N. 4.

Oct. 8vo

Bibliothec Sacs N. 8.

<3660525519001 5
<3660525519001 5 A
Bayer. Staatsbibliothek

Oec 949

Oeconomica Lexica. 8.

Oec. gen. No 44.

Oec 1937-12

R

Allgemeines

Oeconomisches

LEXICON,

Darinnen nicht allein

Die Kunst-Wörter und Erklärungen derjenigen Sachen, welche theils in der Oeconomie überhaupt, theils insonderheit in einer vollständigen Landwirtschaft und Haushaltung von Acker-Feld-Holtz-Hopfen-Obst-Wein- und Garten-Bau, Wiesewachs, Fischerey, Jägerey, Bierbrauerey, Brantweinbrennerey, Viehzucht, ja auch bey diesen allen von der Stadt-Wirtschaft insgemein zu wissen nöthig; ingleichen was hiernächst vom Bauwesen bey Anlegung gantzer wirtschaftlicher Gebäude, wie auch von Maschinen, Instrumenten und Werkzeugen, oder sonst bey täglichen Verrichtungen im

Hause, Küche und Keller

vorzukommen pfleget,

Und was zum Policey- und Cammer-Wesen von der Oeconomie

gehöret, in möglichster Kürtze beschrieben, zu finden ist;

Sondern auch

Die Natur, Eigenschaften, Pflegung, Nutzung, Gebrauch und Mißbrauch der Kräuter, Pflantzen und Bäume, Thiere, Metalle, Steine, Bau-Materialien und viele andere im gemeinen wirtschaftlichen Leben aus andern Wissenschaften vorkommende und zur Wirtschaft, oder solche zu erlernen, nöthige Stücke abgehandelt, und an den meisten Orten mit vielen nützlichen Realien, wie auch zum fernern Nachlesen nöthigen Schriften versehen worden.

Nebst einem Anhange eines

Land- und Hauswirtschafts-Calenders,

Alles aufs sorgfältigste zusammen getragen, und mit nützlichen durch die Erfahrung bestätigten Anmerkungen; wie nicht weniger durch verschiedene in XXII Tabellen entworfene Abrisse nicht nur erläutert und erkläret, sondern auch in dieser

Vierten Edition

mit und in fast drittehalb Tausend Artickeln vermehret und verbessert, wie auch mit verschiedenen neuen Figuren, und einer Vorrede von dem rechten Gebrauch dieses Lexici versehen von

D. George Heinrich Zincken,

Hertzogl. Braunschw. wirklichem Hof- und Cammer-Rath, Prof. P. O. und Assessor der Jurist. Facultät auf der Universität Helmstädt, wie auch Curat. des Hertzogl. Collegii Carolini in Braunschweig.

Mit allergnädigsten Privilegiis.

Leipzig, 1764.

in Johann Friedrich Gleditschens Handlung.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Wir Franz von Gottes Gnaden Erwehlter Römischer Kayser, zu allen Zeiten Mehrer des Reichs, in Germanien und zu Jerusalem König, Hertzog zu Lothringen und Bar, Groß-Hertzog zu Toscana, Fürst zu Charleville, Marckgraf zu Nomeny, Graf zu Falckenstein ꝛc. ꝛc. bekennen öffentlich mit diesem Brief, und thun kund allermännlich, daß Uns Unser und des Reichs lieber Getreuer, Johann Friedrich Gleditsch, Buchhändler zu Leipzig, unterthänigst zu vernehmen gegeben, was massen er das allgemeine Oeconomische Lexicon, nebst dem Anhange eines Land- und Wirtschafts-Calenders, mit Figuren und einer Vorrede vom Hof-Rath, Georg Heinrich Zinck, zum Nutzen des gemeinen Wesens zu verlegen gesonnen seye, mit unterthänigster Bitte, daß weilen er nicht unzeitig beförchtete, es dörfften gewinnsüchtige Leute ihme sothanes Werck zu seinem nicht geringen Schaden nachdrucken, Wir ihme mit einem Privilegio impressorio auf zehen Jahre mildest zu begnadigen, geruheten. Wie Wir nun ietzt besagte billige Bitte gnädiglich angesehen; So haben Wir obgemeldtem Gleditsch die Gnade gethan und Freyheit gegeben; thun auch solches hiemit in Kraft dieses Briefes also und dergestalt, daß er das Eingangs angezeigte allgemeine Oeconomische Lexicon in offenen Druck ausgehen, hin und wieder ausgeben, feil haben und verkauffen lassen, auch ihme solches niemand ohne seinen Consens und Wissen innerhalb Zehen Jahren von Dato dieses Briefs anzurechnen, im H. Röm. Reich nachdrucken und verkauffen lassen solle: Und gebieten darauf allen und ieden Unsern und des H. Röm. Reichs Unterthanen und Getreuen, insonderheit aber allen Buchdruckern, Buchführern und Buchverkauffern, bey Vermeidung Vier Marck löthigen Goldes, die ein ieder, so oft er freventlich darwider thäte, Uns halb in Unsre Kayserliche Cammer, und den andern halben Theil mehr gedachtem Gleditsch oder seinen Erben, unnachläßlich zu bezahlen verfallen seyn solle, hiemit ernstlich befehlen und wollen, daß ihr, noch einiger aus euch selbst, noch iemand von eurentwegen obangezogenes Lexicon innerhalb der obbestimmten zehen Jah-

ren in keinerley Format, weder unter diesem noch einem andern Titel oder Einrichtung, noch Verminderung, auch wie das alles Nahmen haben oder erdacht werden könnte, noch mit oder ohne Figuren nachdrucket, weder anderwerts nachgedruckter ohne seiner Einwilligung distrahiret, feil habet, umtraget, oder verkauft, weder andern zu thun gestattet, in keine Weise, alles bey Vermeidung Unserer Kayserlichen Ungnade, und Verlierung desselben euren Drucks, den vielgemeldter Gleditsch, oder seine Erben, oder deren Befehlshabere mit Hülf und Zuthun eines ieden Orts Obrigkeit, wo sie dergleichen bey euer ieden finden werden, also gleich aus eigner Gewalt, ohne Verhinderung männiglichs zu sich nehmen, und darmit nach ihrem Gefallen handeln und thun mögen. Jedoch soll er Gleditsch fünf Exemplarien, bey Verlust dieses Unsers Kayserlichen Privilegii, zu Unserm Kayserlichen Reichs-Hof-Rath zu liefern und dieses Privilegium voran drucken zu lassen, schuldig und gehalten seyn. Mit Urkund dieses Briefs, besiegelt mit Unserm Kayserl. aufgedruckten Secret-Insiegel, der gegeben ist zu Wien den fünften Aprilis Anno Siebenzehn hundert Sechs und Viertzig, Unsers Reichs im Ersten.

Franz mpr.

(L. S.)

Vt. R. Graf von
Colorcdo mpr.

Ad Mandatum Sacræ Cæs. Majestatis proprium.

A. H. von Glandorff mpr.

Sr. Königl. Hoheit,

Dem

Durchlauchtigsten Fürsten und Herrn,

H E R R N

Friedrich Christian,

Königl. Prinzen in Pohlen,

Chur-Prinzen und Herzoge zu Sachsen,

Jülich, Cleve, Berg, auch Engern und Westphalen, Land-Grafen in Thüringen, Marckgrafen zu Meissen, auch Ober- und Nieder-Lausitz, Burggrafen zu Magdeburg, gefürsteten Grafen zu Henneberg, Grafen zu der Marck, Ravensberg, Barby und Hanau,

Herrn zum Ravenstein ꝛc.

Meinem gnädigsten Fürsten und Herrn,

Durchlauchtigster Chur-Printz,

Gnädigster Fürst und Herr,

Ew. Königl. Hoheit Preis-würdigste Gnade macht mir die erfreuliche Hoffnung, Sie werden geruhen, Dero unterthänigstem und gehorsamsten Knechte zu Gnaden zu halten, wenn er sich nebst vielen andern Sächsischen Landes-Kindern unterfängt, alle Gelegenheit zu ergreifen, um die allertiefste Ver-

ehrung, als das Opfer solcher Hertzen zu bezeigen, die ihren **allertheuersten Chur-Printzen**, die Lust und Hoffnung des Volckes, in tiefster Demuth lieben. Denn man freuet sich ordentlicher Weise dergleichen Regungen an den Tag zu legen, die Hertz und Seele eingenommen haben. Und diese, sonst aber keine andere Ursache kan ich **Ew. Königl. Hoheit** angeben, da ich mir die Kühnheit nehme, gegenwärtiges Buch, daran zwar vor mir einige gearbeitet haben, welches aber nunmehro durch meine Arbeit, nach aller Möglichkeit, in bessern Zustand versetzet worden, in unterthänigster Demuth zu **Dero** Füssen zu legen, **Ew. Königl. Hoheit** Durchlauchtigsten Nahmen dafür zu setzen, und es Denenselben allergehorsamst zu wiedmen. Ich werde damenhero auch dabey nichts von der Sache selbst reden oder sonst einen Grund anführen, dessen man sich bey dergleichen Zuschriften zu bedienen pfleget, wenn man sein Unternehmen rechtfertigen will. Nur das einzige darf ich noch hinzu setzen: **Ew. Königl. Hoheit** sind ein so

erleuch-

erleuchtester Kenner und Richter, als gnädigster Beförderer und Beschützer alles dessen, was die Musen unsers Pleissen-Strandes in dem Reiche der Wissenschaften zu derselben Aufnehmen beginnen. Nun bestehet aber mein geringer Theil dabey in der Bemühung, das Aufnehmen der ökonomischen, Policey- und Cameral-Wissenschaften durch mündlichen und schriftlichen Unterricht zu suchen, und **Ew. Königl. Hoheit** haben schon die Gnade gehabt, über meinen Grundriß dieser Wissenschaften und über dieses mein Bemühen ein gnädigstes Wohlgefallen zu bezeigen, da ich solchen in Unterthänigkeit zu überreichen das Glück genoß. Gleichwie aber alle Arbeit, die ich an dieses Buch gewendet, und wovon es handelt, keinen andern Zweck hat, wie in der Vorrede gezeiget worden; also habe ich geglaubt, sie könne auch keine mächtigere, gnädigere und bessere Hände zu ihrem Schutz, ihrer Beurtheilung und ihrer Beförderung, als bey **Ew. Königl. Hoheit** finden. **Durchlauchtigster Chur-Printz, gnädigster Fürst und Herr!** Dero unterthänigster Knecht bit-

tet unterthänigst darum und unterstehet sich hier-
durch als einen treuesten Knecht Dero Chur-
Printzlichen Gnade in tiefster Demuth zu empfeh-
len. Denn ich bin und ersterbe,

Durchlauchtigster Chur-Printz,
Gnädigster Fürst und Herr,
Ew. Königl. Hoheit

Leipzig, den 16 Sept.
1744.

unterthänigster treu-gehorsam-
ster Knecht,
D. George Heinrich Zincke.

Vorrede

Von dem Innhalt und rechten Gebrauch dieses Lexici.

Hochgeehrtester und geneigter Leser.

§. 1.

Als ich mich nunmehro fast vor 30 Jahren auf die Oeconomie, die Policey und das Cameral-Wesen zu legen anfing, fand ich in dieser Bemühung zwey sehr wichtige Schwierigkeiten. Die erste war, daß ich sahe, es sey dabey nicht allein mit allgemeinen Grund-Sätzen und Regeln gethan, sondern man müsse auch eine ungemein grosse Menge von besondern und allerbesondersten Begriffen, Sätzen, Regeln und Vortheilen wissen und lernen, wenn man sich in der Praxi finden wollte. Und dabey wurde ich zugleich gar bald gewahr, daß das Leben eines Menschen nimmermehr zureiche, auch das nöthigste nur durch eigene Erfahrung und Uebung in so vielen Haupt- und Neben-Geschäfften der Wirtschaft, die doch der Grund von einer gründlichen Erkenntniß in der Policey und im Cammer- oder Finantz-Wesen ist, selbst zu erkennen. Die andere Schwierigkeit bestund darinne, daß ich zwar eine grosse Menge von Haushaltungs-Büchern, wenig zuverläßige Sammlungen in Policey-Sachen, und ausser des berühmten Herrn von Seckendorffs Fürsten-Staat, lauter Stückwerck, oder nur ganz allgemeine Anweisungen im Cammer- und Finantz-Wesen, dagegen aber weder in dem einen noch in dem andern ein eintziges Buch fand, worinne man ausser, was in der Lehre der allgemeinen Klugheit von denen vernünftigen Lehrern der Weisheit nur überhaupt geschahe, die besondern Sätze der Wirtschaft in einen gelehrten und ordentlichen Zusammenhang zu bringen sich bemühet hätte. Wie viel aber dieses letzte zu einer gründlichen Erkenntniß bey einem Gelehrten beytrage, das ist, ohne mein Erinnern, aus der vernünftigen Art und Weise zu lehren und zu lernen bekannt. Es erhellet aber auch zugleich die Wichtigkeit dieser Hinderniß, wenn man sich sonderlich einen Menschen vorstellet, der nicht allein damals keine Gelegenheit gehabt hatte, etwa ein Collegium über diese Dinge zu hören, (denn dergleichen war zu meiner Zeit auf hohen Schulen nicht gewöhnlich), sondern auch noch keine zulängliche Geschicklichkeit besaß, sich selbst etwa ein Systema in dieser Sache zu erfinden und zu machen. Mein gantzer Trost bestund also darinne, daß ich das, was ich in meinen jüngern Jahren von der Land-Wirtschaft, da ich auf dem Lande gebohren und erzogen war, überdem aber einen in der Wirtschaft gewiß noch vielmals ein erfahrner Mann bekannten, werthen und seligen Vater gehabt, und was ich nachhero so wohl darinne als in der Stadt-Wirtschaft, auf meinen Herumwallen und Reisen gesehen, gehöret und angemerket hatte, in mir selbst gleichsam wieder aufsuchte, ein Haufen Bücher las, die von schon gedachter Beschaffenheit waren, und endlich in meinem darauf folgenden practischen Leben und Bedienungen durch fremde und eigene Erfahrung, und das dazu kommende Nachdenken

hinter

hinter alles zu kommen trachtete. Wie mühselig aber dieser Weg sey, das wird ein ieder, der ihn wie ich gegangen, begreifen. Endlich aber fing man nach der preiswürdigen Anstalt des grossen Königs in Preussen Friedrich Wilhelms, meines ehemaligen allergnädigsten Königs und Herrns, an, diese Dinge auf hohen Schulen zu lehren. Und ob ich gleich nicht mehr in die Collegia gehen konnte, da ich damals schon in öffentlicher Bedienung lebte; so gab doch dieses Gelegenheit, daß verschiedene gelehrte, und zum Theil auch erfahrne Leute, sich bemüheten, einen etwas ordentlichern Lehrbegriff von der Special-Wirtschaft an das Licht zu stellen. Der Herr geheimde Rath Gasser zu Halle, und der Herr Professor Dithmar zu Franckfurt waren darunter die ersten, welche, wiewohl ein ieder nach seinem Vermögen, diese Absicht in ihren bekannten und beliebten Schriften zu haben schienen. Ich kann auch so wohl diesen als andern darauf an das Licht getretenen Büchern dieser Gattung und ihren gelehrten Verfassern meines theils keines weges den Ruhm versagen, daß ich dadurch in vielen auf die Bahn eines ordentlichen Studirens in dieser Sache geführet, und ihnen also, wiewohl mit Unterschied, vieles zu danken habe. Nachdem aber nach der Hand immer mehr Nachdenken, Lesen, Arbeiten, Anmerken und Erfahren, in meinen Bedienungen, darein mich Gott führete, ja auch schon vormals das Lehren dazu kam, und ich endlich hier in Leipzig mit dem Unterricht in dieser Sache auf der hohen Schule zu arbeiten anfing, so habe ich nach meinen wenigen Kräften, andern, die sich dieser Sache befleißigen wollen, selbst mit einem zusammenhangenden Lehrbegriff durch meinen bekannten Grund-Riß der Oeconomischen, Policey- und Cameral-Wissenschaften, so hier in Leipzig bey dem Buchhändler Herrn Fuchsen verleget worden, zu dienen, sonderlich aber dadurch in denen Collegiis bey meinen Zuhörern die andere unter oben gemeldeten Schwierigkeiten, die ich selbst erfahren hatte, zu heben gesuchet. Was ich darinne, und wie weit ich was besseres in einem zusammenhängenden Lehr-Gebäude geleistet habe, als meine Vorgänger, das lasse ich andere beurtheilen. Die Ursachen aber, warum mir diese zu meinen Absichten nicht Gnüge thaten, habe ich anderswo angeführet.

§. 2. Allein ohnerachtet nun durch diese Bemühungen obengemeldete andere Schwierigkeit einiger massen erleichtert wurde, und worden ist, ja vielleicht durch noch bessern Fleiß von mir und andern erleichtert werden möchte; so war doch auch die erste von Eingangs erwehnten Hindernussen, so wohl mir als auch vielleicht andern noch im Wege, nemlich die meisten Particularia und Singularia, die man nicht alle aus eigener Erfahrung haben kann, und doch in der Theorie und Praxi der Wirtschaft so nöthig hat, zu lernen. Ueber dieses alles aber vergißt man bey einer grossen Menge auch das gelernete, und man muß also dem Gedächtniß zu Hülfe zu kommen trachten. Ich wußte zwar, daß zu dieser Absicht ein ökonomisches Real-Lexicon ganz unvergleichlich nütze. Die Proben der Gelehrten in andern Wissenschaften waren damals schon bekannt. Es leugnet auch diesen Nutzen derer Real-Lexicorum heut zu Tage kein Liebhaber scharfsinniger Erkenntniß der Wahrheit, sonderlich in solchen practischen Wissenschaften nicht. Denn man weiß zwar ihren Misbrauch, doch

doch aber auch den rechten Gebrauch. Und der berühmte Cantzler zu Halle Herr Wolf, der gewiß unter die scharffsinnigen Gelehrten gehöret, hat ihren Nutzen und das Lob derer Gelehrten, die sich damit beschäfftigen, noch letztens in seiner Vorrede über das neue und schöne geographische Werk oder Lexicon des Herrn *Martiniere*, welches Herr Heinsius allhier heraus giebt, gezeiget. Allein damals hatten wir in der Wirtschaft noch kein dergleichen Buch. In Französischer Sprache war zwar schon An. 1712 in Fol. und 2 Tom. Monl. *Noël Chomel* dictionaire œconomique heraus gekommen. Allein es war mehr ein physicalisches als ein öconomisches Lexicon, und überdem auf unsere deutsche Wirtschaft nicht besonders eingerichtet, die doch einem Deutschen am nächsten anliegen soll. Endlich aber erschien zu Chemnitz An. 1728 das so genannte compendiöse und nutzbare Haushaltungs-Lexicon in med. Oct. welches ein Liebhaber der öconomischen Wissenschaften aufgesetzet, so fast 3 Alphabet, wiewohl in etwas stärkerer Schrift als gegenwärtiges hielt. Ich und andere hatten Ursache uns über dieses Hülfsmittel in deutscher Sprache zu erfreuen. Es hatte auch wirklich zu einem kleinen Anfang seine Verdienste. Allein man fand gar bald eine grosse Unvollständigkeit daran. Und es ist auch wohl nicht zu leugnen, wenn die kurze Vorrede der ersten Edition dieses gegenwärtigen Buches dabey erinnert, daß viele und ganze Artickel ohne Veränderung aus dem Natur- und Kunst-it. aus dem Frauenzimmer-Lexico genommen worden. Allein wenn es nur vollständiger wäre, so würde ich dieses eben nicht so sehr tadeln, wie es dort geschehen. Denn man kann in solchen Dingen nicht alles aus eigener Meditation und Erfahrung schreiben. Es müssen auch viel Collectanea aus andern Büchern darunter seyn. Ob man ihnen nun ein neues Kleidgen oder nicht durch andere Worte giebt, daran ist nicht viel gelegen. Denn das reale bleibt doch einerley. Genug, daß man es doch alsdenn in einem solchen Buche zusammen findet, wo es alle suchen; dahingegen eben diese solches in einem andern Lexico, welches davon eigentlich nicht handelt, vielleicht nicht suchen, oder suchen können und wollen, weil sie nicht so viel Lexica zu kaufen gesonnen oder vermögend sind, folglich also gerne sehen, wenn sie an einem einzigen in der Oeconomie einen zulänglichen Schatz von generalibus, specialibus und singularibus haben, den sie zu denen meisten Theilen derselben brauchen können. Ich will also diesem Buche sein Recht wiederfahren lassen, und bekennen, daß ohnerachtet es sehr unvollständig war, dasselbe mir und andern dennoch gar angenehm gewesen. Es brach doch wenigstens die Bahn. Ueber dieses aber, so nimmt man nunmehro in der Wirtschaft in Deutschland täglich zu. Allein wie können solche Bücher bey dieser Bewandniß nach dem Unterschied ihrer Geburts-Zeit nachhero zu allen Zeiten vollständig auch nur in einem gewissen Grade seyn? Die folgende Zeiten nicht allein, sondern auch viele Augen und Ohren entdecken darinne mehr, als die vergangenen und gegenwärtigen Zeiten, oder ein paar Ohren und Augen eines einzigen guten ehrlichen und gelehrten Mannes. Inzwischen dienete derselbe doch mit seinen Anmerkungen so gut als er konnte, und gab über dem auch seinen Nachfolgern zum öftern erst Gelegenheit die Mängel zu sehen, Zusätze zu suchen, und Verbesserungen zu machen, mithin was vollständigers zu liefern. Allein eben diese werden sich,

wenn

wenn sie nicht Charletans abgeben wollen, bescheiden, daß auch wiederum andere nach ihnen kommen möchten, und werden, die noch weiter gesehen und mehr gehöret, folglich entweder ihr Werk auch vermehren, und verbessern, oder vor sich selbst etwas besseres schreiben können.

§. 3. Ich halte demnach dafür, daß sich hierbey öfters viel Eitelkeit mit einmischet, und da ich eben ietzt im gleichen Vorhaben stehe, indem ich auch ein Lexicon vermehret und verbessert heraus gebe; so möchte ich mich nicht gern, theils durch einen verächtlichen Tadel meiner Vorgänger, oder auch selbst derer Urheber dieses gegenwärtigen Lexici derselben theilhaftig machen, theils aber so unbescheiden von meiner eigenen Arbeit denken, als ob nunmehr nichts zu verbessern darau übrig sey, oder nach mir wircklich nichts verbessert, verändert, vermehret, oder keine menschliche Fehler gezeiget werden könten. Indessen so hat doch die Erfahrung allerdings gezeiget, daß an dem obengedachten Chemnitzischen Lexico œconomico vieles fehle, ob es gleich dem Verfasser aus ietzt gedachtem Grunde nicht zum Nachtheil gereichet. Vielweniger aber ist solches gesuchet worden, als der Herr Besitzer der berühmten, und um die gelehrten Hülfs-Mittel, nemlich die Bücher, sehr verdienten Gleditschischen Handlung allhier Anno 1731 gar rühmlich veranlassete, und besorgete, daß ein vollständiger allgemeines œconomisches Lexicon in med. Octav ausgearbeitet wurde, und, iedoch nur als ein bequemes Hand-Buch, an das Licht treten konnte. Als dannenhero dieses erfolgte, so haben andere, und ich dazumal und bisher, dasselbe nicht nur mit grossem Vergnügen und Nutzen, ja viel besser als jenes brauchen, und sonderlich in der Nieder-Deutschen Land-Wirtschaft mit mehrerm Nutzen aufschlagen können, als das auch nachhero herausgekommene Schweitzerische, sondern es ist solches auch eben dasjenige, welches mir nunmehro eine lange Zeit zum Muster und gleichsam zum Behältniß verschiedener Sammlungen, meiner eigener Anmerkungen, und anderer gedienet, welches ich gewünschet, daß es auf meinen Grund-Riß, um es gleichsam als einen Commentarium darüber, weil derselbe kurz ist, zu brauchen, besser eingerichtet seyn möchte, und welches mir endlich im vorigen Jahre der Herr Verleger dieses brauchbaren Buches unvermuthet zur Vermehrung und Verbesserung, da es bereits abgegangen war, iedoch dergestalt anzuvertrauen und zu übergeben beliebet hat, daß es dennoch nicht zum Hand-Buche unbequem, und also gar zu groß und kostbar, weil es vor allerhand Hauswirte geschrieben ist, werden möchte. Und eben dadurch habe ich das Vergnügen, und die Ehre, geehrtester Leser, demselben ein durch meine geringe, ob wohl mühselige und fleißige Arbeit, gar sehr vermehrtes, und hoffentlich verbessertes, sonst aber schon nach seiner Art, nach seinem Anfang, und nach damaligen Umständen ganz gutes, und unter denen hochdeutschen œconomischen Lexicis dieser Art ohnstreitig schönes Hand-Lexicon in einer neuen Auflage zu liefern und vorzulegen. Dadurch aber glaube ich, daß ich auch etwas beytragen werde, um Eingangs erwehnte erste Schwierigkeit zu heben. Damit man aber erkenne, daß ich dieses nicht ohne Grund vorgebe, so nehme ich mir zugleich die Freyheit, von dem Innhalt und der gegenwärtigen Beschaffenheit dieses Buches einige Nachricht, daraus aber verschiedenen Lesern

eine

eine Kurtze Anleitung zu geben, wie daſſelbe recht und beqvem zu gebrauchen, weil ich gefunden habe, daß nicht alle Leſer dieſes letzte wiſſen, folglich alſo, bald zu viel, bald zu wenig nach ihrem Unterſchied von einem ſolchen Buche verlangen, oder doch im Gebrauch nicht recht verfahren.

§. 4. Ich würde mir aber zuvörderſt eine beſondere Freude machen, wenn ich Erlaubniß hätte, von denen hiſtoriſchen Umſtänden der erſten Arbeit bey dieſem Buche einige Nachricht zu geben. Allein da nicht einer, ſondern verſchiedene Perſonen von ſo verſchiedenem Stande, als ungleicher Stärcke dabey die Hand angeleget, allerſeits aber theils unbekannt ſind, theils unbekannt bleiben wollen, ſonderlich da einer von ihnen ſich vieler anderer, die ihm allein bekannt geweſen, auf dem Lande bey verſchiedenen Artickeln bedienet hat, und nunmehro ſchon verſtorben iſt, der andere Haupt-Urheber aber, der gewiß dem Werke viel Vollkommenheit gegeben hat, und noch lebet, ſeinen Nahmen auch zu verheelen belieben wollen; ſo muß ich dieſen Punct übergehen, ihnen aber dennoch auch als unbekannten, denjenigen Ruhm zueignen, der ihnen gebühret. Denn es iſt gewiß keine Mühe geſparet, inſonderheit den Acker- und Garten-Bau nebſt der Jagd ſehr treflich auszuführen. Ja in wirtſchafftlichen Sachen werden gewiß die Artickel ihren Meiſter loben, ſo unbekannt er auch iſt. Wie ich denn in dieſen und in der Jagd wenig zu verbeſſern gefunden. Inzwiſchen ſo kann man doch aus dieſer Anmerkung zugleich die wahren Urſachen erkennen, warum auch verſchiedene Fehler eingeſchlichen, da nicht ein eintziger Kopff die gantze Sache wenigſtens über ſich genommen, und alles dirigiret hat, und da doch vieler ihre Arbeit zuſammen kommen, die in ihren Einſichten einander nicht gleich und vielleicht auch nicht einig geweſen. Wenn man dannenhero ein und andere eingeſchlichene Druckfehler, die auch niemals völlig mangeln, dazu nimmt, und wenn man bedenket, daß nach der Zeit die Wirtſchafts-Wiſſenſchafft ſo wohl in generalibus und ſpecialibus als in ſingularibus gar ſehr zugenommen, und alle Tage mehr ausgebeſſert werde, der wird ſich gar nicht wundern, wenn bey allem Fleiß und Verdienſt der erſten Verfaſſer in der erſten Edition 1) viele nöthige und nützliche gantze Artickel, ſo wohl von denen allgemeinen als beſondern Begriffen gefehlet, die doch nach dem Zweck eines ſolchen Lexici ſchlechterdings nöthig waren, woferne es wenigſtens in einer oder der andern Abſicht ein allgemeines öconomiſches Lexicon mit Recht heiſſen ſollte, unerachtet es doch von denen der Stadt-Wirtſchafft eigenen Haupt-Geſchäfften, nemlich dem Kunſt-Handwerk- und Manufactur- item dem Commercien-Weſen nicht, ja nicht einmal beſonders von allen Landwirtſchafftlichen Haupt-Geſchäfften, nemlich denen Sied- Schmeltz- Bergwercken, wegen der Weitläufftigkeit handeln, ſondern dieſe nur insgemein berühren ſollte, und alſo in dieſer Abſicht, daß alle Wirtſchaffts-Geſchäffte vollſtändig abgehandelt, dieſen Titel nicht führen konnte. Er wird auch 2) denen ſämtlichen Verfaſſern nicht zur Laſt legen, wenn hingegen verſchiedene fremde, und von dem Zweck ſehr entfernete Artickel mit eingeſchlichen, oder wenn 3) öffters zwar Artickel genennet, und auf ein Synonymum gewieſen, dieſes aber wohl gar daſelbſt vergeſſen worden. 4) Wenn in manchen Artickeln offenbar irrige Sätze und Begriffe, Erfahrungen

 und

und Anmerkungen, oder doch unvollständige und unzulängliche zu finden, und ungewisse vor gewisse Dinge angegeben, mithin von einigem Zweifel nichts gedacht worden, ja endlich 5) was man etwan schon danials entdecket gehabt, nicht aber hier gewußt hat, oder was erst nach der Hand entdecket und bekannt worden, in denen angeführten Artickeln übergangen, und auch 6) von denen Hülfs-Mitteln in dem Studio oeconomico gar nichts, von der Policey zwar etwas, aber doch nicht viel berühret, ja nicht einmahl ein Winck auf das in diesen gegründete Cammer- und Finantz-Wesen gegeben worden. Zu geschweigen, daß zwar 7) die oeconomia harmonica dann und wann berühret ist, gleichwol aber noch besser berühret werden können, ungeachtet dieses Stück der ökonomischen Wissenschafft noch sehr unausgearbeitet ist. Allermassen die Veränderung in denen wirtschafftlichen Geschäfften bey gleichen Objecten und Zwecken, auch nur nach dem Unterschied der Teutschen Provintzien und verschiedener Gegenden, gantz ungemein groß, aber auch sehr unbekannt ist. Endlich wird auch 8) daraus die Ursache erhellen, warum mancher undeutlicher Ausdruck, und einige Verwirrungen in der Schreib-Art bisweilen eingeschlichen. Wie man aber aus eben diesen Anmerckungen zugleich erkennen wird, worauf die Vermehrung und Verbesserung gerichtet werden müssen, und warum sie überhaupt nöthig gewesen: also kan ich denn auch zugleich versichern, und der geneigte Leser wird es im rechten Gebrauch finden, daß zwar aus diesen Ursachen über die zwey tausend Vermehrungen, Zusätze, Veränderungen, und nach aller Möglichkeit sichere Verbesserungen, und dergleichen zu dem Ende angebracht worden; Allein, man wird auch so gütig seyn und sich aus eben dieser Anmerckung noch folgendes erinnern lassen.

§. 5. Nemlich ein Buch, das man nicht gantz und gar umschmeltzen, und von neuem nach seinem eigenen Geschmack alleine machen kann und darf, behält allezeit noch etwas von seinem alten und ersten Wesen, seiner ersten Anlage und dem vorigen Geschmack, darunter aber nebst vielem guten auch viel mangelhafftes an sich. Ich würde dannenhero freylich verschiedenes gleich anfänglich anders eingerichtet, und z. E. mit der gemeinen Erkänntniß in wirtschafftlichen Dingen, darauf der bloße historisirende Vortrag nur abgerichtet ist, vielleicht eine philosophische und scharfsinnigere verknüpfft haben. Unter ietzt gedachter Bedingung aber ist es unmöglich alles zu verbessern gewesen. Und hier hat der geehrteste Leser den ersten Grund, warum er mich entschuldigen wird, wenn er auch noch ietzo Fehler findet, oder wenn ihm vieles nicht gefallen und gründlich genug vorkommen möchte, gesetzt, er wolle dabey auch nicht daran gedencken, daß ich ein Mensch sey, der so gut, als die ersten Verfasser, fehlen können und müssen. Hiernächst aber beliebe derselbe sich auch zu erinnern, daß die Vermehrung und Veränderung auch dadurch eingeschräncket sey, weil es kein grosses, kostbares, in Folio oder etlichen Folianten bestehendes, sondern ein mäßiges Handbuch, so nicht viel gröſſer, als es wie das erste mal heraus kam, seyn und bleiben mußte. Endlich so dencke der geneigte Leser, daß er zwar nach eben dieser Anmerckung 1) von denen meisten privat- ja auch wohl von publiqven wirtschafftlichen Dingen die allgemeinen Grund-Sätze, Begriffe und Regeln, nicht weniger von denen Hülffs-

Mitteln

Mitteln, die zur allgemeinen Anleitung gehören, ingleichen von allen zur Wirtschafft überhaupt nöthigen Grund-Lehren aus der Natur-Lehre und Geschichte, wie auch andern Wissenschafften allhier finden werde: Er kann auch 2) von allen Landwirtschafftlichen Dingen, ausser erst gemeldeten, so wohl die generalia als specialia, und ungemein viel singularia und particularia in diesem Buche und zwar vornehmlich suchen; überdem aber enthält es 3) von Stadt-wirtschafftlichen Sachen alles, was das Land mit denen Städten gemein hat, und viele Neben-Geschäffte, auf eben diese Weise. Allein die übrigen Dinge wird er 4) nur insgemein, und so weit der Zusammenhang, so wohl mit dem Acker- Garten- Wiesen- und Weide-Bau, dem Wald- und Forst-Wesen, der Viehzucht, Jagd, it. mit den Landwirtschafftlichen Bau-Brau-Werckzeugs-Sachen, Brenn- und Brechwercken, als Haupt-Geschäfften der Land-Wirtschafft, wie auch mit vielen Neben-Geschäfften und häuslichen Verrichtungen solches erfordert, allhier berühret finden. In Ansehung dieser Einrichtung aber glaube ich, sey diesem Buche der Titel eines allgemeinen Lexici oeconomici billig gegeben, unerachtet dabey die ungemeine Weitläufftigkeit derer übrigen ietztgedachten Special-Betrachtungen, z. E. von dem Kunst- und Manufactur- Handwercks- Commercien- Eied- Berg- und Schmeltz-Wesen, da man die allzu grosse Grösse vermeiden wollen, erforderte, sich deshalb auf die vorher und nach der Hand nunmehro besonders heraus gekommenen particulair Lexica in der Oeconomie, nemlich das Natur- Kunst- und Bergwercks- das Handels- und Manufactur- und Handwercks-Lexicon zu beziehen, zumahl nicht alle Wirte gleich viel davon wissen müßten. Jedoch wer alle in diesem Lexico nach dem Alphabet abgehandelten, und zerstreuten vielen Stücke der gantzen Wirtschafft ein wenig ordentlich überdencken und gleichsam sehen will, wie solche in einen systematischen Zusammenhang zu setzen, der beliebe nur das unter dem Artickel: Wirtschafft, befindliche Schema der gantzen Wirtschaffts-Lehre nachzusehen, und die daselbst angeführten übrigen generalen Artickel dazu zu halten. Ich verhoffe, es soll ihm solches nicht nur, was er in diesem Lexico zu suchen, zulänglich zeigen, sondern auch dazu, wie er selbiges recht gebrauchen könne, dienlich seyn. Und eben dieses rechne ich auch zugleich mit unter die besondern Verbesserungen dieses Buches. Denn eben dadurch wird dasselbe geschickt, daß es nicht nur zu einer verwirrten gemeinen und seichten Gedächtniß-Wissenschafft, in der Wirtschafft, wie die Real-Lexica sonst zu thun pflegen, (als in welcher Absicht es doch auch vor einfältige Wirte dienet) sondern auch zu einer ordentl. und zusammenhängenden Wissenschafft eines Gelehrten und Ungelehrten in diesem vortrefflichen Studio gar nützlich gebraucht werden könne.

§. 6. Denn es sind verschiedene Personen, welche von diesem Lexico einen nützlichen Gebrauch machen können. Anfänglich rechne ich hieher alle alte und erfahrne Wirte, und Policey-Verständige, die es also entweder mit ihrer eigenen, oder eines andern Wirtschafft, so wohl einer Privat-Person, als derer Fürsten, oder aber mit der öffentlichen Landes-Wirtschafft zu thun haben. Diese möchten nun dieses Lexicon gar wohl zum blossen Auffschlagen, zur Erinnerung und zum weitern Nachdenken, auch in diesen ihnen bekannten Sachen brauchen können. Jedoch dieser Gebrauch scheinet von keiner Wichtigkeit bey solchen Leuten zu seyn,

die vielleicht glauben noch mehr zu wissen, ja wircklich wissen, als ihnen dieses Buch sagen möchte. Ich halte aber dennoch dafür, daß ihnen die Bescheidenheit, die grosse Weite der Oeconomie, die entsetzliche Menge vieler Particularitäten und das hinfällige Gedächtniß der Menschen vielleicht Bewegungs-Gründe zeigen werden, auch dieses Mittel mit Vergnügen und grosser Bequemlichkeit zu brauchen und diesen wichtigen Nutzen eines œconomischen Real-Lexici, wie ich oben schon erwehnet habe, mitzunehmen. Hiernächst finden sich verschiedene junge Anfänger von Wirten, oder gar von solchen, die sich erst auf die Oeconomie, iedoch nur practisch legen wollen. Denenselben würde ich rathen, nicht sogleich zum Aufschlagen unmittelbar zu schreiten, ehe sie einiger massen die vielen Dinge, so die Wirtschafft in sich begreifft, auch nur ausser der Ordnung und bloß historisch übersehen haben: Und eben diese werden meines Erachtens wohl thun, wenn sie erst das gantze Lexicon vom Anfang bis zum Ende durchlauffen, und sonderlich die Haupt-Artickel, bey denen man sich sonderlich aufgehalten hat, betrachten, vornehmlich aber auf diejenigen Achtung haben, die zu ihrer Wirthschafft gehören, darauf sie sich besonders legen. Denn sie werden dadurch die Kosten und Mühe ersparen, zwantzig bis dreyßig andere allgemeine und besondere wirtschafftliche Schrifften zu kauffen und zu lesen, weil sie hier alles nöthige und nützliche in einem Auszug, zugleich aber allerhand Anmerckungen zur klugen Wahl und zum Gebrauch vieler und verschiedener Vortheile, die zu einerley Zweck vorgeschlagen werden, finden. Und auf diese Weise können so wohl Gelehrte als Ungelehrte, wenn sie die Wirtschafft zu studiren anfangen, verfahren. Allein so wohl denen ersten, als denen andern, wird hierauf gantz ungemein zu statten kommen, wenn sie sich des unter dem Artickel: **Wirtschafft**, befindlichen Abrisses der gantzen Wirtschafft bedienen. Denn sie werden nicht allein die vielen gelesenen und zerstreueten Artickel unter ihre mehr oder weniger generalen Ideen und Classen derer Gedancken bringen, durch die darinne nach der Subordination derer Ideen, und nach dem reellen Zusammenhang der gantzen Wissenschafft vorgestellte Zergliederung aber in Stand kommen, dieselbe auch ordentlich und zusammenhängend aus diesem Buche zu lernen, wenn sie nicht nur dadurch in dieser Sache nachzudencken, und die vielen Materien zu überdencken lernen, sondern auch bey dem langsamen Durchgehen dieser Tabelle oder dieses Schematis die Artickel in dieser Ordnung aufschlagen, und die Erklärungen, die weitern Eintheilungen, und Zergliederungen, die Regeln, Maximen und desondern Vortheile aufgezeichnet finden, dadurch aber alles in dem gantzen Gebäude an seinen Ort bringen können. Ja durch dieses Mittel wird man auch viele Dinge, die man sonst nicht so fort finden kann, weil man sie nicht am rechten Ort suchet, oder weil sie wircklich wegen vieler Ursachen hier und da, wo es sich ausser dem rechten Ort geschicket hat, eingeschaltet worden, hernach im Aufschlagen viel leichter finden können, das Buch aber nicht so fort beschuldigen, als ob nichts davon darinne sey. Wiewohl hierbey noch dieses zu erinnern, daß man sonderlich den hoch-deutschen Terminum im Aufsuchen treffen müsse, ob man gleich auch andere Nenn-Wörter, ja so gar Nieder-Sächsische, so viel möglich, mitgenommen, die synonyma und homonyma aber sehr vermehret, oder doch deutlicher gemacht hat.

Man

Man wird auch endlich vermittelst eben dieses Abrisses nicht zu viel von diesem Buche fordern, sondern leichtlich beurtheilen können, was darein gehöret oder nicht, allermassen die Wirtschafft gar zu sehr um sich greiffet, und nicht leicht eine Idee angegeben werden kann, die nicht auf einige Weise, wenigstens mit der Wirtschafft verknüpffet werden könnte. Allein eben dieses verführet manche, daß sie offt vieles in dergleichen Büchern suchen, so nicht darinne zu finden, alsdenn aber dieselben deswegen tadeln. Und aus eben diesem Grunde werden diejenigen zum öfftern glauben, es habe dieses Lexicon dies oder das nicht, und ihm folglich zu wenig zutrauen, welche den ordentlichen Abriß seines Innhaltes nicht inne haben. Ja ich will allen angehenden Gelehrten zuvörderst rathen, welche sich zu etwan einer Absicht in der öffentlichen Landes- oder Fürstlichen Wirtschafft anfänglich auf die Theorie legen, und dieses Lexicon brauchen wollen, sich vor allen Dingen dieses kurtze Schema bekannt zu machen, und nach demselben aus dem Lexico die Wirtschafft durchzugehen. Denn solcher Gestalt werden sie auch auf eine gelehrte Art die erste und zulängliche theoretische Anweisung zur Wirtschafft bekommen können, wenn sie anders vermittelst eines todten Vortrags etwas zu lernen fähig sind. Massen ich mich gar sehr bemühet habe, viele Dinge, die nur historisch bestimmet waren, nebst denenjenigen, die bereits gelehrt vorgetragen sind, aus richtigen Gründen auszuführen, und solcher Gestalt auch zu einer gelehrten Erkänntniß das Buch geschickt zu machen. Sonderlich aber ist solches in denen Grund-Sätzen geschehen. Nach diesen aber können dergleichen Personen, wenn es ihnen beliebet, auch andere ökonomische Schrifften lesen, und dazu halten. Als zu welchem Ende nicht nur unter dem Artickel; Haushaltungs-Buch, insgemein zur Erkänntniß der Schrifften kurtze Anleitung gegeben, sondern auch bey dieser und jener wichtigen Sache die besondern Schrifften angeführet, und in dieser Edition hinzu gesetzt worden. Wenn sie sich nun solchergestalt in der Theorie feste gesetzet, und sie begeben sich hernach zur Praxi, fahren aber fort nach denen vorkommenden Dingen das Lexicon nun ferner aufzuschlagen, die eigenen Anmerckungen dazu zu nehmen, und nachzudencken, so werden sie, wenn es ihnen nicht gantz an Witz und Erfindungs-Krafft fehlet, und woferne sie aufgeweckt, und zur Wirtschafft Lust haben, leicht auf viele neue Erfindungen und Vortheile kommen. Und solchergestalt wird man dieses Lexicon diesem allen nach nicht allein a) als ein Aufschlage-Buch, oder b) als ein Hülffs-Mittel des Gedächtnisses, und c) als ein Mittel zur historischen und ordentlichen Erkänntniß in der Wirtschafft, sondern auch d) als ein vollständiges Hand-Buch, dabey man etliche 100 Bücher, ja der mündlichen Lehre zur Noth entbehren kann, mithin also dasselbe e) zur ordentlichen, gründlichen und scharfsinnigen Erkänntniß, folglich so wohl zum Lernen, als f) zur Erweiterung des Erlerneten, und g) zu neuen Erfindungen, ja h) zum Führer in der Praxi brauchen. Zu dem Zweck sub lit. d) kan man sonst zwar Real-Lexica bekannter massen nicht brauchen. Allein vermittelst dieser Art des Gebrauchs, und vermittelst dieses offt erwehnten Abrisses wird man leicht begreifen, daß nunmehro dieses Lexicon etwas besonders an sich habe, dazu man, nachdem die ökonomische Special-Wirtschaffts-Wissenschafft als eine ordentliche Disciplin tractiret wird, viel eher als sonst gelangen können.

§. 7. Allein ich muß zum Besten meiner Herren Auditorum, die ich auf der hiesigen hohen Schule über diese Wissenschafft gehabt, noch habe, und noch zu bekommen die Ehre haben möchte, noch eines besondern Nutzens gedencken, den dieselbigen in Ansehung meines Grund-Risses, worüber ich ordentlich lese, und zwar sonderlich wegen des ersten Theils, darinne aber des ersten Buchs und aus dem andern wegen des 3, 4, 5, 6, 10, 11, aus dem dritten Buche aber wegen des 16, 17 und 18 Hauptstücks haben können. Denn es ist dieser Grund-Riß zwar überhaupt kurtz und concis, weil ihn der Discours erläutert, gleichwohl aber zu einem Systemate zulänglich, und alles hin und wieder gnugsam zergliedert. Wollen sie aber umständlichere Anmerckungen und gleichsam einen Commentarium über die angeführten Theile haben, so dürfen sie nur, nächst denen Leipziger Sammlungen, dieses Lexicon dabey zu Hülfe nehmen, aufschlagen, und nachlesen. Ja sie können alle Artickel desselben durchlaufen, und auf einen besondern Bogen die §§ darzu allegiren, zu deren Erklärung dieselben gehören. Vielleicht lasse ich auch auf einem besondern Bogen diese Collation des Grund-Risses und des Lexici künfftig selbst drucken. Und hierdurch werden sie sich meines Discourses erinnern, ihr Collegium repetiren, und in dem gantzen Studio eben den Nutzen haben, welchen ich im vorigen § vorgestellet. Vormals zwar würde man verschiedenes vergeblich darinne gesuchet, und es würden sich noch mehr Schwierigkeiten bey diesem Zwecke gefunden haben. Allein ich habe mir Mühe gegeben, solches anieko insonderheit auch auf diesen Zweck, so viel sichs thun lässet, einzurichten. Ja offtgemeldetes Schema unter dem Art. Wirtschafft, ist auch nach meinem Grund-Riß in der Haupt-Sache völlig abgefasset.

§. 8. Endlich habe ich auch noch dieses zu erinnern: Man übereile sich nicht, so fort die angegebenen Versuche und Erfahrungen deswegen als falsch zu verwerfen, weil eines andern Versuch und seine Erfahrung nicht damit überein kommt. Denn man muß sich in dieser Sache vor der Verwirrung seines Urtheils mit denen sinnlichen Empfindungen hüten, sonderlich wenn man nicht nach gleichen Grund-Sätzen urtheilet, hiernächst aber sehr genau wissen, daß seine Versuche und Erfahrung in eben denenselben Umständen mit den im Lexico angegebenen geschehen sind, ehe man so fort von Irrthum und Fehlern reden will. Diesen Erinnerungen und diesen Gründen zu folge aber verhoffe ich durch dieses alles dieses Buch bey gegenwärtiger Auflage um so viel mehr in solchen Stand gesetzet zu haben, darinne es ein recht nöthiges, nützliches, leichtes und beqvemes Hülfs-Mittel, so wohl zur Wirtschafft an sich, derselben Verbesserung und Flor, als auch zur Lehre und zum Unterricht in der Wissenschafft von der Wirtschafft seyn könnte, wenn sich nur sehr viel wahre und fleißige Liebhaber in dieser unvergleichlichen Wissenschafft, darauf die Glückseligkeit dieses Lebens, eines jeden Menschens und gantzer Länder ankommt, finden möchten; und wenn sich insonderheit viele, die studiren, darauf recht ernstlich legen wollten, nicht aber noch immer die alte unvernünftige Verachtung und Vernachläßigung bey unerwachsener und erwachsener Jugend, ja so gar bey denen, die vor das Wohl derselben sorgen sollten, herrschete. Jedoch ich will anietzo diesem Studio keine Lob-Rede halten. Die Menschen sind im Verstande ohnedem meistentheils davon überzeuget, und ein jeder giebt es heut zu Tage überhaupt zu. Nur die alte Gewohnheit und die Nachläßigkeit, ja allerhand läppische Vorur-

theile

theile halten die lebendige Wirkung und den Gebrauch der Mittel, die zu diesem Studio dienen, auf. Eines der gemeinsten ist auch dieses, daß die meisten jungen Leute dafür halten, es sey um die Wirtschafft eine gar leichte Sache, die sich von selbsten gebe. Allein eben diese geben ihren elenden, verwirrten und unvollständigen Begriff, ja so gar dieses zu erkennen, daß sie auch nicht einmahl eine historische Nachricht davon haben.

§. 9. Und eben dieses führet mich auf einen noch andern Fehler, der an diesem Schuld ist. Nemlich es wird in denen bey uns eingeführten neuern Schulen gar nicht getrachtet, denen jungen Leuten auch nur einen sinnlichen und historischen Begriff von wirtschafftlichen Dingen beyzubringen. Ich nehme wenig Schulen aus. Eigene œconomische Schul-Anstalten haben wir auch nicht, und es fehlet endlich auch an Leuten, die zum Unterricht darinne gebraucht werden könnten. Wohlan! allen diesen wird dieses Lexicon auch ins besondere gute Dienste thun, indem man solches ohne viele Mühe und ohne viel in der Wirtschafft gethan zu haben, brauchen kann, denen jungen Leuten auf Schulen, ja dem jungen Frauenzimmer selbst einen historischen Begriff von allen wirtschafftlichen Dingen beyzubringen, und also zugleich denen Leuten zu zeigen, was vor eine weitläufftige und schwere Sache es sey, auf verschiedene Weise mit der Wirtschafft zu thun zu haben, um darinnen Gott, seinem Nächsten, sich selbst, ganzen Ländern, Städten, Dörfern und Familien rechtschaffen zu dienen. Denn ich bin versichert, wer nur ein wenig hinein siehet, wird obgemeldete Einbildung, daß die Wirtschafft so leichte sey, fahren lassen. Wer aber nur nach offt gedachtem kleinen Abriß, das Buch aufschlagen und lesen will, der wird noch besser überzeuget werden, wie irrig seine Einbildung sey. Und eben dieses Aufschlagen kann unter der Anführung eines in der Wirtschafft sonst unwissenden Lehrers, oder einer solchen Lehrerinn von der Jugend mit vieler Ergötzung geschehen, wenn man sie die Artickel nach einander laut her lesen lässet, sie zugleich im Lesen übet, durch die Abwechselung so vieler angenehmen Dinge vergnüget, nachmals aber aus dem gelesenen allerhand Fragen und Discourse anstellet, ja wohl gar die Sache selbst sinnlich im Hause, auf dem Felde, im Walde ꝛc. zeiget. Sollten nicht auf diese Weise der Jugend auf eine angenehme und leichte Art die ersten Begriffe von der Wirtschafft beygebracht, ihre Wichtigkeit erkennet, und sie endlich zubereitet und gereitzet werden, mit der Zeit nach ihren Absichten eine gründliche und scharfsinnige Erkänntniß, welche sonderlich zu Wirtschaffts-Policey-Cammer- und Finanz-Aemtern nöthig ist, auf hohen Schulen zu lernen?

§. 10. Endlich so ist dieses Buch insonderheit auch vor solche Leute sehr dienlich, welche zwar Wirte heissen und seyn wollen, und doch in der dicksten Unwissenheit, Ungeschicklichkeit und Finsterniß, ja bey dem allen auch, was sie noch wissen, in allerhand abergläubischen Meynungen bey der Wirtschafft stecken. Solche Leute sind nun öffters eben auf die Weise, wie im vorigen §. berühret, entweder durch ihre Schuld oder durch andere, welche Meister ihres Vornehmens gewesen, versäumet, und haben doch öffters das grosse Unglück, entweder vor sich selbst Wirtschafften zu führen, oder doch führen zu lassen, oder vor andere zu führen. Ich will nicht wiederholen, wie sich diese durch dieses Lexicon noch helfen

fen können, wenn sie nur wollen. Die Art und Weise ist schon vor eines ieden Fähigkeit im vorigen angezeiget, und dabey haben sie die Bequemlichkeit, daß sie nicht viel Bücher kaufen und lesen dürfen. Ja eben dieses hat man durch dieses Buch und seine mäßige Grösse in Ansehung der Unbemittelten zum Endzweck gehabt. Denn diese können vor ein geringes Geld an einem eintzigen Buche so viel als an 200 Büchern haben. Und weil man weiß, daß es sonderlich auch geringe Land-Leute kaufen und suchen, diese aber am meisten mit vielen sündlichen läppischen Aberglauben in der Wirtschafft eingenommen sind, und davon regieret werden, ja von der Policey die unrichtigsten Begriffe haben; so hat man sich insonderheit auch bemühet, nicht nur diese immer zu berühren, ja so gar die unentbehrlichsten Nachrichten vor einen Landwirt von rechtlichen Dingen, sondern auch den wirtschafftlichen Aberglauben seiner Falschheit, Sündlichkeit und Thorheit nach bey aller Gelegenheit aufzudecken. Wie ich denn hoffe, daß insonderheit verständigen und christlichen Wirten in diesem Stück viele Realia gefallen werden, die ich nebst vielen andern, dahin insonderheit auch die vollständige Nachricht von Haus-Mitteln vor Menschen und Vieh gehöret, eingestreuet habe. Ich will endlich nicht gedenken, wie nützlich ein solches completes Buch auf der Reise in Ansehung der Wirtschafft, um die Erkänntniß zu erweitern, oder sich selbst bey allerhand Fällen zu helfen, statt einer Reise-Bibliotheck seyn könne. Denn alles dieses wird man viel besser verstehen, wenn man offtgemeldetes Schema durchzugehen beliebet. Die vorgenommene Kürtze einer Vorrede erlaubet mir nicht ein mehreres anzuführen. Ich empfehle vielmehr den hochgeehrtesten und geneigten Leser zum Beschluß der göttlichen Gnaden-Obhut, bitte meine Fehler zu übersehen, und mir gewogen zu verbleiben.

Geschrieben
zu Leipzig den 27 Julii
1744.

D. George Heinrich Zincke.

Verzeichniß der Bücher,

welche in

Johann Friedrich Gleditschens

Buchhandlung in Leipzig

verlegt, oder in Menge zu finden sind.

Abendzeitvertreib in verschiedenen Erzehlungen aus dem Magazin François in London übersetzt, 5 Theile, 8.

Abhandlung von denen Jubel-Festen in der Evangelisch-Lutherischen und Römisch-Päbstischen Kirche, 8. 1749.

Abresch, *Fr. Lud.* Animadversiones ad Aeschylum Lib. II. 8. 1753.

Ackers, J. H. Deutsche Schriften, 8. 1713.

Acta Eruditorum, oder Geschichte der Gelehrten, von 1712 bis 1739. 240 Theile, 8.

Acta Consistorialia creationis Eminentiss. ac Reverendissimor. S. R. E. Cardinalium institutæ a S. D. N. Clemente XI. P. M. accessit eòrund. Cardinalium brevis delineatio, 4.

Acta Societatis Regiæ Scientiarum Upsaliensis ad An. 1740, usque 1750. Stockholmiæ, c. fig. 4.

Adlzreiteri, *Joan.* Annalium Boicæ Gentis Partes III. accessere *Andreæ* Brunneri S. J. Annalium Boicorum Partes III. edit. nova, cum præf. *Joh. Guil.* Leibnitii, fol. 1710.

Ahlwards, Pet. Betracht. über die Augspurgische Confession, 8 Theile, 4. 1750.

Albini, *Bern. Sieg.* Historia musculorum Hominis, c. fig. 4. maj. Leydæ Batav.

Alethophili Vollkommenheit dieser Welt, 8.

Altmanns, J. G. Beschreibung der helvetischen Eisberge. 8.

Andri, *Nicol.* von Erzeugung der Würmer, 8. mit Kupf. 1710.

Antonini, *Marci Aurelii*, Libri XII. de se ipso ad se ipsum, Gr. & Lat. c. n. *Wollii*, 8. major. 1729.

Apparatus Virgilii poëticus, 2 Partes, 8. Coloniæ, 1703.

Aresius, *Paul.* de S. S. Papis Episcopis Relig. & Fundator. fol. 1702.

- de augustiss Cœli Regina ejusque Gynæceo, fol 1701.

Aristophanis Comœdiæ XI. græc. & lat. cum notis Bergleri & Duckeri, curante P. Burmanno, 2 Vol. 4.

Arndti, *Joh.* de vero Christianismo libri quatuor, edidi a *Joh. Georg.* Pritio, 12.

Arnolds, Gottfr. unpartheyische Kirchen- und Ketzer-Historie vom Anfange des Neuen Testaments bis auf das Jahr Christi 1688, fr. 4. 1729.

Arnolds, Gottfried, wahre Abbildung der ersten Christen, in einer nützlichen Kirchen-Historie entworfen, mit Hrn. D. Baumgartens Vorrede, sechste Auflage, in gr. 4.

= = wahre Abbildung des inwendigen Christenthums, zur Fortsetzung und Erläuterung der Abbildung der ersten Christen, groß 4.

= = wahres Christenthum Alt. Testaments, 8.

= = eheliches und unverehelichtes Leben der ersten Christen, 8.

= = Gestalt eines Evangelischen Lehrers, darinnen alle zum Predigtamt gehörige Puncte untersuchet werden, 2 Theile, 8.

= = Historie der mystischen Theologie, 8.

= = Abwege oder Irrungen gutwilliger und frommer Menschen, 8.

= = Consilia oder Gottesgelehrten Rathschläge und Antworten, 4 Theile, 8.

= = Denckmahl des alten Christenthums mit einer Vorrede Herrn D. Baumgartens, 4te Auflage, 8.

= neuer Kern wahrer Geistes-Gebete, 8.

Bachstrom, *Jo. Fr.* Observat. circa Scorbutum, 8. Lugd. Bat. 1734.

Ejusd. Æstus Marini nova theoria, 8. Lugd. Bat. 1734. c. fig.

Backii, *Reinh.* Commentarius in Psalterium Davidis, fol. 1683.

Bakers vollständige Historie der Inquisition, aus dem Englischen übersetzt, 8. 1741.

Baieri, *Joh. Guilielmi*, Compendium Theologiæ positivæ adjectis notis ampliori-bus, quibus Doctrina Orthodoxa ad ΠΑΙΔΕΙΑΝ Academicam explicatur, 8.

Barbosæ, *August.* Thesaurus locorum communium Jurisprudentiæ ex Axiomatibus & Analectis *Joh. Ott.* Taboris aliorumque concinnatus, auctior factus ab *Andr. Chr.* Roesnero, fol. 1719.

Bahrdts, Joh. Friedr. Sammlung heiliger Reden bey Veränderung seines Amtes vorgetragen, 8. 1748.

Barths, D. Gottfr. ausführlicher Bericht von der Gerade, sowohl insgemein, als auch insonderheit von Fürstlicher, Gräflicher, als auch anderer Herren-Standes, und derer von Ritters-Art, Wittwen,

Fräulichen Gerechtigkeiten; adelichen Gerade, Leibgedinge, Morgengabe, Mustheil, Heer-Geräth; nebst einem doppelten Appendice der darinnen angeführten Responsorum, 4. 1721.

Barthii, *Got.* Hodegeta Forensis civilis & criminalis, 4.

Baumeisteri, *F. C.* Compendium universæ Philos. recent. in usum schol. & gymnasiorum, edit. auctior & emend. 8. 1755.

Baumgarten, Siegm. Jacob, casuistische Pastoral-Theologie, 8. 1752.

Beers, Joh. Christ. der andächtigen Jungfer Hand- und Gebet-Buch, 12. 1726.

Ejusd. des andächtigen Frauenzimmers Haus- und Kirchen-Buch, 12.

Begebenheiten eines sich selbst Unbekannten, aus dem Englischen übersetzt, 8.

Begeri, *Laur.* Numismata Pontificum Rom. aliorumque ecclesiasticorum, fol. 1704.

Begriff, kurzer, der Christlichen Lehre oder Theologie, in so fern dieselbe nach der heiligen Schrifft ohne Menschen-Tand kann gelehret werden, 8.

Behaus, J. F. Roßtäuscher- und Fuhrmanns-Recht, 4.

von Bellegarde, Kunst die Menschen zu erkennen, 12. 1723.

Bellani, *Marchese Hieronymi*, Abhandlung vom Commercien- und Münz-Wesen, aus dem Italiänischen übersetzt, und mit einigen Anmerckungen erläutert, von M. Gottl. Schumann, 4. 1752.

Berg-Resoluriones, Königl. und Churfürstl. Sächs. wegen Abstellung der in Bergwercks-Sachen vorgekommenen Mängel und Gebrechen, fol. 1709.

Bergeri, *Joh. Henr.* de Matrimonio comprivignorum disquisitio, 4. 1708.

Berlichii, *Mat.* Conclusiones pract. fol. Colon. 1739.

Herrn von Bessers Schriften, beydes in gebundener und ungebundener Rede, mit Kupfern, med. 8. 1732.

Betrachtungen in der Einsamkeit, 3 Theile, 8. Leipzig, 1762.

a Beust, *Casim. Godofr.* Comment. Juris feudalis s. Annotationes ad *B. Sam.* Strykii Examen Juris feudalis, 4. 1713.

Bible en figures, contenant 252 sentences choisies, eclairées avec près de 800 figures, pour faire apprendre à la Jeunesse toutes choses par son nom & avec plaisir. Où l'on a joint autant de sentences morales à chaque côté, 12. 1745.

Biblia hebraica non punctata *Joh.* Leusdenii & *Joh. Andr.* Eisenmengeri, 12.

Biblia Hebr. v. d. Hoogt cum versione Lat. Sebast Schmidii, 4. maj. Lipsiæ.

Biblia Gr. LXX. interpretum, cura Lamb. Bos, 4 maj. Franequeræ, 1709.

Biblia Gr. LXX. interpr. cura Millii, 2 Tomi, 8. Amstelod. 1725.

Bibel, Berleburger, nach dem Grundtext übersetzt, nebst Erklärung, 8 Theile, Fol.

Bibel, mit D. Ittigs Vorrede und 400. Kupfern, Fol. Leipzig, 1716.

Bibliotheca Menckeniana, ab *Ottone* & *Joh. Burch.* Menckeniis, Patre & Filio, multorum annorum spatio studiose collecta, nunc justo ordine disposita & in publicos usus aperta a *Joh. Burch.* Menckenio, 8. 1726.

Bibliotheca historica, der studirenden Jugend zum Besten zusammen getragen, von Joh. Hübner, 10 Centurien, nebst vollständigem Haupt-Register, 12. 1729.

Bienenstock, (historischer) in einigen Erzehlungen, 8. 1763.

Bilderbecks, Chr. Lor. Teutscher Reichs-Staat, oder Grund-Verfassung des Heil. Röm. Reichs, wie selbige die Reichs Gesetze und Geschichte, insonderheit die daraus wachsende Observanz, und gegenwärtige Praxis an die Hand geben, nebst einer Bibliotheca juris publici, 4. 1738.

Bœhm, *Joh. Gottl.* Oratio de Principe exemplis Imperatorum Regumque romano-germanicorum informando, 4. 1751.

Ejusd. de Haduige Suevorum Duce vicaria imperii Comment. 4.

Ejusd. de Ortu Regiæ Dignitatis in Polonia, 4.

Ejusd. de origine vera Rutæ Saxonicæ, 4. 1756.

Böhmens, Jacob, Theosophische Schriften mit Kupfern, complet, 8. Leipzig, 1730.

Bœhmeri, *Joh. Justi*, Dissert. Juris Ecclesiastici ad Plinium, 8. 1711.

Bœhmeri, *Justi Henningii*, Exercitationes ad Pandectas, in quibus præcipua Digestorum capita explicantur, antea sigillatim editæ, nunc conjunctim secundum ordinem Pandectarum digestæ, Tomi VI. cum Repertorio, 4.

Bœrneri, *Christ. Frid.* Academiæ Lipsiensis pietas in sacrosanctam Reformationis divi Lutheri memoriam, 8. 1717.

Boileau, Betrachtungen über allerhand Materien, 8. 1746.

Boldigs, E. C. heilige Seelen-Ruhe, 8. 1703.

de Bœttcher, *Joh. Gottl.* Morborum malignorum; inprimis Pestis & Pestilentiæ, genuina descriptio & explicatio, 4. 1744.

Brumoy, *R. P.* le Theatre des Grecs, 3 Vol. 4. 1730.

Brunn, *Jo. Conr.* Dissert. med. de methodo tuta citra salivationem curandi luem veneream, 4. 1739.

Buchanani, *Georg.* opera omnia Burmanni, 4. Lugd. Batav. 1725.

Buddei,

Buddei, *Joh. Franc.* Isagoge Historico-Theologica ad Theologiam universam singulasque ejus partes, novis supplementis auctior, 4. 1730.

- Institutiones Theologiæ Dogmaticæ variis observationibus illustratæ, 4. 1741.

- idem liber, fol. 1723.

- Compendium Institutionum Theologiæ Dogmaticæ cura *Joh. Georg.* Walchii, 8. 1749.

- de Atheismo & superstitione, 8. 1737.

- Institutiones Theologiæ Moralis variis observationibus illustratæ, 4. 1727.

Büchners, Gottfr. biblische Real- und Verbal-Concordanz, 4. 1757.

von Bünau, Heinrich, Teutsche Kayser- und Reichs-Historie, erster Theil, 1728. und zweyter Theil, 4. 1732.

Bülfingeri, *G. B.* Dilucidat. de Deo & anima humana, 4.

Büttneri, *C. A.* Introductio ad accentuationem ebræorum, 8. 1747.

Burgmanni, *Petr. Chr.* Examen hypotheseos Stahlianæ de anima rationali corpus humanum struente, 8. 1731.

Burmanni, *Petr.* Vectigalia Populi Rom. & Jupiter fulgerator, 4. maj. Leidæ, 1734.

Buxtorff, *Jo.* de Punctorum, vocal. & accent. V. T. origine, 4.

Cæpollæ, *B.* Tractatus de servitutibus, 4.

Campani, *Joh. Ant.* Epistolæ & Poemata una cum vita Autoris, ex recensione *Joh. Burch.* Menckenii, 8. 1707.

le Cardinal de Lorraine, Tragédie, 8.

Carl, *Joh. Sam.* Diætetica sacra, 8. 1737.

- - Historia medica pathologico-therapevtica, 2 Tom. 8.

- - Medicina universalis in Wasser und Mäßigkeit, 8. 1741.

- - Hygiene, 1740.

Carpov, *J.* Elementa theol. natural. dogmatica, 4.

- - de significatione verborum, 4. 1740.

- - Inauia singulorum Klugianorum theol. Carpovianæ, 4. 1737.

Carpzovii, *Benedicti*, Jurisprudentia Forensis Romano-Saxonica, revisa ab *Andrea* Mylio, J. U. D. fol. 1721.

Carpzovii, *Joh. Gottl.* Apparatus historico-criticus Antiquitatum sacri Codicis & Gentis hebrææ, uberrimas annotationes in Th. Goodwini Mosen & Aaronem subministrans, 4 maj. 1747.

Carriers, Sam. Bened. Fruchtbringende Gesellschaft der Christen, über die Evangelia, mit Kupfern, 4.

di Castelli, *Giov. Tomas.* nuova e perfetta Grammatica reggia Italiana, oder neue und vollkommene Königliche Italiänische Grammatica, 8. 1748.

Castelli, *B.* Lexicon medicum, 4. 1746.

Catalogue des principaux Historiens avec des Remarques critiques sur la bonté de leurs Ouvrages, par *J. B.* Mencke, 8. 1714

Catonis, *Dionysii*, Disticha de moribus ad filium ad MSS. Cod. & emend. editiones castigata &c. 8. maj. Lugd. Batavor.

Cave, *Guilielmi*, Chartophylax eccles. 8.

Cellarii, *Christ.* Geographia plenior cum Tabulis geographicis, Tomi II. editio altera, cum annotationibus *Jo. Conr.* Schwarzii, 4. 1732.

Cellarii, *Christ.* Origines & Successiones Comitum Wettinensium, 4.

- - Horæ Samaritanæ, 4. 1705.

- - *P.* Politica succincta, 8. 1711.

- - Latinitatis Liber memorialis & Grammatica Gesneri, 8. 1763.

Cellarii Auslegung der Epistel Pauli an die Hebräer, 4.

Celsii, *Olavi*, Bibliothecæ Upsaliensis Historia, Upsal. med. 8. 1745.

- - Bibliothecæ Stockholmiensis Historia, 8. ibid. 1751.

Christs, Friedr. geistreiche Betrachtungen über die Episteln, 8.

S. P. Chrysostomi, *Joh.* Opera omnia græco-latina, emendata a *Frontone* Ducæo S. J. Tomi XII. fol. 1698.

Ciceronis Epistolæ ad Familiares cum notis *Christoph.* Cellarii, editio quinta aucta studio *Gottl.* Cortii, 8. 1749.

Ciceron, *M. T.* Lettres à Atticus & à ses amis par Montgault, 6 Vol. 12.

Clarmundi, *Adolphi*, Exercitatio hist. critica de præcipuis Topicorum explanatoribus, cum eorum Elogiis, 8. 1708.

Classenii, *Dan.* Comment. ad Constit. criminalem Caroli V. Imperat. 4. 1718.

Clement, *David*, Bibliotheque curieuse ou catalogue raisonné de Livres difficiles à trouver, IX. Tomes, 4.

Clerici, *Joh.* Lebens-Beschreibung einiger Kirchen-Väter und Ketzer, aus seiner Bibliotheque universelle ins Teutsche übersetzt, 8. 1721.

Clodii, *Joh. Christ.* Chronicon peregrinantis, I Historia ultimi belli Persarum cum Aghwanis gesti, 4. 1731.

Cockburn, *Gul.* Gonorrhoeæ virulentæ Symptomata, natura, causa & curationes, 8. Lugd. Bat.

Codex Augusteus, oder neuvermehrtes und in eine richtige Ordnung gebrachtes Corpus Juris saxonici, worinne des Churfürstenthums Sachsen und sämtlicher Lande Rechte, Ordnungen und allgemeine Verfassungen enthalten, dem Publico zum Besten ans Licht gegeben, von J. C. Lünig. 3 Theile, Fol. 1724.

la Colombiade, Poëme en dix Chants par Madame du Boccage, enrichi de figures, 8. Londres, 1758.

Commentarii de Rebus in scientia naturali & Medicina gestis, Tomi X. 8.

Constantini Porphyrogeniti, *C. S. P.* de Ceremoniis Aulæ Byzantinæ libr. II. ex Cod. Mſ. græce & latine nunc primum editi, cum observationibus, Glossario vocum græco-barbararum & vita auctoris, T. II. fol. Charta Regia, 1751.

Corpus Juris Canonici Giberti, fol. 1735.

Corpus Juris Civilis Romani cum notis *Dionys.* Gothofredi, quibus & aliæ aliorum JCtorum celeberrimorum, quæ editioni suæ *Sim. van* Leeuwen inseruit, accesserunt, 2 Tomi, fol. editio noviss. 1740.

Corvini, *Gottl. Sigm.* reiffere Früchte der Poesie, in vermischten Gedichten, gr. 8. 1720.

de Courcelles, *Dav. Corn.* Icones Musculorum planræ pedis eorumque descriptio, cum fig. 4. major. Lugd. Bat. 1739.

Courve, *Jo. Claud.* de nutritione fœtus in Utero, 4.

Cramer, *J. G.* de Juribus & prærogativis Nobilitatis, 4. 1739.

Creutzbergs, *Amadei*, Seelen-Ruhe in den Wunden Jesu, oder 80 Paßions-Andachten, mit Kupfern, 8. 1742.

la Croze Abbildung des indianischen Christenstaats, andere vermehrte Auflage, mit Kupfer und einer Landkarte von Indien, 8.

Crusii, *Magni*, Dissertatio Epistol. ad *Christ.* Wormium, de Scriptis quibusdam integris fragmentisque ineditis &c. 4.

Crusii, *Christ. Aug.* Anweisung vernünftig zu leben, darinne nach Erklärung der Natur des menschlichen Willens die natürlichen Pflichten und allgemeine Klugheits-Lehren in richtigem Zusammenhange vorgetragen werden, 8. 1751.

- Entwurff der nothwendigen Vernunft-Wahrheiten, wiefern sie den zufälligen entgegen gesetzt werden, 8. 1752.
- Weg der Gewißheit und Zuverläßigkeit der menschlichen Erkenntniß, 8. 1762.
- Anleitung über natürliche Begebenheiten ordentlich und vorsichtig nachzudencken, 2 Theile, 8. 1749.

Cypriani, *Ern. Sal.* Catalogus Codicum Manuscriptorum Bibliothecæ Gothanæ, accedunt Clarorum Virorum Epistolæ CXVII, e bibliothecæ Gothanæ Autographis, 4. 1714.

Denesle, des Herrn, allgemeine Vorurtheile, aus dem Frantzös. übersetzt, 8.

Dictionnaire universel de Commerce, par P. L. Savary, 6 Vol. fol. 1750.

Dictionnaire François Allemand, contenant tous les mots les plus connus & usités de la langue Françoise, ses expressions propres, figurées, proverbiales & burlesques, avec plusieurs termes des arts & des sciences, le tout tiré des auteurs les plus approuvés & composé sur le modéle des Dictionnaires les plus nouveaux, nouvelle edit revuë, corrigée & très-considerablement augmentée par *Pierre* Rondeau, med. 4.

Dictionnaire nouveau des Passagers, François-Allemand & Allemand-François, oder neu Frantzösisch Wörterbuch, von Joh. Leonhard Frisch, neue viel vermehrte Auflage, gr. 8.

a Dictionary English, German and French, by *Christ.* Ludwig, med. 4. 1762.

Dictionnaire François, Allemand & Polonois, enrichi de plusieurs exemples de l'Histoire Polonoise des termes ordinaires des arts & des remarques de grammaire, avec une Liste alphabetique des Poëtes par *A. M.* Trotz, 3 Tom. grand pap. 8.

Dieß, Gotthard J. Buß-Predigten an denen in Liefland verordneten Buß-Tagen gehalten, 4 Riga, 1737.

Dieterici, *Conr.* Analysis Evangel. Dominical. edit. nova, 4. 1715.

Dieterici, *Conradi*, Institut. rhetoricæ, 8.
- - - - - - - oratoriæ, 8. 1712.

Dœbeln, *Joh. Jac.* Regiæ academiæ Lundensis Historia, 4. 1740.

Dornmeieri, *Andr.* Philologia biblica, s. utilitatis illius, quæ ex qualibet eruditionis parte ad interpretationem S. Scripturæ accedit, & aliarum rerum explicatio, 8. 1713.

le Dran, *H. F.* Manieren den Stein aus der Blase zu ziehen, mit Kupfern, 8.

Douglas, *Joh.* Lateralis operationis Historia cum Append. de Cystotomia Cheseldeniana cum fig. 4. major Lugd. Batav.

Eccardi, *Joh Geo.* Historia geneal. Principum Saxoniæ super. nec non origines familiæ Anhalt. origines Sabaudiæ, &c. fol. 1721.

Ejusd. Epistola de nummis quibusdam explicatu difficilioribus, 4. 1722.

Einleitung zur Röm. Teutsch. Historie, 8. 1721.

Elteſſens, Friedr. Gottfr. Hubnerus enucleatus & illustratus, i. e. zweymahl zwey und funfzig Lectiones aus der politischen Historie, worinnen der Kern der Hübnerischen historischen Fragen enthalten, mit Fortsetzung bis auf gegenwärtige Zeiten, von Gottl. Schumann, 8. 1716.

Erkäntniß der ewigen Liebe Gottes gegen alle gefallene Creaturen, 8.

Eröffnung und Anweisung der dreyen Principien und Welten im Menschen, in unterschiedlichen Figuren vorgestellet, von Joh. Georg

Georg Graben, und Joh. Georg Gichteln, mit Kupfern, in gr. 8.

de l'Esprit par Helvetius, 2 Tomes, 8. Paris, 1758.

Evangelia & Epist. Domin. & Fest. græce, lat. german. 8. 1750.

Euclides, der deutsche, oder 8 Bücher von der Meß-Kunst auf eine neue und leichte Art gesetzt, von Pürkenstein, 4.

Euclidis Elementorum libri XV. ad græci contextus fidem recensiti, 8. 1743.

B. Eusebii, *Episc. Alexandr.* oratio de die dominica, quam ex MSS. ed. latine vertit & annotat. illustravit *J. G.* Janus, 4.

Examen dissertationum de jurisdictione feudali & superioritate territoriali, nec non de natura feudorum Regni Bohemiæ, nuper edit. a *Wenc. Xav.* de Pucholtz, 4. 1718.

Eyringii, *Elie Martini*, vita Ernesti Pii, Ducis Saxoniæ, 8. 1704.

Fabri, *Basilii*, Thesaurus Eruditionis Scholasticæ omnium usui & disciplinis omnibus accommodatus, post celeberrimorum virorum Buchneri, Cellarii, Grævii operas & annotationes & multiplices *Andreæ* Stübelii curas iterum recensitus, emendatus, locupletatus a *Joh. Matthia* Gesnero, fol. 1749.

Fabricii, *Jo. Alberti*, Bibliographia antiquaria, editio tertia aucta a P. Schaffshausen, 4. Hamb. 1760.

Fäschens, J. R. Vorschläge, wie ein Landesherr seine adelichen Landeskinder in mathematischen Wissenschaften unterrichten lassen könne, 4. 1713.

Fama, Europäische, welche den gegenwärtigen Zustand der vornehmsten Höfe von 1700 bis 1735 entdecket, 360 Theile, 8.

Fama, die Neue Europäische, 192 Th. 8.

Faramonds, Lud. Ernst, Klugheit der wahren und Narrheit der falschen Christen, 8.

— — Lebens-Regeln, wie ein Mensch in der vollkommensten Glückseligkeit leben könne, 8.

Felleri, J. & *Chr. Gottl.* Jöcheri Orationes de Bibliotheca Lipsiensi Paulina, 4.

Fellers, Joh. Fridr. Genealog. Historie der Königl. Groß-Britannischen, Chur- und Fürstl. Braunschweig Lüneburgischen Stamm-Väter, 8. 1717.

Felners, Matth. Joh. Nepomuc, 50 Copulations-Predigten, 4. 1718.

Fictulds hermet. Triumphbogen, 2 Theile, 8.

Fracastini, *Ant.* Opuscula Pathologica de Febribus & malo Hypoch. 4. 1758.

de Franckenau, *Georgii Franci*, de Palingenesia, revisus a *J. Chr.* Nehringio, 4. 1717.

Franzii, *Wolf.* Historia animalium cum comment. *J.* Cypriani, 4. 1712.

Freymäurer, die Zerschmetterten, oder Fortsetzung des verrathenen Ordens der Freymäurer, 8. mit Kupf.

Frickens, *E.* Beschreibung des Münsters zu Ulm, 4. 1725.

Frischii, *Joh. Leonh.* Dictionnaire Franç. Allem. med. 8. siehe Dictionnaire.

Frisii, *Jo.* Dictionarium Latino-Germ. 8.

Frodæ liber histor. de Islandia, una cum Clar. Viri *Andr.* Bussæi versione latina, 4.

Fürstenau, D. *Jo. Henr.* desiderata Medica, 8.

Garten-Geheimnisse, von Pflantzen, Blumen, Gewächsen ꝛc. mit Kupfern, 8.

Gaub, *Hier. Dav.* de Regimine mentis, quod medicorum est, 4 major. Lugd. Bat. 1747.

Gebaueri, *Geo. Chr.* Oratio, cum ad feudorum Jura publice interpret. accederet, 4.

Gebet-Buch, Rigisches (Haus- und Kirchen-) mit Gesang-Buch und Kupfern, in lang Duod.

Gebet-Buch, auserlesenes, einer hohen Reichs Gräfin, nebst einem Anhange 100 geistreicher Lieder, in 4 Theilen, 4. 1716.

Gebet-Buch mit grober Schrift, die Gott suchende Seele, 8.

Geiers, D. Mart. Liebe zu Gott und dem Nächsten, 8. 1722.

Genealogisch Hand-Buch, darinne alle Europäische Kayser und Könige, und alle geist- und weltl. Chur- und Fürsten, wie auch Grafen des H. R. R. nebst den Cardinälen, Mitgliedern Königl. Orden, Gesandten und Ministern, auch Dom- und Capitular-Herren aller Ertz- und Hoch-Stifter in Deutschland; auch endlich der jetzige Zustand des Reichstags zu Regenspurg und des Cammer-Gerichts zu Wetzlar zu finden, 8.

Gerhardi, *Joh.* Meditationes sacræ, 8.

Gesangbuch, neu vielvermehrtes Rigisches, im groben Druck, gr. 8.

Dasselbe im Mittel-Druck, mit Kupff. 8.

Dasselbe im feinen Druck, klein 8.

Dasselbe im Mittel-Druck und mit Kupfern, länglicht 12.

Glassii, *Sal* Philologia sacra, cum præf. *Joh. Franc.* Buddei, 4. 1743.

Glorikanders hellgeschliffener Frauenzimmer-Spiegel, 8. 1740.

Gottschlings, Gottfr. Balsam aus Gilead, aus den Sonn- und Festtags-Evangelien, 12.

Granat-Aepfel, oder Geheimnisse vieler Artzeneyen, nebst einem Diät- und Koch-Buche, 2 Theile, 4.

Gravinæ, *Jani Vinc.* Opera selecta, recensuit, librosque de ortu & progressu Juris Civilis novis passim observationibus auxit, D. *Gottfr.* Mascovius, 4. 1737.

Gregorii, D. Elementa astronomica, physica & geometrica, 4. 1726.

Griebneri, *Mich. Henr.* Opuſculorum ſelectorum juris publici Tomi IV. c. Acceſſ. opuſculorum ſelectorum juris privati, 4. 1722.

Grotius, *Hugo*, de veritate Religionis Chriſtianæ, cum ejusdem annotationibus & *Ern. Sal.* Cypriani analectis, 8. 1726.

Günthers, D. Joh. Buß- und Gnaden-Predigten, 4. 1717.

= = Tugend-Predigten, 4. 1724.

Gürtleri, *Nicol.* inſtitut. theologicæ, 4. 1721.

Guion (der Madame) geiſtreiche Diſcurſe, 2 Theile, 8.

= = geiſtliche Briefe über verſchiedene Materien, 4 Theile, 8.

= = recht kluge Kinderzucht, 8. 1726.

Gulich, *Jo. Arn.* de Furore Hæmorrhoidum internarum, 8. maj. Lugd. Bat. 1733.

Guſſetii, *Jac.* Lexicon Hebraicum cum Supplemento Clodii, 4. major.

Haasens, Nicol. die in Gott andächtige Jungfer, mit Kupfern, 12.

= = andächtiges Frauenzimmer, 12.

= = des andächtigen Prieſters Bet-Andachten, 8.

= = andächtiger Beter, grober Druck, 8.

= = andächtiger Beter, kleiner Druck, 12.

= = des geiſtlichen Pilgrims nöthigſtes Wander-Geräthe, 12.

Habels, Andr. neues Rechen-Buch, 12.

de Halleri Diſputat. ad morborum hiſtoriam, 7 Tomi, 4. major.

Haltausii, *Chr. Gottl.* Gloſſarium germanicum medii ævi, 2 Tom. fol. 1758.

Handbuch, wie der Gottesdienſt mit Chriſtlichen Ceremonien und Kirchen-Gebräuchen in den Schwediſchen Verſammlungen gehalten werden ſoll, 4. Riga.

Hane, *Phil. Friderici*, Hiſtoria Sacrorum a b. Luthero emendatorum a ſuis initiis ad religioſæ, profanæque Pacificationis Auguſtanæ ævum deducta &c. 4. 1729.

Hantſch, *Mich. Gottl.* Diatriba de Enthuſiaſmo Platon. 4. 1716.

Hantſchii, *M. G.* Idea boni Diſputatoris, 4.

Haſii, *Joh Matth.* Phoſphorus hiſtoriarum, vel Prodromus Theatri ſummorum imperiorum, hoc eſt, Hiſtoriæ politicæ univerſalis partes potior. & principales, fol. 1742.

Ejusd. Deſcriptio Regni davidici & ſalomonæi geographica & hiſtorica, fol. 1739.

Haymens, *Thom.* Digeſta Juris Saxonici, oder vollſtändiger Auszug der Sächſiſchen Rechte, anſtatt eines Repertorii zum Codice Auguſteo, med. 8. 1735.

Ejusd. Juriſtiſches Lexicon, ſiehe Lexicon.

Hederichs, M. Benj. Schul-Lexicon, 8.

= = Lexicon manuale græcum, 8.

= = mythol. Lexicon, 8.

= = Lexicon Latino-German. 8.

Hederichs, M. Benj. Promtuarium, oder vollſtändiges Teutſch-Lateiniſches Lexicon, als dritter Theil des Lexici man. Lat. Germ. med. 8.

= = Progymnaſmata architectonica, oder Vorübungen der Baukunſt, neue Auflage, mit einer Berechnung der Baukoſten vermehrt von M. Joh. Jacob Henrich, 8. mit Kupfern, 1756.

Heermanns, Joh. Labores ſacri, geiſtliche Kirchen-Arbeit, in Erklärung aller Sonn- und Feſttags-Evangelien, Fol.

Heilbronneri, *Joh. Chriſtoph.* Specimen hiſtoriæ aëris, 4. 1740.

Ejusd. Hiſtoria Matheſeos, 4. 1741.

Heils, *Chriſt. Jac.* Judex & Defenſor in Proceſſu Inquiſit. 4.

Heineccii, *Joh. Mich.* Leich-Abdanckungs-Reden, groß 8. 1721.

= = Abbildung der Griechiſchen Kirche, 3 Theile, mit Kupfern, 4.

Henelii ab Hennenfeld, *Nicol.* Sileſiographia renovata, 4. Wratislaviæ, 1704.

Herbergers, Valer. Evangeliſche Hertz-Poſtill, fol.

= = Epiſtoliſche Hertz-Poſtill, fol.

= = Geiſtreiche Stoppel-Poſtill, oder Erklärung aller Evangeliſchen und Apoſtol. Texte, ſo an den gewöhnlichen Sonn- und Feſttagen nicht abgehandelt werden, fol.

= = Magnalia Dei, mit angedrucktem Pſalter-Paradies, fol. 1728.

= = Erklärung des Jeſus Sirachs, fol.

= = Geiſtliche Hertzens-Luſt und Freude, beſtehend in Andachten und Gebeten auf alle jährliche Sonn- und Feſttags-Evangelia, 8. 1729.

= = merckwürdiges Leben, und ſeliger Abſchied, aufgeſetzet von Lauterbach, mit Kupfern, 2 Th. 8.

Hermanni, *Joh.* Hiſtoria concertationum de pane azymo, 8. 1737.

Hermanni, *Pauli*, Muſæum Zeylanicum, ſ. Catal. Plantar. in Zeylana, 8. major.

Herodiani Römiſche Hiſtorie ſeiner Zeit, aus dem Griechiſchen überſ. 8. 1719.

Heymanni, *J. G.* Commentaria in *Herm.* Boerhaave Inſtitut. medicas, Partes VII. 8.

Hierne, *Urbani*, Actor. chymicorum holmenſium Tomi duo, 8.

Hilleri, *Matth.* Onomaſticum ſacrum in II. partes diſt. 4. 1706.

Himmliſche Klugheit, oder die Kunſt auf der Welt vergnügt, und im Himmel ewig zu leben, entgegen geſetzt der menſchlichen Klugheit von V. A. L. 8. 1744.

Hirten-Briefe, 12, eines Kirchen-Inſpectoris an die Prediger ſeiner Inſpection, 8.

Höens Unterſuchung der Evangeliſchen und Catholiſchen Lehre, 8.

Höfels, Conr. geiſt. Kinderpflege, 8.

Hofmanns,

Hofmanns, Christ. Gottfr. gründliche Vorstellung der im Heil. R. Reiche obschwebenden Religions-Beschwerden, 8.
Holbergs, Ludw. Dänischer Plutarchus, oder Vergleichung großer Helden. 8.
Ejusd. Don Ranudo, oder Hoffart und Armuth, ein Schauspiel, 8. 1745.
= = Moralische Abhandlungen, 8.
= = Theatre Danois, 8. 1747.
Hollmanns, Sam. Chr. überzeugender Vortrag von Gott und der Schrift, gr. 8.
Horns, Joh. Gottlob, Lebens- und Heldens-Geschichte Friedrichs des Streitbaren, mit Kupfern, 4. 1733.
Horrebovii, *Petri*, Opera omnia mathematica, mechanica, astronomica, chronologica, physica & philosophica, 3 Tomi, cum fig. 4. 1740.
Ejusd. Elementa Matheseos, 8.
Horrebovii, *Christ.* Dissert. bibl. math. de mari Salomonis æneo, 4. 1740.
= = Consilium de nova methodo paschali ad perfectum statum perducenda, 4.
= = de parallaxi fixarum annua & rectascensionibus, 4. 1747.
= = vindiciæ æræ Dionysianæ una cum brevi de anno Domini ΣΤΑΥΡΩΣΙΜΩ Disqu. 4.
Huberi, *Ulr.* Prælectionum Juris civilis T. III. secundum Institutiones & Digesta Justin. cum additionibus *Christ.* Thomasii & remissionibus ad Jus Saxonic. *Luderi* Menckenii, med. 4. 1749.
Hübners, Joh. kurtze Fragen aus der neu- und alten Geographie, 12. 1763.
= = kurze Fragen aus der polit. Historie, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9ter Theil, 12.
= = zehnter Theil, oder kurze Einleitung zur Historie aus allen 9 Theilen zusammen gezogen, 12.
= = kurtze Fragen aus der Oratoria, 5 Theile, 12.
= = die gantze Historie der Reformation in 50 Reden, 12.
= = Poetisches Handbuch oder Anleitung zur Teutschen Poesie, nebst einem vollständigen Reim-Register, 8. 1745.
= = 333 Geneal. Tabellen in Folio, erster Theil, nebst denen darzu gehörigen Geneal. Fragen in 12, zur Erläuterung der politischen Historie, zusammen getragen, und vom Anfange bis 1737. continuiret.
= = Genealogischer Tabellen Zweyter Theil, von den Grafen des Heil. R. R. fol. nebst den Fragen, 12, 1744.
= = Genealogischer Tabellen Dritter Theil, fol. nebst den Fragen, 12.
= = Genealogischer Tabellen Vierter Theil, fol. nebst den darzu gehörigen Genealogischen Fragen, 12. 1733.
Hübners, Joh. Supplemente zu seinen Historischen, Geograph. und Geneal. Fragen, von 1708. bis 1752. 48 Stück, 12.
= = zweymal zwey und funfzig auserlesene Biblische Historien aus dem Alten und Neuen Testamente, der Jugend zum Besten abgefasset und mit lateinischen Versen versehen, 8. Den 2ten Theil dazu, siehe Wagner.
Dieselbe in 12.
Ejusd. centum quatuor Historiæ Sactæ, 8.
= = in deutschen Versen übersetzter Thom. a Kempis, von der Nachfolge Christi, 8.
= = Staats- und Zeitungs- auch Natur- und Handlungs-Lexicon, 8.
de Huyssen, *H.* Epistolæ, Legationes & Responsa Sigismundi Augusti Reg. Pol. 8.

Jarckii, *Joach.* Specimen academ. erudit. Italiæ, accedit index academ. Italiæ, 8.
Jenichen, *Gottl. Frid.* Historia & Examen Bullæ Clementis XI, P. R. contra Novum Testam. P. Quesnelli, 4. 1714.
Ihre, *Jo.* Ulphilus illustratus, 4.
Imhofii, *Jac. Wilh.* Genealogiæ XX. illustrium in Hispania Familiarum, exegesi historica perpetua illustratæ & iconibus insignium exornatæ, fol. 1712.
Jœcheri, *Chr. G.* Philos. Hæresium obex, 4.
= = Gelehrtes Lexicon, 4 Theile, 4.
= = de insigni studii historici nostra ætate ἐξοχῇ s. excellentia, 4. 1732.
= = Danck-Predigt zum Andencken der vor 200 Jahren geschehenen Stiftung des Donnerstägigen Prediger-Collegii, 4.
Jördens sündliche Ammen-Miethe, 8.
Journal des Savans d'Italie T. I, II, III, 8.
de l'Isle, Mr. Abregé de l'histoire universelle, 7. Vol. 12.
Itteri, *Anton.* Synopsis philos. moralis, 12.
Jurisprudentia romana & attica, 3 Tomi, fol.
Juvenel de *Carlencas*, Geschichte der schönen und anderer Wissenschaften, wie auch der freyen und einiger mechanischen Künste, mit Zusätzen, Joh. Erh. Kappens, 2 Theile, 8.

Kappens, Joh. Erhard, Beschreibung des ersten grossen Evangelischen Augspurgischen Confeßions-Jubelfestes, mit Kupfern, 2 Theile, 8. 1730.
= = Andenken des ersten Religionsfried. Jubelfestes in Sachsen, 8. 1754.
Das Kartenblatt, 2 Theile, aus dem Englischen übersetzt, 8. 1755.
Katechetische Anfrage: 2tes Stück von dem Daseyn Gottes und den Schöpfungswercken, 8.
Kederi, *Nicol.* Sententia de Argento Runis s. Literis Gothicis insignito, 4. 1703.
Ejusd. de nummis Runicis comment. 4.

Kederi, *Nicol.* de nummis aliquot diversis, ex argento præstant. 4. 1706.
- - Nummorum in Hibernia cusorum indagatio, accessit Catal. Nummorum Anglo-Danic. Musei Kederiani, 4. 1708.
- - Nummus aureus antiquus atque perrarus Othinum ejusque sacrorum ac myster. signa & indicia exhibens. 4. 1722.
Kempis, *Thom.* güldenes Büchlein von der Nachfolge Jesu Christi, aus dem lateinischen Original in deutsche Verse übersetzt von Joh. Hübnern. 8.
= = geistreiche Schriften, 8.
= = der kleine, 18.
Kemmerichii, *D Herm.* Introd. ad Jus publicum Imp. rom. germanici, 8.
Klims, Nic. unterirdische Reise, vorstellend eine neue Erd-Beschreibung und Historie der 5ten Monarchie, mit Kupfern, 8.
Knollii. *Joh.* Vocabularium biblicum Novi Testamenti, editio novissima aucta, 8. 1751.
- - Lexicon Cornelii Neporis, 8.
Kochs, Christ. Passions-Predigten über die 4 Evangelisten, 4.
Köhlers, B. F. Oden und Lieder, gr. 8. 1762.
Kœhleri, *Joh. Dav.* Historia geneal. Dom. & Comitum de Wolfstein, c. fig. 4. 1728.
Kölreuters Nachricht von einigen das Geschlecht der Pflanzen betreffenden Versuchen, 2 Theile, 8. 1761. und 1763.
Königs, Joh. Ulr. Dresdnische Carnevals-Ergötzlichkeiten, Fol. 1728.
Kopp, *Jo. Ad.* de insigni differentia inter S. R. I. comites & nobiles immediatos, 4.
- - *Frider.* Vindiciæ Actorum Murensium, 4.
Krigelii, *Abr.* Historia antiqua, ipsas veterum scriptorum lat. narrationes ordine temporis dispositas exhibens. 8. 1744.
Kühnst, D. J. C. medicinisches Gutachten von der Rindvieh-Seuche, 8. 1761.

Lactantii, *C. F.* Opera, cum notis varior. & novo Indice Bünemanni, 8. 1737.
Lancisii, *J M.* de morbis subitaneis. 8.
Lange, Jacob, Leichenrede auf die Frau Obristwachtmeisterinn von Taube, aus den Klagl. Jer. 3, 54. fol. Riga.
= = Leichenrede auf die Frau Hauptmannin von Taube, fol. ibid.
Langens, Joach. Erklärung der heiligen Schrift alten und neuen Testaments, aus dem grossen Bibelwercke in eine erbauliche Haus-Bibel zusammen gezogen, Fol. 1743.
Lassenii, Joh. Biblischer Weyhrauch, oder Andachten, Gebete, und Gesangbüchlein, mit Kupfern, 12.
= = gewarnetes Capernaum, 8.
Laubens, Phil. Ant. Gedichte, 8. 1745.
Lauens, Sam. erbauliche Schriften, in sich haltend; 1) die Seligkeit der Gläubigen in Jesu, 2) Breithaupts gesetzliches u. evangelisches Christenthum, 3) die Lehre vom Heiligen Abendmahl nach desselben Absicht und Gebrauch, 4) ob es nothwendig sey, die Zeit seiner Bekehrung zu wissen, 5) Miscellan-Predigten, 2c. 8. 1740.
Leben Friedrichs des Streitbaren, 4. s. Horn.
= = der Königin Christina in Schweden, 4 Theile, 4.
= = Mariä Theresiä, Kayserin und Königin von Ungarn, Pragmatisch beschrieben, 5 Theile, 8. Jena.
Leich, *Joh. Henr.* Diatriba de Diptychis veterum & de Diphtycho emin. Quirini, 4.
- - Carmina sepulcralia ex anthologia MSt. græcorum Epigrammatum delecta, 4. 1745.
- - Diatribe in Photii Bibliothecam. 4.
Leigh, *Eduard.* in Novum Test. Annotat. Philolog & Theologicæ, 8. Lipsiæ, 1732.
Lenz, C. D. das schreckliche Gericht Gottes über das unglückselige Wenden, in einer Predigt über Luc. 19, 41-48. Riga, 4.
Les Equivoques des Champs Elisiens, par Heimbourg, fol.
Lettres du Cardinal de Bentivoglio sur diverses matieres de Politique, traduites en François, avec l'Italien à côté, par le Sieur de *Veneroni*, 8.
Lettere compolte parte per servire di mostra d'ogni sorte d'esse, parte per insegnare la maniera di scriverle da *Giac.* Pascaletti, 8.
Lettre sur l'Electricité à Mr. le Comte Algarotti par Bianconi, 8. 1748.
Leukfelds, J. G. Histor. Beschreibung von Gröningen, 4.
= = Beschreibung des Klosters Ilefeld, 4.
Leusdenii, *Jo.* Philologus hebræus, hebræo-mixtus & hebræo-græc. general. IV Vol. 4.
Lexicon, allgemeines Gelehrten-, darinne die Gelehrten aller Stände so wohl männ- als weiblichen Geschlechts, welche vom Anfange der Welt bis auf jetzige Zeit gelebt, und sich der gelehrten Welt bekannt gemacht, nach ihrer Geburt, Leben, merckwürdigen Geschichten, Absterben und Schriften aus den glaubwürdigsten Scribenten beschrieben werden, herausgegeben von D. Christian Gottlieb Jöcher, gr. 4. 4 Theile, 1750, 1751.
= = allgemeines historisches, in welchem das Leben und die Thaten der Patriarchen, Propheten, Apostel, Väter der ersten Kirchen, Päbste, Cardinäle, Bischöffe, Prälaten, vornehmer Gottesgelehrten, nebst den Ketzern, wie nicht weniger der Kayser, Könige, Chur- und Fürsten, grosser Herren und Minister; ingleichen der berühmten Gelehrten, Scribenten und Künst-

Künstler; ferner ausführliche Nachrichten von den ansehnlichsten Gräflichen, Adelichen und andern Familien, von Conciliis, Münchs- und Ritter-Orden, heidnischen Göttern ꝛc. und endlich die Beschreibung der Kayserthümer, Königreiche und Fürstenthümer, freyer Staaten, Landschaften, Inseln, Städte, Schlösser, Klöster, Gebürge, Flüsse und sofort, in alphabetischer Ordnung vorgestellet werden, von Johann Franz Buddeo, dritte Auflage, 4 Theile, fol. 1730-1732.

= Fortsetzung desselben, 2 Theile, fol. 1740.

Lexicon, Adels- des H. R. Reichs, darinne die heut zu Tage florirende Adeliche, Freyherrliche und Gräfliche Familien, nebst dem Leben der daraus entsprossenen berühmtesten Personen vorgestellet werden, von J. F. Gauhen, med. 8. 1740.

= Fortsetzung desselben, med. 8 1747.

= der Helden und Heldinnen, in welchem das Leben und die Thaten der weltberühmtesten Helden und Heldinnen, so sich durch ihre Tapferkeit einen besondern Ruhm erworben, beschrieben von J. F. Gauhen, med. 8. 1716.

= nutzbares, galantes und curieuses vor Frauenzimmer, worinne nicht nur der Frauenzimmer geist- und weltliche Orden, Ehrenstellen, Professionen, Privilegia, Nahmen und Thaten, gelehrter und anderer Weibsbilder ꝛc. sondern auch ein auf die neueste Art verfertigtes Koch-Torten- und Gebackensbuch, nach dem Alph. erklärt zu finden, von Amaranthes, med. 8. 1737.

= reales Staats-Zeitungs- und Conversations-, mit einer Vorrede Herrn Johann Hübners, viel verbesserte und mit 8 neuen Kupfer-Platten vermehrte Auflage, von Schumann, med. 8. 1760.

= curieuses und reales Natur-Kunst-Berg-Gewerck- und Handlungs-Lexicon, mit einer Vorrede Hrn. Joh. Hübners, verbesserte und vermehrte Auflage von Georg Heinr. Zinck, med. 8. 1755.

= neues Europäisches, historisches, Reise-Lexicon, worinne die merckwürdigsten Länder und Städte nach deren Lage, Alter, Benennung, Erbauung, Befestigung, Beschaffenheit, geist- und weltlichen Gebäuden, Gewerben, Wahrzeichen, und andern Sehenswürdigkeiten, auf das genaueste beschrieben von Schramm, med. 8. 1744.

= curieuses Ritter- Reut- Jagd- Fecht- Tantz- und Exercitien-Lexicon, worinne der galanten ritterlichen Uebungen vortreflicher Nutzen und Nothwendigkeit, nebst allen Kunstwörtern erkläret werden, von Val. Trichtern, med 8. 1741.

= der alten und neuen Geographie, gr. 8. 1730.

Lexicon Juris universi, oder allgemeines Juristisches Lexicon, darinne das gantze Natur- Völcker- Land- Lehn- Kirchen- und Staats-Recht, aus den Kayserlichen und Päbstlichen, Römischen, Longobardischen, Teutschen, Sächsischen, Schwäbischen, Lübischen und andern Stadt-Landes- und Reichs-Gesetzen und Gewohnheiten, richtigen Vernunftschlüssen und Heil. Schrift gezogen und bewiesen von D. Thomas Haymen, med. 8. 1738.

- - græcum Manuale, tribus Partibus constans, hermenevtica, analytica, synthetica, primum a *B. Hederico* institut. post repetitas *S. Patricii* curas nunc auctum, a *Jo. Aug. Ernesti*, 8. 1764.

- - manuale Latino-Germanicum, omnium Lexicorum sui generis longe locupletissimum, notisque & observationibus illustratum, a *Benjamino Hederico*, II Tomi, 8. 1738.

= = vollständiges Teutsch-Lateinisches, von M. Benj. Hederich, med. 8. 1753.

- - Græco-Latinum N. T. siehe Pasoris.

= = Antiquitäten-Lexicon, darinne nicht allein einige tausend Wörter aus dem Jüdischen, Griechischen, Römischen und Christlichen Alterthum kürtzlich erkläret werden, sondern auch von den meisten Dingen und Gebräuchen, welche bey diesen Völckern ehemals im Schwange gewesen, gründliche Nachricht anzutreffen, von M. Benj. Hederich, med. 8. 1743.

- - Mythologicum, worinne sowohl die fabelhafte, als wahrscheinliche und eigentliche Historie der alten und bekannten Römischen, Griechischen und Egyptischen Götter und Göttinnen ꝛc. mit ihren unterschiedenen Nahmen und Beynahmen aus sichern Autoribus verfasset ist, von M. Benj. Hederich, med. 8. 1741.

= = reales Schul-Lexicon, worinne nicht allein von den Ländern, Städten, Meeren, Flüssen und dergleichen; item von den Zeiten, Völckern, Geschlechtern, Göttern, und andern zur Geographie, Chronologie, Genealogie, Mythologie ꝛc. gehörigen Merckwürdigkeiten, deren in den Griechischen und Lateinischen Autoribus classicis Meldung geschicht, nöthige Nachricht gegeben, sondern auch was von Technicis aus der Grammatica &c. der Jugend zu wissen dienlich, erleutert wird, von M. Benjamin Hederich, zweyte und verbesserte Auflage, med. 8. 1749.

= = Philosophisches, darinne die in allen Theilen der Philosophie vorkommenden Materien und Kunstwörter erkläret, und nach alphabetischer Ordnung vorgestellet werden, von Johann George Walch, zweyte und mit dem Leben alter und neuer

neuer Philosophen: vermehrte Auflage, med. 8. 1740.

Lexicon, vollständiges Mathemat. darinne alle Kunstwörter und Sachen, welche in der Mathesi vorzukommen pflegen, deutlich erkläret werden, nebst XXXVI. Kupfer-Tabellen, erster Theil, med. 8. 1747.

= = Zweyter Theil, med. 8. 1747.

= = Oeconomisches, darinne alle zum Acker- und Gartenbau, Viehzucht, Wiesewachs, und andere zu einer Haushaltung gehörige Sachen in alphabetischer Ordnung durch kurze Beschreibungen erkläret werden, von George Heinrich Zincken, mit Kupfern, med. 8. 1753.

= =, Teutsch-Englisches und Englisch-Teutsches Lexicon, worinne nicht allein die Wörter samt den Nenn- Bey- und Sprichwörtern, sondern auch sowohl die eigentliche als verblümte Redensarten verzeichnet sind, aus den besten Scribenten und verhandenen Dictionariis mit grossem Fleiß zusammen getragen, von Christian Ludewig, med. 4. 1745.

= = Pohlnisch, Teutsch, Französ. und Teutsch-Pohlnisches, von A. M. Troß, med. 8.

= = Italiänisch-Teutsches Lexicon, nebst Grammatica *Ottonis* von Graben zum Stein, 8.

= = allgemeines Biblisches, von Daniel Schneider, mit D. Pritii Vorr. 3 Theile fol.

Libanii, *Sophistæ*, Epistolarum adhuc ineditarum centuria selecta, cum versione & notis *Joh. Christ.* Wolfii, 8. 1711.

Lieberkühn, *Jo. Nat.* de Fabrica & Actione villorum intestinorum tenuium hominis, 4. major. Lugd. Bat. cum fig.

Lieder, zärtliche und scherzhafte, mit ihren Melodien auf das Clavier, 2 Theile, 4.

Lienbeck, *Henning*, Commentatio methodica de diversis regulis juris antiqui, 12. 1701.

Lindneri, *J. G.* Oratio de cultura cognitionis juvenum sensuali &c. Riga.

= = Rede von der Schätzbarkeit der Auferstehung Jesu über Luc. 24, 13. ꝛc. Riga.

= = Rede von dem Gewissen eines Lehrers, ꝛc. Riga.

= = Reden und Gedichte in verschiedenen Sprachen, zur Uebung der Jugend angestellte Schulhandlung in der Domschule zu Riga, 1. 2. 3. 4. Samml. 4.

Linnæi, *Caroli*, Flora Suecica, exhibens plantas per regnum Sueciæ crescentes, med. 8. Holm.

Ejusd. Flora Zeylanica, sistens plantas Indicas Zeylonæ Insulæ, med. 8. ib. 1747.

Ejusd. Hortus Upsaliensis, med. 8. ibid.

Ejusd. Amœnitates, Pars 1. 2. 3. 4. 5. med. 8.

Ejusd. Dissertatio botan. qua plantæ Mart. Burserianæ explicantur, 4. 1745.

Ejusd. Genera Plantarum, 8. Holm. 1754.

Ejusd. Systema Naturæ, med. 8. Holm. 1758.

Ejusd. Fauna Suecica, editio altera auctior, 8. Holmiæ, 1761.

Ejusd. Species Plantarum, editio secunda aucta, II. Tom. 8. Holm. 1762.

Ejusd. Decas prima Plantarum rariorum Horti Upsaliensis, c. fig. fol. Holm. 1762.

Lipsii, *Justi*, Epistolæ viror. illustr. P. Burmanni, 4. Vol. 4. 1727.

Loccenii, *Jo.* Antiquitatum Suio-Gothicarum libri tres, 8. 1670.

de Longuerue, *Ludovici du Four*, Dissertationes de variis Epochis & anni forma veterum orientalium; de vita S. Justini Martyris; de Athenagora; de tempore, quo nata est hæresis Montani &c. quibus adjecta sunt commercium literarium Ludov. Picquesii, Thomæ Eduardi & Andreæ Acoluthi, nec non relatio hist. de Choadja Morado regis Aethiopiæ quondam ad Batavos legato, ex Mscto eruit *Joh. Dietr.* Wincklerus, 4. 1751.

Loweri, *Rich.* Tract. de Corde; de motu Sanguinis, de venæ sect. & de origine Catarrhi, 8. Lugd. Bat. 1740. c. fig.

Lucani, *Marci Annæi*, Pharsalia s. de bello civili libri X. eidemque adscriptum carmen ad Pisonem, *Gottl.* Cortius recensuit & plurimis locis emendavit, 8. 1726.

= = Pharsalia cum Comment. Petr. Burmanni, 4. major. Leidæ, 1740.

Lucii, Sam. Bild Gottes an denen ersten Christen N. Testaments, oder practische Kirchen-Historie, 8. 1741.

Lucrece, Tragédie par Mons. de F. 8. Londres, 1756.

Ludwig, D. *Chr. Gottl.* Institutiones physiologiæ cum introductione in universam medicinam, 8. cum fig. 1752.

Ejusd. Definitiones plantarum, 8. 1760.

Ejusd. Terræ Musei Regii Dresdensis, accedunt terrarum sigillatarum figuræ, fol. 1749. charta Regia.

Ejusd. Institutiones pathologicæ, 8.

Ejusd. Institutiones Therapiæ generalis, 8.

Ejusd. de Humore cutem inungente commentatio, 4.

Ejusd. Institut. medicinæ Clinicæ, 8. 1758.

Ejusd. Institutiones historico-physicæ regni vegetabilis, 8. 1757.

Ejusd. Institut. Chirurgiæ. 8. 1763.

Ludwig, Joh. Peter, Erläuterung der güldenen Bulle, 2 Theile, 4. 1751.

de Ludwig, *Joh. Petr.* Opuscula miscellan. juris publici, feudalis, privati, historiæ, philosophica, juris canonici & ecclesiastici ac differentiarum juris Romani & Germanici, II. Tomi, fol. 1720.

= = Geschichtschreiber von dem Bischofthum Würzburg, wobey eine Vorbereitung zu der Fränki-

Fränckischen Historie, und die Bildnisse aller Bischöffe, in Kupfer gestochen, fol. 1713.

Lünigs, Joh. Chr. Teutsche Reichs-Canzley, worinne auserlesene Briefe, welche von Kayserrn, Königen, Chur- und Fürsten ꝛc. in allerhand Begebenheiten seit dem Westphäl. Frieden 1648 bis auf den Badischen Frieden 1714. von Jahren zu Jahren abgelassen worden, 8 Theile, mit Regist. 8. 1714.

Ejusd. Grundfeste Europäischer Potentzen Gerechtsame, worinnen durch auserlesene Deductiones &c. dargethan wird, wie es um aller Potentaten hohe Jura, Ansprüche und Prædecenz-Streitigkeiten eigentlich beschaffen sey, fol. 1716.

Ejusd. Codex Augusteus, oder neuvermehrtes Corp. Iur. Saxonici, 3 Theile, fol. 1724.

Lutheri, D. *Martini*, Kirchen-Postille, das ist, Auslegung der Episteln und Evangelien auf alle Sonntage und Feste durchs gantze Jahr, wie auch über andere erbauliche Materien, aus den zu des Autoris Lebzeiten heraus gekommenen vornehmsten Editionen zusammen getragen, ehemals durch den Fleiß und mit einer Vorrede D. Phil. Jacob Speners, nunmehro aber mit dem gantzen vierten Theil und nützlichen Registern vermehrt, nebst einer neuen Vorrede, fol. 1710.

Lupi, *Servati Abbatis Ferrar.* Epistolæ & alia Opera, c. not. *Steph.* Baluzii, 8. 1710.

Lyseri, *Mich.* Cultet anatomicus, 8. Lugd.

Maffei, *Scipionis*, Origines Etruscæ & Latinæ; i. de priscis ac primis ante urbem conditam Italiæ incolis comment. ex Italico in latinum convers. 4.

Magazin, allgemeines, der Natur, Kunst und Wissenschaften, XI. Theile, 8. wird fortges.

Maichelii, *Dan.* Introductio ad historiam literariam de præcipuis Biblioth. Parisiensibus, 8.

Mariotte, ses Oeuvres, avec fig. 2 Vol. 4.

Marpergers, Paul. Jac. ausführliche Beschreibung des Hanfs und Flachses und der daraus verfertigten Manufacturen, 8.

Ejusd. Beschreibung der Messen und Jahr-Märckte, wie auch der Meßverrichtungen und Meß-Register, samt einem Unterricht von dem Mes-Wechsel-Negotio, 8. 1711.

Ejusd Beschreibung der Banquen, wie auch von derselben und der Banquiers ihrem Recht, samt einem völligen Abdruck der vornehmsten Banco-Ordnungen, 1717.

Martialis, *M. Valerii*, Epigrammata, c. n. varior. ad usum Delphini, numismatibus exornavit Lud. Smids, 3. major.

Martini, Joh. Nic. von Bestellung des Forstwesens, 8. 1751.

Mascovii, *Io. Iacobi*, Commentarii de rebus Imperii romano-germanici, Partes III. 4.

Matthioli, *P. A.* Opera Medica, fol. Basil.

Mazochii Comment. in Regii Herculanensis Musei æneas tabulas Heracleenses. 2 Part. fol. Neapol. 1754.

Medailles sur les evenemens de Louis le Grand, fol. 1702.

Medicinal, wie auch Apothecker-Ordnung und Taxa E. W. E. Raths der Stadt Riga, 4. 1740.

Memoires sur l'art de la guerre de Maurice Comte de Saxe &c. avec figur. 8. grand papier, 1757.

Menckenii, D. *Luderi*, Tract. synopt. Processus Juris Communis & inprimis Saxonici Electoralis, Pars I & II. 4. 1704.

Ejusd. Tractatio synopt. Institutionum juris Justinianei theoretico-practica. 8. 1735.

Ejusd. Tabulæ synopt. Institutionum, fol.

Menckenii, *Jo. Burch.* Oratio panegyrica de Angliæ & Scotiæ unione, fol. 1706.

Ejusd. de Charlataneria Eruditorum declamationes duæ cum notis variorum, 8. 1747.

Ejusd. Zwey Reden von der Charletanerie oder Marckschreyerey der Gelehrten, nebst verschiedenen Anmerckungen, 8.

Ejusd. Catalogus Bibliothecæ suæ, 8.

Menckenii, *Frid. Otton.* Observationum latinæ linguæ liber, in quo varia rarioris usus genera dicendi annotantur & singulares vocum significationes explicantur, ad augendum imprimis & emendandum Basilii Fabri Thesaurum latin. ling. 8. 1745.

Ejusd. Laudes Lipsiæ, fol. 1728.

Menz, *F.* Aristippus philosophus Socraticus, 4.

Metastasi, zwey Schauspiele, die verlassene Dido und Hyrsipyle, 8. 1747.

Michaelis, *Jo.* Opera medica & chymica, 4.

Millii, *Dav.* Dissertationes Sel. var. S. Lit. & Antiquit. orientalis capita exponentes & illustrant. 4. Lugd. Bat. cum fig.

Models, J. G. Versuche über ein natürliches gewachsenes Salmiak und Persische Saltz, gr. 8. 1758.

Montans zu Hinterbergen, Physicalische und Moralische Gedichte, nebst dessen Gedancken von dem Ursprung und Nahmen der Stadt Riga, Chur- und Liefandes, 8. Riga, 1751.

Mosheim, *Jo. Laur.* historia tartarorum ecclesiastica, 4. 1741.

Moulin, P. du, Vaters und Sohns, geistreiche Schriften, 4. 1721.

Musæi Grammatici de Hero & Leandro poema cum notis variorum & Ovidii epistolis ejusdem argumenti, ex recensione *Jo. Henr.* Kromayeri, 8. 1721.

Museum Tessinianum, c. fig. fol. Holmiæ.

Nachrichten zuverläßige, von dem gegenwärtigen Zustande der Wissenschaften, 216 Theile, 8.

Nehrings,

Nehrings, Joh. Christian, allgemeine Historie des alten Testaments, 8. 1717.

= = allgemeine geist- und weltliche Historie der ersten achthundert Jahre nach Christi Geburt, 8. 1719.

Neumanns, Caspar, Licht und Recht aus den gewöhnlichen Sonn- und Festtags-Evangelien vorgetragen, 4. 1731.

Neumeisters, Erdm. heilige Sonntags-Arbeit, das ist, Predigten über alle Sonn- und Festtags-Evangelia, 4.

Newton, *Isaac*, de quadratura curvarum in usum stud. juventutis mathemat. explicat. illustratus a S. D. Melander. 4. maj 1762.

Noel Opuscula Poëtica, 8. Lipf. 1717.

Oederi, *Georg. Ludov.* de Scopo Evangelii S. Johannis Apostoli, adversus *Frider. Adolph.* Lampe, 8. 1732.

Ejusd. Conjecturarum de difficilioribus S. S. Locis centuria, 8. 1731.

Oettingers, Fr. Chr. Anleitung zum summarischen Verstand der heil. Schrift, 8. 1738.

Olearii, Gottfr. Jesus der wahre Messias ein köstlicher Eckstein und Fels der Aergernis, nach Anleitung Matth. XI. zu Bewahrung der christl. Relig. vorgestellet, 8. 1736.

Olivarii, *Christierni*, de vita & Scriptis Pauli Eliæ Carmelitæ, viri in historia reformationis Danicæ notissimi, 8. maj. 1741.

Omeisii, *Dan.* Compendium ethicum, 12.

Opitii, *Henr.* Græcismus restitutus, 8.

de l'Origine des Loix, des Arts & des Sciences, par Mr. de Goguet, 3 Tomes, avec figur. 12. Paris 1758. grand Pap.

Orpheus, ein Sing-Spiel, 8. Riga.

Ortonis, *Everh.* Dissertationes Juris publici & privati, 4. 1723.

Panzirolus, *Guido*, de claris Legum interpretibus; accessere *Joh.* Fichardi vitæ recentior. ICtorum, *Marci* Mantuæ epitome virorum illustr. *Joh. Bapt.* de Gazalupis historia interpretum & glossatorum juris, *Cast.* Cottæ recensio insignium juris interpretum &c. 4. 1720.

Payens, Pet. Siegm. Apostolisches Christenthum, bey Erklärung aller Sonn- und Festtags-Episteln, 8. 1712.

= = Evangel. Christenthum, bey Erklärung aller Sonn- und Festtags-Evangelien, 8. 1713.

Pasoris, *Georg.* Lexicon græco-latinum in Novum Testamentum, Editio nova prioribus multo auctior ac correctior, med. 8. 1735.

Pater, *Pauli*, Dissertatio de Germaniæ Miraculo optimo Typis Literarum earumque differentiis, 4. 1710.

Paulini a St. Josepho Orationes novæ XII. cura Kappii, 8. Lipf. 1753.

Peregrini, *Lælii*, de noscendis & emendandis animi affectionibus, accessit *Vinc.* Placii moral. studii histor. 8.

Perontinus, *Ianus*, de Consil. ac Dicasteriis, quæ in urbe Vindobona habentur, 8.

Pfanners, T. Buß- und Lebens-Weg, aus den alten Kirchenlehrern und andern erbaulichen Schriften, med. 8

Philalethi gründliche und aus der Kirchen-Historie erläuterte Erklärung des 12 Capitels der Offenbarung St. Johannis, nebst andern geistlichen Abhandlungen vom wahren Christenthum, Fürbildern des Alten Testaments, und dem Friedens-Stande der zukünftigen Kirche Christi, 4.

Pickopowicz, *Theoph.* Panegyricus de victoria, quam Petrus I. totius Russiæ Monocrator de universis Suecorum exercitibus reportavit 1709. Junii die 22. dictus Kyoviæ in Ecclesia Cathedrali suæque ipsius Majestatis præsentia, fol. 1709.

Plenningi, *Jo.* Logica usui juniorum in epit. redacta, 8. Holmiæ, 1749.

Plexiaci Lexicon philosophicum, 4. 1716.

Polybii Geschichte mit Anmerckungen des Hrn. von Follard, und den Krieges-Gedancken des Herrn von Guischard, 7 Theile, mit Kupfern, groß 4.

Pontoppidani gesta & vestigia Danorum extra Daniam, præcipue in Oriente, Italia, Hispania, Gallia, Anglia, Scotia, Hibernia, Belgio, Germania &c. 3 Tom. 8. 1740.

Prætorii, *Ephr.* Bibliotheca homiletica oder homiletischer Bücher-Vorrath, drey Theile, 4.

Ejusd. Casual-Predigten bey merklichen Begebenheiten, 8.

Ejusd. Seelen-Taube, oder Predigten über das Lied: Valet will ich dir geben ꝛc. 8.

Ejusd. würdiger Tisch-Gast bey der Gnaden-Tafel des Herrn Jesu, 12.

Ejusd. Athenæ Gedanenses, s. Comment. de Gymnasio Dantiscano, recensio ejus Antistitum, & vitæ Rectorum ac Professorum ejusdem & reliqu. Schol. Gedan accedit series Rectorum Thorunens. & Elbingensium, 8.

Pritii, *Joh. Georg.* Introductio in Lectionem Novi Testamenti, quam uberius digessit, auxit, novasque dissertationes adjecit D. *Car. Gottl.* Hofmann. cum figur. med. 8. 1763.

von Puysegur, des Herrn Marschalls, Grundsätze und Regeln der Kriegs-Kunst, herausgegeben von seinem Sohne, Marechal de Camp in Franckreich, und übersetzt von G. R. Fäsch, mit 52 Kupfern, 2 Theile, groß 4. 1754.

Quenstedt, *Joh. Andr.* Theologia didactico-polemica, sive Systema theologicum in duas sectiones didacticam & polemicam divisum, in quatuor partes distributum, fol.

Rabners,

Rabners, M. Justi Gottfr. Denckmal zum Ruhm seiner Verdienste, 4.
Rademans, Joach. Buchhaltens-Uebung, 4. Hamburg, 1721.
Rädleins, Joh. vollkommener frantzösischer Sprachmeister, 8. 1729.
Ramazzini, *Bernard.* Comment. de Principum valetudine tuenda; accessit præter indicem rerum vita Auctoris & nova Præfatio *Mich. Ern.* Ettmülleri, 8. 1711.
Rambachs, J. J. Erklärung der Epistel Pauli an die Colosser, 4. 1740.
Raphton, *Iob.* Demonstratio de Deo s. methodus ad cognitionem Dei naturalem brevis ac demonstrativa, 8. 1712.
Reinhardi, *Io. Iacob.* Scriptores Rerum Palatinarum, 8. 1728.
Reiske, *Io. Iac.* Animadvers. ad Græcos Auctores. Vol. IV. 8.
Ejusd. Anthologiæ Græcæ a Constantino Cephala conditæ libri tres cum latina interpretat. Commentariis & notitia Poëtarum, 8. 1754.
Ejusd. ad Euripidem & Aristophanem animadversiones, 8. 1754.
Ejusd. Abilfedæ Annales Moslemici. Latinos ex arabicis fecit, 4. 1754.
Rendrup, *Nic.* de ministerio literæ & spiritus, 4. 1741.
Réponse à la lettre au sujet de la demande de la garantie de la pragmatique imperiale, 4.
Reuß, Jer. Fr. Predigt von Erhörung des Gebets, 8. 1741.
Richters, Christ. Friedr. Erkenntniß des Menschen, oder Unterricht von der Gesundheit und deren Erhaltung, wie auch von den Kranckheiten und Mitteln, solche zu curiren, 8. 1741.
= = Unterricht, wie man sich bey der Pest und andern Seuchen präcaviren könne, 8.
Rivini, *Quint. Sept. Florent.* Enunciata Juris ad ordinationem Processus judiciarii Saxon. 4.
von Rohrs, Jul. Bernh. vollständiges Haus-Wirthschafts-Buch, 4. 1751.
= = Versuch einer Vernunft-Lehre, 8.
Robergi, *Laur.* Orationes, de Requisitis futuri Medici, ex Hippocrate &c. med. 8. Holmiæ, 1748.

Sallustii, *C. Crisp.* quæ extant, cum lectionibus variantibus & notis variorum ut & editoris *Gottl. Cortii*, 4. 1724.
Id. lib. cum notis Havercampii, 4. 1752.
Sammlung auserlesener Oden auf das Clavier, zu welchen von den berühmtesten Meistern in der Musik eigene Melodeyen verfertiget, und in Kupfer gestochen worden, 4 Theile, auf ordinaires und med. Papier in 4.

Sanckens, Christoph, vollständige Anweisung zu den Accenten der Hebräer, 8 1740.
Sanctii, *Caspar. e Soc. Jesu*, Comment. in librum Job, cum paraphrasi, Editio nova cum indicibus & nova præfatione, vitam auctoris complexa, 4. 1711.
Saavedra, Don Diego, die Thorheiten von Europa, darinnen der Zustand von Europa, wie er sich in währender Westphälischen Friedens-Handlung befunden hat, freymüthig beurtheilet wird, 8. 1748.
= = die gelehrte Republic, nebst Don Gregory Mayans Lobrede auf die wohlgeschriebenen Wercke des Saavedra und des Herrn le C * * gelehrten Republik, mit Anmerkungen J. E. Kappens, 8. 1748.
Ejusd Locuras de Europa, 8. 1741
Schadens, Joh. Casp. Predigten über die Sonntags-Evangelien, 4.
Schesser, *Io.* de antiquis verisque Regni Sueciæ insignibus, 4. Holmiæ, 1678. c. fig.
Schiadæ, *Athan.* Arcana bibliothecæ synodalis & typographicæ Moscuensis sacra, tribus catalogis codicum MST. Græcorum Moscuæ retecta, 8. 1724.
Schilteri, *Ioan* Institut. Juris feudalis c. n. G. C. Gebaueri, Edit. III. 8. 1750.
Schimmeiers, Johann Christ. sämtliche Schrifften, worinn enthalten, 1) dreyßig Miscellan-Predigten, 2) der rechte Weg zum Leben, 3) der wahre und falsche Friede, 4) Anweisung erbaulich zu predigen, 5) Glaubens-Bekenntniß der edlen Plotho, Glaubens-Bekenntniß des Herrn Lichanovsky, 6) Vorbereitung zum Weihnacht- Oster- und Pfingst-Fest, 7) geistliche Hirten-Briefe, 8. 1740.
= = biblisches Spruch- und Schatzkästlein, worinn 400 Sprüche der h. Schrift, mit den eigenen Worten Lutheri erkläret werden, 3 Theile, 12. 1746.
Schmalzgruber, *Fr.* Consilia seu Responsa juris, II Tomi. fol. 1749.
Schmaussens, Joh. Jac. kurtzer Begriff der Reichs-Historie; von den ältesten Zeiten bis auf die gegenwärtigen, aus bewährten Scribenten verfasset, 8. 1751.
= = Einleitung zur Staats-Wissenschaft, 2 Theile, gr. 8.
Ejusd. Corpus Juris publici S. R. Imperii academicum, enthaltend des Heil. Röm. Reichs Grund-Gesetze, mit Anmerck. vermehret von Gottl. Schumann, med 8. 1759.
= = Einleitung zur allerneuesten Staats-Wissenschaft; zum Unterricht der academischen Jugend entworfen, 8. 1745.
Schmier, *F.* Jurisprudentia Consiliaria practica, fol. 1737.
Schröeri, *I. F.* Imperium Babylonis & Nini ex monumentis antiqu. 8. 1726.
Schwarzenau, *I. C.* Cursus theologicus, 4.

Schwar-

Schwarzenau, *I. C.* Commentatio in VII. Epistolas catholicas, 4.

Schwedisches Land-Recht, auch Kirchen-Gesetz und Ordnung, 4. Riga, 1709.

Scriptores rei venaticæ, Poëtæ latini & Bucolici antiqui, 4 major. Lugd. Bat.

Seydlitzens, Joh. Aug. evangelische Zeugnisse, enthaltend geistliche Reden, zu verschiedenen Zeiten gehalten, 8. 1749.

Schmidii, *Ioh Andr.* Compendium historiæ ecclesiasticæ V. & N. Testamenti, præfatus est & Supplementa addidit *Chr. Gottl.* Jœcher. Partes III, 8 1761.

Schrebert, *Ioh. Dav.* Hortulus græcus, continens IV Plantarid Græcæ eruditionis e Plutarchi Chæronensis opusculis, variis floribus referta, 8. 1710.

Ejusd. Vita *Georg.* Fabricii Chemnicensis, 8.

Schreiben von denen Freudens-Bezeugungen bey der hohen Geburt des Groß-Fürsten Paul Petrowitz, den 20 September 1754. &c. Riga.

Schröders, Christ. Anweisung zur teutschen Oratorie, 8. 1704.

Schwartz, *Ioh. Conr.* de Mohammedi Furto Sententiarum Scripturæ sacræ, 8.

Scrivers, M. Christ. Gedenck-Sprüche über die Sonn- und Festtags-Evangelia, 4.

= = Gottholds zufälliger Andachten vier hundert, 8. 1752.

Senckenberg, *Chr.* Corpus Juris feudalis, 8.

Seckendorfische Hand-Postill, 8.

Sendelii, *Nath.* Succina corpora aliena involventia & naturæ opere picta & cælata ex Augustorum I & II cimeliis Dresdæ conditis ære sculpta & descripta, cum fig. fol. maj.

Senguerdi, *Wolf.* Rationis atque experientiæ Connubium, ut & de Tarantula, 8. major. c. figuris, Roterodami, 1715.

Sexti Empirici Opera omnia, græce & latine, c. not. *Henr.* Stephani: cum codicibus MStis contulit, versionem emendavit & animadversiones ac notas addidit *Io. Alb.* Fabricius, fol. 1718.

Sigonius, *Carol.* de antiquo Jure populi Romani c. argumentis noviter suppletis, observationibus *Latinii* & *I. G. Grævii*, curante *Ioh. Christ. Frank.* Præmissa est nova dissert. proœmialis *Thomasiana*, II Tomi, 8. 1715.

Die Sittenlehre der Chineser, 8.

Slevogti, *Gottl.* opuscula juris eccles. 4.

Snabelii Amœnitates theol. typicæ, 4.

Spencer, *Io.* de Legibus hebræorum, 4. Lipsiæ, 1705.

Spener, *Iac. Carol.* de dativa tutela subvasallorum imperii, 4. 1720.

Ejusd. notitia Germaniæ antiquæ cum novis tabulis Geographicis, & conspectu Germaniæ mediæ, 4.

Speneri, *Iac. Carol.* primitiæ observationum historico-feudalium, 4. 1719.

Speneri *P. I.* Illustriores Galliæ stirpes, fol.

Springfelds, G. C. Abhandlung vom Carlsbade, nebst einem Versuch einer Carlsbader Kranken-Geschichte, groß 8. mit Kupfern, 1749.

Steyererii, *Art.* historia Alberti II. Ducis Austriæ, fol.

Stockhausens, H. C. L. Zenobia von Palmyra, ein Trauerspiel, 8.

Stockii, *Io Chr.* Exercitat. physicæ, 4. 1734.

Stölzlins, Bonif. geistliche Tischzucht, 12.

Stövesandts, J. C. deutliche Anweisung zur Feuerwerckerey, worinnen alle gebräuchliche Arten der Lust- und Ernstfeuer, nebst derselben Verfertigung und denen dazu nöthigen Werckzeugen ordentlich und genau beschrieben, und mit Kupfern erläutert werden, groß 4. 1756.

von Strahlenberg, Phil Joh. das nord- und östliche Theil von Europa und Asia, in so weit solches das gantze Rußische Reich mit Siberien und der grossen Tartarey in sich begreifft, mit einer richtigen Land-Charte und Kupfern, 4. Stockholm, 1713.

Struvii, *F. G.* Decisiones Sabbathinæ canonicæ, 1718.

Sturms Leonh. Christ. Anleitung zur Kriegs-Baukunst, mit Kupfern, 4.

Swammerdammus, Joh. Bibel der Natur, worinnen die Insecten in gewisse Classen vertheilt, sorgfältig beschrieben, zergliedert, in 53 saubern Kupfern vorgestellt, mit vielen Anmerckungen über die Seltenheiten der Natur erläutert, und zum Beweis der Allmacht und Weisheit des Schöpfers angewendet werden, nebst Hermann Börhaavens Vorrede von dem Leben des Verfassers, fol. 1752.

Talanders allezeit fertiger Briefsteller, in 3 Theilen, 8.

Tarnovii, *Ioh.* Commentar. in Proph. minores, 4. 1706.

Telleri, *Romani*, Institut. Theol. homileticæ, 8. 1741.

Ejusd. super veteri philosophicæ rei publicæ gerendæ Disciplina, 8.

Testamentum Græcum cum Summariis, var. Lectionibus & Tabulis geographicis, ex recensione D. I. G Pritii, 4. 1735.

Testamentum Novum Græcum cum Libris Apocryphis, Leusdeni, 8. major.

Theophilus de urinis cum notis Thomæ Guidotti, 8. Lugd. Bat.

Theophrasti und Bruiere Characteres, aus dem Franz. übersetzt von Sieslung, 8 1754.

Thesauri epistolici Lacroziani 3 Tomi, ex Bibliotheca Jordaniana edidit *Ioh. Ludov.* Uhlius, cum fig.

Thesau-

Thesaurus Juris provincialis & statutarii illustr. Germaniæ, oder Sammlung zur Erläuterung derer statutarischen Rechte, 4. 2 Theile, 1756.

Trier, Joh. Wolfg. von den menschlichen Neigungen, 12.

= = von den menschlichen Gemüths-Bewegungen, 12.

Tschudi, Aegid. Chronick oder Beschreibung der merckwürdigen Begebenheiten in der Schweitz, von J. R. Iselin herausgegeben, 2 Theile, fol. 1734. 1736.

Uffenbach, *Zachar. Conr.* Bibliotheca Uffenbachiana MSSta s. catalogus & recensio MSStor. codicum, quos ad usus publicos offert, fol. 1720.

Vicat, *Phil.* Vocabularium Juris utriusque ex A. Scoti, J. Kahl. B. Brissonii, I. G. Heineccii &c. accessionibus, 8. 3 Tomi.

Virgilius Maro, *Publius*, Aeneis, ein Helden-Gedicht, in teutsche Verse übersetzt, von J. C. Schwartz, 2 Theile, groß 8.

Virgilii Evangelisantis Christiados ab Alexandr. Rosseo, 12.

Viti, *Stephani*, Vindiciæ, in quibus ea, quæ in Apologia Synodi Dordracenæ ad pacis inter Protestantes commendationem dicta sunt, vindicantur & defenduntur, 8. 1728.

Ulmanns, P. M. Alt-Mähren, d. i. Beschreibung zweyer nach einander gewesenen Königreiche, 1. der Markomannen, 2. der Slaven, Slawinern oder Heneten, 2 Theile, fol. Olmütz, 1762.

Untersuchung, Juristische Kaufmännische, von Affiquationen unter Kauf- und Handels-Leuten, 4.

Untersuchungen vom Meere, auf Veranlassung einer Schrifft de columnis Herculis des Hrn. Professor Schwartz in Altorf, herausgegeben von einem Liebhaber der Naturlehre, 4. 1750.

Voltaire, la Bataille de Fontenoy, 8. 1745.

Ejusd. Schreiben an den König von Preußen, 8. 1746.

Vorstius, *Jo.* de Hebraismis N. T. 4.

Wachteri, *Joh. Georg.* Glossarium Germanicum. continens origines & antiquitates totius linguæ Germanicæ, & omnium ejus vocabulorum, vigentium & desitorum, Tomi II. fol. 1736.

Ejusd. Archæologia nummaria, 4. 1740.

Wagners, Joh. Matth. auserlesene biblische Historien, Alten und Neuen Testaments, als eine Fortsetzung Hübners biblischer Historien, 8. 1746.

= = himmlisches Vergnügen auf Erden, darinnen Gottholds erstes Hundert der zufälligen Andachten in teutsche Verse gebracht, 8.

Ejusd. Erklär. aller Sonn- und Fest-Evangelien und Episteln, nebst Passions-Historie und Zerstörung Jerusalems, nach beliebter Methode Hübners biblischer Historien, 8.

Wagners, D. P. Gleichheit der Frommen mit den Engeln, 8.

Walchii, *Joh. Georg.* Historia critica latinæ linguæ, 8.

Ejusd. Parerga academica ex historiarum atque antiquitatum monumentis collecta, 8.

Ejusd. Comment. de Concil. Lateran. a Bened. XIII. celebr. 8. 1727.

Ejusd. philosophisches Lexicon, med. 8.

Ejusd. philosophische Einleitung zum Gebrauch dieses Lexici, 8. 1738.

Ejusd. Introd. in philosophiam universam, 8. 1738.

Ejusd. Compendium antiquitatum Ecclesiasticarum, acc. *Conr. Sam.* Schurtzfleischii Cont. & quæst. Antiquit. eccl. 8. 1733.

Ejusd. Miscellanea sacra, sive Comment. ad Historiam Ecclesiast. 4 maj. 1744.

Walleri, *Nicol.* Systema Metaphysicum, methodo scientifica pertractatum &c. 4 Tomi, 8. Holmiæ, 1750.

Walleri Psychologia empirica, 8. 1755.

= = Psychol. rationalis, 8. 1759.

= = Prænotiones theologicæ, 5 Partes, 8.

Waltheri, *Aug. Frid.* de Articulis, Ligamentis & Musculis hominis incessu statuque dirigendis, c. fig. 4. 1728.

Ejusd. Delignatio plant. horti sui, c. fig. 8.

Wandalini, *Joh.* Hypotyposis sanorum verborum, seu brevis expositio S. Theologiæ in Thesi & Antithesi, 8. 1750.

Ejusd. Prælectiones Theolog. in Epistol. D. Pauli ad Romanos, 4.

Weilii, D. *Christ.* comment. de affectu amoris Christi, hujusque harmon. cum asperitatibus, ira & perturbationibus Christi, 4.

Weisens, Christ. gelehrter Redner, 8. 1714.

= = Gedancken von teutschen Versen, 8.

= = Tabulæ chronologicæ, 4.

= = orotorisches Systema, von politischen Reden, 8. 1707.

= = oratorische Fragen, 8. 1700.

= = Institutiones Oratoriæ, 8. 1709.

= = Fragen über die Christliche Tugend-Lehre, nebst einem Anhange von den Tugenden eines Studirenden, 8.

Wepferi, *Joh. Jac.* obs. med. de affectibus capitis, 4.

Werenfels, *Sam.* opuscula theol. philos. & philologica, 4. Basileæ, 1739.

Werneri, *Joh. Frid.* Praecepta homiletica, 12.

Werneri,

Werneri, *Joh. Frid.* Præcepta Theolog. exegeticæ de Hermenevt. sacra, 12. 1708.

Ejusd Evangelia dominicalia & festivalia torius anni, juxta Præcepta homilet. dispositа, 8.

Wenhenmeyers, M. Joh. Heinr. evangelische Pfarr- und Kirchen-Postill, fol.

= = evangelischer Buß- Gnaden- Lehr- und Trost-Prediger, 2 Theile, 4.

Wienkens, O. G. Auszug oder Disposit. der Predigten über die Sonn- und Festtags-Evangelia, 8. Copenhagen, 1744.

Willisch, Joh Fried. Nachricht von der publiquen Bibliotheque der Stadt Riga, auch von denen in alten Zeiten verlohrnen und wieder aufgerichteten so öffentlichen als Privat-Bibliothequen, fol. Riga, 1743.

Wissenbach, *Joh. Jac* in Lib. VII. priores Cod. Justiniani &c. 4. Francqueræ, 1701.

von Witzendorf, A. F. Unterricht von den wahren Vorzügen, 8. 1763.

Wolfii, *Joh. Christ.* Dissertatio, qua Hieroclis in aurea Pythagoræ Carmina Commentarius variis in locis partim emendatur, 8.

Ejusd. Centuria Epistolarum Græcar. Libanii nondum editarum cum notis & vers. lat. 8.

Wollii, *Christoph.* commentatio philol. de parenthesi sacra, 4.

Wolters, Steph. Kirchen-Postill über die Sonn- und Festäglichen Episteln, 4.

Woolstons, Thomas, Schicksal, Schriften und Streitigkeit, beschrieben von Heinrich Christian Lenicker, 8. 1740.

Woyts, Joh. Jac. eröffnete Heimlichkeiten des weiblichen Geschlechts, 8.

Ejusd. teutsches medicinisches Lexicon, 8.

Xenophontis opera Græce & Latine ex recensione E. Wells, accedunt dissertationes & notæ viror. Doctorum, cura C. A. Thieme, cum Præfatione *Jo. Aug.* Ernesti, VI. Volumina, 8. maj. Lipsiæ, 1763.

Zawadski, *Casim.* Historia arcana Regni Polon. 4. 1699.

Zeigers, Ambros. Anleitung zur Oeconomie und kunstmäßigen Verbesserung des Feldbaues, oder durch eigene Erfahrung befundene Kunst und Geheimniß, alle Arten im Lande, Feldern, Wiesen und Gärten nach ihrer eigentlichen Beschaffenheit aufs genaueste zu erkennen, auch ohne Mist zu düngen und fruchtbar zu machen, 4. 1749.

Zelmeri, *Gustavi Georgii*, Historia Crypto-Sociniſmi Alcorphini, accesserunt præter alia *Valent.* Smalcii Diarium Vitæ & *Martini* Ruari Epistolarum Centuriæ duæ, 4. 1729.

von Ziegler, Heinr. Ansh. historischer Schauplatz der Zeit, fol. 1728.

Ejusd. historisches Labyrinth der Zeit, fol.

Ejusd. continuirter historischer Schauplatz und Labyrinth der Zeit, darinnen die wichtigsten Geschichte der jüngsten 16 hundert Jahre vorgetragen werden, fol.

Zornii, *P.* Historia Eucharistiæ Infant. 8.

Zwingers, Theod. sicherer und geschwinder Arzt, 8.

= = vollkommenes Kräuterbuch mit Figuren der Kräuter, fol.

Ah! ist ein Wort und Stimme der Kärner und Fuhrleute, sonderlich in Thüringen, womit sie die Pferde aufmuntern, ihre Kräffte anzustrecken, indem sie selbige zum Gehorsam gegen dieses und andere Worte, z. E. Oh! Hotto! Schwude! gewöhnet haben, da sich denn dieses vor andern Thieren unsers zahmen Haus-Viehes gelehrige Thier ohne Zaum und Peitsche darnach zu richten pfleget.

Aal, ist ein bekannter Fisch, von glattem, langen und geschlancken Leib, welcher einer Schlangen nicht ungleich siehet, und mehrentheils in süssen Wassern, Flüssen und Seen seinen Aufenthalt, auch vor allen andern Fluß-Fischen dieses besonderes hat, daß er keine gewisse und ordentliche Laichzeit hält, noch seine Brut aus dem Rogen zeuget, (denn es giebet weder Milchner noch Rogner unter ihnen) sondern seine Jungen gleich lebendig von sich lässet, welche anfangs so klein und schlanck sind, daß sie denen dünnesten Stroh-Halmen gleichen. Es würde also dieser Fisch unter diejenigen gehören, welche ihre Jungen schon im Mutterleibe ausbrüten, folglich keine Eyer legen. Alleine Scheuchzer eignet dem Aal dieses letzte ebenfalls in Physica speciali p. 409 zu. Und der Herr von Göchhausen behauptet nebst andern, daß er allerdings seine Strich- und Laich-Zeit im October habe, zu welcher Zeit er aus der Tiefen hervor gehet, und daher desto leichter gefangen wird. Ja man findet auch in denen Aalen um diese Zeit ihren Rogen in Gestalt des sehr kleinen Rogens der Forellen. Er laichet also ebenfalls seinen Saamen in sehr kleinen Eyerlein aus, welcher alsdenn von der Sonne ausgebrütet wird. Von Milchnern oder dem männlichen Geschlecht hat man zwar noch nichts entdecket, noch auch wie die Eyerigen fruchtbar gemachet werden. Daher einige, nachdem sie die Aehnlichkeit des Aals mit denen Wasser-Schlangen gesehen, geglaubet, daß der Aal als ein weiblicher Fisch sich mit diesen begehe, oder durch die Verschluckung des Saamens der Wasser-Schlange, wie man bey denen Carpen in Ansehung des Milchners gewahr wird, der Rogen fruchtbar gemachet werde. Andere, die gewahr werden, daß der Aal ein Raub-Fisch und also andre kleine Fische und Krebse fresse, glauben, daß diese Fruchtbarmachung durch dieser ihren mitverschlungenen Saamen geschehe, oder daß der Schlamm und Moder solches in ihrem Leibe thue. Allein man hat nicht nöthig darauf zu fallen, indem die Sonne und der Schlamm die Eyerigen, wie bey andern insectis geschieht, fecundiret. Dem sey aber wie ihm wolle, so ist doch das erste gewiß, daß er aus Eyergen wie andere Thiere, sonderlich aber in schlammigten Oertern, wie Plinius schon angemerket hat, nicht aber aus Schlamm und verfaulter Aals-Haut, oder aus verfaultem Pferde-Fleisch, it. aus auf einander gelegten, in einen Teich gebrachten und verfaulten Rasen-Stücken fortgepflantzet werde. Denn dieses alles entspringt aus dem alten Vorurtheile derjenigen, welche aus Mangel der Natur-Kunde generationes æquivocas, darunter die Fortpflantzung einiger Thiere aus der Fäulniß gebäret, erdichtet; oder sie haben sich das Ansehen Aristotelis verblenden lassen, der dieses geglaubet und aus dem es der fabelhaffte Porta heraus geschrieben. Zu unsern Zeiten aber ist solches von denen Naturkündigern sattsam widerleget. Der sonst gelehrte Kircherus hat sich solches ebenfalls eingebildet, und wie Lonicerus geglaubet, daß sie ihre Haut an Steinen abstreiffeln, was aber daran kleben bleibe, lebendig werde. Sonst haben auch der Graf Marsigly und Antonio Valisnieri mit einander über den Ursprung der Aale, ob sie wircklich Junge oder nur Eyer zur Welt brächten, in Italien gestritten. Dieser Fisch hat sehr kleine, aber viele und spitzige Zähne, und seine Floß-Federn gleich bey den Ohren: Davon mit mehrern das Natur-Lexic. nachzulesen. Als etwas sonderbares wird von einem Brunnen, der 2 Meilen weit von der Stadt Malta entfernet, geschrieben, daß er eine unglaubliche Menge Aale hervor bringe, die aber dermassen schneidende Zähne haben, daß sie mit gewöhnlichen Netzen und Garnen nicht wohl zu fangen. Seine Nahrung bestehet in Schlamm und Moder; doch gehen sie auch gern den Krebsen nach. Denn wenn diese sich mausern und die junge Haut haben, liegen sie ebenfalls meist unten im Schlamm und Moder, daraus sie die Aale schon vorzulangen und zu verzehren wissen, daher es auch geschiehet, daß, wo viele Aale zu fangen seyn, es an solchem Orte destoweniger Krebse giebt; nichts minder stellen sie den kleinen Fischen, so noch in ihren Saamen sind, gewaltig nach und rauben sie. Auch lieben sie die junge Saat, und insonderheit wenn der Haber und die Erbsen aufgegangen, da hebt der Aal im Wasser den Kopff empor und reucht, wie die Fischer reden, wo die Saat auf dem Felde stehet, nach welcher er sodenn heraus gehet und seine Nahrung darinnen suchet, aber auch offt mit dem Leben davor zahlen muß. Und obwohl der süsse Geschmack seines Fleisches dem Gaumen sehr annehmlich ist, so wird er doch seiner Fettigkeit halber, vor keine gesunde Speise, insonderheit aber dessen Kopff und Schwantz, auch das weisse Rück-Grads-Aederlein vor höchst unverdaulich gehalten. Ingleichen soll dessen Blut den Augen höchst schädlich seyn, so gar, daß ein Mensch, wenn ihm etwas davon in die Augen kommt, wo nicht gar, doch auf etliche Wochen blind werden kan, daher derjenige, so ihn aufschneidet, sich deshalb wohl vorzusehen hat. Hergegen wird das Fett vom Aal als eine gute Artzney vor das Gehör gepriesen, welches ausser dem, wo diese Fische in Menge gefangen, und daher eingesaltzen und geräuchert werden, nachdem es aus dem Eingeweide gesotten, zum Brennen der Lampen und die Wagen damit zu schmieren verbraucht wird. Nicht weniger dienet die abgezogene und gedörrte Haut, wenn sie in Kosend aufgekocht und erweichet worden, denen verstauchten Gliedern, inmassen sie darum so

warm, als es nur erleidlich, gewickelt wird. Er hat sonst ein so hartes und zähes Leben, daß er auch ausser seinem ordentlichen Wasser auf etliche Tage und Wochen sich erhält, zumahl wenn der Wind von Norden oder von Mitternacht gehet. Man muß ihm aber doch darbey zu Hülffe kommen, und in das Gefäß, darinnen er befindlich, etwas Erde thun, auch über das Wasser breitblättericht Gras oder Schilff streuen. Gleichwie aber alle Fische das Saltz nicht wohl vertragen können, so stirbt doch der Aal, der sonst das allerzäheste Leben hat, am allererstен davon. Ja man kan die Aale weit und breit lebendig herum führen, und wenn sie auch in Stücken zerschnitten werden, so spüret man doch noch ein Leben und Bewegung in denen zerstückten Theilen. Ob nun wohl die Aale gemeiniglich unter die Pisces læves, das ist, unter die glatten Fische, so mit keinen Schuppen bedecket sind, gezählet werden, so hat man doch mit Hülffe der Vergrosserungs-Gläser gefunden, daß dieselben eben so wohl eine schuppichte Haut haben, als andere Fische, welches man aber mit blossen Augen nicht so genau sehen kan. Sie sind im Sommer, sonderlich aber, wenn es geschwülig ist, oder Donner-Wetter seyn, da sie sich zusammen ringeln, und gleich als todt mit dem Wasser davon treiben, gar leicht und in grosser Menge zu bekommen: Nur ist dabey zu beobachten, daß man ihnen nicht im neuen Monden aufpasse: Denn um diese Zeit pflegt kein Aal zu gehen, und wenn es auch noch so sehr donnerte. So werden sie auch, wann sie lauffen, (dieses heisset bey denen piscibus oviparis, oder denen mit Rogen versehenen Fischen Laichen oder Streichen) sehr starck, nemlich im October, in denen Reussen und Wehrkörben gefangen. Wer ihrer viele in denen Reussen fangen will, thue etwas Queckſilber mit einem oder etlichen kleinen Stücklein von faulem und bey der Nacht scheinendem Holtze in ein kleines Glas, vermache dasselbe feste mit Wachs und Hartz, und hänge es mitten in die Reussen: Nehme hernach alt Schmeer und wilde Münze, röste beydes mit einander in einer Pfanne, binde es in ein dünnes Tüchlein, und thue es in eben solche Reussen, welche nachgehends, wo viel Moos ist, geleget, und also über Nacht darinnen gelassen werden. Wer der ordentlichen und gemeinen Angeln, oder auch der Nacht- oder Leg-Angeln sich beym Aalfang bedienen will, darff nur kleine Weiß- oder andere Fischlein, oder aber Regen-Würmer an die Angeln stecken; und bey der ersten Art, nemlich bey den ordentlichen Angeln, um die Angel-Schnure ein Büschlein Binsen, welche im Wasser wachsen, binden, da dann dieselben unter dem Wasser einen Schatten, als wie Moos oder Gesträuch geben, welches die Aale sehr lieben, hinzuschwimmen, und bey Wegfischung des Gefäses sich fangen und behangen bleiben. Die Aale werden auch ferner mit Aalgabeln, oder Tristacheln und Erchen gefangen, wovon behöriger Orten ein mehrers. Der Nutzen und Gebräuch dieses Fisches bestehet hauptsächlich darinnen, daß er zur Speise aufbehalten und zugerichtet wird, wie er denn entweder frisch gebraucht, oder eingesaltzen, marinirt und geräuchert gar wohl geschmackt zu verspeisen ist. Er hält sich nicht gut in Fischhältern und schickt sich nicht zu zahmen Fischen, er will fliessendes und reines Wasser haben. In der Oder von Schwed bis Stettin wird er häufig gefangen und vom April bis Jun. ist er am besten. Man treibt sonderlich mit den eingesaltzenen oder marinirten und geräucherten Aalen grossen Handel in einigen See-Städten, wo sie in Menge zu finden, und soll die Stadt Aalburg in Jütland daher ihre Benennung bekommen haben. Es lässet sich demnach der Aal backen, braten kochen, marinieren, räuchern und sieden, welches allhier noch nächst der übrigen Zurichtung beschrieben werden soll, wenn als zu einer Vorbereitung erinnert worden, daß der Aal von einigen bald mit der Haut, die sie vor das delicateste halten, bald ohne dieselbe gegessen und zugerichtet wird. Wer nun diese nicht abziehen will, reibt den Fisch nur mit heisser Asche oder Saltz, und brühet ihn mit heissem Wasser, darinnen er hernach wieder abgewaschen und darauf rein gemachet, das ist, der Bauch aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, in rein Wasser gelegt und ausgewaschen, der Kopff und Schwantz aber weggeschmissen wird. Ziehet man ihm aber die Haut ab, wird er mit einem starcken eisernen Nagel durch den Kopff fest genagelt, alsdenn thut man rings um den Hals einen Schnitt durch die Haut, nimmt Saltz in die Hände und streifft dieselbe, welche alsdenn gar leicht abgehet, herunter.

Einen Aal backen in einer Pfannen: Es wird solcher, wenn er zuförderst zurecht gemacht, wie andere Fische, die man zu backen pfleget, in Grieß oder Mehl etliche mahl umgewandt, und dessen Stücken in einer Pfanne in der Butter geprägelt, so lange bis sie genug ausgebacken und schön Gold-gelb seyn; Oder man lässet ihn in eine Pastete eingeschlagen, mit derselben in dem Back-Ofen backen, welches also geschiehet: Schneidet ihn in Stücke, legt ihn in Kessel, giesset siedend Wasser drauf, und brühet ihn wieder wie die Schleyen oder Neun-Augen. Nehmet ihn sodenn heraus, legt ihn auf einen Teller, daß er trockne. Wenn nun inzwischen auf einem andern Teller klein geschnittene Citronen-Schalen etwas Muscaten Blühen, Ingwer und weisser Pfeffer nebst ein paar gehackten Sardellen ordentlich unter einander gemenget, und eine Pastete von mürbem Teige zubereitet ist, legt man unten auf das Blat etliche Lorbeer Blätter, einige Stücke Butter, etwas von nurerwehntem Gewürtz und endlich den Aal selbst, über welchen die übrigen Gewürtze und abermahlen Schmaltz oder Butter gethan, und die Pastete bedecket in den Back-Ofen gesetzet wird. So bald sie beginnet braun zu werden, nimmt man ein spitzig Holtz oder einen kleinen Bratspieß, sticht oben ein Loch hinein, welches gelüfftet heißt, und machet die Sauce zurechte. Es wird nemlich ein Stückgen Aal in Butter geröstet, hernach im Mörser mit ein wenig Semmel, frischer

Butter

Butter und etwas gelinder Gewürtze gestossen. Diß alles thut man in ein Töpffgen, geußt Wein und Brühe darzu, drückt Citronen-Safft darein und lässets ein wenig kochen. Ferner nimmt man Eyer-Dotter, zerquiriet sie mit etlichen Tropffen Eßig in einem andern Töpffgen, (NB. der Eßig wird darum darzu gethan, damit es nicht zusammen rinne) legt noch ein Stückgen Butter darzu, und geußt die Brühe, so im andern Töpffgen bereitet ist und siedet, in die Eyer, quirlet sie ganz klar, damit es ein wenig dicke werde. Letztlich wird die Pastete aus dem Ofen genommen, aufgeschnitten, die Brühe hinein gegossen, fein umgerüttelt, auch Safft von einer Citrone hinein gedrücket. Man muß sie mit Zucker bestreuen, oder man kan sie mit Lorbeer-Blättern und Blumen-Werck garniren. Oder: Nachdem der Aal gewöhnlich zurecht gemacht, verbereitet und ein wenig mit Saltz eingesprenget worden, lässet man ihn auf dem Rost über Kohlen ein wenig anlauffen, streuet auf das Pasteten-Blat, so mit Schmaltz überleget, ein wenig braun-geröstete Semmel mit kleingeschnittenen Citronen-Schalen, Muscaten-Blumen, Ingwer, ein wenig Nelcken, Lorbeer-Blätter und etwas dürren Roßmarin, legt über dieses alles den Aal und bestreuet ihn wieder mit dem übrigen Gewürtz, thut auch noch einige Stücken Schmaltz darüber, macht einen Deckel über die Pastete, setzet sie in Ofen und bäckt sie fein Gold-gelb ab. Die Brühe darzu ist folgende: Brennet etwas Mehl in brauner Butter, giesset auf dieses Wein, Eßig, Brühe, oder an deren stat Peterßilien-Wasser, thut noch hinzu Citronen-Scheiben und Capern, lasset alles mit einander kochen, füllet alsdenn die Brühe, welche, wenn ihr wollet, auch mit etwas Zucker süsse gemacht werden kan, in die Pastete und rüttelt alles fein gemach herum.

Einen Aal zu braten, geschichet entweder am Spieß und auf dem Rost oder nach Holländischer Manier in der Pfanne. Am Spieß zu braten, stecket man die Stücken, nachdem sie vorhero gehörig zubereitet, mit Pfeffer und Saltz wohl überstreuet, in Eßig auf eine Stunde lang also gleichsam mürbe gebeitzet, an einen Spieß, und umwindet oder besiecket selbige mit Salbey-Blättern; zuweilen pflegt man diese Stücken mit Speck zu spicken, wie die Hasen oder ander Wildpret, ingleichen bedienen sich einige stat des Specks der Citronen-Schalen welche sie als Speck schneiden, und solche vorhero in Wasser, daß das bittere heraus kommt, wohl abgießen lassen. Währender Zeit, als er bey einem nicht gar zu gehlingen Feuer gebraten wird, soll man ihn fleißig mit geschmoltzener heisser Butter begiessen, darein einigen Wein, Saltz, etwas Pfeffer, Eßig und Muscaten-Blumen mit weniger kleingehackter Salbey vermischen. Dergleichen Sauce ist auch dienlich darüber anzurichten; Die Garniture aber darzu sind halbe Citronen. Ausser dieser kan man auch folgende Sardellen-Sauce gebrauchen: Brennet ein wenig Mehl in heisser Butter braun, giesset darein ein wenig Wein, Fleisch-Brüh oder an derer stat in der Fasten Peterßilien-Wasser, thut darein Citronen-Schalen, Muscaten Blumen, etwas Ingwer, etliche ganze Zwiebeln mit Nelcken besteckt, welche aber bey dem Anrichten davon genommen werden, an diese Brühe rühret 3 bis 4 etliche Stunden gewässerte und nachdem klein geschnittene Sardellen, und lasset es gemächlich kochen. Diese Brühe wird in die Schüssel angerichtet, und der Aal als eine Garniture daherum geleget. In der Pfanne zu braten, dergleichen die Holländer einen Pfannen-Aal nennen, werden die zurecht gemachte und mit Saltz wohl eingeriebene Stückgen, so etwa eines Fingers lang, dichte an einander gesetzet, daß sie die Pfanne oder Casserol ausfüllen, nach diesem giessen sie ein paar Löffel Wein oder Wasser daran, streuen grün kleingehackte Salbey darüber, setzen solche auf Kohl-Feuer, decken die Pfanne oder Casserol oben zu, und wenn die Aalstücken bald halb gahr seyn, machen sie auf den Deckel auch Kohl Feuer, daß der Aal überall braun werde. Bey dem Anrichten wird er mit seinem eigenen Fett begossen, und die Garniture sind halbe Citronen.

Einen Aal zu kochen: Das ist ein Gerichte vor gemeine Leute an den Orten, wo diese Fische in Menge anzutreffen. Sie nehmen aber die kleinen Aale, reiben sie mit heisser Asche, und reinigen solche, schneiden sie nachdem in kleine Stücklein, und kochen sie aus Saltz und Wasser mit etwas Eßig, und ein paar Hände voll Haber-Grütze darzu gethan, lassen auch wohl klein geschnittene Peterßilien-Wurzeln mit kochen, und essen endlich dieses Gerichte mit Löffeln, wie die Suppen, daher es auch eine Aal-Suppe genennet wird.

Einen Aal zu mariniren: Wenn dieser vorbereitet, nicht in Stücken, sondern nur einige Kerben darein geschnitten worden, pflegt man ihn auf dem Rost, jedoch mit Baum-Oel, und nicht mit Salbey zu braten. So er gahr gebraten, wird er, nachdem er kalt geworden, folgender Gestalt eingelegt: Man legt in ein reines wohlverwahrtes Fäßgen unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, etwas Roßmarin, Citronen-Schale und ganze Gewürtz, darnach eine Lage Aal, ferner nur erwehnte Species, und damit wird wechsels-weise fortgefahren, bis das Fäßgen voll, so daß die obere letzte Schicht abermahl die Species ausmachen; dieses wird, wenn vorhero guter Eßig und Baum-Oel über das eingelegte gegossen worden, mit dem obersten Boden vermachet, feste verpichet, und täglich umgestürtzet, daß es nicht verderbe. Dergleichen giebt eine gute Fasten-Speise ab, und ist von gar gutem Geschmack, nur muß, wenn einmahl das Fäßgen aufgemacht, solches nach einander verbraucht werden.

Einen Aal zu räuchern ohne Haut: Man streifft erst dem Aal die Haut ab, schneidet ihn auf, und nimmt das Eingeweide heraus, legt ihn, nachdem er wohl eingesaltzen, in ein Geschirr, darinnen er alle Tage kan umgekehret werden. Nachdem wird er heraus genommen, gantz trenge abgetrocknet, und da ihm ein Spieß durch den Kopff gestossen worden, an einem Ort,

wo nicht gar zu viel Rauch ist, aufgehangen. Der Rauch wird meist von Säge-Spänen mit Wachholder-Beeren vermenget, Tag und Nacht also erhalten. Wenn nun der Aal bey nahe seine recht geräucherte Farbe hat, aber doch noch nicht gantz geräuchert ist, so bindet um denselben Papier, daß er bey der schönen Farbe erhalten werde; lasset ihn also hengen bis er gut und recht geräuchert ist. Hiernechst hat man Acht zu geben, daß ein solcher Aal in kein dumpfigt Gewölbe gethan werde: denn die Aale sind insgemein fett, und ziehen gern solch übels Wesen an sich, davon sie hernach einen übelen Geruch und Geschmack bekommen. Wenn dergleichen verspeiset werden soll, muß er vorhero ein wenig gewässert oder gar aufgesotten werden; Alsdenn leat man ihn auf den Rost, und brät ihn aus: Andere schneiden ihn, wie er aus dem Rauche kommt, in Stücken, beschmieren die mit Butter, und legen sie auf den Rost, machen auch wohl eine Sauce von Eßig, Butter, Gewürtz, ein paar Eyern, und etwas gerieben Brot daran. Man kan ihn aber auch mit durchgeriebenen Erbsen kochen; Wenn man nemlich, da er über Nacht gewässert, die in Fleisch-Brüh oder nur aus Wasser abgekochte und durchgeriebene Erbsen in ein Casserol thut, und sie auf dem Feuer gemächlich kochen lässet: Darauf leat man ein Stück Butter, ein wenig Pfeffer, und etwas Ingwer, samt dem Aal zugleich mit hinein, und lässet ihn aufkochen. Wenn solcher gahr ist, wird er also angerichtet: Man leget den Aal ordentlich in die Schüssel, schüttet die Erbsen darüber her; hernach muß in einer Pfanne Butter braun gemacht, darinne würflich geschnittene Semmel geröstet, und über die Erbsen gestreuet werden, so ist das Gerichte fertig. Oder mit Braun-Kohl einen Aal zuzurichten, da wird er erst eine Nacht eingewässert. Hierauf nimmt man Braun-Kohl, streifft ihn, daß die Strüncke oder Adern heraus kommen, denn wäschet man solchen sauber aus, schneidet ihn fast auf die Art, wie einen Kraut-Salat, doch nicht so klein, wirfft ihn in ein Wasser, das allbereit siedend, und ein wenig gesaltzen ist, so bleibt der Kohl fein grün oder braun, nachdem er in der Jahres-Zeit gebraucht wird. Ist er nun ziemlich weich gesotten, so seiget man ihn ab, und brennet in einem Tiegel etwas Mehl braun, schüttet den Kohl hinein, giesset Brühe darauf oder an derselben stat Peterßilien-Wasser, und leget gebratene Castanien darzu. Zu mercken ist, daß der Aal nicht darff mit gekocht werden; er ist ohnedem ein feister Fisch, darum muß man ihn auf den Braun-Kohl herum legen, da ihn denn der Dampff vom Kohl schon gahr machen wird, welches geschiehet, wenn man die Casserol mit einem erhabenen Deckel fleißig zuhält. Das Gewürtz betreffend, muß lauter hartes genommen werden, und richtet man sich nach der Art der Speise.

Einen Aal wohlschmeckend zu sieden, wird er gehörig vorbereitet, in Stücken geschnitten, und ein wenig guter Eßig drüber gegossen. In den Fisch-Kessel thut man Wasser, Eßig, Wein und Saltz, wie auch allerhand Kräuter, Citronen-Schalen, gerieben Brot und Gewürtz, ingleichen ein oder zwey Zwiebeln, ja auch wohl Capern darzu; so bald es anfähet recht aufzuwallen, legt man die Aal-Stücken in Kessel, und lässet sie wohl einkochen, daß die Brühe fein kräfftig werde. Weil aber der Aal, als ein harter Fisch, nicht leicht kan weich gesotten werden, muß man ein Stückgen Butter mit hinein werffen, welches das wahre Fundament bey dem Sieden eines Aales ist. Wenn er recht ausgesotten, wird er in eine Serviette, so vorher gebrochen worden, geleyt und aufgetragen, worzu Citronen gegeben werden. Solte von dergleichen Aal etwas übrig bleiben, darff man die Stücke nur wieder in die Sauce, darinnen er gesotten worden, thun, und mit einem Papier bedecken, so kan man ihn durch dieses Mittel, wohl 14 Tage lang ziemlich gut aufbehalten. So der Aal dergestalt abgesotten, lässet er sich auch mit einer weissen Sardellen-Sauce anrichten, welche also zubereitet wird: Erst waschet ohngefehr ein halb Pfund Butter auf das sauberste aus, legt diese nebst ein klein wenig rohen Mehls in ein Casserol, schlagt 6 Eyer-Dottern dran, doch mit der Vorsichtigkeit, daß ja kein weisses darzu komme, und rühret dieses wohl durch einander. Thut aus den Sardellen, welche vorher sollen gewässert seyn, die Gräten, hacket sie gantz klein, und damit sie desto kleiner können gehackt werden, giesset man, um sie nur anzufeuchten, etliche Tropffen Fleisch-Brüh daran, rühret sie auch unter die Butter mit denen Eyern, schneidet Citronen-Schalen daran, thut Muscaten-Blumen, Safft von einer Citronen, ingleichen Plätzen-weise geschnittene Citronen hinein, giesset endlich unter die benannten Species Wein und Brühe oder Peterßilien-Wasser, und zwar so viel als man meynet genug zu seyn, den Aal damit zu überziehen, rührt solches auf dem Feuer, bis es beginnt dicke zu werden, denn thut etliche Tropffen kalt Wasser hinein, damit, wenn es anfängt zu sieden, es nicht zusammen lauffe, massen das kalte Wasser solches gleich hindert. Mercket darbey, daß der Aal im Warmen wohl behalten und diese Brühe darüber gegossen werde. Zum Uberfluß lässet man geschmeltzte Butter zerlaßen, und tröpffelt selbe darüber, so ist das Gerichte fertig.

Aal oder Schlange, nennet man auch dasjenige Gebackens, welches man aus einem guten und mürben Butter Teig in Form eines Aals zubereitet. Es wird nemlich gedachter Teig, wenn er fertig, nach der Form eines Aals, doch so breit geschnitten, daß, wenn man ihn doppelt über einander leget, er mehr gedachtem Fisch ähnlich sehe, dieses Stück bestreicht man mit Eyern, legt eines Daumens dicke Fülle in der Mitte durch darauf, ziehet hernach eine Seite vom Teig über die Fülle auf die andere, und klebt sie zusammen, darbey ihm die rechte Form eines Aals gegeben, und er nochmals mit Eyern über und über bestrichen wird. Endlich leat man ihn auf ein Papier oder Back-Blech, krümmet und bieget ihn nach Gefallen, bäcket

solchen gehörig ab, und streuet bey dem Anrichten geriebenen Zucker darüber.

Aalfang, bedeutet entweder 1) die Zeit, wenn die Aale am besten zu fangen sind, nemlich vom Martio oder April an, wenn die Ellern- oder Erlen-Bäume ihre Blätter treiben, bis in den Augustum und September; oder 2) die Art, wie solche gefangen werden, als mit Reussen, Wehr-Körben, Angeln, Leg- oder Nacht-Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln und sogenannten Erchen- und Fisch-Fängen, welche letztere beeden Arten man gerne in denen wüsten Mühl-Gerinnen, und bey Wehren anzubringen pflegt.

Aalgabel, oder, wie es einige nennen, **Tristachel**, ist ein Instrument von plattem Eisen, und, wie eine dreyzanckigte Mist-Gabel, mit dreyen Haacken gemacht, deren ieder ohngefehr neun Zoll lang, und an der innern Seite, der mittlere aber auf beyden Seiten mit guten Wieder-Haacken versehen ist. Tab. I fig. 1. Die beeden äussern Zincken a. b. sind auswerts gebogen, der mittlere c. aber gerade und gleich einer Schlangen-Zunge, iedoch etwas rundlich zugespitzt. Alle drey Zincken werden durch zwey kleine auf beyden Seiten mit Nägeln festgemachte eiserne Bänder d. dergestalt zusammen gehalten, daß sie weder weiter aus einander gehen, noch sich enger schliessen können, als wie sie wircklich sind, damit kein Aal, er sey auch so klein, als er wolle, darzwischen durchschlupffen möge. In die Dille e. wird eine lange geschlancke Stange von funffzehn bis sechzehn Schuhen, wie an einem Fisch-Haacken gestossen und mit ein paar Nägeln fest gemacht. Mit diesem Instrumente stossen die entweder an dem Ufer gehende, oder in einem Kahn fahrende Fischer in dem Fisch-Wasser, wo man Aale weiß oder vermuthet, immer auf den Grund, nichts anders, als wie sie beym Fischen mit den Trantyen oder Stör-Stangen zu thun pflegen; da denn, weil die Aale gemeiniglich dichte beysammen liegen, öffters zwey, drey und mehr zwischen den Zacken und Wieder-Haacken behangen bleiben, und auf einmahl heraus gezogen werden.

Aalraupe, Ohlruppe, Quappe, Roselcke, Ruppe, Rutte, Treusche, Trusche, ist ein Fisch, so mit seiner Farbe und schlüpfferigen glatten Haut und der Bewegung seines Leibes dem Aal sehr nahe kommt, (daher er auch diesen seinen Nahmen mag bekommen haben), am Kopffe, Leber und Grösse aber um ein merckliches von selben unterschieden ist, denn er hat einen breiten Kopff und weites Maul wie ein Frosch, an welchem einige Flechsen heraus gewachsen. Der Aug-Apffel ist blau, und dessen Circul gelb-färbig. An ieder Kiefe hat er eine weit hervorgehende schmale Floß-Feder, und nächst daran, nach dem Bauche zu eine andere etwas breite; Oben auf dem Rucken und unten fast am Ende des Bauches, ziehet sich eine unbewegliche Floß-Feder nach dem Schwantze zu, und helffen diese beyde selbigen formiren. Sein Magen mit dem Schlund hat etliche Federn, deren jede wie ein Frosch- oder Kroten-Fuß aussiehet. Sie haben mit den Aalen gleiche Nahrung, und halten sich in frischen Flüssen und Seen auf. Die Aalraupe laichet bald nach Weihnachten vom Febr. an bis Martium, und heissen sie die Fischer catexochin, den **Laich-Fisch**, weil sie davor halten, daß alle die andern Fische sich mit ihrer Laich-Zeit nach dieser richten. Es ist ebenfalls ein Raub-Fisch. Sie soll im Monat December am besten zu verspeisen seyn, zu welcher Zeit eben ihre grosse Leber, so vor das delicateste am gantzen Fische, ja noch über die Hecht-Leber gehalten wird, am besten und gesundesten seyn soll, da dieser Fisch ausser diesen von vielen, die von dem herrlichen Geschmack der Leber keine sonderliche Wissenschafft haben, wegen des oben beschriebenen Magens und der ungestalten Figur seines Kopffes, der einer Kröten ähnlich, gantz verachtet wird; Wiewohl überhaupt das Fleisch dieses Fisches, zumahlen wenn er alt und erwachsen, nicht so gar wohlschmeckend und verdauend, und muß die Güte und Grösse der Leber alles ersetzen und dem Fisch den Werth bringen. Es nennen auch einige die Leber, auf gewisse Weise zugerichtet, Lampreten, weil sie so delicat wie dieser Fisch schmeckt. Ausser ihrem guten Geschmack lässet sich auch aus selbiger, wenn sie in einem Glas Sommers-Zeit an die Sonne gehangen wird, ein gesundes Oel zubereiten, welches zu unterschiedenen Artzneyen brauchbar, sonderlich aber den dunckeln und blöden Augen gar nützlich ist. Auch pflegt man den Magen zusammt dem Schlund auszunehmen und zu dörren; dieser nachhero zerstossen, in Wein eingenommen, treibt sonderlich die Nachgeburde, und dienet vor allerley Gebrechen der Mutter. Diese Fische werden wie die Aale mit Angeln, Aalgabeln oder Tristacheln, Netzen und Reussen gefangen, und in der Küche entweder gesotten, oder gebacken, oder mariniret zur Speise zubereitet. Weil nun ihre Haut gleich den Aalen schleimig, müssen sie zuförderst gebrühet, und mit Saltz oder heisser Asche wohl abgerieben und gereiniget werden, nach diesem reißt man sie auf, nimmt sie bis an die Leber aus, denn diese muß unten am Hals hangen bleiben, auch darff man die Galle davon zu nehmen nicht vergessen, und sie darauf fleißig auswaschen.

Aalraupe zu sieden: Wenn sie auf nur beschriebene Art vorbereitet, giesset man Essig darüber, und lässet sie wie einen andern Fisch sieden, und weil die Härte ihres Fleisches mit des Aals überein kommt, ist nöthig, daß in den Sott, eben wie bey jenem, ein bißgen Butter geworffen werde. Will man sie in Wasser absieden, muß dieses ziemlich gesaltzen werden, weil dies ein harter Fisch, und nicht mehr Saltz annimmt, als er gebraucht. Die Fisch-Brühen und Sauces, so darüber angerichtet werden können, sind unterschiedlich und vielfältig, und sollen davon allhier nur die besten erzehlet werden, als eine **Erbs-Brüh**. Kochet gute Erbsen in Fleisch Brüh oder Wasser recht weich, treibt solche durch einen Durchschlag und machet sie zur Brüh etwas dünne; giesset ferner darunter guten Rahm bis auf ein halb Nössel,

der vorhero muß abgesotten seyn, soll er nicht zusammen rinnen, thut es in ein Casserol, werffet ein Stück Butter darzu, wie auch etwas Muscaten-Blumen, und ein wenig weissen Ingwer, aber ja keinen Pfeffer, und lasset es gemächlich durch einander kochen. Diese Brühe wird endlich über die schon abgesottenen Aalraupen gegossen, und auf einem Kohl-Feuer durch einander gewirmet; darüber lässet sich auch halbgeröstete und würflich-geschnittene Semmel streuen, und die Garnieure nach Beschaffenheit der Umstände richten. Eine Butter-Brühe: Nehmet ein ziemlich Theil rein ausgewaschener oder ungesalzener Butter, etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, mit ein wenig weissen Ingwer, thut dieses zusammen in einen Tiegel, oder Casserol, giesset etwas von der Brüh, darinnen die Aalraupen gesotten, imgleichen Fleisch-Brüh, oder Petersilien-Wasser, und zwar so viel hinzu, bis ihr meynet gnug zu seyn. Hierauf soll grüne Petersilie, ganz klein gehackt, darzu geschnitten, und die Aalraupen hinein gethan werden, welches alles sodenn gemächlich unter einander kochen muß, bis die Brühe ein wenig beginnet dick zu werden. Endlich kan man solche fein ordentlich anrichten, die Brühe darüber giessen, ein wenig Muscaten-Blumen darüber streuen, und auftragen lassen. Eine andere Art: Thut ein Stück Butter, die vorhero rein ausgewaschen und abgässert worden, in einen Tiegel, streuet zugleich ein wenig rohes Mehl etwa einer Messer-Spitze voll hinein, schlagt auch 6 Eyer-Dotter ohne das Weisse hinzu, und rühret es wohl unter einander. Ferner schüttet klein-geschnittene Muscaten Blumen Citronen-Schalen, und ein wenig weissen Ingwer zu dem vorigen, giesset Brüh oder Petersilien-Wasser mit daran, und zwar nur so viel, als man, selbige mit denen Eyer-Dottern dicke zu machen, vor nöthig achtet. Dieses rühret fleissig über ein Kohl-Feuer, und sobald es anfähet zu sieden, lasst etliche Tropfen kaltes Wasser hinein fallen, damit die Eyer nicht zusammen laufen, und sich ballen; richtet nach diesem die Aalraupen an, giesset die Brühe über selbige, lasset ein wenig Butter zergehen und tröpfflet das klare Tropffen-weis darüber. Wem es beliebig, kan Petersilie klein hacken, und unter die Brühe rühren lassen. Eine Pohlnische Brühe: Schälet Zwiebeln und Aepffel, zerschneidet beede und thut sie in einen Topff; legt fernergeschnittene Semmel-Krumen, Ingwer und Pfeffer darzu, giesset auch Brühe, oder Petersilien-Wasser, Wein und Essig hinein, und lasset alles zusammen fein weich kochen. Hierauf quirlet es gar, streichets durch ein Haar-Tuch in ein Casserol, legt ein Stücke Butter daran, und wenn etwa der Brühe zu wenig, so giesset noch etwas Brühe, oder Petersilien-Wasser, Wein und etwas Essig daran. Zucker, Saffran, Cibeben, geschnittene Mandeln, die vorhero abgezogen, Citronen-Schalen werden gleichfalls hinzu gethan, und alles wohl gekocht, so ist der Saltzaun. Diese letzte kellet alsdenn fein zierlich auf die Schüssel, giesset die Brühe darüber, belegt sie mit denen darinnen befindlichen Citronen, bestreuet sie mit Semmeln, so geriben. Eine saure Limonien-Brühe: Last die gesottene Aalraupen in ein Casserol oder Tiegel, thut Butter daran, schneidet auch eine saure Limonie nicht allzu dicke, und schüttet sie nebst Muscaten-Blumen, etwas weissem Ingwer und Citronen-Schalen, in den Tiegel, streuet geriebene Semmel darüber und giesset ein wenig Wein, Petersilien-Wasser, oder Fleisch-Brühe hinein, lasset es fein gemächlich kochen, bis es anfähet dick zu werden. Oder thut ein paar Eyer-Dottern in ein Töpffgen, tropffet etliche Esslöffel Citronen hinein, giesset die Aalraupen-Brüh darzu, und quirlet es wegen, daß es nicht zusammen rinne. Diese Brühe richtet über die Aalraupen an. Eine Citronen-Sauce: Thut die Fische in einen Tiegel nebst einem Stücke Butter, geriebene Semmel, Citronen-Schalen, von einer ganzen Citrone die geschnittenen Scheiben und Muscaten-Blumen, giesset Wein, wie auch Wasser oder Brüh darauf, legt eine ganze mit Gewürtz besteckte Zwiebel, imgleichen ein paar Lorbeer-Blätter hinein, lasset dieses alles durch einander kochen, bis es anfähet dicke zu werden, alsdenn wird sie über die Fische angerichtet. Mit Sauer-Kraut: Wenn die Aalraupen nicht gar in Salz-Wasser ausgesotten, weil doch etwas Salz darinnen bleiben muß, nimmt man sehr klein geschnitten Sauer-Kraut, oder da es nicht zu haben, kan es mit einem Schneide-Messer ein klar geschnitten werden, setzet es zum Feuer, daß es einen Sud thue. Hierauf lässet man in einem Casserol ein gutes Stück Butter zergehen, schüttet das Sauer-Kraut hinein, und schwenkt es ziemlich, giesset auch eine Pinne saure Rahm darzu, und lässet es wohl durch einander kochen. Wenn dieses geschehen, so machet man um eine Schüssel einen Kranz von Teig, leget in selbige erst Butter, darnach Sauer-Kraut, und oben darauf fein ordentlich die Aalraupen, denn wieder Sauer-Kraut u. s. f. bis es wie eine Pastete in die Höhe kommt; Streichet es ferner mit einem Messer sauber zu, bestreicht es auch mit Eyern, giesset zerlassene Butter darüber, imgleichen streuet man geriebene Semmel darüber her, und blässet sie fein wieder ab, damit nicht so viel an einem Ort liegen bleibe. Endlich setzt man es in einen Back-Ofen, und lässet es gemächlich backen, so siehet es aus als eine Pastete. Das Gewürtz betreffend, ist es nur ein Unrath, in dergleichen Essen viel daran zu bringen, und wird überhaupt in vornehmen Küchen solches nicht so häufig gebrauchet, als bey gemeinen Leuten, sonderlich der Pfeffer, Ingwer, und dergleichen, welches ein guter Koch allezeit wohl in acht nimmt.

Aalraupen zu backen oder zu braten: Wenn sie behörig vorbereitet, wird vom Kopff bis auf den Schwantz ein Kerbgen neben das andere geschnitten; hierauf saltzet man sie ein, und lässet sie eine Stunde im Salze liegen, streichet nochmahlen mit der Hand den etwa noch gegenwärtigen Schleim herunter, streuet

Mehl

Mehl darauf, und bäcket sie aus Schmaltz. So sie nun recht gebacken, röstet man ein wenig Mehl in Butter braun, so aber nicht so viel seyn muß, weil die Aalraupen vorhin mit Mehl bestreuet worden, und daher schon ein wenig dicke Brühe geben. Ist das Mehl braun, so giesset man Wein, Brühe oder Petersilien-Wasser und Eßig darzu, würtzet es mit ein wenig Ingwer und Pfeffer ab, schneidet Citronen daran, leget eine gantze Zwiebel mit Nelcken besteckt sammt Lorbeer-Blättern und Roßmarin hinein, lasset alles durch einander kochen, und wisset, daß das Salz eines jeden Geschmack anziehen wird. Leget zuletzt die Aalraupen in den Tiegel, lasst es fein sachte aufkochen, giesset in die Brühe gut Baum-Oel, so auch ein wenig mit kochen muß, und sodenn wirds angerichtet. Oder: wenn die Aalraupen gehörig vorbereitet, und aus Schmaltz wohl gebacken worden, so kochet Sauer-Kraut, nicht allzuweich, seiget die Brühe ab, und machet es mit einem Wiege-Messer klein; alsdenn leget ein gut Stück Butter in ein Casserol, lasset selbiges heiß werden, thut ein wenig Mehl darein, so etwas braun gebrannt. Schüttet hierauf das Sauer-Kraut in die Butter, und giesset etwas Brühe darzu. Endlich nehmet eine Schüssel, machet ein Ränggen von Teig darum, bestreichet sie wohl mit Butter, thut erst was Sauer-Kraut hinein, denn eine Lage von Aalraupen, womit wechsels-weise so fortzufahren, bis es alle ist. Endlich begiesset man es eben mit Butter, streuet Semmel darüber, und lässet es in einem Ofen zu gut backen.

Aalraupen zu mariniren: Reisset, saltzet und kerbet dieselben, bratet sie auf dem Rost, da sie denn stets mit Baum Oel zu beschmieren. Wenn sie gäntzlich gebraten, legt sie aus, daß sie kalt werden. Nehmet ein neues Fäßgen, thut unten auf den Boden, nachdem ihr das, mittelst eines Pinsels, mit Baum-Oel wohl ausgestrichen, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, gantze Würtze, Citronen-Schalen, legt die Aalraupen darauf, und denn wieder eine Lage von benannten Kräutern u. s. f. womit wechsels-weise fortzufahren, bis das Fäßgen voll wird; worbey die Lagen also einzurichten, damit zuletzt die Species oben kommen, auf welche der Deckel endlich gelegt und zugeschlagen wird. Dieser muß in der Mitte ein Loch haben, denn so bald er zugeschlagen worden, soll man Eßig und Baum-Oel durch das Loch hinein giessen, dasselbe wieder vermachen und mit Pech vergiessen, auch das Fäßgen täglich umstürtzen und wohl unter einander rütteln. Will man zum Gebrauch zuweilen etwas heraus nehmen muß das Fäßgen allezeit wieder fleißig vermacht werden, sonst verderben diese eingeleate Fische gar leichte.

Aalraupen-Lebern wohl zuzurichten: Nehmet diese und blanchiret sie ein wenig in Wasser. Thut hernach in einen Tiegel ein Stück Butter, Muscaten-Blumen, und klein geschnittene Citronen-Schalen, und die Lebern, die man aufs Feuer setzen, und ein wenig passiren muß. Giesset alsdenn Wein darauf nebst etwas Brühe, streuet klar-geriebene Semmel darein, und lasset es fein gemächlich kochen. Will man sie bald anrichten, wird von einer Citrone der Safft hinein gedruckt, da es etwa zu sauer werden wolte, ein bißgen Zucker hinein geworffen, dadurch es gleich piquant wird. So sie aber recht gut werden sollen, so nehmt ein paar Lebern, giesset solche nebst einem Stückgen Butter und etwas Semmel-Krume im Mörser, setzet es in ein Töpffgen, wenn vorhero Wein und Brühe darauf gegossen worden, zum Feuer, treibets durch ein Haar-Tuch; Diese Coulis oder Ablauff schüttet endlich auf die Lebern, so vorhero, wie oben gemeldet, passiret seyn, lasset sie nur gemächlich und nicht lange kochen, so werden sie recht gut und angenehm seyn.

Aal-Suppe, ist ein gemein Gerichte aus gekochten Aalen bestehend, davon siehe oben Aal zu kochen.

Aasen, bedeutet bey der Jägeren so viel, als fressen; es wird aber nur von dem rothen Wildpret gesagt; Z. E. der Hirsch aast, d. i. frisset.

Aas, ist ein wegen Alter, Kranckheit oder andern Zufalls verreckter Cörper eines Viehes, als Pferdes, Rindes, Schaafes u. s. f. Diese werden aus den Ställen auf einen etwas entlegenen Ort, so gemeiniglich der Schind-Anger genennet wird, gebracht, daselbst von dem Cavillier abgeludert, und der Uiberrest den Hunden und Vögeln zur Speise überlassen. So fern sich aber dergleichen todte Aeser durch eine grassirende Seuche häuffen möchten, werden solche in eine auf dem Felde darzu tief gemachte Grube mit Haut und Haar geworffen, über iede Schicht Kalck darauf geschüttet, und also verscharret, daß sie um so viel eher verwesen, und nicht etwa durch allzuübeln Geruch die Lufft inficiren.

Abbinden, siehe Absetzen.

Abbinden, wird von den Zimmer-Leuten genennet, wenn für ein Gebäude zuerst der Dach-Stuhl eingerichtet, und sodenn zu denen Wänden die Riegel, Bänder und Säulen in die Schwellen und ihre gehörige Oerter in einander gelochet, auf einander eingeschnitten und verkammet, oder fest in einander verbunden werden.

Abbiß, dieses Kraut hat Blätter wie Wegerich-Kraut, iedoch länger, einer Zungen gleich, schwartz-grün und rauch, hat einen runden Stengel mit Purpur-braunen Blumen, so gantz gedrungen an einander auf einem Knopffe sitzen; hat weisse Wurtzeln, die unten stumpff und gleichsam wie abgebissen, daher es auch den Nahmen bekommen: Denn man sagt, daß der Teufel die Nutzung oder besondere Krafft dieser Wurtzel den Menschen mißgönne und stumpffe, oder beisse sie deswegen in der Erde ab, daß sie ihre rechte Krafft nicht haben möge, darum heisset sie auch Teuffels-Abbiß, oder Teufels-Biß. Es ist dieses ein Aberglaube, welcher aus läppischen Begriffen von denen bösen Geistern, womit ehemals die Welt überschwemmet war, entstanden

und wodurch eine natürliche Wirckung Gottes diesem Geiste nicht ohne grosse Sünde zugeschrieben wird. Sie wächset an wilden und ungebaueten Orten zwischen Dornsträuchern, Disteln und Hecken; Die Wurtzel gestossen auf ein entzündet Glied gelegt, machet dieses gesund; Wurtzel und Kraut, wenn es blühet, abgezogen, dieses Wasser ist gut in Pestilentz und vor allerley Gifft, vor Hertz-Stechen, vor Brust-Geschwüre und alles geronnene Blut, so sich von Stossen, Fallen oder von Schlagen innerlich gesammlet hat, wenn man des Tages ein oder zweymahl zwey bis vier Loth trincket; Dieses Wasser oder der Safft dieses Krautes mit Vietril vermischet heilet den bösen fressenden Grind, ist ein besonderes Grind-Kraut, wie die Scabiosen.

Abbiß, ist ein Zeichen, woran die Jäger zu erkennen pflegen, daß ein Hirsch in der Gegend stehe; indem derselbe auf denen Schlägen die Sommer-Latten dergestalt abbeisset, als ob sie mit dem Messer abgeschnitten wären, welches ein Thier oder Wild nicht also thun soll.

Abbrechen, wird nicht nur von der Verrichtung gebrauchet, da man das Obst, und sonderlich dasjenige, welches den Winter durch eine geraume Zeit aufbehalten werden soll, gemächlich von den Bäumen lieset, davon das Wort Abnehmen weiter nachzuschlagen; sondern es wird auch von den Aesten und Zweigen derer Bäume verstanden, wenn sie durch einen Zufall von dem Stamme gerissen oder gebrochen worden. Diesen Schaden pflegen achtsame Haus-Väter, damit nicht etwa der gantze Baum verderbe, folgender Gestalt zu besorgen: Erst schneiden oder sägen sie den schadhafften Ort gantz glatt, überstreichen ihn hernach mit Baum-Wachs, oder verbinden ihn mit Lehm und vermischten Kuh-Mist, so die gewöhnlichste Baum-Salbe, darüber schlagen sie einen Lappen, und machen solches fest. Dieses verhindert, daß die Sonnen-Hitze das von der Schale entblößte Holtz nicht so von dem Safft entkräfften, und der Regen, wenn auch die Schale bey dem Herunterbrechen weit eingerissen worden, keine Fäulniß und neuen Schaden verursachen möge. Auch wird dieses Wort gebraucht, wo man die Schlösser oder das Beschläge von Thüren oder Fenstern los reisset, um das schadhaffte auszubessern, und das noch brauchbare von neuem zuzurichten.

Abbrennen, oder ausbrennen, heissen die Ziegler und Kalchbrenner, wenn sie mit dem Reiß-Holtz den Ziegel- und Kalch-Oefen die letzte Hitze geben. Dieses Reiß-Holtz muß dürre seyn, damit es Flamme gebe, und das Feuer davon durch die Schlüfften, und die zwischen denen Steinen gewöhnlicher massen gelassene Spatia, recht durchlodern, und den Brand vollends zur Vollkommenheit bringen könne.

Abbringen, wird von den Feld-Früchten gesagt, es mögen nun solche mit der Sichel geschnitten, oder mit der Sense abgehauen werden. Z. E. Gersten und Haber muß man bey zeiten abbringen, ehe sie überständig werden und einbrechen. Den Weitzen soll man noch in der gelben Reiffe, und ehe sein Korn braun wird, anfangen abzubringen. Hiernächst wird das Wort auch gebrauchet, wenn man eine bisherige Gewohnheit nach und nach in der Wirtschafft abschafft oder abbringet.

Abdancken, heisset so viel, als des bisherigen Dienstes frey werden, und seinen Abschied in einer gewissen Verrichtung entweder selbst nehmen, oder von einem andern bekommen. Sonderlich wird es von Soldaten, Bedienten und Gesinde, die den Abschied bekommen, gebrauchet. Hierbey erinnert sich ein behutsamer Haushalter, keinen Menschen in seine Dienste zu nehmen, der nicht seinen gehörigen Abschied aufweisen, oder sonst genugsam darthun könne, daß er in seinen vorhergehenden Diensten sich treu und wohl verhalten, und den Abschied nicht hinter der Thür genommen habe. Auch wird dieses Wort von dem Nacht-Wächter gesagt, wenn er nemlich mit dem angehenden Morgen zuletzt abruffet, und die Menschen zur Dancksagung ermuntert vor die genossene Ruhe und den göttlichen Schutz.

Abdecken, nennet man, wenn nach gehaltener Mahlzeit das überbliebene von den aufgetragenen Speisen nebst dem Servis und sämtlichem Tisch-Geräthe vom Tisch genommen, und dieser gantz abgeräumet wird; ingleichen sagt man solches von den Dächern, wenn man die Ziegel, oder dasjenige, womit sie bedecket seyn, behutsam aufnimmt und zu fernerm Gebrauch bey Seite schaffet: Offt wird aber auch dergleichen bey grossem Winde und Sturme gethan, indem nicht nur die mürben und schadhafften Ziegel durch diese Gewalt herunter geschmissen, und vermittelst dieser noch viele andere gute verbrochen, sondern auch, wo einmahl eine Oeffnung in das Dach erfolget, eine grosse Menge ausgehoben und herab geführet werden. Dieses zu verhüten, ist am dienlichsten, wenn die Latten, daran die Ziegel hangen müssen, so nahe zusammen genagelt werden, daß die über der untern Reihe liegenden Ziegel, diese mit gedachten untern ihrer Länge nach über die Helffte decken. Auch bedienet man sich dieses Wortes, wenn von dem abludern und schinden des verreckten Viehes modell soll gesprochen werden.

Abdecker, heist daher an einigen Orten der Feldmeister, Caviller oder Schinder. Siehe Feldmeister.

Abdruck, ist derjenige Entwurff, der von einem geschickten und künstlich zugerichteten Modell entweder in Wachs, Thon, Hausblasen u. s. f. oder vermittelst besonderer zubereiteter Farbe auf Papier, Pergament, Atlas und dergleichen gemachet worden. Das Modell bestehet bald aus einem hölzernen geschnittenen Stock, bald aus kupfernen geätzeten Platten, bald aus gegossenen Schrifften u. s. f. davon unter Holtzschnitt, Kupffer-Stück und Schrifftgiesser im Natur-Lexic. nachzuschlagen.

Abelmosch, wird dasjenige Indianische Garten-Gewächse genennet, dessen Saame, so

so in kleinen schwarz-braunen Körnern beste-het, von den Marckt-Schreyern wegen seines guten Bisam-Geruchs, der aber nicht lange währet, um ihn in die Kleider zu nähen, oder in die Wäsche zu legen, verkauft wird. Auch pfleget man aus diesen Bisam-Körnern pater noster und Hals-Bänder zusammen zu reihen; Die Türcken aber und Araber mischen solche mit unter ihren Coffee. Es hat dieses Gewächs einen runden, rauchen Stengel, und eben ganz rauche Blätter, die sich wie Sammet anfühlen lassen, seine Blume bestehet aus 5 gelben Blättern, die nahe an dem Stiel mit rothen Flecken ausgezieret seyn.

Abend, heißt nicht nur diejenige Zeit, sobald die Sonne sich gäntzlich unter unsern Horizont verbirget, dergestalt, daß ihre Strahlen auch durch die Refraction unsern Erdboden nicht mehr erleuchten können, welche Erleuchtung die Abenddämmerung genennet wird, und dem Abend iedesmal vorgehet; sondern man nennet auch in engerm Verstande genommen, den Punct also, da in dem Horizont die Sonne gleich 90 Grad von der wahren Mittags-Gegend untergehet, so des Jahres zweymal geschiehet, wenn nemlich Tag und Nacht gleich ist. Davon siehe Æquinoctium. In weitläuftigem Verstande aber wird der gantze Theil des Horizontes die Abend-Gegend benennet, in welchen sich die Sonne von Tag zu Tag vor unsern Augen verbirget und entziehet. Was nun wirklich aus dem wahren Abend kommt, z. E. der Wind; oder ihm just 180 Grad entgegen stehet, wie eine Sonnen-Uhr, das bekommt den Bey-Nahmen, und heisset der Abend-Wind. Abend-Uhr u. s. f. von welchem s. Mathem. Lex.

Abend-Essen, ist nicht nur die Gewohnheit, da insgemein ein arbeitsamer Haus-Vater mit seiner Frau und Gesinde nach gemachtem Feyerabend noch vor dem Schlafengehen, etwas Speise zu sich nimmt, damit der durch die Nachmittags-Arbeit entkräftete Leib und darneben ausgeleerte Magen gestärcket und der Schlaf befördert werde, welches am besten zu erhalten, wenn man sich dieses Abend-Essens mäßig und nicht im Ueberfluß bedienet; Sondern es bedeutet auch den Gebrauch, da ein Bräutigam mit seiner Braut anstatt eines grossen und weitläuftigen Hochzeit-Schmauses den allernächesten Freunden in der Stille und Kürtze eine Abend-Mahlzeit am Tage ihrer Trauung ausrichtet und zum besten giebet.

Abend-Jagd, s. Nacht-Jagd.

Abend-Röthe, ist insgemein der rothe Schein, der sogleich nach Untergang der Sonne bey heiterem Himmel an unserm Horizont gesehen wird, und so lange dauert, bis die Sonnen-Strahlen durch die Luft, welche um die Erde sich befindet, nicht mehr zu uns reflingiret werden können. Wenn diese Abend-Röthe über Land ziehet, welches geschiehet, so einzele Wolcken über der untergegangenen Sonne zu stehen kommen, und von derselben Strahlen auf obgedachte Art illuminiret werden, so verspricht sich der Landmann des folgenden Tages gut Wetter; denn es gehet zu der Zeit gewiß der Wind aus Osten oder Morgen, welcher dem Regen widerstehet, und die Wolcken gegen Abend treibt. Es ist die Abend-Röthe einmal heller als das andere, nachdem die vorhergegangene Witterung beschaffen gewesen, dauret auch einmal länger als das andere. Siehe Philosoph. Lex. *Hildebrandus* hat observiret, daß, wenn diese Wolcken rothbraun, solche zwar bisweilen des Morgens früh helles Wetter, so aber den Tag nicht beständig, sondern bald trübe, ja wohl gar regnicht Wetter mit sich bringe. Siehe Witterung.

Abend-Stern, heisset die Venus, wenn sie der Sonne nachgehet, und alsdenn scheinet, so bald diese untergehet. Siehe Mathemat. Lex. Dieser Stern wird auch der Bier-Stern betitelt, sonder Zweifel, weil nicht nur zu der Zeit, wenn er zu leuchten anfähet, von vielen der Arbeit Feyerabend gegeben, und dargegen die Bier-Kanne in die Hand genommen und tapfer drauf gezechet wird; sondern weil oft dieses Nachtsitzen auch so lange getrieben wird, bis dieser Stern, wenn er der Sonne vorgehet, zu scheinen anfähet, massen von dem Venus-Stern bekannt, daß er der Sonne bald vor, bald nachgehet. Dieses heißt aus Tag Nacht gemachet, und ist wider die Regeln eines ordentlichen wirtschaftlichen Lebens. Sonst scheinet er des Abends gröser als des Morgens, weil er der Erden viel näher ist als des Morgens, da er rund, gleichwie des Abends gehornet, und 40 mal grösser aussiehet. Welche dem Gestirn einen Einfluß und Wirkung in die Natur zuschreiben, haben observiret, daß dasjenige Jahr, darinnen die Venus regieret, meistens feucht und doch darbey warm und geschwül sey, daher auch das Obst und sonderlich der Wein sodenn wohl gerathe. Fürnemlich geben sie vor, wenn der Frühling in einem Venus-Jahre übermäßig naß wäre, so gebe es wenig Frucht, wenn er aber temperiret sey, so wüchsen viel Aepfel, Zwetschgen, Nüsse, Kirschen, iedoch wenig Birn und keine Eicheln, hingegen ziemlich viel Hopfen. Es werde ein guter Herbst und ein Haupt-Wein, wenn schon die Trauben leichte fielen. Ob nun gleich diese Wirckungen nach der Erfahrung mit einem gewissen Stand dieses Planetens gegen unsere Erde, den man sich nach der ehemaligen ungegründeten Ptolomæischen Bewegung, Ordnung und Stand der Welt-Cörper vorstellete, oft zugleich da sind, und also dieser Stand des Planetens ein zufälliges Zeichen, daß diese Wirckungen folgen würden, abgeben kan; so hat man doch darinne gefehlet, daß man die Ursache dieser Wirkungen in diesem Stern und seinem Einfluß in unsere Erde gesuchet. Wenn man viel zugeben wollte, so könnte, wenn er zwischen einem Punct von einer Gegend der Erde und der Sonne zu stehen kommt, vermuthet werden, daß er in dieser Gegend, nachdem dieselbe bald diese oder jene Bestrahlung der Sonne geniesset, einige Aenderung vermittelst seines Schattens oder seiner Darzwischenkunft in denen Wirckungen der Sonne auf der Erde

und in der atmosphæra machen könne. Wer sonst von den alten ungegründeter Regeln wegen der Planeten Einflusse in der Wirtschaft alles zusammen lesen will, kan den hundertjährigen oder auch den curieusen und immerwährenden ökonomischen Frauenzimmer-Calender, ed. Erfurth 1738 p. 60 sq. brauchen.

Aberglaube, ist eine ungegründete Einbildung und falscher Wahn, indem man von Sachen, die irdisch und vergänglich, sich etwas Gottliches einbildet, aus schlechten Dingen grosse und gefährliche Folgerungen voraus wissen, ja aus sonderbaren Zeichen, Merckmahlen und dergleichen, Glück und Unglück deuten und wahrsagen will. Gleichwie aber dieses Laster seinen Ursprung aus dem blinden finstern Heidenthum hat, und bey dem unverständigen gemeinen Volck noch immer befunden wird; also hat ein vernünftiger christlicher Haus-Vater mit dergleichen abgöttischem und oft einfältigem Wesen nichts zu schaffen, sondern ist vielmehr bemühet, dieses Uebel auch von seinen untergebenen Domestiquen gäntzlich zu verbannen, keinesweges aber selbst zu dulden. Siehe Philosoph. Lex. Jedoch dieser Begriff beziehet sich mehr auf den religieusen Aberglauben. In wirtschaftlichen Dingen nimmt man das Wort auch vor solche Meinungen und Handlungen, welche allerhand falsche Sätze von der Natur der Dinge, der Cörper und Geister zum Grunde haben, denen man Wirckungen beyleget, die durch ihre bekannten Kräfte und nach ihrem Wesen nicht möglich sind. Ja man verdecket oft allerhand Laster mit solchen abergläubischen Meinungen. Ein fauler Knecht z. E. will die Pferde-Stalle nicht von Spinnen reinigen, denn die Pferde solten besser dabey stehen. Der Ursprung dieser abergläubischen Dinge ist in der Unwissenheit der Natur- und Geister-Lehre der Alten zu suchen. Und noch iezo fehlet uns viel darinne. Die Gelehrten sind es, welche diesen Aberglauben nach und nach bestreiten und ausrotten sollen. Denn es ist ihre Pflicht, dem unwissenden Wirt darinne zu helfen. Massen die Wirtschaft voll von solchen abergläubischen Dingen ist, bey dem Wetter, bey dem Ackerbau, bey dem Bergwercks-Wesen, bey der Jägerey, bey der Viehzucht ꝛc. Die Rocken-Philosophie und das Theatrum des Aberglaubens kan mehrere Nachricht davon geben. Indessen so geht man doch auf der andern Seite oft zu weit, und giebt vor Aberglauben aus, was doch diesen Nahmen nicht verdienet. Siehe die Leipziger Sammlungen von ökonomischen Dingen, 2ter Theil 3te Stück p. 211 sqq.

Aberklauen, s. Afterklaue.

Abfall, heißt erstlich die Höhe, um welche ein Boden an dem einen Orte niedriger oder tiefer liegt, als an dem andern; sodenn wird auch dieses ein Abfall genennet, wenn ein Nachbar den Ueberfluß seines Röhr-Wassers dem andern zukommen lässet; ingleichen ist oft ein Nachbar genöthiget, eines andern Abfall der Traufe und den übrigen Zusammenfluß des Wassers über seinen Grund und Boden abführen zu lassen; So pflegen auch in schlechten Zeiten die Gewerbe und Handthierungen der Bürger schlechter und geringer zu werden, und diese in Abfall der Nahrung zu gerathen. Dieser kan verschiedene Ursachen haben. Siehe Nahrungs-Abfall und conf. das allgemeine Kaufmanns-Lexicon.

Abfäumen, heißt so viel als Abschäumen welches Wort nachzusehen. Es wird aber auch im moralischen Verstande von einem Abschaum oder abgefäumten Bösewicht, Bauer oder andern Menschen gebrauchet.

Abfledern, heißt das ausgedroschene Getreide, wenn vorhero das gröbste davon mit einem Rechen oder Harcken abgerecht, mit einem Flederwische, so an einer vier- bis fünftehalben Ellen langen Stange angebunden ist, überkehren, und die übrigen Aehren und Stürtzeln heraus bringen. Siehe Dreschen.

Abgang, wird alles dasjenige genennet, was an einer Sache ihrer Zahl, Maaß und Gewichte, indem sie verarbeitet oder gebrauchet wird, verlohren gehet, oder sonst übrig bleibet, welches letzte ein sorgfältiger Haushalter immer annoch in seinen Nutzen anzuwenden trachtet, das erste aber nach Gelegenheit von neuem ersetzet und beydes dem Werth nach notiret, oder zu seiner Nachricht aufschreibet. Auch zeiget über dieses das Wort zuweilen die Zeit an, wenn von einem Ort zum andern Personen, Waaren, Briefe und dergleichen fortgeschaffet werden können, z. E. der Abgang der Post, des Briefes u. s. f. ist um diese oder jene Zeit, und pflegt man bey wohleingerichtetem Poststwesen gewisse Verzeichnisse drucken zu lassen, darinnen Zeit und Ort angegeben wird, wenn und wohin der Abgang ieder Post seyn werde.

Abgekochte Speisen, werden genennet, die zwar gehöriger massen abgewürket, zu gut und weich gekochet, aber bis zum wircklichen Anrichten und Genuß noch bey Seite gesetzet werden, da sie denn erst entweder aufgewärmet, oder sonst vollends mit einer Sauce zubereitet werden müssen.

Abgeschirren oder Abschirren, heisset den Pferden, wenn sie von der Arbeit oder von der Reise nach Hause und ins Quartier kommen, das Zeug oder Geschirre abnehmen. Ein Haus-Vater soll absonderlich seinen Fuhr-Knechten wohl einbinden, daß sie iederzeit Abends, so bald sie ihre Pferde abgeschirret, das Geschirre sauber und ordentlich, iedes an seinen gewissen Ort in den Stall hängen und legen, damit ieder nicht nur Morgens früh, sondern zu allen Zeiten, und wenn es die Noth erfordert, alles und iedes wieder bey der Hand habe, wenn er einspannen und aufs Feld oder sonst wohin fahren soll, daß dergestalt weder an seiner Arbeit, noch an andern Verrichtungen etwas verabsäumet werde. Ferner ist es eine Haushaltungs-Regel: Ein Pferd, welches

ches aus der Arbeit kommt, nicht gleich, wenn es schwitzet und sehr warm ist, abzuschirren.

Abgesotten, heissen nicht nur diejenigen Fische, die man gnugsam einsieden lassen, und theils so gleich warm und trocken genieſſet, oder mit einer darüber angerichteten Brühe zubereitet, theils aber kalt und trocken, ingleichen mit Essig und Baum-Oel versetzet; sondern es pflegen auch alle mit oder ohne Zucker angemachte Säfte und Latwergen dergestalt abgesotten zu werden, daß man darbey zum sichersten Merckmahl annehmen kan, ob sie gnug eingekocht, wenn der Rühr-Löffel oder das Holtz fast vor sich allein in denselben aufrecht stehen bleibt, und ist so viel von dem Absieden der Säfte zu mercken, daß, je mehr sie eingesotten werden, desto länger lassen sie sich nach diesem zum Gebrauch aufbehalten. Ja alles Absieden hat bey dem Fleisch und Früchten den Zweck, das überflüßige phlegma wegzuschaffen.

Abgestrichener Habicht, wird derjenige genennet, der zum Abrichten eingefangen werden, da er schon seine Federn und vollkommene Kräfte bekommen, auf den Raub auszugehen. Wie selbiger einzufangen und abzurichten, s. Habicht und Habicht-Fang.

Abgezogene Wasser, darunter wird alles dasjenige begriffen, was durch gehöriges Feuer von dem bey sich führenden Phlegmate gereiniget, oder sonst von diesen und jenen Kräutern, Blumen, Wurtzeln u. s. f. auf dem Brenn-Kolben oder vermittelst eines andern bequemen Brennzeuges übergetrieben werden, dessen man sich hernach in der Haushaltung bey mancherley Gelegenheit zu bedienen pfleget. Was bey dieser Verrichtung ein sorgfältiger Haushalter in acht zu nehmen, ist in *Cœleri* Oeconomia, und andern nützlichen Haushaltungs-Büchern zu finden, auch kan hierzu nachgelesen werden, was unter dem Worte Abziehen befindlich. Die aus denen Kräutern, Wurtzeln u. s. f. abgezogene oder sogenannte gebrannte Wasser seyn folgende: Abbiß-Adermennig-Agley Andorn-Attich-Wasser, Basilgen-Bethonien-Brunnenkreß-Wasser, Camillen Cardobenedicten-Cypressen-Wasser, Engelkraut-Ehrenpreis-Eisenkraut-Engelsüß-Epfig-Erdbeer-Wasser, Fenchel-Wasser, Holderblüth-Himbeer-Wasser, Isop-Wasser, Kratzmünz-Kirsch-Kornblumen-Wasser, Lavendel-Lindenblüth-Löffelkraut-Lilien-Limonien-Wasser, Majoran-Nelkenblum-Meliloten-Melissen-Wasser, Nesselein- und Nessel-Wasser, Pomeranzen-Petersilien-Poley-Wasser, Quendel-Wasser, Rauten-Rosmarien-Rosen-Wasser, Scabiosen-Scharlach-Schlaa-Wasser, Scordien-Schlehen-Spicken-Wasser, Thymian-Tillen-Tormentill-Wasser, Vieten- oder Veilgen-Wasser, Wachholder-Wermuth-Wasser u. s. f.

Abgrasen, heißt auf einem Rande, Rain, Damm, oder Stückgen Wiesewachs, das Gras völlig mit einer Sichel wegschneiden; so zu Zeiten in gutem, zu Zeiten aber in bösem Verstande genommen wird, nachdem nemlich das Abgrasen öffentlich oder heimlich, auf Befehl und mit Erlaubniß, oder wider Wissen und Willen, von ehrlichen oder Diebs-Händen geschiehet.

Abhauen, ist eine mannigfaltige Verrichtung, da ein Haushalter zu seinem Nutzen entweder den Bäumen mit einem Hand-Beil die untern Aeste benimmt, davon das Wort schneideln nachzuschlagen; oder den Stamm gar zusammt seinen Aesten vermittelst einer Axt von dem Boden abhauet, da denn dasjenige Stück, so auf der Wurtzel stehen bleibet und der Stock genennet wird, auch gute Stock-Scheite abgiebet, eher zu kurtz, als gar zu lang gelassen werden soll; oder er hauet auch mit der Sense das Gras auf den Wiesen, nicht weniger das Getreide auf dem Felde zu gehöriger Zeit ab. Bey dem letzten aber erwählet ein kluger Haus-Vater, wenn es seine Umstände zulassen wollen, an stat dem Abhauen des Kornes und Weizens lieber das Abbringen mit der Sichel, weil er davor hält, daß durch den starcken Anschlag der Sense so viel von diesen Früchten ausgeschlagen, ja wenigstens der Saame in dem Felde liegen, und den Vögeln preis gelassen werde.

Abholtzen, ist ein Forst-Terminus, und heißt das auf einem Gehauch befindliche Holtz abhauen. Das Laub-Holtz wird nicht völlig abgeholtzt, wie das Nadel- oder Tangel-Holtz, sondern man läßt die darunnen befindlichen Laas-Reiser, Vorständer, angehende Bäume und Haupt-Bäume in gewisser Anzahl stehen; Dahingegen das Tangel Holtz völlig abgeholtzet oder abgetrieben werden muß: Weilen 1) dem in der Erde liegenden Saamen Luft zum Wachsthum zu machen ist, und 2) der Wind die allenfalls stehenden Laas-Bäume, welche keine tiefe Wurtzeln schlagen, sondern mit denselben ganz flach auf der Erde weglaufen, nicht würde stehen lassen, sondern dieselbigen geschwinde übern Haufen werfen.

Abhüten, heißt, wenn ein Haus-Wirt von seinen Wiesen, Wer-Enden, Gras-Flecken, und dergleichen, das Gras, welches er entweder nicht zu Heu, oder nicht zu Grummet hauen lassen kan, von dem Rind- und Schaaf-Vieh abfressen lässet. Wenn sich die Saat überwachsen will, so lässet man, damit das Getreide nicht lagerhaft werde, dieselbe mit denen Schaafen, wenn das Feld gefroren, abhüten. Nach alt Licht-Messen hält man es vor schädlich, doch ist die Abhütung der Saat insgemein nützlicher als die Abgrasung, oder das Schrippen.

Abhüten, geschiehet auch von denen boßhaftigen oder unerfahrnen Hirten und Schäfern, welche entweder auf verbotenen Feldern, oder zur unrechten Zeit, wenn nemlich der Saame sich schon überwachsen, von dem Vieh Schaden thun und die Saat abfressen lassen. Das rechtmäßige Abhüten aber heisset bey diesem Fall überhüten; Dessen Bedeutung siehe Ueberhüten.

Abjagen, ist der letzte Act bey einem Bestätigungs-Jagen, und gehet an, wenn das mit dem Zeuge eingestellte Wildpret soll gefangen

fangen oder gefället werden. Die gebräuchlichsten Ceremonien dabey sind diese: Sobald die Herrschaft mit ihrem Gefolge ab- und in den Schirm getreten, so wird das Quertuch vom Jagen weggenommen, und die Hetz-Hunde eingetheilet. Hierauf verfüget sich die Jägerey, nach ihrer Ordnung dem Schirme gleich über, an den rechten Flügel gegen das Jagen zu, und erwartet durch eine Losung den Befehl zum Anfang des Jagens. Nach dessen Erhaltung fängt gedachte Jägerey den bey denen Sommer-Jagen gewöhnlichen Wald-Schren an, und gehen die Jagd-Hunde Kuppel-weise, jede von einem Bauer geführet, samt ihrem Hunde-Jungen (welcher voran gehet) hinter der Jägerey nach hinauf zu Holtze, mit Continuirung ihres Jagd-Lauts, bis hinter die Quere vors Jagen; darauf stößt man in die Wald-Hörner, und wird dasjenige, was man am ersten im Jagen antrifft und ansichtig wird, nach den eingeführten Jaad-Posten angeblasen, und angeschrien: der Hirsch aber, so bald er von den Jägern erblicket wird, bekommt seinen gehörigen Juch-Schrey, und wenn er jagdbar, so wird er beym Vorlauf durch Trompeten und Paucken gleichsam angemeldet. So bald ein Wild erleget, wird es vor den Schirm hingebracht, und zur rechten Hand desselben, nach dem Jagen zu, alles ordentlich und wendmännischem Gebrauch nach, und zwar 1) die Hirsche, so wohl nach der Stärcke der Gehörn, als nach der Vielheit der Enden; 2) die alten Thiere; 3) die Schmal-Thiere; 4) die Rehe-Bocke; 5) die alten Rehe; 6) die Schmal-Rehe, und 7) die Raub-Thiere hingeleget. Es werden aber die Hirsche, und alles Wildpret, mit denen Köpfen nach dem Schirm, und mit denen Rücken nach dem Jagen zu, geleget, und so gleich ein iedes Stück mit denen vorhero angeschafften eichenen und büchenen Brüchen verbrechen. Wenn nun alles vorgejagt worden, und man in der Rundung nichts mehr spüret, so versammlet sich die Jägerey auf dem andern Flügel wieder in ihrer Ordnung, so daß sie der Herrschaft zur lincken Seiten wieder heraus kommt. Nach diesem ziehet sie mit ihrem Wald-Schrey den Flügel hinunter bis wieder an dem Schirm, da dann, so bald sie daselbst angelanget, mit dem Schreyen inne gehalten, mit Wald- und Hifft-Hornern das Jagen abgeblasen, und mit einem nochmaligen Juch-Schrey der Befehl gegeben wird: Die Jagd-Hunde anzukuppeln, den Zeug abzuwerfen, und das gefällte Wildpret aufzuladen und abzuführen.

Abjagens-Flügel, s. Flügel.

Abjochen, heißt nach verrichteter Arbeit, die Zug- und Schieb-Ochsen ihrer Joche entledigen. Es geschiehet solches so wohl, als das Anjochen auf zweyerley Art, nachdem man sich nemlich einer von denen bekannten zweyen Arten derer Joche bedienet. (s. Joch.) Wenn man denen Schieb-Ochsen, welche das Joch oben auf den Köpfen haben, ihr Joch abnimmt, soll man ihnen den Kopf, Stirn, und den Ort, wo sie gebunden gewesen, ein wenig mit der Hand reiben, diß thut ihnen wohl, und macht sie desto mehr kirre und williger.

Abkehren, ist eine nöthige Verrichtung des Gesindes, da dieses alle Wochen zu einer gewissen bestimmten Zeit nicht nur die in einer Wohnung ausgestellten Mobilien von dem darauf gefallenen Staube oder daran hangenden Unrath behutsam abwischen, sondern auch die Wände mit allen Winckeln, vermittelst der Borst-Wische reinigen und saubern soll.

Abkimmen, wird in einer gewöhnlichen Redens-Art von hölzernem Gefäß gebrauchet, da man, wenn es unten an den Dauben, oder nahe bey und in der Kimme selbst schadhaft worden, nur gedachte Dauben bis an die Kimme abschneidet, in dieselben eine neue Kimme einschneidet, und also den Boden des Gefässes etwas höher rücket, aber auch durch dieses Abkimmen das Gefässe kleiner und um die erste Boden-Höhe niedriger machet.

Abkühl-Faß, ist bey dem Abziehen und Brennen der Wasser ein höchst nöthiges Stück. Es wird nemlich quer durch ein Gefässe eine kupferne inwendig wohl verzinnete Röhre gesteckt, an beyden Seiten aber, wo dieses geschehen, soll das Faß wohl vermachet werden, daß das zum Abkühlen eingegossene kalte Wasser nicht wieder heraus laufe, sondern dieses Gefässe bis über die Röhre allemal voll Wasser bleibe. Es dienet solches, daß die Röhre iederzeit kalt sey, damit der Spiritus sich darinnen eher in Tropfen solvire, und desto mehr heraus laufe. Bey grossen, sonderlich Branntewein-Brennereyen, ist dieses kein geringer Vortheil, wenn in dergleichen Faß ein Röhr-Wasser geleitet, das Gefäß aber also gestellet werden kan, daß das übrige dahinein laufende Wasser von selbsten aus gedachtem Abkühl-Fasse immerzu wieder abfliesse, weil man dadurch nicht nur viel Mühe wegen des Abschöpfens und wiederum frisch Draufgiessen des Wassers erspuret, sondern auch sicherlich mehr an abgezogenem Wasser erhält, ie beständiger die Röhre abkühlend verbleibet.

Abläctiren, s. Absaugen.

Abladen, geschiehet, so man die vermittelst eines Rüstwagens an verlangten Ort gebrachte Ladung oder Fracht geschickt von gedachtem Wagen herunter schaffet. Hierzu werden bey schwerer Fracht starcke Pack-Leitern, Stränge und durch die Erfahrung erlernete Handgriffe erfordert, ohne welche diese Verrichtung sonst gar selten ohne Schaden abgehen dürfte. Bey dem Abladen des Getreides hat man sich in acht zu nehmen, daß die Körner und Aehren nicht in den Mist kommen. Man will deswegen diejenigen Scheuern vor die besten halten, da man auf das Tenn mit dem Fuder rücken kan. Allein da dieses anderes Ungemach nach sich ziehet, so ist nöthig, daß man Tücher unterbreite und so verfahre, damit die Garben oder Bunde nicht so sehr anschlagen, oder solche gar aufgerissen werden, davon siehe unten Pansen.

Ablaß, ist eine auf dem Lande und einigen Dorffschafften hier und da eingeführte und von der Gerichts-Obrigkeit zu einer gewissen Jahrs-Zeit auf einige Tage vergönnete Lust, dabey gemeiniglich der an dergleichen Ort sich befindende Wirth etwas gewisses zum Besten giebt, und darnach auf einer geraden Stange, die von ihrer Schale oder Rinden entblösset, und über dieses mit fetter Materie überstrichen worden, daß sie recht glatt und schlüpffrig sey, denen Gästen zur Lust, junges Volck klettern lässet, oder er stellet einen guten Ochsen zum Ausspielen auf u. s. f. Gemeiniglich ist dieses Bauren-Fest nach der vollbrachten Erndte, und sonder Zweiffel darum angesetzet, damit das Gesinde alsdenn von der in gedachter Zeit gehabten vielfältigen und häuffigen Arbeit ablassen dürffe, und wiederum eine kleine zugelassene Ergötzlichkeit haben möge. Dieses könte wohl gewisser massen in christlicher Zucht und Aufsicht gestattet werden. Allein daran fehlt es insgemein. Und überdiß werden diejenigen Bauer-Gelache, die diesen Nahmen führen, sonderlich so genennet, wenn im Pabstthum ehemahls mit einer Kirche oder einem Kloster, so gewissen Heiligen gewidmet worden, das Recht des Ablasses oder die Vergebung der Sünden, verbunden worden, woferne dahin an einem gewissen Tage Wallfahrten angestellet und ein gewisses Geld erleget würde. Denn eben diese zusammen gelauffenen Leute machten sich hernach auf die Vergebung der Sünden mit neuen Sünden lustig. Ob man nun gleich unter uns Protestanten jenes abgeschaffet, so sind doch diese Freß- und Sauff-Feste, die auch offt den Nahmen der Kirchmessen führen, beybehalten worden, welche manchen Schaden in der Land-Wirthschafft nach sich ziehen. Ein solcher Ablaß ist z. E. noch zu Memmleben in Thüringen.

Ablaß, ist der niedrigste und tiefste Ort in einem Teiche, oder Flusse, dahin sich das Wasser aus allen anliegenden Orten zu versammlen pfleget, und wo solches alsdenn vermittelst einer durch den Damm gelegten eichenen Rinne, und eines darauf gesetzten Schlegels, Zapffen- oder andern Ständers, nach Gefallen abgelassen werden kan. In grossen Teichen hat man entweder mehrere, oder aber ausserordentliche grosse Abläße mit gemauerten Durchgängen, welche mit starcken Vorsetz-Gattern und Schutz-Bretern versehen, und wovon hinten unter dem Wort Teich ein mehrers vorkommen wird.

Ablassen, bey Teichen, heißt, den Schlegel, Zapffen, oder das Vorsetz-Bret eines Ständers ziehen, und darbey das Wasser eines Teiches oder Canals, welchen man fischen will, ablauffen lassen. Es muß solch Ablassen allmählig geschehen, und das Wasser nach und nach weggelassen werden, damit die Fische mit sachtem Ablaß dem Zug des Wassers folgen, und nicht an niedrigen Plätzen in denen Gruben, dergleichen sich manchmahl in Teichen finden, stehen bleiben mögen.

Ablassen den Wein, siehe Abziehen.

Ablassen die Milch, geschiehet, wann der fette Theil der Milch, nemlich der Rahm, oder die Sahne sich fein dicke oben drauf gesetzet hat, die darunter befindliche Milch aber blau aussiehet, da man denn die Zapffen in den Milch-Aeschen, Milch-Fäßgen oder Milch-Ständern ziehet, und die lautere Milch ablauffen lässet, damit die Sahne darinnen auf dem Boden sitzen bleibe, welche hernach mit dem Rahm-Löffel heraus, und in den Rahm-Ständer oder Rahm-Topff gegossen wird, worinnen man sie so lange sammlet und stehen läßt, bis man zum Ausbuttern genug hat.

Ablauffen, wird von dem Wasser gebraucht, wenn es bey dem Uberfluß auf einer an einem Orte etwas abhangenden Fläche herab läufft: Auch bedienet man sich dieses Wortes bey denjenigen Machinen, die durch Federn und Gewichte ihren Trieb und Bewegungen haben, wenn nemlich die Feder an ihrer sich ausdehnenden Krafft so schwach geworden, oder der um die Welle gewickelte Strick, daran das Gewichte hänget, sich gäntzlich abgewickelt, und demnach die Machine stille zu stehen genöthiget wird, so sagt man: die Uhr, der Braten-Wender, das Rad ist abgelauffen. Endlich ist dieses auch eine gemeine Redens-Art bey Handel und Wandel, da es so viel heisset, als alle werden: Z. E. Meine Waare, mein Vorrath, u. s. f. ist mir abgelauffen.

Ablegen heisset, wenn die Kleider, so man an sich gehabt, ausgezogen, oder wegen ihres Alterthums gar bey Seite gehangen werden.

Ablegen, siehe Einlegen, oder Einsenken.

Ableiten, das auf den Feldern stehen-bleibende Schnee- oder Regen-Wasser durch Wasser-Furchen und Gräben abführen, damit die Saat nicht dadurch erstücket werde; ist eine Arbeit, welche hauptsächlich in denen nassen Winter- und Frühlings-Monaten verrichtet werden muß.

Ableiten, siehe Abzüge in Weinbergen.

Ablohnen, bedeutet so viel, als eine in Diensten gestandene Person aus denselben lassen, und den auf gewisse Zeit bedungenen Lohn vor die gethane Arbeit ihr auszahlen; Also werden Zimmerleute, Mäurer, Handlanger, und andere Tage-Arbeiter entweder nach vollbrachter Arbeit, oder wenn währender Zeit einer und der andere nicht treu und redlich befunden wird, vor dem gesetzten Ziel und unverhofft abgelohnet.

Ablösen, heissen die Jäger, wann sie was von einem wilden Thiere abschneiden.

Ablösen, wird auch gebrauchet, wenn ein Arbeiter mit einem andern, der bereits sich müde gearbeitet, abgewechselt wird, so daß die Arbeit desto hurtiger und unausgesetzt fortgeführet werden kan.

Abmähen, Gras, Gerste, Haber, Erbsen, Linsen, Wicken, Heyde-Korn ꝛc. mit der Sense abhauen. An manchen Orten wird auch Korn und Weitzen abgemäht, wo man dessen

viel

viel hat, und gerne kurtze Arbeit machen will, oder aber die auf das Schneiden gehende Unkosten scheuet; doch ist es besser, wo es nur halbweg die Mühe verlohnet, daß man so wohl Korn und Weitzen, als auch die Winter-Gerste schneiden lässet; denn sie ergeben sich besser in Körnern, und wird auch das Gestrohde nicht so sehr verwirret, sondern sparsam zusammen gelesen.

Abmiethen, s. Miethen.

Abnehen, heisset auf eine Decke, Rock u. s. f. mit bunt-färbiger Seide oder Garn, nach einem gewissen Muster oder Abriß etwas durch das Nehen in Schatten und Licht setzen, daß es der Sache selbst, als einer Blume, Landschaft und dergleichen ähnlich siehet. Diese Kunst hat zuförderst eine gute Hand-Zeichnung zu ihrem Grunde, ohne deren Begriff kein geschicktes abgenehetes Werck entstehen kan.

Abnehmen, wird insgemein gesaget, wenn eine Sache an ihrer Grösse vermindert wird. Z. E. der Mensch an seiner Stärcke, der Mond an seinem Scheine, u. s. f. Also auch, wenn bey dem Stricken, um der Sache eine gehörige proportionirliche Grösse zu geben, ein oder mehr Schmassen aufgenommen, und derer an der Zahl weniger gemacht werden. Es ist aber auch

Abnehmen, eine Arithmetische Verrichtung, den Gewinn und Verlust bey einer gewissen Handlung zu untersuchen, und die darüber geführte Rechnung abzunehmen, oder wie bey dem Linckier-Spiel zu determiniren, wer gewonnen und verlohren, welches folgender Gestalt geschiehet: Es wird nemlich nach Endigung des Spieles die Zahl der angeschriebenen Strichlein des Wenigers, das ist dessen, der unter der gantzen Compagnie am wenigsten Strichlein bekommen, von eines ieden Verlust insbesondere abgezogen, und der Ueberrest als ein Debet einem ieden notiret. So man nun die Summen aller dieser befundenen Ueberreste mit der Zahl derer Personen, so gespielet, dividiret, giebt der Quotient an, wie viel man noch einem ieden von seinem Debet abnehmen könne. Geschiehet es denn, daß der Quotient gröser, als bey manchem das Debet, so zeigt dessen Ueberschuß den Gewinn an, dahingegen dasjenige, womit der Quotient von eines andern Debet übertroffen wird, dessen wahrer Verlust. Wenn nun vorhero ausgemachet, was ein Strichlein gelten solle, und daß aus der Compagnie etwas von dem Spiele bezahlet werden müsse, z. E. eine Flasche Wein, das Bier-Marken oder Licht-Geld und dergleichen, so verstehet sich von selbst, daß diese gemeinschaftliche Schuld vor der Division erst von der Summe als dem Dividendo abgezogen werden müsse. Und da auch diese in dem dividiren nicht gantz aufgienge, sondern daran ein und zwey Strichlein fehleten, oder derer so viel wären, und in residuo blieben, werden mit dem Umschlag der Karten, durch gewisse daraus erwählte Blätter unter der Gesellschaft diejenigen Personen ausgemacht, die diese im ersten Fall geben, oder in dem andern Fall noch als einen Gewinst empfangen sollen.

Abnehmen, die Sahne oder den Rahm von der Milch aus den Milch-Geschirren, Milch-Aeschen oder Milch-Ständern mit dem Rahm-Loffel abschöpfen, und in den Rahm-Topf oder Rahm-Ständer giessen: ist von dem Milch-Ablassen darinnen zu unterscheiden, daß die Milch bey dem Abnehmen im Gefässe bleibt, und nur die Sahne oben abgenommen wird.

Abnehmen, ist ein Garten-Terminus, und heist, das reife Obst und andere Baum-Früchte, als: Aepfel, Birnen, Quitten, Feigen, Maul-Beere, Hollunder-Beere ꝛc. von den Bäumen abbrechen oder abpflücken. Dieses ist die vornehmste Arbeit des Herbst-Monats oder Septembers, welche sich bis in den Wein-Monat oder October hinein erstrecket, und eher nicht angefangen werden soll, bis das Obst wohl reif oder zeitig ist, denn dieses thut am meisten zur Dauerhaftigkeit, es geschehe darnach gleich im neuen oder vollen, im abnehmenden oder zunehmenden Monden, nur daß es bey trockenem Wetter vorgenommen, und das Obst nicht zerstossen oder zerworfen, oder sonst viel mit Händen betastet, sondern, in specie aber das Lager-Obst, (welches man, ehe es bereift wird, abnehmen soll) mit dem Stiel sanft abgebrochen werde: Denn was seinen Stiel nicht behalt, pflegt leicht zu faulen.

Abnehmen, heißt auch das gewurfte Getreide, so weit es rein ist, auf der Scheun-Tenne von dem unreinen absondern, und auf die Seite stossen, damit dieses, nemlich das unreine Getreide, nochmalen gewurft, und gleichfalls reine gemacht werden könne. Dieses Abnehmen geschiehet zu vier, fünf und mehr malen, nachdem der Wind darnach ist, und das Getreide rein wird. Siehe Dreschen.

Abnehmen, s. Absetzen.

Abrahams-Baum, s. Agnus castus.

Abräumen den Tisch, s. Abdecken.

Abraum, heisset man in einer Haushaltung alles dasjenige, was von einer Sache nach der daran verrichteten Arbeit übrig, und zum Ab- oder Wegräumen bleibt, oder zur Haupt-Sache nicht mehr gehöret. Siehe Abgang. Und daher bekommen auch diesen Nahmen die kleinen Aeste und Zweige eines gefällten Baumes, welche nicht unters Clafter- oder Lager-Holz taugen, und woraus man nur Kleppel und Reis-Bündel zu machen pfleget. Es wird dieses von einigen auch Afterschlag genennet.

Abraum, wird auch von dem Gehölz selbst verstanden, wann nemlich ein gantz Stück Holz ausgerottet, abgetrieben und zu Acker gemacht wird. Es ist aber eine iede Landes-Obrigkeit weislich darauf bedacht, daß die Hölzer zum Nachtheil der so mancherley Haushaltung und nothdürftigen Feurung, von unbedachtsamen und unordentlichen Haushältern, nicht so gar auf dergleichen Weise verwüstet werden. Daher denn, vermöge der Landes-

Ord-

Ordnung in unsern Sächsischen Landen, wie auch an andern Orten mehr, solcher Abraum des Gehölzes gäntzlich untersagt und bey Straffe verboten ist. Siehe Reut.

Abrechling, nennet man die Aehren und Stürtzeln von dem ausgedroschenen Getreide, welche mit dem Dresch-Flegel abgeschlagen worden, und sich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben; auch auf der Tenne beym Reine-machen mit dem Rechen oder Harken abgerechet, zusammen gethan, und vor die Wagen-Rosse, oder auch vor die Kühe verfüttert werden. Die Bauern heissen es einiger Orten das Grobe, und von etlichen wird es auch das Kleine genannt.

Abrufen, höret man in den Städten und auch nunmehro einiger Orten auf dem Lande zur Nacht-Zeit die ordentlichen angenommenen Wächter, welche gewisse, ihnen vorgeschriebene Gassen, Plätze und Oerter begehen, und darauf Acht haben müssen, daß durch Feuer, Dieberey, und dergleichen schädlich Wesen daselbst kein Unglück entstehen, sondern die Einwohner sicher und ruhig seyn mögen: Da sie denn alle Stunden durch ein Horn oder Rotsche einen Laut von sich geben, und dabey abrufen, wie viel die Uhr geschlagen, um damit ihre Wachsamkeit anzuzeigen. Dieses Abrufen geschiehet von des Abends 9 oder 10 Uhr, bis des Morgens früh um 3, 4 und 5 Uhr, nachdem die Nacht lang oder kurtz ist.

Abrus, ist ein Sommer-Gewächs, so anietzo bey uns in den Gärten anzutreffen, vorhero aber aus dem glückseligen Arabien nach Egypten gebracht worden, woselbst man dessen Früchte zu speisen pfleget, welche doch sehr hart zu verdauen; bey uns aber dienen sie nur dem Frauenzimmer um etwas damit aufzuputzen, und zu Belustigung des Auges: Denn es bestehet diese Frucht in einer schönen Corallen-rothen Erbsen, die an dem Orte, wo sie an der Schelfe hanget, ein schwartzes Tüpfgen hat. Sonst gleichet dieses hohe Stengel-Gewächs in diesem Stück den Türckischen Bohnen, die Blätter hingegen schliessen sich mit der Sonnen Untergang, öffnen sich aber des Morgens wieder.

Absatteln, oder den Sattel von einem Reit- oder Zug-Pferde abnehmen. Dieses soll, wann ein Pferd erhitzt und schwitzend in den Stall kömmt, nicht sogleich, sondern, wann es vorhero etwas herum geführet worden, auch genugsam erkühlet ist, geschehen, hernachmals aber das Pferd von dem Knechte sauber abgewischet, abgerieben und abgetrocknet, oder wenigstens mit einer warmen Frieß-Decke beleget werden.

Absatz, wird an einem Boden der Ort genennet, da er in keiner geraden Linie fortgehet, sondern um eine oder wohl mehr Stuffen erhaben ist; ingleichen der ordentlich gerade Boden, wo er zum Exempel in den Gärten an den Bänden und Gängen durch einen Vorzug von Buchs-Baum oder anderer Einfassung ohngefehr eine Elle breit abgeschnitten, und Blumen oder allerley Stauden-Gewächse dahinein gesetzet werden.

Absatz, an einem Stiefel, Schuh, Pantoffel, ist der hintere Theil an selbigen, dadurch die Ferse des Fusses von dem Erdboden um etwas erhöhet wird. Wenn nun dieser nicht gar zu hoch gemacht wird, lässet es sich auf solchen sehr bequem und gewiß gehen. Diese Absätze werden entweder von starcken über einander gepappeten Leder oder von Holtz ausgeschnitten, welche letzte, wenn sie nicht allzuspitzig unten zugehen, sondern da ziemlich breit seyn, an den gemeinen Weibs-Pantoffeln Stramm-Hölzer genennet werden. Die ledernen müssen von gantzen Stücken, die höltzernen aus Stamm-Holtze verfertiget seyn. Der Bauer beschlägt sie übrigens der Dauer wegen mit Zwecken. An manchen Orten hat man auch an denen kleinen Stiefeln eiserne Absätze.

Absäugen oder Absäugeln, so auch Ablactiren genennet wird, ist eine Art von Pfropfen oder Peltzen der Bäume, da ein geschlachtes Reiß unzerbrochen auf einen nicht weit davon stehenden geraden Wildling gepfropft, oder aufgesetzet, und nicht ehe von seinem Stamme abgeschnitten wird, bis es sich mit dem wilden Stamme vereinbaret. Man setzet nemlich einen Wildling oder wilden Stamm zu einem fruchtbaren und guten Baum, erwählet von iedem derselben ein Zweiglein, schneidet dasselbe auf drey oder vier Zoll lang von der Rinde und von dem Holtze etwas aus, bis fast an das Marck, bindet die Ausschnitte genau zusammen, daß die Rinde auf einander treffe, verbindet sie mit Hanf, und verwahret sie mit Baum-Wachs und Anbindung an starcke Stäbe, so werden die zusammen gebundenen Reisser an einander wachsen. Wenn solches geschehen, und das Holtz an demjenigen Orte, wo beede Reisser sich mit einander vereiniget, etwas dicke worden, so wird erstlich der zahme Zweig von seinem Mutter-Stamme abgesondert, hernach dem wilden Stamm (welcher hierauf an einen gelegenen Ort, wohin man will, versetzet werden kan) alle übrige Zweige benommen, damit der völlige Saft zusammen in den aufgesetzten zahmen Zweig getrieben werde. Dieses Absäugen gehet am füglichsten bey denen Bäumlein, so in Kübeln oder Gefässen stehen, auch bey einigen Arten Blumen an.

Abschälen, s. Schälen der Bäume.

Abschäumen, heisset, wenn von dem Kochen das am Feuer siedende Fleisch von dem sich los gekochten aufsteigenden Gäscht gereiniget, und dieser vermittelst eines Schaum Löffels, oben weggenommen wird, daß in der ausgekochten Brühe weiter nichts von dergleichen zähen Schaum mehr zu finden.

Abschied geben, heisset so viel, als einen Dienst-Boten seiner bis daher geleisteten Dienste erlassen, und ihn von seiner Unterthänigkeit los geben. Daher wird auch das Zeugniß, so zuweilen von der Herrschaft einem solchen frey gegebenen ertheilet, und wegen seines treuen und redlichen Verhaltens in seinen Diensten ihm schriftlich ausgestellet wird, ein Abschied genennet. Ohne solchen Abschied soll nach vielen Gesinde-Ordnungen, das Gesinde

sinde nicht gemiethet werden. Es wird auch die Kundschafft genennet. conf. Churſächſiſche neue Geſinde-Ordnung d. A. 1735 Tit. 1 §. 7, und Siehe: Kundſchafft.

Abſchieſſend, heiſſet man diejenige Farbe an einem Tuch, Zeug, einer Wand und dergleichen, welche keiner feſten Art, ſondern in der Sonne und Lufft ihr erſtes Anſehen verlieret, und immer von Tag zu Tag ſich lichter träget: Dergleichen abſchieſſende Farben ſind Violet, Rota, ſchlecht Carmeſin und gemeine rothe Farben, allerley licht-grau, wenn es nicht gnugſam mit einem bunten Faden meliret; inſonderheit aber die ſogenannten Topff-Farben. Die Probe von ſolchen abſchieſſenden Farben kan gemacht werden, wenn man dergleichen Tuch oder Lappen wohl in Eßig taugt, darein ausdrücket, und an der Sonne oder Lufft trocken werden läſſet, da ſich denn darbey offt mehr Farbe in dem Eßig als in dem Tuche nachdem finden läſſet.

Abſchirren, ſiehe Abgeſchirren.

Abſchlachten, ſiehe Schlachten.

Abſchlagen, heißt entweder die Eicheln, Nüſſe ꝛc. welche zur Herbſt-Zeit nicht von ſich ſelbſt von ihren Bäumen fallen, vollends mittelſt eines Steckens oder Stange herabbringen; oder es wird auch das Wort

Abſchlagen, von Verringerung des Preiſes einer gewiſſen Waare geſagt: zum Ex. das Korn hat abgeſchlagen.

Abſchlagen, heiſſen die Köhler, wenn ſie in einem angezündeten Meuler die untern Plätze zumachen, und ſodenn eine quer Hand um und um niederſtechen. Wo es aber ſo ſtarck in Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, ſondern machet es gantz feſte zu, damit der Meuler gleich niederkohle. Siehe Kohle.

Abſchlagen das Waſſer, heißt, wann um eines Mühl- oder andern Waſſer-Baues willen, oder ſonſt anderer trifftiger Urſachen halber, einem Bach oder Fluß-Waſſer ſein ordentlicher Lauff nicht gelaſſen, ſondern daſſelbe vermittelſt Außziehung der Schutz-Breter eines Wehres oder Verfertigung eines Dammes und Durchſtiches einen andern Weg zu nehmen gezwungen wird, damit es an denjenigen Ort, wo man es wegen eines vorhabenden Baues, oder aber anderer Urſache halben nicht gebraucht, keine Verhinderung verurſachen möge. Es muß ſolches Abſchlagen eines Baches oder Fluſſes eine zeitlang vorhero denen nächſtgelegenen Ober- und Untern-Müllern, als auch deren Herrſchafften und Innhabern der wilden Fiſcherey zur dienlichen Nachricht kund gethan werden, damit ſich ſelbige ſowohl wegen des Vorrath Mahlens, als des Fiſchens, und ſonſten darnach richten können.

Abſchlagen, (den Miſt) heißt, den auf das Feld zur Düngung gefuhrten Miſt von dem Miſt-Wagen, vermittelſt des Miſt-Hackens, auf das Stücke, ſo gedünget werden ſoll, herab ziehen, und in ordentliche Hauffen abladen.

Abſchlagen, wird auch von dem Hirſchen und Reh-Bock geſagt, wenn ſie die rauhe Haut von ihren Gehörnen, nachdem dieſelben wieder verecket ſind, an gewiſſen Bäumen abſchlagen und reinigen. Siehe Schlagen.

Abſchneiden, iſt eine gemeine Verrichtung der Koche, da ſie allerley Feder-Vieh, als Tauben, Hüner, Endten Gänſe u. ſ. f. mit dem Küchen-Meſſer oder ſonſt tödten, welches auf mancherley Art vorgenommen wird, z. E. den Tauben werden die Köpffe umgedrehet und abgeriſſen, die Hüner ſchneiden ſie in die Gurgel oder Kehle, den Endten hacken ſie die Korffe ab, die Gänſe aber, nachdem man ihnen das Genicke von den kleinen Federn entblöſſet, und ſolche ausgerauſft, werden in daſſelbe tieff hinein geſtochen.

Abſchrecken, heiſt des Nachts das Wildpret vom Feld ins Gehöltze jagen, damit es nicht aus dem Gehäge und in andere Reſieren gehe.

Abſchreiten, iſt bey der Jägerey, nach der Länge der Tücher die Orte oder Stallungen abmeſſen, oder durch Schreiten erfahren, wie viele Schritte von einem Orte zum andern nach der Länge der Tücher ſeyen.

Abſchroten, ſagt man eines Theils, von Quellen, wenn ſie verſetzet, oder in fernerm Lauff, den ſie ihrer Lage nach eigentlich genommen hätten, gehindert werden; andern Theils wird dieſes Wort auch gebraucht, ſo man von einem groſſen Stück Holtz oder Steine durch darzu geſchickte Inſtrumente, dergleichen Schrot-Sage, Meiſſel und Schlägel, ein kleines Stücke abſondert.

Abſchuß, wird von dem Waſſer geſagt, wenn es gehling über eine gar ſchieff liegende Fläche in eine Tieffe fällt, z. E. von einem Dach auf den Erdboden, oder von einem Berge in den daran liegenden Thal. So wird auch diejenige Fläche abſchüßig genennet, welche mit einem Ende weit tieffer liegt als mit dem andern, ſo daß dasjenige, welches auf ihr gebracht wird, ob es gleich keine flüßige Materie oder runder Cörper, dennoch vor ſich und ohne Zuthuung einer andern Hülffe, darüber herab lauffen oder herunter rutſchen muß.

Abſencken, wird diejenige Art und Weiſe genennet, nach der man gewiſſe Bäume und Gewächſe, z. E. Citronen-Bäume, Weinſtöcke, Nelcken ꝛc. zu vermehren und fortzupflantzen pfleget. Da man nemlich erfunden, daß die Augen oder Knoſpen an den Bäumen und andern Gewächſen mit einer Wurtzel verſehen ſeyn, welche ſodenn nicht nur heraus wachſen, in der Erde anſchlagen und dem Auge dadurch mehrere Nahrung zuführen, wenn ſie in der Erde ſolcher Geſtalt auslauffen können, ſondern auch dasjenige, was im Kleinen in einem ſolchen Keimen oder Auge enthalten iſt, heraus treiben, und in das Groſſe wachſend machen, wie ſolches Herr Hofrath Wolff zuerſt entdecket; Alſo wird das Abſencken verrichtet, wenn der Theil der Pflantze, darinnen die Wurtzel des Auges oder Knoſpens enthalten und verborgen liegt, unter die Erde, oder wenigſtens an luckere Erde dergeſtalt gebracht wird, daß mehrgedachte verborgene Wurtzel

darin-

darinnen auswachsen und ihre besondere Nahrung aus der Erde erlangen möge. Dieses aber lässet sich nur vornehmen, wo die Pflanzen an dem Orte des Auges noch weich und grüne, daß die Wurtzel auch durchbrechen kan, denn wo die Rinden oder Schale hart, da gehet auch das Absencken nicht an. Wiewohl Herr *Agricola* in seinem Versuch der *Universal*-Vermehrung aller Bäume, Stauden und Blumen-Gewächs, §. 160 & sqq. einen Handgriff anweiset, dadurch das Absencken auch bey allen Arten der Bäume in das Werck zu richten. Es hat auch Mr. Lignon eine besondere Art des Absenckens gewiesen, wovon und andern Vorschlägen Feldeck im Wehlerf. Böhm. und Oestert. Haushalter p. 547 sq. nachzusehen. Siehe Einlegen.

Abseyen, heisset, wenn man das über Asche, wie bey den Seiffensiedern, oder über eine andere Materie, die ebenfalls klar, staubig oder sonst nur theilhafftig, gezogene Wasser gemächlich ablauffen lässet, so daß solches einige Zeit darüber gestandene Wasser immer fein klar bleibt, und nicht durch Anstossen und Rütteln des Gefässes etwas trübe gemachet wird. So pfleget man auch die bey der geronnenen Milch oder dem Quarck annoch sich findende wässerige Materie, so das Molcken genennet wird, davon abzuseyen, indem man den Quarck in einen spitzig zugeschnittenen aufgehangenen leinwandnen Sack schüttet, und dadurch das Molcken in ein darunter gesetztes Gefäß ablauffen lässet.

Absetze-Ferckel, siehe Ferckel.

Absetze-Kalb, ist ein Kalb, welches man aufziehen will, und, wenn es vier bis fünff Wochen an der Mutter gesäuget, sodann in einen besondern Stall thut und abgewöhnet. Hierzu soll eine Haus-Mutter die Kälber, welche fein breite Köpffe und breite Bäuche haben, von denen besten Kühen, die viel Milch geben, und fein langseitig sind, nehmen und absetzen, damit sie allezeit bey gutem Vieh bleibe, und nicht davon abkomme. Was gar spate abgewöhnet wird, und so jung den Sommer erreichet, kan den Sommer wenig bey der Weide gedeyen, weil sie von den Fliegen und Mücken zu solcher Zeit sehr geplaget und abgemattet werden; Hingegen haben die Frühe-Kälber, so den Winter über sich beym Futter erstrecket, und zu Kräfften gekommen, gar einen bessern Vorsprung zum Wachsen, als die gar spaten. Daher erwählet man gemeiniglich diejenigen, so um Lichtmeß bis in die Fastnacht jung werden, diese sollen die besten Milch-Kühe abgeben. Ein mehrers ist unten von dem Wort Kalb nachzulesen. Die Fütterung derer Absetz-Kälber betreffend, soll man dieselben, weil sie noch an denen Müttern saugen, bereits essen lernen, zu welchem Ende man ihnen immer ein wenig von Haber und Heu vorlegen muß. Nachmahlen, wenn sie abgesetzet worden, so wird ihnen von gutem Gersten-Stroh gar kleine Siede geschnitten, (so man aber Haber-Spreu haben kan, ist dieses besser) und auf ein Kalb die Wochen etwan eine Metze Haber- oder

Gersten-Schrot gegeben, die Siede damit gemenget, und des Tages dreymal davon gefüttert: nemlich des Morgens frühe wird ihnen auf zweymahl Siede, mit Haber- oder Gersten-Schrot gemenget, vorgeschüttet, und denn zum dritten gut Grummet, oder wer es hat, schön blätteriat Heu (denn verschleimt Heu oder dergleichen Grummet können sie viel weniger, als ander Vieh vertragen, und sterben wohl öffters gar davon) vorgeleget, und werden sodann mit warmem reinen Wasser, so mit Schrot, Kleyen oder sonsten mit etwas angemenget ist, getränckt. Etliche reiben ihnen ein wenig Brot mit unter die Siede, und bestreuen sie mit kleinem Saltz, so ihnen dann sehr gut ist. Zu Mittage giebt man ihnen wiederum zwey solche Futter, leget ihnen Heu oder Grummet ein, und t änckt sie, Auf den Abend wird ihnen solche gemachte Siede abermahl gedoppelt eingeschüttet, Grummet vorgeleget, und eben sie auf obbesagte Art getränckt. Man mag ihnen auch dann und wann Stein-Saltz zu lecken geben. Um Walpurgis (Philippi Jacobi) treibet man an einigen Orten die Absetze-Kälber auf die Weide, und giebt ihnen darzu die besten Plätze ein; doch weil sie von dem jungen Grase gar leicht erkrancken, und den Durchfall bekommen, so läßt man sie lieber bis um Johannis zu Hause, und wirfft ihnen indessen etwas von gutem Grase bey ihrem andern Futter vor. An manchen Orten aber werden solche junge Kälber das erste Jahr gar nicht auf die Weide gelassen, sondern zu Hause gefüttert. Die Absetze-Kälber soll man in ihrem Stalle also anhängen, daß sie einander nicht ablecken können, denn sie thun es gar gerne, und schlucken dabey viel Haare ein, welche sich in dem Magen fest zusammen ballen, daß öffters gantze Kugeln daraus werden, die ihnen hernachmahls am Zunehmen sehr hinderlich.

Absetzen, heißt, ein Kalb, so man aufziehen will, wann es vier bis 5 Wochen alt, von der Kuh abgewöhnen. Dieses geschiehet gerne an einem hellen Tage und im vollen Monde. Wird sonsten auch abbinden, abnehmen, oder abspänen genannt.

Absitzen, nennet man, wenn entweder iemand seine von der Obrigkeit ihm zuerkannte Geld-Strafe nicht baar erlegen kan, und dahero, stat dieselbe zu bezahlen, eine Zeit Arrest halten und im Gefängniß bleiben muß; Oder da einer dem andern Geld vorstrecket, und der Darleiher indessen eine Wohnung oder gantzes Gut von seinem Schuldner eingeräumt bekommen, davor er jährlich Interessen, und auch wohl etwas von dem gelichenen Capital an stat des unter ihnen ausgemachten Zinses oder Pacht-Geldes rechnet, und solcher Gestalt seines Freundes Schuld absitzet, und sich wiederum also bezahlt machet.

Abspannen, siehe Ausspannen.

Abspannen, heisset auch die heimliche Dieberey unter den gemeinen Leuten, da einer des andern sein Vieh mit Locken, Körnen

und Wegfangen hinterlistig zu rauben und zu entwenden suchet, wenn dieses geschehen, entweder einsperret und seinen Nutzen daraus ziehet, oder wohl gar ins Geld setzt und verkaufft. Dergleichen wird am meisten vorgenommen mit dem Feder-Vieh, und unter diesem zuförderst mit den Tauben, als welche sich am leichtesten, wenn sie nicht wohl in acht genommen werden, weggewohnen und abspannen lassen. So wird auch dieses Wort gebraucht von der gottlosen Art, wenn einer des andern sein Gesinde zum Ungehorsam gegen seine Herrschafft verleitet, und durch allerley Versprechungen in seine eigene oder andere Dienste zu ziehen veranlasset.

Abspänen, siehe Absetzen.

Absprung, nennen die Jäger, wann der Hase auf seiner ordentlichen Fährte wieder ein Stücke Wegs zurücke gegangen, (welches einen Wiedergang gethan heißt) und alsdann davon auf die Seite abgesprungen, folglich dadurch einen Anfang zu einer neuen Fährte gemacht. Die Hasen thun dergleichen Absprünge zwey, drey und mehrere, wann sie vom Felde wieder nach dem Holtze hinein gehen, um dadurch denen Hunden den Geruch zu verlegen, und die Spur zu benehmen, damit sie von denenselben nicht so leichte gefunden und aufgejagt werden können, sondern desto gesicherter in ihrem Lager verbleiben mögen.

Abspulen, braucht man in Gold- und Silber-Manufacturen oder Spinnereyen, sowohl als bey dem Kleppeln, Lein- und Wollwebereyen und dergleichen. Es bedeutet die Art, da ein aufgewundener Faden von seinem Knaul, Rolle oder Spuhle auf einen Kleppel, ander kleines Röllgen und dergleichen, so viel dessen nöthig, mit einer Behendigkeit abgewunden wird. Es geschichet dieses gemeiniglich vermittelst einer kleinen höltzernen Maschine, die aus einem an einer etwas langen Welle geeckten Schwung-Rädgen bestehet, an deren Ende des langen Theiles ein etwas starcker spitziger Drat hervor gehet, daran man den Kleppel oder das Röllgen, darauf der Faden zu winden, fest anstecken kan. Wenn nun mit der flachen Hand der auf den Tisch vor sich gestellten Maschine ihre lange Welle herum getrieben wird, und das daran befindliche Schwung-Rädgen dessen Lauff beständig befordert; So lässet sich in kurtzer Zeit von einer Spuhle, die ebenfalls an einem Drat oder Spindel beweglich, vieles abwinden oder abspuhlen.

Abstechen, ist ein Schlächter-Terminus, wenn nemlich ein Fleischer das Mast-Vieh, als Schweine, Schaafe, Ziegen, Kälber u. s. f. mit dem Schlacht-Messer umbringet und nach diesem gehörig ausschlachtet.

Abstecken, wird von Formirung des Laufes bey einem Jagen gesagt, wie weit derselbe gehen soll; Da denn etliche Hefftel eingeschlagen werden, wornach man die Tücher aufstellet.

Abstecken, geschiehet auch von den Gärtnern mit Schnüren und Pfälen, wann sie eine Allée, Feld, Quartier, Beete und dergleichen anlegen und eintheilen wollen.

Abstecken, sagt man ebenfalls, an stat absetzen oder abgewöhnen, wann man von denen Ferckeln redet, die man nicht mehr an ihrer Mutter säugen lässet.

Abstehen, heißt bey den Fischen so viel als Sterben. Es geschiehet solches bald aus natürlichen, bald aus zufälligen Ursachen, theils überhaupt bey allen Fischen, theils bey dieser und jener Art von Fischen. Wenn die Teiche verödet, da man sie alle 8 Jahr erst besetzet, und niemahls ruhen lässet, wenn man ihnen keine Lufft, da die Teiche sehr zugefroren sind, machet, und wenn das Wasser faul und nicht mit frischem Wasser vermischet wird, pflegen die Fische, sonderlich die Karpen auf- und abzustehen. Es lassen sich alsdenn etliche Tage zuvor grosse schwartze breite Käfer sehen. Alsdenn folgen die Hechte und Verschlinge, darnach die Karpen. Und alsdenn ist kein besser Mittel, als sie aufzufangen und eilig in frisches Wasser zu bringen. Man hat zwar viele Karpen-Recepte; Allein sie helffen nicht. Frisch Wasser ist das beste. Einige Fische können auch das Schiessen in das Wasser nicht vertragen. Ihro Königliche Majestät in Polen und Churf. Durchl. zu Sachsen, Augustus II höchstseligen Andenckens ergötzten sich einstmahlen zu Augustusburg auf dem dasigen Teiche, worinnen rothe Nervlinge stunden, mit Schiessen, und schossen einige dieser Fische. Darauf stunden die andern alle ab, daß man den Teich von neuem damit besetzen müssen.

Abstehen, oder

Absterben der Bäume ist, wann solche Alters halben, oder durch eine Kranckheit, oder aber durch einen andern schädlichen Zufall ihren natürlichen Safft und benöthigte Feuchtigkeit verlieren, Wipffel-dürre werden, und entweder nach und nach oder auf einmahl verdorren. Wenn dieses in jungem und wohlbestandenem Holtze, und nicht Alters halber geschiehet, auch gantze Flecken damit angestecket werden, so wird es als eine Wald-Seuche angesehen, und die Darre genennet. Siehe Darre.

Abstreiffen, heißt bey denen Raub-Thieren, als Wölffen, Luchsen, wilden Katzen, Füchsen, Dachsen, Mardern, Iltissen, Fisch-Ottern ꝛc. ingleichen denen Hasen, die Haut, oder, nach Weydmännischer Redens-Art, den Balg abziehen. Und obwohl der Bär auch ein Raub-Thier ist, so hat doch derselbe darinnen etwas besonderes, daß seine Haut nicht Balg, sondern Haut genennet, auch derselbe nicht gestreifft, sondern aufgeschärfft und vor zerwirckt gehalten wird, weil der Jäger ihn, seines Fettes halber, gantz zu zerlegen und zu zerwircken pfleget.

Abstreiffen, wird auch gebraucht von dem Aal, wenn ihm, nach einiger Leute Gewohnheit, die Haut abgezogen wird. Siehe Aal.

Abstricken eine Nadel, siehe Stricken und Stricker.

Abtauschen, eine Waare, geschichet zuweilen, wenn man etwas ihm nicht anständiges gegen ein anders angenehmers und nutzbarers wechselt, und entweder noch etwas Geld darauf heraus bekommt, oder selbst noch zugiebt, oder zugleich mit-einander aufhebet. Weil bey dergleichen Veränderung gar leicht eine Vervortheilung vorzugehen pfloget, so hat sich darbey in diesem Fall ein ieder bedachtsam aufzuführen, will er nicht Einbuße oder gar Schaden leiden.

Abtragen, von der Tenne, saat man, wenn die Drescher das ausgedroschene Getraide, nach beschehenem Aufheben, von der Scheun-Tenne in Säcken auf die Böden tragen, und daselbst behöriger Orten aufschütten.

Abtragen, den Leit-Hund, wenn man denselben auf der Fährte genugsam gearbeitet hat, auf oder unter die Arme nehmen, und von der Fährte etwa zehen oder mehr Schritte seitwerts fein gemächlich tragen, und auf die Erde niedersetzen. Solches Abtragen hat diesen Nutzen, daß der Hund, wenn er niedergelassen wird, nicht weiß, wo er die Fährte verlassen, dahero wieder munter hinaus schiesset, und Lust zum Suchen bekömmt: Wenn man ihn aber iedes mahl mit dem Hänge-Seil nach der Arbeit von der Fährte wegschleppen, und mit Gewalt abziehen wolte, so würde derselbe dadurch nur verdrossen, und endlich gar zu Schanden gemacht und verderbet werden.

Abtreiben, ist ein Forst-Terminus, und heißt so viel als Abholtzen. Siehe Abholtzen.

Abtrennen, heißt, wenn man zwey an oder auf einander genehete Sachen mit der Scheere, oder einem zarten Trenn-Messer wieder von einander löset: Also werden insonderheit alle saubere Spitzen von der Wäsche abgetrennet, wenn man willens ist dieselbe waschen, und wiedrum aufstechen zu lassen.

Abtrieffen, Abtröpffen, wird insonderheit von dem Fette eines Bratens gesagt, wenn dieser mit dem Spiesse am Feuer umgetrieben wird, und das Fett von der Hitze ausgebraten, in die darunter gesetzte Brat-Pfanne herab tröpffet. Dieses Fett und sonderlich von den Gänsen pfleget eine rathsame Haushälterin fleißig zu sammlen, und andere gekochte Speisen damit anzumachen, währender Zeit aber, als der Braten am Feuer umläufft, wird selbiger mit dem abtrieffenden Fett fleißig begossen.

Abtritt, Häusgen, heimlich Gemach, Secret, ist der einem ieden nicht unbekannte und höchst-nothwendige Ort bey einer Haushaltung, dahin der Mensch seinen Leib zu erleichtern Abtritt nehmen kan. Wie solcher bequem anzulegen, und was sonst darbey in acht zu nehmen, daß er sich insonderheit durch seinen übeln Geruch nicht verrathe, davon ist des Daviller Vignola durch Sturm übersetzet p. m. 201 nachzulesen.

Abwägen, entweder eine Waare gegen ein angenommenes Gewicht von gewisser Schwere, oder es heißt mit der Wasser-Waage die Horizontal-Linie oder Schnur-gleiche Ebene einer Gegend, den Hang eines Erdreiche, und den Fall oder Gefälle eines Flusses suchen; oder so viel als messen, um wie viel ein Theil des Wassers oder der Erden höher sey, als der andere; das ist: um wie viel er von dem Mittel-Punct der Erden weiter wegstehe, als der andere. Siehe Mathem. Lex. Wasserwägen. ic. Gewicht. Wage im Lex. Math. und hier.

Abwaschen, die Leiche, ist insgemein eine Verrichtung derjenigen Wärterin, so die verstorbene Person in ihrer Kranckheit gepfleget, und ihr an die Hand gegangen, da sie denn nach dem Ableben, und ehe der Todte aufs Bret geleget wird, ihn sauber und rein wäscht, auch weil der Cörper noch warm, und sich biegen lässet, ihm von neuem weisse Wäsche anziehet.

Abweiffen, heißt, den an einem Rade oder Rocken gesponnenen Garn-Faden, ingleichen den gemachten Zwirn von der Spule oder Spindel über eine darzu besonders verfertigte Weiffe ziehen, und selbigen in gewisse Gebinde vermittelst eines darzwischen geschlagenen Fadens bringen, bis dererselben Anzahl einen vollen Strehn ausmachen.

Abwerffen, sagt man von den Hirschen und Rehe-Böcken, wann sie ihre Gehörne oder Gewehr abstossen. Siehe Gehörne.

Abwerffen, heißt bey der Jägerey die Tücher und Garn, nach Vollendung des Jagens wieder abnehmen, und gehörig zusammen machen.

Abwerffen, wird auch von dem Ertrag eines Gutes oder Gewerbes gesagt, wie viel nemlich, nach Abzug der Herrschafftlichen Steuern, und anderer beym Gute oder dem Gewerbe nothwendiger Unkosten und Ausgaben, noch an Nutzen netto übrig bleibet, darzu Gewinn- und Verlust-Anschläge gehören.

Abwinden, geschiehet, wenn ein über eine Welle gewickeltes Seil, wie bey den Aufzügen, herab gelassen wird, ingleichen so der Strick am Braten-Wender, so bey dem Aufziehen um die Welle gewunden worden, vermittelst derer Gewichte nach und nach herunter gezogen wird; So pflegt man auch offt einen grossen Knaul Garn, Zwirn und dergleichen abzuwinden und zum bequemen Gebrauch in unterschiedene kleine Knäuler zu vertheilen.

Abwürtzen, wird von den Speisen gesagt, wenn nach einer ieden Art der Koch das behörige Gewürtze in gewisser Maasse, und nach erfordernden Umständen daran wirfft, und zum Theil mit kochen lässet, oder erstlich bey dem Anrichten darüber streut. Siehe Gewürtze.

Abzapffen, nennet man, wenn Bier, Kofend und dergleichen Getränckе aus einem grossen Gefäß in kleine abgezogen werden; Oder so man das auf eine gewisse Sache gegossene und einige Zeit darüber gestandene Wasser, indem man den Zapffen in dem Gefässe ziehet, wieder davon ablauffen lässet. Des Letzteren bedienen sich insonderheit an einigen Orten die Wäscherinnen, wenn sie die Wäsche laugen, davon dieses Wort weitere Nachricht geben wird.

Abzäumen, heißt, wenn dem Pferde der Zaum abgenommen, und dagegen die Halffter angeleget wird.

Abzehenden, heißt, den Zehenden von denen Feld-Früchten vor deren Einführung demjenigen, so er gebühret, z. E. denen Schnittern, so das Getreyde um den Zehenden abgebracht, Priestern, Herrschafften ꝛc. nach abgezehlten Schocken, Mandeln und Garben, zutheilen und anweisen. Siehe Zehend.

Abzehlen, ist eine Verrichtung, da man entweder im Felde die aufgebundene Garben abzehlet, und in Mandeln setzet, oder hernach die auf unterschiedenen umher liegenden Feldern aufgesetzte Mandeln nach Schocken abzehlet; Oder da eine sorgfältige Haus-Mutter ihren Vorrath von Früchten und mancherley Eß-Waaren durchzehlet, und zu ihrer Nachricht fleißig aufschreibet, was von deralеichen vorhanden.

Abziehen den Wein, oder Ablassen, heißt den Wein, nach der Zeit, da der Most völlig ausgetobet, und seinen Schaum verworffen, von einem Faß in das andere ziehen, wenn selbiges wohl gereiniget ist, damit er reiner und geistiger werde: Denn der Wein, wenn er von seinen Hefen gesondert wird, machet nicht nur eine bessere und lautere Mutter, und hält sich besser und standhaffter, sondern wird auch auf den folgenden Frühling viel klärer, als wenn er auf seinen ersten Hefen liegen geblieben wäre: gestalten er sonst, wenn diese dick und rauh sind, gar leichte seinen natürlichen Geschmack verlieren, und dafür einen rauhen verdrießlichen Geschmack von den Hefen annehmen würde. Man pfleget aber nicht alleine die jungen Weine, sondern auch die alten, wenn sie entweder schwach werden wollen, oder etwas aus dem Fasse gezapffet worden, und zwar die schwachen oder gar krancken Weine im Winter, die starcken aber im Frühling abzuziehen oder abzulassen, und ihnen dabey ihren behörigen Einschlag zu geben. Siehe Einschlag. Auch ziehet man gerne schlechten Wein auf ein Faß, wo guter Rhein- oder Frantz-Wein darauf gewesen, und verbessert ihn dadurch. Uiberhaupt aber muß man keinen Wein auf neue Fässer abziehen. Siehe Wein.

Abziehen, des Brantеweins, geschiehet, wann man den sogenannten gemeinen, und nur einmahl von dem Brenn-Zeug herüber gelauffenen schlechten Brantewein vermittelst des Abzieh-Zeugs noch einmahl destilliret oder herüber ziehet, damit er stärcker, und in seiner Tugend und Wirckung kräfftiger werde. Siehe Brantewein und Abziehzeug.

Abziehen, nennet man, wenn Knechte oder Mägde nach ihrer verflossenen Dienst-Zeit, und der vorhergehenden Auffage aus ihrer Herrschafften Diensten ziehen, und in eines andern sich hinwiederum begeben, da sie denn kurtz vorhero alles dasjenige, was sie während ihrer Dienst-Jahre unter ihren Händen und Aufsicht gehabt, treulich und von Stück zu Stück ordentlich und rein übergeben sollen.

Abziehen, bedeutet endlich auch so viel als den Balg, das Fell oder die Haut von einem geschlachteten Vieh, das man verspeisen will, abreissen oder herunter ziehen. So pflegt man auch allerley Geflügel die Haut abzulösen, und solche, indem die Federn daran gelassen worden, behutsam wieder zusammen zu nehen, und mit Reh-Haaren auszustoffen.

Abziehen ein Gewicht, siehe Aichen.

Abzieh-Zeug, das ist dasjenige Zeug, womit man den Brantewein abzuziehen pflegt, bestehet in einer kleinen kupffernen, und inwendig wohl-verzinneten Blase, mit dergleichen Helm oder Blasen-Hut, welcher mit einer kupffernen Röhre versehen ist; Dazu gehöret noch eine längere ebenfalls kupfferne Röhre, die man quer durch ein Faß, und an die obere Röhre des Blasen-Huts dergestalt stösset, daß sie genau in einander passen. Das Faß wird an beeden Seiten, wo die Röhre durchgehet, wohl vermacht, und, wann sowohl dasselbe mit kaltem Wasser, als die Blase mit demjenigen, was abgezogen werden soll, angefüllet ist, unter dem untern Theil der durch gedachtes Faß gehenden Röhre ein Recipiente oder Fürsetz-Glas mit einem langen Hals und weiten Bauch gestellet, damit der abgezogene Brantwein oder Spiritus darein trieffen kan.

Abzug, siehe Strehn Garn.

Abzüge, werden diejenigen Gräben genennet, so man an wässerigen Orten, und vornemlich sumpfigen Wiesen zu machen pfleget, um die allzu überflüßige Feuchtigkeit von selbigen abzuziehen, und ihnen diese zu benehmen. Dieses ist das beste Mittel, nasse Wiesen trocken und fruchtbar zu machen, inmassen diejenigen, so vorhero sauer Futter, Schilff, oder gar Moos getragen, in weniger Zeit hernach, als gedachte Abzüge darein gemacht, und sie ein wenig überdünget worden, das schmackhaffteste Gras geben. Es sollen aber solche Abzüge von rechtswegen auch ihren Ablauff haben, wenn man guten Nutzen davon geniessen will. Man kan auf diese Weise gantze grosse Brüche trocken, zu Felde und Wiesen machen, ja vermittelst derer Candle und des Wassers Abfluß Mühlen-Wercke dabey anlegen. In der Marck hat man vor einigen Jahren einen grossen District eines solchen Bruches zu einem

schönen,

schonen, etliche 1000 Reichsthaler Pacht tragenden Land-Gute gemachet. Es wird auch gebraucht, wenn man das Wasser von denen Teichen abziehet, welches aus vielerley Ursachen bey der zahmen Fischerey geschiehet. Siehe Teich.

Abzüge, in den Weinbergen, sind diejenigen Erden an Weinstöcken, welche etwa nur eine halbe Elle tief in die Erde, und also bey weitem nicht so tief als die Sencker eingeleget werden, so daß ihre äusserste Spitze mit 3 bis höchstens 4 Augen über den Erdboden hervor zu stehen kommt, davon mehr unter dem Wort Sencker gehandelt wird. Sie werden auch Ableiter genennet.

Accis heißt überhaupt derjenige Zoll, der auf gewisse Waaren bey der Einfuhr in ein Land geleget ist; Ingleichen die Auflage, so von denen Victualien, und was man sonst täglich consumiret, ohne Unterscheid der Person abgegeben werden muß: Im ersten Fall wird sie die Land- im andern aber die Consumtions-Accise genennet. Bey dieser wird billig in Ansehung derer Sachen oder Waaren eine Proportion gehalten, dergestalt, daß diejenigen Stücke, die nur zur Wollust und Uberfluß dienen, mit höherem Zoll beleget seyn, als diejenigen, welche der Arme sowohl als der Reiche unumgänglich zu seinem dürfftigen Unterhalt vonnöthen hat. Eigentlich zwar ist Accis kein Zoll, sondern eine Art der Abgabe, welche einheimische so wohl als auswärtige von auswärtigen und einländischen Waaren bey dem Verkehr erlegen müssen, nachdem man die alte Art der Steuern nicht füglich auf bewegliche Güter legen können, diese aber bey zunehmendem Manufactur- und Commercien-Wesen in Teutschland billig auch von denen, die unter des Landes Schutz damit gewinnen, vergeben werden mußten, daher er auch an einigen Orten nur in denen Städten eingeführet, dagegen aber daselbst die Steuer von denen Häusern abgeschaffet ist. Man cont. Hofrath D. Zinckens Grundriß der Cameral-Wissenschafften II Theil §. 707 seq.

Ackeley, siehe Ageley.

Achs-Bleche, sind diejenigen Schien-Eisen, welche zu Verstärckung der Achsen an dieselbigen genagelt werden, und befindet sich an einer jeden sowohl oberhalb derselben, als auch unten ein dergleichen Eisen, wovon das unterste hinten mit einem eisernen Rincken gefasset, und an das Schal-Stücke befestiget wird. Sie dienen, daß die Achse von der Nabe des Rades nicht abgenutzet werde, und immer einerley Rundung behalte, daher ein sorgfältiger Wirt wohl Acht hat, daß, wenn durch langen Gebrauch ein Achs-Blech, und sonderlich das unten lieget, sich abgenutzet und durchgeschliffen, sogleich ein neues aufgeleget werde, indem sonst der Achse kein geringer Schade dadurch zuwachsen kan.

Achsen, Axen, werden die beeden Stücken Holz genennt, worauf die Obertheile oder das Gestelle eines Wagens gebauet, und um deren äusserste Enden die Räder im Fahren sich bewegen und herumlauffen. Ein Rüst- oder Bauer-Wagen hat deren zwo: nemlich die Hinter-Achse mit einem Schnabel, und die Vorder-Achse mit zween Armen; eine Karre aber hat nur eine Achse. Man hat auch eiserne Achsen, welche aber nur an leichten Zeugen, als Pfützen, Carriolen oder Chaises roulantes, item an Reise-Kutschen angebracht werden können.

Achsel-Fleckgen, Achsel-Stückgen, nennet man an denen Ober- und Unter-Hemden diejenigen schmalen, von beyden Seiten wohl eingeschlagene, und also zweyfach, über einander liegende Streiffen, die sich von dem Bunde am Hals bis an des Ermels Anfang erstrecken. Von den Nätherinnen werden sie insgemein aufgesteppet, und zuweilen noch über diese oben am Bunde ein anderes besonderes Stück, so in Form eines Hertzes oder auch nur dreyeckig geschnitten, angenehet, um der Festigkeit willen; Wie denn in dergleichen Absicht die Achsel-Fleckgen an diesem Ort gebraucht werden, weil daselbst sonderlich bey dem Ausziehen der Kleider, die Hemden die meiste Gewalt ausstehen müssen, und ohne diese bald aus dem Bunde reissen würden.

Achsel-Hemden, sind aus gar grober Leinwand gemachte Weiber-Hemden ohne Ermel, über die erstlich noch besonders ein Leib mit Ermeln von Parchent, feiner Leinwand und dergleichen gezogen werden muß. Es bedienet sich derer am allermeisten das Gesinde auf dem Lande und die andern armen Leute, welche nicht vermögend seyn viele und theure Hemden anzuschaffen, aber doch gerne, ohngeachtet ihrer unsaubern Arbeit, auch reinlich gehen wollen, da sie denn leichte gedachten Leib mit einem weissen gewaschenen verwechseln können.

Achtel, siehe Quartiergen.

Acker, ist ein Stück Landes oder Feld, welches mit den Haacken, Pflug und der Ege zugerichtet, und darauf mit allerley Saamen oder Gewächsen zu verschiedenen Zeiten besäet oder bestecket wird. Ein kluger Haushalter hat auf mancherley Umstände hierbey wohl Acht zu haben, wenn er einen Acker gehörig und nach Wunsch nutzen will, das meiste aber kommt hauptsächlich an auf die Lage, Beschaffenheit des Bodens, und auf dessen Bestellung. Die beyden ersten Stücke betreffend, ist denen Mängeln, welche darbey vorzukommen pflegen, wohl nicht allemahl ganz abzuhelffen; doch kan durch fleißige Sorgfalt eines Ackermanns vieler Schaden und anderes undienliches Wesen offt verhütet werden, davon das Wort Ackerbau nachzusehen, da die mancherley Beschaffenheit des Landes beschrieben zu finden. Die Verbesserung geschiehet, theils wenn man feuchten und nassen Acker durch Abzüge trocken machet, Sand darauf führet, Stein und Kieß und allerhand Sand-Gallen ausrottet, wenn man ihn rajolet, gute Erde hinzu führet, denselben offt pflüget und liegen lässet, damit Sonne und Lufft in seinen Schoß wircken und die mannigfaltigen Cörpergen mit einander in eine Fermentation gebracht werden, solcher Gestalt aber Nahrungs-Theile der Pflantzen entstehen, als vor

auf die Fruchtbarkeit des Bodens insgemein ankommt. Ingleichen wird er überhaupt durch Düngen verbessert, wovon der Art. Düngung nachzuschlagen. Man muß aber hierbey auf den Unterschied des Bodens, ja endlich in Ansehung seiner besondern Verbesserung auf die Früchte, darzu er verbessert werden soll, ferner auf die Witterung sehen. Man verbessert auch den Acker durch einige Früchte, z. E. Färberröthe, kleine Bohnen, so ihn reinigen und düngen. Die Zeichen eines guten Bodens sind ausser denen Früchten nach der Bestellung, theils an der Farbe zu haben, als woraus man erkennet, ob er leimigt, ganz oder zum Theil schwarz und fett und so fort aussiehet? Theils giebt man Achtung, ob von Natur wilde Sträuche, Bäume und Kräuter darauf und zwar stark und fett wachsen. Die Güte wird aber auch Vergleichungs-Weise an dem schlechten Acker betrachtet, z. E. lettigter Acker ist besser als sandigter. Allein jener ist schlechter als schwarzer oder leimichter. Man muß endlich auch beurtheilen, ob er kalt, trocken, hitzig ꝛc. Diese Lehre ist sehr weitläuftig. Man kan sonderlich D. Kühnholds œconomiam experimentalem dabey nachschlagen. Auch hat Hoffmann in seiner Klugheit Haus zu halten vor andern mit Grund davon zu schreiben gesuchet, da die gemeinen Haushaltungs-Bücher hiervon offt ohne Grund handeln und allerhand wenig nützende Zeichen angeben. In Betrachtung des Bestellens wird insgemein ieder Acker mit dem Pflug dreymahl durcharbeitet, ehe man den Saamen darein streuet: Denn erst wird das Läde- wie auch brach-gelegene Feld gestürzt, hernach gerühret, oder der darüber gebreitete Mist untergebracht, und endlich zur Saat nochmalen geackert. Jedes aber muß nach seiner Art und zu gehöriger Zeit von einem verständigen Haushalter vorgenommen werden. Gemeiniglich werden hierzum Sommer-Getraide die Aecker um Michael gestürzt, um Fastnacht gerühret, und um Ostern zur Saat bereitet: Zum Winter-Getraide aber stürzet man sie im Brachmonat, rühret sie zwischen Jacobi und Laurentii, und pflüget sie zur Saat um Creutzes-Erhöhung; was ausser diesem mehr dazu gehört, ist unter dem Wort Acker-Bestellung zu finden. In Ansehung dessen aber bekommt der Acker oder das Feld selbst mancherley Benennung, und heißt bald Lade- bald Brach- bald Stürtz- bald Rühr- bald zugesäeter und besäeter Acker, davon unter iedem Buchstaben weiter nachzulesen. Was endlich bey Erkauffung der Aecker zu beobachten, ist bey dem Wort Feld angeführt worden.

Acker, wird auch sonst vor ein gewisses Feld-Maaß genommen, welches in den Chur Fürstlich-Sächsischen Landen, in Feldern, Wiesen und Höltzern, gemeiniglich dreyhundert gevierte Leipziger Ruthen hält; Sonst aber von verschiedenem Inhalt ist, so, daß fast iede Gegend und iedes Land, bald in diesem, bald in jenem, seine besondere Anzahl der Ruthen, ja auch unterschiedliche Ruthen hat, wie unter eben diesem Wort ein mehrers in dem Mathematic. Lexico erkläret zu finden. Siehe Feld-Maaß. Ein Haus-Wirt siehet also hierbey mehr auf den Anschlag nach den Körnern.

Acker-Arbeit, begreifft alle diejenige Mühe, so ein Landmann oder Bauer mit Düngen; Mistbreiten; Haacken; Pflügen; Egen; Säen; Walzen; Jäten; Pflantzen; Hacken; Rauffen; Schneiden; Mähen oder Hauen; Einführen ꝛc. auf seinen Acker oder Feld wendet. Was bey einer ieglichen von diesen Arbeiten insonderheit zu observiren, ist unter ihren Special-Benennungen angemercket zu finden.

Ackerbau, ist eine Wissenschafft, das Land oder Feld dergestalt zuzurichten, und mit der Bestellung also in acht zu nehmen, daß es gegen den anvertrauten Saamen und aufgewandte Mühe und Kosten dem Landmann hinwieder reichlich Früchte bringe; Oder, wie ihn Cicero Lib. I offic. beschreibet: Der Ackerbau ist eine Kunst und Wissenschafft, so da lehret, mit der Erde nützlich und einträglich zu handeln und zu wuchern. Hierzu wird nun eine gute Kundschafft von ieden Orts Gelegenheit erfordert, ob nemlich der Ackerbau hoch, tief in einer Auen, abhängig, eben, bergicht, trocken, hart, oder naß, an der Sommer- oder Winter-Seiten, gegen Morgen oder gegen Mittag gelegen; ingleichen wie der Boden selbst beschaffen, ob er gutes Erdreich, leimig oder steinig, und ob er sandig, oder ob tief auf bösem Erdreich zu ackern sey, und folglich der Acker artig oder unartig, oder lettig, Sandmehlicht, sumpficht, sauer, mineralisch, wie verbrannte Asche oder Feld-Erde, ob er schwarz, fett, oder vermischt mit schwarzer Erde und Sand oder Leim, oder Letten? ob er sehr im Schatten und Wildfraß, den Wasser-Fluten unterworfen liege und dagegen nicht feste sey? ob er weiß und Aschgrau, roth oder schwarz und kleb-richt, lucker und so fort aussiehet? Wer den Zweck und das Verhältniß zun Früchten überhaupt und insonderheit zu dieser und jener Frucht bedencket, kan hierinne leicht mit Hülffe der Erfahrung anderer, davon man Nachricht einziehen muß, urtheilen. Denn nach diesen allen hat ein guter Ackermann sich zu richten, und darnach zu düngen, auch die Beete breit oder schmahl, doch weder zu klein noch zu groß, dargegen fein kaulich und rund zu machen, (davon siehe Acker-Beete), ingleichen seichte oder tief die Furchen zu ackern, und dieses nach Befinden des Bodens wohl einzurichten. Es ist aber der Ackerbau fürnemlich dreyer Stücke wegen werth zu halten: 1) wegen der daraus entspriessenden ehrlichen und Christlichen Nahrung; 2) wegen seiner Nothwendigkeit und Nutzbarkeit; und 3) wegen seiner Annehmlich- und Lieblichkeit. Das erste Stück belangend, ist es gewiß, daß, wenn man alle Geschäffte und Handthierungen ansiehet, wormit sich der Mensch in der Welt fortbringen und ernähren muß, iedoch diesfalls keine dem Ackerbau verglichen oder vorgezogen werden könne: weil es mit demselben dergestalt ehrlich und aufrichtig zugehet, als es bey andern Handthierungen und Geschäfften nicht leicht geschehen kan:

kan: Wenn demnach eines andern Verrichtung leicht schädlich, gefährlich, und der daraus erhaltene Gewinn offt Gott und Menschen unanständig, so hat hingegen der Ackerbau seinen Gewinn mit niemands Schaden und Beschwerniß, sondern vielmehr mit eines ieden (nur die schädliche Korn-Juden ausgenommen) Nutzen und Wohlfart, weswegen er von *Catone* recht nachdencklich: Quæstus pius, minimeque invidiosus aut male cogitans, ein feiner und zulaßiger Gewinn, den man ohne Neid und Haß, ja gar ohne böse Gedancken wohl haben kan, genennet wird. Und *Cicero* schreibet in obangeführtem Lib. 1 offic. nicht weniger schön: Omnium rerum, ex quibus aliquid exquiritur, nihil est agricultura melius, nihil liberius, nihil dulcius, nihil libero homine dignius. D. i. Unter allen löblichen Geschäfften, damit etwas zu erwerben, ist nichts bessers, nichts fruchtbarlichers, nichts lieblichers, und nichts, das einem freyen und ehrlichen Menschen besser anstehet, als der Ackerbau. Anderer Lob-Sprüche, welche sowohl Aristoteles, Plinius, Xenophon, und andere mehr, von dieser ehrlichen Arbeit und Nahrung hervor bringen, anitzo zu geschweigen. Das andere Stück, nemlich des Ackerbaues Nothwendigkeit und Nutzbarkeit betreffend, so ist abermahl unwiedersprechlich wahr, daß man desselben in der Welt durchaus nicht entbehren könne, als wodurch alles und iedes, was in der Welt lebet, ernähret und erhalten wird, gestalten ohne denselben eine Stadt oder Gemeinde eben so wenig bestehen oder erhalten werden kan, als wenig der Mensch ohne Lufft, oder der Fisch ohne Wasser zu leben vermag: Denn man muß gestehen, daß zwar tausend schöne Künste auf der Welt seyn, die aber den Nahmen der nützlichen Künste desto mehr verdienen, je mehr sie zu Verbesserung der edelsten Kunst des Ackerbaues ersprießliches beytragen; Und hat Gott diese nicht umsonst zuerst eingesetzet, weil man nemlich ohne sie nach dem Fall nicht hätte leben können, zu geschweigen, daß auch fast alle andere Gewerbe dadurch floriren, wenn der Feldbau glücklich von statten gehet, und der Segen Gottes fruchtbare Zeiten bescheret, als wohin hauptsächlich Xenophon zielet, wann er schreibet: Der Feld- und Ackerbau seye gleichsam aller andern Gewerbe und Handthierungen Ernährerin und Mutter, und wann es mit demselben wohl stünde, befänden sich auch andere nicht übel. Ja es ist der erste Grund von sehr vielen Handwercken, Manufacturen und Künsten, die ihre Haupt-Materie daraus nehmen. Wo daher in einem Lande kein Ackerbau ist, da fehlt eine der nöthigsten Stücken eines florisanten Nahrungs-Zustandes, denn man alsdenn durch See- und Land-Handel und viele Manufacturen zu Hülfe kommen muß. Das dritte Stück, nemlich des Ackerbaues Annehmlich- und Lieblichkeit belangend, erzeiget sich dieselbige vornemlich daraus, weil das sogenannte Land-Leben von allen Sorgen und Ungemächlichkeiten, denen das Stadt-Leben unterworffen ist, befreyet, und die bequemste Ruhe

mit sich bringet; weswegen sich sowohl vor diesem als heut zu Tage ihrer viele aus denen Städten nur zu dem Ende auf das Land begeben, um daselbst mit Aecker besäen, Gärten anrichten, Weinberge pflantzen, Jagen, Fischen sich zu ergötzen, und ihr Leben zuzubringen, damit sie den Stadt-Sorgen und dem Tumult entrissen leben, und sich allda gleichsam verstecken mögen; woselbsten sie dann auch über dieses an allen Nothwendigkeiten keinen Mangel leiden, indem die wohlgebauete Erde ihnen überflüßig bescheret, was sie zu ihrer Leibes-Nahrung und Nothdurfft bedürffen. Ja es haben sonder Zweiffel aus dem Vergnügen über das Land-Leben und dem Ackerbau viele der ältesten Adelichen Römischen Familien ihre Zunahmen entweder selbst angenommen, oder daher bekommen, dergleichen die Bubulci, Capriani, Ciceriones, Equini, Fabii, Fotcii, Juvenci, Lentuli, Ovini, Pisones, Scrofæ, Suilli, Tauri, Vitellii, Vituli &c. Aus diesen dreyen Stücken nun kan sich ein Haus-Vater die Würde des Ackerbaues aufs beste vorstellen, und mit gutem Gewissen auch bey aller schwerer Arbeit und grosser Aufsicht, mit frölichem Gemüthe denselben ab- und zu seiner Zeit den Segen Gottes davon gedultig erwarten, mithin selbigen zu seiner und der Seinigen Unterhaltung mit Nutzen gebrauchen. So lässet sich auch aus der Physic und Mathematic bey dem Ackerbau mancherley experimentiren, davon unterschiedenes in des Herrn von Lohrs seiner Haushaltungs-Biblioth. Cap. 4 zu finden, ingleichen verdienet Schröders wohl zugerichteter und profitabler Feldbau davon nachgelesen zu werden. Ferner Kühnholds œconomia experimentalis. Columella aber, Palladius, Varro, und andere mehr haben zuerst etwas von dem Ackerbau geschrieben.

Unter dem Wort

Ackerbau, werden auch alle diejenigen Felder verstanden, so zu einem Gute gehören. Z. E. man sagt: Das Ritter-Gut N. hat den stärcksten Ackerbau in der gantzen Gegend, das ist, die mehresten Felder ꝛc. Diese Felder pflegt man gemeiniglich in drey Arten zu theilen, als 1) in das Sommer-Feld, welches währenden Merz und im April mit mancherley Sommer-Früchten, dergleichen Erbsen, Gerste, Hanff, Haber, Hirsen u. s. f. besäet werden. 2) Das Brach-Feld, welches unbesäet den Sommer über liegen bleibt, und von dem vorhergegangenen Herbst bis Michael darauf, so fast ein Jahr, ausruhet, inzwischen aber einige Zeit dem Vieh zur Weyde dienet. Doch pfleget man auch an einigen Orten, da es eingeführet, etwas davon zu sommern, das ist, Wicken und Vieh-Futter hinein zu säen; 3) das Winter-Feld, darein Korn, Weitzen, und eine Art Gerste, wie auch Dinckel gesäet wird, so noch vor Winters ausgehet und sich bestocket. Man wechselt mit selbigem alle Jahr um, so daß, was in einem Jahr Winter-Feld gewesen, wird das folgende Jahr Sommer-Feld, und das gewesene Sommer-Feld lässet

man zum Brach-Felde liegen. Die Verwechselung des Feldes und Saamens ist eine der wichtigsten Ackerbaus-Regeln. Doch giebt es an einigen, aber wenigen Orten Jahr-Felder, die nemlich ein Haus-Wirt alle Jahr nutzen und gebrauchen kan, und nichts davon brache liegen lassen muß. Man nennet es auch Garten-Aecker. An andern Orten theilt man auch, wenn viel Land vorhanden, das Feld auf viele Jahre ein, wie im Holsteinischen. Der Ackerbau bey einem Gute soll eigentlich eine solche Grösse haben, und also eingetheilet werden, daß man denselben in der Besserung mit Düngen und Pferchen nothdürftig erhalten, und in aller gehörigen Acker-Arbeit recht beschicken und anrichten könne. Wie nun hierbey hauptsächlich auf den beym Gute befindlichen Wiesewachs und Gräserey, auch Triften, Schäferey und Viehzucht, nothwendige Absicht und Rechnung gemachet werden muß: also ist gewiß, daß von einem mittelmäßigen, doch wohlangerichteten Ackerbau zwey- oder auch wohl dreymal mehr Nutzung zu nehmen, als von einem grossen und weitläuftigen Feldbau, deme entweder nicht recht vorgestanden wird, oder deme mit benöthigter Arbeit sein Recht nicht behöriger massen geschehen kan oder deme es sonst an der proportionirlichen Verhältniß der Viehzucht dazu, wie auch anderer Dinge fehlet, welche alle in einer Zusammenstimmung mit einander bey einem rechten Land-Gute stehen müssen. Denn es gehören auf einen mittelmäßigen Ackerbau, und zwar auf eine jegliche Acker-Arbeit, nicht so viel Unkosten, Fahren und Hand-Arbeit, als auf einen gar zu grossen Ackerbau, da alles mit grössern Unkosten und mehrern Umständen geschehen muß, und doch, wegen der Grösse und Weite nicht allerdings zu rechter und bequemer Zeit, wie sichs gebühret, angestellet und verrichtet, noch die Fröhner und arbeitende Leute zur schuldigsten Arbeit angehalten werden können; daß also offtmals etwas versäumet wird und durch einfallendes Ungewitter am Aussäen und Einerndten des Getreides und anderer Feld-Früchte Schaden erfolget. In Summa, die Grösse des Ackerbaues (welcher vornemlich, neben göttlichem Segen und Gedeyen, auf zweyen Haupt-Stücken, als 1) auf gebührlicher Zeit-Hülfe, und dann auch 2) auf gehöriger Bestellung und Arbeit beruhet) muß mit der Viehzucht, um des Düngers willen, in guter Proportion stehen, damit kein Stücke ohngedünget oder ohngepferchet bleibe. Falls aber ja der Ackerbau, um seiner Weitläuftigkeit willen, nicht damit nach Nothdurft bestritten werden könte, so ist es besser, man verpachte oder verlasse die weitentlegensten Aecker, als daß man mit grosser Zeit-Versplitterung oder auch mit vielen Unkosten den Mist darauf führen, und durch seine eigene Leute und Geschirre bestellen lasse. Noch besser aber ist es, man sucht sie, woferne es sonst die oft unverständig eingerichteten Feld-Gebräuche zulassen, zur Viehzucht durch Bebauung mit Spanischem Klee, Esparsette, davon die œconom. Fama und Leipzig. Sammlung VIII St. nachzusehen, zu brauchen. Denn wo auch keine Wiesen und Auen sind, da kan man dennoch viel mehr Vieh solcher gestalt halten. Und D. Kühnhold hat gezeiget, wie viel austräglicher es seyn würde, wenn man von der ausschweifenden Begierde viel Korn-Land zu haben, an einigen Orten abstünde, und sich mehr auf die Viehzucht legete, solcher gestalt aber das Vorurtheil, daß man, wo viel Acker und keine Wiesen, Trift und Weyde ist, nicht viel Vieh halten könne, verbiete. Endlich ist noch zu erinnern, daß zu einem iedem rechten und wohlbestellten Ackerbau vornemlich drey Stücke erfordert werden, nemlich; Erstlich: Ein verständiger und erfahrner Acker- oder Bauers-Mann, der seine Arbeit zu rechter und bequemer Zeit anzustellen, und mit behöriger Vorsicht, Fleiß und Sorgfalt zu verrichten wisse; und schreibt diesem Colerus in dem IV Cap. des vierten Buchs vom Ackerbau 28 Regeln vor, darnach er sich bey Anstellung seines Haus-Wesens richten soll. Zum andern, gutes, starckes und tüchtiges Acker-Vieh, zur Arbeit; und dann drittens, ein wohl conditionirtes Acker-Zeug oder Acker-Geschirr, an Pflügen, Eaen, Walzen und dergleichen. Man kan aber auch noch das 4te Stück hinzuthun: Nemlich Gelegenheit seine Früchte gut in Geld zu setzen; dazu denn, wann keine Abfuhr zur See oder zu Lande ist, durch den Flor der Manufacturen und Handwercker im Lande, durch wohl angebauete und recht gelegene Land-Städte, diesen aber wiederum durch gute Commercien und dazu gelegene Kauf- und Handels-Städte dienen. Dann wo dieses fehlet, da bekümmert man sich auch um den Ackerbau nicht, weil der Landmann nicht weiß, wo er mit seinen Früchten hin soll. Und deswegen sind auch Ackerbau und Acker-Güter in keinem sonderlichen Werth. In Liefland und Polen findet man dieses.

Acker-Beete, sind gewisse Abtheilungen, nach der Länge eines Ackers, welche mit Furchen von einander unterschieden sind. Oder: Es ist ein Acker-Beet derjenige Platz, welcher zwischen zweyen ausgestrichenen Furchen gelassen, und mit Saamen bestreuet wird. Man findet aber die Beete nicht aller Orten von einerley Grösse, sondern es werden an einem Orte breite, und am andern schmale Stücken (denn also pflegt man gemeiniglich auch die Acker-Beete zu nennen) gehalten. Die Ursache des Unterschiedes beruhet auf der Lands-Art: Denn wo die Aecker lange Nässe in sich halten, sonderlich an denen bergichten Orten, daselbsten werden schmale Beete oder Stücke geführet, und dieselbe fein hoch oder rund erhoben zusammen gepflüget, auch die Furchen darzwischen fleißig ausgestrichen, damit, wenn ein starcker Regen fället, das Wasser in vielen Furchen abschiessen, und die Aecker desto eher trecken werden können: Denn wenn man in nassen Feldern wolte breite Stücken führen, würde der Saamen nicht alleine ersaufen, sondern da er sich ja noch erhielte, würde nach solcher Säurung, Tresse, Raden und Vogelwicken wachsen, und mithin ein schlechter Nu-

gen daraus erfolgen. Diese schmalen Beete nehmen aber viel Land weg, so nichts oder wenig trägt, wenn sie allzu schmal sind. Daher hierauf in einem Lande, wo ohne dem nicht viel Ackerland ist, mit Verstand zu sehen und dahin zu trachten ist, daß man den Zweck der schmalen Beete auf andere Weise, sonderlich durch Abzüge und Wasser-Furchen erlange und man jene nicht allzuschmal mache. Ja an vielen Orten richtet man sich auch nur ohne Verstand in allen Gegenden und Aeckern, wenn gleich die Ursache solcher Beete daselbst nicht zu finden, bloß darnach, weil es hergebracht und andere bey ihren bergichten Aeckern solches anfänglich gethan haben. Die breiten Acker-Beete werden an denjenigen Orten geführet, wo der Acker nicht lange Nässe hält, und da man sich nicht zu besorgen hat, daß der Saame ersäufet, oder aber durch einen starcken Regen-Guß Frucht und Erdreich zugleich wegaespület werden.

Acker-Bestellung, begreift alle diejenigen Acker-Arbeiten, welche auf ein Stücke Feld müssen gewendet werden, bis der Saame unter- und zum völligen Aufwachs gebracht ist, da der Acker alsdann bis auf die Erndte Friede hat. Solche bestehen in der ersten Art, das ist, im Winter-Felde, in folgenden neun Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen; 2) In dem Brachen; 3) In dem Wenden; 4) In dem Rühren; Haacken und Queriren; 5) In dem Egen; 6) In dem Aehren, oder, zur Winter-Saat pflügen; 7) In dem Säen; 8) In den Furchen-Ausstreichen, und in den Wasser-Furchen machen; Bey der andern Art aber nur in sieben Stücken, nemlich: 1) In dem Düngen (so doch nicht durchgehends bey allem Sommer-Felde geschiehet.) 2) In dem Stoppeln oder Stürtzen. 3) In dem Rühren oder Wenden. 4) In dem Ackern oder zur Saat pflügen. 5) In dem Säen. 6) In dem Egen, und 7) in dem Walzen. Wovon unter ieglichem Worte besonders soll gehandelt werden.

Acker-Früchte, oder Feld-Früchte, heisset man, zum Unterscheid der Garten-Früchte, das Getreide, auch Hülsen- und andere Früchte, so ein Acker, gegen den eingestreueten Saamen und gesteckte Pflantzen wieder giebt, als da sind: Weitzen, Korn, Dinckel, Gersten, Haber, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirsen, Himmelsthau, Heydekorn, Rübsen oder Rübe-Saamen, Kraut, Kohl, Rüben, Möhren oder gelbe Rüben, Erd-Aepfel, Erd-Birn, Toback, Waid, Reiß, Flachs, Hanf, Saffran oder Safor, Süßholtz, Färber-Röthe, Weberkarten und dergleichen. Davon die besondern Artickel nachzusehen, und wäre zu wünschen, daß man an vielen Orten nicht nur bey denen gewöhnlichen bliebe, sondern auch andere versuchte, die offters besser als jene gerathen.

Acker-Geschirre, hierunter wird alles zum Ackerbau gehörig- und tüchtiges Geschirre verstanden, welches ein sorgfältiger und verständiger Hauswirt iederzeit, insonderheit aber, ehe er im Früh-Jahr zu Felde ziehet, in gutem Stande zu haben sich bemühet; Als: Acker- und Fahr-Kummte; After- oder Hinter-Geschirre zum Fahr-Kummte; Bäuche an die Erndten-Wagen, mit ihren Spiessen und Stricken; Bauch-Gurte; Dengel- oder Dennel-Zeug; Dresch-Flegel oder Drischel; Egen mit höltzernen, oder, nach Beschaffenheit des Landes, mit eisernen Zincken; Ege-Schlitten; Grab-Scheite oder Spaten; Haacken oder Haacken-Pflüge; Heu- und Mist-Gabeln; Heu-Bäume; Heu-Seile; Jät- oder Kraut-Hacken; Kasten-Karren oder Radebergen; allerley Sorten Ketten; Korn- oder Getreide-Fege-Knebel; Leinen; Mist-Bahre oder Mist-Trage; Mist-Haacken; Mist-Karre; Mist-Korb; Mist-Breter; Pfahl-Eisen; Pflug mit seiner Zugehörung; Rade-Hacken oder Radebauen; Rollen; Rechen oder Harcken mit höltzernen oder eisernen Zincken; Säcke; Säe-Tücher; Sattel mit ihrer Zubehörung; Schaufeln; Schürtzen; Wurf-Schaufeln; Seile; Seiten-Blätter; Getreid- und Grase-Sensen; Getreid- und Grase-Sicheln; Siebe; Stränge und Stricke; Wagen zum Aus- und Einführen, mit ihren zugehörigen Theilen und Stücken; Wagen-Flechten; Wagen-Tücher; Walzen, Wallbrechen oder Walz-Holtzer; Wetz- und Schleif-Steine; Wiesen-Hobel; Wurf- und andere Schaufeln; Zäume und Zügel, und dergleichen mehr. Zu diesem Zeug und Geschirr soll ein fleißiger und fürsichtiger Haus-Wirt von Zeit zu Zeit selbsten sehen, solches, was er oder die Knechte können, aus der Wirtschaft fein immer im Vorrath verfertigen und anschaffen, das schadhafte ohnverzüglich ausbessern, oder wo er es nicht selbsten kan, solches durch iemand anders, der Verstand davon hat, verrichten lassen, das untaugliche oder ermangelnde aber von neuem anschaffen, damit, wenn es die Zeit erfordert, und eines oder das andere gebraucht werden soll, er daran nicht Mangel leide, noch an der Arbeit verhindert werde. Ja er muß auch das gebrauchte fein in dazu gewidmeten Schupren, Ställen, Ecken, Kammern und Oertern verwahren und alles an seinen Ort wieder bringen lassen, damit man es gleich übersehen und auch finden kan.

Acker-Hollunder, s. Attich.

Acker-Klette, s. Klette.

Acker-Knoblauch, s. Knoblauch.

Acker-Kummet, s. Kummet.

Acker-Leine, ist ein dünnes wohlgezwirntes Seil oder Leine, nicht gar eines kleinen Fingers sterck, so mit einem Ende vornen an den Zügel des Sattel-Pferdes geschleift, und mit dem andern Ende von dem Ackermann in der Hand gehalten wird, die Acker-Pferde vor dem Pflug nach Gefallen damit zu leucken. Diese Acker-Leine liegt während der Arbeit auf der vornen am Pflug-Stöckgen fest eingesteckten Zwiesel-Ruthe, oder so genannten Encken auf.

Acker-Lohn, wann ein Landmann entweder zu wenig Feld bey seinem Gute hat, daß

er keine Pferde darauf halten kan; oder er hat zu viel Feld, und vermag solches nicht alles, zu rechter Zeit, mit seinem eigenen Geschirre zu bestreiten, oder er hat kein Geschirr; so muß die Bestellung durch iemand anders geschehen, deme dann etwas gewisses davor bezahlet, und dasselbe das Acker-Lohn genennet wird. Mit diesem Acker-Lohne wird es nach dem Unterscheide der Lands-Arten immer an einem Orte anders als am andern gehalten; ja es kommt auch hauptsächlich auf den Eigenthums-Herrn der Felder und den Ackermann an, wie sie sich deswegen mit einander vergleichen wollen. Also verdingt mancher seine Feld-Arbeiten, so mit Pflüg- und Egen, Walzen, Pferd und Wagen bey der Mistfuhre und beym Einführen des Getreides geschehen müssen, seinem Ackermanne überhaupt. An manchen Orten giebt man von ieglicher Art zu ackern, zum Exempel vom Brachen, vom Wenden, vom Stoppeln oder Stürzen, von zur Saat-ackern und Egen ꝛc. ein gewisses vom Acker, hingegen muß der Ackermann ohne Entgeld den Mist auf das Feld führen, wovon er das Acker-Lohn bekommt, er muß das Getreide davor in der Erndte einführen, und auch wohl noch eine Holtzfuhre mit drein thun. Wieder andre geben etwas weniger von jedem Acker zu pflügen und zu egen, bezahlen aber die Mist- und Erndte-Fuhren auch a parte. Andere aber lassen ihren Acker gerne um die Helfte bestellen, geben also demjenigen weniger Saamen als die Helfte, der alle Arbeit verrichtet, und bekommen die Helfte der Früchte. Dieses aber ist an vielen Orten, weil der, welcher nicht anspannet, dabey zu kurtz kommt, verboten.

Acker-Maaß, s. Feld-Maaß.

Ackermann, ist derjenige, so eine gute Wissenschaft vom Ackerbau besitzet, und entweder seine eigene, oder aber, gegen ein gewisses Acker-Lohn eines andern Felder ackert und bestellet. Siehe weiter unten Bauer und kurtz vorher Ackerbau.

Ackermann, s. Calmus.

Acker-Messer, ist eine ohngefehr 1713 in dem Mayländischen Staat von dem *Marquis del Borro* erfundene Maschine, womit ein Mensch, indem er selbige auf der Erde vor sich hinschiebet, das Feld vortheilhafter als mit einem Pflug umwenden und dadurch das Acker-Vieh ersparen kan. Es bestehet diese neue Art eines Pfluges Tab. I. fig. 2 aus drey Haupt-Stücken, als 1) aus einem Gestelle A, oder dem untern Wagen, der hinten auf zwey mäßigen Rädern aa. gehet, vorne aber auf zwey beweglichen Füssen bb. ruhet, die unten mit Eisen geschuhet, und zwey Spitzen haben, vermittelst deren der Wagen leichter fortgeschoben werden kan, indem solche Spitzen in den Boden einstechen, und durch dergleichen Stemmung das vor sich Hinschieben des Wagens mächtig befördern. 2) Aus der Rüstung B, welches zwey grosse Keulen oder Schlegel cc. mit ihrem Zugehör, wodurch man die Spaten und scharfe Eisen, mit welchen das Erdreich von Stoß zu Stoß zerstücket wird, in die Erde hinein treibet; 3) Aus dem Geschirr oder Eisen-Geräthe C, in dessen Anordnung das Haupt-Kunst-Stück der ganzen Maschine beruhet. Den Gebrauch und Nutzen dieses Instruments können am besten nachfolgende Urtheile erklären, die von Personen gefället worden, so die Application dieser Maschine selbst mit angesehen, und deren Vortheil genau untersuchet haben; Also berichtet davon *Don Luigi Ruggiero* an *Don Pietro Visconti* den Groß-Cantzler zu Mayland: „Es sey das Instrument auf Art eines kleinen Hand-Wagens „gemacht, mit zwey Rädern, damit es desto „leichter fortzuschieben sey, bestehe aus steineichenem Holtz, habe an der Spitze 6 eiserne „Spaten, so mit ihren beweglichen Angeln „wohl zugerichtet. Oben hinein seyn zwey „Keulen vom harten Holtz, welche, wenn sie „erhaben werden, auf die Axe, woselbst obgedachte Spaten in einander gefüget seyn, schlagen und verursachen, daß sie in das Erdreich „eindringen. Diese Spaten brechen das Erdreich mit grosser Behendigkeit. Man kan „auch so gar Weibs-Bilder darmit arbeiten „lassen, weil man es leichte führen und bewegen kan ꝛc.„ So schreibet auch hiervon an oben gedachten Herrn Groß-Cantzler der Ingenieur *Jo. Ruggiero*, folgendergestalt: „Es ist „zu Hebungen, Stoßungen, Keilungen verfertiget, und wird mit solcher Leichtigkeit und „Einfalt gehoben, daß es zu verwundern ist, „wenn man seine Geschwindigkeit und die „Kräfte seiner Wirckung betrachtet, welche „schier von zwey Ellen an der Spitze, sechs Zoll „an der Breite und eben solcher Tiefe bey iedem Streiche ist. In einem Augenblick hebt es „wunderbarer Weise das Erdreich, und indem „es solches weiter vor sich stösset, wircket es, „wie ein Grab-Scheit, als wenn mehr Menschen ackerten, und das Erdreich zugleich umwälzeten. Ferner hat dieses Instrument nachtigere und kräftigere Wirckungen, wenn das „Erdreich hart, trocken und auch gefroren ist, „da man solches durch keine Maschine, und weder durch Grab-Scheit noch Pflug spalten „kan. Alsdenn wircket es wunderlich, indem „es in einem Augenblick starcke Erd-Klosser, „schier zwey Ellen lang und sechs Zoll breit und „tief, zertheilet, wie ich durch die Erfahrung „gesehen habe. Wenn das Erdreich einmal „durch diesen Pflug durcharbeitet wird, so wird „es besser, als wenn es zweymal durchackert „würde, weil er das Erdreich erhebet, von sich „stösset, und in kleine Stücke zermalmet über „sich wirft ꝛc.„ Unter andern Personen aber, die eine besondere Wissenschaft von dem Ackerbau in dem Mayländischen Staat haben, attestiret *D. Rocco Ricci* von der Wirckung dieses Acker-Messers, damit er in seinen eigenen Feldern arbeiten lassen, dergestalt: „Sage demnach, daß an der Art, womit dieses neue „Instrument die Erde umwendet, nichts auszusetzen sey, noch an der Leichtigkeit des Gebrauchs, welchen ich auch viel vortheilhafter „urtheile, als das Grab-Scheit, und daß die „daherrührende Arbeit weit besser und gründlicher

„licher, als des Pfluges sey. Auch glaube „ich, daß kein Boden sey, der mit diesem „Instrument nicht könne umgearbeitet werden, „in Ansehung der grausamen Macht, mit der „die Eisen getrieben werden, und der Leichtigkeit, mit welcher man zwey Ellen in der „Länge mit iedem Stoß umwendet ꝛc.„ Wer im übrigen von dem Gebrauch dieser Maschine und der Zubereitung ihrer besondern Stücke weitern und genauern Unterricht begehret, kan die ausführliche Beschreibung des sogenannten grossen Oeconomischen Acker-Messers des Marchese *Don Alessandro del Borro*, so 1721 in 4to ausgegeben worden, nachschlagen, als aus welcher kurtz vorherstehende Urtheile und Nachrichten gezogen seyn. Doch ist von dieser Oeconomischen Maschine bey allen diesen Umständen so viel zu urtheilen, daß sie sich nicht in allem Erdreich ohne Unterscheid wohl und nützlich brauchen lasse, sondern nur in lockerer Erde, und auf flachem Lande, wie solches auch die Erfahrung gewiesen, als dergleichen Operation vor etlichen Jahren an hiesigem Orte damit vorgenommen worden. Man hat so wohl vorhero als nach der Hand noch mehr Arten von besondern Pflügen erfunden und vorgeschlagen, davon insonderheit der art. **Pflug** nachzusehen.

Acker-Münz, s. **Policy**.

Ackern, heißt (I) überhaupt: Das Erdreich mit dem Pflug umreissen. Es geschicht solches nicht auf einerley Art, auch nicht zu einerley Zeit, vielweniger zu einerley Endzweck. Der Zweck ist entweder a) das Erdreich aufzureissen, b) dasselbe lucker, c) klein zu machen, d) das gute in die Tiefe zu bringen, e) das Feld vom Unkraute zu reinigen, f) den Saamen und g) den Mist unterzupflügen, ingleichen recht zu vermengen, h) den Acker in Ordnung zu schlagen, und ihm i) seine Furchen, seine Abtheilung, wie auch Wasser-Furchen zu geben. Alle diese Zwecke sucht man durch das Ackern mit dem Pflug, um dadurch den Acker der Sonne, der Luft, dem Thau, dem Regen, ferner dem Saamen und dem Mist zu eröffnen, dahingegen aber die Nässe und das Unkraut wegzuschaffen. Und mit eben diesen Absichten muß so wohl die Zeit ihrer Witterung nach, als auch die Zeit der Früchte, so sie zu ihrer Pflanzung und Reife nöthig haben, und hingegen das Unkraut brauchet, übereinstimmen. Man kan daraus auch die bequemere Einrichtung und Veränderung des vornehmsten Werckzeuges, nemlich des Pfluges lernen, ja erkennen, wo Pferde oder nur Ochsen zu brauchen, indem ein Acker nach Unterscheid des Feldes schwerer oder leichter ist. Wenn im letzten Fall z. E. im sandichten Lande, und wo vollends die Fuhren der Wirtschaft nur im flachen Lande nicht weit und leicht verfallen, wo wenig Hafer wächst und wenig Heu gebauet wird, so sind die Ochsen austräglicher, ingleichen auch da, wo sehr wenig Feld ist. Das Ackern bekommt auch sonderlich von der Zeit und seinem Zweck die Benennung. Solchemnach sind bey der **Winter-Saat** viererley Arten zu ackern, als 1) Brachen; 2) Wenden; 3) Rühren, und 4) Aehren, oder zur Saat Ackern; Bey der Sommer-Saat hingegen nur drey, nemlich 1) Stoppeln oder Stürzen; 2) Rühren oder Wenden, und 3) Ackern oder zur Saat pflügen Wiewohl auch vieler Orten sowohl bey der Winter- als Sommer-Saat die andere Art ausgelassen wird. Was nun bey einer ieglichen von diesen Arten zu observiren, solches ist unter ihren Special-Benennungen zu finden; Schlage weiter nach Pflügen.

(II) Wird auch das Wort Ackern in specie von der letztern Art zur Sommer-Saat gebrauchet, und heisset sodann so viel, als zur Saat pflügen, welchemnach es eben dasjenige, was das Aehren bey der Winter-Saat bedeutet. Siehe Aehren.

Acker-Pferde, gehören unter das **Acker-Vieh**, und sollen nicht gar zu alt, sondern starck und arbeitsam seyn, und eben dieser Ursache wegen, weil sie nemlich hart arbeiten müssen, soll ein Haus-Vater die Pferde-Knechte dahin anhalten, daß sie desto fleißiger und sorgfältiger mit ihnen umgehen, sie sauber striegeln, wischen und putzen, als welches zur Erhaltung und Gesundheit der Pferde oft so viel, als das Futter thut, indem der Roß-Staub, wenn er sich einmal in die Haut legt, sehr beisset, daß sie davor weder Tag noch Nacht ruhen können; sonderlich soll man ihnen die Füsse und Hufe reine halten, sie zu rechter Zeit heften und beschlagen lassen, ihnen oft zum Maule sehen, die Schiefer-Zähne abkossen, und die Warzen ausschneiden, und mit einer wohlgeschliffenen Scheere abzwicken lassen; sonderlich soll man sie drey oder vier Wochen vor der Erndte, sowol als in der Erndte selbsten aufs beste halten und warten, auch dabey die nöthige Vorsehung thun, daß sie des Abends in den Ställen fein lüftig und kühl stehen; man soll auch denen Acker-Pferden bisweilen Wermut und Salz geben, vor allen aber im Frühling, wann der Wermut blühet, solchen unter ihr Futter mischen, welches sie purgiret, und vor vielen beschwerlichen und gefährlichen Zufällen præserviret. Was ihre übrige Wartung und Fütterung anbetrifft, davon wird ein mehrers unter dem General-Titel Pferd zu finden seyn. Siehe **Pferd**.

Acker-Raute, s. **Erdrauch**.

Acker-Salat, ist die wilde Art der Lactucke, so man sonst auch Feld-Lattich nennet. Siehe **Lactucke**.

Acker-Vieh, ist eines von denen zu einem ieden recht wohlbestellten Feldbau fürnemlich gehörigen dreyen Stücken, und bestehet entweder in guten dauerhaften Pferden, oder starcken tüchtigen Zug-Ochsen; wiewohl auch mancher Bauer, welcher das Acker-Lohn zu bezahlen zu unvermöglich ist, sein Feld mit seinen Kühen pflüget. Es gehet auch wohl an, wenn man sie nur in Ansehung der Milch, und wenn die Kalbe-Zeit nahe herbey kömmt, recht in acht zu nehmen weiß, dieselben des Tages abwechseln, und sonderlich gut füttern, kan.

kan. Sonst aber ist bey dem Pflügen mit Kühen nicht viel Vortheil, und werden solche, wenn sie zumal Melck-Stücken sind, dadurch in die Zahl der Märtyrer gebracht. Die Beschaffenheit des Acker-Viehes, siehe unter den Worten Pferd und Ochse.

Acker-Wurtz, s. Calmus.

Acker-Zwiebel, s. Vogelkraut.

Aconitum hyemale, sonst Winter-Wolfs-Wurtz genanut, ist zwar eines unter denen ersten Blümlein, so sich im Jahre hervor thun, aber auch ein gifftiges und dahero sehr gefährliches Gewächse, welches entweder gar nicht in einen Garten zu bringen, oder doch darinnen an einem besondern Orte fleißig zu verwahren ist; damit nicht junge, fürwitzige und unvorsichtige Leute dadurch in Lebens-Gefahr möchten gebracht werden. Hat eine schwarze, zäserichte und knollichte Wurtzel, in der Grösse einer Steck-Rübe, woraus etliche runde und rauhe Stengel entspringen, die ohngefehr zween Schuhe und darüber hoch werden. Um dieselbe herum wachsen, wiewohl ohne Ordnung, eine Quantität dunckel-grüner, und gleich einem Stern, aber mit stumpfen Enden tief-ausgeschnittener Blätter, deren iedes auf einem Spannen- oder anderthalb Spannen langen Stiele einzeln wächset. Oben auf denen Stengeln kommen gelb-grüne und bleiche Blumen, und nach denenselben kleine Schötlein hervor, die den Saamen in sich behalten. Dieses Gewächse wird im Herbst eingelegt, und bedarf keiner sonderlichen Wartung. Wo ein Pferd ohngefehr davon gefressen, so fällt es nieder, als wenn es den Schwindel hätte, und zieht ihm den ganzen Leib zusammen. Demselben muß man schleunig entweder mit einer Aderlässe helfen, oder ihme Mohrenkümmel-Saamen (Persil sauvage, Daucus Creticus) mit Wein, oder ein ziemliches Theil aestossener, und mit gutem alten Wein vermischter Raute eingiessen.

Adams-Aepfel, sind Früchte, denen dieser Nahme ohne Zweifel deswegen beygeleget worden, weilen ihre Schale von aussen nicht anders anzusehen ist, als ob mit den Zähnen darein gebissen wäre. Die Blätter sind grösser und breiter, als an den Limonien, wie auch die Aeste, die Blüten aber gleichen der Citronen-Blüthe, die Frucht hingegen ist rund und bleich, und noch einmal so groß, als eine Pomeranze; das Marck ist Essig-sauer, saftig, und am Geschmack den Limonien ähnlich, doch nicht so lieblich. Die Kerne sind den Citronen- und Limonien-Kernen gleich, haben auch ihre Eigenschaft und Kräfte, allein nur etwas geringer. Die Stämmlein, welche am besten von diesen Kernen wachsen, müssen fein glatt aufgezogen werden, damit man nachgehends, wann sie Fingers dick, im Majo und Junio zur Zeit, wann der Baum im besten Saft ist, und die Rinde sich gerne ablediget, Pomeranzen, Citronen oder Limonien darauf setzen oder oculiren könne, weil, absonderlich die beyden lextern, auf solche Weise leichter bekommen, besser tragen, und der Kälte desto füglicher wiederstehen können. Ihre übrige Wartung und Pflege haben sie mit den Pomerantzen gemein.

Adams-Feigen, s. Maulbeer-Feigen.

Adel oder Atel, wird der aus den Pferd- und Vieh-Ställen abfliessende Urin, ingleichen die übrige Feuchtigkeit in der Mist-Stäte genennet. Siehe Mist-Gauche.

Ader, ist in einem Cörper dasjenige Gefäß, darinnen gewisse Lebens-Säfte durch die Natur umgetrieben werden, welche die belebte Eigenschaft des Cörpers selbst constituiren und ausmachen helfen. Insgemein werden darunter diejenigen begriffen, darinnen das Geblüt seinen Umlauf hält, die in Arterias, das ist Puls-Adern, und in Venas, die Blut-Adern eingetheilet seyn. Beyde Arten haben wieder ihre besondere Abtheilungen, davon dieses Wort in dem Philos. Lex. weiter nachzuschlagen.

Ader-Binde, bestehet aus einem schmalen Streifen von ziemlicher Länge, der auf beyden Seiten entweder einen subtilen Saum hat, oder auch nur besteben ist, worzu gemeiniglich klare weisse Leinwand, Schwäbisch oder Catton genommen wird. Wenn nemlich die Incision mit einer Fliete, Laß-Eisen und dergleichen in einen Arm oder Fuß geschehen, und die verlangte Quantität Blut in eine Schale gelassen worden, tuncket man ein Büschlein Baumwolle in ein wenig Wein, legt solches auf die Oeffnung, und bindet nur beschriebenen Streifen gantz lucker daherum, damit die Ader nicht wieder von selbst aufspringen möge.

Aderlassen, ist die Oeffnung einer Puls- oder Blut-Ader, um dadurch etwas Geblüt abzuzapfen, welches durch ein chirurgisch Instrument, so eine Fliete, Lancette, Laß-Eisen, u. s. f. heißt, verrichtet wird, und Menschen und Vieh so wohl eine Cur, als auch zuweilen ein höchst nützliches Præservativ wider ungesehre Kranckheit abgiebt. Insonderheit ist dieses den Pferden, da es alsdenn Aderschlagen genennet wird, nicht nur sehr nützlich zu Heilung der Fieber, des Wurms, der Raudigkeit, schweren Athems, der Flüsse auf die Glieder, ausgenommen bey den Flüssen der Augen, für die Ruhr, Gelb- und Wassersucht, fürs Verschlagen, Schwindel, Feiffel, Haupt-Zustände, und für unzählich viel andere Kranckheiten mehr; sondern sie ist auch zur Fürsorge, und als ein Præservativ in specie allen denjenigen Pferden, welche wohl ernähret werden, und wenig arbeiten, vonnöthen. Hingegen soll man denen Pferden, so noch nicht über vier Jahr alt sind, ingleichen denen Wallachen und castrirten, und denen alten, welche sehr abgemergelt sind, und denen man eher, wo es möglich, das Geblüte vermehren, als durch die Aderlässe abzapfen sollte, gar nicht lassen, es erfordere es dann die höchste Noth, und auch alsdenn soll es mit Bescheidenheit vorgenommen, und gar wenig Blut weggelassen werden. Die

Zei-

Zeichen, daß die Aderlässe vonnöthen, sind: 1) Wann dem Pferde am Leibe kleine Beulen auffahren; 2) Wann ihme die Adern geschwellen; 3) Wann es rothe feurige Augen bekommt; 4) Wann es ihm in der Haut beisset, daß es sich an den Bahren oder anderswo reibet; 5) Wann ihm die Ohren welck seyn; 6) Wanns oft mit dem Maul gänet; 7) Wann es mit den Vorder-Füssen stets scharret; 8) Wann ihm die Winckel in den Augen voller Unflat und zähen Schleimes sind; 9) Wann es zu viel wider seine Gewohnheit schläfet, oder 10) wann es sich von sich selbsten lässet, wie die Ungarischen und Polnischen Pferde oft zu thun pflegen, und endlich 11) wenn man in dem Zirch oder Harn Blut spüret. Ausser diesen Zufällen pflegt ein Hauswirt, wie obgedacht, zur Versorge, seinen Pferden des Jahrs zwey mal, nemlich das erste mal im Frühling, das andere mal im Herbst zur Ader zu lassen, iedes mal aber, vierzehen Tage nach einander vor und nach der Aderlässe, allewegen einen Löffel voll von nachfolgendem Pulver in ihr ordentliches Futter zu geben, und solches mit dem Futter zu feuchten, damit sie es nicht verblasen; Als: Gepülverten Sadebaum; (Segel- oder Sevenbaum) Lorbeer; Enzian und fœnum græcum, (Griechisch Heu oder Bockshorn) welche Stücke in gleichem Gewicht durch einander gemenget werden. Die ordentliche Aderlässe, bey welcher denen Pferden alleine die Hals-Ader auf der lincken Seiten, und beyde Spor-Adern zu schlagen, das Blut aufzufangen, und ihnen, gemeinem Gebrauch nach, ein guter Anstrich daraus zu machen ist, soll man an einem hellen und schönen Tage, ehe noch die Pferde ein Futter bekommen oder getruncken haben, mit ihnen vornehmen, und wann solche vorbey, denenselben noch in dreyen Stunden weder zu fressen noch zu saufen geben. Die Adern müssen so weit geöffnet werden, damit das dicke und knollichte Blut heraus kommen möge, denn so der Einschnitt zu klein, so läuft nur das subtileste heraus, und schadet die Aderlässe mehr, als daß sie nutzet. Wie viel man aber soll Bluts auslassen, lässet sich keine andere Regel geben, als allein, daß man auf eines Pferdes Complexion gute Acht gebe, dieweil eines mehr Blut hat, als das andere, auch eines hitziger als das andere ist, dann nach demselben muß man wenig oder viel heraus lassen. Am rathsamsten ist, daß man einem alten Pferde, so über seine sieben Jahre gekommen, nicht so viel Blutes weglassen solle, als einem jungen starcken freudigen Pferde. Wann sich allenfalls das Blut nicht verstellen will, soll man das Loch mit Baum-Wolle hart ausfüllen, und darüber zunehen, sonderlich, wanns an einem Orte ist, den man nicht verbinden kan, so heilet es schön, und fällt auch von sich selbsten ab. Oder: Man nehme die Helfte von einer Nuß-Schalen, applicire das hole Theil auf die Oeffnung der Aderlässe, drucke starck mit dem Finger drauf, und halte es eine Viertel-Stunde in solchem Zustande, so wird die Nuß-Schale ankleben, und solches gewißlich das Blut stillen, welches sonst alle andere Mittel nicht hätten thun können. Was übrigens vor Adern bey einem und dem andern Zufall denen Pferden zu schlagen, ist gehörigen Orts bey Beschreibung solcher Kranckheit zu finden.

Aderlassen, ist auch eine Cur derjenigen Bäume, die unfruchtbar, und zu viel in das Laub und Holtz treiben. Es wird dieses gemeiniglich an grossen Bäumen zu der Zeit vorgenommen, da der Saft sich zurück in die Wurtzel begiebt, so im November geschiehet. Die Sache selbst wird also vorgenommen: Man räumet behutsam bis an die Mutter-Wurtzel, spaltet dieselbe mit einem Meisel, der aber recht scharf seyn muß, ein wenig, treibt einen frischen Hagedornen oder hagebüchenen Keil in den Spalt, und verschmieret den gedachten Ort überall mit Baum-Wachs, oder mit Schaafs-Mist, es wäre denn ein Birn-Baum, da der Schweins-Mist mehr dienlicher. Und hierauf wird die Wurtzel mit guter fetter Erde beschüttet, und diese so feste zugetreten, als wenn man den Baum selbst erst gesetzet.

Adern verrücken oder verstossen manchmal die Pferde, an denen hintern oder vördern Füssen, daß sie hincken. Solchem Uebel abzuhelfen, nehmet Heu-Blumen, Pappeln, Camillen und Brunnkreß, siedets in Wein, thut ein Stück alt Schmeer einer Faust groß dazu, waschet ihm den Fuß warm damit, das lindert erstlich das Geäder: Hernach nehmet fünf Lorb weiß Lilien-Oel, und ein gut Theil gereinigte Regenwürmer, thuts in einen verglasurten Topf, setzet solchen auf eine gelinde Glut, lassets fein gemach zergehen, und wenn die Würmer dürre werden, so nehmet Mastix-Oel, giessets darein, und schmieret dem Pferde die verrückte Adern des Tages zwey oder drey mal damit, es wird dasselbe in kurtzem wieder zurechte kommen.

Adermennige, s. Odermennige.

Aderschlagen, s. Aderlassen.

Adiantum, suche Frauenhaar und Mauer-Rauten.

Adler, ist der grösseste, stärckste, und geschwindeste unter allen Raub-Vögeln, und wird daher nicht unbillig für den König aller Vögel gehalten. Er ist von solcher Grösse, daß auch der gröste Mann seine Fittige nicht auszuklaftern vermag, schwärtzlicher und dunckel-brauner Farbe, hat ganz gelbe Füsse, lange, starcke und gekrümmte Fänge oder Klauen, einen aschenfarbnen, am Ende etwas gekrümmten, mehr grossen und breiten als langen und spitzigen Schnabel. Seine Augen, welche ihm hohl und tief im Kopf liegen, sehen Saffran-gelb und gleichsam feurig, sein Schwantz aber ist ziemlich kurtz. Er horstet in hohen, unwegsamen und unersteiglichen Stein-Klippen, oder in grossen, selten von Menschen-Fuß betretenen Wäldern, an einsamen und düstern Orten, auf hohen Tannen,

da

da er sich so wohl wahrzunehmen weiß, daß, wann der Weidmann ihn zu schiessen sich verborgen dabey anstellet, er es so balde vermercket, und seinen Raub denen Jungen im Vorbey-fliegen, ohne daß er fusset, sehr klüglich und geschwinde vorzuwerfen weiß. Er soll zwar drey Eyer legen und brüten, aber über zwey Junge nicht ausbringen; Er ziehet auch nicht, wie andere Vögel, sondern bleibet, wo sonst keine andere Ursachen darzu kommen, gemeiniglich in seinem einmal beliebten und erwählten Horste. Seine Nahrung bestehet meistens in Hasen, welche er an denen Bergen und Höhen wohl zu suchen weiß, und wollen einige haben beobachtet haben, daß er Steine in seine Fänge nehme, selbige über denen Hecken und Dorn Büschen fallen lasse, und die Hasen damit sprenge; doch unterstehet er sich auch Rehe und Hirsche anzugreifen, und, wo er nur etwas Blösse findet, solche zu würgen und zu schanden zu schlagen. Er wirft, wie alle andere Raub-Vögel, alle Morgen seine Gewölle, das ist, er speyet die Haare oder Federn, welches sich von dem von ihm den vorigen Tag gefressenen Raub und Aetzung in seinem Krosse gesammlet hat, wieder aus, und wenn dieses nicht geschicht, so ist er denselbigen ganzen Tag nicht geschickt, etwas, und wenn es auch das allergeringste wäre, zu fangen oder zu schlagen. Er hat einen scharfen Wind, und vermercket seine Nahrung unglaublich weit von ferne. So ist er auch dauerhafter und harter Natur, daher er ein grosses Alter erreichet, und je älter er wird, je ärger und wilder bezeiget er sich; ja man glaubt, daß er nicht anders, als vor Hunger sterbe, denn seine nachtheilige Zufälle in seinem höchsten Alter, seine blöden Augen, das Ausfallen der Federn, und daß ihm der obere Theil des Schnabels, der immerzu noch wächset, allzuweit und krumm über den untern herüber wächset, so, daß er alsdenn die Speise nicht mehr fassen, viel weniger geniessen kan, doch hat er vor dieses alles noch einige Mittel, z. E. die blöden Augen stärcket er durch das stete Einsehen in das Sonnen-Licht, welches die Dunckelheit wieder verzehret; die ausgefallenen Federn wachsen wiederum, und davon wird er stärcker und wieder jung, Ps. 103, indeß aber wird er von seinen Jungen, die er darzu abgerichtet, ernähret, und wenn er mercket, daß ihm der Schnabel in Geniessung seiner Speise hinderlich seyn will, weiß er selbigen bald an einem scharfen Felsen abzuwetzen und kürzer zu machen, und auf solche Art pflegt er sich immer zu verjüngen. Es giebt dererselben unterschiedliche Arten an Farben, so wohl schwärtzlichte, als bräunlichte, grosse und kleine, deren einige der Edelsten sich nur allein nebst ihren Jungen vom frischen und gefangenen Wildpret und lebendigen Thieren nähren; die andern aber mehr, denen Geyern gleich, sich mit dem Aas oder Luder herum schleppen.

Adler-Stein, ist ein eyförmiger, brauner und auch grauer Stein, der in den Gebirgen Indiens häufig gefunden wird. Er ist inwendig hohl, und hat in dieser Höhle entweder einen andern Stein, oder thonige harte Erde, oder man trifft in einigen auch Wasser an. Da nun diese Sachen bey der Bewegung klappern, so heissen ihn einige den Klapper-Stein. Man schreibt insonderheit der ersten Art die Tugend zu, daß er die Geburt leicht befördere, wenn er einer gebährenden Frau oben auf die Dicke des Beines gebunden werde. Allein es ist falsch. Hingegen thut er solches, wenn er zu Pulver gestossen und eingegeben wird, da er auch wider die schwere Noth dienet, und das Blut stillet. Alle übrige aberaläubische Fabeln, als daß er die Diebe offenbare, dem Gifte wehre, der Zauberey widerstehe, sind Quacksalber-Gedichte, die solche Steine denen Einfältigen theuer anschmieren wollen. Siehe Natur-Lex.

Adonidis flos, braune Mädlein oder Feuer-Röslein. Siehe Braune Mägdlein.

Aehre, ist der oberste auf einem Korn- Weitzen- Dinckel- und Gersten-Halm stehende, und mit Körnern angefüllte Theil, mithin das vornehmste Stücke von der, aus dem ausgestreueten Saam-Körngen gewachsenen Frucht, die daselbst in ihren Bälgen ordentlich, und in gewissen an einander stehenden Reihen befindlich ist, ja daselbst blühet und von der Natur verwahret, von dem Thau genähret, von der Luft und Sonne aber nach und nach gezeitiget wird. Deswegen sie grossen Nutzen haben, endlich auch allerhand gutes und kräftigeres Futter als blosses Stroh vor das Vieh geben. Sonst ist es etwas rares, wenn ein Halm mehr als eine Aehre trägt. Man hat aber doch Proben, sonderlich wenn das Korn in gutem Acker tief genug in die Erde kommt.

Aehren, ist die vierte, oder auch bey einigen nur die dritte Art zu pflügen, also die letzte Acker-Arbeit, welche unmittelbar vor der Winter-Saat geschiehet, und eben so viel, als zur Winter-Saat ackern heisset. Es geschiehet diese Arbeit Erstlichen darum, damit die noch im Erdreich verbliebene Erdschollen, als welche man etwan mit dem Rühren nicht hat zerreissen, oder mit dem Eaen nicht gäntzlich zwingen und zurechte bringen können, vollends mit dem Pfluge entzwey geschnitten werden; Vors Andere, wenn der Acker so oft durchfahren und mit dem Pfluge umaerissen wird, daß er desto milder, und die Erde, gleich als zermahlen werde: Denn je kleiner der Acker gemacht ist, je besser wird auch der Saamen darinnen wurzeln; und dann vors Dritte, daß der Saamen in neue und frische Erde komme, und daß derselbe fein gleich könne eingesäet, auch wohl untergeeget oder vergraben werden. In nassen, wilden und flüßigen, oder an Winter-Seiten gelegenen, desgleichen in andern geringen und ungedüngten Feldern, soll zur Saat zeitlich gepähret und aufgeackert werden, damit sich der Acker wohl setze, und der Saamen im Säen nicht verfalle, auch sichs desto besser ege. In guten Feldern aber, welche gedünget, oder sonsten an Sommer-Seiten gelegen sind, pfle-

get man nur kurtz zuvor, ehe man säen will, aufzuackern: Denn es setzet sich die Erde gar bald wieder in dergleichen Feldern, wird auch eher trocken, und bekommt stets bessere Krumen, denn in geringen Feldern. Es muß aber das Aehren eben so tief als das Brachen geschehen, denn also kan der Mist und Pferch, sonderlich, wann er seichte untergerühret gewesen, zur halben Furchen vermengt, zu rechter Düngung kommen. Und eben dieses ist auch bey dem eigentlich sogenannten Ackern oder zur Sommer-Saat pflügen, zu beobachten; also, daß zwischen diesen beyden Acker-Arbeiten, nemlich dem Aehren und Ackern, keine Difference, ausser in der Benennung, sich ereignet, und das Aehren stat zur Winter-Saat pflügen, und das Ackern bey dem Pflügen zur Sommer-Saat gebrauchet wird.

Aehren-Gebünde, heissen die Stroh-Bunde, welche von dem ausgedroschenen Korn und Weitzen, und zwar von dem kürtzesten Stroh, in der Scheune gemacht, und vor das Vieh unter anderm Futter-Stroh verfüttert werden.

Aehren gewinnen, oder in die Aehren schiessen heißt, wann die Aehren aus ihren Schoß-Bälgen hervor, und an das Licht kommen.

Aehren lesen, oder, wie es einiger Orten heißt, Aehren klauben, geschichet von armen Leuten, welche zur Erndte-Zeit die einzeln hier und da liegen gebliebenen Aehren, nach beschehener Aufladung des Getreides auf dem Felde aufsammlen. Dieses Aehren-Lesen, ob es wohl seinen Grund in H. Schrift hat, will heut zu Tage von mancher eigensinnigen und eigennützigen Herrschaft denen Armen nicht wohl erlaubet werden, sondern es müssen die Fröhner alles auf das genaueste zusammen harken oder rechen, und das übrige wird lieber den Sauen und anderm Vieh, als der von dem lieben Gott selbsten so hoch zur Versorgung recommendirten Armut gegönnet. Wiewohl auch nicht zu leugnen, daß diese Wohlthat oft durch Leute, die, wenn sie wollten, wohl arbeiten könten, mißbraucht, und denen recht Armen entzogen wird, dahero die Würtembergische Erndte-Ordnung Cap. 5 dahin Befehl gethan, daß vor angehender Erndte alle Personen, die sich Aehrenklaubens oder Aehrenlesens wollten theilhaftig machen, an einem gewissen Tage auf vorhergehende öffentliche Verkündigung sich bey jedes Orts Obrigkeit anmelden, und um Vergünstig- und Zulassung des Aehren-Lesens ansuchen, darüber auch sie, als denen die Gelegenheit und der Zustand solcher Leute am besten bewußt, unpartheyisch erkennen sollen, welchen es zu erlauben seyn möchte; sonsten soll es den andern, bey Strafe des Narren-Häusleins abgestrickt und verboten seyn; und sollen diejenigen, denen es erlaubt wird, vor der gantzen Gemeine öffentlich ausgerufen werden; Soll auch nicht zwischen denen annoch stehend- und liegenden Mandeln und Garben, sondern alsdann erst zugelassen seyn, wann das Getreide samt den Zehenden, alles aus den Feldern ist.

Aehren-Sieb, ist zweyerley, ein grosses und ein kleines. Das grosse Aehren-Sieb, welches so grosse Löcher hat, daß ein Mann mit dem kleinen Finger durchfahren kan, wird auf der Scheun-Tenne beym Ausdrusch des Getreides gebraucht, wann nach Abrechung der abgeschlagenen langen Aehren und Stürzeln das übrige annoch unreine Getreide mit diesem Siebe aus- und durchgesiebet wird, da denn das Grobe von Aehren und andern in dem Siebe zurücke bleibet, und aus demselben in den Spreu-Korb geschüttet, das Durchgefallene aber noch einmal durch das kleine Aehren-Sieb (welches nur halb- oder den vierten Theil so kleine Löcher, als das grosse Aehren-Sieb hat, sonsten aber in dem Umfange in gleicher Grösse ist) gesiebet, und, was auch in diesem Siebe zurücke geblieben, zu dem vorigen in den Spreu-Korb gethan, und an einem besondern Ort, zum Futter vor die Acker-Pferde, in Verwahrung gebracht. Die Aehren-Siebe werden an einigen Orten, und zwar mehrentheils um Leipzig herum, Rollen genennet.

Aelster, s. Elster.

Aemmerling, s. Emmerling.

Aencke, s. Encke.

Æquinoctium, Tag- und Nacht-Gleiche, wird die Zeit genennet, da Tag und Nacht in gleicher Länge, das ist zwölf Stunden lang sind, welches des Jahrs zwey mal, nemlich 1) im Frühlinge, und 2) im Herbste geschiehet. Die Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiche (Æquinoctium vernum) geschieht den 21sten Martii, wenn die Sonne in den Widder tritt; die Herbst-Tag- und Nacht-Gleiche (Æquinoctium autumnale) aber den 23sten Septembr. da die Sonne in das Zeichen der Waage tritt. Siehe Mathem. Lex.

Aesche oder Asche, von der Aschen-Farbe also genannt, ist ein delicater und denen Forellen nicht gar ungleicher Fisch, so sich gerne in frischen Wassern, die in felsicht- oder steinigten Oertern entspringen, aufhält, und mit Angeln, Reussen und Garnen, besonders im Mayen, da er seinen Strich hat, gefangen wird. Insgemein sind sie eine halbe Elle und drüber lang, ja sie pflegen auch zuweilen die Länge einer Elle zu erreichen. Es ist dieser Fisch auf dem Rücken bräunlicht, auf den Seiten aschenfarb, und am Bauche weiß, dabey etwas leibichter und groß-bauchigter als Forellen, hat auch einen breitern und gedrucktern Kopf als dieselben. Die Schuppen sind grösser, als an den Lachsfohren, anbey hart und asch- oder silberfärbigt; auf den Seiten aber bey dem Schwantze glänket er, wie Messing. Die Floß-Federn sind blaulicht mit rothen Puncten, ein paar bey den Kiefen, zwey am Bauche, und zwey auf dem Rücken, davon die eine ziemlich groß, die andere aber kleiner ist; der Schwantz ist gespalten. Sie nähren sich von Würmern, Fliegen und Wasser-Mücken, und sind nach ihrer Laichzeit gut bis in den Herbst, ja *Gesnerus* hält sie zu ieder Zeit des Jahres vor gut und gesund. Ihr Fleisch ist weiß und fest, doch dabey mürbe ohne Zähigkeit, soll nach einiger Meynung den Geruch des Thymians haben, (daher der Fisch auch Thy-

num oder Temelum, ingleichen Thymallum genennet wird) ist gut vom Geschmack, dem Magen angenehm und gesunde Nahrung gebend, verdirbet auch nicht leichte, und dahero werden sie auch denen Krancken zu geniessen erlaubet, sonderlich die man in gantz klaren und schnellen Bächlein fänget, denn sie pflegen auch zuweilen in die Land-Seen auszutreten, oder werden vielmehr durch die Strenge des Stroms hinein geführet. Aeschen-Schmaltz soll ein Haus-Vater im Majo in ein Glas thun, an der Sonnen destilliren, und fleißig aufheben: Denn es benimmt die Schmertzen der Ohren, wenn es in solche geträuft wird; Es dienet auch sehr wohl für die Flecken und Dunckelheit der Augen, und löschet den Brand, er seye vom Feuer oder von heissem Wasser. Die Oesterreichischen Fischer nennen diesen Fisch, wenn er gar klein ist, Sprätzling; da er spännig wird, Mailing; so er sich etwas mehr erstrecket, Aeschling; endlich aber, wenn er zur rechten Grösse gelanget, Aesche. Er lässet sich wie eine Forelle zurichten und verspeisen.

Aeschenbaum, Asche, s. Eschenbaum.

Aescher, wird derjenige Einsatz von Asche und ungelöschtem Kalck genennet, davon bey dem Seifen-Sieden die Lauge folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt nach Proportion zu einem Viertel Asche, die von gutem harten Holtz gebrannt, eine Viertel-Metze ungelöschten Kalck, giesset darauf etwas Wasser, ohngefehr so viel, daß es sich nur zusammen ballen lässet. Wenn hiernächst ein Gefässe, das ein Gestelle haben muß, sogleich bey der Hand geschaffet, und über dieses Gestelle etwas dünne Stroh, doch fein ordentlich geleget ist, so schüttet man den angemachten Aescher darauf, und drücket ihn fein derb ein, ehe Wasser darauf gegossen wird: Denn so der Aescher locker, und nicht derb genug gemacht, wird die Lauge nicht dienlich, und folglich auch nichts aus der daraus zubereitenden Seife.

Aescherer oder Aschenbrenner, sind Leute, welche ihre Nahrung mit dem Aeschern oder Aschenbrennen vor die Glasmacher suchen. Ihre Wissenschaft bestehet darinnen, daß sie recht und wohl erkennen können, wenn ein fauler Baum, oder dergleichen Stücke Holtz, genugsam reif zum Aschenbrennen ist: Denn wenn selbiges wegglimmet, und eine Asche giebt, wie eine Lunte, so lässet es die meiste Asche hinter sich; alles Holtz aber, so in eine Flamme und vielen Rauch ausbricht, giebt wenig Asche. In grossen Wäldern lassen sie zum öftern gantze grosse faule Bäume, die aber doch nicht so sehr faul, daß sie zum Aeschern reif wären, etliche Jahr nach einander liegen, und warten, bis solche nach und nach reif, und zum Aeschern tüchtig werden, alsdenn zünden sie solche mit gutem Nutzen an, und erlangen noch einmal so viel Asche, als wenn sie die Bäume, da sie noch unreif, angebrennet hätten. Oefters machen auch die Aescherer nach Gelegenheit des Waldes, an vielen Orten, hin und wieder Feuer in alte Stöcke, auch so wohl in stehendes als liegendes, faules und anbrüchiges Holtz oder Bäume, belaufen solche Feuer etliche Tage nach einander, und sammlen die Asche zusammen. Wann aber grosse Wolcken Brüche oder starcke Platz-Regen jählings einfallen, so löschen sie das Feuer aus, und überschwemmen und verwaschen die vorhandene Asche; Oder, wenn starcke Sturm-Winde bey trockener Zeit kommen, blasen sie die Asche in Wind und zerstreuen sie allenthalben herum, da denn der Profit davon geflogen, und der armen Leute ihre mühsame Arbeit alle umsonst und vergebens ist. Es müssen aber die Aescherer, wegen besorglicher Feuers-Gefahr, so in Wäldern entstehen dürfte, gebührliche Caution oder Bürgschaft stellen, und ihren schuldigen Zins abtragen, ob man gleich sonsten insgemein von ihnen glaubt, daß sie eine Kunst hätten, daß das Feuer nicht weiter brennen könne, als sie es verlangten. Die gelegenste Zeit Asche zu brennen ist im Winter, als in welcher Jahres-Zeit das Feuer keinen Schaden thun kan, so gehet es auch noch im Herbst und Frühling an, besonders wo die Asche in Gruben gebrennet wird; im Sommer aber ist es wegen der grossen Hitze gäntzlich verboten. Von dieser Materie kan Carlowitzs Anweisung zur wilden Baumzucht, ingleichen Hochbergs Bericht vom adelichen Land- und Feld-Bau nachgelesen werden. Es geschicht auf zweierley Weise, auch mit anderm Holtze, als Klepel, Reißig und Geräthe so sie in Graben anzünden, und zu Asche brennen. Mit den stehenden Bäumen, welche inwendig hohl und faul sind, gehen sie also um: Sie hauen mit ihren langen Aexten Löcher in den Baum, und zünden denselben von innen an, so brennet das faule und morsche Holtz von unten bis oben hinan, gantz aus, und dieses giebt viel Asche, welche unten im Baum alle zusammen fället, mithin leicht zu sammlen, und, weil sie die Erde gar nicht berühret, sonderlich gut ist in specie die vom Tannen-Holtze, als wovon die schönen hellen und klaren Gläser gemachet werden, da hingegen das fichtene, oder gar vollends das kieferne Holtz, wegen ihrer harzigen Eigenschaft nichts als unreines, blatter- oder krätziges grünes Glas machet, wiewohl man auch von Buchen, Aeschen und Ahorn oder anderem harten Holtze, (ausser Eichen-Holtz, welches färbet) helles Glas machen kan. Auf eine andere Art craciren sie die gefällten, oder von sich selbst umgefallene faulen Bäume; Diese spalten sie entzwey, oder lassen sie auch wohl zum Theil gantz, legen solche in grosse Haufen auf einander, zünden sie an, und machen also Aschen. Oder: Sie hauen grosse umgefallene Bäume mitten im Stamm hin und wieder auf, machen Feuer darein, so brennet es unter und über sich. Vom Tangel-Reisig wird in denen Holtz-Gehauen auch viel Asche gebrennet, iedoch giebt das grüne Tangel-Reisig mehr Asche, als das dürre. So ist auch das Aeschern in grossen Gruben an theils Orten gebräuchlich, da man allerhand Holtz, Reisig und Geniste durch einander übern Haufen in die Grube wirft, selbiges anzündet, und wenn es verbrennet, die Asche davon sammlet.

Aeschern, siehe Aescherer.
Aeschern, siehe Garn aschern.
Aeschling, siehe Aesche.
Aesen, siehe Aasen.
Aespe, siehe Aspe.

Aeßling, wird derjenige junge Habicht genennet, der zum Abrichten eingefangen worden, da er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen können.

Aestrich, heisset man einen auf gewisse Art zubereiteten Boden in einer Wohnung, da entweder der Zwischen-Raum zweyer von einander gelegten Balcken ausgestacket und ausgelebet ist, so zum Unterscheid des folgenden ein Schweb-Aestrich genennet wird, weil er gleichsam zwischen den zweyen Balcken im freyen zu schweben scheinet: Oder, nachdem vorhero quer über die Balken ein bretterner Boden geleget, und selbiger so gut als möglich bey den Fugen verwahret worden, daß kein Staub und Sand durchfallen möge, überstreuet man selbigen mit klarem Sand, oder welches noch besser, mit Heckerling, Farrenkraut u. d. g. ebnet diesen, und überziehet ihn mit Kalck vermischten grob-gestossenen Dach-Ziegeln, treibet diesen Boden recht derb, und wenn er trocken, übergiesset man ihn zuletzt mit Kalck durch Ochsen-Blut angemachet, davon er denn gantz glatt und sonder einige Risse schön geebnet wird, welches hernach den Nahmen eines gegossenen Aestrichs führet.

Aethiopis, siehe Mohrenkraut.

Aetzen oder Atzen, heißt die jungen Vögel, die erst ausgekrochen, speisen. Vom Habicht sagt man gleichfalls: Er wird geätzt. Und wenn er genug hat, so heißts: Er hat einen guten Kropff; welches auch vom zahmen Geflügel gesaget wird.

Aeugeln, siehe Oculiren.

Affe, ist unter den unvernünfftigen Thieren dasjenige, so dem Menschen am nähesten kommt, denn obgleich er vier Füsse hat, gehet er doch am meisten auf den zwey hintern, und braucht die vordern stat der Arme, wie die Menschen, zwischen welchen er auch seine Brüste hat, die Jungen zu säugen, die er, wie eine Mutter ihr Kind, anzulegen pfleget. Es giebt deren eine Art, die lange Schwäntze haben, und insgemein Meerkatzen genennet werden; ausser dem sind sie auch noch an Grösse, Gestalt, Farbe und Haaren merklich unterschieden, davon die bey uns bekanntesten die Mummenets und Pavianen. So findet man auch weisse Affen, und in Indien wird der Fliegende angetroffen, dessen Flügel wie die an den Fleder-Mäusen beschaffen, seine Farbe aber ist schwartzbraun. Von denen Affen, so auf der Insel Madagascar zu finden, wird gerühmet, daß selbige also gelernig, daß auch die Einwohner solche zu allerhand Haus-Arbeit, z. E. zum Braten wenden, Einschencken, und anderer Aufwartung gebrauchen können. Sie werden als ein fremdes und possirliches Thier von den Europäischen Völckern einig und allein zur Lust und blossem Zeit-Vertreibe gehalten, inmassen sie von Natur geartet seyn, alles was sie sehen, auf die lächerlichste Weise nachzumachen, so daß sie, nach einiger Bericht, eben dadurch gefangen werden. Es setzet nemlich derjenige, so einen Affen zu fangen begehret, sich demselben, den er ansichtig wird, entgegen, und ziehet seine Schuhe aus, und wiederum an, daß es der Affe wahrnehmen kan, stehet alsdenn auf, gehet bey Seite und stellet vorhero ein paar kleine Schuhe, die der Affe anziehen kan, an den Ort. Bald machet sich der Affe auch hinzu, ziehet solche auch an, wie er es vorhero von dem Manne abgesehen, weil er aber sodenn nicht hurtig darinnen lauffen kan, wird er um so viel leichter von dem ihm aufpassenden Manne gefangen. Dem Hertze eines Affens schreibet man die Tugend zu, daß, wenn es gedörret, und pulverisiret, zu einer unzeitigen Hertz-Stärckung diene, und die Melancholey vertreibe. Sie sind sonst falsche Thiere, und hat man in der Wirtschafft die Kinder vor ihnen in acht zu nehmen.

Affen-Stein, ist ein Stein, welcher aus denen grossen Affen und Pavianen genommen und im Magen gefunden wird. Er ist dem Bezoar-Stein an Tugend gleich, ja von weit grösserer Krafft. Denn ein Gran so viel als drey von diesem thut. Aus der Insel Macassar kommen die besten und theuersten. Er dienet sonderlich gegen den Gifft und wird von den Portugiesen hoch geachtet.

Affodillen-Wurtzel oder Affodill-Wurtz, ist ein Blumen-Gewächse, davon man zweyerley Gattungen hat, deren eine weisse, die andere gelbe Blumen trägt. Die weisse Affodill-Wurtz ist mit vielen langen, schmalen, hohlen und spitzigen Blättern versehen, und treibet einen runden und glantzenden Stengel, welcher manchmal auf anderthalb Ellen hoch wird, und von der Mitten, bis oben hinaus, mit vielen Blumen besetzt ist. Diese Blumen bestehen aus einem einigen in sechs Theile zerschnittenen oder gespaltenem Blat, welche inwendig weiß, auswendig aber der Länge nach mit einem purpurfarbenen Streiff gleichsam entzwey getheilet sind. Hat einen dreyeckigten, schwartzen, harten, holtzigten und runtzlichten Saamen, und eine grosse Menge kleiner, in Gestalt der Steck-Rüben gewachsener, und von der Haupt-Wurtzel entspringender weissen Wurtzeln, welche zwar voller Safft, aber eines scharffen unangenehmen Geschmacks sind. Die Frantzosen nennen diese Pflantze Hache royale (nicht Ache royale, wie einige neue, in diesem Stücke aber übel informirte Autores vom Blumenbau wollen) weil sie in ihrer Blüthe einem königlichen Scepter gleich kommen soll. Die andere Gattung, nemlich die gelbe Affodill, hat eine röthlichte Wurtzel, die wie ein Hahnenfuß gestaltet ist. Beede Sorten blühen im Frühling, und riechen sehr gut. Sie wollen mittelmäßige Sonne, und ein gutes, fettes und feuchtes Erdreich zu ihrem Wachsthum haben, werden alle drey Jahr ausgenom-

genommen, die kleinen Wurtzeln zur Vermehrung davon abgesondert, und im Martio drey Quer-Finger tieff, und einen halben Schuh breit von einander gesetzet.

Affodill-Lilien, sind eine Art Lilien, welche keine solche Zwiebeln, wie die andern Lilien, sondern Wurtzeln haben, die den Wurtzeln der kurtz vorher beschriebenen Affodillen gleich kommen, als wovon auch dieses Gewächse seinen Nahmen erhalten. Es sind deren zweyerley Gattungen, davon die eine rothe Pomerantzen-farbene, die andere gelbe Blumen wie die weisse Lilien geformt träget, welche letztere einen Geruch, wie Jasminen von sich geben, die erstern aber, nemlich die rothen, allerdings ohne Geruch sind. Beyde Sorten blühen im Monat Majo und Junio, und wollen nicht nur ein gutes Erdreich haben, sondern auch fleißig begossen seyn, wiewohlen die rothen keiner besondern Wartung brauchen, als welche schier wie ein Unkraut sich ausbreiten, und nicht leichtlich wieder auszurotten sind. Ihre Vermehrung geschiehet durch Zertheilung der Wurtzeln, dabey man sich jedoch in acht zu nehmen hat, daß man die jungen Brut-Wurtzeln nicht zu klein absondere, sondern etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, damit sie nicht allzusehr wuchern, und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben.

Affolter, siehe Mistel.

Affter-Bier, siehe Cofent.

Affter-Geschirr, siehe Geschirr.

Affter-Holtz, ist ein Forst-Terminus, und wird darunter alles Windfällige, Wipffeldürre und Schneebrüchige Holtz verstanden, welches man fleißig von denen Holtzhackern zusammen hacken, das starcke zu Scheiden schlagen, und in Claffftern setzen, das kleine und Reis-Holtz aber in Bunde binden und in Schocke oder Hauffen zusammen legen, auch bey Zeiten entweder verkauffen, oder da man es allenfalls selbst zum Brauen, Ziegelbrennen, oder sonsten in die Haushaltung gebrauchen kan, aus dem Forst heraus, und an gehörigen Ort schaffen lassen soll, damit dem andern jungen wachsenden Holtz, welches durch dieses Affter-Holtz am Wuchse verhindert und gedruckt wird, Platz gemachet werde. Wo aber hohe unwegsame Gebirge sind, da das umgefallene Holtz übel, oder nicht ohne grosse, und den Preis des Holtzes übersteigende Unkosten kan weggebracht werden, also über einander verderben muß, und niemanden zu Nutzen kommt, auch der Holtz-Grund dadurch, weil der junge Wuchs nicht darunter aufkommen kan, verderbt wird, da ist am rathsamsten, solches Holtz, ehe es zu faulen beginnet, an Kalch- oder Kohlenbrenner, so gut man kan, zu verkauffen, welche in Ansehung eines billigen Preises, sich die Mühe nicht verdrüssen lassen werden, es hinweg und dahin, wo sie es nothig haben, zu schaffen. Wo Gebirge sind, die nahe an einem Wege oder Flusse liegen, kan man von oben herab Rinnen oder Gräben machen, hernach im Winter, wann es gefroren, glatt und schlüpfferig ist, das Holtz entweder Stamm-weise, oder zu Scheiden geschlagen, herab lauffen lassen, da man es nachgehends zu Flössen machen und auf das Wasser bringen, oder auf der Achse hinweg führen und verkauffen kan.

Afterklauen, Averklauen, Geäfftere, werden von denen Jägern die zwey kleinen Klauen, so den Hirschen, Wildpret, Sauen und mehr Thieren, hinten an den Läufften über den Ballen heraus gewachsen sind, genennet. Diese Afterklauen sind eines von den kennbarsten Zeichen, wodurch ein Hirsch in der Fährte vor einem Thiere erkennt werden kan: Denn die Afterklauen oder Geäffter sind viel stumpfer, auch mehr breit und nicht so länglicht, als in des Thieres Fährte anzusehen, so daß in eines jagdbarn, zumahl in die Flucht gehenden Hirschens Fährte, die Afterklauen sich eben so præsentiren, als wenn man mit den Daumen die Quere neben einander gedruckt hätte.

Afterschlag, siehe Abraum.

Afterzegel, werden die in denen Wäldern von den Bau-Stämmen abgehauene Stücke, Aeste und Reisig genannt, welche, wo das Bau-Holtz in Herrschafftlichen Gebäuden gehöret, meistentheils denen Förstern und Fuß-Knechten zu gute kommet; wiewohl an manchen Orten ihnen ein gewisses Deputat an Gelde, Getraide oder Holtz dafür ausgemacht und gereichet, der Afterzegel aber verkaufft, und das daraus erlöste Geld vor die Herrschafft von dem Forst-Schreiber in Einnahme gebracht wird, welches auch besser als das zum Unterschleiff dienliche Accidentien-Wesen ist.

Agathe, siehe Agtstein.

Ageln oder Agen, wird das spitzige unreine Zeug genennet, so aus dem Flachs und Hanff, durchs Brechen, Hecheln und Schwingen, gebracht, und am besten in den Fuhrweg geschüttet wird, da sie durch die Räder wohl zerfahren und zerquetschet, durch das Vieh eingetreten, mit der Erden vermischet, und mit Regen und Schnee abgebeitzet werden. Diese mit Agen vermischte Erde kan man ohngefehr nach fünff Jahren in die nächstlichen Felder führen: Denn vor solcher Zeit sind sie, zumahl in sonst trockenen Feldern, für nichts als einen Fresser und Zehrer zu achten: Und ist rathsamer, man schüttet sie unnütz hinweg, als daß man sie also roh wolte unter den Dünger mengen, und mit aufs Feld führen, oder braucht sie als Stroh zum verbrennen, it. zum kleiben.

Aglarkraut, siehe Heuhechel.

Aglester, siehe Elster.

Agleyen oder Ackerleyen, sind sehr schöne Blumen, welche sowohl der äusserlichen Gestalt, als auch den Farben nach, sehr unterschieden sind: Denn etliche hängen abwerts; etliche stehen über sich; etliche sind den Glocken gleich, und etliche haben Stern- oder Rosen-formige Blumen. Darnach sind etliche einfache, etliche gefüllt. Der Farbe nach sind einige roth, einige Purpurfarb, blau, gantz weiß, roth- und weiß-färbigt, blau und weiß, auch grünlicht- und weiß-melirt. Es

giebt

giebt wilde, welche von sich selbst wachsen, von denen aber nur die einfache blaue zur Artzney gebraucht wird; und zahme, welche in denen Gärten und fettem Erdreich schön, groß und weit vollkommener werden, als die wilden. Das Kraut rig bestehet aus dreiten, stumpfen, am Rande herum etwas wenig zerkerbten, und zum öftern in drey Theile durch zwey tiefe Einschnitte getheilten Blättern, welche oben dunckelgrün auf blau zielend, unten aber hell-grün sind. Der Stengel ist dünne, steif, rauch und voller Knoten, auf dessen Spitze sowohl, als an den Enden seiner kleinen Zweige obbesagte Blumen hervor kommen. Ihre Pflantzung geschiehet durch den Saamen, welcher in den bunten und melirten, wie die Blumen schäckigt ist, in denen übrigen und einfärbigen aber in kleinen schwartzen glänckenden und dreyeckigten Körnern bestehet. Dieser muß, wenn der Stengel bey nahe dürre worden, vier und zwantzig Stunden vorhero, ehe der volle Mond eintritt, abgeschnitten und gesammlet werden, und dann kan man solchen noch in demselbigen Herbst, oder auch im folgenden Jahr, iedesmals aber nach dem ersten Viertel wieder einsäen. Wobey zu mercken, daß, wenn man den Saamen im Frühling säet, die Blumen erst das folgende Jahr darauf hervor kommen. Sie vermehren sich auch durch die Wurtzeln, welche man zertheilen, und in dem Herbst einlegen oder verpflantzen kan; welches an einem Orte, der nicht zu viel Sonne, auch kein trockenes, sondern feuchtes, doch gutes Erdreich hat, seyn soll. Die weissen Agleyen werden allen andern buntfärbigen vorgezogen, weil die von deren Saamen aufgehenden Blumen sich sehr verändern, und mit allerley Farben ungemein schön zu spielen pflegen: Daher die Blumen-Liebhaber dergleichen zu bekommen, und den Saamen davon einzusammlen, sich fleißig angelegen seyn lassen. Der Saame dient in Verstopfung der Leber, hitzigen Kranckheiten, Gelbsucht, und ist sehr gut die Masern und Kinder-Pocken (Blattern) auszutreiben. Das aus den Blumen destillirte Wasser ist eine treffliche Hertzstärckung in Ohnmachten. Das Wasser aber, worinn das Kraut abgekocht ist, giebt vor böse Hälse ein gutes Gurgel-Wasser und steuret der Mund-Fäule; so kan man auch den Saft so wohl aus der Wurtzel als aus den Blättern, zur Reinigung und Heilung der Wunden gebrauchen.

Agnus castus, Keusch-Baum, Abrahams-Baum, Schaafs-Müllen, ist eine Staude oder kleiner Baum, welcher in Italien und Franckreich an denen Ufern der Flüsse und Bäche, auch sonst an rauhen und wilden Orten, manchesmal zu einer ziemlichen Höhe wächset, in Deutschland aber, als ein Fremdling, mit Fleiß in denen Gärten gezogen, und den Winter über in Gewächs-Häusern erhalten wird. Es giebt zweyerley Geschlechte von diesem Gewächse, nemlich grosse und kleine. Der grosse wächset auf, wie eine Weide, im Alter aber krümmet er sich, und trägt purpur-farbene mit weiß untermengte Blumen, deren viel über einander, und gleichsam in einer solchen Aehre, wie der Lavendel wachsen. Der kleine aber bleibt nur, als ein niedriger Strauch, und seine Blüthen sind gantz purpur-farb. Sie treiben lange und zähe Zweige, die man wie die Weiden winden kan. Ihre Blätter, welche mehrentheils in fünf, manchmal in mehr Theile, als Finger, zerspalten, auch oben grün, und unten aschenfarb sind, (wiewohl die von der kleinern Art etwas weisser aussehen) werfen sie alle Winter ab, und bringen im Frühling wieder andere herfür. Im Junio zeigen sie an den Spitzen der Zweige ihre Blüthen, nach welchen schwärtzliche Körnlein, so scharfen Geschmackes seyn, in der Grösse als Coriander-Saamen, folgen, wodurch aber dieses Gewächse nicht fortgepflantzet wird, sondern es geschiehet die Vermehrung entweder durch abgebrochene Zweiglein, oder, daß man die von der Wurtzel auslaufende Bey- oder Nebenschösse von derselben absondert, und in gutes Erdreich verpflantzet. Den Nahmen Agnus castus, oder Keusch-Baum, hat dieses Gewächse daher bekommen, weil es der Geilheit widerstehen soll, gestalten nach *Plinii* Relation, einige vornehme Frauen zu Athen, in steter Keuschheit zu leben, die Blätter von diesem Bäumlein in ihre Betten gesteckt, und darauf geschlafen haben sollen, und eben um dieser Ursache willen soll dieses Gewächse heut zu Tage in vielen Klöstern von denen Mönchen gezogen werden; Doch sind die Medici wegen dieser besondern Eigenschaft bis dato nicht einstimmig.

Agrest, wird der aus unreifen Weintrauben gepreßte und durchgesiegene Saft genennet, welchen man in den Küchen zu einem Condiment der Speisen, und weil er in der Kühlung den Essig weit übertrifft, als eine Artzney in hitzigen Kranckheiten zu gebrauchen pflegt. Man füllt ihn in zugespündete Fäßlein, und im Fall er lange dauren soll, darf man nur oben ein wenig frisches Baum- oder Mandel-Oel darauf giessen, damit er nicht schimmle und verderbe. Der Syrup von Agrest wird insonderheit wider den Sod, und allerley hitzige Zufälle des Magens und der Leber trefflich recommendiret.

Agrest, nennet man auch die saurem Weinbeere, wann sie folgendergestalt eingemacht worden. Man bricht nemlich die sauren und annoch harten Weinbeere fein gemach von dem Kamm, daß sie nicht aufspringen, darnach wäscht man sie sauber, und trocknet sie wieder auf einem Tuche, folglich siedet mans in Essig, und läßt ihn dergestalt wieder abkühlen, daß man den Finger darinnen leiden kan, thut die Weinbeere in einen reinen Topf, giesset den abgesottenen Essig darauf, und beschweret nachgehends die Beere, welche man alsdann an stat der Oliven gebrauchen kan. Etliche sieden die Weinbeere nicht mit Essig, sondern lassen Wein-Essig alleine sieden, und giessen hernach

nach solchen, wann er etwas erkühlt, über die halb-reiffen Weinbeere.

Agrest, heist auch ein gesottener Safft von grünen, und noch gar harten Weinbeeren, welche erstlich gepresset, hernach der Safft davon mit Zucker vermenget, und wohl gesotten, darauf, wann er wie ein Julep ist, das gelbe von Citronen gerieben, darein geschüttet, noch einmahl aufgesotten, und, wann es erkühlet, in ein Glas gegossen, und zur Noth aufbehalten wird. Ist gesunden und krancken Leuten, bey grossem Durst und in hitzigen Kranckheiten eine treffliche Erquickung, wann etwas von diesem Safft mit frischem Wasser abgerührt, und davon getruncken wird.

Agtstein, Bernstein, Börnstein, ist ein in dem Meer erhärtetes Harz oder Gummi, welches in dem Königreich Preussen, und zwar in der Gegend Sudau, sowohl aus dem Meer gefischet, oder durch selbiges von selbst an das Ufer ausgeworffen, als auch aus gewissen daselbst befindlichen Sand-Hügeln ausgegraben wird, und ein Regale ist. Von dessen Ursprung und ob es ein Ausfluß aus Erden-Adern, welcher sich als ein Harz im Wasser erhärtet, sey, werden verschiedene Meinungen geheget. Man hat dessen dreyerley Farbe, als schwartz, weiß und gelb, unter denen der weisse vor den besten zu halten, wiewohl der gelbe sich in Saltz-Wasser auch weiß sieden lässet. Es wird dieser Stein aus dem Gummi arabico, Copal und Eyergelb nachgemacht, welcher verfälschte aber nicht die Eigenschafft des wahren an sich hat, daß, wenn er warm gerieben worden, kleine Stückgen abgerissenes Papier, wie der Magnet das Eisen an sich ziehet. Aus diesem werden mancherley Gattungen von Corallen, welche das Frauen-Volck vor die Flüsse um den Hals zu binden pfleget, Messer-Schalen, kleine und grosse Geschirre, ja gantze künstliche Servise, durch die sogenannten Börnstein-Drechsler zubereitet, und herrliche Cabinetter damit aufgeputzet. Den Nahmen Börnstein hat er daher bekommen, weil er feste, wie ein Stein, und demnach leichte börnet oder brennet. Sein Rauch ist nicht unangenehm, und giebt das bewehrteste Mittel ab vor die Pest, wiewohl dieses Harz über dieses auch noch seinen guten Nutzen in der Artzney-Kunst hat. Ein mehrers davon ist zu lesen in *Joh. Wigandi Historia de Succino Borussico &c.* Jena, 1590, 8, ingleichen in Phil. Jac. Hartmanns *Succini Prussici Physica & Historia civili*, Königsb. 1677, 8; vornemlich aber in D. Nathan. Sendelii historia Succinorum corpora aliena involventium & naturæ operepictorum & cælatorum, Leipz. 1742 in groß Folio. Es ist dieser Gagates nicht mit dem *Achas*, Achates oder Edelgestein zu verwechseln, der zu Corallen und andern Kleinigkeiten sonderlich aber zu Petschafften verarbeitet wird, davon dieses Wort in dem Natur-Lexico ferner nachzuschlagen. Der schwartze Agtstein insonderheit ist ein dunckeler Stein, so nach Erden-Pech reucht, und sich anzünden lässet. Daher er vor eine Art der Steinkohlen gehalten wird. Es wird daraus ein Oel gezogen, welches übel reucht, äusserlich aber für den Schlag, das Zipperlein und Zucken in Gliedern gebraucht wird. Man macht auch Corallen daraus. Ja der Agtstein überhaupt und seine Tinctur ist ein vortreffliches Mittel in Brust-Kranckheiten.

Ahm, siehe Ohm.

Ahorn, ist ein hochstämmiger Baum, welcher nicht nur in den grossen und dicksten Wäldern, unter den Tannen, Fichten, Buchen, und andern Bäumen vermischt zu befinden, sondern auch um seines angenehmen Schattens und lieblichen Ansehens willen, durch menschlichen Fleiß ausser dem Geholtze dergestalt fortgepflantzet worden, daß man denselben heut zu Tage in Gärten und Alleen, unter Linden, Rüstern und andern dergleichen Bäumen untermenget, oder auch wohl gantze Alleen davon besetzet antrifft. Er wächset gerne gerade, wiewohl meistens etwas knotig und hügelich. Ist ein hartes Holtz. Seine äussere Schale oder Rinde, welche, nach Art des fichtenen Holtzes, mit der Zeit durch das Wachsthum sich nach und nach auf- und ablöset, ist gelblicht, das Holtz aber weiß und von ungemeiner Festigkeit, welches spiegel-glatt gearbeitet werden kan; Dahero aus denen starcken Stämmen Breter geschnitten, und zu allerhand Hausrath, vornehmlich aber zu Tischen, Schräncken, Rollen oder Mandeln, und dergleichen verarbeitet werden. Ist dem Mulm oder Stocken nicht unterworffen, und nach der Spanne, iedoch nachdem er gerade, wohlfeiler oder theurer wegzugeben. Die Müller lassen gerne ihre Oel- und Hirsen-Stampffen davon machen, und die Drechsler brauchen es zu Tellern, Löffeln, Kannen, und dergleichen Geräthe, so giebt es auch schöne Queuës zum Billard-Spielen. Dieses Holtz giebt den allerbesten Flaser (Flader, oder Maser), welcher sich nicht nur allein inwendig im Stamme hin und wieder findet, sondern es wirfft auch der Schafft grosse Knoten, wie Beulen, aus, welche solches Flaser-Holtz in sich führen. Die Blätter sind breit und dem Wein-Laub oder Arlsbeer-Blättern nicht ungleich, geben nicht nur ein gutes Futter vors Vieh, sondern sind auch gut zur Düngung, oder vielmehr zum Einstreuen unter andern Mist, weil sie leicht faulen und fermentiren. Die Blüthe ist grünlicht und kommt im Majo hervor, der Saame oder die Körner aber, so im Herbst-Monat oder später, nach der Landes-Art, reiff werden, hängen zwey und zwey beysammen, haben auch zwey Flügel, so seitwerts abstehen. Das Saam-Korn oder der Kern ist mit einer Haut umfangen, und fast so groß, als eine platte Wicke. Wenn der Saame reiff ist, so fliegt er fort, und alsdann geben sich die zween Kerne, so sonsten beysammen gestanden, von einander, und behält ieder Kern seinen Flügel, welcher auf der Erden liegend, sich in die Höhe, und oben auf begiebt, damit der Kern unten bleibe, und desto eher die Erde erareiffen und aufgehen könne. Durch diesen Saamen wird der Ahorn-Baum auch in wilden Baum-Schulen fortgepflantzet, daselbst er überaus geschwind

geschwind aufwächset. Will man ihn aus der Pflantz-Schule heraus nehmen, und in Alleen oder anders wohin setzen, so geschiehet solches, wann er wenigstens einen, und höchstens zwölff Schuh hoch ist; man darff ihn aber beym Verpflantzen nicht, wie andere Bäume verschneiden. Der in Pflantz-Schulen aufgezogene Ahorn-Baum wird weit höher dimirt, als der, so im Walde vor sich selbst aufwächset. Er läßt sich auch leichtlich durch die Ausläuffer, oder von der Wurtzel auslauffende Nebenschosse fortpflantzen, sonderlich, wo er in ein gutes luckeres Erdreich gesetzt wird, als welches er vor andern liebet; Hingegen darff man ihn nicht schneideln, wie etwa die Pappel, Eiche ꝛc. denn davon pfleget er hohl zu werden, nach und nach abzusterben. Seine Wurtzel greifft nicht so weit um sich, als die Roth-Buche, dahero er auch auf denen Schlägen zu den Laas-Reisern sonderlich dienlich und vortheilhafft zu ziehen ist, massen er nichts sonderliches vom Unterwuchs verdrucket. Sonsten ist er mit unter das schnell-wachsende, auch unter das Schlag- oder Unter-Holtz zu rechnen: denn wenn der abgehauene Stamm nicht gar zu alt, so pfleget er auf dem Stock wieder auszuschlagen, und seine Sommer-Latten so starck und lang, als die Eichen, oder Eichen-Bäume, zu treiben. Seine zarte Blätlein in Wein gesotten, und Pflaster-weise auf die Augen gelegt, stillen die Flüsse, und löschen die Entzündungen derselben. Die Brühe von der in Eßig gesottenen Rinden in dem Mund einige Zeitlang gehalten, und denselben damit ausgespület, stillet das Zahnwehe. Die Rinde gebrannt, und die Asche mit Wasser übergelegt, heilet den Grind, und für sich selbst allein ohne Wasser alle alte eingewurtzelte feuchte Schäden und Geschwüre. Die grünen Blätter in Eßig gesotten, sind gut wider das Würgen und Brechen des Magens; wenn sie aber frisch gestossen, und zu einem Pflaster formirt, umgeschlagen werden, legen solche die hitzigen Geschwulsten.

Aber, siehe Habicht.

Aichen, heißt ein Maaß oder Gewicht mit einem andern ächten und accuraten probiren, ob es richtig, oder wie viel ein Wein-Faß, Bier-Faß oder ander Gefässe in sich halte. In vielen Städten müssen alle Maasse und Gewichte, deren sich die Weinschencken, Wirte, Krämer, Höcken und dergleichen Leute bedienen, bey der Gewicht- und Maaß-Beschau, die jährlich, oder sonst zu gewissen Zeiten von einigen hierzu bestellten Personen, (so man geschworne Aichner nennt) nach einem Original, einer Mensura mensurante, verrichtet wird, mit einem gewissen von der Obrigkeit verordneten Zeichen oder Nummer bemercket und gestämpelt werden. Dieses Aichen oder Justiren des Gewichtes heißt man auch das Gewicht abziehen. Mit dem Wasser-Aichen, welches an vielen Orten, wo ein starcker Weinwachs ist, insonderheit am Rhein-Strom, in Gebrauch gekommen, hat es folgende Beschaffenheit: Man führet die leeren Wein-Fässer zu dem Brunnen-Kasten auf offenen Marckt hin. Da ist denn ein geschworner Aicher mit seinem bemerckten und unfehlbaren Stadt- und Land-Maaß, welches unten einen Hahn hat, dadurch das Wasser, mit welchem das Maaß bis oben angefüllet ist, durch den Faß-Trichter in das Faß gelassen wird. Der Aicher füllet daraus die ledigen Fässer mit Wasser auf, zählet und zeichnet, so offt eingelassen wird, und endlich rechnet er die gantze Haltung zusammen: wie viel Ohmen, Kannen ꝛc. nach dem Aich-Maaß hinein gegangen, sobald wird auch der Inhalt mit einem Brenn-Eisen auf das Faß gebrennet, theils auch eingeschnitten, oder sonst dahin gezeichnet.

Aicher oder Aichner, wird an einigen Orten eine gewisse von der Obrigkeit bestellte und verpflichtete Person genennet, welcher alle Maasse und Gewichte, die von Wirten, Weinschencken, Krämern, Höcken und andern, die in öffentlichem Verkauff stehen, gebraucht werden, aichen, und wann er sie richtig befunden oder erst richtig gemacht, mit einem gewissen Zeichen stempeln muß. So hat er auch entweder alljährlich, oder wie es sonsten von der Obrigkeit verordnet wird, die Gewicht- und Maaß-Beschauung anzustellen, und wohl Acht zu geben, ob die Maasse und Gewichte nach dem Aichen nicht geringer worden? ob sie noch alle ihre rechte Zeichen haben? oder ob gar ungeaichte und falsche Maasse und Gewichte gebraucht werden? Es wäre zu wünschen, daß sonderlich auf dem Lande diese Anstalt besser beobachtet würde, allwo die Ausreuter darauf acht haben sollen.

Alabaster, ist ein schöner, meistens weisser Stein, der am ersten in dem Arabischen Gebirge, nachmalen in Egypten und sonderlich zu Theben, sodenn zu Damasco in Syrien, und an verschiedenen Orten in Italien gebrochen worden. Vorietzo wird er auch hin und wieder in Deutschland, z. E. bey Northausen, in dem Bambergischen und bey Hildesheim, wie auch zu Winsheim, gegraben. Er ist gantz schwartz, mit Sand und einer unreinen Rinden überzogen, darunter selbiger aber, wenn diese weggeschaffet, sehr weiß und rein, doch nicht allzuhart, wie der Marmor, und sich daher in der Arbeit gantz leichte tractiren lässet: wie denn aus diesem mancherley ansehnlich Geschirr und artiges Haus-Geräthe verfertiget wird. Von noch andern Arten siehe das allgemeine Handlungs-Lexicon. Aus dem Abgange bey dessen Bearbeitung brennet man nicht nur eine Art gutes Gipses, den die Italiäner Stucco zu nennen pflegen, aber nur in Gemächern, keinesweges aber in der Lufft und abwechselnder Witterung zu gebrauchen, sondern es wird auch daraus das bekannte nützliche unguentum Alabastrinum verfertiget. Von dem Gebrauche des daraus gebrannten Stucco kan des *Daviler Vignola* durch Sturm übersetzt p. m. 227 ferner nachgelesen werden.

A la braise, ist eine besondere Art die Speise zu kochen, die man auch ein gedämpfftes Essen

nennet, welches deraestalt vorgenommen wird: Nachdem die Speise, als Capaunen, Hüner, Tauben und dergleichen, vorhero rein gemacht, in heissem Wasser ein wenig blanchiret, und darauf wieder im kalten Wasser aufs beste gewaschen, ja auch wohl fein sauber gespickt worden, nimmt man hierzu einen küpffernen Topff, der einen guten darauf passenden Deckel hat, legt unten auf dessen Boden ein wenig Speck oder Nieren-Talg nebst etwas Thymian, einigen Lorbeer-Blättern, und wenn es beliebig, Zwiebeln, auf dieses machet eine Lage Hüner, Tauben u. s. f. wieder darauf Speck, auch so es gefällig, die übrige erwehnte Species, womit wechsels-weise verfahren wird, bis der Topff voll, und zuletzt oben wieder Speck geleget worden. Endlich decket man den Topff ordentlich zu, verklebt aufs fleißigste den Deckel, setzt den Topff in ziemlich heisse Asche, oben darauf aber schüttet man mäßig glüende Kohlen, so, daß es unten und oben gnugsam Hitze haben kan. Wenn dieser eine zeitlang im Feuer gestanden, öffnet man ihn, nimmt die hinzu gethane Species davon, und bedienet sich der daraus gekochten Feuchtigkeit stat der Brühe, die nunmehr mit etwas Wein, Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten und Nägeln, und wenn sie etwas zu dünne, mit ein wenig in Butter braun-geröstetem Mehl verstärcket, in einem Tiegel oder Casserol vollend zubereitet werden muß, die man hernach darüber anrichtet. Diese auf dergleichen Art gekochte Speisen werden viel mürber und weisser als diejenigen, die man nach gemeiner Art in Töpffen weich kochen lässet.

A la daube, heisset ein mit Wein, wenig Wasser, Eßig und gantzer Gewürtz abgekochtes Essen, so vorhero nach Beschaffenheit auch wohl mit dick- und Fingers-lang geschnittenem Speck gut durchspicket worden. Es werden nicht nur allerley Geflügel, als Türckische Hähne, Capaunen, Gänse, Enten und dergleichen, sondern auch ander Fleisch, z. E. Span-Ferckel, und insonderheit gute Kalbs-Keulen auf diese Art zugerichtet, von welcher letzten die Vorschrifft für eine geschickte Köchin hergesetzet seyn soll, wie sie nemlich bey derselben Zurichtung sich zu verhalten. Man nimmt eine schöne Kalbs-Keule, blanchiret sie ein wenig in siedendem Wasser, thut selbige wieder heraus, und spickt sie mit grob-geschnittenem Speck, Nägeln und Zimmet. Hierauf wickelt die also gespickte Kalbs-Keule in eine Serviette, stecket sie in einen Kessel, der wohl zugedeckt werden kan, giesset darauf Wein, Eßig und Wasser, bis es gnug ist, und werffet auch Kräuter, als Isop, Lorbeer-Blätter, Rosmarin, Thymian, und gantze Zwiebeln mit hinein, lasset es dergestalt zusammen gemächlich kochen, bis es genug ist, da man es denn vom Feuer setzet, und an einem kühlen Orte kalt werden lässet. Ob dieses Essen nun gleich gantz weich gekocht wird, kan es dennoch in der Serviette nicht zerfallen, sondern wird, nachdem es kalt worden, aufs neue gantz feste. Bey dem Anrichten wickelt man dergleichen Speisen aus der Serviette, legt sie auf eine Schüssel ohne Sosse, und garniret sie mit Citronen und Gelée.

A la Jacobine, ist ein nach Frantzösischer Manier zugerichtet Essen, welches folgender gestalt zubereitet wird: Es wird darzu Brot genommen, das keine Rinde hat, und die Frantzosen pain à la mode heissen, aus diesem wird alle Krume heraus gethan, und das äussere, welches stat der Rinde daran gewesen, in einem Ofen oder bey dem Feuer gedörret, oder an dessen Stelle kan man von dem gewohnlichen scharff-gebackenen Brot das äussere gantz braune abraspeln: Wenn es nun bräunlich scheinet, legt man es Stückweise deraestalt in eine Schüssel ausgebreitet, daß die Seite, daran die Krume gesessen, unten liege, setzet es auf ein Kohl-Feuer, und wenn es heiß gnug, befeuchtet man selbiges mit guter Hüner- oder anderer Fleisch-Brüh, und erweichet es allzemach; Manche nehmen auch wohl sogleich weiches ungesäuert Brot darzu. Hierauf wird von dem besten geriebenen Holländischen Käse gestreuet, und eine feine Lage klein-gehacktes gebratenes Hüner-Fleisch, oder an dessen Stelle Kälber-Braten darüber gestreuet, und alles zusammen oben her wieder wohl angefeuchtet, daß der Käse schmelze, und alles weich werde. Bey dem Anrichten werden Citronen-Schellen darüber geleget.

Aland oder Alant, ein Fisch, siehe Alten.

Alant, ist eine Pflantze, deren Wurtzel wegen ihres trefflichen Nutzens in der Artzney sowohl für Menschen als Vieh sehr bekannt ist. Sie hat raube Blätter wie das Wullkraut, oder die Königs-Kertzen, doch sind sie breiter, länger und ausgespitzter, und haben in der Mitten einen erhobenen Rücken. Der Stengel, welcher zwischen denen Blättern empor steigt, wächset anderthalb, auch wohl manchmahl zwey Ellen hoch und drüber, ist starck und rauch, und träget oben gold-gelbe Stern-förmige Blumen, wie Johannis-Blumen, und nach denenselben einen kleinen länglichten Saamen. Die Wurtzel ist groß, dick, aussen schwartzbraun oder Erd farb, und inwendig weiß, herb, und ein wenig bitter, eines lieblichen und angenehmen starcken Geruchs (absonderlich, wann sie trocken ist) und eines aromatischen Geschmacks. Sie wächset meistentheils wild an feuchten und schattigten Orten, und in fetten Wiesen-Gründen, doch wird sie auch manchmahl in Gebirgen und andern trockenen Orten gefunden, und von fleißigen Haus-Wirthen gerne in die Gärten gepflantzet. Ihre Vermehrung geschiehet von den Beyschößlingen, welche von der Haupt-Wurtzel geschicklich abgetheilt werden. Sie wird am besten, ehe sie noch in Stengel geschossen, ausgegraben, rein gewaschen, in schattichter Lufft aufgedörret, und vor Staub und Schimmel bis zum nöthigen Gebrauch wohl verwahret, wie sie denn, ihrer Natur nach, drey Jahr unversehrt bleibt. Diese Wurtzel ist vortrefflich gut in allen Gebrechen

der

der Brust und der Lungen, trocknet und reiniget den Magen von bösen Feuchtigkeiten; und stärcket sowohl denselben, als das Haupt und Gesichte; ist ein heilsames Mittel wider den Husten, kurtzen Athem, und Seitenstechen, befördert die Dauung, und eröffnet die Verstopfungen. In Haushaltungen pflegt man die Wurtzel einzumachen, auch bekannter massen das Alant-Bier und Alant-Wein davon zu verfertigen. Mit dem Einmachen der Alant-Wurtzel wird also verfahren: Man schabet erst die Wurzeln, und schneidet sie alsdenn in Scheiben oder länglichte Stücklein, lässet solche über Nacht in Röhr-Wasser liegen, und setzet des folgenden Tages ein Keßlein mit Wasser übers Feuer; wenn das Wasser siedet, leget man die Wurtzeln darein, und lässet sie so lange sieden, als man ein paar Eyer sieden mag, giesset sodann das Wasser herab, und leget die Wurtzeln auf ein Tuch, damit sie verseihen; läutert nachmals Zucker, leget die Wurtzeln darein, lässet es also mit einander sieden, bis man meynet, daß der Zucker dick genug sey, giesset dann ein halb Achtelein Rosen-Wasser daran, lässet es noch einmal aufsieden, und giesset's, wann es ein wenig erkaltet, in einen Topf oder thönerne Büchse, welche wohl verbunden, und in einen kühlen Ort gesetzet werden muß.

Alant-Bier, s. Kräuter-Bier.

Alant-Wein, s. Kräuter-Wein.

Alaternus, ist ein ausländisches Stauden-Gewächse, davon man zweyerley Gattungen bey uns hat, die erste ist ein ziemlicher Strauch mit langen sich weit ausbreitenden Aesten, welche nicht gar dicke, aber sehr zähe sind, und sich leicht biegen lassen. Die äusserste Rinde ist weißgrün, und darunter noch eine gelbe; die Blätter, welche wechselsweise an denen Zweigen stehen, und ziemlich dick, schwärtzlicht, und rings herum ein wenig zerkerbet; neben dem Ursprung der Blätter erscheinen hübsche bleichgrüne Blümlein, wie fast an den Oliven, welche an langen Stielen hangen, und Trauben-weise bey einander stehen. Sie blühen im Frühling, und oft auch noch im Winter. Das andere Geschlecht ist viel geringer und niedriger denn das erste, seine Aeste sind auch kürzer, mit einer weißlicht-grünen und purrurbraunen Rinde bekleidet; die Blätter sind kleiner denn des vorigen, auch mehr zerkerbt, und Saat-grüner Farbe; die Blumen kommen auch mit den andern in allen Stücken überein, nur daß sie grösser, und von Farben grüner sind, nach welchen die Beere folgen, wie am Mastix-Baum. Diese hängen Traubenweise beysammen, und sind erstlich grün, hernach werden sie röthlicht, und, wenn sie gar zeitig worden, scheinen sie etwas schwarz zu seyn. Sie werden von dem aus warmen Ländern hergebrachten Saamen, oder von jährigen Zweigen, daran etwas altes Holtz ist, durch Einlegung, auch durch ihre selbst unten austreibende Beyschößlinge fortgepflantzet; den Winter über wollen sie ihren Platz im Gewächs-Hause haben, weilen sie die Kälte nicht erdulten können. Von den Blättern soll ein gutes Gurgel-Wasser für böse Hälse gemacht werden können.

Alaun, ist eine saltz-sauere und herbschmeckende Materie, die eines Theils, wie andere Mineralien, in der Erde durch die Natur gezeuget, und sonderlich in Silber-Gruben gefunden wird, andern Theils aber auch durch Kunst aus mancherley Erden, Kräutern, Steinen und Schiefern sich ziehen lässet, dergleichen Zubereitung aus eigener Erfahrung weitläuftig entdecket und beschreibet *Kircherus* in seinem *mundo subterraneo* p. m. 314. Es giebt von beyden Arten dessen mancherley, davon im Natur-Lexico das Wort Alumen nachzuschlagen. Von den gemeinen Alaunen sind bekannt der Italiänische, so in dem Neapolitanischen, ohnweit Pozzuolo gefunden wird; der Engelländische und der Schwedische, welcher letzte bey Eldery und Ystädt auf Schonen in Menge zu finden, so daß in gantz Europa dergleichen herrliche Alaun-Brüche nicht anzutreffen seyn; doch wird einiger auch hin und wieder in Deutschland zubereitet. Der allgemeinste, so bey den Materialisten überall zu finden, ist das Alumen rupeum, welches iedesmal zu verstehen, wenn man ohne Beysatz schlechtweg Alaun nennet. Dieser ist nichts anders als eine bleychte Erde, so mit dem Spiritu Sulphuris zu einem Alaun-Wesen verwandelt worden. Wie denn aus der Kreide, weil sie viele Tugend an sich hat, die ebenfalls das Bley führet, wenn man sie mit Spiritu Sulphuris eintränket, und in der Kälte coaguliret, ein rechter Alaun gemachet werden kan. Der Alaun ist warmer, trockener, zusammenziehender Natur, und giebt allen Farben ein Licht und Glantz, daher wird er nicht nur in der Medicin, iedoch nur äusserlich, z. E. vor den Krebs, Fisteln, faules Fleisch, Brand, Fäulung im Munde, und dergleichen, gebraucht; sondern man bedienet sich auch dessen in denen Färbereyen, wo man ihn nicht entbehren kan; wie nicht weniger zu dem amuliren, das ist, bey der Mahlerey, welche auf Metalle mit Schmeltz-Farben oder Gläser gemacht wird. Von Alaunen-Wercken und wie er gesotten wird, ist nur kürtzlich so viel zu mercken. Man hat derselben in Engelland, Schottland, in Böhmen und an andern Orten mehr. In Sachsen ist dergleichen zu Schwemsel, Belgern, Muske, it. im Voigtlande bey Zopten. Es wird bergharzigte, steinkohlichte, holtzigte und schiefrichte Erde, nebst Steinen genommen, auf Haufen geschüttet und durchbrennet. Darauf lässt man solche ein Jahr lang an der Luft liegen, begießt sie aber alle 14 Tage mit Wasser, und lauget sie aus, siedet die Lauge in bleyernen Kesseln ein, lässet solche in ein Faß laufen und die Alaune anschiessen. Die ausgelaugte Materie wird wieder in die Luft geworfen, und dadurch, ohne daß man sie mit Wasser begiesset, von neuem mit Alaune beschwängert. Wo man dannenhero schlechten und stückichten Schiefer oder unreife Stein-Kohlen findet, da lassen sich solche Alaun-Wercke, wenn Wasser in der Nähe, mit Pro-

sit ansehen. Daher es ein gutes Landwirtschaftliches Geschäffte ist.

Alders-Baum, s. Pappel-Baum.

Albulen, ist eine Art guter, und sowohl zum Sieden, als zum Braten, bequemer Fische, welche auf das höchste halbpfündig werden, und den Blaulingen nicht unähnlich sehen, also daß etliche vermeynen, es seye kein Unterschied unter diesen beeden Arten Fische, als das Alter, und würden die Albulen, wann sie drey Jahr alt wären, hernach Blaulinge genennet, welches aber von andern Fischerey-Verständigen widersprochen wird, indem die Albulen weisser sind, und einen ganz grauen, mit etwas Purpur und Blauen vermischten Rücken haben. Sie werden mehrentheils in der Schweitz, und absonderlich im Costantzer- und Hallweiler-See in grosser Menge gefunden, und am besten im Augusto und September mit Waathen und Behren gefangen.

Alcali, dieses Wort soll seinen Ursprung haben von einem gewissen Salz-Kraut Kali genennet, aus dessen Salze man noch heutiges Tages Seife und Gläser machet, davon *Adami Lonicери* Kräuter-Buch ferner nachzulesen. Es wird aber darunter eine Art Salzes verstanden, welches dem Geschmacke nach urinös und laugenhaftig, und dem acido ganz entgegen ist. Man zählet dessen zweyerley Gattung, nemlich das volatilische, dergleichen das Sal volatile, Cornu Cervi; der Spiritus Salis Ammoniaci &c. und das Fixe, welches ein iedes Kräuter-Salz, so aus der Asche der Kräuter und der daraus gemachten Lauge zubereitet wird.

Alcea, Alcæa, Syrischer Pappel-Baum, ist ein ausländisches Bäumlein, welches einen holzigten und aschenfarbenen Stamm und viele knotichte Aeste hat. Die Blätter sind oben grün, und unten bleich. Die Blüthe ist bald weiß, bald roth, zuweilen Pfirsch-Blüth-farben, zuweilen gesprenget; inwendig hat sie gelbe Zäserlein mit weissen Putzen; sie kommet theils im Junio, theils in folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen schattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen aber desto fleißiger begossen seyn, widrigenfalls sie sehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht leichtlich zeitig, ausser in gar heissen Sommern; derowegen muß man zu anderer Zeit in dessen Ermangelung, dieses Gewächse von denen Nebenschossen bey der Wurtzel vermehren. Sonst kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas altes Holtz, abschneiden, sie in ein Geschirre pflantzen, und wohl befeuchten; hierauf lässet man sie acht oder zehen Wochen lang also im Schatten stehen, und bringet sie ja vor dem Augusto nicht in die Sonne. Nach dreyen Jahren darf man sie erst versetzen, und wann sie fünfjährig worden, mögen sie hernach den Winter wohl gedulten.

Alchymia, oder die Kunst Gold zu machen, ist, wie *Cardanus*, der gelehrte Mayländer, in seinem Buche, *de Utilitate ex adversis capienda*, schreibet, eines von denenjenigen fünf Stücken, vor welchen ein Haus-Vater sich hauptsächlich versehen und sich hüten soll, damit er nicht dadurch in Armut gerathe. Solche fünf Stücke sind: 1) das Spielen. 2) Die Alchymie. 3) Muthwillige und kostbare Processe. 4) Uebermäßiger Pracht und Wohlleben; und 5) das unnothwendige kostbare Bauen. Da nun das andere Stück unter diesen fünfen, nemlich die Alchymie oder das Goldmachen, eine solche Profession ist, wodurch man, aus Leichtgläubigkeit, auf ungewisse Hoffnung sein gewisses Capital leichtlich verringern, oder gar in Rauch verschmelzen kan, und wodurch unter einer unzählbaren Menge, die sich darauf geleget haben, keiner reich, wohl aber die mehresten, wo nicht alle, arm und zu Bettlern werden: als ist einem Haus-Wirt nichts sicherers zu rathen, als: 1) fleißig zu beten, und 2) seine Haus- und Berufs-Geschäffte sorgfältig abzuwarten. Wo er dieses thut, so hat er eine Alchymie gelernet, welche ihm ohne Tiegel, Glas, Kolben und Kohlen, wo nicht überflüßig, doch so viel er vor sich und die Seinigen nöthig hat, wo nicht Gold, doch Goldes werth in seinen Beutel einbringen, und ihme hingegen einen Eckel vor allen andern vergeblichen Processen (wie die prätendirten Goldmacher ihre Arbeiten und Versuche nennen) zu machen vermögend seyn wird. Es dienet allhier nachgelesen zu werden, was von diesem Worte in dem Philosophischen, wie auch in dem Natur-Lexico weitläuftig und gründlich vorgetragen worden.

Alchymille, ist ein Heil-Kraut, hat runde breite sternichte Blätter, so aus zaserigen Wurzeln an rauhen Stengeln wachsen, oben aber schlagen kleine grüne gelbe Blümlein aus; blühet im Majo und Julio, sonderlich wächst es an feuchten Orten und Wiesen. Ist eines der besten Wund-Kräuter, äusserlich und innerlich zu gebrauchen.

Alcove, wird derjenige Raum genennet, den man in einem ordentlichen Wohn-Zimmer entweder durch ein paar Stuffen erhöhet, und mit einem Geländer absondert, oder gar mit Glas-Thüren verschliesset, um sich dieses Ortes als eines Schlaf-Gemaches zu bedienen. Von dessen Anlage und seiner fernern Beschaffenheit s. Mathemat. Lex.

Alet, s. Alten.

Alicanten-Wein, wird in Spanien bey der Stadt Alicante, im Königreich Valentia, gebauet, und ist von schwartzer Farbe, süsse, etwas dicke und ziemlich starck, ja eine besondere Stärckung des Magens, wenn er mäßig von einer Person gebrauchet wird.

Alkekengi, s. Jüden-Kirschen.

Allée, ist ein mit grossen oder kleinen Bäumen besetzter, nicht weniger mit Sträuchern oder Stauden und Blumen-Gewächsen eingefaßter schnurgerader, oder mit seinen beyden Seiten parallel- oder gleich-laufender Lust-Gang oder Spatzier-Weg in- oder ausserhalb eines Gartens. Zu denen Garten-Alleen ist, ausser denen verschiedenen Arten Obst-Bäume, der

der Castanien-Baum sehr bequem, weil derselbe, wegen seiner breiten Blätter, die Sonnen-Strahlen vor andern Bäumen aufzuhalten vermag. Zwischen die Obst- und Castanien-Bäume pflegt man Cypressen Taxus- oder auch Tannen-Bäume zu pflantzen, weil sich solche im Schnitt überaus wohl traictiren lassen. Die Breite der Alleen muß in kleinen Lust-Gärten nicht unter zwölf Fuß seyn, in grossen aber werden dreyßig bis viertzig Fuß dazu genommen. Zu denen Alleen ausserhalb der Gärten sind die Ahorn-Bäume Rüstern oder Ilmen, sonderlich aber die Linden gut zu gebrauchen, als welche nicht nur wegen ihres dicken Laubes sehr schatticht, sondern auch wegen ihrer wohlriechenden Blüthe sehr angenehm sind. Die Linden und Rüstern läßt man vorher, ehe man sie in die Allee setzet, ein paar Zoll dick wachsen, darnach werden sie wieder ausgegraben, und eben also abgehauen, daß sie in gleicher Länge aus der Erde heraus stehen, und sodann in schnurgerader Linie hin gepflantzet werden. Es lassen sich im übrigen die Alleen abtheilen, sowohl in Betrachtung des Bodens, wie selbiger nemlich beschaffen, in

Rasen-Alléen, welche auf beyden Seiten mit kleinen Sand-Gängen eingefasset, in der Mitte aber mit Grase bewachsen seyn, welches man von Zeit zu Zeit abgrasen, und gleich halten muß, und in

Sand-Alléen, so pur mit Sande überschüttet, dahero sie von dem hervorstechenden Graße immerzu gesäubert, und mit einem eisernen Harcken oder Rechen überzogen werden müssen; Als auch in Ansehung ihrer Lage und Verhältniß gegen einander selbst, als da seyn

Haupt-Alléen, diese gehen von der Mitte eines Gebäudes oder Lust-Platzes gerade aus, und bestehet deren Schönheit in der Länge, Breite und Vordirung.

Contre-Alléen, werden die beyden kleinen Alléen genannt, welche an den Seiten der Haupt-Allée hinlaufen.

Quer-Alléen, heißt man, welche die Haupt-Alléen mit rechten Winckeln durchschneiden.

Ein mehrers von den Alléen und ihrer Anlage, ja was sonsten darbey ein geschickter Baumeister oder auch nur Gärtner wohl in acht zu nehmen, findet man im Mathematischen Lexico. Sonst lassen auch grosse Herren in denen Wäldern Alléen zur Lust, seinen Aussicht und der Jagt wegen nach der Schnur hauen. Es ist aber dabey ein Wasser-Holtz- und Forstverderb, welcher so viel möglich zu unsern Zeiten zu vermeiden. Am besten ist es, das Land, die Strassen, ingleichen die Gassen der Dörfer und Flecken, ferner die Kirch-Höfe mit Alléen von fruchtbaren oder aber andern Bäumen, sonderlich mit weissen Maulbeer-Bäumen zu der erwünschten Anlage des Seiden-Baues, zu bepflantzen. Das nützet dem Lande, und ersetzt unsern einbrechenden Holtz-Mangel, machet auch das Land schön und angenehm.

Alleluja, s. Sauer-Klee.

Allerley, s. Henne mit allerley.

Allermanns-Harnisch, Sieg Wurtz, ist eine Garten-würdige schöne Blume, welche auf denen Schlesischen und Böhmischen Gebirgen nicht selten angetroffen wird. Die Zwiebel oder Wurtzel ist runchlicht, mit einer grossen Menge brauner, oder braun-gelber Fasern, so fast den Haaren gleich kommen, überzogen, aus welcher ein gestreifter, von unten herauf purpurbrauner, und oben grüner Stengel in der Dicke eines Fingers, und einer Ellen hoch wächset. Die Blumen, welche in Glöcklein bestehen, sind roth, auch silberweiß und Leib-farb; die Blätter aber groß, breit und rauh. Wenn man sie in den Garten pflantzen will, muß sie nicht tief in das Erdreich gesetzet werden, weil sie auch auf den Bergen und Stein-Klippen nicht tief im Boden steht. Sie ist gut wider den Krampf, wider das Podagra, ingleichen wider Schlangen- und anderer Thiere Bisse. Die Bergleute und Soldaten schreiben ihr noch mehrere Kräfte zu, welche aber bey andern und verständigen Leuten wenig Glauben haben: Denn sie soll für den bösen Geistern und giftigen Dämpfen in Bergwercken bewahren; Wer sie bey sich trägt, soll durch Schiessen, Hauen und Stechen nicht können verwundet werden, und was dergleichen abergläubisches Vorgeben mehr ist.

Allmanden, Allmand-Güter, Allmeinden, s. Gemeine Güter.

Almanach, dieses Wort ist zusammen gesetzet von den beyden Arabischen Wörtlein Al, so der Artickel der, die, das, heißet, und Manah, welches, wenn es ein Radix, so viel bedeutet, als durch Zählen etwas austheilen, so es aber ein Nomen ist, vor die Austheilung selbst genommen wird. Diesemnach hiesse bey den Arabern und Hebräern Almanach die Aus- oder Abtheilung des Jahres und desselben Zeiten, nicht weniger der himmlischen Zeichen nebst ihren Bewegungen und der daher entstehenden Veränderung, daraus endlich der bey uns eingeführte und iedermann bekannte sogenannte Calender entsprungen.

Almosen, wird diejenige Gabe genennet, die ein Christlicher Haus-Vater seinem nothdürftigen Nächsten willig mittheilet, in keiner andern Absicht, als eines Theils aus Liebe zu Gott, dem reichen Geber alles Guten, der es nachdrücklich befohlen, und wieder zu vergelten verheissen hat, wie denn dadurch der beste und beständigste Schatz im Himmel gesammlet werden kan; andern Theils aber auch aus Liebe zum Nächsten, dadurch er eben zum Mitleiden wegen seines schlechten Zustandes, und der höchsten Bedürfniß bewogen wird, ihm aus seinem übrigen Vermögen etwas zuzuwenden, es bestehe nun dieses in baarem Gelde, oder andern Stücken, derer er zu Erhaltung seines Lebens, und Bedeckung seiner Blösse nöthig hat.

Almosen-Casse, ist nicht nur eine Christliche, sondern auch wegen der Armen und Dürftigen in einer bürgerlichen Gesellschaft

insgemein und insonderheit in jeder Stadt und jedem Dorfe vor einheimische und fremde wahrhaftig Arme, Dürftige und Nothleidende eine nöthige und löbliche Policey-Anstalt, da man theils durch Einsammlung von der Gemeinde, theils durch allerhand andere Mittel, einen Vorrath von Gelde in Bereitschaft hat, und solchen von frommen, gewissenhaften, verständigen und sichern Leuten ordentlich mit Unterscheid unter gewisser Aufsicht austheilen, jährlich aber der gesamten Gemeinde sein Rechnung ablegen, oder sonst bekannt machen lässet, wie das eingenommene Geld angewendet worden. Diese Anstalt ist sonderlich wegen der vielen liederlichen und dem Landmanne theils gefährlichen, theils beschwerlichen Haus- und Land-Bettler nöthig, welche man, wenn diese Anstalt fehlet, oder nicht recht eingerichtet ist, ohnmöglich los werden oder in Aufsicht halten kan. Daher sie den Bettler-Edictis die Hand bieten muß.

Allodial-Gut, ist ein freyes Erb- und eigenthümliches Gut, so nicht zum Leben gehöret, und von seinem Besitzer, nach dessen Wohlgefallen, ohne Verhinderung und Einrede einer höhern Obrigkeit, oder vorhero von derselben einzuholenden Consens (wie bey Lehn-Gütern sonsten zu geschehen pflegt) verkaufet, vertestiret, verschencket, oder sonsten veräussert, auch einem Sohn oder einer Tochter überlassen werden kan; als welches letztere bey denen Lehen, wann sie nicht Mann- und Weiber-Lehen zugleich sind, nicht angehet.

Aloë, ist eines der fürnehmsten und berühmtesten unter denen fremden und ausländischen Garten- und Blumen-Gewächsen welches viele lange, runde, und mit Gliederweis-gehenden Knospen umgebene Schößlinge hat, so jährlich zwischen den Wurtzeln mit grosser Fruchtbarkeit herfür sprossen, und im April oder May, nachdem die Witterung bequem ist, von der Mutter können abgenommen, und anderswohin gepflantzet werden. Dieser Vortheil hat die Aloë in Deutschland also vermehret, daß dergleichen fast in allen wohl-eingerichteten Lust-Gärten anzutreffen, und man also nicht mehr nöthig hat, dieselben mit grossen Unkosten, Mühe und Sorgfalt aus fremden Orten bringen zu lassen. Es sind aber derselben fürnemlich viererley Gattungen, als 1) die Americanische Aloë. 2) Die Egyptische Aloë. 3) Die gemeine Griechische Aloë, und 4) die Ost-Indische Aloë.

1) Die Americanische Aloë, so die vornehmste und gröste unter allen Gattungen der Aloën, und aus America zu uns gebracht worden, hat lange, dicke, spitzige, und am Rande herum mit scharfen Stacheln versehene Blätter, welche rings herum aus der Wurtzel hervor sprossen, voller Saft, und einer bleich-grünen Farbe sind. Man hat ehemalen geglaubet, diese Aloë blühe nur, wann sie hundert Jahre alt sey, dahero es gleichsam für ein Wunderwerck gehalten worden, wenn irgendwo eine zur Blüthe gelanget; Allein man hat nachgehends gelernet, dieselbige durch Kunst und fleißige Wartung in fünf und zwantzig Jahren zum Blühen zu bringen. Der Stengel, oder vielmehr die Stange, welche dieses Gewächse, wenn es blühen will, in die Höhe treibet, wächset geschwinde, und nimmt gleichsam zusehends zu, und gelanget zu einer Höhe von etliche zwantzig bis etliche und dreyßig Füssen, und zu einer nach der Höhe proportionirten Dicke; An der Stange brechen die Knospen aus, woraus die, gleich denen Armen an einem sogenannten Häng- oder Kronen-Leuchter in geschickter Ordnung umherstehende Arme, an welchen die Zweige, und an diesen endlich die Blumen hervor kommen. Diese kommen den Tuberosen nicht gar ungleich, sind gelblich und grünlich an Farben, und eines lieblichen Geruchs. Auf die Blumen folgen kleine Schötlein, worinnen der Saame liegt, welcher aber bey uns zu keiner Zeitigung gelangt, massen, sogleich als die Aloe abgeblühet, erstlich die Zweige und Arme, hierauf die Stange, und zuletzt die Blätter, zu welken, abzusterben, und endlich zu verfaulen pflegen. Aus der Wurtzel sollen die Americaner einen Wein pressen, und die Blätter auf dreyerley Art gebrauchen, 1) zu Deckung ihrer Häuser, oder vielmehr Hütten; 2) die an den Blättern befindliche Stacheln zu Nadeln, und 3) die inwendigen Zasern der Blätter an statt des Flachses, zum Spinnen. Aus der Stange, wann selbige, weil sie noch jung ist, geritzet wird, fliesset ein süsses, und zu trincken taugliches Wasser, woraus man, durch mäßiges Sieden, eine Art Weins machen kan, welcher an der Sonnen zu Essig, und durch starckes Einkochen zu einem Honig, auch endlich gar zu einem Zucker wird. Wenn die Blumen und Zweige noch jung, kan man solche in Zucker einmachen.

2) Die Egyptische Aloë, ist der Americanischen in etwas gleich, aber bey weitem nicht so groß: Dann sie treibet den Stamm nicht über eine Elle in die Höhe, hat viele schmale Blätter, welche oben gantz zugespitzet, an Farbe weiß- und grünlich, und gleichsam marmeliret, mit allerhand sprencklichten Flecken, auch ziemlich mit Stacheln versehen sind, und gerade über sich in die Höhe stehen. Sie breitet sich bey weitem nicht so sehr aus, wie die Americanische Aloë, sondern bleibet klein, und so sie wohl gewartet wird, so pfleget sie auch viel zeitlicher zu blühen; Dann sie bekommet im achten oder neunten, aufs höchste im zehnden Jahr ihre Blumen, und zwar an einem proportionirlichen Stengel, eben als wie die Iucca gloriosa. Diese ihre Blumen sind gantz besonders subtil, bräunlicht von Farbe, und klei-

kleiner, als die an der Americanischen Aloë. Die Anzahl derselben beläuft sich kaum oft auf zwantzig, nachdem nemlich das gantze Gewächse starck oder schwach ist.

3) Die gemeine Griechische Aloë, kommet der Americanischen zwar in etwas gleich, doch ist sie weit kleiner, hat rundliche Blätter, welche viel bleicher von Ansehen sind, als die Egyptischen, und nicht so grosse Stacheln haben, als die vorhergehenden beyden Gattungen. Ihre Blumen bringet sie oftmals erst im zwantzigsten Jahre, jedoch aber, nachdem die Wartung ist, manchmal eher, und manchmal später.

4) Die Ost-Indische Aloë, ist eine Gattung, fast wie die Egyptische. Ihre Blätter sind den Blättern der grossen Meer-Zwiebel gleich, fett, ein wenig breit, rund und unten offen; stehen in etwas von einander, und sind mit kurtzen Stacheln versehen. Der Stengel ist einer Spanne hoch, rund, und in der Mitte etwas röthlicht. An demselben befinden sich viele weisse Blumen, welche aber ohne sonderbaren Geruch sind, und gemeiniglich nicht über vierzehn Tage dauren. Sie blühet bey uns in Deutschland im sechsten und siebenden Jahr, auch oftmals später; in Italien und andern warmen Ländern aber, auch wohl im dritten und vierten Jahr. Wer von diesen Gewächsen eine vollständigere Nachricht begehret, kan *D. Christoph. Jac. Trews* Beschreibung der *Aloë*, und das *Supplementum Relationis* von der An. 1726 zu Nürnberg verblüheten *Aloë Americana Clusii* nachlesen. Er ertheilet sonderlich in dem letzten die Historie dieses Gewächses, wie es nach und nach in Europa bekannter und vollständiger beschrieben worden, verbessert viele Irrthümer der berühmtesten Botanicorum, und beschreibet den vielfältigen Nutzen dieser Pflantze sowohl zur Gesundheit, als auch zur häuslichen Nothdurft. Was die Pflege und Wartung dieser obertzählten vier Gattungen anbetrifft, so will

1) Die Americanische Aloë eine gute lockere Holtz- Sand- und Maulwurfs-Erde haben, hiernächst im Sommer fleißig begossen, und gegen den Herbst, wenn sie vorhero wohl getrocknet, noch vor Michaelis, in das Gewächs-Haus, oder die Winterung, gebracht seyn: Denn dieses Gewächse muß, wie die meisten Indianischen Gewächse, im Winter trocken und warm stehen. Vor dem May soll man damit nicht wieder in den Garten eilen: denn die rauhen Winde können demselben gar bald schaden. Sollte es an einem oder dem andern Orte anfaulen, so schneidet man das Faule mit einem Oculir-Messer bis auf das Frische heraus, thut heiß-gemachten Sand, Asche, oder auch geschabte und heiß-gemachte Kreide darein, und verbindet den schadhaften Platz mit einem trockenen wöllenen Lumpen, so wird der Fäulung gewehret seyn. Im Sommer kan man die ausgeschnittene Stelle, wegen des Regens, auch wohl nach dem Einstreuen mit Baum-Wachs bekleiben. Vornemlich aber dienet zu besserm Wachsthum der Aloë, wann man zuweilen die Erde von der Wurtzel nimmt, und alsdann die überflüßige und unnütze Wurtzeln beschneidet, welches am füglichsten geschiehet, wann an der Seite des Kastens, darinnen die Aloë stehet, eine Thür ist, die man eröffnen, und durch solche die Erde unter der Wurtzel wegnehmen kan. Wenn im Majo oder Junio im alten Lichte die unterstten Blätter am Stamme, so viel überflüßig gewesen, glatt abgenommen, und auf die Stelle Kreide gestreuet, hernach mit Baum-Wachs verkleibet wird, so soll die Aloë um eine gute Zeit eher zur Blüthe gebracht werden, weil sonsten die Kräfte sich in die grossen überflüßigen Blätter ziehen, wenn aber solche weg; alsdenn müssen sich die Kräfte in den Stamm begeben, welcher dadurch kräftiger zu treiben in den Stand gesetzet wird.

2) Die Egyptische Aloë will eben auf solche Art, wie die Americanische Aloë, gewartet werden.

3) Die gemeine Griechische Aloë aber, kan zwar den Sommer über im Kübel oder Kasten stehen, gegen den Winter aber muß man sie ausnehmen, und in einem warmen Zimmer an einen Balcken oben aufhängen, doch so, daß die Wurtzel oben komme: da wird sie dann ohngefehr drey Wochen lang ihre Farbe zwar verlieren, sich aber bald wieder erholen, so, daß sie gleichsam wieder lebendig wird. Wann der Winter vorbey, muß man sie aufs neue in leichte sandige Erde bringen, sonsten verdirbt sie gar, wenn man lange damit wartet. Einige haben die Gewohnheit, daß sie diese Aloë unten mit Leimen, welcher mit Oel durchknetet worden, oder aber mit einem wollenen in Oel genetzten Lappen beschlagen, und so in eine warme Stube aufhängen.

4) Die Ost-Indianische Aloë kan mit der Americanischen einerley Erdreich haben, und dann im Winter und Sommer eben also gepfleget und gewartet werden. Es ist übrigens in unsern Apothecken das Gummi oder Saft von der Ost-Indianischen Aloë bekannt, welchen wir aber, ohnerachtet man dieses Gewächs bey uns pflantzet, noch nicht von diesen bey uns gepflantzten Aloen bekommen können. Die Indianer aber pressen denselben aus denen Wurtzeln, giessen das dünne ab, und das dicke kochen sie über gelindem Feuer, und also machen sie viererley Gattungen von diesem Gummi: Nemlich 1) Aloë succotrina oder succo citrino similis, davon sie ihren Nahmen, nicht aber von einer erdichteten Insel Succotra hat, so schön braun gläntzend, rein und leicht zerbrechlich ist. 2) Aloë hepatica, oder Hepati similis, so hell und Leber-farbig ist. 3) Caballina, welche unrein, 4) Aloë lucida, die gelb und hell aussiehet, und nicht sehr gebräuchlich ist. Dieser Saft laxiret, treibet die gallichte schleimichte Feuchtigkeit aus, befördert die Monats-Zeit und güldene Ader. Sie wird zu denen meisten Laxier-Pillen gebrauchet. Hellwigs Lexicon.

Aloes-Holz, so auch Creutz- oder Paradies-Holz genennet wird. Ehemals war es

es rar. Deswegen sagte man, es wüchse im Paradiese. Allein die Indianer selbst machen es theuer und rar, weil sie es zu ihrem Gottesdienst brauchen. Es ist ein schweres, bitteres, nicht leicht brennendes, schwarzgraues, auf Kohlen wie Ambra riechendes, knochichtes und in der Arzney nützliches Holz.

Aloſe, Alse, ist ein Piscis anadromus, das ist, ein solcher Fisch, der sich zwar im Meer aufhält, aber aus demselben, wie etwan der Lachs oder der Stör zu thun pflegen, zu seinem Wachsthum und grossen Verbesserung in die Ströme austritt. Seiner äusserlichen Gestalt nach kommt er dem Hering ziemlich gleich, ist aber viel gröſſer, doch wird er über anderthalb Fuß nicht lang. Er hat einen weissen Bauch und lichtfarbenen Rücken, eine spitzige Schnauze, und ein weites Maul, doch ohne Zähne, und grosse dünne Schuppen. Zu Anfang des Frühlings tritt er aus dem Meer in die Flüsse, im May aber nimmt er seinen Rück-Weg, weil er die Donnerwetter nicht soll vertragen können. Ihre Laichzeit ist im Herbst. Sie werden mit Reussen, darein man, in einem Säcklein, mit Wein und Myrrhen abgekochte Erbsen thut, oder auch durch Hülfe der Music, wovon sie grosse Liebhaber sind, mit Netzen folgender gestalt gefangen: Man stellet nemlich zu der Zeit, da er aus dem Meer in die Flüsse gegangen, ein Netze in dem Strom, wo man dergleichen Fische weiß, über das Netze aber ein Gerüste mit Schellen behänkt, welche nach der Bewegung des Wassers ein Geläute von sich geben: Weil nun dieser Fisch solches gerne höret, folglich demselben nachzehet, so geräth er darüber in das Netze und wird gefangen. Er ist zwar kein ungesundes oder unangenehmes, aber ein ziemlich langweiliges Essen, denn er hat sehr viel Gräten. Am besten soll er schmecken, wenn er entweder kurtz abgesotten, trocken aufgesetzt, und mit Wein-Essig begossen: oder, wenn er erstlich ausgenommen, hernach gantz auf einem Rost gebraten, und mit einer sauren Butter-Brühe, oder mit Weinbeer- oder Stachelbeer-Saft, oder mit einer Sauer-Ampfer-Brühe begossen; oder auch, wenn er in eine Pastete geschlagen wird.

Alp, Nachtmännlein, Schröterlein, ward in den vorigen abergläubischen Zeiten, unter unwissenden gemeinen Leuten vor ein besonders Gespenst oder bösen Geist gehalten, der durch Zauberey einem Menschen zugebannet wurde, daß er ihn des Nachts in dem Schlafe oft braun und blau drücke, wie davon alsdenn an gewissen Orten gesagt wird: Die Trutten oder Hexen haben ihn geritten; ja man schriebe einem gewissen braungesprengten harten Kiesel-Stein, der so groß, als eine Welsche Nuß, im Kieß oder Sand zuweilen gefunden wird, diese Tugend zu, daß, wenn er an dem Halse und auf bloſſer Haut getragen, oder den Kindern in die Wiege geleget werde, der Alp an dergleichen Person keine Macht noch Gewalt haben könne, daher man auch solchen Stein den Alp-Stein genennet. Allein es sind Fabeln. Dieses nächtliche Drücken ist gantz natürlich, und entstehet daher, wenn man sich kurtz vor dem Schlafengehen mit einer unverdaulichen Speise zu sehr überladen, oder so man sonst nur einen schwachen Magen hat, und mehr gegessen, als derselbe zu verdauen vermögend ist, auch wohl noch darzu im Schlaf auf dem Rücken lieget, da denn bey sogestalten Sachen das Aufblehen des Magens das Zwerg-Fell presset, und das Athemholen hindert, daron eine Beängstigung der Brust, Dämpfung der Stimme, und mithin die Einbildung entstehet, ob werde man von etwas, so auf einem liegt, gedrücket. Auch ist viel und dick Geblüt daran schuld. Daher lasse man Ader.

Alpen oder Almen, werden an gebirgigen Orten, besonders aber in der Steyermarck, Schweitz, Tyrol ꝛc. diejenigen grossen grasreichen Berge genennet, welche den gantzen Sommer über dem Rind- und andern Viehe zur Weyde dienen, und so wenig, als unsere Anger, abgegraset, oder abgehauen werden dürfen. Daher heisset zu Alp fahren so viel, als das Vieh zu Anfange des Sommers auf das Gebirge (oder die sogenannten Alpen) in die Weyde treiben.

Alphanet, ist eine Art Falcken aus dem Lanier- oder Schwimmer-Geschlechte. Siehe Falck.

Alp-Kraut, s. Hirsch-Klee.

Alp-Rancken, s. Je länger je lieber.

Alp-Rosen, ist ein Gewächse, welches in der Schweitz auf den Alpen gefunden wird. Es hat steife und dicke Blätter, wie der Buxbaum, welche auch im Winter grün bleiben, aber länglichter als die Buxbaum-Blätter sind. Der Stengel wird drey bis vier Schuh hoch, und die Blumen, welche im Junio und Julio hervorkommen, sind klein, und häufig beysammen gesetzt, eines lieblichen Geruchs, und einer schönen licht- oder purpurrothen Farbe. Nach den Blumen folgen bunte Beerlein, wie an dem Spargen, wann er in Saamen schiesset.

Alp-Sanickel, ist ein heilsames Gewächs, welches Blätter wie die Wein-Reben, aber kleiner, runder, und etwas rauh, und schöne, auswendig purpur-farbene, und inwendig gelbe mit goldgelben Knopflein staffirte Blumen hat. Man findet auch etliche, die vielfarbene, und etliche, die weisse Blumen tragen. Sie blühen im Majo und Junio, und haben, weil sie noch grün und frisch sind, einen überaus anmüthig, dem Honigseim gleichenden, doch noch etwas lieblichern Geruch, welcher aber, wann sie dürr worden, gantz vergehet. Dieses Gewächse liebet schattichte Orte, da wenig oder gar keine Sonne hinkommt, und ein weisses und kreidigtes Erdreich, hat eine zusammenziehende, zertheilende, trocknende und stopfende Kraft, und ist dahero in allerhand Geschwären und Wunden trefflich zu gebrauchen. Die Blumen werden in frisches süsses Mandel-Oel, und wohl-zeitiges Rosen-Oel, eines so viel als des andern, geleget, eine zeitlang an die Sonne gestellet, und in Glä-

der-

der Schmertzen, als ein Schmertzen-stillendes Mittel, den leidenden Ort fein laulicht damit zu schmieren recommendiret.

Alp-Tormentill, siehe Tormentilla Alpina.

Alraun, ist eine Pflantze, deren man zweyerley Gattungen hat, nemlich das Mannlein und das Weiblein. Das Männlein treibet gleich von der Wurtzel aus seine Blätter, welche über einen Fuß lang, in der Mitten mehr, als einer Hand breit, vornen gegen die Spitzen zu schmal, glatt, einer dunckelgrünen Farbe, und eines übeln und unangenehmen Geruchs sind. Zwischen denen Blättern kommen kurtze Stiele, (denn dieses Gewächse treibet keinen ordentlichen Stengel) auf deren ieden ein weisses, auf Purpur-Farb zielendes und etwas rauhes Blümlein, in Gestalt einer Glocke stehet, welches ordentlich in fünff Theile gespalten ist. Sobald die Blume vorbey, folget derselben ein kleiner, runder, fleischiger, und gelblicht-grüner Apffel, in der Grösse einer Mispel, worinnen etliche weisse, wie kleine Nieren gestaltete Kerne stecken. Die Wurtzel ist lang, dick, weißlicht, unterwerts in zwey ziemlich-starcke Aeste gespalten oder getheilt, (welche ihr fast das Ansehen geben, als wann sie das untere Theil von einem menschlichen Cörper vorstellte) und mit kurtzen und dünnen Zäserlein, als wie mit Haaren bedeckt.

Das Alraun-Weiblein ist von der ersten Art darinnen unterschieden, daß es kleinere, schmälere, krausere und dunckiere Blätter hat, welche auf der Erden ausgebreitet liegen, und einen starcken und stinckenden Geruch haben; daß seine Blumen viol-blau, und seine Früchte kleiner, bleicher, und die Saam-Korngen kleiner und schwärtzlichter sind. Die Wurtzel ist auswendig schwärtzlicht, inwendig weiß mit einer dicken Rinde überzogen, und zwey- auch dreyspältig in einander geschrenckt. Das Männlein wächset in Candia, und das Weiblein wird viel in den Apulischen Gebirgen gefunden; in unsern Ländern aber wird es allein in den Gärten fortgebracht, und liebt gute Erde, und einen schatten-reichen Ort, hat aber doch kalte Winde nicht gern, und wird im April gesäet. Zum Artzney-Gebrauch soll sie im Herbst in ihrer besten Vollkommenheit gegraben werden; wann die Blätter nunmehro zu verwelcken anfangen, so schneidet man sie in kleine Scheiblein, fasset sie an einen Faden, und lässet sie also wohl austrocknen; wiewohl die äusserste dicke Rinde vom innern höltzernen Marck abgesondert, zur Artzney am besten und gebräuchlichsten ist: Dann dieselbe hat eine Narcotische, Schlaf-bringende und Schmertz-stillende Krafft, wird aber nicht leicht innerlich gebraucht. Aeusserlich dienet sie zu den entzündeten, rothen und schmertzhafften Augen, mit Eßig gestossen und übergelegt, vertreibt die Rose oder das Rothlauff, so ist sie auch gut vor harte Geschwülste, verhärtete Milz, Kröpffe, Beulen, Schlangenbiß, und wann ein Fuß-Bad davon gemacht wird, zur Beförderung des Schlaffs. Ausser diesem nützlichen Gebrauch des Alrauns wird, obwohl nicht mit diesem Alraun selbsten, doch unter dessen Nahmen, nemlich mit dem sogenannten Alraun oder Galgenmännlein eine unchristliche Betrügerey getrieben, davor wir bey dieser Gelegenheit einen Christlichen und vernünfftigen Haus-Vater treu-meinend zu warnen nicht unterlassen können. Es werden nemlich leichtfertige und Gewissen-lose Landstreicher gefunden, welche die Bryonien- oder Zaun-Rüben-Wurtz, wie eine Alraun-Wurtz zuschnitzeln, und derselben eine menschliche Gestalt zu geben pflegen, damit aber die Wurtzel auch Haare, wie ein Mensch, bekomme, so stecken sie, weil sie noch frisch, an dem Orte, wo man Haare haben will, diese Wurtzel voll Haber- oder Hirsen-Körnlein, verscharren sie nachgehends, bis ersterwehnte Saam-Körnlein ausgewachsen, in warmen Sand, und richten, wann sie die Wurtzel wieder ausgraben, die kleine Zäserlein als Haare zu; Worauf sie diesem also geschnitzten Bildlein ein klein weiß Hemd anziehen, ihm einen Gürtel um den Leib thun, solches in ein sauber Schächtelein legen, und also einfältigen Leuten als ein treffliches Arcanum, welches zu diesem oder jenem Dinge gut und nützlich, ja ein Geld-Hecke-Männgen seye, verkauffen, wordurch sie nicht allein solche einfältige Menschen ums Geld betrügen, sondern auch, welches das allerschlimmste, dieselbigen in sündliches und sträfliches Aberglauben stürtzen, und machen, daß sie ihr Vertrauen von Gott ab, und auf ein Teufels-Werck (denn keinen bessern Titel kan man ihm geben) setzen, mithin sich dadurch in die gröste Seelen-Gefahr bringen.

Alse, siehe Alose.

Alsnack, ist ein wildes Kraut, wächst an feuchten Orten um die Erlen-Stocke, und ist ein Pest-Kraut.

Alster, siehe Elster.

Altane, ist oben auf einem Hause ein offener, mit einem Geländer umgebener Lust-Platz, worauf man zur Sommers-Zeit allerhand Blumen und Gewächse zu setzen pflegt. Der Boden einer Altane muß wohl verwahret seyn, damit der Regen nicht durchdringe, und das Unter-Gebäude Schaden leide; dahero beschlägt man sie entweder mit Estrich, oder macht einen kupfernen Boden, und legt einen bretternen drüber, welche beyde abschüßig gemacht, vornen unter dem Geländer mit einer Rinne versehen seyn müssen, damit das Wasser nicht auf dem Boden stehen bleiben, sondern durch die Rinne ablauffen möge.

Altar-Leuchter, siehe Gueridons.

Alten, Aland, Alant, Alt-Döbel, Elten, oder Elt-Fische, sind weißliche Fische, etwas geringer als die Brachsmen oder Brächsen, haben aber mehr Gräten, und keinen so guten Geschmack, als diese, besonders aber diejenige

jenige, so in weichem sumpfigten Wasser gefangen werden, da hingegen die, so in frischen Wassern stehen, von annehmlicherm Geschmack sind, fürnemlich aber, wenn sie gebraten werden. Sie haben breitliche silber-farbene Schurpen, grosse Köpffe und weite Mäuler. Ihre Floß-Federn sind roth, und an den Enden braun-blau; ihr Fleisch aber ist fett und gantz weich, zumahl aber sind sie im Herbst am fettesten. Man findet sie in Teichen, Seen, Flüssen und Bächen; doch hat man sie in den ersten nicht gerne, wenn Karpffen darneben zu stehen kommen: denn sie sind gar hurtig auf ihre Nahrung, und nehmen denen Karpffen, welche sie an Geschwindigkeit weit übertreffen, das Ihrige vor dem Maule hinweg. Ihre Laich-Zeit ist im Majo und Junio. Sie schwimmen meistentheils in der Höhe, sich von Fliegen, Mücken und dergleichen Ungeziefer nährende, und werden mit Heuschrecken, Mücken und Kirschen am Angel, auch mit grossen Netzen, Garn-Säcken und Hamen gefangen. Ihre Zurichtung in der Küche hat vor allen andern Fischen etwas besonders: Denn wenn er gebacken oder gebraten werden soll, so muß man ihn gewöhnlicher massen reissen, sauber schuppen, über den gantzen Fisch Kerben schneiden, so er gebraten werden soll, oder in Stücken, wenn man ihn backen will, einsaltzen, und in dem Saltze, damit solches wohl ein- oder durchdringe, eine Stunde oder zwo liegen lassen, hernach das Saltz, ohne ihn mit Wasser zu waschen, gantz trocken mit der Hand abstreiffen, und folglich, wie sichs gehöret, backen oder braten, wie solches unter diesen beyden Wörtern angewiesen werden soll. Wann man ihn aber sieden soll, muß man ihn nicht, wie Karpffen und andere Fische, in siedend heisses, sondern in kaltes Wasser werffen, und mit solchem zugleich aufsieden. So bald dieselben gahr gesotten, legt man sie auf eine Schüssel, geußt zergangene Butter, die man in einem Tiegel parat halten muß, darüber, und merckt darbey wohl, daß der Fisch immer warm gehalten werde. Bey dem Anrichten streuet man grüne gehackte Peterßilie und Muscaten-Blüthen darüber, so ist dieser Fisch völlig zubereitet.

Alter, ist, in weitläufftigem Verstande genommen, diejenige Dauer oder Währe, so die Natur so wohl in Menschen und Thiere, als auch in Bäume und andere leblose Dinge geleget, deren Jahre nach einer gewissen Zahl genommen, und alsdenn überhaupt das Alter genennet werden. Eigentlich aber wird dieses Wort von der verflossenen Zeit genommen, die ein Mensch überlebet hat, und in gewisse besondere Stuffen oder Classen getheilet wird, davon unter andern mannigfaltigen Abtheilungen des menschlichen Alters diese die bekannteste, darinnen man von zehen zu zehen Jahren fortgehet, und bis auf hundert zählet, nach dem bekannten Ausspruch: Zehen Jahr ein Kind; Zwantzig Jahr ein Jüngling; Dreyßig Jahr ein Mann; Viertzig Jahr wohlgethan; Funffzig Jahr stille stahn; Sechzig Jahr gehts Alter an; Siebenzig Jahr ein Greiß; Achtzig Jahr nimmer weiß; Neunzig Jahr der Kinder Spott; Hundert Jahr genade GOtt. Sonsten aber wird es auch anders eingetheilet: 1) Die Kinder-Jahre bis ins 5-7; 2) die Knabenschafft bis ins 12-14; 3) die Jünglingschafft bis ins 18-21 und 25 Jahr; 4) Jungmannschafft oder Jugend bis ins 35; 5) das rechte Männliche Alter bis ins 50; 6) das angehende Alter bis ins 60; 7) das Greisen-Alter bis zum Tode. In diesem Verstande betrachtet man das Alter in Ansehung der menschlichen Kräffte und seiner Geschicklichkeit zu Geschäfften, als ein Kind und einen sehr jungen, oder als einen Menschen, der im blühenden, besten, angehenden, abnehmenden und abgelebten Alter stehet, worauf man in der Wirtschafft bey dem Gesinde und bey seinem Vornehmen sehr zu sehen hat. Was im übrigen von dem Alter der Thiere zu sagen, und woran man dasselbe ohngefehr wahrnehmen könne, ist bey der Erklärung einer jeden Art mit angeführet worden. Denn es kommt in der Viehzucht viel auf die Beobachtung des Alters an. Ja bey dem Getraide und Bäumen sind viele Wirtschaffts-Regeln, die sich aufs Alter beziehen.

Alt-Fisch, ist ein ziemlich grosser Fisch, und gut zum braten, nur in der Laich-Zeit nicht, so der Brach-Monat und May ist. Er schwimmt immer tieff und fängt Mücken und Ungeziefer.

Althee, Eibisch, weisse Pappeln, ist ein Gewächse, welches denen Pappeln ziemlich gleich kommt, und dahero vor ein Geschlechte derselben gehalten wird. Es hat viele lange, Daumens-dicke, zähe und inwendig weisse Wurtzeln, welche drey bis vier Fuß hohe, runde, raube und hohle Stengel treiben, woran wechsels-weise wolligte, zerkerbte und weißlichte Blätter stehen, so den ordentlichen Pappel-Blättern gleich kommen, nur daß sie länger sind. Die Blumen sind leib-farb, und denen ordentlichen Pappel-Blumen gleich, nur, daß sie kleiner sind, bekommen auch solche Saamen-Häuslein, wie die Pappeln. Der Saame wird im Herbst, das Kraut und die Wurtzel aber im Frühling gesammlet. Es stehet gerne an fetten und feuchten Orten, und treibet jährlich frische Schosse von der Wurtzel. Die Stengel, welche man den Sommer über an Pfäle hefften muß, schneidet man gegen den Winter, ehe sie gar abdorren, bis auf die Erden weg, und bedeckt sie mit Stroh oder Tannen-Reisig. Von diesem Gewächse werden Blätter, Blumen, Wurtzel und Saamen in der Medicin gebraucht, es kommt auch unter viele Vieh-Artzneyen, weswegen es ein Haus-Vater nothwendig in seinem Garten haben soll.

Amaranten, sonsten auch Sammet-Blumen und Tausendschön genennet, sind angenehme Blumen, welche in denen Lust-Gärten so wohl in Blumen-Stücken, als

auch, was die kleinere und seltenere Arten derselben betrifft, in Blumen-Topffen unterhalten werden. Sie sind, so wohl der Gestalt als Farbe nach, gar sehr unterschieden, und hat man davon folgende Arten: Die 1) ist der einfache Amarant mit schönen rothen Blumen, so in Gestalt einer Aehre aufwachsen; ingleichen der einfache von dunckel-rother oder ganz grüner Farbe. 2) Der Amarant, so dem ersten an der Farbe zwar gleich, dessen Aehren aber Büschel-weise beysammen stehen. 3) Der Amarant mit abhangenden ebenfalls Büschel-weise wachsenden Aehren. 4) Der Amarant mit dem gecrönten Busche oder Hahnenkamme, welcher, wie die schönste Carmesin-rothe Seide anzusehen, auch eine besondere Art derselben grün oder gelblicht von Farbe. 5) Die kleinere Arten Amaranten, deren Kolblein Rosen-roth und gelb, oder auch Gold-gelb und Feuer-farb; braunlicht und purpur-farb: oder grün und gelb durch einander vermischt sind. Man hat auch eine ganz Feuer-farbene Art, welcher daher der feurige oder brennende genennet wird; und diese letztere Arten sehen überaus schön, werden auch meist in Blumen-Töpffen gesäet, weil sie durchaus keine Kälte vertragen können, sondern so bald sie gefrieren, oder nur starck bereiffet werden, nicht anders anzusehen sind, als ob man sie aus heissem Wasser gezogen hätte, und folglich verderben. Diesen ist noch beyzuzählen, 6) die überaus liebliche Art, so gelb, roth und grün von Farbe, und daher der dreyfärbige Amarant oder Papageyen-Feder genennet wird; weil er sehr zart, muß man ihn absonderlich wohl vor der Kälte verwahren. Die Schönheit dieser Blumen, ob sie wohl ziemlich lang, und bis es fast kalt zu werden beginnet, dauret, indeme immerzu neue Aehren hervor schossen, währet sie doch nur selbiges Jahr durch, da die Pflantzen verderben, und jährlich wiederum aus dem Saamen erzeuget werden müssen. Weil aber der Saame bey uns gar spate, und also gemeintzlich nicht zu vollkommener Zeitigung gelanget, wo er nicht frühzeitig gesäet wird, als ist am besten, man säe solchen im Februario oder Martio bey vollem Mond-Schein in gutes und starckes Erdreich, in die Mist-Beete; aus welchen sie nachgehends, wann sie zum Verpflantzen starck genug worden, wieder versetzet werden, und zwar in einen Blumen-Topff mehr nicht, als eine einzige Pflantze, oder, wenn er groß, aufs höchste zwo. Sie wollen bey dürrem Wetter fleißig begossen seyn, und erfordern einen Sonnenreichen Platz, wenn anderst der Saame zeitigen solle; Falls man aber bey herannahender Kälte mercket, daß dergleichen nicht zu hoffen, alsdenn kan man die Pflantze samt dem Topff in ein warmes Zimmer tragen, und versuchen, ob der Saamen nicht noch erfolge; oder aber, so die Saam-Körner zwar verhanden, aber annoch weiß, und nicht in etwas gefärbet sind, die gantze Pflantze mit einander abschneiden, und selbige in einer warmen Stube, oben in der Höhe aufhängen, so eilet die aufsteigende Wärme dem Saamen zu, und zeitiget denselben, daß er wieder eingesäet, und das Gewächse davon fortgepflantzet werden kan. Ausser obgedachten Arten findet man auch eine ausländische, welche der

Amarant mit Beeren genennet wird, weilen er bey heisser Sommer- und warmer Herbst-Zeit reiffe Beerlein giebet, in welchen der Saame zu finden ist, als wovon dieses Gewächse anfänglich aufgebracht wird. Er hat eine dicke und safftige Wurtzel, welche jährlich viele grosse und hohle Stengel treibt, die sich in drey Zweige, und deren jeder wieder in drey, und diese bisweilen nochmahls also zertheilen. Mitten zwischen den Zweigen kommen die Blumen Büschelweise hervor, denen platte Beerlein folgen, die anfänglich grün, hernach schwärtzlich, und voll eines purpur-farbenen Saffres sind, in welchem der Saamen enthalten. Man stecket solchen im April bey zunehmenden Monden in eine luckere und etwas sandigte Erde, und zwar nur einzeln, weilen die Pflantze groß und starck wird, mithin viel Raum einnimmet. Diese will von der Sonnen wohl beschienen, und des Sommers fleißig begossen, auch, weil sie über Winters nicht wohl im Lande dauren kan, nachdeme vorhero der Stengel weggeschnitten, im Herbst vor einfallender Kälte in einen Kasten gepflantzet, und den Winter über bey andern ausländischen Gewächsen verwahret seyn. Man muß sie aber des Winters wenig, oder gar nicht begiessen, weil sie leichtlich faulet und verdirbt. Im Frühling, wann der mehreste Frost vorbey, wird die Wurtzel wieder ins Land gesetzet, und kan also dieselbe solchergestalt etliche Jahr conserviret werden.

Amarellen, Amorellen oder Ammern, ist eine Art grosser, runder und gantz rother Kirschen, welche kurtze Stiele haben, und eines guten Geschmacks sind, und daher zum dörren, einmachen, ja zu einer Artzney vor allen andern Arten der Kirschen geschickt und dienlich. Hier wollen wir nur gedencken, wie solche einzumachen, und in hitzigen Kranckheiten als eine Hertzstärckung zu gebrauchen. Nehmet zu 2 Pfund guten Canarien-Zucker, der klar gestossen, solcher aufgeschnittenen und von den Kernen befreyten Kirschen 3 Pfund, thut beydes in einen meßingenen Kessel, setzt es aufs Feuer, und lasset es zu rechter Dicke einsieden, so könnet ihr es hernach in reine Schachteln oder anderes Gefäß giessen, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten. Siehe Kirschen.

Ambeer-Kraut, Maslich-Kraut, ist ein ausländisches Kräutlein, welches bey uns in den Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird. Dieses holtzige, viel-ästige, und klein-blätterige Gewächse, ist fast wie der Majoran, ohne, daß seine Blätter spitziger, kleiner und härter seyn, also, daß es fast noch eher dem äusserlichen Ansehen nach mit

dem

dem Thymian überein kommen möchte. Es hat einen bittern Geschmack, und einen starken, strenaen und durchdringenden Geruch, und wird von den Katzen sehr geliebet, wie der Baldrian oder die Katzen-Münze. Ist einer hitziaen trockenen Natur, und kan dahero zu allen kalten Flüssen und Gebrechen, wie der Majoran und Thymian nützlich gebrauchet werden. Es stärcket das Haupt und den Magen, und widerstehet dem Gifft, daher man seine Blätter auch mit in den Theriac zu nehmen pfleget. Es wird durch Zertheilung der Wurtzeln fortgepflanzet, weil aber solche sehr holtzig sind, kan man Zweiglein abbrechen, und solche im April im zunehmenden Monde spannen-weise von einander, in gute, mit Kuh Mist vermengte Erde setzen, solche zugleich fest eindrucken, und wider die Sonne ihnen so lange einen Schirm bereiten, bis sie anfangen zu treiben. Woferne Mangel am Regen, müssen sie täglich begossen werden, so wachsen sie den Sommer überziemlich in die Höhe. Gegen Michaelis hebet sie mit ihren angesetzten Wurtzeln aus dem Lande, Beete oder Kasten, darein ihr sie erst gesteckt, und pflantzet sie in kleine Gefässe, und bringet sie vor Winters in das Gewächs-Haus, und haltet sie daselbst trocken, denn von der Feuchte verdirbt sie.

Ambra, ist ein wohl-riechendes, den Kopff stärckendes Hartz oder Gummi, das mehrentheils aus Ost-Indien zu uns überbracht wird. Es lässet sich dieses in das rechte oder natürliche, und in das gemachte oder moschudirte eintheilen. Die erste ist dreyerley Geschlechtes, nemlich gold-gelb, so die beste, welcher sich das Frauen-Volck zu einem guten angenehmen Parfum bedienet, auch wohl mit unter ihre Gelées nimmt, um selbige dadurch deste beliebter zu machen, so aber nicht eines ieden Natur anständig, denn es giebt einige, denen dergleichen starcker und etwas eckele Geruch gantz entgegen; von bleicher oder grauer Farbe, so etwas geringer; und denn die schwartz-farbige, so die schlechteste. Woher die Ambra ihren Ursprung habe, davon sind die Meynungen der Gelehrten sehr unterschieden, und kan davon das Natur-Lexicon, ingleichen *Lonicers* Kräuter-Buch p. m. 741 nachgelesen werden. Die gemachte Ambra, Diambra, oder Moschus factitius, ist von weit geringerer Krafft, und wird von einem anders als von dem andern zubereitet, doch kommet allemahl zu ieglicher Composition Bisam oder Zibet, die übrigen Ingredientien sind Muscat-Nüsse und Blumen, Zimmet-Rinden, Negelein, Spicanart- und Rosen-Wasser, oder andere dergleichen Species.

Ambrosin-Mandeln, ist die beste Sorte der süssen Mandeln, die aus Italien zu uns gebracht werden. Siehe unten Mandeln.

Ameise, ist ein bekanntes kleines Ungeziefer, bräunlicher, dunckel-brauner oder schwarzer Farbe, so in grosser Menge beysammen wohnet. Sie machen ihr Quartier in Wäldern um die alten faulen Stöcke, etliche tragen in Gärten und Wiesen grosse Hauffen zusammen, und etliche bauen, ohne einen Aufwurff zu machen, unter die Erde. Obwohlen nun dieses Thierlein ein gutes Vorbild der Emsigkeit und einer wohl eingerichteten Oeconomie ist, so sucht man sie doch, weil sie sich nicht nur an denen Bäumen, neu-gepfropfften Reisern, Früchten und Blumen, sondern auch an denen Bienen-Stöcken zu vergreiffen unterstehen, und immerzu sich vermehren, auf allerhand Arten hinzurichten, oder von denen Bäumen abzuhalten. Sie gäntzlich zu vertilgen, ist das beste Mittel, wenn man ihre Hauffen im Frühling und Herbst bey nassem Wetter niederstossen und einstampffen lässet, und solches, so offt sie sich wieder spüren lassen, wiederholet; Oder wenn man das Kraut, Wolffsmilch, in Wasser kochet, und dieses nachgehends in ihre Nester giesset, falls nemlich selbige an einem solchen Orte vorhanden, da dergleichen scharffe Mittel ohne Schaden der Gewächse können gebrauchet werden. Oder: man setzt bey kühlem Wetter junge Hüner unter einem Hüner-Korb über einen Ameis Hauffen zu der Zeit, wenn die Ameisen ihre Eyer haben, so fressen die Hünlein beydes die Ameisen und die Eyer hinweg. Wann diese Ungeziefer dem Blumen-Werck, und andern in Töpffen befindlichen Gewächsen keinen Schaden zufügen sollen, so ist rathsam, daß alle solche Geschirre unten herum mit einem hohlen Rande formiret werden, darinnen sich das Regen-Wasser, oder auch das Wasser vom Begiessen halten, und den Ameisen das Aufsteigen verbieten möge. Dergleichen Invention kan man auch bey jungen Bäumen, die man etwan vor andern liebt, anbringen, wenn man nemlich vom Töpffer solche halbe Schalen, die nach denen Bäumlein formiret, mit Fleiß verfertigen lässet, solche um den Stamm herum zusammen leget, die Fugen und das untere Theil mit Leimen verschmieret, und sodann Wasser hinein giesset, so wird solches die Ameisen besser, als vielleicht ein anders Mittel abhalten. Doch sind die Stroh-Krantze, wenn sie mit Theer oder Wagenschmiere bestrichen werden, auch ein gutes Mittel, wenn man es nicht achtet, daß sie unsätig scheinen, auch öffters verneuret werden müssen. Wenn die Ameisen die Wurtzeln derer Bäume angreiffen, so räume man bey Zeiten dazu, und nehme ein wenig Wasser mit Brantewein gemischet, rühre Rus aus der Feuer-Mäuer darein, und schütte solches dabey, so werden sie sich bald verlieren. Wenn sie unter denen Johannes- und Stachelbeer- oder andern Sträuchern einnisten, allwo sie hart zu vertreiben, so lege man drey oder vier enahalsigte, dabey aber weitbäuchigte Gläser, darinnen ein wenig Honig sey, des Abends hinein, so werden sie hauffen-weise darein kriechen, und alsdann ersäufft werden können. Die grossen Ameisen, so sich in denen Fichten-Tannen und Kiefern-Wäldern aufhalten, tragen ein Hartz in ihre Hauffen zusammen, welches Waldrauch genennet, und von vielen an stat des Myrrhe gebrauchet, von Einfältigen aber gar mit dem Weyrauch verwirret wird, so doch gantz was anders ist, wovon unten nachzusehen seyn wird.

Die

Die Art, solchen Waldrauch von den Ameisen zu bekommen, ist folgende: Man fasset nach Martini, wann sich die Ameisen in ihre Hauffen einlegen, das mittlere aus den Hauffen in einen Sack, drehet denselben etliche mahl schnell herum, so werden die Ameisen mürblich oder dürmisch, daß man sie leicht tödten kan; nach diesem muß man das grobe Holtz davon lesen und das überbliebene in ein Sieb thun, hierauf eine Wanne, oder ander grosses Gefäß mit Wasser anfüllen, und das gantze Sieb mit dem Waldrauch und übrigen Holtz-Geniste hinein setzen, so fällt der Waldrauch bald zu Boden, und schwimmet das übrige Holtz-Werck und Mist, was von dem Ameis-Hauffen gekommen ist, über sich auf dem Wasser, welches abgeschöpffet, der unten-liegende Waldrauch aber hernach getrocknet wird. Diese Ameisen sind auch gegen die Erd-Flöhe und Raupen zu brauchen. Der Nutzen der Ameisen ist auch in der Artzeney vortrefflich. Denn sie haben eine erwärmende und trocknende Krafft, und ihr säuerlicher Geruch ist eine sonderbare Erquickung der Lebens-Geister. Die Ameis-Hauffen werden nebst allen darinnen befindlichen Ameisen und Eyern zu Bädern gebraucht, und in der Gicht und Glieder-Lähmungen sehr nutzbar befunden. Die Eyer sind ein Futter vor verschiedene Vögel, deswegen sammlet man selbige und bringt sie zu Markte. Der aus den Ameisen gezogene Spiritus dienet wider die Wassersucht, Scharbock, übles Gehör ꝛc. und das Ameisen-Oel wird äusserlich und sonderlich zu den Augen gebraucht.

Ameis-Hauffen, ist ein gemeiniglich etwas erhöheter Ort, in Gärten, Wäldern und Wiesen, worinnen die Ameisen ihren Aufenthalt, und gleichwie in einer Stadt, ihre besondern Gassen, Vorraths-Kammern, Wohn-Zimmer, Mist-Stäten und andere Bequemlichkeiten haben. Solche zu ruiniren, muß man im Februario und Martio, auch im Herbste im October und November bey feuchtem und kalten Wetter im Neumonden, dieselben mit grossen hölzernen Schlegeln und Stempeln fest zusammen stossen und einstampffen, und zwar entweder gantz früh vor der Sonnen Aufgang, oder Abends, nachdem dieselbe untergegangen ist, denn zu solcher Zeit sind die Ameisen fein beysammen, und können also desto besser vertilget werden.

Americanische Aloë, siehe Aloë.

Americanische Himbeere, siehe Himbeere.

Americanischer Jasmin, siehe Jasmin.

Amidon, Ammelmehl, siehe Starcke.

Amme, ist eine Mutter, die nicht ihr eigenes Kind, sondern ein fremdes um einen gewissen Lohn, mit ihren Brüsten zu säugen oder zu stillen pfleget.

Ammern, siehe Kirschen und Amarellen.

Ammey, oder

Ammi, ist eine Pflantze, welche mit einer kleinen, dünnen, weissen Wurtzel versehen ist. Ihre Blätter sind zart, denen Blättern des Mohren-Kümmels fast gleich, nur, daß sie so wohl als der Stengel und das Crönlein mit seinen weissen Blumen, schmäler und kleiner sind. Der Saame ist sehr klein, schwartzgrauer Farbe, eines scharffen Geschmacks, mit einer Bitterkeit vermischt, an Gestalt dem Kümmel und an Geruch dem Thymian gleich. Dieser Saamen ist erstlich aus Egypten zu uns gebracht, u. von demselben nachgehends in unsern Gärten gesäet und gepflantzet worden. Er begehret einen guten, wohl durchgearbeiteten, fetten und wohlgedüngten Grund und muß im Monat Martio bis zu Ende des Aprils gesäet, auch so er anfänget aufzugehen, offtermahls mit laulichtem Wasser begossen werden. Ausser diesem wahren Ammi-Kraut hat man noch zwey Geschlechter, welche demselben an äusserlicher Gestalt, Krafft und Wirckung fast allerdings gleich kommen. Das erstere hat eine dickere Wurtzel, als das vorher beschriebene, sie ist weiß, und hat viele kleine Zäserlein. Die Blätter sind lang, und tieff zerkerbt, wie die Pastinac-Blätter. Der Stengel ist rund, grün und kleiner, denn des Pastinacs, mit vielen kleinen Zweigen und Neben-Aestlein. Am obern Theil derselben bringt es kleine Dolden oder Crönlein, mit vielen weissen und kleinen gesternten Blümlein; nachdem dieselben abfallen, folget ein kleiner Saamen, so eines scharffen und bittern Geschmacks, fast wie der Pfeffer und eines lieblichen Geruchs. Dieses Gewächse, welches bey uns in denen Gärten gezeuget wird, ist besser aufzubringen, als das erste und wahre Ammi, und pflantzt sich alle Jahre selbst fort, von dem ausgefallenen Saamen. Das letztere Geschlecht hat eine dichte, weisse, und eines kleinen Fingers dicke, und mit ein wenig Zäserlein behängte Wurtzel, die Blätter sind wie des Wiesen-Kümmels, die Stengel rund, mit vielen Zweigiein und Neben-Aestlein mit Cronen und kleinen Blümlein, wie das vorige; der Saamen ist dem Petersilien-Saamen gleich, ist aber etwas kleiner, eines bitterlichen Geschmacks, und lieblichen Würtz-Geruchs. Dieses Kraut wächset von sich selbst in Candia, da es gerne in gutem Erdreich fortkommt. Der Ammey- oder Ammi-Saamen, so unter die vier erwärmende kleine Saamen gezählet wird, giebt nicht nur ein gutes Condiment zu denen Fisch- und Fleisch-Speisen, welche er lieblich und wohlgeschmackt macht, sondern er hat auch einen trefflichen Nutzen in der Artzney, indem er die Blähungen dämpfft, den Harn und Stein treibet, und wider das Bauch-Grimmen und Harn-Winde dienet. Er heilet auch den Biß giffiger Thiere, und soll sonsten noch besondere Tugenden haben.

Amomum Plinii, ist eine Art Nacht-Schatten, so sonsten auch Solanum Fruticosum genennet wird. Siehe Nacht-Schatten.

Ammoniac, ein Gummi, so aus einem Baume gleiches Nahmens flüsset.

Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Amsel, ist ein Nahme, welchen vielerley

Arten Vögel tragen, nemlich: die Schwartz-Amsel; Meer-Amsel; Stein-Amsel und Wasser-Amsel.

Die Schwartz-Amsel, ist ohngefehr so groß als ein Ziemer oder Dreſſel. Der Hahn oder das Männlein ist iederzeit schwärtzer, als ein Weiblein, hat einen langen, spitzigen und dünnen Schnabel von hoch-gelber Farbe. Das Weiblein ist, ie älter es wird, auch ie mehr und mehr schwärtzlich anzusehen; doch kan man ihre Farbe eben nicht schwartz nennen, weilen die Federn, sonderlich an der Brust, mit dunckel-braunen untermischt sind, und das schwartze überall gantz abfärbig oder verschossen aussiehet; da hingegen die schwartze Farbe des Männleins am gantzen Leibe so glänzendschwartz ist, daß ein Raab nicht schwärtzer seyn kan. Es bekommt das Weiblein, wann es alt wird, auch einen ziemlich gelben Schnabel, doch ist derselbe nicht gantz gelb, sondern behält Flecken, gleich als ob es sich mit Koth beschmieret hätte. Dieser Vogel machet sein Nest in denen dickſten Gebüschen, und suchet in seiner Freyheit mit Würmern, Arles- Hollunder- oder Schibicken- und rothen Vogel- oder Ebereschen-Beeren seine Nahrung; im Kefig aber, wo er alles, so gut es ihme vorgepfiffen wird, nachpfeiffen lernt, wird er mit Hirsen, in Milch eingeweichtem Semmel-Brot, oder gehackter Kälber-Leber und Hertzen gefüttert. Er pfleget sehr zeitig zu hecken, und nach vierzehen-tägiger Brut vier bis fünff Junge auszubringen. Seine Eyer sind grün und röthlicht gesprengt. Die Amseln ziehen zwar Herbst-Zeit hinweg, halten sich aber nicht, wie die Kramuets-Vögel, in Hauffen oder grossen Schaaren beysammen, doch bleiben derselben, wiewohl in geringer Anzahl, nur dort und da eine, Winters-Zeit allhier, und suchen meist an denen Wassern und Quellen ihre Nahrung. Es ist aber so wohl bey denen Amseln, als bey andern dergleichen Vögeln dieſes merckwürdig; daß den Winter über fast gar keine Weiblein, sondern lauter Männlein gesehen werden. Man kan sie am besten mit Dohnen und Leim-Stangen fangen. Auf Herden bekommt man auch wohl dann und wann, nachdem dieselbige scheert, eine Amsel, aber nur zufälliger Weise, weil es kein Vogel ist, der sich locken lässet, sondern gantz einsam, wie die Nachtigall, herum irret. Es soll dieſer Vogel die Art an sich haben, daß, wann er zur Abend-Zeit, an denen Holtzern, Hasen, Füchse, oder auch etwas von hohem Wildpret merket, derselbe ohne Aufhören zu schrippen und zu rufen pflege, wornach sich der Weydemann offtmahls richten, und dieſes wahrnehmen könne.

Die

Meer-Amsel, welcher auch einige den Nahmen Ringel-Amsel beylegen, weil sie einen weissen Ring um den Hals hat, ist etwas gröſſer als die Schwartz-Amsel, schwartzgrauer Farbe mit etwas wenig weiß eingesprenget, und eine weisse Kehle, fast wie die Wasser-Amsel. Sie hecket hier zu Lande gar nicht, ziehet aber Herbst- und Frühlings-Zeit, wie andere Vögel vorbey; doch währet sein Strich nicht leicht über vier Tage: denn er ziehet auf starcken Flügen, und ist auf dem Herde als ein sehr tummer Vogel leicht zu fangen. Daß er aber dieſes Prædicat mit Recht verdienet, erhellet daraus, daß, wann bey dem Rücken einer etwan unversehens unter dem Garne herfür, und davon kommt, derselbe sich auf die Krackeln oder Tritt-Reiſer setzet, und daselbſt, bis der Vogelsteller seinen Herd wiederum zum Rücken fertig gemacht, wartet, alsdann aber wieder einfället, und sich zum andern mahl berücken lässet. Die Meer-Amseln sind sonſt von ungemeiner Fettigkeit, darinnen sie fast allen andern Mittel-Vögeln vorgehen. Die

Stein-Amsel oder auch **Gold-Amsel**, ist in der Gröſſe und Gestalt, wie der Weyrauch- oder Kirſch-Vogel, welcher auch von einigen **Pirolt**, ingleichen **Bierhold** oder **Wittewohl** genennet wird, vom Kopff bis an den Rumpff aschen-farb, am Bauche aber ziegel roth mit kleinen weiſſen Federlein eingesprenget, und einem rothen Schwantz; auf dem Rücken und denen Fittigen aber ist er castanien-braun, mit etwas weiß-geschimmelten Federn, und von Füssen als eine Wein-Droſſel, doch etwas brauner, so auch vom Schnabel und Augen. Summa: es gleichet dieſer Vogel, wenn man ihn gegen der Brust zu ansiehet, an Farbe gar sehr einem Rothschwantz-Hahne. Seine Nahrung ist Gewürtze und Weinbeere, und brütet gemeiniglich vier Junge aus, ziehet auch Herbſt-Zeit, wiewohl unvermerckt, hinweg, weilen er ohnehin hier zu Lande wenig gemercket wird. Die vierte Art Amseln gehöret unter die Waſſer Vögel, und wird die

Wasser-Amsel genennet. Sie siehet schwartz, mit unvermerckten Sprenckeln, unter der Kehle aber gantz weiß, und bringet ihre, in drey bis vier Jungen bestehende Brut am Ufer des Wassers aus. Ihre Nahrung bestehet in Wasser-Würmern und Schnecken, welche sie auch Winters-Zeit (denn sie ziehet nicht hinweg) an denen offenen Quellen und Flüſſen, unter dem Wasser gar künſtlich heraus zu holen, und in der gröſten Kälte sich dadurch wohl zu erhalten weiß.

Amt, werden erſtlich überhaupt diejenigen Pflichten genennet, nach denen ein ieder seinem Beruff und seinem ihm erwählten Stande gemäß zu leben, verbunden. Solchemnach ist das Amt eines treuen Haushalters, daß er seine Haushaltung in Gottesfurcht zu allen Zeiten nach gehöriger Ordnung fleißig anstelle; keinen Betrug noch Hinterliſt auch bey der besten Gelegenheit ausübe, und alles sorgfältig in acht nehme, was ihm Nutzen schaffen, seinem Nächſten aber auch zugleich keinen Schaden bringen könne. Zum andern heißt auch Amt ein Fürſtlich-Gräflich- oder anderes Herrschafftliches Land-Gut mit seinem gantzen Amts-Bezirck an Ackerbau, Viehzucht, Forst und Wald, Fiſcherenen, Mühlen, Kalck- Salpeter-Hütten, Dörffern, Städten, Vorwercken, einzelnen

Häu-

Häusern, mit Gerichten, Lehnen, Zinsen, Zehnden und Amtsäßigen Ritter-Gütern, worüber ein Amtmann, Gau-Graf, Cent-Graf und dergleichen, oder ein Præfectus, entweder Verwaltungs- oder Pacht-weise gesetzet ist. Die Länder werden in solche Aemter eingetheilet, als welche Eintheilung der Länder von denen ehemahligen Grafschafften, die in solche Gauen, pagos und Aemter eingetheilet waren, und ihren Grafen über sich hatten, ihren Ursprung vermuthlich haben. Zum dritten werden auch die Herrschafftliche Hauptgebäude, wo die Amts-Gerichts-Stube und Einnahme ist, so genennet. Zu einem solchen Amte werden Amt-Leute, Amtschösser, Amts-Verwalter, Amts-Schreiber, Kästner und dergleichen Bediente gesetzet. Die Aemter werden auch an manchen Orten in Ober- und Unter-Aemter, Kreis-Aemter, Küchen-Aemter und Aemter an sich unterschieden. Es sind dieselben theils Domainen- theils Patrimonial-Aemter. Man sehe die Aemter-Tabelle in Seckendorffs Fürsten-Staat nach, wenn man von denen Amts-Pertinentien mehr wissen will. Die Amthirerey erfordert einen gantzen Mann in der Wirtschafft, Policey-Wissenschafft und im Justiz-Wesen. Vom Amthieren aber kan man Grupens gründliche Information von Amts-Verrichtungen und Rechnungen, ingleichen Döplers Rechnungs-Beamten nachschlagen.

Amtmann, oder, welches vor alters eben so viel gewesen,

Amtschösser, heißt man denjenigen, welcher von einer Herrschafft einem gantzen Amts-Bezirck, worzu viele Dörffer und Vorwercke, Holtzungen, Mühlen, Weinberge, Jagden, Fischereyen und dergleichen gehörig, vorgesetzet ist, um so wohl Recht und Gerechtigkeit zu handhaben, als die Oeconomischen oder Haus-wirtschafftlichen Verrichtungen zu besorgen, und seines Principalen Interesse dabey in Obacht zu nehmen. Was solchemnach eines Amtmanns oder Amtschössers, in soferne nemlich derselbe das Haupt einer Landwirtschafft ist, Gebühr und Amt in der Haushaltung seye, solches kan unter dem Wort Haushalter des mehrern nachgelesen werden. So verdienet auch davon des Casp. Jugelii *Oeconomia* in 4to An. 1704 nachgeschlagen zu werden.

Amts-Schreiber, ist ein Bedienter auf einem Amte, welcher ordentlich die fixen Geld- und Getreide-Einnahmen hat, und die Rechnungen führet.

Anaasen oder anätzen, heißt, einen Wolff oder Fuchs mit einem todten Aas an denjenigen Ort, wo man ihn fangen oder schiessen will, hinanwöhnen.

Anbauen, eine Leede (Laiten) oder anderes wüstes und ödes Land, mit dem Pfluge umreissen, oder umhacken, und zu Frucht-Felde machen.

Anbauen, eine wüste Stelle, Dorff oder Stadt mit neuen Gebäuden und Innwohnern versehen, welche letztere sodann gemeiniglich eine gewisse Zeit lang von allen der Herrschafft schuldigen Gefällen und Oneribus befreyet sind.

Anbauen, heißt auch, wann das Fluß-Wasser an einem Orte ein Stücke Landes abreisset, und selbiges anderswo wieder ansetzet. Man pflegt auch vielmahl dergleichen Anbau zu Hülffe zu kommen, indem hier und da Reisig von Weiden in starcke eingeschlagene Pfähle eingeflochten, ja gantze Bäume, so etwa am Ufer stehen, in das Wasser gehauen werden, und anders dergleichen mehr, davon das Wort Einbau bessere Nachricht geben wird.

Anbeissen, sagt man, wann der Fuchs oder Wolff das Luder, oder die Fische den Köder an der Angel anfressen.

Anbinden, ist eine Garten-Arbeit, welche alle schwache Bäumlein, noch mehr aber die Stengel einiger Stauden erfordern, damit sie feste stehen, und von der Gewalt heftiger Winde nicht beschädiget werden mögen. Hierzu wird, nach der Grösse des Baumes oder Gewächses, ein Stab, Pfahl oder Stange gebraucht. Zu den kleinen Bäumlein und Pflantzen, so in Gefässen stehen, stecket man nur Stäbe, und befestiget sie mit einem Bindfaden, iedoch besser mit Bast, oder sonst mit einem Bande, das nicht einschneidet; Zu den gepfropfften Stämmen aber, welche nun ihre Schosse frisch auszutreiben beginnen, werden sechs oder sieben Fuß lange Pfähle, und zwar nahe an den Stamm gesetzet. Diese Pfähle kan man zum dienlichsten aus frischem Eichen-, oder Fichten-Holtz, welches zu behöriger Zeit gefället worden, zubereiten, so können sie etliche Jahre ausdauren. Das Anbinden aber muß niemals so starck geschehen, daß das Band in die Rinde der Bäumlein einschneide, oder der Zweig gar zu sehr gebogen oder krumm gezogen werde, sondern es ist genug, wann das Band glatt anliegt, und also die Bewegung der Wurtzeln und des Zweiges bey Sturm-Winden verhüten kan. Geschiehet aber auch das Anbinden, um zugleich ein krumm-wachsendes Bäumlein in die Gerade zu bringen, da gehöret alsdann mehr Gewalt darzu: iedoch kan man den Einschnitt der Wiede oder des Bandes verhüten, wenn man ein Stücke Bast von einem andern Baum, oder ein Büschelein Baum-Moos oder Gras zwischen das Band und die Rinde legt. Und dieweil bey uns die meisten Ungewitter aus Westen oder aus dem Abend kommen, und dadurch die jungen Bäume nach Osten (dem Morgen) zu gekrümmet werden, so ist gut, daß man diese Pfähle westwärts zu besserm Widerstand einstecke, so stehen die Bäume fest und fein gerade.

Anblasen, geschiehet, wann das Jagen angehet, Abblasen aber, wann das Jagen zu Ende gegangen ist.

Anbohren, heißt, wann die Zimmer-Leute und Holtz-Händler einen Baum, den sie zum Bauen erhandeln wollen, mit einem Bohrer, wel-

welcher bis in den Kern des Baumes reichen muß, probiren, ob ein Baum anbrüchig, eißklüfftig, faul oder hohl seye, welches sie durch das Bohren, und die damit herauskommenden Späne gar leicht erkennen können. Es wird aber dieses Anbohren von den Forst-Bedienten nicht gerne gelitten, ob gleich das gebohrte Loch dergestalt wieder vermacht werden kan, daß solches nicht leicht in acht zu nehmen ist.

Anbohren, ist auch bey den Böttichern üblich, wenn sie in ein neu Bier- oder Weinfaß ein Zapffen-Loch bohren.

Anbrechen, wird in der gemeinen Redens-Art gesagt, von einem irdenen oder gläsernen Gefäß, darein Getränck gefüllet ist, und man den Anfang machet, daraus einzuschencken. Es ist demnach eben so viel als bey einem Faß das Anzapffen oder Aufthun, da nemlich zu allererst der Hahn eingesteckt, und das Getränck daraus weggegeben wird: Also heißets, in dem Flaschen-Futter ist nunmehr die letzte Flasche Wein angebrochen.

Anbrennen, heißt, wenn der Ziegler in dem Brenn-Ofen, vermittelst etlicher angezündeten Reis-Bündel das Feuer anmacht, worauf das Schmauch-Holtz zum Schmauch-Feuer in den Ofen geworffen wird.

Anbringen, ein schlechtes und verwahrlostes Feld, Teich oder gantzes Gut, durch Düngen, Schlämmen, und auf andere Weise mit fleißiger Wartung und sorgfältiger Pflege wieder nutzbar machen.

Anbrüchig seyn, heißt, wann das Schaaf-Ziegen- oder anderes Vieh inwendig anfängt zu faulen, oder faul zu werden.

Anchois, ist eine Art Sardellen, davon die besten unter Sardinien in dem Mittelländischen Meere gefangen werden; die man hernach in kleinen Fäßgen eingesaltzen zu uns heraus schicket.

Ancken, also nennen die Schweitzer in ihrem Lande die Butter, daher sagen sie das Ancken-Faß, an stat das Butter-Faß u. s. f.

Ancker, heissen bey dem Bau-Wesen, wegen ihrer Eigenschafft diejenigen Eisen, dadurch man die Mauern zurücke hält, daß sie nicht von der darüber liegenden und schiebenden Last aus der Verbindung gepresset werden, und hervor schiessen können, sonderlich wenn dergleichen Wände sehr hoch, und ohne Verbindung an Zwischen-Wände oder Wand-Pfeiler aufgeführet werden müssen. Diese Eisen, womit die Mauern verancket werden, sind nach Beschaffenheit und Erfordern der Umstände von mancherley Form.

Andere Art, siehe Arten.

Andorn ist ein Gewächse, dessen man dreyerley Haupt Geschlechte hat, nemlich: 1) den weissen; 2) den schwartzen; und 3) den riechenden. 1) Des weissen Andorns hat man wieder dreyerley Sorten, als: Der gemeine weisse Andorn, ist eine Ellenbogen-hohe Staude, mit viereckigten rauhen weißlichten Stengeln, daran stehen dicke, rundlichte, zerkerbte, rauhe, graulicht-weisse und runzlichte Blätter, welche eines guten Geruchs, aber bittern Geschmackes sind. Die weissen Blumen stehen in stachlichten Gehäusen rings um den Stengel schicht-weise über einander in die Höhe. Wann die Blumen abgefallen, findet man einen schwartzen, runden und rauhen Saamen. Die Wurtzel ist hart, und in viele Zasern zertheilet. Dieser Andorn wächset gerne auf ungebaueten Orten, um alte Mauern, an Zäunen ꝛc. wird aber auch in denen Gärten gepflantzet. Der Oesterreichische weisse Andorn wächset höher als der gemeine, die Blätter sind schmäler, sonsten ist er ihm ziemlich gleich. Wird um Wien auf den Weinbergen und Feldern gefunden. Der Candische weisse Andorn hat einen runden, dünnen, mit etlichen Neben-Zweiglein versehenen Stengel. Die Blätter sind länger, schmäler, und ein wenig zerkerbt, die Blumen aber kleiner, als am gemeinen, iedoch eines lieblichen Geruchs. Die Blätter des gemeinen Andorns werden allein gebraucht, und sollen im Junio gesammlet werden. Er hat eine eröffnende und zertheilende Krafft, und wird dahero wider die Verstopffungen der Lunge, Leber, des Milzes und der Mutter gebrauchet. Der von den Blättern mit Honig abgekochte Tranck hilfft für den kurtzen Athem, macht Auswerffen, schärfft das Gesichte, und treibet die Afftergeburt; der Safft davon mit Rosen-Oel in die Ohren geträufft, lindert und legt ihre Schmertzen. Die Blätter in Lauge gethan, ist ein gutes Mittel wider die bösen Köpffe. 2) Der schwartze Andorn hat viereckigte, schwartze und rauhe Stengel; Die Blätter sind denen weissen Andorn-Blättern gleich, aber noch grösser und mehr zerkerbt, ein wenig rund, haarig, schwartz, und eines unangenehmen stinckenden Geruchs. Die purpurbraune Blumen stehen um den Stengel rings umher, wie Rädlein. Nach der Blüthe findet man einen schwartzen, langen und dreyeckigten Saamen, je zwey oder drey in einem stachlichten Häuslein, nicht grösser, als der Agley-Saamen. Er wächset gerne an den Wegen, Zäunen, Feldern und alten Gebäuden, und wird in der Artzney selten, absonderlich aber wegen seines starcken und üblen Geruchs gar nicht inwendig gebraucht. 3) Des riechenden Andorns sind etliche Geschlechte bekannt, als: Der Deutsche grosse Feld-Andorn, hat eine zäserichte Wurtzel, die fast Fingers-dicke wird. Seine wohlriechende Blätter vergleichen sich den gemeinen Andorn-Blättern, allein sie sind länger und gantz wollicht. Er bekommet einen viereckigten rauhen Stengel, aus dessen Absätzen oder Gewerben gemeiniglich purpur-farbene, selten aber weisse Blumen herfür kommen, so gleichsam wie eine Aehre oben hinaus stehen. Der Saame ist rund, wie der Kapp-Saame, und schwärtzlicht; das gantze Gewächs riecht wohl, und hat eben die Tugenden, als der gemeine weisse Andorn hat. Ueber diese vorhererzählte Arten finden sich noch: Der Italiänische kleine Feld-Andorn. Der Candische Feld-Andorn. Der riechende Berg-Andorn. Der stinckende Wasser-Andorn.

Der

Der Pyrenäische Andorn. Der Feld-Andorn mit Betonien-Blattern, welche aber wegen ihrer schlechten Tugenden wenig gebraucht werden.

Anemonen, so auch Anemonen-Röslein, Wind-Röslein genennet werden, sind sehr zierliche Blumen, welche mit allerley bunten Farben prangen, dann man findet derselben gantz weisse, gantz viol-blaue, purpur-farbene, carmesin-rothe, hell-purpur-farbene, mit einem weissen Boden, breit-blätterichte mit einem gelben Boden, schattirte, fleisch-farb und grün durch einander spielende, einfache und gefüllte, mit weissen Blumen, derer Boden blau, die Blätter und Blumen aber mit rothen Streiffen durchzogen und gezieret sind. Und wer wolte alle Gattungen der Anemonen erzählen, da der berühmte Schweizerische Botanicus, Herr D. Caspar Bauhinus, drey und sechzigerley Sorten derselben recensiret? über welche noch viele neue, fast alljährlich zum Vorschein gekommen, welche er übergangen, und zum Theil zu seiner Zeit noch nicht gesehen worden. Sie wollen einen Sonnier-reichen Stand, und ein gelindes Erdreich haben, worzu man reine durchgesiebte Acker- und luckere Holtz- oder Weiden-Erde, mit ein wenig Wasser-Sand vermenget, nehmen muß. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurtzeln. Der Saamen wird von denen einfachen Blumen genommen, weilen aber derselbe bey uns selten zur Zeitigung gelanget, so bedienet man sich desjenigen, der aus Italien zu uns gebracht wird. Solchen säet oder stecket man im September, und überziehet das Beet oder den Kasten, worein sie gekommen, eines kleinen Fingers dicke mit obgedachter Erde, damit es aller Orten gleich werde. Hierauf streuet man gut lang Stroh, etwan eines viertels- oder halben Zoll dicke darüber, und begresset es mit dem Spreng-Kruge. Das erste mahl muß es recht starck geschehen, die andern mahle aber nicht so, denn sonst möchten die Körner faulen. Vierzehen Tage oder drey Wochen hernach wird das Stroh davon weggenommen, und in solcher Zeit können sie noch wohl aufgegangen seyn; In dem folgenden Martio oder Aprili aber werden sie ohngefehr zur Blüthe kommen, und etwan bis in den Junium floriren, da dann, wann das Kraut oder die Blätter daran dürre, oder welck worden, die Wurtzeln aus der Erden genommen, aufgetrucknet, und so lange an einem trockenen Orte verwahret werden müssen, bis man solche etwan zu Ende des Augusti wieder versetzet: Denn die Verpflantzung dieser jungen, und annoch zarten Pflantzlein muß etwas eher, als bey den alten geschehen. Die andere Art der Vermehrung geschiehet, wie obgedacht, durch die Zertheilung der Wurtzeln, welche im September oder October zween Tage vor dem Vollmond also eingeleget werden, daß eine iede Wurtzel vier Zoll oder Daumen breit von der andern zu liegen komme, darüber streuet man zween Zoll hoch von obiger Erde, und wartet ihrer bey trockenem Wetter mit fleißiger Begiessung ab; Wann nun die Zierde dieser Blumen dahin, und das Kraut derselben abfället, so darff man die Wurtzeln über neun Tage nicht in der Erde liegen lassen, sonsten faulen dieselben gerne, sondern man muß sie bald ausheben, an einem schattichten Ort trocknen, alsdann erst nach sechs oder sieben Tagen, ehe sie noch hart zu werden beginnen, von der annoch anklebenden Erde säubern, so etwas anbrüchiges daran zu finden, dasselbe hinweg schneiden, bis sie wieder weiß und frisch erscheinen. Nachgehends theilet man die Wurtzel, und legt solche in eine Schachtel, so werden sie einschrumpffen, und bein-hart werden, daß man sie sodann ohne einigen Schaden ein gantzes halbes Jahr aufheben kan; doch pflegt man sie nicht länger, als etwan sechs oder acht Wochen, nemlich bis zu ihrer Verpflantzung, liegen zu lassen. Vor allem aber ist wohl zu mercken, daß die Anemonen keine Ranunckeln bey und um sich vertragen können, dahero sie weit von einander müssen gesetzet werden. Wann diese Blumen noch in ihrem Wachsthum sind, und gelb oder fahl werden, so sind sie gewiß entweder von Würmern oder von einer Fäulung angefochten; dahero muß man sie wieder heraus nehmen, von den Würmern oder von der Fäulung reinigen, einen Monat lang trocknen, und dann wieder in die Erde setzen. Treiben aber die Wurtzeln nur Blätter und keine Blumen, so nehmet denenselben einige Augen hinweg, damit die übrigen desto kräfftiger werden, Blumen hervor zu bringen. Wer auch die Blumen grösser und ansehnlicher haben will, der darff nur die überflüßigen Knöpffe und Stengel, an iedem Stocke bis auf zwey oder drey hinweg nehmen, und abschneiden. Diejenigen aber, so unförmlich sind, schneidet man gleich bey der Erden hinweg, dadurch dann so wohl die Wurtzel als der Stock curiret wird, gestalt sie sich nicht nur wieder erholen, sondern auch schöne Blumen bringen werden.

An-Erlen, siehe Maß-Eller.

Anfeuchten, nennet man, wenn das Getraide, als Rocken und Weitzen, ehe es auf die Mühle kommt, ein oder zwey Tage vorhero mit etwas reinem Wasser beisprenget und genetzet, nicht weniger darbey wohl unter einander gemenget wird, damit bey dem Mahlen nicht so viel davon verfliege, auch selbiges sich besser mahlen, und daraus nach diesem schön weiß Brot backen lasse. Es wollen die Müller dergleichen genetztes Korn nicht gerne mahlen, vorgebende, die Steine würden ihnen so gar stumpff davon. Hierbey aber weiß sich ein guter Hauswirt behutsam aufzuführen, daß er dasjenige, davon er das Mehl lange aufzuheben gesonnen, nicht allzusehr anfeuchte, weil das Mehl daher leichte verdirbt, und sonst mancherley Gebrechen daraus entstehen.

Anflug, ist das junge Holtz, so nach beschehenem Hieb und Abräumung eines Häu oder Ge-

Gehauichs von dem hin und her geflogenen Baum-Saamen wieder hervor wächset. Es werden zu solchem Ende entweder die stärcksten und besten Saamen-Bäume hin und wieder stehen gelassen, damit solche ihren Saamen durch die Sonnen-Hitze bald reif und zeitig erlangen, und der Wind denselben in freyer Luft desto besser und ungehindert ausstreuen könne; oder aber, weil von Saamen-Bäumen allein kein schleuniger und sattsamer Wiederwachs zu gewarten, indem es unmöglich, daß die weitläuftigen grossen Blössen von dergleichen Bäumen über und über besaamet werden sollten, so ist es am rathsamsten, man komme der Natur zu Hülfe, und befördere durch Säung des wilden Baum-Saamens, den jungen Holtz-Anflug. Damit aber nicht allein der Saame, sondern auch das bereits vorhandene junge Holtz in seinem Wachsthum glücklicher fortkomme, so muß solcher Ort mit der Eichel und Hut-Weyde etliche Jahre verschonet werden. Sonderlich will der Anflug des Tangel-Holtzes eine gute Obsicht haben, denn wenn die Pflanze einmal verbissen oder vertreten, oder aber der Wipfel davon hinweg ist; so ist das Stämmgen so gut als verlohren, und kommt sehr selten etwas davon und in die Höhe: Hingegen obgleich der Anflug und Wiederwachs bey dem Laub-Holtze etwas, auch gar der Wipfel beschädiget, abgeschnitten oder verbissen worden, so schläget doch das Stämmlein wieder aus, und wächset fort. Davon ein mehreres in Carlowitzens Anweisung zur wilden Baumzucht zu finden.

Angehencke, ist eine Art des Schmuckes, womit das Frauen-Volck an ihrem Halse sich zu putzen pfleget. Es bestehen aber dieselben bald in Creutzgen, bald in Anckern, bald in Batzen u. a. m. welche alle mit den schönsten Edelsteinen wohl versehen, und auf das sauberste ausgearbeitet seyn sollen. Die gemeinsten Angehencke waren vor diesem die gehenckelten Gold-Stückgen, da man dergleichen an einer Schnur hangend statt dieser erzählten Sachen am Halse trug.

Angehender Baum, ist ein Forst-Terminus, und wird in dem Laub-Holtz ein Baum also genannt, welcher von dreyen Gehauen her stehend geblieben, und dreyßig, vierzig oder mehr Jahr alt ist, auch künftighin, bey dem nächstfolgenden Gehau, die Stelle eines gefällten Haupt-Baumes ersetzen muß.

Angehendes Schwein, wird von den Jägern ein dreyjähriger Eber oder wildes Schwein männlichen Geschlechts genennet.

Angel, ist ein bekanntes zum Fischfang gehöriges Instrument, welches entweder aus einem Angel-Haken, einer Angel-Ruthe, und daran gebundenen Angel-Schnure zusammen gesetzet; oder aber wie die sogenannten Nacht-Schnüre oder Leg-Angeln, nur aus puren Schnüren und Haken bestehet. Ihren Gebrauch, und was sonst darbey annoch zu bemercken vorkommt, siehe unter dem Wort Angeln und Angel-Schnure.

Angel-Haken, ist ein von Eisen- oder Messing-Drat gemachtes, an einem Ende gekrümmtes, und mit einem Widerhaken versehenes Häklein, so an eine roßhärne Schnur gemacht und mit einem Köder versehen wird, welchen die Fische anbeissen, und sich also mit dem Angel-Haken selbsten fangen. Dieser wird nach Beschaffenheit der Fische, so man damit berücken will, klein oder groß gemacht.

Angelica, Engel-Wurtz, oder auch Heil-Geist-Wurtzel genannt, ist zweyerley Gattung, die wilde, und die einheimische oder Garten-Angelica. Die wilde Angelica, welche für weit kräftiger gehalten wird, als die Garten-Angelica, ist wieder zweyerley, nemlich die grosse wilde Angelica, welche an feuchten Orten wächset, und die kleine wilde Angelica, welche man in Wäldern und an beraichten Orten findet, denen einige noch eine dritte Art, nemlich die Wasser-Angelica, beyzählen. Die Garten-Angelica wird durch den Saamen fortgepflanzet, und liebet ein gutes, fettes und feuchtes Erdreich. Beyderley Geschlechte, die wilde und einheimische Garten-Angelica, treiben einen fast Ellenhohen, knotigten und hohlen Stengel, welcher mit vielen Zweigen, und diese mit länglichten, am Rande herum zerkerbten, und an langen Stielen hängenden dunckel-grünen Blättern besetzt sind. Oben auf den Gipfeln der Stengel und Neben-Zweiglein, wachsen schöne Dolden oder Cronen, wie an dem Fenchel, auf welchen, wenn sie verblühet, ein platter und linsen-förmiger Saamen kommt. Die Wurzel ist so starck wie ein Meer-Rettich, und theilet sich in verschiedene Schenckel oder Neben-Wurtzeln: Ist an der Farbe äusserlich braun, und inwendig weiß, eines scharfen Geschmacks. Die Angelica blühet im Julio und Augusto, in welchem letztern Monat auch der Saamen zeitig zu werden pfleget. Ihre Vermehrung geschiehet durch die jungen Stöcke und den Saamen. Wenn man sie von diesem zeugen will, muß man selbigen erstlich in ein mit Sauerteig vermengtes Wasser vier und zwantzig Stunden weichen, und hernach im Herbst in ein gutes Erdreich werfen. Den Frühling darauf versetzet man sie im Neu-Monden anderthalb Schuh von einander, da sie denn erst im dritten oder vierten Jahr Stengel, Blüthen und Saamen zu obgemeldter Zeit bringen, und hernach verdorren; derowegen muß die Wurtzel, wenn man solche in ihrer besten Kraft und keinen Saamen davon haben will, im andern Jahr, ehe sie noch den Stengel treibet, ausgegraben und an einem schattigten Ort aufgetrocknet werden. Sie ist ein treffliches Mittel wider den Gift und die Pest, zertheilet das böse Geblüt, und heilet die innerlichen Geschwüre, vertreibet den kalten und feuchten Husten, stärcket den Magen, dienet zu den Gebrechen des Hertzens, und bringt den verlohrnen Appetit wieder, treibet den Schweiß und verzehret alle böse Feuchtigkeiten. Aus der gantzen Pflantze wird ein Wasser gebrennt; aus der frischen Wurtzel ein

Saft,

Saft, ein Extract, und eine Quint-Essenz zubereitet, welche letztere ein herrliches Stärkungs-Mittel, derer durch Kranckheit verfallenen Kräffte ist, auch vor Pest und andern ansteckenden Seuchen trefflich präserviret und verwahret. Die Wurtzel wird auch eingemacht, ingleichen ein Oel und Balsam daraus gezogen.

Angeln (das) ist eine Art, die Fische in fliessenden und stehenden Wassern zu fangen, und hat seinen Nahmen von denen Instrumenten, so dabey gebraucht werden, nemlich von denen Angeln bekommen. Es gehöret aber zu dem Angeln eine genaue Wissenschafft: was vor Köder oder Lock-Speise vor diese oder jene Art Fische, die man mit dem Angel gerne fangen will, sich am besten schicke, nemlich, was ein ieder Fisch vor Speise am liebsten isset, ingleichen woran er, nach Gelegenheit einer ieden Jahrs-Zeit, gerne anzubeissen pfleget. Denn also angelt man im Majo mit Regen-Würmern, Käfern, kleinen Krebsen ꝛc. Im Junio mit rothen Käferlein; Im Julio mit Laub-Froschen, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, auch mit gesottenen und ausgezogenen Krebsschwäntzen; dergleichen im Augusto und September ebenfalls gebraucht werden. Ein Hecht beisset gerne an, wenn man Frosche, Kaulhäupte, Plotzen oder Roth-Federn, und andere kleine Fische an den Angel-Haken flecket; und überhaupt lassen sich alle Raub-Fische am besten mit andern Fischen fangen. Der Bärsch mit einem Stücklein Krebs-Scheere oder Krebs-Schwantz, oder auch mit lebendigen Plötzen, oder Regen-Würmern, gleichwie auch die Aale damit gefangen werden können. Zu Alten oder Elten, Weiß-Fischen, Forellen, Roth-Augen, Barben, und mehr andern Fischen braucht man gleichfalls Regen-Würmer, Heuschrecken, Heimen oder Grillen, Käfer und dergleichen, (siehe Köder.) Hiernächst muß man sich mit denen Angeln nach denen Fischen richten, die man zu fangen gedenckt. Denn zu Hechten, Bärschen, und andern Raub-Fischen, muß man grossere und stärckere Angel-Haken haben, als zu andern geringern, wie man dann insonderheit auf die Hechte gerne doppelte Angel mit zweyen Haken gebraucht; Es muß auch die Angel-Schnure nicht gar bis an den Angel-Haken gehen, sondern zwischen beeden ein eiserner oder meßingener Drat, oder dergleichen Kette seyn, welches diese Fische mit ihren scharffen Zähnen nicht so wie die Angel-Schnure entzwey beissen können. Bey andern Fischen aber, von welchen dieses nicht zu besorgen, kan der Angel-Haken nur gleich an der Schnure mit starcken weissen Zwirne, oder dergleichen Seide befestiget, und der Köder daran gesteckt werden. Weil aber der Haken mit dem Köder in etlichen tieffen Wassern zu leicht ist, so pfleget man etwan eine halbe Elle über den Haken ein Stücklein Bley an die Angel-Schnure anzumachen, damit der Haken desto tieffer hinab, und schier auf den Grund des Wassers reichen möge, dieweil etliche Fische sehr tieff gehen, doch muß er nicht gar auf den Boden rühren. Man muß auch eine Seck-Feder an die Schnure machen, wann man zuvor mit einem Stabe die Tiefe des Wassers an demjenigen Orte, da man angeln will, erfahren; dabey man denn Achtung zu geben hat, daß das Gesencke des Bleyes unten nicht zu schwer sey, und die Feder unter sich ziehe, sondern, daß die Feder fein gerad auf dem Wasser schwimmen bleibe. An derselbigen Feder kan man bald sehen, wann ein Fisch an den Angel kömmt, und nach dem Köder am Haken schnappet, denn die Feder zittert und beweget sich; Beißt aber der Fisch an den Haken, so zieht er den Federkiel gar unter das Wasser, da muß man dann zum ersten starck zucken, daß man dem Fische den Angel-Haken in den Mund haue, damit er desto tieffer eingreiffe, und den Fisch halte; Darnach muß man ihn fein mählich aus der Tieffe mit der Angel-Ruthe und Schnur heraus ziehen, daß er die Schnur nicht zerreisse, und mit dem Haken durchgehe. Ist es ein grosser und schwerer Fisch, der sich sehr wehret, so muß man solchen mit der Angel allgemach herum ziehen, und müde machen, bis man ihn an das Ufer bringet und hernach vollends mit Behendigkeit heraus rücket. Unter dem Angeln muß man immer Achtung auf den Köder geben, denn wenn derselbe vom Haken hinweg ist, so beisset kein Fisch an, daher sogleich ein anderer wieder angemachet werden muß. Die Fische gehen im Augusto am allerhöchsten, nach Michaelis aber nach und nach wieder in die Tieffe, muß man sich also mit der Angel-Schnure darnach richten, und dieselbe etwas verlängern: Denn im September gehet der Fisch insgemein eine Elle niedriger im Wasser als im Augusto im October noch eine halbe Elle tieffer, die übrige Zeit im Jahr aber, bis wieder in den Frühling hinein, gehet er auf dem Grunde, daß also von Zeit zu Zeit die Angel-Schnure darnach zu bekielen ist.

Angel-Ruthe, wird eine zehen, zwölff bis funffzehn Fuß lange, entweder aus einem oder zweyen Stücken bestehende, leichte, gemeiniglich häselne, Ruthe genennet: Man bedienet sich auch an stat dieser eines aus vielen Gliedern bestehenden langen Rohr-Stabes, daran sich diese, weil immer ein Glied, das auf das andere folget, dünner als das vorhergehende, in einander schieben, und folglich die gantzen längsten Ruthen, sich sehr bequem verbergen und fortbringen lassen, welche eine sowohl als die andere Art mit dem dicken Ende beym Angeln in der Hand gehalten, am dünnen aber die Angel-Schnure fest gemacht wird. Diese

Angel-Schnure, ist eine aus vier, fünff oder sechs weissen Pferde-Haaren zusammen gedrehete Schnure, welche mit dem einen Ende an eine Angel-Ruthe gebunden, an dem andern Ende aber mit einem Angel und Köder versehen, und also in das Wasser, Fische damit zu fangen, gelassen wird. Eine andere Art Angel-Schnüre, sind die sogenannten Nacht-Schnüre oder Leg-Angel Schnüre, welche von gutem Bindfaden ohngefehr einer Ellen lang und einer Elle weit von einander in gemeiner

licher Menge, an einer langen Leine fest gemacht, und mit ziemlich grossen Angel-Haken versehen sind, daß oft an einer solchen Leine oder Schnur hundert, bis hundert und zwanzig, mehr oder weniger dergleichen Neben-Schnüre sich befinden. Wenn man nun eine solche Nacht-Schnure brauchen will, so werden Grundeln oder andere kleine Fischlein quer durch den Leib an die Angel-Haken gesteckt, daß sie noch leben, sich regen, und daran zappeln können, hierauf das eine Ende der Leine entweder an einem am Wasser stehenden Baum angebunden, oder an einen spitzigen Pfahl, den man in die Erde stecken kan, angeschleift, das andere Ende aber mit einem, etliche Pfund schweren Steine versehen, und mit der Hand, so weit als möglich, in das Wasser geschmissen. Solchergestalt kan man einen ziemlich breiten Fluß quer über fast gantz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fisch durchpassiren kan, ohne sich zu fangen. Man muß aber zuvor etliche Büschlein Binsen oben an die lange Schnure binden: Denn es trägt sich bisweilen zu, daß starcke Fische daran kommen, so die langen Schnüre oder Leinen entzwey reissen, da kan man alsdenn an demselbigen Büschlein sehen, wo sie hingelaufen sind, denn sie schwimmen allezeit oben auf dem Wasser. Des andern Tages muß man darnach sehen, und die Leine heraus ziehen. Man braucht diese Leg-Angeln oder Nacht-Schnüre auf die Aale, Barben, und andere Fluß-Fische. Doch ist wegen der Aale zu mercken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnure hingeworfen wird, mit keinem Gras oder Gebüsche bewachsen seyn dürfe, weil der Aal, wenn er merckt, daß er gefangen ist, sich um solches schlingt, und leichtlich die Angel-Schnure von der Leine abreisset.

Angel-Zeit, das ist, die beste Zeit zu angeln, ist zwar zwischen Pfingsten und Margarethen, man fänget aber auch bereits bald nach Walpurgis an zu angeln, und treibt solches bis in den Herbst, aber nur an denenjenigen Tagen, da die Sonne nicht scheinet, sondern trübes und dunckeles Wetter ist: Denn bey hellem Wetter sehen die Fische den Angler und die Angel-Schnure gar zu klar, und scheuen sich davor. Im Neu-Monden und letztem Viertel beissen die Fische, absonderlich die Hechte, am meisten an.

Angemacht Bier, s. Anmachen das Bier.

Anger oder Espan, ist ein Stücke ungebautes Land, so mit Grase bewachsen, und dem Pferd-Rind-Schaf- und Gänse-Vieh zu gewissen Zeiten zur Weyde gewidmet ist. Wenn eine solche Vieh-Weyde einem gantzen Dorfe, Flecken oder Stadt zuständig ist, so heisset es ein Gemein-Anger, oder Gemein-Espan. Die Gänse sollten billig auf einem Anger einen besondern in etliche Weyden abgetheilten Platz haben, damit sie alleine auf solchen gehütet werden, und nicht auf dem gantzen Anger herum laufen mögen: denn wo sie hin pferchen, da verbrennet ihr Mist das Gras mit sammt der Wurtzel, so pfleget auch alles, was die Gänse abbeissen, sehr hart und ungerne nachzuwachsen, und meistens zu verderben. Wo grosse Anger sind, pfleget man solche in drey Theile (ausser der Gänse-Weyde) abzutheilen, und den ersten davon gleich um Walpurgis mit dem Rind-Vieh zu betreiben; der andere Theil wird bis auf Pfingsten gehegt, und dahero die Pfingst-Weyde genennet; der dritte Theil aber pfleat erst nach dem Johannis-Tag mit dem Vieh behütet zu werden, und führet daher den Nahmen der Johannis-Weyde. Die Pferde gehen gemeiniglich unter dem andern Vieh auf den Anger, oder haben nach Gewohnheit des Ortes ebenfalls einen besondern Platz. Wo ein Anger obgedachter massen nicht abgetheilet ist, wird das Vieh erst um Pfingsten darauf getrieben, und dann wird der gantze Anger zur Pfingst-Weyde gebraucht. So bald das Getreide von dem Felde, so wird der Anger nicht mehr mit dem Rind-Vieh betrieben, sondern solches auf den Stoppeln gehütet, dahingegen die Schaafe, wo man solches hergebracht, noch eine zeitlang darauf ihre Weyde suchen.

Anger-Blümlein, s. Margarethen-Blümlein.

Anger-Kraut, s. Weg-Tritt.

Angeschirren oder Anschirren, den Zug-Rossen, wenn man damit fahren oder sonsten eine Arbeit verrichten will, das Zeug und Geschirre auflegen. Solches soll, früh Morgens zu rechter Zeit, wenn die Pferde gestriegelt, geputzt und gefüttert seyn, geschehen, damit an der Feld- und anderer Arbeit nichts verabsäumet werden möge.

Angreifisch, wird derjenige Mensch genennet, der aus einer unzulässigen Begierde von allen dem, was ihm unter die Hand kommt, ohne Erlaubniß sich selbst etwas zuzueignen gewohnt ist. Diese schändliche Art ist unter dem meisten Theile des Gesindes, und sonderlich bey den Tagelöhnern heut zu Tage also eingerissen und Mode worden, daß ein aufmercksamer Haushalter sich nicht genug davor zu verwahren weiß, weil solche Leute dergleichen Entwendung, welche, wenn sie auch nur in Kleinigkeiten oft wiederholet wird, zuletzt einen merklichen Werth ausmachen kan, vor gar keinen Diebstahl rechnen, vielweniger eine Sünde daraus machen wollen.

Angurien, s. Citrullen.

Anheften der Weinstöcke, s. Heften.

Anjochen, denen Zug- und Schieb-Ochsen die Joche an den Hals hängen, oder an die Stirn binden, damit sie vor einen Wagen oder Pflug gespannet werden können.

Anis oder Enis, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, wiewohl auch heut zu Tage dessen viel, wie um Erfurt herum, in Feldern gebauet wird. Er treibet einen runden, etwan anderthalb bis zwey Fuß hohen, hohlen, und in viele Zweige auslaufenden Stengel. Die Blät-

ter

ter sind zerkerbt, fast wie am Petersilien, doch grösser und runder, und eines lieblichen Geruchs. Oben an denen Spitzen des Stengels und der Zweige bekömmt er im Monat Julio seine Blüthen in bleichgrünen und weissen Dolden oder Cronen, so eines süssen und dem Honig nicht ungleich kommenden Geruchs sind. Der Saamen, welcher auf die Blüthe folget, ist klein, länglicht, einer grauen mit grün melirten Farbe, eines angenehmen Geruchs, und eines aus süß, sauer und bitter vermischten Geschmacks. Er erfordert einen lockern und wohlgedüngten Boden, welcher zweymal dazu geackert oder gegraben werden muß, und wird im Frühling im zunehmenden Monden mit den Möhren gesäet. Man pfleget auf einen Acker, wenn solcher alleine damit bestellet wird, ungefehr zwey Pfund Saamen zu werfen, und wenn solcher völlig reif, denselben abzuschneiden, und wie den Rüben-Saamen auszuklopfen. Die Dolden vom Anis werden, wie Fenchel, mit kleinen Gurcken in Essig eingemacht, und der Saamen muß, ehe man ihn säet, vorhero in Honig-Wasser geweichet seyn. Es wird derselbe an verschiedenen Orten in grosser Menge erbauet, und dem Centner nach verkauft. Man unterscheidet ihn in den Alicantischen, Venedischen oder Römischen, in den Thüringischen und sonderlich Erfurtischen, und nunmehro auch Russischen; unter denen allen der grosse, dick-körnige, reine, und der eines angenehmen aromatischen Geschmacks, der allerbeste ist. Man braucht denselben, wie Coriander zur Speise, und überzieht ihn auch mit Zucker. Er benimmt den stinckenden Athem, legt die Winde und Schmertzen des Magens und des Leibes, löscht den Durst, schärft das Gesicht, befördert den Schlaf, und thut denen Schwind- und Lungensüchtigen gute Dienste. So lässet sich auch folgender gute Brantewein davon abziehen: Nehmet ein halb Pfund guten Thüringer Anis, quetschet ihn in einen Morser, schneidet etwas süß Holtz, thut ein Loth weissen Wein-Stein und 6 Loth gebrannt Saltz hinzu: schüttet dieses zusammen in eine Flaschen oder wohl glasirten und verwahrten Topf, giesset darüber 4 bis 5 Quart gemeinen Brantewein, und lasset solches ein paar Tage fest zugemacht weichen; hierauf schlaget alles in eure Blase oder Brenn-Zeug, und giesset noch so viel gemeinen Brantwein hinzu, daß er mit dem erst-gedachten schon darauf gegossenen zusammen 18 Quart ausmache. Nachdem ihr nun ein Quart Wasser noch dazu gegossen, so setzt den Helm auf die Blase, und verkleistert alles sehr wohl, treibt mit gehörigem Feuer den Brantewein wieder herüber, und mercket dabey, daß, wenn der Strahl einen guten Zwirn-Faden dick und fein klar läuft, es die rechtmäßige Hitze habe, und man auf diese Art es so lange gehen lassen müsse, bis es anfähet, weißlicht oder bleich zu laufen. Will man diesen abgezogenen Brantewein mit etwas Zucker versüssen, so nimmt man Zucker, thut ihn in rein Wasser, lässet solches aufsieden, schaumt den Zucker fein rein ab, lässet es stehen, bis es klar wird, giesserts hierauf in den Brantwein, so ist er, nachdem er einige Stunden ruhig gelegen, auf verlanate Art zubereitet.

Anis-Holtz, wird auch sonsten Hanehütgen oder Zweck-Holtz genennet, siehe Spindel-Baum, als welchen Nahmen er eigentlich bey denen Forst-Verständigen führet.

Anködern, denen Fischen eine Lock-Speise, an Angeln gesteckt, oder in Reussen ꝛc. vorwerfen, welcher sie nachgehen, und dadurch gefangen werden. Siehe Köder.

Ankörnen, die Vögel mit solchen Körnern und Beeren, welche sie sonsten gerne zu fressen pflegen, anlocken, daß sie mit Garnen, Wänden, und auf andere Weise gefangen werden können, oder sich selbsten fangen mögen.

Ankuppeln, sagt man, wenn man will die Hunde zusammen binden, und zum Jagen führen.

Anlage, Anschütt, Anwurf, wird ein Stücke Landes genennet, welches durch die Gewalt eines Stromes an einem Orte abgerissen, sich an einem andern Orte wieder anleget, oder, was einem das Wasser allmählich und unvermerckt Gries-weise giebt, und anschüttet.

Anlage, heißt auch dasjenige Geld, welches man anfänglich, um ein Nahrungs-Geschäffte anzufangen, anleget und anwendet. Es wird auch oft nur vor einen Theil dieser Anlage gebrauchet, wenn man zum Exempel auf ein Gut zur Angabe die Helfte oder mehr, nicht aber alles bezahlet. Auch heißt das zum Dreschen angelegte Getreide auf der Tenne, Anlage.

Anlaschen, heißt an denen Wald-Bäumen, welche zu Bau-Bret-Schindel- oder Schleusen-Stämmen, oder auch zu anderm Gebrauch in einem Forst angewiesen und weggegeben werden, mit einem Beil oder einer Axt, ein Stücke Rinde bis auf das innere weisse Holtz weg- und aushauen, damit der Stamm behörig mit dem Wald-Eisen, oder Wald-Hammer gezeichnet werden könne. Siehe **Wald-Eisen**.

Anlassen, wird von dem guten oder schlechten Fortkommen und äusserlichen Ansehen einer Sache, z. E. der Feld- und Garten-Früchte, ingleichen von anscheinender Witterung gesagt. Also heißt es: der neugepfropfte Baum läßt sich wohl an. Es läßt sich zu einer schönen Erndte an.

Anlassen, einen Teich mit Wasser, aus einem andern höher gelegenen Teiche oder See, oder aber aus einem nah-gelegenen Fluß oder Bach durch eine Wasserleitung anlaufen lassen. Solches Anlassen geschiehet entweder bey neu-angelegten Teichen, worinnen noch niemals Wasser gewesen, oder aber bey alten Teichen, welche, nachdem das Wasser abgelassen, und dieselben gefischet worden,

wieder aufs neue angelassen werden müssen. In einen neu-angelegten Teich muß das Wasser anfangs nicht gar zu häufig, noch zu schnell hinein gelassen werden, weil der Damm anfänglich gar zu locker und dünne ist, sonst dringet das Wasser durch, und reisset den Damm wieder aus; sondern es soll fein mählich, und zu unterschiedenen Zeiten geschehen, so wird der Damm durch Abwechslung der Feuchte und Trockene sich allgemach setzen, und endlich fest in einander wimmern, mithin fein starck und dauerhaftig werden: Daher ists am besten, man lasse den Teich zuerst halb voll Wasser an, und wenn dasselbe eine Weile darinnen gestanden, so lasse man hinwiederum ander neu Wasser hinein laufen, daß es das alte abtreibe, damit es nicht von dem neuen Grunde des Teiches, oder auch von den Zäunen und Näthern, die man inwendig an dem Damme gemacht, eine Bitterkeit und widrigen Geruch bekomme, davon die Fische gerne sterben. Das Anlassen derer alten Teiche geschiehet entweder gleich, nachdem solche gefischet worden, oder aber, man pfleget dieselben, wenn man sie vier oder fünf mal gefischet, ein Jahr lang ruhen, und dann von neuem anzulassen.

Anlaufen lassen, ist ein Jagd-Terminus, und wird gebraucht, wenn man einer Sau das Fang-Eisen oder Schwein-Spieß vorhält, damit solche selbst darein laufen solle. Am wundernswürdigsten ist darbey, daß es allemal auf den Jäger, der es mit den Worten: Hui Sau! anschreyet, zuläufet; darbey derselbe sich wohl vorzusehen, um feste zu stehen, und ihm den rechten Fang zu geben, oder, wenn er dessen ja fehlen sollte, gleich auf das Angesicht nieder zu fallen. Welche Vorsicht nur bey dem Eber zu brauchen, als der mit seinem Gewerf oder Gewehr allein über sich hauen, eine Sau aber mehr unter sich kommen und Schaden zufügen kan. Siehe Fang und Fang Eisen.

Anlegen, heißt auf denen Scheun-Tennen das Getreide in Garben auf beyden Seiten ausgebreitet legen, damit es desto füglicher ausgedroschen werden könne. Man legt nach der Grosse der Tenne ein halb Schock weniger oder mehr Garben auf einmal an, welches so lange wiederholet wird, bis man zu einem Aufheben gnug hat. Hernächst bedeutet auch

Anlegen, so viel als ein Gebäude, Garten oder Weinberg, Teich und dergleichen, von neuem an einem Orte anbauen, wo zuvor dergleichen nicht befindlich gewesen.

Anmachen das Bier, heisset so viel, als demjenigen Bier, das sauer werden will, oder sonst nicht den besten Geschmack hat, mit einem und andern dienlichen Mittel wieder zu rechte zu helfen, und es vor dem Verderben zu verwahren suchen. Siehe unten Bier-Künste

Anreiben, heisset nicht nur durch das geschälte Obst, oder wie man sonst an der Luft und Wärme, als Rüben ꝛc. zu treugen willens ist, vermittelst einer langen dreyeckigten, und mit einem langen Oehre versehenen Nadel, so eine Anreib-Nadel genennet wird, einen langen Bindfaden ziehen, und also solches reihenweise an- und zusammen hängen; sondern es wird dieses Wort auch gebrauchet, wenn das Frauenzimmer Corallen, Perlen und dergleichen an einen starcken seidenen Faden reihet, um deren etliche Zahlen an stat eines Halsbandes um den Hals zu binden, zu welchen, und sonderlich den letzten, die sogenannten Perlen-Nadeln gebraucht werden.

Anrichten, heisset die gekochten, gebratenen, gesottenen oder gebackenen Speisen, wenn solche völlig fertig, ordentlich und zierlich in die Schüsseln, worinnen sie aufgetragen werden sollen, mit der Fleisch-Gabel, oder einem Löffel, legen, die darzu gehörige Brühe oder Sauce darüber giessen, und eine Garniture nach der Jahres Zeit oder Beschaffenheit der Speise gewöhnlich hinzu fügen.

Anricht-Löffel, wird ein grosser blecherner Löffel genennet, womit man in den Küchen die Speisen anzurichten pfleget.

Anricht-Tisch, ist in der Küche ein besonderer zu Anrichtung der Speisen bestimmter und an einem lichten Orte angebrachter Tisch, worunter gemeiniglich verschlossene Schräncke oder Köthen, zu Verwahrung der übergebliebenen Eß-Waaren, gemacht werden.

Anschiessen, heisset bey der Jägerey ein Wild mit einem Schuß verwunden, daß es entweder gar nicht, oder doch nicht gleich fället.

Anschirren, s. Angeschirren.

Anschlag, ist überhaupt ein Verzeichniß eines Gutes, Baues, Gewerbes und seiner Stücke nach dem Aufwand und Gewinn, den man deswegen und davon wissen muß, damit man solchergestalt schätzen oder würdern könne, was man hauswirtlich anlegen könne, um eine Sache oder den Gewinn und wie viel desselben zu erlangen. Es sind also derer Anschläge gar vielerley in der Wirtschaft. Und niemand kan einen Anschlag machen, welcher nicht das besondere Object, den Zweck und die Geschäffte so wohl an sich, als die damit beschäfftigten Personen samt denen Werckzeugen eines Nahrungs-Geschäffts einsehen und untersuchen kan. Man hat also Kauf-, Pacht-, Bau-, Gewinn- und Verlust-Anschläge von allerhand Gewerben, Manufacturen, Fabriquen, und in der Kaufmannschaft; ja man bringt gantze Länder nach ihrem Ertrag in Anschlag. Gerichtliche und aussergerichtliche Taxen können ohne richtige Anschläge nicht errichtet werden, sonderlich wenn man sie nicht nur ohngefehr oder nach der Opinion der Leute, sondern accurat machen will. Es kan keine Mehl-, Brot-, Bier-, Wein-, Brantewein- und Fleisch-Taxe, ohne richtige Mahl-, Back-, Brau- ꝛc. Anschläge in denen Städten gemachet werden, als wozu Herr Secret. Köhler in seinem allzeit fertigen

gen

gen Rechen-Meister Anleitung giebet. Man hat auch zu dem Ende von solchen Sachen Ausrechnungs-Tabellen. Allein ein Policey-Verständiger muß solche selbst machen können. Sonderlich aber sind die Anschläge der Landgüter bey Kaufen, Pachten, Vertauschen, Erbtheilungen und dergleichen sehr nöthig. Ein solcher Güter-Anschlag nun ist eine Schätzung über ein Gut mit seiner Zubehörung, oder ein schriftlicher Entwurf, welcher über den Ertrag und Nutzung eines Land-Gutes und dessen Zugehörungen gemacht wird, um dadurch den Werth desselben zum Kauf, oder aber ein gewisses Pacht- oder Bestand-Geld zu determiniren. Ist also ein anders ein Kauf-Anschlag, ein anders ein Pacht-Anschlag. Ja es ist der Anschlag eines Gutes entweder der General- oder Special-Anschlag; dieser ist der Grund von jenem. Denn in demselben wird jedes Pertinentz-Stück, z. E. der Ackerbau nach dem Gehalt der Ausmessung oder nach der Aussaat und Einernkung an Körnern und dem Maasse derselben, ferner dem gewöhnlichen Mittel-Preis eines Scheffels in einer Marckt-Stadt, oder nach der bey der Fürstlichen Cammer gemachten Taxe, besonders angeschlagen, und nach Abzug des Aufwandes und derer Abgaben oder Lasten, nach dem davon zu erwartenden Gewinn, der Werth des Ackerbaues oder des Waldes, it. der Gebäude, absonderlich bestimmet. Der Werth iedes Pertinentz-Stücks aber wird hernach überhaupt in General-Anschlag gebracht und zusammen summiret, woraus denn der Werth des gantzen Guts erhellet. Und also wird insbesondere beym

Kauf-Anschlag der Werth der Gebäude, des Inventarii, des vorhandenen Bestands an Pferd- Rind- Schweine- und Feder-Vieh, Getreid- und Saltz-Vorraths ꝛc. die Nutzung von Feldern, Wiesen, Holtzungen, Gärten, Weinbergen, Jagden, zahmen und wilden Fischereyen, Stutterey, Brauen, Branteweinbrennen, Schäferey, Ziegelbrennen, hohe und niedere Gerichte, (worunter manchmalen die Anfälle von Lehen und Leibgedingen mit gerechnet, manchmalen a parte angesetzet werden) Gast-Hof- und Mühlen-Pacht, (wo nemlich diese zum Gute gehören, und nicht ihre eigenthümliche Besitzer haben) Erb-Zinsen, Gült, Zehenden, Meth-Zinsen, Holtz- und Feld-Gräsereyen, Pferd- und Hand- auch Bau-Frohn-Dienste ꝛc. in Ansatz gebracht und summiret, hievon aber die jährlichen Ausgaben an Ritter- und andern herrschaftlichen Steuern, Abgaben an Kirchen und Schulen, ingleichen Reparations- und andere beym Gute nothwendige Unkosten ꝛc. abgezogen, mithin an dem Netto-Ertrag der Nutzung der Gülden oder Thaler, zu zwantzig Gülden oder Thaler Capital angeschlagen, und dadurch der Werth des gantzen Gutes heraus gebracht wird. Oder man rechnet den Netto-Ertrag wie das Interesse vom Capital der Kauf-Summe zu 3, 4, 5, 6, 7, 8 pro Cento, nach dem nemlich in verschiedenen Umständen die Land-Güter im geringen oder hohen Preis zu kaufen sind. Denn

Pacht-Anschlag aber pflegt man nur den Ertrag oder Nutzung der Felder, Wiesen, Gärten, Weinberge ꝛc. nach denen Mittel-Jahren anzusetzen, und die davon zu solchen Zeiten eingeerndtete Früchte gleichfalls im Mittel-Preise zu berechnen. Hiernächst werden auch die Gebäude gar nicht, die hohe und niedere Gerichte aber, nebst denen Lehen-Geldern, Erb- und Grase-Zinsen, auch Bau-Frohn-Diensten, gar selten mit in Anschlag gebracht, weil man diese erst-erzählten Stücke nicht gerne zu verpachten pflegt; dahingegen aber setzet man die übrigen oben berührten Nutzungen alle an, und ziehet davon die Ausgaben und Unkosten, so alljährlich auf die herrschaftlichen Onera, Saam- Kost- und Frohn-Getreide, Drescher- und Gesinde-Lohn, Zukost und Getränke vor das Gesinde und die Fröhner, Riemer- Seiler- Schmiede- Sattler- und Wagner-Arbeit, Schmitter- und Mähder-Lohn ꝛc. gehen, ab, da dann der Rest zeiget, wie hoch man das Gut verpachten wolle oder könne. Uebrigens ist kein gewisser Fuß an die Hand zu geben, nach welchem die Anschläge verfertiget werden sollen, theils, weil ein iedes Land, ja fast ein ieder Ort sein besonderes Herkommen hat, theils weil die Umstände der Zeiten sich sehr zu verändern, und so wohl der Sachen Werth, als die Nutzungen bald zu steigen, bald zu fallen pflegen. Den Mittel-Preis der Naturalien muß man heraus bringen 1) aus bisherigen Rechnungen, daraus man siehet, wie viel z. E. in 6 Jahren alle Jahre am Korne geerndtet. 2) Erkundigt man sich um den höchsten und geringsten Werth, den das Korn z. E. in iedem Jahr gegolten. Beydes summirt man 3) und dividirt es mit 2, so bekommt man den Mittel-Preis iedes Jahres. Diesen nimmt man 4) alsdenn von 6 Jahren zusammen und dividiret ihn mit 6, so hat man den Mittel-Preis von 6 Jahren. Schweder in seinem Tractat von denen Anschlägen der Güter, und der Herr Gasser in seiner Einleitung zum œconom. polic. und Cammer-Wissenschaften können davon nachgeschlagen werden. Denn des letzten seine Absicht war sonderlich zu weisen, wie Güter-Anschläge zu machen. Jedoch richten sich beyderseits nur nach denen Pommerischen und Obersächsischen Gegenden. An andern Orten hat man noch andere Arten. Wie man denn Oerter findet, wo man z. E. bey dem Ackerbau von dem Anschlag nach denen Körnern gar nichts weiß, sondern nur alles nach dem Acker-Maasse in Pausch und Bogen würdert, ob es gleich sehr unrichtige Anschläge sind. Indessen heißt nach denen Körnern einen Acker anschlagen, so viel, als bestimmen, wie viel Scheffel z. E. von einem Dreßdner Scheffel Rocken Aussaat, wiederum, wenn der Acker sonst ordentlich tractiret wird, eingeerndtet werden können. Andere Pertinentzien werden auch hiernächst auf andere Weise angeschlagen,

welches

welches denn zu denen Special-Regeln gehöret, und auf die besondere Natur und Beschaffenheit jedes Pertinentz-Stücks ankommt. Indessen ist hier die General-Regel guter Wirtschaft zu mercken: Man muß nichts kaufen, verkaufen, bauen, pachten, verpachten oder ein Gewerbe anfangen ehe man nicht einen gehörigen An- und Ueberschlag gemachet, was aufzuwenden, zu gewinnen oder zu verlieren, sonst wird man nicht lange wirtschaften.

Anschlagen, sagt man, wenn die Hunde bey Antreffung eines Wildes, nicht weniger, wenn sie eine fremde Person, oder auch nur fremdes Vieh im Hause oder sonst ansichtig worden, laut werden und bellen.

Anschlagen, mit der Axt, an einen Wald-Baum, geschiehet von denen Holtz-Händlern und Zimmerleuten deswegen, damit sie die Gütigkeit des Stammes, und ob er nicht hohl oder faul, erfahren, welches der Schlag mit der Axt, an demselben durch den hellen Klang gleich anzeiget.

Anschlagen, nennet auch das Frauen-Volck die Arbeit, wenn sie etwas mit einem Futter oder Doublur unterlegen wollen, und vorhero dieses, ehe es auf einander genähet wird, mit langen und weiten Stichen zu Faden schlagen, damit sich der obere Zeug und das Doublur oder Unterfutter nicht sacken, sondern beydes fein glatt auf einander liegen bleiben möge, und auch also zusammen genähet werden könne.

Anschovis, s. Sardelle.

Anschütt, s. Anlage.

Anstillen, heisset bey denen Feder-Schützen so viel, als einen Vogel an einem Bändlein auf dem Vogel-Herd anfesseln, es geschiehet aber dieses auf folgende Art: Man nimmt ein starck Bändlein, oder einen subtilen Riemen, von einer Nessel, machet einen kleinen Ring von eisernen oder messingenen Drat daran, schlinget dasselbe Bändlein oder Riemen in ein Dreyeck zusammen, nach der Grösse des Vogels, der anzumachen ist, stürtzet es über des Vogels Kopf und Füsse, so, daß das Ringlein in der einen Spitze des Triangels just unter den Bauch kommt. Hierauf stecket man ein geschwanckes Rüthlein Bogen-weise in die Erde des Herdes, welches glatt, und so gemacht seyn muß, daß ein anderes Ringlein hin und her daran laufen kan. An dieses Ringlein wird ein zweyfach gelegtes Band ohngefehr eines Fingers lang fest gemacht, welches doppelte Band man durch das an dem Leibe des Vogels befestigte Ringlein ziehet, den Vogel durchkriechen, und also das Band zuziehen lässet, oder, welches leichter geschehen kan, wenn das Band an das Ringlein des Vogels geschlungen wird, ehe man es mit seinem Ringlein an das Rüthlein stecket; und dieses wird das Anstillen des Laufers auf dem Vogel-Herd genennet. Wie nun aber immer ein Vogel grösser als der andere, so müssen auch zu den grossen und Halb-Vögeln grössere, bey den kleinern Vögeln aber auch kleinere Stillen zur Hand genommen werden.

Anspannen, heisset die Pferde oder ander Zug-Vieh mit den Strängen an die Waage vor einen Pflug oder Wagen schleifen; oder die Schieb-Ochsen, nachdem sie angejochet, zu äusserst an der Deichsel fest zu machen, um solche dadurch fortzuziehen.

Anspanner, s. Pferd-Bauer.

Ansprechen, ist ein Jagd-Terminus, da ein Jäger spricht: Ich habe den Hirsch vor zwölf Enden zu haben angesprochen: an stat daß er sagen sollte: Ich habe den Hirsch gesehen, der hat zwölf Enden. Man braucht auch dieses Wort, daß man sagt: Ich habe die Spur vor diese oder vor jene Fährte angesprochen.

Anstecken- oder Anzapfen, heisset aus einem frischen und vollen Bier- Wein- oder Cofent-Faß den Zapfen behutsam heraus nehmen, und dagegen den Hahn geschwinde hinein stecken, damit man das Getränck bequem dadurch einlassen könne. Dieses Anstecken wird am besten, ohne, daß viel aus dem Fasse bey Auszihung des Zapfens vorbey laufe, verrichtet, wenn vorhero das Faß wohl vollgefüllet und hernach dessen Spunt oben zugeschlagen wird, denn auf solche Art kan wenig oder gar nichts, wenn der Zapfen herausgezogen wird, aus dem Fasse auslaufen.

Ansteckende Seuchen und Kranckheiten sind alle diejenigen, welche von einem Patienten dem andern Gesunden mitgetheilet werden, so von des Patienten Ausdünstungen entstehet, wenn die Luft oder Waaren, Kleider, Wäsche ꝛc. damit angefüllet werden, wie sonderlich in der Pest geschicht, wovon der Art. Pest nachzusehen. Bisweilen aber entstehet auch die Ansteckung von einem heftigen Scheu, wobey die Einbildungs-Kraft viel thut. Wenn sich ansteckende Seuchen an Menschen und Vieh äussern, muß ein Haus-Vater bey Zeiten auf allerhand Dinge Achtung geben. Man hat auch verschiedene Vermuthungen, sonderlich an denen Veränderungen der Luft und Witterung, als wodurch eben die giftigen und bösen Theilgen dem menschlichen Cörper mitgetheilet werden. Ein öfters aufziehender dicker und zumal übelriechender Nebel, der fast bis um den Mittag stehet und sich des Abends wieder einfindet; ein sehr lang anhaltender und Laub, Gras, Früchte und Getreide in Fäulniß und Verderbniß setzender Regen, und wann sich nach selbigem sehr vieles Gewürm und Ungeziefer auf denen Feldern finden lässet, so die Gewächse beschmeissen, sterben und stincken; wenn die Hitze allzulange im dürren Sommer anhält; wenn eine sehr lange Windstille dabey gespüret und die Luft nicht beweget wird; wenn sich harte und grosse Erdbeben spüren lassen und fremdes unbekanntes fliegendes Ungeziefer in grosser Menge sich sehen lässet; viel Seuchen unter das Vieh kommen; die Mäuse sich aus denen Häusern wenden, die Schwalben und Störche ihre Nester vor der Zeit zerreissen und wegziehen, ja

im Frühling ausbleiben, it. die Bäume zweymahl blühen: das alles wird vor Zeichen bald folgender ansteckenden Seuche gehalten. Sie sind auch nicht alle zu verwerffen. Und daher muß ein Hausvater und die Seinigen sonderlich bey Zeiten mit Hülfe eines verständigen Arztes den Leib reinigen, Aderlassen, offt in denen Stuben, Häusern und Ställen räuchern, Schieß-Pulver anzünden, die Früh- und Abend-Lufft meiden, oder doch etwas zum præservativ zu sich nehmen, welches ein klein Büchlein: des Armen Landmanns Arzt genannt, lehret, nicht nüchtern ausgehen, mäßig in Essen und Trincken seyn, eine mäßige Bewegung und Ausdünstung suchen, über dem weisse Pimpinell-Wurtzel zu der Zeit offt in den Mund nehmen, und den Speichel beständig ausspucken, als welches insonderheit zu thun, wenn man mit Leuten, die ansteckende Seuchen haben, umgehen muß. Von Vieh-Seuchen siehe Pest.

Anstellen, heisset bey einem Gute dasjenige dem Gesinde, Frohnern und andern Arbeitern, befehlen, was dieselben von Zeit zu Zeit zu thun und zu arbeiten haben. Wie nun, nächst dem göttlichen Segen, nichts ist, das eine Haushaltung leichter, anmuthiger und glückseliger machen kan, als eine richtige Ordnung: Also ist solche hauptsächlich beym Anstellen, oder bey Machung derer Anstalten höchst-nothwendig, und soll dahero in einer Haushaltung eine tägliche Austheilung derer gewöhnlichen Arbeiten gleichsam als auf einer Tafel vor Augen hangen, wie man den Tag von Stunden zu Stunden zubringen solle, damit man wissen möge, was zu thun seye; wordurch die Arbeit noch eins so leichte von statten gehet, als wo durch confuses Anstellen alles in Unordnung tractiret wird. Was des folgenden Tages gearbeitet werden soll, muß des Abends vorhero angestellet, und einem ieden Gesinde seine Arbeit insonderheit anbefohlen werden, damit sich keines auf das andere verlasse, und die Arbeit unordentlich vollbracht, oder gar unterlassen werde.

Anstellen, wird auch gebraucht, wenn man Brantwein, Aquam vitæ, Schlag-Wasser, oder andere gute gebrannte Wasser abzuziehen in willens ist, und einige Tage vorhero die darzu gehörige Species in dem Wein, Brantewein, oder auch nur Wasser erweichen lässet, um solches entweder durch das Feuer abzutreiben, oder an der Sonne zu distilliren, da man alsdenn zu sagen pfleget: Ich habe dieses und jenes Aquavit oder Schlag-Wasser angestellet.

Anstellen, heisset sich an einen solchen Ort stellen, dahin das Wild von denen Jägern und Hunden getrieben wird, um solches, wenn es kömmt, zu schiessen.

Anstellen, heisset auch, sich alleine mit seiner Flinte oder Büchse an einen Ort stellen, wo man ein Wild vermuthet, oder aber gespüret, um solches zu erlegen. Bey Verpachtung des kleinen Weyde-Wercks wird einiger Orten nur das Hetzen der Hasen, nicht aber das Anstellen auf dieselben erlaubet.

Anstösser, sind die nächsten Nachbarn, so mit ihren Gütern, Feldern, Gärten, Wiesen, Höltzern ꝛc. an die unsrige grentzen, und ist also anstossen so viel, als angrentzen.

Anstricken, heisset man die Handthierung, da dasjenige, was an einem Netz, Garn, Handschuh, Strumpff u. s. f. schadhafft oder böse worden, abgeschnitten, und dargegen ein frisches Stück von neuem daran gestrickt wird.

Antenere, ist der Nahme eines jährigen Falken, welcher das erste mahl zu nisten vermeynet, ob er schon nicht vermauset hat.

Antheil, ist die Helffte von einem Ungarischen Wein-Faß, welche siebenzig Kannen Leipziger Wein-Maaß beträgt. Jedoch sind die Antheile unterschiedlich, indeme einige nur vierzig Kannen, die meisten aber zwischen sechzig und siebenzig Kannen halten.

Anthyllis oder Saltz-Kraut, wird unter die zaserigten Sommer-Gewächse gezählet, und ist zweyerley Geschlechte. Das Erste mit Linsen-Blättern, kriecht im sandigten Grunde weit herum, und ist mit vielen zur Erden sich neigenden, dünnen, vier-eckigten, biegigen Aestlein, diese aber mit kleinen, dicken, saftigen, grünen, glatten, und nach Saltz schmeckenden Hüner-Darm-Blätlein versehen, und an den äussern Gipffeln mit subtilen grünlichten Blümlein gezieret, denen ziemlich grosse Saamen-Gefäßlein, mit grossen Saamen, folgen. Das andere ist das Asch-graue Meer-Saltz-Kraut; dieses hat eine einfache Wurtzel, viele röthliche, eine Quer-Hand lange, in Schößlein zertheilte, und mit sehr kleinen oblang-runden, glatten, gräulichten Blättlein bekleidete Stengel, welche mit kleinen weissen vier-blätterigen Blümlein gezieret sind, und den mehresten Theil des Sommers durch blühen. Diese beyden Kräuter kühlen und trocknen, und haben viel saltzigten Saffts in sich, auch dahero die Eigenschafft, durch den Harn zu treiben, auch äusserliche Wunden und Geschwüre zu säubern und zu heilen.

Anticipiren, wird im Geld-Empfang gebrauchet, wenn man solches eher bekommt, oder auszahlet, als der gesetzte Zahlungs-Tag kommt.

Antidotum, ist eine Artzney wider den Gifft oder Gegengifft. Alleine so unterschieden der Gifft, so unterschieden ist diese Artzney, nach verschiedenen Umständen. Und weil offt denen Thieren ein Gifft ist, was denen Menschen unschädlich, diesen aber ein Gifft ist, so denen Thieren nützlich ist, so ist auch der Gegengifft anders. Siehe den Art. Gifft.

Antipathie, findet sich nicht nur unter den Menschen, den Thieren, und zwischen Menschen und Thieren, da eine Person die andere, ein Thier das andere, oder ein Mensch ein Thier z. E. die Katzen nicht leiden kan, ja allerhand gewaltige alterationes in des Thieres

res Gegenwart und vor dessen Ausdünstungen, wann man selbiges auch nicht siehet, empfindet, sondern auch unter denen Gewächsen, Bäumen und Pflantzen. Gleichwie hingegen auch unter manchen eine sonderliche Sympathie gespüret wird. Eine Antipathie wird man gewahr unter dem Eichen- und Oelbaum, unter manchen Aepffel-Bäumen. Der Schatten der Nußbäume ist allen andern Bäumen schädlich. Es werden aber auch viel Fabeln hiervon herum getragen, und wird öffters daraus nur eine Freystäte der Unwissenheit gemacht, wie man denn viele solche Dinge in Feldecks Oesterreichischen und Böhmischen Haushalter findet.

Antimonium, siehe Spies-Glas.

Antivi, siehe Endivien.

Antoni-Kraut, suche Braunelle.

Antora, siehe Gifft-Heil.

Antritt, wird derjenige Unrath genennet, der sich bey garstigem Wetter von den Schuhen auf die Stuffen, oder an den Boden, darüber man offt zu gehen pfleget, hanget, und endlich fest getreten worden. Diesen Unflat mit etwas weissem Haber und rohen Hirsen, der noch nicht gestampffet, unter einander gemischet, in einem alten Tiegel angefeuchtet, warm gemachet, in ein Tuch geschlagen, und so warm als man es erleiden kan, aufgelegt, brauchen die arme Weibs-Personen bey Mutter-Beschwerung, davor es ein bewährtes Mittel.

Anr-Vogel, siehe Ente.

Anwand, heisset, wann ein Stücke Feld, Holtz oder Wiese an einen Weg stösset.

Anweisen, bedeutet in einer Haushaltung so viel als anstellen, welches Wort allhier nachzuschlagen. Zuweilen verstehet man dadurch einen Fremden in einem Hause zurechte zu weisen; z. E. der Haus-Knecht weiset den Gast an, wo er logiren, oder sonst seine Bequemlichkeit in einem und dem andern haben kan. Es wird aber auch im Handel und Wandel gebrauchet, da ein Schuldner seine Schuld dem Gläubiger anweiset, wo sie ihm von einem andern ausgezahlet werden soll; von welchem letzten Gebrauch dieses Wortes das Handlungs-Lexicon nachzuschlagen.

Anwurff, siehe Anlage.

Anwurff nennet man auch diejenige Kettel und den darzu gehörigen Kloben, welche beyde mit guten Holtz-Schrauben versehen, damit man selbige vor eine iede Thüre schrauben, und solche vermittelst eines Vorleg-Schlosses gantz besonders verwahren könne. Weil nun diese Art Kettlen bey verschiedenen Fällen gute Dienste in einer Haushaltung thun kan; Also soll billig ein ieder sorgfältiger Haushalter eine oder mehrere dergleichen im Vorrath verhanden haben.

Anzapffen, suche Anstecken.

Anziehen, heisset, wenn neu-gemiethetes Gesinde in der Herrschafft Dienste tritt, und ihre Arbeit anfänget. Die Mägde haben hier bey eine thörichte und abergläubische Gewohnheit, daß sie bey ihrem Anzug in den neuen Dienst, flugs in das Ofen-Loch gucken, damit sie in dem Hause bald gewohnt würden. So pflegen auch Knechte und Mägde nicht Vormittags, sondern Nachmittags anzuziehen, damit das Sprichwort: Wer Vormittags anzöge, liesse Nachmittags wieder davon, an ihnen nicht wahr werden möchte.

Apffel, ist die bekannte Frucht vom Apffel-Baum, und zwar die vornehmste unter dem Kern-Obst. In iezlichem Apffel sind funffzehen grosse Fäserlein oder Zäsern, wovon zehen durch das Fleisch oder Marck des gantzen Apffels bey nahe in gleicher Weite ausgetheilet sind, und sich endlich gegen den Bauch oder die Blüthe zu, wieder zusammen schliessen; Die fünff andern aber laufen in gerader Linie von dem Stiel, zwischen dem Kern-Gehäuse, oder dem sogenannten Kriebs durch, bis an gedachte Blüthe, und vereinigen sich daselbst mit denen zehen ersten. Die letztern sind hauptsächlich darum verhanden, daß sie den Nahrungs-Safft in den Kern bringen. Es sind aber vielerley Arten der Aepffel, die sich theils durch ihren Geschmack, theils durch ihre Grosse, theils durch ihre Figur und Farbe von einander unterscheiden, daß es unmöglich dieselben alle zu beschreiben, zumahlen fast ein iedes Land seine besondern Arten trägt, auch ein Apffel immerzu an einem Orte anders, als an andern genennet wird, welches eben die Confusion verursachet, daß man bis dato noch keinen Haupt-Catalogum von allen Aepffeln haben können. Der Autor der *Instruction pour connoitre les bons fruits*, zählet in seinem Catalogo alleine hundert und vier und sechzigerley Gattungen Franz-Aepffel, und Dümler in seinem Garten-Buche über hundert und achzig Sorten in Deutschland bekannter Aepffel. Sie lassen sich also am besten überhaupt in wilde oder Holtz-Aepffel und in zahme oder Garten-Aepffel eintheilen. Die wilden oder Holtz-Aepffel sind klein und so herb, daß sie nicht wohl zu essen sind, doch geben sie im Monat October, da man diese Aepffel zu lesen und auszupressen pflegt, einen Safft, woraus entweder ein Most, oder, worzu er noch besser taugt, ein guter Essig gemacht wird. Man pflegt sie auch aufzutreugen, oder zu dörren, und vor das Gesinde, unter gutem getreugten Obste gemenget, zu verspeisen, nicht weniger, wie unten erwehnet wird, einen guten Brantewein daraus zu machen. In den Hölzern und Wäldern findet das Wildpret eine gute Nahrung daran. Sie machen harten Leib, und das Wasser davon ist ein gutes Mittel wider den Durchlauff und die rothe Ruhr. Die guten, zahmen oder Garten-Aepffel sind nach ihrer Grosse, Farbe, Gestalt, Geschmack und andern Eigenschaften unterschieden; Etliche werden früh, etliche spat zeitig, wovon die erstern nicht so dauerhafft zu seyn pflegen, als die letztern. Ihren Farben nach sind sie weiß, gelb, grün, roth oder gemischt. An Gestalt rund, platt, länglicht, zugespitzt, eckigt, glatt, rauh ꝛc. Dem Geschmack nach sind sie entweder

süß,

süß, welche eine gute Nahrung geben, und den Leib öffnen; oder sauer, welche den zähen Schleim im Magen zertheilen, und eine kühlende Eigenschafft haben; oder wein-säuerlich, so dem Hertzen und Magen wohl bekommen; oder herb und rauh, welche kälten und zusammen ziehen. Vor allen behalten diejenigen Aepffel den Preis, so nebst ihrem süssen Geschmack, wie die Borsdörffer, auch einen angenehmen Würtz-Geruch haben, als welche vor die gesundesten und nahrhafftesten gehalten werden, da hingegen die ungeschmackten wässerig und ungesund sind. Die Aepffel, welche zu Winter- oder Lager-Obst dienen, und lange liegen sollen, (denn was man pressen oder dörren will, braucht solcher Vorsichtigkeit nicht) müssen nicht geschüttelt, noch zerstossen oder verworffen, oder sonst viel mit Händen betastet, sondern bey trockenem hellem Wetter, und ehe ein Reif darauf fallt, gantz sanffte mit dem Stiel abgebrochen werden: Denn ein Apffel, so seinen Stiel nicht behält, pfleget leicht zu faulen. Alsdann bringt man sie in eine finstere Kammer, die nicht zu warm, auch nicht zu kalt, legt dieselben auf blosse Breter, oder Hurten von Rohr, einzeln neben einander, oder wann man sie auf Stroh legen will, soll solches keine Aehren haben, damit nicht die Mäuse darnach gehen, und zugleich den Aepffeln Schaden thun. Man pflegt sie auch in Fäßlein oder Tonnen einzuschlagen, und bis sie völlig verschwitzt, alle acht oder zehen Tage solche umzulegen, und die fleckigten und angestossenen heraus zu lesen, wann sie aber völlig verschwitzt, darff man etwan nur alle vierzehen Tage einmahl dazu sehen, und das schadhaffte auf die Seite schaffen. Es sind aber die in Tonnen eingeschlagene Aepffel nicht so schmackhafftig, als was auf obige Art in Kammern oder Kellern beybehalten wird, sondern hat nur ein besser Ansehen, und siehet so frisch, als ob es nur vom Baume käme. Jedoch bey denen Chronicken trifft es nicht ein. Wann die Borsdörffer Aepffel in Fäßlein geleget und eine iede Schicht von der andern mit wohl abgetrockneter weisser Hollunder-Blüthe unterschieden wird, so sollen sie einen lieblichen Muscateller-Geschmack davon bekommen. Aepffel in einem Fäßlein mit Sägespänen, (iedoch, daß sie von keinem übel-riechenden Holtze seyen) verwahret, sollen sehr lange dauren. Endlich ist noch zu mercken, daß keine Quitten zu den Aepffeln geleget werden sollen, weil sie solchen mit ihrem starcken Geruch sehr schadlich sind und eine Fäulniß unter ihnen erregen. Der Gebrauch dieses Obstes ist mancherley, und wird solches entweder verkaufft, oder frisch genossen, oder, wie unten Anweisung darzu geschehen soll, gekocht und verspeiset, oder aber gedörret und gebacken, um solches im Haushalten selbsten zu nutzen, zu welcher letzten Art gemeiniglich alles weiche und frühzeitige Obst, so sich nicht aufhalten lässet, genommen und angewendet wird; als von welchem man auch einen Apffel-Most oder Apffel-Wein, den die Engelländer Cider nennen, zu pressen, nicht weniger einen Essig zu machen, und einen starcken Brantewein, so dem Rheinischen oder Frantz-Brantewein wenig nachgeben wird, abzuziehen pfleget. Man siedet auch von denen ausgepreßten Aepffeln einen dicken Safft, der wie ein Syrup, und als eine Würtze an die Speisen dienet, auch allein genossen, das Hertz und Magen stärket, das Hertzklopffen stillet, den Durst in hitzigen Fiebern löschet, und wider die Melancholische Gebrechen dienet. Ingleichen von frischen Aepffeln ein Wasser gebrannt, des Morgens und Abends davon getruncken, giebt eine gute Stärckung, und kühlet Leib und Hertz. Das Wasser von faulen Aepffeln gebrannt, dienet vor faulen kalten Brand, der um sich frißt, vor Blattern und böse Geschwür, wenn der Schaden damit ausgewaschen, und ein damit angefeuchtetes Tuch des Tages etliche mahl darüber geleget wird. Endlich soll nunmehro der Gebrauch dieses Obstes in der Küche auch angeführet werden, da denn die Zubereitung auf gar viele und mancherley Manier vorgenommen wird, von denen wir nur die besten erwehnen wollen. Zu geschweigen, daß sich davon eine gute *Amuleete* und *Compote* machen lässet, wie unter diesen Worten zu finden; so werden sie auch auf folgende Arten gar schmackhafft zugerichtet, als gefüllte Aepffel zu machen: Diese werden, ehe man sie schälet, ausgehölet, und ihnen der Butzen oder Kern benommen, doch so, daß sie nicht zerspringen. In diese ausgehölte Aepffel, nachdem sie geschälet, thut man eine Fülle von andern klein-gehackten, und ein wenig in Butter gerösteten Aepffeln, geschnittenen abgezogenen Mandeln, Pistacien, Citronen-Schellern, kleinen Rosinen und Zimmet, alles mit Zucker wohl unter einander gerühret, und mit gutem Weine angefeuchtet. Hierauf setzet Wein mit etwas Wasser übers Feuer, darein Zucker und Zimmet gerühret worden, wenn dieses nun kochet, so setzt man die Aepffel ordentlich hinein, und lässet sie weich kochen, doch daß sie nicht zerfahren. Endlich fasset die gekochten Aepffel mit einer flachen Anricht-Kelle behutsam und fein gantz an, setzet sie ordentlich also in die Schüssel hinein, giesset die Brühe darüber, und lasset es noch ein wenig auf dem Kohl-Feuer aufkochen, sodenn streuet Zucker und Zimmet darüber, s. l. q. Oder: Man schneidet von sauber geschälten, und oben beschriebener massen ausgehölten Aepffeln oben die Deckel weg, füllet sie mit einer Fülle die nur aus andern gantz klein gehackten, mit Zucker, Zimmet, und einem Ey vermischten Aepffeln zubereitet worden, machet den Deckel wieder darüber, und verklebet ihn mit einem bißgen Teig. Hierauf wird eine Klare von lauter Wein verfertiget, Schmaltz in einer Pfanne über dem Feuer heiß gemachet, und die Aepffel, nachdem sie geschwinde durch die Klare gezogen worden, ins heiß Schmaltz gelassen, darein sie gebling ein wenig anlauffen müssen. Wenn einem nun düncket, daß sie genug haben, können selbige mit einem Schaum-Löffel aufgefangen, in eine Schüssel gelegt, Wein daran gegossen,

Zucker,

Zucker, Zimmet, und kleine geschnittene Citronen-Scheller darüber gestreuet, und über ein Kohl-Feuer gesetzet werden, darüber sie ein wenig kochen müssen, bis sie weich genug, da sie denn von neuem mit Zucker und Zimmet überstreuet, und zur Speise hingegeben werden Gefultzte Aepffel zu bereiten: Obwohl hierzu alle feste Aepffel sich brauchen lassen, so sind dennoch die Borsdörffer die besten. Diese werden geschälet, und ihnen der Kriebs oder Kern heraus gestochen. Setzet rothe Weinbeere mit eben dergleichen Wein zum Feuer, und streichet sie durch ein Haar-Tuch in einen Tiegel. Füllet die Aepffel m. Citronat, setzet sie in nur beschriebene Brüh, thut viel Zucker darein, und lasset es wohl einkochen. Sind sie nun gar gekocht, legt ihr sie vermittelst einer Kelle heraus in eine Schüssel, giesset die Brühe darüber, bestreuet sie mit Zucker, Zimmet, und klein-geschnittenen Citronen-Schellern, und nachdem es erkaltet, so traget's auf zum Essen. Oder: Schälet Borsdörffer Aepffel und lasset die Stiele daran. Setzet übers Feuer in einem meßingenen Kessel etwas Wasser, darein ein halb Pfund Zucker, ingleichen geschnittener Zimmet und Citronen-Scheller, nebst ein wenig Wein geschüttet worden, und lasset dieses wohl durch einander kochen. In diese Sauce setzt die Aepffel hinein, und lasset sie durch einander dämpffen, bis es genug, und sie nicht zerfahren. Sind diese gahr, so richtet man sie ordentlich an, geust die Brühe darüber her, streuet Zucker und Zimmet darüber, und lasset es kalt werden; die Garniture ist geschnittene Citronen, und Citronen-Scheller. Geschrepffte und Geschreckte Aepffel zuzurichten: Darzu gehen zwar alle Aepffel an, doch die säuerlichen Geschmacks sind, am allerbesten, solche schneidet man, nachdem sie geschälet, in vier Theile, hacket mit dem Messer gantz subtile Stichlein hinein, und setzet sie in eine Schüssel ordentlich herum. Wenn diese nun wohl überlegt und gefüllet, giesset man Wein darüber, schüttet klein-geschnittene Citronen-Scheller, und klar-gemachten Zucker daran, und lässet es sehr wohl durch einander kochen, letztlich thut kleine rein-gemachte Rosinen hinzu, und so die Aepffel weich genug, nehmet sie vom Feuer, und streuet Zucker und Zimmet darüber, s. i. f. Gedämpffte Aepffel: Stechet erst aus denen Aepffeln die Kriebse heraus, hernach lasset ein wenig Butter in einem Tiegel oder Torten-Pfanne nicht gar so braun werden, setzet die Aepffel darauf, und machet oben und unten Feuer, welche dergestalt so lange dämpffen müssen, bis sie genug haben. Endlich thut sie in eine Schüssel, giesset Wein darauf streuet Zucker und Zimmet darüber, s. i. g. Apffel-Strauben: Machet aus Wein und Mehl, einen nicht gar zu dicken Brey oder Klare, giesset solches in eine Schüssel, und werffet in Stückgen geschnittene geschälte Aepffel hinein, und rühret alles wohl durch einander. Nehmet eine Kelle voll von der gedachten Klare, und thut mit einem spitzigen Holtz etliche Stück von solchen Aepffeln (nachdem man die Strauben groß haben will) auch darzu, haltet die Kelle in heisses Schmaltz, und streichet gemählig mit einem Holtze die Aepffel aus der Kelle in das Schmaltz, so daß sie alle fein zusammen kleben, welche Arbeit man so offte wiederholet, bis man der Strauben genug hat. So bald man sie aus dem Schmaltz genommen, muß sogleich Zucker darüber gestreuet werden, darbey man sich nach der Klare richtet, nachdem dieselbe sauer ist. Noch eine Art die Aepffel zu backen: Nachdem ihr grosse saure Aepffel geschälet, und also zerschnitten, daß ihr aus iedem Viertel zwey auch wohl drey Stückgen gemachet, und auf einem Teller oder dergleichen Geschirr ordentlich aus einander geleget, daß sie trocken bleiben, so stecket ein Stückgen nach dem andern an ein spitzig hierzu geschnittenes Höltzgen, ziehet es damit durch die kurtz vorhero beschriebene Klare, setzet es in heisses Schmaltz und lasset ein Stückgen nach dem andern backen, so bald dessen gahr, so nehmet sie mit einem Schaum-Löffel heraus, und reibet, weil sie noch warm seyn, gnugsam Zucker darüber, s. i. f. Oder: Machet an stat der vorigen Klare folgende: Bereitet aus Mehl und Weiß-Bier oder Milch einen nicht gar zu starcken Brey, und schlagt 3 bis 4 Eyer darein, rühret es auch gantz klar ab, und würtzet es mit ein wenig Zimmet und klein geschnittenen Muscaten-Blüte, zu welchem allen ihr einen Löffel voll heiß-gemachtes Schmaltz hinein giesset, dieses machet nicht nur, daß die Klare aufläufft, sondern auch hart anzugreiffen wird. Hierauf giesset diese nur beschriebene Klare über die in Scheiben geschnittene Aepffel, nachdem ihr mit einem sogenannten Aepffelstecher mitten durch ein Loch ausgestochen, und sie wie einen Krantz formiret, setzet solche nach und nach in das heisse Schmaltz, backet sie darinnen, und vergesset nicht, so bald ihr sie daraus nehmet, selbige mit Zucker wohl zu bestreuen. Aepffel-Mus: Thut geschälte und klein-geschnittene Aepffel in einen Topff, giesset ein wenig Wasser hinzu, und laßt sie kochen, hierauf werden sie klar gerieben, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet, und ein Stückgen ausgewaschene Butter oder an deren stat ein wenig gerieben Brot in Butter geröstet, daran gethan, und alles wohl unter einander gemenget, fein ordentlich auf einer Schüssel angerichtet. Wolte man dergleichen Mus backen, so werden noch 3 gantze Eyer, und von 4 Eyern nur die Dottern darzu geschlagen, und gleichergestalt wohl untergerühret, auf den Rand der Schüssel muß alsdenn von hartem Teig ein etwas hohes Rändgen, das sauber gezwickt ist, inwendig um die Schüssel geleget werden, da man denn, wenn das inwendige der Schüssel mit ein wenig Butter geschmieret, das nur beschriebene Mus hinein gegossen, und solches in einem geheitzten Back-Ofen gahr gebacken, solches mit Zucker und Zimmet bestreuet, und aufträgt. Eine Aepffel-*Galert* zu machen: Wenn ihr die Aepffel in Wasser oder auch mit etwas Wein wohl gesotten, durch ein Haaren-Tuch geseiget, und sie ausgedrucket, so thut so viel Zucker in diesen Safft, als nöthig ist, wie die Erfahrung am besten lehret, iedoch eher zu

viel

viel als zu wenig. Lasset dieses Mus so lange sieden, bis es dicke wird, und rühret es sonderlich zuletzte immer um, daß es nicht anbrenne oder sich anlege. Zuletzt schüttet es durch ein klares reines Leinen-Tuch in Schachteln, oder auf einen Teller, welchen ihr hernach entweder so auf den Tisch setzet, oder ihr könnet diese Galert darauf, wenn es kalt, in allerley Formen schneiden, und die Confect-Schalen damit auszieren, oder eine Schale ins besondere damit aufputzen. Wenn zu dergleichen Galert getrocknete Apricosen oder geschälte Pflaumen mit genommen, und sie in Formen, wie halbe Apricosen, Pflaumen und dergleichen, eingedrücket worden, und man sie auf einem Schiefer-Tisch wohl trocken werden lassen, geben dergleichen einen guten Aufsatz, zum Nach-Tisch ab, wie sie sich denn in Schachteln, da zwischen iede Lage ein Blat Papier geleget ist, geraume Zeit aufbehalten lassen.

Apffel-Baum, dessen sind zweyerley Sorten: Der gute oder zahme Apffel-Baum, und der wilde oder Holtz-Apffel-Baum.

Der gute oder zahme Apffel-Baum hat, seiner Grösse und äusserlichen Gestalt nach, zweyerley Sorten, und ist entweder ein hochstämmiger oder ein Zwerg-Baum. Beyde wachsen gerne in einem guten Boden, doch nehmen sie eher mit einem mittelmäßigen, etwas sandigten, doch nicht zu rauh- und trockenen, als einem allzufetten Grunde vorlieb, weil ihnen dieser sowohl als der warme und hitzige Mist, und die Mist-Gauche, oder das Wasser von Mist-Gruben schädlich ist, und den Mager verursachet; So wollen sie auch nicht so viel umgehackt seyn als die Birn-Bäume. Ihre Blätter sind breit, länglicht-rund, und theils stumpff, theils etwas zugespitzt, und am Rande herum etwas zerkerbt, auch von unterschiedlicher Grösse nach dem Unterschied der Arten, wie denn auch die Blüthen, welche aus fünff Blättern in Gestalt einer Rose zusammen gesetzt sind, und einen lieblichen Geruch haben, weder von einerley Grösse, noch von einerley Farbe, sondern weiß, roth oder leib-farben ꝛc. sind. Auf die Blüthen folgen die Früchte, wovon in dem nächst-vorhergehenden Artickel unter dem Nahmen Apffel gehandelt worden. Die Wurtzeln, welche bey denen hochstämmigen Aepffel-Bäumen nach ihrer Grösse keine proportionirte Stärcke haben, sind lang, gehen aber nicht tief, sondern lauffen oben fast der Erde gleich, und breiten sich nur in der Fläche aus, wie denn auch der Stamm seine Aeste mehr in die Breite als Höhe treibet. Die Rinde des Apffel-Baums ist glatt und dichte. Weil er noch jung und im Wachsen ist, leidet er sonderlich das Schrepffen gern, lässet sich auch gerne versetzen. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch die Kerne, welche im Herbste sowohl als im Februario in die Kern-Schule gesäet, und aus solcher in die Pfropff- oder Veltz-Schule versetzet werden, damit sie daselbst gepfropffet werden können (siehe Baum-Schule); oder durch die Schößlinge, dergleichen sie gerne aus ihren Wurtzeln treiben; oder durch Wildlinge (wilde Stämme), so gleichfalls in Baum-Schulen verpflantzet und fortgezogen werden. Sie werden am besten in den Spalt und zwischen die Rinde gepfropffet, doch muß man darbey wohl Achtung geben, daß beedes das Reißlein und auch der Stamm nichts schwarzes in sich haben, denn solche sollen den Wurm und Brand gerne kriegen. Das Abfallen der Blüthe und Früchte an den Apffel-Bäumen zu verhüten, soll man die Wurtzeln mit Menschen-Urin begiessen; und wenn in währender Blüthe eine Hand voll Wein-Ranken, so viel Wermut, und so viel Toback zusammen, oder besonders, iedes zwey Hand voll, in einem mittelmäßigen Kessel voll Wassers etwan eine halbe Stunde lang gesotten, und hernach die Bäume, dieweil sie blühen, etliche mahl damit besprenget werden, so sollen alle Käfer und Ungeziefer, welche die Blüthe verderben, sterben und herab fallen. Diese Blüthen, wenn sie etwas aufgeschlossen, geben ein gutes gebranntes Wasser, welches vor die Röthe und den hitzigen Auswurff in dem Gesichte ein gar dienlich Mittel. Die andere Art der guten Aepffel-Bäume sind die sogenannten Zwerg-Bäume, welche auch Franz-Bäume genennet, und durch besondere Pfropff- und Wartung also gezogen werden, daß sie keinen Stamm in die Höhe treiben, sondern bald über die Wurtzel sich in Zweige ausbreiten, und entweder zu Büschen erwachsen und mit der Scheere zu einer Kugel-förmigen Gestalt geschnitten, oder aber an Geländern zu Spalier-Bäumen gezogen werden. Sie wollen auf zwey bis drey Jahr alte Quitten- oder Paradies-Aepffel-Stämme gepfropffet oder oculiret seyn, welches beedes nicht höher als etwan drey bis vier Zoll von der Erde geschehen soll. Ein mehrers kan hiervon unter dem Worte Zwerg-Bäume nachgesehen werden.

Der wilde Apffel-Baum, so insgemein nur der Holtz-Apffel-Baum genennet wird, ist ein vollästiger, ungerader und sehr gekrümmter Baum, welcher dahero nicht besonders hoch wächset. Seine Blätter gleichen denen am guten Apffel-Baum, nur, daß sie um ein ziemliches kleiner sind, als diese: seine Blüthen haben eine schöne röthliche Farbe, und geben einen angenehmen Geruch von sich, die Frucht aber, wovon oben unter dem Worte Apffel bereits Erwähnung geschehen, ist desto schlechter. Man findet diesen wilden Apffel-Baum in Wäldern, Brahmen, an bergigten Orten, auch auf Reinen und Rändern. Er hat sonsten sowohl als der einheimische ein hartes und festes Holtz, welches zu allerhand Drechsler- und Tischer-Arbeit, ingleichen von denen Müllern gerne zu Mühl-Kämmen gebrauchet wird, so giebt es auch ein gutes Brenn-Holtz, und lässet sich trefflich zum Verkohlen brauchen. Seine Vermehrung geschiehet durch den Kern, gleich denen Garten-Apffel-Bäumen, wächset aber meistens von sich selber, von denen Kernen, so von denen Holtz-Aepffeln ausfallen,

fallen, oder von Vögeln in die Hölzer getragen werden.

Apffel-Most; ist ein Tranck, welcher von dem Safft der gestampfften und ausgepreßten Aepffel gemacht wird. Man schreibet dessen Erfindung den Normännern oder Innwohnern der Normandie zu, welche wegen ihres kalten Climatis keinen Weinbau haben können; und, da sie die Unkosten gescheuet, den Wein von weitem zu holen, aber doch auch kein Wasser trincken wollen, auf diese Invention verfallen, daß sie Obst-Gärten angeleget, und die davon gesammleten Aepffel und Birnen, wann sie zu ihrer Zeitigung gelanget, gestampfft und ausgepreßt, nachmahls aber in die Fässer gefüllt, und vergähren lassen. Wann sie diesen Tranck etwas schwach haben wollen, ist von ihnen nach Proportion frisches Wasser darunter gemenget worden. Die Aepffel müssen hart, frisch und saftig seyn, je süsser sie auch sind, je besser wird der Most davon. Das ausgepreßte Marck oder die Träber pflegt man in eine reine Kuffe oder Zuber zu thun, reines Brunnen-Wasser darüber zu giessen, (daß es sich gleichsam als ein Mus oder Brey umrühren lasse), und etliche Tage zugedeckt stehen zu lassen, hernach das Marck noch einmahl bis auf den letzten Tropffen auszupressen, welches einen Lauer oder Wasser-Most vor das Gesinde und arme Leute giebt. Man macht auch den Apffel-Most anderst, und zwar auf folgende Weise: Die Aepffel werden nur gestampfft, und in eine Tonne oder Faß gethan, wann dieses geschehen, so schlägt man den Boden feste zu, und bringt solches an den Ort, wo es liegen bleiben solle, füllet es nachgehends bis auf zwey quer Finger tief unter dem Spund-Loch mit Wasser an, und läßt es vergähren, so ist der Most fertig. Wann man das Faß anzapfft, kan man anfänglich iederzeit so viel Wasser wieder hinein giessen, als man Most herausgelassen, doch muß man damit nicht zu lange continuiren, damit der Most nicht schwach werde. Von **Holtz-Aepffeln** wird auch Most gemacht, welcher weit dauerhafftiger seyn, und sich länger halten solle, als der von Garten-Aepffeln verfertigte. Dieses Getränckе wird heut zu Tage in der Schweitz und Franckreich, am häuffigsten aber in Engelland gemacht, woselbst sie so wohl den Apffel- als Birn-Most mit dem General-Nahmen *Cidre* belegen.

Apffel-Pflucker, ist ein Oeconomisch Instrument, um die Aepffel von den Bäumen bequem damit herunter zu pflucken. Es bestehet dieses in einem runden Teller, der in der Mitte einen etwas langen Stiel hat, daß man mit demselben auf der Erde stehend, bis zu oberst auf die Bäume reichen kan; An dem Rand herum befinden sich nicht allzu kurtze Zacken eingesetzet, welche ein wenig von einander stehen, daß man darzwischen den Stiel des Apffels fassen kan, oben mit den Spitzen aber neigen sie sich, iedoch nicht gar zu sehr gegen einander, wie dieses alles die fig. 3 n. 2 Tab. I vorstellet. Wenn man nun zwischen zweyen Zacken a. b. den Apffel fasset, dieses Instrument sodann auf eine Seite ein wenig herum drehet, löset sich derselbe von seinem Frucht-Aecklein, und fället in den inwendigen Raum oder bleibt vielmehr auf dem Boden, der mit den Zacken eingefasset ist, liegen. Allein mit dieser Art werden die Aepffel leicht beschädiget. Daher braucht man auch die gleich darneben mit gezeichnete Art, so fast wie ein offener Klingel-Beutel das Ansehen hat.

Apffel-Quitten, siehe Quitten.

Aphodillen, siehe Affodillen.

Aphodill-Lilien, siehe Affodil-Lilien.

Apios Americana, ist ein schönes Blumen-Gewächse, welches man so wohl in denen Gärten im Erdreich, als auch vor denen Fenstern in Blumen-Töpffen oder Kästen halten kan. Die Wurtzel ist wie eine Olive gestaltet, aber grösser, und bekommt Zäserlein, welche auch wieder zu Wurtzeln werden, und deren sich manchmahl, wann ihnen der Grund wohl bekommt, in einem Jahre über zwölffe ansetzen, die hernach unter der Erde fortkriechen, dort und da ausschlagen, und sich also vermehren. Dahero muß das Beet, darein dieses Gewächse gesetzet wird, um und um mit Ziegelsteinen dichte vermacht werden, damit die Wurtzeln nicht weiter auslauffen. Zu dem Kraute müssen, wo es in einem Garten stehet, etliche drey bis vier Ellen hohe ästige Stecken gesetzet werden, davon der mittlere der längste sey, so läufft es, gleich einer Pyramide, über sich, mit vielen hin und wieder kriechenden Aestlein, daran meistens sieben Blätter in der Ordnung, wie am Jasmin, stehen: Zwischen denselbigen hängen kleine, bleichpurpur-rothe mit weiß gesprenate gehängigte Blätlein, fast wie die Erbsen-Blüthe, doch träublicht beysammen. Sie haben einen lieblichen Geruch, wie die gelbe Veiel, und blühen den gantzen Sommer durch, lassen aber keinen Saamen hier zu Lande hinter sich, sondern werden nur von denen rundknollichten Wurtzeln vermehret. Dieses Gewächse will eine gute luckere, und etwas sandigte Erde, und einen Sonnen-reichen Stand haben, auch den Sommer über bey trockenem Wetter fleißig begossen seyn; Hingegen kan es den Winter über desto weniger Nässe leiden, als wovon es leichtlich zu faulen pfleget.

Apostem-Kraut, siehe Scabiosa.

Apostem-Röhrlein, siehe Löwen-Zahn.

Apothecke, siehe Haus-Apothecke.

Apothecker-Gewichte, ist von andern Arten derer im gemeinen Leben gebräuchlichen Gewichte sehr unterschieden, und hat iedes Stücke auch seine besondere Signatur

oder Zeichnung, als ein Pfund hat vier und zwantzig Loth oder zwölff Unzen, und wird bezeichnet ℔j. Eine Unze hat zwey Loth, wird bezeichnet mit ℥j. Ein halb Pfund, welches mit ℔ß bezeichnet wird, hat sechs Unzen, oder zwölff Loth. Eine Unze hat acht Drachmas oder Quintlein. Eine halbe Unze wird bezeichnet mit ℥ß. Ein Drachma oder Quintlein, welches das Zeichen ʒj führet, hält drey Scrupel. Ein halbes Drachma ist also gezeichnet ʒß. Ein Scrupel, mit ℈j bezeichnet, hat zwantzig Gran. Ein halber Scrupel führet das Zeichen ℈ß. Ein Gran ist eines Gerstenkorns schwer. Ein Gran wird mit gr. bezeichnet. S oder ß bedeutet semis, semissis, das ist, halb so viel, als des Gewichts, so dabey stehet. P. Pugillus ist so viel als man mit drey Fingern fassen kan. M. Manipulus, ist eine kleine Hand voll.

Appetit, heisset dasjenige Verlangen, so der Mensch vermittelst der Wirckung der Natur zu dieser und jener Sache bey sich empfindet. Es lässet sich dieser in den mäßigen und übermäßigen, ingleichen in den ordentlichen und ausserordentlichen unterscheiden. *Guevarra* in seinem Tractatu *de Conviviis & Compotationibus* theilet ihn Cap. 50 in den Naturalem, den natürlichen, Sensitivum, den empfindlichen, und Intellectivum, den verständlichen. Der Natürliche ist derjenige, so von der Wirckung der Natur in uns erwecket wird. Also ist z. E. in Ansehung des Essens und Trinckens der Hunger und Durst eben der Appetit zu selbigen. Der Hunger ist der Appetit zum warmen und trockenen; der Durst aber ist der Appetit zum kalten und feuchten.

Apricosen, Marellen, Marillen, Morillen; oder, wie sie die Schweitzer nennen, Barillen, sind die Früchte des Apricosen-Baums, so denen Pfersichen der Figur nach einiger massen gleich sehen, und auf einer Seite röthlich, auf der andern aber gelblicht sind, einen vortrefflichen Geschmack, und in der Mitte einen glatten und platt-runden Stein haben. Es giebt ausser dieser noch zweyerley Arten Apricosen, davon die erstere viel weißlichter sind, als die erst-beschriebenen, und einen süssen Kern haben, die andere aber, welche von einigen insbesondere Marillen genennet werden, weit kleiner, gelber, und nicht so schmackhafft, wie jene sind. Sie werden getrocknet, und so wohl naß als trocken mit Zucker eingemacht, eine Latwerge davon gesotten, oder auch in Salsen und Tuncken gebraucht. Wenn man sie trocknet, werden sie frisch von den Bäumen gelesen, nicht wie die Pfirschen, von einander geschnitten, sondern nur der Kern von der Seite heraus gedrücket und sie fein breit mit den Fingern gedrückt, daß sie gleich trocknen, und sich desto besser in die Schachteln legen lassen. Das Condiren dieser Früchte kan trocken und naß geschehen, davon das erste folgendergestalt vorzunehmen: Nachdem sie frisch von dem Baume gelesen worden, lässet man sie in klarem Wasser, darein ein wenig guter Weinstein geworffen worden, entgrünen, trocknet jede Frucht absonderlich ab, wobey sich das äusserliche rauhe Fell wegen des Weinsteines gerne weg reiben lässet, hierauf kan man sie condiren, und zu jedem Pfund Früchte auch ein Pfund guten Zucker nehmen. Die andere Art condiret man also: Wenn die Apricosen, wie oben gedacht, abgenommen, ihnen zur Seite der Kern ausgedrucket, und sie geschälet worden, lässet man die gar grünen ein wenig entgrünen und aufquellen, nimmt sie mit einem Schaum-Löffel auf, und thut sie, ohne selbige erst zu trocknen, in gestossenen Zucker mit etwas von demjenigen Wasser, darinnen sie aufgequellet worden, und rechnet auf ein Pfund Frucht fünff viertel Pfund Zucker. Alsdenn thut man alles in einen Kessel, darunter ein kleines und fast nur halb angezündet Feuer gemachet, damit dieser nicht anbrenne, weil der Zucker allmählig schmeltzen muß. So bald dieser Syrop gut, nimmt man die Apricosen heraus, und lässet jede vorher wohl abtropffen, sodenn aber thut man sie in ein Glas, und giesset den Syrop durch ein dünnes Leinwand, ohne etwan die Früchte groß unter einander zu rütteln, so, daß er etwas über die Apricosen gehet, und lässet dieses, ehe man es verwahret, 2 bis 3 Tage aufgedecket stehen. Einen Teig oder Latwerge davon zu machen, werden dieselbe gesotten, thut die Schalen, so etwa noch daran, davon, zerreibet sie, und lasset selbige durch ein Haaren-Tuch gehen; Siedet sie alsdenn, wenn ihr zu ein Pfund Frucht ein halb Pfund Zucker genommen, so lange, bis dieser Teig starck wird, und sich von der Pfannen abgiebt. Wolte man ihn aber zu Salsen und Tuncken brauchen, darff er nicht so starck gesotten werden; denn dieses geschiehet nur, wenn man ihn formen, und sogenanntes Genuesisch Blumen-Werck daraus zubereiten will, das also geschiehet: Nachdem der Teig vollkommen dick gesotten, bestäubet man mit Zucker und Mehl, vermittelst eines Staub-Säckgens, die Formen, daß nichts vom Teig daran hangen bleibe, drücket den Teig wohl hinein, was sich davon zur Seite gedrucket, wird abgeschnitten, und so bald der Teig gnugsam erkaltet, und feste worden, lässet sich das abgeformete leichte heraus nehmen und aufheben; oder, man bestreuet auch einen Schiefer-Tisch mit Zucker-Mehl, und breitet darüber, durch ein gewöhnlich Roll-Holtz, den recht kalt gewordenen Teig aus, schneidet davon mit einem Messer, nach eigenem Gefallen ordentliche Figuren, oder bedienet sich kleiner, von Blech gemachter hohler Formen, die man

nur darauf drücket, und hebet sie sodenn, wenn sie fast genug getrocknet, in Schachteln zum künfftigen Gebrauch auf. Der

Apricosen-Baum, (Marellen-Marillen-Morillen- oder Barillen-Baum) gehöret unter das Stein-Obst, und ist ein Baum von mittelmäßiger Grösse, welcher dem Pfersich-Baum ziemlich gleich kömmt, nur, daß sein Stamm ein wenig stärcker, und mit einer etwas schwärtzern Rinde überzogen ist; So treibt er auch seine Aeste weiter aus einander, und seine Blätter, welche kürtzer und breiter als die Pfersich-Blätter, kommen dem Laube des Birn-Baumes näher. Seine Blühen sind weiß, nach welchen die obbeschriebenen Früchte, nemlich die Apricosen kommen. Es erfordert dieser Baum einen wohlzugerichteten luckern Acker, und zwey bis drey Fuß tief aufgegrabenen, durchaus aber keinen leimichten, allzu fetten, oder sauren Boden. Die Apricosen-Bäume werden entweder in Spaliere gesetzt, oder in die freye Lufft, wie andere Bäume gepflantzt, da dann die Früchte der letztern safftiger und von bessern Geschmack seyn, die Früchte der in Spaliern stehenden aber grösser werden sollen. Am besten stehen sie an denen Wänden, die nicht ganz gegen Mittag stehen, sondern etwas gegen Morgen abweichen, damit sie die Sonne um zwey bis drey Uhr Nachmittags verlieren, denn solchergestalt können sie nicht so frühzeitig blühen, noch die unverhofften Fröste so leichtlich Schaden daran thun, so werden auch ihre Früchte viel besser und schmackhafftiger. Wenn diese Bäume blühen, soll man sie Abends, wenn die Sonne untergehen will, mit Streh-Matten bedecken, und solches, bis sie hoch genug wiederum herauf, darauf liegen lassen, damit ihnen die Kälte nicht Schaden thut. Weil aber auch von der Hitze die Blüthe eben so leichtlich verbrennet, als von der Kälte verderbet wird, so kan man sie ebenfalls, wann die Sonne so gar heiß scheinet, mit solchen Streh-Matten bedecken. Alle fünff Jahre soll man sie beschneiden, und an ihren äussersten Aesten und Gabeln von oben herein das junge Holtz abstutzen, welches darzu dienet, daß die Bäume öffters und schönere Früchte tragen. Diese Früchte aber, so im Julio reiff werden, seyn unterschiedener Arten, z. E. die Frühe und Spate, die Weisse und Gelbe, die grosse Ungarische und die Lange. Ihre Vermehrung geschiehet durch die Kerne, so von den besten Arten genommen werden müssen, durchs Absäugeln, und durchs Oculiren. Die jungen Bäumlein, so von denen Kernen gewachsen sind, soll man im andern Jahr alsobald, und zwar im Frühling, wieder versetzen, dann sie nur eine einige lange Wurtzel bekommen, und dahero lassen sie sich, wenn sie alt werden, nicht gerne verpflantzen; Am besten ist es, daß man gleich die Kerne dahin säet, wo sie sollen stehen bleiben. Das Absaugeln geschiehet am besten zu Anfang des Mertzens im zunehmenden Monden. Zum Oculiren ist die beste Zeit um Johannis, da die Bäume im ersten Safte stehen, und zwar im wachsenden Lichte: Um Jacobi aber kan es in das schlafende Auge geschehen, welche letztere Art man vor die beste hält, weil der Baum den Winter über nicht treiben kan, und also ausser Gefahr ist, seine jungen Sprossen durch den Frost zu verlieren. Man setzt sie auf Pfirsch-Stämme, besser aber auf Pflaumen-Stämme: Denn auf denselben werden sie nicht nur süsser, sondern auch grösser, welches letztere ebenfalls geschiehet, wenn man sie auf Quitten-Stämme pfropffet. Will man aber Apricosen mit süssen Kernen erziehen, so darff man sie nur auf Mandel-Stämme pfropffen: Denn ob sie schon auf diesen etwas kleiner werden; so kan man doch alsdenn, wenn man sie von diesen auf Pflaumen-Stämme pfropffet, wiederum grosse bekommen, welche dennoch dergleichen süssen Geschmack, sowohl an Fleisch, als Kernen behalten. Die Reisser aber, welche man pfropffen will, dürffen nur Laub-Augen haben: Denn diejenigen, welche auch zugleich Trag-Augen haben, kommen nicht leichtlich fort. Die Apricosen-Bäume fruchtbar zu machen, soll man Kuh- und Roß-Mist, so beyderseits wohl gefaulet, mit feinem Erdreich und Laub von rothen Weinstocken, von jedem ein wenig unter einander mischen, die Wurtzeln der Apricosen-Bäume im Januario, Februario und Martio blössen, und den unter einander gemengten Dünger neben die Wurtzeln legen, solglich dieselben wieder mit gemeiner Erde bedecken: so werden durch dis Mittel diese Bäume tragen, und wenn sie vorhin nie getragen haben.

April, ist der vierte Monat im Jahre, vom Januario an gerechnet. Er hat dreyßig Tage, und tritt den zwantzigsten April die Sonne in das Zeichen des Stiers. Kayser Carl der Grosse hat diesen Monat den Oster-Monat geheissen, weilen die Ostern gemeiniglich in diesen Monat fallen. Er wird auch von einigen der Blumen-Monat genennet. Den April haben die Bauren lieber naß als trocken: welches die Alten in folgende trostreiche Reime gebracht:

Der dürre April
ist nicht der Bauren Will;
Sondern des Aprilen Regen
ist ihnen gelegen.

Es ist auch gar vernünfftig, daß es besser und nützlicher, wenn die gemeinalich sehr unbeständige Witterung des Aprils sich mehr auf Feuchtigkeit und Nässe als Trockene ziehet; Denn wenn die Erde durch milde gelinde Regen befeuchtet wird, so giebt sie allen Gewächsen ein fruchtbares Zunehmen an Laub und Gras, so, daß alle Gewächse frölich und lustig hervor kommen, nach dem alten Sprichwort: Der April soll dem May halb Laub und Gras geben. Im Gegentheil, wann der April trocken ist, so kan alsdenn die Erde an ihren nöthigen Kräfften und Wachsthum

thum desto weniger zunehmen, noch ihren Safft und Krafft den Gewächsen mittheilen. Dahero denn dieselben gleichergestalt an ihrer Fruchtbarkeit aufgehalten und verhindert werden. Sonsten haben die Alten auch noch ein Sprichwort von dem April; Nemlich:

Es ist kein April nie so gut,
Er schneyt dem Hirten doch noch auf den Hut.

Welches denn die Erfahrung gleichergestalt gar offt wahr machet. Es entstehet aber das insgemein sogenannte April-Wetter allermeist daher, wenn bey allgemeiner Aufthauung und einfallender Nässe dieselbe in den Erdboden, weil solcher annoch immer mit eingefroren, sich nicht genugsam dahinein ziehen kan, deshalber die vielen aufsteigende Dämpffe, sonderlich bey starcken Ergiessungen der Wasser, insgemein viel Wind und Wolcken, ja bey noch immer einfallendem Frost Graupen, Schnee und Gestober verursachen. Die Alten hatten allerhand Vermuthung des zukünfftigen Wetters und der Fruchtbarkeit des Jahres in diesem Monat. Sie sagten: Warme Regen verheissen eine gute Erndte und reichen Herbst, trockner April ist nicht der Bauren Will, wenn der Schein des vollen Mondes nicht durchs Gewölck verhindert wird, so ziehet er die Baum-Blüthe zusammen, daß sie ersticket, eine trockene Fasten verkündiget ein gut Jahr, Reife sind gefährlich. Wenn sich ein Rabe um Georgi im Korn verbergen kan, so folgt ein gut Getraide-Jahr, und wenn die Gras-Mücke singet, ehe der Weinstock sprosset, so hofft man auch ein gutes Jahr. Was von solcher Vermuthung zu halten, davon siehe: Wetter. Was übrigens ein guter Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar zu thun und zu beobachten hat, ist in dem, diesem Lexico angehängten Land- und Hauswirtschaffts-Calender ausführlich zu finden. Siehe Mathemat. Lexicon.

Aquæduct, siehe Wasserleitung.

Aqua fortis, siehe Scheid Wasser.

Aquavit, ist ein von ordentlichem Korn-Brantewein zugerichtet starckes Wasser, so man theils innerlich, theils äusserlich zu Stärckung des Magens und der Glieder, in Mäßigkeit, und auch nicht alltäglich, gebrauchet. Es werden aber solche Stärck-Wasser von dergleichen besten Kräutern, Blumen und Gewürtzen auf zweyerley Art zubereitet, da man nemlich entweder in eine Kanne des besten Branteweins, oder des sogenannten Vorlauffs, die Kräuter und Blumen, so, wie sie nach der Jahrs-Zeit zu sammlen, nebst einigem Gewürtz, alles zusammen wohl geschnitten und klein gemacht, hinein thut, dieses einige Zeit in einem Glas wohl verbunden aufbehält, und endlich solchen angestellten Brantewein nach Proportion der Ingredientien mit andern anfüllet, und samt den Speciebus in das Brenn-Zeug schüttet, um ihn gehörig und behutsam davon abzuziehen; Oder, man giesset auf die erwählten Species guten bereits abgezogenen Brantewein, und lässet dieses ein 14 Tage und noch darüber, in warmer Asche, oder im Sande, an der Sonne, wie auch auf dem Ofen stehen, rühret aber täglich die angestellten Species in dem Glase oder der Flasche fleißig um. Wenn nun die beste Krafft aus den Ingredientien gezogen, der Spiritus davon gegossen, die Materie aber selbst wohl ausgedrücket worden, kan dieser Aquavit filtriret, und zum künfftigen Gebrauch aufbehalten werden. Auf solche Art kan man aus Anis, Fenchel, Kümmel, Angelicken, Selerie, Wacholder, Krausemünz, Citronen, Pomerantzen, Caneel, Cardemomen u. s. f. von iedem ins besondere einen Aquavit verfertigen; was aber die übrigen Arten der sogenannten Schlag- und Haupt-Wasser belanget, die aus verschiedenen Speciebus gemacht werden, dürffte es hier zu weitläufftig fallen, die so vielfältigen Recepta davon anzuführen, doch soll eines zu einem trefflichen Haupt- und Schlag-Wasser dem geneigten Leser mitgetheilet werden, so darinnen bestehet: Mayen-Blümgen, gelbe Violen, Roßmarin, Rosen, dunckel-rothe Nelcken, Salbey, Majoran, Lavendel- und Orange-Blüthen, iedes eine Hand voll, Cubeben, Muscaten-Blüthen, Cardemomen, Zimmet und Paradies-Körner, iedes ein Loth, Nelken aber ein Quintlein, auf welches 3 Quart Brantewein gerechnet. Den Beschluß aber von dieser Materie mögen nachfolgende zwey gute Recepta zu Magen-Aquaviten machen, als: Fenchel, Kümmel, Galgant, iedes 1 Loth, Sassafras, Zimmet, 3 Loth, Lorbeeren ein halb Loth, und hierauf 3 Quart Brantewein; Oder nehmet zu eben so viel Brantewein, Angelicken, Anis, Kümmel, und Zimmet iedes 2 Loth, Calmus und Nelcken iedes anderthalb Loth, Citronen-Schalen hingegen 3 Loth.

Arbeiten, sind diejenigen Verrichtungen, so ein Haus-Wirt auf dem Felde, Wiesen, in Weinbergen, Gärten, und sonsten in der Wirtschafft das Jahr über zu besorgen hat. Siehe Acker-Arbeit, Garten-Arbeit, Weinbergs-Arbeit; Und überhaupt alle nöthige Wirtschaffts-Arbeiten, in dem zu Ende dieses Buches befindlichen Wirtschaffts-Calender.

Arbeiten, (den Leit-Hund) heißt eigentlich den Leit-Hund auf die Fährte eines Hirsches oder andern Wildes dergestalt abrichten, daß er erstlich keine Fährte übergehet, hiernächst, wo er auf dergleichen gefallen, dieselbe nicht verdrossen, sondern munter fortsuchet, und den Tritt des Thieres zeiget. Dieses Arbeiten geschiehet zur Behängens-Zeit im Frühling, wenn die Wiesen und Gründe von jungem Gras fein grüne worden, und liebliche, warme und stille Morgen sind, gemeiniglich im May- und Brach-Monat, da die Winter-Kälte vorbey, und der Thau-Schlag kenntlich, auch nicht regnerisch oder windigt ist, weilen der Regen und die Kälte die Atumos oder Dünste der Witterung von der Fährte oder Gefährde gar zu sehr dämpffen, der Wind aber den Geruch des Wilds dem Hund entgegen bringen würde, daß er mit der Nasen nicht zur Erden bleiben, sondern mit dem Kopff in die Höhe, und

gegen den Wind suchen, um sich sehen, und die Spur endlich übergehen lernen, mithin auf solche Art verderben würde. Der Jäger ziehet früh Morgens, wenn das Wildpret, oder die Hirsche, zwey bis drey Stunden lang von Feldern zu Holtze sind, mit dem Leit-Hunde, seiner Halsung und dem Hänge-Seil, vor dem Holtze an den Feldern und Wiesen lang hin, löset den zusamm-gewickelten Riemen oder die Locke von einander, nimmet den Leit-Hund an dem Hänge-Seil in die rechte Hand, einen Bruch von frischem eichenen Laub in die lincke Hand, ziehet damit ferner fort, und lässet das Hänge-Seil schleppen. Anfänglich muß der Jäger den Leit-Hund auf dürren Leeden, und trockenen harten Plätzen, wo er den Thau-Schlag nicht sehen kan, arbeiten: Denn wo ein solcher Hund zuerst, und zwar zum öfftern, auf eine frische Fährte, die er sehen kan, gearbeitet wird, und man kommt hernach mit ihm auf harte Leeden oder Kieß und trockene Felder, wo die Witterung subtiler ist, und man wenig oder gar nichts sehen kan, so fällt er solche entweder gar nicht, oder doch wenigstens kaltsinnig an, und suchet nicht weiter fort. Wann nun der Leit-Hund so weit gebracht ist, daß er richtig suchet, und nichts übergehet, so spricht man ihme mit sittsamer Stimme also zu: He! He! Hin! und wiederholet ohngefehr alle zwantzig bis dreyßig Schritte solchen Zuruf, ihn aufzumuntern, nachdem der Hund von Natur ist: Denn hitzige junge Hunde, die ohnediß zum Suchen allzugrosse Begierde haben, werden durch vieles Zusprechen bald laut, welches ihnen hernach schwerlich abzugewöhnen ist; Faule Hunde hingegen muntert man durch den Zuspruch desto besser auf, daß sie die Fährte mit mehrer Lust und grösserm Fleisse suchen. So nun der Hund eine Fährte findet oder anfället, stehet der Jäger gleich gantz stock-stille, und giebt dem Hund das Hänge-Seil mit leiser Hand willig nach, zu sehen, was er thut; ob er fortzuziehen willens, und was er vor sich habe, dann greifft man mit beyden Händen am Hänge-Seil an, bis zum Hunde, bücket sich zu ihm, um die Fährte genauer zu erkennen, ob er richtig sey, und fraget ihn freundlich: Was da? meinstu Hann, was schleichet daher? Wann nun der Hund ferner an der Fährte fest beharret, lässet man ihn zur rechten Hand am Hänge-Seil hinaus fahren, und suchet dieselbige Fährte wiederum. Wann es nun etlichemahl also mit ihm getrieben worden, und er hat iederzeit die Fährte richtig wieder gefunden, und stehet zuletzt auf derselben, so hilfft man ihm mit der lincken Hand unter dem Halse ein wenig empor, daß er gestreckt stehe, und liebet ihn ab mit freundlichen Worten, bestreichet ihn mit dem eichenen Bruch um die Augen, leget sodann den Bruch auf die Fährte, und lässet hierauf den Leit-Hund; wann man ihn eine Ecke über die Fährte abgetragen, und an einen reinen Ort im Schatten, und wo keine Fährte ist, angebunden hat, etwas ausruhen. Man soll sich aber in währendem Arbeiten des Leit-Hundes hüten, daß man mit demselben auf keine gebrannte Stäte, Heyde-Plätze, Kohl-Brenner-Flecke, oder bereaneten Boden, noch an einem Ort, wo viel Blumen stehen, oder ein Gestanck von Pech-Oefen, Aas- und Luder-Plätzen, Pferde- oder Ochsen-Mist, Flachs-Rösten und dergleichen ist, hinkomme, weil solches dem Hunde an der Witterung schädlich ist, und seine Nase dergestalt einnimmet, daß er die reinen Aromos der Fährte des Wildes gantz nicht empfinden kan; Man soll ihn auch nicht wider den Wind suchen lassen, weil ihm der Wind leicht den Geruch des Wildes entgegen bringen solte, daß er die Nasen in die Höhe recken, sich umsehen und die Fährte übergehen lernen würde; Man soll ihn endlich auch nicht mit zu langem Hänge-Seil, an Sträuchern, Getraide, Schilff oder langem Grase führen, denn sie lernen den Kopff daran in die Höhe zu richten, über sich hin und wieder zu schwärmen, und die Fährte der Erden gar zu vergessen; sondern man soll ihn fein kurtz halten, und nach Beschaffenheit, so er Wild siehet, mit dem eichenen Bruch verblenden, oder ablieben: Bey dessen Hartnäckigkeit aber mit dem Hänge-Seil schnellen. Wann nun gegen Mittag um zehen Uhr, oder höher, die Hitze steiget, und die Fährte austrocknet, der Leit-Hund aber matt worden, so wird mit demselben wieder nach Hause gezogen, und die fernere Arbeit auf den andern Tag versparet. Siehe Leit-Hund.

Arbeiten, wird auch von dem Gähren des Weins im Fasse gesagt.

Arbeiter, sind Leute, welche ein Hauswirt gebraucht, wann er nicht alle Verrichtungen in der Wirtschafft, besonders zur Zeit der Heu- und Getraide-Erndte, oder in der Weinlese ꝛc. mit seinen Leuten und Gesinde bestreiten kan, denen er sodann etwas: Z. E. einen Acker zu hauen, zu schneiden, Heu zu machen, und dergleichen überhaupt verdinget, oder ihnen das Tagelohn bezahlet, welchenfalls sie sodann Tagelöhner genennet werden. Hieher gehören auch die Frohner, als gezwungene Arbeiter. Siehe Fröhner.

Arls-Baum, oder Arls-Beer-Baum, welchen einige den zahmen Vogel-Beer-Baum nennen, hat einen hohen und starcken Stamm, sonderlich, wo er in gutem Erdreiche stehet. Er wächset aber nicht aller Orten, sondern ist mehrentheils nur in Thüringen, wie auch an etlichen Orten in Francken und Schwaben anzutreffen. Dieser Baum führet ein schönes Laub, welches fast dem Ahorn-Laube oder Wein-Laube gleich kommt, aber viel kleiner und röthlichter als dieses, ist. Das Holtz, welches sehr fest und hart, auch sehr wohl zu allerhand Arbeit und zum Brennen zu gebrauchen, kommt fast mit dem Birn-bäumenen überein, ausser, daß das Arlsbeer-bäumene etwas broscher und brüchicher, als dieses ist. Die Wurzel gehet tief in die Erde, und ist hart und röthlich. Dieser Baum kan von den Kernen gar leichte, ingleichen von den Schoßlingen aufgebracht, und der Stamm zu Ober-Holtze gezogen werden: Dann er verdruckt das Unter-Holtz sehr wenig, schlägt auch aufm Stamm und Stock wieder aus, und ist also für ein sehr nutz-

nutzbar Holtz zu achten. Die Früchte, welche dieser Baum in ziemlicher Menge trägt, und

Arls-Beeren, oder

Arls-Kirschen genennet werden, sind gelbröthlicht, und wachsen traublicht, können aber nicht eher, als wenn sie teig seyn; und eine braune Farbe bekommen, genossen werden. Man pflegt sie, ehe sie noch reif, in Büschel zu binden, und als etwas rares an diejenigen Oerter, wo sie nicht anzutreffen, zu verschicken. So strebet ihnen auch das Wildpret und die Vögel mehr als den Eber-Eschen oder gemeinen Vogel-Beeren nach. Sie kommen sonst an der Form und Gestalt der Weiß-Dorn-Frucht, denen sogenannten **Meel-Feistgen** oder **Meel-Fäßgen** sehr nah, und haben, an stat des Kerns, einen harten Stein in sich, von welchem der Arls-Beer-Baum, wie obgedacht, fortgepflantzt werden kan. Sie wachsen sonderlich auf dem Böhmischen Grentz-Gebirge. Arme Leute räuchern sich auch mit den gedörrten Beerstielen, und finden Linderung im Zahnwehe davon, ingleichen die Kinder im Bauchgrimmen.

Arm, heisset dasjenige Stücke, so mit dem einen Ende vor dem andern fest-gemachten Theile hervor raget, um mit selbigem etwas zu tragen, dergleichen an denen Kronen-Leuchtern diejenigen Theile, daran die Tüllen zu denen Lichtern befindlich; insonderheit aber führen diesen Nahmen die zwey an der Vorder-Achse eines Rüst- oder Baueren-Wagens fest-gemachte Stücken Holtz, welche gegen den Hinter-Wagen zu weit von einander stehen, und daselbst den Lenck-Schemmel auf sich fest liegend haben, vor der Achse aber hinauswerts zusammen lauffen, und das dicke Deichsel Ende, so nebst den Spitzen der Arme mit eisernen Rincken zusammen gebunden wird, zwischen sich halten.

Arm seyn, oder die Armut, ist eigentlich ein solcher Zustand eines Menschen, darinnen er die nothwendigen Lebens-Mittel weder hat, noch durch Arbeit zu erwerben vermögend ist. Ein dürfftiger Mensch aber ist ein solcher, der die nothdürfftigen Lebens-Mittel in mancherley Mangel noch kümmerlich erwerben kan. Es wird aber beydes im gemeinen Leben offt mit einander verwirret. In der Wirtschafft sind dieses diejenigen Personen eigentlich, denen Allmosen gebühret.

Arm-Band, wird diejenige Art eines Schmuckes genennet, welche aus goldenen Ketten, angereiheten Perlen, in aneinander gesetzten oder hangenden, einfachen oder doppelten und mehrfachen Schnuren mit ihren darzugehörigen Schlössern bestehet, dessen sich das Frauenzimmer am meisten vor alters bedienet; An deren stat gebrauchen sie auch wohl annoch schmal-geschnittene Streiffen Sammet, daran kleine, aus Gold oder Silber mit Diamanten nett-besetzte Schnällgen sind.

Armenier-Stein, ist bleich, weiß, ein wenig blau-färbig, und hat doch nicht die Farbe, ist auch nicht allzufest, sondern er ist etwas sandig, aber nicht rauh anzugreiffen, wird von den Mahlern und Färbern für Lasur gebraucht. Man sol ihn mit Ochsen-Zungen-Wasser waschen, dann nach solcher Reinigung überkommt er eine wunderbare Tugend und Eigenschafft wider melancholische Kranckheiten.

Armer Mann, wird an einigen Orten, sonderlich in der Marck, ein gewisses Essen genennet, so aus Butter und Brot bestehet; Man reibet nemlich alt-gebacken Brot, und röstet solches in heisser Butter, da ist das gantze Essen fertig. Es berichtete dahero einesmahls ein Reisender seinen Freund, er habe in dem Wirts-Hause des Mittags zwey Wolffe einen armen Mann fressen sehen, weil die Personen, die dergleichen Speise sich zurichten lassen, diesen Nahmen führten.

Aron, sonsten auch **Magen-Wurtzel**, **Pfaffenpint** und **Teutscher Ingwer** genannt, ist ein wilder Heil-Kraut, welches in Wäldern, Gräben und an Zäunen an fetten schattigten Orten wächset, und zweyerley Geschlechts ist.

1) Der **grosse gemeine Aron**, hat schöne grüne, dreyeckigte oder Hertz-formige glatte Blätter, deren iedes alleine auf seinem Stiele stehet. Zwischen denenselben steiget ein spitziger Stengel, spannen-lang über sich, worinnen oben die Blume, gleich als die Korn-Aehre in ihren Schoß-Balg, oder wie in einem Hasen-Ohre verschlossen ist, und, wann sie sich im April aufthut, ein purpur-braunes Kölblein oder Zäpflein zeiget. Solches Zäpflein wächset mit der Zeit grösser, und besetzt sich rings herum mit grünen Körnern, wie eine Traube, welche im Julio oder Augusto reiff, und Coralen-roth werden. Die Wurtzel ist weiß, ablang, knorricht, mit vielen haarichten Zäserlein besetzt, und eines sehr scharffen und beissenden Geschmacks. Zum Gebrauch will diese Wurtzel im Martio, ehe sie in die Blüthe schiesset, gegraben, und dann wohl getrocknet seyn. Aron-Wurtzel pulverisirt, und unter das Mehl, daraus das Brot gebacken wird, gethan, curirt den schweren Athem und langwierigen Husten. Sie befördert die Dauung, erwärmt und stärckt den Magen, ist gut der Leber und Miltz, und thut in langweiligen Fiebern gute Dienste. Die Käse in Aron-Blätter gewickelt, bleiben lange gut und werden besser davon.

2) Der **Berg-Aron** hat eine runde, dicke, auswendig bräunlichte, inwendig weisse Wurtzel, welche mit vielen angewachsenen Knorren und Zasern bekleidet, und eines sehr scharffen Geschmacks ist. Bringt Blätter, wie das Pfeil-Kraut, und treibet einen aufrechten, einer Spannen hohen Stengel, auf welchem es oben eine Traube voll rother Beere trägt. Wächset auf den Bergen, wird aber, wegen seiner brennenden Krafft nicht gebraucht.

Arsenic, siehe Katten-Pulver.

Arß, nennet man insgemein an einer Seulen den untersten Theil, mit welchem dieselbe in den Erdboden eingesetzet wird. Wie nun

unter denen Seulen ein Unterscheid, denn es giebt Thor- Piancken- und Geländer-Seulen, da immer eine stärcker ist, auch höher über der Erde zu stehen kommt als die andere; So ist auch der Arß an einer länger zu machen als an der andern: Man pflegt diesen Theil gewöhnlich über einem Feuer etwas anzuflammen und zu brennen, weil bekannt, daß eine Kohle in der Erde nicht faule.

Art, bedeutet die gute oder schlimme Eigenschafft oder Beschaffenheit eines Dinges; z. E. Ein Saamen von guter Art, das ist, welcher von gutem Getreyde, oder von guten Früchten genommen worden. Ein Pfropff-Reis von guter Art, welches nemlich von einem guten Baume entsprossen.

Arten, Feld-Arten, nennet man eine gewisse Eintheilung, wornach ein Land-Wirt seine Felder in drey Theile, nemlich in Winter-Feld, so die erste Art: in Sommer-Feld, so die andere Art: und in Brach-Feld, so die dritte Art genennet wird, entweder nach eigenem Gefallen, oder der Landes-Gewohnheit und Ordnung nach abtheilen muß. Es bleiben aber diese Arten nicht ein Jahr wie das andere, sondern wechseln alle Jahre um, also: daß, was heuer die erste Art oder Winter-Feld gewesen, worauf Weitzen, Rübsen, Kern oder Dinckel gestanden, solches das andere Jahr mit Gerste oder Haber besäet, und also zur andern Art oder Sommer-Feld gemacht; im dritten Jahr aber, da es ruhet und brach liegen bleibt, die dritte Art, oder das Brach-Feld daraus wird. Zu mehrerer Erläuterung dienet nachstehende über drey Stücken Feld verfertigte Tabelle:

		Stück.	
Im ersten Jahre	1, 2, 3 } Art	No. 1.	Weitzen und Korn
		No. 2.	Gersten und Haber
		No. 3.	Brach.
Im andern Jahre	2, 3, 1 } Art	No. 1.	Gersten und Haber
		No. 2.	Brach
		No. 3.	Weitzen und Korn.
Im dritten Jahre	3, 1, 2 } Art	No. 1.	Brach
		No. 2.	Weitzen und Korn
		No. 3.	Gersten und Haber.

Diese Unwechslung geschiehet aus zweyerley Ursachen: Entweder, weil es die Nothdurfft erfordert, daß allzeit zwey Stücken besäet werden, und das dritte unbesäet liegen bleibet, damit das ruhende oder brach-liegende Stücke künfftig desto besser und richtiger Frucht tragen möge; Oder, es hat eine Herrschafft, wegen ihrer Schäferey, die Trifft auf den Feldern ihrer Unterthanen, welche dahero gehalten sind, jährlich eine gewisse Partie davon liegen zu lassen.

Art-Feld, ist ein Stücke Acker-Feld, welches nach obiger Beschreibung eingetheilet, und entweder Winter- oder Sommer- oder Brach-Feld ist. Dasjenige Feld aber, so keine Ruhe hat, und alle Jahr bestellet wird, nennet man Jahr-Feld oder Garten Feld. Siehe Jahr-Feld.

Art verändern, heisset, wenn ein Stücke Feld, so brach liegend bleiben soll, gedünget, und mit Gerste, oder, nach beschehenem Stoppeln und Einegen, ungedünget, wieder mit Haber oder Korn besäet wird.

Artischocke, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, davon man dreyerley Gattungen hat, nemlich 1) die gemeine glatte Artischocke, 2) die grosse Englische Artischocke, und 3) die gemeine stachlichte Artischocke. Die gemeine glatte Artischocke treibet aus ihrer Wurtzel halb- bis drey viertel Ellen-lange Blätter, welche breit, tief ausgeschnitten, und grün auf Aschen-Farbe sich beziehend oder weißlicht sind, auch weder Stacheln noch Spitzen haben. Aus der Mitten dieser Blätter wächset ein ziemlich starcker Stengel empor, welcher ohngefehr zween bis drey Schuh hoch wird, und auswendig gestreifft und wollicht, inwendig aber kernicht oder voller Marck ist. Dieser Stengel breitet sich in etliche Zweige aus, deren jeder oben ein Haupt mit grünen stachlichten Schalen, gleich einem grossen Distel-Kopffe bekömmt, so die Frucht dieser Pflantze ist, und eigentlich die Artischocke genennet wird. Aus dieser entspringet die Blüthe, welche groß, und wie ein Büschel von vielen purpur-farbenen Blümlein ist, und nach welcher der Saamen in ablangen und oben gleichsam mit Feder-Büschen versehenen Körnern kommt. Die Wurtzel ist mittelmäßig lang und starck. Die grosse Englische Artischocke ist ebenfalls grüner Farbe, aber grösser, und eines bessern Geschmacks, dahero sie auch den Vorzug vor allen Arten Artischocken behält. Die dritte Art, nemlich, die gemeine stachlichte Artischocke ist die schlechteste, und von denen erst-beschriebenen darinnen unterschieden, daß sie bräunlichte stachlichte Blätter und härtere Schaien von herbem oder schärfem Geschmack hat. Alle drey Arten können auf zweyerley Weise erzeuget werden. Erstlich, durch den Saamen; Zum andern, und zwar am leichtesten von den jungen Nebenschößlingen, die offt häufig bey der Wurtzel ausschlagen. Wer sie vom Saamen ziehen will, der nehme dazu die kleinen, kurtzen und dicken Kerne, denn der spitzige dünne Saame ist gemeinialich nicht gut, sondern giebt stachlichte Artischocken, so sich den Cardonen mit stachlichten dürren Früchten gleichen, und solche zu pflantzen, ist der Mü-

be

he nicht werth. Diesen Saamen nun weichet man um die Mitte des Aprils, im vollen Monden etwan einen halben Tag in lauliecht Wasser ein, lässet solchen wieder abtrocknen, machet hiernächst in ein gutes, fettes, mürbes und dabey etwas feuchtes Erdreich, nach der Schnur, Grüblein, allemahl zwey gute Fuß breit von einander, und thut guten alten verfaulten Mist darein, leget in jedes drey Saamen-Körner, als ein Kleeblat, etwan drey Zoll tief, und stecket bey jeder Grube ein Stäblein, daß man im Begiessen wissen kan, wo sie stehen. Wenn alle Körner aufgegangen, und etwas erwachsen, so lässet man allemahl nur die beste und gröste Pflantze stehen, die andern aber werden ausgezogen, und in andere Beete ebenfalls zwey guter Fuß breit von einander verpflantzet; Wobey dann Jäten und Begiessen nicht vergessen werden darff. Wenn grosse Hitze und Dürre einfällt, muß man die zarten Pflantzen etliche Tage, bis sie etwas bewurtzelt seyn, mit Blättern zudecken, daß sie nicht welck werden, so werden sie im Herbst noch etliche Früchte tragen. Wann man aber Artischocken von den Beyschößlingen pflantzen will, thut man solches im May, zur Zeit des Vollmonds, da denn in acht zu nehmen ist, daß die besten und stärcksten Stöcke dazu erwählet werden: davon nimmt man die jungen Beyschößlinge mit so viel Wurtzeln, als man immer haben kan, und pflantzet sie drey Fuß weit von einander, in eine gute fette Erde, und begiesset solche fleißig. Im Sommer muß man zwischen den Stöcken etliche mahl umhacken oder umgraben, und sie vom Unkraut reinigen: Wenn aber der Winter heran kommt, und die Artischocken alle verthan seyn, muß man die noch stehenden Steugel an der Erde, und das Kraut bis aufs Hertz abschneiden und mit Erden umher aufhäuffen, hernach Stürtzen von Stroh machen, und einen jeglichen Stock mit einer bedecken, hernach solche Stürtzen mit langem Pferde-Mist umher belegen, so werden die Artischocken gut, frisch und trocken im Winter bleiben. Gegen den Frühling muß man sie nicht auf einmahl, sondern allgemach öffnen, damit sie die Lufft wieder desto besser gewohnen, und so lang es kalte Nächte giebet, muß man sie des Nachts ein wenig wieder zudecken, bis keine Kälte weiter zu befürchten ist, alsdenn die Stürtzen und den Mist gar hinweg räumen, die Hauffen Erde wieder von den Stöcken wegthun, und den kurtzen Mist, so liegen bleibet, alsdenn fein zwischen den Stocken untergraben, so werden sie schöne wachsen und Früchte bringen. Die jungen Stöcklein, so man das erste Jahr durch den Saamen gezogen, müssen ausgegraben, und im Keller in trockenem Sand verwahret werden: Denn weil sie noch eine zarte Wurtzel haben, so können sie leichtlich faulen. Mit den abgenommenen Schößlingen muß man das erste Jahr eben so händeln; so können sie das andere Jahr alsdenn besser dauren, und im Garten stehen bleiben. Endlich ist noch zu mercken, daß man von dieser Frucht keinen Stock länger, als drey Jahr an einem Orte stehen lassen solle: Denn sonsten würde ihre starcke und lange Wurtzel so tief eingreiffen, daß sie aus der tieffen Erde ein saltzigtes und unschmackhafftes Nutriment an sich ziehen, und also ihre Krafft geringer; die Frucht aber klein und wenig werden würde. Wer im Winter will frische Artischocken haben, der lasse sich etliche runde tieffe Körbe machen, und pflantze etwan um Johannis alle Stöcke, so gegen den Herbst noch tragen, darein, und lasse sie im Garten stehen, begiesse sie auch fleißig, so werden sie in die Früchte aufschiessen. Solche kan man gegen den Winter mit andern Gewächsen entweder in einen Keller oder in ein Gewächs-Haus tragen, und fleißig warten, so kan man ohnfehlbar um Weihnachten, und noch später gute frische Artischocken haben. Sie werden roh mit Baum-Oel, Eßig, Saltz und Pfeffer genossen, wenn sie vorhero rein gewaschen, der Stiel und die Spitzen von denen Blättern, sie aber selbst in etlichen Stücken zerschnitten worden, oder in Wasser abgesotten, mit einer Fleisch- Butter- oder Erbs-Brühe, oder auch mit Muscaten-Blüthen, oder Spargel oder auch mit grünen Erbsen gefüllt, ingleichen mit Möhren und grüner Peterstlie zugerichtet, oder auch gebacken, und zwar entweder gantz, oder nur die Böden alleine. Wie von diesen allen bald ein mehrers zu gefälliger Nachricht angeführet werden soll. Man pflegt sie auch in Pasteten zu schlagen. Die Böden lassen sich sehr gut einmachen, wann man sie halb gahr gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen glasirten Topff legt, und mit starckem Saltz-Wasser so hoch, daß es darüber stehe, und dieses hinwieder mit zerlassener Schmeltz-Butter übergeußt, damit keine Lufft dazu kommen möge. Wenn man sie nachgehends geniessen will, muß man sie wohl wässern, und zum öftern das alte Wasser ab-, und wieder frisches darüber giessen, sodann aber zum Feuer bringen, und auf eine selbst-beliebige Weise kochen und zurichten. Von dieses Gewächses Zubereitung in der Küche ist zuförderst so viel zu behalten, daß denenselben der Stiel und die Spitzen an denen Blättern abgeschnitten, wie nicht weniger ihnen das inwendige weisse Zeug, wo der Stiel daran gestanden, und gantz fasig ist, genommen werden müsse. Hiernächst setzet man einen Topff oder Kessel mit Wasser an das Feuer, wirfft, wenn solches siedet, ein wenig Saltz hinein, leget sodann die Artischocken auch darzu, und lässet sie so lange sieden, bis sie die Blätter gerne fahren lassen, welches die sicherste Probe, daß sie gnug gesotten; das Saltz aber in dem siedenden Wasser erhält, wie überhaupt allen grünen Garten-Gewächsen, ihre grüne Farbe lebhafft. Hierauf werden sie heraus genommen, und in ein kaltes Wasser geleget. Wenn selbige dergestalt vorbereitet, können unterschiedene Brühen daran gekochet, auch

he sonst auf mancherley Art zugerichtet werden, als: Artischocken mit Muscaten-Blüthen: Wenn ihr in einem Casserol oder Tiegel Fleisch-Brüh auf das Feuer gesetzet, klar-geriebene Semmel nebst einem viertel Pfund Schmeltz-Butter hinein gethan, dieses auch sonst wohl mit Muscaten-Blüthen und etwas weissem Ingwer abgewürtzet, leget ihr die Artischocken aus dem kalten Wasser in diese Brühe, und lasset es fein gemächlich mit einander kochen. Artischocken mit grüner Spargel-Brüh: (das ist, wie der grüne Spargel damit zugerichtet wird) schlaget 3 bis 4 Eyer-Dottern in einen Tiegel, werfft eine Messer-Spitze weisses Mehl hinzu, und rühret es wohl unter einander, giesset auch guten Eßig darzu, nebst etwas Fleisch-Brüh oder Petersilien-Wasser, und rühret es fein klar ab; Hierauf thut ein fein Stück Butter und Gewürtz hinein, rührt es abermahlen fein durch einander, setzet es übers Feuer, und giesset mit einer Kelle so lange, bis es anfähet dick zu werden, will es aber fast sieden, so tröpffet einige Tropffen kalt Wasser hinein, daß es nicht zusammen rinne. Setzet aus dem kalten Wasser die Artischocken, wie unten bey dem Anrichten erwehnet werden soll, ordentlich in die Schüssel, giesset die erwehnte Brühe darüber, und haltet die Schüssel beständig warm, doch so, daß diese Brüh nicht etwa zum Sott komme, weil sie sonst gleich zusammen rinnen würde, sprenget endlich ein wenig abgeklärte Butter oben her, s. i. f. Artischocken mit Möhren und grüner Petersilie: Schabet Möhren fein rein, werfft sie in kaltes Wasser, schneidet sie länglicht klein, wie Nudeln, brühet sie, daß der rohe Geschmack sich heraus ziehe, und seiget das Wasser wieder davon ab. Thut ferner in ein Casserol ein gut Stück Butter, Muscaten-Blüthen und die Möhren, kochet sie ein wenig, werfft geschnittene Petersilie und eine Hand voll gantz klar gesiebte Semmel darein, giesset gute Rindfleisch-Brüh, oder Petersilien-Wasser darzu, lasset es ein wenig aufwallen, leget die Artischocken mit hinein, und wenn sie wohl gekocht haben, richtet sie gehörig an. Gefüllte Artischocken, an dergleichen werden in der Vorbereitung, davon oben erwehnet, die Blätter etwas kürtzer, als an den nur beschriebenen abgeschnitten, und das inwendige fasichte aus selbigen heraus genommen, damit sie denen Pasteten ziemlich ähnlich werden. Setzet die Artischocken aus dem Wasser in ein Casserol, thut ein Stückgen Butter in einen Tiegel, lasset grüne Erbsen eine Weile in der Butter passiren, giesset die Brühe darauf, und kochet alles wohl zusammen. Etwas von denen Erbsen nebst einem Stückgen Schmaltz und Muscaten-Blüthen, reibet in einem Asche klar, giesset die Brühe von den andern Erbsen auf die gestossenen, rühret es durch einander, streichet es durch ein Haar-Tuch, und schüttet es über die grünen Erbsen, mit denen ihr die Artischocken füllen und überziehen wollet, und lasset es durch einander kochen, da ihr sodenn die Erbsen in die Artischocken füllet, und es zierlich anrichtet. Oder: Machet eine gute Krebs-Farce ohngefehr aus einem halben Schock; Ein anders halbes Schock Krebse siedet ordentlich ab, brechet sie aus, nehmet die schwartze Aedergen aus dem Halse, und schneidet sie als Nudeln, so können auch die Scheeren ausgebrochen, und deren Fleisch zu denen Hälsen gethan werden. Blanchiret etwas Kalbs-Milch in heissem Wasser, schneidets wie die Krebse, thut dieses mit den Krebsen, wie auch abgezogenen klein-geschnittenen Pistaches mit etwas Krebs-Butter in einen Tiegel, treibet es durch einander, schneidet Citronen-Scheller und Muscaten-Blüthen darunter, drücket von einer oder zwey Citronen den Safft darein, und bereitet also ein Ragou. Endlich beleget inwendig die Artischocken mit der zuerst gedachten Krebs-Farce, thut die nur beschriebene Fülle darein, machet aus der Farce einen feinen proportionirlichen Deckel darüber, und bestreichet ihn mit Krebs-Butter. Setzet die also gefüllten Artischocken in eine Torten-Pfanne, backet sie im Ofen, richtet sie gehörig an, und gebt sie trocken auf den Tisch. Oder: Machet zuförderst ein Ragou aus würfflicht-geschnittenem Kalb-Fleisch von der Keule, und Truffes in Kalb-Fleisch-Brüh eingeweichet, welches beydes ihr in warmer Butter eine Zeit passiren lasset, schüttet klein geschnittene Citronen-Scheller, Muscaten-Blühen, Ingber ꝛc. darzu, und lasset alles wohl mit einander dämpffen. Inzwischen machet eine Klare an, lasset Schmaltz über dem Feuer recht heiß werden, werfft die Artischocken, nachdem sie vorhero in der Klare wohl umgewendet, oder, wenn sie recht aussehen sollen, gar mit einem Pinsel davon überstrichen worden, dahinein, und backet sie daraus. Drücket in diese gebackene Artischocken, so wie Pasteten aussehen, etwas Citronen-Safft, füllet sie mit besagtem Ragou, und lasset sie so warm auftragen. Artischocken zu backen: Schneidet die Spitzen von den Blättern und den Stengeln gehörig weg, die Artischocken aber theilet der Länge nach in 4 Theile, kochet sie aber wie die gantzen, und lasset sie im Kalten trocken werden. Rühret in Milch ein wenig Mehl klar ab, als ein Milch-Mus, schlaget einige Eyer darein, rühret es wieder durch einander, thut Saltz und ein wenig Muscaten-Blüthen darunter, und giesset einen mäßigen Löffel voll von warmem Schmaltz in diese Klare, mengt es wohl durch einander, wendet die Artischocken in dieser Klare sauber um, oder tuncket nur unten die Helffte in die Klare, und lasset die obere Spitzen grün bleiben, setzet sie also in heisses Schmaltz, und backet sie darinnen fein gold-gelb. Wenn nun die Artischocken auf eine oder die andere Art, wie sie beschrieben worden, zubereitet sind, so werden sie dergestalt angerichtet, daß man die schönste unter denselben in die Mitte setzet, leget die Blätter, so denen andern Artischocken ausgezogen worden, ordentlich auf den Schüssel-Rand herum, schneidet die untersten Böden würfflich und streuet sie auf die Artischocken, und giesset sodenn die Brühe darüber, so ist alles

zum

zum Austragen fertig. Wie man aus Artischocken auch Carden oder Cardonen ziehen solle, siehe Carde.

Arzney, siehe Haus-Mittel.

Arum, siehe Aron.

Asand, siehe Benzoe.

Asch, ist ein rundes, tiefes, oben weites und unten spitzig-zulauffendes hartgebranntes Gefässe von Töpffer-Arbeit, wie ein grosser Napff, welches man in einer Haushaltung zu vielerley Dingen vonnöthen hat, als da seyn Reib-Stärck-Asche u. s. ferner, gemeiniglich aber brauchet man besondere zur Milch, als welche nach dem Melken des Viehes darein gegossen, und bis zu Abnehmung der Sahne oder des Milch-Rahms darinnen aufbehalten wird. Solchenfalls wird es ein Milch-Asch genennet, die zum Theil ganz sind, und woraus die Sahne mit dem Rahm-Löffel abgenommen werden muß, oder aber unten an der Seite hart am Boden ein Loch mit einem Zapffen haben, wodurch die Milch abgelassen werden kan, die Sahne aber solchergestalt in Asche sitzen bleibet.

Asche, ist das irdische Theil, welches vom Holtz oder andern Sachen, die sich verbrennen lassen, wann solche gäntzlich vom Feuer verzehret seyn, überbleibet, und daraus ein gewisses Saltz zu ziehen, dergleichen das Sal Absinthii, Tartari, die sogenannte Pott-Asche und vieles deralechen mehr. Man braucht sie dahero zum Laugen machen, Seiffen-sieden, und Glasmachen, (worzu insonderheit die Asche von Tannen- Buchen- Eschen- und Ahorn-Holtz sehr gut ist,) zum Salpeter Sieden, ingleichen als eine treffliche Düngung auf schweren und leimigten Feldern, sauren und sumpfigten Wiesen und in Gärten, und ist zugleich ein gutes Mittel, das Ungeziefer zu vertreiben, dahero sie ein guter Landwirt fleißig und öffters aus denen Oefen schaffen und zu solchem Gebrauch in der Aschen-Grube verwahren lassen soll. Vornemlich ist die todte Erde, so bey dem Pottaschmacher übrig bleibet, eine besonders herrliche Düngung der Aecker, weil diese das Nitrosische Saltz aus der Lufft wieder an sich ziehet, welches eben Cardo vegetationis, davon *Becheri Physica Subterranea* nachzulesen. Wann Asche aus Stroh gebrannt, mit Regenwasser vermischt, und Saamen-Getraide von der Art, davon das Stroh gewesen, darinnen geweicht wird, dieses soll die Fruchtbarkeit desselben trefflich verbessern.

Asche, ein Fisch, siehe Aesche.

Aschen-Baum, siehe Eschenbaum.

Aschenbrennen, siehe Aeschern.

Aschen-Brenner, siehe Aescherer.

Aschen-Grube, ist bey einer Haushaltung, sonderlich bey Brau- und Back-Häusern, ein nöthiger Platz, welcher mit Steinen ausgemauret, und mit einer wenigstens fünff viertel hohen Brüstung dergestalt wohl verwahret ist, damit sich die von den Herden und aus den Oefen geräumte und dahin eingeschüttete Asche, ohne Schaden zu thun, abkühlen könne, und auch sonst niemand durch Versehen dahinein fallen möge.

Aschen-Haus, wird nach der Policey an einigen Orten sonderlich auf den Dörffern vor dieselben zu machen verordnet und befohlen, die Asche dahin wegen der Feuers-Gefahr und vor die Salpeter-Sieder zu schaffen, wie im Magdeburgischen zu sehen. Es ist ein Platz mit einer drey Ellen hohen Mauer umgeben, welcher innewendig tief und an einer Seite offen ist.

Aschen-Korb, siehe Laugen-Korb.

Aschen-Loch oder Ascher-Loch, ist ein, unter einem Brau- Darr- oder andern dergleichen viel Holtz erfordernden Ofen mit Fleiß gemacht und ausgemauertes Loch, worein die Asche in währender Heitzung immerzu durch den löcherichten Herd oder Rost fallen kan, damit sie das nachgeschobene Holtz nicht am Brande verhindere, und die Kohlen so sehr ersticke.

Aschen- oder Ascher-Tuch, ist ein Stücke grober Leinewand, ohngefehr drey bis viertehalb Ellen lang, und drittehalb bis drey Ellen breit, durch welches die Lauge durchgeseiget wird.

Ascher, siehe Aescher.

Aschern, siehe Garn äschern.

Aschlauch, siehe Lauch.

Aschwurtz, siehe Diptam.

Aspe, Espe, Aspen- oder Espen-Baum, ist eine Art von Pappelbaum, welcher der Libysche Pappelbaum genennet wird; Er kommet aber mehr dem schwartzen Pappelbaum, als dem weissen bey, und hat runde Blätter, welche glatt, bleich-grün, und etwas zackigt oder unordentlich zerkerbt sind. Diese hängen an dünnen und langen Stielen, und müssen dahero wegen ihres ungleichen Gewichtes auch bey der gröbsten Wind-Stille zittern und wackeln, welches diesem Baum verschiedene Nahmen, als bey den Lateinern *Populus tremula*, bey den Frantzosen *Tremble* oder Zitter-Pappel, und bey den Holländern, welche diesen Baum zu Besetzung der Spazier-Gänge gerne brauchen, den Nahmen Ratteler, von dem beständigen Rasseln der Blätter zu wege gebracht, und zu dem Sprichwort: Er zittert, wie ein Aespen-Laub, Anlaß gegeben hat. Sein Holtz ist weiß und leicht, aber von keiner Härte, kan auch im Wetter nicht lange dauren, sondern es setzt, so bald nur etwas daran eingehauen, oder sonst verletzt wird, sich gleich ein Flecken dran, und wird molmicht, welches hernachmals die Spechte füglich auszuhöhlern, und zu ihrem Aufenthalt zu erkiesen wissen; Es verdirbt auch von sich selbst vom Kern aus, woselbst er durch einen in sich selbst gezeugten Wurm angefressen, hernachmals schwarz und endlich faul wird. Die geraden und ohnschadhafften Stämme werden zum Bauen gebraucht, jedoch müssen die daraus gearbeiteten Stücken an trockene Orte, und nicht an die Wetter-Seite oder sonst ins feuchte kommen. Das höckerigte und schadhaffte aber wird zu Scheiten geschlagen, und verbrennet. Die Kohlen von diesem Baume gebrauchen die

Pul-

Pulvermacher zum Schieß- und Büchsen-Pulver; Die Rinden aber dienen so wohl den Rothgerbern, als auch zu Fackeln. Seine Frucht oder Saamen bestehet in Fingers langen rauhen Körnlein, welche er gleich im Martio eilig heraus treibet, die aber, so bald sie von der Sonnen abgedorret, geschwinde wieder verderben, und sich in die Lufft verstäuben. Er wächst am liebsten an feuchten Orten, wiewohl er auch auf Bergen und in Wäldern zu finden, und in diesen letztern deswegen wohl zu dulten ist, weil er geschwind in die Höhe wächst, und dem Unter-Holtz keinen Schaden zufügt. Er giebt mit seinen Zweigen einen annehmlichen Schatten, welcher um so viel lieblicher ist, weil die stetig sich bewegende Blätter eine angenehme Kühlung verursachen. Es führet auch dieses Holtz einen Sand bey sich, welcher aus der Erden durch den Safft in demselben mit in die Höhe läufft und einwächset, und von denen Drechslern und Tischern, so es wegen seiner weissen Farbe gerne verarbeiten, so wohl als von denen Muldenhauern, wann sie Backtröge und Mulden daraus verfertigen, an ihrem hierzu besonders scharffen Zeuge mercklich gespüret wird.

Asphodill-Lilien, siehe Affodill-Lilien.

Asphodill-Wurtz, siehe Affodillen.

Assel-Wurm, Essel-Wurm, Eselein, Keller-Essel, Keller-Schabe oder Keller-Wurm, ist ein kleiner aufs höchste einen Quer-Finger langer und etwan den dritten Theil so breiter Wurm, auf dem Rücken gleichsam mit einem grauen oder schwärtzlichten flach-runden Schild bedecket, und auf ieder Seite mit sieben Füssen versehen, deren ieder nur ein Gelencke hat. Wenn man ihn anrühret, so ziehet er sich gantz rund zusammen, daß der Kopf zum Hintertheil kommt. Diese Würme halten sich an den Wänden und Mauren, in faulen Bäumen, an feuchten und sumpfigten Oertern, unter Steinen, Blumen-Töpffen oder Kästen, besonders aber in Kellern unter denen Wein- und Bier-Fässern auf, und mehren sich durch kleine Eyer, welche wie weißglänzende Perlein aussehen. Man kan sie in der Medicin vortrefflich nutzen, indem sie mehr flüchtiges und scharffes Saltz bey sich führen, als kein anderes Thier, und dahero überaus digeriren und öffnen. Mit dem Oel, darinnen man dergleichen Würme gekocht, soll man die hefftigsten Kopff-Schmertzen vertreiben können. Der Wein, darein man Assel-Würme gelegt, wird als ein treffliches Mittel wider die Gelbsucht und Harn-Winde recommendirt, der Safft von solchen ausgepreßten Würmen aber zu zwantzig Tropffen in einem angenehmen Getränck eingenommen, wider die Wassersucht angerühmet.

Assietes, sind eine Art Schüsseln, die etwas tiefer, iedoch grosser als ein gewöhnlicher Teller, darein die Sallate, oder an deren stat die eingemachten Dütschen angerichtet und aufgeputzet werden.

Ast, ist der Theil eines Baumes, welcher an der Seite des Stammes heraus wächset, und woraus, wann derer viele zusammen kommen, das Haupt oder die Krone eines Baumes formiret wird. An einem Obst-Baum sind viererley Aeste, als 1) Holtz-Aeste, 2) Frucht-Aeste, 3) falsche Aeste, und 4) schwache Aeste. Die ersten, nemlich die Holtz-Aeste, sind die allergrößten Aeste an einem Baum, welche von dem vielen Safft desselben herkommen, denn so der Baum nicht viel Safft hat, hat er auch wenig solcher Aeste. Diese Aeste stehen alle aufrecht, doch an dem Baum, und treiben mit Gewalt vor sich; Sie haben etwas grosse Augen, welche eng bey einander stehen, und diese Aeste sind es, die dem Baum eine rechte Art geben, und eine anständige Figur machen. Aus diesen entspringen 2) die Frucht-Aeste, welche theils lang, theils kurtz und schwach, deren etliche gerad, etliche ein wenig gebogen sind; der eine treibet starck, der andere gemach, einer treibet Holtz, der andere Frucht, und füllen also mit ihren Blättern und Früchten den Baum: sind dahero die besten Aeste, welche, weil die Frucht von ihnen herkommt, deswegen Frucht-Aeste genennet werden. 3) Die falschen Aeste, welche auch den Nahmen Wasser-Aeste oder Wasser-Schosse führen, entstehen von dem überflüßigen Safft des Baumes: Denn so der Baum nicht zu viel Safft hat, so wachsen auch dergleichen Aeste nicht. Sie befinden sich meistens an denenjenigen Bäumen, welche schon etliche Jahr gestanden, und starck gewachsen sind; haben flache, ziemlich weit von einander stehende Augen, und wachsen aus dem alten Holtze gerad in die Höhe; sind groß wie die Holtz-Aeste, doch stehen sie niemalen bey denenselben, nur wo, kurtz vorher gedachter massen, der Baum überflüßigen Safft hat, da brechen sie heraus, tragen nicht gerne Früchte, und benehmen hingegen dem Baume seinen Safft. Uber iettgemeldte Art falscher Aeste finden sich noch andere, welche gleich das erste oder andere Jahr an die jungen Bäume kommen, und denen Holtz-Aesten gantz ähnlich sehen. Sie werden auf folgende Weise erkannt: Wann ein junger Baum seine starcken Holtz-Aeste oben stehen hat, und unter solchen zween oder mehr Aeste stehen, deren einer kleiner, als der andere ist, es folget aber unter diesen kleinen noch ein starker Ast, so ist derselbe falsch: Item, so unten an dem Stamm die Holtz-Aeste seyn, und über denselben die kleine stehen, über diesen aber ein starcker kommt, so ist er ebenmäßig falsch, und kommt von dem überflüßigen Safft des Baumes; diese falschen Aeste werden alle hinweg geschnitten. 4) Die schwachen Aeste sind die, so nach denen Frucht-Aesten stehen, haben aber nicht so viel Safft als diese, daher sie schwächer und an der Spitze des Holtzes schwartz werden. Diese werden stehen gelassen, und zu Frucht-Aesten reservirt. Uber diese erst-erzählte viererley Arten Aeste finden sich noch zweyerley Gattungen, davon die erstern weder Frucht- noch Holtz-Aeste genennet werden können, indem sie zu jenen zu starck, zu diesen aber zu schwach sind, haben aber doch mehr Safft als die Frucht-Aeste, und wachsen unterhalb der Holtz-Aeste hervor. Die andern kommen erst

nach

nach den Hunds-Tagen, und zwar von vielem Safft an unterschiedlichen Orten des Baums, bringen keine Früchte, und werden glatt hinweg geschnitten. Nach diesem Unterscheid richtet man sich im Außputzen der Bäume, sonderlich der fruchtbaren. Siehe Ausbrechen.

Aft, Aft-Loch, wird in einer Pfosten oder einem Bret derjenige Ort genennet, daraus der Holtz-Ast seinen Ursprung genommen, und in dem Stocke, die zu dergleichen auf die Säg-Mühlen gebracht worden, daselbst mit durchsäget werden. Dieser Aeste giebt es zweyerley Arten, als verwachsene oder wannrige und ausfallende; wie nun die ersten dem Bret eine Festigkeit und Dauer einiger massen geben, so sind hergegen die ausfallende desto unangenehmer, weil sie leichte, wenn das Bret eintrocknet, verlohren gehen, und ein ungebohrtes Loch abgeben, welches an keinem Orte, wo es auch nur sey, einem Haus-Herrn Nutzen schaffet. Von diesen

Ast-Löchern hat man Gelegenheit genommen, auch diejenigen kleinen Löcher im Schleyer, Leinwand, Catun, Nessel-Tuch und dergleichen eben also zu nennen, die bey Webung solcher Tücher wegen des gerissenen oder knotigten Fadens entstanden seyn.

Astrang, siehe Meister-Wurtz.

Atel, siehe Adel.

Atlas, ist ein ganz seidener Zeug von ungedrehetem Drat, einfärbig und ganz glatt gewebet, ohne einige Blumen oder Streiffen, hergegen von einem schönen Glantz und Spiegel. Der älteste und schlechteste ist der Ost-Indische, wird Bällgen-Atlas, ingleichen *Satin* genennet: Man hat aber auch Frantzösischen; Vor den besten unter allen wird der Italiänische gehalten, der zu Mayland, Genua, Lucca und Bologna fabriciret worden; Jetzo aber wird dergleichen auch hier und da in Deutschland gar schön gemachet.

Attich, oder Acker-Hollunder, ist ein bekanntes Gewächse, und eines von den besten Theriacs-Kräutern der Bauren und armer Leute, so dem Hollunder an Gestalt und Geruch fast gleich kommt, iedoch kleiner ist, und zu keinem dauerhafften Strauch erwächset, sondern jährlich wieder veraehet. Er hat eine weisse Wurtzel eines Fingers dicke, aus welcher runde Stengel eines Mannes hoch hervor wachsen, so voll Marcks, und zu beyden Seiten mit grossen schwartz grünen Blättern, wie die Hollunder-Blätter besetzet sind, deren etwan fünff oder sieben an einem Stiel gegen einander stehen, und einen starcken, aber üblen Geruch haben. Oben am Stengel überkommt er weisse mit wenig Purpur vermischte gekrönte Blümlein, die viel lieblicher als die Hollunder-Blüthen riechen, und aus welchen schwartze runde Beerlein werden. Er wächset gerne an schattigten und feuchten Orten, bringt seine Blüthen im Junio und Julio, und trägt reiffe Beeren im Augusto und September. Die in diesen Beeren befindliche Körner pulverisiret, und anderthalb Quint vor eine schwache, und zwey Quint vor eine starcke Person, in weissem Wein eingenommen, ist eine gute Purgation vor Bauern und arbeitsame Leute, ja man kan es auch wohl in kleiner Dosi den Kindern geben. Noch bessere und gelindere Wirckung hat das Oel von diesen Attich-Körnern: soll also eine Haus-Mutter dieser Kerne im Herbst eine gute Quantität sich einsammlen. Die Beeren, welche wohl zeitig seyn müssen, werden zerstossen, und in ein Wasser gethan; Was gute Kerne sind, fallen auf den Boden, diese sind zu behalten, was aber oben aufschwimmet, das thut man hinweg. Wenn man sie aus dem Wasser nimmt, muß man solche aus weissem Weine waschen, im Schatten trocknen, und in Säcklein aufhängen. Das Attich-Oel wird also gemacht: Man nimmt zehen Pfund Attich-Kerne, pulverisirt sie sauber und klein, lässet sie in einem grossen glasurten Topff in klarem Wasser sieben oder acht Stunden lang sieden, und wann das Wasser einsiedet, kan man wieder so viel heisses Wasser nachgiessen; den Schaum davon, aus welchem das Oel wird, muß man fleißig nach und nach abschöpffen, und in ein Glas zusammen thun. Dieses muß wohl zugemacht, und verlutirt in frischen Roß-Mist tief eingegraben, in acht oder zehen Tagen wieder gemach heraus gehoben, und das oben auf schwimmende Oel von dem Wasser abgesondert, durch ein hären, oder sonst ein sauberes Tuch geseihet, und in einem reinen Glase zum Gebrauch wohl verwahret werden. Ein halber Löffel voll von diesem Oel, viet Stunden vor dem Essen in einer Suppe genommen, ist gnugsam, eine mittelmäßige Person zu purgiren: Es ist auch für die Glieder-Schmertzen, warm aufgerieben, ein treffliches Linderungs-Mittel. Der Safft aus den Blättern, in Wein gesotten, und mit May-Butter zu einer Salbe gemacht, lindert die Schmertzen der Gicht. Die Beeren, wie auch die mittlere Rinde der Wurtzel, und die Wurtzel selbst in Wein gesotten, oder gebeitzt, und davon getruncken, heilen die Wassersucht. Die Blüthe und Blätter in Milch gesotten, oder auch in Wasser, und warm aufgelegt, stillen die Miltz- und Gicht-Schmertzen, und zertheilen die wässerigen Geschwulsten. Da nun alles an diesem Strauche heilsam zu gebrauchen ist, so soll denselben billig ein Haus-Vater in seinem Garten haben: Denn er bedarff keiner sonderbaren Wartung, und wann der Saame nur in einen Gras-Garten gebracht, und recht mit Erde bedeckt wird, so kommt er gewiß fort, und lässet sich hernach nicht gerne vertreiben.

Atzel, siehe Elster.

Atzen, siehe Aetzen.

Aue, ist ein Stück Land, so in einem Grund oder Thal, oder aber an einem Strom, Fluß, oder Bach gelegen, und mit Höhen umgeben ist. Die Auen dienen zur Vieh Weyde, können aber auch zum Ackerbau gebraucht werden: Die Auen-Felder haben die Art an sich, daß sie bald naß, und auch bald feste werden, daher dann die Mittel-Zeit in derselben Bestellung wohl beobachtet werden muß.

Auer-Hahn, Aur-Hahn, Ur-Hahn, Ohr-

Ober-Hahn, ist einer der vornehmsten Wald-Vögel, und nächst den Trappen der grösseste unter denen wilden Hünern, daher man ihn Ur-Hahn genennet, welches Wort Ur bey denen Alten so viel als Groß gebeutet, aber wegen seines harten Fleisches nicht eben der beste. Was seine Gestalt und äusserliches Ansehen anlangt, so sind seine Augenbraunen und das Häutlein um die Augen roth, der übrige Kopff aber schwartz, und der Schnabel kurtz und gebogen: von den Ohren hangen ihm zwey Wammen herunter wie dem Hauß-Hahn: der Rücken und der Hals sind aschenfarb, mit untermengten braunen und schwartzen Flecken, die Brust, der Schwantz, und der Bauch schwartz, die Schwing-Federn in den Flügeln schwärtzlich, die kleinen dunckel-braun, und die unter den Flügeln weiß; die Hüfften sind mit weissen, die Füsse aber, bis an die Zehen, mit dunckeln Federn bekleidet. Er wohnet gerne in hohen Gebirgen und grossen Wäldern, wo es Brunnen-Quellen giebet, die Sand-Körnlein führen, deren er stets einige im Magen behält. Seine Faltz, oder (wie einige wollen) Pfaltz d. i. sein Locken der Henne fänget sich des Frühlings gar zeitlich zu Anfange des Martii an, obgleich noch Schnee und Frost vorhanden, (daran er sich doch nicht kehret) und zwar kurtz nach Mitternacht, bis es Tag wird. Gemeiniglich geschichet solches auf der Höhe, an hangenden Bergen, allwo er den Morgen kan kommen sehen, sonderlich hält er sich gerne auf, wo Rothbuchen, oder auch rauschende Bächlein zu finden sind, welche letztere er gerne höret; derer Knospen von Rothbuchen aber bedienet er sich des Winters zu seinem Gesse, wiewohl er auch zu andern Zeiten mit Wacholder-Heidel-Preussel- und Hind-Beeren, auch Mehl-Fäßaen oder Mehl-Feistaen und verschiedenen Kräutern seine Nahrung sucht. Wo er sich einen Ort zur Faltz-Zeit ausersehen hat, und man ihn daselbst einmahl antrifft, da ist er meistens alle Wochen zu finden, daferne er anders Ruhe haben kan, und nicht verstöret wird. Wann der Auer-Hahn in seiner Faltz-Zeit schreyet, so klinget es fast, als ob ein Brase-Rädder mit seinem Wetz-Stein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche. Er wird, damit man näher zu ihm kommen möge, in währendem Schreyen, eilligst besprungen, und so er aufhöret, muß man stille stehen, denn sonst, wo er ausser deme das geringste hören oder mercken solte, fliehet er davon, und obgleich dem allzubegierigen Schützen unter währendem Faltz-Geschrey ein Fehl-Schuß entgehen solte, vermercket er solches dennoch nicht. Wann er aber mit einem Schrot getroffen wird, oder sonsten den Schützen mercket, so ziehet er, wie leicht zu gedencken, ohnverzüglich fort. Zu währendem Faltz-Geschrey, da er gedachter massen weder höret noch siehet, gehet er, wie ein Indianischer, oder auch sogenannter Trut-Hahn mit unter sich gespreitzten Flügeln, und straubigten Federn auf einem dicken Ast des Baumes hin und wieder. Und gleichwie er an seinem Wildpret und schöner Gestalt durch solche Geilheit abnimmet; also gehen auch sodann die Federn von den Füssen weg. Sobald nach geschehener Faltz der Hahn auf den Erdboden gestrichen, kommet gleich das Huhn zu ihm herbey, und wird von ihm, wie anderes Geflügel zu thun pfleget, ordentlich getreten, keinesweges aber, nach dem alten Märlein, von demselben der Saame auf die Erde gelassen, vielweniger alsdann von der Henne genossen, und dieselbe damit befruchtet, weil es wider die gesunde Vernunfft läufft, und die Natur dasjenige, was im Magen verdauet wird, zu keiner Frucht wirket. Solcher Auer-Hahn-Pfaltz wird verhero, wo er anzutreffen ist, zur gewissen Nachricht richtig verhöret, ehe man solches der Herrschafft anmeldet, damit man dieselbe nicht auf ein ungewiss anführe, und zu vielfältiger vergeblicher Mühe, schlaflosen Nächten, und anderm Unlust Anlaß gebe. Der Auer-Hahn ziehet nicht im Herbst mit andern Vöglein weg, sondern hält seinen Stand des Jahres durch beständig; Er gehöret auch unter die hohe Jagd. Die Auer Henne oder das Huhn, welche kleiner als der Hahn, braun-flecktat, und mit etwas fahlroth bemercket ist, und deren viele sich zur Pfaltz-Zeit bey dem Hahne befinden, weichet, nachdem sie empfangen hat, heimlich von der Gesellschafft. Wann die Rothbuche ihre Knospen öffnet, und die Blätter aus einander gehen, dann suchet das Huhn seine Gelegenheit unter Sträuchern, in Gehauen und Schlägen entweder in Hedde-Kraut, oder in Zimmer- und Wellen-Gemste, und leget daselbsten sechs, acht, zehen bis zwölff Stück Eyer, brütet auch solche meistentheils in vier Wochen aus. Es würde sich vielleicht dieses rare Feder-Wild wohl vermehren, wann sie nicht in der Brut-Zeit, ehe die Jungen recht flücke werden, von den Raub-Thieren Schaden leiden müßten. Er ist am besten zu geniessen, wenn man ihn einbeitzt und nachgehends in Pasteten schlägt, wiewohl er auch gebraten auf grosser Herren Tafeln aufgesetzet wird. Solchen aber recht mürbe zu braten, muß man fleißig Achtung geben, weil derselbe ein zäher Wildpret hat, als der älteste Hirsch. Derohalben verfahret damit also: Wenn ihr ihn gerupffet, so werffet selbigen sauber aus, und klopffet ihn sehr wohl, daß er mürbe werde; Waschet ihn reine und haltet ihn in siedend Wasser, daß er darinnen ein wenig anlaufe, alsdenn aber leget ihn wieder in kaltes Wasser. Hierauf könnet ihr ihn erst mit Nelcken und Zimmet, hernach darüber mit Speck spicken, einsaltzen, und einige Zeit liegen lassen. Alsdenn stecket ihn an den Spieß, und sehet zu, daß er gantz gemählig brate, je mähliger er am Feuer traciret wird, je besser er ausbratet und mürbe wird. Sobald er anfähet zu braten, begiesset ihn mit zerlassener Butter, vermachet ihn mit Papier, begiesset dasselbe ebenfalls fleißig mit Butter, und wenn es allzubraun geworden, leget einen frischen Bogen abermahlen darüber, und treibet ihn also ein 3 Stunden lang an stetem Feuer herum. Wenn er nun gut gebraten, leget ihn auf eine Schüssel in die abgetroffene Brühe, giesset ein wenig braune Butter darüber, streuet klein-geriebene Semmel darauf, und garniret

ret die Schüssel mit Blumen, sauber ausgerissenen Citronen und Blättern aufs schönste. Ihr könnet auch an stat der Braten-Brüh folgende Sauce daran machen: Bräunet ein wenig Mehl in brauner Butter, und giesset die Braten-Brüh darzu; Thut Wein, ein wenig Eßig, Citronen nebst dergleichen Scheller und Gewürtz, als Ingber, Pfeffer und Nelcken, nicht weniger ein Stück Zucker hinzu, daß es süß und säuerlich durch einander schmecket, schüttet diese Sauce in eine zurecht-gemachte Schüssel, leget den Auer-Hahn hinein, und verfahret im übrigen, wie schon erwehnet. Einen Auer-Hahn in eine Pastete zu schlagen, fähet man also an: Erst wird derselbe solchergestalt eingebeitzet, daß er wohl ein halb Jahr ohne einigen Schaden aufgehoben werden kan; Man rupffet nemlich den Hahn, wirfft ihn aus, klopffet ihn brav, saltzet ihn wohl ein, schneidet Zwiebeln darüber, sprenget ein wenig Eßig darauf, und lässet ihn also über Nacht stehen. Alsdenn zähmet ihm die Beine unten ein, daß er fein zusammen kommt, stosset ihm einen Spieß durch den Leib, leat ihn auf den Rost, lasset ihn ein wenig über dem Feuer anlauffen, legt ihn in ein Geschirr, giesset Eßig darüber, so lässet er sich eine geraume Zeit aufbehalten. Nach diesem bereitet eine Pastete aus einem gebrannten Teig, dessen Helffte treibet mit einem Wargel-Holtz dergestalt aus, daß er ohngefehr eines Fingers dick bleibet, leget denselben auf Papier, bestreichet ihn mit Eyern: Nehmet ein wenig Teig, schneidet Ringen als wie Rost-Eisen aus, legt solche auf dem ausgetriebenen Teig in Form eines Rosts herum, (dieses heisset eben bey denen harten Pasteten der Rost) und zwar nur so weit, als der Hahn zu liegen kommt; Thut Butter und Speck auf diesen Rost, streuet Ingber, Pfeffer, Nelcken, und klein-geschnittene Citronen-Scheller darüber nebst was Lorbeer-Blättern. Nehmet den gebeitzten Hahn aus dem Eßig, schneidet Speck einen Finger dick, und drey quer Finger lang, bestreuet ihn mit Saltz, Pfeffer, Ingwer, Nelken, mischet alles wohl durch einander, spicket mit diesem Speck den Auer-Hahn, und leget ihn auf den vorher beschriebenen Rost in die Pastete. Rollet hernach ein Stück Teig lang, wie einen Strick, schneidet solchen in der Mitte entzwey, umziehet damit unten am Teig den Hahn, daß er geraum, doch diesen Umzug nicht berührend, darinnen liegen kan, und streuet dergleichen Gewürtz über ihn, wie über den Rost. Damit ihr nun den gantzen Hahn und den untern Teig überziehen könnet, so treibt die andere Helffte des Teiges auch aus, drücket ihn auswendig an den aufgesetzten Rand fest, nehmet ein Pasteten-Band oder Form, drücket den Teig darein, schneidet es unten und oben fein sauber ab, umziehet die Pastete um und um aufs zierlichste, schneidet alsdenn den untern Teig, welcher über das Pasteten-Band ein paar quer Finger vorgehen muß, in der Runde gantz reinlich weg, daß er gleich wird, machet auch einen gedreheten Krantz unten herum, und oben auf einen ausgeschnittenen Deckel, setzet den Auer-Hahn also, damit auf den obern Ort der Pastete dessen Kopff, und unten die Füsse kommen. Diese mit dem Hahn gefüllte Pastete lasset in einem heissen Ofen backen, leget, wenn sie etwas zu braun werden solte, einen Bogen Papier darauf, und wenn sie halb gahr gebacken, stechet mit einem Holtze ein Loch darein, welches Lüfften heisset, ausser diesem Vortheil sie gerne springet, lasset sie eine Weile stehen, und füllet endlich durch einen weiten Trichter folgende Brühe hinein: Bräunet über dem Feuer in Butter ein wenig Mehl, giesset Brüh, Wein und Eßig darein, und lasset es einen Sud thun; Oder: Leget zu dieser Brüh noch gantze Zwiebeln, etliche Stengel Thymian, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Capern, und ein paar gehackte Sardellen, und lasset es durch einander kochen, bey dem Einfüllen aber müssen die Zwiebeln davon genommen werden, lasset die Pastete annoch eine oder anderthalbe Stunde im Ofen dämpffen. Wenn sie nun gut und fertig, nehmet sie aus dem Ofen, bestreichet sie mit Speck, garniret sie aufs sauberste, da sie alsdenn kalt oder warm verspeiset werden kan. Die Weydmännischen Redens-Arten von dem Auer-Hahn sind: daß man spricht: Er wird aufgebrochen, wenn ihm das Gescheide aus dem Leibe genommen wird, und daß man sagt: Er habe Füsse und nicht Klauen.

Auer-Ochse, ist eine sehr wilde dunckelschwartze Art der Ochsen, mit denen er in allen überein kommt, nur, daß dieser ein gar ungeheuer grosses Thier ist, so daß zwey Männer zwischen seinen Hörnern wohl sitzen können, hat unter dem Maul einen grossen Bart, auf der Stirne einen Büschel krauser Haare, und ist gar schnell auf den Füssen. Man findet deren viele in den mitternächtigen Ländern, die meisten aber in Moscau, Schweden, Pohlen und Preussen. Wo ein solches Thier im Walde etwa angeschossen oder sonst durch was angereitzet und bitzig gemachet wird, erzeiget es sich vor Zorn gantz unsinnig und rasend, so, daß es die stärckesten Bäume mit dem Kopffe umzustossen sich unterfänget; wenn es insonderheit wahrnimmet, daß sein Feind dahinter verborgen, da alsdenn dergleichen Thier von dem beherzten Jäger auf der Seiten einen Fang bekommen kan. Es soll ein Auer-Ochse die rothe Farbe gar nicht leiden können, daher, wenn man ihn zu fällen suchet, stellet sich ein Jäger auf einem starcken hohen Baum, an einem andern aber, nicht weit davon, lässet ein Knecht einen mit Stroh ausgestopfften Mann, der roth angekleidet, an einem Seil herab auf den Boden, beweget ihn so lange hin und her, bis der Ochse dessen gewahr wird, da er denn mit grosser Wut auf den Mann zurennet, und ihn umzubringen gedencket, der Knecht ziehet den Mann unvermerckt hinter den Baum, oder auch gar in die Höhe zu sich, da denn der Ochse, wie oben gedacht, brav auf den Baum zustosset; Mittler Weile fasset ihn der Jäger auf dem Baume sehr wohl, und schiesset selbigen von dannen, daß er fallen muß.

Aufbinden, heisset das mit der Sichel geschnittene, oder mit der Sense gehauene Getrei-

traide in Garben binden. Dasselbe soll man durchaus nicht bey nassem oder feuchten Wetter, sondern bey schöner und trockener Zeit thun, damit das Getraide hübsch trocken in die Scheune komme. Nach dem Aufbinden müssen die Garben oder Bunde in Mandeln gesetzet werden, damit man abzählen könne, wie viel man nach Schocken und Mandeln, an Garben auf diesem oder jenem Stücke erbauet habe. Es geschiehet bald mit gemachten Streh-Seehlen, an einigen Orten aber auch mit Wieden, wenn das Getraide kurtz ist, sonderlich bey dem Sommer-Getraide: Bald aber mit Seehlen, so aus dem Getraide selbst gemachet werden, wie bey dem Korn. Es gehet aber mit diesen letzten viel zu schanden.

Aufbrechen, ist ein Weydmännischer Terminus, welcher so wohl bey dem hohen Wildpret, dergleichen Hirsche, Thiere, Schweine ꝛc. als auch bey dem zur hohen Jagd gehörigen Feder-Wild, denen Auer-Hahnen, Trappen ꝛc. gebraucht wird, und heisset: Ein Wild aufschneiden, und demselben das Gescheide aus dem Leibe nehmen. Unter allem erfordert der Aufbruch des Hirsch-Wildprets eine besondere Zierlichkeit und Accuratesse: Denn wenn der Jäger den Hirschen aufbrechen will, so muß er solchen erstlich auf frische eichene Brüche und in das Gehörne legen, hernach am Halse hinunter aufschärffen, die Gurgel unter dem Knorpel abschneiden, mit dem Schlunde heraus reissen, alsdann beydes von einander theilen, den Schlund aber mit dem Messer etwa Fingers-lang fein sauber durchstechen, und durch den Stich drey oder vier mahl durchschlingen, damit das Geäse beym Hineinziehen nicht heraus gehe und Unreinigkeit verursache; Darauf stecket man die Gurgel und den Schlund, nachdeme man dasselbe nach der Hertz-Kammer zu mit der Hand wohl los gestossen hat, mit aller Gewalt in gedachte Herts Kammer hinein, tritt hierauf zwischen die Hinter-Läuffte des Hirsches, schärffet ihn erstlich zwischen dem kurtzen Wildpret hinunter, zwischen denen Keulen nach dem Wende-Loche zu, bis auf den Schluß oder Eis-Knochen auf: dann schneidet man auch in diesem Schnitte an dem dünnen Leib die Haut bis an den Brust-Kern auf, öffnet hernach den Leib mit Vorsicht, daß der Wanst nicht mit zerschnitten wird, iedoch, daß es ein Loch giebt, worein man mit zweyen Fingern greiffen kan, sodann setzt man in solches Loch die zween Vorder-Finger der lincken Hand ein, und hält mit der rechten Hand das Messer zwischen den Fingern, drücket also mit selbigen das Messer vorsichtig fort, bis hinauf an den gedachten Brust-Kern; Darauf wird das Netze heraus gerissen, und der Wanst samt dem Gescheide (welches man nach den Nieren zu, allwo es angewachsen, daß man es nicht aufreisset, untergreiffet) heraus gezogen, wenn man vorhero zwischen dem Zwerch- oder Quer-Fell und dem Wanste hinein greiffend, sich des Schlundes (den man erstlich durch und durch heraus ziehen muß) versichert hat. Nach diesem schläget man hinten den Schluß auf, schneidet den Mast- oder Weyde-Darm bis zum Wende-Loche fein gantz heraus. Ferner wird das Unschlit nebst den Nieren heraus gerissen, hernach das Zwerch-Fell an denen Rippen herum los geschnitten, die Gurgel ergriffen, und folglich das Gedäusche heraus gerissen. Letztlich schneidet man die Lenden-Braten heraus und drücket die Keulen wohl von einander, so ist man mit dem Aufbrechen fertig. Siehe ferner Zerwircken.

Aufbrechen, ist auch an einigen Orten ein Brau-Terminus, wann nemlich der Mösch aufgebrochen und der Breyhahn abgezogen wird, wie in Halberstadt.

Aufeisen, heisset in die zugefrornen Teiche und Fischhälter Oeffnungen und grosse Wuhnen oder Löcher machen, damit die Fische recht Lufft bekommen. Dieses muß um so öffter geschehen, ie dicker das Eis ist; wo nicht Quellen vorhanden sind, die das Wasser an einigen Orten beständig offen halten, und nicht völlig zufrieren lassen. Man kan auch grosse ungeknickte Streh-Bündel in die aufgerissten Locher stecken, so bekommen durch die Röhren des Strohes die Fische dennoch Lufft, wenn die Löcher gleich wieder zufrieren.

Auffüllen, ist eine sehr nöthige Verrichtung in den Kellern, bey Wein und Bier, so auf dem Lager liegen: Denn wie der Wein in den Fässern sich verzehret, das Bier durch das Gähren und Ausstossen weniger wird, der leere Raum aber in einem Fasse über dergleichen Getränke ihm höchst schädlich; Also müssen solche Fässer, die nicht zu Zapffen gehen, immer voll gefüllet, auch darbey um den Spunt wohl abgewischet und reine gehalten werden. Es geschiehet aber das Auffüllen mit einem Unterscheid: Denn bey dem Weine braucht man zur Fülle iedesmahl wieder Wein, wenn er schon nicht der allerbeste, oder in Ermanglung dessen scheuret man die schönsten weissen Kieselsteine auf das reineste, und lässet deren so viel durch das Spunt-Loch hinein fallen, bis der Wein daselbst fast überlaufft, wischet mit einem reinen Lappen das Faß sowohl als den Spunt selbst, gar eigen ab, und schlägt es wieder zu. Das Bier hergegen, und sonderlich das Lager-Bier, wird anfangs, bis es keine Hefen mehr auswirfft, immer mit frischem Bier, hernach aber mit frischem wohlschmeckenden Brunnen-Wasser allezeit über den andern Tag, da es gefasset, aufgefüllet, und ist wohl acht zu geben, damit es nicht überlauffe, denn ein solches Faß verwundet es in vielen Tagen nicht; darbey muß man aber bedencken, daß auf solche Art aus dem Wasser sich kein Bier brauen lasse, wenn man ohne Noth mehr von dieser Fülle in ein Faß giessen wolte, als sich ordentlich gehöret. Das Schencke-Bier, wenn es nicht burtig weggetruncken und daher übelschmeckend wird, pfleget man bey solchen Umständen mit ein wenig junger Würtze aufzufüllen, daß es wieder aufstosse.

Aufgelauffener Koch, dieses ist eine Art von Torten, welche man aus gewissen Dingen, z. E. aus Aepffeln, Erbsen, Eyer-Dottern, Grieß, Käl-

Kälber-Lebern, Krebsen, Möhren, Mandeln, Quitten, Reiß, Rinder-Marck, Rinds-Euter, Semmeln, Zimmet u. s. f. darnach sie auch genennet wird, zubereitet, indem man aus dergleichen vermittelst vieler Eyer und sehr klar gesiebten Zucker einen zarten Teig machet, diesen in einen hierzu verfertigten blechernen Reiff thut, und im Back-Ofen wohl ausbacken lässet. Es müssen bey einer ieden Art gewisse Vortheile wohl in acht genommen werden, soll ein solcher Koch nicht sitzen bleiben, sondern fein auflaufen, wie denn der Haupt-Grund darinnen bestehet, daß man bey diesen Torten die Feuchtigkeit vermeide, denn wenn diese darinnen bleibt, können solche nicht auflauffen. Daher es einer guten Köchin zur Nachricht hier beygesetzet worden, was nebst diesem bey einem und andern zu beobachten. Aufgelauffener Apffel-Koch: Röstet Semmel in Butter fein gold-gelb, brätet Aepffel, ziehet diesen die Haut herunter, nehmet das Fleisch davon bis auf den Griebs, thut beedes in einen Reib Asch, rühret es darinnen wohl unter einander, schlaget ein 10 Eyer, und eben so viel Dottern noch darzu. Habt ihr dieses alles aufs beste nochmahlen zusammen gerühret, mischet drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet darunter; schüttet diesen abgerührten Teig in den zurecht gemachten Reiffen, backet ihn im Ofen gahr, und streuet Zucker und Zimmet darüber. Oder: röstet über dem Feuer in ein wenig Butter geschälte und kleingeschnittene Aepffel gantz trocken, thut geriebene, und gleichfalls in Butter geröstete Semmel hinzu, rühret solches wohl zusammen nebst drey viertel Pfund Zucker und ein Loth Zimmet. Nehmet hierauf von 16 Eyern das Weisse, schlaget solches in einem Gefäß so lange, bis es ein Schnee werde; schüttet diesen Schnee in die mit Zucker und Semmel wohl abgeriebenen Aepffel, rührt es nochmalen gut unter einander, thut diesen Teig in den mit Butter bestrichenen Reif, lasset es backen, und wenn es bald gahr, überstreichet mit noch ein wenig solchem Schnee ohngefehr eines kleinen Fingers dick den Koch damit, und streuet bunten Zucker darauf, s. i. f. Aufgelauffener Erbsen-Koch: Kochet schöne und rein-gelesene Erbsen im Wasser halb gahr, so, daß die Bälge sich selber ablösen, und nehmet solche davon, die Erbsen aber lasset wieder trocken werden. Hierauf stosset sie in einem Mörser gantz klein und glatt, unter diese reibet in einem Reib-Asch in Butter geröstete Semmel, wie auch ein Stück Butter, schlaget daran zehen Eyer, rührts wohl durch einander, thut Gewürtz hinzu, und rührts immer gantz zart und glatt, setzet noch 8 Eyer-Dottern darzu, mit welchen ihr alles nochmahlen fein wohl einrühren müsset. Schüttet ein halb Pfund Staub Zucker hinein, haltet mit dem Rühren an, bis es gantz zart, thut diesen Teig in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lasset es backen, und tragt es wohl garniret warm auf, denn alle dergleichen fett-gemachte Köche müssen warm gegessen werden. Aufgelauffener Eyer-Dotter-Koch: In einem Reib-Asch rühret drey viertel Pfund frische Schmeltz-Butter, so lange, daß sie wie ein Schnee werde. Hierauf schlaget immer einen Ey-Dotter nach dem andern hinein, bis ohngefehr ein Schock darinnen, thut ein halb Pfund Staub-Zucker hinzu, giesset dieses abgerührte in einen mit Butter bestrichenen Reiff, lässets in einer Torten-Pfanne, welches besser, als im Back-Ofen, backen, und wenn ihr es garniret habt, so tragets auf. Aufgelauffener Grieß-Koch: Rühret ein Stück Butter nebst feinem in Milch halb ausgequollenen Grieß in dem Reib-Asche wohl durch einander, schlagt 12 Eyer, oder, wenn es zu dick ist, noch 8 Eyer-Dottern darunter, rührt es abermahlen fleißig zusammen, damit es recht klar werde, und schüttet drey viertel Pfund klar geriebenen Zucker darzu; thut dieses abgerührte in mehrgedachten zurecht-gemachten Reiff, und backet es im Back-Ofen abe. Damit ihr aber wissen möget, ob dieser Koch gut sey oder nicht, so stecket ein Hölzgen in denselben, ist dieses, wenn ihr es wieder heraus ziehet, trocken, so könnet ihr daran abnehmen, daß er recht ausgebacken. Aufgelauffener Koch von Kalbs-Lebern: Kochet zwey schöne Kalbs-Lebern gahr, wenn sie wieder kalt, reibet sie auf einem Reib-Eisen gantz klar, thut sie in ein Casserol, schlaget einige Eyer daran, und rühret über dem Feuer alles durch einander, daß die Eyer unter der Leber gahr werden. Ferner so rühret dieses in einem Reib-Asch mit 12 Eyern auch wohl ab, lasset zergangene Butter herunter lauffen, und rührt es wieder glatt abe. (Man darff sich das vielfältige Rühren nicht befremden lassen; denn dadurch wird dergleichen Koch gut und schön). Hierauf schlaget noch 10 bis 12 Eyer-Dottern hinein, rührt es wieder eine viertel Stunde, werfft Gewürtze und anderthalb Pfund Zucker darzu, und rühret es abermahlen, bis es genug; Schüttet diesen Teig in einen vorhero mit Butter sehr wohl bestrichenen Reiffen, streiffet den Koch oben fein glatt, backet ihn gemählich in einem Back-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne, und gebt ihn endlich, so warm als nur möglich, auf die Tafel, denn sobald er kalt, wird er harte und unangenehm. Aufgelauffener Krebs-Koch: Stechet einem Schock oder mehr gesottenen Krebsen vorn am Kopffe das Gelbe und Bittere heraus, stosset sie klein, thut sie in eine Kanne gute Milch oder Rahm, rühret sie wohl durch einander, und streichet das abgeriebene durch ein Haar-Tuch in ein Casserol, und lässets übern Feuer zusammen lauffen. Darnach schüttet dieses in einen Durchschlag, daß die Feuchtigkeit davon lauffe, wenn es nun gantz trocken, rühret es in einem Reib-Asch, bis es recht klar wird, reibt einen guten Theil Krebs-Butter mit darunter, schlaget 8 gantze Eyer und 14 Dottern hinzu, und reibt dieses ebenfalls fein glatt zusammen. Schüttet abgezogene und klein-geschnittene Pistaches, ingleichen in Rahm geweichte, und wiederum sauber ausgedruckte Semmel darzu, und fahret mit dem Reiben fort. Zuletzt rühret klein-geschnittene Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen und drey viertel Pfund Staub-Zucker unter

diesen Teig. Schüttet solchen in den mit Krebs-Butter sehr starck bestrichenen Reiffen, bestreichet auch den Koch oben auf noch mit Krebs-Butter, ohngeachtet er schon sehr fett damit angemachet worden, setzet ihn im Ofen, oder in eine Torten-Pfanne, und wenn er gut, traget ihn warm auf. Aufgelauffener Möhren-Koch: Reibet gelbe Möhren, nachdem sie rein geschabet, ohne sie erst ins Wasser zu legen, auf einem Reibeisen recht klar, und da sie viel Safft bey sich haben, müssen solche in einem Casserol übern Feuer gantz trocken abgerühret werden, schlagt hernach 5 Eyer daran, und haltet mit dem Rühren so lange an, bis sie durch und durch trenge. Darauf rührt sie in einem Reib-Asch gantz glatt ab, thut etwas Butter, so über dem Feuer erst zergangen, ingleichen noch 10 Eyer hinein, und rühret es wohl unter einander. Nehmet ferner noch 10 Dottern, etwas eingeweichte und wiederum wohl ausgedruckte Semmel, ingleichen drey viertel Pfund geriebenen Zucker darzu, und rühret dieses alles auf das fleißigste eine gute viertel Stunde unter einander. Schüttet diesen Teig endlich in den zubereiteten Reiffen, setzet selbigen in einen Back-Ofen oder in eine Torten-Pfanne, und backet ihn gemächlich, richtet ihn, wie vorige, an, und gebet ihn warm oder kalt auf den Tisch. Aufgelauffener Mandel-Koch: Ziehet ein Pfund Mandeln oder deren mehr ab, legt selbige, doch nicht allzulang, in kalt Wasser, stosset sie in einem Mörser, aber nicht gar zu klein, sprenget unter währendem Stossen ein bißgen lautere Milch, oder an deren stat ein wenig Rosen-Wasser, hinzu, doch, daß sie nicht zu feuchte werden, sonst bleibt der Koch sitzen. Rühret diese gestossene Mandeln in einem Reib-Asch mit 2 bis 3 Eyern klar ab. Nach dem Abrühren schlaget wieder so viel Eyer gantz hinein, und noch einige Dottern, daß in allem 15 Eyer auf ein Pfund Mandeln gesetzet werden, und mischet solches wohl durch einander, thut ferner in einen ordinären Löffel ein wenig Saffran, rührt ihn darinnen mit Milch abe, und giesset solchen unter die Mandeln, die darneben gerühret werden müssen. Wenn sie nun schöne aufgelauffen, thut ein viertel Pfund feinen klar-geriebenen Zucker hinzu, und haltet immer mit dem Rühren an. Bestreichet den Reiffen mit Butter, machet einen festen Teig an, setzet den Reiffen auf einen blechernen Teller, bestreichet unten herum den Reiffen mit Eyern, legt auch den Teig unten um denselben herum, befestiget beydes, daß keine Lufft heraus kan, und bestreichet den Teller inwendig auch mit Butter; Giesset den abgeriebenen Mandel-Teig sodenn hinein, setzt ihn in einen nicht gar zu heissen Ofen, und lasset ihn backen, da denn die oben angeführte Probe mit dem Höltzgen anzeigen kan, ob er genug gebacken. Bey dem Anrichten wird der Teig unten vom Teller weggeschnitten, der Reiff abgezogen und dieser Koch aufs schönste garniret. Aufgelauffener Quitten-Koch: Schallet schöne, doch nicht gar zu viel Quitten, schneidet die Kriebse heraus, kochet sie im Wasser gahr, schabet selbige sehr klar, und reibt sie in einem Reib-Asch auf das zärteste. Machet aus dem Weissen von 8 Eyern einen Schnee, rühret selbigen darunter, reibet noch ein halb Pfund Zucker darzu, und rühret alles auf das beste. Wenn dieses geschehen, schlaget noch von 8 Eyern Schnee, thut diesen vollend hinein, sobald ihr es in den Reiff schütten wollet, und setzet es unverzüglich in den Back Ofen. Aufgelauffener Reiß-Koch: Wenn ihr ein halb Pfund rein ausgelesenen Reiß mit heissem Wasser gebrennet, so lasset ihn in Milch nur halb gahr ausquellen, und rühret ihn, daß er nicht anbrenne, fleissig um, und werffet, weil er noch warm, ein Stücke Butter darzu, schüttet alles in einen Reib-Asch und reibet es darinnen gantz klein; schlaget 10 gantze Eyer und so viel Dottern hinein, und rühret es immer fleißig eine halbe oder drey viertel Stunden herum. Thut ein halb Pfund Zucker hinzu, und rührt es zum dritten mahl wohl durch einander; im übrigen aber verfahret, wie bey dem Mandel-Koch angewiesen worden. Aufgelauffener Koch von Rinder-Marck: Schneidet ein Pfund oder mehr dergleichen Marck gantz klein. Machet von 10 Stück sehr hart gerührte Eyer, thut dieses mit dem Marck in einen Reib-Asch, und reibet beydes klar durch einander; schlaget ohngefehr noch 12 Eyer darein, und rührt es wieder aufs beste unter das vorige, schüttet klein-geschnittene abgezogene Mandeln und Citronen-Scheller, wie auch sauber gewaschene kleine Rosinen dazu, menget alles wohl unter einander, da ihr denn zuletzt noch ein halb Pfund gesiebten Zucker darüber streuet, und dieses alles noch eine viertel Stunde aufs fleißigste unter einander rühret; Nach diesem bringet ihr diesen Teig in den zurecht-gemachten Reiffen, und backet ihn gehörig ab, endlich traget ihr ihn recht warm und wohl garniret zu Tische. Aufgelauffener Koch von Rinds-Euter: Kochet ein schönes Kuh-Euter fein weich, lasset es trocken und kalt werden, reibt es auf einem Reib-Eisen, und verfahret alsdenn ferner damit, wie bey dem aufgelauffenen Koch von Kalbs-Leber. Aufgelauffener Semmel-Koch: Weichet Rinde von schöner weisser Semmel in gute Milch, drücket sie wieder rein aus, setzet sie auf Kohl-Feuer und trocknet sie, doch habt dabey Acht, daß sie sich nicht anlege. Schlaget hierauf, da sie nicht gar trocken, 5 bis 6 Eyer hinzu, menget es wohl durch einander, und lasset die Eyer unter der Semmel gahr werden. Rührt dieses in einem Reib-Asch klar abe, schlaget nach und nach abermahlen bis 10 Eyer darzu, schüttet geschnittene Muscaten-Blüthen und etwas Cardemomen mit daran, mengets abermahl wohl durch einander, und nachdem ihr noch 8 Dottern darzu gethan, rühret diesen Teig fein glatt. Endlich mischet ein halb Pfund, oder wenn der Koch groß, drey viertel Pfund Zucker, ingleichen ein wenig Saffran darunter, rühret den Teig zuletzt noch eine viertel-Stunde, schüttet ihn in den zubereiteten Reiff, und backet ihn gantz gemählig ab. Aufgelauffener Zimmet-Koch: Nehmet ein halb Pfund Reiß, quellet ihn in Milch, rühret ihn mit 20 Eyern, jedoch nur mit der Helffte des

Weissen, in einem Reib-Asch ohne Butter ab, vermischet diesen mit einem halben Pfund Zucker und 3 Loth gestossenen Zimmet, rühret alles auf das beste durch einander, bringet den Teig, wie oben bey dem Reiß Koch, ingleichen bey dem Mandel-Koch in den Reiffen, und backet ihn gemählich ab, f. i. g.

Aufhangen, Wäsche, heisset die reingewaschene Wäsche, wann man solche erstlich ausgespület, hernachmahls ausgerungen und aufgeschlagen, über die darzu aufgezogenen Wasch-Leinen, entweder auf dem Trenge-Platz, an die Sonne, oder bey nassem Wetter auf dem Boden hängen, damit selbige trocken werden möge.

Aufhauen, dieses Wort brauchen die Zimmerleute von einem Gebäude, das gleich in dem Holtze, wo die Stämme darzu gefället worden, angebunden wird.

Aufheben (ein Aufheben) ist eine gewisse Anzahl Schocke Getraides in Stroh, als Korn, Weitzen, Haber, Gerste ꝛc. welche ausgedroschen, das Getraide in Körnern reine gemacht, und das gute von dem schlimmen oder geringen abgesondert wird. Die Summe dieses ausgedroschenen Getraides nun wird ein Aufheben genannt. Bey grossen Haushaltungen werden etlicher Orten eine gewisse Anzahl Schocke denen Dreschern zu einem Aufheben vorgeschrieben, da sie zum Exempel zu einem Aufheben Korn zwantzig Schocke, zu einem Aufheben Gersten, zehen Schocke, und zu einem Aufheben Haber, acht Schocke nehmen müssen. Was unmittelbar vor dem Aufheben für Arbeit nöthig, ehe das Getraide nach dem Ausdreschen darzu tüchtig wird, ist unten bey dem Dreschen beschrieben. Wann hiernächst der Haus-Vater, Verwalter oder Kornschreiber ꝛc. solchen Ausdrusch auf der Tenne in Beyseyn der Drescher, so ihr Drescher-Lohn zugleich davon empfangen, messen, in die Säcke fassen, und durch gedachte Drescher ab- und auf den Boden tragen lässet, heisset solches gleichfalls Aufheben. Z. E. wir werden heute aufheben. Ich habe gestern aufgehoben.

Aufheben, die Garne nach verrichtetem Jagen wieder ab- und zusammen machen. Heisset auch abwerffen.

Aufjagen, das Wild mit den Hunden aus seinem Stand oder Laager treiben.

Aufkäuffer, siehe Höcke.

Aufleſen, ist eine Arbeit in Weinbergen, wodurch die Reben zum Brenn-Holtze aufgesammlet werden, welche gleich nach dem Schnitt vorgenommen wird.

Aufliegen, wird von dem Gesinde gesagt, wenn es in Ermangelung der Gelegenheit zu dienen, einige Zeit vor sich allein, und also ausser Diensten lebet. Es bedienet sich dessen das faule und liederliche Gesinde am allermeisten, welches entweder wegen seines übeln Verhaltens ausser der Zeit aus dem Dienst gesagt worden, oder davon gelauffen, oder welches die Freyheit dem Dienen und der Unterthänigkeit vorziehet, welches daher die Policey verbietet.

Auflösen, ist eine Weydmännische Redens-Art, und heisset an einem Thiere etwas aufschneiden.

Aufnehmen, sagen die Jäger vom Wilde, an stat empfangen, trächtig oder dicke werden.

Aufquellen, geschiehet von bösen gewinnsüchtigen Leuten, wann sie das Getraide, so sie verkauffen wollen, insonderheit aber den Haber, vorhero mit Wasser anfeuchten, damit ein mehrers am Maasse heraus kommen möge. Man thut aber solches gleichfalls mit dem Getraide in vielen Fällen auch aus andern Ursachen. Ja man muß es bisweilen thun, z. E. wenn man denen Pferden Rocken füttert, muß er erst etwas aufquellen.

Aufraumen, heisset nicht nur diejenigen Sachen, so etwa bey einer häuslichen Verrichtung gebrauchet worden, und stehen blieben, wieder an gehörigen Ort und Stelle bringen, wo sie vorhero der Ordnung nach gestanden; sondern es wird dieses Wort auch gebrauchet, wenn man inwendig die Scheuern, und sonderlich die darinnen befindliche Bausen vor der Erndte reine machet, und alles daselbst im Wege stehende Geräthe bey Seite schaffet.

Aufreiben, heisset das mit dem Rechen auf der Scheun-Tenne umgewandte oder aufgeworffene Getraide, sonderlich den Weitzen mit einem Stroh-Seile oder Wisch, so man an einem Rechen, und zwischen den Zincken hängen hat, von einer Seite zur andern aufrühren oder aufrüsseln, welches so offt geschiehet, als offt man das Getraide mit dem Rechen oder Harcken umwirfft oder umwendet.

Aufreissen, ist eine Arbeit, welche zugleich mit dem Räumen im Weinberge verrichtet wird: wann nemlich der Winzer bey dem Räumen um die Stöcke zugleich auch den ledigen Platz zwischen den Stöcken und also den Weinberg über und über mit der Hacke aufreisset, damit der Regen desto besser eindringen kan. Sothanes Aufreissen gilt vor eine Hacke und ist die erste Arbeit ins Erdreich.

Aufrüsseln, siehe Aufreiben.

Aufsammlen, ist eine Erndte-Verrichtung, da nemlich das geschnittene oder gehauene in Gleden oder Schwaden liegende Getraide entweder mit der Hand zusammen gethan, oder mit dem Rechen oder Harcken zusammen gerechet, und nachmahls aufgebunden wird.

Aufsatz, siehe Bund.

Aufsatz, ist eines Theils ein Putz und Zierath des Frauenzimmers, den sie auf dem Kopffe zu tragen pflegen, und in aufgesetzten Haaren, oder in einem Haar-Kopff, oder noch über dieses in weissem Flohr oder auch in Spitzen bestehen kan; Wie denn dieses Geschlechte von Zeit zu Zeit darinnen variiret, und nicht bey einerley Mode bleibet. Andern theils bekommen auch diesen Nahmen

Aufsatz, allerley Vasen und Geschirre, so von Porcelain, Gips- und anderer Materie zubereitet sind, welche man als eine Zierath auf

die eisernen Oefen, auf die Simse der Camine und kostbaren Schräncke, oder sonst hin und wieder in den Sälen und Gemächern aufzustellen gewohnt ist. Hiernächst nennet man aber auch einen

Auffsatz dasjenige hölzerne, und nach einer guten Proportion in verschiedene Höhen abgetheilte Postement, zusamt dem zum Aufputz und Genuß darauf ausgestellten Confect, nebst den hier und da in kleinen Schälgen angebrachten und mit eingeschobenen eingemachten Sachen. Dessen man sich bey grossen und ansehnlichen Ausrichtungen öffters bedienet.

Auffsatz, heisset endlich bey einer Fontaine oder Spring-Brunnen ein gewisses von Kupffer oder verzinnetem Eisen-Bleche hohl verfertigtes Rohren-Stücke, welches an demjenigen Ende der Röhre, wo das Wasser heraus springen soll, aufgestecket, und das Wasser dadurch gezwungen wird, daß es allerley Gestalten und Figuren vorstellet.

Aufs Blat lauffen, ist ein Weydmännischer Terminus: Wann nemlich im Monat Augusto die Reh-Ziege von dem Bock gesuchet wird, und dieser der Stimme seines Rehes nachgehet, welcher Ruf dergestalt subtil schallet und lautet, als ob man auf einem Blat pfiffe. Und dieses heisset: der Bock läufft aufs Blat. Die Rehe-Ziege läufft zwar auch aufs Blat, aber nicht ehe, als wenn sie ihre Jungen hat, und dieselben von ihr abgegangen seyn. Der Rehe-Bock läufft in seiner Brunfft, welche im December geschiehet, noch einmahl aufs Blat.

Auffschärffen, heisset bey den Jägern am Wildpret oder andern Wild die Haut oder den Balg aufschneiden.

Auffscheuren, siehe Aufwaschen.

Auffschläge, werden bey denen grossen Vogel- und auch Fincken-Herden diejenigen Hölzer, mit denen dadurch ausgespannten Netzen genennet, vermittelst dererselben Rückung die Vögel offt hauffen-weise gefangen werden.

Auffschlagen, ist eine gewöhnliche Arbeit bey dem Waschen, da nunmehro die ausgespülte und starck ausgerungene Wäsche von Stück zu Stück aufgeschüttelt, ordentlich über einander geschlagen und mit den Händen glatt ausgestrichen wird, ehe man selbige zu trocknen aufhänget. Es muß dieses darum vorgenommen werden, damit die bey dem scharffen Ringen in die Wäsche gemachte Falten und Runtzeln wiederum heraus gebracht, und die Wäsche eben also glatt gestrichen an der Sonne oder Lufft trocken werden möge.

Auffschneiden, heisset bey den Wintzern oder Wein-Gärtnern so viel, als, beym Schnitt das Holtz, so lang als es am Stocke gewachsen, stehen lassen, bis man es zur Sencke brauchet. Dieses geschiehet, wann ledige Plätze zu sencken in denen Gebirgen vorhanden sind. Siehe Schnitt in Weinbergen.

Auffschürtzen, heisset sich lange Kleider durch ein Band kürtzer machen oder aufbinden, wie die Mägde mit dem Schürtze-Band thun.

Auffschütteln, heissen die Drescher, wenn sie ein abgedroschenes Stroh mit den Händen, oder mit der Schütte-Gabel wohl ausschütteln, damit nicht viel Körner im Stroh bleiben mögen.

Auffschütten nennet man, wenn ein Vorrath von Getraide auf gewissen Böden gesammlet und aufbehalten wird. Ein guter Haus-Vater ist hauptsächlich darauf bedacht: Und alsdenn sollen dergleichen Böden vor allerley Ungeziefer, wie auch anderm schädlichen Vieh wohl verwahret seyn, doch müssen sie überall genugsame Lufft haben; Bey dem Auffschütten selbst nimmt er in acht, daß auf dem Boden iedes mahl ein Raum übrig und unbeschüttet bleibe, damit das Getraide bequem umgestochen werden könne, wie denn dergleichen zum öfftern geschehen muß, soll es nicht schadhafft werden.

Auffschütten, das Korn oder ander Getraide, so gemahlen oder geschroten werden soll, in den Rumpf schütten.

Auffschwäntzen wird von den Stall-Knechten die Verrichtung genennet, wenn sie bey nasstigem Wege ihren Pferden die Spitzen des Schweiffes entweder mit diesen Haaren selbst, oder auch wohl nur mit einem kleinen Stroh-Seil in die Höhe fest zusammen binden, damit durch den langen Schweiff weder die Pferde, noch vermittelst des Schweiffes Umschlagen das Geschirr so sehr voll Koth beschmieret werden konnen.

Auffschwäntzen, heissen die Köche, wenn sie die Hechte insonderheit, als welche sich am besten darzu schicken, nachdem sie am Bauche aufgeschnitten, und das Eingeweide heraus genommen, gegen den Kopff zu bey den Gräten auf den beyden Seiten auffschlitzen, selbige zusammen krümmen, ihnen den Schwantz durch das Maul ziehen, da sie vorhero unten den Kopff auch wohl durchschneiden, daß der sich recht breit drucken lasse, und also sieden.

Auffsetzen, sagt man, wann dem Hirschen oder Reh-Bock das abgeworffene Gehörne wieder wächset.

Auffsetzen, wird auch von den Nätherinnen gebraucht, wenn sie bey einem Hemde an die eingefaltene Ermel oder den Hals, ingleichen auf die Manschetten und andere dergleichen eingerichtete Arten der Wäsche die gehörige Bindgen setzen, selbige zu beyden Seiten anstechen, und iede ausgestrichene Falte in dem Anndhen mit fassen.

Auffsetzen, die Haare, oder den Kopff, siehe Auffsatz.

Auffspülen, heisset das rein-gescheuerte Küchen-Geräthe und Tisch-Geschirre in dem Spül-Fasse aus reinem Wasser abspülen.

Aufstechen oder Aufstecken, ist eine besondere Kunst einiger Wäscherinnen, da sie zarte weisse

weisse Spitzen, indem sie wieder reine gewaschen, sonderlich an dem Rande, nach dem daran befindlichen Zäckgen-Muster wieder durchzustechen und auszuplatten wissen, daß selbige fast vor neue Spitzen paßiren können. Es ist aber davon zu behalten, daß dieses Aufstechen der Spitzen gleich bey dem ersten Waschen vorgenommen werden muß, ausser dem es hernach nicht wohl angehet, wenn einmahl das Muster bey dem Waschen und Stärcken verzogen oder hier und da unordentlich gemacht worden.

Aufstecken ein Kleid, ist eine Arbeit vor Mode-Schneider oder dergleichen Weiber, da sie auf unterschiedene Arten das ganze niedergelassene Theil eines Aufsteck-Kleides in eine gewöhnliche Einfaltung bringen, und mit grossen Nadeln dergestalt stecken, daß daran zu beyden Seiten eine Symmetrie und Gleichheit heraus komme.

Aufsteck-Kleid, siehe Manteau.

Aufstehen, siehe Abstehen.

Aufstossen, sagt man vom Biere, wann es in den Fässen, und also zum andern mahl gähret. Wenn man haben will, daß ein Bier bald aufstossen soll, sonderlich wann man bald davon trincken will, so nehme man nur desselben Biers fünff oder sechs Kannen, mache es in einem Kesselein warm, doch daß es nicht siede, und gieße es wieder hinein in das Faß, so stösset es auf. Oder nehmet nur rein-gemahlenes Maltz, thut es in ein rein Gefäße, gieffet Bier darein, rühret es durch einander, und gieffet es also ins Faß, so wirds auch bald aufstossen. Oder, thut das gemahlene Maltz in ein Tüchlein, und hänget es also hinein. Oder, nehmet ein Stücke von einem frischen Rettig, schneidet dasselbe viereckigt, und hänget es an einen Faden ins Faß, so stösset das Bier auf und wird gut. Wann man sauer Bier hat, so nicht aufstossen will, so nehme man zu einem sechs-eymerigen Fasse, Krafft-Mehl oder Stärcke, Weitzen-Mehl, weissen Senff, büchene Asche, iedes ein halb Pfund, und eine Hand voll Saltz, temperire es unter einander, und thue es in das Faß zum sauren Biere, so stösset es frisch auf; will es aber ja noch nicht aufstossen, so gieffet heiß Pech in das saure Bier. Oder, nehmet Haber mit dem Stroh, wann er in der Gelb-Reiffe ist, und schneidet Büschelein davon, hänget sie in das Bier-Faß, so stösset das Bier wieder auf, und gähret wie junges Bier. Siehe Bier-Künste.

Aufstossen oder Aufstößig werden, sagt man sowohl von leblosen Dingen, wann sie ihre gute Eigenschafft und Beschaffenheit verändern, und sich zum Verderben neigen wollen, zum Exempel von Weine, als auch vom Viehe, wann es einige Anzeigen, woraus man eine bevorstehende Kranckheit vermuthen kan, von sich giebt, indeme es nicht fressen will, und sonsten wider Gewohnheit, unlustig ist ohne, daß man noch die eigentliche Kranckheit desselben gewiß entdecken kan. Wider das Aufstossen des Weines darff man nur von den

Stenaeln abgestreiffte Roßmarin-Blätter in das Faß werffen: Oder man nimmt Berg-Alaun, stösset ihn klein, thut ihn in das Faß, und rühret ihn wohl mit dem Weine unter einander. Oder nehmet ie zu zwey Eimern Weins einen Apffel, schneidet selbigen mitten durch in zwey Stücke, thut den Kriebs oder die Rosen samt den Kernen heraus, schnüret die beyden Stücke an einen Faden, und bindet zu unterst ein Kieselsteinlein daran, lasset sie also durch den Spund ins Faß, bis auf den Boden, und schlaget das Faß hierauf zu, so wird der aufgestossene Wein bald wieder zurechte kommen. Wann ein Pferd aufstösset, und nicht fressen will, soll man demselben alsobald den dritten Kern stechen, und ziemlich wohl bluten lassen, auch das Maul und den Gaumen wohl mit Saltz und Wolaemuth reiben, und endlich ihm in iedes Nasen-Loch ein Wischlein Heu stecken, damit es brausend werde. Oder, man nehme auch nur eine Hand voll fœnum græcum, gestossen, in Wein wohl gesotten, und gieße es dann dem Pferde laulicht ein. Wann ein Stücke Rind-Vieh, oder auch ein Pferd, Schaaf oder Schwein aufstößig wird, so nehme man Roß-Schwefel und Antimonium oder Spies-Glas, iedes gleich viel, stosse oder schabe iedes gar klein und klar, mische beyde Stücken unter einander, und gebe einem Pferde, Ochsen oder Kuh auf einmahl davon zwey Loth; einem jungen Gälte-Stücke aber ein Loth; Einem Kalbe, Schaaf oder Schwein ein halb Loth, und einem Lamm ein viertel Loth, mische es unter eine Hand voll naß-gemachten Haber, damit es anklebe, und von dem Vieh nicht verblasen werde. Es muß aber demselben frühmorgens nüchtern zu fressen gegeben werden, und nach Verlauff dreyer Stunden kan man ihm erst sein gewöhnliches Fressen und Sauffen geben; doch muß man es, wann es nemlich ein Pferd, einen Tag lang zugedeckt in seinem Stande halten; auf den dritten Tag thut man wieder dergleichen, und fähret fort, bis Besserung gespüret wird, sodann giebt man es ihm alle acht Tage einmahl, hernach in vierzehen Tagen, endlich alle Monate. Wann das aufstößig gewordene Vieh nicht davon fressen wolte, soll man das Pulver unter Honig und Vitriol gemischt, dem Vieh auf die Zunge geben, damit sie es in sich lecken. Sonst darf man auch einem Schaaf, wann es aufstößig wird, nur bald etwas Saltz mit grüner Wermut vermischt, zu lecken oder zu essen geben, und ihme in die Ohren schneiden. Einem Schwein aber mag man Schaaf-Blut unter das Futter geben, und ihme denselben Tag kein ander Fressen kosten lassen. Oder man kan Rocken-Mehl zu einem Brey kochen, und ihnen dreymahl nach einander vorgeben, doch muß man sie vorhero einen Tag fasten, und dieselben, da sie diese Artzeney eingenommen haben, gleichfalls nichts anders fressen lassen. Denen Hünern, welche im Junio gerne aufstößig werden, darf man nur einen guten Theil Roß-Ameisen vorschütten, welche sie mit ihren Schnäbeln beißig zusammen klauben,

ben, und sich dadurch wieder curiren. Die aufstößigen Gänse, absonderlich die jungen, wann sie die Flügel hencken und nicht fressen wollen, pfleget man mit denen Schalen, aus welchen sie gekrochen sind, zu beräuchern, und ihnen unterdessen Weinkräutig zu das Trincken zu legen, bis sie wieder munter und frisch werden. Man suche hiervon die Art. von dem Vieh oder der Sache, so aufstößig und kranck wird oder verderben will, auf.

Aufstürtzen heisset, das aufgewaschene, aufgefüllte und dann abgetrocknete Küchen- und Tisch-Geräthe an Töpffen, Schüsseln, Tellern, Tiegeln u. s. f. wieder an seinen Ort und Stelle setzen und aufheben.

Auftreiben, das Feld oder den Acker durch das drittemahl Ackern oder Pflügen locker, und also höher als vorhero machen.

Auftreiben, oder

Aufwickeln, Aufwinden, ist ein Wäscher-Terminus, und heisset die abgetreugte Wäsche bey dem Rollen über das Manne- oder Roll-Holtz Stück-weise schlagen, und dasselbige derb und straff anziehen, damit sich selbige im währenden Rollen nicht schiebet.

Auftrennen, heisset einen Saum oder andere Nath, so nicht recht genähet, oder sonst nicht mehr zu brauchen nützlich, mit einem Trenn-Messer sauber wieder auflösen.

Aufwaschen, nennet man, wenn das über der Mahlzeit und bey derselben Zubereitung in der Küche eingeschwärtte Küchen- und Tisch-Geräthe in heisser Lauge wiederum geschenert und reine gemacht wird. Es geschiehet bey dem Zinn mit klarem Sand, der in Lauge gekochet, oder auch nur mit Sand und Kannen-Kraut, oder endlich nur mit einem Scheuerwisch von Stroh. Zum Kupffer aber braucht man Eßig und Kleyen, um solches recht reine zu machen. Zum Töpffer- und Holtz-Werck gehöret ein ströherner Scheuerwisch und Sand. Es muß alles nach dem Scheuern fein abgespület; das Kupffer aber auch wohl abgetrocknet werden.

Aufwurff, heißt man das aus einem Graben heraus gestochene oder gehackte, und an einer Seite desselben hingeworffene Erdreich. Bey Grentz-Gräben darff man nur nach dem Aufwurff sehen, wann man wissen will, wem der Graben zustehe, und wer solchen heben müsse, denn beydes kommt demjenigen zu, auf dessen Seite der Aufwurff lieget. Wenn aber ein Graben zweyen zusammen grentzenden Nachbarn gemein ist, so wird derselbige auch gemeinschafftlich gehoben, und der Aufwurff halb auf diese, und zur Helffte auf jene Seite geworfen.

Aufzäumen, das ist, denen Reit- und Zug- oder Kutsch-Pferden den Zaum anlegen. Siehe Zäumen.

Aufziehen heißt, den gedeckten Weinstock aus der Erde heben oder ziehen. Dieses ist die erste Arbeit, so der Winzer in niedrigen und gedeckten Gebirgen im Früh-Jahr zu verrichten hat, da nemlich derselbe mit einem alten runden nicht gar zu spitzigen Pfahle, welcher ohne Schärffe, oder scharffe Ecken seyn soll, unter dem Holtze (Weinstock) durch den Erdboden hinfähret, und dasselbe erstlich oben an der Spitze, hernach gleichfalls in der Mitte, und unten vollends an dem Stocke, oder an der Erden heraushebet, und empor ziehet. Er muß sich aber dabey wohl in acht nehmen, daß er der Länge nach, ja nicht sehr daran streiffe, (auf daß er es nicht beschinde) noch das Holtz sonsten durch Schlagen oder in andere Wege beschädige: Denn wo solches geschiehet, da fänget der Weinstock an zu weinen und bekommt Grunde, welche hernach in der Bogelleichtlich entzwey gehen. Man pfleget diese Arbeit um Alt-Gertraud, wann es wohl ausgewintert hat, und sich fein helle Tage mercken lassen, entweder drey Tage zuvor oder drey Tage hernach vor die Hand zu nehmen, wann aber noch Fröste zu besorgen, so kan es wohl noch acht Tage damit Anstand haben. Denn es ist besser, man lasse den Stock drey, vier, fünff bis sechs Tage in der Erde bedeckt liegen, und wenn gleich ein paar Augen oder mehr sich verlieren solten, als wenn man zeitlich aufziehen, und der Stock darüber durch den Frost Schaden nehmen solte. Fürnemlich aber soll man eher nicht aufziehen, als wenn feiner Sonnenschein oder windig und hell Wetter ist, damit das Holtz wohl abtreugen könne; Vormittag ohngefehr um neun Uhr soll man anfangen, und Nachmittag um zwey oder drey Uhr wieder aufhören, so wird das Holtz noch genugsam austrocknen können.

Aufziehe-Wehr, siehe Wehr.

Auge, nennet man in einem Ey dasjenige kleine Düpfflein oder Bläsgen, welches sich in dem Weissen da, wo es am reinesten und durchsichtigsten ist, befindet, und vor das Bildniß oder den Anfang des daraus entspringenden Vogels gehalten wird.

Auge, Bollen, sind an den Bäumen, Weinstöcken, Pflantzen und dergleichen anders nichts, als ein aus der Schale hervorbrechender Keim, der nicht nur seine eigene Wurtzel hat, wodurch er den Nahrungs-Safft, welcher in und neben der Rinden herauf steiget, reichlich erhält, davon Wolffens *Tract.* von Vermehrung des Getraides C. 6. §. 5. weiter nachzuschlagen; sondern es begreifft auch dieser Keim in seinem kleinen Bezirck alle diejenigen Theile, aus welchen der Schoß oder Zweig selbst bestehet, und findet sich demnach in selbigen ein festes holtziges Wesen mit einer Schale und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, ja, nach einiger Meynung, die künfftige Blume und Frucht selbst, wie dieses alles nebst vorhergedachten, durch ein gut Vergrosserungs-Glas sichtbar zu erkennen, und sind von dieser Materie hiernächst des *Grewi* und *Malpighii* Schrifften von den *Anatomiis Plantarum* nachzulesen. In der gründlichen Erkäntniß dergleichen Auges und seiner Beschaffenheit beruhet die Vermehrung der Bäume und Pflantzen, welche durch das Oculiren und Absenken

ken geschiehet. Es kommen aber diese Augen jährlich gleichsam als neue Geburten gegen den Herbst mit einer schnopigten Haut umgeben an den gedachten Gewächsen hervor, liegen den Winter über in Ruhe bis gegen den Frühling, da der Safft wieder in den Baum getreten, und folglich in ihre Wurtzel auch gekommen, da sie denn bey zunehmender Wärme und dem Zugang der Nahrung, den sie vermittelst erwähnter eigenen Wurtzel bekommen, sich aufthun, und neue Schößlinge bekommen.

Augen-Gebrechen, vor dieselben dienet bey denen Menschen sonderlich die innerliche Reinigung von der Schärfe im Geblüte. Aeusserlich aber, wenn es eine Entzündung ist, kan man Semmel mit Wein oder Milch, zu einem dicken Teig gemachet, darunter man auch zerriebene Aepffel mischet, zur Kühlung bey Schlafengehen auf die Augen binden. Man muß sich auch vor der Lafft alsdenn hüten. Viele ziehen sich auch Augen-Gebrechen durch unordentlichen Gebrauch derselbigen zu. Doch davon wird in der Artzney-Kunst gehandelt. Allein in der Wirtschafft muß man sonderlich die Augen-Gebrechen der Pferde kennen und selbige zu curiren wissen. Denn diese sind unter allen zahmen Thieren wegen ihrer Hitze denenselben sonderlich unterworffen, und weil sie öffters in kalten und übelriechenden Stallungen stehen, sich über ihr Vermögen strapaziren und ausmergeln lassen, und manchesmal, aus Hunger genöthiget, etwas essen müssen, das ihnen weder annehmlich noch gesund ist. Hingegen wird man nicht leichte hören, daß die wilden Thiere mit dergleichen behafftet seyen, weil sie nicht nur die Freyheit haben, nach ihrem Gefallen zu leben, und von niemanden übertrieben werden, sondern auch die Weide nach ihrem eigenen Belieben nehmen können. Die Augen-Gebrechen der Pferde sind folgende: 1) Trübe Augen; diese werden wieder klar, wenn man frisches mit Honig vermengtes Brunnen-Wasser dem Pferde in die Augen spritzet, hernach einen Löffel voll geläuterten Honigs und ein Quintlein gestossenen weissen Vitriol, in einem kleinen Topffe auf ein Kohlfeuer setzet, und wann es wenig warm worden, wohl durch einander rühret, und dem Pferde mit einer Feder in die Augen streichet. Oder: Wann man das schönste weisse Semmel-Brot zu Schnitten schneidet, und jede Schnitte an einem Faden beym Ofen hänget, daß sie wohl dürre werden, nachgehends die Schnitten, neben und nicht auf einander in eine Schüssel leget, guten starcken Wein daran giesset, und solche, wann sie recht weich worden, wieder dörret, alsdann zu Pulver stösset, und dem Pferde davon in die Augen bläset, so ziehet es alles trübe und unsaubere heraus. 2) Flüßige oder triefende Augen machet man trocken, wenn im abnehmenden Monden frühe Morgens dem Pferde, ehe man es noch gefüttert oder getränket, die Augenbraunen mit einem Spitz-Zänalein ausgerauffet werden. Oder: Nehmet zwey Loth Saltz, zwey Loth Victriol, und zwey Maaß-Kannen frisch Brunnen Wasser, thut dieses alles in ein Glas, lassets an der Sonnen distilliren, und wenn ihrs brauchen wollet, so rühret es wohl durch einander, und streichets alle Tage einmahl mit einer Feder dem Pferde in die Augen. 3) Geschwollene Augen werden curirt, wann man das Wasser von dreyen Eyern, in einem Schüsselein wohl unter einander schlägt, und, wann solches geschehen, einen Löffel voll Honig und einen Löffel voll Rosen-Wasser dazu nimmt, folglich ein reines, etwan sechs oder acht mahl zusammen gelegtes Tüchlein damit netzet, und es dem Pferde über das Auge bindet. 4) Schwürige Augen können mit gebranntem Wasser aus Wegwart-Blumen gewaschen werden. Oder: Nimm weissen Weyrauch, das Marck aus einem Lamms-Bein, Campfer, Fischbein (ossa sepiæ) und Schnecken-Häuslein, iedes ein Pfund, Rosen-Oel anderthalb Loth, das vermische mit dem Weissen von einem Ey und streichs dem Pferde über die Augen. 5) Wund-geschlagene oder gestossene Augen wollen nichts scharffes oder bitteres leiden, weilen der Schaden nur dadurch vergrössert wird, dahero salbe man solche aussen her mit dem Weissen von einem frischen Ey, ingleichen mit dem Safft von der Scabiose (Apostem- oder Grind-Kraut) alle Tage zwey oder drey mahl; oder man siede dieses Kraut und wasche sie mit dem Wasser. Oder: Man nehme ein frisch Brosamen Rocken-Brot, lege es in frisch Brunnen-Wasser, und binde es hernach dem Pferd über das beschädigte Auge, so wird es helffen und keinen Schaden weiter einreissen lassen. Oder: Nehmet Odermennige, Rosen-Wasser, Nacht-Schatten-Wasser, das Weisse von einem Ey und Hanff-Werck, machet ein Pflaster daraus, bindets dem Pferd auf das Auge, und hefftet es auf, daß es sich nicht reiben kann; Nehmet dann Hasen-Schmaltz, zerlasset und streichet es dem Pferd mit einer Feder in das Auge, das vertreibet den Schaden. Item: Wann ein Pferd ins Auge geschlagen, soll man ihm solches täglich vier- oder fünff mahl mit frischem Wasser auskühlen, darnach Rosen-Wasser und Wasser-Wegerich-Wasser mit pulverisirtem Zucker-Candi vermengen, und also vier- oder fünff mahl das Auge damit bestreichen. 6) Hitzige Augen, welche so beschaffen, daß zu besorgen, es mögte gar das Gesichte darüber verlohren gehen, müssen alle Morgen früh mit frischem Brunnen-Wasser ausgewaschen werden. Dem Pferde aber muß man, wann der Mond acht Tage alt ist, Wohlgemuth, Baldrian und grüne Kletten-Wurtzeln im Futter zu essen geben, und es etliche Monden nach einander continuiren. Man kan auch blauen Veiel, und Saltz, iedes gleich viel, langen Pfeffer, Seven-Baum, Weyrauch und Myrrhen, iedes eine Unke gepülvert, mit Essig, Baum-Oel und einem halben Pfunde Honig vermischen, und dem Pferde in die Augen streichen. 7) Felle in den Augen werden vertrieben, wann man Siegmars-Kraut, auf Lateinisch Alcea vulgaris genannt, dem Pferde unter dem Futter mit giebt, und die Wurtzel davon demselben an

an den Hals hänget. Man kan auch guten Vitriol, Saltz, Marck und Honig iedes ein Loth nehmen, und alles zusammen in ein Glas thun, hernach ein halb Quartier guten Wein daran giessen, das Glas gar wohl vermachen, und alsdenn drey Tage in warmen Sand setzen. Diesen Liquorem streichet oder spritzet man dem Pferd in die Augen, und hefftet solches auf, daß es sich nicht reiben kan: oder man nehme Honig und frische ungesaltzene Butter, iedes anderthalb Loth, Aschen-Schmaltz anderthalb Quentlein, ein paar Schnecken-Häuser und wenig dürre Raute, mache diese klar und rühre es zu einer Salbe ein, streiche hernach iedes mahl über den andern Tag mit einer Feder dieselbe in das Auge, so gehen die Felle ohnfehlbar weg. 8) Strahrn-Felle; dieselbe zu vertreiben, nehmet klein gestossenen Galitzen-Stein, Terpentin-Oel, und den Safft vom Scheel-Kraut und der Wurtzel, streichet es dem Pferd mit einer Federn in das Auge, nehmet alsdenn grüne Wegwarten, hacket sie klein, und gebets dem Pferd vierzehen Tage unter dem Futter zu essen. 9) Strahren-Blinde wieder sehend zu machen, nehmet Schaaf-Füsse, lasset das Marck an der Seulen heraus tropffen, thut es dem Roß in die Augen Kammer, einen Tag oder etliche, so wird das Auge wieder gut. 10) Flecken in den Augen, verschwinden innerhalb vierzehen Tagen, wann man zwey bis drey Wurtzeln von dem wilden Heil-Kraut, Teufels-Abbiß genannt, dem Pferd an den Hals hänget. 11) Blattern in den Augen, oder wann ein Auge wund: Nehmet zu 9 Nuß-Schalen voll Jungfrauen-Honig eine Nuß-Schale voll gebrannten Alaun, und Marck Butter, so viel als einer Hasel-Nuß groß, das mengt alles unter einander daß ein Sälblein daraus werde und streichet es dem Pferde ins Auge, so offt bis das Auge wieder heil ist. 12) Der Haug oder Hauch und 13) Mönig, davon bereits an seinem Ort gedacht worden.

Augen-Leder, siehe Scheu-Leder.

Augennicht, oder Nicht, ist ein Metallischer Rus, so sich eben an denen Oefen im Deckel der Schmeltz Tiegel, worinne Kupfer, Meßing oder Glocken-Speise geschmeltzet wird, ansetzet. Sie hänget sich auch an die Zangen der Schmeltzer. Man giebt aber nicht Achtung darauf, daher ist diese Materie rar, und man muß deswegen Turia darfür nehmen. Sie ist erst hart, grau, rauh und voller kleiner Pünctlein, wird aber hernächst im Feuer geglüet, mit Rosenwasser abgelöschet und hernach mit Rosen- oder Wegwart-Wasser auf einem Steine zu Mehlstaub gerieben, da er denn schön weiß, lockericht, leicht und trocken seyn muß und weisser Nicht heißt. Es dienet zur Reinigung der Wunden, im Krebs und in Augen-Kranckheiten. Sonderlich kommt es zu allerhand Salben. Es trocknet ohne alles beissen, vertreibet die hitzigen und flüssigen Blätterlein der Augen. Conf. *Pomet* Hist. simplic. III P. 1, 49, p. 29.

Augen-Sprossen, nennen die Jäger das unterste erste Ende an einer Hirschstange, so nächst über dem Auge ist. Welcher Hirsch nun diese nebst den Spiessen ausgewachsen und keine Enden mehr hat, wird ein Gabel-Hirsch genennet.

Augen-Trost, ist ein wildes Heilkraut, welches einer Spannen hoch wächset, und eine geringe holtzigte Wurtzel, zarte haarichte Stengel, und schwartz-grüne, kleine, krause und rings herum zerkerbte Blätter, eines herben und zusammen ziehenden Geschmacks hat. Die Blümlein, welche zwischen den Blättern herfür kommen, sind weißlicht und röthlich gestriemt. Dieses Kraut wächset an dürren sandigen Orten, auf Feldern, Wiesen und Angern, wer es aber gerne erzielen wolte, kan es vermittelst des Saamens, oder Zerreissung derer Stöcklein thun. Es blühet im Junio und Julio, und muß auch zu solcher Zeit gesammlet werden, weil es sodann seine beste Krafft wider die Augen-Kranckheit hat, massen es das beste unter allen Augen-Kräutern ist. Das Kraut gestossen und den Safft davon auf die Augen gestrichen, machet dieselben schön und klar: Wann es aber gedörret, pulverisirt, und mit Fenchel- oder Eisenkraut-Wasser alle Abend getruncken wird, soll es das verlohrne Gesichte wieder bringen. Man kan auch das Kraut mit Most oder Bier vergähren lassen, und, zu Stärckung des Gesichtes und Gedächtnisses, täglich davon trincken. Der

Blaue Augen-Trost, so auch Vergiß mein nicht genennet wird, hat ungemein schöne himmel-blaue fünffblätterige Blümlein, so in der Mitten einen gold-gelben Punct haben. Der Stengel ist geringe und breitet sich in etliche Zweige aus, die Blätter aber schmal und spitzig. Dieses Kraut wächset gerne an wässerigen und morastigen Orten in Holtzern und auf Wiesen, und wird ebenfalls in Augen-Gebrechen, wiewohl meistentheils nur äusserlich gebraucht.

Augen-Wurtzel, siehe Löwen-Zahn.

August, siehe Erndte.

August-Haber, siehe Haber.

August-Monat, oder

August-Monat, ist der achte Monat im Jahre, vom Januario an gerechnet, hat 31 Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen der Jungfrau geschiehet den drey und zwantzigsten dieses Monats. Käyser Carl der Grosse hat ihn in Teutscher Sprache den Obst- oder Erndte-Monat genennet, weil man zu dieser Zeit mit der Erndte und Einsammlung des Getreydes beschäfftiget ist. Wie nun der Landmann hierzu inserderheit guten Sonnenschein brauchet, also nutzet solcher auch dem Weine überaus wohl, und wird hauptsächlich in diesem und dem vorhergehenden Monate zu desselben völliger Reiffung erfordert, nach dem bekannten Sprichwort: Was Julius und Augustus am Weine nicht kochen, das kan der September schwerlich zurechte bringen. Was ein Landmann in diesem Monat vor nothwendige Verrichtungen auf dem Felde und zu Hause habe, zeigt der Land- und Haus-Wirtschafts-Calender, so zu Ende dieses Buchs zu finden. Sonst hat man auch in diesem Monat allerhand Vermuthungen in der Wirthschafft wegen der zukünfftigen Witterung und Fruchtbarkeit. Es ereignen sich auch wircklich in demselben fast eben solche

Ver-

Veränderungen als im April, weil der Sommer scheidet, und nun der Herbst heranrücket. Die Wein-Gärtner geben Acht auf die letzten 2 Tage dieses, und die ersten 2 des Herbst-Monats, und beurtheilen hernach das Wetter des ganzen Herbstes. Und wenn die Tage Laurentii und Bartholomäi schön, so hoffen die Bauren einen guten und schönen Herbst. Es ist aber ein vor allemahl zu mercken, daß alle diese Anmerckungen vor der Einführung des neuen Calenders gemachet worden, und daher dem Sinn der Alten nach auch die Zeiten nach dem alten Julianischen Calender zu verstehen seyn.

Aumelettes, heissen ganz dünne Pfannen-Kuchen, fast den Plinsen ähnlich, so hernach mit einer gewissen Fülle, als von Kirsch-Mus, gehacktem Fleische, oder von Aepffeln und noch vielen andern Dingen mehr überstrichen, zusammen gerollet, und über dem Feuer in einer Brühe gekochet werden. Man machet nemlich eine Klare aus schönem Mehl, Milch und Eyern, thut auch wohl klein geschnittne Muscaten-Blüthen mit darunter. Hierauf setzet einen flachen Tiegel oder Plinsen Eisen über das Feuer, bestreichet dieses mit Speck oder Butter, giesset von der abgerührten Klare so viel hinein, daß davon der ganze Tiegel, jedoch nicht zu dick überlauffe, lasset es unten braun und oben trocken werden, ihr möget es auch wohl umwenden, und auf beyden Seiten braun machen, und verfertiget derselben so viel, als ihr benöthiget; alsdenn könnt ihr solche abgebackene Kuchen füllen, z. E. mit Kirsch-Mus: Vermischet Kirsch-Mus mit klein-geschnittenen Mandeln, Zucker, Zimmet und Nelcken, und so es zu trocken, giesset noch ein wenig Wein darzu; überstreichet mit dieser Fülle die gebackene Plinsen, rollet sie zusammen, und legt sie ordentlich in die Schüssel, darinnen ihr sie auf den Tisch zu tragen willens, machet aus Kirsch-Mus, Wein, Zucker, Zimmet und etwas Citronen-Schellern eine Brühe, giesset dieses über die Aumelettes, lasset es zugedeckt auf einem Kohl-Feuer kochen, so lauffen sie trefflich auf, und sind zum Essen fertig, nur, daß ihr sie vorher noch mit wenigem Zucker und Zimmet überstreuet. Oder mit gehacktem Fleisch: Schneidet unter klein gehackten Kälber-Braten eine gleichfalls abgebratene fette Kalbs-Niere, und wieget dieses mit einem Wieg-Messer wohl unter einander, mischet kleine Rosinen, Citronen-Scheller, Gewürtz, Saltz und zwey Eyer-Dottern, nicht weniger etwas geriebene Semmel dazu, giesset auch ein wenig Wein daran, daß diese Fülle nicht so spröde werde. Streichet sie auf, rollet die Aumelettes zusammen, und leget sie auf eine mit Schmeltz-Butter bestrichene Schüssel. Machet folgende Gelée darzu, indem ihr von dem gehackten Braten etwas mit Schmaltz und ein wenig Semmel in einem Mörsel wohl zusammen stosset, dieses Abgestossene in guter Brühe ein wenig aufkochet, durch ein Haar-Tuch streichet, und über die Aumelettes in die Schüssel giesset, setzet es endlich auf Kohlen, und wenn es durch einander gekochet hat, traget es auf den Tisch. Oder mit Aepffeln: Reibet geschälte und auf einem Reib-Eisen geriebene Aepffel, und zwey hart-gesottene Eyer-Dottern durch einander klar, und mischet Zucker, Zimmet, klein gehackte Rosinen, wie auch Citronen-Scheller darunter, mit dieser Fülle bestreichet das Abgebackene, jedoch nicht allzudick, rollet solches als eine Wurst zusammen, leget es in eine mit Butter wohl bestrichene Schüssel, giesset ein wenig Wein darzu, streuet Zucker, Zimmet, Citronen-Scheller darüber, und lasset es über dem Feuer gemählig aufkochen, wenn es dessen genug, streuet das von dem gebackenen Teig ab- und wie Nudeln kleingeschnittene, nebst noch was Zucker und Zimmet darüber, und tragets zur Tafel.

Aurian, siehe Tausend-Gülden-Kraut.

Aurickeln oder Auriculen, oder Bären-Oehrlein, sind nächst denen sogenannten Primulis Veris, oder Schlüssel-Blumen die Erstlinge des Frühlings, deren Blumen an einem Stengel, oben als in einem Strauß oder Büschelein sich befinden. Man hat deren sowohl an einfärbigen, als weissen, rothen, gelben, purpur-farbenen, als auch an schatirten, als braun-rothen und gelben, hoch-rothen und gelben, carmesin-rothen und weissen, violetten und weissen ꝛc. so vielerley absonderliche Gattungen, daß die Blumen-Liebhabere deren etliche und sechzig bis siebenzig, einige aber gar über hundert Arten derselben zählen. Man findet darunter viele gefüllte und gesprengte, ja es giebt zuweilen welche, die drey Glocken in einander haben, sie sind aber rar und theur. Ihre Schönheit bestehet darinnen: Je grösser die Glocken oder Becher derer Aurickeln sind, und je weiter sie offen stehen, je höher sind dieselbige zu schätzen, doch müssen sich keine darunter falten, dann solches ist ein Fehler. Der Stiel der Glocken muß mit der Blume proportionirt, das Auge aber groß und wohl geschlossen seyn, und nicht neben auslauffen, oder durch das Blat gehen; Es ist aber das Auge dasjenige runde Ringelein, so mitten in der Blume stehet, und fast allezeit gelb- oder citronen-farbicht ist. Unter allen werden diejenigen, so einen Glantz haben, ingleichen die wie Atlas aussehen, und die bizarren oder unordentlich gesprengten vor die schönsten gehalten. Wann diese Blume rings um den Stengel einen Busch oder Strauß von Glocken hat, so wird sie Auricula polyanthes genannt. Die Aurickeln wollen eine gute und wohl-zugerichtete Erde haben; Diese muß aus vier Theilen guten Wiesen-Grundes, aus drey Theilen wohl-verweseten Pferde-Mists, und aus zwey Theilen verweseten Küh-Mists bestehen. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zertheilung der Wurtzeln. Der Saame will zu Anfang des Septembris gesäet werden, und zwar folgender gestalt: Füllet flache höltzerne Kästen mit sehr guter, leichter und rein-gesiebter Erde, drucket dieselbe sachte und dichte mit der Hand nieder, damit sie sich bey dem Begiessen nicht weiter sencke, und machet,

chet, wann solches geschehen, mit der Schneide eines Messers, subtile Spalten oder Schnitte, in die Erde, euren Saamen darein zu säen, diese Spalten aber müssen sehr enge und nicht tief seyn, darein säet etwas dünne eu-ren Saamen, und fahrt alsdenn ganz sachte mit der Hand über eure Spalten hin, die-selbigen wieder eben zu machen; Auf diese Weise ist der Saame entweder in die kleine Spalten gefallen, oder hat sich mit der aus denenselbigen durch das Schneiden heraus-gefallenen Erde umgeben, und dieses ist genug, ihn keimen zu machen. Eure Kästen begiesset alsobald mit einer kleinen blechernen Gieß-Kanne, so ein Rohr und sehr kleine Löcher hat, damit das Wasser fein dünne heraus-lauffe, und die Erde nicht zusammen schlage, setzet sie folglich in den Schatten, und, wenn sie keine hohe Füsse haben, zugleich in die Höhe, damit keine Würmer durch die am Bo-den befindliche Löcher hinein kommen, und der Wurtzel Schaden thun, mithin dadurch die gantze Pflantze in ihrer ersten Ankunfft zu-schanden machen mögen. Zuweilen pfleget der Saame gleich das erste Jahr, da er gesäet worden, aufzugehen, gemeiniglich aber ge-schiehet solches zu Ende des Frühlings in dem folgenden Jahre, wiewohl man auch Exempel hat, daß er erst im andern Jahre aufgegan-gen ist. Wie nun die Erde von der Zeit an, da der Saame darein gestreuet worden, jeder-zeit feucht gehalten werden muß, also sind auch die jungen Pflantzlein bey trockenem Wetter fleissig zu begiessen, und wenn sie ein wenig erwachsen, gegen den Herbst etwan im September, in eine gute auf obbeschriebene Art wohl zugerichtete Erde, in die Töpffe zu verpflantzen. Der Saame wird nicht alle Jahre reiff, sondern gelanget nur bey einem warmen Sommer zur Zeitigung, und zwar zu Ende des Junii, da man täglich öffters Ach tung geben muß, ob die Knöpffe, in welchen der Saamen enthalten, aufbersten, welchen-falls solche abgeschnitten, und wohl verwahret werden müssen, daß der Saame von sich sel-ber in das Tuch oder Gefässe, worinnen ge-dachte Knöpffe liegen, ausfalle. Die andere Art, diese Blume zu vermehren, geschiehet durch die Zertheilung der Wurtzeln, da nem-lich alljährlich die alten Stöcke, wann sie ver-blühet, in so viel Stücke, als junge daran sind, zertheilet, und nachgehends im Augusto, bey wachsendem Monde, wieder verpflantzet werden. Dann ein jedes Neben-Schößlein, so man versetzet, nur einen Faden Wurtzel hat, so schlägt es wieder Wurtzeln; hat es aber mehr, so ist es um so viel desto besser. Wann sich ein Neben-Schößling nicht gerne von sich selbsten ablosen lässet, so darff man nur die Wurtzel der Pflantze in der Mitte spalten, als welches ihr keinen Schaden brin-get: Also, wann ihr vier Neben-Schößlein an einem Fusse hättet, die sich nicht von ein-ander theilen oder absondern wolten, so schneidet die Wurtzel ohne Bedencken in vier Theile, und pflantzet sodann eure Neben-Schößlein bis gantz eben an den Hals, daß mehr nichts, als die Blätter, heraus gehen, begiesset sie starck, und lasset sie zum wenig-sten einen Monat lang im Schatten stehen, währender dieser Zeit muß man ihnen offters Wasser geben, damit sie desto leichter Wur-zeln schlagen, man muß aber auch nicht allzu-viel begiessen. Bey grosser Sommer-Hitze se-tzet die Töpffe mit denen Auricuien alle in den Schatten: Denn die allzustarcke Sonne und grosse Hitze bringen diesen Blumen ein schleuniges Verderben. In dem Herbste sol-len sie wieder an ihren gewöhnlichen Platz, und in dem Winter an die Mittags-Sonne gestellet werden; und obwohlen der Frost die-sen Pflantzen nicht nachtheilig fället, so ist es doch besser, man bringe die schönsten Gattun-gen von Auriculen vor Winters in das Ge-wächs Haus, damit ihnen weder die besorg-liche Fäulung, noch sonst ein Unfall schaden möge.

Aurin, siehe Tausend-Gülden-Kraut.

Ausbicken heisset, wenn die Brut von Vö-geln und Feder-Vieh in dem Ey, darinnen sie verschlossen ist, zu ihrer Zeitigung gelanget, und mit dem Schnabel die Eyer-Schale zer-bickt, daß sie auskriechen konne.

Ausbrechen, von denen Frantzosen Fbour-geonner genannt, heist an denen Obst- in-sonderheit aber an denen Zwerg-Bäumen, diejenigen Frucht-Aeste, welche gar zu lang, und weder rechte Frucht- noch wahre Holtz-Aeste sind, hinweg nehmen: Denn wenn solche durch das Schneiden ein wenig abge-nommen, treiben sie wieder aufs neue her-aus, scheinen etwas dicker in dem neuen Trieb, als andere Frucht-Aeste, und wer-den in dem Majo oder Junio, weilen sie noch jung sind, kurtz abgebrochen, dergestal-ten, daß nur drey, vier bis fünff Blätter enge beysammen stehen bleiben, woraus nach-mahls kleine Aestlein entspringen, welche guten Safft ziehen, und gerne Früchte brin-gen, auch solche Aestlein in dem alten Hol-tze oder unter denen Blättern noch vielmah-len selbigen Jahrs Frucht-Knöpffe hervor bringen. Dieses Ausbrechen geschiehet ent-weder mit der Hand zwischen zweyen Nä-geln, (und dieses wird von denen Fran-tzosen mit einem besondern Wort pincer ge-nannt), oder wird mit der Garten-Heppe, wel-che man an einer, und den Daumen an der andern Seite anleget, verrichtet. Auf diese Art bricht ein solcher Ast gleich ab, und blei-bet davon nur ein Stück mit etlichen Blät-tern stehen. Es muß aber solch Ausbrechen bey Zeiten, und sobald die Aeste von einander unterschieden, und vor das, was sie sind, er-kennet werden können, bey kühlem und trü-ben Wetter geschehen, und da man ja solches in dem May versäumet, kan es doch im Ju-nio, oder auch noch im Julio vorgenommen werden. Die kleinen oder schwachen Frucht-Aeste werden damit verschonet, es wäre denn, daß sie stärcker treiben und keine Früchte ge-ben wolten; alsdann müssen sie durch das Ausbrechen ebenfalls darzu gezwungen wer-den; Wann aber Früchte bey einem solchen

Ast anzutreffen, wird solcher nicht ausgebrochen, weilen die Früchte gerne davon abfallen, bis sie grösser worden, alsdenn hat es keine sonderliche Gefahr mehr. Wann auch zween, drey und mehr Frucht-Aeste an dem Ort, da voriges Jahr Früchte gestanden, dieselben aber nachgehends in dicke Aeste oder Holtz-Knörffe sich verwandelt, beysammen stünden, so werden solche gleichfalls ausgebrochen, und aus der Ursache kurtz gehalten, damit der Baum künfftighin grössere Früchte tragen möge. Es muß dieses Ausbrechen alle Jahre, und bey allen Bäumen, sonderlich an den Birn-Bäumen, sie mögen darnach frey stehen, oder in Spaliere gezogen seyn, vorgenommen werden. Man findet an etlichen Bäumen viel, an etlichen wenig solcher Aeste, die da ausgebrochen werden müssen, nachdeme es nemlich Gattungen von Früchten sind. Die, so auf wilden Stämmen stehen, haben es sehr nothig; auch so ein Frucht-Ast die Blüthen oder Früchte fallen lässet, und einen neuen Ast treibet; derselbe wird ebenfalls ausgebrochen. Ein starcker oder schwacher Frucht-Ast, wann er in dem neuen Trieb einen starcken Absatz machet, bleibet solcher ohne Ausbrechen stehen; so er aber schon einen Absatz zuvor hätte, alsdann wird er bey dem neuen ausgebrochen, da dann zwischen den zweyen Absätzen die Frucht nicht aussen bleiben wird. Alle diejenigen Aeste, so zu Frucht-Aesten zu starck, und zu Holtz-Aesten zu schwach sind, folglich weder Frucht- noch Holtz-Aeste genennet werden können, sie mögen beschnitten oder nicht beschnitten seyn, müssen ausgebrochen, und eben auf solche Art muß auch mit denen langgeschnittenen Frucht-Aesten, ingleichen wo einer kurtz, der andere aber ungeschnitten geblieben, verfahren werden. Gleichermassen wird auch das Ausbrechen mit den Früchten selbst, wenn sie noch jung und klein sind, vorgenommen, wann nemlich deren zu viel und zu nahe an einander auf einem Baume, damit nachmahls die andern desto besser und schöner wachsen können.

Ausbrechen, nennen die Schäfer, wann die Schaafe zwischen dem vierten und fünfften Jahr ihres Alters die letzten zween Spitz-Zähne wegwerffen, und also die Lämmer-Zähne völlig verlieren.

Ausbrennen, siehe Abbrennen.

Ausbrüten heisset, wann das Feder-Vieh, sowohl zahmes als wildes, aus einem Trieb der Natur von sich selbst, seine eigene, oder untergelegte andere Eyer, mit seinem Leibe und Federn bedeckt und erwärmet, daß nach einiger Zeit die in solchen Eyern befindliche Frucht lebendig wird, sich aus der Schaale bickt und auskriechet. Solch Ausbrüten geschiehet bey den Hünern in drey Wochen; bey den Gänsen mit vier Wochen oder am neun und zwantzigsten Tag; bey denen Welschen-Indianischen- Calecutischen- oder auch sogenannten Trut-Hünern am sieben und zwantzigsten Tag, das ist, zu Ende der vierten Woche, wie die Pfauen; bey den Enten in vier Wochen, oder am dreyßigsten bis ein und dreyßigsten Tag; bey den Tauben in zwantzig Tagen. Bey diesen letzten ist, als etwas artiges anzumercken die Unwechselung, die sie im Ausbrüten haben: Denn das Paar, so sich zusammen gehalten hat, wechselt einander in der Arbeit ab, so, daß bald der Tauber, bald die Täubin über die Eyer zu sitzen kommt. Die Hüner pflegen auch Gänse- und Enten-Eyer auszubrüten; Die Trut-Hüner aber brüten alle ihnen untergelegte Eyer, es seyen Pfauen- Hüner- Gänse- Enten- oder ihre eigenen Eyer, mit der grösten Sorgfalt aus.

Eyer ohne Hennen auszubrüten, geschiehet folgender gestalt: Man nimmt Tauben- oder Hühner-Koth / stösset ihn klein, und lässet ihn in einem Kasten oder andern warmen Ort durch ein grosses Sieb auf einander fallen, daß er etwas dick zu liegen kommt; Auf diesen legt man zarte Hüner-Federn, und setzt die Eyer also ein, daß sie mit den Spitzen über sich stehen, und keines das andere berühre. Darnach schüttet man durch das Sieb mehr Koth auf die Eyer, bis sie gantz und gar bedecket sind; in diesem Stand lässet man sie zween oder drey Tage ruhig stehen, die folgende Zeit aber muß man sie täglich einmahl, doch subtil und gemach umwenden. Nach zwantzig Tagen, wenn die Hünlein sich anfangen auszubicken, und doch nicht völlig durchbicken können, so hilfft man ihnen; thut die Schalen gemach auf, leget hernach die junge Hünlein in einen Korb, und führet eine alte Henne darzu, die sie leichtlich annehmen wird. Wie man einen Ofen zurichten könne, darinnen auf einmahl mehr als tausend Eyer können ausgebrütet werden, davon hat Herr Prof. Leutmann in Vulcano famulante p. 127 sq. Anleitung gegeben. Es ist aber mehr curiös als nützlich. In Egypten haben sie iezo dergleichen Ofen, wie in den Reisen *Corn. Bruyn V*, 2 p. 64 zu sehen. Die alten Egyptier brüteten sie nicht im Ofen, sondern im Miste aus, conf. *Plin.* L. X C. 54 und *Diod.* L. 1 C. 67.

Ausdreschen, heisset entweder die Körner mit dem Drischel oder Dresch-Flegel auf der Scheun-Tenne reine aus den Aehren bringen. Siehe Dreschen; oder im andern Verstand, wenn man mit dem Rest des vorhanden gewesenen Getreydes in Garben völlig fertig wird, und nichts mehr zu dreschen übrig hat.

Ausfallen, wann die Feld-Früchte dergestalt überständig, das ist, überreiff werden, daß die Aehre oder Schote durch die Hitze so zusammen schrumpfet oder aufspringt, daß solche den Saamen nicht mehr halten können, sondern diesen fallen lassen, oder auslauffen müssen.

Ausfallen, ist ein Garten-Terminus, der insonderheit von denen Nelcken gebräuchlich. Wenn nemlich die Bisarden, welche von vier bis fünff Farben gewesen, aus der Art schlagen, und in zwey Farben, ja zuletzt wohl gar

in eine sich verändern. Sonst wird dieses Wort auch im gemeinen Leben gebrauchet, wenn man anzeigen will, ob eine Sache in der Arbeit wohl gerathen, da es z. E. heisset, dieser Guß ist wohl ausgefallen.

Ausflechten, nennet man, wenn das Haar, so in einem langen Zopff eingeflochten worden, wieder aufgelöset wird; wie bey dem Frauen-Volck das Haar, daraus sie das Nest auf dem Kopff zu formiren pflegen.

Ausgabe, ist ein wirtschafftliches Geschäffte der Anwendung eines erlangten beweglichen Gutes, es mag in Naturalien oder Geld bestehen, zu dem Zweck der Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder aber, um dadurch mehr Mittel, als man brauchet, zu erlangen, und zu erwerben. Es wird durch solche Ausgabe ein Naturale entweder gäntzlich consumiret, daß man nichts mehr, ja nicht einmahl in veränderter Gestalt etwas davon hat, davon sonst noch wieder eine Einnahme entstehet, oder es wird angewendet, und nur verändert, nutzbin was nöthigers, nützlichers oder bequemers daraus verfertiget. Oder es wird endlich vertauschet, und ein anderes Gut dagegen erlanget. Und dieses geschieht nicht nur mit denen Naturalien, sondern auch gar mit dem Gelde sowohl gegen andere bewegliche und unbewegliche Sachen, gegen Dienste der Menschen und ihres Viehes, und gegen Credit, als auch gegen Geld, nemlich damit man eine andere Art von Münz-Sorten erhalte. Das alles heißt im weitläufftigen Verstande Ausgabe. Wie sich nun dieses Ausgabe-Geschäffte bey einer Wirtschafft überhaupt, oder bey dieser und jener Ausgabe, z. E. einem Bau, Besoldungs-Etat ꝛc. wircklich nach denen historischen Umständen, nemlich wer, was, wo, womit, warum, wenn, wie und wenn? begeben habe, davon geschieht eine glaubwürdige, ordentliche und deutliche Erzählung in einer nach Rechnungs-Art vermittelst gewöhnlicher Bestimmung derer Einheiten ihrer Zahl, Grösse, Maaß, Gewicht ꝛc. welche in Naturalien und Geld verschiedentlich eingeführet sind, z. E. nach Scheffeln, Pfunden, Ellen, Tonnen, Thalern, Groschen ꝛc. wornach das ausgegebene Gut abgemessen wird, eingerichteten schrifftlichen Vorstellung. Und dieses ist ordentlicher Weise der andere Theil in einer wirtschafftlichen Rechnung, und wird die Ausgabe, gleichwie der erste die Einnahme genennet. Alle Ausgabe bestehet demnach 1) in Naturalien, oder 2) in Geld, und geschiehet entweder zu der ordentlichen und beständigen Nothdurfft und Bequemlichkeit des Lebens, oder in der Sache selbst, wovon man etwas gewinnen will. Daher solches (1) die ordentliche Ausgabe heißt, welche entweder unentbehrlich, oder aber entbehrlich, gleichwohl aber doch noch nützlich oder unnützlich, oder gar schädlich seyn kan. Wann die Ausgabe aber um einer ausserordentlichen und zufälligen Noth, eines ohngefehr aufstossenden Nutzens, einer zufälligen Bequemlichkeit, oder einer solchen Lust wegen geschiehet, so heißt solches eigentlich (2) die ausserordentliche Ausgabe. Auf welche man nicht leicht ohne Noth, oder doch nicht eher, als bis die ordentliche ihre Richtigkeit hat, dencken und fallen, dennoch aber bey der ordentlichen, vermittelst der Menage, auf die ausserordentliche Ausgabe sich durch einen Spar-Pfennig gefaßt machen muß. Die Anwendung selbst dieses ersparten aber muß doch auch in der ausserordentlichen Ausgabe klüglich geschehen. Daher denn diese ebenfalls zu unterscheiden in unentbehrliche, z. E. bey Unglücks-Fällen, item was zufälliger Weise Ehre und Ansehen erfordert, oder aber die entbehrliche. Diese aber kan dennoch auch entweder nützlich oder unnützlich, oder gar schädlich seyn. Die unnützliche, obwohl nicht schädliche, nennt man auch eine überflüßige Ausgabe. Beyde aber lehret die Vernunfft zu vermeiden. Wer nun dieses nicht allein nicht thut, sondern auch überdem ordentliche und ausserordentlich nöthige und unnöthige ꝛc. Ausgaben gar nicht unterscheidet, folglich ohne zureichenden vernünfftigen Grund ausgiebt, das ist, sein Gut und Geld nicht aus der Absicht verwendet, damit er seinen und anderer ihren Zustand dadurch vollkommener mache, oder doch in einer gewissen Vollkommenheit erhalte, dahingegen aber vielmehr denselben dadurch unvollkommener machet, ingleichen, wer ohne Vergleichung seiner Einnahme mit der Ausgabe, mithin mehr ausgiebt, als er einnehmen kan, oder sich doch in die Nothwendigkeit ohne Noth, mehr auszugeben, als er wieder einzunehmen hat, selbst stürtzet, folglich seine Einnahme nicht auf die Zeiten ordentlich eintheilet, damit sie zur Ausgabe, bis daß mehr eingenommen wird, zureiche, der ist ein Verschwender, Durchbringer, und gar kein Wirt. Und wer nicht seine ordentliche Ausgabe so einrichtet, damit er von Zeit zu Zeit etwas zur ausserordentlichen spare, ohnerachtet solches die Einnahme, wenn er nur sein das unentbehrliche der ordentlichen Ausgabe erwäget und aufsuchet, gar wohl zuläßet, das ist ein schlechter Wirt. Wer aber hinwiederum das nothwendige und unentbehrliche, ordentliche und ausserordentliche gar nicht ausgeben will, sondern alles behalten, oder darinne anders, als vermittelst kluger Beobachtung hauswirtlicher Vortheile in Ansehung des Orts, der Zeit, der Art und Weise, z. E. im Einkauff, wenns wohlfeil, wo es wohlfeil, im gantzen ꝛc. ersparen und kuiefern will, der ist ein karger Filtz, und abermahl ein unvernünfftiger Wirt. Wie nun in diesem Stücke die Menschen ungleich gesinnet sind, also suchet ein treuer Haushalter diese lasterhaffte Arten zu meiden, und zwischen dem Geitz und der Verschwendung die Mittel-Strasse, nemlich die Sparsamkeit, zu erwählen. Sonderlich ist es nothig, daß ein jeder Wirt alle Jahr ein Verzeichniß seiner vermuthlichen Einnahme und seiner ordentlichen und ausserordentlichen Ausgabe nach Proportion derselben mache, hiernächst eine Uiberlegung anstelle, und einen unverbrüchlichen Schluß fasse, ohne die höchste Noth nichts mehr auszugeben,

zugeben, und also alles nach dieser Uiberlegung einzurichten. Zu Folge dieses wirtschafftlichen Ausgabe-Etats muß er hernach durch alle Quartal, Monate und Wochen fein überlegen, was darinne insbesondere vor Stücke der Ausgabe vorfallen, wie viel darauf zu wenden, woher solche zu bestretten, wo und wie solche zu vermeiden oder doch zu verringern. Endlich muß er gar nichts ausgeben, was er nicht in die Rechnung aufgezeichnet, wovon oben schon Meldung geschehen. Um so vielmehr aber hat ein Mensch, der anderer Leute Einnahme auszugeben bestellet ist, diese Haupt-Maxime zu beobachten: Wiewohl derselbe auch zugleich auf Belege und Beweise der geschehenen Ausgabe mehr als ein anderer bey seinem Eigenthum zu sehen hat. Solche und viele andere General-Regeln der wirtschafftlichen Ausgabe sind zu beobachten. Die Special-Regeln aber setzen voraus die Einsicht der Natur und Beschaffenheit iedes Nahrungs-Geschäffts, worauf diese Generalia zu appliciren, daher solche hin und wieder vorkommen werden. Was im übrigen sonst bey einer abzunehmenden Rechnung der Ausgaben halber zu beobachten, kan unter dem Wort Rechnung nachgelesen werden.

Ausgeben heisset von dem in einer Haushaltung sich allezeit gegenwärtig befindenden Vorrath dem Gesinde so viel einhändigen, als z. E. die Köchin zu Bestellung der Küche, und Versorgung der verlangten Mahlzeit auf einmahl an Fleisch, Zugemüse, Gewürtz, Eyern, Butter u. s. f. benöthiget ist. Weil nun insonderheit auf dem Lande bey einer grossen und weitläufftigen Haushaltung, oder aus andern Umständen eine Haus-Frau dergleichen Bemühung nicht allezeit selbst über sich nehmen kan, pflegt sie einer eigenen und offt besonders darzu angenommenen redlichen Weibs-Person dergleichen Verrichtung anzuvertrauen, welche in der Stadt zuweilen den Nahmen einer Haus-Jungfer führet, weil darzu meist ledige und muntere Personen erwählet werden, insgemein aber eine Ausgeberin genennet wird. Diese Person übernimmt nicht nur nach einem gewissen Inventario den ihr anvertrauten Vorrath, der in so mancherley Victualien und andern Mobilien bestehet, sondern berechnet treulich den Abgang, und ist besorget, diesen in Zeiten wiederum mit neuem Zugang zu ersetzen.

Ausgelaugte Erde, wird insonderheit derjenige Theil der Asche genennet, der da übrig bleibt, wenn das Salz daraus gezogen worden, wie denn bekannt, daß iede Asche, iedoch eine mehr als die andere, aus einem Salz und Erde bestehe. Solche ausgelaugte Erde ist eine unaemeine Düngung der Aecker, davon bereits oben unter dem Wort Asche mit mehrern Erwähnung geschehen. Sonderlich aber führet die von ihrem Salpeter leere und ausgelaugte Erde diesen Nahmen, welche hiernächst eine neue Mutter-Erde ist, in welcher sich dieses Salz wiederum leicht generiret.

Ausgesiebtes, heisset man das geringe Getraide, Trespen, Raden, Vogel-Wicken, und anderen Saamen von Unkraut, so bey dem Reinemachen des Saamens oder Mahl-Getraides durch das ganke und halbe Raden-Sieb fällt, und mehrentheils geschroten und dem Mast-Vieh gegeben wird.

Ausheben, wird gesagt, so man aus einem unangesteckten Wein- oder Bier-Faß durch das Spund-Loch vermittelst eines Hebers einen frischen Trunck heraus ziehet. So bedienen sich auch dieses Wortes die Gärtner, wenn sie einen jungen Baum oder anderes Gewächse aus seiner Stäte wegnehmen, und in ein ander Land versetzen.

Ausjäten, siehe Jäten.

Auskegeln, siehe Ausköthen.

Auskehren, heisset die Verrichtung, wenn das Gesinde den Fuß-Boden eines Zimmers, von dem darüber liegenden Unrath und Staub mittelst eines Kehr-Besens und Borst-Wisches reiniget und saubert. Daß darbey der Staub nicht so hefftig auffahre und sich hernach wieder auf andere Sachen, oder auch nur an die Wände anlege, ist das beste Mittel, wenn unmittelbar vor dem Kehren nicht allzusehr angefeuchtete Säge-Späne auf dem Boden hingeschoben werden, daran denn der erwähnte subtile Staub hangen bleibet, und sich wohl damit auskehren lässet. Der auf diese Art zusammen gebrachte Unrath aber heisset Auskehricht oder Kehricht.

Ausklopffen, aus Anis, Kümmel, Fenchel, und andern dergleichen klein-sämigten Pflanzen den Saamen mit einem Stecken ausdreschen.

Ausklopffen, ist eine höchst-nöthige Haus-Arbeit, da man in heissen Sommer-Tagen die Kleidungen, so aus Rauch-Werck bestehen, fleißig durchsiehet und ausklopffet, daß dieselben wegen der Motten keinen Schaden bekommen. So werden auch andere Kleider, Tapeten und Teppiche, ingleichen die mit verschiedenen Uiberzügen versehene Mobilien, als Stühle, Polster-Küssen u. s. f. nicht weniger die Feder-Betten selbst auf solche Art gereiniget, und der Staub aus selbigen geklopffet.

Ausköthen, Auskühen, Auskütten oder Auskegeln heißt, wann ein Pferd durch einen übeln Tritt die Köthe verstaucht. Dieses wird erkennet: Wenn das Pferd mit dem beschädigten Fuß nicht völlig auf-sondern nur auf der vördersten Schärffe des Hufs, nur auf der Zehe stehet, und die Köthe demselben aus- und eingehet. Diesen Schaden zu curiren, nehmet ein Pfund klein-gestossenen Lein-Saamen, ein halb Pfund Honig, und ohngefehr anderthalbe Kannen Leipziger Maaß Eßig, lasset es mit einander kochen, daß ein Teig daraus werde, schlaget warm auf einen Hasen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ihr es an der Hand leiden könnet, und lasset es also stehen, bis auf den dritten Tag: spüret man alsdenn

noch

noch keine Besserung, so schmieret es mit Lohr-Oel (Lorbeeren-Oel) und Althee, bindet ihm gemeldten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Fuß mit Einschlagen und Horn-Salben immer etwas feuchte. Oder: Nehmet Fünffinger-Kraut einen ziemlichen Theil, ein Nössel Wein, thut darzu einen guten Klumpen Butter, in der Grösse eines Gänse-Eyes, lasset es sieden, bis das Kraut weich wird, alsdann bindet es, so warm als es seyn kan, dem Pferde um die Köthe, und wiederholet solches des Tages etliche mahl nach einander, so wird der Schaden bald geheilet seyn. Oder: Nehmet Brunn-Kreß, Haus-Wurtz, und zerlassene Butter eines Gäns-Eyes groß, thut es zusammen in einen Topff, und lasset es wohl sieden, hernach reibet und verbindet es zugleich alle Tage, so warm ihr es erleiden könnet, damit; alle Morgen aber soll man es vor dem Reiben und Verbinden in das Feld gehen lassen.

Auskriechen, wird von allem Feder-Vieh, welches sich nach vollendeter Brut-Zeit, und empfangenem Leben aus der Eyer-Schale bickt, und also ans Tage-Licht kömmt, gesaget.

Auskütheu oder Auskütten, siehe Auskörben. Sonst aber heißt es auch ein Gefässe mit Kütt inwendig versehen, und alse auskütten. Wovon das Wort Kitt oder Kütt nachzusehen.

Ausladungen, heissen im Bau-Wesen die Aercker an den Häusern an einigen Orten.

Auslauffen, wird von denen Erbsen in zweyerley Verstande gesagt: 1) Heißt es, wenn dieselbe, bald nachdeme sie gesäet, von einem Regen betroffen werden, und durch Abspülung des vermittelst der Ege darüber gezogenen Erdreichs wieder aufs Feld zu liegen kommen; und 2) wenn sie reiff und beregnet, nachmahls aber wieder von der Sonne beschienen werden, so springen die Schoten auf, und die Erbsen lauffen oder rühren sich aus.

Auslauffen, heisset man auch, wenn die Wurtzel eines Baumes über sich einige Sprossen hervor treibet. Weil nun diese Auslauffer den guten Bäumen die Kräffte entziehen, so lässet man deren keine aufkommen, sondern schneidet sie glatt auf der Erde weg, es wäre denn, daß manchesmahl eines davon stehen gelassen werde, um auf selbigen, als auf einen wilden Stamm, eine gute Art durch das Pfropffen oder Oculiren zu bringen, und hernach samt der Wurtzel zu versetzen.

Auslochen, wird gesagt, wenn mit dem Meisel in ein Bret, Pfoste oder anderes Stück Holtz ein Loch zu einem Zapffen geschlagen wird, um dadurch etwas an einander zu befestigen; wie denn dergleichen anzugeben bey allerley Gestellen und Geräthschafften in einer Haushaltung offt vorzukommen pfleget.

Ausmachen, ist eine Redens-Art, wenn man etwas aus der Schalen nimmt, damit es umgeben, als einen Krebs ausbrechen; insonderheit ist es gebräuchlich, so man allerley Hülsen- und Kern-Früchten, als Schoten, Castanien, mancherley Nüssen und dergleichen den Kips oder Kern aus der Schale nimmt, und zu dem folgenden Gebrauch sammlet.

Ausmerzen, nennen die Schäfer, wenn bey einer Schäferey das alte oder auch junge untüchtige Vieh, so nichts nutzet, ausgehoben und von dem andern abgesondert wird, damit man es entweder durch Verkauffen oder durch Schlachten anderweit zu Nutzen bringe.

Ausmisten, heißt die Vieh-Ställe vom Miste reinigen. Solches soll bey dem Pferd- und Rind-Vieh alle Tage, und Winters-Zeit längstens über den andern Tag, bey denen Schweinen aber etwan die Woche zweymahl geschehen. Denen Schaafen darff des Jahrs nicht öffters als ein- oder zweymahl, nemlich wenn der Schaaf-Mist auf das Feld geführet werden muß, ausgemistet werden.

Ausnehmen, das Ausnehmen wird bey der Jägerey dasjenige genennet, was der Hirsch zwischen denen Klauen an nassem Laub oder Erdreich gefasset, und im Fortschreiten zur Seiten ausswirfft. Es ist dieses ein Zeichen, wodurch derselbe in seiner Fährte vor dem Thier erkennet wird.

Ausnehmen, die jungen und noch nicht flücken Tauben und Vögel aus denen Nestern holen.

Ausnehmen, heisset auch das vorher nach seiner Art entweder gebrühete oder gerupffte Feder-Vieh unten aufschneiden, und das Eingewende heraus nehmen; Wird auch von denen Fischen gesagt die nicht gerissen, sondern nur am Bauche aufgeschnitten und ausgenommen werden.

Auspressen, den Safft oder das Oel aus einer Frucht, vermittelst einer Maschine, so man eine Presse nennt, mit Gewalt ausdrücken.

Ausreiten, (den Haber ausreiten), ist eine Art den Haber zu dreschen. Siehe Dreschen.

Ausreuten oder Ausrotten, Stöcker von abgehauenen Bäumen, oder gantze Bäume, Sträucher, Pflantzen ꝛc. mit Strumpff und Stiel aus der Erde schaffen. Siehe Ausstocken.

Ausringen, Wäsche, heisset aus der reingewaschenen und ausgespülten Wäsche das Wasser durch Zusammendrehung eines jeden Stückes heraus winden und bringen.

Aussaat, ist die Summe desjenigen Saamens an Scheffeln, Viertein und Metzen, welchen ein Haus-Vater in sein Winter- und Sommer Feld ausstreuet. Es muß alles in gewisser Zeit und Ordnung geschehen. Das Winter-Getraide, wenn sich der Sommer endiget, das Sommer-Getraide, wenn sich der Sommer anfangen will. Kurtz vor und nach Bartholomäi, ingleichen 14 Tage vor oder nach Michaelis, und die Zeit von des Martii Ende bis zum Ausgang des May, sind betrachtungs-würdige Aussaats-Zeiten nach Unterschied.

terschied. Uiber die Aussaat selbst aber muß ein Haus-Wirt sowohl, als insonderheit ein Verwalter, Korn-Schreiber, Meyer, oder Hofmeister eines Gutes jährlich sein richtiges Register, so das

Aussaats-Register genennet wird, führen, sowohl um dienlicher Nachachtung und anderer Ursachen willen, als auch den reichen Segen GOttes, in Gegeneinanderhaltung der Aussaat, und des Ausdruschs, daraus ersehen zu können. Solcher Aussaat-Register muß man des Jahres zwey machen, eines über die Sommer-Früchte oder Frühlings-Aussaat, und das andere über das Winter-Getraide oder die Herbst-Aussaat, da dann erstlich in solchen die Numer oder Bey-Nahmen und die Lage eines ieden Feldes, hernach die Anzahl der Beete, folglich der Inhalt des besäeten Stückes, dann, wie vielmahl es gepflüget, und wie viel Fuder Dünger, und was vor welcher? darauf gekommen, oder wie viel Pferd darauf gestanden, wer den Mist gebreitet, und endlich, wie viel an Scheffeln auf iedes Stücke gesäet worden, angemercket werden muß.

Aussäen, siehe Säen.

Aussatz der Bäume, welcher auch von einigen der Grind oder die Räudigkeit genennet wird, ist ein Zufall, der gemeiniglich von unrechter Versetzung der jungen Bäume herkömmt, wann man sie nemlich nicht eben so wieder setzet, wie sie vorhero gegen der Sonnen gestanden; Oder, wann man die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet; Oder auch das Moos nicht davon abschabet. Dieses Uibel kan durch Abschab- oder Abziehung der groben Rinde vertrieben werden, doch muß man dabey mit dem Abschaben also säuberlich verfahren, daß die lebendige Rinde darunter nicht verletzet werde; Den abgeschabten Baum muß man alsdenn mit Küh-Koth überstreichen, so wird er eine schöne und geschlachtete Rinde bekommen.

Aussatz der Schweine, also werden von einigen die Finnen oder Pfinnen derselben genannt. Siehe Finnen.

Aussaugen heisset, die Felder durch seltenes Düngen und offtmahliges Bestellen dergestalt ausmergeln, und von allem Safft entblössen, daß sie, die erwünschten Früchte zu tragen untüchtig, ja gar unfruchtbar werden. Solches geschichet von den üblen Haushaltern, welche den Mist lieber verkauffen und das Geld versauffen, als daß sie ihren Aeckern, und folglich durch diese sich selbsten eine Güte thun solten. Ein anderes

Aussaugen, geschichet durch gewisse Früchte, welche die Feuchtigkeit und den Safft der Erde so sehr an sich ziehen, daß, wo dieselben gestanden, hernachmahls nichts mehr wachsen oder fortkommen will. Dergleichen thut der Taback, welcher die Felder, darauf er gebauet wird, dergestalt aussauget, und abödet, daß dieselbe zum Korn- und Weitzen-Bau fast undienlich dadurch gemacht werden, woferne man nicht die Felder unwechselt und sehr gut dünget. Gleiches thut der Waid und andere Pflantzen mehr.

Ausschalen, siehe Beschalen.

Ausschiessen, wird gehalten, wann bey einem Haupt- oder Bestätigungs-Jagen, das gejagte Wildpret, von der Herrschafft aus denen Zelten, oder dem sogenannten Schirm geschossen wird, es sey hernach zu Lande oder bey einer Wasser-Jagd. Siehe Abjagen und Wasser-Jagd.

Ausschirren, siehe Abgeschirren.

Ausschlagen, wann die Bäume im Frühling ihr Laub wieder treiben und ausstossen.

Ausschlagen, wird von dem Holtz gesaget, wenn die Zimmerleute solches viereckigt beschlagen.

Ausschliessen, siehe Auskriechen.

Ausseimen, heißt das Roos oder Gewürcke von dem lautern Honig absondern. Siehe Honig seimen.

Aussieben, heißt das geringe Getraide vermittelst der Siebe von dem guten absondern; Das durchgefallene geringe wird Ausgesiebtes genennet, und meistentheils vor das Mast-Vieh oder die Zug-Ochsen geschroten, das reine Getraide aber zu Saamen oder auch zum Mahlen gebraucht.

Ausspannen, die Pferde oder ander Zug-Vieh, nach verrichteter Arbeit von dem Wagen oder Pflug ablösen. So bedienet sich auch dieses Wortes das Frauenzimmer, wenn sie diejenigen Sachen, die sie zum Nähen in einen Rahm straff angezogen, sobald sie damit fertig, wieder auflösen und heraus nehmen.

Ausspülen, heisset die aus dem Seiffen-Erlet oder Seiffen-Wasser warm gewaschene Wäsche, noch einmahl vor dem Aufhängen, aus kaltem Wasser auswaschen, damit die Lauge und Seiffe vollends heraus komme.

Ausspüren, mit Spür-Hunden ein Wild aufsuchen, oder dessen Spur finden.

Ausstacken, ist eine Verrichtung der Kleber und Lehm-Arbeiter, wenn sie nemlich den Raum zwischen zwey Balcken, Riegeln und andern Höltzern, wie bey dem Schweb-Aestrich, Bleich-Wänden und Schurtzen der Feuer-Mäuern nöthig, mit Stroh in Lehmen getreten ausfüllen sollen, da sie denn die Balcken und andere Höltzer ausreissen, oder einen Faltz in selbige meisseln, schwache Scheit-Holtz darein passend hauen und zuspitzen.

Ausstocken, ist ein Forst-Terminus, und heisset durch gäntzliche Abräumung eines Stücke Holtzes und Ausrottung der Stöcke und Wurtzeln, den Grund und Boden zu einem Acker oder Frucht-Feld zurichten. Wann ein Eigenthümer nicht selbst die Forst-Gerechtigkeit hat, so kan er wider den Willen desjenigen, deme solche zustehet, dergleichen nicht vornehmen. Bekommt er aber Erlaubniß darzu, so muß er gemeiniglich einen gewissen

Zehen-

Zehenden davon geben, welcher die Forst- oder Stock-Garbe genennet wird.

Ausstopffen, pflegt man diejenige Arbeit zu nennen, wenn entweder mancherley Arten von Küssen und Betten, mit verschiedener Materie, als Sand, Haaren, Heu, Stroh, Federn, u. s. f. ausgefüllet werden; oder, so man die Bälge und Häute vom Feder-Vieh und auch andern Thieren behutsam abziehet, sie gehörig zubereitet, mit Reh Haaren wiederum wohl anfüllet, und ihnen eben das Ansehen giebt, das sie im Leben besessen.

Ausstreichen, siehe Furchen ausstreichen.

Auster, wird derjenige Wind genennet, der gerade aus dem Mittag gehet, und sonst auch der Süd-Wind heisset.

Austern oder Oestern, sind Meer-Fische, so mit zwo Schalen, einer dünnen und platten, und einer dicken, auswendig etwas erhabenen, inwendig aber hohlen Schale umgeben sind. In solchen Schalen befindet sich 1) der Wirbel oder Kamm, welcher angewachsen, und wegen seiner Härte nicht wohl zu essen ist. 2) Das zarte Fleisch um den Wirbel, welches das beste Theil, und von denen delicaten Mäulern allein genossen wird. 3) Der Schweiff oder Bart, welcher das Fleisch umgiebet, und gleichfalls zu essen ist: Was aber dessen Haut anlanget, ist selbige von Farben weiß, in einigen grünlich, in etlichen mit blau durchzogen; Sie dienet, wann sie frisch und gut ist, zum Essen, sonst wird sie in der Küche weggethan. Und 4) ihr natürlicher Salz-Safft, so daben sich befindet. Sie sind sowohl an der Grösse, als an der Lands-Art unterschieden, sintemal sie nicht an einem, sondern an unterschiedlichen Orten der Nord-See, des grossen Welt-Meers, des Mittelländischen, wie auch des Arabischen und Indischen Meeres häuffig gefunden, und bey der Ebbe, das ist bey Ablauff der See, mit schweren Netzen ausgezogen, oder mit Schauffeln aus dem Strand-Wasser zusammen gescharret werden. In Holland rühmet man die Seeländischen, welche bey Vlißingen und Middelburg gefangen werden. In Engelland werden die kleinen Austern von Glocester, welche die Holländer Groenbaartjes nennen, vor die delicatesten gehalten. Die bey der Insel Heiligenland, und die Hollsteinische, so bey Husum gefangen werden, sind etwas grösser, und solche achtet man bey uns vor die besten. Noch grösser aber sind die Venetianischen. Sie haben keine andere Bewegung, als daß sie die beyden Schalen öffnen, um das Meer-Wasser, als ihre Nahrung, an sich zu ziehen, und sich sodann feste wieder zuschliessen. *Aristoteles* hat davor gehalten, daß sie aus dem Lehmen oder Unflat im Grunde des Meeres entstünden: andere Neuere wollen behaupten, daß die Austern in sich selbst ihre Eyer empfiengen, und im Junio, als um welche Zeit sie wenig zu finden, dieselbe auf den Grund der See, als junge Austern von sich liessen, welche denn daselbst mit Schalen überzogen würden. Noch andere geben vor, die Austern strichen im Martio, und liessen den Saamen auf die Felsen fallen, da denn junge Austern daraus würden. Der *Autor admirandorum Sinæ & Europæ* meldet, daß die Inwohner der Landschafft Checkiang in China nahe bey der Stadt Vancheu, die Austern zerstossen, und dieselbige also pulveriſiret in die niedrigen Wasser-Felder säen, wie man einen andern Saamen zu säen pflege, daraus sollen, wenn sie von den gesalzenen Fluthen überschwemmet werden, gute Austern vor ihre Tafeln erwachsen. Man fängt sie bey nahe das ganze Jahr, aber sie sind im Herbst, Winter und Frühling am fettesten, und sonderlich im zunehmenden Mond, welches eben nicht von mehrerer Nahrung, die sie alsdenn haben solten, herkömmt, weil sie doch auch im abnehmenden Mond in der See an ihrem Ort bleiben, sondern weil um den Vollmond die Nächte wegen vollen Lichts laulicht, oder nicht so kalt seyn; die Austern aber verlangen von Natur die Wärme, und gedeyen daben besser, sintemahl ihr Fleisch kalt, feucht und rohsäfftig ist, also, daß man sie mit Recht unter die gesunden Speisen nicht zählen kan, aber die Zubereitung und die Gütigkeit des Magens kan wohl etwas verbessern. Sie werden zu uns gebracht, entweder in den Schalen; oder ausgeschnitten ohne Schalen in Fäßlein, mit ihrem eigenen Wasser übergossen; oder mit Saltz, Pfeffer und Lorbeer-Blättern eingemacht. Die Austern in ihren Schalen eine zeitlang frisch zu behalten, daß sie sich nicht öffnen, und ihr Wasser, als ihre beste Brühe, so mit genossen, den Leib öffnet, verlieren, müssen in einem Fasse zugedeckt, und etwas schweres darauf geleget werden. Die man einsaltzen will, muß man aus ihren Schalen nehmen, und in grosse irdene Töpffe dergestalt einlegen, daß man erstlich den Boden mit etwas Saltz und Pfeffer überstreuet, und solchen mit etl. Lorbeer-Blättern, gantzem Cantel, und grünem in Saamen geschossenen Fenchel beleget, hernach eine Lage Austern macht, und darauf eine Schicht von erst-benannten Specien, ferner wieder eine Lage Austern, und so fort, bis das Geschirr voll wird. Diese dienen sowohl roh zu essen, als zu allerhand Speisen, Pasteten und Füllsel zu thun, müssen aber vorhero ein wenig gewässert, oder nur im frischen Wasser abgespület werden. Frische Austern pfleget man also zuzurichten: Das Garstige an denen Schalen wird zuförderst mit einem starcken Messer herunter geklopffet, denn es ist nicht rathsam, daß man sie, wie einige zu thun pflegen, im Wasser wasche, weil zuweilen manche Auster offen, da denn das Wasser hinein laufen, und dadurch der Auster-Geschmack verderbt werden kan; wie nun durch dieses starcke Messerklopffen sich die Schalen schon ein wenig öffnen, so stechet sie alsdenn vollends auf, löset die Auster mit dem Messer ab, und setzet selbige in die tieffe Schale. Denn es ist bekannt, daß eine Schale etwas tief, die andere hergegen gantz platt ist. In denen See-Städten pfleget man sie alsdenn mit einem Glas Weine gerne roh zu essen, und mit Citronen- oder Tamarinden-Safft, Ingber und Pfeffer zu würtzen, welches man vor die gesündeste Zubereitung hält, iedoch sind die auf gleiche Art vorbereitete, in ihrer Schalen

Schalen mit ausgelassener Butter auf einem Kohl-Feuer gebratenen, und mit klar-geriebener Semmel klein-geschnittenen Citronen-Schalen und gestossener Muscaten-Blüthe oder Pfeffer bestreuten, wohl die annehmlichsten, wenn sie nur verdaulicher wären, auch hat man, indem sie braten, wohl acht zu geben, daß sich keine an die Schale hänge, sonst springet sie in die Lufft. Die Ausgeschnittenen kan man wie Sardellen, mit Eßig, Baum-Oel und Pfeffer, oder auch auf andere Art zurichten, z. E. mit Sauer-Kraut, diese werden vorhero ein wenig gewässert, und darauf in einem Tiegel oder Casserol, mit recht rein-ausgewaschener Butter über dem Feuer passiret. Hierauf nehmet halb gahr gekochtes Sauer Kraut, schneidet dieses mit einem Messer, doch nicht zu klein, lasset es in Butter ein wenig schweissen, giesset dicken sauren Rahm darunter, und lasset es zusammen durch einander dämpffen. Machet um eine Schüssel, darein angerichtet werden soll, einen Krantz, schmieret sie mit Butter, und überziehet die gantze Schüssel mit Kraut; Leget alsdann eine Lage Austern und etwas scheiblicht geschnittenes Rinder-Marck, denn wiederum eine Schicht Kraut, womit ihr wechsel-weis so lange fortfahren könnet, bis die Schüssel voll ist, so daß das Kraut oben beschliesset. Endlich giesset oben darüber her ein wenig zerlassene Butter, streuet geriebene Semmel darauf, und backet es im Ofen. So ihr wollet, könnet ihr folgende Garniture darzu machen: Stecket nemlich von den Austern einige an ein Spießgen, daß allezeit darzwischen ein Stückgen Speck oder Rinder-Marck komme, tuncket diese in Butter, bestreuet sie mit Semmel und Muscaten-Blüthen und bratet sie gelinde auf einem Rost, so könnet ihr alsdenn das gebackene Kraut damit herrlich ausstaffiren. Die Asche von denen Austern machet die Zähne weiß, ist gut für alte Geschwüre, und wird zu gedruckten Pferden gebraucht. An den Meer-Küsten, wo man die Austern häufig fänget, wird aus ihren Schalen ein trefflicher Kalch gebrannt, welcher aber nicht zum Tünchen an freyer Lufft dienet.

Austreiben, heisset das Vieh auf die Weyde treiben. Solches soll im Frühling oder Herbste nicht ehender geschehen, als wenn die Sonne sich schon merklich erhöhet hat: Wenn aber starcke Nebel gefallen, soll das Vieh nicht ausgetrieben, sondern lieber daheime in Ställen gelassen und gefüttert werden: Denn von den Nebeln und dem Thau wird das Vieh gerne kranck. Sonst geschiehet es bey dem Rind-Vieh vor oder kurtz nach Ostern.

Auströsseln, Auströtteln, wird von Leinwand und andern gewirckten Zeugen gesaget, wenn an einem Ende, wo keine Saal-Leiste, die in einander gewirckte Fäden sich ausziehen. Solches lässet sich an verschiedenen seidenen Zeugen, die gerne dergleichen Art an sich haben verwehren, wenn man sie an solchem Orte mit kleinen Wachs-Lichtern besänget, und mit dem davon geschmoltzenen Wachs bestreichet.

Oeconom. Lexic.

Zuweilen werden auch im Nähen aus Nessel-tuch und andern klaren Zeugen von dem Frauenzimmer mit allem Fleiß einige Quer-Fäden ausgezogen, dieselben an dem Orte bestochen, die übrigen Fäden aber gleichsam als Frantzen hangen gelassen, oder man verknüpfft solche, und lässet sie als Trotteln hangen.

Auswachsen geschichet, wann in der Erndte, da das geschnittene oder gehauene Getraide noch auf dem Felde liegt, ein anhaltendes Regen-Wetter einfällt, daß die Körner in denen Aehren zu keimen anfangen und auswachsen, welches insonderheit der Gerste am geschwindesten widerfähret.

Auswerffen, ist ein Jäger-Terminus, und wird gesaget, wenn man dem Thiere das Eingeweide ausschüttet, und es wegleget.

Auswintern, ein Thier, Vogel ꝛc. oder eine Frucht, Pflantze ꝛc. den Winter durch respective mit Futter, oder gute Pfleg- und Wartung in erwünschtem Stande erhalten.

Auswipffeln heisset, den Gipffel oder Wipffel eines Baumes abhauen. Es geschichet solches gemeiniglich an den Tannen, Fichten, Krannewerth- oder Wacholderbeer-Bäumen und dergleichen, welche zu Wein- und Bier-Zeigern aus den Wäldern geholet werden. Weilen nun dadurch viel junges Holtz verderbet und zuschanden gemachet wird, als ist es billig in denen Forst-Ordnungen verboten; denn die Wirte und Wein-Schencken können zu ihren Zeigern wohl von Tannen- und dergleichen Reisicht geflochtene Büsche oder Kräntze gebrauchen.

Auswircken, heisset das überflüßige an dem Horn oder Huf eines Pferdes mit dem Wirck-Eisen oder Wirck-Messer ausschneiden, daß das aufzuschlagende Huf-Eisen wieder füglich liegen könne. An den Vörder-Füssen muß vornen her mehr ausgewirckt werden, und sehr wenig hinterwerts nach den Stollen zu. Denen Pferden, die hohe und hohle Hufe haben, soll man im Zunehmen des Mondes, wenn er drey oder vier Tage alt ist, wohl auswircken lassen. An denen sogenannten Esels-Hufen, da nemlich ein Pferd enge Ferse und einen hohen Huf hat, soll man die Wände mit dem Wirck-Eisen wohl nieder, und bey denen Ferse oder Strahlen weit ausschneiden, damit die Hufe nieder, und bey den Ferse weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füsse kommen kan. Siehe Beschlagen der Pferde.

Auswircken, heisset den Teig, wann er nach dem Kneten aufgegangen, noch einmahl mit den Fäusten rechtschaffen durcharbeiten, daß er fein feste wird. Siehe Brot backen.

Auswircken, siehe Zerwircken, als welches besser gesprochen wird.

Auszäcken, heisset allerley weiß Geräthe an Manchetten, Krausen, Halstüchern, Schürtzen, oder ausser diesem andere Sachen, aus Flohr, Tuch, Taffent, und andern mehr bestehend, Bogenweise an den Enden ausschweiffen, solche entweder nur schlecht umschlingen, oder recht bestechen, und mit kleinen saubern Zäckgen besetzen; wiewohl man sich, sonderlich bey Tuch,

Leder, Taffent und deraleichen eines darzu verfertigten ausgehauenen Eisens bedienen kan, um solches in kleine Bogen oder Spitzlein damit zu bringen, die am Saume oder Rande zugleich ausgehacket seyn

Auszehenden, siehe Abzehenden.

Auszieben oder Strecken, ist eine Arbeit der Wäscherinnen, da sie die rein-gewaschene und nunmehr getrocknete Wäsche von Stück zu Stück, ehe sie gerollet oder geplattet wird, auszupffen, in den Falten ausstreichen, und wiederum in ihre gehörige Forme bringen.

Auszieben, bey Verkauff- oder Verpachtung eines Gutes sich gewisse Gerechtsame, oder Gebäude, Felder, Wiesen, Holtzungen und deraleichen Zubehörungen vorbehalten, welche nicht mit verkauffet oder verpachtet, und dahero der

Auszug genennet werden.

Auszupffen, ist eine Arbeit des Frauenzimmers womit sie an allerhand kleinen gesammleten seidenen Läpgen, Endgen und Stückgen von Zeug und Band von mancherley Farben die Fäden und Härigen ausziehen, und solchergestalt viele kurtze Seiden-Fäden bekommen, welche sie hiernächst vollends zurecht machen und spinnen, folgends aber allerhand Seidenes daraus wircken lassen, und solchergestalt eine Sache, die man sonst wegwirfft, dennoch hauswirtlich nutzen und anlat des Müssiggangs hierdurch etwas nützlichers, zum Zeitvertreib thun können.

Axe, siehe Achse.

Axt, ist ein nothwendiges und iedermann bekanntes eisernes Werckzeug bey der Haushaltung, welches vornen scharff-schneidend, und hinten mit einem breiten Nacken gemacht, dieser aber mit einem Auge, Oehr oder Loch versehen ist, den holtzernen Stiel, so man den Axt-Helm nennet, und von büchenen- ahornen- oder anderm harten Holtze gemacht wird, daran zu stecken. Es hegen einige Holtz-Verständige, wie der Herr von Carlowitz in seiner *Sylvicultura œconomica*, oder Anweisung zur wilden Baumzucht davon Meldung thut, die Meynung, daß die Aexte, so im guten Zeichen geschmiedet worden, vor andern Aexten zum Abhauen des Holtzes sehr gut seyen, und die Sommer-Latten wohl und reichlich darnach ausschlagen; dahingegen wieder andere zu gewisser Zeit geschmiedet werden könten, welche so schädlich, daß, wenn nur ein kleines Aestlein damit abgehauen worden, der gantze Baum verdorren und zu Grunde gehen müsse. Es ist aber ein bloffer Aberglauben, der theils aus der Fabel von Einflüssen der Sterne, theils daher entstanden, wenn schlimme Förster ihre Holtz-verderbliche Wirtschafft verdecken wollen. Sonst sind verschiedene Arten der Aexte, als Steun-Axt, Holtz-Axt, Zimmer-Axt, Stich-Axt, Müller-Axt.

Azedarac, von denen Spaniern Arbor del Paradyso, sonst auch Fraxinus flore cœruleo, von den Holländischen Gärtnern aber der weisse Lotus-Baum genennet, wächset in den Morgenländern, sonderlich um Tripoli, ingleichen in der Americanischen Landschafft Virginien in grosser Menge, und wird daselbst ein grosser Baum, bey uns aber nicht viel höher, als ein Mann. Er hat einen grauen Stamm, und Blätter wie der Eschenbaum so aber von einer schönern und angenehmern grünen Farbe, und eben auch paar-weis, wie jene, gesetzt sind. Im Herbste verlieret er dieselben, im May aber schlägt er aufs neue wieder aus, und bringt im Junio schöne gesternte blaulich- oder bräunliche Blumen mit langen Stielen, welche Trauben weise beysammen hängen, und einen guten Geruch haben; darauf folgen im Herbst die länglichten, erstlich grünen, hernach aber weissen Beere, welche aber eines widrigen und unangenehmen Geruchs sind, und den gantzen Winter über an dem Baume hängen bleiben. In den Beeren ist ein sechs eckichter Stein und in demselben ein länglichtes Körnlein, welches gifftig seyn, und dahero von keinem Vogel angegriffen werden soll. Dieser Baum wird durch den Saamen, welcher meistens aus Virginien nach Holland gebracht wird, und durch angebundene Spalt-Torffe vermehret.

Azen, heist die jungen Vögel, die erst ausgekrochen, speisen.

Bach, ist ein entweder aus einer Quelle entspringendes, oder wegen starcken angehaltenen Regens, nicht weniger geschmolzenen Schnees von Gebirgen herab schiessendes Gewässer, so man einen Fluß Bach zu nennen pfleget, oder von einem Flusse abgeleitetes kleines Wasser, welches in seinen selbst und von der Natur oder durch Menschen-Hände gemachten Ufern fliesset, und entweder immerzu oder doch zu gewissen Zeiten Fische und Krebse mit sich führet, und dahero zur wilden Fischerey mit gehöret. Er wird von einem Flusse, sowohl der Grösse nach, als auch nach dem einmahl eingeführten Ausspruch derjenigen, so nahe bey demselben wohnen, und ihn iederzeit vor einen Bach gehalten haben, unterschieden: Denn es giebt Bäche, welche eher den Nahmen eines Flusses verdienen, die aber doch nur Bäche genennet werden. Die Bäche nun sind unterschiedlich: etliche trocknen bey dürrem Sommer-Wetter fast gantz aus, daß nur etliche wenige Dümpffel da en übrig bleiben, deraleichen Art ein Gießbach sonderlich an sich hat, und in diesen können sich weder Fische noch Krebse erhalten. Etliche aber, deren Quellen stärckere Adern führen, ob sie schon nach Beschaffenheit des Wetters zu- und abnehmen, behalten dennoch nicht allein ihre Dümpffel und tieffe Gruben, sondern rinnen und fliessen auch fort und fort, und diese können sowohl die Küchen mit Fischen und Krebsen, als auch die Mühlen mit Wasser zum Mahlen versehen. Welche Bäche einen sandigten Grund haben, viel Kieß und Steine führen, und von frischen Brunnen-Quellen aus den Gebirgen herfliessen, die haben Forellen, Aeschen, Schmerlen und deraleichen Fische. Sonderlich aber geniessen diejenigen Bäche, so nächst in einen grossen Fluß sich ergiessen, einen grossen Vortheil vor andern nicht so bequem gelegenen

Bächen,

Bächen, weil nicht allein zur Laichzeit, sondern auch, wann die Wasser durch Güsse sich aufschwellen, die Fische gern in die kleinen Neben-Wasser auftreten, darinnen sie hernach mit leichter Mühe gefangen werden. Die Bäche, darinnen sich Krebse befinden, sind entweder steinigt, oder an den Ufern mit vielen Erlen- und Weiden-Stöcken besetzt, darunter sie sich aufhalten können. Hierbey hat ein Haus-Vater zu mercken, daß er durch Bäche, worinnen Fische und Krebse stehen, weder eine Furt verstatten, viel weniger Flachs darinnen rösten lassen solle, weilen nicht allein die Fische dadurch verunruhiget, sondern auch die Wasser unrein, faul und stinckend gemacht werden.

Bachbungen oder Wasserbungen, Wassermelck, Wasser-Gauchheil, ist ein Kraut, das gerne an den auslauffenden Brunnen-Adern und sonderlich in den feuchten Gräben, die des Winters nicht bald gefrieren, gemeiniglich aber neben der Bach-Müntze zu wachsen pflegt. Man hat dessen zweyerley Gattungen. Die erste hat rundlichte, fette, safftige und ein wenig zerkerbte Blätter, wie die Bohnen, daher dieses einige auch Bach Bohnen nennen, von safft grüner Farbe; dicke, runde und röthliche Stengel, die sich zur Erde neigen. Zwischen denen Stengeln und Blättern wachsen lichtblaue Blümlein in Gestalt einer Aehre heraus. Die Wurtzel hat viele weisse Zasern. Die andere Gattung hat länglichte Blätter, die ohne Stiele an den Gleichen oder Gliedern der Stengel heraus kommen. Neben den Blättern stehen beyderseits die Blumen-Zweiglein in Aehren Gestalt empor, welche mit blauen oder Purpur-farbenen Blümlein besetzet sind, denen die mit kleinen Saamen angefüllte Gefäßlein folgen. Die Bachbungen werden sowohl zur Speise, als zur Artzney mit sonderbarem Nutzen gebraucht, denn man kan sie, weil sie noch jung sind wie den Brunnkreß, dafür sie offtmahls von den Leuten verkaufft wird, zu einem Salat gebrauchen. Der aus dem Kraut ausgepreßte und filtrirte Safft, auf vier Loth, oder das davon destillirte Wasser auf acht bis zehen Loth Morgens und Abends einen Monat lang getruncken, reiniget das Scharbockische, versaltzene, zähe Geblüte, heilet auch die Gelb- und Wassersucht, treibet den Harn, und ist gut wider den Lenden-Stein. Man kan annoch Brunnkresse Löffelkraut, Wegerich und dergleichen mit destilliren, oder den daraus gepreßten Safft mit dem Bachbungen Safft vermischen, und also gebrauchen. Mit Essig und Butter gesotten und warm übergelegt stillet es die Rose oder das Rothlauff und alle andere Geschwulsten. Zu einem Pflaster in Bier gekocht, heilet es die offenen Schäden welche vom Scharbock herkommen; So ist es auch gut für die Geschwulst und Räudigkeit der Pferde.

Bache oder Leene, wird ein Mutter-Schwein unter den wilden Schweinen genennet. Diesen Nahmen bekommt es nicht ehender, als bis es zwey Jahr alt ist, da es dann dargegen den Nahmen Frischling, den es bishero getragen, verlieret. Eine Bache hält zwar ihre Brunfft Zeit nicht allezeit so genau, wie andere wilde Thiere, massen offtmahls ausser der Zeit dergleichen Frischlinge gemercket werden, alleine ihre ordinaire Brunfft-Zeit ist um Andreä, und dann frischet sie um Lichtmeß. Tragen also die Bachen mit denen zahmen Sauen gleiche Zeit, nemlich vier Monate.

Bach-Fohre, siehe Forelle.

Bach Haase, ist unter dem gemeinen Volck in Sachsen die Benennung eines sehr gemachten und schlecht-gekochten Zuemüses, so aus Wasser und Mehl, welches auch nicht das beste, zubereitet wird, dergleichen man an einigen Orten auch einen Land-Lauffer, insgemein und am gewöhnlichsten aber ein Wasser-Mus nennet.

Bach-Holder, siehe Holder.

Bach-Hündlein, nennet man diejenigen Dachs-Schlieffer, welche sich auf den Biber- und Fisch-Otter-Fang abrichten lassen.

Bach-Kreßlein, siehe Grundel.

Bachmar, ist der Nahme von einer Art Podolischer Pferde, welche von so harten Hufen, daß sie das Beschlagen nicht bedürffen. Sie dauren auf Reisen überaus wohl aus, taugen aber dennoch besser an ebene, als steinigte und gebirgigte Orte.

Bach-Müntze, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an Brunnen-Quellen und feuchten Orten wächset, und der wilden Müntze gleich siehet, ausser, daß sie kleinere Blätter, und einen viereckigten, hohlen, safftigen Stengel, dieser aber viele mit bleichen Blümlein besetzte Neben Aestlein hat. Dieses Kraut blühet im Junio und Julio. In weissem Wein gesotten, und davon getruncken befördert es den verstandenen Harn, zertheilt die Winde, und todtet die Würmer. Die frischen Blätter Pflaster-weise auf die Stirn und Schläffe gelegt, stillen die von der Kälte herrührende Haupt-Schmertzen, und heilen die Wespen- und Bienen Stiche; eben dergleichen frische Blätter zerrieben und vor die Nase gehalten, oder in die Nasen-Löcher gesteckt, reinigen das Haupt, stärcken das Hirn, und wenden mit ihrem Geruch die Ohnmachten.

Bachstelze, ist ein kleiner hochbeinigter Vogel, welcher mit seinem Schwantz auf das geschwindeste hin und wieder schlägt, und sich, iedoch nur seiner Nahrung halber, gerne an Bächen und andern Wassern aufhält, auch daher seinen Nahmen mag bekommen haben. Es sind zweyerley Arten derselben, nemlich die schwartz-kehlichte und die gelbe. Die schwartz-kehlichte, so von einigen auch die weisse Bachstelze genennet wird, ist am Kopff und Rücken hinunter aschen farb, hat aber vorne gegen den Schnabel zu ein schwartzes Blätlein, welches um den Schnabel herum gehet, und sich bis weit hinunter an der Brust ausbreitet. Um die Augen herum, eben an dem Ort, wo die Stiealitze und Kohlmeisen weiß sind, ist sie gleichfalls weiß, doch eben nicht gar hell-weiß, sondern etwas dunckler, als eine Meise, und also ist sie auch unten am Bauch,

wo die schwarze Brust aufhöret. Die Flügel sind bey den Achseln mit schwartz- und weissen Federn gezieret, und eben so ist der Schwantz, welcher obenher die Farbe vom Rücken behält, an denen lextern Federn zu beyden Seiten weißlich eingefasset, die Füsse sind schwartz und hoch, und der Schnabel spitzig, auf die Art, wie ihn die Nachtigall und andere Wurm- und Fliegen-fressende Vögel zu haben pflegen. Sie hecket im April in hohlen Bäumen, Stöcken, Holtz-Stössen, altem Gemäuere, auch bloß in Erd-Löchern oder unter denen Dächern, und versiehet ihr Nest mit allerhand Zeug, Moos, Federn, Wolle, Heu-Stengeln und dergleichen, und bringet gemeiniglich vier bis fünf Junge aus. Ihre Nahrung ist in ihrer Freyheit allerley Gewürme und Mücken, am meisten aber Wasser-Schnacken, welche sie an denen Sümpfen und Flüssen suchet. Sie ziehet zu Anfang des Septembers in geringer Anzahl, und ruffet ihre Abreise zu solcher Zeit auf allen Dächern aus, erweiset sich aber dabey so frech und muthwillig, daß sie fast keinen kleinen Vogel, wenn sie auf einem Dach-Giebel sitzet, vorben fliegen lässet, ohne ihm nachzujagen, und scherzend zu verfolgen, iedoch mit solcher Hitzigkeit, daß mancher kleiner Vogel in der Flucht aus Furcht überaus sehr schreyt, und sie wircklich vor einen gefährlichen Feind ansiehet. Sie kommt zu Anfang des Martii erst wieder zurücke, und kan zur selben Zeit, zwar nicht häufig, doch leicht an denen Orten mit etlichen Leim-Spindeln gefangen werden, wo man siehet, daß sie sich bey einem Holtz-Stoß, Stein-Hauffen, oder anderm bequemen Ort aufhält. Im April und Majo sind sie am bequemsten, samt den Jungen, im Nest zu haben. Im September aber pfleget man einen ordentlichen Herd auf freyem Felde, doch nicht allzuweit von denen Häusern, zu schlagen, und etliche Bachstelzen anzufüllen, damit man, wenn man deren einige vorbey streichen höret, selbige ziehen und rege machen könne, worauf denn die in der Lufft vorbeygehende sich schnell herab begeben und hinein fallen.

Die gelbe Bachstelze ist an der Brust, und unten her am gantzen Leib bis in den Schwantz hinaus, so hoch gelb, daß nichts schöners gelb gesehen werden kan, auf dem Rücken aber ist sie gantz dunckel-gelb, fast auf die Art, wie ein Grünling; Der Schwantz ist an denen äussersten Federn gelb eingefasset, und der Schnabel gäntzlich wie der andern Bachstelzen gestaltet. Sie ist dem Leibe nach etwas kleiner als die schwartz-kehlichte, ist aber eben so hochbeinigt, und hat auch schwartze Füsse, wie dieselbe. Ihr Aufenthalt ist beständig am Wasser, ausser wann sie streichet, denn alsdenn siehet man sie auch häufig in das Feld, sonderlich zwischen die Heerden Schaafe hinein fallen. Es ziehen aber die gelbe Bachstelzen nicht alle hinweg, sondern es bleiben derselben auch viele über Winters. Wann man eine solche Bachstelze fangen will, darff man ihr zu Gefallen nur die Zeit über, da sie sich bey sandigten Wassern aufhält, eine Vogel-Wand dahin schlagen, und sie durch einen, der langsam am Wasser hergehet, sich allmählig zutreiben lassen: So ist sie auch zur Brut-Zeit, welche sie mit denen schwartz-kehlichten Bachstelzen gemein hat, samt den Jungen leichlich bey dem Neste zu bekommen. Sie wird im Bauer (Kefig) mit Milch und Semmel oder mit Milch und Kleyen ernähret.

Bacillen oder Meer-Fenchel, ist ein Stauden Gewächse, etwan einer Elle hoch. Die Blätter sind fett und dicke, wie des Burzel-Krauts, iedoch länger, und eines gesalzenen und bitterlichen Geschmacks. Oben am Stengel träget er Dolden (welche Rosen-förmige, aus fünff Blättern zusammen gesetzte Blumen haben,) und Saamen, wie der Fenchel, hat übrigens drey oder vier weisse Wurtzeln, welche Fingers dicke, auch eines lieblichen Geruchs und angenehmen Geschmacks sind. Es wächset zwar wilde an dem Meer, an sandigten und steinigten Orten, wird aber auch bey uns zahm in denen Gärten gefunden und gepflantzet; Dienet wider alle Gebrechen der Nieren und Blasen, treibt den Harn und Stein, und eröffnet die Verstopffung. Der wilde Bacillen wird mit Saltz und Eßig eingemacht, in Fäßlein zu uns gebracht; Wenn man davon gebrauchen will, muß man ihn vorher in laulichtem Wasser abwaschen, hernach Eßig und Baum-Oel darüber schütten, und mit anderer Speise, als einen Sallat essen. Das zahme Bacillen-Kraut aber ist in der Speise anmuthiger zu gebrauchen, welches, wann man es übers Jahr behalten will, auf folgende Weise einzumachen ist. Sammle des Bacillen-Krauts, ehe es zur Blüthe oder Saamen geschossen, ein gut Theil, nachdem du viel oder wenig einlegen wilst, nimm die dickesten Stengel mit ihren fetten Blättern, wasche dieselbe sauber, daß der Sand und die Erde davon komme, darnach lege sie auf ein sauber Tuch, und laß sie drey Tage lang also darauf im Schatten liegen, dann nimm ein bequemes Fäßlein, bestreue den Boden mit Saltz, darnach lege eine Lage des gemeldeten Krauts darauf, streue wieder Saltz darüber, das thue so offt, bis das Fäßlein voll ist, hernach schütte einen guten Wein-Eßig darüber, und stelle das Fäßlein an einen trockenen Ort; Damit aber kein Schimmel das Kraut verderbe, sondern allezeit in der Brühe bleibe, soll man einen Teller darüber legen, und mit einem Stein beschweren. So man davon brauchen will, muß man nicht mit den Händen darein greiffen, sondern allezeit mit einem Löffel oder andern bequemen Instrument so viel heraus nehmen, als man bedarff, sonst verdirbt das Kraut mit einander. Der Garten-Bacillen roh, wie er an ihm selber ist, mit Eßig, Baum-Oel, und ein wenig Saltz, als ein Salat zugerichtet, und vor anderer Speise genossen, macht einen Appetit zum Essen. Man kan ihn auch mit andern Salat-Kräutern vermischen, oder an Fleisch und Hüner kochen. Die Wurzel,

:el, Kraut, und Saamen in Wein, oder wer dergleichen nicht trincken kan, in Waſſer geſotten, und die durchgeſeihete Brühe Morgens und Abends getruncken, iſt ein treffliches Mittel wider oberwehnte Beſchwerungen des Lenden- Nieren- und Blaſen-Steins.

Back-Bret, heiſſet man das dünne und runde hölzerne Bret, ſo man in der Küche bey dem Backen und ſonſt bey anoern Backen nöthig hat.

Back-Döſe, ſiehe Döſe.

Backen, ſind Oerter oder Löcher im Waſſer, ſie mögen unter Steinen, Felſen, Baum-Wurtzeln, alten Stöckern, oder im Ufer ſeyn, wohin ſich die Fiſche zu retiriren pflegen.

Backen, iſt eine der vornehmſten und nöthigſten Verrichtungen bey einer Haushaltung, da vermittelſt des Feuers Hitze eine Speiſe entweder in dem Ofen oder auf dem Herd gahr gemachet, und wohlſchmeckend zugerichtet wird. Es erfordert aber das Backen nach der Art der Speiſen, die dadurch zubereitet werden ſollen, eine beſondere Wiſſenſchafft. Alſo iſt ein anders das Brot-Backen, ein anders das Kuchen-Backen, ein anders das Jucker-Backen: noch ein anders iſt diejenige Backen, ſo von dem Koche in der Küchen vorgenommen wird, da er nicht nur nebſt den Torten, Paſteten, Pfannen- und andern Kuchen, auch mancherley Gebackens zuzurichten, ſondern auch verſchiedene Arten der Fiſche zu backen geſchickt iſt, von welchen allen an ſeinem Orte, und ſonderlich unter gegenwärtigen Worten mit mehrern Meldung geſchiehet.

Backen, wird auch bey dem Obſt an ſtat Dörren oder Treugen hauptſächlich mit dem Unterſcheid gebrauchet, wenn nemlich das theils geſchälte, theils ungeſchälte Obſt durch des Feuers Hitze gedörret worden, dergleichen inſonderheit den ungeſchälten Pflaumen begegnen muß; da hingegen auch manches an der Sonne und Lufft getrocknet wird, ſo man inſonderheit getreugtes Obſt nennet. Dieſes Backen pflegt man auf zweyerley Weiſe vorzunehmen: Entweder man ſchüttet das Obſt, nachdem es eine Zeit vorher gewelcket, in einen Back-Ofen, darinnen kurtz vorher gebacken, und deſſen Herd zuförderſt recht reine abgekehret worden, verſetzet das Ofen-Loch, läſſet es darinnen ſo lange und offt umwenden, oder nach einem andern Backen wieder dahinein ſchütten, bis es gnug gedorret; Oder man bedienet ſich hierzu, ſonderlich wo groſſe Gärten ſind, und folglich viel Obſt erbauet wird, der bequemen und nützlichen Obſt-Darren, davon ferner unter dieſem Worte nachzuſuchen, welche letzte Art wegen ihrer Reinlichkeit ſo wohl der kurtz vorher beſchriebenen, als auch an der Sonne und Lufft zu treugenden Manier allerdings vorzuziehen.

Back-Haus, iſt ein beſonderes Gebäude, worinnen das Brot vor die Haushaltung zubereitet, und die dazu gehörigen Inſtrumente aufbehalten werden. Es beſtehet ſolches aus einer Stube, einem geraumen Vor-Haus, und einem tüchtigen Back-Ofen. Die Stube muß mit einem Ofen, (worinnen eine Pfanne oder Keſſel, das Waſſer zum Einmachen des Teiges warm zu machen, eingemauert ſeyn ſoll) mit Regalen, die Back-Schüſſeln darauf zu ſetzen, oder das Brot darauf zu legen, und mit einem Tiſch oder Wirck-Banck verſehen ſeyn. In das Vor-Haus gehöret die Back-Schauffel, oder ſonſt auch genennt Brot- und Kuchen-Schieſſe oder Schiebe, die Krücken und Kehr-Wiſche, der Schragen oder das Geſtelle, darauf der Back-Trog geſtellet wird, und ander dergleichen Geräthe; nicht weniger muß darinnen auch eine Aſchen-Grube nebſt noch einem übrigen Raum zugegen ſeyn, wo man ein nicht allzu kleines Gefäß mit Waſſer aufbehalten kan. In den Städten iſt nur eine gewiſſe Anzahl der Häuſer damit berechtiget, ordentlich Nahrung davon zu haben, weil auſſer dieſen nirgends erlaubet iſt, einen Back-Ofen aufzuführen. Eines der gröſten Back-Häuſer iſt wohl das zu Venedig, nicht weit von dem Arſenal daſelbſt gelegen, und das Teutſche Back-Haus zubenahmet, worinnen 150 Back-Oefen vorhanden, welche von lauter deutſchen Becker-Knechten verſehen werden. Sonſt aber iſt es ein feines Pertinentz-Stück bey einem Land-Gute, wenn das Gemeinde-Back-Haus dazu gehöret, die Gemeinde aber gezwungen iſt, gegen gewiſſes Lohn darinne zu backen. Da denn dergleichen Back-Häuſer entweder gegen ſtarcken Erb-Zins oder Erb-Pacht, oder aber Zeit-Pacht ausgethan und verpachtet werden können. Um der Feuers-Gefahr und Holtz-Sparung willen iſt es auch beſſer, daß auf dem Lande ſolche Gemeinde-Back-Häuſer aufgerichtet werden, als wenn iedem Nachbar erlaubet, ſeinen eigenen Back-Ofen im Hofe, Hauſe oder Garten zu haben. Worauf die Policey zu ſehen pfleget. Indeſſen, wo ein ieder ſeinen Back-Ofen haben darf, da iſt es nöthig, daß ſie hinter die Gebäude und entfernet vom Hauſe in Garten und ins Freye angebracht, nicht aber in denen Häuſern, am wenigſten aber in Höfen oder nach dem Dorffe zu geduldet werden.

Back-Ofen, iſt ein von Stein und Kalch zuſammen geſetztes, oder aus purem Lehmen verfertigtes Gebäude, welches entweder in einem Hauſe angebracht wird, oder aber um Feuers-Gefahr willen beſonders unter einem Dache ſtehet, worinnen man das Brot zu backen pfleget, als wordurch er auch, ſeinem Nahmen nach, von andern Oefen, als: Brat- Brenn- Glas- Kalch- Schmeltz- Stuben- Treib- oder Probier- und Ziegel-Oefen ſich diſtinguiret. Annus, ein Egypter, ſoll dieſen zuerſt erfunden, und wie ſelbiger zu gebrauchen, angegeben haben. Es müſſen aber bey einem Back-Ofen fünff Stücke wohl in acht genommen werden, nemlich: 1) Die Proportion, ſo nach der Gröſſe derjenigen

Haushaltung, vor welche man das Brot darinnen backen soll, eingerichtet seyn muß: Denn, wenn er zu klein, müßte man denselben desto öfter heitzen, und würde solchergestalt das Holtz eben so vergeblich versplittert, als mit einem allzugrossen Back-Ofen, welchen man nicht füllen könte, und doch gebührlich heitzen müßte. 2) Ein durchaus gleicher Herd von Ziegel-Steinen, welcher mit besonderm Fleiß und Accurateſſe gemacht seyn will, damit er sich nirgendwo, fürnemlich aber nicht an den Seiten herum senke, weil auf einem ungleichen Herde die Hitze sich nicht so wohl austheilet, als auf einem gleichen. 3) Ein gutes Gewölbe, welches nicht unter funfzehn, und nicht über vier und zwantzig Zoll hoch seyn soll: Denn ie niedriger das Gewölbe ist, ie besser ist es, und ie leichter lässet es sich auch gegen ein grosses heitzen. Nach diesem Gewölbe muß auch das Ofen-Loch eingerichtet, und nicht gröſſer seyn, als daß man ein Brot ein- und ausheben möge. 4) Ein, oder (wie die Becker zu haben pflegen) drey Luft-Zug- oder Rauch-Löcher, welche wohl angebracht, und von gleicher Gröſſe seyn müssen, damit sie alle drey gleich ziehen: Denn wo eines aussen bleibt, da ists gefehlet, weil daselbst der Ofen nicht so gut erhitzet, daher auch das Gebäcke ungleich wird, und umschlaget. Durch Hülfe dieser Luft-Löcher brennet das nahe beym Ofen-Loch eingelegte Holtz hurtiger, und higet schneller, weil es von dem starck-auswallenden Rauch nicht verhindert wird. Und endlich 5) eine gute über das Gewölbe geschlagene Lehm Haube, wie denn auch bedachte Zug Löcher hoch und derb mit Lehmen überzogen werden sollen. Dieses ist die gemeine Art. Allein man hat verschiedene Verbesserungen. Insonderheit ist der Grund zum Herde vor allen Dingen wohl anzulegen, nachdem man die Einfassungs-Mauer etwan 3 Schuh hoch dazu gemachet. Denn darauf muß die Erde des eingefaßten Platzes sehr gleich geebnet, sehr feste gerammelt und darauf erstlich mit Feldsteinen einen halben Schuh hoch überdecket, diese aber mit Sand wie Gassen-Pflaster wohl aus- und überschüttet werden. Und hierauf wird eine dünne Leim-Suppe gemacht und solche darüber her gegossen, damit sie sich in Sand ziehe. Mit solchen Schichten continuire, bis die 3 schuhigte Herd- und Grund-Mauer gantz ausgefüllet ist. Hierauf ist nun die oberste Fläche erst gantz eben mit Sand zu belegen, und mit gebrannten Mauerstücken ein gleicher wagerechter Herd zu machen, auf diese aber eine Schicht ungebrannte Mauer-Steine in Lehm, der recht in die Fugen zu streichen, zu legen. Nach diesen wird die Stirn-Mauer, und so gleich auf diesen Herd das Ofen-Loch mit gebrannten Mauer-Steinen aufgesetzet, iedoch aber muß diese Stirn-Mauer inwendig wieder mit ungebrannten Mauer-Steinen in Lehm ausgefüttert, und hierauf das gantze Gewölbe von solchen Steinen fortgemauert werden. Sie müssen alle in die Quere gemauert werden, damit das Gewölbe so dicke wird, als ein solcher Stein lang ist, nemlich 1 Schuh dicke. Man läßt dieses alles wohl trocknen, hierauf aber das Gewölbe erst mit gebrannten Mauer-Steinen übermauern. Die Steine müssen alle schößig, hinten breit und vorne schmal seyn. Endlich wird es mit einer feinen dicken Lehm-Haube, darauf Sand gestreuet wird, wenn sie noch naß ist, überzogen, und der Sand hinein gedrücket. Hinten in der Mauer, so dem Ofen-Loche gegen über stehet, wird ein einzig Loch in der Mitte, halb so groß als das Ofen-Loch, eingebracht, und eine Feuer-Mauer daran aufgeführet. In welche man auch just über dem Loche einen Schieber machen und solchergestalt dieselbe zur Verwahrung der Hitze verschliessen kan.

Back-Ofen-Zins, ist dasjenige Geld, welches entweder die Unterthanen einer Herrschaft, so einen Bann- oder Zwang-Back-Ofen hat, worinnen sie ihr Brot zu backen verbunden sind, entrichten müssen; oder aber ein Nachbar, der keinen Back-Ofen hat, demjenigen, der ihn in dem seinigen backen lässet, jährlich davor bezahlet.

Back-Rädlein, ist ein kleines eisernes oder messingenes ausgezäcktes Rädlein, mit einem Stiel versehen, welches in der Küche beym Backen zu Abschneidung des Teiges gebrauchet wird.

Back-Schaufel, oder, wie sie an einigen Orten genennet wird, Brot Scheibe, Schibe oder Schiesse, ist ein rundes oder viereckigtes dünnes Bret, welches etwas breit und lang, an einer langen Stange fest gemacht ist, worauf man den zu einem Brot formirten Teig legt, um solchen damit füglich einschiessen, und in den Back-Ofen setzen zu können

Back-Schüssel, ist eine runde, von Stroh oder Weiden geflochtene, oder von Aspen-Holtz ausgedrehete, oben weit und unten eng zusammen laufende Schüssel, worein der ausgewirckte, und zu einem Brot formirte Teig bis zum Einsetzen geleget wird. Man bedienet sich auch in denen Küchen derer von Holtz ausgeschnitzten oder gedrechselten Schüsseln, so, daß sie zu allerhand gebrauchet werden.

Back-Steine, s. Ziegel-Steine.

Back-Trog, ist ein langes, höltzernes, aus dem Gantzen gehauen, und hohl gewölbt ausgearbeitetes Gefässe, oben ablang-viereckigt, und unten mulden-förmig, worinnen der Teig zum Brote angemacht wird. Auf den beyden langen Seiten gehen hinten und vornen zwey Handhaben hervor, bey welchen zwey Personen den Back-Trog hin und wieder tragen können. Die besten Back-Tröge werden von pappelweidenen Stämmen gemacht.

Bad, heisset sowohl der Ort, als auch diejenige Verrichtung selbst, dabey man entweder den gantzen Leib, oder den meisten Theil desselben

den in Wasser abwäschet und reiniget, oder auch nur zur Gesundheit erwärmet. Es kan dieses Baden theils im kalten, theils im warmen Wasser angestellet werden. Zum kalten Bad bedienet man sich eines reinen nicht allzu tieffen Flusses, oder eines besonders darzu angeleeten und in gewisse Ränder eingefaßten reinen Wassers. Der warmen Bäder hergegen hat man zweyerley: Natürliche, welche theils aus ordinairem am Feuer warm gemachten reinen Wasser, wie in den Bad-Stuben geschiehet, zubereitet werden, theils aber auch in warmen aus der Erde entspringenden, und durch Alaunische, Kupferigte, Salpeterische, Schwefliche, Vitriolische, und dergleichen Mineren gelauffenen Wasser bestehen, dergleichen das Ackner-Carls-Bad, Emser-Schlangen-Töplitzer-Wiesen-Bad u. a. m. Künstliche, welche zum Theil von den in der Saigeltz-Hütten aus dem Herde gestochenen heissen Schlacken, die man in einem Gefäß mit Wasser ablöschet, zubereitet, und insgemein Schlacken-Bader genennet werden, zum Theil aber aus mancherley Kräutern, Wurtzeln, Blumen und Saamen, z. E. von Camillen, Lieb-Stockeln, Griechischen Heu, Mutter-Kraut, Rosmarin, Stein-Klee, und dergleichen sich kochen lassen, um dadurch dem Körper des Menschen in gewissen Fällen und Gebrechen Hülfe zu schaffen. Sonst badete man sich in diesen Gegenden häufiger als heut zu Tage. Hiernächst lassen sich die Bäder abtheilen in öffentliche und Privat-Bäder. Zu denen ersten können gezählet werden die nur erwähnte natürliche, als das Ackner ꝛc. nicht weniger die in denen Städten eingeführte Bad-Stuben. Die letzten aber begreiffen die sogenannten Bade-Zimmer in denen Palästen grosser Herren, ingleichen gehöret dazu, was bey dem Worte Bad-Stube zum Ende gedacht wird. Weil auch bey dem Baden ein und andere Stücke vorkommen, derer man höchst-benöthiget, als wird es nicht unrecht gehandelt seyn, wenn solche in ihrer Ordnung ebenfalls alhier erkläret zu finden. Also ist eine

Bade-Haube, ein oben über dem Kopff zusammen gereihetes weisses Leinen-Tuch, so zuweilen gar fein mit bunter Seiden oder Garne ausgenähet, dessen man sich bey dem Baden, und sonderlich das Frauenzimmer in diesem Fall bedienet, um die ausgeflochtene Haare darunter aufzubehalten.

Bade-Mantel, ist ebener massen ein aus weisser Leinwand oben her zusammen gereihetes, oder etwas langes Tuch, so fast einer Weiber-Schürtze gleichet, welches das Frauenzimmer bey dem Baden über sich zu hängen pfleget.

Bade-Molde, ist ein von Kupffer, meistentheils oval- und flach-getriebenes Gefäß, darinnen das neugebohrne Kind, so wohl unmittelbar nach der Geburt, als auch einige Zeit hernach ein oder etliche mahl gebadet und gereiniget wird.

Bade-Schwamm, siehe Meer-Schwamm.

Bade-Schurz oder Schürtze, heisset nicht nur das niedere Kleid von Leinewand, welches bey dem Baden die Manns-Personen gebrauchen, den untern Leib damit zu decken; sondern man nennet auch also dasjenige besonders darzu geschnittene Vor-Tuch, dessen sich das Frauenzimmer absonderlich bey dem Schröpffen zu bedienen pfleget. Es hat dieses letzte einen angesetzten und in Falten gelegten Latz, welchen sie von vornen her vorzunehmen pflegen, da der Rücken aber zum Schropffen frey bleiben muß. Diese, nebst der Haube und dem Mantel pfleget man zusammen das Bade-Zeug zu nennen, und solches unter diesem Titel in den Wasch-Registern und Inventariis zu führen.

Bade-Wanne, wird in den Bad-Stuben und auch sonst insgemein dasjenige hölzerne Gefäß genennet, darein eine erwachsene Person sich setzen kan, um theils zur Gesundheit, theils auch nur zur Reinlichkeit, ihren Leib abwaschen und reinigen zu lassen. Das gemeine Volck bedienet sich auch stat der Bade-Molden eines solchen, aber ungleich kleinern Gefässes, um ihre jungen Kinder darinnen zu baden, und heisset dieses alsdenn ein Bade-Wännigen.

Bade-Wisch, ist eine von reinem zarten Stroh mit verschiedenen Fäden an einander geheffte Decke, die bey dem Baden der jungen Kinder von einigen Weibern gebrauchet, und ihnen untergebreitet wird.

Badian oder Stern-Anis, ist eine ausländische Frucht, welche in der grossen Tartarey gegen China häufig wächset, und daher auch von einigen Chinesischer oder Sinesischer Fenchel genennet wird. Den Nahmen Stern-Anis aber hat er daher erhalten, weil die Hülse, worinnen die Saamen-Körner sitzen, die Figur eines Sterns von sechs oder sieben Spitzen vorstellet, und einen lieblichen aus Anis und Fenchel vermischten Geruch und Geschmack hat. Der Saame ist länglicht und glänzend, wie der Lein-Saame, aber viel grösser. Den Nahmen Badian hat er von denen Russen, welche ihn des Morgens kauen, das Haupt zu stärcken, und einen reinen Athem zu machen. Bey uns wird er starck zu denen Wasser-Debauchen gebraucht, und in Thee und Caffee gethan, denen er einen anmuthigen Geschmack giebet, und dabey zur Magen-Stärckung dienet.

Bad-Stube, heisset insgemein derjenige öffentliche Ort, wo der darüber bestellte Bader seine Bade-Gäste, mit Baden, Schropffen und Schwitzen zu accommodiren pfleget. Es müssen dieselben also angeleget seyn, daß nicht nur viele Personen darinnen zugleich sich aufhalten, und doch nicht von einander gesehen werden können; sondern es wird auch erfordert, daß jedes darinnen abgetheiltes Behältniß einige über einander erhöhete Sitze, und sein eigenes Wasser habe, daß man nach seinem Gefallen sich das Bad selbst warm oder laulicht zubereiten konne. In manchen gemeinen Städten pflegen dieselben etwö-

chentlich, oder auch wohl nur in einigen Wochen einmahl geheitzet zu werden, da denn ein Junge durch die Gassen gehend, und in ein meßingen Becken mit einem Kleppel schlagend dadurch anzeiget, daß diesen Tag die Bad-Stube geoffnet werden solle, und man sich derselben bedienen könne. Es pflegen auch in einigen Privat-Häusern vor die darinnen wohnende Familien dergleichen angeleget und darneben dergestalt mit eingerichtet zu werden, daß sich selbige zugleich zu einem Wasch-Hause mit brauchen lassen. Ehemals da das Baden mehr gebräuchlich war, konten solche Bad-Stuben von Gemeinheiten, Städten, Ritter-Gütern vortheilhafftig angeleget und verpachtet, oder sonst genutzet werden.

Der Bad-Stuben-Aus und Schweiß, der sich von den Wänden sammlen lässet, erweichet die Geschwür, welche noch nicht zeitig seyn, dienet vor das Nieren-Weh und die Mutter-Beschwerung, ingleichen ist er gut vor die Feig-Warzen.

Bähr, siehe Eber.

Bähung, wird genennet, so man ein erkranckes und halb abgestorbenes Glied durch die Wärme, vermittelst der Oeffnung der Schweiß-Löcher wiederum zurechte bringet. Es wird dieses aber auf unterschiedene Art vorgenommen, indem entweder nach erfordernden Umständen gewisse nützliche Kräuter klein zerschnitten in ein Säckgen gethan, solches hierauf durchnähet, und in Wein, Bier, Essig, oder auch in ordinairem Wasser gekocht, und auf den schadhafften Ort so warm, als man es leiden kan, aufgeleget, auch damit so lange continuiret wird, bis man Hülffe verspüret; oder, man tuncket in die ausgekochten Kräuter ein Tuch, schlägt es so warm als möglich über den Schaden; oder, man lässet nur den Dampff von selbigen an den preßhafften Ort: oder, man räuchert denselben mit dergleichen über einem Kohl-Feuer angezündeten Materialien, bey welchen zwey letzten Arten man das Glied wohl darüber halten, und zugleich umhüllen und verwahren muß, daß der Dampff oder Rauch dieses wohl treffe, und selbiger ja nicht vergeblich vorbey ziehe.

Bäncke, sind höltzerne, von der Erde, durch sogenannte Beine, nicht gar zu hoch erhabene Sitze; welche entweder beweglich oder fest gemachet. Die letzten werden theils zwey- und mehrfach oder Stuffen-weis über einander gebauet, wie in den Auditoriis auf hohen und niedern Schulen, ingleichen in den öffentlichen Schau-Plätzen, theils aber nur einfach, mit gewöhnlichen Banck-Eisen an den Wänden befestiget; Die beweglichen hergegen seyn bald mit, bald ohne Lehnen, bald bestehen sie aus einem Sitz vor eine einzele Person, bald können drey und mehrere zugleich neben einander darauf sitzen. Die, so da Lehnen haben, behalten daher den Nahmen Lehne-Bäncke, und die letzten, wo nemlich mehr als eine Person darauf sitzen kan, heisset man Schoß-Bäncke; Diese werden zuweilen auch so breit gemacht, daß die Lehne in der Mitte und auf beyden Seiten die Sitze seyn, so, daß zwischen zwey Tischen dergleichen Banck gestellet, sie an einer Seite für jeden Tisch Sitze abgiebt.

Bänder, heissen diejenigen Sachen, womit etwas an einander befestiget wird. Also nennet man ein Band die Schale, welche zu mehrer Beständigkeit und Befestigung des vorhero geheffteten Buches dienet; Nicht weniger geben die Ballen-Binder einem Pack Waare hier und da, mittelst eines Seiles, einen Band, um solchen aus vielerley Sachen bestehenden Ballen desto fester zusammen zu halten; dergleichen auch die Aufsäder in acht nehmen, und die auf dem Wagen wohl zusammen und in einander geschlichtete Ballen-Fässer, und dergleichen, gehörigen Orts mit einem Band, so aus Ketten oder Strängen bestehet, wohl verwahren. Insonderheit aber werden unter dem Worte

Bander, verstanden, die so manche und verschiedene Arten der Fenster- und Thür Beschläge, vermittelst derer die Fenster und Thüren selbst vor die Oeffnungen fest und zugleich beweglich gemachet werden. Tab. I fig. 4. Es bestehen aber die von der ersten Art in denen gewöhnlichen Winckeln n. 1, die von der andern hergegen entweder in gebrochenen A, welche theils gerade ausgehend, mit Schwalben-Schwäntzen n. 2, und ohne dieselben n. 3, theils gekröpffet seyn n. 4; Oder, in Gewinden gehenden B, deraleichen die Frantzösische und Englische Creutz- n. 5, und Nuß-Bänder n. 6, oder in Haaken-Bändern C, ingleichen Band-Haaken, die mit einem Oehr versehen, und um einen eingeschlagenen Haaken sich bewegen. Die ersten können auch eingelassen oder versencket, auch nach Beschaffenheit der Umstände gekröpffet seyn, und dannenhero an den Thüren derer so mancherley Kasten, Köthen, Kutschen-, Schräncke und dergleichen mehr gebrauchet werden; Die letzten hergegen sind theils gerade ausgeschweisset, und haben nur vornen an dem einen Ende das Oehr, wo gleich hinter demselben der Nied-Nagel zu stehen kommt, dem noch einige Schlosser-Nägel folgen, welche den gemeinen Nahmen der Haaken-Bänder n. 7 behalten, und zu den Thorwegen, Haus- und Stuben-Thüren, Fensterläden u. s. f. dienlich seyn; Theils aber theilen sich am andern Ende auf beyden Seiten in Form eines Widder-Hornes, und heissen daher auch Bocks-Hörner n. 8. Theils sind endlich gleich hinter dem Oehr auf ein Blech angesetzt, und bekommen den Nahmen Füll-Bänder n. 9, weil sie entweder gleich den kurtz vorher gehenden, an den Thüren, die Füllungen haben, gebrauchet werden; Oder, weil das Blech, darauf sie gesetzet, nach der Form einer Füllung gemacht. Zuweilen sind diese Bleche nach einer gewissen Figur ausgeschnitten und durchbrochen, daher dergleichen auch alsdenn durchbrochene, ingleichen Laub-Bänder n. 10 genennet werden.

Bänder, heissen auch in dem Zimmer-Werck Tab. I fig. 5 lange schräg-liegende Höltzer, A a, welche an diejenigen Oerter mit eingebunden werden, wo man in Sorgen stehen muß, daß das Zimmer-Werck daselbst sich schieben möge:

möge: Sie sind diesemnach gleichsam schiefliegende Seulen, und dienen, wie diese zum Tragen, also sie hauptsächlich vor das Schieben. Die Alten mochten sie gern creutz-weis über einander verbinden, so offt noch darzu mit grosser Mühe krumm ausgearbeitet, so sie Creutz-Bänder b hiessen. Unter diesen heissen diejenigen kurtzen, welche in einem Ständer, und in ein darüber frey liegend Holtz oder in die untere Schwelle eingesetzet werden, um solches mit tragen zu helffen, und zu widerstreben, insonderheit Trag- oder Stütz-Bänder c, ingleichen bey dem Häng-Werck B, wo ein Ständer d auf einen Balcken e gesetzet, und von eben diesen gegen jenen zu beyden Seiten liegende Bänder als Streben gesetzet werden, so heissen diese alsdenn Strebe-Bänder f, und die Art der Verbindung bey den Zimmerleuten eine Versatzung.

Bär, ist eines von denen grössesten, stärcksten und grimmigsten Raub-Thieren, welches über und über zotticht ist, und seinen Aufenthalt gerne auf Gebirgen in den gröbsten Dickigten und Wildnissen hat. Nach Verschiedenheit der Länder ist seine Farbe und Grosse auch unterschieden; Die bekanntesten aber sind zweyerley: Die eine Art ist groß, deren theils Orten gantz schwartz, groß und lang sind, wie in Preussen und Lithauen, andere hingegen sind braun, auch ziemlich grosser Art, wie in Pohlen. Diese sind schlechter und zerreissen alles, was fleischig ist, nicht nur in der Satz Zeit die Wild-Kälber, sondern auch das gefallene Wild, und Zahm-Vieh, gestorben Aas und Luder; und haben dunckel-braune Haare, sind auch grimmiger nach denen Menschen. Die andere Art aber ist viel kleiner, kurtz und dick, heissen Zeidel-Bäre, weil sie den Honig zeideln: Diese können auf die Bäume besser klettern, als jene, sind auch etwas lichtbräuner an Farbe. Sie thun einem Menschen leichte nichts, wo sie nicht böse gemacht werden. In denen kalten Nord-Ländern, als Grönland, Isßland und Nova-Zembla soll es gantz weisse Bären geben; welche so wohl unter dem Wasser von denen Fischen und Wasser-Gewächsen, als auch auf dem Lande sich nähren. Doch ist dieses eine gantz andere Art als die hier zu Land bekannte Bären, welche einen Rüssel, wie ein Schwein, kleine Augen, wie ein Dachs, kurtze Ohren, einen weiten Rachen, starcke Lenden, und ihre grösseste Stärcke in ihren Tatzen haben. Die jungen Bären werden im Christ-Monat, und meistens deren zwey, selten aber drey auf einmal gesetzet, welche gantz ungemein klein sind wie eine Ratz, iedoch in ordentlicher Bären-Gestalt, und nicht wie ein unförmliches Stücke Fleisch, auf die Welt kommen, mithin auch nicht erst, wie man ehedeme in dem allgemeinen Irrthum gestecket, durch das Lecken der Bärin formiret werden dörffen. Daß aber ein so grosses Thier, wie dieselbe ist, so excessiv-kleine Jungen bringet, welche gar keine Proportion mit den Alten haben, kommet daher, weil bey einer Bärin der Schluß oder das Schloß in der Geburt sich nicht öffnet oder von einander giebt, wie sonsten bey andern Thieren geschieht, dahero die Frucht nur nach der Passage proportioniret ist. Sie werden blind gebohren, und sind anfänglich weißgelblich; Wann sie etliche Tage vorbey haben, kriechen sie der Alten in die Haare, dem Bauch nach, klettern auch auf den Rücken; Am fünfften oder sechsten Tag lernen sie sehen, und saugen an der alten Bärin, bis sie wieder bärt oder läufft. Wann die Alten von jungem Wildpret was gefangen, bringen sie es den Jungen halb lebendig, daß sie würgen lernen, dann verzehren sie es zusammen. Wenn ein junger Bär ein Jahr alt ist, verlässet er seine Mutter. Ob gleich die jungen Bären schwartz-braun sind, behalten sie doch am Halse einen weissen Ring, welcher nach und nach immer dunckler wird, bis er im dritten oder vierten Jahr allgemach vergehet und nicht mehr zu sehen ist. Ein junger Bär von zwey Jahren wird stärcker in der Fährte als die alte Bärin, seine Mutter, gespüret, und erlanget derselbe nach vier oder fünff Jahren, wann der weisse Ring um den Hals ihm vergangen, und die Haare bräuner werden, so dann erst seine Vollkommenheit. Der Bär oder die Bärin spüren sich, als wenn ein grosser Mensch mit blossen Füssen gegangen wäre, und ist zu mercken, daß ihnen nicht, wie andern Thieren, die vordre Spur grösser als die hintere, sondern wegen des Sitzens und Stehens die hintere Spur grösser als die vördere ist. Sie suchen ihre Nahrung ausser denen wilden und zahmen Thieren, mit allerhand Wald-Beeren, Weintrauben, Obste und dergleichen, durchstreichen die Fischbäche, streiffen den Haber, holen das Honig aus denen wilden Bien-Beuten, am allermeisten bedienen sie sich gleichsam zu ihrer Würtze der Ameisen, welche sie in denen faulen Stöcken und Ameis-Hauffen suchen, so sie gar artig zu zerlegen, und die Ameisen aufs subtilste mit ihrer Zungen heraus zu langen wissen: Dahero ihre Losung meistentheils von Ameisen, als ein zusammen gedruckter Ballen aussiehet. Bey einfallendem Schnee und Winter-Wetter verbergen sie sich gleich den Dachsen, in gewissen von ihnen sonderbar ausgesuchten, und mit holtzigem Gebrüche und Mooß zusammen getragenen Behältnissen, in Wildnissen oder Klüfften, und gehen dann nicht wieder aus bis gegen Lichtmeß, sondern saugen in den Herbst über aufgelegtes Fett oder Feiste durch die Tatzen wieder von sich. Die Bärin sauget ihre Jungen nicht wie andere Thiere hinterwerts, sondern vorwerts nach dem Brust-Kern zu, mit zweyen Gesäugen gleich einem Weibsbilde. Ihre Fährte ist schmäler und länger denn des Bärs, welcher grosse Branken und Klauen, sonderlich an der hintern Spure hat; Der Bärin ihre Fersen aber sind kleiner. Sie trincken nicht wie andere Thiere, sondern fressen gleichsam Bissen-weise aus dem Wasser. Der schwächste Theil an ihnen ist der Kopff, daher wenn man einen Bär nur ein wenig mit einem starcken Knüttel darauf schmeisset, so ist Knall und Fall eins; Ausser dem lebt er wohl ordentlich in die 20 Jahr und wird leicht im Alter blind. Ihr Wildpret schmecket süß und eckel, als zahm Schweine-Fleisch, ist schlei-

mig, unverdaulich, giebt dahero böse Nahrung, und wird mehr zur Artzney, indem man das Feiste daraus kochet, als in der Küche verbrauchet; der Kopf und die Tatzen aber werden als eine sonderbare Delicatesse vor die Herrschaft solgender Gestalt zugerichtet: Man nimmt einen Bären-Kopf, nachdem derselbe wie ein Schweins Kopf abgeschnitten worden, und brennet diesen eben als wie jenen mit heissen Eisen. Wenn diesem nun genug geschehen, so schneidet man ihm vorn am Maul das Fleisch los, und zugleich inwendig die Nase entzwey, damit solche kan überbrochen werden. Hierauf wäschet man ihn sauber ab, setzt ihn mit Wasser, Wein und Essig zum Feuer, wirft daran viel Salz nebst allerley Kräutern, als Thymian, Salbey, Lorbeer-Blättern, Roßmarin, u. s. w. da inn er so lange kochen muß, bis er weich wird. Ist er nun gahr, so hebt man ihn vom Feuer, lässet ihn also in der Sultze erkalten bey dem Anrichten wird er aus dem Torf heraus genommen, überall wohl beschnitten, und aufs beste ausgezieret, auf die Tafel getragen, und kan ihm eine Citrone oder schoner Borsdorfer-Apfel ins Maul gegeben werden. Die Bären-Tatzen müssen zuförderst sauber vorbereitet werden, welches also geschiehet: Nachdem sie unten um den Knorren abgehauen worden, wäschet man sie sauber aus, und setzt selbige mit Wasser ans Feuer, da sie so lange, bis sie Haut und Haare fahren lassen, kochen müssen. Hierauf ziehet man ihnen die Haare samt den Häutgen fein sauber herunter, und nimmt sich wohl in Acht, daß nicht viel vom Fleisch mit weggerissen werde. Hat man sie nun auf das reineste abgeputzet, so werden sie so lange in kaltes Wasser geleget, bis sie endlich gantz weiß werden, da sie sich denn auf verschiedene Art, wie es nur beliebig zurichten lassen, davon wir nur eine Art, nemlich mit einer Senf-Brühe, hier anführen wollen. Nachdem dieselben zuförderst, wie anfangs erwehnet, gantz weich abgekochet worden, so setzet man Butter ans Feuer, und wenn solche braun ist, giesset man ein halbes Nössel guten Senf, Wein und Brüh, so viel hinzu, als man meynet gnug zu haben, darzu thut man auch Zucker, Citronen, Pfeffer und Jngwer, und lässet alles durch einander kochen: Hierauf legt man die Bären-Tatzen hinein und lässet sie gantz mürbe darinnen sieden, wozu einige ein paar gantze Zwiebeln werfen, solche aber bey dem Anrichten wieder davon nehmen. Bey diesem letzten legt man die Tatzen ordentlich in die Schüssel, giesset die Brüh darüber, und garniret sie mit Gebackens. Die Haut, so im Winter am besten, wird gahr gemachet, und zu Müffen vor Mannes- und Frauens-Personen, zu Decken der Reit-Pferde, auch zu denen Fuß-Böden der Kutschen wegen der Wärme, und über die Kästen, solche vor der Nässe zu verwahren, gebrauchet. Die Weydmännische Redens Arten vom Bären sind: Der Bär krummet; gehet von oder zu Loch oder Lug (dieß ist seine Höle oder Wohnung, da er sich über Winter einlegt); frißt; geht; erhebt und erniedrigt sich; springt; steigt; fällt; schlägt; trifft; erdrucket; siehet nicht wohl; hat eine Haut; schwere Branten oder Tatzen und Krallen; wird gejagt (mit Hunden); gefangen (im Bären-Fang); erschossen; aufgeschärft und zerwirckt. Das Bären-Fett nennet man Feist; ein Männichen machen wird von ihm gesagt, wenn er sich in die Höhe richtet. Von den Bären wird das Auge, Feist und die Galle in der Artzney gebraucht.

Bärdille, s. Bär-Wurtz.

Bären, wird von der Bärin gesagt, und heisset, hitzig und brünstig werden, welches jährlich nach Lichtmeß geschiehet.

Bärenbeisser, Boll- oder Bullenbeisser, sind eine bekannte Art Hunde, welche kurtze gelblichte Haare, einen dicken kurtzen Kopf, breite und schwartze Schnautze und weiten Rachen haben, mit den Augen sehr unfreundlich und launisch aussehen, auch nicht so hoch von Schenckeln, als stark vom Leibe sind. Sie pflegen gleich in der Jugend an Schwantz und Ohren verstutzet, und auf wilde Schweine, Wölfe, Luchsen und Bären, ingleichen zur Ochsen-Hatz abgerichtet zu werden, von welchen letztern beyden Thieren sie auch ohne Zweifel ihren Nahmen bekommen haben mögen. Man pfleget hierzu gemeiniglich die so genannte Englische Docken zu gebrauchen.

Bären-Fang, ist eine künstlich zugerichtete Falle worinnen die Bären sich selbsten fangen. Wo Wälder und grosse Wildnissen vorhanden seyn, darinnen sich Bären aufhalten, da müssen derselben Gänge und Wechsel mit Fleiß besehen werden; findet man nun einen einsamen und wüsten Ort wo solche Wege oder Wild-Stege, nach Landes-Art und Gelegenheit zusammen kommen so wird in solcher Gegend ein Platz wo kein Wasser zu vermuthen, ausgesucht, und daselbst eine tiefe Grube, neben bis acht Ellen ins Gevierte, und acht Ellen tief eingegraben, und dieselbe eine halbe Elle dick mit beschlagenem Holtze nach der Höhe gantz glatt ausgeschalet, so wie Spund Pfäle feste in einander gefüget werden, und inwendig glatt behobelt, daß der Bär mit denen Klauen nicht haften kan, unten wird der Boden ebenfalls feste verspündet, daß kein Thier sich durchgraben könne. Oben kommen vier glatte, starcke und runde Balcken, auf den Seiten darüber, welche etwas über den Fang geben, und wird dieser Fang mit Schaal-Holtz, Reiß und Erde bedeckt, und gleich dem andern Erdreich mit Laub oder Streuling verwildert, daß die Bären oder das andere Wild ihre gewöhnliche Wandel und Wechsel ohngehindert passiren können. Damit aber die wilden Thiere solchen Wechsel ferner halten mögen, und nicht bey weg gehen, wird ein Creutz-Zaun unvermerckt von Windbrüchen verhauen, und mit Reiß-Stangen verlegt, daß daselbst nicht wohl durch zu kommen, so sparet es die Mühe, durchzukriechen oder über zu setzen, und bleibet auf seinen gewöhnlichen Gängen. Solche Zäune aber müssen recht wild und wüste verfallen scheinen, als wenn sie von Natur so wären, sonst mercken die wilden Thiere der Menschen Nachstellungen. Wenn nun

nun vorgedachter Fang eine Zeit von etlichen Monaten alt geworden; die wilden Thiere auch, weilen der Platz in der Mitten offen gewesen, ihren gewöhnlichen Gang hindurch genommen, so öffnet man den Bären-Fang gantz rein, leget kleine schwache Stangen über den Fang, auf die runde Balcken, und wieder schwach Reiß oder Tangel Aestlein darauf, verwildert letztlich alles, wie vorgemeldet, mit Laub oder Streuling, dem andern Erdboden ähnlich, so ist er fertig. Wenn nun in der Mitten sachte ein Honig-Topf drauf gesetzet wird, und solcher einen weiten Geruch von sich giebt, auch die Wespen, Fliegen, und anderes Ungeziefer daselbst herum schwärmen, wird nicht leichte fehlen, daß der Bär nicht heran komme, worzu ihn der Appetit treibet. Will er nun an den Honig-Topf, führet er mit demselbigen herunter in die Grube, und hat seine Speise bey sich: Denn er kan sich da nicht erhalten, weil die Stell-Reiser und Aeste auf den runden glatten Balcken abgleiten. Soll er nun lebendig heraus gefangen werden, so muß an der Seite des Fanges ein viereckigtes Loch anderthalb Ellen ins Gevierte vorhero unten durchgehauen seyn, daß ein Bär durchkriechen kan, welche Röhre 3 Ellen lang feste geschalet seyn muß; Davor gehöret sowohl inwendig als auswendig eine Fall-Thüre, von starcken eichenen Pfosten fünf Zoll dick, mit eisernem Blech wohl beschlagen. So nun der Bären-Kasten mit vier starcken Ringen durch Ketten an die Fang-Röhre feste angemachet ist, hierauf die inwendige Fall Thüre gehoben wird, damit der Bär das Loch siehet, so stösset man ihn von oben herab mit einer Stange, da er dann sich hurtig in das Loch retiriret; alsdann lässet man hinter ihm die Fall-Thüre zu, bis er in den Kasten ist, welcher auch zugemacht, folglich aufgeladen, und feste angereitelt werden muß, so kan man ihn nach Belieben wegfahren. Der Eingang aber zur Seiten nach der Röhre, wo der Kasten gestanden, wird mit altem Holtz und Reiß verworfen, daß es nicht zu mercken; und muß zu solcher Grube nicht täglich, sondern nur etwan in drey oder vier Tagen einmal, nachgesehen werden. Der die Aufsicht über den Bären-Fang hat, darf eben nicht allezeit nah herzu gehen, sondern kan auf funfzig Schritte davon auf einen Baum steigen, und nach der Grube sehen; Wird er ein Loch gewahr, so sitzet gewiß ein fremder Gast darinnen, welches er aus dem Loche wohl mercken kan. Weilen die Menschen-Spur von denen wilden Thieren leichtlich gemercket wird, muß man diesen Umstand genau observiren.

Bären-Kasten, ist ein wohl verwahrtes Behältniß, worinnen ein lebendiger Bär, ohne Schaden und Gefahr, wohin man will, gebracht werden kan. Ein solcher Bären-Kasten nun muß von zwey Zoll starcken eichenen Pfosten fein feste gemacht werden, mit einem dicken Boden, woran die vier Wände sowohl auf beyden Seiten, als an beyden Giebeln mit eisernen doppelten Bändern und Gelencken dergestalt beschlagen und versehen seyn müssen, daß die lange eiserne Spille, welche durch die Ringe-Bänder eben durchgehet, wenn eine Feder vorgestecket wird, solches alles zusammen halte. An dem einen Ende wird die Thüre aufgezogen, der Bär hinein gelassen und zugeschoben, nachgehends ein starckes Quer-Eisen, wie vor ein Gefängniß vorgeschlossen, daß er die Thür nicht aufmachen kan; An alle vier Ecken iedwedes Endes werden zwey grosse eiserne Ringe fest angeschlagen, den Kasten vor dem Fang zu befestigen, auch damit auf dem Wagen anzureiteln, und den Bären damit wegzuführen. Dieser Kasten ist gemeiniglich anderthalbe Ellen hoch, auch so viel breit, iedoch der Boden um eine viertel Elle schmäler, und guter drey Ellen lang. Inwendig so wohl als auswendig müssen die Winckel mit eisernem Bleche wohl beschlagen seyn, daß er nicht mit den Klauen an dem Holtz arbeiten könne. Auf allen vier Seiten kommen Gitter-Fenster von rundem Eisen, aber nicht zu groß, nur daß Licht und Luft hinein kan. Ein Freß-Trog muß mit eisernen Bändern unter dem Gitter feste angemacht werden, daß er nicht abreisse. Hierzu gehöret ein absonderlicher niedriger Wagen, worauf dieser Kasten geführet wird, und muß alles fein grün mit Oel-Farben angestrichen, an den Kasten aber einige Bären angemahlet werden. Wenn ein solcher Kasten auf einem Hetz- oder Kampf-Platze abgeladen, und die Feder abgenommen worden, so wird ein Leinchen an die Spille geschlungen, und dieselbe geschwinde heraus gezogen, da fället denn der gantze Kasten von allen Seiten von einander, nemlich beyde lange Seiten mit dem Dache, und beyde Giebel, und der Bär stehet bloß dar, bis er mit den Hunden oder einem andern wilden Thiere was zu thun bekommt.

Bären-Klau, ist ein Kraut, deren Wurzel lang, röthlicht, glatt und mit kleinen Neben-Wurtzeln versehen, der Stengel aber eines Fingers dicke ist, und auf anderthalb Ellen hoch, auch manchmal höher wächset. Hat lange, breite, fette, und rings herum tief eingeschnittene Blätter von schwartz-grüner Farbe und zu oberst kleine Blättlein, zwischen welchen kleine stachlichte Hülsen sind, denen eine Crone von weisser Blüthe, und endlich ein länglichter gelber oval-runder Saame folget. Das gantze Gewächs, so neben der grünen Farbe mit etwas rothlicht untermischt ist, und seinen langen Stengel im May, die schöne weissen Blumen aber im Junio und Julio treibet, hat einen zähen Saft, daraus etliche ein dem Tragacantho nicht ungleiches Gummi zurichten. Die Blätter verdauen, zeitigen und lindern, die Wurtzel aber trocknet, vertheilet, macht dünn, und ist insonderheit denen Schwindsüchtigen und Krampfigten sehr gut. Die Vermehrung dieses Krauts geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch die Beyschösser; wird in Töpfe oder anderes Geschirre gepflantzet und im Martio versetzet.

Bären-Oehrlein, s. Auriculen.

Bär-Fenchel, s. Bär-Wurtz.

Bärsch, s. Pärsch.

Bär-

Bär-Wurtz, ist an Geschmack der Angelica-Wurtzel, das Gewächs aber dem Dill oder Fenchel gleich, dahero es auch Bär-Dill und Bär-Fenchel genennet wird. Die Wurtzeln sind lang, fast kleinen Fingers dicke, eines guten lieblichen Geruchs und hitzigen scharffen Geschmacks, und breiten sich in der Erde weit aus einander: Der obere Theil der Wurtzel gegen das Kraut zu, ist mit rauchen Haaren bedeckt. Die sehr zerschnittene Blätter sind dem Dill-Kraut durchaus gleich, daß man es kaum von einander erkennet; Der hole, runde Stengel aber wächset fast zwo Ellen hoch, hat oben Dolden oder Cronen von kleinen weissen Blümlein, denen ein langer Saamen, gleich dem Bibinellen-Saamen, folget. Dieses Kraut wächset gerne an bergichten Oertern, und frisset das Rind-Vieh solches sehr gerne, giebt auch gute Milch davon; Die Wurtzel aber wird mit unter den Theriac genommen.

Bahne, ist ein geebneter und planirter Raum oder glatt gemachter Weg, darüber sich ohne Anstoß bequem fortkommen lässet: Also wird die Schlitten-Bahn genennet, wenn nachdem es geschneyet, der Schnee nebst dem Eiß alle Löcher und Tieffen eines Weges ausgefüllet, und derselbe durch den Frost so fest geworden, daß man über Stock und Stein als auf einem ebenen Wege fahren und reiten kan. So heisset man auch bey der Reit-Kunst denjenigen Platz die Bahne, wo so wohl Menschen, als Pferde in dieser Kunst unterrichtet und exerciret werden, weil solcher Ort gleicher Gestalt schön geebnet und täglich planiret seyn muß. Bey dem Gebrauch eines Lauff-Karrens wird diejenige Ruth, darinnen dieser mit seinen Rädern auf und abläufft, ebenfalls die Bahne genennet; An einem Beil oder Axt aber heisset diejenige face, die nächst der Schneide heran laufft, die Bahne; ingleichen braucht man dieses Wort ebenfalls von derjenigen wohl gehärteten Fläche eines Hammers oder Fäustels, wo unmittelbar die Percußion und der Schlag geschiehet.

Bahre, Trage, Tragbahre, ist eine aus zweyen langen und in der Mitte etwas krum gebogenen Armen und etlichen breiten Quer-Sprossen von Holtz verfertigte leichte Machine, vermittelst der zwey Personen eine ziemliche Last wegtragen können. Man hat dergleichen in Vieh-Ställen, den Mist darauf auf die etwas von den Ställen entfernesten Mist-Stätten zu tragen, welche dahero Mist-Bahren oder Mist-Tragen genennet werden. Etwas anders aber ist die Todten-Bahre beschaffen, welche zwar auch aus zwey langen doch steiffen Armen und wenigen Quer-Höltzern besteht, es sind aber diese nicht nur ungleich länger, sondern haben auch vier hohe Füsse und an den Seiten noch kurtz in die Höhe gehende Höltzer, daß der darauf gesetzte Sarg im Tragen nicht auf die Seiten rücken könne.

Bahren, siehe Krippe.

Bahren-Beisser, Bahren-Grolzer, siehe Krippen-Beisser.

Baisse, Baitze, Beisse, Beitze, ist eine Art zu jagen, da man mit allerhand abgerichteten Raub-Vögeln, als Habichten, Falcken, Blau-Füssen, Sperbern, Sprintzen, und dergleichen, nicht nur allerley grosse und kleine Vögel, als Raiger, Enten, Rebhüner, Wachtel, Lerchen, sondern auch Hasen ꝛc. todt oder lebendig fänget. Mit der Baitze gehet es also zu: Man reitet, den Falcken oder Stoß-Vogel verkappt auf der Hand habend, hinaus aufs Feld, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn solche etwas auftreiben, macht man dem Vogel das Gesichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Bogenschuß zustösset. Hat er solchen erhaschet, so setzet er sich nieder, und lässet sich von dem Falckenier oder Weydemann den Raub mit guter Manier nehmen, der ihm denn alsobald von seinem bey sich habenden Geässe, es seyn Tauben oder sonsten was von Geflügel, davor etwas mittheilet. Unter allen Baissen ist die Raiger-Baisse die angenehmste, dahero sie auch nur Königlichen und Fürstlichen Personen zum Divertissement dienen muß: So bald ein Raiger aufgetrieben und des Falcken gewahr wird, fliegt er in die Höhe, und der Falck thut desgleichen, nimmt aber gleich, als ob er den Raiger nicht sehe, einen andern Weg, bis er ihn überhöhet: Alsdenn fänget der Falcke an, auf den Raiger mit seinen starcken Waffen einen hefftigen Anfall zu thun, giebt ihm einen Griff, schwinget sich wieder über- und um ihn her, bis er seinen Vortheil ersiehet, ihn gar anzupacken: Denn der Falcke hat sich vor des Raigers seinem spitzigen Schnabel wohl fürzusehen, weil er den Hals auf den Rücken legt, und den Schnabel über sich hält, also daß sich der Falck leichte daran spiessen kan: Alsdann kämpffen sie so lange, bis der Raiger überwunden, zu Boden fällt; Bisweilen werden zween Falcken auf einen Raiger gebaisst, welcher solcher gestalt eher, und mit weniger Gefahr gefället wird. Zur Hasen-Baisse braucht man sowohl den Habicht als Falcken, unter denen die Sacer-Falcken, Lanier und Alphanetten, hierzu die vesten sind. Bey der Hasen-Baisse reitet man in einer Reihe, als ob man hetzen wolte, die Wind-Hunde an den Hetz-Riemen, zwischen sich führend. Wenn nun der Stöber, der kurtz vor dem Falckenier her sucht, einen Hasen auftreibt, werden die Wind-Hunde losgelassen, und der Vogel, dem Gebrauch nach, von der Faust geworffen; Der fliegt in einem Bogen, und macht, wie die Falckenier sagen, einen Bund, giebt dem Hasen mit seinen Waffen einen Griff, der duckt sich dann, sonderlich wann er recht getroffen wird, bis die Hunde an ihn kommen, dann flieht er wieder fort, unterdessen machet er zum andernmahl einen Bund, und etwan wohl auch den dritten, bis der Hase getödtet, und von den Hunden gefangen wird. Der Habicht gehet dem Hasen niedrig auf der Erden nach, giebt demselben einen starcken Griff, und hält ihn fest mit der rechten Waffen, mit der lincken aber ergreiffet er die Erden so starck, daß er den Hasen erhält. Die Hunde, die man beym Baissen gebraucht, müssen des

Vogels

Vogels gewohnt seyn, und demselben keinen Schaden zufügen. Es wird aber nicht nur gutes Wetter zur Baisse erfordert, weil der Vogel bey trübem Himmel keine Lust darzu hat, und man denselben so wohl als den Raub leichtlich aus dem Gesichte verlieren kan, sondern es gehöret auch, wie Mr. Esparron in seinem Traité de la Fauconnerie davon schreibet, zu rechter Werffung des Vogels ein scharff-sehendes Auge, ein guter Verstand, und eine fertige Faust. Wer den Vogel recht werffen will, muß auf der lincken Seiten der Spur halten, und diejenigen, so die Hunde führen, auf der Rechten; es gehöret auch noch zu des Vogels Commodität und Vortheil dieses: daß man sich im Werffen, nach Gelegenheit und Nothdurfft fein hurtig zu drehen wisse. Die Baissen nehmen gemeiniglich ihren Anfang um Bartholomäi, und gehen um Lichtmeß wieder zum Ende.

Baissen, Baitzen, Beissen, Beitzen heißt, mit alle. hand abgerichteten Falcken, Raub- und Stoß-Vogeln auf vorher beschriebene Art, Hasen, Raiger, Enten, Rephüner und andere kleine Vögel fangen.

Baiß- oder Baitz-Hunde, welche als Stöber auf der Baisse gebraucht werden, sind denen Hüner- oder Wachtel-Hunden in allen gleich, nur ist diß allein der Unterschied, daß sie auf der Baitze nicht vorstehen dörffen, auch nicht wie die vorstehenden Hunde weit voran, noch hin und wieder streichen, sondern hart und nahe vor dem Falckenier her ihren Such thun sollen und müssen.

Balche, siehe Bleyling.

Balcken, sind starcke grosse vierkantige Hölzer, Tab. I fig. 6, welche allermeist durch die Tieffe eines Hauses gelegt, und insgemein zum Unterscheid derer anderen, Haupt- oder Wind-Balcken a genennet werden; Es geben diese nicht nur den Boden eines oberen Zimmers abe, sondern sie sind auch zugleich zu der Decke des darunter liegenden Raumes dienlich, daher man sie auch in der Absicht, wie diese Decke zubereitet werden soll, bald nahe, bald weit von einander geleget findet. Heut zu Tage dobelt man sie gar in einander, oder füllet den Zwischen-Raum mit etwas schwächerm Holtze, so ebenfalls gehörig an einander geplattet ist, genau aus. Wenn die Tieffe des Hauses so groß, und dahero die Balken, so sie anders nicht auf eine Schied-Wand zu liegen kommen, sich wegen ihrer Länge in der Mitte biegen möchten, so legte man unter solche vor diesem quer durch einen ziemlich starcken Balcken oder Unterzug b, anietzo aber an statt dessen über dieselben einen Träger c. So ausser diesen in den ersten und letzten Balcken eines Gebäudes unter den Dach-Stuhl kurtze Hölzer eingesetzet, und auf die beyden Haupt-Hölzer oder Platt-Stücken d der übrigen äussersten Wände aufgeleget worden, daß es von aussen das Ansehen hat, als wenn Balken durchgeleget wären, so heissen diese kurtze Stücken Strich-Balcken, e: sie dienen sowohl zur Festigkeit, als auch Zierlichkeit eines Gebäudes, und sind in manchen Fällen, z. E. bey den Pavillons und Zelt-Dächern, unentbehrlich. Gemeiniglich hängt man in einem Dach-Werck zwey und zwey Sparren oben gegen den Forst zu, und etwas über die Mitte durch kurtze Balcken zusammen, von denen die kleinesten zu oberst Hahne-Balcken f, die anderen weiter unten aber Kehl-Balcken g zubenahmet werden. Zuweilen wird das Wort Balcken bey Scheunen, vor die Por- oder Empor-Scheune gebrauchet. Davon siehe Empor-Scheune.

Balcken an der Ege, siehe Ege-Balcken.

Balcken am Pfluge, siehe Pflug-Balken.

Balcken an der Waage, siehe Waag-Balcken.

Balcken-Streiffen, siehe Hacken pflügen.

Baldrian, Valdrian, Katzen-Kraut oder Katzen-Wurtzel, ist viererley Gattungen; der grosse, mittlere, kleine und rothe Baldrian, wovon nur der erste und der letzte in denen Gärten gezeuget wird. Der grosse Baldrian treibet runde, hohle, und ohngefehr anderthalb Ellen hohe Stengel, an welchen je zwey und zwey, weiche, breite, theils gantze, theils starck zerkerbte Blätter hervor wachsen. An denen Stengeln und Zweigen kommen weisse auf Purpur zielende Blumen, und nach denenselben ein länglichter platter Saamen. Die Wurtzel ist Fingers-dicke und zasericht, eines scharfen Würtz-Geruchs, und dergleichen Geschmacks; Diese wird nicht nur vor die Menschen, wider die fallende Sucht, Pest, Engbrüstigkeit und andere Zufälle verordnet, sondern hilfft auch denen Pferden, welche dunckle Augen haben, wann sie denenselben klein zerschnitten unter dem Futter zu essen gegeben wird. Der rothe Baldrian hat eine rundere und dickere Wurtzel, ist weisser Farbe und eines guten Geruchs; die Blätter und Stengel sind auch etwas dicker. Er hat viel schöne rothe Blumen, die Dolden-weise aus länglichten Kelchlein herab hangen, schier wie der Jasmin, und wird in Geschirre gepflantzet. Wann man ihn vom Saamen erzielet, blühet er schwerlich das erste Jahr, setzt man ihn aber um, so kriegt er seine Blumen das nächste Jahr im Junio. Sonst zerreisset man die Neben-Schosse durch die Wurtzeln, und macht damit neue Pflantzen. Er will fleißige Begiessung und warmen Sonnenschein haben. Ausser oberzählten Arten findet man noch in denen Gärten den Indianischen Baldrian, welcher bleich-grüne Blätter, und an einem Schuch-hohen Stengel eine Crone voll schöner purpur-farbenen fünff-blätterigen Blumen bringet. Etliche bringen auch weisse Blumen, auf welche lange Hülsen mit dem Saamen folgen.

Balg, wird das abgestreiffte oder abgezogene Fell einiger kleinen Thiere, als des Hasens, Caninchens ꝛc. wie auch der Raub-Thiere, als des Wolffes, Luchsen, der wilden Katzen, des Fuchsen, Fisch-Otter ꝛc. genennet.

Balg, heisset auch beym Vogel-Fang ein ausgestopffter Vogel, den man auf einem Pfälgen in die Erde stecket, daß es das Ansehen hat, als wenn er auf seinen Füssen stünde, die herum fliegende Vögel damit zu betrügen, und auf den Herd zu locken.

Balg, ist ein Theil an der Aehre, nemlich das dünne Häutlein oder die Hülse, darinnen das Saam-Körnlein an seiner Aehre sitzet.

Balgliese, heisset eigentlich die eiserne Röhre, die an den spitzigen Theil des Blase-Balges angemachet, und der Wind dadurch heraus geblasen wird, Siehe unten Blase-Balg.

Ballen nennet man des Hirsches Unter-Läuffte, worauf er gehet. Ingleichen auch bey den Menschen das fleischige Theil an den Fuß-Solen.

Ballen, wird auch diejenige Sammlung einzeler Sachen von einer oder verschiedener Art genennet, wenn man solche wohl zusammen schlichtet, und über oder neben einander packet, äusserlich aber mit einem groben Tuch, Matten oder Planen umschläget und verwahret, mit Stricken zusammen bindet, und diese mittelst eines höltzernen Riegels scharff anziehet; daher auch diejenigen, die dergleichen Arbeit auf behörige sorgfältige Weise vorzunehmen geschickt seyn, Ballen-Binder heissen. Sie pfleat man auch zuweilen einerley Waare in gewisser Zahl und Maaß also zusammen zu packen, und dem Ballen oder Bällgen nach zu verkauffen; Als ein Ballen Papier, der 10 Rieß oder 200 Buch in sich hält; gleiche Bewandniß hat es mit der Leinwand, welche in verschiedener Sorte als Haus-Mittel- und feine oder klare dem Bällgen nach verkaufft wird, davon manches 30 Ellen hat, so auch ein halb Stück heisset, insgemein aber soll iedes Bällgen 12 Ellen halten; So ist man auch gewohnt eine geringe und schlechte Sorte von Atlas auf dergleichen Art zu verkauffen, daher er Ballgen-Atlas genennet wird. Der beste davon heisset Poelings-Caution, und der gemeineste Satin.

Balsam, ist eine weiche, gleich einer Salbe schmierige, meist aber wohl-riechende Materie, die entweder von der Natur oder durch die Kunst zuwege gebracht werden. Von dem wahren Balsam-Strauch, dessen sein eigentliches Vaterland Arabia felix, allda er Baleßan oder Balsan heisset, und davon des Herrn *Prof. Slevogts* in Jena gelehrte *Disp. de Balsamo vero* A. 1705 habita, nachgelesen werden kan, schreibet zwar *Plinius*, er wachse allein in Judäa, und noch darzu nur in zwey Gärten, die den Königen gehörig; Allein er ist auch in Indien und Asien anzutreffen, immassen er aus Arabien, als einem dürren, sandigten Boden in einen fetten sich gerne versetzen lässet, wiewohl man ihn sodenn auch nicht so kräfftig befunden; Aus diesen Ursachen aber hat er eben verschiedene Benennungen bekommen, daß er theils *Arabicum*, ingleichen *de Mecha*, theils *Aegyptiacum*, theils *Syriacum*, theils *Judaicum*, im Deutschen die Salbe aus Gilead, oder mit seinem Haupt-Nahmen *Opobalsamum* genennet wird. Er wächset dem Holtz nach wie Wein-Reben, doch nicht so hoch; Wenn dieses Holtz mit Glas, Helffenbein oder sonst einem scharff-gemachten Instrument, nur aber mit keinem Eisen, weil es davon verderben soll, in dem Martio bis Augustum aufgeschlitzet oder gerissen wird, lässet es dergleichen wohlriechenden Safft Tropffen-weis fallen, welcher anfänglich weiß, hernach gelb, und endlich wie Gold wird, hat einen bitterlichen piquanten Geschmack und höchst-angenehmen Geruch; oder er wird auch so aus dem Holtze und Blättern da heraus gezogen, welcher letzte aber nicht von so grosser Güte als der wahre Safft. Der durch Kunst aus allerley Specereyen, gewissen Salzen, Harzen, Gummi und dergleichen zubereitete und distillirte sogenannte Balsam, als Zimmet Rosen- Muscaten- Lavendel- Schlaf- Glieder- Nerven- Lebens-Balsam u. s. f. ist so mancherley, daß es viel zu weitläufftig und beschwerlich fallen würde, solche Arten alle hier zu beschreiben, und kan davon in dem Natur-Lexico das Wort Balsamum nachgeschlagen werden. Den aus den köstlichen Specereyen verfertigten und sogenannten Schlag-Balsam pfleat man gemeiniglich in einem aus Silber, Elffenbein, Stein u. s. f. auf mancherley Art zubereiteten Behältniß so ein Balsam-Büchslein genennet wird, bey sich zu tragen, um in bedürffendem Fall dergleichen alsobald bey der Hand zu haben.

Balsam-Aepffel, ist die Frucht einer Pflantze von zweyerley Arten; Eine, so wir die gemeine nennen wollen, hat zarte streiffige Ranken, zerkerbte und krause Blätter, gleich denen Wein Blättern, aber weit kleiner, und eine bleich-gelbe oder Isabell-Farben Blüthe. Die Frucht ist länglicht-rund, an beyden Seiten zugespitzt, anfänglich grün, hernachmals aber schön gelb-roth, springet, wenn sie nur ein wenig berühret wird, von sich selbsten auf, und windet sich also zusammen, daß das gold-gelbe Marck auswerts zu stehen kommt; inwendig enthalten die Aepffelein vier, sechs bis acht ablange dünne Kerne, welche mit einem hoch-rothen dünnen Häutlein umgeben, und anfänglich weiß, wann sie aber reiff worden, gantz schwartz werden, und dieses ist eigentlich der Saamen zu ihrer Fortpflantzung. Die andere Art ist die Ceylonische, diese ist zweymahl so groß als jene, und haben nebst ihrer langen und starcken, gerad unter sich gehenden Wurzel, auch darinnen von solcher unterschieden, daß ihre Blätter länglicht, wie das Weiden-Laub, aber allenthalben, wie eine Säge, zerkerbt seyn, und daß ihre reiffen Kerne gantz weiß bleiben. Der Saame von diesen Pflantzen muß alle Jahr frisch eingesteckt, und ein paar Tage zuvor in laulichtes Wasser, darinnen Sauerteig heat eingeweichet werden, erfordert auch eine mit Küh-Mist vermengte fette Erde, und will anfänglich im Schatten und nachgehends in der Sonne stehen. Wenn sie herfür zu wachsen beginnen, muß man sie an ein dazu gemachtes Geländere herum schlingen, so hän-

gen sie sich bald an, steigen hoch hinauf, und geben so wohl mit ihrer Blüthe, als der schönen gelb-rothen Frucht ein liebliches Ansehen. Sie wollen, wider die gemeine Garten-Regel, (welche will, daß man im Frühling früh Morgens, und im Sommer des Abends begiessen solle,) um den Mittag, wann die Sonne am heissesten scheinet, und zwar offt mit Fleisch-Wasser begossen seyn. Vor dem Frost muß man sie wohl bewahren, dann dieser ist ihnen gar sehr zuwider.

Banck-Eisen, ist ein langes Stück Eisen, so an dem einen Ende wie ein starcker Nagel zugespitzet, und hin und wieder an den Seiten aufgehauen ist, daß es sich nicht so leicht heraus ziehe, wo es eingeschlagen, in der Mitte hat es einen Ansatz, um es durch das Schlagen mit einem Hammer oder Beil in die Wand eintreiben zu können; das andere Theil und Ende, so ausser der Wand bleibet, ist breit, wie ein Band geschlagen, hat einige Löcher, daraus es mit Nägeln an eine lange Banck, hohes Repositorium, Röthe und dergleichen zu befestigen, so daß folglich diese Stücke an einer Wand unbeweglich zu machen.

Band, ist das nach einem langen Faden ein oder mehrfärbig verfertigte Gewebe, welches auf einem besondern, doch ganz simplen verfertigten Wirck-Stuhl zubereitet, mit der Ellen ausgemessen, ingleichen den Stücken oder auch den Schocken nach im Ganzen verkaufft wird. Es ist dieses bald breit, bald schmahl; die ganz schmahlen und kleinsten Sorten heissen Holländisch Bandgen, Paternoster-Bändgen, Stroh-Bändgen und Bislint. Hiernächst wird es auch der Materie nach, woraus es gemacht, unterschieden, und ist theils Zwirn- Wollen- ganz Seiden- und halb Seiden- oder Floret-Seiden-, theils Silber- und Gold-Band: So giebt es auch dem Gewebe und der übrigen Zubereitung nach vielerley Sorten des Bandes, als schlechtes, gemodeltes, gedrucktes, glattes, geblümtes, gleiches, zäckigtes, einfaches, doppeltes, gewässertes, piecirtes und gestreifftes u. s. f. Solches Band wird eines Theils entweder zu dem Putz der Kleidungen, auf dem Kopf, zu Einfassungen hier und da nach der eingeführten Art der Tracht häuffig oder sparsam gebrauchet; andern Theils aber ist sonderlich das Zwirn-Band an einigen Stücken der Wäsche und des Geräthes gantz unentbehrlich, welches sodenn ordentliche Haus-Frauen, ehe sie nach vollgoaener Wäsche die Stücken in die Wäsch-Köthen legen, mit dem Messer zuförderst glatt ausstreichen, und am Daumen über das gedachte Messer gantz behende in schmahle Fältlen zu legen wissen, dergleichen Arbeit von ihnen das Bänder-Kerben genennet wird. Heut zu Tage hat man hierzu auch ein besonderes ausgefaltztes Instrument, dessen man sich zugleich in breiten Stücken, als die Zirckel an den Nacht-Zeugen seyn, bedienen kan.

Band-Haacken, siehe Bänder.

Band-Weide, siehe Weide.

Bann-Mühle, siehe Zwang-Mühle.

Bann-Ofen, siehe Zwang-Backofen.

Bann-Kaitel, werden in Ober-Deutschland die Laß-Reiser genennet, davon dieses Wort nachzuschlagen.

Bann-Steine, ist eine Art Mahl-Steine, davon unter diesem Worte gehandelt worden.

Barbe oder Barme, ist ein schuppichter und fast wie ein Karpff gestalter Fisch, welcher einen kleinen spitzigen Kopff, dunckeln Rücken, dunckel-gelbe Seiten, und weissen Bauch hat, auch, nachdeme er in guten nahrhafften, oder schlechten Wassern stehet, oder zu seinem richtigen Wachsthum und Alter gelanget, groß, lang, und dicke ist. Er hat vorne am Maule zwey Flossen, welche fast einem Knebel-Bart ähnlich, (wovon er auch seinen Nahmen mag bekommen haben,) einen gespaltenen Schwantz und sechs Floß-Federn, als zwey an den Kieffern, zwey am Bauche, eine am Ausgang, und eine auf dem Rücken. Ob er wohl mit unter die Raub-Fische gerechnet wird, weil er alles, was er erlangen und zwingen kan, verschlinget, auch so gar seines eigenen Geschlechtes nicht verschonet, so muß man ihn doch vor einen niedlichen, gesunden und leicht verdaulichen Fisch passiren lassen, zumahl im April, May und Junio. Seine Laichzeit ist gegen das Ende des Merzens, um die Zeit der Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiche. Er hält sich meistens in Flüssen, unter den Steinen oder Baum-Wurtzeln und in hohlen Ufern auf, (da man ihn, wenn man anderst in dem Wasser waten kan, leicht mit Händen erhaschet,) oder wühlet wie ein Schwein mit dem Maule so lange in die Erde oder in den Schlamm, bis er ein Loch gemacht, darein er sich verbergen kan. In Seen stehet er nicht so wohl, ist auch nicht so gesund, als in Flüssen, in Teichen aber gar nicht; Der Kopff, und sonderlich das Maul an selbigem, wird vor das delicateste gehalten; Sein Rogen hergegen soll trefflich laxiren, und darum wirfft man ihn gewohnlich weg. Im Winter soll er in seiner Höhle stecken bleiben, und sich wenig sehen lassen weil er die Kälte nicht vertragen kan. Die Eaeln setzen sich gerne an dieselben, die sie an den Steinen und Baum-Wurtzeln mit Gewalt abstreiffen. Sie werden mit Angeln, Reussen und Garn Säcken gefangen; Worbey noch zu erinnern, daß sie diejenigen Köder, wo Anis, Fenchel, Weinbeere, Honig, und andere süsse Sachen darunter, am meisten zu lieben pflegen. Man richtet die Barben auf allerhand Art in der Küche zu, als trocken blau gesotten, oder mit allerley Brühen, oder gebacken. Ihre Vorbereitung bestehet darinnen, daß man sie reisset, und sodenn schüppet, ausgenommen diejenigen, die man trocken und blau sieden will: denn da werden sie nur gerissen, und wenn sie groß, in Stücken zerschnitten; Hierauf wäschet man sie rein aus, legt sie in ein Gefäß, giesset Eßig darüber, setzt in einem Kessel Wasser über das Feuer, salzet dasselbe, und merckt, daß zu vier Pfund Barben zwey Hände voll Salz gehören. Siedet nun dieses

dieses Salz-Wasser, so wirfft man die Barben hinein, und lässet sie bey hellem Feuer wohl kochen. Ein geringer, aber wohl zu beobachtender Handgriff ist wegen des Blauwerdens zu bemercken, daß man, wenn sie bey hellem Feuer wohl eingekocht, und nun davon gehoben, alsbald kaltes Wasser darauf spritzen, und rein Papier darüber legen müsse, nur, daß der Braden nicht davon gehe, denn sobald dieses aus Versehen geschehen solte, werden diese Fische nicht blau, sondern schwartz. Bey dem Anrichten wird eine Serviette gebrochen, darauf sie fein zierlich zu legen, auch wohl grüne Peterstilie darüber zu streuen. **Mit einer gelben Pohlnischen Brühe:** Da werden sie gehörig vorbereitet, und gleich dem vorigen in Salz-Wasser abgesotten, doch kan des Saltzes weniger genommen werden. Inzwischen setzt man einen Topff mit Wasser oder Bouillon ans Feuer, schneidet Zwiebeln und etliche Boredörffer-Aepffel hinein, thut Semmel-Rinden, Ingber und Pfeffer daran, und lässet es zusammen kochen. Wenn dieses genugsam gekocht, wird es durch ein Haar-Tuch oder in Ermangelung dessen durch einen Durchschlag gestrichen, in eine Casserole geschüttet, und da es sehr dicke, Wein, aber nicht viel Eßig daran gegossen, hierzu wirfft man Butter, rein gelesene grosse Rosinen, abgezogene Mandeln, geschnittene Citronen-Schalen, ein Viertel-Pfund Zucker, und etwa um drey Pfennige Saffran, lässet alles zusammen wohl aufsieden, leget hernach die Barben hinein, welche auf einem gelinden Feuer durch einander dämpfen müssen. Bey dem Anrichten werden diese zierlich auf einer Schüssel herum geleget, über selbige ein wenig weisser Ingber und Muscaten-Blüthen gestreuet, und die beschriebene Brühe darüber her gegossen, auch die Schüssel im übrigen mit Gebackens und Citronen garniret. **Mit einer schwartzen Pohlnischen Brühe:** Man verfähret mit den Barben gleich wie bey vorigen; alsdenn setzt man Wein, Wasser und Wein-Eßig zum Feuer, schneidet Zwiebeln und Rinde von Rocken-Brot darein, schüttet Pfeffer und Ingber darzu, und lässet dieses alles fein mit einander kochen, reibet ohngefehr um 1 Groschen guten Pfeffer-Kuchen in diese Brühe, streichet solche hernach durch ein hären Tuch oder Durchschlag in ein Casserol, macht braune Butter daran, und wirfft noch ein Stück Butter, Citronen-Schalen, Nelcken und Zucker darein. Wenn solches kochet, quirlt man etwas Schweiß, von welchem Thier es auch sey, mit ein wenig Eßig ab, giesset den hinein, und rühret die Brüh wohl um. Endlich legt man die Barben dahinein, und lässt sie ein wenig durchziehen. Bey dem Anrichten verhält man sich wie bey vorhergehenden, nur daß geschnittene Citronen-Schalen darüber gestreuet werden. **Mit einer weissen Butter-Sosse:** Nachdem die Barben gehörig vorbereitet und abgesotten, so setzet man halb Wasser und halb Brühe, darinnen diese Fische gesotten, in einem Casserol übers Feuer, thut etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Ingber und ein Stück Butter hinzu, und lässt es kochen. Ferner legt man eine gantze Zwiebel, ein bißgen klein gehackte Peterstilie und hernach die Barben in diese Brühe, damit sie etwas durchziehen. Hierauf schlägt man drey Eyer-Dottern in ein Töpffgen, giesset ein paar Tropffen Wein darzu, quirlt solches gantz klar, und giesset es unter die Brühe, die noch auf den Fischen, hebt solche vom Feuer, sonst rinnen die Eyer zusammen. Im Anrichten verhält man sich, wie schon gemeldet, nur besprenget man diese Fische mit ein wenig abgeklärter Butter. **Mit zerlassener Butter:** Vorbereitet und siedet die Barben, wie schon gemeldet, richtet dieselben an, bestreuet solche mit klein gehackter Peterstilie und Muscaten-Blüthen, setzet sie auf glühende Asche, und giesset zerlassene und abgeklärte Butter darüber, so ist das Essen fertig. **Mit einer Capern-Sosse und Baum-Oel:** Anfangs schurret, reisset und schneidet man die Barben in Stücken, saltzet selbige ein, und bäckt sie ans Schmaltz, wie bald soll angewiesen werden, iedoch ohne Mehl. Hierauf macht man Butter braun, thut ein wenig Mehl hinein, und bräunet solches gleichfalls. Wenn dieses vollbracht, giesset man ein wenig Brüh oder Peterstilien-Wasser, nach diesen aber noch Wein und etwas Eßig hinzu, legt Lorbeer Blätter, Ingber, Pfeffer, etliche gantze Zwiebeln darzu, lässet es durch einander kochen, mischet auch eine Hand voll Capern darunter, legt die Barben, nebst zerschnittenen Citronen-Schalen und Scheiben dahinein, und lässet solches wieder kochen. Endlich schüttet man ohngefehr eine Viertel-Stunde vor dem Anrichten stat der Butter Baum-Oel in die Brühe, lässet selbige abermahlen noch einen Aufwall thun, und richtet, wie gewöhnlich, die Fische hernach an. **Mit saurer Fricassee und gerösteter Semmel:** Die Barben werden wie vorige gesotten: inzwischen thut man Eyer-Dottern in ein Töpffgen, schüttet eine Messer-Spitze rohes Mehl hinzu, giesset ein paar Tropffen Eßig darein, und quirlt es klar, hernach mischet und rühret man halb Eßig und halb Brühe, darinnen die Fische gesotten worden, unter die Eyer-Dottern, thut Pfeffer und Ingber hinein, setzt solches mit dem Töpffgen ins Kohl-Feuer, da dieses denn immer muß gerühret werden. Endlich legt man auch ein Stück Butter hinzu, und rühret wieder so lange, bis es siedet. Ist es nun dick, so giesset man einen Eß-Löffel kaltes Wasser hinein, damit die Eyer nicht zusammen laufen können, richtet die Barben gehörig an, und giesset diese gedachte Brühe darüber, da denn endlich würfflicht geschnittene und fein Gold-gelb in Butter geröstete Semmel zugleich über die Fische gestreuet wird. **Die Barbe zu backen:** Da diese geschuppet und gerissen, werden sie über und über gekerbet, alsdenn in Stücke geschnitten und eine Stunde in Saltz geleget. Sodenn lässet man in einer Pfanne Schmaltz heiß werden, trocknet die Barbe abe, bestreuet sie mit Grieß oder Mehl,

Mehl, wirfft sie in das heisse Schmaltz, und backet solche fein Gold-gelb heraus. Hat man nun grüne sauber gelesene, gewaschene und wieder trocken gewordene Petersilie auch aus diesem Schmaltz gebacken, werden die Fische ordentlich angerichtet, und mit nur gedachter Petersilie bestreuet.

Barber, also wird eine gewisse Art einiger in der Barbaren und Africa gefallener Pferde genennet, welche schwach und mager vom Leibe, leichter Füsse, und dahero von fast unglaublicher schnellen Lauff sind. Werden aber selten zu uns gebracht, weil sie in der Barbaren und Africa selbst zum theursten verkauffet, ja so hoch gehalten werden, daß man ihr Geschlecht-Register eben so, als bey uns die Genealogien grosser Herren hält.

Barbet, ist eine Art zottichter und mit langen Ohren versehener Wasser-Hunde, welchen, damit sie desto besser schwimmen können, das grosse dicke Haar abgenommen, ihnen ein rechter Bart und Augenbraunen stehen gelassen, und der Schwantz gestutzet wird, darum sie die Frantzosen wegen ihres Barts Barbet nennen. Diese Art Wasser Hunde, welche von Isländischen grauen Pudeln, und unsern rothen Jagd-Hunden als Bastarte fallen, werden mehrentheils braun, auch offt weiß mit braunen Flecken, wie Hüner-Hunde, oder gar schwarz angetroffen, und sind hurtig und treue Hunde, suchen und jagen gern, lieben auch von Natur das Wasser-Baden, mit welchen man des Frühjahrs bey warmen Wetter, in flache kleine Wasser-Pfützen hinein waten, und sie durch Wiederholen eines Höltzleins, nachmahls eines Vogels, heraus zu bringen gewöhnen muß, bis ein solcher Hund hinter den Schützen zu kriechen, und nach dem Schuß zu lauffen begierig werde; sodann muß man ihn nach einer lebendigen Ente hetzen, und blind schiessen, so wird er hitzig darnach schwimmen, dieselbe würgen und heraus holen lernen. Diese Hunde thun gute Stöber-Dienste im Gerohricht, Morast und Wasser, alles Wasser-Geflügel, so es angeschossen, heraus zu bringen, welches man sonst ohne Kahn schwerlich kriegen, sondern wohl liegen bleiben und verderben würde, zumahl da mancher Wasser-Vogel nur lahm geschossen wird, oder flatternd fortzuschwimmen, sich unterzutauchen und im Schilff zu verstecken pfleget, welchen der Jäger durch den Hund wohl auswittern, finden und heraus bringen kan.

Barchent oder Barchet, ist ein dichtes, bald breit, bald schmahl gewebtes Tuch, daran der Zettel aus leinen Faden, der Eintrag aber aus Baum-Wollen. Er ist entweder weiß, oder färbig, oder blau und buntstreiffig; Der erste wird meistens zu Unter-Futter gebrauchet, des letzten aber bedienet man sich in der Haushaltung zu denen Bett-Indelten. Der allerfeinste und beste ist der Augspurger Schnur-Barchent.

Barillen, siehe Apricosen.

Barlapp, siehe Gürtel-Kraut.

Barme, siehe Barbe.

Barometrum, ist ein gläserne auf einem Bretgen fest gemachte Rohre, welche vermittelst des darinnen in die Höhe steigenden oder fallenden Queck-Silbers die Schwere oder Leichte der Lufft, folglich auch das bevorstehende Wetter anzeiget. Bey einer Land-Wirtschafft ist dieses ein höchst nützlich- und wichtiges Instrument, an welchem man zum voraus die Veränderung des Wetters abnehmen, und sowohl ein Gärtner als der Ackermann mit den Pflantzen, Säen, Erndten und andern Garten- und Feld-Arbeiten sich darnach richten kan. Es giebt zweyerley Sorten von Barometris: Einfache und gedoppelte. Wir wollen hier nur die erstere Gattung erklären, weil solche die Veränderung der Lufft am accuratesten anzeigt.

Das einfache Barometrum, welches Tab. I fig. 7 vorgestellet ist, bestehet aus einer gläsernen Röhre, welche an dem einen Ende a hermetisch versiegelt, oder zugeschmeltzet; am andern aber bey c, d, e gekrümmet, und daselbst mit einer Glas-Kugel e, f versehen ist. Diese hat bey f eine Oeffnung, das Queck-Silber vermittelst eines Trichterleins hinein zu giessen, welches das Spatium nicht weiter, als bis an die Helffte gedachter Kugel, nemlich bis e anfüllet, auf der andern Seite, oder in dem Theil a, d, aber nur bis in b stehet. Der oberste Theil a, b bleibet iedesmahl leer, nachdem bey dem Füllen auf das sorgfältigste die Lufft daraus getrieben worden; Das Theil b, c ist ohngefehr 30 Zoll über der horizontal- oder Wasser-gleichen Linie c, e. Man hat hiernächst beobachtet, daß das Queck-Silber auf der Seite c, b nicht immerzu in einerley Höhe bleibe, sondern manchmahl bis auf zwey und dreyßig ein Drittheil Leipziger Zoll über den horizontal-Stand e, c in die Höhe steiget, und nach den Umständen der Witterung eine Veränderung im steigen und fallen zeiget, welches eine Differenz von zwey und ein drittel Zollen ausmacht, die immerzu mit den verschiedenen Veränderungen der Lufft überein kommet, oder gegen solche proportionirt ist. Diese Länge der Differenz b, g theilet man in zwölff gleiche Theile oder Gradus, daß bey dem obersten Punct g, wo nemlich das Queck-Silber am höchsten stehen bleibet, der erste Grad gezählet, und mit den Worten sehr trocken bemercket wird; der andere Grad, beständig, weilen das Wetter viele Tage in diesem Stande continuiret; beym vierten Grad marquirt man schön Wetter; beym sechsten veränderlich; beym achten Regen, oder Schnee; beym zehenden sehr regnerisch oder starckes Schnee-Gestöber; und beym zwölfften Wind oder Sturm-Wetter. Oder man pfleget auch die gedachte Distanz b, g aus ihrer Mitte h über und unter sich in drey gleiche Haupt-Theile zu theilen, einen ieden von diesen aber wieder in drey andere kleinere, und diese sowohl unter als über sich mit den Zahlen 1 bis 9 zu bezeichnen;

Ja man schreibet auch zu dieser Abtheilung auf die eine Seite des Sommers und auf die andere des Winters Witterung also: Zu der Mitte h wird gesetzt: Veränderlich, das ist, wenn der Mercurius darinnen stehe, daß die Luft alsdann weder zu leichte noch zu schwer, und daß es, wenn er entweder fällt, zum Regen, Schnee und Sturm; oder wenn er über sich steiget, zum klaren, guten und kalten Wetter sich schicke: Wenn demnach im Sommer der Mercurius am höchsten, nemlich in g gestiegen, verkündiget solches grosse Hitze und Dürre; im Winter aber grosse Kälte und hell Wetter; findet man ihn drey Grad weiter herunter, so bedeutet es im Sommer beständig trocken Wetter; im Winter aber anhaltende Kälte: stehet er noch 3 Grad weiter herunter, soll es im Sommer hell und klar Wetter seyn; im Winter aber zielet es auf helles Wetter und Kälte: Ist der Mercurius nur drey Grad von h herunter gefallen, bedeutet es im Sommer feuchte Lufft und Regen; im Winter Schnee: fällt er noch um drey Grad, folget im Sommer grosser Regen; Winters-Zeit aber Schnee und Sturm-Wind: Kommt er endlich gar in b zu stehen, so giebt es im Sommer Platz-Regen und Sturm; im Winter hergegen grossen Sturm. Da man nun weiß, daß die gedachte Veränderung im Fallen und Steigen des Mercurii daher entstehe, nachdem die Lufft nemlich schwer oder leichte ist, die Lufft aber theils durch die Kälte, theils durch die Dünste und Feuchtigkeit schwer; hergegen durch die Wärme und durch die Entledigung der Dünste leichter wird: So weiset gar deutlich Jacob Leupold in seinem Theatro Statico Part. III, wie man hierinnen behutsam von einem auf das andere schlüssen müsse, und verdienet davon sonderlich §. 61. loc. cit. nachgelesen zu werden. Endlich ist noch von dieser hier beschriebenen Art des Barometri zu erinnern, daß, weil es auf den Glas-Hütten nicht allzu leichte nach behöriger accurateste zu haben und viel Umstände darbey vorfallen, die dessen Güte schwächen können, über dieses alles sich dergleichen nicht gar wohl von einem Ort zum andern, geschweige denn gar über Land bringen lässet; So seyn diejenigen allerdings von mehrerer Güte, woran der krumme Theil c, d nebst seiner Kugel, e, f weggelassen, und dargegen die gerade Röhre a, e in eine hölzerne Büchse mit ihrer Oeffnung eingesetzet, oder auf eine andere Art mit einer Glas-Kugel versehen, von welchen allen nebst beygefügten gar nützlichen Anmerckungen nur belobter Autor am gedachten Orte ausführlich handelt.

Barsch, siehe Pärsch.

Bart, heisset zwar eigentlich dasjenige starcke Haar, so ordentlicher weise den Manns-Personen an dem Kinn heraus wächset, und sich zuweilen bis zu oberst an den Backen hin erstrecket. Weil man nun vor alters gewohnet war, dergleichen Haar lang wachsen zu lassen; so hat man wegen der Gleichheit nachgehends auch manche Stücke also zubenahmet, die etwa einem solchen vorstehenden oder hervor ragenden Bart gleich kommen, und also heisset bey dem Spinnen ein Bart an den Wocken, wenn unerfahrne oder sonst unachtsame Personen die Enden der abgebrochenen Fäden um den Wocken, gleich einem Bart herab hangen lassen und sie nicht gleich wieder mit einspinnen: Nicht weniger heisset ein Bart die kleine Spitze oder Koppe einer Feder, worbey man dieselbe anfasset und sie bey dem Feder-Schliessen gemeiniglich daran stehen lässet. Deshalben hat eine sorgfältige Haus-Mutter insonderheit Acht, daß derer nicht allzu grosse an gedachten Kielen von dem Gesunde gelassen werden.

Bart-Haber, siehe Haber.

Bart Nüsse, siehe Hasel-Nüsse.

Bartsch, ist ein Tranck, welcher aus Wasser, so mit Kraute von Bärenklau, wovon dieser Art. nachzusehen, und ein wenig Sauerteig abgesetzten und also bereitet wird. Es löscht den Durst in hitzigen Fiebern. In Polen und Litthauen trinckt solchen Tranck das gemeine Volck an stat des Biers.

Basilien, ist ein kleines wohlriechendes Kraut, von dem man zwey Haupt-Geschlechte hat, nemlich: Das grosse und das kleine. Der Grosse Basilien, wird im Frühling in ein Mist-Beet gesäet, und fleißig begossen; hernach, wann die Pflantzen in etwas erwachsen sind, in ein gutes sandiges, doch fettes Erdreich, ordentlich nach der Schnure, Reihen weise, und allenthalben, einen halben Schuh breit von einander auf lange Beete gepflantzet, und im trockenen Wetter offt und wohl begossen. Wenn es in der Blüthe viel Regen giebet, so verdirbet es, und bringet keinen Saamen, welcher sonst in trockenem Wetter hier zu Lande zeitig wird; Wenn er recht zeitig ist, kan er sich wohl vier Jahr lang halten, ist klein, länglicht und einer schwärtzlichten Farbe, und muß an einem lufftigen und trockenen Orte verwahret werden. Von Unkraut muß man es rein halten, so wächset es zu schönen grossen Büschen.

Das kleine Basilien-Kraut belangend, ist selbiges viel zärter als das grosse, und wird deswegen nicht so früh als jenes gesäet, weil es die geringste Reiffen oder rauhe Winde nicht erdulden kan, und muß in dem Mist-Beete davor wohl gedecket und verwahret werden. Wenn die Pflantzen in etwas aufgekommen sind, so muß man sie in Töpffe und Kasten, in gute verfaulte Holtz-Erde verpflantzen, und weil es grosse Büsche giebet, und sich ausbreitet, so muß man allemahl nur eine Pflantze in der Mitte des Topffs setzen, welchen es hernach gantz bedecket, und ein schönes Ansehen giebet. Es ist ein sonderliches schönes Gewächse, so wohl wegen seines vortrefflichen Geruchs, als auch wegen seiner Gestalt und Ansehen. Es bringet Schneeweisse Blümlein, darauf folget der Saamen; Doch bekommt es diesen nur, wenn es ein trockener und heisser Sommer ist; aber in kalten und nassen Sommern verdirbet das Gewächs, und wird der Saame nicht zeitig, dahero man ihn sodann aus Italien bringen lassen muß:

Wenn

Wenn er recht zeitig ist, so hält er sich drey Jahr. Man muß diese Pflantze, welche wegen ihrer Schönheit gemeiniglich unter die Blumen-Gewächse gezählet wird, an einen gar warmen Ort, hinter eine Mauer, wo es die völlige Mittags-Sonne haben kan, stellen, und fleißig, auch offt im heissen Mittage begiessen. Uber diese beyde Gattungen des Basilien, hat man so wohl des grossen als des kleinen noch eine braune Art, sie haben aber alle einerley Wartung und Nutzen: Denn es wird das Kraut gedörret von manchen an das Essen wie Majoran verbraucht, ingleichen auch mit unter die Schlag-Wasser gezählet, so man es destillret Der Saamen in Wein mit getrunken giebt eine gute Hertz-Stärckung. Es giebt Leute, welche glauben, wann diese Pflantze an einem feuchten Orte stehe, so wüchsen Scorpionen daraus, ja sie wollen gar versichern, daß man dergleichen Thierlein in den secirten Köpffen einiger Personen gefunden, die gerne an dieses Kraut gerochen, oder aber dasselbe pulverisirt, wie Schnupf-Toback, in die Nase gezogen haben. Wann dieses wahr wäre, wie sie es durch das Zeugniß verschiedener glaubwürdiger Personen behaupten wollen, so werden sie uns doch nicht überreden zu glauben, daß dieses Kraut immediate und aus sich selbsten Scorpionen zeugen sollte; sondern es scheint vielmehr, daß die Scorpionen, welche dem Geruch dieser Pflantze starck nachgehen, und solche auffressen, ihre subtilen Eyerlein auf die Blätter fallen lassen, welche nachmahls auf gedachten Blättern selbst, oder in denenjenigen Orten, wohin sie vermittelst derselbigen gelangen können, ausgebrütet werden.

Basiliske, soll, wie alle diejenigen, so dieses Thier beschrieben, darinnen übereinstimmen, eine besondere Art sehr gifftiger Schlangen seyn welche alle andere an ihrem ungemeinen Gifft übertreffe, sey gelber Farbe, und habe einen spitzigen Kopff mit drey weißfleckigen Hügeln, die einer Krone gleichen, daher sie von einigen vor den König der Schlangen angesehen wird. Plinius und Aelianus beschreiben ihn in ihren Historien als eine fliegende Schlange, welches man an seinen Ort gestellet seyn lässet. Daß aber ein Basilisk mit seinem blossen Ansehen Menschen und Vieh tödte, ja sein Zischen, wenn man es nur höre, eben diese Würckung habe, nicht weniger, daß er aus einem Ey entspringe, welches von einem Hahn geleget worden, solches pflegt man heut zu Tage billig mit unter die Fabeln zu zählen.

Bastling, siehe Fimmel.

Bast, ist die dünne und zähe Schale, welche sich zwischen dem Splint und der äussern Rinde eines Baumes befindet, und zu Seilen, Stricken, Matten, sonderlich von Linden und Weiden, auch vielerley andern Manufacturen dienet, weil diese Schale, wenn sie noch nicht dürre, sich wie ein grober Faden tractiren und nach Gefallen biegen lässet. Also wird insonderheit von der Provintz Angola, in Africa gelegen, geschrieben, daß man daselbst den Baum-Bast so künstlich zu verarbeiten, und daraus allerley Teppiche und Decken, ja gar gantze Kleidungen zu verfertigen wisse, welche das Ansehen eines des schönsten seidenen Zeuges hätten. Daher man auch wohl die Benennung desjenigen dauerhafften Zeuges genommen haben mag, der bey uns aus Cameel-Haar und Schaaf-Wolle fabriciret und gemeiniglich zu mancherley Kleidungen vom Frauen-Volcke gebraucht wird. In denen Forst-Ordnungen ist verboten, von denen stehenden Eichen, Büchen, Erlen, Bircken, Linden, und andern nutzbaren Bäumen Bast zu machen, sondern nur von dem bereits angewiesenen und gefällten Bau- und Brenn-Holtz.

Bast, nennen die Jäger das rauhe Häutlein, welches dem Hirsch und dem Reh-Bock um das neu-aufgesetzte Gehörne oder Geweyh wächset, ehe dasselbe zur Vollkommenheit gelanget, da denn der Hirsch so wohl als der Reh-Bock solch Häutlein wieder abschläget, welches hernachmahls das Dickmaaß oder Gefege genennet wird. Siehe Gefege.

Bastard, heisset, was in der Natur nicht nach der gewöhnlichen Ordnung, sondern durch fremde ausschweiffende Vermischung entstanden: Also ist derjenige Wein ein Bastard, der auf einem Weinstock wächset, davon der Reben von einem Deutschen Weinstock, z. E. an dem Rhein geschnitten und in Spanien oder fremdes Erdreich eines andern Climatis eingeleget und zum Wachsthum gebracht worden; Gleichergestalt pfleget man dasjenige Kind, so ausser dem verordneten Ehestand von einem oder dem andern Theil erzeuget worden, einen Bastard zu nennen, und so in andern Fällen mehr, z. E. siehe Canarien-Vogel. Auch heissen bey denen Gärtnern alle Sprößlinge und Faserne, so der Baum anfänglich ausstößt, Bastarde.

Bast-Donen, siehe Donen.

Batsche, siehe Brutsche.

Batavia, ist der Nahme einer Nelcke, so sehr hellroth ist, und inwendig auf Rosen-Farbe ziehet. Wann man ihr nicht wenigstens 6 Knörffe lässet, so platzt sie leichtlich. Ihre Grösse und Breite macht ihre Schönheit aus. Sonst aber heißt auch eine Stadt der Holländer in Ost-Indien so, wo sie ihr vornehmstes Contoir haben.

Barbengel, ist ein Gewächs, so auf rauhen Bergen in der Sonne wächst. Die Blätter sind gut vor die Leber und Miltz, treiben den Schweiß und Harn, und machen das Fleisch wachsend.

Battades, ist eine Art Zuckersüsser Wurtzeln, die in America von sich selbst wachsen, von dar sind sie zuerst nach Spanien, aus diesen aber nach Holland und andere Orte in Europa mehr gebracht und daselbst fortgepflantzet worden. Sie sind ungleich grösser als unsere Zucker-Wurtzeln, und dienen sehr wohl zur Speise.

Siehe Natur-Lexicon, ingleichen unten das Wort *Patatas*.

Bätze, ist ein Hund weiblichen Geschlechtes, so man auch ausser diesen eine Hündin zu nennen pfleget. Es sind diese insgemein die wohl gewachsensten und auch gelernigsten, daher sie zu allerley Künsten am ersten sich abrichten lassen.

Batzen, ist eine besondere Zierath, oder ein Angehencke von Gold oder Silber mit hangenden, auch sonst hin und wieder eingesetzten Diamanten reichlich versehen, woran ausser diesen in vielen Gelencken hangenden Gliedern, auch noch andere nach der schönsten Invention sich ausbreitende Theile zu befinden, welche das Frauenzimmer gewohnt ist, an einem darzu gehörigen Schnür-Kasten am Hals herunter hangen zu lassen. Es wird auch sonst eine bekannte Scheide-Müntze, so 16 Pfenniae gilt, darunter verstanden, davon s. das Nat. Lex.

Bau, heissen bey der Jägerey die Löcher, worinnen sich Dachse, Füchse, Caninichen, Fisch-Ottern aufzuhalten pflegen. Von dem Fuchse ist bekannt, daß, ob er gleich gerne in der Erde wohnet, derselbe sich doch nicht leichtlich selbsten einen Bau macht, sondern nur dahin trachtet, wie er einen Dachs entweder durch List, oder, wo er seiner mächtig werden kan, mit Gewalt aus seinem Bau treiben und sich darein logiren kan. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wurtzlichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geschiehet, dahingegen in denen Dachs-Bäuen mehrere sind. Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches von Jägern ein Noth-Bau genennet wird. Dergleichen machen nur junge Füchse, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sonsten nirgends hin wissen.

Bau, wird auch diejeniae Arbeit genennet, welche man auf ein Stücke Landes wendet, um solches fruchtbar zu machen, und wird nach seinen Gattunaen, durch iedesmahlige Vorsetzung eines Bey-Wortes in Acker-Bau, oder Feld-Bau, Garten-Bau, Hopffen-Bau, Wein-Bau ꝛc. unterschieden. Wovon ein mehrers unter eines ieden Benennung zu finden.

Bauch, heisset, wann man an dem Erndte-Wagen an ieder Leiter, bey der daran zwischen dem Hinter- und Vorder-Rade befindlichen Oeffnung drey Stricke (so man Bauch-Seile oder Bauch-Stricke nennet) mit ihren beyden Enden, an dem Ober- und Unter-Leiter-Baum, ohngefehr zwey Spannen weit von einander anschleiffet und fest machet, damit nicht nur beym Einführen des Getraides eine Anzahl Garben darein geleget, und also ein mehreres, als sonsten ordentlich zwischen den puren Leitern geladen, sondern auch der Wagen, wegen des auf unebenem Lande zu schulden kommenden Schwanckens, sicherer geführet werden könne. Die Holtz-Bauern und Fuhr-Leute machen an ihren Holtz- und Last-Wägen auch Bäuche, und zwar von Wieden oder Ketten.

Bauch-Bettgen, Bauch-Küssen, ist ein nicht allzu grosses mit weichen Pflaumen- zuweilen Schwanen-Federn ausgestopfftes und mit einem feinen Uiberzug versehenes Bette, so zärtliche Personen wohl des Tages bey rauhem Wetter auf der Brust zu tragen pflegen, insgemein aber ist man gewohnet, den kleinen Kindern dergleichen des Nachts vorzubinden.

Bauch-Gurt, ist ein breites Stücke Riemen, so an den Seiten-Blättern und Reit-Scheiden auf der einen Seite angenäht oder angeschnallt, unter des Pferdes Bauch hindurch gezogen, und auf der andern Seite vermittelst eines eisernen Knebels, in einen am Seiten-Blat befindlichen Ring, geknebelt und befestiget wird.

Bauch-Küssen-Züge, heißt der Uiberzug des kurtz vorher beschriebenen Bettgens. Es wird dieser entweder aus Damast, Nessel-Tuch, weiß oder buntem Catun, oder auch wohl nur aus feiner weisser Leinewand zubereitet.

Bauch Seile oder
Bauch-Stricke, siehe Bauch.

Bauch-Wehe der Pferde, siehe Darm-Gicht.

Bauen, heisset eines theils so viel als aus höchster Bedürffniß einen Raum also zubereiten, daß man darinnen sicher wohnen und seinen Aufenthalt haben möge, und hat GOtt den Trieb darzu in die Natur also geleget, daß auch so gar das unvernünfftige Vieh darauf bedacht ist, und meistentheils mit der klügsten Vorsichtigkeit dergleichen auszulesen und in der schönsten Ordnung zuzurichten gewohnt ist, wie in diesem Buche hin und wieder bey Erklärung derer Thiere und ihrer Eigenschafften, vornemlich aber kurtz vorher unter dem Wort Bau angeführt zu finden; Andern theils aber heisset auch Bauen diejenige Bemühung oder das Gewerbe, so in dem gemeinen Leben die Menschen nach dem kläglichen Sünden-Fall vermöge des strengen göttlichen Ausspruches vorzunehmen schuldig seyn, um so wohl vor sich als auch andere Neben-Menschen im Schweiß ihres Angesichtes den benöthigten Unterhalt des Leibes anzuschaffen. Das Bauen der Gebäude auf dem Lande muß nur zur Nothdurfft und hauswirtlicher Bequemlichkeit, nicht aber zur bloßen Lust und Zierath, ausser, wo es reinlich seyn kan, zur Reinigkeit und nicht allzu kostbar angestellet werden. Denn die Gebäude werffen eigentlich nichts auf dem Lande ausser dem Gebrauch in der Wirtschafft ab, und werden daher in schlechten Anschlag gebracht. Sie müssen sonderlich so angeleget werden, damit der Wirt aus seiner Wohnung Scheune, Ställe

und

und den Hof übersehen kan, dazu sich ein gleiches oder länglichtes Viereck oder ein halber Zirckel am besten schicket, auch mehr Kammern und Böden als Stuben, und so viel möglich keine Hinter=Thüren haben. Sonst kan man auf dem Lande viel wohlfeiler als in denen Städten bauen. Feuerfeste zu bauen ist auch hier nöthig. Vieler andern Land=Bau=Regeln zu geschweigen. Wenn man aber das überflüßige Bauen auf dem Lande widerräth, so hat solches nicht die Meinung, daß man gar nicht bauen, und also die Gebäude liederlich solte verfallen lassen. Denn auch das ist ein schlechter Rath geitziger Land=Wirte:

Wer die Land=Güter will nützen,
Muß die Häuser steiffen und stützen.

Unter allen nur gewöhnlichen Arten ist das allernothwendigste

Bauen, das Feld=Bauen. Dieses aber heist: Das Feld mit Ausrottung des schädlichen Gebüsches und Unkrauts, mit Düngen, Pflügen, Eden, Egen, Hacken ꝛc. dergestalt zurichten, daß es die erwünschten Früchte bringe.

Bauer, siehe Vogel=Bauer.

Bauer, ist überhaupt derjenige, der das Feld erst beschriebener massen tractiret und Früchte zu tragen geschickt macht, auch alleine von dem Feld=Bau seine Nahrung und Lebens=Unterhalt suchen muß. Der Bauren=Stand ist nicht nur der allerälteste, gestalten man das Alterthum desselben bald nach Erschaffung des ersten Menschen herführen kan, sondern auch der allernützlichste und der allernöthigste, weil alles und iedes, was in der Welt lebet, dadurch ernähret und erhalten wird, auch ohne denselben das gemeine Wesen keines weges bestehen kan. Es müssen aber die Bauren vor alters in grösserer Hochachtung und vielleicht auch frömmer gewesen seyn, als sie heut zu Tage zum Theil sind: Denn wenn die alten Römer iemand als einen ehrlichen rechtschaffenen Mann loben wollten, so hiessen sie ihn nur einen guten Acker=Mann, einen guten Bauers=Mann. Wie glückselig die Bauren wären, wann sie das Gute, so sie gegen alle andere Stände zum Voraus haben, recht erkennen könnten, davon hat ein Wirtschaffts=Verständiger Gelehrter bereits vor 1700 Jahren nachdrücklich also geschrieben:

Ein Baur wär höchst beglückt; Wißt ihr, was ihm gebricht?
Das Gute hat er wohl, nur das Erkenntniß nicht.

Sonst aber, wenn man den eigentlichen Stand der Bauern nach seinem Ursprung in Deutschland betrachtet, so ist derselbe von denen ehemahligen Leibeigenen her zu leiten, die endlich in denen mittlern Zeiten aus einer irrigen Meinung, als ob der Knechts=Stand der Christlichen Religion zuwider, Hauffenweis einige Rechte der Freygelassenen erlanget haben, und daher, unerachtet sie an denen meisten Orten heut zu Tage freye Leute sind, von ihren Gütern Dienste thun, und Zinsen geben müssen. Ja es wird regulariter dafür gehalten, daß auf dem Lande alle Bauer=Güter dienst= und zinsbar seyn, wenn sie nicht ihre Freyheit sonst erweisen können. Der eigentliche Bauer=Stand hat auch eben daher noch viel Knechtisches an sich, und ist deswegen noch bey uns Deutschen in einiger Verächtlichkeit. Ein Bauer überhaupt ist also eigentlich ein Mensch, der selbst vor seine Person das Land bauet, und von seinen Land=Gütern Hand= oder Spann=Fröhne thun und Zinsen geben muß. Sie haben auch übrigens aus dem Alterthum noch vielerley andere Nahmen und mannigfaltigen Unterscheid. Davon *Heineccius* Instit. Jur. Germ. und Herr *D.* Stieser in der Einleitung zur Land=Wirtschafft der Deutschen nachzusehen.

Bauer, wird an einigen Orten, in einer Dorffs=Gemeine, derjenige insonderheit genennet, welcher ein Gut besitzet, worauf wenigstens ein paar Pferde gehalten werden müssen, sowohl seinen Feld=Bau mit zu bestreiten, als auch die der Herrschafft zu gewissen Zeiten schuldige Frohn=Dienste mit verrichten zu können. Es dient hierzu dasjenige nachzulesen, was oben bereits unter dem Wort Acker=Bau angeführet worden. Ein solches Gut wird ein

Bauer=Gut, oder ein Pferd=Gut geheissen, dahero man dergleichen Bauern auch Pferdner oder Pferd=Bauern, und an etlichen Orten Ausspänner, Hübner oder Hüffner, zu nennen pfleget. Diejenigen Bauern aber, welche aus Mängel genugsamen Feld=Baues kein Zug=Vieh halten können, und ihrer Herrschafft nur mit Hand=Diensten verbunden sind, werden Hintersässer, und das Gut, so ein solcher besitzt, ein Hintersässer=Gut genennt; Hat einer aber gar nichts eigenes, sondern sitzt nur in einem der Herrschafft oder einem Bauer gehörigen Hausgen zur Miethe, und geniesset eben kein Nachbar=Recht, sondern nur den Schutz, heisset man einen solchen einen Häusler.

Bauer=Regeln, sind Muthmassungen, so vor alters die Bauern von der Witterung einer gewissen Zeit, oder eines gewissen Tages genommen, und daraus die Witterung folgender Zeiten, ingleichen die Fruchtbar= oder Unfruchtbarkeit, und andere Beschaffenheiten des Jahres zum Voraus beurtheilet. Es bestehen solche aus vielfältig wiederholten Observationen oder Anmerckungen; die wenigsten aber beruhen auf einem recht zu erweisenden Grund. Doch sind nicht überhaupt alle Bauer=Regeln zu verwerffen, zumal wo sie nicht einen abgeschmackten Aberglauben zum Fundamente haben. Die bekanntesten Bauer=Regeln sind theils in dem gegenwärtigen Haushaltungs=Calender zu Ende eines ieden Monats einverleibt, theils sonst in folgender Abhandlung hin und wieder eingedruckt zu finden.

Bauer=Wolle, siehe Wolle.

Bauflöß=Holtz, siehe Flöß=Holtz.

Bau=Holtz oder Zimmer=Holtz, wird alles dasjenige Holtz genennet, welches zu Verfertigung

fertigung eines Gebäudes an Schwellen, Blatt-Stücken, Unterzügen, Balcken, Mauer-Latten, Seulen, Bändern, Riegeln, Saum-Schwellen, Stuhl-Seulen, Span-Riegeln, Platten, Dach-Sparren, Bohlen, Pfosten, Dielen, Bretern und Latten, ꝛc. gebraucht wird. Es bestehet dasselbige aus Eichen, Tannen, Fichten, Kiefern, Ellern, Aespen und deraleichen, davon ein iedes nach seiner Art mit Nutzen gebraucht wird. Das Eichen Holtz dienet vornehmlich zu Schwellen, Mauer-Latten, Haupt-Seulen, Pfählen und fast durchgehends zu Mühlen- und Wasser-Bau. Das Tannen- und Fichten Holtz nutzet wegen seines geraden Wuchses zu Blatt-Stücken, Saum-Schwellen, Unterzügen, Sparren, Balcken, Dach-Schwellen, Stuhl-Seulen, Platten, Riegeln u. s. f. so giebt es auch gute Bret-Klötze. Das Kieferne ist gut zu Wasser-Röhren und Pressen, die ebenfalls in Wasser-Gebäuden und zu anderm Gebrauch dienlich. Das Aespen Holtz läßt sich noch ziemlich zum Bauen gebrauchen, will aber, weil es die Nässe nicht vertragen mag, nur an trockenen Orten angebracht seyn. Wo man das Büchen-Holtz überflüßig hat und zum Bauen gebrauchen will, muß solches sowohl bey der Verwahrung, als im Bau selbst gantz im trocknen seyn konnen oder beständig in Wasser und Nässe bleiben. Allem Gehöltze aber gehet in dem Wasser-Bau das Ellerne für, und wenn es von Wasser und Sumpff beständig bedeckt bleibet, dauert selbiges undencliche Jahre, wird daher auch noch lieber als das Kieferne zu Wasser-Rohren genommen. Der Lerchen-Baum, von dem man sagt, daß er nicht so leicht wie das andere Holtz Feuer fange, und der Flamme sich gleichsam erwehren soll, würde ein treffliches Bau Holtz geben, wenn er bey uns in solcher Menge, wie in Rußland, auf den Alpen und Schweitzer-Gebirgen anzutreffen wäre. Im übrigen ist überhaupt bey allem Bau-Holtze, groß und klein, genau und wohl zu mercken, daß man solches nach fleißig-genommenem Augen-Maasse, so viel möglich, fein gerade und lang ausluche; daß man den Stamm visitire, ob er nicht hohl sey, welches durch einen Schlag mit der Axt an demselben, wann solcher einen hellen Klang von sich giebet, gar leichte zu hören und zu erfahren ist, ingleichen ob er nicht schnell aeherd, schwammicht, saulfleckigt, und, wenn es ein fichtener Stamm, ob er nicht rothseitig, indem bey solcher Bewandniß zum Bauen untüchtig sey. Wann nun das Bau-Holtz, so, wie man es nöthig hat, ausgesuchet, ausgezeichnet oder angelaschet, und behörig angewiesen worden, so muß es folglich im Herbst, und zwar am besten vom Anfang oder Mittel des Novembers bis zu Ende des Januarii, iederzeit im abnehmenden Monden und zwar gegen das Ende des letzten Viertels bey trockenem Wetter nach dem Vortheil gehauen und gefället werden, daß die Stämme nicht in das Dickigte fallen oder das junge Unter-Gehöltze niederschlagen; Doch darff es nicht zu einer Zeit, da es starck gefroren, oder bey nassem Wetter geschehen, weilen ein gefrorner Stamm beym Fall zerspringet, ein bey nassem Wetter gefälleter Baum aber geschwinde wurmstichig wird. Die Wipffel soll man nicht gleich abnehmen, sondern drey oder vier Tage liegen lassen, bis das Laub darin anfängt zu dorren, und der Stamm vom Safft etwas ausgetrocknet ist. In dieser Absicht wird öffters auch der Bau-Stamm, ehe man ihn fället, zur unterst rings herum bis an den Kern so tief eingehauen oder eingekerbt, daß er nur noch so viel Haltung, als er zum stehen nöthig, behalte und nicht umfalle, damit dessen übrige Feuchtigkeit austriefe. Das beste, schönste und beständigste Bau-Holtz geben diejenigen Bäume, so gegen den Aufgang der Sonnen und gegen Mitternacht stehen. So wird auch das mit weiten Jahren, und welches an hohen trockenen Orten gewachsen, vor bessergehalten, als welches enge Jahre hat und auf einem niedrigen feuchten Boden gestanden. Je länger und gerader das Bau-Holtz, je lieber haben es auch die Zimmer-Leute, doch kan auch, nachdem die Gebäude sind, das kürtzere gebraucht werden. Es muß aber ein Bau-Stamm am schwartzen Holtze, wann er spännig, wenigstens vier und zwantzig bis dreyßig Ellen bauen, wiewohlen man auch zuweilen im wüchsigen Holtze Stämme von dergleichen Stärcke findet, welche auf viertzig bis zwey und viertzig Ellen bauen. Die Förster, Forst- oder sogenannte Fuß-Knechte müssen nach beschehener Anweisung und Zeichnung des Bau-Holtzes, so sonderlich mit dem Wald-Hammer und zwar gantz unten geschiehet, wohl in Acht nehmen, daß man kein anderes und mehreres Holtz, als was angewiesen worden, umhaue, oder weg bringe, noch sonsten durch das Fällen, und Abführen an dem jungen Wuchse keinen Schaden verursache; So ist auch nicht zu gestatten daß die Bau-Stämme in denen Höltzern beschlagen, oder gar die Zulage der Gebäude darinnen verfertiget werde, sondern so bald die Bäume ausgezeichnet, sollen sowohl die Stämme, als der Abraum, innerhalb sechs Wochen von Zeit der Fällung an, aus dem Holtze heraus und an behöriaen Ort geschaffet werden; es wäre dann wegen langwiertigen Regen-Wetters, starcken Schnees und anderer erheblichen Ursachen halber die Unmöglichkeit vorhanden.

Baum, ist die fürnehmste und gröste Pflantze, so von der Erde hervor gebracht wird, und aus einem einigen Haupt Stamme, welcher unten mit einer Wurtzel und oben mit einem Wipfel samt vielen Aesten, Zweigen und Blättern versehen ist, bestehet. Es giebt deren fast unzählige Gattungen, und Geschlechter, wovon diejenigen, so am bekanntesten, und von denen ein Land-Mann hauptsächlich Wissenschafft haben soll, ieder unter seiner sonderbaren Benennung zu finden. Die allgemeinste Abtheilung der Bäume ist, daß sie unterschieden werden in wilde oder Wald-Bäume, und in zahme oder Garten-Bäume. Jene, die wilden Bäume, wachsen von sich selbst auf, ohne menschliche Hülffe und Arbeit; Diese, die zahmen oder Garten-Bäume, werden durch Mühe und Fleiß der Menschen erzielet und erzogen.

gen. Die wilden Bäume l gehören zum Theil unter das Tangel- oder Hartz-Holtz; und zum Theil unter das Laub-Holtz. Diese lassen ihre Blätter jährlich zur Herbstzeit fallen, und treiben erst im Frühling, wenn der Safft mit aufsteigender Sonne wieder in den Baum tritt, aufs neue ihr Laub von sich; jene, die Tangel-Bäume aber bleiben unverändert Sommers und Winters grüne. Beede Arten werden wieder in weich-holtzigte und in hart-holtzigte eingetheilet; wovon unten unter dem Wort Holtz ein mehrers nachgesehen werden kan. Die Tangel-Bäume sind die Fichte, der Tannen-Baum, die Kiefer, oder der Kienfohren-Baum, der Taxus oder Eiben-Baum, der Lerchen-Baum, und der Wachholder-Baum. Die Laub-Bäume sind der Ahorn-Baum, der wilde oder Holtz-Apffel-Baum, der Arls-Beer- oder Arls-Kirschen-Baum, die Aespe, der Bircken-Baum, der wilde oder Holtz-Birn-Baum, die Buche, der Castanien-Baum, der Cornel- oder Herlsken-Baum, die Eiche, der Elsbeer-Baum, die Erle oder Eller, der Eschen-Baum, der Faul-Baum, der Fliegen-Baum, der Hollunder-Baum, der Ilmen-Baum, der Kirsch-Baum, die Linde, der Maß Ellern- oder An-Erlen-Baum, der Nuß-Baum, der Pappel-Baum, die Rüster oder der Rüst-Baum, der Schißbeer-Baum, der Spindel-Baum, der Pflaum-Baum, der Sperbeer- oder Speyerling-Baum, der Vogelbeer- oder Ebereschen-Baum, der Seiden-Baum, der weisse Maulbeer-Baum, der keinen Wurm zulässet ꝛc. Unter diesen wilden Laub-Bäumen wachsen der Ahorn-Baum, die Aespe, die Bircke, der Castanien-Baum, die Erle, der Eschen-Baum, die Ilme, der Kirsch-Baum, die Linde, die Pappel und alle andere Arten der grossen Weiden-Bäume ziemlich schnell und eher auf, als die andern Bäume, tragen auch viel Holtz und Aeste, daß in zwantzig Jahren ein ziemlicher Stamm daraus wird. Ferner werden die wilden oder Wald-Bäume auch abgetheilet in unfruchtbare, welche nemlich, ob sie wohl sonsten ihren vortrefflichen Nutzen haben, dennoch mit keiner zum Essen tauglichen Frucht, sondern nur mit blossen Saamen versehen sind, als der Ahorn-Baum, die Aspe, Bircke, Weiß-Buche, Erle, Eschenbaum, Ilme, Linde, Maß-Erlen, Pappel-Weide, Rüster ꝛc. iedoch fressen unterschiedene Vögel auch von diesen Saamen; Andere aber sind fruchtbar, als Aepffel-Bäume, Arlsbeer-Bäume, Birn-Bäume, Castanien-Bäume, Eichen, Kirsch-Bäume, Mespel-Bäume, Nuß-Bäume, Pflaum-Bäume, Vogel oder Eber-Eschenbeer-Bäume, Roth-Büchen ꝛc. deren Früchte denen Menschen sowohl, als dem Vieh dienlich und verträglich sind. 11 Die zahmen oder Garten-Bäume werden eingetheilt in hohe, oder hochbäumige, und niederstämmige, oder Zwerg-Bäume, in inn- und ausländische, in fruchtbare oder unfruchtbare, in wilde oder pur aus dem Kern erwachsene, und in gepfropffte oder ocurirte, in frey stehende und Spalier-Bäume, in Obst-Bäume, welche entweder um ihrer Nutzbarkeit willen, oder aber lediglich zur Zierde, wie z. E. der Taxus, Baum des Lebens, Sumach oder Gerber-Baum, Granaten-Baum ꝛc. in den Gärten gehalten werden. Die Obst-Bäume werden wieder eingetheilt in Kern-Obst-Bäume, worunter die Aepffel- Birn- Castanien- Maulbeer- Nuß- und Quitten-Bäume gehören, und in Stein-Obst-Bäume, als: Amarellen- Apricosen- Cornel- Kirschen- oder Herlsken- Kirschen- Mandeln- Mispeln- Pfersich- Pflaumen- Mirobolanen- und Spilling-Bäume. Endlich machen auch etliche einen Unterschied in Ansehen des Geschlechts, und halten dafür, daß unter etlichen Geschlechten der Bäume Männlein und Weiblein, dergleichen die Aepffel- und Birn-Bäume seyn sollen, wie denn dieses von ihnen gewiß, daß, wenn in einer Reihe sie wechsels weise gesetzt sind, solche am fruchtbaresten und in besserm Wachsthum sich befinden, als wenn einerley Art beysammen stehet. Weil aber die Meinungen derer-jenigen, so diese Eintheilung statuiren, sehr unterschieden, und einander gantz und gar zu entgegen sind, folglich noch nichts gewisses deßwegen ausgemacht ist, als lässet man solche Eintheilung lieber fahren, und erinnert nur noch, daß das äusserste rauhe Theil eines Baumes an Stamm und Aesten die Rinde oder Schale genennet werde; nach solcher folget der Bast, hierauf der Spint oder Splint, dann das Holtz, endlich der Kern. Wie im übrigen ein Baum abzusäugen, zu begiessen, zu beschneiden, zu düngen, einzulegen oder zu sencken, zu lüfften, zu oculiren, zu pfropfen, zu schröpffen, zu versetzen, zu köpffen und zu schneiden, oder sonst zu warten und zu pflegen, ist iedes an seinem Orte beschrieben zu finden; ingleichen siehe Obst-Bäume.

Baum, ist ein Bey-Nahmen, welcher bey einer Land-Wirtschafft verschiedenen Theilen von Schiff und Geschirre gegeben und beygeleget wird, als dem Hebe-Baum; Heu-Baum; Karren-Baum; Leiter-Baum; Sensen-Baum; Stand-Baum. Wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Bau-Materialien, sind diejenigen Sachen, daraus ein iedes Gebäude aufgeführet wird, und kan man aus der Wahl und derer Gebrauch die Geschicklichkeit des Bau-Meisters abnehmen. Es bestehen aber dieselben in unterschiedenen Arten Steine, als Bruch- Ziegel- und Quater-Steinen; im Sand, der entweder gegraben und der beste, oder Fluß- und Meer-Sand, ingleichen von Tropff- und Tauch-Steinen, die im Wasser wachsen, wie auch von alten Dach-Steinen und Marmor-Stücken; im Kalck und Gips, die aus harten Steinen, Alabaster und andern weissen Steinen, ja endlich auch aus Muscheln gebrannt; im Mörtel, das aus zwey Theilen Sand und einem Theil Kalck bestehet; im Leim, Holtz; in mancherley Metallen und so ferner.

Baum-Bast, siehe Bast.

Baum-Bohne, siehe Bohnen-Baum.

Baum des Lebens, ist ein Baum, an den Blättern dem Sade-Baum (Segel- oder Se-

ven-Baum) nicht unaleich, wächst aber nicht so krumm und höckricht, sondern sein Stamm gehet gerade in die Höhe, und die Blätter sehen glatt und gleichsam geplattet aus. Die Rinde ist rothbraun, rauch und zerschrunden; Das Laub bleibt auch im Winter grün, ohne daß es zur selbigen Zeit etwas dunckler und bleich grüner sich zeiget. An den Spitzen der Aeste kommen im Frühling kleine gelblichte Blumlein, die hernach ein kleines schuppichtes Knöpfflein von sich geben, worinnen der kleine Saamen verborgen liegt. Diesen Saamen setet man im Frühling, im Zunehmen des Mondes in einem Kasten oder Geschirr, und begiesset denselbigen fleißig: oder man kan auch dieses Gewächse zu vermehren, die frisch abgebrochenen Zweiglein in taugliche Erde einlegen, und im Schatten halten, so bekommen sie auch leichtlich, und keimen wohl. Wann die jungen Baumlein ziemlich erwachsen sind, kan man sie in den Lust-Gärten an wohl anständige Orte pflantzen, denn weil er sich in allerhand Figuren ziehen läßt, und sein Laub nicht verlieret, so giebt er demselben eine nicht geringe Zierde. Es ist dieser Baum eines anmuthigen Geruchs, welchen er beständig behält, er mag frisch und grün seyn, oder aber dürr und seinen Safft verlohren haben. Wegen seines bittern Geschmacks hat er eine reinigende und verdauende Eigenschafft. Man muß aber nicht meinen, als ob dieser Baum der Baum des Lebens im Paradiese sey, davon in der heiligen Schrifft gedacht wird.

Baumen, heißt ein Fuder Heu, Stroh, oder Getreide, wenn man es auf den Wagen geladen, mit dem Heu-Baum feste verwahren, daß man nichts davon verschütte oder verliere. Man leget nemlich den Heu-Baum gerade oben über das Fuder, der Länge nach, in der Mitten hin, und bringet vornen die, an die beyden obern Leiter-Bäume befestigte Kette daran, wodurch der vordere Theil des Baumes niedergezogen wird, hernach ziehet man hinten mit dem Heu-Seil den Baum nieder, so weit als möglich ist, und verwahret es mit Herumwinden und Verschleiffen an dem Wagen, daß das Fuder recht feste beysammen bleiben muß, und der Baum sich nicht aufziehen kan.

Baumen, ist auch ein Jagd-Terminus, und wird gesagt, wenn ein Luchs, Marder, oder wilde Katze von einem Baum zum andern springet.

Baumen, oder Bäumen, Aufbäumen, wird auch von einem Pferde gebraucht, wenn es nemlich mit den vördern Füssen, da es auf die hinteren sich ein wenig setzet, in die Höhe gehet und den Leib fast so gerade auf, als ein Baum wächset, aufrichtet, worbey ein Reuter sich vorzusehen hat, daß das Pferd mit ihm nicht überschlage.

Baum-Falcke, siehe Falcke.

Baum-Früchte, kommen entweder von wilden oder von zahmen Bäumen; mit glatten oder rauhen Schalen; werden abgenommen oder abgeschlagen, oder fallen von sich selbsten ab, und dienen theils den Menschen zur Nahrung, theils dem Viehe zum Futter. Sie werden auch in der Küchen, ja überhaupt in der gantzen Haushaltung gar auf unterschiedene Art angewendet und zubereitet. Es gehören aber darzu: Aepffel, Birn, Castanien, Citronen, Datteln, Feigen, Granat-Aepffel, Kirschen, Limonien, Maul-Beere, Mandeln, Mispeln, Nüsse, Oliven, Pfirsinge, Pflaumen, Pistacien, Pomerantzen, Quitten ꝛc. Von welchen allen insonderheit am gehörigen Orte.

Baum-Garten, Obst-Garten, ist ein mit allerhand fruchtbaren Stein- und Kern-Obst-Bäumen bepflantzter, und vor dem Anlauff des Viehes und der wilden Thiere mit einer Mauer, Plancke, oder einem Zaun umfangener und eingeschlossener Platz. Das beste Lager zu einem Baum-Garten ist wenn er gegen Morgen, nach dem Mittag zu sich lenckend freye Lufft hat, und von daher nicht verbauet ist: Denn wenn ein Baum-Garten gegen Mitternacht zu liegt, so hat er zu wenig Sonne; so wie der gegen Abend liegende, wegen der Nachmittags-Hitze, derselben zu viel hat; So sind auch diese beeden letztern Gegenden, nemlich Mitternacht und Abend wegen der, zwischen Auf- und Niedergang der Sonnen, von der mitternächtigen Seite hereinbrechenden rauhen und kalten Winde und Sturm-Wetter sowohl den Bäumen selbsten, als deren Früchten und Blüthen höchst nachtheilig. Der Boden oder das Erdreich zu einem Baum-Garten soll mittelmäßig, hübsch schwartz, mürbe und fett, also weder zu stark noch zu sandig, weder zu kalt noch zu hitzig, auch sonsten nicht zu hoch oder zu niedrig gelegen seyn: Denn wo der Boden leimig, sandig, steinig, sauer, kalt, sumpfig ꝛc. da kan kein Baum recht wachsen und fortkommen, vielweniger in die Länge dauren, sonderlich wenn er tiefe Wurtzeln schlägt und unten bald Stein-Felsen findet. Bey gantz neuer Anlage eines solchen Gartens und der Erwählung eines bequemen Platzes hierzu, ist der Grund vorher eine halbe Klaffter tieff aufzugraben, damit man seine Beschaffenheit eigentlich erfahren möge, indeme manchmal ein Grund von aussenher gute Anzeigung giebt, welcher aber kaum einer Spannen-tief währet, und hernach unterher ein leimiger, sandiger, steinigter oder nasser und morastiger Grund folget. Daher ein Baum, wenn dessen Hertz-Keim todten Kies oder sonst zum Theil hartes unfruchtbares Erdreich erreichet, entweder gantz mooscht wird und verbuttet, oder der Kern wird in solchem schwartz, und wenn er schon blühet, ist doch der Safft daher nicht kräftig gute Früchte zu treiben, er schiebet keinen rechten Jahr-Schoß, sondern nur Laub-Knospen und kurtze Knötlein, und nimmt folglich mehr ab als zu, bis er endlich gar eingehet. Ist nun, wie öffters geschiehet, der Boden nicht nach Verlangen, so kan ihm dennoch durch Fleiß und Arbeit solchergestalt geholffen werden:

Man

Man lässet die Gruben, oder Löcher, worein die Wildlinge oder Pfropff-Stämme zu stehen kommen sollen, desto weiter und tiefer ausgraben und vermischt den ausgegrabenen Grund mit guter trächtiger Erde und anständiger Düngung. Einen starcken leimigten Boden muß man durch Sand, und einen sandigen durch Leim verbessern und temperiren. Sonst ist ein leimichter Grund den Obst-Bäumen allezeit bequemer und ersprießlicher, als ein sandiger, wann er nur nicht gar zu hart, und dergestalt zähe ist, daß er bey dürrem Wetter so fest als ein Stein wird, als welcher ganz und gar nichts taugt. Ein gar zu steiniger Grund muß erstlich von seinen Steinen gesäubert, und die Gruben oder Baum-Löcher mit besserer Erde angefüllet; ein nasser morastiger Boden aber, welcher der allerschlimmste und schädlichste vor einen Baum-Garten ist, kan von seiner übrigen Feuchtigkeit, durch Gräben, worinn sich das verderbliche Wasser sammlet, befreyet werden; hat man Platz, Canäle oder breite Wasser-Gräben, um, oder in einem solchen Garten zu führen, so hat man doppelten Nutzen davon: Dann 1 kan der vorher wässerig gelegene Baum-Garten, wann dessen Terrain mit dem aus den Canälen gegrabenen und geführten Erdreich erhöhet worden, weit fruchtbarer, mithin auch der Nutzen davon um ein ansehnliches vermehret werden; und zum 2 müssen sich die darauf verwandten Unkosten, ausser erst besagtem grossen Nutzen, durch die Fischerey in denen Canälen verinteressiren. Zu geschweigen, was ein- oder mehrere in einem Garten wohlangebrachte Canäle demselben vor ein angenehmes und lustiges Ansehen machen, und wie commode bey einfallender grosser Hitze und Dürre die nothleidenden Bäume daraus erquicket werden können, auch was man noch von denen um die Canäle herum gepflantzten Band-Weiden, welche von denen Gärtnern, Böttchern, Korbmachern ꝛc. sehr gesucht werden, vor einen Gewinn à parte zu hoffen habe. Was die Grösse eines Baum-Gartens anbelanget, muß man sich nach der Gelegenheit des Platzes richten: Das ist gewiß, daß derjenige, wo man Raum darzu hat, zu hochstämmigen Obst-Bäumen nicht leicht zu groß seyn kan, indem er seine Stelle reichlich verzinset, und das Obst, wo etwan grosse Städte oder aber ein Schiffreiches Wasser in der Nähe ist, vor baar Geld, zum Theil frisch und zum Theil getreuit, verkauffet werden kan. Ausser diesem aber kan man auch die Haushaltung damit versorgen, einen Cidre oder Apffel- und Birn-Most, Eßig und Brantewein daraus machen, theils dörren oder kreugen, und die andere Kost im Hause dabey ersparen. Wo aber der Platz zum Baum-Garten zu eng wäre, so können Obst Bäume von grosser Gattung, die sich gern weit ausbreiten, wie das Kern-Obst zu thun pfleget, nicht wohl Platz darinnen finden, sondern man muß sich solcher Bäume bedienen, die mit ihren Aesten am wenigsten Platz einnehmen, und sich folglich an enge und kleine Plätze besser schicken, unter welchen die Stein-Obst-Bäume darzu dienen, vor welchen aber noch mehr die sogenannten Zwerg-Bäume von Kern-Obst, deren allzeit vier bis fünff an stat eines hochstämmigen Baumes können gepflantzet werden, billig den Vorzug haben.

Baum-Gärtner, dessen Pflicht und Schuldigkeit siehe unter dem Wort Gartner.

Baum-Gebrechen oder Baum-Kranckheiten sind solche Schäden oder Mängel welche entweder die Wurtzel oder den Stamm, oder die Aeste eines Baumes anfallen. Die Wurtzel wird schadhafft, wenn sie zu feucht oder zu trocken, auch wenn der Baum zu dürre und unkrafftig, oder zu geil und fett ist, (in welchem Fall die Blätter des Baumes vor der Zeit gelb werden, welches einige die Gelbsucht der Bäume nennen, die am besten zu curiren ist, wenn man die geile und fette Erde mit dürrer und geringerer untermenget) oder sie wird von Würmern und anderm Ungeziefer angegriffen, die man durch Laug-Asche, Urin und gepulverten Schwefel vertreiben kan. Der Stamm bekommt die Faule, welche sich an der Rinde zeigt, und mit Kälber-Blut und Kuh-Mist im abnehmenden Mond auf den Schaden gestrichen, oder mit spitzigem Wegerich in Eßig gesotten, und dem Baum umgeschlagen, geheilet werden kan: Die Schwindsucht, welche in dem Abstehen und Raare der Bäume bestehet, und durch guten alten Dünger sich vertreiben läßt: Den Brand, so die Rinde am Baume verzehret und von unten bis oben schwartz machet; deme am besten durchs Schrepffen, Verbesserung des Erdreichs, worinnen der Baum stehet, und durch eine gute Brand-Salbe zu helffen: Den Aussatz, Grind oder Raudigkeit, ingleichen den Schurff der Bäume, so von allzuhäufigem Moos, und andern äusserlichen Zufällen entstehet, und mit Abschabung oder subtiler Abziehung der äussern groben und abgestorbenen Rinde vertrieben werden kan; wodurch auch das Moos wegzubringen: Den Wurm, von einigen auch der Berck Wurm genannt, welcher in denen Obst-Bäumen entweder Alters halber, oder wenn sie hart gestossen, geschlagen, oder auf andere Weise verletzet werden, entstehet, da die Rinde sich von dem Baum ablöset, und, nach Ausfliessung des besten Nahrungs-Saffts, Würmer darinnen wachsen; wird mit Ochsen-Harn und Eßig unter einander gemenget, oder mit Schweins-Mist und Menschen-Harn vermischt, und den Schaden oder die Wurtzel damit begossen, wieder vertrieben. Der Krebs ist ein innerlicher Zustand, der dem Baum nach und nach alles Vermögen, und die benöthigten Kräffte völlig entziehet, und äusserlich daran erkannt wird, wenn die Rinde hin und wieder Buckeln aufwirfft, und schwartze Flecken bekommt, welche immer weiter und weiter um sich fressen, bis die Rinde endlich aufreißt, und an allen Aesten zu verdorren

anfänget. Dieses Uibel wird am besten durch den Schnitt geheilet, welcher mit einer guten Baum-Salbe verbunden, und vor Regen und Nässe bewahret werden muß. Die Aeste letztens betreffend, so sind dieselben ausser denen mit dem Stamme ihnen gemein seyenden Gebrechen, noch verschiedenen Zufällen unterworffen, unter denen der hauptsächlichste ist, wann der Baum derer Aeste zu viel hat, die den Früchten die Nahrung entziehen, daß solche entweder nicht zur gebührenden Grösse, oder auch nicht zur rechten Zeitigung gelangen mögen, in welchem Fall das Beschneiden das sicherste und beste Mittel seyn wird. Andere Mängel, so denen Bäumen, ausser denen vorbeschriebenen zustossen möchten, müssen nach Beschaffenheit derer dabey vorfallenden Umstände curiret werden. Conf. hierbey den Artic. Aderlassen der Bäume.

Baum-Hacker, Baum-Häcklein oder Baum-Heckel, siehe Specht.

Baum-Hebe, ist ein Werck-Zeug, wormit ein grosser Baum, Bau-Stamm und dergleichen bequem und ohne grosse Mühe auf einen Wagen geladen, und wieder von demselben herunter geschafft werden kan. Es bestehet diese Baum-Hebe Tab. I fig. 8 in einem vier Ellen langen, sieben Zoll breiten und sechs Zoll starcken viereckigt gehauenen Stücke Holtz a, b, worzu das Rüsterne am besten ist, oben hat es einen halb-elligten Kopff und unten einen Fuß von gleicher Höhe, ist an ieder breiten Seite, nach Ausweis der Figur mit vielen Löchern durchbohret, an den schmalen Seiten aber mit einem dritthalb Zoll weiten Raum durchhauen. Darzu gehören zwey eiserne mit einer Kette zusammen gehängte Steck-Nagel c, deren ieder sammt dem Kopff vierzehen Zoll lang ist. Diese Steck-Nagel werden in die Löcher der Seule in solcher Höhe gesteckt, als es nöthig ist, hierauf die um den Lade-Baum oder Bau-Stamm geschleiffte Kette, an dem eisernen Haken d des Hebe-Baums fest gemacht; Dieser aber wird mit denen auf beyden Seiten des Hakens befindlichen Kerben e auf die Nagel geleget, und damit der Baum in die Höhe gewogen, bey iedem Ruck aber ein Nagel fortgesteckt, wordurch der Baum in kurtzer Zeit auf den Wagen gebracht werden kan.

Baumkantig, wird ein Holtz oder Stamm genennet, wenn es nicht an allen Seiten nach dem Winckel glatt beschlagen, sondern hier und da noch etwas Rundung von dem Baume, wie er gewachsen, behalten; In dieser Bedeutung wird auch von einem Bau-Stamme gesaget, er sey nicht vollkantig, wenn nemlich seine Seiten nicht scharffe Ecken haben.

Baum-Kranckheiten, siehe Baum-Gebrechen.

Baum-Künste, sind gewisse von curieusen Garten-Liebhabern ersonnene Mittel, die Natur der Bäume und Früchte zu verbessern, und auf mancherley Weise an Gestalt, Farbe, Geruch und Geschmack zu verändern. Die beste Kunst ist unstreitig das Oculiren, wordurch man die Früchte nicht nur verbessern, sondern auch vergrössern kan. Denen Aepffeln eine schöne Farbe zu geben, soll man die Bäume um die Wurtzeln aufgraben und warm Blut von einem frisch geschlachteten Ochsen hinein giessen, welches denen Aepffeln durch den aufsteigenden Safft eine feine Röthe beybringen soll. Etliche pflegen auch die abgeschnittene Reiser bey dem Aufsetzen in frisch Hecht-Blut zu tuncken; oder auch so wohl die Aepffel- als die Birn-Zweige auf Maulbeer-Stämme zu pfropffen. Folgendes Kunst-Stücke aber soll den Vorzug vor andern haben, da man nemlich ein Apffel-Reiß von schöner Art nimmt, und auf ein junges Bäumlein setzt; wenn nun solches bekommt, so soll man wieder von einer andern Art, oben auf das im vorigen Jahr gesetzte Reiß pfropffen, und dann auf dieses im dritten Jahr noch von einer andern Art. Ein auf solche Weise gepflantzter Baum wird an Farben schön gemengte Aepffel tragen. Denen Früchten einen angenehmen Geruch zu wege zu bringen, soll man die Zweige, gleich wenn man sie pfropffen will, mit einem wohlriechenden Safft bestreichen, oder sie zuvor in ein wohlriechendes Wasser legen. Limonien-Zweige aber pfleget man in Zimmet-Oel einzuweichen. Denen Pflaumen kan man einen Bisams-Geruch beybringen, wenn man die Zweige kurtz zuvor, ehe man sie aufsetzet, in Bisam eintuncket. Wann man dem Obst einen annuthigen Geschmack geben will, so soll man in den Baum mit einem Bohrer ein Loch machen, bis mitten auf den Kern, und zwar, daß das Loch etwas abwerts gehe, dahinein soll man ein Pulver von Ambra, Zimmet, Nelcken und Anis zugerichtet schütten, alsdann das Loch mit einem Zapffen, der aus eben desselben Baumes frischem Holtze gemacht werden, zustopffen, und es auswendig wohl mit Peltz-Wachse verstreichen. Allein es muß im Mertz, wenn der Safft anfänget aufzusteigen, geschehen. Wann sonst ein Baum saures Obst bringet, bohret man eine Spanne oberhalb der Wurtzel, etwas unter sich ein Loch, und füllet daffelbe mit Honig-Seim, das Loch aber muß, wie bey dem vorigen gemeldet worden, mit einem Nagel von frischem Holtze eben desselben Baumes zugemachet werden. Man könte allhier noch vielerley Künste, als: Kirschen, Pflaumen und ander Stein-Obst ohne Kern und Steine zu zeugen; Nüsse ohne Schalen; und Pfirsiche zu erzielen, die an stat des Kerns inwendig eine Nuß haben; Schrifft auf Pfirsiche und allerhand Figuren auf andere Früchte zu bringen; Vielerley Obst auf einem Stamme zu zeugen; Wein-Trauben an einem Kirsch-Baum zu pflantzen, und dergleichen Künste mehr beyfügen: Alleine weilen sie zum Theil ungewiß, zum Theil aber unnützlich sind, und viele von solchen Künsten die Probe nicht halten, so übergehet man dieselben lieber mit Stillschweigen. Conf. Küfners neu erfundene Bau-Kunst zu lebendi-

gen

gen Baum-Gebäuden, ed. 1716. it. nie erhörte wunderbare Garten-Lust, Hamb. 1710. fol. it. *Agricolæ* Wahrheit und Beständigkeit der *Universal*-Vermehrung aller Bäume.

Baum-Laub, siehe Laub.

Baum-Laus, ist ein kleines Ungeziefer, welches sich an die jungen Schösser und Zweige derer Bäume und Pflanzen hauffenweise hänget, und dieselben verderben machet. Man findet welche, die schwartz sind, jedoch sind die grünen die gemeinsten und bekantesten. Sie kommen im Frühling zum Vorschein, haben auf ieglicher Seite drey Füsse, und am Kopffe, welcher sehr klein und mit zwey rothen und braunen Augen versehen ist, zwey ziemlich lange Hörner, und bekommen nachgehends auf dem Rücken Flügel. Die Blätter, worunter sie sich verbergen, falten sich gantz zusammen, und dienen ihnen zu gleicher Zeit, so wohl zu ihrer Nahrung und Unterhalt, als zu ihrer Bedeckung wider die rauhe Lufft und andere ihnen verdrüßlich fallende Witterung. Die Feinde dieser Baum-Läuse sind die Ameisen, welche hauffenweise auf sie los gehen, ihre Nester verstören, und die Baum-Läuse selbst niedermachen. Man kan sie vertreiben, wann man verschiedener Orten in dem Garten Raucke oder Rückette pflantzet, und die Oerter, wo sich dieses Ungeziefer aufhält, mit starckem Wein-Essig, welcher mit Bilsen-Safft vermischt seyn muß, brav besprenget. Man kan auch noch über dieses die Aeste, daran sie sich gehencket, mit ungelöschtem Kalch reiben.

Baum-Leiter, ist eine aus zehen, zwölff oder wohl mehr Sprossen bestehende gewöhnliche Leiter, an welche zu oberst vermittelst eines eisernen Holtzens zwey andere mit zwey bis drey höltzernen Quer-Bändern verbundene Leiter-Bäume dergestalt befestiget, daß sie sich beyde um den oben durchgeschobenen Nagel bewegen lassen. Diese letzten sind unten an den Enden, womit sie auf dem Boden stehen, zugespitzet oder wohl gar mit Eisen beschuhet, daß sie nicht fortrücken, weil sie gleichsam Stützen abgeben, um die Leiter in das freye überall nach Gefallen aufstellen zu können, ohne daß man dieselbe an den Baum anlehne, weil dadurch den Aesten mancherley Schaden zugefüget werden kan, und man auch um so viel gewisser darauf stehet.

Baum-Löcher, sind ohngefehr drey Schuh weite und drey Schuh tiefe, bey üblem und schlechtem Boden aber wohl so viel Ellen groß zubereitete Gruben, welche vor Winters, ehe noch der Boden gefrieret, an diejenige Orte gemachet werden, wohin man sogleich oder erst folgendes Früh-Jahr junge Bäume aus der Baum-Schule setzen will. Die ausgegrabene schlechte Erde wird auf die Seite geschafft, und hingegen die Lücken mit den alten Rasen, Gassen-Erde oder gutem Schlamm, faulem Holtz und ausgepreßten Obst-Traben, wo man solche hat, untermenget, von unten auf wiederum angefüllt, jedoch, sonderlich im letzten Fall, nicht völlig, sondern nur ohngefehr drittehalb Schuh hoch, damit die Winter-Feuchte sich in das noch etwas offene Loch setzen und die Erde noch mehr mürbe und fruchtbar machen konne. In diese Löcher werden nachmals, wie erstgedacht, die jungen Bäume entweder alsbald oder recht im Frühling gesetzet, und der noch ledige Raum an solchen dem übrigen Garten-Boden gleich wieder völlig angefüllet.

Baum Marder, siehe Marder.

Baum-Meissel, oder Schrot-Eisen, ist ein eisernes Garten-Instrument, welches oben breit und scharf ist, oder aber zur rechten und lincken Seite scharffe Hacken hat, ie einen länger als der andere, auch etwas umgekrümmet. Dieses Eisen ist auf einem langen holtzernen Stiel fest gemachet, um damit die Wasser-Schößlein und andere unnütze Aeste auf allerley Art abzuhauen, und den Schnitt wieder zu ebnen und glatt zu machen.

Baum-Mooß, ist eine kleine Pflantze oder Auswuchs, welcher in den Spalten und auf den Rinden der mehresten Wald Bäume, als Eichen, Birken, Pappel- und Ulmen-Bäumen, Tannen und dergleichen, sowohl, als auch denen Obst-Bäumen wächset. Es hat weisse, weiche, gantz klein und subtil gekerbte Blätter, und wird unter die Gebrechen oder Kranckheiten derer Bäume mit gezählet, dahero man es auch im Früh-Jahr an denen Obst-Bäumen sonderlich nach einem Regen, da der Mooß noch feuchte ist, und im Zunehmen des Mondes mit einer Scharre an einer Stange, doch daß die rauhe Rinde nicht Schaden leide, abzukratzen, oder auch nur mit einem groben wöllenen, oder leinen alten Tuch abzureiben pflegt. So wenig man nun den Mooß an den Bäumen leiden kan, so gut kan man solchen bey Ausmaurung der gegrabenen Brunnen, nicht weniger unter den Haar-Poudre, und auch sonsten als eine Artzney gebrauchen, davon weiter unten im Art. Mooß, Erwähnung geschiehet. Einige halten es auf gewisse Maße vor schädlich, das Mooß an der Nord- oder Mitter-Nacht-Seite der Bäume völlig abzuschaben, weil dadurch die Bäume auf solcher Seite ihre Bedeckung verlieren, und also der Frost, Glatt-Eiß, und kalte Winde, so meistens von Norden her entstehen, dieselben alsdann schadhafft machen, oder gar verderben würden, und hätte GOtt und die Natur die Bäume nicht umsonst gegen die kalte Mitternacht-Seite mit Mooß verwahret, als welches zu ihrer Erhaltung und bessern Wachsthum gereichet. Andere aber setzen entgegen: Der Mooß verwahrete zwar den Stamm etwas vor dem Frost, wenn sich aber Eiß daran hienge, so erkälte es auch den Baum desto mehr, absonderlich aber den Ort, wo es ausgewachsen ist, dahero es keines weges zu hegen, sondern vielmehr zu vertilgen seye. Die Nord-Seiten derer Bäume sind mit dem Moose am stärcksten bewachsen, dahero kan ein Reisender, der sich in einem Walde verirret, in Ermanglung eines Compasses leicht die vier Welt-Gegenden, und sich dadurch wieder zu rechte finden. Der Baum-Mooß hat auch in der Artzney seinen Nutzen, indeme er trock-

er trocknende und zusammen ziehende Krafft hat, die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse, ingleichen das Nasen-Bluten und Erbrechen stillet, unter die Mund-Wasser genommen die wacklende Zähne befestiget; in Laugen gesotten, und den Kopff damit gewaschen, machet er ein schönes Haar. Der lange Baum-Moos wird mehrentheils nur an den Fichten gefunden. Siehe Moos.

Baum-Mumie, siehe Baum-Salbe.

Baum-Oel, wird das aus den reiffen Oliven gepreßte Oel genennet, welches meistentheils aus Portugall, Spanien, Italien und Franckreich in grossen Vipen und Fässern zu uns gebracht wird. Unter allem Baum-Oel hält man das Lissabonische, und das Italiänische, welches um den Lago di Garda herumwächset, und dahero bey uns das Gard-seer Oel genennet wird, vor das beste, weil es schön rein und süß von Geschmack ist. Das Auspressen des Oels aus denen Oliven geschiehet in obgedachten Ländern, wo die Oel-Bäume häufig zu finden, gemeiniglich um die Zeit, wenn die Oliven zeitig worden, und fast schwartz zu werden beginnen. Diese Oliven brechen sie des Morgens früh, wenns schön Wetter ist, ab, und zwar nicht mehr auf einmahl, als man in Tag und Nacht auspressen kan; so bald sie abgenommen, werden sie auf geflochtenen Hurden ausgebreitet, damit die übrige Feuchtigkeit von ihnen komme; hierauf schütten sie solche in die Presse, welche auf einem gepflasterten und etwas abhängigen Estrich stehet, damit das ausgepreßte Oel in denen darin gemachten kleinen Gängen desto besser ablauffen möge. Der Ort selbst, wo man das Oel presset, muß warm seyn, damit das Oel in der Wärme desto besser fliesse und nicht bald erkalte; so werden auch alle Instrumente, und sonderlich die Oel-Presse sauber und flugs bey der Hand gehalten, damit man in währender Arbeit an nichts gehindert werde. Wann nun alles fertig, so werden die Oliven, in saubern von frischen Weiden geflochtenen Körben, nach der Oel-Presse getragen, und daselbst gepresset. Etliche Oel-Schläger treten auch wohl vorher die Oliven mit Füssen, und geben vor, daß das solcher gestalt ausgetretene Oel viel besser, lauterer und wohl geschmackter, als das ausgepreßte sey; Weil aber das Treten viel langsamer denn das Pressen, als ist dieses auch mehr im Gebrauch. Der erste Druck, welcher mit der Presse geschiehet, giebet allezeit das beste und klärste Oel, dahero man solches auch gleich besonders fasset, und Jungfern-Oel nennet; Der andere Druck ist schon etwas schlechter von Geschmack, wird auch besonders aufgefasset, und dieses Oel vielfältig zum Salben gebrauchet: Der dritte Druck, als der schlechteste, giebt das Oel, so man in den Lampen brennet. So bald das ausgepreßte Oel eine Zeit lang in den Fässern gestanden, so schüttet man solches in andere Gefässe, weil das Oel die Art an sich hat, daß, je mehr es beweget und durchlüfftet wird, je klärer und lauterer es auch wird. Die neuen Oel-Fässer werden allezeit wohl gepicht, und gut mit Hartz versehen, die alten aber nur mit Laugen sauber ausgewaschen, und wird in solche, nach etwan dreyßig Tagen, wann sich die Oel-Drüsen oder das grobe und unreine schon gesetzet, das Oel eingegossen, hierauf in frischen und kalten Kellern, sonderlich die gegen Mitternacht zu liegen, verwahret, auch wohl des Winters (wenn etwan das Oel über den Drüsen gestanden) etwas geröstet Saltz darunter gethan; Denn solches schmeltzet das gestandene Oel, und scheidet es von allem Unflat. Will man es hernach ferner bewahren, daß es nicht rantzig oder garstig werde, so nimmt man Wachs und Oel in gleicher Schwere, zerläßt es auf dem Feuer, thut geröstet Saltz und Anis darunter, und wirffts zusammen in die Oel-Tonne. Trüb oder unsauber Baum-Oel wird an der Sonnen, oder am Feuer lauter gemacht, man schüttet auch wohl siedend-heiß Wasser in die Oel-Tonnen. Zu stinckendem Oel nimmt man die Brosamen von Gersten-Brot, mischet Saltz darunter, und wirfft es in das Oel-Faß; Item, gebeitzte Stein-Klee-Blüthe, auch wohl grüne unzeitige Oliven, welche man klein stösset, und in das Oel-Faß thut. Wenn das Oel verderben und faul werden will, nimmt man eine Hand voll Coriander-Kraut und hänget es in die Tonne; oder man kan auch das Oel auf ein frisches Faß abstecken. Ein wohlriechendes Oel machet man auch aus dem sogenannten Jungfern-Oel, in welches gestossene Lorbeeren, Violen-Wurtzeln und andere dergleichen wohlriechende Materialien samt klein gestossenem Saltz geworffen werden, dieses stellet man alsdenn ein vierzehen Tage an die Sonne, oder lässet es wohl gar über einem gelinden Feuer ein drey Stunden lang kochen und seiget es endlich durch. Das Baum-Oel wird in Apothecken zu unsaemein vielen Artzneyen, und in der Küche durchgehends zu Sallaten und an stat der Butter an verschiedene Speisen, Fische und Backwerck, zum Rösten und Braten, auch zum Mariniren und sonsten gar wohl gebraucht. Das Oel, welches in der Tonne oben auf ist, wird vor besser gehalten, als das, so in der Mitte, oder auf dem Boden ist; Uiberhaupt aber ist dasjenige Oel das beste, so schöne klar und von grüner oder weisser Farbe und ohne einigen Geruch ist.

Baum-Oel-Stander, ist ein von verzinntem Blech, oder aber gantz von Zinne verfertigtes tieffes und weites viereckigtes oder rundes Behältniß und Gefässe mit einem Deckel, worinnen eine Haus-Mutter ihr Baum-Oel in der Küche oder Speise-Kammer zu erhalten pfleget. Damit sie es aber bey dem Gebrauch bequem da heraus schöpffen könne, befindet sich in dergleichen Gefäß annoch ein anderes weit kleineres an einem langen Stiel, womit es gemeiniglich in den Ständer angehangen werden kan, dieses wird ein Baum-Oel-Maßlein genennet.

Baum-Pfahl, ist ein meist fünff Ellen langes Stücke Holtz, welches um der erforderten Dauerhafftigkeit willen, gemeinialich von Eichen oder, wo sie zu haben, von Fichten gemacht, und entweder um der Zierlichkeit und bessern Ansehens willen, auf einer Säge-Mühle ge-

le geschnitten, oder, welches besser, nur gespalten, unten aber zugespitzt wird, damit man es bey einem jungen Baum in die Erde stecken, und solchen dergestalt daran mit Bast befestigen kan, daß er gerade auf- und fortwachsen, und von dem Wind keinen Schaden leiden möge, siehe Aufbinden. Die Länge und Stärcke dieser Pfähle muß man nach der Grösse der Bäume reguliren; das Holtz darzu aber den Winter über, ehe der Safft wieder in die Bäume tritt, jederzeit im vollen Monden schlagen lassen: Denn also dauren sie am besten. Solche Pfähle sollen mit den jungen Bäumen zugleich gesetzet werden, oder wo dieses ja nicht geschehen kan, muß wenigstens mit einem glatten Pfahl-Eisen alsdenn vorgearbeitet werden, damit nicht so leicht die Wurtzeln von gedachten Bäumen Schaden leiden.

Baum-Pfeiffen oder Flöten nennen die Gärtner, wann sie von einem schönen Pomerantzen- oder Citronen-Baum, wovon sie gerne gleiche Art haben möchten, einen jungen Zweig nehmen, dessen Rinde ringsumher subtil in Gestalt einer Pfeiffe (doch daß der Stamm und Ast nicht berühret werde) abschneiden, alsdenn den Ort, wo die Rinde weggeschnitten ist, mit Spick-Oel bestreichen und denselben mit frischem Schweins-Leder bewickeln; wenn solches geschehen, denselben durch einen mit guter und zu dergleichen Gewächsen zugerichteten Erde angefüllten Spalt-Topff ziehen, fleißig begiessen, und vor der Sonnen-Hitze mit Moos bedecken, hierauf an einen wenig Sonne habenden Ort stellen, und weil der Zweig in kurtzer Zeit Wurtzeln geschlagen hat, hernachmahls abschneiden, und anders wohin versetzen.

Baum-Reiter, wird eine Art Spechte genennet, siehe Specht.

Baum-Rinde, ist der äusserste Theil eines Baumes, welcher demselben gleichsam als ein Kleid zur Bedeckung dienet. Von einigen Bäumen geben sie einen besondern Nutzen: Als die von Eichen, Aspen, Fichten, dienen denen Roth-Gerbern oder Lederern zur Gerber-Lohe, die von Ellern oder Erlen, und Faul-Bäumen denen Färbern, die Rinden von Tannen-Bäumen werden von denen Bauren und Land-Leuten an einigen Orten zu Körben, höltzernen Dach-Ziegeln und Verwahrung ihrer Bien-Stöcke wider Regen gebraucht. Siehe Rinden-Schälen.

Baum-Kutter, wird der Kater von den wilden Katzen genennet. Siehe Katze.

Baum-Säge, gehöret unter die Garten-Instrumente, und ist eine gute stählerne Säge, welche mit einem eintzigen höltzernen Stiel oder Hand-Griff, und einem eisernen Bügel über dem Säge-Blat versehen ist. Je niedriger dieser Bügel ist, ie besser läst sich damit zwischen denen Aesten und Zweigen sägen. Das Blat dieser Säge soll etwas weit geschrenckt seyn, damit der Schnitt nicht so enge werde und folglich der Baum im Schneiden dieselbe einklemme, wodurch leichte die Rinde eingerissen und der Baum schadhafft werden kan.

Baum-Salbe, ist ein gewisses äusserliches, aus allerhand Speciebus zusammengesetztes Mittel, womit die Bäume, die entweder an der Wurtzel, am Stamme, an der Rinde, oder an den Aesten beschädiget werden, curiret und wieder zurechte gebracht werden. Man hat auch eine Baum-Salbe, so man Baum-Mumie oder die vegetabilische Mumie nennet. Es ist solches eine Salbe, wodurch man das Wachsthum der Pflantzen, so wohl die Erzeugung als Vermehrung, befördert. Agricola hat davon unterschiedliche Compositiones. Sie wird aber in die edle und gemeine Garten-Mumie unterschieden. Zu jener durchsiebet man ein Viertel-Pfund pulverisirtes Gummi Copal, vermischet es unter ein und ein halb Pfund Venetianischen Terpentin, wenn selbiger vorher in einem irdenen Gefässe auf dem Feuer gelinde zerlassen worden. Hierauf setzt man alles wieder über ein gelindes Feuer, rühret es mit einem Holtze beständig um, und vermehret nach und nach die Hitze, lässet solchergestalt die Massam so lange ausdämpffen, bis sie dicke werde. Es muß alles in freyer Lufft geschehen, weil diese Massa sich leicht entzündet und über dem gut ist, wenn der Terpentin auch anbrennet, nur muß er immer wieder und zwar durch Benehmung der Lufft ausgelöschet werden, wie man denn diejenige Feuer-Flamme, welche von Fett und Harts entstehet, überhaupt nicht mit Wasser, sondern mit nassen Lappen, oder Erde oder sonst einem Mittel, wodurch ihr die Lufft genommen wird, löschen muß. Was die gemeine Garten-Mumie anbelanget, so wird selbige auf gleiche Weise aus ein und ein halb Pfund gemeinen Terpentin und gemeinem Pech 2 Pfund gemachet. Sonst aber wird eine gute Baum-Salbe vor gebrechliche und zerstossene Bäume also zubereitet: Man nimmt Wachs, und zwar dessen viel oder wenig, nachdem man nemlich der Salbe viel oder wenig machen will, frische ungesaltzene Butter, frisches Hirsch- (oder in Ermangelung desselben Schaf-) Inschlitt, eines geschnittenen Eber-Schweines Schmaltz und Hartz ana, (das ist: eines so viel als des andern) Honig, Wall-Wurtz- und Ebisch-Wurtzel-Safft, halb so viel als des vorigen, alles durch einander gemenget, hierzu etwas Baum-Oel, wie auch Terpentin gethan, lässet alles über einem gelinden Kohl-Feuer in einem Tiegel sieden, rühret es mit einem Höltzlein wohl durch einander, streichet es hernach durch ein hären Tuch, und wenn es erkaltet ist, so kan man es in einer Schweins-Blasen, oder irdenem Geschirr zum Gebrauch verwahren. Vor eine allgemeine Baum-Salbe, womit alle äusserliche Schäden eines Baumes geheilet werden können, wird folgende von denen erfahrensten Gärtnern recommendiret: Man nimmt nemlich 1 Pfund weissen Weyrauch, 1 Viertel Pfund Mirobolani Citrini, vor 2 Groschen Schwefel, und eine Hand voll Saltz; stösset iedes besonders gantz klein zu einem Pulver; Nimmt hernach ferner drey Pfund Wachs, zwey Pfund Gloriet,

ein

ein Pfund rindern Inschlitt und ein viertel Pfund Honig läßt diese vier Stücke zusammen auf einer Glut in einem glasirten Topffe wohl zergehen, rühret folglich ein jedliches Pulver besonders in die unter einander zerlassene Materie; läßt es also auf der Glut eine halbe Stunde wohl sieden, rührt es aber immer mit einem etwas breiten Span, damit es an dem Boden nicht anbrenne und sich wohl durch einander vermenge. Wann solches geschehen nimmt man den Topff vom Feuer, und läßt solchen so lange stehen, bis sich das Dicke auf dem Boden gesetzet hat, das obere, als die rechte Baum-Salbe, seihet man herab in ein anders Geschirr, und läßt es kalt werden. Mit dieser Salbe, welche wegen ihrer Ingredientien billig vor die beste gehalten wird, kan man auch die Pfropff-Reiser beschmieren, so darff man sie nicht mit Baum-Wachs verbinden. Die gemeinste und iedesmahl bald zubereitete Baum-Salbe ist, etwas Leimen mit Kuh-Mist vermischt und durch wenigen Essig oder Most-Lake angefeuchtet, solches wohl unter einander gerühret und etwas Reh- oder Bär-Haare und Wasser vermischet, auf den schadhafften Ort des Baumes bey Zeiten geschlagen, und mit einem ausgewaschenen Hader oder feuchten Stroh-Seil nicht allzufeste umwunden, so heilet der Schade auch gar fein darunter zusammen. Siehe Baum-Wachs.

Baum-Schaden, siehe Baum-Gebrechen.

Baum-Scheere, ist ein Garten-Instrument, womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet; es ist solche Scheere an dem einen Hand-Griff auf eine lange Stange gesteckt und feste gemacht; an dem andern aber ist eine Schnur angebunden, vermittelst welcher man die Scheere zuziehen, und wann sie ihren Effect gethan, wieder nachlassen kan, da sie dann durch Hülfe einer stählernen Feder wieder aufspringet.

Baum-Schröpffen, siehe Schröpffen.

Baum-Schule, heisset derjenige Ort, wo man von allen Arten der fruchtbarsten Bäume ganz junge Stämmlein, durch fleißige Wartung, zu angehenden tragbaren Bäumen erziehet. Deren sind vornemlich zweyerley Gattungen, so mit diesem Nahmen beleget werden, nemlich 1) die Stein- und Kern- oder kleine Schule; und 2) Die Pfropff- oder Pelz- oder grosse Baum-Schule.

1) Die Stein- und Kern-Schule, von den Frantzosen Pepiniere genannt, ist ein besonderer Platz in einem Garten, wo junge Bäumlein aus dem Saamen, Steinen oder Kernen gezeuget, und bis zum Versetzen aufgezogen werden. Es giebt deren wieder zweyerley Sorten, nemlich: eine Schule von wilden Bäumen, als Ulmen, Linden, Eichen, Roth- oder Trage-Buchen, Ahornen ꝛc. welche alle aus dem Saamen können gezeuget werden; und eine Schule von Obst-Bäumen, als: Apffel- Birn- Castanien- Nuß- Quitten- Apricosen- Mispel- Pflaumen- Pfirsich- und andern Bäumen, welche am liebsten aus denen Kernen oder Steinen aufwachsen. Dergleichen Schulen können an einem abgesonderten Ort in einem Garten angeleget werden, welcher die Morgen- und Mittags Sonne, aber keine grossen Bäume und Spaliere, die ihm solche benehmen konten, zu Nachbarn hat, und wo die Mitternächtischen Winde, die denen kleinen und zarten Pflantzgen sehr gefährlich sind, nicht anfallen können, auch das Hüner-Vieh nicht hinein zu kommen vermag. Der Boden darff darzu nicht sonderlich fett oder gedünget, doch auch nicht schlecht und unfruchtbar, sondern wohl umgegraben, mürbe, und von allen Wurtzeln und anderm Unkraut gereiniget seyn, welches besser, als wenn er entweder von Natur zu fett, oder zu starck gedünget wäre. Diese Schule muß in ordentliche Beete eingetheilet werden, und kan man die Länge derselben nach Belieben einrichten; doch dörffen sie nicht breiter seyn, als daß man von beeden Seiten auf die Helffte eines Beetes mit leichter Mühe reichen und das Unkraut desto bequemer ausjäten könne, damit man nicht mit den Füssen darauf umsteigen dörffe, welches denenselben höchst schädlich wäre. Die Kerne, so man zu stecken willens, soll man nicht ins Maul nehmen, sauber austrocknen, und an einen temperirten Ort bis zur Saat-Zeit iede Art besonders aufheben, solche auch nachstehends im Beete nicht unter einander, sondern iede Sorte, sowohl von Kern- als Stein-Obst a parte, als Aepffel-Kerne besonders, Birn-Kerne besonders, Pfirsich Kerne besonders, Kirsch-Kerne besonders ꝛc säen oder stecken. Die Kerne sollen so wohl wegen der Mäuse, die derselben immerhin etliche verzehren oder sonst verderben, als auch der Winter-Kälte halber, welche ihnen manchmahl Schaden thut, dicke gesäet oder gesteckt, und entweder mit einem hölzernen Rechen eingehacket, oder aber mit darüber geworffener oder gesiebter Erde bedecket werden. Ehe aber solches geschiehet, soll man sie zuvor im Wasser probiren, und diejenige, so gegen den Boden und auf den Grund fallen, ihrer Schwere, Wichtig- und Gewichtigkeit wegen gebrauchen, hingegen aber diese, welche oben schwimmen, als taub und unnützlich wegwerffen. Wenn hernach die gesteckten Kerne gar zu dicke aufgehen, muß man die geringsten fein behutsam ausziehen, damit die nächsten nicht auch mit ausgehoben oder locker gemachet werden. Den Winter über müssen sie vor der Kälte mit Stroh, Tannen Gris oder Bretern verwahret seyn, da sie dann zwar nicht überflüßig darunter aufwachsen können; es werden sich aber die Wurtzeln diese Zeit über dergestalt verstärcken, daß sie hernach bey ankommendem Frühling desto tapfferer über sich treiben können. Die zarten Schößlinge muß man im ersten Jahr nicht beschneiden, bis sie etwas grösser werden, nur wollen sie, wenn gar zu dürr Wetter einfällt, bisweilen gewässert seyn; im Anfang des Junii ist eine Nothwendigkeit, daß man die neu aufgegangenen Bäumlein, um solche so wohl vor der Sonnen-Hitze als vor dem Unge-

Ungeziefer zu beschirmen, mit frischem zarten Waldfarren-Kraut bedecke, welches man hernach im Winter zwischen die Reihen der Bäumlein eingraben und den Grund damit verbessern kan. Alles Stern-Obst, wie auch die Nüsse, werden Zeilweise vier Finger weit von einander und vier Finger tieff in die Erden gesteckt. Nun pflegen zwar theils an solchen Nüssen und Stein-Obst-Kernen die Spitzen unter sich, theils aber selbe über sich zu kehren. Alleine sie irren hierinnen beyderseits, denn man soll die mit einem Spitzlein versehene Kerne nach den Seiten, daß sich das Keimlein gerade entweder auf die rechte oder lincke Hand kehre, einlegen, und also wird weder die Wurtzel, noch das Stämmlein, welche beyde aus selbigen Spitzlein kommen, am Austreiben gehindert. Vom harten Stein-Obst, als Pfirsichen, Apricosen, Mandeln ꝛc. soll man die Kerne vor dem Stecken nicht öffnen oder aufschlagen, sondern lieber drey oder vier Tage vorher einweichen, weilen denen offenen und aufgeschlagenen Kernen das Ungeziefer, Mäuse und Würme gefährlich sind. Was endlich die Zeit belanget, so wollen die meisten, daß dieses Säen oder Stecken am sichersten im September im alten Mond geschehe, da man ohne dis den Winter-Anbau im Felde zu verrichten beginnet; wiewohl andere lieber den Frühling so wohl wegen der Kälte, als auch wegen der Mäuse und anders Ungeziefers vorschlagen, welches demnach zu dem Belieben des Haus-Vaters gestellet, und nur dieses noch erinnert wird, daß sich die Pfirsichen- und Apricosen-Kerne auch, so bald die Frucht völlig reiff, mit derselben, wie sie vom Baume kommt, stecken lassen, da dann bey jedem Kern ein kleines Pfälgen in die Erde zu stossen, damit man beym Jäten dem Keim keinen Schaden zufüge; Die andere Gattung der **Baum-Schule**, nemlich die

2) **Pfropff-** oder **Peltz-Schule**, ist in einem Garten ein auf zwey Schuh tieff wohl umgegrabener, und mit einem entweder von Natur gutem, oder aber wohl und gut zugerichteten Boden versehener Platz, worein man die aus der Kern-Schule genommene Wildlinge, nachdeme sie in derselben ein bis anderthalb Jahre gestanden, entweder im Frühling oder im Herbst ohne Verzug ein- und so weit von einander setzet, daß die Wurtzeln sich nicht viel berühren und dadurch einander am Wachsthum hinderlich fallen können. Und dieses kan ebenmäßig mit Aesten von solchen Bäumen, welche leichtlich Wurzeln schlagen, als zum Exempel: mit Quitten, Feigen, Granaten, und andern dergleichen also vorgenommen werden. Diese solchergestalt versetzte Bäumlein muß man zum wenigsten dreymahl des Jahrs umhacken, fleißig um dieselbe das Unkraut ausjäten, in den ersten zwey Jahren bey dürrer und heisser Witterung, der Gebühr nach, begiessen, und jedoch nicht zu viel beschneiden. Nach beschehener Pfropffung, können sie sodann an diejenigen Orte, wo sie beständig verbleiben sollen, versetzet werden. Einige bedienen sich gar keiner Kern-Schule, sondern schaffen sich Wildlinge oder Wild-Stämme an, und setzen sie so gleich in ihre Pfropf- oder Pelt-Schulen, allwo sie selbige, wann sie eingewurzelt, zu pfropffen pflegen. Der Nutzen dieser Pelt- oder Pfropff-Schulen ist dreyerley: Denn erstlich hat man iederzeit Bäume im Vorrath, solche an der abgestorbenen, krancken oder sonsten nicht viel taugenden Stelle zu setzen: Zum andern entstehet unter der grossen Menge derer in der Kern-Schule befindlichen Pflantz-Bäumlein keine Unordnung, welche bey Ermangelung einer Pfropff-Schule, sonst nicht wohl zu vermeiden wäre; und drittens kan der Eigenthums-Herr den allenfalls nicht nöthig habenden Uberfluß verkauffen, welches ihme die bereits daraus in seinen Garten verpflantzten Bäume gar leichte bezahlen wird: zu geschweigen der Früchte, so die annoch in der Schule stehende Bäume tragen, auch daß ein zweymahl-versetzter Baum weit schöner wächset, als wann er gleich aus der Kern-Schule in seine bleibliche Stelle versetzet wird. Endlich ist bey der Stein- und Kern- sowohl als bey der Pelt- oder Pfropff-Schule noch zu erinnern, daß der Gärtner bey seinen Pflantz- und gepfropfften Bäumlein, nach ihren Arten, gewisse kleine Numern-Pfähle stecken, und, sowohl zu seiner, als eines allenfalls sich angebenden Käuffers Nachricht ein ordentliches Register darüber halten solle. In denen Baum-Gärten sind die Baum-Schulen ein Mittel, davon immer Nutzen zu ziehen, da sonst die Obst-Nutzung manches Jahr ausfält.

Baum-Schwamm, ist ein dichtes und gelb- oder braunes Gewächse, welches aus den alten Stöcken und Stämmen der Büchen, Eichen, Bircken, Fichten, Rüstern, weissen Pappel- und Nuß-Bäumen ꝛc. hervor zu kommen pflegt. Dergleichen Schwämme werden in einer scharfen Salpeter-Laugen abgekocht, nachmahls getrocknet, und wohl geschlagen, da man sie dann zu Zunder gebrauchen kan. Der Schwamm vom Lerchen-Baum, in den Apothecken Agaricus oder Lerchen-Schwamm genannt, wird in das männliche und weibliche Geschlecht eingetheilet, davon jenes schwartz, dieses aber weiß, weich, leicht zerbrechlich, und im Munde zuerst süßlich, hernach aber bitter ist, und seinen Nutzen in der Artzney hat. Siehe Schwamm.

Baum-Stützen, erfordern diejenigen Obst-Bäume, deren Aeste durch die daran hängende Früchte dermassen beschweret werden, daß sie sich zur Erde biegen, und daher zu besorgen, sie möchten entweder durch die Winde abgerissen, oder durch die Schwere der Früchte abgedrücket werden. Man nimmt aber zu Stützen, nach Proportion der Bäume und Aeste, lange oder kurtze, starcke oder schwache Stangen, welche am besten oben zwieselicht oder Gabelförmig sind, damit die Aeste desto gewisser auf solchen Stützen ruhen können. Zwischen denen Aesten und Gabeln soll billig eine Unterlage von alten Hadern oder Stroh und dergleichen seyn, damit die Rinden der Aeste durch das Hin- und Herstossen der Winde nicht abgerieben und verletzet werden mögen. Dieses Stützen muß bey Zeiten geschehen, und nicht,

bis

bis die Aeste sich schon abwerts gebogen, damit gewartet werden, immassen alsdann selbige, wann man ihnen durch Unterstüzen zu Hülfe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können. So bald das Obst von den Bäumen, sollen auch die Baum-Stüzen wieder ausgezogen oder weggethan, und sodann an einem trockenen Ort zu künfftigem weitern Gebrauch wohl verwahret, was aber davon zerbrochen oder faul, zerhauen und in die Küche verbrauchet werden.

Baum-Wachs, so auch Pelz- oder Pfropff-Wachs genennet wird, weil man es beym Pfropffen und zu Verstreichung der schadhafften Bäume gebraucht, muß die Sonne sowohl als den Regen erleiden können, und dahero weder zu linde, daß es von der Sonnen-Hitze nicht schmelze, noch zu harte, daß es von einem kalten Regen nicht leichte abfalle, mithin also mit besonderm Fleiß verfertiget werden. Zum gemeinen Baum- oder Pfropff-Wachs nimmt man zu einem Pfund Wachs, ein Pfund weisses Hartz, und drey Viertel Pfund Terpentin; zerlässet dasselbe allgemach über dem Feuer in einem Pfännlein, und rühret es fleissig durch einander, darnach schüttet man dessen ein wenig in kaltes Wasser, und arbeitet es starck mit saubern Händen. Ist es zu hart, so muß man demselbigen mit mehrerm Terpentin zu Hülffe kommen; da es aber zu gelinde, muß man mehr Wachs und weisses Hartz, oder, da dieses letztere nicht vorhanden, nur Pech darzu nehmen: denn dasselbe hält insonderheit das Regen-Wasser wohl auf, daß es nicht in den Spalt oder in die Rinde kommen mag, massen solches sowohl denen Stämmen als Schossen sehr schädlich ist, absonderlich aber an denen Nussel-Bäumen, die zu Zeiten gar darvon verderben. Wann man in diese Compoſition etwas leinenes eintaucht, und nach der Grösse des Schadens an einem Baum iedesmahl ein proportionirtes Stücklein abschneidet, so kan man viel von diesem Pfropff-Wachse ersparen. Es kan auch dergleichen Wachs-Leinewand zu Bedeckung der Pfropff-Spalten im Stamme mit Nutzen gebraucht, und das Pfropff-Reiß solchergestalt vor Wasser-Schaden verwahret werden. Vor allen andern Baum- und Pfropff-Wachsen, wird folgendes denen Garten-Liebhabern sehr recommendiret. Rec. Wachs 1 Pfund, Terpentin 1 Pfund, Schiff-Pech 1 Pfund, ungesaltzene Butter 1 Unze, Vogel-Leim 2 Unzen, Myrrhen und Weyrauch iedes 1 Quintlein, Schwefel eine halbe Unze; Dieses alles lässet man zerachen, rühret es wohl unter einander, und machet Zapffen davon. Je älter dieses Wachs wird, ie besser ist es, und dauret dasselbe wohl ins zwantzigste Jahr. Dieses Wachs, wenn man einen Baum-Schaden einmahl recht damit bestrichen, wird nicht abweichen oder herab fallen, auch keine Nässe noch Lufft darzu lassen, bis daß die junge Rinde den völligen Schaden überwimmert hat, also daß es auch vor eine gute Baum-Salbe zu gebrauchen ist.

Baum-Wantze, ist ein fliegendes und schädliches Ungeziefer in einem Garten, welches die Rosen-Knöpffe frisset, und andere Blumen und Blüthen verderbet. Die Baum-Wantzen stincken so arg, als die gemeinen Wantzen, und können durch Wein-Essig vertrieben werden, als worvon sie sterben, wann nur die Pflantzen, worauf sie kommen, damit besprenget sind.

Baum-Wolle, ist ein Gewächse des nächstfolgenden beschriebenen Baumes, womit ein grosser Handel getrieben wird, so daß allein der Sinesische Kayser davon 250000 Ducaten jährlich Einkommen geniessen soll. Wir unsers Orts bekommen sie meistens aus Italien, Cypern und der Levante. Sie wird häufig in Faden gesponnen, und zu Parchet, Fatonen, verarbeitet, nicht weniger auch zum Verstricken und anderer Geräthschafft verbrauchet. Auch bedienet man sich derselben, in einige Kleider zwischen das Futter zu legen, damit solche dadurch paufficht werden, und auch wärmer halten. Ingleichen schreibt man ihr die Tugend zu, daß sie zu Pulver verbrannt, und sodenn in die Wunden gestreuet, das Blut stille.

Baum-Wollen-Baum, ist ein ausländisches Gewächse, dessen es verschiedene Arten in Ost- und West-Indien, in Africa, Cypern, Candia, Maltha und Apulien giebt. Der gemeinste Baum-Wollen-Baum, so in denen iezterwähnten Provintzien wächset, und bey uns hier und dar in vornehmen Gärten gefunden wird, ist mehr eine Staude, als ein Baum zu nennen, indem er selten über drey bis vier Fuß hoch wächset, hat breite und in drey Theile gespaltene Blätter, wie die Weinblätter, so aber kleiner und weißlichter sind. Die Blüthe hat die Gestalt einer Glocke, und eine gelbe Farbe, welche gegen der Mitte zu, und am Rand herum etwas purpurfärbig ist. Die Frucht, worzu aber dieses Gewächse nicht leicht bey uns gelanget, ist platt, breit und haaricht, in Gestalt einer grossen Nuß, und inwendig in drey oder vier Quartiere abgetheilet. Wenn dieselbe recht zeitig, so springet sie von sich selbsten auf, und zeiget uns die schöne weisse und zarte Wolle, welche so dicht und harte beysammen ist, daß in einem ieden Quartier, wenn mans aus einander zerret, eine Hand voll Baum-Wolle ist, und einer menschlichen Hand unmöglich fället, solches, wie gerne man auch wolte, wieder in ein so kleines Gebäude, wie es vorhin gewesen, zusammen zu bringen. In dieser Wolle lieget der Saamen verborgen und eingewickelt, welcher länglicht ist, und fast denen Cubeben gleichet. Derselbe wird im Herbst gesäet, muß aber zuvor drey Tage in Schwein- oder Küh-Mist-Wasser eingeweichet werden, und will beständig einen mehr trockenen als feuchten Boden haben.

Baur, siehe Bauer.

Baur, siehe Vogelbaur.

Bauren-Senff, ist ein Blumen-Gewächse, dessen man so vielerley verschiedene Gattungen hat, daß Tabernæmontanus derselben zu seiner Zeit neunzehen, Caspar Bauhinus aber bis viertzig gezählet. In denen Gärten wird gebauet, der geschirmte Cretische Bauren-

Senff,

Senff, der grosse Cretische Bauren-Senff mit weissen Blumen, und der Bauren-Senff mit Levcojen-Blättern, welche stets grün bleiben, und im Julio und Augusto blühen. Ihr Saame ist am Geschmack so scharf wie ein Senf, daher auch die Pflantze ihren Nahmen bekommen, es wird aber derselbe bey uns nicht alle Jahr zeitig, daher ihre Vermehrung durch Zerreissung der Stöcke geschehen muß. Sie können die Kälte nicht vertragen, und müssen deshalber auf den Winter beygesetzet werden. Des Ungarischen Bauren-Senffs, sind dreyerley Gattungen, deren Blumen weiß, blau und Leib-Farb im Junio hervor kommen, und den gantzen Sommer über bleiben, bis sie der Reif vertreibet. Sie werden im April in Beetlein gesäet und besaamen sich hernach selbst, oder durch Zerreissung der Stöcke, ingleichen durchs Absäugeln vermehret. Diese Pflantzen stehen am liebsten in fettem Erdreich, und haben fast die Eigenschaften des ordentlichen und gemeinen Senfs, oder auch der Garten-Kresse, und werden unter die Gegen-Gifte gebraucht.

Bech, s. Pech.

Becher, wird die Art eines Trinck-Geschirrs genennet, welches die Form eines abgeschnittenen Kegels, oder eines seiner Spitze beraubten Coni führet.

Becken, heisset ein iedes geraumes und mit einem Rand etwas vertieftes Geschirr, welches nach seinem mannigfaltigen Gebrauch, auch von unterschiedener Materie gemacht wird, und eben auch daher mancherley Benennung bekommet, als da ist Tauf-Barbier-Hand- oder Wasch Becken u. s. f.

Becker, ist eine Person, so mit allerhand Mehl-Teig von unterschiedenen Feld-Früchten, vornemlich aber Rocken und Weitzen, dergestalt umzugehen weiß, daß er daraus eine schmackhafte und gesunde Speise, als Brot und Kuchen, zuzubereiten geschickt ist. Ob nun wohl die darzu ausgelernte ein besonders Handwerck ausmachen, welches nunmehr eines der vornehmsten und nothwendigsten, die sich wiederum in die Fast-Kuchen- und Los-Becker eintheilen, (davon weitläuftig nebst ihrem nöthigsten Werckzeuge in dem Natur-Kunst-&c. Lexico, unter eben diesem Worte gehandelt wird) so daß in denen Städten, ausser einer gewissen von der Obrigkeit bestimmten Zahl, niemand bey grosser Strafe sich unterfangen darf, einen Back-Ofen anzulegen, um darinnen vor sich, vielweniger vor andere, Brot zu backen: So ist es hingegen auf dem Lande einem ieden erlaubt, vor seine eigene Haushaltung, einen Back Ofen zu setzen, und darinnen nach seinem Gefallen, entweder vor sich, oder auch vor andere zu ieder Zeit zu backen, siehe unten Brot-Backen Es sey denn, daß die Herrschaft, wie sie an einigen, doch wenigen Orten damit berechtiget, einen Zwang Back-Ofen halte. Wie und auf was Weise im übrigen die Becker, das feine und schmackhafte Rocken- und Weitzen-Brot, auf den Kauf zu backen begünstiget seyn, solches geben die zu aller Zeit hier und da in das Land ergangene hochlöbliche und richtig supputirte Brot- und Becker-Ordnungen, worzu 1599 schon Churfürst Friedrich, und Pfaltz-Graf am Rhein, den Anfang gemacht. Worauf aber solche gedachte Ordnungen sich allermeist gründen müssen, und auf was Weise das darzu höchstnöthige Brot-Backen vorzunehmen, ja wie endlich nach Einrechnung derer darbey noch aufgehenden Unkosten, am Einkauf des Getreides, Mahl-Groschens, Holtz, Feuerung u. d. gl. die rechte Taxe eines ieden Pfund Brotes nach seiner verschiedenen Art ausfündig zu machen, solches findet man beysammen in einem gedruckten Bericht von Brot-Backen, welchen in 4to. 1616 Sebald Müller zu Leipzig auflegen lassen. Es verdienet allerdings dieses Buch, wegen seiner Materie gelesen zu werden; da es aber in wenigen Händen mehr seyn dürfte, soll nicht nur an diesem Ort, sondern auch hin und wieder dasjenige daraus angeführet werden, was einem sorgfältigen Haus-Vater, zu seiner Zeit Nutzen schaffen kan. Indem nun gedachter Autor anführet, daß zum Grund aller Becker-Ordnungen nicht allein zuförderst ausgemacht seyn müsse, wie viel Kleye und wasserley Mehl aus einem gantzen vermeßten Scheffel Korn oder Weitzen gemahlen, auch wie viel Brot daraus gebacken werden könne, sondern auch die vielfältigen davon gemachten Proben erwiesen, daß das Mehl durch den Zusatz von Wasser bey dem Einteigen, durch das Saltz und den Sauer-Teig augmentiret und vermehret werde; also schreibet er sodenn ferner, als von einer ausgemachten klaren Sache, daß, so oft ein Bürger dem Becker 5 Pfund Mehl reichet, müsse der Becker dem Bürger 7 Pfund Brot liefern, also und auf diese Weise müssen aus 90 Pfund Mehl 126 Pfund Brot, nach Abgang aber 2 oder 3 Pfund Kleye, 120 Pfund Brot, und nach Abgang 15 Pfund Kleye, aus 75 Pfund feinem Mehl 105 Pfund Brot erbacken werden können: Denn eines Theils Brot wird aus dem feinsten gesichten Mehl, andern Theils aus diesem und dem Mittel-Mehl zusammen, und anderes aus noch schlechtern, da Mehl und Kleye fast beysammen bleiben, ja wohl gar aus blossen ausgesichten Kleyen gebacken, welche letzte Art aber auf den Kauf zu backen gäntzlich verboten. Man kan auch in dem 2 Theil des allezeit fertigen Rechen-Meisters Herrn Böhlers die angehängte Mahl- und Back-Probe nachschlagen, wo dieses alles umständlich zu finden. Ein Land-Wirt braucht auch diese Ausrechnung und Vorsicht bey dem Brot-Backen vor das Gesinde und die Fröhner, wobey sonst vieler Betrug vorgehet, wenn man sich nicht darein finden kan. In des Herrn von Feldecks Böhmisch- und Oesterreichischen Haushalter findet man zu dem Ende p. 338, 339 eine noch kürtzere Nachricht und Tabelle.

Been-Gras, Beinbrech-Gras, ist eigentlich ein Norwegisches Gewächs, das dem ersten Gras, so nach dem Winter an allen feuchten Orten hervor kommt, gleichet, wovon das Vieh, welches es zu der Zeit begierig hineinfrißt, mager, gering und entkräftet wird, daß ihm die Knochen überall ausstehen, auch diese

diese davon so weich werden, daß man sie beugen kan, weshalben sie fast nicht mehr darauf gehen können. Das Mittel, so dauor zu gebrauchen, sind gedörrte und pulverisirte Knochen eines andern Viehes, so an eben dieser Kranckheit gestorben, welches ihnen, nachdem sie es in dem gewöhnlichen Futter mit zu fressen bekommen, das Wasser häufig aus dem Halse treibet, worauf sie alsdenn wieder gesund werden. Man weiß auch daselbst aus diesem Kraute eine Salbe zuzubereiten, mit welcher die zerbrochenen Knochen der Glieder sich wieder gleichsam zusammen leimen lassen.

Beere, sind die Früchte von gewissen Bäumen und Pflantzen, so entweder als einzelne Körner, wie die Wachholder- Johannis- Schwartz- Schiß- Preussel- oder andere dergleichen Beere wachsen, oder aber, da eine Beere aus vielen kleinen saftigen und an einander stehenden Beerlein zusammen gesetzet ist, wie die Him- oder Hindbeer, Brom- und Maulbeer ist. Den Nahmen Beere führen die Arlsbeere, Attichbeere, Berbisbeere, Brombeere, Brustbeere, Creutzbeere, Drosselbeere, Eber- Eschen- oder Vogelbeere, Elsebeere, Erdbeere, Faulbeere, Heidel- oder Schwartzbeere, Him- oder Hindbeere, Hollunderbeere, Johannisbeere, Lorbeere, Maulbeere, Preusselbeere, Rhein- Weiden- oder Hartriegelbeere, verschiedene Arten Schißbeere, Stachelbeere, Wachholderbeere und Weinbeere. Welche zum Theil frisch genossen, zum Theil gekreugt, zum Theil eingemacht, und zum Theil in der Artzney, auch zum Vogelfang gebraucht werden.

Beer-Hacke, s. Hacke, it. Weinbau.

Beer-Kraute, s. Kraute, it. Weinbau.

Beer-Lappen, ist ein rundes mosichtes Wald-Kraut, so sich mit kleinen weissen Fäserchen an die Erde und Felsen hänget. Im Junio trägt es gelbe runde Zapfen wie die Haselstauden. Der Saame dienet in Blutflüssen, Durchbruch, Rothen-Ruhr, Nieren-Geschwüren und Stein.

Beer-Raute, s. Raute.

Beet oder Beth, ist eigentlich ein langer und nicht gar zu breiter abgetheilter Raum, eines wohl zugerichteten Bodens, und weil dieser nach demjenigen Gebrauch, wozu er Nutzen schaffen soll, zu rechte gemacht und bearbeitet werden muß, als suche dieses Worts verschiedene Bedeutung ferner unter dessen Special-Benennungen, als Acker-Beet, Blumen-Beet, Garten-Beet, Mist-Beet, Pflantz-Beet.

Beflügelter Wald, ist ein mit denen zur Jagd gehörigen durchgehauenen Flügeln versehener Wald. Siehe Flügel.

Befühlen, sagt man, wenn die wirtliche Haus-Mutter fleißig nach denen Hünern siehet, und dieselben gehörigen Ortes visitiret, ob sie bald legen werden: Denn weil manche Hüner ihre Eyer an einem Ort legen, wo man selbigen nicht beykommen kan, oder aber selbige gar, so bald sie solche geleget, wieder auffressen, so muß man ein wachsames Auge auf sie haben, damit aller Schaden verhütet werden möge. Diese Untersuchung wird am bequemsten des Morgens angestellet, ehe die Hüner aus ihren Stalle gelassen werden, da denn diejenigen, welche diesen Tag am ersten legen dörften, so lange eingesperret verbleiben, bis sie ihr Ey ordentlich gezinset, die andern aber, von denen auf diese Zeit keine Ausbeute zu hoffen, geniessen die Freyheit.

Begiessen, ist eine Garten-Arbeit, wodurch alle Garten-Gewächse zu einem guten und glücklichen Wachsthum befördert werden. Das

Begiessen der Bäume, soll bey einfallender Dürre und grossen Hitze, in denen Sommer-Monaten des Morgens früh vor der Sonnen Aufgang, oder auf den Abend, um derselben Niedergang, geschehen, die Bäume aber vorhero, so weit ihre Wurtzeln gehen, umhacket werden, damit die Feuchtigkeit desto besser zu denenselben eindringen, und das Erdreich durch die Sonne nicht erhärtet werden möge. Zum Begiessen bedienet man sich des Regen- oder andern stillstehenden und durch die Sonnen-Hitze gleichsam gewärmten Wassers, oder des Küh-Mist-Gauche oder Mist Pfützen-Wassers, womit auch die jungen im Martio versetzten Bäumlein, wenn sie nicht fortwachsen wollen, sonderlich aber um die Wurtzeln herum begossen werden sollen, weilen alle kalte, fleißte, scharfe, gesaltzene und salpeterische, Quell- und Brunnen-Wasser an den Bäumen eine schädliche Wirckung haben. Noch viel weniger können es die zarten Pflantzen im Kuchen- und Blumen-Garten leiden, dahero, wo man zu deren Begiessung Wasser aus denen Schöpf-Brunnen herholen muß, so giesset man solches vorhero in viereckigte von Pfosten gemachte und in dem Garten an gelegenen Orten in die Erde eingesenckte wohl vertheerte Wasser-Kästen, oder in grosse Fasse und Zuber, welche ebenfalls hier und dar im Garten eingegraben werden können, lässet es einen Tag oder zween an der warmen Sonnen stehen, mischet auch wohl etwas weniges von Küh- oder Schaf-Mist darunter, und begiesset sodann damit im Sommer des Abends, da es im Frühling des Morgens früh geschehen soll. Die Spreng-Kannen oder Spritz-Krüge, je kleinere Löchlein sie haben, je besser und tauglicher sind sie, weil das Wasser gleichsam mit einem Thau oder subtilen Regen sich durchsichtet, und man im Begiessen ein gutes Maaß damit halten kan. Zu den Melonen, Gurcken und dergleichen, so man nicht alle Tage begiessen, sondern nur in einer gleichen Befeuchtung halten will, kan man einen Topf voll Wassers etwas erhöhet setzen, und ein wollenes vorhero durchaus angefeuchtetes Band hinein hängen, dergestalt, daß das kürtzere Ende in den Topf bis auf den Boden lange, das grössere Ende aber an die Wurtzel der Gewächse reiche, (denn die Blätter oder Reben dürfen nicht naß werden), so ziehet das Wasser durch das feuchte Band bis an die Wurtzel, so lange, bis kein Tropfen mehr im Topfe ist, welcher, so oft es nöthig, allemal wieder vollgegossen werden muß.

Begiessen, ist auch eine Verrichtung einiger Köche, da sie nemlich den am Spiesse gehenden Braten, oder die auf dem Rost über Kohlen liegende Speisen, zum Theil mit zerlassener Butter, theils aber auch mit dem ausgebratenen Fett begiessen, wodurch die Speisen mürbe und schmackhaft gebraten werden, und eine gelbe, iedoch weiche Rinde bekommen. Weil es aber leichte versehen, daß der Braten an einem Orte allzu schwartz werden kan, Papier aber darum zu binden, um dieses dadurch zu verhüten, nicht allzeit zu reinlich, und auch daher bey dem Begiessen eine fleißige Aufsicht und gute Dirigirung des Feuers beständig von nöthen; als wird von vielen die Frantzösische Manier, da man den Braten mit gantzem Speck überleget dem insgemein eingeführten Begiessen mit Recht vorgezogen.

Behälter, s. Fischhälter.

Behalter, s. Schranck.

Behältniß, ist ein Jagd-Terminus, und heißt ein Dickigt oder morastiger Ort, wo das Wildpret gerne seinen Aufenthalt hat.

Behängens-Zeit, geht bey der Jägerey an, vor der Hirsch-Feiste, oder ehe der Hirsch feist wird, da man die Leit-Hunde auszuführen und abzurichten pflegt.

Behen, s. Bähung.

Behner, ist ein von Weiden geflochtener ablangrunder mit einem Mulden-förmigen Boden, und oben in der Mitte mit einem hölzernen Quer-Bügel versehener Korb, dergleichen man von verschiedener Grösse in denen Gärten zum nöthigen Gebrauch haben muß.

Beich-Faß, ist eine Art von Asch-Gefässe, darinnen man die Wäsche mit warmer Lauge durchziehen, und dieselbe hernach durch den Boden wieder ablaufen lassen kan. Zu dem Ende stehet nicht nur dieses Faß insgemein auf hohen Füssen, daß unter das Zapfen-Loch eine Gelte oder anderes Gefäß gesetzet, und die abziehende Lauge oder Brühe darein gesammlet werden kan, sondern es ist auch in dessen Boden ein Loch, so mit einem eben so langen Zapfen und wohl noch etwas darüber, als das Faß tief ist, zugesteckt, auch gehet dieser Zapfen wohl noch in einem an der Daube befindlichen Rehr, daß er vor der darein gelegten Wäsche unachindert aufgezogen und wiederum niedergeschlossen werden könne Die Arbeit selbst, welche die Wäscher darinnen mit der Wäsche vornehmen, wird das Beichen, oder an manchen Orten das Laugen genennet, und bestehet hauptsächlich in folgenden: Nachdem die schwartze aus grober und Haus-Leinwand, Strümpfen und dergleichen bestehende Wäsche in dieses Faß eingeleget, wird, wiewohl nur an einigen Orten, zu allererst kaltes Wasser darüber gegossen, und sogleich durch das Zapfen-Loch dieses wiederum abgelassen, welches zu dem Ende geschiehet, daß die trockne Wäsche dadurch erst angefeuchtet, und von der folgends darauf geschütteten Lauge um so viel eher durchzogen werden möge, denn nach diesen wird zu unterschiedenen malen, da immer die Lauge gleichsam Grad-weise, wärmer und wärmer, bis es endlich gar siedend gemacht worden, selbige damit auf gleiche Art durchzogen, und endlich gehörig ausgewaschen.

Beifuß, s. Beyfuß.

Beil, ist eine Art von Aexten, aber breiter, an der Schärfe geschweifft, und nur auf der rechten Seite zugeschliffen, welche mit einem kurtzen etwas gekrümmten Helm oder Stiele versehen ist, und nach seiner unterschiedlichen Grösse, in einer Haushaltung, auch seinen besondern Nutzen hat. Die gar grossen Beile mit Spitzen führen die Zimmerleute, und geben solchen den Nahmen Breit- oder Schlicht Beile. Die, so man zu Zerhackung des Fleisches gebraucht, werden Fleisch-Beile genannt. Die Hand-Beile, welche noch kleiner, als die beyden vorigen Arten, werden zum Weiden-Kopfen, Busch-Holtzhacken und Reiß-Bündel-machen, auch sonsten hier und dar in einer Wirtschaft nützlich gebraucht.

Beinbrecher, ist der Nahme einer unechten Art von Adlern, welche darum so genennet werden, weil sie die Gebeine der auf dem Raub erhaschten Thiere zerbrechen. Sie geben an Grösse und Courage denen Stein-Adlern wenig nach, horsten in den Felsen, und ernähren sich mit Hasen und andern kleinen Thieren. Die Farbe der Federn ist am Leibe weißlicht, falb und dunckelbraun vermengt, am Schwantze aber oben braun mit schwartzen Spitzen, und unten weiß; an der Kehle sind etliche dünne Federn, welche einen Bart vorstellen, die Füsse aber meistentheils mit Federn bedeckt, und das übrige, so bloß daran, von hochgelber, die Klauen hingegen von einer schwartz-glantzenden Farbe.

Beinbruch, an einem Pferde, ist ein gefährlicher Zufall, welcher sehr mißlich zu heilen, sonderlich wenn das Roß schon bey Jahren ist; ja falls auch die Cur wohl anschlüge, würde doch ein dergestalt verunglücktes Pferd nicht wieder in den Stand kommen, diejenigen Dienste zu leisten, so es zuvor gethan. Dem ohngeachtet hat man Mittel und Wege erdacht, den Beinbruch an einem Pferde, welches man dem Schinder noch nicht gerne überlassen will, folgender massen zu heilen: Vor allen soll man das Pferd in einem wohl vermachten Stand, und zwar oberhalb desselben, mit einigen am Boden starck angemachten grossen Schrauben und Haken, mit Gurten und breiten Bändern vornen und hinten also in die Höhe aufziehen, daß es in gleichem Gewicht hängt, und mit den Füssen ein oder zwo Spannen von der Erden schwebe, auch, ohnerachtet es keinen Fuß auf den Boden zu bringen oder zu setzen mächtig ist, nichts desto weniger seines Futters, in der etwas erhöheten Krippe, theilhaftig werden könne. Hierauf nimmt man Eibisch-Wurtz, Bibinell, Beinbruch, iedes ein Pfund, einen guten Löffel voll ungelöschten Kalch, und ein Viertel-Pfund gestossenen Mastix, kocht alles zusammen in Wein, daß es wird wie ein Mus, und schlägt, sobald

es vom Feuer kommt, sechs Eyer darein, rühret es alles fein warm um, streichets auf ein leinen Band, und schlägts also warm um den schadhafften Fuß, welcher hierauf, so starck man kan, gespänet oder geschindelt werden muß. Unter das Futter, soll man in währender Cur, pulverisirte Eibisch-Wurtz, Beinbruch und Bibinelle mischen. Wann der Beinbruch neu ist, so nehmet Tannen-Hartz und Jungfer-Wachs, iedes ein Pfund, und eben so viel Schwartz-Wurtz (oder Wall-Wurtz), zerstosset diese in einem Mörser, lassets mit einander sieden, und machets zu einer Salben; diese streichet auf ein lang leinen Tuch, schlaget solches, so warm es das Roß erleiden mag, um den Schaden, und verbindet es mit andern Tüchern, daß es warm bleibe; alsdann muß man es fest schindeln und alle drey Tage ein frisches Pflaster auflegen, auch iedesmahl wieder schindeln, und so lange damit continuiren, bis man Besserung findet. Wann nun der Fuß etwas erstarcket, so brauchet nachfolgende Bähung allweg über den andern Tag: Nehmet Attich, Pappeln, Quendel-Kraut, Woll- oder Wull-Kraut, Nachtschatten, grosse Kletten-Wurtz, Camillen, Schell-Kraut, Beyfuß und Wermut, siedet diese Kräuter in Wein oder Bier, bähet und waschet den Fuß wohl damit; machet ihm einen guten starcken Anstrich, und lasset es also vier Tage stehen, waschet denselben am fünfften Tage mit scharffer Laugen ab, und bähet ihn mit obgemeldten Kräutern wieder.

Bein-Bruch-Gras, siehe Been-Gras.

Beinbruch, Bein-Welle, Bruch-Stein, ist ein Stein, der an sandigten Orten, um Maynz, Cöln, Heidelberg, Darmstadt, Jena, Gerau, Berlin, auch im Mecklenburgischen, und in der Gegend Hirschberg in Schlesien, eben also unter der sandigen Erde, wie die Bäume über derselben in Stamm und Aeste wächset. Er siehet aus wie ein harter Kalch, darunter Sand gemenget und also verhärtet ist, inwendig hat er ein schönes weisses Marck voller kleinen Löchlein, und wird am besten zwischen den zween Frauen-Tagen gegraben. Er ist leichtlich zu finden, denn wo unter dem gelblichten Sand ein weisser fetter Sand Strich-weise durchgehet, da wird man diesen Stein zwey, drey, vier auch wohl mehr Ellen tieff, als eine gerad unter sich gehende, eines mittelmäßigen Armes dicke, und mit dünnen Zweigen versehene Wurtzel antreffen, welche aber erst ihre Härtigkeit an der Sonne erlangt, nachdeme der herumliegende Sand nur etwan eine Stunde vorhero weggegraben worden. Merckwürdig ist, daß dieser Beinbruch oder Bruch-Stein, an dem Ort, wo er ausgegraben worden, das folgende Jahr wieder nachgewachsen zu finden, nur daß dieß neue Stein-Gewächse um ein merckliches weicher und brüchiger ist, als das vorige. Dieser Stein, welcher eben daher seinen Nahmen bekommen, soll alle Arm- und Bein-Brüche an Menschen und Vieh, wann ihnen ein halbes oder gantzes Quintlein davon eingegeben wird, ohne Schmertzen und in gar kurtzer Zeit heilen, doch muß der Bruch dabey gebührend geschindelt und verbunden werden, daher sich die Wund-Aertzte dessen mit gutem Nutzen bedienen. In Pest wird er so wohl bey vornehmen Leuten, wie Sechs-Wöchnerinnen und in allerley Krankheiten der kleinen Kinder gebraucht, als auch von dem gemeinen Mann wider das Fieber eingenommen. In Bier gesotten, und solches getruncken, soll gut für die Colica seyn. Man macht auch ein gutes Bruch-Pflaster davon. Ein mehrers von den Tugenden und Præparirung dieses Steines, kan in Conr. Kunraths Medulla destillatoria nachgesehen werden.

Bein-Holtz, Mund-Holtz, siehe Rhein-Weiden.

Beinwelle, siehe oben Beinbruch.

Beinwelle, Wallwurtz, siehe Schwartzwurtz.

Beisse, siehe Baisse.

Beißker, ist ein Fisch, von dem man zweyerley Geschlechte hat, nemlich die Schlamm-Beißker und die Stein-Beißker, von welchen an behörigen Orten ein mehrers.

Beiß-Kohl, Beisse, Bete, siehe Mangold.

Beiß-Korb, oder Maul-Korb, ist ein von Eisen-Blech oder starckem Leder, fast in Gestalt eines Korbes verfertigtes Geschirr, worein beißigen Pferden, Maulthieren, Eseln und Hunden, das Maul gesperret, und ihnen das Beissen damit verwehret wird. Man pflegt auch dergleichen denen abgesetzten Kühen, wenn sie sich das Saugen an den Kühen nicht abgewöhnen lassen wollen, anzubinden und vorzuhängen.

Beiß-Rüben, siehe Rüben.

Beiß-Zange, Kneiff- oder Kneip-Zange, siehe Zange.

Beitze, siehe Baisse.

Beitzen, nennet man diejenige Art oder das Hülffs-Mittel, da durch scharffen Essig allerley Fleisch von wilden und zahmen Thieren vor der Fäulniß einige Tage, ja Winters-Zeit wohl einige Wochen praeserviret wird, welches also geschiehet: Nachdem man das Fleisch recht reine gewaschen, daß es, und sonderlich das Wildpret, nicht blutig, imgleichen was derbe Stücken, wohl halb gahr kochen lassen, und nach Gefallen ein wenig mit nicht allzu klarem Pfeffer abgepfeffert, wird es in ein thönern mit einer fein darauf passenden Stürtze versehenes Geschirr gelegt, scharffer Wein-Essig darüber gegossen, denn nach dem Bier-Essig bekommt das Fleisch einen bittern Geschmack, und mit einem leinen Tuch, so ebenfalls in dergleichen Essig genugsam angefeuchtet, überall umschlagen, mit dem Deckel recht zugedeckt, und samt dem Gefäß in einen kühlen Keller gesetzt: Hierauf muß fleißig darnach gesehen, das Fleisch zum öfftern umgewendet, das Essig-Tuch zuweilen abge-

abgenommen, ausgewaschen, und mit neuem Eßig angefeuchtet wieder darum geschlagen, ja wenn der alte Eßig seine Schärffe verlohren, dieser ab- und etwas neuer über das Fleisch gegossen werden. Doch ist darbey zu mercken, wie man meistentheils diejenigen Stücken Fleisch darzu erwählet, welche die wenigsten Knochen haben, und folglich vom Rind-Vieh die Lenden-Braten, Ober-Schalen und Riemen-Stücke: Vom Kalb-Fleisch die Vorder- und Hinter-Schlägel: Vom Schweine die Keulen oder Schincken, davon aber vorhero die Schwarte abgezogen werden muß, da es denn ein recht schmackhafftiges Essen abgiebt.

Bekreissen, siehe Bezirck.

Belauffen, wird insgemein von Hunden gebraucht, wenn sie sich mit einander vermischen, und aus eigenem Trieb sich zusammen finden: Da hingegen nach der weydemännischen Redens-Art dieses vermischen, wie bey den Pferden, alsdenn belegen heisset, wenn man nemlich einen Hund zu einer Hündin besonders ausliesset, und ihr selbigen aus gedachter Ursachen zugesellet.

Belege, sind Quittungen oder Scheine, über weggegebene Gelder, Getraide, oder andere unter den Titel Ausgab gehörige Sachen, wormit ein Rechnungs-führender Beamter oder Verwalter solche angesetzte Posten zu belegen hat, das ist, die Richtigkeit derselben zu erweisen, und folglich seine Rechnung wider die monita derer, so die Rechnung abnehmen, und sonst wegen aller Ansprüche zu justificiren.

Belegen wird gesagt, wann der Hengst zur Stutte oder zum Mutter-Pferde gelassen wird, solches trächtig zu machen; oder auch, wann man einen Hund mit einer Hündin sich vermischen läßt.

Bellen, siehe Pappel-Baum.

Bellen, dieses wird eigentlich von einem jeden Hunde gebraucht, wenn er durch einen lauten Ton sich hören lässet, und ist solches bey einem guten Haus-Hunde eine derer besten Tugenden, wenn, so bald er etwas fremdes im Hause ansichtig wird, er solches sofort durch sein Bellen und Anschlagen bekannt machet; Es ist aber auch eine weydmännische Redens-Art vom Fuchse, wenn er sich hören läßt, oder laut wird, welches gemeiniglich, wenn es anders Wetter und trübe werden will, geschiehet.

Bemahlen, heissen die Weyd-Leute: den Ort sehen und bemercken, wo der Vogel des Nachts über bleibet.

Benedicten-Wurtzel, ist ein heilsames Kraut, dessen man verschiedene Gattungen findet. Das erste Geschlecht ist die gemeine Benedicten-Wurtzel. Diese hat eine mit vielen Zäserlein behängte Wurtzel, so auswendig schwartz, inwendig roth, und eines kleinen Fingers dick ist. Sie giebt, wann sie im Frühling, und zwar im Vollmond gegraben, gereiniget, und am Schatten getrocknet wird, einen recht angenehmen Negelein-Geruch von sich; so man selbige aber zu anderer Zeit ausgräbet, ist sie ohne Geruch. Die Blätter sind rund, am Rande zerkerbt, und tieff gespalten, wie das Erdbeer-Kraut, grüner Farbe und rauh anzugreiffen, deren gemeiniglich fünffe an einem Stiele wachsen. Der Stengel wird anderthalb Ellen lang, braun-roth, haarig, und theilet sich oben in etliche Neben-Zweiglein, welche mit fünffblätterigen gelben Blumen besetzet sind. Wann diese, die den Tormentill-Blumen nicht ungleich kommen, abfallen, so folgen rauhe, braun-grüne Knöpflein, in Grösse einer Hasel-Nuß, und wie Kletten anzusehen; doch sind die Spitzlein nicht so scharff, sondern lind und weich. Ein iedes Spitzlein hat unten ein dickes Kölblein, das ist der Saame. Sie wird an ungebauten fetten und schattigten Orten, an Mauren, Zäunen und Hecken der Gärten und Felder angetroffen, wegen ihrer trefflichen Nutzbarkeit aber auch in die Gärten gepflantzt. Das Pulver von dieser Wurtzel getruncken stillet neben andern Bauch-Flüssen auch die rothe Ruhr, und vertreibet das Blutspeyen. Die gesottene Brühe aber von dem Kraut verbessert die Unverdaulichkeit des Magens, vertreibet das Grimmen, eröffnet die Verstopffungen der Leber, vertheilet die Winde und das geronnene Geblüte. Der Wurtzel öfterer Geruch stärcket das Hertz, und erquicket die Lebens-Geister. In den Gewand-Kasten oder Kleider-Schranck gelegt macht sie die Kleider wohlriechend, und vertreibt die Schaben. Wann ein Wein oder Bier schaal worden, und den Geschmack verlohren hat, darff man nur Benedicten-Wurtzel darein hencken, so kommet es wiederum zurecht, und gewinnet einen lieblichen Geruch und Geschmack davon. Von dieser Wurtzel wird ein Kräuter-Wein also gemacht: Man nimmt sechs Loth Benedicten-Wurtzel, zwey Loth Alant-Wurtzel, Betonien, Scabiosen-Kraut, Ehrenpreis und Cardobenedicten-Kraut, iedes drey Hand voll, Tausendgülden-Kraut, und Wermut iedes zwo Hand voll, thut dieses alles zusammen in einen halben Eymer weissen Wein, und läßt es vierzehen Tage also stehen, nach welcher Zeit man alle Morgen nüchtern, und bey dem Mittag-Essen nach der Suppe ein Gläslein davon trincken kan. Dieser Wein ist alten, insonderheit aber solchen Leuten, die einen kalten und undäuigen Magen haben, und mit Schwachheit des Haupts, Brust-Beschwerung und Verstopffung der Leber beladen sind, sehr nützlich. Die Wasser-Benedicten-Wurtzel, ist der erst-beschriebenen an Blättern und Stengeln gleich, die Wurtzel aber hat keinen so starcken Negleins-Geruch, sondern einen bittern Geschmack, und ist braunrother Farbe. Es wird auch eine Art mit gefüllten Blumen gesehen. Ferner findet man noch die Berg-Benedicten-Wurtzel, daran die Blätter viel grösser sind, als an der vorigen; die Benedicten-Wurtz mit Gundel-Reb-Blättern, die Italianische Benedicten-Wurtzel, und andere mehr.

Bengeln heisset so viel, als einem Hunde auf dem Lande, wo Waldungen, und in denselben Wild verhanden, einen Kleppel anhängen, daß er dem Wild nicht nachlauffen und dasselbe scheuchen kan. Es ist solches in denen Jagd-Ordnungen denen Unterthanen gemeiniglich bey Straffe auferleget, und ihnen so gar die Länge des Kleppels vorgeschrieben, wie davon weiter nachzulesen, was unter dem Wort Kleppel angeführet worden.

Benzoe oder auch Asand, ist ein lieblich riechendes Harz oder Gummi, so in Malacca, Sumatra und Java aus gewissen grossen Bäumen fliesset, wenn sie an ihrer Rinde verletzet werden. Es lässet sich gerne zermülben, wie der Weyrauch, und zergehet bald in der Feuchtigkeit; das beste, so wir aus Malacca bekommen ist schöne hell und gelb voll weisser Flecke, hat einen starcken Geruch. Dieses mit etwas Storax vermischet, klar zermalmet, in einen Brantewein geschüttet, und über einem gelinden Feuer davon abgezogen, giebt eine gute Tinctur, wovon einige Tropffen in klares, aber nicht warmes Wasch-Wasser gethan, und das Angesicht damit gewaschen, sehr reine und glatte Haut verschaffen, dessen sich das Frauenzimmer wohl zu bedienen weiß.

Berbisbeere, Weinschierling, siehe Saurach.

Bereiter heißt derjenige, welcher allerley besonders aber junge rohe Pferde und Wildfänge zum Reiten tüchtig zu machen, und dieselbe sowohl durch den Zaum und Cavesson, als die Spitz-Ruthe und Sporn zum Gehorsam anzugewohnen, auch sie zum Trab, Gallop, Carriere, Corbetten, und andern Lectionen, nach der Kunst abzurichten weiß. Er muß dabey ein jedes Pferd nach seiner Natur und Eigenschafft, auch innerlichen und äusserlichen Beschaffenheit vollkommen verstehen, dessen Fehler und Gebrechen, und wie solchen abzuhelffen, wohl zu unterscheiden wissen, und seine Straffen, Dräuungen und Liebkosungen nach der Neigung seines Pferdes also einrichten, daß es dabey scheine, er wisse des Pferdes Natur und Vermögen, und das Pferd hingegen wisse und thue seinen Willen. Und diese seine Kunst und Wissenschafft soll er, nach allen ihren Regeln, denenjenigen, welche seine Information verlangen, getreulich, leutselig und unverdrossen beybringen; vornehmlich aber denenselben eine gute Positur und Fermeté im Reiten angewöhnen, wie es so wohl zierlichen Reitern zur Parade, als auch in ernstlichen und lustigen Begebenheiten vorkommen kan.

Bergamotten, sind eine Art grüner, runder und mittelmäßig grosser Birnen, welche einen delicaten Geschmack und überaus häufftigen Safft haben. Man findet derselben verschiedene Gattungen, und zählet der Autor de l'Abregé des bons fruits deren funffzehen, wovon aber bey uns nur folgende drey Arten, nemlich die Sommer- oder gemeine Bergamotten, die Herbst- und Winter-Bergamotten die bekannteste und beliebtesten sind.

Berg-Benedicten-Wurtzel, siehe Benedicten-Wurtzel.

Berg-Falcke, siehe Falcke.

Berg-Fenchel, siehe Fenchel.

Berg-Fincke, siehe Buchfincke.

Berg-Hahn, siehe Birck-Hahn.

Berg-Henne, nennen die armen Bergleute eine geringe und bey vielen offt gewöhnliche Mahlzeit, die in einer auf das schlechteste zubereiteten Wasser-Suppe, nebst Käs und Brot bestehet.

Berg-Holder, siehe Hollunder.

Berg-Hüner, werden an etlichen, absonderlich aber an bergichten Orten, die Feld- oder Rebhüner genannt, siehe Rebhüner.

Berg-Keller, ist entweder ein in einem Felsen eingehauener Gang, in Form eines sonst gewöhnlichen erbaueten Kellers, ausser daß er nicht also geraume; oder man verstehet auch darunter ein nach gemeiner Art gemauertes Gewölbe, so in die Tiefe eines frischen Sand-Berges angeleget worden. Man bedienet sich derer, wenn man sie wegen der Beschaffenheit des Erdbodens haben kan, wo starcke Brau-Nahrung und viele Biere vorräthig auf dem Lager gehalten werden müssen. Offt wird der Eingang dererselben um besserer Bequemlichkeit willen mit einer überseulten Vorlage angebauet, da denn diese sogenannte Berg-Keller-Häusgen unten vor dem Eingang des Kellers einen feinen verschlossenen Raum zu allerley benöthigtem Gefäß und anderer Geräthschafft abgeben, über diesen aber zu oberst noch eine gute und bequeme Retirade vor eine Compagnie zu finden, welche in heissen Sommer-Tagen bey einem frischen Trunck sich zu ergötzen belieben.

Berg-Meise, siehe Meise.

Berg-Narde, siehe Narde.

Berg-Raute, siehe Raute.

Berg-Sanickel, siehe Sanickel.

Bergwercke, sind diejenigen Oerter, da man nach Ertzten Schächte senckt, Stollen treibet, Schürffe wirffet, und wo deren etliche oder viel in einem Reyer gebauet, und Ertzt und Mineralien, als: Gold, Silber, Eisen, Zinn, Bley, Kupffer, Quecksilber, Schwefel, Antimonium, Kobalt, Alaun, Kohlen und dergleichen gewonnen werden. Ein Haus-Vater möchte die allzugrosse und unermeßliche Lust, Bergwercke zu bauen, oder zu kauffen, mit unter diejenigen Dinge zählen, die ihn, gleich der Alchimie, durch einen lustigen und süssen Weg zur bittersten Armut führen können; gestalten er dabey sein angelegtes Capital auf Hoffnung wagen; an stat derer von Quartalen zu Quartalen erwartender Ausbeuten, offt eine Zubusse nach der andern bezahlen, das was er an einem Orte endlich gewinnet, an dem anderen wiederum zubüssen, und noch wohl zuletzt, weil die Hoffnung ungewiß und betrüglich, an stat des gehofften reichen Berg-Segens, zum armen Mann werden muß; allermeist, wann derselbe sein gantzes Capital, oder doch den meisten Theil davon, wovon man hausen und

leben

leben sollte, auf eine ungewisse Hoffnung unvorsichtiger und unbesonnener Weise darein gesteckt und vergraben hat. Doch dieses alles ist mit Unterschied anzunehmen. Siehe n. 11. im VIII St. der Leipziger Sammlungen. Wer Belieben hat, die bey Bergwercken gebräuchliche Redens-Arten und Terminos technicos oder Kunst-Wörter, nebst deren Bedeutung sich bekannt zu machen, kan solche, Alphabetischer Ordnung nach, im curieusen Natur- Kunst- Gewerck- und Handlungs-Lexico, noch besser aber in *Mineraphili* N. u. Cur. Bergwercks-Lexico ed. zu Chemnitz 1743, 8 finden.

Bericht, ist eine Verrichtung, welche in der Wirtschafft denen Wirtschaffts-Bedienten, z. E. Verwaltern, theils mündlich theils schrifftlich zu thun oblieget, wenn sie so wohl ordentlich als ausserordentlich auf besondern Befehl der Herrschafft und nach vorher gehender Untersuchung von einem wirtschafftlichen Object, Zweck, oder Geschäffte, so geschehen soll, oder schon geschehen ist, gründliche, kurtze, deutliche, wahrhaffte und treuliche Nachricht geben, und alles erzählen müssen. Einen solchen Bericht zu machen, wird erfodert: 1) die Sache selbst in der Wirtschafft, wovon er handelt, zu verstehen. 2) Und dabey im Stylo und der äusserlichen Form entweder ein vorgeschriebenes Modell oder aber die gewöhnliche Art zu beobachten wissen. Es ist zu Wirtschaffts- und Cammer-Berichten einige Anleitung in des Herrn Hofrath Jnckens Grundriß der Einleitung zu denen Cameral-Wissenschafften II Th. p. 558-563 und p. 599-631 gegeben.

Berichten, sagt man vom Falcken, an statt zahm machen.

Bermen, siehe Hefen.

Bernstein, suche Agtstein.

Berohren, heisset in dem Bauwesen, wo man gern das Holtzwerck an denen Decken und Wänden gleich den gemauerten bewerffen, und ihm ähnlich machen will, und dahero dieses mit Rohr überziehet. Es wird aber solches auf folgende Art verrichtet: Man nimmt ausgewachsenes, aber nicht allzustarckes Rohr von Schilff, das in den halb sumpfigen Orten zu wachsen pfleget, schabet die äussere dünne Schaale davon ab, darauf wird solches von einem Maurer bedächtig befestiget, so, daß nicht bald starckes, bald schwaches neben einander zu liegen komme, und der ausgeglüete nicht allzustarcke Drat immer über das Creutz gezogen, und durch kleine also genannte Rohr-Zwecken angenagelt werde. Man pflegt auf solche Art nicht nur das Holtz an den ausgemauerten Wänden, und die Balcken, sondern wohl gar gantze mit Bretern beschlagene und ausgeschalte Decken mit Rohr zu überziehen, und nachmahlen zu gipsen, wie denn, wenn dergleichen berohrte Oerter nur mit gewöhnlichem Mörtel zu bewerffen, man iedesmahl etwas Gips darunter zu machen pfleget, damit der Bewurff fein zusammen halte.

Berschling, siehe Parsch.

Bertram, ist eine Pflantze, welche Blätter wie der Rosmarin hat, sie sind aber etwas breiter, fetter und dabey ein wenig ausgeschnitten, trägt eine weisse, inwendig mit einem gelben Stern versehene Blume. Die Wurtzel, so Bertrams- it. auch sonst Speichel- oder Geiffer-Wurtzel genennet wird, inmassen sie im Mund gekäuet den Speichel nach sich ziehet, ist ohngefähr einer Spannen lang, Daumens dicke, schwärtzlicher Farbe, und etwas zasericht. Von dem Kraut wird mit Eßig und Zucker eine gute Salse oder Tuncke gemacht, welche zum Gebratens auf die Tafel gegeben, und von vielen hoch gehalten wird. Die Wurtzel hat eine scharffe anziehende Krafft und ist wider Haupt-Flüsse, Schwindel und alle kalte und feuchte Gebrechen gut. Jn Eßig gesotten, und in dem Mund, so warm man es erleiden kan, gehalten, vertreibt sie den aus kalten Flüssen entstandenen Zahnschmertzen. Wer haben will, daß sein Bier lang gut bleibe, und nicht sauer werde, der nehme zwey Loth Bertram-Wurtzel, schneide sie klein, thue eine gute Hand voll ebenfalls klein zerschnittenes Tausendgülden-Kraut darzu, und hencke solches zusammen in einem Säcklein ins Bier.

Beschalen, ingl. Ausschalen, wird von den Decken in den Gemächern gesagt, wenn sie mit leichten rauhen Bretern beschlagen werden, welche man auch Schal- oder Beschlag-Breter nennet, um daß man sie nach dem Berohren bewerfen, und nach Gefallen gipsen könne. Es werden aber die Breter, so wie sie seyn, ohne daß sie gefügt und gehobelt würden, angenagelt. Auch hat man ebenfalls im Gebrauch, die Sparren des Daches hinter den Ziegeln mit glat gehobelten Bretern zu verkleiden und auszuschalen.

Beschehlen oder Beschellen, nennet man, wann der Hengst zur Stutte oder Mutter-Pferd gelassen, und dieses von jenem besprungen wird. Es pfleget auf zweyerley Art zu geschehen, wovon die eine frey Beschellen, die andere von der Hand aus Beschellen, genennet wird. Das freye Beschellen oder Einlauffen heisset man, wenn ein Hengst unter den Stutten so lange herum lauffen, und sie bespringen darff, bis diese jenen nicht mehr achten. Diese Art zu beschellen wird nicht besonders ästimiret: Denn 1) giebts der Augenschein, daß die Stutten den Hengst offtermalen sehr schlagen, auch zuletzt dahin bringen, daß er sich der Stutten gar nicht annehmen darff, sondern wenn er schon gerne steigen wollte, so darff er aus Furcht der Streiche, die er von ihnen bekömmt, nicht hinzunahen, absonderlich aber wollen diejenigen, so Jungen haben, den Beschaller nicht zu sich lassen, daraus denn folget, daß dieselbigen Stutten erst spat im Sommer hinaus roßig oder struttig werden, und des Beschellers begehren, solcher Gestalt aber gar spate Füllen, welche nicht für gut gehalten werden, zu fallen pflegen. 2) Befindet man auch, daß der Beschaller sich offtmals in eine Stutte verliebet, derselben stets anhänget und nachlauffet, die andern aber unbedienet gehen lässet, dadurch offtmals viel Stutten unbeschellet bleiben, welches bey einer Stutterey kein geringer Schade ist. 3) Lauffen sich die

Beschceller auf der Weide ab, fressen nicht, und treiben die Wilden oder Stutten stets zusammen, steigen auch mehr und öffters, als ihnen gut ist, dadurch sie sehr von Leib und Kräfften kommen, und ihr Steigen dahero desto nichtiger und krafftloser wird, welches alles eine Ursache ist, daß sie nicht lange dauren und zu gebrauchen sind, sondern gerne blind, krumm und lahm werden. Die andere Art, nemlich das Beschellen von der Hand aus, ist, wenn man den Beschceller nicht frey, sondern mit der Halffter gezähmt, auf die Stutte, welche ebenfalls mit Stricken und Riemen gespannt ist unter des Hengst-Manns oder Stutten-Meisters und der Stall-Knechte Beyhülffe, förmlich springen läßt. Diese Art wird vor weit besser, als die erstere, gehalten: Denn 1) kan man zu einer ieden Stutten einen Beschceller lassen, welchen man will, welches sich beym Ein- oder Unterlauffen nicht thun lässet. 2) Kan man einen Beschceller verschonen, daß er sich nicht abarbeite und ablauffe, (als wie sonst zu geschehen pfleget, wann sie frey und ledig unterlauffen), sondern daß er seine Sprünge thue, so viel, und wann man will. 3) Kan man sie auch desto besser warten, mit Essen, Trincken, und sonst allerley guter Pflege, deren sie zur Zeit des Beschellens sonderlich vonnöthen haben. 4) Kan man auch verhüten, daß die Stutten die Beschceller nicht schlagen, oder denenselben sonsten einen Schaden zufügen: Denn so man sichet, daß eine Wilde den Beschceller nicht gerne leiden will, kan man ihr die hintern Füsse an die vördern spannen, und alsdann den Hengst ohne alle Gefahr zulassen. Man soll aber vorhero wohl Achtung geben, ob auch die Stutte, so man belegen will, struttig und geschickt dazu seye: Denn wo dieses nicht ist, da wird auch der Sprung vergebens seyn. Was die Beschellungs-Zeit anlanget, ist die bequemlichste hierzu der Frühling, und zwar etwan acht Tage nach der Tag- und Nachtgleiche, nemlich vom acht oder neun und zwantzigsten Martii an bis den drey oder vier und zwantzigsten Maji, iedesmals zwischen dem Neu-Mond und Voll-Monde. Denn weil eine Stutte eilf Monat und zehen Tage, oder doch nicht viel weniger zu tragen pflegt, so erreichet sie solcher Gestalt übers Jahr die Frühlings-Zeit wieder, das Fohlen aber kan von seiner Mutter auf der guten frischen Weide desto besser ernähret werden, und den ersten Antritt seines Wachsthums mit desto mehrerm Vorschub fortsetzen und ausführen. Die Herbst-Füllen hingegen werden von den wenigsten für gut gehalten, weil sie wegen der bald darauf folgenden Winterkälte meistentheils schwach, und also stecken bleiben.

Beschehler oder Beschceller, heißt ein ganzes Pferd oder Hengst, den man zu Belegung der Stutten hält. Ein Beschceller soll die Haupt-Qualitäten eines schönen und guten Pferdes haben, an allen seinen Gliedern vollkommen und erwachsen, starck im Rücken, fest auf den Beinen, und seiner Schenckel gewiß, nicht weich noch krafftlos, sondern dauerhafft, beherzt und freudig, weder stättig noch untreu oder heimtückisch, sondern fromm gegen Menschen und Pferden seyn; er soll ferner weder Feuer noch Wasser, weder Geräusche noch Getümmel scheuen, sich gerne zäumen, striegeln, warten, auf- und absitzen, beschlagen und sattlen lassen. Der Schlauch soll schwartz, das Geschröt aber aufgezogen und klein seyn, weil diejenigen, die weisse Schlauche haben, zur Zucht undienlich gehalten werden. Das allernöthigste Stück (ohne welches die andern alle nichts nutzen) ist, daß ein zur Zucht bestimmter Hengst genugsame Lust, Begierde und Kräffte zum Beschellen habe: Denn ob man wohl Hülffs-Mittel hat, wodurch ein träger Hengst aufgemuntert werden kan, so ist doch solche Hülffe, die aus den Apothecker-Büchsen geholt wird, von wenig Nachdruck, und hat noch weniger Bestand. Ein Beschceller soll zu diesem Dienst ja nicht eher gebraucht werden, bis er seine Fohlen-Jahre, welches die ersten fünff Jahre sind, (denen man gerne noch das sechste beyzählet) zurücke geleget hat. Seine besten Dienste bey denen Mutter-Pferden, (deren ihme, wann er desto länger ausdauren soll, in einem Jahr über zehen oder zwölff bis höchstens funfzehn nicht zu untergeben) kan er bis ins vierzehende oder funffzehende Jahr verrichten: Denn ob er nach diesem wohl noch muthig genug zum springen, so wird er doch keine schöne Fohlen mehr zu wege bringen. Die Wartung des Beschellers betreffend, so will derselbe wohl gefüttert seyn, damit er fein bey Leib und Kräfften bleibe, doch muß man ihn auch nicht wie ein Schwein mästen, weil ihm die übrige Feiste schädlich ist. Zur Zeit des Beschellens mag man ihm geschrotene Körner bisweilen unters Futter geben, und in seinen Tranck ein wenig weisses Mehl thun, daß er eine Milch-Farbe an sich nehme; dieser Tranck soll ein wenig warm seyn, und damit einen Monat vor, und einen Monat nach dem Beschellen continuiret werden. Die Zeit aber, wann er zugelassen wird, soll man ihm geben, so viel er mag, und da er nicht essen wolte, soll man ihm die Zunge und das Maul inwendig mit Essig und Saltz wohl reiben, auch sein Futter mit gesaltzenem Wasser besprengen, man kan ihm auch Ziser-Erbsen und geschrotene Bohnen unter den Haber mengen, und zu Zeiten eine Hand voll grünes geben, damit er desto lustiger bleibe. Wann ein Beschceller vom Sprung einer Stutte fertig ist, soll man solchen, nachdem man ihn eine viertel Stunde oder etwas länger im Angesicht der Stutten spatzieren geführet hat, in seinen Stall thun, ihn auf das fleißigste striegeln, putzen und warten, das Geschröt mit gutem warmen Wein bähen, darin ein gepulverisirter Hirsch-Zahn gesotten worden, ihn mit einer saubern leinenen Decke zuhüllen, und wohl erkalten lassen: Wenn nun gantz keine Hitze mehr an ihm zu verspüren, mag man ihn mit laulichtem mit schönem Mehl vermengten Wasser trincken, und wann man ihme hierauf sein Futter gegeben, ruhen lassen, auch deswegen den Stall etwas finster halten. Man soll auch einen Beschceller im Stall nicht versehen lassen, sondern den-

denselben bey gutem und schönem Wetter, wenigstens allezeit über den andern Tag früh, doch nur gemach und Fuß für Fuß spatzieren reiten; absonderlich aber soll man ihn im warmen Sommer offt ins Wasser gehen lassen, aber nicht tieffer, als bis an die Knie; und wenn er denn also fleißig mit sonderer Wartung und gutem Futter versehen wird, so wird er auch seine Dienste desto nachdrücklicher leisten, und um so viel länger ausdauren können. Sonst muß man sich bey Stuttereyen sonderlich auf gute Bescheler von guter ausländischer und schöner Art legen, von welchen verschiedenen Arten der Pferde der Art. Pferd nachzusehen.

Beschicken, wird diejenige Arbeit genennet, so entweder zuförderst von der Kinder-Mutter, Bey-Frau und dergleichen, oder nach diesen von der Mutter selbst, der Wärterin, oder einer Amme täglich mit einem Wochen-Kinde vorzunehmen, und zu dessen Pflegung und Wartung in Ansehen seines zarten Leibes höchst nöthig ist. Es bestehet aber solches zu anfangs in Baden, in sorgfältiger Verbindung des Nabels, in geschickter Einschlagung in Windeln, und was dem angehörig, alsdenn in reine legen, einstreuen, einklopffen, ja in der allerfleißigsten Aufsicht und Besorgung der Gesundheit vor alle desselben schwache Gliedmassen. Ein anderes aber ist

Beschicken, (das Vieh beschicken) heißt so viel als dem Rind- und Ziegen-Vieh zu rechter Zeit sein gehöriges Futter und Getränke geben.

Beschlage, wird die meist aus Eisenwerck bestehende Befestigung genennet, welche die Schlösser an die Thüren und Fenster zu verfertigen und anzuschlagen pflegen. Es bestehet das zu denen Thüren in dem Schlosse, oder auch nur einer Klincke, Bändern und Handgriffe; zu dem an den Fenstern aber gehören Winckelhaken, Winckel-Creutz, Vorreiber und Rincken, deren ausführliche Beschreibungen sich in der Alphabet.schen Ordnung gegenwärtig finden lassen.

Beschlage, ist diejenige Arbeit, welche ein Schmidt an Pflügen, Wagen, und deren Zugehörung, und an andern Schiff und Geschirre zu mehrerer Stärcke, oder besserer Verbind- und Verwahrung von Eisen verfertiget. So werden auch

Beschläge, die aufgeschlagenen Huf-Eisen der Pferde genennet. Und

Beschlagen, den Pferden die Huf-Eisen aufschlagen. Ob nun wohl scheinet, als ob diese Arbeit allein für die Schmiede gehöre, so hat sich doch auch ein Haus-Vater, der Pferde hat, mit darauf zu halten: dann wer allein den Knechten und dem Schmiede dißfalls vertrauen will, der wird sich meistentheils betrogen finden. Vor allen soll man die jungen Füllen, so bald sie aus der Stutterey ausgefangen und im Stall aufgestellet sind, welches von einigen mit fünfftehalb Jahren, so vor die beste Zeit gehalten wird, von andern aber mit viertehalb Jahren, auch noch wohl eher vorgenommen wird, mit aller Gelindigkeit, nicht mit Zwang und Poltern, (davon sie ihr Lebenlang verderbt sind, und solche Laster an sich nehmen, die hernach nimmer zu ändern) sondern fein sachte und mit aller Sanfftmuth zum Beschlagen gewöhnen, einen Fuß um den andern aufheben, mit einem Holtz oder Eisen gantz subtil und ie länger ie stärcker, nachdem sie es gerne und nicht gerne leiden, unten auf den Huf klopffen, und im Fall sie es gedulten, ihnen schön thun, und ein wenig Gras fürgeben, wann sie es aber anfangs nicht leiden, Gedult haben, sich alleine mit dem Aufheben vergnügen lassen, und ihrer Natur, (weil immer eines wilder und unleidiger ist, als das andere) vernünfftig nachgeben, bis sie sich endlich nach und nach drein ergeben, und folgends gar das Beschlagen leiden. Man soll aber die jungen Pferde, so lang als man kan, absonderlich auf den hintern Füssen barfuß gehen lassen, weil ihnen die Huffe nur desto besser, breiter und runder davon werden, auch ihnen keine schwere, sondern fein geringe Eisen anfangs aufschlagen; nachgehends aber denenselben alle Monat, oder längstens in sechs Wochen einmal, alle vier Eisen abbrechen, und sehen, ob sie gleich auf den Hüfen liegen, und daferne kein Mangel, die Eisen fein gerade wieder auf- und die Nägel in die alten Löcher schlagen lassen; liegen sie aber uneben, muß durch das Auswircken alles geebnet, und das Eisen wieder gleich darauf gerichtet werden. Der Ballen oder die Ferse des Hufes muß wohl geöffnet bleiben, den Huf-Zwang zu verhüten: Denn wenn ein Pferd enge Fersen und einen hohen Huf hat, so man Esels-Huf nennet, soll man die Wände mit dem Wirck-Messer wohl nieder, und bey den Fersen oder Strahlen weit ausschneiden, damit die Hufe niedrig und an den Fersen weit gelüfftet bleiben, daß das Leben wieder in die Füsse kommen kan. Die Eisen sollen einem ieden Pferd, wann es schon vollhüfig ist, gleich, eben, und nicht hoch gerichtet werden, damit ihm die Wände fein starck und wohl wachsen können. Die Eisen an dem vördern Fuß sollen dem Horn gleich seyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es sey dann, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber soll das Eisen mit beeden Stollen vorgehen, doch daß sie nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den hintern Füssen darein greiffe, einreiche, und dasselbige abreisse, desgleichen sollen sie auch nicht zu kurtz seyn, daß es sich auf der Fersen oder Ballen nicht verkölle. Was das Beschlagen der alten schon abgerichteten Pferde anbetrifft, wird dabey nichts desto weniger, wie gerne sie sich auch beschlagen lassen, Fleiß und Aufsicht erfordert, indeme die Hüfe so wohl aus- als inwendig, durch Horusalben und Einschläge gut zu erhalten, damit sie nicht hart und spitzig werden, sondern fein gelind und zähe bleiben, insonderheit ist ihnen iederzeit zwey Tage vor dem Beschlagen mit Baumöl und Honig, so viel als einer

welschen Nuß groß, und ein wenig Kühe-Mist mit hänfenem Abercke einzuschlagen; wann es nun beschlagen ist, so nimmt man Brantewein und ungelöschten Kalch, und schläget zweymal damit ein, aber nicht öffter, bis daß es wieder beschlagen wird. Man soll auch wenigstens in ein paar Monaten, oder so offt es die Nothdurfft erfordert, neu beschlagen lassen; und zwar müssen vollhufige Pferde im abnehmenden, diejenigen aber, denen der Kern schwindet, im wachsenden Monden beschlagen werden; insgemein aber beschlägt man die meisten Pferde im neuen Monden, damit ihnen der Kern wächset. Die Nägel müssen nicht zu schwach, auch nicht gar zu plump oder zu groß seyn, und weder zu seichte, weil sie leichtlich ausreissen, noch zu tieff, weil man damit ein Pferd leicht vernageln kan, eingeschlagen werden.

Beschlagen, heißt auch das Bau-Holtz dergestalt behauen, daß es aus der Rundung viereckigt werde. Siehe oben Ausschlagen.

Beschlagen sagt man bey der Jägerey, wann der Hirsch in der Brunfftzeit das Wild bespringet.

Beschlagen, dieses Wort braucht man auch insgemein von denjenigen Sachen, welche über ihren äusseren Theilen durch die Ausdämpfung ihrer noch bey sich habenden Feuchtigkeit, und vermittelst der darzu kommenden äusserlichen warmen Lufft, zumahl, wo diese eingeschlossen ist, eine weisse, blaulichte oder grünlichte Haut bekommen, die wie ein Peltz an einander hanget. Siehe Schimmel.

Beschlag-Breter, siehe Breter.

Beschneiden die Feld- und Garten-Gewächse, ist eine so nöthige als nützliche Verrichtung, weil überhaupt dadurch ihr Wachsthum befördert, sie zu angenehmer Ordnung, ja eines Theils die Früchte auch zu gutem Geschmack gewöhnet, was an ihnen schadhafft, abgesondert, und der Abgang zu anderweitigem Nutzen in der Haushaltung angewendet werden kan. Insonderheit wird dieses an denjenigen Bäumen und Sträuchen zu rechter Zeit des Jahres einmahl wohl in Acht genommen, welche entweder viele Blüthen, und grosse, wie auch schmackhaffte Früchte bekommen, oder nur sonst zu einer Zierath nach einer regulären Form aufwachsen sollen, dergleichen die Hecken, Spaliers u. s. f. Dieweil aber dieses Beschneiden in Ansehen der Sache, daran es ausgeübet wird, immer seine besondere Benennung bekommt, also daß es bey den Stauden das Blatten, bey einigen Bäumen das Schneideln, bey dem Weine der Schnitt, bey dem Weitzen das Schräpffen oder Schrappen heisset u. s. f. als kan dasjenige, so bey einem jeden Wort angeführet wird, noch ferner nachgeschlagen werden, darbey zugleich das, was bey jeder Art in dergleichen Verrichtung besonders in Acht zu nehmen, mit beschrieben ist. Allhier folget das

Beschneiden der Bäume, heisset die überflüssigen, unnützen, schädlichen Aeste eines Obst-Baumes, so demselben am Wachsthum hinderlich sind, oder ihn überdiß noch unförmlich und mangelhafft machen, hinweg nehmen, damit denen frucht- und nutzbaren Aesten der Nahrungs-Safft von dergleichen unnützen Zeuge nicht entzogen werde, und der Baum eine reguläre Figur, und manierliches Ansehen gewinne. Es gehöret hierzu ein reiffes Judicium, am allermeisten aber ein geschickter und durch die Erfahrung erlernter Handgriff, welche Aeste nützlich oder schädlich, welche kurtz oder lang hinweg geschnitten werden sollen, weilen man hierbey entweder durch allzu öfteres und häufiges, oder durch allzu seltenes und unordentliches Beschneiden eines Baumes der Sache zu viel thun kan. Anderst werden die Hochstämmigen, anderst die Zwerg- oder Busch- und wieder anderst die Spalier-Bäume beschnitten. Die zum Schneiden gebräuchliche Instrumente sind: Eine Hippe oder Garten-Messer, von den Frantzosen Serpette genannt, welche als ein Taschen- oder Einleg-Messer zusammen geleget werden kan, und daran das Hefft so groß seyn muß, daß die Hand darinnen Platz haben und sich regen kan, und eine Säge, welche eben so wie die Hippe zusammen geleget wird, und deren Klinge starck und von guter Materie seyn muß, damit sich solche nicht biege; so sollen auch die Zähne nicht gar genau bey einander, und ein wenig auswerts stehen, damit man im Sägen, wann das Holtz grün ist, nicht gehindert werde; sie wird zu Absägung der alten Aeste, so man mit der Hippe nicht wohl beschneiden kan, gebraucht, und soll, nach der besten und bequemsten Art, mit Klinge und Hefft zwölff bis vierzehen Zoll lang seyn. Wann man mit der Hippe oder dem Garten-Messer einen Schnitt an einem Ast thun will, so muß mit einer Hand der Ast unter dem Schnitt fest gehalten, und mit der andern geschnitten werden, desgleichen auch in Acht zu nehmen, daß man bey jungen oder neu-gesetzten Bäumlein den Stamm im Schneiden fest halte, damit sich solcher samt der Wurtzel nicht biege oder bewege; es soll auch das Garten-Messer, damit man beschneidet, allezeit so scharff seyn, daß man den darzu bestimmten Ast auf einen Zug damit abschneiden kan. Die beste Zeit zu Beschneidung der Bäume ist im Februario, da es bey stillem und gelindem Wetter im letzten Monds-Viertel vorgenommen werden soll.

Beschreyen, heißt bey dem gemeinen Volcke die Art einer Zauberey, da sie gäntzlich, aber ohne den geringsten wahrscheinlichen Grund, glauben und davor halten, es könne dergleichen unvermerckt durch übermäßiges Lob, das irgend iemand einer lebendigen Creatur, sonderlich wegen ihres guten Wachsthums, beyleget, an eben derselben ausgeübet werden. Zu diesem Ende pflegen sie, andere närrische Gauckeley mit allem Fleiß allhier unberührt zu lassen, allermeist den

jungen

jungen Kindern und Vieh rothe Tücher und Läpplein bald anzuhängen, bald hier und da hinzunähen, und fest zu hefften. Gleichwie nun ein Vernünfftiger den unschuldigen Worten auch des Bosshafftigsten, geschweige denn öffters eines wohlgesinneten Menschens, unmöglich eine solche eingebildete nachtheilige Krafft beymessen kan; als verbannet ein Christlicher Haus=Vater diesen lächerlichen Aberglauben um so vielmehr, weil er gerade wider das Vertrauen zu GOtt und dessen Vorsorge läufft.

Beschuhen, ist eine Redens=Art, wenn man einen Pfahl, der in festes und steinigtes Erdreich tieff eingetrieben werden soll, unten an dessen Spitze mit Eisen beschlägt, und verwahret, daß er in dem Einschlagen sich nicht splittere oder setze, sondern um so viel bequemer in den festen Boden eingehe.

Beschütten, ist eine Hülffe, welche denen Küchen=Gärten, so durch langwieriges Tragen und Fruchtbringen schwach und träge worden, mit Uberschüttung guten und frischen Erdreichs geschiehet, wodurch das alte wieder erfrischet, und demselben gleichsam eine neue Krafft einverleibet wird, daß es nachmahls desto reichlicher seine Früchte bringet. Hierzu dienet vor andern der Schlamm oder Teich=Erde, welche ein Jahr oder drüber sich erstlich erliegen muß, ehe man sie darzu gebrauchen will, da sie alsdenn vortreffliche Dienste thut.

Besem, ist ein nothwendiges Haus=Geräthe, so man allermeist zu Reinigung der Häuser, Ställe und Gassen gebrauchet. Sie werden iederzeit von Bircken=Reisse gebunden, und entweder lang, wo nemlich unmittelbar der Stiel oder Handgriff daran mit angeflochten und gebunden, zu Haus=Besem, oder kurtz zu Stall=Besem gemacht; wiewohl man ausser diesem noch eine Sorte der Besem brauchet, so von gewissen dünnen zarten ausländischen Reisig zusammen gebunden, um sich dessen gleich einer Kehr=Bürsten zu bedienen, davon unten das Wort Kehr=Besem nachzuschlagen. Das

Besem=Reiß=Schneiden, soll im Früh=Jahr, ehe noch die Bircke ausschlägt, geschehen, weil die davon gebundene Besem länger und besser halten. Es soll auch dieses Reiß=Schneiden nicht ehe verstattet werden, als bis die Bircken zu einem solchen Wuchs und Stärcke gelanget sind, daß selbige allgemach die untersten Seiten=Aeste abzudrücken beginnen, welches man balde sehen kan, wenn sie anfangen dürre zu werden. Denn wenn dieses Schneiden an allzu jungem Holtze geschiehet, oder auch, wenn die Bircken gar zu weit hinauf an den Gipffel geschneidelt werden, so ists ihnen nicht zuträglich, dahero thut man wohl, wann man in Bircken=Wäldern alljährlich einen gewissen Schlag oder District benennet, und denselben gewissen, wo möglich angesessenen Leuten überhaupt anschläget, welche alsdann, wann der Holtz=Förster Schaden findet, vor denselben stehen müssen.

Besetzen, heißt die Teiche oder Weiher mit einer Anzahl Brut oder Satzes versehen. Die beste Zeit, diese Verrichtung vorzunehmen, ist im Frühling, und zwar im Martio oder April, um das erste Viertel, bevorab, wo man fremden Satz hat, damit derselbe den Sommer über das Wasser desto leichter gewohnen möge; wo man aber mit eigenem Saamen versehen, kan man auch die Teiche damit im Herbste besetzen. Die Anzahl der Besetzung muß sich nach der Grösse des Teiches, nach der Güte des Bodens, und nach dem Zugang der Nahrung, den der Teich von Feld=Güssen, vom Vieh, das darein gehen kan, und sonsten hat, richten, und ist besser, man thue etwas weniger an Satze in einen Teich, daß solche desto grössere Stücken wieder gebe, als daß man einen Teich übersetze, und bekomme hernach beym Ausfischen nur kleines und verbuttetes Zeug, welches wegen seiner Menge, und aus Mangel der dazu behörigen Nahrung nicht grösser wachsen können, sondern zurücke bleiben müssen. Sonst wird der Strich oder Saame, welchen die Karpen den ersten Sommer gestrichen haben, seiner Zärtlichkeit wegen im ersten Jahre nicht fortgeführet, sondern allemahl wenigstens 2jähriger Saame zum Erstrecken, dreyjähriger aber zum Wachsen genommen, und damit Streck= und Gewächs=Teiche besetzet. Man rechnet bey einem Gewächs=Teich insgemein, wenn der Boden nicht gar zu schlecht, auf einen Platz von einem halben Scheffel Dreßdner Landes ein und ein halbes Schock dreyjährigen Saamen. Wenn man nun einen solchen Gewächs=Teich als einen Streck=Teich besetzen wolte, so kan man auf das Schock dreyjährigen, 6 Schock zweyjährigen rechnen. Oder auf 1 Morgen Landes setzt man 3 Schock dreyjährigen, oder 18 Schock zweyjährigen Saamen. Ist es aber ein Streich=Teich, so rechnet man ein halb Schock Streich=Karpen zu zwey Rögnern 1 Milchner. Siehe auch die Art. von der Fischerey und Teichen.

Bestand, nennet man in Wirtschaffts=Rechnungen und Wochen=Zetteln die, nach decourtirtem Abgang, übrig bleibende Summe an Geld, Naturalien, Pferd= Rind= Schwein= Ziegen= Schaaf= und Feder=Vieh, welche in der folgenden und neuen Rechnung, als Bestand von der vorigen, in Einnahme gebracht wird.

Bestand, dieses Wort wird auch von einigen gebraucht vor Pacht, als Bestands=Contract, Geld, Jagen, u. s. f. welches so viel als Pacht=Contract, Pacht=Geld, Pacht=Jagen; einen Bestandner aber verstehet man von einem Pachter, unter welcher gewöhnlichen Benennung Pacht man auch die Erklärung desselben finden wird.

Bestanden Holtz, wird ein mit vielen Haupt= und angehenden Bäumen, auch Vorständern und Laß=Reisern bewachsener Forst, oder Wald genennet.

Bestä=

Bestätigen, heißt bey der Jägerey, den gewissen Stand eines Hirsches im Holtze, vermittelst eines Leit-Hundes erfinden, und ein

Bestätigungs-Jagen, wenn der Jäger mit seinem Leit-Hunde einen oder mehr Hirsche bestätiget hat, so, daß dieselbe alsdenn mit dem Zeug eingestellet, und ordentlich gejaget werden.

Bestechen, wird von den Nähterinnen diejenige Verrichtung genennet, da man an dem kläresten, sonderlich weissen Zeuge, damit sich im Gebrauche die Fäden daran nicht auströsseln sollen, an stat eines eingeschlagenen gewöhnlichen Saumes, die Enden desselben nur mit kleinen Stichen umschlinget und anhält. Es sind derer Nähte vielerley, welche vom Frauenzimmer so wohl als denen Schneidern bey Verfertigung verschiedener Kleider, Wäsche und andern Geräthes aus Tuch, Zeug und Leinen, Nessel-Tuch ꝛc. angebracht werden. Also sind derer Frauenzimmer-Nähte ausser dieser Bestech- und der Saum-Nath, noch folgende: Die Welsche- Spanische- Englische- Türckische- Ebichte- Blinde- Hohle- Kayser- Schnur- Zopff- Plech- Creutz- Falten- Dünne- Mahler- Dickgeschnittene- Marseille- Hexen- Wirbel- Bilder- Frantzösische- Durchziehe-Nath. Die Schneider-Nähte aber sind: die Stoß- Hinterstich- Vorstich- Strick- Nebenstich- Staffler- Stopff- Stichel- Gerbers- Stepff- Angedratelte- verborgene- Stich- rendirirte Nath. Es muß sonderlich eine Hauswirtin von diesen Schneider-Nähten die meisten auch bey der Wäsche anbringen können und verstehen.

Bestellen, das Feld bestellen heißt, alle Acker-Arbeit mit Pflügen, Düngen, Säen und Egen ꝛc. verrichten, daß nun, bis auf die Erndte, ausser etwan dem Grasen und Schräpffen weiter nichts mehr auf dem Felde zu thun ist. Z. E. wann die Winter- oder Sommer-Saat zu Ende, und der Saamen behörig untergeeget ist, so spricht der Land-Mann: Mein Feld ist bestellt. Wie diese Verrichtung, so man auch die

Bestellung nennet, in ihrer höthigen Ordnung vorzunehmen, davon siehe Acker-Bestellung.

Besuch-Knecht, ist ein Bedienter bey der Jägerey, welcher durch oder mit Besuch des Leit-Hundes, entweder dasjenige Roth-Wildpret, so in einer Heide zu vermuthen, und von Feldern zu Holtze gewechselt ist, vor dem Jagen zu vorhergehender Nachricht dem Ober-Jäger-Meister anzuzeigen, oder der Herrschafft, so eine Lust-Jagd anzustellen willens, einen oder etliche jagdbare Hirsche zur Vergnügung zu bestätigen hat. Es wird darzu ein fleißiger, nüchterner und geduldiger, absonderlich aber seines Leit-Hundes mächtiger Mensch erfordert, und pfleget man derselben an Fürstlichen Höfen aufs wenigste zwey bis drey oder mehr zu halten, nachdem die Heiden und Wälder weitläufftig vertheilet, und das Land groß, und nachdem die Herrschafften Liebhaber der Jägerey sind.

Bete, siehe Mangold.

Bet-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genannt, welche ein Nachbar dem andern auf Ansuchen und Bitten zu Aufrichtung eines neuen Gebäudes an Bau-Materialien, oder auch bey anderer Vorfallenheit umsonst thut.

Beth, siehe Beet.

Bethonien, Betonick, Betonien, ist ein ungemein nützliches und heilsames Kraut, welches einen geringen, dünnen, viereckigten und Ellen-langen rauhen Stengel treibet, an dessen Gipffel seine purpur-farbene oder braune Blumen in Gestalt einer grossen Aehre kommen. Seine Blätter, welche gegen der Wurtzel zu viel grösser, als gegen den Stengel und der Blume, sind lang, breit, schwartz-grün, haaricht, wohlriechend, und rings herum zerkerbt. Nach der Blüthe findet man den langen schwartzen eckigten Saamen in den löcherichten Aehren. Die Wurtzel wird so starck als ein Daumen, röthlicht und sehr zasericht. Es wächset gerne in Wäldern und Wiesen an schattigten und kalten Orten, und liebet ein gutes feuchtes und von der Sonnen abgelegenes Erdreich. Es giebt noch eine andere Art mit weissen Blumen, welche aber nicht so gemein ist, und nur an etlichen Orten gefunden wird, übrigens aber an Wurtzel, Blättern, Stengeln, Aehren und Saamen dem erst-beschriebenen Geschlechte gantz und gar gleich kommt. Antonius Musa des Kaysers Augusti Leib-Medicus hat einen besondern Tractat von diesem Kraut geschrieben, und Plinius will im 8ten Capitel des 25sten Buches versichern, dasjenige Haus, in welchem die Betonie gefunden würde, seye vor allen bösen Kranckheiten sicher; ja die Italiäner haben gar dies Sprichwort davon gemacht: Vende la tonica & compta la betonica: Man soll den Rock vom Leibe verkaufen, und sich Betonien davor anschaffen. Es wird am besten gegen das Ende des May-Monats zum Trocknen und Distilliren gesammlet, und dienet vornemlich in denen Haupt- Brust- Lungen- Miltz- und Leber-Kranckheiten; ingleichen in den Wunden des Haupts, wider die Bisse giftiger Thiere, Augen- Zahn- und Magen-Schmertzen, und sonst zu sehr vielen andern Kranckheiten, da man es bald gekocht, bald distilliret, bald pulverisirt mit Honig vermischt isset, oder davon trincket.

Bett-Decke, ist eine meist noch so lang als breite gefütterte Decke, von Seiden, Catun, oder gedruckter Leinwand, so man über die Betten auszubreiten pfleget, daß sie nicht unsauber werden sollen. Zuweilen nähet und zieret man dergleichen Decken trefflich aus, sonderlich wo man selbige über Betten zu decken gesonnen, die in den Stuben befindlich sind, dergleichen die Wochen- und Faul-Betten.

Bette, dieser Nahme wird so wohl denen mit Federn und mancherley anderer leichter und lockerer Materie angefüllten Küssen, ausgenähten Decken und Matratzen, worauf der Mensch seine Ruhe zu geniessen pfleget, beygeleget, als auch der Bett-Stelle selbst, darein nemlich die eben itzo zu beschreiben vorhabende **Betten** insgemein geleget werden, gar öffters zugeschrieben; Wiewohl man zum Unterscheid derer eigentlichen Betten, darauf man lieget, die letzten, so allermeist aus Holtz zubereitet werden, **Bettgespond** oder **Spann-Betten** heisset, davon seines Orts weiter nachzulesen. Die ersten nun anlangend, werden selbige mit Federn von allerley Geflügel, als Reb-Hüner, Haus-Hüner, Enten und dergleichen, welches die geringsten, am gewöhnlichsten aber von Gänsen gefüllet und ausgestopffet, nachdem diese zuförderst entweder geschlossen, oder am Kiel gelassen, und mit selbigen einige mahl entzwey gehacket worden; Zuweilen, aber gar selten, pflegt man auch einige mit Pflaumen- ja gar mit Schwanen-Federn auszustopffen, welche sehr leichte sind und sich immer locker halten; gantz arme Leute hergegen haben wohl auch in Gewohnheit von den Kolben, die auf einer gewissen Art Rohr wachsen, wenn solche schwartz werden und anfahen wegzufliegen, oder auch vom ausgekochten, und nachdem wieder an der Sonne getreugten Hopffen, ihre Betten und Küssen damit auszufüllen. Es bekommen im übrigen die Betten, ihrem Gebrauch nach, unterschiedene Benennung, als da sind Unter-Betten, Pfühle, Haupt- oder Kopff-Küssen, Deck-Betten, Bauch- oder Brust-Betten. Hieraus werden nun wiederum mit einem mercklichen Unterscheid der Güte zubereitet, die gewöhnlichen Betten vor die Herrschafft selbst, die Gast-Betten, Faul-Betten, Gesinde-Betten, und denn die Kinder-Betten, welche ihrer Grösse nach abermahlen unterschieden, nachdem sie nemlich für zwey oder eine Person, die entweder erwachsen oder noch klein, gehören. Zu einem wohlgemachten Bette rechnet man ordentlich zwey Unter-Betten, so viel Pfühle und Haupt-Küssen, ein Deck-Bette. Und weil nun die Feder-Betten einmahl zum höchstnöthigen und unentbehrlichen Stücke einer Haushaltung geworden, so hat iede Haus-Mutter auf selbige fleißig zu sehen, und insonderheit zu besorgen, daß alles dazu Behörige, so wohl bey Verfertigung dererselben, als auch bey dem Nutzen und Gebrauch bedachtsam in acht genommen werde. Nachdem aber die Erfahrung gelehret, daß die zartesten Federn oder der Pflaum, wenn auch die Indelte noch so dicht, durch das öffters Schütteln und Aufluckern der Betten hindurch kriechen und davon fliegen, so pflegt man insgemein kurtz vorhero, ehe das Stopffen der Feder-Betten vorgenommen wird, die inwendige Seite des Bett-Indelts mit etwas weicher Seiffe zu überstreichen, daß die Federn daran hangen und darinnen bleiben müssen; andere nehmen zwar an dieser Stelle Wachs mit Terpentin vermischt, weil aber diese Materie, wenn sie vor sich erwärmet, oder an die Sonne zu liegen kommt, leicht durchdringet, und auf die äusseren Seite hin und wieder garstige unanständige Flecke machet; wird solche Art nicht sehr gebraucht, folgende hergegen, so man einen Bestrich nennen könte, ist in diesem Stück weit zuträglicher: Man kocht nemlich über einem gelinden Feuer im Wasser, darinnen einige Zeit Wermut eingeweicht gelegen, einen Theil Wachs, Terpentin und Mehl, rühret solches darbey fleissig unter einander um, daß es sich nicht anlege, da es denn warm über des Indelts inwendige Seite gestrichen werden muß, worauf, ehe es an der Sonne gantz trocken oder hart geworden, die Federn hinein zu stopfen: allein es wird davon der Indelt ein wenig steiff oder starr, die Betten, zumahl wenn sie so groß oder so derb mit Federn angefüllt, lassen sich nicht so bequem tractiren, und liegt man auch etwas hart auf denenselben, wiewohl wegen dieser Ursach überhaupt, das erstemahl die Betten nicht so gar übrig voll gestopffet werden sollen. Bey dem Gebrauch der Betten kommt es nicht nur darauf an, daß dieselben täglich und zwar gleich des Morgens wohl geschüttelt und aufgeluckert, auch wo sie etwa löchricht werden, der Schaden bey Zeiten ergäntzet und vernähet, nicht weniger, so sie einen Abgang der Federn gehabt, neue hinnach gestopffet werden sollen; sondern sie müssen auch über dieses, inmassen bey der besten Pflegung und Obsicht, darinnen zusammen geballte Klumpen von Federn entstehen, zuweilen bey schönen Sommer-Tagen an die Sonne geleget, ausgebreitet und mit schwancken, glatten Stäblein, auf allen Seiten wohl ausgeklopffet werden, wodurch sich eines Theils die zusammen gehangene Federn von einander geben und wiederum auflauffen, andern Theils aber erlufften sich die Betten darbey, und werden von dem an sich gezogenen Schweiß durch dergleichen Sönnen trefflich befreyet und von allem Staub gereiniget.

Bette, wird die Ruhe-Stäte, oder das Lager des rothen Wildprets genennet.

Bette, heißt man auch den Canal oder Graben, worinn das Wasser eines Flusses eingeschlossen läufft, so eigentlich ein Wasser-Bau-Terminus, davon siehe **Flut-Bette**.

Bette, siehe Parterre.

Betten, heißt man die Haus-Arbeit, da das Gesinde des Morgens bey guter Zeit die Feder-Betten, von Stück zu Stück aus dem höltzernen Bett heraus zu nehmen pfleget, fleißig dieselben aufschüttelt, das unterste Stroh oder Stroh-Sack wohl aufluckert, und die Betten wiederum in gehöriger Ordnung hinein leget. Es wird die Früh-Stunde zu dergleichen Arbeit erwählet, weil nicht nur diese die bequemste vor das Gesinde, sondern auch selbst den Betten sehr nützlich, wenn sie, nachdem man solche die Nacht über derb gelegen, kurtz darauf, da man aus selbigen

digen aufgestanden, so gleich wiederum aufgelucket werden, und sich den Tag über wiederum erliegen konnen, da sie sonst in Unterbleibung dessen, kaum ehe sie recht geschüttelt worden, sich schon des Nachts wiederum feste und niederdrucken lassen müssen, welches die Federn sehr klumperich macht, so daß auf dieser Art Betten sich nicht sanfft und wohl schlaffen lässet.

Bett-Flasche, Wärm-Flasche, nennet man dasjenige meist aus Zinn verfertigte, gantz runde oder länglicht runde flache Gefäß, dessen man sich zur Winters-Zeit bedienet, entweder die Betten damit auszuwärmen, oder auch sonst die Füsse darauf zu stellen, wenn man sich in der Kälte aufzuhalten nöthig hat. Diese Flaschen werden zu dem Ende oben mit einer geraumen Oeffnung versehen, dadurch man sie mit recht siedendem Wasser einfüllet, diese aber soll mit doppelten wohlschliessenden Deckeln dergestalt verwahret seyn, daß daselbst von dem eingegossenen Wasser nicht das geringste heraus sickern kan; So wird auch nicht erfordert, daß man selbige allzustarck und wichtig mache, damit um so viel eher die Wärme dadurch heraus dringe.

Bett-Korb, ist ein geraumer, bey nahe nach der Form eines höltzernen Bettes geflochtener Korb, der mit seinem Boden auf zweyen glattgehobelten Latten als Kuffen fest gemacht, daß man ihn auf dem Boden deste bequemer und ohne Schaden fortschieben konne; auch soll er noch über dieses an den Haupt- und Fuß-Enden mit zwey Hand-Haben versehen seyn. Es bedienen sich dessen die Haus-Mütter, daß sie eines Theils in selbigen diejenigen Betten, welche sie überflüßig haben, ordentlich hinein legen und wohl über einander geschlichtet aufheben können; andern Theils aber dienet dergleichen Korb auch im Nothfall zu einer Bett-Stat selber, die sich zum Exempel vor eine Wärterin schicket, weil er sich des Tags über gar leicht aus der Stube zur Seite schaffen, des Abends aber wiederum an verlangten Ort herstellen lässet.

Bettler-Läuse, siehe **Kletten**.

Bett-Sack, siehe **Stroh-Sack**.

Bett-Stroh, heißt nicht nur dasjenige Stroh, welches in die Bettstellen unter die Betten geleget oder in Stroh-Säcke gestecket wird, wenn der Boden nicht von Gerten, Gurten oder Leinwand ist, und wozu sich frisches Rocken- und sonderlich Wirr-Stroh am besten schicket; sondern auch ein gewisses Heil-Kraut. Siehe **Wall-Stroh**.

Bett-Tisch, heißt ein aus zwey gleich grossen Theilen bestehender höltzerner Kasten, welche Theile wohlgefüget und mit eisernen Bänden an einander gehangen seyn, dergestalt, daß, so man sie zusammen leget und an den äussern Seiten mit eisernen Haken an einander klammert, sie des Tags über einen bequemen Tisch abgeben, in dessen Höhlung die Feder-Betten zugleich verschlossen, schlägt man aber gedachte zwey Theile von einander, machen sie alsdenn eine geraume Bett-Stat aus. Es lässet sich dergleichen mit grossem Nutzen und Vortheil in denen Kinder-Stuben vorneinlich allda anbringen, wo der Raum nicht gar übrig vorhanden.

Bett Tuch, heißt dasjenige weisse leinwandene Tuch, so allezeit unten und oben gesäumet wird, auf den Seiten aber, wenn es zweyblätterig, seine Saal Leisten behält. Seine Grosse richtet sich nach der Länge und Breite des Bettes selbst, daher man solche in den Wäsch-Büchern in grosse, kleine und mittelmäßige abzutheilen pfleget. Diese Tücher werden der Reinlichkeit halben iedesmahl über die Pfühle und Unter-Betten gebreitet oder geschlagen, und haben deshalber ihren sehr guten Nutzen.

Bett-Wärmer, ist eine geraume aus Kupfer- oder Meßing-Blech getriebene flache Pfanne an einem langen Stiel, die oben mit einem beweglichen und fest einschliessenden Deckel versehen, welcher hin und wieder zugleich durchbrochen, damit die hinein gethane Kohlen etwas Lufft behalten und nicht ersticken können. So nun diese Pfanne mit wenigen glüenden Kohlen angefüllet, und durch den Deckel verschlossen worden, fähret man kurtz vor dem Schlaffen, fein behutsam mit selbiger in dem Bette so lange hin und wieder, bis es durchaus erwärmet. Da aber durch allzu starckes Kohl-Feuer dergleichen Pfanne allzusehr erhitzet, oder auch wohl gar durch ein ausfallendes Köhlgen das Bette angezündet, und leicht ein Schaden und grosses Unglück gestifftet werden kan, so ist der Gebrauch davon nicht durchgängig beliebet, wo er aber gefällig, mag man sich ja darbey der äussersten Vorsichtigkeit sorgfältig bedienen.

Bett-Zopff, ist ein höltzerner länglicht gedreheter Knopff, der mit darüber herunter hangender Seide, Garn, oder Zwirn zierlich überzogen und an einer starcken geklöppelten langen Schnur befestiget worden, welche hier und da mit allerley eingeflochtenen klein und grossen Büschlein versehen. Dergleichen Zopff pfleat man entweder mitten über das Bette, in eine so genannte Bett-Schraube zu schleiffen, oder wenn das Bette mit der einen Seite an einer Wand stehet, an selbige anzuhängen, und dienet sonderlich denen Wöchnerinnen, Patienten und andern unbehülflichen Personen, daß sie sich daran halten und mit leichter Mühe in dem Bette aufrichten können.

Bett-Zügen, sind diejenigen Uiberzüge, welche man insgemein über die Deck-Betten zu ziehen, und unten entweder mit Bändern zuzuknüpffen oder mit einer Rund-Schnur zuzuschnüren pfleat. Es bestehen dieselbe aus Nessel-Tuch, Catun so weiß als bunten, Damast, Leinwand, Zwillich, welche drey letzte Arten wiederum zweyerley, entweder weiß oder blau und weiß; Nur gedachte Zügen sind zuweilen also beschaffen, daß nur die obern Blätter aus itzt beschriebenen Sorten bestehen, zu dem Theil aber, der unter das Bette zu liegen kommt, pflegt man öffters nur weisse Leinwand zu nehmen.

Betrug, ist diejenige schändliche und einem Christen höchst unanständige Bemühung, da man von einer Sache einem andern etwas zu desselben Schaden zu bereden und weiß zu machen suchet, daß er es vor wahr hält, bis die Zeit ein anderes und zugleich den daraus erwachsenen Schaden lehret. Es ist derselbige leider! unter den Menschen in itzigen Zeiten so sehr eingerissen, und insonderheit auch bey denen zu einer Haushaltung gehörigen und unentbehrlichen Personen so gemein, daß zu allgemeiner Warnung, wegen des grossen daraus entstandenen Unheils, ganze Bücher davon angefüllet werden könten; wie man denn diesfalls bemühet gewesen, und bereits den Anfang gemacht, solche nachtheilige Handlungen zu entdecken. *D. George P. Hönns* Betrugs-Lexicon gehöret unter andern hierher. Allein es ist nöthig, daß ein Hauswirt durch andere und eigene Erfahrung, Nachfrage, Untersuchung, Anmerckung, Aufmerckſamkeit, behutsame Vorsorge und schlaue Augen, die Menge der Betrugs-Stückgen bey allen Arbeiten und Waaren, selbst lerne, und sich dafür hüte. Denn es wird die Vermehrung dieser Stücke durch neue Erfindung der Bosheit nicht aufhören, so lange böse lieblose Menschen sind, und ein Hauswirt mit denenselbigen zu thun haben muß.

Beutel-Tuch, ist ein aus nicht so gar zarten, aber doch gleichen wollenen Faden weitlöchricht zubereitetes Gewebe, welches nicht nur dienet, eine zu Staub gemahlene Sache dadurch zu beuteln, und von dem noch darunter befindlichen groben Zeug oder Hülsen zu saubern; Sondern es gebraucht auch dasselbige das Frauen Volck, ihre also genannte Model-Tücher daraus zu schneiden und in selbiges allerley Arten der Stiche und Creutz-Nath zu nähen.

Beuten, sind starcke und etwas tieff ausgehauene Stücke von Holtz, deren Vertiefung die Form einer halben Mulden haben; daher vermuthlich der Back-Trog bey den Beckern auch den Nahmen der Beuten führet, weil er zwar wie sonst die gewöhnlichen Tröge nach der Form einer ganzen Mulde ausgehauen, aber in der Mitte quer hindurch einen Unterscheid hat, so daß er zweyen an einander gestossenen halben Mulden gleichet. Nach dieser Form werden eben in denen Hölkern vor die Bienen starcke Bäume ausgehauen und so zubereitet, daß sie darinnen wohnen und ihren Honig bauen können. Davon siehe unten Bienen-Beuten.

Bewurff, wird derjenige Mörtel genennet, den man auf beyden Seiten einer gemauerten Wand anträgt. Ein guter Bewurff ins Wasser zu Grotten, Kellern, Abtritten und dergleichen feuchten Orten ist derjenige, so aus einem Theil guten Kalck, von harten Steinen gebrannt, und aus zwey Theilen Sand von gestossenen Tross- Tauch- oder alten Dach-Steinen vermischt und angemachet worden.

Bey-Essen, auch Zwischen Trachten, werden bey denen Tafel-Aufsätzen diejenigen Speisen und Trachten genennet, so man einzuschieben pfleget.

Beyfrau, wird diejenige Person genennet, die neben der gewöhnlich angenommenen Kinder-Mutter die behörige Beschickung der kleinen Kinder an deren Stat verrichtet, und denen Wöchnerinnen in diesen Stücken mit gutem Rath und That an die Hand gehet, wenn wegen anderwerts vorgefallenen höchstnöthigen Verrichtungen die Kinder-Mutter nicht selbst zugegen seyn kan. Es wird demnach von einer solchen Frau erfordert, daß sie nebst der Wissenschafft auch alle die anderen Tugenden haben möge, welche jene besitzen soll.

Beyfuß, von den Alten auch St. Johannis-Gürtel, und Sonnenwend-Gürtel genannt, ist ein bekanntes Kraut, welches sowohl in der Artzney, als in der Küche seinen guten Nutzen hat. Seine Stengel sind drey bis vier Fuß hoch, manchmal Fingers dicke, rund, stieffigt, steiff, braunroth, inwendig voll Marck, und auswendig mit wechselsweise gesetzten Blättgen versehen. Die Blätter sind ausgeschnitten und zerspalten, wie die Blätter des Wermuts, sind aber grösser, fetter, oben dunckel-grün, unten aber weißlicht, wodurch sich diese Pflantze leichtlich von dem Wermut unterscheiden läßt. Seine Blüthen, welche oben an denen Stengeln und Zweigen traublicht hervor kommen, bestehen in kleinen purpurbraunen Blümlein, so eines angenehmen Würtz-Geruchs sind. Man findet auch noch eine andere Art, welche weißgrünlichte Stengel hat, und dahero der weisse, wie jener der rothe Beyfuß genennet wird, ausser diesem aber von gleicher Krafft und Wirkung ist. Er wächst von sich selbst auf ungebauten Aeckern und Feldern, an Mauren und Zäunen, wird aber auch in Gärten angetroffen, und braucht keiner Wartung. Man pflegt die zum Braten bestimmten Gänse damit auszufüllen, um selbige nicht nur desto schmackhaffter, sondern auch vornemlich für das Frauen-Volck gesunder zum Verdauen zu machen. Ehe man aber dieses Kraut in die Gänse stecken will, muß selbiges zuvor gelesen und an der Lufft getrocknet seyn, das ist, die kleinen Blätter von dem noch vor der Blüthe abgeschnittenen Beyfuß sollen abgepflücket werden, daß die Knöpffgen alleine daran verbleiben. Einige pflegen den in Bündlein gebundenen trockenen Beyfuß auch vorhero, ehe sie selbigen in die Gans stecken, mit heissem Wasser aufzubrühen. Wann man zum Artzney-Gebrauch ein Wasser davon brennen will, so muß man das Kraut am Ende des Mayens von den Stengeln abstreifen, und also frisch in den Kolben thun; Zum Dörren aber kan es nach St. Johannis gesammlet werden. Dieses Kraut ist sonderlich gut für allerhand Weiber-Kranckheiten, reiniget und stärcket die Mutter und stillet deren Schmertzen, treibet den Monat-Fluß, die Geburt, Todte- und Nachgeburt. Es öffnet auch die Verstopfungen der Leber, und treibet so wohl den Nieren-Stein, als den Harn. Wann ein Mensch mit einer Kugel geschossen worden, so soll man

frischen

frischen Beyfuß wohl mit Wein abstossen, den Safft heraus drücken, und davon dem Verwundeten des Tages zweymahl ein paar Loffel voll zu trincken geben, auch ein wenig laulicht in die Wunde giessen, als welches die schmertzliche Entzündung balde löschen wird. So man aber das Kraut nicht grün haben kan, soll man es in halb Wein und halb Wasser sieden, dem Patienten Morgens und Abends etwas weniges davon zu trincken geben und allezeit beym Verbinden die Wunde damit warm auswaschen. Wann man in dem Brach-Monat die frischgrünen und blühenden Schösse dieses Krauts zerhackt, in ein sauber Glas thut, guten Brandtewein darüber giesst, bis er drey Finger breit oben drüber gehet, hernach drey oder mehr Tage in warmen Sand, wohl vermacht stehen läßt, hierauf alles wohl durch ein Tuch druckt, und endlich durch ein Fließ-Papier filtriret, so hat man die Beyfuß-Essentz, welche auf funffzehen bis fünff und zwantzig und dreyßig Tropffen öffters eingenommen, in allen obererzählten Kranckheiten eine fürtreffliche Wirkung hat. Man sagt, daß es darum Beyfuß genennet worden, weil, wenn man zu Fuß über Land wandert, und solches Kraut in den Schuhen bey sich trägt, die Füsse nicht matt werden.

Beyherstellen, heißt man bey der Jägerey, wo man zugleich treibet, und daneben immer beyher mit dem Jagd-Zeuge stellet.

Bey-Jagen, so auch Heck-Jagen genennet, und dem Haupt-Jagen entgegen gesetzet wird, geschiehet zu ausserordentlicher Zeit, an solchen Plätzen und Oertern, da weder rechte Wildnissen und Haupt-Hölzer, noch Berg und Thal, sondern alleine Brahnen und Hecken sind.

Bevtritt, ist eines der vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor einem Thiere thut, woraus man die Güte oder Feiste des Hirschen vermuthen kan, und geschicht, wann der Hirsch mit dem hintern Fuß mehr als etwa einen Finger breit, neben dem vordern tritt, weil das Creutz und der Zimmel hinten feist und dicke sind.

Bezauberung des Viehes, siehe Vieh-Bezauberung.

Bezette, rothe Pezetten, Torneſoll, Färber-Läpgen, Schminck-Fleckgen, sind kleine zarte aus der feinsten Leinewand bestehende Fleckgen, die entweder in Cochenillen sehr wohl eingetaucht, davon die besten an der Farbe von Constantinopel zu uns gebracht werden; oder die Frantzosen und Spanier legen eben dergleichen in den Safft Heliotropii tricocci, lassen sie wohl davon einziehen und versenden selbige also trocken; nicht weniger pflegen auch die Portugiesen eine in Cochenille gefärbte und in gewisse Küchlein formirte Baum-Wolle an deren Stelle und unter eben diesen Nahmen zu verkauffen, welche Arten alle zusammen diesen Nutzen geben, daß sie schöne roth färben, wie man sich denn derer in diesem Fall zu den Ingenieur- und Bau-Zeichnungen mit guter Annehmlichkeit bedienen kan. So werden sie auch nebst diesen von dem Frauenzimmer theils als eine Schmincke gebraucht, theils auch in der Küche zu Färbung der Gelées und anderer Eß-Waaren genommen. Weil aber darinnen offt Betrug vorgehet, daß vielmahls mit schlechter und beissender Materie angefärbte, falsche Läpgen einegeschoben und für die vorher beschriebene Art verkaufft werden, welche nicht nur der zarten Haut des Gesichtes schädlich, sondern auch die Essen, so damit gefärbet, den Menschen höchst nachtheilig seyn können; also hat man bey dergleichen Gebrauch sich wohl vorzusehen, und solcher, wo man von ihrer Güte nicht gewiß versichert, lieber gar in diesem Stück müßig zu gehen.

Beziehung der Grentze, siehe Grentz-Beziehung.

Bezirck, in Bezirck bringen oder Bekreissen, heißt bey der Jägerey, wann man um ein Gebüsche herum gehet, um zu sehen, ob dasjenige Thier, welches man an einem Ort hinein gespüret, nicht heraus sey.

Bezoar-Stein, davon kan man eine umständliche und gelehrte Abhandlung in dem Allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter diesem Titel lesen. Hier mercken wir nur an, daß man viererley Arten desselben habe: 1) den orientalischen, welcher aus Persien und Ost-Indien und Arabien von gewissen Bezoar-Gemsen und Ziegen kommt, und der beste, rareste, dabey aber eben deswegen selten aufrichtig anzutreffen sey. Vor diesem wurde ehemals die Fabel herum getragen, als ob er von denen Thränen des Hirsches, der eine Schlange verschlucket hätte, entstehe. Welches aber c. l. widerleget und gezeiget ist, daß derselbe von denen Lachrymis Cervi, so Bezehardt heissen, gantz unterschieden. 2) Der Occidentalische, welcher über Spanien und Portugall aus America, sonderlich aber aus Peru ebenfalls von verschiedenen Thieren, sonderlich aber gewissen Gemsen erlanget wird. 3) Bezoar Porci, so von dem Stachel-Schweine aus Ost-Indien kommt. 4) Der Affen-Stein. Sie kommen alle darinne überein, daß sie eine Schweiß- und Gifft-treibende Artzeney sind. Weil aber so viel Betrug dabey, und über dem diese Steine sehr kostbar sind, so haben die Aertzte andere Schweiß- und Gifft-treibende Artzneyen substituiret, und nennen solche von diesem Steine Bezoardica.

Bezoar-Essig, siehe Essig.

Biber, ist ein vierfüßiges Thier, welches auf der Erde sowohl, als im Wasser lebt, und dahero mit unter die Amphibia gezählet wird. Er hat einen kurtzen und gedruckten Kopff, kleine runde Ohren, kleine Augen, ein weites und grosses Maul, scharffhauende Zähne, und einen dunckeln aschen-farbenen Balg, je dunckler und schwärtzer dieser ist, je höher wird derselbe gehalten. Seine vordern Füsse sind sehr kurtz, deren er sich, wie das Eichhörnlein, bedienet, dasjenige, was er benaget, mit zu halten. Seine hintern Läuffte sind lang, breit, und zwischen den Klauen, wie bey den Gänsen und Enten mit einer Haut versehen, damit er desto

besser

besser schwimmen können, so sind sie auch schwarz, wie der Schwanen ihre Füsse. Sein Schwantz ist nach der Proportion des Thieres ziemlich lang, gemeiniglich sechs Finger breit, zwey Finger dick, und zwar in der Mitte am dicksten, und gegen den Enden etwas abgeschlissener, mit einer glatten schwartz-aschenfarbigten, doch mit gewissen Linien, als ob es Schuppen wären, artlich eingetheilten Haut überzogen. Dieser Schwantz wird drey bis vier Pfund schwer, hat ein sehr niedliches Fleisch, welches in der Mitten an viele zarte Knächlein oder Gelencke angewachsen, wodurch er seine Bewegung erhält, und dienet auf grosser Herren Tafeln zur angenehmen Speise, dessen Zurichtung also geschichet: Es wird derselbe, wie etwa ein Karpffen in Stücken zerschnitten, in einem Kessel mit Wasser nebst wenigem Salz so lange gesotten, bis er allen Thran und Fischenzendes Fett verlieret. Und weil er harter Art, muß auch bey ihm der allgemeine Handgriff alle Fische weich zu sieden in acht genommen, und daher unter dem Sieden ein fein Stückgen Butter zu ihm geworfen werden. Wenn er nun also vorbereitet, thut man selbigen hierauf in ein Casserol oder Tiegel, darinnen er nebst etwas Wein und Essig gekocht, mit Nelcken, Pfeffer, Ingwer, Citronen-Scheller, Butter, Saffran und Zucker abgewürzet, und nachdem diese Brühe wohl eingekocht, um sie desto dicker zu machen, ein wenig geriebene Semmel hinzu geschüttet werden muß, da sich denn die Speise in eine Schüssel, darum ein Krantz von Butter-Teig gemacht, bequem anrichten, und gleich einer Pasteten, die vorhero nach der Zeit und Gelegenheit fein garniret, auf die Tafel tragen lässet. Der Biber gebraucht solchen Schwantz nebst denen hintern Füssen zum Schwimmen, kan aber nicht lang, ohne Athem zu holen, unter Wasser verbleiben, wiewohl er den Schwantz fast immerzu im Wasser halten muß. Er hat zweyerley Haar, lange und kurtze, von welchen letztern man die Castor-Hüte und Strümpffe macht. Mit was vor besonderm Fleiß dieses Thier seine Wohnung über dem Wasser manchmal mit zwey bis drey Absätzen oder Etagen bauet, darüber ist sich höchstens zu verwundern, denn er beisset oder hauet die Bäume, absonderlich die Pappel-Bäume, Aspen, Weiden, und ander weich Holtz, oberhalb den Wurtzeln dergestalt ab, als wenn sie abgeschnitten wären, und zerstücket sie dann vollends mit seinen grossen und scharffen Zähnen: so kan er auch mit seinen Füssen die Erde oder den Leimen, so gut als ein Kleiber oder Leimen-Arbeiter zurichten, wobey ihme der Schwantz so wohl an stat eines Fasses den Leimen damit zu tragen, als zu einer Britsche und Kelle, zum Leimen-Schlagen, und solchen anzuwerffen dienet. Seine Fährte oder Spur ist an den vördern Füssen gleich einem Hund, doch flacher; die hintern aber gleichen, wie gemeldet, einem Schwan oder Gans. Seine Nahrung bestehet in Rinden von Weiden, Pappeln, Erlen, und dergleichen Wasser-Gewächse, so sich gerne schälen lässet, ingleichen in Fischen, welches letztere zwar einige nicht zugestehen wollen; weil aber ihr Wildpret meist nach Fischen schmecket, so wird von denen mehresten geglaubet, daß sie ihre Nahrung vom Fischwercke haben. Das Weiblein gehet sechszehen Wochen dicke, und setzet im May-Monat auf einmal drey bis vier Jungen, welche sie, wie andere vierfüßige Thiere, eine gewisse Zeit zu säugen pfleget. Sie kommen blind auf die Welt, und wann sie etwan vier Wochen alt, bringen ihnen die Alten kleine Aestlein von Weiden, daran lernen sie die Rinden schälen, und Laub beissen, was sie dann liegen lassen, stossen und tragen die Alten hernach allemal wieder ins Wasser; so bald aber fünff bis sechs Wochen vorbey, begeben sie sich schon mit durch das Wasser nach dem Lande, und steigen mit aus, daß sie alle der Oerter hin- und wieder bekannt werden: Dann hauen ihnen die Alten Pappeln und Weiden um, setzen sich mit denen Jungen in die Aeste, und ätzen sich nach Gefallen. Sie wissen und können perfect sehen, wo der Baum, den sie abhauen wollen, hinfället, denn wenn sie an der einen Seiten erst genug eingekerbt, so lassen sie allda ab, fangen auf der andern Seiten an, und fällen ihn vollends um; sie hauen auch ein Aestlein nach dem andern davon ab, schleppen es nach dem Wasser und setzen sich ein wenig drein, absonderlich mit dem Schwantz, und nehmen davon zu sich, was ihnen gefällt. Im andern Jahr ihres Alters werden die jungen Biber gegen Ausgang desselben recht vollkommen. Sie werden mit Hunden ausgespüret, und aus ihrem Bau oder Geschleiffe in das vorgestellte Netz gejaget; (s. Biber-Netze) wiewohl dieses Wildpret nicht iedem zu fangen erlaubt ist, weilen es zur hohen Jagd mit gehöret. Der Biber hat die von ihm kommende und nach seinem Nahmen genannte herrliche Artzney, das

Bibergeil, nicht, wie die Alten irrig geglaubet, und von ihm geschrieben, in seinen Testiculis oder Geburts-Geilen, sondern es tragen solches die Biber beyderley Geschlechts in gewissen gleich unter dem Schaam-Bein befindlichen Blasen, oder Beutelgen, so gantz anders, als die Testiculi aussehen, verschlossen bey sich. Diese Behältnisse des Bibergeils sind bey den Weiblein so klein, daß sie nicht über eine Untze wägen, dahingegen die in denen Männlein sich befinden, manchmal auf ein Pfund schwer angetroffen werden sollen. Sie werden in Mutter-Beschwerung und Haupt-Weh, ingleichen wider die fallende Sucht, wider die Colica und alle von Kälte entstehende Kranckheiten nützlich gebraucht, und hält man die Tonquinischen, welche aus Ost-Indien gebracht werden, vor die allerbesten.

Biber-Hunde, werden diejenigen Hunde genennet, welche von Jugend auf so wohl auf den Biber- als Fisch-Otter-Fang abgerichtet worden, dahero man solche auch Otter-Hunde zu nennen pfleget. Es sind solches absonderliche beissigte und beherzte Hunde, etwas grosser als Dachs-Schlieffer, allerley murrisch, und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune

stachlichte Haare und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist steiff abhängig. Es sind dieselben grosser und kleiner Art, davon die grossen denen kleinen Däutschen Blendlingen gleichen, ein scharffes Gebiß haben und zum Anpacken dienen; die kleinen aber, welche fast wie Dachs-Kriecher seyn, doch etwas grössere Beine haben, braucht man zu Stöbern. Sie werden in das Geschleiff oder den Bau eines Bibers oder Otters gelassen, wenn solches vorher mit einem Netz umstellet, damit der Biber oder Otter, wenn er heraus getrieben, nicht entlauffen möge.

Biber-Klee, sonst auch Scharbocks-Klee, Bocks-Bohne, Sumpff-Klee und Wasser-Klee genannt, ist eine Pflantze, welche ohne Wasser nicht leben kan, und dahero gerne an feuchten Orten, und auf Quellen-reichen Wiesen wächset. Hat eine von vielen kurzen Gliedern oder Absätzen zusammengesetzte, und mit vielen Zasern versehene Wurtzel, und grünlichte zarte und dicke Blätter, deren allezeit drey auf einem Stengel, wie am gemeinen Wiesen-Klee zusammen gesetzt sind. Der Stengel ist anderthalb Spannen hoch, und bisweilen auch länger, an welchem oben schöne weisse langhärige Hyacinthen-förmige Blumen mit umgewundenen artigen Zäserlein sich finden. Nach denen Blumen kommen kleine Hülslein, in welchen ein gelb-röthlicher Saamen, in Gestalt der Hirsen-Körner, aber kleiner, sich enthält. Man setzet die Wurtzel nur eines Fingers tieff, und giesset so viel Wasser darauf, daß es die Erde durchaus erweiche, aber nicht überschwemme, oder lange darauf stehen bleibe; wann man im Garten einen Teich oder Brunnen-Quelle hat, so kan man ihn am besten ans Ufer pflantzen; da er dann nur im Herbst ausgenommen, die übrige Brut abgesondert, und bald wieder eingelegt wird. Dieses Kraut hat einen bittern Geschmack, fast wie die Aloe, dahero es auch dem Magen sehr angenehmlich ist, welchen es stärcket, und allen Unwillen desselben stillet; ist trefflich wider den Scharbock, Engbrüstigkeit und Miltz-Beschwerungen zu gebrauchen; versüsset das saure salzige Geblüte, widerstehet der Fäule, und verdünnet die zähen Feuchtigkeiten. Die Blätter und Wurtzeln davon gedörret und gepülvert dem Vieh, insonderheit aber denen Schaafen, so mit dem Husten behafftet sind, eingegeben, vertreibet denselben in kurtzem.

Biber-Kraut, siehe Tausendgülden-Kraut.

Bibernell, siehe Pimpinelle.

Biber-Netze, womit man die Biber zu fangen pflegt, ist vorne wie eine Wathe, davon die Unter-Leine mit schwerem Blei-Gesencke auf dem Grund lieget, die Ober-Leine aber mit leichter Holtz-Rinde oder Korcken schwimmen muß. Der Busen oder Sack daran ist wie ein Haamen, woselbst hinten ein Zipffel über vier Ellen lang gehet, der doch so enge gestricket ist, daß sich nichts darinnen umwenden kan. Dieses Garn ist nach der Breite des Wassers vornen öffters zehen bis zwölff Ellen weit, auch mehr und weniger, der Sack aber mit dem Zipffel daran auf sechzehen bis achtzehen Ellen lang. Die Schmasen oder Maschen sind, wie bey den Hasen-Netzen; an den Zipffel wird ein runder Stein von ein paar Pfund schwer, nebst einem Ring fest angebunden; an dem Ufer aber ein Pfal eingeschlagen, woran man ein langes glattes dünnes Leinchen gemachet, solches hernach wie eine Schlange etliche mahl um das Netz durch die Schmasen umher, und letztlich durch den Ring ziehet, welches Ende eine ans Ufer gestellte Person in der Hand hält. Weilen nun der Biber gemeiniglich gerne an breiten Strömen und grossen Seen in holen Ufern und Löchern wohnet, wo es mit Weiden oder Schilff-Rohr verwachsen ist; so muß man, wo ein solcher Bau vorhanden, darinnen was zu vermuthen, in einen solchen Winckel nach der Breite des Wassers das hierzu benöthigte Biber-Netze vorstellen, und an beyden Ufern fest mit Pfälen anpflöcken. Wann nun oben auf dem Ufer nach des Bibers Bau eingegraben wird, und die Hunde darinnen stöbern, so wischet der Biber heraus und in den Garn-Sack hinein, welches durch die Bewegung des Leinchens gleich zu fühlen ist, alsdenn ziehet derjenige, welcher das Ende des Leinchens in den Händen hat, solches geschwinde an sich, so drehet sich der Zipffel um, daß der gefangene Biber nicht wieder heraus kan.

Biber-Schwantz, wird das Flachwerck oder die gemeine Art die Dächer mit Ziegeln zu decken genennet, weil die platten Ziegel, gleich wie an einem Biber-Schwantz das Ansehen haben und gleichsam Schuppen weiß über einander liegen. Siehe Dach.

Biberwurtz, siehe Hohlwurtzel.

Bibinelle, siehe Pimpinelle.

Bickling, siehe Böckling.

Bienen oder Immen, sind grosse, bräunlicht-gelbe, mit subtilen Zähnen, Hornfärbigen Augen, einer langen Zunge und sechs Füssen versehene Fliegen, welche am Ende des Leibes einen langen ein- und ausgehenden Stachel, der einem bärtigen Pfeil gleichet, und an ihren Hüfften vier Flügel haben, von denen die hintersten etwas kleiner sind, als die vördern, damit sie ihnen im Fliegen nicht hinderlich seyn mögen; fast oben an iedem Auge sind ihnen Hörner heraus gewachsen, die zwey Gelencke haben, eines genau am Kopff, das andere um die Mitte, so daß sie solche in voller Länge ausstrecken, und auch wieder an den Kopff ziehen können. Diese dienen ihnen zum Gefühl. Zu Einsammlung ihres Proviants gebrauchen sie ihre Kinnbacken, die mit ordentlichen Zähnen versehen, und ihre Zunge. Wegen des herrlichen Nutzens, den diese reine, zarte und arbeitsame Thierlein, durch ihr Honig- und Wachs-machen (welches sie aus denen vortrefflichsten und heilsamsten Kräutern und Blumen heraus zu ziehen, und an behörige Orte sehr künstlich zusammen zu tragen wissen) zu wege bringen, sollte

solte man billig Bedencken tragen, dieselben mit dem schändlichen Nahmen eines Insecti oder Ungeziefers, worunter sie insgemein gezählet werden, zu belegen. Ob es nun zwar in denen Antillischen Inseln Bienen geben soll, die an der Farbe blau, und mehr Wachs auch bessern Honig zubereiten als die unsern; ja nach Duppers Beschreibung von America p. 306 man daselbst Bienen findet, so gantz weiß und auch weissen Honig machen, und noch andere daselbst anzutreffen, die ohne Stachel, und groß wie die Schmeiß-Fliegen, nicht weniger ihr Honig unter der Erde, und in den Wurtzeln der Bäume zu verbergen gewohnt; so werden sie dennoch bey uns zuförderst ihrem Aufenthalt nach in wilde und zahme Bienen unterschieden. Die wilden Bienen sind rauher, schwärtzer und dicker, auch kürtzer, als die erst-beschriebenen zahmen oder einheimischen, haben in denen grösten Wäldern und Wildnissen ihre Wohnungen und Werckstäte, und tragen ihr Honig in die entweder von den Spechten und andern Vögeln, oder zu dem Ende von den Menschen mit Fleiß ausgehöhlte Bäume und Löcher der Felsen, ein. Sie schwärmen öffters, als die zahmen, haben aber nicht so viel Honig als diese; wiewohl die wilden leicht zahm, und die zahmen leicht wild werden können: denn es geschiehet offt, daß Bienen aus dem Garten in ein nah-gelegenes Holtz oder Waldung ziehen; so trägt sichs auch zu, daß man im Holtz an denen Bäumen und Büschen zuweilen Schwärme findet, sie zusammen trägt und fasset, die sich dann in den Gärten nach der zahmen Weise arten. Diese wilde Art, wenn sie des leichten und lichten Feld- und Garten-Flugs gewohnt worden, trägt immer mehr und mehr ein; die jungen Schwärme aber, die von diesen in die Gärten gezielet werden, gerathen besser als die Alten, doch lassen sie nicht gantz von ihrer wilden Art: Denn sie sind leicht erzörnet, und beissen oder stechen, was ihnen in Weg kommt. Die zahmen Bienen, so auf dem Lande in denen Gärten, wo sie so wohl ihren guten Ausflug, als Sonne und Nahrung haben können, müssen zu gewissen Zeiten ihre besondere Wartung haben, wo man sie anderst als ein gewisses Eigenthum behalten, und sich ihrer nicht verlustig machen will. Sie halten sich in grossen Haufen, welche man Schwärme nennet, beysammen; ein ieder solcher Schwarm hat seinen eigenen König, der den Nahmen Weisel oder Weiser führet, dem sie aller Orten, wo er sich hin begiebet, folgen und ihn allezeit in die Mitte nehmen. (siehe Bienen-König). Die Reinlichkeit und Ordnung in ihrer Arbeit ist unvergleichlich, denn sie suchen und finden nichts anders als Honig, welches sie aus den allerheilsamsten Kräutern und Blumen saugen, und bereiten mit dem auf eine sonderbar artige Manier eingetragenen Wachs ihre sechseckigte Zellen mit einer ungemeinen Accurateste und bewundernswürdigen Geschwindigkeit. Theils gehen früh aus, und tragen den Thau ein, andere aber haben acht auf die Witterung, theils holen Honig und Wachs, welche, so bald sie mit ihrer vollen Last zum Stock kommen, ihre Abnehmer an denen, die beydes, wegen Alter und Schwachheit nicht mehr wohl ausfliegen können, so fort finden, die denn das herzu geführte Honig an den behörigen Ort bringen. Einige müssen die Gelegenheit der Wälder, Wiesen und Gärten auskundschafften, die arbeitsamen Bienen dahin führen, und wieder zurücke begleiten, indeme andere zu Hause die Zellen aus dem gröbsten verfertigen, und andere solche poliren, theils halten das Quartier rein, und schleppen ihre Todte hinaus, theils aber halten aussenher Wache, den Bienen-Stock vor dem Anfall der Raub-Bienen zu bewahren ꝛc. also, daß eine iede Biene, so zu sagen, ihre besondere Pflichten und Verrichtungen hat. Des Nachts ruhen sie, und sind des Morgens wieder an ihrer Arbeit, wobey sie öffters so emsig und geschäfftig sind, daß sie auch so gar ihre Brut darüber vergessen, und also nicht schwärmen können; daher muß man, wenn sie gar zu fleißig eintragen, mit einem zarten Flohr das Flug-Loch vermachen, und sie auf zwey oder drey Tage einsperren, so werden sie alsdenn, weil sie nie müßig seyn können, an ihrer Brut arbeiten: und dieses Mittel kan man einige mahl wiederholen, bis man siehet, daß sie im Stocke die Brut zu feigen angefangen haben. So man aber gar keiner Brut gewahr würde, darff man sicherlich glauben, daß der Stock seinen König verlohren habe. Er seye nun todt, oder sonst nicht mehr vorhanden, so muß man solchenfalls denen Bienen alsofort mit einem andern Könige, deren in manchem Stocke drey, vier und mehrere sind, zu statten kommen, sonst unterlassen sie vor grosser Traurigkeit ihre Arbeit, und machen weder Brut noch Honig. Den Ursprung der Bienen betreffend, und davon unter andern *Kircherus* in Mundo Subterraneo, ingleichen *Redi* de Generatione Insectorum p. 63 & seqq. mancherley Meinung hegen, welches aber wohl von der unterschiedenen Art der Bienen zu verstehen seyn dürffte, so ist gewiß, daß die Vermehrung der guten und zahmen Bienen durch ihre Brut folgender Gestalt geschehe: In die alten Cellulas, daraus sie den Honig gezehret, lassen die Alten zu Ende des Februarii einen kleinen Liquorem, der viel grösser als ein Fliegen-Koth, welchen sie durch das Maul von sich geben, aus welchem nachgehends eine kleine Made wird; diese wird von den Bienen gebrütet, daß sie sehr geschwinde wächset, bis die gantze Cellula davon voll wird; worauf sie die Bienen oben mit Wachs verwahren, wie die mit Honig aufgefüllte Zellen, doch mit dem Unterscheid, daß diese platt, jene aber etwas erhabner werden. So bald die Brut zu leben anfängt, beisset sie in der Mitte des oben verstrichenen Häutgens durch, und wird ein Löchlein, als ob man es mit der subtilsten Nadel gestochen, von welcher Zeit an sie dasselbe im-

be immer grösser macht, bis sie am dritten Tage heraus kreucht, da sie noch eine lichtfalbige Farbe hat; weil sie aber schwach, so bleibet sie noch einige Tage im Stock, ehe sie ausfliegt, in der Zeit sie immer mehr und mehr bräuner wird. Die gantze Zeit ihrer Vermehrung vom ersten Ansatz bis zum Ausfliegen soll sich nicht gar auf 19 Tage belaufen. Wann die Bienen ihrem Eigenthums-Herrn rechten Nutzen schaffen sollen, so muß er sie das gantze Jahr durch wohl pflegen und warten. Denn man kan aus diesem Grundsatz die gantze Bienen-Wirtschafft herleiten: Bienen sind gefräßige, arbeitsame, gesellige und sehr reinliche Thiergen. Nach dem Anfang des Frühlings gegen das Ende des Martii, in welchem Monat gemeiniglich die Bienen wieder ihren Ausflug zu nehmen beginnen, muß man bey schönem Wetter die Stöcke eröffnen, das, was sie von Wachs-Tafeln und Gewürchte abgebissen, mit den todten Bienen, samt denen in diesem Gemülbe sich einfindenden Würmern auskehren, und allen Unflat, den sie wegen langen Einsperrens, in den Stock oder auf das Bret des Korbes gemacht, wegwischen. Findet sich leeres Rooß oder Wüfftig und Wachs-Tafeln darinnen, soll solches, zumahl so es vom Schimmel angelaufen, weggenommen werden, weil sonst bey folgender grossen Hitze sich in dergleichen Rooß und nur erwehntem Gemülbe gefährliche Motten auf folgende Art zeugen: Erst wachsen in denselben obgedachte kleine Würmlein, die nachgehends in den Honig oder diesen Rooß sich setzen, aus diesen werden sodenn Motten, die ohngefehr so groß, als die rothen Käse-Maden, und bekommen breite Flügel wie die Molcken-Diebe, welche alsdenn sich so sehr vermehren, daß die Bienen, wenn der Stock vorhero schon schwach, endlich gar eingehen. Anbey aber ist der schon aufs neue gegen den Frühling gesetzten Brut ja wohl zu schonen, damit man solcher im Schneiden nicht zu nahe komme. Vor allen muß man denen Bienen vor ihren Feinden, denen Raub-Bienen, (welche sich zu dieser Zeit, da sie auf denen Wiesen und Bäumen noch keine Nahrung finden, gerne an die Bienen-Beute zu machen pflegen) gute Sicherheit verschaffen, (siehe Raub-Bienen), solchemnach die Stöcke und Körbe wohl verschmieren; so dieselben starck, die Flug-Löcher halb mit gutem Leimen zumachen; so sie aber schwach, solche nur so weit offen lassen, daß höchstens zwo Bienen mit einander daraus gehen können; die Flug-Löcher offt mit Bibergeil reiben, und sowohl in diesem, als in dem folgenden April-Monat diejenigen, so Mangel an der Nahrung haben, fleißig mit reinem und saubern Honig füttern, denn so es übeln Geruch hat, und stinckend ist, so befördert man sie zeitlich zum Tode. Man muß auch bey rauhen Mertz-Winden, und unbeständigem April-Wetter die Flug-Locher zumachen, und die Bienen ja nicht heraus lassen: Denn gehen sie bey Sonnen-Blicken heraus, so kömmt zu solcher Zeit gleich wieder ein Sturm oder Regen, welcher sie auf die Erde wirfft, daß sie erstarren und todt liegen bleiben. Im May muß das obere Beuten-Bret in den Stöcken eröffnet, und die gar alten, und schon mit saurem Honig stehenden Wachs-Tafeln heraus geschnitten werden, damit sie den Sommer über ein neues Gebäude führen können; man muß auch in diesem Monat schon Achtung auf die Schwärme geben, (weil manche sehr zeitig zu schwärmen pflegen), und dahero die Körbe und Stöcke, wo die neuen Schwärme sollen hinein gefasset werden, an die Sonne legen, damit sie wohl austrocknen. Die beyden Monate Junius und Julius sind die rechten Schwärm-Monate, da man denn nicht nur die Flug-Löcher groß machen, und denen Schwärmen Raum zum Auszug gönnen, sondern auch von acht Uhr Vormittags bis vier Uhr Nachmittags wohl auf der Hut stehen und beobachten muß, ob keiner ohne Abschied davon fliege. (s. Bienenschwarm). Weilen auch in diesen sowohl als folgenden Monaten die Sonne am heissesten scheinet, so ist es nöthig, daß man denen Stöcken und Körben durch Breter oder andere Sachen Schatten mache, damit nicht durch die allzugrosse Hitze, das Gewürchte in denenselben los werde, abweiche, und solcher Gestalt die Bienen zusamt ihrem Nutzen herunter fallen. Nach der Schwärm-Zeit, sobald nemlich die Vor- und Nach-Schwärme ausgezogen, so bringe man die Unter-Gebäude herfür, damit die Alten, nach der Jungen Auszug, es an ihrer fernern Arbeit nicht ermangeln lassen, und dahero Raum dazu bekommen mögen. Im Augusto muß man denen Bienen, wann sie die Thränen oder Wasser-Bienen austreiben, hülfliche Hand bieten, und diese ihre unnützen Gäste vertilgen helfen; man muß aber nicht alle ohne Unterschied, sondern nur diejenigen tödten, die insonderheit von denen Bienen verfolget werden. Im September um Mariä Geburt, oder auch etwas ehender soll man bey schönem warmen Wetter und Sonnenschein, wenn es Windstill, und der Mond im Abnehmen ist, denen Bienen das Honig nehmen, oder das erste mahl zeideln, welches zum andern mahl im Frühling um die Tag- und Nacht-Gleiche zu geschehen pflegt. Vor dismahl, nemlich beym Herbst-Schnitt, muß man denen Bienen, wegen des herannahenden Winters so viel lassen, als sie zu ihrem nothdürfftigen Unterhalt gebrauchen. Nach diesem muß man die Körbe und Stöcke, wegen der bevorstehenden Kälte verschmieren, jedoch ihnen dabey behörige Lufftlöcher lassen, und zwar bey den Körben, zwischen dem Korb und zwischen dem Bret, bey den Stöcken aber am Ende des untern Beuten-Bretes, eines Fingers lang und eines Messer-Rückens breit, damit bey so engem Raum keine Bienen durchkriechen, und diese doch behöriger massen Lufft haben mögen. In denen Winter-Monaten November, December und Januario müssen sie vor der Kälte wohl verwahret,

wahret, (iedoch daß sie nicht ersticken), und so lange der Schnee liegt, wenn auch die Sonne noch so schone schiene, nicht heraus gelassen werden. Liegt hingegen kein Schnee, so lasse man keck und ohne Scheu das Flug-Loch offen, damit sie sich reinigen können: Denn wo ihre Reinigung nicht geschiehet, so erkrancken sie und sterben darauf hin, wie die Fliegen. Und diese Reinigung pfleget insgemein im Monat Februario fürgenommen zu werden, weil sie sonst, wenn sie der freyen Lufft so gar lange sich nicht bedienen sollten, wegen des starcken Gestanckes ohnfehlbar balde zu Grunde gehen würden. So baid also der Schnee in diesem Monat geschmoltzen, so lasse man sie bey warmem Sonnenschein heraus, fällt aber wiederum Schnee, so schiebe man die Flug-Löcher auch wieder zu, und warte auf neuen Sonnenschein und Zerschmelzung des Schnees. In diesem Monat können auch am füglichsten die Stöcke und Körbe, die man von einem alten in einen neuen Ort zu bringen gedencket, versetzet werden; weil sie, da sie eingesperret gewesen, meistens des alten Fluges vergessen haben. Ausser diesen Bienen hat man noch zweyerley Arten, nemlich Thränen oder Wasser-Bienen, und dann die Raub-Bienen, von welchen an seinem Ort nöthige Erklärung geschehen ist. Das Alter derer Bienen betreffend, soll sich zwar dasselbe, nach einiger Leute Meinung, nur auf 9 Monat erstrecken, doch lebten diese länger als die Thränen oder Hummeln; denn ohngeachtet aber möge ein Stock, durch auf einander Folgung dieses ihres Geschlechtes, viele, ja in die 20 Jahre und wohl noch drüber erhalten werden können, welches aber von den allermeisten widersprochen und dargegen behaupter wird, daß eine Biene hochstens 6 bis 7 Jahr lebe, die Hummein aber kaum 9 Monat. Im übrigen ist noch das Wunderbarste und durch die Erfahrung gar offt bekräfftigte an denen Bienen, daß dieselben, wenn ihr Eigenthums-Herr, oder der sie sonst gepfleget und gewartet, gestorben, sie auch insgemein bald darauf sterben oder abstehen und eingehen, woferne sie nicht alsbald mit ihren Stöcken an einen andern Ort gesetzet werden. Doch wolte ich die Ursache mehr in der bey solchem Falle etwa veränderten Wartung, zumahlen, wenn solche nicht in der einmahl gewohnten Ordnung vorgenommen werde, suchen, als diesem nur erwehnten Tode selbst zuschreiben. Wer ausser diesen noch mehrere und umständigere Nachricht von denen Bienen verlanget, kan aus denen Scribenten, so der Herr von Rohr in seiner Haushaltungs-Bibliothec p. 368 erzählet, die zu seiner Absicht am dienlichsten seyn dürfften, sonderlich Grubels Brandenburgische Bienen-Kunst nachschlagen. Und wie die Wissenschafft von den Bienen die Engelländer vor andern gantz richtig beschrieben, so kan insonderheit D. Joseph Warders, eines berühmten Englischen Medici, Monarchie der Bienen, so aus dem Englischen und Französischen ins Deutsche übersetzet, und 1721 in 8vo ediret worden, gute Nachricht geben. Es sind übrigens in einem Bienen-Stock eigentlich dreyerley Bienen: I) Der König oder vielmehr das Weibel, denn man hat heut zu Tage entdecket, daß derselbe weibliches Geschlechts und die Mutter einer neuen Königin, nicht aber, wie einige wollen, aller Bienen sey, conf. Breßlauische Sammlungen 1724, Oct. p. 403, und hier den Art. Bienen-König. II) Trenen, Tränen oder Dröhnen, Wasser-Bienen, it. Hummeln, welche männliches Geschlechts, und zur Zeugung und Ausbrütung dienen, daher sie zwar männliche Glieder, aber keine Honig-Blase und keinen Stachel haben, deswegen sie weder zur Beschützung noch zum Eintragen dienen, folglich werden sie, wenn sie alt werden und zur Zeugung und Brütung nichts mehr nützen, sondern nur zehren, von denen andern Bienen todt gemacht. III) Die übrigen Flucht- und Zucht-Bienen, so allesamt weibliches Geschlechts und die eigentliche Bienen-Brut, ja den Honig-Bau besorgen.

Bienen-Beuten, werden insgemein die hölzerne Behältnisse, worinnen die Bienen wohnen und ihre Arbeit verrichten, genannt, davon siehe weiter Bienen-Stöcke. Insonderheit aber führen diesen Nahmen, die in denen Wäldern vor die wilden oder Wald-Bienen in die Bäume gemachte Bienen-Wohnungen. Dergleichen Bienen- oder Wald-Beuten werden in starcke Bäume nach der Forme einer Mulden, davon ein runder Theil abgeschnitten, eingehauen, und suchet man zu solchen hübsche gerade und feine starcke Fichten oder Kien-Föhren-Bäume (Kiefern) aus, die im Walde allein und einzeln stehen, damit die Bienen ihren Flug haben, und von andern vorstehenden Bäumen daran nicht verhindert werden mögen, wie man denn auch deswegen alle Aeste eines solchen Baumes fast bis an den Gipffel glatt hinweg schneidet, und die Beuten fast in die Mitte des Baumes hauet, damit die Diebe und Bären nicht so leicht hinan steigen können. Die beste Zeit, die Wald-Beuten zu machen, ist im Februario, Martio und April, darnach lässet man sie ein Jahr oder länger offen stehen und austrucknen, macht solche folgends inwendig über und über glatt und reine, reibet sie mit Bienen-Kraut oder Melissen und reinem Wachs von jungen Bienen, schlägt ein dürres Bret, so mit dem gehörigen Flug-Loche versehen, dergestalt knapp und fest dafür, daß auch kein Tropffen Wasser, wenn dergleichen darinnen wäre, heraus laufen könne, so ist die Beute fertig, welche, wenn sie mit einer guten Bienen-Salbe bestrichen wird, die Bienen desto eher und lieber beziehen.

Bienen-Brot, ist die von denen Bienen vor sich selbst zubereitete Nahrung, die in ihren Cellulis sich befindet und weit solider als der Honig. Wenn es neu gesammlet ist, schmeckt es süsse und nicht unangenehm, aber doch nicht so süsse als Honig, so es aber lange Zeit ungegessen liegen bleibt, wird es trocken, sauer und dadurch unschmackhafft.

Bienenfalter, sind ein schädliches Ungeziefer und fliegendes Gewürme, deren Saame von denen jungen unvorsichtigen Bienen, zu ihrem eigenen Verderben aus denen Raupen-Nestern, auf die sich der Honig Thau geleget hat, in ihre Stöcke getragen wird, allwo sie nicht allein das Honig verzehren, sondern auch die Bienen gantz und gar vertilgen, und das Gewürcke in eitel Spinneweben verkehren. Sie werden entweder mit Rauche vertrieben, oder man zündet des Abends, wann es dunkel worden, eine Fackel oder helles Licht bey den Bienen-Stöcken an, so fliegen sie dahinein, und machen sich durch Verbrennung ihrer Flügel selbsten zu schanden.

Bienen-Feinde, sind 1) die Raub-Bienen, welche denen arbeitsamen Bienen das Honig aus den Stöcken rauben, und solche noch darzu häufig umbringen. 2) Die Schwalben, welche die Bienen gar artig im Flug wegzufangen wissen, also daß, wie ein gewisser Anonymus meldet, drey oder vier gute Bienen-Schwärme nicht so viel Bienen becken können, als ein paar Schwalben wegfressen; und wo Schwalben in der Nähe bey dem Bienen-Hause nisten, da schwärmet leichtlich keine Biene, derowegen soll man weder alte noch junge Schwalben, des grausamen Schadens halber, den sie denen Bienen-Stöcken zufügen, leben lassen: fürnemlich aber lasse man ja keine junge aufkommen: denn sie werden meistentheils mit lauter Bienen auferzogen. Wann man kleine Leim-Ruthen auf ihre Nester-stecket, kan man die alten fangen, und wenn diese weg sind, müssen auch die jungen verderben. 3) Die Störche, welche, wo sie nahe bey einem Bienen-Hause nisten, denen Bienen keinen geringen Schaden zufügen: Denn sie schnappen auf denen Wiesen die Bienen in ihrer Arbeit von denen Blümlein mit solcher Behendigkeit weg, daß man in eines aufgeschnittenen Storchs Kropffe eine gantze Hand voll, und bey einem andern bey nahe ein Schock Bienen gefunden; dahero am besten, man lasse diese schlimme Gäste in der Nähe nicht nisten: Denn obwohl, wo es viel Ungeziefer, Frösche, Kröten, Schlangen, Eidexen ꝛc. giebt, die Störche sehr nützlich sind, weil sie alles wegfangen, so sind hingegen an denen Orten, da sich die Bienen befinden, und es keine Moräste noch Sümpffe, folglich auch dergleichen Ungeziefer nicht giebt, dieselben allerdings unnützlich und dahero hinweg zu schaffen. 4) Der Grünspecht und der Baum-Hackel, welche entweder zum Flug-Loch oder wo sie im Stock sonsten eine Oeffnung finden, oder, wo man ihnen Zeit läßt, sich selber machen können, ihre lange Zungen hinein stecken, und so wohl das Honig als die Bienen damit heraus ziehen, und verzehren; diese muß man, wie man kan, aus dem Wege räumen, und entweder schiessen oder mit Leim-Spindeln, Dohnen oder Schlingen fangen und erwürgen; sonderlich soll man im Sommer im Junio, ihren Nestern, die sie in den holen Bäumen machen, nachspüren, und des Nachts junge und alte mit einander fangen. 5) Die Mäuse, welche, wenn sie in die Stöcke kommen können, ihre Nester hinein machen, und denen Bienen grossen Schaden thun. Wider diese ist wohl das beste Mittel, die Stöcke wohl zu verwahren, oder man kan auch unter denen Bienen-Stöcken in die Erde eine tieffe Grube machen, und alte tieffe Kessel oder Fässer eingraben, hernach ein Bergament oder Papier mit einem Creutz-Schnitt darüber binden, so fallen Mäuse, Maulwürffe, Eidexen und Kröten hinein, können aber nicht wieder heraus, sondern müssen sich todt machen lassen. 6) Die Katzen; indeme die Bienen in keinem Stocke bleiben, worinnen eine Katze gelegen, oder worein auch nur ein Katzen-Haar gekommen. Denen Wald-Bienen sind nicht weniger 7) die Baum-Marder sehr schädlich, denen kan man wehren, wann man die Beuten mit stachlichten, spitzigen Dornen gantz und gar umwindet, denn sie haben einen zarten Balg und lassen sich nicht gerne ritzen oder stechen; oder sie werden sonst im späten Herbst, wann ihre Bälge anfangen schön und gut zu werden, mit Marder-Fallen gefangen, von welchen an seinem Ort weiter zu sehen. 8) Die Schlangen, Kröten, Frösche, Eidexen, welche auch in die Bien-Stöcke kriechen, sind mit guter Verwahrung derselben, und Vertilgung dieses Ungeziefers, wo man es findet, leichtlich abzutreiben. Und gedencket Colerus lib. 14, daß, wenn eine Kröte etwa unter dem Stocke liege, sollen die Bienen offt ausziehen und wieder in den Stock fliehen und doch nicht schwärmen, welches aber, so bald der unflätige Gast weggeschafft, nicht lange darauf erfolget. 9) Alle diejenigen Vögel, so ihre Jungen mit Fliegen und Würmlein ernähren und aufziehen, als da sind die Rothkehlein, Rothschwäntzlein, Grasemücken, und dergleichen, doch schaden sie ohne Gleichheit weniger, als die geschwindfliegenden und flüchtigen Schwalben, deren eine mehr Schaden thun kan, als jener ein gantzes Dutzend. 10) Die Wespen und Hornissen, deren Nester man ausspüren, und sie bey Nacht mit siedheissem Wasser alle verbrühen, und mit Füssen zertreten soll. 11) Die Ameisen, sind so wohl vor die Bien-Stöcke, als vor das Honig ein arger, geschwinder, und auffälliger Feind, dahero ihre nahe beym Bienen-Hause gemachte Nester und Hauffen mit allem Fleiß zu verstören, und wie bereits unter ihrer Beschreibung gezeiget worden, zu vertilgen; Was aber das Honig anlangt, so soll man demselben weder mit Brot noch Mehl zu nahe kommen, weil daraus die Ameisen erwachsen sollen. 12) Die Bienenfalter. 13) Die Motten oder Maden, welche gemeiniglich hinten an den Stöcken um die Quer-Hölzer ihren Aufenthalt haben, und gar leicht mit Rauch vertrieben werden können. 14) Nasse Sommer, da sie nicht ausfliegen können, und deswegen schlimm Honig machen, auch endlich gar häufig hinweg sterben. 15) Wermut und 16) Buchs-

baum sollen nicht nahend an ihrem Hause gebauet seyn, so wenig als 17) der Cornel-Baum, weil, wo die Bienen von den Blüthen der beeden letztern etwas geniessen, solche davon umkommen. 18) Donner und Wetterleuchten, ist ihnen gleichermassen schädlich, sonderlich, wann 19) die Mehlthaue fallen, so sterben sie gerne davon. 20) Aller Gestanck, er sey von morastigen Lachen, oder todten Aesern, sonderlich von todten Hunden, nicht weniger der Dampff von Schwefel, ist höchst schädlich, und bringt ihnen den Tod. 21) Alle unflatige, versoffene, unzüchtige, so wohl als die nach Knoblauch und Zwiebeln, ingleichen Wermut-Bier oder Brantewein riechende Personen beyderley Geschlechts. 22) Die starcken Winde, welche die nach Hause umkehrende und schwerbeladene Bienen verhindern, und verschlagen. 23) Die Spinnen, die ihre Netze und Gewebe an und um das Bienen-Haus anhencken und aufstellen, und, so bald ein Bienlein darinnen hangen bleibet, ihnen das Honig mit samt dem Leben aussaugen. Dieses Ungeziefer soll man früh Morgens, bey kaltem oder feuchtem Wetter umbringen, und ihr Gespinste fleißig und täglich abkehren. Und endlich alles andere unreine Wesen, dahero auch 24) das liebe Frauenzimmer zu gewissen Zeiten sich der Handthierung und des Umganges mit denenselben enthalten muß.

Bienen-Garten, soll an einem reinen, frischen und gesunden Ort, wo kein morastiger sumpfigter Boden, oder stillstehendes Wasser, sondern vielmehr ein kleiner frischer Bach oder reine Quelle in der Nähe befindlich, angeleget, mit einem guten, jedoch nicht allzu hohen Zaun umgeben, und mit allerhand denen Bienen nicht contrairen Bäumen, (welche wegen des Ausflugs der Bienen weder zu hoch noch zu nahe an dem Bienen-Haus stehen sollen) als Kirsch-Bäumen, Ammern, Quitten- Aepffel- Birn- Pflaumen- Pfirsichen- Apricosen- und Mandel-Bäumen, Linden und Faul-Bäumen, deren Blüthen sehr von denen Bienen geliebt und gesucht werden, nicht weniger mit allerley denen Bienen angenehmen Blumen und Kräutern, als Nelcken, Veiel, allerhand Lilien, Rosen, Pappeln, allerley Klee-Blüthe, Salbey, Gold-Wurtz, Majoran, Kümmel, Rosmarin, Ysop, Wohlgemuth, Eppich, Quendel, Vogel-Kraut, Wicken, Bohnen, Mahn- oder Mohn-Saamen, Rübe-Saat- oder Rübsen- und Capp-Saamen-Blüthe, und andere Gattungen von wohlriechenden Kräutern, sonderlich das Bienen-Kraut oder die Melissen, so sie vor allen andern Gewächsen sehr lieben, versehen seyn; Wie man dann auch das Gras darinnen nicht zu hoch wachsen lassen, sondern von Zeit zu Zeit unter der Sichel halten und abgrasen soll, damit die Bienen, wann sie schwer von Honig oder Wachs beladen heim wollen, und vom Wetter und Winde ins Gras geworffen werden, sich nicht im langen Grase, sonderlich wann es naß ist, verwickeln, und darinnen verderben, oder von Fröschen, Eidexen und Kröten aufgefressen werden. Ist kein kleines Bächlein oder seichte Quelle vorhanden, sondern ein grosser Bach oder ein Teich, so soll man Gesträuche und grosse Steine ins Wasser legen, damit sie, wann sie trincken wollen, sich darauf erhalten, oder hätte sie der Wind ins Wasser geworfen, wieder heraus kriechen und an der Sonne trocknen können. Wo sich aber Mangel am Wasser ereignet, muß man in kleinen seichten Rinnen, aus dem Schöpff-Brunnen Wasser eingiessen, damit sie dabey ihren Durst löschen mögen: Wären aber die Rinnen so tieff, daß sie darinnen ersauffen könten, mag man oben kleine Sträuchlein darüber breiten, und ihren Schaden also verhüten.

Bienen-Haube oder Kappe, ist aus Cannefaß oder anderer starcker und dichter Leinewand, also gemacht, daß man sie über den Kopff und Schultern herab ziehen, und entweder am Hals, oder auch zugleich unter den Armen zubinden, und denen Bienen also die Passage zum Gesichte verwehren kan. Vor dem Gesichte ist ein rundes oder viereckigtes, und damit es nicht auf der Nase aufliege, etwas erhobenes, mit dick und dünnem Messing- oder Kupffer-Drat genau in einander geflochtenes Visier angemacht, daß man wohl dadurch sehen, aber keine Biene durchkriechen könne. Dieser Bienen-Haube bedient man sich, wann man die Stöcke besichtigen, solche schneiden oder zeideln und reinigen, Schwärme auffassen, und in andere Stöcke bringen will.

Bienen-Haus oder Bienen-Hütte, ist ein in den Bienen-Garten, auf einem freyen, reinen, lichten und lüfftigen, aber ja nicht feuchten und sumpffigen Platz gesetztes, und wider Regen und Kälte sowohl mit tüchtigen Wänden, als einem guten Ziegel- oder Schindel-Dache wohl versehenes Gebäude, welches nach der Anzahl der Bienen-Stöcke, und zwar lieber geräumiger als zu enge, damit man von hinten zu den Stocken sehen, und so hoch, daß die Stöcke in zweyen Schichten über einander stehen können, eingerichtet seyn solle. Mit der vordern Seite soll es gegen Mittag, damit es im Winter und Frühling gleich von frühem Morgen die Sonne habe, sich kehren, und seine tüchtige Lager haben, auch im übrigen so gebauet seyn, damit die Lufft bey denen Stöcken durchstreichen, und keine Fäulung an denenselben entstehen möge.

Bienen-Kappe, siehe Bienen-Haube.

Bienen-König, deme man auch den Nahmen Weisel oder Weiser giebt, ist das Haupt aller in einem Stocke befindlichen Bienen, von denen er sich sowohl durch äusserliche Gestalt, als andere Merckmale distinguiret: Denn er ist grösser und länger als andere Bienen, von einer schönen Gold-gelben und manchmahl dem Kupffer sehr nahe kommenden Farbe, hat kürzere Flügel, hohe Beine, und gehet weit langsamer und gravitätischer als andere Bienen, hat schwartze Flecken am Leib, und an der Stirne ein weisses Bläslein, welches ihme gleichsam

stat einer Krone dienet. Er hat keinen Stachel, wie einige wollen, oder brauchet solchen zum wenigsten nicht. Die Bienen tragen grosse Ehrerbietung gegen ihm, indem sie ihme seine Königliche Wohnung oder Residentz entweder zuoberst oder mitten im Stocke gantz besonders, auch etwas gröſſer und ansehnlicher bauen, woraus er vermittels verschiedener Löcher in alle Theile des Stockes gehen, und denen Arbeitern überall nachschleichen und nachsehen kan; Dahero manche in den Gedancken gestanden, die verschiedene grosse runde Zellen an den Ecken der Kuchen, wären dieses Konigs Wohn-Plätze: allein da sie wie kleine Eichel-Käpgen, aber nicht so gar breit und dargegen ein wenig tiefer und kaum fähig die Königs-Biene, ihrem wohl erwachsenen Leibe nach, halb einzunehmen; So hält man sie vor seminaria, darein die Königin eine spermatische Substanz wirfft, dick, gleich wie Milch-Rahm, aber etwas gelblicht, in welchen eine Königs-Biene nach allen ihren Theilen vollkommen gezeuget wird. Und indem sie gantz rund darinnen lieget, ernähret sie sich davon und wächst also wie das Küchlein in der Schale, bis sie ausbrechen. Uiber dieses begleitet ihn so wohl in- als ausserhalb des Stockes eine besondere Leib-Wacht, und folgen ihme die sämtlichen Bienen in der Schwarm-Zeit, wohin er ihnen vorgehet, oder, wo er sich niederläßt, und kurtz: Sie leben und sterben bey und mit ihm: Denn wo ein Weisel stirbt, oder sonsten umkommt, so thun die Bienen kein gut nicht mehr, lassen vor Traurigkeit die Arbeit liegen, und wann man ihnen nicht mit einem neuen guten Könige zu Hülffe kommt, so sterben sie gar; dahero man beym Einfangen der Schwärme fleißig aufsehen König oder Weisel Achtung zu geben hat. Es sind in einem Stock manchmahl zween, drey, vier und mehr Weisel, die man des Abends, wann man die Ohren an den Stock hält, an ihrem Gezitsche, welches dem Quacken der Laub-Frösche sehr nahe kömmt, eigentlich hören und daraus schliessen kan, daß auch so viel Schwärme in dem Stock befindlich seyen, welche bey dem Schwärmen der Bienen sich entweder von selbsten separiren, oder wovon, wann ein Schwarm uneinig, und durch die Zertheilung zu schwach werden möchte, der beste davon bey dem Schwarm gelassen, der schlimmste aber, welchen man an seinem schwarzen und wilden Ansehen gar balde kennet, und so lange er lebet, keinen Frieden halten würde, getödtet werden muß. Wann der Weisel kranck ist, kan man solches bald an den Bienen mercken, als welche sodann weder aus dem Stocke fliegen noch bauen, sondern gantz betrübt mit hängenden Flügeln herum kriechen; alsdann giebt man demselben von dem unten beschriebenen grossen Bienen-Pulver, und räuchert demselben beedes, wann man die Artzney in den Stock setzt, und wann man das Geschirr wieder heraus nimmt, mit Hartz, Galban, dürren Rosen Blättern und dürrem Kühkoth. Wo aber die Kranckheit des Weisels nur vom Hunger ihren Ursprung hat, welches gemeiniglich im Februario, Martio und Aprili zu geschehen pflegt, so wird am geschwindesten Rath zu schaffen seyn, wann man genugsam Honig in den Stock giebt. Kan man den Bienen nach dem Tode ihres Königs nicht sogleich wieder einen Weisel schaffen, so schlage man nur diesen Stock zu einem andern schwachen, iedoch mit einem König versehenen Stocke, und vermache auf kurtze Zeit die Flug-Löcher, so werden sie sich bald mit einander vereinigen.

Bienen-Korb, ist eine von Weiden und Binsen, gemeiniglich aber von Rocken-Stroh geflochtene, und mit gespaltenen Weiden Ruthen zusammen gebefftete Wohnung der Bienen, welche man von einem Ort zum andern führen kan. Man braucht deswegen das Rocken-Stroh darzu, weil es ebener, glatter und länger ist, als Weitzen- oder Haber-Stroh, und daß die Bienen desto weniger Mühe haben mögen, inwendig alle Rauhigkeit und ungleiches Wesen abzuthun, ehe sie zur Arbeit schreiten und den Anfang zum Wachsanheffen machen. Ein Korb soll nicht höher als fünff Viertel-Ellen, und im Diameter, oder, (wie es der Land-Mann besser verstehen wird) übers Creutze unten nicht weiter als drey Viertel-Ellen, oben aber etwas spitzig zulauffend, iedoch der Gipffel ein wenig platt gemacht seyn, damit man ihn beym Besichtigen oder Zeideln desto bequemer umkehren, und mit der Oeffnung aufwerts setzen könne, so daß diesemnach die Figure eines abgekürtzten Kegels die beste vor dergleichen Stöcke, nur müssen sie ihrer Grosse nach wohl proportioniret werden, und ist allemahl besser, sie sind lieber zu klein, als gar zu groß, weil die Bienen dadurch abgeschreckt und in dem Zweiffel, ihr Haus niemals zu vollenden und anzufüllen, in der Arbeit faulig und faul werden. Wo der Korb am dicksten ist, stehen Spillen von plattem Weiden-Holtz durchgestecket, die auswendige Seite des Korbs aber mit unter einander gemengtem Ochsen-Mist und Leinewand, oder, wie andere, um besserer Dauerhafftigkeit halber wollen, mit Ochsen-Mist und Kalch verschmieret und verstrichen werden, die Bienen desto besser vor Kälte, Regen und Wind zu beschützen. Die inwendige Seite aber wird über und über auf folgende Art glatt gemacht, und von den hier und da vorstehenden Stroh-Fäden befreyet: Nachdem man die äussere Seite des Korbes wohl genässet, hält man die innere etliche mahl über ein loderndes Feuer, und reibet sie mit einem scharffen Wetz-Steine alsdenn rein abe, es werden die Bienen in einem gantz neuen bauen, doch müssen solche, ehe sie gebraucht werden, etliche Tage vorhero an die Lufft gestellet worden seyn, da sie kein Regen treffen kan. In das Feuer liessen sich Fenchel und andere wohlriechende Kräuter werffen, derer Geruch den Bienen nicht zuwider. Wann Bienen-Körbe von einem Ort zum andern geführet werden sollen, so muß man erstlich etliche lange und kurtze Spillen zwischen das Gewürcke einstecken und fest besetzen, daß es an keiner Seite weichen kan. Hierauf setzt man die Körbe wieder aufrecht, und läßt sie einen Tag vor-

her

her still stehen, daß die Bienen ihr verletztes Gewebe wieder ausbessern, und das abgelauffene Honig wieder aufsammlen können. Alsdann werden die Körbe mit Tüchern zugebunden, und die Eingänge dichte vermacht, daß keine Bienen wegfliegen, und leget sie dann, nach der Sonnen Untergang auf den Wagen, auf eine Seite, und führet sie also an den begehrten Ort bey der Nacht. Ist aber der Ort so weit entfernet, daß man sie in einer Nacht nicht überbringen kan, soll man sie des andern Tages irgendwo aufs Feld setzen, und zwar gegen Mittag auf eine Reihe neben einander, und ihnen den obersten Eingang eröffnen, daß sie selbiges Tages etwas zu ihrer Nothdurfft einsammlen können. Des Nachts führet man sie sodann weiter fort, bis an den Ort, da man sie haben will, und ziehet alsdann die eingesteckten Spillen wieder heraus.

Bienen-Kranckheiten, sind hauptsächlich die Pest und der Durchlauff. Jene, die Pest, entstehet auf verschiedene Arten; 1) Wann die Bienen-Stöcke unsauber gehalten, und nicht, wie es sich von Rechts wegen gebühret, ausgereiniget werden, oder 2) wenn sie im Herbst naß eingethan worden, davon der Stock und das Honig anlauffen und schimmlich werden. Dafür ist das beste Mittel, sie bey schönem trockenen Wetter fleißig zu lüfften und zu säubern: Oder man kan sie in einen neuen, mit Meissen, Rosmarin, Salbey und dergleichen guten Kräutern bestrichenen Bienen-Stock thun, die Bienen mit dürrem Ochsen-Mist und Galbano beräuchern, und von den andern etwas entfernen, die übrigen damit nicht anzustecken, oder man giebt ihnen gestossene Granat-Aepffel-Kerne mit gutem Wein besprenet, bis sie sich wieder erfrischen; Weil sie aber in dem neuen Stock keine Nahrung haben, muß man ihnen frische aus einem gesunden Stocke genommene Honigfaden, samt dürren Rosen-Blättern und Feigen in Honig-Wasser gesotten, geben. 3) Entstehet auch die Pest aus fauler Brut, wann nemlich die Bienen auf einen todten Hund fliegen, und Nutzung zu junger Brut davon holen; oder wann man die Stöcke zu der Zeit, da die jungen Bienen sich anfangen auszubeissen, zu starck beräuchert, und die Brut davon erstickt, welche hernach, weil sie von den Alten um des Gestancks willen, nicht aus den Stöcken getragen wird, zu faulen anfänget, und also eine Infection verursachet; Oder, wann man vor oder nach Jacobi aus der obern Beuten zu viel Honig schneidet, und ihr Gebäude zu sehr verstöret, da sich denn die Bienen von der Brut hinauf in den Stock zu Ergäntzung des Schadens begeben, und unterdessen die Jungen aus Mangel der Wartung unten sterben lassen, worauf diese, weil sie bald anfangen zu verwesen und zu stinken, und deswegen von den Alten nicht angegriffen werden wollen, die gesunden Bienen inficiren, welche in kurtzer Zeit alle mit einander ihrer Brut nachfolgen und sterben, wo sie nicht bey Zeiten in einen andern mit frischem Gewürcke versehenen Stock gefasset werden. Man muß ihnen aber vorher aus ihrem alten Stocke das Honig samt dem Gewürcke gantz ausschneiden, die Bienen gantzer drey Tage darinnen versperren und Hunger leiden lassen, und endlich mit oberwehntem Rauch aus dem alten in den neuen Stock treiben.

Den Durchlauf, oder Bauchfluß, bekommen die Bienen meist im Frühling, wenn sie theils im Anfang ihres Ausflugs zu hitzig auf ungesunde frühblühende Garten- Wald- und Feld-Kräuter, als Seidel-Bast, schwartze Nießwurtz, Wolffs-Milch, oder auf die Küstern- und Ahorn-Blüthe, auf den Buchsbaum und andere dergleichen Kräuter und Blumen fallen, theils aber auch, wenn ein sehr harter und langer Winter ist, daß sie wegen der Kälte nicht aus den Stöcken kommen, und ihre Nothdurfft, welche sie den gantzen Winter über bis gegen das Frühjahr bey sich behalten, in den Stock endlich lassen, und hernach den damit maculirten Honig selbst wiederum geniessen müssen. Dieses widerfahret meist denen jungen Bienen, denen die Kälte sehr empfindlich fällt, die alten hergegen kommen noch eher bey Sonnenschein aus den Stöcken, um sich zu reinigen, ob es gleich ziemlich kalt, wie man denn ihre Excrementa, wenn es geschneyet, durch gelbe Flecke um die Stöcke wahrnehmen kan; und obwohl die Bienen schon nicht alle darauf gehen, so werden sie doch geschwächet, und an der Arbeit und dem Eintragen sehr gehindert und verabsäumet. Dahero soll man ihnen, so bald man mercket, daß selbige sehr matt thun, und das Roos mit rothen Excrementis besudeln, welches ohnfehlbare Anzeigen dieser Kranckheit, von dem weiter unten beschriebenen Bienen-Pulver mit kleingestossener Muscaten-Nuß und Gall-Aepffeln in Honig etwas geben. Oder man nimmt eine Muscate, (reibet davon den halben Theil) und Bibergeil, so viel als einer Erbsen groß, zween Löffel voll gut lauteren ausgeseimten Honigs, halb so viel klar Brunnen-Wasser, und mischet es wohl unter einander. Von diesem giebet man den krancken Bienen über den andern Tag einen Löffel voll zu essen, so wird sie diese Kranckheit bald verlassen, so daß die Bienen wiederum rein und gesund werden. So aber mehr Stöcke mit solcher Kranckheit beladen wären, muß man solcher Artzney mehr machen, weil obige Dosis nur auf einen Stock gerichtet ist.

Bienen-Kraut, siehe Melisse.

Bienen Pulver, ist eine treffliche Artzney, womit die krancken Bienen curiret, vor allerley Unheil, als vor der Pest, Durchlauff und rothen Ruhr, Motten, Raub-Bienen ꝛc. verwahret und an ihrer Natur kräfftig gestärcket werden. Man hat solcher Pulver zwey, nemlich das grosse und das kleine. Das grosse Pulver wird also gemacht: Nimm Bär-Wurtzel, (Bär-Dill, Bär-Fenchel) so viel dir beliebt, nemlich nachdem du viel oder wenig Pulver machen wilt, schneide sie in kleine Scheiben, dörre solche fein gemachsam an der Sonne oder Lufft, stosse sie in einem Mörser klein zu Pulver, alsdann siebe sie durch ein

Würtz-Sieblein, und verwahre solche in einem zugedeckten Geschirre, daß der Geruch davon nicht ausrauche. Darnach nimm Fenchel des dritten Theils so viel, als des vorigen, und pülvere es gleichermassen; Dieses Pulver machet, daß die Bienen das Bärwurtz-Pulver desto annuthiger geniessen, so ihnen sonst von Natur zuwider wäre. Zum dritten Schalen oder Kerne von Granaten, so viel als des Fenchels, und gleichfalls gepülvert, und endlich vor sechs Pfennige Campfer mit ein wenig Mandel-Oel, oder ein paar Mandel-Kernen im Mörser zerstossen. Diese Pulver werden alle durch einander gemischet, und in ein halb Näpflein voll Honig etwan fünff oder sechs guter Messer-Spitzen davon gethan, und ein paar Löffel voll Malvasier, oder wer solchen nicht hat, nur einen Loffel voll guten Branteweins darunter gerieben: Dann wird auch noch einer grossen Erbsen groß Bibergeil gepülvert darunter gemischt, so hat es eine herrliche Krafft, die Bienen wider alle Kranckheiten zu bewahren, zu stärcken und zu gutem Wohlstand zu bringen; und darff auch solchen Bienen, so diesen Einschlag bekommen, wohl keine Raub-Biene zu nahe gehen. Bey dem Gebrauch dieses Pulvers sind folgende Umstände in Acht zu nehmen: 1) Wird dieses Pulver denen Bienen im Frühling gegeben, wenn sie anfangen auszufliegen: Denn zu der Zeit sind sie am kränckesten und unvermöglichsten, so zehren sie auch zu solcher Zeit am meisten von dergleichen Honige, welches sonsten, wenn sie genugsame Nahrung ausser den Stöcken finden, nicht geschiehet. 2) Sollen die Stöcke, wenn man den Bienen dieses Pulver gegeben hat, zugemachet werden, weilen sie sonsten Hauffen-weise heraus schwärmen, vor den Stöcken als truncken niederfallen, und wo es kühle ist, erfrieren. 3) Soll man denen Bienen diese Artzney gegen Abend geben, als welches die allerbequemste Zeit, da ihnen andere Bienen keinen Einfall thun. 4) Muß man auch nicht etwan nur einem, sondern allen Stöcken, die man im Garten beysammen hat, von obberührtem Pulver und Honig geben, doch mit diesem Unterscheid, daß man den schwachen viel und den starcken wenig mittheile. Denn wo dieses nicht geschiehet, so pflegen die jungen Bienen, die nicht von diesem Pulver bekommen, gantz schwach und krafftlos zu werden. Zu des kleinen Bienen-Pulvers Verfertigung nimmt man gleichfalls pulverisirte Bär-Wurtzel, menget davon sechs Messer-Spitzen voll unter Honig, und giesset etwas Branteswein darauf; und also giebt man es den Bienen fürnehmlich, wann sie gezeidelt worden, in den Stock, es bekommt ihnen sehr wohl und tragen sie trefflich davon ein. Jedoch ist das grosse Bienen-Pulver noch besser, vornehmlich kranken Bienen, wiewohl das kleine ebenfalls seinen Nutzen hat.

Bienen-Rauch, ist dasjenige Mittel, wodurch man die Bienen, so oft man die Schwärme fasst und eintreibet, oder die Theilung durch das Zeideln mit ihnen macht, oder den Stock öffnet und ausputzet, bey Seits treibt, und sich wider ihren gewaltsamen Anfall schützet. Zu diesem Rauch nun braucht man faules Holtz aus Weiden, Pappeln, und welches das beste ist, aus hohlen Linden; item altes klein zerklorfftes, und in einem Mörser zerstossenes Faß-Pech; alte faule Rinden, die von kiefernen, oder kienföhrenen Tannen- oder Fichten-Bäumen gesammlet werden; oder auch dürre Kräuter, als Dosten, Dille, Beyfuß ꝛc. Krancken Bienen räuchert man mit Weyrauch, weissem Agt-Stein, Gummi Galbano, dürren Rosen, Tausendgülden-Kraut, gestossenen Gall-Aepffeln. Darzu braucht man ein Rauch-Faß von Erden oder Kupffer, mit einem engen Hals, der oben voller Löcher ist, so giebt es keine Flammen, wie in den offenen Geschirren, dadurch die Bienen leicht verbrennet werden, und können auch die Bienen nicht hinein fallen. Dieses Rauch-Faß muß man heraussen vor den Stock halten, und den Rauch mit einem Fledermisch in den Stock unter die Bienen treiben.

Bienen-Salbe, ist die Materie, womit man nicht allein die zahmen oder einheimischen Bienen-Stöcke, sondern auch die Beuten in den Wäldern und Heyden, inwendig und um die Flug-Locher beschmieret, damit die schwärmenden Bienen solche desto lieber beziehen, sie wird auf folgende Art verfertiget: Rühret in guten Honig ein wenig junges Weißen-Bier, doch daß der Honig nicht zu dünne werde, schabet alsdenn etwas Kampffer, Myrrhen, Saben-Baum und Melissen gantz klar darunter, daß es eine starcke Schmiere abgiebt: Ingleichen nehmet guten Land- oder Rheinischen Wein, it. alten Meet, des besten jungen Bieres, so fein süsse, thut darunter dürre geriebene Raute, eine Hand voll an der Sonne gedörrter Salbey, klein geriebenen Zucker, Zimmet-Rinden, langen Pfeffer, Bienen-Pulver, siedet es mit einander, laßt es kalt werden, und thut es in ein Glas oder glasurten Topff, setzet es an die Sonne und rühret es offt um, damit bestreichet den Stock oben im Haupte, auch inwendig und auswendig um das Flug-Loch. Oder: Nehmet zur Herbst-Zeit die besten und reiffesten blancken Wein-Trauben, und des besten Honigs, wie man dasselbe gezeidelt hat, mit Wachs und allem, leget es in einen neuen verglasurten Topff, erstlich eine Schicht Wein-Trauben, denn Honig mit dem Roos, und also immer eine Schicht um die andere, bis der Topff voll wird, macht solchen mit einer Stürtze wohl zu, und verkleistert ihn rings um mit Pappe, daß die Wein-Trauben mit dem Honig faulen und wohl durchgähren. Auf den Frühling um die Zeit, wenn man die Beuten schmieren muß, nehmet ein rein leinen Tuch, und seihet das Honig und den Wein dadurch, und presset die Weinbeeren wohl aus, das Roos aber und die Hülsen von den Beeren thut hinweg; Darnach thut ungefehr drey Nössel ungeseimten Honig zu dem vorbesagten ausgepreßten Wein und Honig; denn nehmet eine Kanne oder mehr des besten Rheinischen Weins, giest es auch darunter, item ein Lod Candis-Zucker, ein halb Quintgen Zimmet-Rinden,

Musca-

Muscaten-Nuß, Muscatenblüthe, weissen Ingwer, iedes ein halb Loth, vor zwey Pfennige Anis, drey Pfennige Johannis-Brot, vor einen Groschen Campfer, zwey Pfennige Süß-Holtz, vor einen Groschen Balsam, vor achtzehen Pfennige Eber-Wurtzel, Klee, Thymian und Melissen. Die Kräuter und Gewürtze muß man aber fein klein zerschneiden und unter den Honig und Wein thun, alles zusammen durch einander rühren, so fängt es nachmahls an zu gähren, und fliesset wohl durch einander. Fenchel und Quendel riechen die Bienen auch gerne, wenn man es pulvert, und in ietzt beschriebene Salbe thut. Diese Salbe muß man an einen Ort setzen, da es nicht zu warm noch zu kalt, und solche rein halten, auch keine Weibs-Person zu unrechter Zeit darzu kommen lassen.

Bienen-Schwarm, ist ein Flug, oder die Zucht junger Bienen, welche mit einem jungen König, aus ihrem alten Quartier ziehen, und sich von denen alten Bienen absondern, um anderswo ihren Aufenthalt zu suchen; So viel nun auf einmahl ausziehen, die werden ein Schwarm genennet. Manche Stöcke, die Bienen-reich sind und viele Brut gemacht haben, geben zuweilen drey, vier und mehr Schwärme; weil aber diese dadurch zu schwach werden, und also selten fortkommen, so muß man ihnen das viele Schwärmen damit verwehren, daß man einem solchen Stock nur eine oder zwey Tafeln Honig benehme, und die übrigen Könige oder ihre Brut beyseits schaffe. Im Majo schwärmen die gar guten und starcken Stöcke; im Junio die schwächern; was aber nach Johannis erst kommt, darauf ist nicht viel zu bauen. Die Vor-Schwärme legen sich etliche Tage vorher vor die Stöcke, und schwärmen meistentheils Vormittags von neun Uhr an bis um zwölff, geben auch wohl noch Jungfern-Schwärme. Die Nach-Schwärme aber kommen Nachmittags von eins bis um drey Uhr. Wenn ihre Schwärm-Stunde vorhanden, so legen sie sich häufig heraus vor dem Stock, geben einen starcken Ton, als ein Zeichen ihres Aufbruches von sich, und fliegen in grosser Menge vor dem Stock herum, so lange bis der König heraus kömmt, deme denn der helle Hauffen und völlige Schwarm nachfolgt: Weil sie aber nicht alle zugleich auf einmahl ausmarschiren können, so bleibet der König vor der Wohnung in der Lufft so lange halten, bis der gantze Hauffen bey einander ist. Sie hängen sich auch wohl erst in der Nähe zur Versammlung an, ehe sie ihren Zug antreten. Man kan sie alsdenn ohne Mühe und Becken-Klang einschlagen. Versäumt oder hindert man diese Versammlung aber durch unzeitig Lermen, so gehen sie hernach fort, da man ihnen dann mit sachten Klingen eines messingenen oder kupfernen Beckens oder Sense-Klinge, woran mit einem Messer oder anderm stählernen Instrument geschlagen wird, folget, bis sie sich an einen Baum anhängen; Lassen sich aber selbige nicht gerne nieder, sondern steigen gar in die Höhe, daß man besorgt, sie möchten gar durchgehen, so macht man mit gedachtem Becken oder Sense ein kärckeres Geräusche, oder sprenget klare zerriebene Erde, worunter aber kein Steinlein seyn darff, oder mit einem Wedel, Wasser unter dieselben, wodurch sie sich in Meinung, es regnet, an ihrer weitern Fort-Reise hindern, und gleichsam zwingen lassen, an den nächsten Baum sich anzuhängen. So bald man nun mercket, daß sich die Bienen an den Baum oder Ast recht zur Ruhe gelegt, ob schon noch etliche Bienen um den Schwarm herum flattern und schwärmen, so hindert es nicht, alsdenn muß man mit dem Einfangen nicht verziehen. Etliche Schwärme, die nicht einen so gar frischen, flücken und hurtigen Weisel haben, liegen wohl gar bis auf den Abend, etliche aber verharren kaum eine viertel oder halbe Stunde, dahero nicht lang zu verweilen. Damit man aber den Schwarm nicht ehender fasse oder schöpffe, es sey denn der Weisel dabey, so nehme man in Acht, wenn der Hauffe der anhängten Bienen-Traube zunimmt und grösser wird, so ist er dabey; wird er aber kleiner und verlieret sich, so muß man inne halten, nicht vergebene Arbeit zu thun. Offt ziehen die Bienen aus, und legen sich an, wann bald groß Wetter und Platz-Regen vorhanden, die muß man mit Tüchern, Stecken und Reisern, so wohl man kan, verdecken, damit sie sicher seyn, so bald aber das Wetter vorüber, muß man solche einfassen, und dergleichen Bienen bleiben gerne. Wenn man nun die Bienen einfangen will, so nimmt man ein Sieb und leget kleine Reißlein von Linden oder einem andern groslaubigten Baume, mit dem Laube darein, und bedecket genugsam den gantzen Boden im Sieb, mit solchem nahet man zum Schwarm, hält das Sieb mit der lincken Hand gerade unter denselben, und läßt auch einen andern das Sieb mit fassen, in der rechten Hand aber muß man einen Stab, daran ein leicht leinen Tuch hänget, halten; bey dieser Bereitschafft läßt man einen guten derben Schlag auf den Ast thun, an welchem der Schwarm hänget, damit die Bienen davon herab und in das Sieb fallen; sobald solches geschehen, und die Bienen im Siebe, decket man dasselbe alsobald mit dem Tuche zu, und schüttet sie allmählich in den Stock, daß ihrer nicht viel darneben fallen. Andere brauchen, an stat des Siebes eine längliche Mulde, die zum Einschütten der Bienen etwas bequemer scheinet. Man muß auf das allersanffteste und glimpflichste im Fassen mit ihnen umgehen, so bleiben sie gerne in denen Stöcken; wo sie aber durch ungeschickte Begegnung erzürnet werden, so bleiben sie schwerlich. Wo sich die Bienen an kleine zarte Aestlein anlegen, muß man also mit ihnen verfahren: Man schneidet erstlich die Gipffel, daran keine Bienen liegen, bis an die Bienen gemachsam ab, wo aber bey dem Aestlein Bienen sind, schneidet man sie auch mit den Bienen ab, und leget sie fein sachte eines nach dem andern in den Stock, bis man sie alle drinnen hat, endlich lässet man eine Person den Stamm oder Ast oben gemach halten,

halten, und schneidet am untern Ort den Ast, woran die Bienen liegen, auch sachte ab, leat sie in den Stock, macht solchen zu, und setzt ihn zu rechte. Des Abends werden die Bienen von dem Ast abgekehret, und muß dieser hernach herauskommen, sonsten hangen sie ihr Gewürcke dran, welches böse Arbeit macht. Besorat man aber, die Bienen möchten im Abschneiden sehr abfallen, so leat man ein leinen Tuch unter, davon stehen sie ohne Zorn und Mühe wieder auf. Wo sich ein Schwarm angeleat, da soll er auch in den Korb oder Stock gefaßt, und noch denselbigen Tages Abends, oder doch Morgens früh, ehe die Bienen noch ausfliegen, an seine rechte und bleibliche Stelle, aber ja nicht zu nahe an den alten Stock daraus sie geschwärmet haben, gebracht werden, dann sie sind des alten Flugs gewohnet, und kehren daselbst ein; Es leide sie nun der alte Schwarm oder heisse sie todt, so wird auf keyderley Art der neue Stock geschwächt. Nach der Grösse des Schwarms muß man auch den Stock nehmen: Denn kleine Schwärme werden in grossen Stöcken kleinmüthig und verzagt, grosse Schwärme aber in engen Stöcken bedrängt, und können wenig Nutzen schaffen. Wann der Schwarm in dem Stock nicht bleiben will, und zum andernmahl ausziehet so tauche ihn mit dem Siebe, worein du ihn wieder eingefangen, in kaltes Wasser, lasse ihn wieder abtreuffen, und schütte ihn in den Stock, so kan man versichert seyn, daß er nicht wieder durchgehen wird. Wenn die Schwärm-Zeit herbey nahet, soll man alles Gesträuche und langes Gras, vor und um das Bienen-Haus herum, fleißig abgrasen, und glatt wegschneiden lassen; es kan auch nicht schaden, wenn man den Platz vor den Stöcken mit Bretern dielet, oder ein sauber leinen Tuch unterbreitet, damit der Weisel, wenn er im Ausziehen, wie offt geschiehet, herab fiele, desto leichter möchte gesehen und aufgehoben werden. Wenn ein Haus-Vater von einem guten und volckreichen Stocke zwey, höchstens drey Schwärme bekommt, so hat derselbe nicht Ursach sich zu beklagen, nach dem alten Sprichwort:

Wenn die Schaafe wohl stehen,
Die bösen Weiber wohl abgehen,
Und die Bienen wohl schwarmen,
Der darff sich nicht harmen.

Denn mehr als drey Schwärme aus einem Stock in einem Sommer, sind gewiß der Untergang solchen Stockes, so wohl der durch die vielen Schwärme denen Alten entzogenen Nahrung, als ermangelnder Wärme halben. Dieses ist die Meinung der Alten, und in Deutschland. Es gehet auch an, wo der Bienen-Stand so beschaffen, daß sie genugsames Futter eintragen können. Denn ausser dem hat man bey der grossen Vermehrung durch Schwärmen keinen Vortheil, sondern Schaden, weil man Honig zukauffen, oder aber um Bartholomäi herum die Bienen in die Sonne schicken und gantze Körbe todt machen muß. Weil nun der beste Vortheil Wachs und Honig ist, das Schwärmen aber nur entstehet, weil sie keinen Raum im Stocke haben, solches auch ohne dem viel Mühe verursachet, so hat ein Engelländer, Nahmens Gedde, in seinem Apiar. Anglic. p. 85 sq. eine Art von achteckigten hölzernen Stöcken in einem gantz bis auf die Flug-Löcher zugemachten Bienen-Hause erfunden, dabey man die Bienen nicht in die Sonne schicken, und auch den Lermen mit dem Schwärmen nicht haben darf. Man hat solches auch in Deutschland schon versuchet, und ein Anonymus, welcher Anmerckungen von Bienen geschrieben, die der Hr. D. Fürstenau an seine Haushaltungs Kunst andrucken lassen, hat versuchet, solches auf eine etwas wohlfeilere Art mit runden Körben von Stroh, welche über einander gesetzet werden, dadurch die Bienen weiter fort bauen und zusammen bleiben können, zu bewerckstelligen. Die Engelländischen Stöcke aber siehe in Tab. XXI fig. 1. Es wollen zwar einige das obbedachte Ausstossen der Bienen mißbilligen. Allein Herr Stisser hat ihnen mit Grund geantwortet in der Einleitung zur Land-Wirtschafft der Deutschen, pag. 170. Conf. die Leipziger Sammlungen das 1 Stück pag. 56.

Bienen-Stöcke, heisset man bald das Volck der Bienen oder den Schwarm selbst, bald aber nur die Wohnung und das Gehäuse derselben, darein sie gefasset, es mag nun solches aus Stroh, Holtz oder dergleichen Materie gemachet seyn; Eigentlich aber führen diesen Nahmen die aus Holtz zubereitete Beuten oder Gehäuse, und sind entweder liegende oder stehende, aus einem gantzen Stücke Holtz gehauen, oder von Bretern oder Pfosten wohl zusammen gemachte Stöcke, welche nach denen verschiedenen Land-Arten, auch von unterschiedener Höhe oder Länge und Weite gemacht werden. Das Lindene ist das beste Holtz dazu, und den Bienen am angenehmsten, wo aber solches nicht leichtlich zu bekommen, da mag man Fichten- Tannen- oder Kiefern-Holtz, ingleichen Erlen- oder Ellernes, aber durchaus kein Eichenes darzu nehmen, weil es die Bienen nicht leiden können. Wo man sie von Aspen- Pappeln- oder Weiden-Holtz macht, müssen sie ein gantzes Jahr ledig an der Lufft liegen, ehe sie gebraucht werden können, weilen sie leichtlich ersäuren und sehr aufreussen. Die liegenden oder so genannten Lager-Stöcke, wollen zwar von einigen nicht für so gut gehalten werden, als die Ständer oder stehenden Bienen-Stöcke; wer aber recht damit umzugehen, und sie, absonderlich im Zeideln, wohl zu tractiren weiß, der wird an Honig und Wachs mehr Nutzen davon haben, als von den stehenden. Sie werden von Pfosten gemacht, und fein mit Quer-Hölzern zusammen gehalten, daß weder Lufft noch Hitze dieselben von einander reissen, und dadurch denen Bienen-Feinden Gelegenheit machen mögen, sich in das Innere der Stöcke zu practiciren und Schaden zu stifften.

Mit

Mit dem Haupt sollen sie zur rechten Hand ein wenig höher liegen, so wohl um bessern Schneidens, als auch um des Wassers willen. Die Ständer oder stehenden Bienen-Stöcke, werden entweder aus einem gantzen Block oder Klotze gehauen, oder, wie die Lager-Stöcke, von Pfosten zusammen gemacht. Ein Klotz, der zehen Viertel oder drittehalb Ellen lang ist, hat die rechte Länge, und kan bis auf acht Viertel Ellen ausgearbeitet werden, daß also oben eine Viertel-Elle zum Haupt, und unten eine Viertel-Elle zum Fusse gantz bleibt: Denn lässet man ihnen unten oder oben gar zu wenig Holtz, so reissen sie leichtlich auf; solches aber zu verwehren, durchbohret man den Stock unten und oben nach der Quere eines halben Viertels vom Ende, und treibet höltzerne Nägel hindurch, oder fasset Kopf und Fuß mit eisernen Rincken oder Klammern. Diese Stöcke müssen inwendig so glatt und sauber, als man immer kan, gehobelt und ausgeschiefert werden, sonst arbeiten die Bienen nicht gern, bis sie alle Schiefern selbst ausgebissen haben, und darzu gehöret eine lange Zeit, welche man mit diesem Fleiß ersparen kan. Die allenfalls in dem Stocke befindlichen Gruben können mit durch einander zergangenem Hartz und Wachs ausgestrichen und eben gemacht werden; sonst können sich die Maden in denen Gruben zeugen, die hernach den gantzen Bienen-Stock verderben. Die Stöcke werden oben etwas enger gelassen, unten hingegen weiter gemacht, und mit Creutzweis über einander gelegten, starcken, und wohl eingepflockten Höltzern versehen, so werden die Bienen, wenn sie das obere Theil des Stockes bald mit ihrer Arbeit anfüllen, einen Muth bekommen, daß sie ihr Werck desto emsiger und williger fortsetzen, und die Creutz-Höltzer werden das Gewürcke erhalten, daß es nicht breche, herunter falle, Bienen und Honig zu Schanden geben. Zu denen aus starcken Bretern oder Pfosten formirten Stöcken, müssen gedachte Breter oder Pfosten sauber, sonderlich inwendig, abgehobelt, auf das wenigste zwey Finger dicke, auch wohl dürr und abgelegen seyn, damit sie Luft und Hitze nicht von einander treiben. Man mag auch diese Stöcke um die Fugen mit Hartz und Faß-Pech sauber verpichen: Denn die Bienen bauen gerne in den Stöcken, die nach Pech riechen. Man hat auch zur Curiosität eckigte gläserne Bienen-Stöcke, die Arbeit der Bienen desto besser beobachten zu können, welche pyramidalförmig sind, und vor denen Glas-Tafeln oder Fenstern höltzerne Böden haben, womit man die Beute finster machen, und die Gläser vor allem beschwerlichen Anstoß verwahren kan. Bey Anschaffung oder Einkauf der Bienen-Stöcke zusamt den darin befindlichen Bienen und Honig hat man so wohl auf die Zeit als auf die Beschaffenheit des Stockes selbst zu sehen. Wegen des ersten ist es fast am besten in dem Früh-Jahr um den Mertz, im Herbst aber am gefährlichsten: Denn die jungen Stöcke, die erst im Sommer geschwärmet, bleiben selten oder wenig am Leben, daher giebt man auch nicht so viel vor die jungen als alte Stöcke, und der Verkäuffer ist sie einem bis in die Arfel-Blüthe zu gewähren schuldig. Das letzte anlangend, werden die vor die besten gehalten, so 1) weder zu jung, das ist gliessend und glatt aussehen, als wenn sie mit Oel bestrichen, noch zu alt seyn, welches man erkennet, wenn sie gantz ungestalt, rauchhaarig und voller Runtzeln; 2) welche häufig fliegen; 3) die groß an der Zahl und viel Honig haben, welches sich erfahren lässet, wenn der Stock aufgebrochen und inwendig fein weit und geraum befunden wird; 4) die fein frisch, munter, starck und böse sind, auch wenn man ein wenig Rauch in den Stock lässet, bald darauf ein groß Geräusche in selbigem machen.

Bienen-Wärter, wenn ein Land-Wirt viel Bienen hat, so ist demselben am besten gerathen, er bestelle ihnen einen eigenen Wärter, der doch dabey auch andere Geschäffte verrichten kan, er mag nun Gärtner, Jäger, Bräuer, Förster, Hofmeister, (Meyer) oder Hauß-Knecht seyn, wenn er nur Lust und Liebe dazu hat, mit den Bienen gerne umgehet, unverdrossen darzu schauet, und einen guten Verstand und Erfahrung davon hat, oder doch begierig ist, nachzufragen, und ihre gebührliche Wartung zu lernen und zu üben. Er soll aber benebst der fleißigen Beobachtung dessen, was oben bereits unter dem Worte Bienen angeführet worden, ferner 1) die ihm anvertraute Bienen-Stöcke täglich besichtigen, und, wo an einem oder dem andern ein Mangel sich ereignen möchte, solchen alsobald verbessern und abstellen. 2) Muß er im Frühling ohngefehr im Mertzen, wenn es warm ist, daß die Bienen fliegen können, den Stock öffnen, und alles Gewürcke, so sich unten im Stocke befindet, nach der Länge desselben zwey Finger breit wegschneiden, und so viel heraus nehmen, damit sie Platz haben, ihre Arbeit wieder frisch anzufangen: Hernach soll er gleichermassen alle Unreinigkeit, Spinnenweben, Staub, Motten, Schnecken, Würmer, Bienfalter, Ameisen ꝛc. wo er mit der Hand nicht dazu kommen kan, mit einer saubern Feder ausputzen, abkehren und wegräumen. 3) Muß er sie mit Gummi Galbano, dürrem Küh-Mist und andern Speciebus, so den Bienen angenehm, beräuchern. 4) Wenn ein neuer Schwarm geschöpft ist, muß er wohl zusehen, daß er denselben erhalte, und denen Bienen ihre neue Herberge angenehm und beliebig mache, daß sie nicht aus Mangel einiger nicht recht bestellter Nothdurften wegfliegen, und einen anständigern Platz suchen. 5) Wenn die Bienenstöcke Abgang am Unterhalt haben, oder wenn langwieriges kaltes, nasses und windiges Wetter eingefallen, soll er die Bienen, so lange dieselben auszufliegen, und ihre Nahrung selbst zu suchen verhindert werden, mit Proviant gebührlich und wohl versehen. Denenselben 6) im Herbst nie zu viel nehmen, sondern lieber zu viel als zu wenig lassen, damit

mit sie den Winter durch genau zu leben haben. 7) Nicht nur im Eingang des Herbstes alle Stöcke abermalen oben und unten fleißig besichtigen, aussäubern, und die Bienen so wohl zu ihrer Lust, als zu ihrer Gesundheit öffters beräuchern, sondern auch 8) solches zu Anfang des Winters, wenn es noch nicht gar kalt ist, wiederholen, und, wenn nichts unreines, faules oder unsläthiges mehr darinnen, alsdenn die Bienenstöcke, insonderheit aber das Flug-Loch mit einem kleinen, mit vielen Löchern durchstochenen Bleche, dadurch die Sonne scheinen, die Lufft eindringen, die Bienen aber doch nicht heraus kommen mögen, auf das allerbeste vermachen, daß weder Kälte noch Winde, noch Feuchtigkeit darzu kommen möge. 9) Soll er die schwachen und Hülff-bedürfftigen Stöcke auswendig zeichnen und mercken, damit er sie vor den reichen und wohl-bestellten erkennen, und behörig füttern könne. 10) Wenn im Winter eine grosse Kälte ist, und die Fenster in denen Stuben gefrieren, soll er auf der Bienen Flug-Löcher wohl acht haben, und, wenn solche von ihrem Athem und Bredem zugefroren, davon sie ersticken müßten, mit einer Ahle oder Pfriemen hinein stechen, und die zugefrornen Löchlein in dem Blech immer wieder durchbohren und eröffnen; wären sie aber zu dichte verstopffet, die Bleche gar wegnehmen, das Eiß mit einem Messer wegräumen, und unterdessen die Löcher mit Heu oder Moos also zustopffen, damit sie immer ein wenig Lufft behalten. 11) Er soll übrigens sich an der Kleidung sauber und reinlich halten, allen Gestanck meiden, nie mit ungewaschenen Händen damit umgehen, und sonsten in seinem Leben alle Unzucht und Unsläterey meiden. 12) Auch schlüßlichen ein eigenes Bienen-Buch halten, darinnen er die Stöcke nach ihren Nummern, ihre Ab- und Ankunfft, nebst dem Tag und Jahr ihrer Schwarm-Zeit aufzeichnen, und folglich iederzeit eines ieglichen Stockes Alter und Art wissen könne.

Bienen-Weisel oder Weiser, siehe Bienen-König.

Bienen Zeideln, heisset denen Bienen das Honig schneiden oder mindern, und also die Ausbeute von ihnen nehmen. Es ist dieses eines von denen vornehmsten Stücken, so bey der Bienen-Zucht in acht zu nehmen, und dahero mit besonderer Fürsichtigkeit vor die Hand genommen werden muß. Im September auf Mariä Geburt, oder auch ein wenig zuvor, im alten Monden zeidelt man das Honig zum ersten mahl, und nimmt das übrige nebst dem Wachs aus den Stöcken hinweg. Man muß aber nicht zu geitzig seyn, und den Bienen nicht zu viel vor Winters nehmen lassen, damit sie sich den Winter durch wohl erhalten konnen, und nicht vor Hunger crepiren müssen. Beym Zeideln soll man sich in acht nehmen, daß man die Bienen im Schneiden nicht tödte, und dahero solche mit dem Rauch-Krug beräuchern, daß sie sich hinaufwerts ins Haupt begeben; das Ausgeschnittene aber, wenn zuvor die allenfalls noch daran hängende Bienen fein subtil ab- und auf die Erde gekehret worden, in ein reines Geschirre legen, und mit einem saubern Tuch zudecken, damit keine Bienen darzu kommen können. Zu Ende des Martii oder Anfang des Aprilis, da die Bienen auszufliegen, und ihre Nahrung zu suchen beginnen, zeidelt man zum andern mahl; und soll so wohl dieses- als das erstemahl das Zeideln im alten Monden bey schönem und stillem Wetter frühe Vormittags angestellet werden, damit die Sonnen-Wärme das Honig nicht allzu flüßig mache denn sonsten ist es nicht nur böse zu schneiden, sondern es stechen auch die Bienen Nachmittags hefftiger. Was man nun zum andernmahl an Uberflusse findet, dasselbe schneidet man alsdenn so wohl, als auch das übrige und ledige Roos, alles hinweg, und säubert die Stöcke von aller Unreinigkeit in- und auswendig; insonderheit müssen die Spinnenweben, wie auch das schimmlichte und schwartze Roos, oben im Haupte alles hinweg, damit es die Bienen nicht verderbe, weilen sie sonsten leichte einen Zufall davon bekommen können. Weil auch die Bienen vor Winters, so bald man gezeidelt, zum erstenmahl die Brut, daraus junge Bienen werden, einzutragen pflegen, so hat sich der Bienen-Wärter oder Zeidler wohl in acht zu nehmen, daß er dieselbe, wenn er im Frühling zum andern mahle zeidelt, nicht mit hinweg schneide, denn sonst würde man alle Schwärme verderben, und daher nicht bald zu jungen Bienen kommen. Es ist aber solche Brut gar leichte zu erkennen: Denn die Löchlein im Roos unten sind ganz voll und mit einem Häutlein überzogen, und siehet solches Roos aus, als wenn es voller Maden wäre, welches aber lauter junge Bienen sind, die noch zeitig und lebendig werden sollen, darum muß man solche aufs fleißigste schonen und nicht mit ausschneiden, damit die Schwärme nicht verderbet werden. Die Art zu Zeideln belangend, schneiden zwar die meisten die Blätter des Honigs, wie sie also längst dem Faß zu herunterwerts hangen, gleich mitten und quer-über entzwey, welches denn auch der alte Gebrauch, und noch insgemein üblich ist; es giebet aber hingegen wiederum Bienen-Verständige, die haben wollen, es sey besser auf folgende Art zu zeideln: Nemlich man soll das erste Jahr gleich die Hälffte vom Honig, vom Haupte an bis herunterwerts nach dem Fusse, also ganz mit allem Roos hinweg machen, und sodenn den Ort mit Kreide oder sonst etwas zeichnen, (es sey nun aus- oder inwendig am Stock) damit man wisse, wie weit man das Honig dieses erste Jahr daselbst gezeidelt habe. Wenn es denn auf das andere Jahr herum kommt, so haben die Bienen diese ledige Seite wiederum mit ihrer Arbeit erstattet, und vollgemacht; und dieses soll man alsdenn, wenn man wieder zeidelt, stehen lassen, und hingegen die andere Hälffte, als das alte zwey-jährige Honig nebst dem Roos, wie zuvor, vom Haupt an bis zum Fuß hinweg nehmen, auch allewege wohl des Weisels schonen, daß ihme kein Schaden geschehe. Und also soll man ihm fortan ein Jahr um das andere thun, so werden die Bienen allewege neu Roos und Honig haben, und hingegen

das alte oder überjährige dumpfigt- und berauchte Wesen alle Jahre weggeschnitten seyn; welches denn denen Bienen sehr nützlich ist, weilen sie dergestalt viele Jahre länger leben und dauren können, als wenn man, nach der gemeinen Art zu zeideln, alle Jahr das neu angesetzte schöne Rooß, so die Bienen das Jahr über allererst eingetragen haben, nur immerzu wegschneidet; und hingegen das im Haupte und bis in die Hälffte des Stockes stehende Rooß, so von dem stinckenden Rauch viele Jahre durchzogen, gantz schwartz, und zuletzt schimmlicht, stinckend und rußig worden, allezeit stehen lässet, als welches denn den Bienen nothwendig sehr schädlich seyn muß. Und also, wie bisher gemeldet, wird mit den Stöcken verfahren. Wann aber die Bienen-Körbe auch voll Honig, und dahero zu schneiden sind, so pflegen die Bienen-Wärter oder Zeidler dieselbigen zu besichtigen und zu wägen: was sie ungefehr in die dreyßig Pfund Gewichtes finden, dasselbe lassen sie den Bienen zum Winter-Vorrath; was aber weniger wieget, und keine vier und zwantzig Pfund hält, die muß man stärcken, und ihnen zusetzen; hingegen, was über dreyßig Pfund wieget, wird folgender Weise geschnitten: Es werden nemlich die Körbe von unten mit brennenden Lunten oder Tüchlein beräuchert, daß die Bienen vom Rauche schweimlicht werden; dann kehret man solche um das untere zu oberst, und schneidet etliche Stücke fein gleich aus, so, daß ihnen gleichwohl so viel bleibet, daß sie sich den Winter über erhalten können, das ausgenommene Gewürcke thut man in eine Mulde, und decket sie fein zu, daß die Bienen nicht darzu gelangen können, und also verfähret man gleicher Weise mit allen Körben, die zu schwer und überwichtig sind. Indessen muß beym Zeideln ein guter Bienen-Wärter wohl zusehen, daß diese Korbe (und Stöcke) von fremden Bienen, die allenfalls durch den Honig-Geruch angelocket worden, nicht beraubet oder ausgezehret werden: Derowegen er die untersten Löcher an den Körben zustopffen, und die obersten nur halb offen lassen soll, so, daß nicht mehr als eine einzige Biene durchpaßiren kan, so werden sie schon selbst im Stande seyn, ihre Republic vor räuberischen Anfällen zu verwahren.

Bienen-Zeidler, oder nur schlechtweg, Zeidler, werden insgemein die Bienen-Wärter genennet, so mit den Bienen, ihrer Wartung und Verpflegung, mit dem Zeideln, Sammlen und Ausseimen des Honigs, umzugehen wissen. Siehe Bienen-Wärter. Insonderheit aber führten diesen Nahmen vor alten Zeiten diejenigen Kayserlichen Forst-Bediente, so den Honig-Bau in denen Kayserlichen und Reichs-Wäldern entweder in Aufsicht, oder auch zu Lehen hatten, und ihre Pachter oder Beständner, welche das Honig sammleten, wurden Affter-Zeidler genannt. Es giebt noch heut zu Tage dergleichen Zeidler, von welchen siehe Zeidler.

Bienen-Zeug, begreifft allen denjenigen Werckzeug unter sich, den ein Bienen-Wärter, Zeidler, oder anderer, der mit den Bienen umgehen will, haben muß. Und zwar hat derselbe zu seiner Verwahrung wider die schmertzlichen Stiche der Bienen nöthig: Eine Bienen-Haube oder Kappe, über den gantzen Kopff und Hals gehend, wie solche droben bereits beschrieben ist. Ein paar dicke Handschuh, von dichtem wollenen Tuche, durchaus aber nicht von Leder, denn im Leder bleiben die Stacheln stecken, und müssen hernach die Bienen verderben, im dicken Tuch aber können sie den Stachel wieder heraus ziehen, und mögen gleichwohl den Menschen nicht verletzen. Gute starcke Strümpffe oder Stieffeln zu Bewahrung der Füsse. Zum Zeideln soll er haben: Unterschiedliche scharffe Messer, das verhartete Rooß in denen Stöcken damit zu gewinnen; diese muß man beym Zeideln in ein Gefässe voll kaltes Wasser legen, und, was man braucht, heraus nehmen, und nachgehends wieder hinein thun, so wird sich weder das Rooß anhängen, noch die Schnitte sich zusammen schieben. Das ordentliche Zeidel-Messer soll an einem Ende platt, wie ein Schrot Eisen und etwan zween Finger breit, am andern Ende aber ein kurtzes zweyschneidiges ohngefehr Daumen breites Messerlein, wie ein Winckelhaacken gekrümmet, sich befinden, daß man desto besser zwischen das Gewürcke kommen, und es ausschneiden könne. Ein Federwisch, oder dafür ein dünnes fichtenes Holtz-Bretlein, wie ein Dolch gemacht, die Bienen, wenn sie geschwärmet, behende von den Bäumen und Aesten damit abzustreichen. Er soll ferner haben eine Zange, die Pflöcke und Nägel an den Beuten-Bretern fein gemächlich auszuziehen; einen starcken Meisel oder Stemm-Eisen, den Leimen von den Beuten-Bretern abzuräumen; Blase-Bälge, Rauch-Gefässe, Federwisch zu Ausräumung und Säuberung der Stöcke; Mulden, Liesche, Schüsseln und dergleichen Gefässe, damit man das Honig, Wachs, und Gewürcke unterschiedlich legen, und nicht mit einander verwirren darff; kurtze und lange Leitern auf die Bäume, nachdem sich der Schwarm hoch oder niedrig angelegt, zu steigen; lange Stangen, die Siebe oder Mulden daran zu binden, wenn Schwärme so hoch sich angelegt, daß sie mit einer Leiter nicht zu erlangen sind; Sägen, Aexte, Hand-Beil und Bohrer, sonderlich, wo es Wald-Bienen giebt. Endlich soll der Zeidler noch mit allerley Bienen-Rauch, Pulver, Salben, und andern denen Bienen dienlichen Artzneyen, mit kleinen Rinnlein und Tröglein, die Bienen im Fall der Noth darinnen zu speisen, vor allen Dingen aber, ehe noch die Schwärm-Zeit heran kömmt, mit guten sauberen und wohl zugerichteten Bienen-Körben oder Bienen-Stöcken versehen seyn, um solche, wenn man sie braucht, sogleich bey der Hand zu haben, und weder Zeit noch Gelegenheit bey derselben Ermangelung muthwillig zu versäumen und vorbey streichen zu lassen.

Bienen-Zucht, ist einem Lande sehr nützlich. Und wäre zu wünschen, daß man sich in Deutschland, sonderlich in Sachsen mehr darauf legete. Man bekümmert sich aber insgemein

nicht

nicht viel von Seiten der Policey darum. Wiewohl an einigen Orten geschiehet es. Nach der Preußischen Dorf- und Acker-Ordnung soll in der Marck ieder Bauer wenigstens 4, ein halber Bauer 2, ein Cossate 1 Stock halten, und in dessen Ermangelung bey ieder Visitation 1 Groschen Strafe vor das Stück erlegen.

Bier, ist das bekannte, aus Wasser, Maltz und Hopffen gekochte Getränckе, welches in denen Mitternächtischen Ländern von Europa, als Dännemarck, Norwegen, Schweden, auch sonst in gantz Deutschland, ausgenommen Oesterreich, einen Strich des Rhein-Stroms, Würtenberg, Unter-Pfaltz, Schweitz, und wo der Wein-Wachs häufig, am gemeinsten ist, und wodurch eben der Mangel, den solche am Weinbau haben, reichlich ersetzet wird; gestalten man zu diesen Zeiten einige Biere so zuzubereiten weiß, daß sie es an Anmuth und Stärcke manchen Weinen, wo nicht zuvor, dennoch gewiß gleich thun. Den Unterscheid der Biere macht nicht nur ein ieglicher Ort, da es gebrauet wird, immassen iedes Land und Reser seine besondere Eigenschaften hat, davon Henricus Knauft der Rechten Doctor schon 1573 zu Erffurt in einem besondern Tractat gehandelt, und derer verschiedenen Arten Herr Marperger in seinem Küch- und Keller-Lexico, unter eben diesem Worte in Alphabetischer Ordnung gedencket, sondern auch insonderheit das zu dem Hopffen und Wasser kommende dritte Ingrediens, nemlich das Getreide, als daß von dem Gersten-Maltz alleine braunes, oder, (wie man es auch einiger Orten zu nennen pfleat) rothes Bier; und von Weitzen, auch manchmal von Dinckel, Breyhahn oder weisses Bier gebrauet wird, wiewohl der Weitzen an den mehresten Orten einen ziemlichen Zusatz von Gerste, manchmalen auch etwas von Haber bekommt. Wo der Weitzen allein verbrauet wird, da wird das davon gekochte Bier, zum Unterscheid des aus Dinckel gebrannten weissen Bieres, Weitzen-Bier genannt; nicht weniger bekommt das Bier bald nach den gewissen Zeiten des Jahres, bald nach den Geschäfften, bald nach denen Personen seine unterschiedene Benennung, wenn und von wem es nemlich getruncken wird, und heisset alsdenn: Brommel-Bier, Erndt-Bier, Gesellen-Bier, Hochzeit-Bier, Kindtauffs-Bier, Kirch-weyh- oder Kirmeß-Bier, Meister-Bier, Pfingst-Bier. Die weissen und Weitzen-Biere übertreffen an Wärme, Stärcke und Nahrung die braunen, solviren den Stein, machen ein gutes Geblüte, und vermehren denen säugenden die Milch. Hingegen verursachen sie auch wegen des Weitzens Süßigkeit und Fettigkeit, Verstopfung der Därme, Engbrüstigkeit, und einen schweren Athem. Wenigstens wollen sie starcke arbeitsame Trincker haben. Wenn das weisse Bier oder Breyhahn auf gläserne oder steinerne Bouteillen, worein man länglicht geschnittene Citronen-Schalen, klein geschnittene Canecl- oder Zimmet-Rinden, Würtz-Nelcken, auch wohl ein wenig Cardemomen gethan, gezogen wird, so heisset man solches heut zu Tage Bottel-Bier, (Bouteillen-Bier). Die braunen Biere werden für gesunder gehalten als die weissen, wenn sie nemlich die Qualitäten haben, die ein braunes Bier eigentlich haben soll. Es gehöret aber zu einem guten und gesunden Biere, 1) daß es aus den besten und nicht verdorbenen Körnern gebrauet sey, denn ie besser die Frucht ist, ie besser wird auch das Bier. 2) Daß es nach Nothdurft guten Hopfen bekomme. 3) Daß gutes und gesundes Wasser darzu genommen werde. 4) Daß es klar sey, weil das trübe zwar fett macht, aber verschiedene schlimme Passiones verursachet. 5) Daß es genug gekocht, und deswegen auch verdaulicher sey, als das, so man zu wenig gesotten. 6) Daß man es nicht durch Kunst zu einem tummen Biere, (wie die Bauren sprechen) oder Kopfreisser mache, und endlich 7) daß es getruncken werde, wenn es alt und von den Hefen gereiniget, indem das neue Bier zwar hurtige Beine, aber eine verdrüßliche Beschwerung im Leibe machet. Je bitterer ein Braun-Bier ist, ie wärmer ist es, doch muß man solche Bitterkeit und Stärcke des Bieres nicht mit Scharley, oder Pesten-Kraut und andern solchen Kräutern und Saamen machen, welche vor der Zeit truncken, und sowohl dem Haupte, als dem Leibe mehr und grössere Beschwerung machen, als der Wein, wenn man davon zu viel getruncken hat. Das Lager-Bier, also genannt, weil es länger, als anderes Bier liegen, und sich besser halten kan, wird im Martio gebrauet, und dahero auch Merzen-Bier genennet; es will gute Fässer, und weil es gemeiniglich erst nach Pfingsten, oder auch noch später aufgethan und verzapft wird, tiefe und kühle Keller haben, dazu die Luft nicht wohl kommen kan, sonst wird es in der grossen Sommer-Hitze leicht sauer werden und verderben. Ausser diesen nur erzählten Arten der Biere unterscheiden sich dieselbigen auch unter einander selbst nach ihrer Präparation, wie sie nemlich gekocht, gestellt, gegohren und gefasset, daher sie rohhöpfig und kaltgährig seyn können, welche der Gesundheit sehr nachtheilig; nach ihrer Farbe, denn alles Braun- und Weiß-Bier, ie länger es gekochet, ie gefärbter es wird; nach ihrem Geschmack, da sind einige süß, einige bitter, einige würtzhaftig, einige scharf und fast meinsäuerlich, wie etwa der Duckstein. Endlich so geben die Biere ihren mannigfaltigen Nutzen: Denn zu geschweigen, daß sie zuförderst den Menschen zu einer Nahrung und Stärcke des Leibes dienen, und man solche an vielen Orten täglich zu einem gewöhnlichen Tranck brauchet, nicht weniger ein sogenanntes warmes Bier, wie auch mancherley Suppen daraus zubereitet, davon das Wort Suppe ferner nachzuschlagen, und ein gesundes Bier-Mus aus selbigem machet; so pfleget man auch mit diesem Hüner- und anderes Feder-Vieh zu mästen, wenn man ihnen dergleichen zum Getränke vorsetzet, und hartes darein geweichtes Brot darzu zu fressen giebt. Ueber dieses hat das Braun-Bier auch die gute Eigenschaft, daß es dem Menschen und Vieh die Mattigkeit aus den

den Füssen ziehet, wenn es warm gemacht, darüber geschlagen wird, oder man mit selbigem gedachte Glieder wohl abwäschet und reibet. Mit reinem Weitzen-Bier sich fleißig gewaschen, macht eine klare und schöne Haut; auch bedienet man sich des Cosents, der mit etwas neuem Hopffen abgesotten, zu denen Gurgel-Wassern, warm aber auf den Zähnen im Munde gehalten, ist er, die Zahn-Schmertzen zu vertreiben, dienlich. Endlich so pfleget man auch solche Biere aus mancherley Wurtzeln, Kräutern, Blumen und Saamen zuzubereiten, die den Menschen stat einer Artzeney dienen können, dergleichen Wermut-Bier, Salbeyen-Bier, Roßmarin-Bier u. s. f. von deren Zubereitung unter dem Wort Kräuter-Bier noch etwas erwehnet wird. Wie im übrigen die mangelhafften Biere zu verbessern, und ihren Gebrechen abzuhelffen, nebst andern Bier Künsten mehr, solches beschreibet Coletus in seiner Oeconomia lib. II cap. XIV. s. Bier-Künste.

Bier-Bottich, siehe Bottich.

Bierbrauen, heißt den im vorhergehenden Artickel beschriebenen Tranck, nemlich das Bier, aus geschrotenem Maltz, Hopffen und Wasser in einem kipffernen Kessel oder Pfanne kochen und zubereiten. Zu welcher Zeit dieses seinen Anfang genommen, ist nicht gar ausgemacht, doch kan deshalber Meibomius de cervisia veterum nachgeschlagen werden. Es gehören aber zum Bierbrauen, wann solches wohl gerathen, und ein Gebräude nicht vor die Schweine gehen soll, folgende fünff Haupt-Stücke, nemlich: 1) ein wohl gebaut- und eingerichtetes Brau Haus mit gutem Brau-Gefässe. 2) Gut Getraide, oder Maltz. 3) Guter Hopffen. 4) Gutes Wasser, und zwar ein iedes der drey letztern Stücken in seiner rechten Maasse und Proportion, und 5) ein verständiger, treuer und fleißiger Brauer oder Braumeister, weil mancher Brauer durch Unfleiß, Unverstand, Betrug und Nachläßigkeit so wohl an Maltzen als Brauen, einer Herrschafft in kurtzer Zeit viel Schaden verursachet. Zu Erhaltung des Bieres, gehöret endlich auch ein guter kalter Keller: denn die obangeführten Stücke seyen beschaffen, so gut als sie immer können, daferne man keine gute Behältniß darzu hat, so ist unmöglich, das Bier die Sommer-Hitze durch, entweder lang gut zu erhalten, oder es mit Nutzen zu verthun und an Mann zu bringen. Wie nun das Brauen eine gar besondere Wissenschafft, deren Regeln auf die Erfahrung und eines ieden Ortes Gewohnheit, Beschaffenheit der Lufft, Wassers und andere Umstände gegründet seyn, denn auf andere Art brauet man hier bey uns in Meissen, auf andere Art in Preussen, anders in Liefland, anders in Churland, u. s. f. Ja es trägt sich zu, daß ein Brunnen in einer Stadt besser Bier als der andere giebt; ingleichen kan in einem Brau-Hause vor dem andern besser Bier gemacht werden, ohngeachtet man gleiches Wasser gleiches Maltz, Holtz und Geräthschafft und auch einerley Braumeister darzu gebrauchet: Also lässet sich nun hier nichts allgemeines davon sagen. Das gemeinste Bierbrauen aber geschiehet also:

Das Getraide wird anfänglich in den Weich-Bottich, ein, zween oder drey Tage eingeweicht, damit es quellen und zum Ausmachsen und Auskeimen veranlasset werden möge. Wann es genug geweichet, wird der Zapffen im Weich-Bottich gezogen, das Wasser abgelassen, und das Getraide auf das Maltz-Tenne im Maltz-Hause gebracht und zusammen geschlagen, damit das Wasser und die eingesogene Feuchtigkeit sich aus dem Getraide ziehen, und daneben durch die sanffte Wärme die Auskeimung desselben befördert werden möge; Man muß aber solche nicht weiter, als zum ersten Anfang des Wachsthums durch subtile Fäserlein, nicht aber bis zur Grase-Keime kommen lassen, und dahero die Hauffen wieder von einander breiten, ja, damit es abkühle und austrockene, öffters unter einander rühren. Wann nun das Maltz genugsam gewachsen, wird es erstlich auf den so genannten Welck- oder Schwelck-Boden, und von dar auf die Maltz-Darre gebracht, damit es daselbst, der Gebühr nach, weder zu starck noch zu wenig gedörret werde, denn auf den ersten Fall entgehet ihme die beste Krafft, und auf den andern läßt es sich nicht gerne schroten oder brechen. Von der Darre schafft man es erstlich auf den Maltz-Boden, wo die Vorraths-Maltze liegen, und von dar, wann es verbrauet werden soll, in die Maltz-Kammer, da es nach Nothdurfft gefeuchtet, aus solcher in die Mühle geführet, und daselbst gebrochen oder geschroten wird. So bald solches geschehen, wird es in Säcken in das Brau-Haus gebracht, und in den Meisch- oder Mösch-Bottich geschüttet, und weil vorhero schon der Brau-Kessel mit Wasser angefüllet und der Ofen geheitzet worden, damit das im Brau-Kessel stehende Wasser aufsieden möchte, so wird solches alsdenn, wo es eine viertel Stunde in einem Stück aufgesotten hat, mit Schöpffen (Schopff-Fässgen) aus dem Brau-Kessel in hölzerne Rinnen geschöpffet, und dadurch in den Mösch-Bottich eingeleitet und eingeschüttet. Unterdessen, da dieses vorgehet, müssen die Brau-Knechte, Möscher oder Abrührer mit den Rühr-Stöcken oder Mösch-Gabeln immerzu auf- und umrühren, damit das Maltz sich nicht zusammen setze oder lege, sondern von dem Wasser wohl durchgangen werde; Einige schlagen gar hierauf diesen Mösch nach und nach in die Brau-Pfanne, daß er darinnen unter stetigem Umrühren koche; alsdenn schöpffet mans aus dem Bottiche, oder im anderen Fall aus dem Brau-Kessel auf das Gestell in den Stell-Bottich, daß es durchlauffe und die Träber zurücke bleiben. Das Durchgelauffene, so nunmehr die Würtze heisset, schöpffet man wieder in einem andern Neben-Bottich. Ist des Maltzes viel, so machet man noch eine andere Pfanne oder Kessel voll heiß Wasser, und geußt es auch darauf, so viel als man Bier haben will; Will man es gut haben, so gießt man wenig; will man es aber leicht und dünne haben, gießt man viel Wasser darauf. Darnach, wann das Bier also von dem Maltz

gesammlet ist, wird ein wenig davon in die Pfanne oder Kessel gegossen, daß sie etwan zwey drittel Theil voll davon werde, darzu schüttet man alsdenn den Hopffen, und läßt es mit einander kochen, bis es genug ist, welches durch offteres Kosten muß erfahren werden: Denn von zu vielem Sieden gehen die subtilsten und flüchtigsten Theile des Hopffens hinweg, und verlieret er also seine Krafft; Von zu wenig Sieden aber bleibt er roh, und giebt dem Biere keinen guten Geschmack. Unter dem Sieden muß man den Hopffen fein gemählich rühren, daß er sich nicht an den Kessel oder Pfanne anhänge und anbrenne, sonst bekommt das Bier einen garstigen Geschmack, dahero muß auch das Feuer beym Hopffen-Kochen nicht allzu groß seyn, weil es geschwind geschehen und versehen ist, daß das Hopffen-Mehl mit der Würtze anbrennet. Wenn nun das Bier mit dem Hopffen genug gekochet hat; so folget man mit dem andern Bier auf dem Bottiche nach, geußt die Pfanne vollends voll, und läßts damit aufsieden, man darff aber alsdenn nicht mehr umrühren. Einige Brauer decken um diese Zeit den Kessel oder die Pfanne mit in einander gefaltenen Bretern feste zu, daß der Bredem beysammen und das Bier desto geistiger und stärcker bleibe. So es nun also mit einander aufgesotten hat, leget man einen grossen Korb mit zweyen Stangen über einen Bottich, und schöpffet das Bier samt dem Hopffen aus der Pfanne in den Korb, daß sich der Hopffen darinnen sammle und das Bier rein durchlauffe, welches nachgehends auf die Kühlen, Kühl Schiffe oder Kühl-Stöcke geschlagen, und daselbst abgebrochen, das ist, mit langen Stangen, an welchen vornen durchlöcherte Bretlein angemacht sind, auf- und abgerühret wird. Wann nun das Bier auf den Kühlen oder Kühl-Schiffen nach Nothdurfft erkühlet, so wird das Bier aus denenselben in den Gähr-Bottich abgelassen, und ihme darinnen die Hefen gegeben, welche ja nicht alt noch sauer, sondern fein frisch, jung, rein und leicht seyn sollen. Siehe Gährung. Ist des Bieres viel, nimmt man auch der Hefen viel; ist dessen wenig, braucht man auch der Hefen weniger. Wenn es nun zwey oder drey, auch wohl mehr Tage gestanden hat, (dann man läßt die Lager-Biere wohl acht Tage stehen), so nimmt man die Bermen oder Hefen ab, und füllet das Bier auf die Fässer, da es denn seine Gährung nochmahls verrichtet, und dem Braumeister mit Nachfüllen neue Mühe macht. Letztens wird es, nachdem das Spund-Loch sauber abgewischt und verwahret worden, in den Keller auf die Lager geschafft. Will man auch vors Gesinde und arme Leute ein Nach-Bier, geringe Bier oder Cofent haben, so schopffet man nur frisch Wasser auf die Träber zuletzt, wann das gute alle davon abgelauffen ist, und läßt es auch also in den Würtz-Trog durchlauffen, da es denn sogleich von denen Leuten hinweggefüllet, und so etwas davon überbliebe, solches vor das Vieh zum Sauffen gegeben wird. Verlangt man aber dieses Nach-

Bier etwas stärcker und dauerhafftiger, so siedet man es, sobald es durch die Träber gelauffen ist, wieder in die Pfanne oder Kessel, und lässets noch ein wenig mit dem Hopffen kochen, schöpffets von dar wieder in den Korb, und läßt es durch denselben in einen andern Bottich, wo das gute Bier, lauffen, daselbst erkühlen, und giebt ihme nachgehends Hefen, wie dem Bier geschehen; Füllet es endlich, wenn es gegohren hat, auf die Fässer, da hat man einen guten Cofent oder Nach-Bier. Zum Lager- oder Mertzen-Bier, muß iederzeit mehr Hopffen genommen, damit es nicht leicht sauer werde, weil es länger liegen bleiben muß, als ander Bier; es muß auch nicht zu früh gefasset werden, sondern ohngefehr acht Tage aufm Gähr-Bottich stehen bleiben. Beym Fassen muß man die Fässer drey quer Finger hoch ledig lassen, und die Spunde mit gepichter Leinewand dergestalt bedecken, daß keine Lufft hineinzukommen vermag. Wann sich die Hefen gesetzet, so füllet man die Fässer mit frischem Bier so lange auf, bis es keine Hefen mehr auswirffet, alsdenn macht man es mit frischem Brunnen-Wasser voll. Währendem Lager des Bieres, muß das Faß inwendig um das Spund-Loch herum mit einem Finger und wenigem Saltz iezuweilen gereiniget, und von aussen wohl trucken und sauber gehalten werden. Beschlagen die Fässer vom Schimmel, welches in feuchten Kellern, und bey nachläßigen Bier-Wärtern gar gemein ist, muß man solche mit truckenen Lappen offters abwischen, fleißig nach den Reiffen sehen, ob sie noch gut und ganz sind, und wo irgends ein Mangel verspüret wird, solchem alsbald gebührend abhelffen lassen. An etlichen Orten pflegt man die Lager-Biere, wann sie etwan acht oder mehr Tage auf den Fässern gelegen, und die Hefen meistentheils über sich gestossen, von den Fässern abzuziehen, und in Kübel und Dösen zu schütten, die Fässer wohl auszuspülen, und von den Hefen zu reinigen, alsdenn aber das Bier wieder darauf zu füllen, und zum Aufstossen, so es nicht von sich selbst erfolget, gemächlich zu befordern, auch vorbeschriebener Art nach fleißig zu warten.

Das weisse Bier, oder der sogenannte Breyhahn, wird folgender gestalt an einem Orten gebrauet. Erstlich wird gleichviel Gersten- und Weitzen-Malts, so an der Lufft oder in einer warmen Stube gedörret ist, genommen, selbiges vor dem Mahlen ein wenig benetzet oder angefeuchtet, daß es in der Mühle nicht zu sehr stäube, und sich gar zu klein schrote oder mahle. Dieses geschrotene Malz schüttet man in siedheisses Wasser, und mischts es, wie oben beym braunen Bier gedacht worden; Hernach giesset man es aufs Gestell, lässet es eine oder anderthalb Stunden darauf stehen, alsdenn wieder davon ablauffen und siedet es noch einmahl, schäumet es auch zugleich fein rein, und setzet es wieder aufs Gestell. Darnach kochet man den Hopffen eine Weile mit Wasser, und giesset hernach den Breyhahn auch darzu, und siedet sie mit einan-

einander: Wann dieses zur Genüge geschehen, schöpffet man ihn in einen, oben beym braunen Biere erwehnten Weiden-Korb, und lässet das Bier in einen oder mehr flache, weite und breite Bottiche, nachdem desselben wenig oder viel ist, lauffen, darinnen sich zu erkühlen, daß man ihme die Hefen geben kan, welche man zuvor mit zurückgesetztem und erkühltem Breyhan vermischt, ehe sie in Bottich gethan wird. Wann er nun zur Gnüge gegohren, füllet man ihn auf die Fässer, iedoch behutsam, daß er nicht zu sehr tobe und überlauffe, sonst geht dessen viel zu Schanden. Zu fünff Viertel Maltz nimmt man gemeiniglich ein Mäßlein Hopffen. Will man aber den Breyhahn stärcker und kräfftiger haben, so können zween Theil Weitzen- und ein Theil Gersten-Maltz darzu genommen werden. Denn ie mehr man Weitzen nimmt, ie besser und kräfftiger kan man auch den Breyhahn machen. Wer von dieser Materie ein mehrers zu seiner Nachricht zu suchen verlanget, kan in des Herrn von Rohrs seiner Haushaltungs-Bibliotheck cap. 4 §. 4 nachschlagen, und die daselbst angeführte Scribenten durchsehen. Schlüßlich ist von dem Bierbrauen annoch zu mercken, daß nicht ein ieder Ort, und in demselben auch nicht ein ieder Bürger oder Ansässer zu brauen berechtiget: Denn da haben so wohl einige Städte auf einen gewissen District, z. E. auf eine Meile in das da herum liegende Land, das Jus prohibendi, als auch in den Städten selbst wird das Brauen mit vielem Unterscheid verstattet: immassen an einigen Orten ieder Bürger brauet, wer nur kan und will; an andern Orten hergegen, haben nur gewisse Häuser auf ein-, zwey und mehr Biere die Gerechtigkeit; Wiederum müssen in einigen Städten, die mit Brauen belehnte Bürger einer nach dem andern in der Reihe, wie sie das Loos treffen, brauen, daß einen ieden des Jahres, nach Proportion seiner Berechtigung, so viel mahl das Brauen trifft, als die Nothdurfft erfordert; in andern Städten aber ist es zugelassen, so offt zu brauen, als es nur gefällig und der Abgang des Bieres solches erfordert. Von denen Vorurtheilen bey dem Bierbrauen, und wie Halberstädter Breyhahn zu machen, schlage man die Leipziger Sammlungen von œconomischen Sachen VII Stück, n. 1 und 2 auf.

Bierbrauer, Brauer, Braumeister, ist derjenige, welcher aus gewissem Getraide, Hopffen und Wasser, dasjenige Getränke, so man Bier nennet, verfertiget. An einigen Orten sind die Brauer auch Mältzer, hingegen haben an andern Orten die Mältzer mit nichts anders, als mit dem Maltzmachen und jene nur mit dem Brauen zu thun. So giebt es auch Brauer, welche nur eine Art von Bier, nemlich allein braunes, oder allein weisses brauen, wie z. E. zu Nürnberg, wo die Bierbrauer ihre gewisse Zahl, ihre besondere Innung, (welche man allda Handel nennet) und alljährig ihre ordentliche Geschworne oder so genannte Vorgehere haben, da kein Roth- oder Braun-Bierbrauer weisses, und kein Weiß-Bierbrauer rothes oder braunes Bier, beede aber kein Weitzen-Bier (nemlich worzu kein anderes Getraide als Weitzen kommt) brauen dörfen, als welches letztere der Rath daselbst in einem gemeiner Stadt zuständigen Brau-Hause durch besonders darzu verpflichtete Leute, brauen, und das gantze Werck, durch einen Brauverständigen Mann administriren läßt. Es soll aber ein Brauer oder Braumeister nicht nur der Natur und Eigenschafft des Wassers an dem Ort, wo er brauen soll, der Lufft, des Getraides und Hopffens wohl kundig, sondern auch eines unbescholtenen Wandels, nüchtern, bescheiden, getreu, fleissig und unverdrossen seyn, das Maltz zu rechter Zeit machen, und arbeiten, fleißig bey der Darre bleiben, und bey ieglichem Gebräude selbsten zugegen seyn, damit er durch einen in seiner Abwesenheit leichtlich zu Schulden kommenden Schaden keine Verantwortung auf sich lade; Er soll dem Bier zu rechter Zeit Hefen geben, solches, wann es gnugsam vergohren, in die vorhero von dem Böttticher behörig zugerichtete und übrigens wohlgereinigte Bier-Fässer in Beyseyn des Verwalters fussen, und in den Keller schaffen; erstgedachten Keller so wohl, als das sämtliche Bier- und Brau-Gesässe, reine und sauber halten, die Träber so wohl als das Brantewein- und andere Spülicht, an niemand, als vor das Herrschafftliche Rind- und Schweine-Vieh, abfolgen lassen; Die Hefen fleißig sammlen, und, wo sie nicht mit besonderm Nutzen zu verkauffen, Brantewein daraus brennen; Mit dem ihme anvertrauten Hopffen und andern Dingen getreulich umgehen, und durchaus nichts, es sey Bier, Brantewein, Hefen oder dergleichen, weggeben, er habe dann vorhero einen Zettel von der Herrschafft oder von dem Verwalter, mit welchen Zetteln er hernach seine Rechnung zu belegen hat. Wie dieses alles mit mehrern aus beygefügter Pflicht eines Herrschafftlichen Braumeisters abzunehmen: Ihr sollet geloben ꝛc. insonderheit aber sollet ihr das Maltz mit allem treuen Fleiß dergestalt verfertigen, daß dasselbe mit Nutzen und ohne Mangel verbrauet werden könne; wie ihr denn alle die Gersten, die zu vermeltzen seyn werden, selbst von dem Korn-Schreiber, Schösser oder Verwalter zugemessen und gewähret nehmen, auch das Maltz, so iedes mahl verbrauet, in Beyseyn gedachten Korn-Schreibers oder der andern Personen, wieder getreulich abmessen, und mit ihme darüber richtige Kerb-Stöcke oder Register halten solt, damit, was iedes Quartal an Gersten vermältzet und verbrauet wird, und wie hoch es sich aufgemältzet, gebührlich berechnet werden kan. Ingleichen sollet ihr euch das Bierbrauen dermassen mit allem Treu und Fleisse angelegen und befohlen seyn lassen, daß mit demselben in der Mühlen und im Brau-Haus der Gebühr nach, richtig umgegangen, und ohne einigen Schaden iederzeit gute tüchtige Biere geliefert wer-

den. Die Brau-Zeuge reine halten, daß die Biere, ehe sie in Keller gebracht, nicht versäuren. Ihr sollet auch niemanden, dem es nicht gebühret, in das Maltz- oder Brau-Haus heimlich oder öffentlich einlassen, Unterschleiff darinnen verstatten, oder heimliche Zechen halten, so wohl über denjenigen Cofent und Träber, so euch von iedem Gebräu geordnet, für euch selbst oder die Eurigen nicht das geringste aus dem Maltz- oder Brau-Hause abtragen oder ausschleiffen, sondern euch an deme, was euch geordnet, begnügen lassen, und euch sonst allenthalben, wie ehrlichen und getreuen Dienern gegen ihren Herrn zu thun eignet und gebühret, erzeigen und verhalten, alles bey Vermeidung gebührender Strafe ꝛc.

Bier-Krantz, siehe Bier-Zeichen.

Bier-Eßig, siehe Eßig.

Bierfassen, heißt so viel, als das neugebraute Bier, wenn es gnugsam abgekühlet und vergohren, von dem Gähr-Bottich in die vorhero wohlausgebrühete, reine, gesaubrte und zugerichtete Kufen, Fasse, Viertel, Tonnen oder Eymer füllen. Es kan solches auf zweyerley Art commode geschehen, im Brau-Haus, da man hernach die Fässer erst in den Keller schrotet; oder im Keller selbsten, da die Fässer gleich auf denen Lagern liegen bleiben. Es muß aber die Gelegenheit des Brau-Hauses darnach eingerichtet, und auf den ersten Fall der Gähr Bottich mit zwey grossen meßingenen Hähnen versehen, längst an demselben hin aber zwey gute dauerhaffte eichene Füll-Lager so weit von einander gelegt seyn, daß man zur Seiten dazwischen durchgehen könne. Auf diese Füll-Lager nun sind die meßingenen Hähne gerichtet, unter welche man denn Bierfassen, die Fässer oder Viertel ꝛc. hinlegt, den Trichter auf das Spund-Loch setzet, die Hähne aufschraubt, und also ein Faß nach dem andern voll lauffen läßt. So bald ein Faß gefüllt, wird solches aus dem Wege und auf dem Füll-Lager fürter gerückt, mit einem ledigen abgewechselt, und so lange damit fortgefahren, bis das Bier alles gefaßt ist. Auf den andern Fall, nemlich wenn das Bier im Keller gefaßt werden soll, müssen eben solche Füll-Lager in dem Keller, und durch das Keller-Gewölbe ein Loch gelassen seyn, wordurch ein langer Schlauch gehet, der mit dem einen Ende an den Bottich-Hahn angeschraubt ist, an dem andern Ende aber einen meßingenen Schließ-Hahn hat, welcher mit der Schnauze in das Spund-Loch gehalten, und wenn das Faß gefüllet ist, zugeschlossen oder zugedrehet wird. Wenn das Bier gefaßt ist, muß der Schlauch gereiniget und ausgespület und zu fernerm Gebrauch aufgehoben werden. Ein Bier, welches jung und frisch weggetrunken wird, darff eher gefaßt werden, als dasjenige, so lange liegen soll. Doch muß man auch ein Bier nicht gar zu lange auf dem Bottich stehen lassen, weil es sonst durch überflüßiges Gähren schaal und stumpff zu werden pflegt.

Bier-Gefässe, heisset alles dasjenige Geräthe, was in einem Bier-Keller an Fässern, Vierteln, Tonnen, halben Tonnen, Dreylingen, Zapffen-Fassen, Bier-Trichtern, Bier Gelten, Wannen, Rinnen, Füll- und Meß-Kannen ꝛc. gehöret.

Bier-Gerben, siehe Hefen.

Bier-Hahn, ist ein gantz bekanntes Instrument aus Meßing, welches man erst an des Zapffens stat, in das Loch eines Bier-Fasses stecket, wodurch hernach das Bier, vermittelst dessen Auf- und Zudrehen aus dem Fasse bequem heraus gelassen, und sodenn nach Verlangen, auch wiederum damit verschlossen werden kan. Man findet solche von unterschiedener Grösse zu Fässern oder Tonnen; alle aber müssen von der Eigenschafft seyn, daß der Schlüssel darinnen wohl eingerieben und nicht tröpffe oder auslauffe; Auch hat man darauf zu sehen, daß er innen glat durchbohret und nicht unrechte Höhlung habe, weil solches wider die Reinlichkeit, und dem Bier einen unartigen Geschmack zuwege bringen kan. Zu diesem Ende wird ebenfalls erfordert, daß, ehe man den Hahn in das Faß stecket, er iedesmahls mit reinem Wasser, auch wohl mit siedendem fleißig ausgewaschen und gereiniget werde, weil bey dem Gebrauch sich gerne ein Schlaim anzulegen pfleget.

Bier-Hefen, siehe Hefen.

Bier-Kegel, siehe Bier-Zeichen.

Bier-Keller, sind diejenigen Behältnisse, darinnen man zum Theil den Vorrath am Bier, zum Theil aber nur dasjenige Bier, so verzapffet werden soll, liegen hat. Es können diese eingetheilet werden, in privat oder gemeine, und in öffentliche oder privilegirte, welche letzte sonderlich mit dem Schanck fremder Biere, privative oder cum jure prohibendi berechtiget sind, und folglich denen andern in diesem Stücke Einhalt thun können, dergleichen gemeiniglich in den Städten die Raths Keller. Wie die Keller anzulegen, und nach verschiedenen Umständen mit aller benöthigten Bequemlichkeit zu versehen, solches ist ein Haupt Stücke der Bau-Kunst. Uiberhaupt soll die Lage des Kellers also genommen werden, daß zu Sommers-Zeit die Sonne diesen Ort am allerwenigsten treffen könne, und überall genugsamer Raum sey, die gefüllten Bier-Fässer ungehindert aus- und einzuschroten. Und da auch, wie an einem andern Orte schon erinnert worden, die Reinlichkeit des Kellers viel beyträgt, daß das Bier sich darinnen wohl halte; Also dürffen in solche keine Speisen, die einen Geruch von sich geben, als Kraut, Milch, Möhren, Rüben, Sauer-Kraut und dergleichen gebracht werden. Ja man pfleget ihn wohl gar des Jahrs einmahl mit Stroh, das an den Wänden herum gelegt und angezündet wird, auszubrennen, damit er von den Spinnen und anderer an den Wänden sich angehangener Unreinigkeit gesaubert werde.

Bier-Knoten, nennet man an denen versoffenen Bier-Brüdern und Nacht-Lampen den Knoten am Halse, so insgemein der Kriebs heisset.

Bier-Künste, werden alle diejenige Mittel genennet, wodurch nicht nur ein Bier zum Gähren und Aufstossen, falls es ihme daran mangelte, gebracht, und in gutem Stand erhalten, sondern auch demselben, wann es sauer, trübe, schaal, oder sonst mangelhafft worden, geholffen werden kan. Wann ein Bier weder im Bottiche gähren, noch im Fasse aufstossen will, so muß man Eisen (einige sagen eine neue Pflug-Schaar) und Kiesel-Steine glüend machen, und hinein werfen: Andere lassen auch wohl einen reinen kupffernen Kessel in dem Bottich herum schwimmen, thun in selbigen starcke glüende Kohlen, und haben Acht, daß dieses Kohl-Feuer in dem Biere nicht immerzu an einem Ort stehen bleibe, das Bier wohl zudecken, und also durch die Wärme zum Gähren oder Aufstossen bringen, siehe oben Aufstossen. Soll ein Bier, nachdem man das Faß angesteckt hat, frisch bleiben und einen guten Geschmack behalten, so hängt man ein Büschlein Odermennige darein und trincket davon; gehet das Faß lang zu Zapffen, so muß man alle acht Tage frische Odermennige hinein hängen. Wann man will, daß ein Bier sich nicht verkehren, oder sauer werden soll, so lege man schöne weisse Kiesel-Steine aus einem klaren fliessenden Wasser, oder an deren Stat ein frisch gelegtes Ey, und zwar über den dritten Tag ein neues hinein; oder man nehme Linden-Blüthe, oder nur die Blätter, Nuß-Laub und Beyfuß, eines so viel als des andern, und halb so viel Wermut, hänge es zusammen ins Bier; Etliche thun in das Bier so viel Hände voll guten gerechten Hopffen, so viel das Bier-Faß Eymer hält, und spündens wohl zu; oder nehmen etliche Lorbeern, schälen die äusserste Haut davon, und hängen sie hernach in einem saubern leinenen Säcklein ins Faß. Oder wann man ein Faß Bier will anzapffen, so thue man Saltz in ein Tüchlein, lege es über den Spund, und spünde es zu, oder vermache es mit frischem Leimen also über dem Saltz, so bleibt es gut; oder hänge das kleine Tausendgülden-Kraut und Bertram hinein; Diese zwey Kräuter bewahren das Bier vor Säure und allen bösen Zufällen. Daß ein Bier nicht kahnicht werde, soll man eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Bircken, einer Spannen lang geschnitten, in der Grösse, damit es durch den Spund hinein in das Faß möge gebracht werden, nehmen, und hinein werffen; oder man nehme zwey oder drey Hände voll Saltz, lasse es in einer Pfannen auf das heisseste brennen und glüend werden, thue es also in das Bier, verspünde das Faß, und laß es acht Tage ruhen. Wann aber der Kahn bereits in das Bier gekommen, so hänge man Eiternesseln darein, welche allen Unflat an sich ziehen, und wiederhole es so lang, bis das Bier wieder klar wird. Schmecket

Bier nach dem Fasse, so ziehe man solches alsobald auf ein reines und wohlriechendes Faß, und hänge etwas von gutem Gewürtz, als Muscaten-Nuß, Muscaten-Blüthe, Zittwer und Nägelein, iedes gleich viel, und klein zerschnitten, in einem Tüchlein eingebunden ins Bier: Oder man lege ein heisses von einander gebrochenes Gersten-Brot, so bald es aus dem Back-Ofen kömmt, auf das Spund-Loch, und lasse es darauf erkalten: Wann man dieses noch drey oder vier mahl selbigen Tages wiederholet, so wird aller üble Geschmack vergangen seyn. Solte das Bier sauer werden, so kan man gestossenen Weitzen mit dessen Biers Hefen vermengt nehmen, und ins Faß schütten, oder man kan den zerquetschten Weitzen in einem leinen Tuche mitten ins Faß hängen. Eine gantz gemeine Art, das saure Bier zu curiren ist: Wenn man zu einem Viertel Bier ein halb Pfund gute Kreide, und eine Hand voll Saltz nimmt, beydes unter einander wohl stösset, und in einer Pfanne wohl heiß werden lässet, (welches letztere aber von vielen Bier-Wirten nicht beobachtet wird), alsdenn eine Maaß-Kanne voll lauteres Brunnen-Wasser daran giesset, und es wohl durch einander rühret; Nach solchem wird es alles zusammen in das saure Bier gegossen, und mit einem Stecken im Fasse wohl umgerühret, stehen gelassen, so bekommt das Bier den ersten guten Geschmack wieder; es hat aber keine sonderbar lange Dauer, und muß dahero bald verthan werden. Das folgende Recept ist noch viel besser: Koche nach der Grosse des Fasses eine Metze, zwo oder drey des besten Hopffens in einem saubern Kessel mit Wasser oder Bier, so lange bis die Krafft des Hopffens ausgezogen, seihe und drucke das Bier aus dem Hopffen wohl aus, und vermische darunter gepulverisirte Wachholder-Beere, Lorbeere und Saltz, laß es abkühlen, und so viel Bier aus iedem Faß laufen, als viel du des Hopffen-Wassers darein füllen wilst; gieß dieses folgends in das Faß, rühr es wohl, und verspünde es: Wenn es also etliche Tage gelegen, so wird das Bier mild und gut, auch viel wohl geschmackter und stärcker davon. Wenn das Bier trübe, welches entstehet, wenn es entweder in der Läuterung versehen, oder wenn es nicht gnugsam vergohren, oder wenn es verführet und alsobald angezapffet wird, so soll, das letzte betreffend, wenn es nicht zwey bis drey Tage in der Ruhe liegen bleiben kan, eine Hand voll gebranntes Saltz in ein wenig Wasser zerlassen oder aufgelöset werden; wenn man hernach ein Nössel oder eine Kanne hievon in das Faß giesset und solches über Nacht ruhen lässet, so läutert sich darauf das Bier gar schön; Wegen der zwey ersten Ursachen aber können folgende Mittel dienen; Man nehme zu einem Viertel entweder einen mittelmäßigen Becher voll Milch, darunter ein guter Theil des allerbesten Stärck-Mehls wohl gerühret, schütte dieses zusammen in das Bier, rühre es nachmahlen wohl unter einander,

und verspünde hierauf das Viertel, so wird sich das Bier binnen 14 Tagen läutern, denn dieses Weitzen-Mehl giebt ihm den Geschmack und die Milch die gute Farbe: Oder man hänget nur an einen reinen Faden etwas Brombeer-Laub in dasselbe, so wird es auch bald schön und klar; ingleichen durchgesiebte Asche von Linden-Holtz und ein wenig klar geriebene Kreide, verbessern auch des trüben Bieres Farbe und Geschmack. Das allerbeste Mittel aber, ein gutes Bier bis auf den letzten Tropffen zu conserviren, ist, daß man alle Fässer und Bier Geschirr, ja den Keller selbst zu iederzeit reinlich und sauber halte, und daher vor dem Bierfassen die Fässer inwendig fein ausbrühet, nach diesem von dem Böttcher frisch aufschüren lässet, die gefüllten Fässer um den Spund und Zapffen fleißig abwischet, auch die Fässer immer voll hält, und also anfangs gut junges Bier, alsdenn aber frisches Brunnen-Wasser auffüllet, wie dessen schon oben unter dem Wort Bier bey Wartung des Lager-Bieres weitläufftig erwehnet worden.

Bier-Lager, ist eben so viel als Bier-Hefen, siehe Hefen.

Bier-Maaß, ist dasjenige Cylindrische Gefässe aus Zinn oder Blech, wornach nicht nur das Bier verzapffet, und um einen gewissen Preis ausgemessen, auch dahero eine Meß-Kanne genennet wird, sondern es erhält auch nach dessen Anzahl ein iedes gröffere Gefässe, als eine Kufe, Faß, Viertel, Tonne, Eymer u. s. f. seinen proportionirlichen Innhalt. Wie nun in denen trocknen Maassen fast ieder Ort seine besondere Grösse hat; also findet sich auch in diesen gegenwärtigen ein mercklicher Unterscheid. Hier bey uns in Leipzig hält ein Faß Bier 5 Schock oder 300 Kannen, das sind zwey Viertel: Ein Viertel hat zwey Tonnen, eine Tonne 75 Kannen, oder 18 Stübgen und 3 Kannen. Denn ein Stübgen hat 4 Sächsische Kannen. Eine Kanne aber hält 2 Nössel, Käunchen oder Seidel, und 1 Nössel 4 Quartiergen. Nach Dreßdner Maaß gehen auf ein Faß 420 Kannen, welches denn ebenfalls in zwey Viertel, und ein Viertel in zwey Tonnen getheilet ist. Allein, wie das Maaß der Kannen von andern Orten bald gröffer bald kleiner, und nicht leicht ein solches Maaß angenommen, und darauf das verschiedene Maaß reduciret werden kan, welches nur in Deutschland allenthalben bekannt wäre, damit einer, dem ich sage: ein Berlinisches Faß hält so und so viel Kannen, mich verstehen und das Maaß nach dem Gemäß seines Orts treffen könne, woferne er nicht Gelegenheit hat, solches wircklich gegen einander zu nehmen; also ereignet sich so wohl im Gemäß der flüßigen als trocknen Dinge eine grosse Verwirrung und Schwierigkeit. Sonderlich da der gemeine Land- und Stadt-Wirt, der doch diese Einsicht am meisten brauchet, es nicht leicht verstehet, wenn man ihm auch auf eine Mathematische Weise ein Maaß bestimmen wolte. Indessen kan man solches doch einiger massen und auf eine gantz einfältige Art dadurch bewerckstelligen, wenn man ein Dreßdner 4tel oder Quartiergen eines Nössels von Blech nimmt, welches so viel möglich einerley Dicke am Boden und an denen Seiten haben, über dem aber unten und oben allenthalben rund, ohne Beulen und gleich weit seyn, folglich einen Zirckel, und also im Durchschnitt einerley Weite, und hiernächst eine gewisse Höhe haben muß. Die Weite oder das Maaß des Durchschnitts aber so wohl als das Maaß der Höhe braucht alsdenn nur, und zwar nach Zollen, entweder des gemeinen Schuhes, da es der 10te Theil, oder des Rheinländischen, da es der 12 Theil ist, angezeiget zu werden, sintemahl entweder der gemeine oder Rheinländische Schuh von dem Flächen-Maasse meistentheils bekannter als sonst ein Maaß ist. Nach dieser Bestimmung nun kan einer in Nürnberg, Augspurg, Berlin, Hannover, Wien, Franckfurt ꝛc. ein solches Quartiergen nachmachen lassen, und die Kanne oder ein ander Maaß seines Orts, es mag heissen wie es will, oder eines andern ahmen, so ist er im Stande sogleich zu sagen, wie viel ein Faß Dreßdner zu Berlin, Hannover ꝛc. und umgekehrt nach einem daselbst gewöhnlichen Maasse halte. Wir wollen hier die Sächsische Dreßdner Kanne, welche 2 Nössel, ein Nössel zu 4 Quartiergen gerechnet, hält, nehmen. Ein solches Quartiergen von Blech, welches einen 16 Theil Zoll dick ist, hält im Durchschnitt vier Zoll, an der Höhe aber 5 Zoll. Nach dieser Angabe wird ieder an seinem Orte sein Maaß mit dem Sächsischen Maasse vergleichen können.

Bier-Mus, nennet man eine Art Suppen von Bier, welche theils mit Kümmel, theils mit Zucker folgender Gestalt in der Küche zubereitet wird: Man thut nemlich geriebenes hartes Brot in einen Topff, giesset Bier darauf, wirfft ein wenig gequetschten Kümmel, oder an dessen Stelle etwas Zucker darein, setzet es zum Feuer, und lässet es durch einander kochen; hierauf wird es gequirlt, daß es klar werde, und ein Stücke Butter nebst ein paar Eyern darein gerühret, so ist diese Speise fertig.

Bier-Probe, wird nicht nur dasjenige Collegium genennet, das in einigen Städten von dem Magistrat aus den Brauer-Aeltesten, und einigen darzu deputirten Bürgern constituiret wird, welches die in der Stadt gebraueten Biere ausprobet, und den Ort, wo das beste gefunden wird, durch öffentlich angeschlagene Zettel bekannt machet, das schlechteste Bier aber, wenn es gar verwerfflich, als untüchtig aussetzet, den Brauer zu gewisser Straffe condemniret, oder wohl gar das gantze Gebräu an das Armen-Haus daselbst verfallen zu seyn erkläret, siehe hiervon D. Schlüters Tractat von den Erben und Brauwesen in Hamburg Part. 2 Tit. 8 & 9, sondern es führet eben diesen Nahmen auch ein gewisses und sehr accurat abgetheiltes Instrument, so wie die Saltz-Wage oder Soolen-Probe gemachet ist, wodurch eben die Güte des Bieres und dessen

Consi-

Consistentz erforschet wird: Insonderheit lässet sich dadurch erweisen, um wie viel in ein Faß mehr Wasser unter das Bier gefüllet als in das andere. Wie solche beschaffen, siehe Leupolds *Theatrum Staticum* p. m. 210 §. 26 & 27.

Bier-Schanck, wird diejenige Freyheit genennet, vermittelst welcher einem Bürger, Wirt oder Schencken erlaubet ist, Bier zu verzapffen und Gäste deshalben zu setzen, welches durch ein gewisses Zeichen vor dem Hause gemeiniglich angedeutet wird, siehe Bier-Zeichen. Auf dem Lande ist an manchen Orten die Gewohnheit, daß jeder Nachbar den Bier-Schanck nach der Reihe bekommt, davon unter Reihe-Schanck ein mehreres. Wo aber eine ordentliche Dorff- oder Bauren-Schencke, muß offt ein solcher Wirt das Bier entweder von seinem Edelmann nehmen, oder er kan gegen Erlegung eines gewissen Spund-Geldes auch wohl anderwerts solches holen. In denen Städten hergegen ist der Bier-Schanck entweder ein Stück bürgerlicher Nahrung, so daß iedem Bürger solches freygelassen, oder es müssen diejenigen, so diese Nahrung treiben wollen, erst gegen ein gewisses erlegtes Geld von der Obrigkeit daselbst Erlaubniß erhalten, siehe oben Bier-Keller. Sonst ist wohl ausgemacht, daß Bier-Schanck so wohl auf dem Lande als in der Stadt gehalten werden müsse. Allein ob es besser, solchen in einem gemeinen Hause, einer Schencke, oder Stadt-Keller anzulegen, oder von dem Brau-Wirt selbst nach gewisser Ordnung und Reihe verrichten zu lassen: das ist eine andere Frage. Weil nun daben in andern Wirtschaffts-Geschäfften viele Versäumniß, und überdiess denen Bauern und Bürgern Gelegenheit gegeben wird, Müssiggang zu treiben, sich dem Saufen zu ergeben, einander das Bier zu gefallen auszusauffen zu helffen, und in allerhand andere Unordnung zu gerathen, so wird das erste vor besser als das Reihenbier-Schencken, sonderlich wenn die Nahrung eines Bürgers oder Bauers nicht gantz alleine in der Brau-Nahrung bestehet, gehalten. Ob auch die Brau-Nahrung ein Land- oder Stadt-Wirtschaffts-Geschäffte sey? fragt man ebenfalls. Als ehemahls die Manufacturen, Fabriquen, Handwercker, Künste, Wissenschafften und Commercia weder im Flor bey denen Deutschen waren, noch auch darauf sonderlich gedacht wurde, und man dennoch Städte in grosser Menge anlegete, solchen aber Nahrung verschaffen und sie vom Land-Leben unterscheiden wolte, über dem aber in denen Städten alle Zusammenkünffte gehalten wurden, so hat man diese Nahrung an vielen Orten, sonderlich in Nieder-Deutschland, meistens in die Städte verwiesen, ihnen das Jus braxandi vorzüglich ertheilet, und auf eine gewisse Weite davon solches keinem Dorffe oder Land-Gute ordentlicher Weise und damit Handel und Wandel zu treiben, erlaubet. Und daher gehöret es von Alters her unter die eigentlichen Stadt-Nahrungen. Allein da das Brauen auf dem Lande nach unsern Umständen so nöthig als in Städten, das Stadt-Wesen sich auch nunmehro in vielen Stücken nebst andern Umständen ändert, überdem aber das Brau-Wesen sehr nöthig und nützlich zur Viehzucht auf dem Lande ist, so leider diese Anstalt und Meinung an vielen Orten heut zu Tage ihren Abfall.

Bier-Stern, siehe Abend-Stern.

Bier-Tisch, nennet man denjenigen Sitz oder Verschlag, woselbst diejenige Person bey einem grossen Bier-Schanck sich gewöhnlich aufzuhalten pfleget, die auf die ab- und zugehende Gäste Acht hat, und von denselben vor das abgenommene Bier die Bezahlung annimmt.

Bier-Trichter, ist ein kleines, nicht allzu hohes, höltzernes Fäßgen mit drey Beinen, daran das eine Bein aus einem, unten vom Boden angerechnet, starcken Stücke Holtz bestehet, welches rund zugespitzet, daß es sich in iedes Spundloch schicke, und in der Mitte durchbohret, damit das hinein gegossene Bier, oder eine andere flüßige Materie dadurch, gleich als durch einen Trichter, gantz bequem in das Faß eingefüllet werden kan.

Bier-Zeichen, sind diejenigen Merckmahle, daran man nicht nur erkennet, wo ein Bier-Schanck, sondern es ist auch daraus zu sehen, welche Art des Bieres ausgeschencket wird. Also bemercket ein von grünem Laub geflochtener Crantz, der bey Aussetzung des gewöhnlichen Bier-Zeichens noch über dies darzu gehangen wird, daß an diesem Ort nebst dem andern Bier auch Rosmarin-Bier, oder dergleichen Kräuter-Bier zu verschencken sey. Sonst haben die gemeinen Schencken ihre gewisse aushangende Schilde und Zeichen; oder ein gemahltes Täflein mit vollgeschenckten Bier-Gläsern, Toback und Pfeiffen; oder einen an einer langen Stange gebundenen grossen Busch grünes Reiß, so ein Bier-Wisch heisset; oder einen höltzernen Krug an einer Stangen roth und weiß gemahlt: oder ein höltzern buntes Creutz, mit zwey dergleichen Töpffgen obenher gezieret, welche beyde Arten man Bier-Kegel nennet; oder ein verzogenes Fünff-Eck, welches man auch einen Druden-Fuß zu nennen pfleget; ein Bund Spähne aber sind hiesigen Orts das Losent-Zeichen.

Bilch-Maus, siehe Maus.

Bilder-Näth, ist eine Wissenschafft und Kunst derer Näthertinnen, welche mit buntfärbichter Seide Bilder, Figuren, Früchte und Blumen-Werck nach dem Leben durch Schatten und Licht, wie die Mahler auszudrucken wissen, und dieses meist in einen seidenen Boden sticken.

Bilsem- oder Bilsen-Kraut, Sau-Bonen, Schlaf-Kraut, ist ein Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich das schwartze und das weisse Bilsen-Kraut. Das schwartze oder gemeine Bilsen-Kraut, welches wild an ungebauten Orten wächset, hat sehr dicke und über anderthalb Schuh hohe Stengel, schwartz-grüne, breite, lange, weiche, welichte, zerschnittene und zerspaltene Blätter, welche fast dem Fichten-Laub beykommen,

aber weiter am Stengel hinauf, schmäler, kleiner und spitziger werden. Seine Blumen, welche in bleich-gelben mit Purpur durchstrichenen und in fünff Theile zerspaltenen Glöcklein bestehen, wachsen dichte beysammen, und haben inwendig vier oder fünff purpurfarbene Knöpfflein. Nach denen Blumen folget eine Frucht, welche sich nicht übel mit einem Topff vergleichen läßt, gestalten eine Stürtze oder Deckel darauf ist, der sie aufs genaueste zuschliesset. Diese Frucht hat der Länge nach zwey Fächer, in welcher ein grauer Saamen, dem Maj-Saamen nicht ungleich, verschlossen liegt. Die Wurtzel ist gelb, Fingers dicke und mit vielen Zasern bewachsen. Das gantze Gewächse hat einen widerwärtigen stinckenden Geruch, welchen absonderlich die Ratten und Mäuse nicht vertragen können, dahero es von denen Bauern um Johannis ausgegraben, und in die Häuser umher gelegt wird, gedachtes Ungeziefer damit zu vertreiben. Das weisse Bilsen-Kraut, ist von dem schwartzen nur darinnen unterschieden, daß es kleinere, weichere und weissere Blätter, weisse Blumen, und einen weissen Saamen hat, sonsten aber hat es fast einerley Tugenden mit jenem, wiewohl dieses, nemlich das weisse zur Artzeney sicherer, als das schwartze gebraucht werden kan. Das Bilsen-Kraut mit seinen Blumen und Saamen soll nicht ohne sonderbare Vorsichtigkeit genommen werden, denn es nicht allein den Menschen, sondern auch dem Vieh schädlich, ja gar bisweilen tödtlich ist. Solches kan man an den Fischen in Wassern wahrnehmen, denn wenn man Bilsen-Saamen mit Teige vermischt, oder bloß allein ins Wasser wirfft, werden die Fische tobend davon, springen auf, und kehren zuletzt den Bauch über sich, also, daß man sie mit den Händen fangen kan. Die Hüner auf den Balken fallen herab, wenn sie mit Bilsen-Saamen beräuchert werden, und so sie den Saamen essen, sterben sie gar davon. Also pflegt es auch die Menschen, wann es innerlich gebraucht wird, toll und unsinnig zu machen, ja gar einen ewigen Schlaf zu wircken. So dahero sich jemand besorget, er habe von Bilsen-Kraut oder Saamen genossen, der trincke von Stund an Ziegen Milch, oder nehme Knoblauch oder Zwiebeln zu sich mit Wein. Wenn die wilden Schweine von dem Bilsen-Kraut fressen, bekommen sie gantz ungemeine Convulsiones, woran sie in kurtzer Zeit sterben müßten, wenn sie nicht zu einem Wasser kommen, daraus sauffen und sich darinnen baden können. Man brauchet also dieses Kraut, und zwar mehrentheils das weisse, nur äusserlich zu Umschlägen, zu Salben, Pflastern und in Oele. Die frischen Blätter von diesem Kraut über alle Geschwäre und schmertzhaffte oder geschwollene Glieder gelegt, benehmen das Wehethun. Ein Sälblein von dem Saamen, Eyer-klar, Frauen-Milch und ein wenig Eßig gemacht, oder nur das aus dem Saamen gepreßte Oel mit Eßig vermischt, und an die Stirn und Schläffe gestrichen, macht wohl schlaffen, welches auch ein von Bilsen-Kraut verfertigtes Fuß-Bad verrichtet.

Bilze, siehe Pülze.

Binsen-Stein, oder Bims-Stein, auch Bymstein, ist ein leichter, wie ein Schwamm löcherichter, und gleichsam von Natur calcinirter Stein, daher man von ihm glaubet, daß er entweder von den Feuer-speyenden Bergen, dergleichen Vesuvius, Aetna, Hecla, ausgeworfen; oder an denjenigen Orten, wo es warme Bäder giebt, gefunden werde. conf. Valentini Museum Museorum. Man hat von demselben sowohl der Farbe als Dichtigkeit und Schwere nach verschiedene Sorten. Der gemeinste bey uns ist weiß-grau; der Venetianische ist inwendig gläntzender und zärter; je grösser und leichter er ist, vor desto tüchtiger und dienlicher wird er gehalten. Sein Nutzen ist folgender: Wann man diesen Stein in ein Faß Wein thut, so läßt er den Wein nicht mehr gähren; man putzet die Frauenzimmer-Schuh und Pantoffel damit, so von rauhem Leder sind, und reibet auch das Pergament mit dessen klar geriebenem Staube ab, wann man darauf schreiben will.

Bind-Balcken, siehe Balcken.

Binden, nennet man in einer Haushaltung alle diejenigen Verrichtungen, wodurch etwas an einander gehangen oder befestiget wird, z. E. das Getraide im Felde in Garben, das ausgedroschene Stroh in Schütten oder Bunde zu bringen, die Tauben an einem Gefässe durch Reiffen dicht in einander zu treiben, daß sie Wasser halten, das Vieh mit Ketten oder Strängen an die Rauffen und Krippen hangen u. s. f. Insonderheit soll ein sorgfältiger Landmann iederzeit einen und den andern Reiff aus Weiden, Bircken und Hasel-Stauden sich vorräthig bereiten und immer bey Handen haben, daß er solchen in bedürffendem Fall selbst anzulegen, und zu binden geschickt sey.

Bind-Faden, nennet man eine zusammen gedrehete Schnur, von unterschiedenen aus Werck oder Hanff gesponnenen Fäden und von verschiedener Stärcke.

Binetsch, siehe Spinat.

Bingel-Kraut, Mercurius-Kraut, ist entweder zahm oder wild. Das zahme Bingel-Kraut hat zweyerley Geschlecht, als das Männlein und Weiblein. Das Weiblein wächset anderthalb Schuh hoch, bringt einen eckigten, glatten, mit vielen Zweigen besetzten Stengel, aus dessen Gleichen oder Knoten die Blätter entspringen, welche wie die Blätter des grossen Basilien-Krauts aussehen, und einer gelb-grünen Farbe, am Umkreis zerkerbt, und eines widerwärtigen Nitrosischen Geschmacks sind. Aus den Knoten zwischen den Blättern gehen lange Stiele mit zusammen gedrungenen vier Blätlein, mosigten Blümlein, welche wie ein kleines Träublein beysammen sitzen, und ohne Saamen abfallen, hat schwache mit vielen Zasern bewachsene Wurtzeln. Das Männlein ist dem Weiblein allerdings gleich, nur daß die Blätter etwas schwärtzer sind, und daß es bey den Knoten seinen runden und rauhen Saamen, je zwey und zwey

Körn-

Körnlein neben einander bringet. Sie lieben einen guten Grund, und wachsen gerne in den Wein-Gebirgen, geben aber dem Weine einen unangenehmen Geschmack, dahero sie auch daselbst nicht gerne gelitten werden. Des wilden Bingel-Krauts, welches auch Hundskohl genennet, und in Wäldern, auf hohen Bergen, auch an Zäunen und Hecken gefunden wird, sind ebenfalls, wie des zahmen zwey Geschlechte, Männlein und Weiblein. Beyde sind anderst nicht, als dem Saamen nach von einander unterschieden, welcher am Männlein in zweyen runden Körnlein, in Gestalt zweyer Hödlein bestehet, am Weiblein aber, wie ein kleines Träublein beysammen gewachsen ist. Ihr Stengel ist zart, weißlicht, und wird selten über Spannen hoch. Die Blätter sind wie die am zahmen Bingel-Kraut. Der Saame ist rund und blaulicht, die Wurtzel aber weiß, zasericht, und kreucht in der Erde weit umher. Beyde Arten und Geschlechte haben einerley Würckung, indeme sie eröffnen, und durch den Stuhlgang die gallichte und wässerichte Feuchtigkeit abführen, dabey gelinde laxiren, und bey denen Kindern, wenn man es ihnen im Brey eingiebet, das Leib-Reissen verhüten.

Binsen, Binsen-Halmer, auch Schmelen genannt, ist ein wildes Kraut, welches auf feuchten Orten, als Wiesen, da man sie aber nicht gerne hat, und so viel möglich auszurotten suchet, in Morästen, oder an stillstehenden Wassern, in Wäldern, welches hernach Wald-Rohr heisset, Busch-weise in lauter lange, runde, straffe und spitzige Stengel ohne Knoten wächset, welche auswendig eine grüne dichte Schaale, und inwendig ein weisses und bisaen hartes Marck oder Kern haben. Ihre Blüthen sind Stern-förmig mit 6 Blätlein, auf welche ein ganz kleiner Saamen in dreyeckigten kleinen Bälglein folget. Man zählet derer dreyerley Arten: Grosse Weyher-Binsen, die spitzigen, und denn die schwartzgrünen Binsen. Sie lassen sich zum Hefften und Binden gebrauchen, ingleichen werden auch Matten, Körbe und andere dergleichen Sachen daraus geflochten; das weisse Marck aber, wenn es recht reiff und vollkommen, dienet in den Lampen zu einem Docht, ist aber darinnen beschwerlich, daß solches in die Lampen gerne in dem Geben zurück rutschet, und folglich auslöschet, es thut also bey Nacht-Lampen, die immer stehen bleiben, die besten Dienste.

Bircke, Birckenbaum, wird mit unter das harte Holtz gerechnet, und von dem gemeinen Mann auch ein Meyen genennet. Er liebet einen kalten Boden, kommet auch sehr wohl in sandigtem fort, und zwar am schönsten im schwartzen oder Tangel-Holtze, da er sich gerade mit in die Höhe schwinget, und so glatt als ein Baum-Stamm bleibet. Sonderlich wächset er gerne an der Winter- oder Mitternacht-Seite der Wälder, wo der Schnee am längsten liegen bleibet, dannenhero er auch sehr spate ausschläget, dergestalt, daß der Landmann sich nicht eher vor den Frösten sicher zu seyn erachtet, bis dieses heraus kömmt; doch bringt er seine Verweilung wieder ein, indem er im Ausschlagen binnen wenig Tagen die völligen Blätter zeiget, welche fast dem Laub des schwartzen Pappelbaums gleich kommen, aber kleiner, dunckelgrüner, nicht so glänzend, etwas fett, und von einem bittern Geschmack sind, weswegen man den Safft davon unter die Käse zu nehmen pfleget, damit sie vor der Fäulung und den Maden versichert bleiben mögen, wiewohl die aus der Asche der verbrannten Rinde gezogene Lauge hierzu noch kräfftiger ist. Es giebt von diesem Baum eine Gattung, wo die Blätter daran etwas zärter und kleiner als die gewohnlichsten, deren Aeste auch ganz schlancke und zum Theil herabhangende Reißlein treiben, welche Art man Mutter-Bircke zu nennen gewohnt. Seinen Saamen träget er in langen und rauhen Glöcklein, oder Zäpflein, wie die Haselstauden, welche sich aber, wenn sie reiff worden, abstreifen, also, daß mit ihnen der Saame in die Lufft zerstäubet wird. Die jungen Bircken-Reisser, oder das Unter-Holtz hat eine braune Rinde, welche, weil sie bittern Geschmacks ist, selten von dem Vieh beschädiget wird; die alten Birken aber haben eine weisse Rinde. Es ist dieses ein sehr nutzbares Holtz, welches, wenn es noch jung und zäh, zu Besen, Faß- und Dosen-Reiffen, und wenn es erwachsen, zu Böttichs-Reiffen, Karrn- und Leiter-Bäumen, und anderm Geschirre dienet, nicht weniger wenn man es zum brennen gebrauchet, trefflich hitzet, und schöne dauerhaffte Kohlen giebet. Der Birckenbaum hat die Art an sich, daß er die Feuchtigkeit lange in ihm erhält, ob er wohl dürre scheinet, dahero Schwenter im dreyzehenden Theil seiner Erquick-Stunden in der zwey und vierzigsten Aufgabe einen alten abgenützten Besen, welcher aber vorher nie in ein warmes Wasser gekommen seyn darff, also wieder grünend machen lehret: Man soll nemlich denselben oben und unten abschneiden, und ihn um St. Barbara-Tag oder im Anfang des Decembers in ein frisches Wasser stecken, auch fein in der Wärme halten, so würde der Besen in wenig Tagen ausschlagen und Blätlein gewinnen. Dieser Baum hat vielmehr Anfechtungen als andere Bäume denn zu geschweigen, daß im Anfang des Frühlings, wenn der Safft beginnet zu rinnen, solcher von denen Leuten durch Anbohrung der Bäume, allenthalben häufig gesammlet, vertragen und verkaufft wird; als welches zwar, der Gesundheit halber wohl nicht gar zu streng zu verbieten seyn mag, so soll man doch dabey eine Aufsicht haben, und diese Maaß halten lassen, daß erstlich kein grosser, sondern ein kleiner Bohrer darzu genommen; solcher zum andern nicht allzu tieff hinein in den Baum getrieben, und drittens das Loch wieder mit einem Keil verschlagen werde: Denn sonst tropffet aller Safft heraus, und muß der Baum entweder gar verderben, oder wird doch am Wachsen mercklich verhindert. Darnach werden die Bircken auch Haufenweise im Mayen und um die Pfingst-Zeit abgehauen, und hin und wieder vor die Häuser,

auch die Augen und den Geruch zu erfrischen, in die Zimmer gestellt, dadurch denn in Bircken-Wäldern ein sehr grosser Schade geschiehet, angesehen man meistentheils nur die schönsten und geradesten, auch zarten und aerädhsigen Stammholtzer, so zu Bottigs-Reiffen und anderm Geschirre gebraucht werden können, umhauet, und von den grössern allein die Wipffel abschneidet, dadurch diesen das Herts-Blat genommen, und der gantze künfftige Wuchs verhindert wird. So geschiehet nicht weniger ein grosser Abbruch, wenn man das junge Bircken-Holtz zu unrechter Zeit, und an unrechten Orten zu Spieß-Ruthen, ohne Maaß abhauet, und also alle junge Brut zu Grunde richtet: Daher die Jäger und Forst-Knechte fleißige Obsicht halten sollen, damit dieser Verwüstung Einhalt gethan, und das Holtz bey gutem Bau und Wachsthum erhalten werde. Von dem schädlichen Besen-Reiß-Schneiden ist oben bereits Meldung geschehen. Wer gerne einen Bircken-Wald anlegen will, der haue zur Zeit, wenn der Bircken-Saamen reiff wird, Zweige von diesen Bäumen, da viel Saamen darauf ist, und setze sie in etwas sandigte und grasigte Felder, so streuet der Wind den Saamen selbst umher. Die Zeitigkeit aber des Bircken-Saamens erkennet man, wenn sich die Zäpfflein beginnen aufzuthun, welches gemeiniglich um die Zeit der Haber-Erndte geschiehet, da man ihn denn abstreiffen, mit den Händen ausreiben, und entweder im Herbst unter dem Roggen oder im Frühling unter dem Haber, auf ein dazu bestimmtes Feld, so ferner zu keiner Frucht gebrauchet werden soll, säen kan; zur Erndte-Zeit muß man das Getraide gar hoch schneiden oder hauen lassen, daß die Stoppeln wohl einer halben Elle hoch bleiben, damit die aufgegangenen Bäumlein von der Sichel oder Sense nicht berühret werden; also kan der ausgestreuete Saamen nicht nur unter dem Getraide in der Sommer-Hitze guten Schatten haben, sondern auch die Feuchte von den Stoppeln länger behalten, und gleichsam damit gedüngt werden. Es ist aber bey dieser Art den Bircken-Saamen zu säen, wohl in Acht zu nehmen, daß man das gesäete Korn oder Haber zuerst einegen lasse, hernachmals aber den Saamen, (welcher, damit er nicht zu dick zusammen falle, mit Sand und Erdreich wohl vermenget seyn muß) erst auf das Gesäte säe, und sodann dasselbe mit einer Waltze glatt machen lasse, damit diese nur das kleine gesäete Sämlein, welches man nicht unteregen darff, ins Erdreich drucke. Will man den Bircken-Saamen auf eine Heyde säen, so muß man das Gras vorhero abbrennen, und alsdenn den Saamen erstgedachter Massen mit Sand und Erdreich vermenget ausstreuen, so tritt ihn das Vieh in die Erden, und er wächset hernach desto besser auf: Doch muß der Platz, worauf er gesäet worden, wohl eingefriedet, oder mit Zäunen verwahret seyn, damit kein Vieh, sonderlich Ziegen oder Schweine, auch Wildpret dazu kommen möge, sonst würde alle angewandte Mühe und geschöpffte Hoffnung vergebens seyn. Wie nach dem Verschlag und Versuch des *D. Tenge* in Engelland von einem Maaß Gerste und wenig Bircken-Safft ein so gutes und starckes Bier zu brauen, als von 4 Maaß Gerste nicht geschehen kan, davon kan man die Acta Philosophica Anglica vom April 1669 Tom. V p. 52 nachlesen. Allein überhaupt ist hier zu erinnern, daß unsere Haus-Wirte noch wenig versucht und erfunden haben, die Säffte unserer Bäume zu erlangen, und sie zu allerhand Getränckе und Speise zu nutzen, da uns doch die Indianer bey sehr vielen Bäumen diesen Weg gewiesen haben. Siehe unten Bircken-Safft.

Bircken-Meyer, ist eine bey den Alten mehr als zu unseren Zeiten gewöhnliche Art eines Trinck-Geschirrs, welches entweder aus einem Stücke Bircken-Holtz, an welchem die äussere Rinde annoch darum gelassen, oder aus einem andern Holtz, und nur von aussen mit dergleichen Rinde verkleidet, in Form eines Bechers, inwendig wohl ausgedrehet, auch wohl gar mit einem zierlichen Fuß und Deckel versehen ist. Die inwendige Höhle pflegte man reinlich und starck auszupichen, auch wohl bisweilen unter dieses Pech, wegen des guten anreitzenden Geschmacks, annoch die beste Würtze zu mengen.

Bircken-Safft oder **Bircken-Wasser**, fliesset aus den Bircken-Bäumen, wenn solche im Martio und April, und, wie etliche wollen, im zunehmenden Monden mit einem kleinen Bohrer angebohret werden, welchen man nicht allzutieff in den Baum hinein treiben, auch wenn man sein Gefässe angefüllt, das Loch wieder mit einem Pfleck oder Zwecken verkeilen soll, damit das weitere Fliessen des Saffтes verhindert werde. Den durch das eingebohrte Loch herausdringenden Safft, welcher sonst am Stamme des Baumes herab lauffen dürffte, in das Gefässe zu sammlen, so schneidet man an zweyen Enden eine Feder ab, stecket den spitzigen Theil dieses Rohres in das Loch, so wird alsdenn durch das übrige hervorragende Theil der Safft geleitet, und nach eigenem Gefallen gar bequem gefasset werden können. Man pfleget denselben, als eine Blutreinigung zu trincken, so heilet er auch die Mundfäule, macht einen guten Athem, vertreibt, das Angesicht damit gewaschen, die Flecken desselben, und wird als ein treffliches Mittel wider den Blasen- und Nieren-Stein gerühmet. Wenn diesem Saffte, wie dem Biere, Hefen gegeben wird, und man setzt denselben nachgehends an die Sonne, so pflegt er zu gähren, einen annehmlichern Geschmack zu bekommen, und lange Zeit gut zu bleiben: Er läßt sich auch lange erhalten, wenn man ihn in enghälsichte Gläser oder Bouteillen füllt und oben eines Fingers dick Baumöl darauf giesset.

Birck-Fuchs, siehe Fuchs.

Birck-Hahn, ist ein zur hohen Jagd gehöriges Feder-Wild, so zwar kleiner als die Auerhanen, aber eines etwas besser schmeckenden Fleisches ist. Er siehet so schwartz als ein Rabe, hat auf und unter denen Fittigen, und hinten unterm Schwantze sehr viel weisses, über den Augen, gleich einem Fasanen, viel rothes, einen schwartzen Schnabel, einen ziemlich langen steiffen Schwantz, in welchem die Federn

unten

unten zu beyden Seiten auswerts gekrümmet stehen, und mit Federn bewachsene kurtze Füsse, wie das Auer-Wildpret. Er hält sich gerne in weiten wüsten mit Heyde-Kraut bewachsenen Feldern auf, und pfalzet gerne an solchen Plätzen, da dergleichen verbrannt worden. Seine Pfaltz-Zeit ist im Frühling, da die Bircken-Knospen ausschlagen; und indem er vor Tage pfalzet, machet er seine Federn straubig, aber den Schwantz breit, und sperret die Flügel auf der Erden herum, wie ein Truthahn (oder Indianischer Hahn) zwenn es aber Tag wird, begiebt er sich mit denen Hünern auf die Bäume, bis gegen acht Uhr, alsdenn gehet er fort. Er bleibet nicht so in der Enge, als der Auerhahn, denn er manche Zeit im Jahre wegstreichet, doch kommt er in der Pfaltz-Zeit wieder an den Ort, wo er jung worden: Wenn er pfaltzet, so strunget er öffters auf der Erden in einem Kreis in die Höhe. Seine Nahrung suchet er im Winter meistentheils auf denen Bircken-Bäumen, deren junge Knospen er ungemein gerne geniest, auch die jungen Zweige abhülset, und das Holtz so klein als Heckerling zerbeißt, und sich damit äset. Sommerszeit aber sind, gleich dem Auer-Wildpret, allerhand Beere und Kräuter sein Geäse. Es erfordert dieser Vogel einen hurtigen wohl abgerichteten Schützen, denn er ist übler zu schiessen als der Auerhahn, indem er nicht lange an einem Orte bleibet, und ob er schon auf einen Rasen-Platz hinfället, so stehet er doch bald wieder auf; am besten kan man ihm zur Pfaltz-Zeit beykommen, da man denn bey rechter früher Zeit vor des Vogels Ankunfft auf denselben sich anstellen, und die Gelegenheit ihn weazuwürschen abpassen kan. Er hat ein sehr hartes und zähes Fleisch, daher wird er von dem Koche fast wie ein Auerhahn tractiret, nur daß er nicht gar so lang als dieser braten darff; ausser diesen kan er in allen zugerichtet werden, wie bereits bey dem Auerhahn weitläufftig an die Hand gegeben worden. Das Weiblein, nemlich das

Birck-Huhn, deren der Hahn iederzeit etliche zu versehen hat, und sich also nicht, wie andere Vögel paaret, ist nicht so groß, als der Hahn, siehet auch nicht so schwartz, sondern sprencklicht, und ist auf dem Rücken fast einem Schnerffen, mithin also dem Birckhahn gar wenig ähnlich, ausser, daß seine Füsse gleichfalls mit Federn bekleidet sind. Das Birckhuhn bringet seine Brut, wie das Auerhuhn aus, ohne daß es viel Gemüse zusammen scharet, mehrentheils aber erwählen sie Blössen, oder Schläge, und auf selbigen hohe Hügel oder Stöcke, an welchen sie das Nest machen, weil sie kleine Flügel, und doch einen schweren Leib haben, dahero sie sich nicht allzu hoch schwingen können. Die Zahl ihrer Eyer beläufft sich gemeiniglich auf acht, zehen, bis zwölff Stücke, welche sie aber nicht alle ausbräten soll. Einige rühmen zwar ihr Fleisch als eine sonderbare Delicatesse, andere aber beschreiben dies Wildpret, daß es oben grob und zähe, unten aber weiß wie Hüner-Fleisch sey.

Birn, ist eine Gattung vom Kern-Obst, und die bekannte Frucht vom Birnbaume, von einer länglicht-runden und gegen den Stiel spitzig zulauffenden Figur. Gleichwie aber die Birnen an Geruch, Geschmack, Farbe und Grösse, sehr unterschieden sind, auch ein iedes Land seine besondere Birnen hat, dergestalt, daß einige über zweyhundert Arten derselben zählen: Also will es, so wenig als bey den Aepffeln möglich fallen, ihre Nahmen dergestalt zu specificiren, daß sie ein iedweder dabey erkennen sollte; zumahlen da bisweilen einerley Gattung viel und unterschiedliche Nahmen hat, womit sie hier anders und dort wieder anders genennet wird. Solchemnach kan man sie überhaupt in wilde oder Holtzbirnen und in zahme oder Garten-Birnen eintheilen. Die wilden Birnen sind zwar wie andere Birnen gestaltet, aber klein, und von einem strengen, harten und sauren Geschmack, und gehet ihnen das Wildpret trefflich nach. Das von Holtz-Birnen gebrannte Wasser wird wider die rothe Ruhr gebraucht. Sonst aber sind sie gewelcket oder gebacken eine schöne Zukost im Hause. Die zahmen oder Garten-Birnen werden in frühzeitige und späte, oder in Sommer-, Herbst- und Winter-Birnen eingetheilet. Die Frantzosen pflegen sie, ihrem innerlichen Wesen und Fleisch nach, in drey Haupt-Arten einzutheilen: Die erste nennen sie Butter-Birnen, weil sie so gar mürbe, daß sie gleich wie Butter im Munde zergehen. Die andere heissen Wasser-Birnen, welche zwar voll Safft oder Wassers sind, aber dabey ein hartes und derbes Fleisch haben, welches nicht wie bey den erstern zerschmeltzet. Die dritte Art führen den Nahmen Würtz-Birnen, welche zwar nicht so safftig als die vorhergehenden, aber doch eines trefflichen aromatischen Geruchs und angenehmen Geschmacks sind. Für die besten Birnen werden insgemein gehalten, die Bergamotten- Bonchrêtien- Pfaltzgräfer- Malvasier- und Muscateller-Birnen. Sie werden entweder frisch weggegessen, gesotten oder sonsten auf unterschiedliche Arten, wie bald beschrieben werden soll, in der Küche zugerichtet, oder aber, nachdem man sie entweder gantz, oder entzwey, oder in Viertel geschnitten und solche geschälet, oder ihnen die Schaale gelassen, auf einer Obst-Darre, oder im Back-Ofen gedörret oder getreuget, welche nachmals ein treffliches Zugemüse in einer Haushaltung sind. Die Zurichtung derer selben bestehet darinnen, daß sie 1) angeschlagen, 2) gebacken, 3) gedämpffet, und denn 4) schlecht gekocht werden können. Bey der Vorbereitung aber sind sie zuförderst sauber und ordentlich zu schälen, oben die Sterne heraus zu schneiden, und ihnen die Stiele ein wenig zu verkürtzen. Will man nun angeschlagene Birnen machen, sollen diese mit Wein und Wasser eine Weile kochen, darauf nimmt man sie heraus, schabet mit einem Messer alles Fleisch davon herunter bis auf den Griebs, schneidet dieses abgeschabte mit einem Wiege-Messer gantz klein, mischet in Butter geröstete

Sem-

Semmel, gehackte grosse Rosinen und Pistacien, wie auch genug Zucker und Zimmet darunter, schläget ein gantzes Ey und einen Dotter darein, und rühret endlich alles wohl durch und unter einander. Hierauf nimmt man Eyweiß, bestreichet damit die Birnen-Griebse, und umleget selbige so lange mit nur beschriebener Farce, bis sie wieder gantzen Birnen ähnlich sehen, bestreuet sie hierauf mit klar geriebener Semmel, und setzet sie so lange auf einen reinen Teller, bis man deren genug hat; sodenn bereitet man eine Klare, setzet die Birnen gantz behutsam in das heisse Schmaltz, und backet sie gantz geschwinde heraus, richtet sie ordentlich in einer Schüssel an, giesset Malvasier oder sonst guten Wein darzu, streuet Zucker darüber, und lässet sie über einem Kohl-Feuer zugedeckt fein gemählig kochen. Sollen sie aufgetragen werden, bestreuet man sie erst mit Zucker und Zimmet. Gebackene Birnen sollen also zugerichtet werden: Nachdem sie gehörig vorbereitet, schneidet man entweder oben ein Stückgen als einen Deckel heraus, höret sie behutsam aus, daß sie nicht entzwey springen, und hacket dieses ausgeholte nebst Citronen-Schaalen, grossen Rosinen und Zimmet gantz klein, thut noch in Butter geröstete Semmel darzu, schlägt ein paar Eyerdottern daran, zuckert es wohl ab, und rühret es fein unter einander. Wenn nun inzwischen die Birnen in siedendem Weine einige Zeit gelegen, so nimmt man sie heraus, füllet sie mit der nurbeschriebenen Fülle, und stopffet sie mit dem anfangs herausgeschnittenen Deckel wieder zu. Hierauf wird eine Klare von Milch, Eyern und Mehl nicht gar dicke, doch also zubereitet, daß sie an denen Birnen kleben bleibet, zu welchem Ende noch ein Löffel heisses Schmaltz darein zu thun, davon dieselbe härter wird, als sie sonst nicht gewesen. Endlich machet man über dem Feuer eine Pfanne voll Schmaltz heiß, tuncket die Birnen erst in die Klare, nimmt sie denn beym Stiel, leget sie sachte in das Schmaltz, und backet sie darinnen fein Gold-gelb, womit man fortfähret, bis deren genug, da sie denn in einer Schüssel angerichtet, und wohl mit Zucker bestreuet werden. Solten sie aber eine Brühe bekommen, nimmt man denjenigen Wein, darinnen die Birnen vorhero gelegen, schüttet in Butter geröstete Semmel, Zucker, kleine Rosinen, Zimmet und Citronen-Scheller hinein, und lässet alles zusammen so lange kochen, bis es starck; stellet die bereits trocken angerichtete Birnen über ein Kohl-Feuer, giesset diese Brühe darüber, lässet es fest zugedecket mit einander kochen; Oder man schneidet iede sauber-geschälte Birne in 4, 6 und mehr Stücken, und kochet diese ein wenig in Wein, nimmt, ehe sie zu weich werden, dieselben heraus, und leget sie einzeln auf einen reinen Ort, daß sie trocknen. Wenn hierauf eine Klare von lauter Mehl und Wein zubereitet, und eine Pfanne Schmaltz auf dem Feuer heiß gemachet worden, wirfft man diese Stücke in die Klare, sticht sie an ein spitziges Holtz, und thut eines nach dem andern in heisses Schmaltz, darinn sie fein Gold-gelb backen müssen. So bald sie aus solchem heraus genommen, und noch vom Schmaltze naß, sollen sie, da sie ordentlich in eine Schüssel geleget, alsobald starck mit Zucker überstreuet werden. Gedämpffte Birnen so wohl grüne als gedörrte zuzubereiten, verfähret man also: Wenn dieselben gehörig vorbereitet, werden sie in einen Topff, der eben recht dazu, geschüttet, etwas Wein und Wasser, wie auch klein geschnittene Citronen-Scheller daran gethan, und der Topff in das Kohl-Feuer dergestalt gesetzet, daß er um und um Feuer habe, oben aber decket man solchen fest zu, lässet sie so lange dämpffen, bis sie weich. Verlanget man selbige roth zu machen, wirfft man ein wenig Kirsch-Safft hinzu nebst ein wenig gebranntem Mehl, oder man nimmt an dessen Stat recht reiffe Hollunder-Beeren, bindet sie in ein Läpgen, und lässet solches, nachdem ein Viertel-Pfund Zucker darzu gethan, und der Topff wieder fest zugedecket, noch ferner dämpffen. Wenn sie nun gahr, so schüttet man sie aus, bringet selbige auf die Anricht-Schüssel, lässet die Brühe durch ein Haar-Tuch darüber lauffen, nimmt das Läpgen mit den Hollunder-Beeren davon, streuet Zucker und Citronen-Scheller darüber, so kan alsdenn dieses Gericht warm oder kalt verspeiset werden: Oder man giesset an die gehörig zurecht gemachte Birnen nur erstlich Wasser, lässet sie eine Zeit damit kochen, giesset hernach ein wenig Wein hinzu, lässet sie dämpfen, schüttet endlich geriebene und in Butter geröstete Semmel dazu, und lässet alles nochmahlen, daß die Brühe durch und durch dick werde, unter einander dämpffen; bey dem Anrichten wird Zimmet und Zucker darüber gestreuet: Oder man schneidet die grünen Birnen länglicht, wie Nudeln, wirfft dieselben in heisse Butter, und rühret sie darinnen eine gute Zeit herum, bis sie ein wenig weich worden; hierauf langet man sie mit einem Schaum-Löffel heraus, thut sie in eine Schüssel, mischet gewaschene kleine Rosinen, abgezogene und etliche mahl entzwey geschnittene Mandeln darunter, setzet dieses aufs Kohl-Feuer, giesset etwas guten Wein darauf, und lässet es also durch einander dämpfen. Ferner wird geriebene Semmel in Butter geröstet, nebst vielem klar geriebenen Zucker und Zimmet hinzu geschüttet, der Topff oder Casserol wieder fleißig zugedecket, daß die Birnen noch mehr dämpffen können. Bey dem Anrichten werden gar klein geschnittene Citronen-Scheller, nebst Zucker und Zimmet darauf gestreuet; Oder gedörrte Birnen zu dämpffen, lässet man solche zuförderst eine halbe Stunde in halb Wasser und Wein weichen, thut sie alsdenn heraus, steckt in iede etwas gantzen Zimmet und eine Würtz-Nelcke, macht ein wenig Butter braun, setzet die Birnen hinein, und lässet sie also dämpfen. Endlich zerkreuschet man die Brüh, darinnen die Birnen zuerst gelegen, mit geröstetem

röstetem Brot, giesset selbige auf die Birnen, so noch weiter dämpffen müssen, und wirfft annoch ein Stück Zucker darein. Bey dem Anrichten überstreuet man das Gerichte mit Zucker und Zimmet. Die Birnen schlecht zu kochen werden die grünen entweder geschält, oder ungeschält entzwey geschnitten, mit Wasser zum Feuer gesetzet, wenn sie bald weich gekochet, wird ein wenig in Butter braun geröstet Mehl darzu geschüttet, alles sehr wohl unter einander gerüttelt, daß die Brühe überein dicke sey, und sodenn, wenn sie angerichtet, ein wenig Zucker und Zimmet darüber gestreuet; die dürren Birnen wässert man vorhero ein wenig, und röstet gerieben Rocken-Brot in Butter braun, streuet dieses unter die Birnen und lässet solches in halb Wein und halb Wasser mit einander kochen. Man pflegt auch im Herbst Birnen folgender Gestalt einzumachen: Nemlich man schälet von den besten Birnen eine gute Anzahl, siedet solche in Zucker, und nachdem sie wohl abgekühlet, überstreuet man sie wiederum mit Zucker, und lässet sie sodann in einem Back-Ofen fein gelinde treugen; sind so wohl eine gute Küchen-Speise, als auch zur Artzney dienlich, wie sie denn sonderlich alten und schmachtenden Leuten sehr wohl bekommen. Wie die Birnen so wohl weich als trocken zu candiren, ist unter diesem Worte schon erkläret zu finden; was im übrigen ausser diesen von solchen sich zubereiten lässet, soll hier in gehöriger Ordnung beschrieben werden: Als zu einer Birn-Latwerge reibet man dünn-geschnittene geschälte Birnen mit gutem Weine ab, thut geriebenes und in Schmaltz geröstet Brot hinzu, lässet es mit einander sieden, bis ein Mus daraus werde, richtet es alsdenn in einer Schüssel an, und überstreuet diese mit Zucker, Zimmet und klein geschnittenen abgezogenen Mandeln. Bey einem Birn-Mus röstet man in Stücken geschnittene und gehörig gereinigte Birnen in Schmaltz, daß sie braun werden, giesset Wein daran und lässet sie über einem Kohl-Feuer so weich dämpffen, daß sie sich durchtreiben lassen. Dieses durchgetriebene würtzet man mit Muscaten, Zimmet und Zucker, und lässet es, ehe man solches anrichtet, noch etwas kochen. Der Birn-Safft wird aus überreiffen safftigen Birnen, nachdem sie geschalet, zerschnitten und klein gestampffet, erst durch einen reinen Sack gepresset, alsdenn siedet man ihn, und wenn er sich gesetzet, giesset man den lauteren davon in einen andern Kessel, setzet diesen über ein helles Feuer, schäumet ihn einige mahl ab, und lässet ihn unter stetem Umrühren recht dicke einsieden. Endlich nimmt man ihn vom Feuer, thut selbigen in ein Geschirr, lässt ihn verkühlen, und fasset ihn zum Aufheben in eine steinerne Büchse; man kan solchen theils zum Trincken, theils zu Brühen über das Essen gebrauchen. Den Birn-Teig, zu den sogenannten Birn-Zelten, machet man also: Aus denen schmackhafftigsten und von der Farbe am schönsten Birnen schneidet man den Stern, Griebs und Stiel, kochet sie mit den Schaalen, weil der Schmack meist in den Schaalen der Früchte ist, und nachdem sie abgetropffet, werden sie durch ein Haar-Tuch oder Sieb gerieben, die Schaalen aber, so alsdenn zurücke bleiben, in einem steinernen Mörser besonders noch gestossen, und wenn sie klar genug, auch durch dergleichen Tuch getrieben. Hierauf pudert man diesen Teig auf einem reinen Orte mit dem feinsten Zucker, dessen allezeit ein halb Pfund zu einem Pfund Früchten gerechnet wird, thut ihn in eine Pfanne, kochet ihn bey stetem Umrühren über einem gelinden Feuer so lange, bis er sich nicht mehr an die Pfanne setzet. Alsdenn formiret man davon Macarons oder gesponnenen Teig, legt solchen auf Schiffer-Steine, und lässet ihn unter fleißigem Umwenden und Verlegen gantz trocken werden, da er denn eine geraume Zeit kan aufgehoben werden. Und wie man aus gantzen und geringen Birnen, die man zerstösst und den Safft auskeltert, einen guten Birn-Most, durch die Gährung, oder Birn-Wein, ja auch Brantewein brauen kan, also werfen die Armen die Schaalen und Griebse in denen Städten nicht weg, sondern giessen Wasser darauf, lassen es gähren und machen einen guten Birn-Tranck und Cofent daraus. In die Birn-Torten bäcket man die in Stücken geschnittene Birnen, wie oben schon beschrieben, nicht gar ab, macht einen Teig, wie zu andern Torten, legt unten auf den Boden einiges Schmaltz, streuet darüber geröstete Semmel und kleine Rosinen, denn hierauf die gebackenen Birnen mit Zucker und Zimmet gepudert, und damit so lange abgewechselt, als die Grösse der Torten es erfordert, und zuletzt mit gehörigem Fleisse abgebacken.

Birnbaum, ist entweder 1) der wilde und Holtz-Birn- oder 2) der zahme und der Garten-Birnbaum. Der wilde Birnbaum hat an seinem Stamme eine rauhe Rinde voller Spalten, seine Blätter sind ablang-rund, und lauffen vornen etwas spitzig zu; seine Blüthen sind weiß, die Früchte aber klein, streng, hart und sauer. Er wächset mehrentheils in Feldern und Wäldern aus dem Kern, welcher von den Vögeln und Wildpret bey Geniessung der Frucht hier und dar verstreuet worden, und wird er gerne auf den Schlägen gelitten, weil er nicht nur in denen Gehöltzen ein nutzbarer Baum vors Wildpret ist, sondern auch, weil er nicht sömmert, das ist, den Unterwuchs oder das junge Holtz nicht verdrucket. Das Holtz ist Horn-feste, gelber Farbe, und wird starck von Drechslern und Tischern verarbeitet, weil es sehr kleinjährig wächset. So taugt es auch sehr wohl zum Brennen, indem es lange die Kohlen hält, und nicht so gleich zu Asche wird. Vom zahmen oder Garten-Birnbaum, hat man der äusserlichen Gestalt und Grösse nach, zweyerley Sorten, denn sie sind entweder hochstämmige oder Zwerg-Bäume. Beyde erfordern einen warmen, fetten und zugleich luckern Boden, und wollen zum öfftern ungehackt, von

dem

dem herumstehenden Gras und Unkraut gesäubert, gedünget und beschnitten seyn. Wenn sie etwas groß und erstarckt, lassen sie sich nicht gerne mehr mit Nutzen versetzen. Die auf hochstämmige Birnbaum-Wildlinge gepfropffte Birnzweige wollen einen guten tieffen Grund haben, weil ihrer Stämme Wurtzeln sich tieff in das Erdreich sencken, und weil sie daher o andern neben ihnen stehenden Gewächsen, die nicht so tieffen Grund bedörffen, ohnschädlich sind als werden sie auch gerne in den Winterszeiten gelitten. Die zwerg Birnbäume, so zu rechter Zeit auf Birn-Quitten-Stämme gepfropffet worden, sind allen andern vorzuziehen, und zwar aus dieser Ursache, weil sie in dreyen Jahren die allerschönsten Früchte bringen, dahingegen ein hochstämmiger Baum wohl acht, neun, bis ins zehende Jahr stehet, ehe er anfänget einige Früchte zu tragen. Zwar dauren sie nicht so lange, als die hochstämmigen; allein sie können eben so leicht wieder erzogen werden, als die hochstämmigen, so ferne nur ein Gärtner damit recht umzugehen weiß. Wenn solche Bäume recht beschnitten und gewartet werden, können sie wohl zwanzig Jahr aut bleiben, und wenn sie zu alt, daß sie keine Früchte mehr bringen wollen, so kan man sie, im Fall man die Mühe will daran wenden, wieder verjüngern, indem man ihnen alle alte Aeste bis auf den Haupt Stamm abnimmet, und die Oerter mit Baum-Wachs wieder zukleibet, die jungen Zweigen aber stehen lässet, und alsdenn den Baum im Frühling, den Anfang des Mertzens, mit oder nach dem vollen Lichte in einem lufftigen Zeichen, in ein gutes zugerichtetes Land, so tief er zuvor gestanden ist, wieder einsetzet, auch ihm zuvor alle alte Wurtzeln abnimmet, und nur die Haupt-Wurtzeln benebenst denen Milchhäserlein lässet; allein man muß den Baum hernach fleissig begiessen, und warten, so wird er junge Zweige treiben, welche in drey Jahren wieder ihre schöne Früchte können und werden bringen. Solcher Gestalt kan man solche Bäume, wenn es gar rare Art ist, die man gerne behalten wollte noch auf zehen Jahr lang frisch und erhalten. Wenn man aber junge Bäumlein genug im Vorrath haben kan, so ists dieser Mühe nicht vonnöthen. Es haben zwar die Birnen, so man auf Quitten Stämme pfropffet, fürnemlich, wenn sie nicht in gar gutem Erdreich stehen, diese Art an sich, daß sie etwas von dem Quitten-Geschmack behalten, alleine sie verlieren solchen bald, und wird man gar selten nach den ersten zweyen Jahren etwas mehr davon schmecken. Wenn ein Birnbaum steinigt Obst träget, so räumet man das alte und ohne Zweiffel steinigte Erdreich um die Wurtzeln hinweg, und füllet das Loch mit guter durchgesiebter fetter Erde wieder zu, unterläßt aber dabey nicht, solchen nachgehends fleissig zu begiessen. Absonderlich aber soll ihnen die Begiessung derer Wurtzeln mit alten Wein-Hefen, wenn solche vierzehen Tage continuiret wird, trefflich verträglich seyn. Das Holtz der zahmen Birnbäume ist gelblicht, die Blätter länglicht-rund, vorn etwas spitzig, oben grün- und unten weißlicht. Die Blüthen, welche im April und May hervor kommen, sind aus fünff weissen Blättern, in Gestalt einer Rose, zusammen gesetzt, woraus die oben beschriebenen Früchte entspringen.

Birn-Most, ist ein Tranck, welcher aus dem Safft der gestampfften und ausgepreßten Birnen zubereitet wird und dem weissen Wein sowohl an der Farbe als Geschmack fast gleich kommt, auch eben, wie derselbe, trucken machet. Er wird wie der Aepffel-Most verfertiget, doch hält sich dieser länger als der Birn Most. Man kan auch Branntewein daraus brennen, und Eßig davon machen. Siehe Cidre.

Birn Quitten, siehe Quitten.

Birsch Buchse, siehe Pursch-Büchse.

Birtzenberg, siehe Tamarisken Baum.

Bisam oder Bisem, ist eine der stärckesten und wohlriechenden Materie, die schwertzgrau, gelb-röthlich oder bräunlich, und wie geronnen grünlicht Geblüt anzusehen, hat einen scharffen und bittern Geschmack und wird in kleinen haarigen Beuteln aus China, Ostindien und Persien zu uns gebracht, dessen man folgende drey Sorten zählet: de Levante, welcher der aufrichtigste und von Farbe etwas gelblicht: Der von Alexandria, so was gemeiner und rothlich, und der de Ponente, welcher schwartz grau und der allerschlechteste. Es wird derselbe von einem fremden Thiere genommen, von dessen Gestalt die Geschicht-Schreiber nicht übereinstimmen; indem einige solches einer Katze, andere einer grossen Ratte, andere einem Hasen vergleichen; Schreckius in seiner Historia Moschi stellet es in der Figur eines Rehes vor, daran der Kopff spitzig, stumpffe Ohren und zwey lange Zähne seyn, die ihm wie den wilden Schweinen aus dem Maule stehen, ist sehr schmal-leibig, und hat lange schlancke Füsse. Wer ferner die Art und Weise, wie von diesem Thiere der Bisam genommen, oder gar aus selbigem mit Unterscheid gemacht, so auch wohl verfälschet werde, zu wissen verlanget, kan solches in Happelii Mundo mirabili Part. 3 lib. 22 cap. 6, ingleichen in Kirchen China illustrata beschrieben finden.

Bisam-Knöpffe oder Kugeln, sind von unterschiedener Grösse mit Tragant Schleime gemachte Kugeln aus Ambra, Mosch, Bisam und andern wohlriechenden Sachen, die man nicht nur wegen ihres guten Geruchs und gleichsam zur Wollust zubereitet; Sondern man bedienet sich auch derer selben, als ein gutes Haus-Mittel, den Kindern sowohl als erwachsenen Personen bey Verstopffung des Leibes solche zu stecken, und den Stuhlgang damit zu befördern.

Bisem, heisset überhaupt ein zweymahl gebackenes Brot, aus dem feinsten Rocken- und Weitzen-Mehl; offt aber nennet man nur also, das aus dem besten Mehl, Zucker und Eyern zubereitete Gebackens, davon das Wort Zucker-Brot nachzuschlagen, unter dem wieder eine Art, so man *Bisquiten* heisset, welche in kleinen runden dünnen Plätzgen bestehet, die man aus

Gerie-

geriebenen Mandeln, Rosen-Wasser, Zucker, Eyern und dem schönsten Mehl verfertigt. Was aber den rechten Zweyback anlanget, so eben unter diesem Wort verstanden wird, davon kan man an gehörigem Ort weiter nachlesen.

Biß oder ein Gebiß, wird von den Jägern das Maul eines Wolffes, Fuchses oder andern Raub-Thieres genennet. Auch heißt ein Stück Eisen an den Stangen- und andern Zäumen, so die Pferde ins Maul bekommen, das Gebiß.

Bissen, nennet man nicht nur diejenige Portion von einer Speise, welche man auf einmahl in den Mund zu stecken pfleget; sondern man verstehet auch öffters die Nahrung und das Auskommen einer Person selbst darunter, als wenn man sagt: Dieser hat seinen guten Bissen, das ist, sein gutes Auskommen.

Bißgurren, siehe Beißker.

Bittersüß, suche Je länger ie lieber.

Bitterwurtz, siehe Enzian.

Blähungen, sind eine Pferde-Kranckheit, deren Ursache und Cur unter dem Wort Darm-Gicht zu finden.

Blas-Ente, sonsten auch von andern Blässer, Bläslein oder Horbel genannt, ist ein Wasser-Vogel, welcher etwas grösser, als ein Rebhuhn, und über dem gantzen Leib so schwartz als ein Rabe ist, auch lange, schwartze, zum Rudern besonders wohl geschaffene Füsse, ingleichen einen schmalen und spitzigen Schnabel, wie ein Schnertz oder Wachtel-König hat, weswegen man nicht glauben kan, daß er sich mit Fischen nähre. Vorn auf dem Schnabel hat er ein Klümpgen Fleisch, so groß, als eine halbe Hasel-Nuß mit einer weissen glatten Haut überzogen, wovon er vermuthlich den Nahmen Bläsgen oder Bläslein erhalten. Sommers-Zeit hält er sich iedesmahl an einem Ort beständig auf, und hält nicht viel vom Fliegen, wenn er nicht mit Gewalt aufgetrieben wird. Er setzet seine Brut auf einen vom Winde aufm Wasser zusammen geführten Klumpen Moos oder Gerähricht, mit welchem er Zeit währender Brut hier und dar herum geführet wird, und bringet gemeiniglich vier, auch wohl fünff oder sechs Jungen aus, welche er sogleich mit sich aufs Wasser, und zu ihrer Nahrung, als: Wasser-Mücken, Gewürme und Gewürtzel in demselben anführet. Uibrigens ist nicht wenig zu bewundern, wie dieser Vogel zur Herbst-Zeit nebst andern von hier mit fortzieben kan, da ihm sein Flug, wenn er hier gesprenget wird, so schwer anzukommen scheinet, wiewohl er auch wegen des Frostes den Winter nicht ausdauern könte. Seine Zurückkunfft geschiehet im Frühlinge, so bald nur die Wasser wieder offen. Er hat einen widrigen publichten Geschmack, und darff dahero, um der Delicatesse willen nicht geschossen werden.

Blatter-Gebackens, ist eine Art Butter-Gebackens, als Torten, Schüssel-Pasteten, kleine Pastetzen, Schnitten und dergleichen, wozu der Teig folgender Gestalt gemachet wird: Man thut schönes Weitzen-Mehl auf den Tisch, schlaget zwey bis drey Eyer daran, thut ein Stückgen Schmaltz als ein ziemlich Ey groß hinzu, giesset ein paar Eß-Löffel guten scharffen Wein-Eßig oder Citronen-Safft darein, etliche nehmen auch einen Löffel voll Brantewein darunter, giesset vollends Wasser darzu, wiewohl einige den Eßig, Citronen-Safft und Brantewein gar weg lassen, und sich des Wassers allein, oder an seine Stelle der Milch bedienen, hieraus macht man einen zähen Teig, und daß er ja nicht recht fest wird, schlägt man ihn mit der Hand so lange, bis er, wenn er erst als ein Brot zusammen gemacht wird, und man mit der Hand drauf schläget, wieder in die Höhe gehe, und treibet ihn auf, als man einen Kuchen aufzutreiben pfleget. Hierauf nimmt man gutes Schmaltz, trocknet solches, wenn etwa Wasser daran, mit einem Tuche rein ab, legt solches über den Teig, der Teig aber muß breiter ausgewaltzet seyn als die Butter, damit man die Butter recht einfassen könne und sie mit dem Teig überziehen. Wenn solches nun geschehen, so treibet man den Teig das erstemahl so dünne als es nur möglich, hernach werden die Enden vom Teig, und zwar von beyden Seiten bis in die Mitte gezogen, der Teig also zusammen geschlagen, und darnach wieder aufgetrieben, doch nicht so dünne, als das erste mahl, alsdenn schlägt man ihn wieder wie vorher bis in die Mitte zusammen, und treibet ihn wiederum, aber nicht so dünne als das andremahl, und schläget ihn zusammen, und gebrauchet solchen zu den Eingangs erwehnten Arten des Gebackens.

Bläuel, siehe Wasch-Bläuel.

Bläuen, (den Hanff oder Flachs bläuen) heißt, wenn man selbigen, ehe er auf die Breche kommt, mit besondern höltzernen Schlägeln zur Gnüge klopffet, damit die Rinde von dem Kern oder Marck sich abschäle, und dieses desto reiner werde.

Bläuen, (den Stockfisch) sagt man, wenn dieser sehr hart gedörrte Fisch, ehe er gewässert, auf einen höltzernen Stock oder Klotz geleget und mit einem dergleichen Hammer oder Schlägel tapffer geklopffet wird, damit er um so viel eher in dem Wasser erweiche und sich gahr kochen lasse.

Bläuen (die Wäsche) heißt die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäsche mit dem Wasche-Bläuel schlagen, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr darff gerieben werden.

Blanc-Manger, ist nichts anderes als eine Gelee, die nach der unten beschriebenen Art zuforderst zubereitet, hernach aber von neuem in ein Casserol gethan, alsdenn bitter geschälte Mandeln gantz klein gestossen darunter gerühret, etwas Milch darzu gegossen, und also mit einander gekochet worden. Auch thut man Gewürtz, als gantze Muscaten-Blüthen, Citronen-Scheller und Zucker daran, streichet solches endlich, wenn es genug gekochet, durch ein Haar-Sieb. Dieses *Blanc-Manger* lässet sich hernach gebrauchen, entweder a part auf einem Teller, oder auch zu Melange, wenn nemlich die Gelées auf einander gegossen werden:

den: Oder man nimmt so gleich blanchirte und wohl bereitete Kalbs-Füsse, kochet sie in einem reinen Topffe mit Milch ab, schüttet nach diesem die nur gedachte Gewürtze daran bis auf den Zucker, und probiret auf einem Teller, ob es gestehe; Hierauf wird durch Lösch-Papier das Fette herunter genommen, und dieses durch doppelte Servietten durchgedrucket, darauf man es, nachdem Zucker darein gestreuet worden, gestehen lässet. Dieses *Blanc-Manger* siehet vor andern gar schön aus.

Blancke, siehe Plancke.

Blanck-Scheid, ist ein festes dreyeckig formirtes Holtz, das lang und schmahl, oder ein auf eben diese Art verfertiget Stücke Stahl, welches etwas weniges nach dem Leib gebogen und ausgeschweiffet. Und wird vom Frauen-Zimmer in die Mitte ihrer Schnür-Brüste geschoben, damit solche förmlich an den Leib anschliessen mögen.

Blarack, Blarock, Blau-Rock, siehe Mandel-Krähe.

Blase, heisset derjenige Theil des Eingeweides, der so wohl bey den Menschen, als auch bey einigen Thieren das Behältniß abgiebt, darinnen der Urin, als ein unnützes Wasser aus dem Nutriment und Geblüt gesammlet, aufbehalten, und zu seiner Zeit wieder weggegeben wird. Es haben die Blasen von unterschiedenen Thieren in dem gemeinen Leben ihren guten Nutzen: Denn zu geschweigen, daß sonderlich die Rinds-Blasen dienen, die Clistire darein zu füllen und behörig appliciren zu können; so werden auch diese, indem sie mit Lufft angefüllet und gar bereitet, zu Verbindung und Vermachung der Gläser, nicht weniger auch zu Beutelin, um etwas hinein zu füllen, alltäglich verbrauchet. Die von Kälbern und Schweinen, füllet man offt eben also, wie insgemein die Blut-Würste selbst, und hängt sie in Rauch. Die Blase von dem Haasen in Brantewein, über Kohlen erweichet, giebt die festeste Art eines Leimes. Eine Blase nennet man auch, wenn die in dem Wasser, oder in einer andern Materie von dieser Art, verschlossene Lufft sich weiter auszudehnen Anlaß bekommt, und dahero die Theile der Materie an diesem Ort von einander zu lösen, oder auseinander zu treiben und aufzulauffen nöthiget, welches nicht nur bey verschiedenen Fällen, an dem Wasser abzunehmen, sondern auch an der Haut des Menschens und der Thiere sich ereignet, wenn solche entweder durch äusserliche oder innerliche starcke Erhitzung darzu gebracht wird.

Blase, ist auch ein küpfernes Gefäß, welches länglich rund, und unten einen etwas nach Kessel-Art, iedoch in der Mitte wiederum ein wenig hineinwerts gewölbten Boden, oben hergegen einen kurtzen, aber darbey weiten Hals hat, darauf ein Deckel gehöret. Man braucht dieses Gefäß nicht nur zum Brantewein brennen, und andere Wasser dadurch abzuziehen, sondern auch nur bloß das Wasser darinnen heiß oder gar siedend zu machen, daher man sie von mancherley Grösse und auch mit dem Unterscheid findet, daß die erste davon innen wohl verzinnet und auf einer solchen, oben statt des Deckels, ein besonderer **Blasen-Hut** seyn muß, welche alsdenn Brantewein- oder Abzieh-Blase genennet wird. Diese lässet man rings umher mit Ziegel-Steinen dergestalt einmauren, oder sonst nur also damit umsetzen, daß zwischen dem Herde und dem Boden der Blase ein Ofen bleibe, wodurch sie geheitzet, und die Geister durch die Kochung der darein geschütteten Materie, in die Höhe getrieben werden, welche sich hernach zu oberst in den Blasen-Hut sammlen, und durch die davon ausgehende Rohre in die Vorlage oder den Recipienten ablauffen. Diejenigen Blasen aber, so allein dienen das Wasser heiß oder kochend zu machen, sind entweder beweglich, daß sie auf einem Dreyfuß über iedes Feuer auf den Herd sich stellen lassen, und **Wasch-Blasen** heissen könnten, weil man sich deren bey kleinen Wäschen, das Wasser zu kochen, mit gutem Nutzen bedienet; oder unbeweglich, da sie in die Ofen selbst, oder in die Brand-Mauren eingesetzet, und daher **Ofen-Blasen** genennet werden. Diese letzte Arten sind bey Haushaltungen auf dem Lande, wo man insonderheit Winters-Zeit dem Vieh das Futter einbrühen muß, ganz unentbehrlich, derowegen findet man in den Bauer- und Gesinde-Stuben an diejenige Seite des Ofens, welche der Thür am nähesten, offt zwey dergleichen Blasen, neben einander eingesetzet; in welchem Fall der Fuß-Boden wegen des Wasserschöpffens und öfftern Vergiessung desselben, mit Ziegel-Steinen belegt seyn soll. Am besten aber ist es, wenn die Blasen ausser der Stube in dem Ofen der Länge lang hinein gehen und von aussen ausgeschöpffet werden können.

Blasebalg, bedeutet ein nützlich Instrument zum Feuer anblasen, dieses bestehet aus zweyen gleich grossen Bretlein die an der Mitte des einen Endes, das etwas breit, mit einem lang hervorragenden Griff versehen, mit dem anderen Ende aber, welches etwas schmähler, entweder an die Balg-Liese sogleich spitz zulaufend, oder an den Balgen-Kopff dergestalt angemachet, daß das eine Bret daran wircklich befestiget, oder offt in einem Stück mit dem Kopff fortgehet, das andere aber beweglich. An den Seiten sind die Bretlein zusammt dem höltzernen Theil der **Balg-Liese** mit einem starcken, darbey aber geschmeidigen Leder zusammen gefüget, so daß an keinem Ort der Fügung Lufft aus dem Instrument gehen könne, das Leder selbst wird durch einen, zwey oder mehr Bügeln, die aus Reiff Holtz oder Drat nach der Form des Bretleins gebogen worden, inwendig gesteiffet. In dem unteren Bretlein aber ist der rechte Windfang, oder ein, auch wohl mehr Löcher, so nach dem Raum und Grösse des Balges proportioniret und inwendig mit einer Valvula von Leder oder starckem Papier überkleidet, daß, wenn man nun das obere Bretlein von dem unteren mit den Händen in die Höhe ziehet, die Lufft nicht sowohl von vornen durch die Balg-Liese, als insonderheit durch gedachten Windfang in den

Balg

fähret, welche hierauf durch starckes Niederücken des in die Höhe gezogenen Bretes, indem sie das über den Windfang gelegte er oder starcke Papier feste andrücket, durch Bala-Liese also wiederum heraus gepresset d. Dieser Instrumenten werden vielerley fertiget, von den kleinesten Arten, die man Händen bequem heben und tractiren kan, auf die größren, welche offt durch Menschen reten oder gar durch Wasser-Räder gehoben rden müssen; Sie sind in der Haushaltung mancherley nützlich, bey vielen anderen nögen Wercken aber gantz unentbehrlich, als Orgel-Wercken, Eisen- und Sensen-Hämrn, bey allen Gieß- und Schmeltz-Hütten d dergleichen: Allwo zwey der größten Blasläge neben einander liegen, und Wechselise ihre Winde von sich geben müssen, welches man die Gebläse nennet. Wie solche derstalt anzulegen, als es die Umstände erforrn, und daß sie nicht, wie meist geschiehet, zusehr poltern, wenn sie von Rädern gehon werden, davon siehe L. C. Sturms Mühn-Bau-Kunst, p. 32 Tab. XL.

Blasen-Hut, ist der bereits oben, unter m Wort Bläse, etwas erwähnte Deckel derlben, welcher von Kupffer gemacht, inwendig verzinnt, und neben an der Seite mit einer der zweyen Röhren versehen ist. Wenn man um Brantewein brennet, so wird nach gefüller Blase und angemachtem Feuer im Brenner Distillir-Ofen, die in der Blase befindliche Materie so lange herum gerühret, bis man dasselbe unterher nicht mehr mit der Hand vor Hitze angreiffen kan, alsdenn der Blasen Hut, dessen Röhren durch ein Faß mit kaltem Wasser gehen, aufgesetzet, und an dem Ort, wo er mit der Blase zusammen schliesset, mit Leimen wohl verschmieret, oder sonst mit leinenem Tüchlein oder Papier, darauf Mehl-Pappe gestrichen, verkleistert, damit unter dem Brennen die Geister nicht neben heraus steigen, sondern sich behöriger massen zu oberst im Blasen-Hut sammlen, und durch die davon ausgehende Röhren ablegen mögen. Siehe Helm.

Bläſſe oder Stern, ist ein weisses Zeichen, so mitten an der Stirne eines schwartzen, braunen oder andern dunckel-farbigen Pferdes entweder von Natur sich befindet, oder aber durch Kunst gemacht ist. Wenn man einem Pferd eine weisse Bläſſe machen will, so schlitzet man demselben die Stirne auf nach der Länge, so groß als das Zeichen oder die Bläſſe seyn soll, hebet alsdenn die Haut mit einem subtilen Instrumentlein auf und leget ein Stücklein dünngeschlagenes Bley darein, so groß als der Stern seyn soll, lässet es zween oder drey Tage liegen, hernach nimmt mans heraus, und drücket die Haut mit der Hand wohl wieder hinan, so wird das andere Haar ausfallen und weisses wachsen. Man findet auch viel schlimmer oder krummer Bläſſen, die auf der rechten oder lincken Seite, über oder neben dem Maul und Nasen herabgehen, ein Pferd häßlich verstellen, und dahero an selbigen nicht gerne gesehen werden.

Oeconom. Lexic.

Vor eine schöne Bläſſe aber wird gehalten, wann sie nicht breit, sondern schmahl ist, als wann sie mit einem Linial gezogen wäre, die von oben herab gehet, und eine quere Hand breit über der Nasen aufhoret. So wird auch ein Pferd, so einen kleinen Stern oder Bläſſe vor der Stirne und hinten zween weisse Füsse hat, von etlichen sehr hoch geachtet.

Blasen-Stein, ist ein Stein, der in der Blase bey dem Menschen wächst, und den Urin mit grossen Schmertzen verseret. Er muß entweder ausgeschnitten oder in der Blase durch Artzney zermalmet werden. Ein Haus-Mittel ist folgendes: Man nimmt zwey Hände voll lauteres Tsbacks-Kraut, thut es in ein starkes Glas, giesset guten Wein-Eßig so viel darauf, daß es wie ein Mus wird, vermacht das Glas und setzt es 6 Tage an die Sonne. Hernach wird es distilliret, da denn ein schönes klares Wasser heraus kommt. Davon nimmt man, wenn die Schmertzen empfunden werden, morgens nüchtern einen gantzen Löffel voll und fastet darauf 4 Stunden. Andere brauchen den heraus gezogenen und pulverisirten Stein selbst, den sie zur Zermalmung des andern einnehmen.

Bläßlein, siehe Bläß-Ente.

Blat, ist dasjenige Theil eines Baums oder Holtzes, welches gemeiniglich platt, zärt oder dünne und von einer grünen Farbe ist, ordentlich im Frühling ausschlägt und hervor kommt, aber im Herbst wieder abfället. Diese Blätter sind solchergestalt eine Zierde und Bekleidung derer Bäume und Sträucher, als welche nach dem Verlust ihres Laubes, den Winter über gantz nackigt aussehen. Sie dienen aber auch zu dem rechten Wachsthum und gehörigen Zeitigung der Früchte selbst, wie solches an denjenigen wahrzunehmen, wo durch Raupen oder einen andern Zufall dieselben dem Baume entzogen worden, da alsdenn die Früchte nicht nur klein, sondern auch gantz mager und ohne einigen guten Geschmack sind. Ein anders sind die Blätter, woraus die Blüthen und Blumen zusammen gesetzet sind, und welche man von allerley Figuren und Farben hat. Noch ein anders ist, welches ein Theil eines Krautes oder Stauden-Gewächses, und sich entweder zu oberst seines Stengels vielfach über einander in ein Haupt feste zusammen schliesset, oder an der äussersten Schale des Stengels sitzet. Einige Blätter dienen trefflich zu Fütterung des Rind-Schaaf- und Ziegen-Viehes; überhaupt aber läßt sich von allen Baum-Blättern oder dem Baum-Laub eine gute Düngung machen, wenn man solche mit einem Rechen zusammen harckt, auf einen Hauffen schlägt, und so verfaulen läßt.

Blat, wird bey der Jägerey das grosse Weyde-Messer geheissen, womit das Wildpret zerhauen und in Braten vertheilet wird.

Blat, wird auch an der Säge die zerkerbte Klinge genennt, womit etwas entzwey geschnitten oder gesäget wird.

Blat, heisset auch bey dem Frauenzimmer ein Theil an den Schürtzen und Röcken, und sind

also die ersten insgemein anderthalb oder auch zwey blätterich, die Röcke aber haben theils nach ihrer Weite, theils nach der Breite des Zeuges, daraus sie gemachet, viel oder wenig Blätter, welche hernach die Länge herunter an einander genähet, und nach den übrigen Umständen eingerichtet werden.

Blatt-Baum, siehe Feld-Baum.

Blatte, suche Platte.

Blatt-Eisen, siehe Platt-Eisen.

Blatten, ist eine so nöthige als nutzbare Arbeit an einigen Pflantzen und Gewächsen, welche insonderheit einen Stengel treiben, da man von diesen zu gehöriger Zeit, wenn sie nemlich in vollem Wachsthum, von unten hinauf nach und nach etliche Blätter abbricht, die sonst ohnedem unnütze vergehen und verderben, oder dem Gewächse selbst nachtheilig seyn würden: Also soll nach Ablesung der ersten Blätter der Kohl viel schmackhaffter werden. Diese Blätter, wie auch diejenigen, welche man unten an dem Kraute ablieset, geben vor das Vieh ein gutes Futter. So muß auch die Toback-Staude immerzu von unten geblattet werden, da man denn von Zeit zu Zeit, solche abgelesene Blätter trocknet, in Bündlein aufhänget, und zu ferneren Nutzen aufbehält.

Blatter oder Platz, ist eine Kranckheit, welche Ochsen und Kühe gemein haben, und daraus zu erkennen ist, wenn ihnen der Leib sehr aufläufft, und das Athem-holen schwer ankömmt; Dieses Uibel entstehet von einer grossen weissen Blatter, so sie unter der Zunge haben, und macht, wenn man ihrer nicht bald gewahr wird, mit dem Vieh ein geschwindes Ende. Findet man nun, auf obige Anzeigen, eine solche Blatter unter der Zungen, so muß man dieselbe mit einem scharffen Messer entzwey schneiden, und die Zunge gleichfalls etwas ritzen oder wund machen, daß sie zu bluten anfängt, so wird sich die Geschwulst nach und nach verlieren, und das Vieh wieder leichtlich Athem holen.

Blattern oder Pocken, sind eine gefährliche und ansteckende Kranckheit bey den Schaafen, welche sie gemeiniglich in denen Hunds-Tagen zu überfallen pflegt. Nun wollen zwar viele Schäfer nichts darwider gebrauchen, sondern treiben gesunde und krancke Schaafe in einem warmen Stall hart in einander, daß sie gar gedrange stehen, und daher über und über warm werden müssen, wodurch die Schäfer die Blattern oder Pocken desto eher heraus zu bringen vermeinen, als welche hernach von sich selbsten wieder vergehen sollen; Allein es ist dieses ein besorgliches Verfahren, massen die Erfahrung lehret, daß die solchergestalt curirte Schaafe gleichwohl bisweilen in folgendem Winter sterben. Also ist wohl das beste Mittel, daß man, nachdem die Schäferey groß ist, und der Schafe viel sind, eines bis drey solcher blatterigen oder pockigten Schaafe nehme, ihnen die Füsse zusammen binde, und sie also lebendig in einem Back-Ofen zu Pulver verbrenne; Darzu thue man noch Linden-Holtz, oder in dessen Ermangelung nur ander gemein Holtz, und lasse es zugleich mit verbrennen. Alsdenn stösset man dieses Pulver zusammen, und nimmt gepülvert Attich-Kraut und Gersten-Malz, dörret und siebet es gleichfalls; nimmt auch des grünen Wasser-Kresses, dörret und pülvert ihn, Lein-Saamen, (den thut man darunter) und gantz dürr und klein zerriebenen Saltz. Dieser Stücke nimmt man eines so viel als des andern, menget und giebet es den Schaafen acht oder zehen Tage nach einander zu essen, doch daß man auch Achtung habe, daß sie in zwey- oder dreyen Tagen nicht zum Wasser kommen, so wird es gewiß helffen. Wer seine Schaafe gerne vor den Blattern oder Pocken bewahren will, der mag ihnen bey Zeiten noch vorhero weissen Senff, gedörrten Meer-Rettig, Meister- und Alant-Wurtzel, Salbey-Blätter, und Rauten mit Liebstöckel-Wurtz, kleine zerstossen mit Saltz; oder auch nur Hollunder-Beeren mit Rauten gedörret, zerstossen und mit Saltz geben. Blattern oder Pocken sind auch bey Menschen eine schlimme Kranckheit. Siehe des armen Landmanns Artzt, Leipzig ed. 1743 bey Jacobi.

Blauen, heisset eigentlich einer Sache eine blaue Farbe geben, welches sonderlich bey einer Haushaltung in folgenden dreyen Fällen geschiehet: Entweder durch eine wircklich Farbe, wie etwa einiges Frauenzimmer gewohnet ihre Wasche aus dergleichen gestärckten Wasser bey dem Ausspülen, nochmals ausringen zu lassen, nicht weniger auch unter die Stärcke solche blaue Farbe zu nehmen, und die zarten Stücken dadurch zu ziehen; oder durch das Feuer, da ein geschickter Koch insonderheit gewissen Arten Fische diese Farbe zu geben weiß, und in dem einzigen Vortheil bestehen soll, daß, wenn der Fisch über hellem Feuer wohl eingesotten und davon gehoben worden, man ein wenig kaltes Wasser darüber sprenge, und ihn unverzüglich mit reinem Papier zudecke, denn so bald der Brodem davon gehen kan, wird der Fisch nicht blau, sondern grau oder schwartz; Oder durch quetschen, stossen und schlagen, da sich zwischen die Haut Blut setzet, daselbst gerinnet, und einen blauen Fleck verursachet, welcher sich mit einem Umschlag von Storch-Schnabel-Wasser, oder durch warmen Wein bald vertreiben lässet. Es wird aber wegen dieses letzten Falles, das Wort Blauen, vor das starcke Schlagen selbst gebraucht, dahero auch vermuthlich die p. 350 befindliche Redens-Arten ihren Ursprung haben.

Blauer Augentrost, siehe Augentrost.

Blaue Stärcke, wird insgemein von den Haus-Müttern die blaue Farbe genennet, womit sie bey dem Waschen, die weisse Stärcke zu vermischen pflegen. Siehe unten Starcke.

Blaufuß, ist eine Art von Falcken, welcher seinen Nahmen von den bläulichten Füssen, womit ihn die Natur versehen, bekommen hat. Er übertrifft an Grösse den Hüner-Habicht nicht

nicht viel, doch hat er vor solchem im Fangen und Würgen einen mercklichen Vorzug, indem er Enten, Fasanen, Rephüner und Tauben, und zwar nicht wie andere Falcken, mit dem ersten Schlage fängt, sondern mit seinen Ballen schläget, daß sie gleich fallen, und alsdenn erst von ihme gegriffen werden; Weswegen er auch von denen Falckeniern sonderlich gesucht, und so wohl in der Ninne, als mit dem Sattel gefangen wird. Er horstet in Wäldern, ingleichen auf alten wüsten Thürmen und Gemäuer, und zieht Herbst-Zeit hinweg.

Blau-Hüte, heissen bey der Sächsischen Jägerey, die aus den Aemtern und Dorfschafften ausgelesene, oder sonst geschickte Bauren, welche das Treibe-Volck in Ordnung halten helffen, bey dem Jagen ordentlich eingetheilet, und auf dem Hute mit dem Nahmen des Amtes gezeichnet seyn müssen. Sie werden auch beym Zeug-Stellen und Aufwartung derer Ober-Jagd- und Forst-Bedienten, gleichsam als zur Ordonnantz bestellet, und müssen zur Parade die grossen englischen Hunde führen: Weswegen sie auch zur Jagens-Zeit grün bekleidet werden. Ihr Nahme rühret vermuthlich daher, weil sie vor diesem etwan stahlgrüne Mützen gehabt, welche durch Regen und langen Gebrauch endlich blau worden.

Blau-Krähe, siehe Mandel-Krähe.

Blauling, suche Bleye.

Blau-Meise, siehe Meise.

Blaurock, siehe Mandel-Krähe.

Blau-Specht, siehe Specht.

Blech, ist ein dünnes, breit-geschlagenes Stück entweder eines einfachen oder zusammen gesetzten Metalles, als Eisen, Kupffer, Meßing, Zinn u. s. f. dergleichen Platten man von unterschiedener Stärcke und Grösse hat, nach welcher sie vornemlich in drey Classen eingetheilet werden, als Creutz, so das stärckeste und dickeste; Fuder, so etwas dünner, auch schwächer, und Senckler, welches das dünneste. Solche werden in Fässgen eingeschlagen verkaufft, und rechnet man auf eines bald 300, bald 450, bald auch 600 Stück, nach den drey vorhergehenden Sorten. Ausser diesen wird bey dem Eisen-Blech auch noch dieser Unterschied bemercket, daß es entweder weiß und verzinnet, oder schwartz und unverzinnet, welches letzte zuweilen, wenn es heiß gemachet, mit Pech überstrichen wird, daß es eine schwartz-glantzende Farbe bekommen, und in der Nässe nicht so leicht rosten soll. Aus diesem Blech werden vielerley Sachen an die Wagen, Pflüge und dergleichen, theils zu einer Verwahrung und Verstärckung des Holtzes, theils anderer Ursachen halber verfertiget, als Achs-Bleche, Korb-Blech, Schaal-Blech, u. s. f. deren Erklärungen unter eines ieden besonderer Benennung zu finden. Des verzinneten Bleches hergegen bedienen sich allermeist die Klipper oder Klempner, allerley nöthigen Haus-Rath auf das zierlichste daraus zu verfertigen, als Becken, Büchsen, Lampen, Heber, Leuchter, Schüsseln, Stürtzen, Teller, u. s. w.

Bleck-Decke, siehe Decke in Weinbergen.

Bleiche, suche Bleich-Platz.

Bleichen, heisset entweder den aus rohem Garn gemachten Zwirn, oder die neu gewirckte, und annoch graue Leinewand, auf einen mit Gras bewachsenen ebenen Platz an die Sonne legen, und an Pflöcker ausspannen, solche sodenn den Tag über öffters mit Teich- oder Fluß-Wasser, welches am besten zum Bleichen tauget, wohl benetzen und übergiessen, wenn es trocken, die Begiessung so offte wiederholen, bis der Zwirn oder die Leinwand von der Sonnen und dem Wasser, verlangter massen weiß wird. Es pflegen zwar manche sich darbey einiger Vortheile zu bedienen und sonderlich den Kalck zu gebrauchen; weil aber dergleichen dieser Waare höchst schädlich, so ist wohl das dienlichste Mittel recht weiß zu bleichen folgendes: wenn nemlich während dieser Zeit die Leinwand einige mahl mit heissem Wasser oder reiner Lauge gebrühet, nachmahlen behutsam gestampffet oder gestauchet, oder welches am besten, mit dem Wasche-Blau starck gebläuet, und über dieses alles fast niemahlen recht trocken gelassen wird, bis sie genugsam gebleichet. Einige weichen sie auch wohl etliche mahl in Käse-Molcken, seiffen sie alsdenn mit laulichter Lauge aus. Die beste Bleich-Zeit zum Leinen-Geräthe ist im April und Majo, wenn die Bäume blühen, weil zu solcher Zeit die Lufft wohl temperirt ist, und die Morgen-Winde wehen, wovon das Tuch oder Leinewand, ob man es gleichwohl offt nezet, doch bald wieder trocknet, auch weisser und stärcker wird. Wie das

Bleichen des Wachses geschehe, davon kan unter dem Wort Wachs bleichen, nachgeschlagen werden.

Bleich-Platz, Bleich-Stärte, Bleich-Wiese, Bleiche, heisset man denjenigen Ort, wo man die rohe Leinwand, Garn oder Zwirn aufspannet und weiß bleichet. Hierzu wird ein ziemlich grosser, mit Gras bewachsener, ebener Raum erfordert, welcher an einem Fluß, Bach oder klarem Teich-Wasser, und zwar etwas erhaben liegen soll, damit, sonderlich bey den Flüssen und Bächen, die manchmahl ganz unversehens kommende Güsse und Uiberschwemmungen, den Platz mit Koth, Schlamm und Sand nicht verunreinigen können. In dem Platze sollen hier und dar Canäle gemacht, oder in Ermangelung derer grosse Fasse, Kübel oder Dösen eingegraben seyn, darein man das Wasser zum Begiessen der Leinewand, durch Rinnen leiten kan, es werde nun dasselbe aus dem Fluß, Bach oder Teiche gleich in die Rinnen geschöpfft, oder aber, man habe ein gutes Pump-Werck zu seinem Vortheil an der Hand, da ein Mensch in ein paar Stunden so viel Wasser zu schöpffen, und mit hin und wieder gelegten Rinnen, an gehörige Orte zu leiten vermag, als man den gantzen Tag über bedarff.

Bey grossen und weitläuftigen Bleich-Stätten, welche an Flüssen liegen, hat man den Vortheil, daß man das viele benöthigte Wasser, vermittelst eines in den Fluß gehängten Schöpf-Rades, ohne die geringste Mühe, wo man dessen auf dem Bleich Platze bedarf, hinführen kan. Es werden zu solchem Ende in gewisser Weite von einander grosse viereckigte mit Pfosten ausgefütterte Kästen in die Erde gemacht, darinnen sich das Wasser vermittelst der darzwischen verfertigten und von Kasten zu Kasten gehenden Gräben sammlet, daraus man hernach mit Schopfen die Bleiche zur Gnüge versehen kan. Die Schöpf-Räder müssen so gemacht seyn, daß man sie Winters-Zeit, oder wenn man aufhöret zu bleichen, aus dem Wasser heraus ziehen, und sie also vor der Fäule verwahren, oder in Wasser-Güssen und Eisfahrten desto länger und beständiger erhalten kan.

Bleich-Sucht, siehe Jungfern-Sucht.

Bleich-Wand oder Bleich-Werck, wird diejenige Arbeit genennet, wo die Felder einer hölzernen verriegelten Wand zuförderst ausgereiffet, rohe schwache Scheite Holtz darein getrieben, diese mit Stroh in Leimen getreten, umwunden, und die Fache also damit, stat des Mauer-Wercks, ausgefüllet werden. Man pfleget insgemein vor ein Fach oder Feld groß und klein, eines dem andern zu Hülfe gerechnet, wenn es zu doppeln, das ist, auf beyden Seiten zu belegen und auszukleben, neun Pfennige bis einen Groschen zu bezahlen, und müssen alsdenn die Kleber hierzu nicht nur die Fugen in den Feldern ausmöseln, sondern auch das Stack-Holtz darzu spalten, hauen und zuspitzen.

Bleich-Zeit, siehe Bleichen.

Blenden, heisset denen Lock-Vögeln mit einem glüenden Eisen oder Drate das Gesichte benehmen, damit sie in ihrem Bauer nicht hin und wieder flattern, sondern fein stille sitzen, und durch kein äusserliches Objectum verhindert werden mögen, zu allen Zeiten und an allen Orten, wenn nur gutes Wetter ist, ihren Lock-Gesang anzustimmen und zu wiederholen. Es werden gemeiniglich nur die Fincken, und ausser denenselbigen sonst wenig andere kleine Vögel geblendet; Mit dem Blenden aber gehet es also zu: Wenn man im Herbst, etwan um Michaelis, einen Fincken gefangen, so sperret man ihn in den Kefich, worinnen er künftighin beständig bleiben soll, in demselben läßt man ihn wenigstens drey Wochen lang in Ruhe stehen, damit er darinnen gewohne, und seine Speise und Tranck zu finden wisse: Hernach macht man einen eisernen Drat, welcher vornen an der Spitze ein Knopflein in der Grösse eines Hirsen-Körnleins haben, aber nichts von Stahl bey sich führen solle, glüend, und hält ihm denselben in und auf das Aeuglein, bis es wässert, so wächset mit der Zeit ein dickes Häutlein darüber. Etliche halten nur ein grosses glüendes Eisen vor die Augen, daß sie ihnen davon erstarren, mit dem Drat aber ist es besser. Etliche wollen, man solle ihnen erstlich nur ein Auge auf einmal blenden, hernach über vierzehen Tage oder drey Wochen auch das andere; Andere aber glauben, es sey besser, man blende sie auf einmal, die Schmertzen abzukürtzen, und sie nicht so langwierig zu machen. Nach dem Brand muß man ihnen die Augen mit kühlenden und heilenden Sachen, und zwar am besten mit durch einander gerührtem Saffran und Eyerweiß öfters bestreichen, bis sie wieder heil werden. Man muß sie, wenn sie erst geblendet worden, nicht stille sitzen lassen, wie sie aus Traurigkeit und Schmertzen zu thun pflegen, sondern mit einem subtilen Rüthlein immerdar hin und wieder treiben, denn diese Bewegung verhütet, daß sie nicht so leichte umstehen, werden sie aber gar zu matt, daß sie nicht essen und trincken wollen, so netze eine Feder in reinem Brunnen-Wasser, und halte es ihnen des Tages zum öftern vor das Schnäblein, bis der grosse Schmertzen vorüber, auch sie das Geässe wieder finden können. Ein solcher Vogel, wenn er davon kömmt, dauret hernach viele Jahre aus. Die beste Blend-Zeit ist zwischen Michaelis und Martini.

Blenden oder Blende-Tritt, thut der Hirsch, wenn er mit dem hintern Fuß die Fährte des vördern entweder länger oder breiter machet, weilen er mit dem hintern ein wenig überschreitet, und mit dem Ballen besser fort gleitet, so daß der Tritt dadurch mercklich länger scheinet, als er an sich selbsten ist.

Blenden, wird auch in der Bau-Kunst von einer Oeffnung, dergleichen die Thüren und Fenster seyn, gesagt, wenn solche der Symmetrie wegen zwar an der Wand abgetheilet, aber nicht zu einer wircklichen Oeffnung gemacht, sondern bloß durch eine Vertiefung in der Mauer angedeutet wird.

Blendleder, ist ein länglicht rundes Stück Leder, welches an die Pferde-Zäume, um das Sehen der scheuen Pferde zur Seite damit zu verhindern, gemachet wird.

Blendling, ist eine Bastard-Art von Hunden, welche man bekommt, wenn eine niedrige Dänische Hündin mit einem Wind-Hund beleget wird, oder wenn man in Mangel derselben eine andere gemeine Hündin nimmt, doch von glatten Haaren, so fällt auch öfters eine gute Art Blendlinge, ob schon etwas niedriger, doch stärcker von Hals, Kopf und Schenckeln. Man kan dergleichen Hunde auf die Fuchs-Jagd, und sonsten trefflich abrichten.

Bleye, Balche, Blauling, ist ein breiter, und nach Proportion etwas dünner Fisch, mit einem kleinen Kopf und weissen mittelmäßig-grossen Schuppen, welcher gemeiniglich zwey bis dreypfündig wächset, wiewohl man auch deren fänget, so sechs und mehr Pfunde wägen. Er kommt der Gestalt nach fast den Brachsmen oder Brassen bey, kan auch auf die Weise wie dieser Fisch zugerichtet

richtet werden, davon unter diesem Wort deshalben nachzulesen, und ist im übrigen gerne in grossen tieffen Seen und Teichen, da es viel Mergel-Erde giebt, wiewohl er auch in der Spree, Oder und in andern Fließ-Wassern gefangen wird. Seine Laich-Zeit ist im Majo oder zu Anfang des Junii, nachdeme ein warmer oder kalter Winter vorher gegangen: Denn ist der Winter warm gewesen, so laichet er bey Zeiten, ist er aber kalt gewesen, so kommet er desto langsamer zum Laichen. Er wird in Garn-Säcken, oder auch und zwar meistens mit grossen Netzen und Wathen gefangen, sonderlich zur Laich-Zeit, da er Hauffen-weise aus der Tiefe an das Ufer, oder in das Schilff und Geröhricht, wo es dessen giebt, zu treten pflegt. Dieser Fisch ist gut zum Sieden, wird aber mehrentheils gebraten, und dahero der Brat-Fisch genennet, oder, wo man ihn in ziemlicher Anzahl fänget, gesaltzen und in den Rauch gehängt.

Bley, ist ein schweres, weiches und geringes Metall, das bald weißlicht, bald schwärtzlicht, bald gantz schwartz ausfällt, und sonderlich in Andalusia, Böhmen, Dännemarck, Italien, Pohlen, Schweden, Deutschland gegraben wird, so hernach theils in Stücken, theils in Rollen, wie solches in Engelland und Holland viel gegossen wird, theils in viereckigten Platten einen Messer-Rücken dick und fünff Viertel-Fuß ins Gevierte zum Verkauff zugerichtet wird, welches alsdenn seinen vielfältigen Nutzen hat: Denn man braucht solches auf starcke und dauerhafftige Gebäude, an stat der Ziegel- oder Schieffer-Steine zum Decken; Zu Wasser-Röhren, sowohl Quell-Wasser in die Brunnen, als auch in die Wasser-Künste zu führen, wiewohl etliche wollen, daß die durchlauffenden Wasser viel von ihrer natürlichen Güte dadurch verlieren sollen; Zu Kugeln und Schroten in Flinten, Büchsen, Pistolen und anderes kleines Hand-Gewehr; Zu Gewichten so wohl als auch Thür-Angeln, Haspen, Klammern und anderes Eisen-Werck in die Steine und Quader-Stücken mit einzugiessen und zu befestigen. Zu den Fenstern, die Scheiben darein zu setzen, und zu andern Sachen mehr, davon das Natur-Lexicon weiter nachzuschlagen.

Bley-Stifft, ist eine aus einzelen Stücken bestehende und mit Holtz eingefaßte gantz bekannte Art eines Bleyweisses, so man insgemein Wasser- oder Reißbley nennet, davon im nächstfolgenden ein mehrers gedacht wird. Es giebt dessen gar sehr verschiedene Sorten, und ist dessen Güte an gewissen Merckmahlen und Zeichen, welche auf die höltzerne Schale eingebrannt, zu erkennen. Man bedienet sich desselben auf Tafeln von Holtz, Pergament, Papier u. s. f. zu schreiben, oder auf deraleichen mancherley Entwurff von unterschiedenen nöthigen Stücken zu machen, wie die Mahler, Zeichen-Meister und deraleichen, solches nicht wohl entbehren können.

Bleyweiß, ist ein Minerale medium, dessen man sonderlich dreyerley Artzu hat, nachdem es nemlich aus geschmoltzenem Bley präpariret wird. Wenn das geschmoltzene Bley mit dem Hammer zu Platten oder dünnen Blechen geschlagen worden, hierauf deraestalt lucker über einander gerollet, doch so daß es nirgend an einander stosse, wird es gleichergestalt in einen Topff gethan, sehr guter scharfer Eßig darauf gegossen, daß er darüber gehe, und denn fest verwahret, bis dreyßig Tage in den Mist vergraben, daß es calcinire, inmassen dieses von dem Eßig-Dampff also durchfressen und corrodiret wird, daß es gantz zerbrüchlich und von weisser Farbe ist, darauf es denn in Stücken zerbrochen und an der Lufft getrocknet werden muß. Aus diesen werden die allerreinesten und weissesten Stückgen gelesen, und das Schieffer-Weiß genennet, dessen sich vornemlich die Mahler zu Nutz zu machen wissen. Wenn dieses nachgehends in einen Morser oder auf der Mühle wohl zerstossen, mit Wasser eingerühret und diese Massa in gewisser Form kleiner Kugeln oder Kegel getrocknet, so wird es zu eigentlichen so genanntem Bleyweiß, dergleichen aus Venedig vor diesem am meisten gebracht worden, und aus welchem das Frauenzimmer, nachdem es solches pulverisiret und mit Campfer, Weinstein-Oel und distillirtem Wein Eßig vermischt, in gelinder Wärme eine Essentz präpariret, um sich damit eine schöne, klare und glatte Haut in dem Gesichte zu wege zu bringen. Es wird aber das gedachte Bleyweiß selten pur und allein, sondern gemeiniglich mit Kreide vermischt verkaufft, zu welcher Art das Holländische und nachdem noch mehr das Engelländische zu rechnen. Das beste wird daran erkannt, wenn es schön weiß, zart und darbey hart, auch recht trocken und nicht brüchig ist. Die letzte und dritte Art ist das so genannte Wasser- Reiß- Schreibe- oder Schwartz-Bleyweiß, und bestehet in zweyerley Gattungen, die erste, so vornehmlich fein geschmeidig seyn muß, und sich fein schneiden lässet, ist nichts anders als ein feines Bley-Ertzt selber, wie es in den Berg-Wercken gefunden wird, welches vor dem die Italiäner allein zu dem Gebrauch zuzurichten gewußt, welche Kunst aber ihnen heut zu Tage auch von den Deutschen abgelernet worden, und heisset das Feine: Das Gemeine hergegen ist von geringerem und schlechterem Halt, und wird ebenfalls aus dem Bley, nachdem es vorhero aufgelöset, in seine bekannte Substantz gesetzet, wie man es denn auch darinnen sonderlich in Sachsen weit gebracht hat, um es dem Feinen ziemlich nahe zu machen.

Blindschleiche, ist eine Art kleiner Schlangen, welches Thier, indem es sowohl hinter sich, als vor sich zu kriechen gewohnt ist, vermuthlich auch daher seinen Nahmen mag bekommen haben, weil es rückwerts, und also gantz blind schleichet, vorwerts hergegen sehr schnell fort kriechet. Die Haut am Rücken ist mit purpurfarbenen und schwartzen

Puncten überstreuet, unten am Bauch aber gantz schwartz. Ihr Biß, der sehr gefährlich, kan wie der Natter-Biß geheilet werden; Sie wird auch wie diese zu einem Gegen-Gifft präpariret, führet viel Oel und flüchtiges Saltz bey sich.

Blind-Schloß, nennet man dasjenige Schloß an einer Oeffnung, welches an allen Seiten verdecket, so daß es nirgends anders, als mit dem darzu gehörigen Schlüssel aufgeschlossen, und der Riegel desselben aufgesperret werden kan. Siehe unten Schloß.

Blind-Schlüssel, hergegen heißt derjenige Spanner, womit inwendig der Riegel des Schlosses zurück geschoben, und das Schloß aufgespannet wird, so daß man vermittelst desselben, ohne den Schlüssel eine verschlossene Thüre von innen aufmachen kan: Solcher Schlüssel wird entweder unten an der schmahlen Seite, wenn das Schloß ein Verdeck hat, angemachet, oder er ist, wie am allergebräuchlichsten, an der Seite, die man sonst zu verdecken pfleget, bey dem Eingerichte angebracht. Siehe Schloß.

Blitz, heisset eigentlich derjenige lichte Schein, wenn nemlich der Himmel oder die Lufft von einer subtilen und hellen Flamme, in einem Augenblick erleuchtet wird, und diese sodenn wiederum verschwindet: öffters wird die Flamme als ein hin- und herfahrend Feuer wahrgenommen, so insgemein auch der Blitz genennet wird, an und vor sich selbst aber der Strahl heisset, von welchem man der gemeinen Meinung nach dafür hält, daß er aus den Wolcken gegen die Erde schiesse; einige der neuern Natur-Kündiger hingegen, unter denen insonderheit Herr Maffei, erweisen, daß diese starcke Flamme, in der untern Lufft, nahe bey der Erde, generiret werde, und fahre mehr auf- als niederwärts. Diesem Strahl werden dreyerley Eigenschafften zugeschrieben, als da ist der durchdringende oder durchbohrende, der nur harte und gantz feste Cörper angreiffet, den weichen aber keinen Schaden zufüget, z. E. die Klinge eines Degens ohne Verletzung der Scheide, die Knochen und Beine der Menschen und des Viehes beschädiget, ohne daß die Haut und das Fleisch verletzet werde, u. s. f. Der zerreissende, welcher hohe Bäume, Thürme, Felsen und allerley andere Materien und Cörper zerreisset und zersplittert. Der brennende aber, welcher anzündet und alles, was Feuer fassen kan, versenget und verbrennet. Weitläufftiger handelt hiervon das Natur-Lexicon unter **Blitz**, und Philosophisches Lexicon unter Strahl.

Blockt, ist eine Redens-Art, welche beym Falcken gebraucht wird, denn wenn sich derselbe, nachdem er ein Rebhuhn aufgetrieben, nach seinem Vortheil auf einen Baum oder Busch setzet, und dasselbige verwahret, so sagt man: der Falcke blockt.

Blühe, Blüthe, sind an Bäumen und Pflantzen diejenigen Blümlein, welche am nächsten vor der Frucht oder dem Saamen herachen, also den ersten Ansatz zu denselben machen, und entweder einfach, oder wie an theils Gewächsen, gefüllt sind. Sie dienen dem Saamen und der Frucht zum Wachsthum, um den Nahrungs-Safft der noch zarten Frucht in rechter Zärte nicht nur zuzubereiten und durch ihre subtilen Röhrchen zuzuführen, sondern auch den Thau aufzufangen, und hiernächst auch die Frucht zu bedecken. Wenn daher die Blüthe oder ein Theilchen und Röhrchen davon, sonderlich an ihrem Fusse, wo sie an der Frucht und ihrer Behältniß anschliesset, verdirbet, verwelcket, versenget oder sonst durch scharffe Kälte, allzu heisse Lufft, ingleichen durch scharffen oder kleberichten Honig-Thau, oder Regen vernichtet und zu diesem Zweck untüchtig gemachet, oder gar, ehe der zarte Saamen eine grössere Stärcke erlanget hat, abgestossen wird, so verdirbet auch Saamen und Frucht. Dahingegen, wann die Frucht in etwas erstärcket und gesetzter wird, die Blüthen von selbst abfallen, weil sie an dem Baume nichts mehr nützen. Aus dergleichen Blüthen werden allerhand gesunde und heilsame Wasser und Säffte gebrannt und zubereitet, als z. E. Linden-Blüth-Wasser, Schleben- oder Schwartz Dorn-Blüth-Wasser, Hollunder- und Pfirsich-Blüth-Wasser ꝛc. Hollunder-Blüth-Safft, Pfirsich-Blüth-Safft, und dergleichen. Taube Blüthen, sind diejenigen, denen, wenn sie Frost, Mehlthau, oder ein anderer schädlicher Zufall betroffen, keine Frucht folget. Man kan aus erstgegebener Beschreibung auch gar leicht als ein Haus-Wirt erkennen, ob die Blüthen taugen, oder etwas hinein gefallen sey, und dergleichen. Bisweilen blühen die Bäume an einigen Orten, auch bey uns zweymahl, wiewohl hinter denen letzten Blüthen keine Frucht ist, wie ich denn noch Anno 1743 im September zu Connewitz, einem Dorffe bey Leipzig, dergleichen angemercket. Weil nun solches insgemein von der übertriebenen Krafft und Wirkung des Lebens eines Baumes herkommt, so erfolget alsdenn im folgenden Jahre gemeiniglich kein Obst von dieser Art, wo dergleichen unzeitige und überflüßige Blüthen gewesen. Der gemeine Mann aber bildet sich insgemein daran ein Zeichen theurer Zeit oder eines Mis-Jahres überhaupt oder eines sehr kalten Winters ein. Dieses letzte nun möchte einigen Grund in der Natur haben: Allein das erste gehöret mit unter die ungegründeten Vermuthungen der Bauren.

Blume, pflegen die Jäger die Spitze des Schwantzes an dem Fuchse und Hirsche zu nennen; Wiewohl sie bey dem letzten den Bürtzel oder Schwantz selber verstehen. Von diesem wird angemercket, daß er gantz Gallen-grün aussehe, und eines dergestalt bittern Geschmacks sey, daß ihn auch die Hunde nicht fressen mögen. Weil nun an der Leber des Hirschen keine Galle zu finden, so wollen bey so gestalten Sachen einige die Blume vor das Behältniß der Galle halten.

Blume, heisset auch das Frauen-Volck dasjenige an einander hangende und inwendig ausgewachsene Fett oder Schmeer, so in den gemästeten Gänsen, Hünern und Enten und dergleichen Feder-Vieh gefunden, aber nur bey den Gänsen heraus gerissen, und besonders in einem Tiegel ausgelassen wird.

Blume, hat auch in Ansehung der Gewächse zweyerley Bedeutung: Insgemein wird derjenige Theil eines ieden Erd-Gewächses darunter verstanden, daraus der Saame entspringet; Insonderheit aber heißt es eine Pflantze, die pur allein um ihrer entweder dem Geruch, oder der Farbe oder der Gestalt nach, angenehmen Blüthen willen gebauet wird. Alle Arten dieser letztern (Blumen) lassen sich am füglichsten in folgende dren Sorten überhaupt eintheilen: 1) In Zwiebel-Gewächse, welche Zwiebeln an stat der Wurtzeln haben; 2) In Knollichte Gewächse, die mit knollichten Wurtzeln versehen sind, und 3) in Faserichte, die zaserichte Wurtzeln haben. Wie nun die Blumen nicht nur zur Zierde unserer Gärten und angenehmen Augenweide dienen, sondern auch zum Theil unsern Leibern allerhand dienliche Artzney-Mittel, an Tränken, gebrannten Wassern, Tincturen, Säfften, Latwergen, Oelen, Salben, Pflastern und dergleichen geben, also muß man auf die Vermehrung derselben vor allen Dingen besorgt seyn; es geschiehet aber dasselbe entweder, daß man diejenige Arten aufsucht, die man noch nicht hat, oder die man bereits selbsten hat, zu vermehren trachtet. Daher muß man in einem Garten nicht alle Blumen ohne Unterscheid abschneiden, sondern vielmehr die schönsten stehen lassen, damit man Saamen davon gewinnen möge. Uberdiß muß man von den Stengeln der Zwiebeln eine und andere Saamen-Hülse abbrechen, ob sie schon Saamen brächten, aus Beysorge, der Zwiebel möchte es zu viel werden, ihn zu unterhalten. Wenn sie auf solche Weise nicht mehr Saamen Hülsen behalten, als sie ertragen können, so werden die Körner um so viel vollkommener. Den Saamen muß man sammlen, wenn er reiff ist, damit er nicht von selbsten ausfalle, oder vom Winde zerstreuet werde, und zwar zu der Zeit, wenn ein starcker Thau gefallen, und die Sonne denselben wieder aufgetrocknet, dieweil der Saame alsdenn voll gutes Saffts ist. Man erwählet aber denjenigen, welcher, wenn man ihn in ein mit Wasser angefülltes Geschirre wirfft, zu Boden fällt, denn der andere, der oben schwimmet, ist zu leichte, verdorret und schrumpelt ein. Alle Blumen-Zwiebeln und Wurtzeln nehmen überaus wohl zu, wenn sie nach zwey oder drey Jahren, da sie gesäet worden, mit Fleiß versetzet werden. Wenn die Zwiebeln unfruchtbar werden, weil sie in allzu gutem Lande stehen, so müssen sie in ein ander Land, das nicht so fett und gut ist, versetzet werden.

Blumen-Beete, Blumen-Betten, Blumen-Stücken, sind in einem Lust- oder Blumen-Garten, auf allerhand Arten gemachte, gemeiniglich mit beschnittenem Buchsbaum eingefaßte Abtheilungen, in welche man die Blumen-Gewächse so geschickt unter einander pflantzet, damit das Auge in folgender Blüthe, oder Blumen-Flor, von Zeit zu Zeit eine angenehme Abwechslung habe. Wie dieselben recht und zierlich anzulegen, davon können nicht wohl besondere Regeln gegeben werden, sondern es kommet hauptsächlich auf die vernünfftige Beurtheilung eines erfahrnen und geschickten Gärtners, und denn auch auf die Lage des Gartens selbst an. Siehe Parterren.

Blumen-Erde, oder das Erdreich zu einem Blumen-Garten, soll nicht allzufett, auch nicht zu mager, sondern mittelmäßig seyn; Dahero, wenn der Grund zu geil, so setzet man etwas Sand hinzu, und temperiret ihn also damit; ist er aber zu mager, so wird er durch Mist, Schlamm oder andere gute Erde verbessert. Der geile Grund treibet anfangs zu starck, und bringet also zwar starcke Stengel und viel Blätter, hergegen bleiben die Blumen klein: in dem magern aber, weil er nicht Nahrung genug geben kan, bleiben sowohl die Stengel, als Blätter und Blumen klein und verbutten. Die gemeine Erdreich-Probe ist diese, daß man ein Loch, nach beliebiger Grösse, in den Boden grabe, die ausgegrabene Erde in ein Gefäß, und nachmahls selbige wieder in das gemachte Loch schütte; wird das Loch davon eben voll, so ist das Erdreich gering und wird wenig darinnen wachsen; ist aber die Erde nicht wieder in das Loch zu bringen, so ist es ein Anzeichen eines fetten und guten Grundes. Noch eine Probe ist: Wenn man an einem Orte aufgräbet, und findet im Erdreich viele Würmlein, welche bald von den Vögeln gefressen werden, so ist es ein Zeichen der Fettigkeit, sintemahl in sehr magerm Erdreich wenig oder gar keine Würme gezeuget werden. Sonsten hat eine tüchtige Blumen-Erde folgende Zeichen: Im Ansehen muß sie schwärtzlicht seyn; im Fühlen lucker; und leichte, wenn sie getrocknet ist; etwas klebricht aber, wenn sie mit Wasser durchmenget wird; am Geschmacke süß, wenn man nemlich eine Hand voll desselben in ordentlichem Wasser zerreibet, und dieses wieder davon seiget und kostet; am Geruche lieblich, welches ein Kennzeichen einer guten Temperatur; ist aber ein Gestanck darbey, so ist sie mit schwefelichten oder mineralischen Theilgen vermenget.

Blumen-Garten, ist ein Garten, welcher pur allein zum Blumen-Bau angeleget worden. Dieser Garten soll eine angenehme Gelegenheit und lieblich in die Augen fallendes Lager haben, vor denen Nord-Winden wohl verwahret seyn, und ein wenig abhängend liegen, damit bey einfallendem Regen-Wetter das Wasser nicht stehen bleibe und faule, sondern frey ablauffen könne. Wie der Grund eines Blumen-Gartens beschaffen seyn oder verbessert werden solle, davon ist im nächst vorhergehenden Artickel Erwähnung geschehen. Zu Auszierung eines Blumen-Gartens, mann er der Vollkommenheit nahe kommen soll, gehö-

ren billig schöne Fontainen, Grotten, Lust-Häuser, Wasser-Künste, Cascaden, Lust-Teiche, Gallerien, Pyramiden, Portale, gemahlte Prospecte, Gewächs-Häuser, Glas-Cassen und Treibe-Häuser, Volieren und Drat Häuser für die singende und andere rare Vogel ꝛc. Nachdeme aber kein Garten weniger einträgt, oder Nutzen schafft, als der Blumen-Garten, ausser wo man wie zu Harlem in Holland damit handeln kan, und doch grossen Fleiß und nicht wenige Unkosten erfordert, diese unnöthige Spesen heraegen nur für die Leute gehören, die ein reiches Einkommen und vollen Beutel vermögen; als stehet zu eines ieden verständigen Haus-Vaters Belieben und Gefallen, von denen nothwendigsten Stücken, als z. E. Fontainen, Cisternen oder andern Wasserbehältern, die Pflantzen und Gewächse daraus zu begiessen, Treibe-Häusern und dergleichen nach solcher Maaß und Proportion, als es sein Einkommen erleiden kan, in seinen Blumen Garten zu bringen: Die Blumen-Verschwendung aber zu meiden, ist seine Pflicht.

Blumen-Gärtner, siehe Gärtner.

Blumen-Geschirre, werden theils von Töpffer-Erden oder Thon, für die kleinern Gewächse; theils aber für die grössern von Holtz, als Kübel oder Kästen, rund oder viereckigt nach Belieben gemacht; Einige lassen nur eichene Wein-Fasse, so etliche Eymer halten, von einander schneiden, mit eisernen Reifen und Hand-Heben beschlagen und accommodiren sie also nach der Grosse der Gewächse. Je zierlicher, fester und stärcker aber dieses alles verfertiget wird, ie schöner stehet es, weil es einem schönen saubern Garten nicht ein geringer Ubelstand ist, wann schöne Gewächse in schlechten und unansehnlichen Geschirren für gewiesen werden. Die höltzernen sowohl als die töpffernen Geschirre sollen mit Zahlen oder Buchstaben bemercket seyn, damit man nach denenselben ein ordentliches Register darüber halten, und was in iedem Geschirre vorhanden (sonderlich in den Blumen, die des Winters über ihr Kraut verlieren) allezeit wissen könne. Durch Hülffe dieser Zeichen, kan man auch die Blumen und Gewächse ein Jahr wie das andere gegen ihre gewohnte Plagam oder Himmels-Gegend, z. E. gegen Morgen oder Mittag stellen, damit ihnen durch Veränderung ihres alten Platzes kein Schaden zugezogen werden möge, als welches sonderlich bey den ausländischen Gewächsen wohl in Acht zu nehmen ist. Alle diese Geschirre sollen am Boden nicht der Erden gleich, sondern ein paar Finger oder wenigstens Daumens breit unten hohl und mit Löchlein versehen seyn, damit die vom Regen oder Begiessen sich sammlende Feuchtigkeiten durchdringen, heraus fliessen, und also des Gewächses Wurtzeln zu keiner Schimmlung und Fäule, und dadurch das gantze Gewächse ins unvermeidliche Verderben bringen mögen. Die beste Form ist, wenn sie oben etwas weiter als unten seyn; insonderheit aber kan man sich einige von denen töpffernen Geschirren unten mit einem drey Finger tieffen und breiten Rand machen lassen, daß es das Ansehen hat, als ob das Geschirre in einem flachen Tiegel oder Scherbel stünde; damit man die zarten Gewächse darein setzen, den Rand herum aber mit Wasser anfüllen, und also dieselben vor den schädlichen Ameisen und anderm Ungeziefer beschirmen und verwahren möge. In die Blumen-Geschirre werden billig nur die besten, zartesten, raresten und schönsten Blumen und Gewächse eingebracht, damit sie so wohl dem heftigen Regen-Wetter, Sturm-Winden und anderm Ungewitter, als auch der Winter-Kälte, und der Hitze im Sommer entzogen werden können. Man soll einem ieden Gewächse seine Herberge allein geben, damit sich die Wurtzeln desto besser auszubreiten und zuzusetzen Platz haben; Und wenn auch schon das Geschirre weitläufftig ist, soll man doch nicht leichtlich mehr, als einerley Sorten zusammen setzen, damit nicht etwan widerwärtige Eigenschafften das gemeine Aufnehmen und Wachsen verhindern. Alles, was man in die Geschirre von Knoll- und Zwiebelwerck einsetzet, soll nicht alsobald an die Sonne gebracht werden, (sonderlich, wann es einen warmen Herbst hat), sondern eine Zeitlang an einem schattigten, doch lufftigen Ort verbleiben; Sinds aber Wurtzeln, so muß man sie so lang im Schatten lassen, bis sie anfangen herfür zu keimen, alsdenn mögen sie erst der Sonnen nach und nach vertrauet werden.

Blumen-Geschirre, Blumen-Krüge, Blumen-Töpffe, sind auf allerhand Arten von Zinn, Blech, Porcelain oder Töpffer-Erde schön und künstlich formirte Gefässe, worein man zur Frühlings- und Sommers-Zeit, allerhand, sowohl ihrer Schönheit, als angenehmen Geruchs halber, beliebte Blumen zu stecken, und durch eingegossenes Wasser, welches fleißig mit frischem abgewechselt werden muß, eine Zeitlang für der Verwelckung zu erhalten pflegt. An einigen Orten werden sie Würtz-Töpffe genannt.

Blumen-Kohl, Carfiol, ist eine edle Art von Kohl, welcher in mittelmäßige Häupter erwächset, die aus unzählichen kleinen Blümgen bestehen, und wenn sie gekocht werden, einen trefflichen angenehmen Geschmack haben. Er wird von Saamen gezogen, welcher aber hiesiger Landen nicht vollkommen zeitig wird, und dahero aus warmen Ländern, als aus Italien, Candia oder Cypern verschrieben werden muß. Denn die vorgegebene Kunst, diesen Saamen hier zu zeugen, womit man sich getragen, ist in Leipziger Sammlungen VII St. n. 3 widerleget. Der Cyprische Saamen ist allezeit der beste, braunroth, greß und rund von Körnern, und bekommt schöne, grosse, weisse, vollkommene Blumen; dahingegen die Blumen von Italiänischem Saamen, welcher bleichbraun, kleinkörnicht und dürr ist, gemeiniglich wie zertheilet, und mit Blättern durchwachsen sind, es ist auch dieser letztere nicht so wohl geschmack als jener, und hat dabey diesen Fehler, daß er gemeiniglich in heissen Sommern bald in den Saamen aufzuschiessen pflegt. Man säet den Saamen im Mertzen, wenn der Mond zu-

nimmt und ein lufftiges Zeichen ist, als im Zwilling oder der Waage, in ein Mist-Beet, auch an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Wind befreyet ist, in das Erdreich, bestreuet solches mit Rus aus der Feuer-Mäuer vor den Erd-Flöhen, bedecket die Pflantzen mit Stroh-Decken, Bretern oder Matten vor den Nacht-Frösten, und begiesset sie, wenn es noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie, und zwar abermahl im Wachsen des Mondes, wenn derselbe im Zeichen der Zwillinge ist, in ein gutes, fettes, feuchtes und lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne hat, hinpflantzen, und mit Begiessen abwarten; Sie müssen allezeit zween gute Schuh weit von einander gepflantzet, und wie der weisse Kohl behacket werden, so werden sie wohl wachsen, und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Man muß ihnen die Blätter, wie dem Weiß Kohl, von Zeit zu Zeit abnehmen, denn sie ziehen sonsten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, an sich. Wenn die grossesten im Herbst zur Speise verbraucht, so müssen vor Winters die kleinesten im Keller gepflantzet werden, damit sie auch zur Vollkommenheit gelangen und zur Speise gebrauchet werden können. Es ist aber bey diesem Einsetzen zu mercken, daß man ihnen, wenn man sie ausshebt, genug Erde an der Wurtzel lassen, und wenn der Grund im Keller zu trocken, demselben mit gutem verweseten Mist helffen, und ein wenig begiessen solle, damit die Wurtzel etwas Feuchtigkeit bekomme. Etliche säen, um frühen Blumen-Kohl zu bekommen, denselben um Jacobi, und lassen ihn bis auf Michaelis wachsen; Alsdenn setzen sie diese Pflantzen in den Keller, lassen ihnen Lufft, so viel es seyn kan, und pflantzen solche im Frühling wieder in den Garten in gute Erde In und um Nürnberg herum, wird der Blumen-Kohl Kase Kohl genennet. Er giebt gar besonders überflüßiges Nutriment, deshalben er auch gar beliebt ist, und von dem Koche auf unterschiedene Art zugerichtet wird. Die Vorbereitung desselben bestehet in dem Zuputzen, und geschiehet also: Man spaltet den Blumen-Kohl, nachdem er grosse Blumen hat, in etliche Stücke, schälet von dem Stengel mit dem Messer alle harte Rinden herunter, schneidet nach der Länge, ein Stückgen wie das andere von mittlerer Grösse, wirfft solche in kaltes Wasser, damit der rohe Geschmack davon gehe, hierauf kan er mit einer guten Brühe, oder gebacken, oder wie ein Salat mit Baumöl und Eßig folgender gestalt zubereitet werden, als 1) in einer Brühe denselben aufzutragen, wird er nach gedachter Vorbereitung, zuförderst in Salß-Wasser fast gahr gekocht, hernach in ein Cassérol gethan, geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darüber gestreuet, gewaschene Butter darzu gelegt, gute Bouillon darüber gegossen, und auf ein Kohl Feuer gesetzet, solches lässet man so lange durch einander kochen, bis die Brühe fein dicke wird; Andere lassen die Semmel weg, und thun an stat der gewaschenen Butter Krebs-Butter darzu, und lassen ihn auf dem Feuer passiren, alsdenn werffen sie Muscaten-Blüthen darein, giessen Rahm, der vorhero abgesotten worden, darauf, und lassen alles unter einander wohl kochen. Wenn es nun bald genug gekocht, klopffen sie ohngefehr drey Eyer-Dottern in einem Töpffgen klar, giessen etwas Rahm vom Blumen-Kohl hinein und quirlen es fleißig, endlich schütten sie es völlig an den Blumen Kohl, rütteln es durch einander, daß es sich fein darein ziehet, richten dieses Essen an, besprengen dieses mit etwas Krebs-Butter und geben's auf den Tisch; Noch andere nehmen eine gute Coulis und giessen es auf den vorbereiteten und abgekochten Carfiol, dürffen aber keine geriebene Semmel darzu thun, oder sie machen ihn mit einer Spanel-Brühe. 2) Zu gebackenem Blumen-Kohl wird, nachdem er vorhero mit Salß-Wasser gahr gekochet, und alsdenn aus selbigem zum verkühlen und abtrocknen ausgeleget worden, folgende Kiare gemachet: Man schüttet in ein Cassérol etwas Mehl, ein wenig schlechte Milch, Wasser, Wein und Weiß Bier, rühret es wohl unter einander, schlägt zwey gantze Eyer und noch zwey Dottern hinein, salzet es, schneidet Muscaten-Blüthen darunter, und rühret es nochmals wohl durch einander, thut noch einen Löffel voll hartes Schmaltz hinzu, und wirfft den Blumen-Kohl hinein, daß sich derselbe ein wenig anlege. Zuletzt thut man den Blumen-Kohl Stück-weise in eine Pfanne heisses Schmaltz, backet ihn fein goldgelb heraus, und richtet selbigen ordentlich an. 3) Als Salat, kalt mit Baumol und Eßig wird er vorhero in heissem Wasser gahr gekocht, aus diesem in kaltes Wasser gelegt, wenn er nun recht starr, richtet man ihn fein zierlich auf eine Schüssel an, streuet ein wenig Salß darüber, giesset Baumöl und Eßig darauf, und setzet auf den Rand einige Häufflein Pfeffer, so ist das Essen fertig.

Blumen-Monat, siehe **April**, und im Haushaltungs-Calender am Ende.

Blumen-Töpffe, siehe **Blumen-Geschirre**.

Blut, ist derjenige rothe Safft, welcher in den Adern eines lebendigen Cörpers umläufft, und in welchem das Leben seinen Sitz hat. Es bestehet dieses aus allerhand Particken von Salz, Galle und Fettigkeit; Was aber dessen Zubereitung, Circulation, Transfusion und dergleichen betrifft, wie auch was vom Blut Essen zu halten, findet man im Philosophischen Lexico erkläret. Der Natur nach ist es warm, iedoch immer eines mehr als das andere. Ob es nun schon der Dauung, und daher dem schwachen Magen sehr zuwider; so pfleget man dennoch von einigen Thieren dasselbe zur Speise zu gebrauchen, dergleichen des Hasen und Rehe Schweiß, welches beydes die besondere Eigenschafft hat, daß keines gerinnet; ingleichen das Gänse- und Schweine-Blut, welches erste insgemein zum Gänse-Schwartz genommen, das letzte aber allezeit zu Würsten gefüllet wird, wiewohl hierzu einige auch Rinds-Blut nehmen, welches aber höchst schädlich, ja gar tödtlich. Hergegen dienet auch

auch das Blut von einem und dem andern Vieh zur heilsamen Artzney: Also soll Ziegen- Ganse- und Enten-Blut vor den Gifft dienen; Bocks-Blut in einer Pfanne über Kohlen gedörret, und in Bedürffniß mit Wein-Eßig eingenommen, hilfft vor das im Leibe durch Verbrechen oder einen unglücklichen Fall sich sammlende und geronnene Geblüt; nicht weniger soll es die Rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse stillen, davon unter dem Wort Bocks-Blut, mehrers zu finden. Bocks-Blut, ebenfalls gedörret, hilfft vor die schwere Noth und alle andere Zufälle.

Blut-Egel, Blut-Igel, oder auch nur schlechthin **Egel** genannt, ist ein kleiner länglichter Wurm, einem Regen-Wurm nicht unähnlich, der sich in wässerigen und morastigen Orten aufhält, und das Blut aus Menschen und Vieh sauget, wenn er entweder mit Fleiß auf die Haut gesetzet wird, oder aber sich von selbsten anhänget. Er hat vorn an seinem Kopffe ein rundes Loch, wie die Neun-Augen, und drey kleine Zähne oder Stacheln, womit er die Haut des Menschen oder Thieres durchbeißt oder durchbohret. Die besten Blut-Egeln sind Leber-Farb, dünne, rund und haben kleine Köpffe, rothe Bäuche, und grünlichte Rücken, mit goldgelben Streiffen, und müssen in einem reinen fliessenden Wasser am hellen Mittage gefangen seyn. Vor den schwartzen und haarigten aber, ingleichen vor denen, die grosse Köpffe und blaue Streiffen auf dem Rücken haben, und in morastigen und sumpfigten Wassern gefangen werden, soll man sich hüten, und derselben sich nicht bedienen. Man gebraucht sie an stat der Schröpff-Köpffe, das Blut damit auszuziehen, werden aber nur an solchen Orten gesetzet, wo man mit denen Ventosen oder Laßköpffen nicht hinkommen kan, als an der Nasen, an Fingern, an heimlichen Orten ꝛc. so werden sie auch den Kindern und schwachen Leuten an stat der Aderlasse gebrauchet. Ehe man einen Blut-Egel ansetzet, muß man solchen vorhero drey bis vier Stunden ohne Wasser lassen, so darff man auch keinen Egel, den man erst gefangen, sogleich aufsetzen, sondern man muß solchen vier und zwantzig Stunden lang in einem klaren frischen Wasser halten, damit er dasjenige, was er im Bauch hat, von sich gebe. Wenn man ihn nun an denjenigen Ort des Leibes, wo er ziehen soll, ansetzen will, so muß man ihn in einem Glase mit reinem Wasser und Zucker reinigen, und denn nicht mit blossen Händen, sondern mit einem weissen reinen Tüchlein angreiffen. Wenn sie sich voll gesoffen, fallen sie von sich selbsten ab, saugen sie aber zu scharff, oder man will sonsten gern ihrer los seyn, so darff man nur ein wenig Asche oder Saltz auf sie streuen, worauf sie sogleich von selbsten abfallen. Sie werden sonsten auch Roß-Egel genennet, weilen ihrer neune ein Pferd sollen tödten können. In dem Hertzogthum Crain hat der Czirnitzer See in zweyen Gruben, die niemahlen vertrocknen, eine grosse Menge solcher Blut-Igel, welche alsobald Hauffenweise heraus kommen, sich gantz dichte an einem ansetzen und ihn wohl gar zu tode saugen solten, wenn ihnen nemlich diese Worte vorgesungen werden: Pii mene Piauca. und bekräfftiget solches der Baron Valvasor, in der Beschreibung des gedachten Hertzogthums, daß er es selbst mit Augen angesehen, und ob wohlen viele diese Sache nicht vor natürlich halten wollen, so schreibet doch gedachter Autor mehr dem Wörter-Ton, der sich in dem Wasser austheilet und von diesen Thieren geliebet werden müsse, als etwa denen Wörtern selbst solche Wirckung zu.

Blut-Fincke, welcher auch **Gimpel, Duhm-** oder **Thum-Pfaffe, Roth-Fincke** und **Roth-Schlegel** genennet wird, ist ein kleiner Vogel, welcher nicht sowohl wegen seines natürlichen Gesangs, (denn solcher ist sehr schlecht und mehr ein verdrüßliches Geschrey als Gesang zu nennen) als seiner schönen Farbe und Geschicklichkeit halber, welche er in Erlernung der vorgepfiffenen Lieder zeiget, von denen Liebhabern der Vögel æstimiret wird. Er hat bis an die Augen herunter einen Kohlschwartzen Kopff, als wenn er eine schwartze Mütze aufgesetzet hätte, und einen schwartzen, dicken und stumpffen Schnabel. Die gantze Brust ist recht hoch Ziegel-roth, welche Röthe sich bis hinauf zu denen Augen erstrecket, so daß die Backen zu beyden Seiten des Kopffes sowohl roth sind, als die Brust. Wo die Röthe unten am Bauche aufhöret, da fangen hellweisse Federn an, welche sich bis hinunter an den Schwantz erstrecken. Der Schwantz ist, wie oben der Kopff, Kohl schwartz, ohne daß der geringste Spiegel zu sehen. Gleich bey dem Anfang des Halses, fänget sich auch eine feine blaue Farbe an, welche iedoch nicht so scheinend und angenehm ist, als das Blau bey einer Blau-Meise; Diese nimmet den gantzen Rücken, auch etwas von denen Flügeln ein, deren lange Federn iedoch gantz schwartz sind. Wo die blaue Farbe unten am Rücken nahe beym Schwantze aufhöret, da fängt sich eine weisse Farbe an, welche dem Vogel, wenn man ihn fliegen siehet, eine besondere Zierde giebet. Das Weiblein ist von seinem Männlein gar viel unterschieden, und also sehr kenntbar; Denn den Kohl-schwartzen Kopff hat es zwar so wohl als das Männlein, und wo dieses weiß ist, da findet sich jenes ebenfalls mit weissen Federn bewachsen, aber es hat weder rothe noch blaue Federn, sondern die Brust ist wie die Brust eines Fincken-Weibleins, und zwar noch dunckler, nicht anders, als wenn das rothe mit Koth beschmieret worden wäre, und am Rücken, wo es blau seyn soll, ist es Aschen-Farb, und hat an dessen Ende nicht so viel weisses als das Männlein. Der Leibes-Grösse nach giebt es dreyerley Gattungen: Die gröste Gattung, welches die schönste ist, wird an Grösse einer Weindrossel nicht viel nachgeben, obgleich der Gimpel, weil er kurtzbeinigt ist, so groß nicht aussiehet. Die andere Gattung wird am Leibe ungefehr einem Emmerling gleich kommen, ob sie schon, weil sie dicklicht gestaltet, gröser als ein Emmerling aussehen: Diese heisset man Hellschreyer, und sind die gemeinsten, denn sie brüten fast an allen Orten, dahinge-

hingegen die grossen sich nur in garkaltem Winter sehen lassen. Die dritte Sorte ist die kleinste, so gleich um Michaelis nur vorbey streichet. Diese kleine Gattung ist nicht grösser, als ein Haus-Sperling. Alle zusammen aber haben schwartze Füsse, und sehen breitbrüstig aus, suchen ihre Nahrung an Vogel Beeren, Creutz-Beeren, Hagen-Butten, Wachholder-Beeren und dergleichen; Dahero sie das gantze Jahr hindurch sehr wenig auf die Erde fallen, vielmehr ihre Nahrung von denen Stengeln der Früchte herab lesen, und zu solchem Ende, wo nahe am Wald Heyde-Korn, Hirsen und dergleichen geäet wird, sich auf die Stengel setzen, und die offt noch unzeitigen Kerner heraus beissen, im Winter aber, da ihnen dieses alles entgehet, sich von dem Wald hinweg wenden, im Lande hin und her sich ausstreuen, und sowohl in denen Hecken die Beere, als auf denen Birn-Bäumen die Trag-Knospen zu ihrer Speise aufsuchen. Ihre Brut verrichten sie in grossen Wäldern auf jungen Schlägen, welche so dicke stehen, daß man kaum durchkriechen kan, daselbst bauen sie hinein, selten höher als eine Amsel, iedoch zuweilen auch so hoch als eine Drossel, und brauchen zu ihrem Neste ebenfalls, nach Unterschied des Ortes, verschiedene Materialien, gemeiniglich aber sehr zartes Moos und kleine dürre Baum-Reißlein. Ein Blut-Fincke soll selten über vier Junge in seiner Brut-Zeit ausbringen. Sie streichen zwar zur Herbst-Zeit mit andern Vögeln auf ziemlich starcken Flügen, aber nur von einem Wald in den andern; wenn ihnen aber der Fraß zuletzt fehlet, so zerschlagen sie sich aus den grossen in kleine Hauffen, um hin und wieder in Gebüschen ihre Nahrung zu suchen. Man fänget sie mit Leim-Spindeln, die man auf kleine Bäumlein stecket, und einen Lock-Vogel unter die Bäumlein oder mitten hinein setzet: Denn es ist schwerlich ein Vogel zu finden, der begieriger auf die Locke gehet, als eben dieser Blut-Fincke. In denen Herbst- und Winter-Monaten fallen sie auf allen Herden ein, wo sie Vogel- oder andere dergleichen Beere finden. Sie sind auch vermittelst eines Kloben auf einer Reisen-Hürten zu bekommen, wenn man an stat der Lock-Meise einen Gimpel oder Blut-Fincken hinhänget, oder nur einen ausgestopfften solchen Vogel nächst dem Kloben hinstecket, und mit dem Munde lockend das Geschrey der Blut-Fincken nachmachet. Wer dergleichen Vogel zur Lock halten will, mag ihm anfänglich gantzen Hanff geben, nach drey oder vier Wochen aber ihme denselben entziehen, und ihn dafür mit Riebsen oder Rübe-Saat und Leindotter füttern, auch zuweilen nach Beschaffenheit der Jahrs-Zeit mit Beeren versehen, da er denn bey solcher Wartung eine lange Zeit dauren und seine Dienste verrichten wird.

Blut-Igel, siehe Blut-Egel.

Blut-Kraut, siehe Mayer.

Blut-Nüsse, siehe Lamperts-Nüsse.

Blutpissen oder Harnen, ist eine Kranckheit des Rind-Viehes, welche von grosser Erhitzung des Sommers, oder im Winter von hefftiger Erkältung, bisweilen auch von schlimmer Weide und dem Gras, darauf noch Mehlthau gestanden, herrühret. Darwider ist kein besseres Mittel, als daß man sie weder Wasser noch anderes Getränckе trincken lasse, sondern ihnen Butter-Milch und ihr eigenes Wasser dafür gebe; hernach nehme man sechs Loth Hirsen, auch so viel Hanff-Körner gepülvert in zwey Maaß weissen Wein, thue darzu zwey Loth Theriac, koche es zusammen ab, und giesse die Brühe davon dem aufgestossenen Vieh ein, so wird das Ubel sich bald verlieren. Oder man reibe Blut-Stein gar klein, mische es mit Essig, und giesse es laulicht dem Vieh ein. Wann die Pferde diesen Zufall haben, so heisset man es Blutstallen. Dieses zu vertreiben, nehme man Liebstockel und Rauten, drucke den Safft daraus, thue Wein und Essig daran, und gebe es dem Pferde fünff oder sechs Tage zu trincken, alle Tage gegen den Mittag; hiernächst lasse man ihm die Spann-Adern auf beyden Seiten zwey oder aufs höchste dreymahl schlagen, so wird der Gaul wieder gesund. Oder nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, sondern erst vom Brenn-Ofen gekommen, leget sie in eine Glut, und lasset sie wohl heiß werden, bis daß sie glühen, darnach thut die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heissen Ziegel-Steine unter den Bauch oder Schlauch, daß das Pferd darauf stallen kan, und ihme der Rauch oder Dampff an den Leib gehen möge; das thut alle Tage drey oder viermahl, so wird es vergehen. Als ein probates Mittel wird auch gerühmet: Wann man eine Schüssel voll Hüner-Mist stösset, denselben ins Wasser in einem Säcklein hänget, dieses ausdrucket, und dem Roß davon zu trincken giebet. Siehe Harn-Mängel.

Blut-Stein, ist ein Stein, der in verschiedenen Ländern, und unter andern sonderlich in hiesigen Landen, Böhmen und Schlesien gefunden wird, seine Farbe ist dunckel oder gantz schwartz-roth, Purpur-färbig und Eisen-färbig, daher er auch mehr, als davon, daß er das Blut stillen soll, den Nahmen bekommen haben mag. Er hat einige Eigenschafft des Magnets, wird durch die Kunst nachgemachet und verfälschet. Des wahren und sonderlich schwartz-rothen bedienen sich die Goldschmiede zum Polieren der Edelgesteine, und ist seine Krafft, daß er kühlet, trocknet und zusammen ziehet. Siehe Valentini Mus. Museor. lib. 1. c. 17. §. 5.

Blut-Wurst, siehe Wurst.

Blut-Wurtz, siehe Tormentill.

Blut-Zehend, sonst auch lebendiger Zehend oder Vieh-Zehend genannt, wird von Kälbern, Ziegen, Lämmern, Hünern und dergleichen, auch von Milch, Käs und Wolle gegeben; gehöret mit unter die kleinen Zehenden.

Boborellen, siehe Juden-Kirschen.

Bock,

Bock, ist der Nahme, so bey einigen Thieren dem männlichen Geschlechte beygeleget wird, als der Rehe-Bock, Schaaf-Bock, siehe Widder, und Ziegen-Bock, wiewohl insgemein unter diesem Wort, wenn es ohne Zusatz gefunden, der Mann von der Ziege verstanden wird, und dieser ist entweder ein ganzer oder Ziegen-Bock, oder ein verschnittener Bock. Ein Ziegen-Bock, welcher zur Zucht gehalten wird, soll einen schönen grossen Leib, vollkommenen, feisten und dicken Hals, grosse zottichte Ohren, grosse dicke Schenckel, einen kleinen Kopff, einen ansehnlichen Bart, schwartze, lange, zottichte, doch gelinde Haare, und kleine Hörner haben: Denn die schwartz-färbigen sind von weit bessern Kräfften als die weiß färbigen. Zur Zucht taugt er vom Anfang des andern Jahrs an, bis auf das sechste Jahr, nach welcher Zeit er, wegen allzusehr erschöpffter Kräffte, wenig ersprießliche Dienste mehr leisten kan. Zu einem Bock pfleget man funffzehen Ziegen zu halten. Einige wollen die kolbichten Böcke für besser halten, als die gehörnten, weil jene nicht so stößig und ungestüm seyn, als diese. Man hält sie auch um eben dieser Ursache willen so wohl, als weil sie mit ihrem unleidlichen Gestanck die Ratzen und Mäuse vertreiben sollen, gerne in denen Pferde-Ställen. Ein verschnittener Bock ist derjenige, welcher entweder als ein junges Böcklein noch an der Milch verschnitten, und wenn er ein bis anderthalb Jahr alt worden, geschlachtet werden kan; oder den man, wenn er die Ziegen nicht mehr tüchtig zu verlehen oder zu bestreiten mächtig ist, von der Zucht hinweg genommen wird, und sodenn erst schneidet. Das Fleisch der ungeschnittenen Bocke ist nicht viel werth, wer aber ja dergleichen schlachten will, der thue solches zur Zeit der Erndte, da sie nicht so starck als sonsten zu riechen pflegen, doch sind die Häute der ungeschnittenen Böcke in gröserm Werth, als der verschnittenen, und werden solche entweder roh verkaufft, oder zum Weißgerber gethan, gahr gemacht, und zur Kleidung, als Hosen, Wammes, Colleten, Handschuhen und andern gebrauchet. Aus den Haaren werden Seile und Stricke gemachet. Was die Weide und Fütterung der Böcke anbelanget, haben sie solche mit denen Ziegen gemein, als worauf man sich dieserwegen beziehet.

Bock oder Bock-Pfeiffe, heisset man auch ein gewisses Musicalisches Instrument.

Bock, wird ebenfalls ein und das andere Instrument genennet, welches in einer Haushaltung hier und da vorkommet, und den Bocks-Hörnern gleichet, als da ist der Eiß-Bock, Feuer-Bock, Holtz-Bock.

Böckel, ist das Salt-Wasser und Lacke, oder auch eine besonders zubereitete Wässerung, vermittelst welcher allerley rohes Fleisch sich frisch und wohlschmeckend eine geraume Zeit beybehalten lässet. Diese entstehet entweder, wenn das Fleisch bey dem Einlegen wohl eingesaltzen, und mit starckem Gewichte beschweret wird, daß es feste presse und das Saltz desto eher zerfliesse; oder sie wird, wenn der Lacke wegen Sparsamkeit des Saltzes an dem Fleische zu wenig seyn wolte, von Saltz, etwas Salpeter und fliessendem, wie auch klarem Brunnen-Wasser zubereitet, und weil das meiste auf gnugsames Maaß des Saltzes und Salpeters ankommet, so pfleget man aus folgenden zu erkennen, ob die Lacke starck genug sey, wenn in selbiger ein frisches Hüner-Ey oben schwimmet, auch streuet man etwas Thymian, Salbey oder Lorbeer-Blätter darein, um das Fleisch dadurch schmackhaffter zu machen. Wenn die Böckel, so eine lange Zeit über dem Fleisch gestanden, zuweilen was roth und blutig werden will, kan man sie kochen und abschäumen, und wenn solche kalt, wieder auf das Fleisch giessen.

Böckel-Fleisch, heisset überhaupt alles in Saltz und etwas Salpeter eingelegte rohe Fleisch von Rindvieh, Schweinen und auch Wildpret, welches entweder nach und nach aus der Beitze verspeiset, oder nach weniger Zeit da heraus genommen und im Rauch aufgehangen wird, von welchem letzten siehe Räuchern: insonderheit aber wird darunter, weil zwischen dem eingesaltzenen und dem Böckel-Fleisch ein mercklicher Unterscheid, das nach erster Absicht eingelegte Rind- oder Ochsen-Fleisch verstanden, dessen Zubereitung folgender Gestalt geschiehet: Nachdem man ein gutes Wein-Faß oder ein anderes eichenes Faß, darein ein halber bis gantzer Centner Fleisch gehet, zur Hand geschaffet, und sonderlich das letzte mit Wein- oder Nuß-Laub und heissem Wasser wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Saltz und Salpeter bestreuet, wird schönes fettes Rindfleisch, das keine Knochen haben muß, auch nicht vom Hals genommen seyn darff, zu feinen und nach eines jeden Gefallen eingerichteten Stücken gehacket, und ein jedes davon ins besondere starck mit Saltz eingerieben, auch dergestalt ordentlich neben und über einander gelegt, daß die grösten und besten Stücken unten, diejenigen aber, so etwa noch Knochen haben, und bald verspeiset werden müssen, oben zu liegen kommen; hierbey pflegt man gemeiniglich auf einen Centner Fleisch zwey grosse Meß-Kannen Saltz und zwey Loth kleingestossenen Salpeter zu rechnen. Oder man leget, wenn Gefässe und Fleisch, wie erst beschrieben, mit Saltz also bereitet, unten auf den Boden Wachholder-Beeren, Lorbeer-Blätter, und in Scheiben geschnittene rothe Rüben, auf diese eine Lage eingesaltzen Fleisch, auf solches wiederum gedachte Species, denn ferner eine Lage Fleisch, und also wechsels-weise continuiret, bis das Faß voll, und die Species den Beschluß gemacht; alsdenn wird das Faß 1) zugespündet, und auch wohl die Böden mit Pech an allen Seiten vergossen, daß keine Brühe davon lauffen könne, 2) an einen kühlen Ort gesetzet, und 3) alle Tage umgewältzet, und jedes mal abwechselnd das unterste zu oberst gestellet;

stellet; welches letzte wohl in acht zu nehmen, denn wo das eingelegte Fleisch nur an einem Orte trocken wird, so legt sich daselbst der Salpeter an, und verursachet einen solchen Gestanck, daß das Fleisch, ob es gleich schön roth und harte ist, dennoch stinckend, und zum Essen nicht brauchbar. Wenn das Einlegen des Fleisches von Weibs-Personen vorgenommen wird, soll es alsdenn geschehen, da sie von ihrer Monats-Zeit frey seyn, weil die Erfahrung erwiesen, daß, wenn dergleichen unreine Personen solche Arbeit verrichtet, oder nur mit dem bereits eingelegten Fleisch handthieret, dieses alsdenn umgeschlagen und verdorben. Weil auch das Fleisch, wie oben schon erwehnt, beständig in der Brühe liegen muß, und an keinem Orte trocken werden darf, so wird der Deckel des Fasses, woraus man nunmehro ein Stücke nach dem andern verspeiset, immerzu beschweret, daß die Lacke über dem Fleische stehe, wie denn in eben dieser Absicht besondere Fäßgen darzu verfertiget werden, daran der Deckel über alle passend sich auf und nieder schrauben läsaet, siehe Fleisch-Fäßgen. Wie dergleichen Fleisch zu räuchern, ist unter diesem Worte zu finden.

Böckling, Bickling, oder Böckelhering, ist ein in der Luft getruckneter und geräucherter Hering, welcher gemeiniglich roh gegessen, oder gebraten, oder in Eyerkuchen gebacken wird. Die Holländer pflegen diejenigen Heringe, so sie nach Bartholomäi fangen, darzu zu gebrauchen, dieselben einzusalzen und in den Rauch zu hängen, auch selbige hernach in gewisse Fässer oder in Stroh einzupacken und zu verführen. Jene heissen Tonnen-Böcklinge, und sind gar hart gesaltzen; diese aber, so etwas besser und süsser sind, werden Stroh-Böcklinge genennet; und sollen in einem Stroh achthundert zu finden seyn. Die Böcklinge sind krancken und zarten Leuten nicht dienlich, denn sie erfordern einen guten Magen, dahero sie denen Leuten am besten bekommen, die tapfer arbeiten. Zu diesem Ende sind sie in einer Haushaltung sehr nützlich, weil sie theils rohe gegessen, theils in Eyerkuchen gebacken, oder auch gebraten werden können. In diesem letzten Fall schneidet man sie auf den Rücken auf, daß sie breit werden, thut das Eingeweide heraus, leget sie in eine Schüssel, giesset, wenn sie allzudürre seyn, Bier oder Cofent darauf; wenn sie nun dergestalt eine Weile gelegen, nimmt man sie heraus, beschmieret sie dicke mit Schmaltz, oder recht ausgewaschener Butter, leget sie auf den Rost, und lässet sie gantz gemach über Kohlen braten, wenn sie mit der Butter wohl durchzogen, werden sie entweder gleich also aufgetragen, oder man giesset vorhero noch braun gemachte Butter darüber.

Bögen, ist die siebende Arbeit, so der Winzer im Weinberge gleich nach dem Pfahl-Stecken oder Stäbeln vorzunehmen hat, da die Reben über den dabey stehenden Pfahl gebogen, und so denn mit einem kleinen Wiedgen angeheftet werden; der Pfahl soll viertehalb, oder drey und drey Viertel, oder wer solche nicht so lang haben will, drey und eine Viertel Elle lang seyn. Diese Arbeit soll absonderlich bey gutem und bequemen Wetter geschehen, da es nemlich nicht sehr heiß oder dürre, sondern wenn es etwan vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen frisch gethauet, und also feucht ist, damit früh von fünffen an, bis gegen neun oder zehen Uhr aufs längste böge, ehe die Sonne allzuhoch kommt, und die Böge sprode macht; denn wenn es um Mittag warm ist, gehen selbige mehrentheils entzwey, oder zerknirschen, wordurch die Weinstöcke sich sehr ausweinen. Was eine künftige Böge genennet werde, ist unter dem Wort: Schnitt in Weinbergen zu finden.

Böhmlein oder Böhmerlein, siehe Seidenschwantz.

Börnstein, siehe Agtstein.

Bocken, (die Ziege bockt) sagt man, wenn die Ziege aus Trieb der Natur zum Bocke verlanget.

Bock läuft aufs Blat, siehe Aufs Blat laufen.

Bocksbart, Gauchbart, Haber-Milch, ist ein Kraut, welches seinen Nahmen von der haarichten Gestalt seiner Blumen bekommen, und dessen dreyerley Arten gefunden werden. Das erste Geschlecht hat einen geringen, doch langen, runden und glatten Stengel, fast zweyer Ellen hoch, mit etlichen Gleichen oder Gliedern abgetheilt. Seine Blätter sind den zahmen Saffran- oder Knoblauchskraut-Blättern ähnlich, doch etwas länger und breiter als jene, und werden bisweilen kraus, bisweilen glatt gefunden. Oben an den Stengeln erscheinen grosse gefüllte Blumen, mit bleichgelben zerkerbten Blätlein, welche Sternweis beysammen gesetzet sind, fast wie am Alant, die sich den gantzen Tag gegen der Sonnen wenden, am Abend sich zuschliessen, zu früh aber, wenn der Himmel nicht gewölcket ist, mit der Sonnen Aufgang sich auch wieder aufthun, daraus endlich haarichte Knöpfe werden, wie an den Pfaffen-Röhrlein, iedoch viel grösser; auf deren Spitzen ein schwartzer Saamen stehet, der mit feiner Wolle verfleucht. Das gantze Gewächs ist voller Milch, und hat eine lange, runde und Finaers-dicke süsse Wurzel. Das andere Geschlecht ist dem ersten fast gleich; ausser daß es Purpur-braune Blumen trägt, welche iedoch nicht also ausgefüllet, auch nicht so breit sind, als die ersten. Aus diesen braunen Blumen werden bisweilen grosse Knöpfe, darinnen viel schwartzer Staub verschlossen, welches der Brand ist, und zu Zeiten, iedoch nicht so oft, auch am gelben Bocksbart gefunden wird. Die Wurtzel ist lang und oft zweyer Finger dicke. Das dritte Geschlecht wird kleiner Morgen-Stern genannt, dieweil es kleinere Blätter hat, als das vorige, den Blättern der wilden weissen Stein-Negelein fast gleich, schmal und spitzig. Die Wurtzel ist denen vorigen gleich, oben mit vielen haarigen

Fasern

Fasern dichte besetzet, aus welchen runde dünne Stengel herfür kommen, an deren Gipfel runde schuppichte Knöpflein wachsen, gleichwie an den Korn-Blumen: Wenn sich dieselben aufthun, so kommen die weissen Blümlein herfür, dem andern Bocksbarts-Geschlecht etwas gleich, ausser daß sie länger und spitziger sind, gleich denen Johannis-Blumen. Sie wachsen von sich selbst an feuchten und ungebaueten Orten; der gelbe wächset bey uns allenthalben in den Gärten und auf den Wiesen. Der mit braunen Blättern aber wird bey uns in den Gärten gepflantzet; und die mit weissen Blumen werden auf den hohen Gebirgen gefunden, blühen im Junio und Julio. Das obbeschriebene andere Geschlecht, nemlich der in den Gärten gepflantzte Bocksbart mit Purpur-farbenen Blumen, ist eine von den guten, sowohl zur Speise als zur Artzney dienlichen Wurtzeln, und muß im ersten Frühling in ein gut, tief umgegrabenes und mürbes Land gesäet werden; etliche pflegen ihn erst im Majo zu säen, weil er sodenn nicht so häufig und bald in die Blüthe schosset: Denn die Wurtzeln, so man zum Essen brauchen will, muß man eher ausgraben, ehe denn er in den Saamen schiesset, sonst wird sie härter und holtzigter. Was man aber im Frühling davon essen will, muß man um Jacobi im abnehmenden Monden setzen. Sie müssen fleißig gejätet, und wo sie zu dicke stehen, überzogen werden. Wenn sie Blumen bekommen, so macht man ein Geländer von Latten um die Beete, daß sie der Wind nicht umwerffe, und den Saamen verstreue; diesen muß man, weil er bald ausreisset, behutsam abnehmen, und in einen Topf abbeuteln, ehe er beregnet wird. Die grossen Wurtzeln werden in den Küchen verbraucht, überbrüht, die schwartze Haut davon abgezogen, und entweder kalt zum Salat, oder an stat der Petersilien-Wurtzeln an Fisch und Fleisch geleget, und mit gesotten auf die Tafel gegeben. Wo er einmal hinkommt, da ist er nicht leicht wieder zu vertreiben. Die Wurtzel dienet sonderlich zu den Gebrechen der Brust, Lungen, Leber und Nieren, wider den Husten, schweren Athem, Schwind- und Lungensucht, Seiten-Stechen.

Bocks-Blut, oder das getrocknete Blut von einem Bocke soll billig in der Haus-Apotheke eines Landmannes gefunden werden, damit er seinem Gesinde, Tagelöhnern, oder andern armen Leuten und Nachbarn, die sich durch gewaltsames Heben, Fallen, Stossen, oder in andere Wege innerlich beschädiget, mit an die Hand gehen könne, denn es zertheilet das verstockte Geblüte, ist ein treffliches Mittel wider das Seiten-Stechen, Gifft und schwere Noth; treibet auch, wenn mans mit Wein-Essig einnimmt, den Harn gewaltig aus. Der Bock, von welchem man das Blut auffangen will, soll gesund und über drey oder vier Jahr nicht alt, mithin also noch bey guten Kräfften seyn: diesen soll man zu Anfang des Sommers bey den Hörnern aufhängen, und die Hinter-Füsse mit den Hörnern zusammen binden, folglich demselben die Geilen ausschneiden, und ihn also verbluten lassen. Das Blut muß man fleißig auffangen, und behörig dörren, da es denn so hart, wie Glas, und so schwartz als Pech wird. Wenn der Bock völlig ausgeblutet, kan man denselben vollends schlachten. Hat man den Bock vorhero vierzig Tage lang mit Mauer-Rauten oder andern Stein-treibenden Kräutern gefüttert, so soll dessen Blut wider den Stein und dessen Schmertzen gute Dienste thun: Wenn er zumal solche Zeit über mit weissem Weine getränckt worden.

Bocks-Bohne, siehe Biber-Klee.

Bocks-Dorn, ist ein Stauden-Gewächs, so breite holtzigte Wurtzeln hat, welche kleine niedere Zweige treiben, mit kleinen Blättern, zwischen denen noch kleinere weisse Stacheln stehen, die kaum vor den Blättern gesehen werden. Wenn man in die Wurtzel schneidet, gehet ein Safft daheraus, der, wenn er gerinnet, gantz weiß, durchsichtig und leichte gleich einem Gummi wird, welches theils eingenommen bey allerley Zufällen, immaßen es den Schweiß befördert, sonderlich aber vor Husten zuträglich, theils auch zu Pflastern gebraucht wird, da es die Schmertzen stillet, und entzündete flüssige Augen heilet.

Bocks-Horn, Fenugrec, Griechisch Heu, ist ein ausländisches Sommer-Gewächse, welches die Winter Kälte bey uns nicht wohl vertragen kan. Es sind dessen zweyerley Geschlechte, das zahme und das wilde. Das zahme, welches durch den Saamen in den Gärten auferzogen wird, hat einen zarten, runden, bräunlichten und holen, mit vielen Neben-Zweigen versehenen Stengel, welcher etwan zwey Ellen hoch, und mit vielen zerfetzten Kleeblättern besetzet ist. Die Blümlein sind bleich-weiß, aus denselbigen wachsen lange, spitzige, etwas krumme, mit einem starckriechenden viereckigten gelben Saamen angefüllte Schoten, deren zwey neben einander allezeit ein Bocks-Gehörne vorstellen, dahero auch dieses Gewächse seinen Nahmen bekommen. Die Wurtzel ist lang, gelb und zasericht. Es will ein fettes Erdreich, und einen gegen Aufgang der Sonnen liegenden Platz haben, auch alljährlich im Frühling gesäet seyn, da es denn im Junio und Julio blühet, und im August-Monat den Saamen zur Zeitigung bringet. Das wilde Bocks-Horn ist kleiner als das vorige, und der Stengel bisweilen drey quer Hände hoch; die Blätter stehen ebenfalls, wie die am zahmen Bocks-Horne, als Klee-Blätter beysammen, zwischen denen es seine krummen Blumen an dem gantzen Stengel träget, die Schoten sind auch kürtzer, iedoch breiter. Der Saamen ist kleiner, und die Wurtzel lang, holtzigt und schoßreich. Das zahme Bocks-Horn ist ein Stücke, welches unter die mehresten Pferd-Artzneyen mit genommen, und dahero mehrentheils gebauet wird, doch hat es auch in gewissen menschlichen Kranckheiten und Zufällen, sowohl innerlich, als auch und zwar mehrentheils äusserlich seinen besondern Nutzen.

Bocks-Hörner, ist eine Art der Haacken oder Thüren-Bänder, welche wegen ihrer Form diese Benennung erhalten, indem sie

an dem Ende zu beyden Seiten, wie Hörner eines Widders gekrümmet sind, davon oben bereits unter dem Worte Bänder ein Entwurff gemachet worden.

Boden, nennet man zuweilen das Erdreich, wenn man dessen Beschaffenheit und Eigenschafft mit anzeigen will, da man z. E. spricht: Ein kalter Boden; ein sandiger Boden; ein thonigter Boden. Siehe Erdboden.

Boden, wird der obere Theil oder Raum eines Hauses oder andern Gebäudes genennet, welcher zunächst unter dem Dache ist, oder aber, welcher von dem Sparrwercke und Giebeln oder Walmen eingeschlossen wird. Man heisset auch also denjenigen Raum eines Gebäudes, welcher zwischen zweyen gestreckten Gebälcken bleibet, und eben sowohl, als der zuerst beschriebene von einem Landmann und Hausvater zu Beschliessung seines Vorraths an Getraide, Maltz, Heu, Grummet, und dergleichen gebrauchet wird. Sie bekommen ihre Beynahmen von denen darauf verwahrten Feld- und andern Früchten, als: Korn-Boden, Haber-Boden, Gersten-Boden, Maltz-Boden, Heu-Boden, Grummet-Boden, Heckerlings-Boden ꝛc. von deren Anlegung und bequemer Einrichtung unter iedem Worte behörige Nachricht zu finden.

Boden, heisset auch das unterste Theil eines Dinges, z. E. der Boden eines Fasses, eines Korbes, eines Sackes ꝛc. der Grund eines Flusses, ingleichen die von Steinen verfertigte, oder mit Bretern belegte Unterfläche eines Gemaches, worauf man gehet, wird auch Boden genennet.

Boden-Bret, ist ein starckes Bret, so lang als ein Rüst- oder Bauer-Wagen, welches auf der Vörder- und Hinter-Schale aufliegt, und den Zwischen-Raum zwischen denen Unter-Leiter-Bäumen ausfüllet. Heißt an manchen Orten auch eine Unterlage.

Boden-Riß, Schrimpff, Fruchtschrumpf, Einmaaß, wird derjenige Abgang genennet, welcher sich an dem aufgeschütteten Getraide, als Korn, Gerste, Haber und dergleichen, sowohl durch desselben Eintrocknung als Wegmessung, ereignet, und von denen Wirtschaffts-Beamten jährlich in ihren Rechnungen verschrieben wird, wofür ihnen denn von vernünfftigen Herrschafften gemeiniglich ein gewisses, und zwar Land-üblicher Gewohnheit nach an hartem Getraide, als Korn und Weitzen, ein oder anderthalber, von rauhem Getraide aber 4 bis 5 Scheffel beydes auf das hundert paßiret wird.

Boden-Schicht, wird bey einer Sache, die man Stückweise über einander zu legen pfleget, diejenige Lage genennet, welche zu allernächst auf den Boden zu liegen kommt. In Scheuren, wo die Bansen einen feuchten Boden haben, wie auch in denen frey aufgestellten Feimen wird die Boden-Schicht mit Stroh angefangen, und denn erst das Getraide darüber gepansset, damit die Körner, ehe sie ausgedroschen werden, nicht wegen der Feuchtigkeit des Bodens auswachsen können.

Boden-Stein, wird der untere Mühlstein genennet, welcher fest und unbeweglich lieget. Siehe Mühlstein.

Bofist, Posist, Bubenfist, ingl. Wolffsfurtz, ist ein runder Schwamm, welcher einen gantz kleinen Stiel hat, und anfänglich weiß, nachgehends aber bleich-farbig, und gleichsam als beräuchert anzusehen ist. Das Marck oder Fleisch siehet erstlich ebenfalls weiß, taugt aber nicht zu essen, und wird zuletzt, wenn der Schwamm dürre ist, zu einem ungemein subtilen, stinckenden, braunen Pulver, welches eine gute Blutstillung nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh ist, und pfleget man es insonderheit denen Pferden, wenn sie gedruckt oder an Ohren und Schwantz gestutzt worden, aufzulegen. Er wächset gerne auf trockenen Wiesen, und giebt, wenn man ihn abbricht, oder mit dem Fusse umstößt, einen flüchtigen Staub von sich, welcher zwar denen Augen höchst schädlich ist, hingegen aber alten fliessenden Schäden desto heilsamer fället, indem er dieselben austrocknet, und zur Heilung vorbereitet.

Bogen, wird alles dasjenige genennet, das nach keiner geraden Linie in seinen Theilen fortgehet, sondern iedesmahl ein ausgeschnittenes Stück eines Zirckels vorstellet. Es bekommt dieser nach den Umständen, darinnen er sich befindet, und nach Beschaffenheit der Sachen, darbey er gebraucht wird, unterschiedene Beynahmen, als Regen-Bogen, Schwibbogen, Bogen-Lauben, Bogenstellungen, Bogen-Zirckel; so heißt er auch ein voller, gedruckter und Creutz-Bogen, von welchen an seinem Orte in dem Mathematischen Lexico weitläufftiger gehandelt wird; so pfleget man auch iezuweilen nach gewissen Bogen-Mustern Krausen, Manchetten, Halstücher, Schürtzen, mancherley Bordirungen u. s. f. zu nähen oder gar an den Seiten auszuschneiden, und nach Gefallen einzufassen. Insonderheit führet diesen Nahmen derjenige krumgespannete Theil an den Instrumenten und Machinen, dadurch ein Pfeil, Poltzen, und dergleichen weit in die Ferne nach einem gewissen Ziel hinaus getrieben wird, daher auch diejenigen, welche in dieser Wissenschafft geübet, und mit dergleichen Rüstungen wohl umzugehen wissen, Bogen-Schützen genennet werden. Weil auch ein Blat Papier sich eher nach Gefallen biegen lässet, als ein fest auf einander gepreßtes Buch, so hat man vermuthlich daher Gelegenheit genommen, die 24 Theile eines gemeinen Buch Papieres eben also zu nennen.

Bohlen-Holtz, heisset eine Art Bauholtz, aus welchem allerley Bohlen, das sind drey bis vier und wohl noch mehr, ja 6 Zoll dicke, und von 12 bis 24 Zoll und darüber breite Stücken Holtz, Pfosten, Dielen und Breter geschnitten werden. Bohlen sind demnach

starcke

starcke einige mahl getrennete Stämme Holtz, womit in den vergangenen Zeiten die Wände der höltzernen Gebäude inwendig verkleidet oder gedobelt, ja wohl gar gantze Wohnungen in den Holtz-reichen Orten davon zusammen gesetzet worden. Die schwachen Sorten gebrauchet man zu allerley Böden, nicht weniger zu Treppen-Stuffen, Treppen-Bäumen und dergleichen. Siehe Pfosten.

Bohnen, sind eine Art Hülsen-Früchte, deren es vielerley Arten giebt, die an Gestalt, Farbe, Grösse und Geschmack, mithin auch dem Nahmen nach von einander unterschieden sind. Insgemein werden sie in Garten- und Feld- oder Feig Bohnen eingetheilet. Die Garten-Bohnen sind wieder vielerley Gattungen, deren theils den Nahmen Bohnen behalten, theils Faselen, Phaselen oder Phaseolen genennet werden. Unter denen eigentlich so genannten Garten-Bohnen werden die grossen iederzeit denen kleinen vorgezogen. Sie wachsen auf einem langen Stengel in grossen langen Hülsen oder Schoten, welche nach denen zum Theil weissen, zum Theil Purpur-braunen, mit schwartzen Mählern besprengten, und wie ein Hühner-Kamm formirten Blumen folgen. Die Wurtzeln sind schlecht, holtzicht und zasericht. So bald die Erde im Frühling sich öffnet, kan man die grossen Bohnen in wachsendem Lichte und lufftigen Zeichen in ein mittelmäßiges luckeres Erdreich pflantzen, wo sie die Sonne und Lufft haben können, sie müssen allemahl einer Spanne weit von einander gepflantzet werden, worzu man denn gemeiniglich einen eigenen Bohnen-Pflantzer nimmt, mit dem man nach der Schnur die Löcher machet, so werden die Stengel fein groß, und haben bessere Lufft zu wachsen, sie tragen auch desto grössere und vollkommenere Früchte. Man kan auch ihrer zu unterschiedenen mahlen pflantzen, so wird man den gantzen Sommer durch grüne Bohnen haben. Wenn sie noch gantz jung und ohne Körner sind, so schneidet man sie, nachdem ihnen auf beyden Seiten die Fasen erst abgezogen, mit den Schalen in kleine Stücklein, wie man den Spargel zu brechen pfleget, kochet sie in Wasser ab, und giesset dasselbe hernach davon, thut alsdenn Fleisch-Brühe, gesaltzene Butter, Pfeffer und Petersilien-Kraut daran, läßt es durchkochen, so ist es ein gar gutes und gesundes Essen. Wolte man sie säuerlich machen, werden sie, wie nur beschrieben, zugerichtet, hierauf ein wenig gewaschene Butter daran gethan, nebst Muscaten-Blüthen und ein wenig gantzer Ingber. Endlich schläget man 3 Eyer-Dottern in etwas Essig, quirlt es wohl durch einander, thut ein wenig Butter hinzu, giesset etwas Brühe von den gekochten Bohnen mit darunter, und quirlt es beständig, daß es nicht zusammen-lauffe, richtet es über die Bohnen an, und besprenget das Gerichte, wie das vorige, mit ein wenig zerlassener Butter. Man kan sie auch mit Essig, Fenchel, langem Pfeffer und Saltz einmachen, und hernach zu Salat gebrauchen, sie werden aber auf folgende Weise eingeleget: Man nimmt hierzu junge Bohnen, die noch keine Kernen angesetzet, ziehet die Aedrigen von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, leget sie hierauf eine kleine Zeit in siedend Wasser, daß sie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt solche bald wieder heraus, und wenn sie trocken, werden sie ordentlich im Fäßgen über einander geschlichtet, und Fenchel, langer Pfeffer mit Saltz darunter gestreuet; wenn nun das Fäßgen derzestalt angefüllet, wird es zugeschlagen, und durch das Loch, so oben in dem Boden seyn muß, vermittelst eines Trichters Essig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapffen wiederum verwahret, und das Fäßgen alle Tage gerüttelt und umgestürtzet. Oder es lassen sich Brühen, gleichwie von Capern, an Ragouts von Schöps Kalbs Lamm- oder anderm Fleisch, auch Schweinen-Wildpret davon machen, welches aber von den Kernen und Bohnen selbst ohne die Schalen zu verstehen, da sie wie grosse Erbsen ausgehülset im Wasser einen kleinen Sud thun, damit sie schön grün seyn, und die weisse Haut leicht fahren lassen mögen, und endlich, wie kurtz vorhero beschrieben, in Essig und Gewürtz eingeleget werden müssen. Es können auch gedachte Bohnen, indem man sie weich kochet, wie Erbsen durch einen Durchschlag gestrichen, und mit ihnen wie mit jenen in der Zubereitung verfahren werden: Oder man schälet nur, wenn sie einen Sud gethan, die Haut davon, wirfft sie alsdenn nebst einem Stücke Butter in einen Tiegel, und lässet sie ein wenig rösten. Endlich wird gute Fleisch-Brühe, etwas geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen hinzu gethan, und wenn solche Brühe etwas dicke eingekochet, das Essen aufgetragen. Der Saamen, welcher allerdings einer Nieren ähnlich siehet, kan wohl zwey Jahr gut zu Pflantzen bleiben. Die Faselen oder Faseolen, Phaseoli, sind eine kleine Bohnen-Art, deren man vielerley Gattungen hat, als Egyptische, kleine Welsche, kleine und grosse Garten-Faseolen. Diese letzten, so man auch Türckische, ingleichen Stein- oder Schminck-Bohnen nennet, sind bey uns die bekanntesten, und sehr annehm zu essen. Sie werden, wie bereits ausführlich beschrieben, entweder frisch weg verspeiset, oder aufgetrocknet, worzu aber nicht die weissen, sondern die zärtesten, und welche nur ein Häutlein, oder noch den grünen Uiberzug haben, genommen werden sollen, oder auch wie Gurken eingemacht; und sind wieder dreyerley Art, nemlich die grossen, kleinen, runden und niedrigen. Sie wachsen alle bis auf diese letzte Art hoch über sich, haben zarte Stengel, und winden sich rings um die Stangen, so darzu gesteckt sind, wie der Hopffen. Die Blätter sind den Epheu-Blättern ähnlich, doch zärter und breiter, gemeiniglich drey Blätter creutzweis, als ein Kleeblat, auf einem Stiel. Aus den Blumen, deren etliche weiß, etliche roth sind, und zarte Stiele haben, wachsen lange Schoten, in welchen die

die Körner oder Bohnen stecken, deren etliche roth, etliche Leibfarb, mit schwartzen Flecken besprengt, etliche Leberfarb, gleichfalls besprengt, etliche schneeweiß, welche vor die besten gehalten werden, etliche weiß-grau, etliche gelb-ꝛc. Diese Türckische Bohnen, oder auch alle Fascolen nun wollen alle einerley Erdreich und Wartung haben; und zwar lieben sie ein gutes, mittelmäßiges, luckeres Erdreich, und einen Sonnenreichen lufftigen Ort, und müssen um die Hälffte des Aprils im wachsenden Monden, da keine Kälte mehr zu besorgen ist, weil sie dieselbe gar nicht leiden können, gepflantzet werden. Wenn sie in etwas erwachsen, so muß man lange Stangen oder Ruthen dazu stecken, um welche sie sich winden können. Die niedrige Art muß allemahl anderthalb Fuß weit von einander gepflantzet werden, worzu denn ein eigner darzu gemachter Bohnen-Pflantzer gebrauchet wird. Man kan auf ein fünf Schuh breites Beete drey Reihen pflantzen, und weil sie niedrig an der Erde bleiben, brauchen sie keines Stängelns. Diese letztern sind besser dürr, als grün zu essen, und hält sich der Saame davon ins dritte Jahr, und länger nicht, auch offt nur zwey Jahr, darnach er gehalten wird. Fein-Bohnen sind dreyerley Gattung mit weisser, blauer und gelber Blüthe. Die Feig-Bohnen mit weisser Blüthe, so auch von einigen Feld- oder Sau-Bohnen genennet werden, pflegt man zum Futter vors Vieh zu säen. Der Stengel dieses Gewächses wird zwey Fuß hoch, und drüber, ist mittelmäßig dicke, rund, und wächset gerade in die Höhe, um denselben herum stehen die Blätter, welche oben Meer-grün, unten aber weißlicht und wollicht aussehen, und die Gestalt einer offenen und ausgespreitzten Hand haben. Die Blüthen, welche an den äussersten Theilen des Haupt-Stengels und seiner Zweige hervor kommen, sind weiß und ohne Geruch, denen, wenn sie abgefallen, die in langen und platten Schoten bestehende Früchte folgen, in deren iezlicher fünff bis sechs platte, harte und gelblichte Saamkörner oder Bohnen stecken. Sie haben harte, weisse Wurtzeln, welche untergepflüget dem Acker eine treffliche Düngung geben. Man säet sie im Frühjahr mit andern Hülsen Früchten in allerley Boden, den man entbehren kan, besonders aber gerne in feuchten und fetten Grund, welcher sonsten weder Haber noch Gerste trägt, oder zu geil ist, und worauf das Getraide zu starck ins Stroh wächset. Sie bedürffen keiner sonderlichen Wartung und Ausgrasung, indem sie wenig oder gar kein Unkraut neben sich wachsen lassen, sondern vielmehr dasselbige ausrotten, und das Ungeziefer vertreiben. Man muß sie nicht überreiff werden lassen, sonsten lauffen sie aus, so darff man sie ein Fuder, wenn sie geschnitten, nicht so gleich zu führen, sondern müssen noch acht bis vierzehn Tage auf dem Felde liegen bleiben, damit sie recht austrocknen, indem sie sonst in der Scheune auf einander verschimmeln, daß weder Frucht noch Stroh ausser zum Miste zu gebrauchen ist. Wenn die Bohnen ausgedroschen, so legt man die Körner gerne an einen Ort, wo der Rauch dazu kommen kan, weil sie dadurch recht ausgetrocknet, und vor denen ihnen sehr schädlichen Würmern verhütet werden. Das Kraut samt der Blüthe abgeschnitten, und an die Wurtzeln der Obst-Bäume geleget, machet sie frisch, und vertreibet alles Unkraut und Ungeziefer davon. Das Wasser, so daraus gebrannt wird, treibet den Urin, und mit selbigem den Stein, einige gebrauchen es auch als ein Wasch-Wasser zum Angesichte. Dasjenige Wasser aber, darinnen die Bohnen gekocht werden, soll die Wartzen wegnehmen, wenn man sie öffters damit anfeuchtet. Die Bohnen geschroten und gekocht, geben den Ochsen und Rindvieh im Winter eine gute Nahrung, und vor die Mast-Schweine ein treffliches Futter. Das Mehl davon wird in grosser Theurung von armen Leuten mit zum Brodte genommen, sonsten aber zu allerhand Pflastern und Umschlägen gebrauchet. Die Feig-Bohnen mit blauer und gelber Blüthe, davon jene ohne Geruch sind, diese aber lieblich wie Violen riechen, werden in Gärten gezogen, und muß der Saamen, weil er sehr hart, einen Tag vorher, ehe man ihn stecket, eingeweichet werden.

Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da allerley Hausrath, welcher von Nußbaum, schwartz oder bunt gebeitzten, wie auch anderm guten Pfund-Holtz ausgeleget und fourniret ist, dergleichen grosse Köthen, Schräncke, Schreib-Tische, Servietten-Pressen, Thresor, Tisch- und Fuß-Gestelle u. a. m. mit besondern darzu bestimmten Lappen überfahren, poliret und glatt gemachet wird, so, daß ein solches neu-gebohntes Stücke wie die schönste Schale einer reiffen Bohne spiegelt. Es werden aber hierzu von rechtswegen viererley Lappen gebrauchet, als ein reiner leinener, womit man gleich anfangs den Staub aufs reineste abwischet, daß er sich in dem darauf folgenden Bohnen nicht anhänge, oder in das Wachs mische; auf diesen folget der Wachs- oder eigentlich sogenannte Bohn-Lappen, mit welchem man sodenn dergleichen Hausrath hin und wieder derb überfähret, bis hier und da Wachs von dem Lappen daran kleben bleibet, welcher Lappen folgender Gestalt zugerichtet werden kan: Man schneidet aus guter dichter neuer Leinwand ein viereckig Tuch, ohngefehr drey Viertel Ellen groß, zerläßt hierauf in einem Tiegel so viel des feinsten Wachses, als man vermuthet, daß der Lappen nöthig hat, um sich davon recht vollziehen zu können, giesset unter dieses Wachs ein wenig rein Baumöl, rühret es wohl durch einander, und legt den Leinwand-Lappen hinein, daß er an allen Orten mit diesem warmen Wachs sich durchziehe, und nicht etwa an einer Seite vielfach zu liegen komme, endlich wird er mit einem spitzigen Holtz heraus genommen, und wenn er kalt, aufs reineste aufgehaben. Wenn nun mit diesem eines von gedachten Stücken über-

überfahren, und gleichsam gewichset worden, folget der dritte Lappe, so aus dickem festen wollenen Tuch bestehet, mit welchem auf das stärckste und derbste, iedoch allezeit dem Strich nach die Sache gerieben wird, bis sie einen Glantz bekommt, da denn zuletzt mit noch einem weissen leinen Lappen dieses Stücke zu überfahren und also poliret zu einer Zierde hinzustellen. Alles dieses Bohn-Zeug darf keine Nath bekommen, auch soll es in einer Schachtel oder anderm Behältniß vor Staub, am allermeisten aber vor Sand und deraleichen wohl verwahret werden, weil sonsten Risse in das gebohnte geschärffet werden können, die hernach nicht leicht, ja wohl gar nicht wiederum heraus zu bringen seyn.

Bohnen-Baum, ist ein ausländisches Stauden-Gewächse, welches bey uns über Winter eingesetzet, und vor der Kälte verwahret werden muß. Es ist zweyerley Art: Die erste kan durch Fleiß des Gärtners zu dem Ansehen eines Baumes kommen, hat gelbschwartze Rinden und ein bleiches Holtz; Die Blätter sind drey und drey zusammen gesetzt, oben grün und unten grau, länglicht und zugespitzt, dabey aber eines widerwärtigen, übeln und stinckenden Geruchs. Die andere Art stincket nicht, hat etwas breitere und rundere Blätter, und ein so hartes Holtz, daß auch das schärffste Eisen daran stumpff wird. Das Holtz ist auswendig gelblicht, inwendig im Marck aber schwartz, wie das Frantzosen-Holtz. Beyde Arten blühen im Majo und Junio, tragen goldgelbe Blumen: nach diesen folgen Schötlein, welche in der Länge einem Finger, in der Breite aber einem Daumen gleichen, und worinnen gemeiniglich vier Bohnen liegen, die erstlich weiß sind, alsdenn purpurfärbig und letztlich schwartzblau werden. Die Vermehrung geschiehet durch den Saamen, oder auch durch die Reben-Schößlein, welche nur schlechterdings von der Wurtzel abgesondert werden dörffen. Der Saamen erwecket ein starckes Würgen und Brechen, dahero er zu meiden; Der aus der Wurtzel gepreßte Safft zertheilet, vertreibet und zeitiget; Die zerstossene Blätter aufgeleget, legen die Geschwulst, und das Holtz wird wegen seiner Schwärtze bisweilen für Eben-Holtz verkaufft.

Bohrer, Neber, ist ein eisernes, vornen an der Spitze wohl verstähltes Instrument, womit man Löcher in und durch das Holtz bohren kan. Sie sind nach ihrem verschiedenen Gebrauch von unterschiedlicher Gattung, Gestalt und Grösse, siehe Natur-Lexicon, und werden deren nicht nur von vielen Handwercks-Leuten, als Tischern, Böttgern, Wagnern, Zimmerleuten und andern, sondern auch in Haushaltungen verschiedene Gattungen gebraucht, als Hahnen- Zapffen- und Anstech-Bohrer zu denen Wein- und Bier-Fässern; Schlauch-Bohrer oder Schlauch-Neber, den Wein vermittelst derselben aus den Fässern durch die Schläuche zu ziehen; Dörr-Neber, die Spünde damit in die Fässer zu bohren: Allerhand andere kleine Hand-Bohrer, Hohl-Bohrer, Drat-Bohrer und dergleichen, welche in einer Haushaltung gantz unentbehrlich sind. Die gar langen Bohrer pflegt man zu Ausbohrung derer Wasser- und Brunnen-Röhren zu gebrauchen. Die Güte dieses Werckzeuges bestehet darinnen, daß es seine rechte Härte habe, denn wenn es allzusehr gehärtet, bricht und springet es bald wie Glas, ist es aber zu weich, thut es sich gleich biegen, wenn es durch öffters Umdrehen und Bohren erhitzet wird.

Bohr-Mühlen, sind zu bequemer Ausbohrung derer Flinten-Wasser- und Brunnen-Röhren, entweder besonders gebaute, oder aber bey andern Wercken angebrachte Mühlen, welche sowohl am Wasser angeleget, oder auch wie Hand-Mühlen zugerichtet werden können. Besser aber und mit weit grösserm Vortheil bringt man sie an das Wasser, und macht an die Welle des Wasser-Rads ein Kamm-Rad, welches viel oder wenig Kämme bekömmt, nachdem es geschwind oder langsam gehen und treiben solle. Das Kamm-Rad aber greifft mit seinem Kamm, in einen nächst daran befindlichen Trillis oder Getriebe ein, und drehet also den mitten in demselben befestigten Bohrer mit herum. Der Bohrer wird mit einer Dreh-Decken eingeschlossen, und die Bäume, die man zu Röhren oder Pumpen durchbohren soll, liegen auf einer Nath-Rahme eingepflocket und befestiget, iedoch daß man dieselbe hoch und niedrig stellen, und auch gegen den Bohrer nachdrucken möge, welches entweder eine Person werckstellig machen kan, oder es lässet sich auch durch Gewichte zu wege bringen, wovon C. L. Sturms Mühlen-Bau-Kunst, und zwar Tab. XXXVII. nachzulesen.

Bollen, werden von einigen die Augen an den Bäumen und Weinstöcken genennet. Siehe Augen.

Bollen, heisset man auch die Knoten am Flachse. Siehe Flachs.

Bollen abstreiffen, suche Rüffeln.

Bollenbeisser, siehe Bärenbeisser.

Bologneser-Hündlein, ist eine Art kleiner zottlicher Schoß-Hündlein vors Frauenzimmer und zuerst aus Italien von Bologna zu uns gebracht worden, daher sie diesen Bey-Nahmen behalten.

Bolus, ist eine Erde, die bald graulich, bald röthlich gefunden wird, und in der Medicin guten Nutzen schaffet, siehe Natur-Lexicon. Den Armenianischen, welcher roth, zart und glatt ist, hält man vor den besten. Er wird auch dermahlen in unserm Deutschland an manchen Orten gefunden, unter diesem ist der Nürnbergische der beste, wie denn unsere gewöhnliche Roth-Steine einige Art des Bolus abgeben. Man bedienet sich dessen zum Anstreichen und zum Vergolden.

Bombs oder Bombus, ist der laute Ton oder das Summen der Bienen, der Trompeten-Schall, und endlich auch der starcke durch den Hin-

Hintern ausgelassene Wind, welcher in den Gedärmen des Leibes vorhero umgangen und insgemein von Speisen, welche übermäßige Blehungen mit sich führen, causiret worden.

Boonen, siehe Bohnen.

Borcke, siehe Rinde.

Borck-Wurm, suche Wurm der Bäume.

Bordir-Bret, heisset dasjenige nach mancherley Art und Figur ausgeschnittene Bret, so man sonderlich in einem Gemach als eine Zierat über die Thüren zu machen und die Cortinen daran zu hangen gewohnt ist. Es wird solches von eben dem Zeug, daraus die Vorhänge gemacht, durch den Tavezier überzogen und am Rand der Ausschweiffung, wie auch sonst hier und da mit seidenen, silbernen und goldenen Tressen bebrämet und besetzet oder mit Leisten eingefasset, so gantz vergoldet.

Bordiren, heißt im Garten-Bau, eine Allee oder Gang, von dem übrigen Garten-Platz, Parterren, Blumen- und andern Beeten, mit einer Einfassung von Buxbaum, Salbey Lavendel, Thymian, Erdbeeren und andern dergleichen Gewächse absondern.

Borg oder Borck-Schwein, wird ein verschnittener Eber, Hauer oder Hackisch genennet.

Borgel-Kraut, siehe Burgel-Kraut.

Borgen, wird diejenige Handlung genennet, da eine Person von der andern auf eine Zeit Geld oder eine andere Sache zu seinem Gebrauch entweder umsonst, oder gegen Erlegung eines gewissen Zinses übernimmt. Ein ordentlicher Haus Vater sucht so viel, als ihm möglich, alles dasjenige anzuschaffen, was er zu seinem täglichen Gebrauch oder bey dieser und jener Verrichtung iedesmahl von nöthen, damit er seinem Nachbar oder Freunde durch öfteres Borgen nicht beschwerlich fallen möge. Und so er dessen ja nicht Umgang nehmen kan, soll er das erborgte in gutem Stande und eben also wieder zurück geben, wie er es empfangen. Auch niemahls etwas am Gelde borgen, er wisse denn sehr wahrscheinlich, wovon er es wieder bezahlen könne.

Born, siehe Brunn.

Born-Kresse, suche Brunn-Kresse.

Born-Wurtz, siehe Cardobenedicten.

Borragen, Borretsch oder Burretsch, ist ein gesundes Küchen-Kraut, wovon so wohl die Blumen, als auch die Blätter (wenn dieselbe nemlich noch jung und zart sind) zum Kräuter-Salat gebraucht werden. Er hat eine weisse ziemlich lange und Fingers dicke, klebrichte und süsse Wurtzel, breite, länglichte, rauhe, am Rand herum stachlichte und runtzlichte Blätter, und treibet einen runden, selten hohlen, und mit vielen kleinen Stachelu besetzten fast Ellen hohen Stengel, welcher oben hinaus in viele Zweige zertheilet ist. Seine Blumen sind überaus annehmlich, in Gestalt der Sterne, Himmelblau, auch manchmahl Purpur-Farb oder weiß, und bestehen aus einem einigen Blat, welches aber in fünff Theile ausgeschnitten ist, dergestalt, daß es allerdings das Ansehen hat, als ob iede Blume aus fünff besondern Blättern bestünde. Nach einer ieglichen Blume kommen vier gestreiffte Saamen-Körner, welche denen Natter-Köpffen gleich sehen, und wenn sie zu ihrer Zeitigung gelangen, schwartz werden. Dieses Kraut, besonders aber die Blumen, haben eine sonderbare Krafft das Hertz zu stärcken, und die Lebens-Geister zu erquicken, und werden dahero nicht nur obgedachter massen zur Speise gebraucht, sondern man pflegt sie auch in den Wein zu legen und davon zu trincken. Es erfordert aber dieses Kraut ausser einer guten und wohlgedüngten Erde, darein es im Frühling gesäet wird, keines weitern Säens noch Pflantzens, denn wenn es einmahl in einen Garten kommt, so vermehrt es sich selber gnugsam, weil der Saame leichtlich ausfällt, ehe man sich solches versiehet. Wenn die Pflantzen zu dicke stehen, so werden sie überzogen und zum Theil ausgerufft. Sie fangen gegen den Brach-Monat an zu blühen, und continuiren damit den gantzen Sommer durch. In den Apothecken wird vielerley daraus bereitet; Vor das Haus aber eine Conserve zu machen, nimmt man ein gleich weites hohes Glas, bestreuet den Boden mit Zucker, leget eine Lage Blumen etwan Fingers dick, dann wieder Zucker, und darauf Blumen, und wechselt also ab, bis das Glas voll wird, so hat man eine treffliche Hertz-Stärckung, dergleichen auch der Borragen- oder Burretsch-Syrup giebt, den man also verfertigen kan: Wenn aus dem frischen und annoch zarten Kraut der Safft ausgedrucket worden, so lässet man denselben stehen, bis sich alles Grobe zu Boden setzet, nimmt sodenn den geläuterten Safft oben ab, und destilliret denselben in Balneo Mariæ so lange, bis daß von zwölff Pfund Saffts, drey Pfund in dem Helm zurück bleiben. Diese drey Pfund giesset man folgends über frisch gestossene Borragen-Blümlein, und lässet es vier und zwantzig Stunden an einem warmen Orte stehen; Solches thut man sofort zum dritten mahle; drücket hernach den Safft wohl durch ein Tuch, läßt ihn stehen, bis er klar wird; mit diesem klaren Safft vermischet man ferner drey Pfund gestossenen Zucker, und läßt solches zusammen in einem wohl vermachten Glase eine Weile an der Sonnen, oder an einem warmen Orte stehen, bis der Zucker wohl zergangen ist, so hat man einen sehr guten Syrup, davon die Dosis in einem oder zwey Löffel voll bestehet. Das aus dem Safft durch das Destilliren herübergezogene Wasser kan man zum Theil besonders zum Gebrauch aufheben, theils aber mit dem Syrup zu einem Julep vermischen, und in der Haus-Apothecke verwahren.

Borrax, Borax, Berg-Grün, ist eine helle durchsichtige Materie wie Eis und Alaun anzusehen, wird in Venedig am besten geläutert, wiewohl vieles hierbey auf Vorurtheil und Unwissenheit ankommt. Der beste ist grob, weiß, schön, helle und durchsichtig.

Er giebt denen Metallen den Fluß, und wird zum Löthen, wie auch zur Reinigung der Wunden gebraucht.

Borsten, sind die auf dem Rücken der Schweine vom Kopff bis zum Schwantz über sich in die Höhe stehende harte Haare, welche von denen Bürsten-Bindern verarbeitet werden. Sie geben, weil sie noch auf denen lebendigen Schweinen stehen, ein gewisses Merck zeichen ihrer Gesundheit oder auch ihrer Kranckheit: Denn, wenn man einem lebendigen Schweine die Borsten auf dem Rücken ausrauffet, und unten daran ein wenig Blut oder Feuchtigkeit hänget, so ist dasselbe Schwein nicht gesund: Im Gegentheil aber wo die Borsten unten an der Wurtzel nicht blutig noch befleckt, sondern weiß und sauber sind, so ist das Schwein gewiß frisch und gesund. Die Borsten, die man einem Schweine zwischen den Ohren oder hinten an den Hüfften ausrauffet, wenn sie unten an den Wurtzeln, mit denen sie in der Haut stecken, blutig oder gelb-röthlich sind, geben ein unbetrügliches Merckmahl, daß das Schwein die Finnen habe. Zu geschweigen, daß diese Borsten denen Schustern zu ihrem Drate stat der Näh-Nadeln dienen, so werden insonderheit aus selbigen verschiedene in gemeinem Leben ganz unentbehrliche Dinge verfertiget, dergleichen die mancherley Arten der Bürsten, auch Borstwische und Kehrwische. Vor einigen Jahren gab man einem gewissen Printzen in einem gewissen Lande den Anschlag, eine besondere Revenue durch das Monopolium des Handels mit denen Schweins-Borsten zu erlangen. Weil es aber unter die ausschweiffenden Mittel, Cammer-Revenues zu machen, deren Erfindung so wenig schwer als ihren Erfindern rühmlich ist, gehörete, so wurde solches gar bald wieder aufgehoben.

Börst-Schilff, ist eine Art eines sehr schädlichen Schilffes, welches in Wäldern und Wasen auf sumpfigten Plätzen manchmahl wächset, und der äusserlichen Gestalt nach, wie eine Hohl-Klinge dreyeckigt ist, auch, wenn man ein Blat von einander reisset, einen staubigten Rauch von sich giebet. Wenn ein Stücke Rind-Vieh dergleichen Schilff frißt, so treibt es solchem den Leib auf, daß es, weilen man nicht so geschwinde helffen kan, zerbörsten und crepiren muß.

Borstwisch, ist ein aus Borsten bestehend nützlich Instrument in einer Haushaltung, womit so wohl die Wände und Decken von den Spinne-Weben und anderen daran hangendem Unrath zu reinigen, als auch der Staub von den ausgestellten Mobilien gar bequem abgekehret werden kan. Man hat von diesen insonderheit zweyerley Arten, nemlich kleine und lange, die man in der Wirtschafft brauchet.

Borten, ist ein hohl in einander geflochtenes Gewebe von Zwirn, Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen, welches ein- oder zweyfarbig, schmal oder breit, am Rande scharff ausgebogen oder gezäcket, und bekommet nach Beschaffenheit der Sorte und Gattung allerley Beynahmen, als Sammet-Spiegel-Schlangen-Büschel-Pfennig-Borten u. a. m.

Bottel-Bier oder Bouteillen-Bier, ist eine Art gut verjohrnes Weiß-Biers, wenn selbiges auf steinerne Flaschen oder gläserne Bouteillen gezogen, und ihm ein angenehmer Würtz-Geschmack gemachet werden. Es bestehen aber die hierzu gebräuchlichen Ingredientien in folgenden, als in länglicht geschnittenen Citronen-Schalen, klein geschnittenem Caneel oder Zimmet, Würtznelcken, einigen Cardemomen, und auch wohl etlichen Rosinen. Man thut in iede Bouteille nur etwas weniges von jeder Sorte, verwahret selbige sodenn sehr genau vor der Lufft und Wärme, muß sich aber bey dem Aufmachen wohl versehen, daß es nicht einem in das Gesicht oder auf die Kleider spritze.

Bottich, Boding, Bodding, Poding, ist ein grosses, von starcken eichenen Dauben zusammengesetztes, und mit starcken eisern- oder höltzernen Reiffen gebundenes rundes Gefässe, welches am Boden weiter, als oben, und nach Bedürffniß grösser oder kleiner ist, auch seinen Beynahmen davon bekommt, worzu es gebraucht wird, dahero hat man Bier-Bottich, Gähr-Bottich, Mösch-Bottich, Stell-Bottich; deren Erklärung unter Bierbrauen gesucht werden kan.

Böttcher-Gefäß, hierunter wird verstanden alle diejenige Hausgeräthschafft von Holtz, welche aus Dauben, Böden und Reiffen zusammen gesetzet ist, und zu vielerley Gebrauch nützet. Es bestehet aber dasselbe allermeist in groß und kleinen Wannen, Fässern, Kannen, Gelten u. s. f. die nach ihrem Gebrauch wiederum verschiedene Benennungen bekommen, davon in Abhandlung dieser Stücke iedes Orts die gewöhnliche Erklärung zu finden.

Böttcher-Holtz, so die Böttcher, (Büttner oder Faßbinder) so wohl zu Reiffen als zu den Dauben und Böden derer Böttcher-Gefässe brauchen, und soll des Aus- oder Abholtzung eines Gehaues, vor Schlagung der Scheite ausgezogen, und darzu kein Eißklüfftig- faulfleckig- oder knotiges, und von starcken Aesten unreines Holtz, auch von keinem verdorrten Stamm oder Windbruch genommen werden. Siehe ferner Reiff.

Bottichs-Hefen, siehe Hefen.

Bottichs-Reiffen, siehe Reiff.

Böxen oder Büchsen, nennet man diejenigen von Eisen-Blech meist 6 Zoll breite und wohlzusammen geschweißte Rincken, die an den Enden etwas scharff, in der Mitte aber starck und mit einem Ansatz versehen seyn müssen. Sie werden gebrauchet bey denen holtzernen Röhren zu Wasserleitungen, da man selbige vor die gebohrte Oeffnung schlägt, und alsdenn der andern Röhre ihre Oeffnung an das aussenstehende Theil dieser Boxen eben-

ebenfalls anlöffet, auf welche Art immer eine Röhre an die andere, und Mündung auf Mündung gebunden werden kan.

Boxen oder Büchsen, sind eiserne runde ohngefehr drey Finger breite, aber nicht völlig zusammen geschweifte Bleche, welche hinten und vorn in die Rade-Naben gestecket werden, daß sich solche auf den Achsen-Blechen nicht auslauffen.

Bouillon, ist eine aus gewissen Sachen ausgekochte kräfftige Brühe oder Suppe, welche an die Essen gegossen wird, um sie desto wohlschmeckender zu machen. Sie wird auf mancherley, sonderlich aber folgende Art zubereitet: Man nimmt ein gutes Stücke Rindfleisch, und ein paar Marcks-Knochen, oder auch alte Hüner, Kalbfleisch und dergleichen, wäschet dieses alles auf das reineste aus, setzet es, nachdem es genugsam gesaltzen, mit Wasser zum Feuer, und lässet es mit ganzer Würtze, als Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Schalen, zusammen kochen, darbey es denn sauber abgeschaumet, und die Brühe endlich davon klar zu oben gedachtem Gebrauch genommen und abgegossen wird, wodurch eben die Bouillon sich von der Coulis unterscheidet, weil zu dem letzten das Fleisch in der Brühe zerrühret, und durch ein Haar-Tuch gestrichen werden muß.

Bouquet, nennet man einen von Blumen förmlich zusammen gebundenen Strauß, welchen man in der Hand zu tragen, oder wie das Frauenzimmer an die Brust zu stecken pfleget. Dieses ist auch gewohnet dergleichen auf die eine Seite des Kopffes zu stecken, und vielmahlen an stat der natürlichen Blumen andere von Seide und Schmeltzwerck nachgemachte zu gebrauchen.

Bouteille, heisset eine iede gläserne oder steinerne Flasche, die unten einen weiten Bauch hat, der sich oben her nach einem engen Halse zu einziehet, und siehet man deren zu mancherley Gebrauch unterschiedene Arten, die theils mit Füssen und oben durch einen Deckel verschlossen werden können, wiewohl selbige alsdenn auch immer andere Nahmen bekommen. Am allermeisten werden unter dieser Benennung verstanden die nach unterschiedener Farbe gemachte gläserne enghälsige Flaschen, darauf man Wein, abgezogene Wasser und andere flüssige Materie zu füllen pfleget, um solche in der Haushaltung zu nöthigem Gebrauch aufzubehalten.

Bouteel-Bier, siehe Bottel-Bier.

Brach-Acker, siehe Brachen.

Brach Distel, siehe Mannstreu.

Brache, (die) darunter werden nicht nur alle brach-liegende Felder oder Brach-Aecker, sondern auch die Zeit und Arbeit des Brachens, selbsten verstanden, also: wenn gebrachet, oder die Brache (nemlich das Brachfeld) umgerissen worden, so sagt man: Die Brache ist geschehen.

Brachen wird diejenige Arbeit genennet, wenn man den Acker, so vorhergehenden Sommer Gersten und Haber getragen, und nachmahls bis um Walburgis oder gegen Johannis folgenden Jahres geruhet, das ist, unbesäet liegen geblieben, (als welche Zeit über man solchen Brach-Acker zur Vieh-Hütung gebrauchet) wiederum das erste mahl mit dem Pflug umreisset, davon er Brach-Acker heisset. Es geschiehet aber diese Arbeit darum, weil das Winter-Getraide, als Rüben, Weitzen, Korn ꝛc. zärtere und bessere Eigenschafften hat, als das Sommer-Getraide, dahero es auch einen mildern, öffters geackerten und besser, als zur Sommer-Saat zugerichteten Acker haben will. Ingleichen dienet es auch, daß die Quecken in dem Erdreich zerrissen werden, auch der Rasen sich wohl erliegen, und die Erndte-Zeit über faulen konne, nicht weniger, daß die Lufft den Acker von aller zähen Feuchtigkeit reinige, denselben austrockne, und fein mürbe mache, damit er sich hernach desto besser arbeiten lasse. Man nimmt das Brachen um Walburgis, oder zu Anfang des Brach-Monats vor, wenn die Winter-Feuchte völlig aus dem Felde ist, bald nach einem Regen, und im letzten Viertel des Mondes, da der Acker nicht so balde wieder beraset. Man hat sich auch mit dieser Arbeit, welche eine von den schwersten und kützlichsten ist, sehr wohl in Acht zu nehmen, daß man, sonderlich in schweren, guten und harten Feldern, nicht allzugrosse Stücke oder Schollen breche, in wilden und bösen, oder zähen und nassem Erdreich die Schaar nicht zu tieff führe, (denn sonst bleibet der Acker gantz) noch in nassen Jahren zu zeitlich brache, weil das Feld sonsten durch einander schwimmet, und wiederum bald beraset und queckicht wird. Uiberhaupt ist davon zu mercken, daß, wenn die Brache recht geschiehet, so folgen darauf gute Jahr-Arten, und wird diese insgemein vor halbe Düngung gehalten.

Brach-Feld, wird dasjenige Feld genennet, welches aus Brach-Acker oder Brach-Felde bestehet. Siehe Arten und Brachen.

Brach-Monat, siehe Junius.

Brachsmen, Brächsen, Brasem, Brassen, Prachsen, Prassen, sind Fische, die fast den Karpffen gleich kommen, aber breiter und flacher sind, auch grössere Schuppen haben, iedoch bey weitem nicht so wohlgeschmack sind, als dieselben. Sie haben kleine Köpfe und vier Floß-Federn, (nemlich zwey an den Ohren, und zwey mitten am Bauche,) und halten sich gerne in langsam fliessenden Strömen und grossen Land-Seen auf, leben vom Mergel und leimigter Erden im Grunde, wie auch von denen Kräutern, die in flachen oder seichten Orten wachsen. Man fänget sie so wohl im Sommer, da sie etwas magerer, als im Winter unterm Eiß, da sie am fettesten; ihre Laich-Zeit aber ist im April.

Brach-Vögel, dieser sind dreyerley Arten: 1) Die sogenannten Keil-Haken und Fasten-Schlier, ein Vogel an Grösse, wie

eine verkielte Truthenne, und von Farbe als ein Trappe, mit langen Füssen, dahero sie sehr schnell lauffen, und in gewisser Zeit sich auch wiederum zu drücken und zu verbergen wissen. Sie haben auch einen Schnabel und Kopf, nach Proportion, in der Form wie ein Trappe; sind ungemein geschwinde im Flug, und pflegen helle zu pfeiffen. Sie ziehen Herbst- und Frühlings Zeiten, brüten aber selten allhier zu Lande; doch hat man dieselben wohl ehe auf Brach-Aeckern, und in Stein-Rissen gefunden, da sie zwey Junge auf eine Brut gehabt. Ihre Nahrung ist Gewürme, sonderlich Regen-Würmer, und sind nicht anders, als durchs Schiessen zu bekommen. 2) Die andere Art wird Saat-Hüner genennet, welche so groß, als eine Taube, und von schönen bunt farbigen, und sprencklichen grünschilderigen Federn sind, und zu Herbst-Zeiten gerne auf den Saat-Feldern zu seyn pflegen. Sie ziehen in Menge, wie die Kibitze. Weilen ihre Brut nicht hier zu Lande geschiehet, so kan man auch nicht wissen, wie viel sie Junge ausbringen. 3) Die dritte Art aber, welche die kleineste unter diesen dreyen ist, und schöne bunte Federn, iedoch am Bauch etwas weissere, als die Saat-Hüner hat, nennet man Ditzgen. Sie halten sich gleichfalls auf denen Saat-Feldern auf, und ziehen zu gleicher Zeit, wie die ersten beyden, brüten auch, wie jene, nicht hier zu Lande. Weil sie meistens in freyem Felde liegen, und sehr schlau sind, so kan man sie nicht anderst, als mit Schiessen, wiewohl schwer bekommen.

Bräbnen, wird von den Sauen, Fähr-Müttern oder Mutter-Schweinen gesagt, wenn sie sich nach dem Eber oder Hacksch sehnen, und zukommen wollen.

Brärlinge, Brödlinge, sind eine Art Erdschwämme, einer braun- oder fast Ziegelröthlichen Farbe, welche gerne in Wäldern wachsen, haben einen süssen Milch-Geschmack, und, wenn sie reine gemacht, entweder in Butter gebraten, oder sauer mit Essig, oder auch mit Milch-Rahm zugerichtet werden.

Bräune, ist eine Kranckheit, welche unter denen Schweinen sehr gemein ist, da in dem Halse eines Schweines sich das Zäpfflein entzündet, wodurch die Lufft-Röhre versperret wird, daß es endlich ersticken muß. Das Merckzeichen, wodurch man diesen Zufall erkennen kan, ist, wenn einem Schweine die Zunge geschwillt, und braun, blau oder schwartz wird. Solchem Uibel nun muß bald anfangs mit Schlagung einer Ader unter der Zungen begegnet, und darauf dem Schweine das Maul mit unter einander gemischtem Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben werden; man kan es auch über Burtzel-Kraut und Haus-Wurtzel, oder über Mauer Pfeffer trinken lassen. Wenn ein Pferd die Bräune hat, darf man nur 4 Loth langen Pfeffer, 3 Loth Album Græcum oder weissen Hunds-Koth, und für einen Pfenning Alaun wohl durch einander stossen, und Honig darunter mischen, hiernächst dem Pferde die Zunge schaben, bis sie schier blutet; und darauf dieselbe mit einem rothen oder blauen wollenen Tuche abwischen, und dagegen obiges Pulver mit dem Honig darauf schmieren, so wird es bald besser werden.

Brahne, wird ein mit Laub-Holtz bewachsener Holtz- Feld- oder Wiesen-Rand genennet.

Bram-Capern, siehe Capern.

Brand, wird gemeiniglich derjenige schädliche Zufall genennet, welcher einige Gewächse, aus übler Disposition des Nahrungs-Saffts, zu betreffen pfleget, und demnach ist derselbe eines Theils eine Baum-Kranckheit, welche den Stamm inwendig um das Marck herum schwartz und anbrüchig machet, von aussen aber die Rinde am Holtze verzehret, daß sie von unten bis oben gantz schwartz aussiehet, auch der Baum im Gipffel gelb und welck wird. Es entstehet aber derselbe aus dreyerley Haupt-Ursachen: 1) Wegen überflüßiger Feuchtigkeit des Baumes, welche in Entzündung des Saffts zwischen Holtz und Rinde erstücket, sodenn die Rinde erhebt, dürre und brandig machet. 2) Wenn der Baum beym Versetzen entweder aus Unbedachtsamkeit, oder aus Unverstand anders gesetzet wird, als er vorhero gestanden, nemlich, wenn die Morgen-Seite nicht wieder gegen Morgen, sondern etwan gegen Mittag oder gegen Abend, oder gegen Mitternacht zu stehen kommt. Und 3) wenn ein Baum mit einem Brot-Messer geschnitten oder gepfropfet wird. Diesem Uibel nun abzuhelffen, soll man, wenn der Brand aus der ersten Haupt-Ursache herrühret, einen solchen Baum bey Zeiten schröpffen, und dem Safft solcher Gestalt Lufft machen, damit die böse Feuchtigkeit heraus dringen könne; welches am besten im April und May, auch wohl noch im Junio und Julio zu geschehen pfleget, des Abends bey vollem Mond-Schein, zwischen der Abend- und Mitternacht-Seiten mittelst eines subtilen Pfropff-Messers, womit man, nachdem der Baum groß ist, zween oder vier von den Aesten bis auf die Erden gehende, und gleich neben einander stehende Risse machet, iedoch daß man nicht tieffer, als die äusserste Rinde ist, mit dem Messer komme; und also das Holtz nicht mit angreiffe. Wenn der Brand aus der andern Haupt Ursache entstehet, und man gleichwohl die Bäume nicht erst gerne wieder ausnehmen will, so darf man nur Haber-Spreu, Leimen, Küh-Koth und Asche unter einander mengen, und die Seite, so vorhin gegen Norden gestanden, nun aber gegen Mittag sich kehret, etliche Jahr sowohl im Winter, als im Sommer darmit dicke bestreichen; zuweilen, wenn es im Sommer kühle Tage giebt, solches davon nehmen, und der Rinde frische Lufft zukommen lassen: Wenn es aber wieder heiß wird, die entblößte Stätte auch wieder beschmieren, so wird der Baum allgemach der Lufft und Sonne gewohnet werden, und sich wieder erhärten. Kommt aber der Brand aus der dritten Ursache her, so bedient

man

man sich ebenfalls des Schröpffens; hätte aber der Brand bereits den Stamm angegriffen, so muß man das schwarze und verbrannte bis auf das frische Holtz behend ausschneiden, und sodenn mit einer guten Brand-Salbe verschmieren; man kan auch allenfalls, wenn etwan der allzudürre oder aar zu trockene Erdboden daran schuldig seyn sollte, das böse Erdreich um den Baum ausgraben, und fruchtbares an dessen Stelle schütten, den Baum unten an denen Wurtzeln etliche mahl mit Menschen-Harn begiessen, und Reben-Asche um die Wurtzel legen, dabey aber auch des Schröpffens nicht vergessen. Die Brand-Salbe, davon oben Meldung geschehen, wird auf folgende Weise zugerichtet: Nemlich man nimmt ein halb Pfund Baumöl, zwey Loth Wachs, und so viel Hartz und Schmeer, lässet solches unter einander sieden; und wenn man den Baum von dem Brande wohl gesäubert, auch ein- oder zweymahl mit Spülwasser sauber abgewaschen, so kan er mit dieser Salbe nachgehends geschmieret werden.

Brand oder Brenner, in dem Getraide aber, als Gerste, Haber, und sonderlich im Weitzen, den er am gewöhnlichsten betrifft, bestehet darinnen, daß die Körner in den Aehren schwartz wie Kohlen, und nach und nach immer weicher werden, so, daß sie sich mit den Fingern zu einem rechten Mehl-Staub zerdrucken lassen, bis sie auch endlich in solchem gedachten Staube von selbst verfliegen. Christian Wolff in der Entdeckung der wahren Ursache von der wunderbaren Vermehrung des Getraides hält Cap. 4. §. 19 gäntzlich davor, daß der Brand nichts anders als eine Mißgeburt wäre denn er habe an allen brandigen Körnern einerley Figur gefunden, welche von der Figur der guten Körner gantz mercklich unterschieden, und sey durch das Fern-Glas klar abzunehmen, daß das brandige Korn sich gegen die Spitze oben in drey Theile theile, nicht anders, als wenn drey Körner in eines gewachsen wären; er lässet aber annoch unausgemacht, woher es komme, daß die Natur in dem Getraide dergleichen Mißgeburten hervorbringe, und zeiget im übrigen, warum diese ungestalte Körner mit den andern guten nicht gleichen Wachsthum haben können, weil nemlich allhier der Safft, der gewöhnlich in allen Pflantzen sich herum beweget, durch diese ungestalte Figur in seiner Bewegung gehindert werde, und indem er stehen bleibet, allda verderben müsse, wie alle andere flüßige Materien, wenn sie stille stehen. Doch dadurch erkennen wir zwar etwas, nicht aber alles. Denn es ist uns sonderlich daran gelegen, da die Ursache der Verstockung der Säffte diese Mißgeburt der Natur oder der verderbte Bau der Körner ist, auch zu wissen: woher dieser entstehe, wenn wir uns in der Wirtschafft gegen dieses Uibel versehen wollen? In denen Leipziger Sammlungen œconomischer Sachen, wird p. 113. sq. sonderlich §. 11. des II Stücks, wahrscheinlich behauptet, daß diese Mißgeburt aus einer verwarten, nicht aber gäntzlich verdorbenen Signatur des Saamens (denn dieser letzte ist ein gantz todter Saame) entstehe, diese Verwirrung aber theils im Acker, wenn das Wetter und Säen nicht recht in acht genommen wird, theils ausser dem Acker in dem Saamen durch mancherley Ursachen erfolge. Es wird aber sonderlich §. 13. 14. als eine allgemeine Ursache alles Verderbens des Weitzens, und sonderlich dieser Verwirrung der Signatur angegeben, daraus diese Mißgeburt, in solcher aber durch die Stockung des Saffts, endlich der Brand hergeleitet. Ja aus diesem Grunde werden auch Præservativ- und Curativ-Mittel gegen diese Kranckheit gezeiget. Zu denen ersten gehören, daß das Getraide auf dem Acker fein abtrockne, nicht naß eingebantzet, das Saamen-Korn trocken auf den Boden gebracht, daselbst dünne aufgeschüttet, ferner trocken und kalt, endlich zwar dicke auf Hauffen geschüttet, dabey aber offt umgestochen, auch ein jähriger alter wohl abgetrockneter Saame in die Erde gebracht werden müsse. Wenn man aber befürchtet, daß eine Disposition zur Fäulniß der Hülse und der darauf in der Erde erfolgten Verwirrung der Signatur schon im Saamen aus der Vernachläßigung iezt gemeldter Dinge vorhanden sey; so wird zum andern angerathen, etwas zu brauchen, welches diese Disposition corrigiret, und also die Fäulniß zu verhindern und zu heben geschickt ist, so dennoch, wann die Disposition schon sehr weit eingedrungen, und das Mehl in der Hülse selbst angegangen seyn solte, nicht viel helffen würde. Dazu nun schlägt man vor das reine Aus- und Abwaschen des Saamens: Man soll ferner Birn-Baum-Asche, darzu man etwas Saltz thut, mit Wasser vermischen, und auf den Saamen, ehe man ihn säet, sprengen: Ja die Asche überhaupt wird unter den Saamen 2. Tage vor dem Säen gemenget und mit gesäet. Ferner, dienet auch den Saamen zu kälchen, womit man so verfähret: Man schüttet den Saamen auf der Tenne in einen Hauffen, feuchtet ihn mit Mistpfützе, wann der Acker mager, sonst aber mit blossem Wasser, starck an, streuet eine Portion lebendigen Kalch, Holtz-Reben-Asche, und so viel Hände voll Saltz, als es Scheffel sind, oben drauf, stürtzt den Hauffen vielmahl um, wiederholt das Anfeuchten etliche Tage über den 2ten Tag so lange, bis der Weitzen nicht mehr trocken werden will, und läßt ihn also wohl 8 Tage in dieser Beitze liegen. Hierauf wird er wohl getrocknet und in die Erde gebracht. Es wird hiernächst ferner von andern in denen Wirtschaffts-Büchern befindlichen Ursachen und vorgeschlagenen Mitteln daselbst weiter gehandelt. Denn in denenselben giebt man gemeiniglich den Brand zweyerley Sachen Schuld, entweder einem schädlichen Thau und Dampff, der unvermerckt bey stillen Tagen und Nächten auf die Saat, das Gras und Gewächse falle, und durch die etwa schnell darauf erfolgte starcke Sonnen-Hitze das Korn eben also verbrennet würde; oder man schreibet die Ursache dem verdorbenen Saamen selb-

sten zu, welcher Saame wiederum theils auſſer der Erde durch einen und andern Zufall verwahrloſet werden könte, theils aber erſt in der Erde verderbet werde; und dahero findet man auch an dieſen Orten folgende Mittel wider den Brand, die durch die Erfahrung beſtätiget ſeyn ſollen. Welche demnach die Verderbniß des Saamens durch eigene Unreinigkeit vor die Urſache des Brandes halten, verlangen, daß der Saame den Tag vorhero, ehe man ihn ſäet, auf das reineſte in Fluß-Waſſer gewaſchen werde, die Säcke, darein er geſacket, ſollen gleichfalls reine und kein Mehl darinnen hangend geblieben ſeyn, ja das Säe-Tuch müſſe ebener maſſen vorhero rein ausgewaſchen werden. Diejenigen hergegen, welche vermuthlich davor halten, daß der Saame von etwas in der Erde verderbet werde, geben folgendes Mittel vor ſehr gut an: Sie ſieben unter den Saamen zwey Tage vorhero, ehe ſie ihn ſäen, Aſche, und werfen ihn alſo mit der Aſche in den Acker: Noch andere aber halten vor das beſte und ſicherſte Mittel wider den Brand, daß man altjährigen Weitzen zu dem Saamen nehme. Wenn in den Weinbergen der Brenner oder Brand in die Weinſtöcke trifft, ſo pflegen die Blätter davon roth und dürre zu werden, daß man ſie reiben kan, die Trauben zu verhärten und einzuſchrumpffen, das Holtz aber nach und nach bis auf den Grund zu verfaulen, alſo, daß keine Reben, welche vom Brande recht getroffen worden, zum Sencken dienen; es pflegen aber die Wintzer, ſo bald ſie nur den Brand-Schaden mercken, Wurtzeln von wilden Kürbſen und Coloquinten zu nehmen, im Waſſer zu beitzen, und darnach mit ſolchem Waſſer die beſchädigten Reben zu begieſſen; am beſten iſt es gethan, wenn alles durch den Brand verletzte und unſaubere glatt weggeſchnitten wird.

Brand, iſt ein gewiſſes Kennzeichen, ſo in berühmten und vornehmen Stutterey en denen Füllen an einen von den hintern Bügen gemacht, und entweder mit einem heiſſen Eiſen gebrennet, oder aber mit Scheide-Waſſer, oder einer andern ſcharffen Materie geätzet wird, damit man daran erkennen könne, in welchem Geſtüte ſie gefallen und erzogen worden. Die Zeit, wenn der Brand ſoll gemacht werden, iſt am beſten im dritten Jahr, damit ein Pferd noch ein Jahr darauf auf der Weide gehe. Daß der Brand von dem kühlen Morgen- und Abend-Thau deſto lieber und ſchöner heile; mag man ſie alſo gleich zuvor zeichnen, ehe man ſie will auf die Weide laſſen. So bald das heiſſe Eiſen den Brand gethan hat, muß man den Schaden mit reinem Baumöl wohl ſalben, welches der Brand, wenn er noch warm iſt, fein annimmet, und nicht weiter um ſich friſſet; es ſchälet ſich auch die Haut deſto eher von dem Fleiſche, und fällt ſelbſt davon ab, (denn mit den Händen ſoll man ſie nicht herab reiſſen) es bleibet auch das Fleiſch gar ſchön rein und friſch, und wächſet eine andere Haut, ſo keine Haare wieder träget, an die ſtat. Einen Brand ohne Feuer zu machen, und das Zeichen nur einzuätzen, geſchichet alſo: Erſtlich machet man das Zeichen mit Kreide auf einen hölzernen Teller, oder ſonſt glattem Holtze, daß die Kreide ziemlich dicke daran ſey, drucket hernach dem Pferde auf dem Ort, wo das Zeichen hinkommen ſoll, ſo wird ſich die Kreide anlegen; wäre es aber ein Schimmel, müſte das Zeichen mit ſchwartzer Farbe auf das Bret oder Teller gemachet werden: Wenn das Zeichen kenntlich iſt, ſo nimmt man ein ſcharffes Scheerlein, ſchneidet die Haare, darauf das Zeichen iſt, ſubtil heraus, und ſtreichet mit einer Feder etwas von Scheide-Waſſer darauf, ſo gehen die Haare aus, und ſiehet einem Brand gleich. Oder: auf die Art, wie in dem Oldenburgiſchen die Pferde gezeichnet werden: Erſtlich wird weiſſer Vitriol und Alaun, iedes ein Pfund, des reineſten Salpeters ein halb Pfund auf heiſſen Sand geſetzet, und durch das Balneum Mariæ deſtilliret. Wenn man nun dem Roß ein Zeichen brennen will, muß man es, ſo groß der Brand ſeyn ſoll, mit einem Scheermeſſer wegſcheeren; wenn nun der vorhero mit einer Kreide beſchehenen Zeichnung nach, das Haar weggeſcheren, tunckt man hernach einen Penſel in oben gedachte überzogene Materie, und fähret der Zeichnung nach, ſo wird das Zeichen ſchön und wohl ſichtig werden, auch kein Haar mehr an ſelbigem Orte wachſen.

Brand, iſt zum andern eine nöthige Cur, ſo mit einem Pferde vorgenommen wird, wenn man demſelben etwan den Spalt, Uiberbein, Gallen, oder einen andern Schaden brennen muß. Dieſes ſoll im abnehmenden Monden, und auch wenn der Tag abzunehmen beginnet, geſchehen, ſo bald der Brand einem Pferde gegeben, Leimen mit Eſſig anfeuchten und dem Pferd ober- und unterhalb des Brands überſchlagen, ſo treibt es die Hitze vom Schaden. Man ſoll auch das Pferd um den Brand neun Tage lang, teden Tags einmahl mit Schweinen-Fett ſchmieren, ſo erhebt ſich der Brand und löſet ſich von der Haut, auch alle Tage friſchen Leimen um den Brand ſchlagen, und das Pferd in kein Waſſer geben laſſen, oder ſonſt netzen; aber am zehenden Tage muß der Leimen abgewaſchen, und das Pferd ganz gemach in ein Waſſer geritten werden. So bald der Brand und übriger Unrath heraus iſt, ſo nimmt man ungelöſchten Kalch, ſiebet denſelben rein, und wirfft ihn in die Wunde, als welches das wilde Fleiſch verhütet und heilet. Wird ein Roß ohngefehr gebrannt, ſo nimm ein Maaß Honig, Wachs, Grünſpan, Terpentin und Zucker, iedes drey Loth, und ein wenig Eßig, laß es wohl unter einander ſieden, doch daß es nicht überlauffe, ſo haſt du eine gute Brand-Salbe, damit ſchmiere den Brand. Eine andere gute Brand-Salbe iſt auch dieſe: Nimm eine oder zwo Hände voll friſchen Schaaf-Miſt, röſte ſolchen in einem Pfunde ungeſaltzener Butter, geuß es beedes zuſammen auf ein friſch Waſſer und drucks durch ein Tuch, und ſchmiere denn dem Roß den Brand damit. Der

Kalte Brand an den Pferden iſt ein gefährlicher und tödtlicher Zuſtand, wenn er einmahl überhand genommen, dahero man dieſem Uibel

bel in Zeiten vorbauen soll: Wolte demnach zu einer gefährlichen Wunde Geschwulst kommen und der kalte Brand dazu schlagen, so muß der Schaden erst mit warmem Eßig rein gewaschen und mit Ziegel-Oel geschmieret werden. Hernach nimmt man ohngefehr vor einen Groschen weissen Bolus, Rosen-Oel vor zwey Groschen, und Gold-Glette vor einen Groschen, ingleichen das Weisse von drey Eyern, machet aus diesen allen eine Salbe und schmieret den Schaden damit. Wolte dieses nicht gleich anschlagen; so nimmt man eine Hand voll frischen Leimen, ein Glas voll Eßig, eines voll Brantwein, um einen Groschen Silber-Glette und das Weisse von drey Eyern, schmieret die Salbe davon des Tages drey mahl auf den Schaden und giebt zugleich dem Pferde die Schwartz-Wurtz mit in dem Futter. Wenn der Brand zu einem Schaden schlägt, so nimm Tauben-Koth, brenn es aus in einem Kolben, und thue dasselbige Wasser in den Schaden, es löscht den Brand in einer Stunde, und ist keine bessere Löschung. Oder: Nimm ungelöschten Kalch, thue solchen in einen Topff, giesse Wasser darauf, rühre es wohl durch einander, darnach lasse es eine Weile stehen, bis es lauter wird, geuß das obere Wasser davon, und wieder ander frisch Wasser daran, rühre es wieder um, so wird es eine Milch, netze ein Tüchlein darein, und schlage es über den Brand, es hilfft. Oder: Nimm Hollunder-Blätter, zerstosse sie, drucke den Safft heraus, temperire solchen mit Wein-Eßig, und lege ihn auf den Brand: Oder auch ein wenig Milch in eine Laugе gethan, und ein damit genetztes Tüchlein übergeschlagen, ist ebenfalls eine gute Brand-Löschung.

Brand an den Menschen entstehet, 1) wenn man sich mit Feuer oder siedendem Wasser und dergleichen also verbrennet, daß davon grosse Blasen auflauffen, die offt sehr in das Fleisch einfressen und einen häßlichen Brand-Schaden zurück lassen. Bey diesem Zufall muß man alsobald bedacht seyn, die Hitze auszuziehen, und ist das allerbeste Mittel, wenn man den verbrannten Ort nahe gegen das Feuer hält, und immerzu Saltz darüber streuet, ob es gleich empfindlich schmertzet; Hierauf macht man einen Umschlag von gekochter klauer Stärcke, oder: von guter Ziegen-Milch samt dem Rahm, ungelöschten Kalch und Honig; oder man streiche nur blossen Tischer-Firniß darüber. Bey allen diesen aber nimmt man sich in acht, daß die aufgelauffenen Blasen nicht gleich und so zeitlich zerrissen werden, weil dieses den Schaden ärger machet. Es ereignet sich nächst diesen auch ein Brand, wenn 2) durch eine heftige innerliche Entzündung an einem Theil des menschlichen Cörpers, das Blut und der Nahrungs-Safft dergestalt ausgetrocknet wird, daß dieser Ort und die daran liegende Theile immer nach und nach unempfindlicher werden, und endlich gantz absterben, welches man den kalten Brand nennet. Diesem Uibel in der Zeit vorzukommen, machet man aller drey Stunden einen Umschlag von starckem Wein-Eßig, Campffer und frischem Küh-Mist; Solte aber dieses oder andere Artzney-Mittel nicht balde anschlagen, muß durch Abnehmung des Gliedes dem daher zu besorgenden Tode des Menschen vorgekommen werden.

Brand in Waldern, entstehet entweder in grosser anhaltender Dürre und Sommer-Hitze, da ohne diß das von schwefelichter und hartzigter Fettigkeit zur Hitze und innerlichem Feuer bereits inclinirende Tangel-Holtz leichte zur Flamme ausschlägt; oder wenn durch Unvorsichtigkeit der Köhler, Aescherer und Holtzhauer, so nachläßig mit dem Meulerbrennen, Aeschern oder Tobackschmauchen umgehen, oder wohl gar aus Bosheit und Leichtfertigkeit gottloser Leute Feuer in die Gehöltze gebracht wird, da es das dürre Moos, Gras, Reisig, und dergleichen Feuer-fangende Sachen ereyfet, also überhand nimmt, daß grosse Reyeren, und wohl offt auf etliche Meilen im Umfang ruiniret werden. Es giebet in solchen Bränden ein grausames Geräusche und Brausen, sonderlich bey dem Fichten- und Tannen-Holtze, wann der grüne Tangel durch die Gewalt des Feuers in Brand kommt, und sind solche ausgebrannte Räume mit Schrecken anzusehen, wenn alles bis auf den Grund kahl abgebrannt, ja Holtz, Rasen und Wurtzeln zu Asche worden. Am meisten ist zu bedauern, daß auf solchen Brand-Räumen und Gegenden in vielen Jahren kein Holtz wieder aufleugt, und der Erdboden so durchbrennet worden, daß er es in viertzig, funfftzig und mehr Jahren nicht überwinden kan; Und obgleich vermittelst der Asche etwas Gras wächset, so kan doch der Baum-Saame keine solche Schärffe und Lauge von der Asche vertragen, und also auch nicht aufgehen, sondern es wird derselbe davon gäntzlich zerfressen. Wo nun ein solcher Brand in Wäldern entsteht, da werden die Angrentzenden durch Glocken-Schlag aufgefordert, und gantze Dorffschafften und Aemter aufgeboten, Rettung zu thun, da wird das Feuer mit Wasser gelöschet, oder mit grossen Tannen- und Fichten-Aesten ausgeschlagen, oder welches das sicherste, Gräben gegen das Feuer aufgeworffen und gezogen, das Moos und Rasen oben abgeräumet, das im Wege liegende dürre Reißig und Holtz weggeschaffet, damit das Feuer nicht darinne fortlauffe, sondern sich aufhalten müsse, iedoch brennet es, wo holtzigt und torfficht Erdreich ist, unter der Erden, und in Wurtzeln immerforthin. So hilfft auch bey grossen Bränden das Graben-Aufwerffen nicht: Denn wenn dergleichen Tangel-Holtzer in der Nähe stehen, so fliegt die Lohe über die Gräben, ergreiffet die Aeste des Holtzes, so auf der andern Seite sind, und gehet also ungehindert fort. Dahero man alle Behutsamkeit und Vorsicht gebrauchen, und absonderlich bey dürren Jahrs-Zeiten ein wachsames Auge auf die Holtzer haben, auch denen Zimmerleuten, Holtzhauern, Schäfern und Hirten, so darinnen zu arbeiten oder das Vieh zu hüten haben, das Tobackschmauchen im Holtze, bey empfindlicher Strafe verbieten solle, damit dergleichen Unglück nicht entstehen möge.

Brand und Feuer ist endlich das grosse Unglück, welches theils aus Bosheit, theils aus Verwahrlosung und Unvorsichtigkeit, theils durchs Wetter, Dörffer und Städte betrifft, und die Häuser und Güter jämmerlich verzehret, sehr arme Leute macht, und daher durch gute Land- und Stadt-Feuer-Policey-Ordnungen, Gesetze und Anstalten, theils vorhero verhütet, theils dabey und darnach vermindert werden kan und soll. Zu dem letzten gehören auch die Brand-Cassen und dergleichen. Siehe Feuer, ingleichen die Leipziger Sammlungen von œconomischen Sachen, III Stück p. 211, it. die Art. allhier Brand-Giebel, Brand-Mauer, Feuer-Leiter, Haken, Spritze ꝛc.

Brand Bock, siehe Feuer-Bock.

Brand-Fest, suche Feuer-Fest.

Brand-Flecken, werden diejenigen Oerter geheissen darauf in einem zugerichteten Erdboden kein Gewächse aufkommen will, wenn man auch den möglichsten Fleiß deshalben anwendet, dergleichen sonderlich in manchen Weinbergen anzutreffen. Es liegt aber der Fehler allermeist an dem untersten Boden, weil daselbst an solchem Flecke, wo nicht Stein-Brüche, doch sonst grob sandig Erdreich befindlich, welches keine Feuchtigkeit hält, sondern solche alle durch sich durchfallen lässet.

Brand-Fuchs, siehe Fuchs.

Brand-Giebel, sind starcke Mauren, welche die Häuser zweyer Nachbaren, und an denselben die Dach-Stüle und Sparr-Wercke von einander scheiden, und sodenn nach der Forme des Dachs sich richten. Sie werden in der Absicht aufgeführet, damit in Feuers-Gefahr sich das Feuer daran stemmen, und man um so viel eher, dasselbe zu löschen, Zeit gewinnen möge. Zu diesem Ende werden sie auch angerathen, daß, wenn ein Gebäude sehr lang und in einem Dache fortgehet, man in der Mitte desselben, oder wo sonst um diese Gegend eine Scheide-Wand befindlich, dergleichen Mauer bis unter die Dach-Ziegel aufmaure. Es müssen diese Giebel von Grunde aus fest und von dauerhafftem Zeug aufgeführet, auch, wo es nöthig, wohl verandert werden, weil sie sonst in und nach der Feuers-Noth, wegen der dabey umgehenden Leute durch das Einfallen einen noch weit grössern Schaden verursachen können

Brand-Hirsch, siehe Hirsch.

Brand-Lattich, siehe Huf-Lattich.

Brandmahlen oder Brennen, ingleichen Einbrennen, heisset auf eine Sache mit einem eisernen heißgemachten Zeichen ein Merckmahl brennen, daß man daran dieselbe erkennen möge. Also pflegt man in einer Haushaltung nicht nur allerley höltzernes Geschirr, eichene Pfähle und dergleichen, sondern auch wohl das Vieh dergestalt zu zeichnen, damit man sie vor anderen ihres gleichen desto eher unterscheiden könne, siehe oben Brand.

Brand-Mauer, ist diejenige steinerne Wand, welche sonderlich in hölzernen Gebäuden an demjenigen Orte aufgeführt wird, wo man die Feuer-Stäte hinbauen will. Es soll diese genugsame Breite und Stärcke haben, daß kein Holtzwerck von der übrigen Wand dem Feuer so nahe komme, und sich von dessen starcker Hitze durch Brennung der Steine oder sonst durch andere Zufälle entzünden könne. In grossen gantz steinernen Gebäuden werden in dieser offt mit guter Bequemlichkeit und ohne den geringsten Uibelstand in den Zimmern und Gemächern die Schläuche der Feuer-Mauren fortgeführet.

Brand-Ruthe, siehe Feuer-Bock.

Brand-State, Brand-Stellen, werden eines theils diejenigen Oerter genennet, wo vor dem ein Haus gestanden und durch das Feuer verzehret worden; Andern theils aber pflegt man auf dem Lande und an denjenigen Orten, wo wegen weitläufftiger Haushaltung, ausser dem Wohn-Hause, mehrere und verschiedene Gebäude, dergleichen Scheuren, Ställe, Schoppen u. s. f. in einem Bezirck beysammen stehen und einem Besitzer gehören, alle zusammen vor eins zu rechnen, und die Inwohner, welche dergleichen besitzen, darnach zu zählen; In diesem Verstand saget man: Dieser Ort hat so viel Brand- oder Feuer-Stäte, das ist, so viel Unterthanen, die ihr eigen Haus, Feuer und Herd haben.

Brand-Schlange, siehe Schlange.

Brand-Stein, siehe Ziegel.

Branten, nennen die Jäger des Bären Tatzen oder Füsse.

Brantewein, ist ein aus geringem umgeschlagenen verdorbenen Wein, Wein-Hefen, Bier-Hefen, Aepfeln, Birnen, Getraide, Erd-Aepfeln ꝛc. durch doppelt Feuer erzwungener und noch mit wenigem übergangenen Phlegmate vermischter Spiritus. Es wird aber hier wohlbedächtig des doppelten Feuers erwähnet, denn dasjenige, so durch das erste Feuer aus der Materie gezogen worden, und gemeiniglich der Lutter, das ist erst zu läuternder Brantewein, genennet wird, auch iedesmahl von gar unangenehmen Geschmack ist, kan nicht eher gebrauchet werden, als bis es geläutert, nemlich von dem noch vielen bey sich habenden Phlegmate, durch das andere Feuer abgesondert und übergetrieben worden. Er kan gar füglich in drey Sorten abgetheilet werden: Die erste ist der verschiedene mahl abgezogene, von dem bey sich führenden Phlegmate gereinigte, und daher so genannte *rectificirte* Spiritus Vini, dessen Gebrauch in vielen Fällen von grossem Nutzen; Seine Eigenschafft muß seyn, daß er Schieß-Pulver ohne einige andere Zuthuung anzündet, so er darauf gegossen wird. Die andere ist, so zur Artzeney gebrauchet wird, indeme man guten, offt auch reinen Korn-Brantewein mit allerley Gewürtz, Wurtzeln, Kräutern und Blumen ansetzet, und nach einer gewissen Zeit, wenn nemlich diese Stücke ihre rechte Gährung gehabt, solchen nochmahlen davon abziehet, daraus sodenn ein Stomachale, wahres Aqua vitæ, ingleichen

gleichen das äusserlich vor gut befundene Schlag-Wasser entstehet, siehe oben Aquavit. Die dritte Art ist die gemeinste und bekannteste, die vielen Menschen zu einem vielfältigen Getränke worden, und entweder in gemeinen und schlechten, der nemlich aus einer von den letzten Einganas erwähnten Materien zubereitet, und überhaupt unter dem Nahmen Korn-Brantewein passiret; oder in abgezogenen eingetheilet wird. Dieser letzte ist derjenige, der zum drittenmahl abgezogen, von dem darinnen sich noch befindenden Phlegmate gereiniget worden, und zum theil eben der, davon in der andern Classe die Rede gewesen, zum theil aber ist auch darunter der Frantz- und Rheinische Brantewein zu verstehen, ingleichen der Angelicken, Anis, Calmus, Citronen, Fenchel, Kirsch, Krausemüntz, Petersilien, Pomerantz, Sellerie, Wachholder, Zimmet ꝛc. welcher seine Benennung von dem Weine oder dem Ingredientz bekommt, davon oder darüber er abgezogen worden; wiewohl einige dieser Arten auch schlecht und gleich bey dem andern Feuer abgezogen werden, inmassen man entweder dergleichen Species alsbald in den Lutter thut, und sie mit selbigen zugleich läutert, oder es werden gedachte Species wohl geschnitten und klein gemacht in ein reines leinen Säckgen gefasst, und in den gemeinen Brantewein also gehangen.

Brantewein-Brennerey, dadurch wird so wohl die Verrichtung verstanden, da man bemühet ist, aus verschiedenen Materien den Brantewein zu machen, als auch der Ort, wo deraleichen Handthierung vorgenommen wird. Wie aber dieser am bequemsten und vortheilhafftigsten angeleget werden könne, wird sich aus diesen alsdenn am besten schliessen lassen, wenn wir zuförderst die Verrichtung, so ein guter Haus-Vater in ihrer Ordnung darbey vorzunehmen pfleget, betrachten, worinnen sie bestehen müsse vor, bey und nach dem Läutern. Vor dem Läutern erwählet und untersuchet man das Gut oder die Materie, daraus der Spiritus soll gezogen werden, welches bestehet aus Getraide, Wein, Hefen und Obst. Wenn nun dessen genug zu einem Brennen vorhanden, muß solches in ein höltzern Gefäß geschüttet, und darinnen zu einer guten Gährung gebracht werden: Denn je besser diese ist, desto mehrern Spiritus kan man aus der Sache erhalten; Hierzu gehöret denn, daß die Körner vorhero auf der Mühle geschroten, und sodenn in einem oder mehrern Kübeln folgender Gestalt angemachet werden. Man lässet nemlich einige Eimer Wasser in einer Blasen warm, aber nicht siedend machen, giesset davon in eine Wanne, und thut in selbiges gemeiniglich einen halben Scheffel Saltz, rühret es fein unter einander, und schüttet des Schrots so viel als Saltz hinein, rühret es abermahlen so, daß es nicht klümrich bleibe, sodenn giesset man noch ein paar Eimer siedendes Wasser darauf und lässet es feste zugedeckt drey bis vier Stunden stehen, da es ihm denn gut ist, sonderlich im Winter, wenn es unter der Zeit hübsch warm erhalten werden kan. Zu diesem Ende werden die Blasen, darinnen man brennet, am bequemsten an die eine Wand in der Brenn-Stube angebracht, weil sie gut und besser als ein Ofen heizen. Hierauf wird dieses durch kaltes Wasser genugsam abgekühlet, nochmahlen durcharbeitet, daß nichts klosiges darinnen bleibe, und sodenn bekommt es, wie das Bier, zur Gähre seine frische Hefen. In dieser Gähre bleibt es einen und mehr Tage stehen, bis sich solches wieder setzet. Daß der Wein und die Hefen dergleichen Gährung nicht nöthig, ist von selbst zu begreiffen darneben aber zu behalten, daß diese einen proportionirlichen Zusatz von geschrotenem Maltz bekommen; Das Obst hergegen, weil man dessen eben nicht iedesmahl in grosser Menge hat, wird mit unter die Körner gemischt; solte aber dessen so viel vorhanden seyn, wird dieses gestampffet, hierauf nimmt man ein gutes Stück Sauer-Teig und eine Schüssel voll Weitzen-Kleyen, rührt es in einem Gefäß mit ein wenig warmen Wasser wohl durch einander, giesset noch mehr warmes Wasser darzu, schüttet sodann das gestampffte Obst darein, und lässet es, wenn das Obst nicht sehr faul gewesen, drey Wochen, sonst aber nur ohngefehr vierzehen Tage stehen. Dieses eingebrachte Gut wird, nachdem es vorhero wieder wohl durch einander gerühret, in die Blase übergetragen, so daß oben bey nahe eine halbe Elle, bey Hefen aber noch mehr, in derselben leer bleibet, unter diese das Feuer gemacht, mit einem Rühr-Holtz so lange herum gerühret, bis man dieses Holtz am unteren Theile mit bloßer Hand, wegen seiner Hitze nicht angreiffen kan; Oder, so es Wein und Hefen, werden sie so lange gerühret, bis man siehet, daß es über sich steigen will; da es denn Zeit ist den Helm oder die Haube aufzusetzen, und die Blasen nebst den Röhren wohl zu verlutiren, oder zu verschmieren. So bald der Helm anfänget heiß zu werden, wird der Ofen voll Holtz gesteckt, das Ofen-Loch mit Steinen versetzt, und mit Leim verschmieret. Dieser Ofen hat oben zwey Lufft- oder Rauch-Löcher, dadurch man alsdenn das Feuer und vermittelst dessen auch das Lauffen des Phlegmatis dirigiret: denn laufft es dicke, müssen diese Löcher auch versetzet und mit Asche überstreuet werden, weil das ein Anzeichen, daß das Feuer zu starck brenne; geht es aber mählig und sachte, muß der Ofen durch die Löcher wieder gelüfftet werden, bis das Phlegma wie ein Stroh-Halm starck laufft. Dieses wird vor der Röhre, die durch das Kühl-Faß geht, in einen Recipienten, Vorlage und Gefässe gesammlet und heisset der Lutter, was aber nach dem Brand in der Blase bleibet, der Spülicht. Hat nun das Gut in Wein oder dessen Hefen bestanden, muß man in diesem Spülicht wohl acht auf den Wein-Stein geben, der sich gemeiniglich auf den Boden der Blase zu setzen pfleget, ihn heraus nehmen, wohl abwaschen und trecknen, alsdenn aber wird er mit gutem Nutzen in die Apothecken

ver-

verkaufft. Weil aber von der Blase, wenn sie groß, nicht alles herunter zu bringen, sondern noch was gutes zurück bleibt, wird solches aus dieser in eine kleinere darneben geworffen, und daselbst ferner abgetrieben. Bey dem Läutern muß zuförderst die Blase der Helm und die Röhren sehr wohl gereiniget, sonderlich aber die letzten, von innen sauber ausgeputzet werden, welches daraus zu erkennen, so das durchgegossene Wasser rein und klar heraus läufft. Alsdenn wird der Lutter mit ein wenig gebranntem Saltz, (einige hangen stat des Saltzes ein Säcklein Büchene Asche hinein, denn von beyden wird die Unreinigkeit, die im Brantewein ist, niedergeschlagen, und ihm eine helle und klare Farbe zuwege gebracht) und zuweilen auch mit einer Specie, als Anis, Feuchel ꝛc. in die Blase gethan, dieser der Helm aufgesetzet, und alles überall, wo es nöthig, verschmieret, daß kein Spiritus verfliege, das Feuer darunter gemacht, und eben so, wie oben, durch die Lufft-Löcher dirigiret. So bald es nun anfähet zu gehen, ist solches etwas trübe, und blaulicher Farbe, die es wird der Vorlaufft genennet, und so lange gesammlet, bis der Spiritus sehr hell und klar gehet. Sonst hat man hierbey hauptsächlich zu sorgen, daß das Feuer gelinde und immer einerley gehalten werde: Denn so bald dieses ein wenig zu starck, beginnet vornen zur Röhre ein Rauch heraus zu gehen, und da ist es hohe Zeit das Feuer zu dämpffen, und den Blasen-Hut gleich abzukühlen, damit nicht alles häufig heraus lauffe und anbrenne; Wie man sich denn nebst diesen auch wohl vorzusehen hat, daß man der Vorlage oder Recipienten mit keinem Licht zu nahe komme, massen der Spiritus daselbst wie Pulver leicht entzündet, und dadurch grosser Schaden verursachet werden kan. Endlich muß man darauf bedacht seyn, zu erfahren, ob genug geläutert, welches daraus abzunehmen, wenn in einem Löffel etwas aufgefangen und zur Seite, aber ja nicht nahe bey der Blase, probiret wird, ob es leichte anbrenne; wo das nicht geschiehet, ist genug geläutert. Wenn denn abgeläutert worden, schlägt man nach diesem den Brantewein in reine und saubere Gefässe, die wohl verwahret werden können, und bringt das Wasser, so nach der Läuterung in der Blase übrig, unverzüglich daraus zu dem andern Spülicht, oder schüttets gleich hinweg, damit es selbiger durch sein Fressen nicht schädlich sey. Aus diesem ist nun abzunehmen, daß zu einer bequemen und nützlichen Brantewein-Brennerey erfordert werde, 1) ein guter Raum, einige Gefässe zu stellen, das Gut darein zu bringen, zuzurichten und gähren zu lassen; 2) An die innere Wand können zwey bis drey Blasen von unterschiedener Grösse also gesetzet werden, daß, wenn sie von aussen gefeuert, sie innen zugleich die Stube warm machen, doch muß an einer Wand in diesem Fall ein oder zwey Lufft-Löcher gelassen werden, dadurch den starcken darbey entstehenden Brodem auszujagen und zugleich das benöthigte Wasser vermittelst einer Rinnen dadurch herein zu leiten. Aussen sind die Ofen-Löcher und das Kühl-Faß befindlich, da es denn eine höchst nützliche Sache, wenn dieses so angelegt seyn kan, daß beständig durch Röhr- oder anders zufliessend Wasser dasselbe immerzu angefrischet, das überlauffende aber gehörig abgeführet werden könne.

Brantwein-Spülicht, wird genennet, was nach geschehenem Aus- oder Abbrennen einer Blase Brantweins, an Schroten, Hefen und Phlegmate in derselbigen überbleibet, und zu Mästung des Rind- und Schweine-Viches, mit grossem Nutzen gebrauchet wird. Auch pflegen die Kochinnen ihr küpffernes Küchen-Geräthe gar hell und sauber damit zu machen, wenn sie selbiges daraus scheuren.

Brasilien-Holtz, ist mit seiner Rinde ein Americanisches Farbe-Holtz, von grosser Härte, und kommt über Portugall, Holl- und Engelland zu uns, dienet zur Färberey.

Brassem, siehe Brachsmen.

Brat-Bock, gehöret unter das Küchen-Geräthe, und bestehet aus einer eisernen Stange, die am obersten Ende eine Gabel, unten aber drey ausgebogene Beine hat, darauf er stehet. Tab. I. Fig. 9. A. Die Stange selbst, ist entweder auf den Seiten mit ausgebogenen und daran geschweißten Hacken Fig. 9. B a versehen, darinnen der Brat-Spieß ruhet und sich in selbigem bewegen lässet; oder sie hat, welches bequemer, einen einzigen Hacken A b, der sich in die auf der einen Seite schieff eingefeilte Zähne wohl schicket und nach Gefallen hoch oder niedrig gestellet werden kan. In grossen Küchen, wo man mehr als einen Braten bey einerley Feuer braten muß, braucht man zwey oben um einen Nagel an einander bewegliche Böcke, darauf zu beyden Seiten die Braten gewendet werden können Fig. 9. B.

Braten, heisset insgemein dasjenige Fleisch von zahmen oder wilden Vieh, von Geflügel, Vögel und dergleichen, welches am Feuer und starcker Hitze zum Essen dergestalt gar gemachet worden, daß das Fleisch durch Ausziehung der darinnen sich befindlichen Feuchtigkeit, die nunmehro durch des Feuers Hitze nach den äusseren Theilen gezogen, und sich samt dem an das Fleisch gewachsenen und ebenfalls flüßig gemachten Fette vermenget, dadurch nicht nur gantz mürbe und safftig zubereitet wird; sondern es erwächset auch an dessen äusseren Theilen von solcher Feuchtigkeit und dem Fett eine Rinde, die, wenn das fleißige Begiessen mit Butter darzu kommet, dieses Essen nicht nur schmackhaffter, sondern auch wegen seiner schönen gelben oder braunen Farbe ansehnlicher machet.

Braten, nennet man auch die Verrichtung oder die Art und Weise selbst, wie nemlich ein iedes Fleisch nach seiner Art auf das beste in der Küche, nach kurtz vorher beschriebener Manier zubereitet werden könne. Solches geschiehet theils am Spiesse, welchen man am Feuer bald

durch

durch Menschen umtreiben, bald durch den Braten-Wender umdreben lässet; theils in dem Ofen, welches ein gemeiner Back-Ofen oder ein besonders darzu gesetzter Brat-Ofen seyn kan; theils in gewissen irdenen Töpffen und Pfannen, die mit guten darauf passenden Deckeln versehen seyn, davon siehe unten Topff-Braten; theils auf dem Rost, da man kleine Vögel, Kalbs Rippen, Lamms-Köpffgen, dünne geschnittene und gespickte Stücken Fleisch, und überhaupt eine Speise, die bald gar werden soll, auf denselben über gutes Kohl-Feuer leget, und darauf abbratet; Nicht weniger pflegen auch darauf die Fische gebraten zu werden, siehe Brat-Fische. Was aber im übrigen das sogenannte Occasions-Braten anlanget, da man vermittelst eines Lampen-Feuers und einer beweglichen blechernen Machine, sonderlich kleines und zartes Vogelwerck gar machet; wie auch, wenn man auf gute Soldaten-Manier eine Keule oder Schulter an einen Strick bindet, selbige über ein Feuer hänget, den Strick mittelst des Bratens fest zusammen drehet, daß er hernach von selbst auflauffe und eine Weile den Braten umdrehe, dieses will man an seinen Ort gestellet seyn lassen, und mehr Erzählungsweise, als zur Nachahmung anführen; worzu noch zu rechnen die Art der Brasilianer, welche eine Grube in die Erde machen, den Grund mit grossen Baum-Blättern bestreuen, das Fleisch, welches sie braten wollen, darauf legen, dieses oben mit eben dergleichen Blättern zudecken, mit etwas Erde wiederum überschütten und zuscharren, ein grosses Feuer darüber machen, und es so lange im Brande erhalten, bis sie das Fleisch wohl gebraten zu seyn meinen. Unter allen sind die Spieß- und Topff-Braten die schmackhafftigsten, zumahlen wenn das Fleisch jung, und fett ist, wo es aber alt, muß ihm durch starckes Klopffen oder durch Beitzen in Eßig zu Hülffe gekommen werden; worzu noch ein vieles mit beyträgt, wenn man Speck anzündet und ihn auf den am Spieß steckenden Braten abtrieffen lässet, immassen dieser so durchdringend, daß es bis auf das Innerste sich ziehet, und daselbst auch das härteste Fleisch mürbe machet. Daß man das Essen safftig, fein gelb und nicht allzu scharff ausbraten möge, pflegen die Köche sonderlich das Flügelwerck mit Fingerdicken Blättern, aus Speck geschnitten, zu umlegen, oder wo man nicht so viel daran wenden will, an dessen Stelle nur einen Bogen reines Papier darum zu wickeln, und über solchen den Braten behörig zu begiessen.

Braten Meister, wird in den Hoff-Küchen derjenige genennet, der einig und allein zur Aufsicht über das Gebratene bestellet ist, und sich sonst um keine Zurichtung, noch um das gekochte Essen bekümmern darff.

Braten Wender, heisset diejenige Machine, wodurch der Braten am Feuer herum getrieben wird, und ist ein kleines, von eisernen Rädern und Getrieben, gleich einem Uhrwerck, zusammengesetztes, und mit einer Unruhe versehenes Kunst-Werck, welches entweder durch eine stählerne Feder getrieben, oder aber von einem an langen Stricken hängenden Gewichte gezogen, und dadurch der Umlauff des an der verlängerten Welle des grösten Rades befestigten Brat-Spiesses verursachet wird. Jene, nemlich die mit Federn, stehen gemeiniglich unten auf dem Herde, und können sodenn, wenn man sie nicht mehr brauchet, davon abgehoben und an behörigen Ort gebracht werden; Diese mit dem Gewichte sind meistens oben an dem Schurtz des Herdes Nagel-fest gemacht; doch können sie eben wie die erst beschriebenen gemacht werden, daß man sie auf den Herd stellen, und nach Gefallen wieder wegnehmen möge. Das allermeiste, so man nebst seiner guten Construction und Dauer insgemein von ihm verlanget, ist, daß er, wenn er einmahl aufgezogen, recht lange Zeit fortgehe und nicht sobald ablauffe, welches denn auch in den kleinesten und niedrigsten Küchen zu bewerckstelligen, ja daß man ihn zu den grösten und stärcksten Braten nicht mehr denn einmahl aufzuziehen nöthig hat, wenn nur das Seil und die Kloben multipliciret werden. Es giebt noch eine Art, welche vermittelst der Hitze und des Rauches, so an einen beweglichen, und fast einem Parasol gleichen Deckel der Machine anstösset, beweget, und dadurch der Brat-Spieß herum zu lauffen gezwungen wird; weilen aber diese Art mehrere Umstände, und sonderliche Wissenschafft in Dirigirung des Feuers erfordert, als die ersten, so wird sie wenig, und nur von Curiosis, gebraucht. So hat man auch abgerichtete Hunde, ja Katzen, welche vermittelst eines Tret- oder Tritt-Rades, darinnen ein Hund oder Katze läufft, den Braten wenden.

Brat-Fisch, heisset man bey uns insbesondere den grossen Weiß-Fisch, dem der oben beschriebene Brachsmen gantz gleich kommet, unter welcher Benennung bey den Schweitzern auch die Balche oder Blaulinge bekannt, und ist also dieses Wort ein blosser Benahme eines Fisches, welcher am schmackhafftiasten zugerichtet werden kan, so man ihn auf dem Rost bratet; wiewohl ausser diesen sich auch die Karpffen, und einige andere Fische braten lassen, wie bey Erklärung eines jeden, auch dessen Zurichtung, beschrieben wird. Überhaupt ist bey dem Braten der Fische zu merken, daß sie ausgeweidet, geschuppet, während dem Braten fleissig mit Butter oder Oel begossen und bestrichen, wie auch endlich mit klar geriebener Semmel wohl bestreuet werden müssen.

Brat Ofen, ist ein kleines auf, unter oder neben dem Küchen Herde angebrachtes, und mit einer eisernen Röhre versehenes Oefelein, worinnen man allerley Gebratens und Gebackens bequem zum Verspeisen fertig machen kan. An einigen Orten ist man gewohnt, dergleichen in die Kachel Ofen zu bauen, dieser aber muß alsdenn sauber und rein gehalten werden, und daß er keinen übeln Geruch causire, bestreuet man dessen Boden mit Sand, stellet

einen

einen mit einem breiten Blech beleaten Rost dahinein, und auf solchen sodenn erst die Brat-Pfanne mit dem Fleisch. In dem Ofen-Thürlein wird ein Lufft Loch aelassen, dadurch dem Braten nach den Umständen die Hitze gegeben, und auch temperiret werden kan.

Brat-Pfanne, ist ein ablanaes und am Boden platt ausgewölbtes Gefässe von Thon oder Töpffer-Zeug, verschiedener Grösse, worinnen die Braten in den Brck- oder Brat Ofen eingesetzet und gebraten werden. Man hat sie auch von Eisen Bleche mit zweyen Handgriffen, oder auch nur mit einem, und am Boden gleich aus, welche gemeiniglich unter den am Spiesse steckenden Braten gesetzet werden, damit sich das davon abtrieffende Fett darinnen auffangen und sammlen möge.

Brat-Rost, siehe Rost.

Brat Spieß, ist theils ein grosser an einem Ende zugespitzter eiserner Spieß zu den starcken und offt sehr schweren Braten, der entweder mit dem spitzigen Ende auf den Brat-Bock geleget, und dessen anderes Ende mit dem Braten-Wender verbunden ist, oder der vermittelst einer am anderen Ende daran gemachten Kurbel von einem Menschen herum getrieben und dahero auch ein Hand-Spieß genennet wird, theils aber sind mittler Grosse, und auch wohl gantz kleine von Holtz, die man am allerliebsten zu mancherley Vogelwerck gebrauchet, und schreibet man nebst dem Weinreben-Holtz und dem Eschen- auch dem Hasel-Holtz die Eigenschafft zu, daß, wenn zum Exempel einige Lerchen an deraleichen Holtz gesteckt, an das Feuer gestellet würden, ein solcher Spieß, wenn er vom Feuer warm werde, sich von selbsten zusamt den Vögeln herum drehe, und dieses so lange treibe, bis er gantz schwartz, und gleichsam zur Kohle geworden. In denen grossen Hof- und Gar-Küchen werden gemeiniglich auf aus einander gespreitzten Brat-Böcken drey bis vier über einander gehende Spiesse gefunden, so, daß die untersten zum theil von den oberen Braten zugleich mit begossen werden.

Brat-Teller oder Schüssel, ist ein grosser am besten oval gemachter zinnerner Teller, oder eine flache Schüssel mit einem schmahlen Rande, darinnen das Gebratens aufgetragen, und bequem zerleget werden kan.

Brat-Würste, werden unter den so vielen und mancherley anderen Arten diejenigen genennet, deren Fülle aus Schweinen-Fleisch folgender Gestalt zubereitet wird: Man hacket von dem kurtzen Hals Fleisch und Lenden Braten der Schweine alles unter einander recht klar, menget würflich klein geschnittenen Speck darunter, würtzet dieses mit halb gar gestosse nem Pfeffer, geriebenen Citronen-Scheler, und etwas Saltz, so viel als recht ist. Hierauf stösset man, wenn zum Uberfluß ein wenig Wein hinzu gegossen worden, diese Fülle durch einen Wurst-Tiegel in saubere und fein rein gemachte Schweine-Därme: Oder man füllet auch mit eben dieser, aber nur etwas klärer gehackten Materie sehr rein geputzte Schaaf-Därme an, welches eben die sogenannten Citronen-Würstlein sind, welche zusamt der erst beschriebenen nach diesem entweder auf dem Rost gebraten, und so trocken verspeiset, oder mit folgenden Sossen zugerichtet werden können, wenn sie vorhero fein safftig und nicht so gar sehr gebraten; nemlich man mache braune Butter, giesset Senff und sodenn Wein hinzu, würtzet es mit Jngber, Pfeffer und Zucker, thut noch ein wenig Bouillon samt Citronen Scheler hinein, und lässet es ein wenig durch einander kochen; oder man leget die halb gar gebratene Würste in einen Tiegel giesset etwas Wein und Fleisch-Brühe darauf, schneidet Citronen-Scheler und Citronen Scheiben hinein, thut auch eine gantze Zwiebel darzu, und lässets also mit einander kochen. Wenn sie bald gar, brennet man ein wenig Butter in Mehl daran, thut dieses nebst Jngber, Pfeffer und ein wenig Zucker hinzu: Oder wenn man Mehl in Butter braun gemacht, Fleisch-Brühe mit wenigem Essig hinzu gegossen, Lorbeer Blätter, Rosmarien Pfeffer und Jngber darzu gethan, und alles zusammen kochen lassen, giesset man ferner ein Nösel guten Wein hinzu, leget die Brat-Würste in die Brühe, wie auch geschnittene Citronen Scheler und eine Hand voll Capern, und lässets wohl durch einander dämpffen, so giebt dieses ein Essen von einem besonders annehmlichen Geschmack.

Brauen, suche Bierbrauen.

Brauer siehe Bierbrauer.

Brau Gefässe wird alles zum Brauen gehörige und benöthigte Geschirre genennet, als: Ein tieffer runder kupfferner Kessel, oder dergleichen gevierte länglichte Pfanne, die am Boden gantz glatt ist; zwey grosse starcke höltzerne Bottiche, nemlich der Stell-Bottich oder Mösch-Bottich mit seiner Zugehörung, und der Bier-Bottich. Ein Mirn Treg oder Grand. Ein grosser Gähr Bottich, oder wo er klein, deren mehrere; zwey oder drey Kühlen; (Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke) etliche lange Rinnen, auf welchen man das kalte Wasser von und aus der Pumpe in den Brau-Kessel, oder in die Brau-Pfanne, und das heisse aus dem Kessel oder Pfanne in den Mösch-Bottich, und den Mosch wiederum in den Kessel, hernach das gesottene gute Bier auf die Kühl-Schiffe, und also von einem Geschirre ins andere führet, und tauffen lässt. Ein Hopfen-Korb, Schier- oder Zug-Stocke. Etliche starcke Rührstecken, zu Abmöschung des Malzes, oder zu dem weissen Biere zwey Schauffeln, die an der Seiten Räuffte haben; ferner ein paar Schöpffen oder Schopff-Gelten mit langen Stielen, mit welchen man das heisse Wasser aus der Pfanne in den Mösch-Bottich, denn den Mosch wieder in den Kessel, auch das Bier aus demselben auf die Kühl-Schiffe schopffet ꝛc. Einen oder mehr Trag-Eimer, Zuber oder Kübel, dadurch man einen ziemlich dicken Stecken oder Stangen stecket, daß ihrer zween einen solchen Eimer oder Zuber auf der Achsel, und das Bier darinnen an behörigen Ort tragen mögen; werden gemeiniglich nur an denjenigen Orten gebraucht,

gebraucht, wo das Brau-Haus von dem Keller entfernet ist. Endlich müssen auch vorhanden seyn Füll Lager, die Bier-Fässer beym Füllen oder Bierfassen darauf zu legen; Krücken und Besen, das Bier und was sich gesetzt hat, auf der Kühlung zusammen zu kehren. Auf dem Maltz-Tenne der Weich-Bottich, das zum Brauen bestimmte Getraide darinnen einzuweichen; Schauffeln, das Maltz mit zu arbeiten ꝛc.

Brau Haus, ist ein Gebäude, worinnen Bier gebrauet, und alles, was zum völligen Biersieden oder Brauen vom Anfang bis zum Ende gehörig, angetroffen und aufbehalten wird. Es soll dasselbe fein groß, raumig und weit, (damit man sich wohl darinnen regen könne) auch von Steinen und zwar also aufgebauet seyn, daß die Sonne nicht viel hinein scheinen könne, und es im Sommer fein kühl darinnen sey, sonst werden die Biere leichtlich sauer und verderben. Der Platz soll etwas erhaben, und in keiner sumpffigten und morastigen Gegend, sondern rein und sowohl mit gesunder Lufft, als mit gutem Wasser versehen seyn. Wo keine Steine verhanden, oder die Kosten nicht hinlangen, kan man nur Holtz nehmen, und bey dessen Anrichtung dahin sehen, daß die Pfanne oder Kessel mit ihrem Camin oder Rauchfang, so weit von den Wänden abgesetzet und aufgebauet werde, daß das Gebäude vom Feuer keine Gefahr und Schaden zu befürchten habe. Oder, so man ja die Brau-Pfanne oder Kessel, wie in Wohn-Häusern oder in kleinen privat Brau-Häusern öffters erfordert wird, an die Wand setzen muß, darf man nur an selbiger Seite eine steinerne Wand oder Brand-Mauer halten, daß vom Feuer dem Gebäude kein Schade zugefüget werden möge. Die vornehmsten Requisita und Gelegenheiten bey einem Brau-Hause sind: 1) Ein fester, sauberer und geraumer Maltz-Tenne mit dem dazu gehörigen Weich-Bottich. 2) Eine wohl angebrachte Maltz-Darre. 3) Eine genugsam weite Brau-Stäte, worinnen der Brau-Kessel oder Brau-Pfanne, der Stell-Bottich, Bier-Bottich, und (wo keine Gähr-Kammer vorhanden) der Gähr-Bottich, die Kühlen, Kühl-Stöcke und Kühl Schiffe, die Füll-Lager, und das zu einem Gebräude nöthige Gefässe stehen können. 4) Eine Netz-Kammer. 5) Eine oder mehr Hopffen-Kammern. 6) Vorraths-Böden zu Gersten, Weitzen, und gedörrtem Maltze. 7) Etliche Böden zu einiger Treuguna des Maltzes an der Lufft, oder zu purem Lufft-Maltze. 8) Eine Gähr-Kammer, dergleichen aber nicht aller Orten bekannt oder gebräuchlich ist. 9) Gute und nicht an die Sommer-Seite oder gegen Mittag gebauete Keller. 10) Eine Holtz-Lege, nicht weit von der Unterfeuruna des Kessels und der Darre entfernet. 11) Eine Schirr- und Gefässe-Kammer, oder vermachter Schuppen hierzu, und 12) eine wohl angelegte Pompe oder Plumpe, wordurch man das Wasser in das Brau- und Maltz-Haus, auch anderer nöthiger Orten bequem hinbringen kan, damit nicht solches mit grosser Mühe und Unkosten darzu erst beygetragen werden müsse.

Brau-Kessel, ist ein von Kupffer verfertigter Kessel, oben etwas weiter als unten, welcher rings herum eingemauert, und unten her mit einem Ofen versehen ist, damit Feuer darunter gemacht, und das Bier in solchem Kessel gekocht werden konne. Ein Kessel, welcher fünftehalb Ellen Leipziger Maaß weit, und dritthalb Elle tief ist, hält geraumig vier und zwantzig Viertel Bier, zu drey Schock oder hundert und achtzig Kannen das Viertel gerechnet.

Es wäre sonderlich zu wünschen, daß man sich insonderheit bey denen Brau-Kesseln und Pfannen derer verschiedenen guten Arten von Oefen bedienete, die das immer rarer werdende Holtz sparen helffen; dazu insonderheit Prof. Lehmann, noch besser aber Herr Leutmann im Vulcano famulante Anleitung gegeben. Allein man bleibt noch an vielen Orten bey seiner alten verschwenderischen Art so sehr, daß man auch öffters nicht einmahl das Feuer in besondere Oefen, sondern frey unter die Brau-Kessel machet. Uibrigens giebt an vielen Orten auch die Gerechtigkeit, solchen Brau-Kessel zu halten und denen Brauenden gegen einen Pfannen Zins zu leihen, dem gemeinen Wesen oder auch gewissen Gütern und Herrschafften eine feine revenue. Und überdieß hat es auch seinen Nutzen in der Policey und den Impostен.

Brau-Knechte, sind Leute, die das Bierbrauen ordentlich gelernet, und bey grossen Brauwesen dem Bierbrauer oder Brau-Meister brauen helffen, auch im Fall der Noth deren Stelle vertreten können. Man nennet aber auch diejenigen Brau-Knechte, welche zwar das Brauen nicht gelernet, iedoch dem Brauer mit Plumpen oder Wasser- und Holtz-Tragen, Möschen, Schöpffen, und dergleichen Arbeiten bey einem ieden Gebräude an die Hand gehen, und entweder, als andere Arbeiter, ihr Tage-Lohn, oder aber, welches gebräuchlicher, von iedem Gebräude etwas gewisses zu Lohne bekommen.

Brau Meister, siehe Bierbrauer.

Braun, ein Braun wird insgemein ein Pferd brauner Farbe genennet, als welche eine von den vier Haupt-Farben der Pferde ist, und in die dunckel-braune und licht-braune überhaupt eingetheilet wird. Unter allen Braunen werden die Castanien-Braunen, ingleichen die Dunckel-Braunen, wenn sie gespiegelt, so, daß die Spiegel, ein ieder von dem andern abgesondert, können gezählet werden, vor die besten gehalten. Siehe Pferd.

Braun-Bier, s. Bier.

Braunelle, Brunelle, Antoni-Kraut, Gottheil, ist ein wildes Heilkraut, welches einen viereckigten, braunen und rauhen Stengel in der Höhe einer Spanne, auch zu Zeiten noch höher treibet. An desselben Gleichen oder Absätzen stehen allezeit zwey rauhe Blätter gegen einander über, zu oberst aber kommen blau und Purpur farbene Blümlein, welche mit kleinen Blätlein unterwachsen sind.

Die

Die Wurtzel ist klein und zasericht. Dieses Kraut wächset auf Feld-Rainen, Wiesen und in Wäldern, in kühlem Grunde, und blühet fürnemlich im Junio und Julio, wiewohl man auch bis in den Herbst hinein noch dergleichen Blüthen findet. Die jungen Braunellen-Blätlein isset man an etlichen Orten, wie einen Salat; sonsten aber ist es ein treffliches Wund-Kraut, indem es alle äusserliche und innerliche Verletzungen heilet, das geronnene Geblüt zertheilet, auch unter die Gurgel-Wasser mit genommen wird. Der Safft widerstehet der Mundfäule, und weil er auch ein auserlesenes Mittel wider die Bräune ist, so mag das Kraut daher den Nahmen Braunelle bekommen haben.

Braunellein, ist ein gemeiner Vogel, der zu Herbst-Zeit auf denen Fincken-Herden offt gefangen wird, und den Nahmen mit der That führet: Denn er ist am gantzen Leibe braun, ausser daß er an der Brust fast eine Farbe hat, wie die Rebhüner an der Brust haben, doch etwas dunckler, die braune Farbe am Rücken ist fast wie die Hänfflinge am Rücken sind. Seine Leibes-Gestalt ist länglich, wie eine Nachtigall, wiewohl das Braunellein viel kleiner, und nicht so hochbeinigt ist, so daß, ob es schon grösser, als ein Rothkehligen, es iedoch, wenn es neben demselben sitzet oder hüpffet, viel niedriger aussiehet als dasselbe, dem es sonst sowohl, als der Nachtigall, in vielen Stücken gleichet, absonderlich aber dieser letztern dem Schnabel nach. Es bringet seine Jungen, und zwar mehrentheils fünff bis sechs, an bergigten Orten aus, und pfleget seinen Strich im Herbst, wiewohl nur einzeln, mit den Fincken zu halten, bleibet auch einzeln mit dem Rothkehligen zurücke, und wird in Zimmern so kirre als dieses, da es denn mit gemahlenen Hanff-Körnern und untermischter Semmel gespeiset und erhalten werden kan. Das Weiblein ist in der Brut-Zeit so frech, daß, wenn es in einem Gemach eingesperret ist, (ob es gleich kein Männlein bey sich hat) dennoch alle Haare, Flachs, Werck und was es erhaschen kan, hinweg nimmt, ein Nest davon machet, und sich darüber setzet, folglich dadurch ihre Begierde zur willigen Brut zu verstehen giebet. Dieser Vogel hat darinnen etwas besonders, daß er seines gleichen locket, und der Lock begierig folget, auch dahero mit auf den Fincken-Herd zur Lock getragen wird. Man fängt ihn auch in den Stauden, sowohl Frühlings- als Herbst-Zeit, mit einem Meisenschlag, wie die Rothkehligen.

Braune Mägdlein oder **Feuer-Röslein**, sind annehmliche Blumen, davon man dreyerley Gattungen hat. 1) Die gemeinsten sind die schönen Mennig-farbenen Röslein, inwendig ein schwartzes Sternlein habend, welches nicht anders aussiehet, als wenn eine schwartze Kohle zwischen glüenden läge. Ihr Kraut ist schier dem Fenchel-Kräutig gleich; ihre Blüth-Zeit aber fällt im Majo und Junio ein. Nach den Blumen folgen kleine längliche, dreyfache und spitzige Knöpfflein, in welchen der kleine schwartz-grüne Saamen verborgen lieget. 2) Die andre Art hat Pomerantzen-farbene Blumen, und ist schon etwas seltener, als die erste, ausser der Farbe aber derselben in allen Stücken gleich. 3) Die dritte Gattung hat Schnee-weisse Blumen, und ist die rareste; wird nebst der andern im April oder Majo gesäet, und blühet ziemlich lang. Das Kraut wird sehr nützlich zu Schweiß-Bädern gebraucht, indem es die böse kalte Feuchtigkeit ausführet, und den Schweiß gewaltig treibet.

Braun-Kohl, siehe Kohl.

Braun-Wurtz, sonst auch **Sau-Wurtz** und groß Feigwartzen Kraut genannt, ist ein Kraut, welches gerne an Hecken und Zäunen, hinter alten Mauren, auch an feuchten und wässerigten Orten wächset, und im May und Junio blühet. Man hat derselben zweyerley Art, die kleine oder das Männlein, so auch die stinckende Braun-Wurtz genennet wird, hat eine weisse, grosse und knollichte Wurtzel, aus welcher viele eckigte, röthlichte oder braune, anderthalb Ellen hohe Stengel hervor kommen. Diese sind mit starcken schwärtzlichten und ein wenig zerkerbten Blättern besetzt, welche etwas glätter als die Nessel-Blätter, ausser diesem aber denenselben in allen gleich sind, und, so man sie zerreibet, einen starcken Geruch von sich geben. Auf dem Gipffel der Stengel und Neben-Zweige erscheinen braun-rothe Blümlein, wie ein Helm oder holes Schnecken-Häuslein, so zu runden ausgespitzten Knöpflein voller Saamen werden. Die grosse oder das **Braun-Wurtz-Weiblein**, ist dem Männlein an Blumen, Saamen, Blättern und Stengeln, wie auch am Geruch allerdings gleich, und beruhet der Unterschied allein in der Farbe und an der Grösse denn das Weiblein wird mehrentheils Manns hoch, die Stengel und Blätter aber sind Saat-grüner Farbe. Die Wurtzel hat wenig Knollen, hingegen desto mehr Zasern. Wer dieses Kraut in seinem Garten haben will, kan es im Frühling vom Saamen, und im Herbst von den Schößlingen fortbringen, es muß aber in einen guten und feuchten Grund gesäet und gepflantzet werden. Das Kraut mit samt der Wurtzel im Majo ausgegraben, gewaschen und gesäubert, giebt, wenn es gestossen und ausgepresset wird, einen Safft, welchen man bis übers Jahr in einem wohl vermachten engen Glase aufhebet, und denn mit Wachs und Baumöl, iedes gleich viel, vermischet, folglich alles mit einander auf einem Kohlfeuer aufwallen lässet, und also zu einer Salbe machet, welche allerley böse Geschwüre, Grind und Räude heilet. Der Saame soll auch dem Gifft einiger massen widerstehen, wenn er mit Weine getruncken wird.

Brau-Pfanne, siehe Brau Kessel.

Braunstein ist ein Stein, der fast dem Magnet gleich kommt, nur aber etwas ins Braune fällt. Er ist der Glasmacher ihre Seiffe, indem sie ihn zum hell und klar machen des Glases brauchen. Aus Piemont hat man

man bisher den besten bekommen. Allein er wird auch nunmehro schon im Ertzt-Gebirge und auf dem Hartz gegraben.

Brecke, ist die Eilffte von denen Arbeiten, so jährlich in einem Weinberge zu verrichten nöthig sind, und welche folgender massen ins Werck gesetzet wird: Nämlich wenn man befunden, daß der Stock auf allen Augen, so zum wachsen geneigt, wohl ausgegangen, so sollen nach Gelegenheit eines jeden Stocks, darnach derselbe starck und kräfftig ist, vier oder zum meisten fünff gantze Enden oder Ruthen gelassen, die andern aber, so nicht Wein haben, abgebrochen, und diejenigen, worauf Wein stehet, zwey Blätter hoch über dem Weine verknippen werden; wäre aber der Stock noch schwach und matt, demselben soll man über zwey Enden nicht lassen, und sollen sonderlich die Wintzer diese Vorsichtigkeit gebrauchen, daß, so viel möglich, der Stock zurücke gebrochen, und demselben wohl an der Erden zum wenigsten ein Ende gelassen, damit der Stock erhalten, und nicht so hoch auf die Schenckel (wodurch dieselbe leichtlich vergehen) getrieben, und nach verrichteter Brecke der Weinstock bald möglichst an die Pfähle gehefftet werde. Das übrige Holtz, wo nicht Wein daran zu befinden, muß bis auf zwey der stärcksten, und zwey oder drey der Mittel Enden, und also aufs meiste vier oder fünff Enden oder gut getriebene Ruthen, nebst einem oder zwey Enden, wenn es guter Boden, auf der Höhe gelassen werden; welche gedachte vier bis fünff Enden, theils an der Wurtzel, als etwan ein oder zwey starcke; Theils aber an den Knoten, deren zwey oder drey, und theils auf Schenckeln, etwan ein oder zwey, zu befinden, daß man also dem Stocke nicht mehr, als seine fünff Enden, in gutem Boden, und wenn der Stock bey Kräfften ist, lasse; hingegen, wenn er schwach, dieselben benehme. Diese Arbeit wird gemeiniglich zu Ende des Mayens, oder nachdem der Stock fein getrieben hat, auch etwas eher verrichtet.

Brecke, ist ein höltzernes Instrument, Tab. II. fig. 1. worauf der Flachs und Hanff gebrechet wird. Es bestehet solche oben an zweyen Stücken Holtz, wovon das eine, so beym Brechen unbeweglich stehen bleibet, nämlich A, ohngefähr neun Viertel Ellen lang, viertehalben Zoll breit, und dritthalben Zoll starck, auch, ausser denen an beyden Enden gelassenen Köpffen, mit zweyen durchaus gehenden Ruthen oder Faltzen versehen ist, also, daß in der Mitte ein dünner Steg bleibet, welcher sowohl, als die beyden äussern Seiten, oben scharff ist; Zwischen diesen Ruthen gehet das bewegliche Theil B, welches zwey Schärffen und eine Ruthe hat, auch bey c mit einem eingeschobenen höltzernen Nagel fest gemacht, und so hoch, oder in seiner Ruthe so tieff ist, daß seine Schärffen durch die untern Ruthen völlig durchgehen. Dieses heißt nun eigentlich die Brecke, welche auf einem mit zweyen von Stangen-Holtze gemachten Säulgen d d, versehenem Fusse E, so der Steg genennet wird, stehet.

Brechen heißt, wenn man den Hanff oder Flachs, nachdem er geröstet, und in der Flachs-Darre, oder an der Sonne dürre gemacht worden, Büssen- oder Posen-weis, quer über das unbewegliche Theil A der kurtz vorher beschriebenen Brecke leget, und durch öfteres Aufheben und Niederdrucken des beweglichen Theils B durchaus dergestalt zerquetschet, daß der Stengel mürbe und geschlacht wird, und das Bast nebst dem andern unreinen Zeug sich von der guten und tauglichen Materie absondert.

Brechen, pfleget man auch von wilden Schweinen zu sagen, an stat wühlen: Z. E. das Schwein hat im Holtze oder auf der Wiese sehr gebrochen, das ist, gewühlet.

Brechen, wird endlich auch vom Schroten des Getraides und Maltzes gesagt. Siehe Schroten.

Brechen, heißt auch, sich entweder auf eingenommene Brech-Mittel oder Vomitiva, oder von selbst vermöge des Natur-Triebes durch den Mund über- und allerhand Unrath oder Speise von sich geben, solchergestalt aber den Magen reinigen. Schwache und alte Leute müssen nicht leicht zu Brech-Mitteln ohne den Rath eines verständigen Arztes schreiten, wie öffters unter dem Schein des Gebrauchs der Haus-Mittel sonderlich auf dem Lande in der Wirtschafft zu geschehen pfleat. Sonst aber ist rad. Ipecacuana das beste Brech-Mittel. Siehe des armen Landmanns Arzt, ed. Leipz. 3 Bogen, wo von denen besten Haus-Mitteln und Curen der meisten Kranckheiten kurtz gehandelt ist.

Brech-Stange, ist ein runder oder eckichter Stab Eisen, der an dem untersten Ende etwas gekrümmet, breit geschlagen, in der Mitte auch wohl gespaltet und bey alle dem scharff zu lauffend gemachet ist, um eine Sache damit bequem unterfahren zu können, und hat man derer von gar verschiedener Grösse.

Breite, wird im Ackerbau ein ebenes und in einer Fläche, ohne Rain oder andern Unterschied, hinliegendes Stücke Feld genennet, welches viele Aecker, Jucharte oder Morgen, oder auch wohl gantze Hufen oder Hüben in sich hält. Es ist vor den Acker-Bau sehr dienlich, wenn man seine Aecker fein in gantzen Breiten zusammen liegen und nicht mit andern sich zu meliren hat.

Breme, ist eine Art grosser graulichter Fliegen, welche bey warmem Sommer-Wetter dem Pferd- und Rindvieh mit Stechen und Beissen sehr beschwerlich fallen; solches aber zu verhindern, darff man das Vieh nur mit dem Safft aus Kürbis-Blättern, oder mit Wasser, darinne gestossene Lorbeeren gesotten werden, bestreichen. Die Fuhrleute ziehen Hanff samt dem Kraut aus, wenn sie es haben können, und bestreichen ihre Pferde damit. Wenn man Attich-Kraut und Knoblauch durch einander nimmet, den Safft daraus presset, Schmeer darzu thut, und alles in einer Pfanne unter einander pregeln läßt,

so hat man eine Salbe, darein man einen wöllenen Hader werffen, und die Pferde an denen Orten, wo die Bremen gerne hinsitzen, als an dem Schlauch, hinter dem Schweiff, neben den Augen, und an andern Orten damit abstreichen darff, so kommt keine Breme noch Fliege darauf: Oder man kan auch Tann-Zapffen im Wasser sieden, ein Wisch-Tuch darein tuncken, und die Pferde oder das Rind Vieh damit abwischen.

Bremse, ist ein Instrument von Eisen, welches gleich einer Feuer-Zange ist, und aus zweyen langen und eingekerbten Theilen bestehet, so oben mit einer Charniere an einander hängen; mit diesen klemmen die Schmidte denen Pferden die Nasen ein, daß sie stille stehen müssen, wenn man eine gewaltsame Operation mit ihnen vorhat. Man hat auch höltzerne Bremsen, welche oben mit einem Leder zusammen gebunden sind, und eben dergleichen Dienste thun, als die eisernen, nur müssen diese keine scharffe Ecken haben.

Brenner, wird der Brand im Getraide und an Wein-Stöcken genennet. Siehe Brand.

Brenn Erde, siehe Torff.

Brenn-Haus, wird ein a parte zum Brantewein-brennen aufgeführtes oder nur eingerichtetes Gebäude genennet, worinn Blasen, Kühl-Fässer, Emmach-Fässer und andere Gefässe und Zugehörungen ihre gewisse und bequeme Stelle haben. Es soll Feuer feste gebauet, und entweder selbst mit einer Pumpe, oder wenigstens mit einem Ständer und Röhren versehen seyn, welche von einer nächstgelegenen Pumpe das Wasser durchs Pumpen empfangen, und solches wieder in die Blase und andere Gefässe, durch den Ständer-Schlauch von sich geben, damit man das benöthigte Wasser nicht erst auf eine beschwerliche Art hinein schleppen dörffe. Siehe oben Brantewein-Brennerey. Auch heißt bey andern Brenn-Wercken das Haus, wo die Oefen sind, z. E. bey denen Töpfern, das Brenn-Haus.

Brenn-Holtz, siehe Holtz.

Brenn-Kolben, wird zwar insgemein das gantze Gefässe, darinnen man zu destilliren und die so genannte gebrannte Wasser oder sonst einen Spiritum dadurch abzuziehen pflegt, genennet, es heisset aber insonderheit nur eigentlich dasjenige Stück also, darein die Materie, so abgezogen werden soll, gethan wird. Es ist solches ein rundes, mit einem weiten Bauche versehenes, oben aber etwas enger zusammenlauffendes, von Glas, Thon, Bley, Zinn oder Kupffer gemachtes Gefässe, mit einem Halse, damit der Helm, durch dessen Schnabel das gebrannte oder abgezogene Wasser in den davor gestellten Recipienten oder Vorlage ablauffen muß, darauf gesetzet werden könne. Die von Glas, und denn hiernächst die von Thon verfertigte und wohl verglasurte Brenn-Kolben, dienen am besten zu denen Chymischen Operationen, hingegen taugen die bleyernen Kolben mit zinnernen Helmen, oder die kupffernen, wenn

sie wohl verzinnet sind, zum gemeinen Wasser- und Brantewein-brennen am besten. Von denen kupffernen ist oben unter dem Wort Blase bereits Erwähnung geschehen. Die gläsernen Kolben werden durch heiß Wasser getrieben, und das heisset ein Marien-Bad Balneum Mariæ; Die bleyernen und erdenen aber werden in Sand oder Asche gesetzt, und das wird sodenn eine Capelle genennet. Bey beyden Arten werden die Materien, mit einem darunter gemachten Kohl-Feuer in gehöriger Hitze gehalten.

Brenn-Nessel, siehe Nessel.

Brenn-Ofen, wird der Ofen bey einer Ziegel-Scheune genannt, darinnen allerley Sorten Steine und Ziegel gebrannt werden. Ingleichen bey denen Töpfern. Siehe Ziegel-Ofen.

Brenn-Zeug, darunter werden die Brenn-Kolben mit ihren Helmen, oder die Blasen mit ihren Hüten, Röhren, Kühl-Fässern, Recipienten oder Vorlagen, nebst denen dazu gehörigen Oefen ꝛc. verstanden.

Bret-Tusche, siehe Britsche.

Bret, ist ein dünnes, breites und langes Stücke Holtz, welches auf einer Säge-Mühle aus einem dicken Baum geschnitten wird, und dessen Nahmen sich theils nach dem Baum, woraus es verfertiget worden, theils nach der Länge, Breite und Stärcke richtet. Also sind die gemeinsten Breter, Fichtene, Tannene, Föhrene und Kiehn-Föhrene oder Kieferne, Eichene, Lindene, Ahornene, Büchene, Rüsterne und dergleichen. Auf den andern Fall sind es entweder Spünde Breter, welche gemeiniglich sechs bis neun Ellen, zwölff bis funffzehen und mehr Zoll breit, und einen guten Zoll, auch wohl fünff Viertel bis anderthalben Zoll dick sind, damit sie nach Gefallen auf den gantzen oder halben Spund ausgezogen werden können; oder gemeine Breter, so man auch Beschlage-Breter nennet, welche von ungleicher Länge, eben wie die Spünde-Breter, aber nur acht bis zehen Zoll breit, und ohngefähr Dreyviertels-Zoll dicke sind. Die Tischer oder Schreiner brauchen noch dünnere Breter zu ihrer Arbeit, welche sie Herren-Breter nennen. Diejenigen aber, so auf den Seiten des Bret-Klotzes abgeschnitten werden, und folglich etwas von der Baum-Kante behalten, heißt man Schwarten-Breter. Von Eichenen Bretern werden Kästen, Laden, Schränke, Thüren und Fenster-Rahmen gemacht. Von Büchenen und Ahornenen, werden schöne Tisch-Blätter, und aus Birckenen allerhand musicalische Instrumenten verfertiget. Die Ellernen oder Erlenen Breter dienen zu immerwährender Nässe, als Fisch Kästen, Abl-Fängen und dergleichen. Die Rüsternen Breter pflegen die Müller gerne zu ihren Wasser-Rad-Schauffeln zu gebrauchen, wo sie aber dergleichen nicht haben können, müssen sie Tännene darzu nehmen, welche auch sonsten, weil sie leicht und zart, zu Reise-Kuffern, Laden-, Schräncken und dergleichen verarbeitet werden. Die Aspen- und Lin-

denen

denen geben hübsche Tisch-Blätter, und lassen sich gut zu Modellen gebrauchen. Die Fichtene Breter dienen zu Fuß-Böden in Stuben, Kammern und Korn-Böden, worzu auch die Kiefernen angewendet werden. Diejenigen Breter, so man in der Haus- und Land-Wirtschafft, in der Küche, am Wagen und Pflug nöthig hat, und Back-Bret, Fisch-Bret, Topff-Bret, Boden-Bret, Mist-Bret, Mühl- oder Molch-Bret und Streich-Bret genennet werden, sind unter eines jeden Benennung erkläret zu finden. Siehe Bret Stamm.

Bret-Klotz, siehe Bret-Stamm.

Bret-Mühle, suche Säge-Mühle.

Bret-Nagel, siehe Nagel.

Bret-Stamm, wird ein wohl- und zu Bretern dienlam erwachsener Schafft eines Baumes genennet, woraus etliche Bret-Klötzer, aus diesen aber auf einer Schneide- oder Säge-Mühle Breter von verschiedener Länge, Breite und Dicke geschnitten werden. Es muß aber ein solcher Stamm nicht wammerig, knotig, Eiß klüfftig, faul-fleckig, Kernschälig, noch Kern-äßig seyn, sonderlich die Tanne, in welcher am ersten die Aeste beym Schnitt losgedrucket werden, und wenn sie heraus fallen, die Breter unwerth machen; So ist auch kein dürrer Stamm oder Wind-Bruch darzu dienlich, massen die vom Bruch geschnittene Breter, wenn sie zu Tischen oder Schräncken verarbeitet werden, beständig zu knacken pflegen, indeme der Baum beym Bruche dergestalt erschüttert worden, daß er sich zwischen denen Jahren gleichsam losgeschoben; und dahero dieses Knacken, so offt solch Geräthe ein wenig geschoben oder gerecket wird, durch Widersetzung von sich hören läßt. So muß auch der Stamm, wenn er von Fichten, keine rothe Seite haben welches daher zu kommen pflegt, wenn der Stamm in seiner Jugend zum Pech-Schaben gerissen oder gelochet, item wenn er abgehauen worden, und solcher Hieb nach und nach wieder zugelauffen, so giebt es etliche Ellen in dem Stamm hinauf, durch die Ausfliessung des Sasftes oder Hartzes aus diesem Hiebe einen rothen oder gleichsam todten Fleck, welcher alsdenn keine reine oder taugliche Breter macht. Die Bret-Stämme oder auch die abgeschnittene Bret-Klotzer sollen nicht allzu lang in ihrer Rinde auf blosser Erde und in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil sie sonst leicht unter der Rinde im Splint blau anlauffen oder gar verstocken, und also gantz und gar untüchtig zum Bret-Schneiden werden; Woferne sie aber ja liegen sollen, muß man solche auf Träger legen, und die Rinde davon abschälen, am allerbesten aber ist es, daß man sie gantz frisch schneide, weil die Breter alsdenn weit dauerhaffter sind, als die, so von alten und langgelegenen Klötzern geschnitten worden Und dieses alles ist auch bey denen Klötzern, woraus Pfosten oder Bohlen geschnitten werden sollen, in acht zu nehmen.

Bretzel oder Bretstel, ist die Benennung eines Gebackens, worzu der Teig auf unterschiedene Weise bereitet wird, dessen Form aber bey allen darinnen überein kommt, daß der Teig etwas lang und rund ausgewälgert, so daß er an beyden Enden viel dünner als in der Mitte ist; Diese beyden Enden werden etwas lang durch einander geschrenckt, dergestalt, daß sie zusammen geschlagen und durch die Mitte gezogen, gleichsam zwey Ringe abgeben. Ihren Bey-Nahmen bekommen sie von der Art des Teiges, davon sie genommen, also giebt es Zucker-Butter-Sahnen- oder Milch-Fasten-Bretzeln, unter denen die letzten die allermühsamsten, indem der Teig darzu nicht nur ausserordentlich derb und durch das Brechen wohl gearbeitet seyn muß, sondern weil auch diese Bretzeln gar verschiedene mahl durch die Hände gehen, und auch im Wasser gesotten werden müssen, ehe und bevor sie zum Verspeisen dienen.

Brey, siehe Mus.

Breyhahn, suche Weiß-Bier, und zwar unter dem Wort Bier.

Bricken, werden die marinirten Neun-Augen genennet. Siehe Neun-Augen.

Brille, heisset man nicht nur das Instrument, so aus zwey in Drat, Horn, Schild-Kröten und dergleichen Materie eingefaßten Augen-Gläsern bestehet, und iedesmahl nach den Fehlern und Gebrechen der Augen eingerichtet seyn muß, daher es geschiehet, daß diejenige Brille, die dem einen Gesichte trefflichen Nutzen schaffet, dem andern hergegen gar nicht dienet, darunter doch die grünen Gläser allen Augen am zuträglichsten; sondern es führet auch diesen Nahmen der holtzerne ausgeschnittene Sitz, bey den Secreten oder Abtritten.

Brinellen oder Brunellen, heissen sonst eine Art fürtrefflicher Pflaumen, welche zu Brignoles, einer Stadt in Franckreich, und zwar in der Landschafft Provence gewachsen, daselbst geschälet, aufgeschnitten, und nach herausgenommenem Kern, getrocknet, folglich in Schachteln oder Kistlein gepackt, und also weit und breit versendet worden; Heut zu Tage aber werden alle auf solche Art tractirte und getreugte Zwetschgen oder Pflaumen, wenn sie gleich weder Brignoles noch einen andern Frantzösischen Ort gesehen haben, Brinellen genennet.

Britsche, so auch Breit-Tusche, Batsche oder Tennen-Batsche genennet wird, ist ein höltzernes Instrument, womit die von Leimen zu verfertigende Tennen eingeglichet und derb geschlagen werden. Es bestehet solches aus einem ohngefähr fünff Viertel-Ellen langen, eine Viertel-Elle breiten, und drey Zoll dicken Stücke eichenen Holzes oder Pfoste, welches in der Mitte oder von derselben etwas gegen der Hand zu, mit einem schräg nach der Länge heraus gehenden, bey zwey Ellen langen Stiel versehen ist.

Britsche, wird auch die Lager-Stat genennet, die man in den Back- Mühl- und Wach-Stuben antrifft, und bey dem Haupt-Ende etwas erhöheter ist, als bey denen Füssen.

Brodt, ist dasjenige Nahrungs-Mittel, welches unter allen von der göttlichen Güte zum Unterhalt des menschlichen Lebens erschaffenen Speisen die vornehmste, nothwendigste und bey nahe unentbehrlichste ist, über welche sich der Segen des Höchsten dergestalt erstrecket, daß nicht nur die köstlichsten Speisen ohne Brot nicht wohl, ja ohne Nachtheil der Gesundheit genossen werden können, sondern auch, welches das hauptsächlichste, daß ein gesunder und desselben gewohnter Mensch es nicht überdrüßig wird, ob er gleich sonst aller andern Speisen, sie haben Nahmen wie sie wollen, müde und überdrüßig zu werden pfleget, und daher ist es auch gekommen, daß man dieses Wort zum öfftern vor die Nahrung und das Aufkommen des Menschen zu nehmen pfleget, z. E. einem zum Brote, oder auch von Brote helffen: Sein Brot suchen, erwerben, haben: einen ums Brot bringen u. s. f. Es bestehet aber das Brot eigentlich aus Mehl, Wasser, Sauer-Teig, oder Bier-Hefen, und wenigem Saltz, welches unter einander gemengt, und in einem besonders hierzu erbauten Ofen, vermittelst der Hitze des Feuers, zu einem so fürtrefflichen Nahrungs-Mittel zubereitet wird, und alsdenn bestehet es aus zwey Theilen, der Krume nämlich, von der eigentlich alles dasjenige zu verstehen, was vom Brote selbst gesaget wird, und der Rinde, so in die obere und untere eingetheilet wird. In theuren Zeiten aber, und bey grosser Hungers-Noth, müssen auch wohl die puren Kleyen, Eicheln, Castanien, Buch-Eckern, zarte Baum-Rinden, Wicken, ja wohl gar das klein geschnittene und in der Sonne gedörrte Stroh und Heu, wenn man es vorhero auf der Mühle klein gemahlen hat, mit unter dem Getraide zum Brote herhalten; Ja es gebrauchen diejenigen Völcker, welche kein Getraide oder Mehl im Uberfluß haben, oder nicht die Wissenschafft besitzen, ein wie bey uns gebräuchliches Brot zu backen, stat dessen, gleichwie die Grön- und Isländer, hart gedörreten Stock-Fisch, oder wie einige Americaner allerhand Wurtzeln, die Dalekarler in Schweden gestossene Baum-Rinde, vid. Bauhini L. 3. Pinac. botan. Sect. I. ingleichen Brugerini lib. II. Rei cibar. Cap. 25. welcher allerley andere Arten der Gewächse erzählet, die den Menschen an stat des Brots dienen müssen. Die Körner, woraus ordentlich das Mehl zum Brotbacken gemahlen wird, sind Weitzen und Rocken, auch wohl Gersten, welche letztere von Leuten, die die beeden ersten nicht haben, noch bezahlen können, entweder alleine genommen, oder wie an vielen Orten auf dem Lande zu geschehen pfleget, mit unter den Rocken gemenget wird. Man kan auch aus gemahlenen Erd-Aepffeln Mehl und Brot backen. Die meisten halten ein reines Rocken-Brot vor das gesündeste, manche wehlen auch viele das Weitzen- oder Semmel-Brot vor das beste halten. Alles Korn so in leichtem und trockenem Erdreich wächset, soll besser zum Brotbacken sein als was in schweren, fetten und feuchten Feldern gebauet wird, und je frischer das Korn gedroschen, je besser, weisser und wohlgeschmackter wird das Brot davon. Wenn das Brot aus dem Ofen kommt, muß es nicht so fort eingeschlossen sondern erst an einen freyen Ort gesetzet werden, und zwar am besten in die Back-Schüsseln, das unterste zu oberst gekehret bis es völlig abgekühlet ist. Die verschiedenen Sorten des Brots nennet man entweder nach dem Getraide, wovon man es bäckt, als Weitzen-Brot, Rocken-Brot, Gersten-Brot ꝛc. oder von der Art, wie oder vor wen es gemacht wird, z. E. Becken Brot, Commiß-Brot, Gesinde-Brot, Haus-Brot, Herren-Brot, Milch- und Eyer-Brot, Hunde- oder Kleyen-Brot und dergleichen. Sonderlich ist das Becken Brot in grosses Weitzen- oder Rocken-Brot und Semmeln unterschieden. Hiervon siehe Semmeln. Von dem Aberglauben, so der gemeine Mann in Ansehen des Brots hat und unter Christen nicht gedultet werden sollen, hat der Abt Schmid, in einer Diss. de Pane weitläufftig gehandelt: So kan auch Henr. Nicolai Tract. de Pane 1651. 4to nachgeschlagen werden. Vor grosse Haushaltungen will es nicht wohl gethan seyn, das Brot beym Becker zu kauffen, sondern einem Haus-Wirt ist besser gerathen, vor sich und sein Gesinde zu Hause das

Brodt backen zu lassen, welches folgender Gestalt geschiehet: Erstlich wird aus der Hälffte des zu einem Gebäcke bestimmten Mehles, und dem in gewisser Maasse darüber geschütteten Wasser, dessen man gemeiniglich eine Wasser-Kanne voll auf ein Viertel-Mehl rechnet, (welches im Winter so warm, als es die Hände leiden können, im Sommer und den übrigen Jahrs-Zeiten aber von mässiger Wärme seyn muß), ein dünner Teig, unter welchen ein wenig vom Sauer-Teig genommen, gemacht, solcher mit der Hand recht unter einander gerühret, und wenn Mehl darüber gestreuet, zugedeckt, und also die Nacht stehen gelassen. Den folgenden Morgen muß man die andere Hälffte des Mehls mit dem Gesäuerten so inzwischen vom Sauerteig wohl aufgelauffen, behörig kneten und durcharbeiten, nachgehends noch einmahl aufgehen lassen: Wenn es nun so weit kommen, bringt man den Teig auf einen Tisch oder Wirck-Banck, scharret ihn mit der Trog-Scharre wohl zusammen, und nimmt man ihn hierauf rechtschaffen aus wirckt, daß der Teig fein feste werde, denn je mehr der Teig, desto leichter wird das Brot und desto weniger hält es wieder, und wird dahero um so viel eher verzehret. Folglich soll man die Brote eintheilen, formiren und in die mit ein wenig Mehl wohl

hero bestreuete Back-Schüsseln, darinnen dieselben noch einmahl aufgehen, legen, sie an einen warmen Ort stellen, auch endlich, wenn der Back-Ofen unterdessen gebührend geheitzet, so wohl die Asche und Kohlen mit einer Krücke heraus, und an behörigen Ort geschafft, als auch der Ofen-Herd mit dem Kehr-Wisch reine gemacht, nicht weniger die erst allzu grosse Hitze des Ofens vorben gelassen worden, solche mit der Brot-Scheibe, oder Back-Schauffel einschiessen oder einsetzen, solchergestalt, daß die grössten zu hinterst, die kleineren aber vornen bey dem Ofen-Loch zu stehen kommen. Wenn dieses geschehen, wird das wenige Feuer, so man bishero bey dem Ofen-Loche aufbehalten, vollend heraus gezogen, und der Ofen, damit er die Wärme zur Ausbackung des Brotes, unzertheilt beysammen behalte, überall feste zugemacht und alle Lufft-Löcher mit nassen Lumpen verstopffet, nach Verlauff zwey guter Stunden aber, das Brot heraus gethan, welches man sodenn mit einem in warmes Wasser, Cosent oder Bier getunckten Borsten-Pinsel oder Federn an der obern Seite bestreicht, und wenn es sich wohl erkühlet, an behörigem Ort in Verwahrung bringet. Weil aber nach dem gemeinen Sprichwort das Backen und Brauen nicht allemahl geräth, so pflegen erfahrne Haushalter sich darbey des Vortheils zu bedienen, daß sie solches Brot bey dem Herausnehmen, iedesmahl auf diejenige Seite setzen, wo es am besten gebacken; z. E. wo es allzuviel Ober-Rinde, legen sie das oberste zu unterst; ingleichen legen sie es an eine Wand, und setzen es nur das Ende, da es am besten gahr gebacken; nächst diesem essen sie die übel gerathenen zum ersten auf, weil die wohlgebackenen mit der Zeit kräfftiger werden, da die andern hergegen verderben würden. Endlich hält ein guter Haus-Vater fest darüber, daß allzeit ein altgebacken Brot, ben dem, so eben neugebacken wird, in Vorrath vorhanden.

Brodt-Becker, siehe Becker.

Brodt-Hänge, siehe Brodt-Schragen.

Brödlinge, siehe Brätlinge.

Brodem-Röhren, sind in Pferd- und Küh-Ställen eine sehr nützliche Sache, weilen dadurch der von dem Vieh besonders zur Winters-Zeit entstehende Brodem, gleich als der Rauch durch eine Feuer-Mauer, ausgeführet wird. Sie sind auch nichts anders, als hölzerne Aufsätze, die nach der Form derer Feuer-Mauern, über ein oder (nach der Grösse des Stalles) mehrere in die Decke eingeschnittene viereckigte Löcher, mit einem von Bretern ins gevierte zusammen geschlagenen, und an den Fugen wohl vertheerten Schlauch, durch die übrige Boden des Gebäudes, bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken, von dannen aber bis über den Forst hinaus, wie ordentliche Feuer-Mauern von Ziegeln geführet werden, und dem Gebäude, über ihren innenwendigen Nutzen, noch von aussen kein unartiges Ansehen geben.

Brodt-Pfeffer, heissen die Köche folgende Zubereitung, wenn sie nämlich von einem Brot etliche ganze Schnitte nehmen, solche auf einem Roste bräunen, dasselbe hernach zerbrocken, in Fleisch-Brühe kochen, wenn es genug gekochet, zerquirlen, durch einen Durchschlag streichen, und wenn es gehörig gewürtzet, mit dem Fleisch, darüber es angerichtet werden soll, noch etwas kochen.

Brodt-Scheibe, siehe Back-Schaufel. Jedoch nennet man auch eine Brodt-Scheibe, welche man aus der Ober-Rinde eines Brotes schneidet, und auf verschiedene Weise mit Gewürtz und Wein zurecht machet, auf den Leib leget und es als ein Haus-Mittel vor das Brechen und andere Zufälle brauchet.

Brodt-Schimmel, ist eine Art vieler der allerkleinesten und subtilsten Schwämme, die da erwachsen, wenn ein Brot nicht wohl ausgebacken, und folglich viele Feuchtigkeit annoch bey sich führet, da denn die äussere warme Lufft und darzukommende Feuchtigkeit, zusammt der innern Ausdünstung dergleichen Materie hervor bringen. Einige sagen, der Schimmel im Brote soll verhütet werden, wenn man Korn-Blüthe in das Wasser, womit der Teig angemachet wird, oder in den Teig selbsten thut. Vor das beste Mittel wider dergleichen Schimmel, halte ich, wenn der Teig aus untadelhafftem Mehl gnugsam ausgewürcket, und behörig das Brot ausgebacken wird.

Brodt-Schragen, Brodt-Hänge, ist ein ablang viereckigtes aus vier langen und vier kurtzen Latten-Stücken, und eben so viel Säuligen zusammen gesetztes Gerüste, welches in dem Speise-Gewölbe, oder in der Speise-Kammer frey in die Höhe gehänget, und das neugebackene Brot darein geleget wird, damit die Mäuse und ander Ungeziefer nicht dazu kommen, und demselben Schaden thun mögen.

Brodt-Schrank oder Brodt-Röthe, ist ein mit grossen Fachen unterschiedener Schrauck, worinnen das Brot, so täglich gebrauchet und angeschnitten wird, verwahret lieget. Man macht mehrentheils in die Thüren Lufft-Löcher, und versiehet solche mit durchlöcherten blechernen Deckeln.

Brödlinge, siehe Gesinde.

Brömmer, siehe Brummer.

Brombeere, sind rundlichte Früchte, welche wie kleine Maul-Beere aussehen, und gleichsam aus lauter kleinen safftigen und an einander stehenden Beerlein, (so anfänglich eine rothe, nachmahls aber, wenn sie reiff, eine schwarzbraune, ja auch blau-schwartze Farbe bekommen) zusammen gesetzt, und mit kleinen Saamen-Körnlein versehen sind; sie wachsen auf der

Brombeer-Staude oder Brumbeer-Strauch, welcher in Wäldern und Brahnen gefunden wird, und vortrefflich zu lebendi-

gen Zäunen und Hecken sich gebrauchen läßt. Es treibet lange und schwache Stengel oder Ranken, welche mit unter sich gebogenen harten und spitzigen Dornen dergestalt dichte besetzt sind, daß auch die Stiele oder Haupt-Riben der Blätter bis an die Spitzen hinaus dergleichen haben. Er blühet im Junio und Julio, seine Früchte aber werden gegen das Ende der Erndte oder auch des Sommers reiff. Die Blätter und Zweige im Wasser gesotten und getruncken, stillen den Bauch-Fluß, das Laub allein in Lauge gekocht, macht schwartze Haare. Die unreiffe Frucht trocknet und stopffet, wenn sie aber reiff, dienet sie wider das Erbrechen, Blut- und Bauch-Flüsse. Die Blätter gedörret und zu Pulver gestossen, heilen die Schwären am Viehe. Das Schieß-Pulver, worzu die Kohlen von dem Holtze dieses Strauches genommen werden, entzündet sich hurtiger, und hat eine weit stärckere Wirckung, als das ordentliche gemeine Pulver.

Brom-Hüner, ohne Zweiffel daher also genannt, weil sie sich gerne an solchen Orten, wo es viel Brombeer-Stauden giebt, aufzuhalten pflegen, sind fast noch einmahl so groß, als die Hasel-Hüner. Der Hahn hat grosse, mit einem rothen, oder bisweilen auch blauen Häutlein versehene Augenbraunen, am Halse blaulicht schielende, am ganzen Leibe schwartze, an beyden Flügeln aber mit etwas weissem vermischte Federn, einen kurtzen, dicken und schwartzen Schnabel. Die Henne hat eine etwas lichtere Farbe, einen schwartzen und gleich getheilten Schwantz, rauhe Schenckel, woran die Federn schwärtzlicht, aber mit weissen Flecken besprengt, und ist etwas gröſſer und länger als eine mittelmäßige Haus-Henne. Sie werden zur Paltz-Zeit geschossen, oder mit Fallen und Schleiffen gefangen.

Brosamen, oder eigentlich Brotsaamen, sind die bey Verspeisung des Brotes entstehende Abgänge und überbliebene Stückgen, so nicht allemahl gantz aufgegessen werden. In einer ordentlichen Haushaltung sollen dieselben nicht in diesem und jenem Winckel herum liegend gelassen werden, als wodurch das Ungeziefer von Ratten und Mäusen nur an dergleichen Oerter häufig gelocket wird; Sondern man sammlet sie in einem besonders darzu bestimmten Geschirr, und giebt sie, wenn derer eine Menge beysammen, dem Hüner- Ent- und Gäns-Vieh, indem sie vorhero in Wasser oder auch wohl Bier eingeweichet worden: Oder die gröſten Stücken davon werden auf das reineste gedörret, im Mörser klar gestossen, und sodenn in einer Schachtel zu den Bier-Müsen und dergleichen aufbehalten.

Bruch, wird genennet, wo die Theile einer Sache, daraus sie bestehet, nicht mehr so genau verbunden seynd, sondern durch eine Gewalt aus oder gar von einander gerissen worden, insonderheit aber verstehet man dadurch, wenn durch Renckung oder einen Riß im Darm-Fell, das Netz oder ein Gedärm, auch sonst ein fleischiges, wässeriges und dergleichen Wesen, sich an den Unter-Leib und dessen Theile einsetzet, schwillt und daselbst die Haut heraus presset. Es geschiehet unterweilen, daß ein Pferd einen Bruch bekömmt, und ihm das Gedärme heraus dringet; solchem abzuhelffen, muß man erstlich den Darm mit den Fingern alsobald sachte wieder hinein schieben, hernach Odermennige, Schell-Kraut, Mausohrlein, das Kraut von der Schwartz-Wurtzel, Beyfuß, Garten-Pappeln, Rettich-Kraut und Käse-Pappeln, iedes eine Hand voll nehmen, solche in einem Topffe mit Bier kochen, und den Schaden fein warm damit bähen, die Kräuter aber mit einem leinenen Pflaster auf den Schaden binden, und zwey Stunden darauf liegen lassen; Alsdenn soll man ihme diesen Wund-Trank eingiessen: Nimm Osterluzey, Tormentill, Heidnisches Wund-Kraut und Drachen-Blut, iedes zwey Loth, alles dieses soll gestossen und in drey Quart Bier wohl gekocht, und dem Roß alle Morgen nüchtern vier Löffel voll davon eingegossen, und der Schaden mit obigen Kräutern wohl gebähet werden. Hernach soll man aus folgenden Stücken, nämlich sechs Loth Honig, weiß Gänse-Fett, weisses Lein-Oel, Kamm-Fett, Drachen-Blut, Populeum, Althee, von iedem vier Loth, unter einander gemischt, eine Salbe bereiten, und den Schaden alle Abende damit schmieren, so wird es bald besser werden.

Bruch, heisset bey denen Köhlern (wenn sie ein zugebrannt Stücke anbrechen, und die nunmehro verfertigten Kohlen mit einem Spreiß-Haken ausgestossen), der Ort, wo sie diese heraus gezogen. Ein solcher Bruch wird iedesmahl mit Gestübe wieder zugeworffen, damit das übrige zugebrannte Stück immer erstickt bleibe. Siehe Kohle.

Bruch, heisset diejenige Stäte, wo man die letzte Spure eines Thieres gesehen hat, und wo dasselbe sich folglich befinden muß.

Bruch, wird bey der Jägerey auch ein Stücke Eichen- oder Buchen-Reis samt dem Laub genennet, dergleichen sich die Jäger nach vollendetem Jagen auf die Hüte stecken. Das gefällete Wild wird auch auf dergleichen Brüche gelegt.

Bruch, siehe Stein-Bruch.

Bruch-Band, ist ein Reiff oder Gürtel, mit welchem die im Bruch ausgetretene Gedärme gefasset und gehalten werden, daß man allerhand starcke Bewegung ertragen kan.

Bruch-Stein, siehe Beinbruch.

Bruch-Stein, werden von denen Steinen, die in den Stein-Brüchen zu finden, diejenigen Steine vornehmlich genennet, welche von den Stein-Brechern, aus den Stein-Brüchen und Stein-Gruben ausgebrochen, und weil sie theils zu klein und Schichtweise, wie etwa der Schiefer, aber weit stärker brechen, theils aber wegen ihrer Härte sich nicht zu Werck- oder Quader-Stücken

zuarbeiten lassen, nur also rauh und unesormet, wie sie aus dem Bruche kommen, ermauret werden. Die Stein-Brecher sezen si bey ihren Brüchen in Ruthen, und verkauffen sie darnach. Eine Ruthe solcher Bruch-Steine aber ist eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und drey Fuß oder anderthalb Ellen hoch.

Bruch-Weide, ist eine Art von Weiden, welche am allererstẽ ihr Laub, so in langen, schmalen und etwas wenigs ausgekerbten Blättern bestehet, mit vielem Safte treibet, dergestalt, daß solcher häufig aus dem Holtze dringet und abtrufft, wie denn dieses Holtz in solcher Safft-Zeit, von der gar zu vielen Nasse, so brosch und brüchig als eine Rübe wird; daher sie sich nicht wie die Krebs- und Korber-Weide verarbeiten lässet.

Bruch-Wurtz, siehe Odermennige.

Brüche, sind morastige Oerter und Gehölze, so meistens wegen ihrer natürlichen Feuchtigkeit mit Erlen-Holtz, Eschen oder Bircken, Weiden, Rohr und Schilff verwachsen, darinnen gemeiniglich grosse Behältnisse vor Sauen, Wölffe und Füchse zu finden, und man ihnen vor Wasser und Morast nicht wohl beykommen kan. Sie haben ihren Nahmen von Brechen, weil die gar zu nasse Erde niemanden sicher stehen läßt, sondern aller Orten einbricht. Siehe Abzüge.

Brucke, ist ein gemachter breiter Weg von Holtz oder Steinen, über einen Fluß und andern unwegsamen Ort, daß man über denselben ungehindert fortkommen kan. Es können dieselben in gemeine und besondere eingetheilet werden. Die ersten bestehen, wie sie von dem Land-Mann hin und wieder selbst gemachet werden, aus zwey oder drey starken Bäumen, die man quer über einen nicht allzubreiten Fluß leget, und Brücken-Ruthen zu nennen pfleget, über diese leget man ferner starcke Pfosten oder Schwarten, und überschüttet selbige wohl noch mit Erde, daß sie desto länger dauren sollen, ja wenn der Fluß so breit, unterstützet man selbige mit eingestossenen Pfählen und Jochen. Zu denen besondern seynd zu rechnen die Aufzieh-Brücken, Roll-Brücken, Schiff-Brücken, wie auch alle auf künstliche Art zubereitete Wege über das Wasser, davon eine feine Nachricht im Leupoldischen Theatro Pontificiali beysammen anzutreffen. Der Landmann braucht indessen auch bisweilen nur kleine schmale Brücken, die mit wenigen Kosten verfertiget, an Ort und Stelle hin, und wieder weggeführet, daselbst aber von einem einzigen Menschen über einen tiefen Graben, Fluß, Schleusse, und dergleichen, welche 6, 7, 8, 9, 10 Ellen breit ist, geschlagen, und auch sofort wieder herüber genommen, sonst aber doch so breit seyn kan, daß eine Person darüber nebst einem Schubekarn zu gehen und zu fahren Raum hat. Diese sehr bequeme Art von Handbrücken werden folgender gestalt verfertiget: Man nimmt zwey, 12, 13, 14 Elegte dünne trockene Bäume, die doch aber in der Spitze nicht gar zu schwach seyn müssen, füget solche Steg- oder Brücken-Ruthen mit 3 bis 4 harten und etwan 5 viertel Ellen langen und starcken Balcken oder Speichen feste, wie eine Leiter zusammen, siehe Tab. XXI. fig. 3. Nur muß die andere Speiche sub a von dem dicken Ende der Bäume an sehr dicke und starck, über dem aber unten mit einem eisernen Bande, welches auf beyden Seiten die Bäume mit fasset und zusammen hält, beschlagen seyn, welches Band in der Mitte mit einem eisernen, runden, unten kolbigt und glatt gemachten, etwan einer Spanne langen und anderthalben Zoll im diametro starcken Zapfen fig. 4. dergestalt versehen ist, damit dieses Gerüste, wenn es auf diesem Zapffen oder dieser Angel ruhet oder herum gedrehet wird, in Ansehung der breiten Wagerecht stehe. Auf dieses Gerüste nun werden hierauf leichte Breter genaglet, so ist das Haurtstücke fertig. Hiernächst nimmt man einen eichenen gesunden Klotz etwan eine halbe Elle hoch, und ins Gevierte eine Elle breit, lässet in die Mitte der Breite ein Loch, und darein zu obgemeldeter Angel sich in Ansehung der Weite und ihrer kolbigten Glätte accurat, doch aber räumlich schickende und um 2 Zoll weniger tiefe Mutter, (als die Angel lang ist) sencken und durch die daran befindlichen Bänder an den Klotz befestigen, siehe fig. 5. Will man nun diesen Dreh-Steg brauchen, so führet man Klotz und Steg an das eine Ufer, setzt den Klotz gewiß, hebt die Angel in die Mutter, schmiert sie mit etwas Oel, legt auf das kurtze und dicke Ende des Steges b in fig. 3. einen schweren Stein, damit ein Mann, wenn er sich darauf lehnet, den Steg nun auf seiner Angel desto leichter dadurch in die Höhe heben, und das lange und schwächere Ende des Stegs über den Fluß hinüber an das andere Ufer schwencken oder drehen könne. Er kan hierauf hinüber auf und in seinen Acker, Garten, Werder, Insel ꝛc. fahren und gehen, nur muß man Acht haben, daß die schwache Spitze des Stegs auf dem andern Ufer gleich gewiß und nicht so knapp zu liegen komme. Wenn er nun nichts mehr drüben zu thun hat, so mag er diesen Dreh-Steg eben so wieder herüber schwencken und selbigen entweder an eine festgemachte Säule sub c bey dem schwachen Ende anschlüssen, damit kein anderer den Steg hinüber drehen könne, oder aber nach Gefallen, sonderlich im Winter, wenn nichts mehr darüber zu thun ist, die gantze Brücke, die mit der ietzt gedachten Säule aus 3 leichten Stücken bestehet, hinweg fahren oder von ein paar Leuten tragen, solche aber bis zu weiterm Gebrauch im trockenen verwahren lassen.

Brücken-Joch, siehe Joch.

Brückungen, werden in den Pferde-Ställen diejenige Fuß-Böden genennet, woran die Pferde in denen Ständen stehen. Man legt nämlich unten auf den Boden quer über

den Stand ein Stück aus dem gröbsten beschlagenen Eichen-Holtz neben das andere, stosset selbiges wohl an einander, daß es keine weite Fuge giebt, und verwahret es an den Enden dergestalt, damit es durch das Treten und Trampeln der Pferde nicht leichte lucker werden könne. Diese Brückungen sind nicht nur darzu dienlich, daß sie den Boden allezeit gleich und rein halten, und keine Gauche- oder andere Feuchtigkeit unter den Pferden stehen lassen, wie auch wärmer als Steine sind, sondern sie sind auch denen mit grobem Kieß überschütteten Ställen darum vorzuziehen, daß die Eisen, womit die Pferde beschlagen, nicht so leicht stumpff getreten werden.

Brühe, heissen die Köche den aus einer Sache, allermeist aber aus Fleisch gekochten, und in Wasser, Wein oder dergleichen, gleichsam aufgelöseten Safft, der nach diesem gewisser Maassen eingesotten, und zu einer ziemlichen Consistentz gediehen, welche Brühe sodenn zu vielerley guten Suppen, wie auch zur Zubereitung anderer Speisen gar dienlich ist. Dergleichen gute und allergewöhnlichste Brühe giebt ein recht schön Stück Rind-Fleisch, ingleichen Schaaf- und Kälber-Hälse mit etwas Rindfleisch-Fett, wenn dieses bald gahr gekocht, ziehet man die Brühe durch ein Haar-Sieb davon ab. Es werden aber auch von einigen hierunter verstanden, alle bey dieser und jener Nation, sonderlich aber der Frantzösischen eingeführte Sossen, welche aus unterschiedenen Ingredientien bestehen, und einige Eigenschafft einer Brühe an sich haben, im übrigen aber nach dem Unterscheid des Essens und dessen Natur vielfältig variiret werden müssen, deshalber bey der Beschreibung eines ieden Essens, auch zugleich die Zurichtung einer darzu gehörigen Sosse erwähnet wird. Folgende lässet sich zu allerley Speisen gebrauchen: Man setzet nämlich Butter übers Feuer, lässet sie heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebener Semmel darein, röstet sie Castanien-braun, und giesset Brühe und Wein darauf, würzet dieses mit Zucker, Nelcken, Citronen-Schellern und Scheiben, lässet es zusammen ein wenig dick einkochen, so ist sie gemachet. Siehe *Bouillon*.

Brühen, heißt die abgeschlachteten Schweine mit siedend heissem Wasser begiessen, damit die Borsten desto leichter abgehen mögen. So werden auch die abgestochenen Hüner gebrühet, indeme man sie in einen Topff voll siedend Wasser stecket, damit die Federn desto geschwinder ausgerupffet werden können.

Brühen, (die Wäsche) heisset die schmutzichte und ungeweichte Wäsche, mit Lauge und siedendem Wasser begiessen, selbige zudecken, und in der Dése oder Waschwanne eine Zeitlang stehen lassen, ehe man solche heraus wäschet, damit die Unreinigkeit deste besser erweichet.

Brüh-Futter, begreifft alle Siede oder zu Hackerling geschnittenes Futter-Stroh, Spreu, Uberkehr, Grummt, Kraut-Blätter, Rübekräutz und dergleichen, so mit heissem Wasser eingebrühet, zur Winters-Zeit vor das Melck-Vieh, und die jungen Kälber verfüttert wird. Das Brüh-Futter vor die Schweine bestehet in gar kleiner Rocken- oder Gersten-Spreu, Lein-Knoten- oder Hirsen-Spreu, Kleyen, Schröt von Eicheln oder allerhand geringem Getraide, gestampfften und mit der Spreu vermengten Lein-Kuchen und dergleichen.

Brüh-Käse, siehe Käse.

Brüll-Ochse, siehe Brummer.

Brüstgen, sind kurtze, von weisser Leinewand, Nessel-Tuch, Coton, Schwäbisch oder Schleyer verfertigte Ober-Leiber mit Ermeln, welche das Weibs-Volck über die Unter-Hemden zu ziehen pfleget.

Brüten, wird von allen Vögeln und Geflügel weiblichen Geschlechts gesagt, welche so lange auf denen Eyern sitzen, bis die darinnen befindliche Frucht von der Wärme lebendig wird, und auskriecht. Siehe Ausbrüten. Hiervon hat man folgende Oeconomische Anmerckungen: Wenn z. E. von Hünern, Enten, Gänsen, einige brüten, und es entstehet ein starck Donner-Wetter, so soll man zum Neste ein Faß voll Wasser setzen, so fället darein der Schall und werden die Eyer nicht taub, welches auch nicht gäntzlich zu verwerfen. Etliche wenige Geschlechte der Vögel giebt es, da das Männlein sein Weiblein im Brüten ablöset, z. E. die Tauben, die gemeinen grossen wilden Enten, die Habichte ꝛc.

Brüt-Eyer, sollen schöne, grosse und im wachsenden Monden gelegte, auch wenigstens acht, aufs höchste aber zehen bis zwölff Tage alte Eyer seyn. Unnütze, faule, schlotternde, und die im Abnehmen des Monden gelegte Eyer, ingleichen die ersten Eyer von jungen Hünern, nicht weniger die Wind-Eyer, so die Hüner, ohne Zuthun des Habns gelegt haben, soll man keiner Brut-Henne unterlegen, welches alles auch von denen Gäns- Enten- und Trut Hüner-Eyern zu mercken ist. Gemeine Brut- und Trut-Hüner brüten auch andere ihnen untergelegte Eyer aus. Siehe Ausbrüten.

Brüt-Ofen, ist eine schon vor langer Zeit bey den Aegyptern, und sonderlich zu Alcair bekannt gewesene Machine, worinnen man mehr als tausend Hüner auf einmahl, vermittelst des Feuers, ausbrüten lassen kan; man findet sie von dem Herrn Baron von Rosenroth folgender Gestalt angegeben und beschrieben: Erstlich lasse man einen faulen Heinrich oder Heintzen (ist eine sonderliche Art eines Distillir-Ofens, da mit einem Feuer unterschiedliche Wärme in beliebigem Maaß kan erhalten werden) nach der Kunst, so hoch, als man will, verfertigen, und zwar den Thurm viereckigt, also, daß man an drey Seiten gehörige Neben-Oefen anschifften kan, ieden mit denen dazu nöthigen Registern, durch welche die Wärme aus dem Thurm in die Brüt-Oefen könne gelassen

lassen werden. Ein ieder Brüt-Ofen kan auf die drey oder mehr Schuhe breit seyn, daß man nämlich mit dem Arme an die andere Seiten reichen, und also die Eyer recht legen und umkehren könne. Die Höhe desselben aber kan von drey bis vier Schuhen seyn. Dieselbe muß mit drey eisernen Platten in vier Theile abgetheilet werden. Das erste Theil oder Fach bleibet zum Aschen-Loch, und muß die aus dem Thurm fallende Asche durch einen nahe am Thurm gelegten Rost dahin abfallen können. Das andere Fach ist etwas höher als ein Schuh, und wird an das Register des Thurms zu stehen kommen. Das dritte und vierte kan gleichfalls, nach Gutachten ein- und abgesetzet werden. Ein Fach muß sein eigenes Thürlein, oder Loch mit einem Stöpsel haben, daß man den Arm wohl hineinbringen, und sie bequemlich auf- und zumachen könne; oben darauf aber kan ein Deckel gemachet werden, dadurch das oberste Fach wohl bedecket wird. Die andere und dritte Platte müssen hinten an dem Thurm gehörige Löcher haben, auf die drey quer Finger breit, und so lang, als die Löcher unten am Thurme stehen, damit dadurch die Wärme aus dem Register des Thurms in die Höhe treten, und dieselben Fächer erwärmen könne; auch kan man diese Löcher mit eisernen Schiebern zu- und aufschieben, damit man die Wärme in den Fächern nach Belieben mildern könne. In die Fächer aber soll man Säge-Späne oder Heckerling streuen, und ein Tuch darauf legen, auf welchem die Hünlein, wenn sie ausgekrochen, gehen und treten können. In iedes Fach kan man auf die hundert und mehr Eyer legen, daß das stumpffe Theil unten, und das spitzige oben komme. Die Wärme des Ofens muß im Sommer geringer, im Winter aber etwas stärcker seyn; Auch muß im Anfang weniger, und gegen das Ende der Brut Zeit etwas stärckere Wärme gegeben werden. Man muß auch alle Tage zwey oder dreymahl Achtung geben, ob die Wärme zu schwach? ob sie recht? oder ob sie zu groß seye? welches man an den Eyern prüfen kan: Denn wenn ein Ey so heiß ist, daß es einem ans Auge brennet, so ist die Hitze zu groß; kan man es aber am Auge, wenn man es daran hält, nicht groß mercken, so ist sie zu schwach, darum man sie also geben und richten muß, wie man befindet, daß eine Brut-Henne thue, wenn sie auf den Eyern sitzet, welches man entweder mit einem Wetter-Glase, (Thermometro) oder wohl mit der blossen Hand zur Gnüge erkennen kan. Man muß auch im Anfang zu rechter Zeit die Eyer an der Sonne besehen und prüfen, ob sie tüchtig seyn oder nicht? Denn wenn sie brütig sind, so läßt man sie liegen, ist aber ein lauteres darunter, so kan man solches weathun, und ein anderes unterlegen. Conf. Ausbrüten. Die Eyer müssen alle Tage umgewendet, und gegen die Wärme, so von den Registern kommt, gekehret werden. Nach neunzehen oder zwantzig Tagen im Sommer, im Winter aber nach fünff bis acht und zwantzig Tagen muß man die Eyer gegen die Sonne halten, und dem Hünlein, wenn man siehet, wo es den Schnabel hinkehret, daselbst Oeffnung thun und helffen, damit nur der Kopff heraus komme, so wird es hernach von sich selbsten auskriechen. Indessen muß man ein warmes Zimmer in Bereitschafft halten, damit die Hünlein sich trucknen können. Mit dem Essen und der Wartung wird eine fleißige Haus-Mutter hernach das nöthige schon zu beobachten wissen. Diese Art Eyer zu bebrüten, ob sie schon bey uns Europäern nicht eingeführet, und von andern Autoribus auch anders beschrieben wird, wie nicht weniger diejenige, da man durch Hüner- und Tauben-Mist aus allerley Eyern, welche über dies in Federn gewickelt werden müssen, wircklich junge Brut hervor bringet, diese sind eben nicht zu verwerffen, sondern vielmehr als solche Erfindungen zu loben, da man in Erforschung der Natur es so weit zu bringen gesuchet, daß man nach Erkenntniß ihrer Gesetze derselben es in vielen nachzuthun vermögend. Wir unsers Orts bedienen uns der Truthüner, wenn wir auf ausserordentliche Vermehrung des Hüner-Viehes bedacht seyn, als welche man nach Gefallen allezeit brütig machen, und ihnen eine ziemliche Partey Eyer unterlegen kan, siehe Truthüner.

Brummen, wird von dem Laut des Bären gesagt.

Brummer, Brumm Ochse, sonsten Brömmer, Stier, Spiel- Reit- Brüll- Sprung- Hammel- Farr- Bull- oder Heerd-Ochse genennet wird, ist ein gantzer und ungeschnittener Ochse, welcher zur Zucht, oder zum Besprungen der Kühe gehalten wird. Die Kennzeichen eines guten Brumm-Ochsen sind: Ein wohl gewachsener starcker Leib, starcker Nacken, langer Hals, abhangender Triel, schwartze Augen, gutes Gesicht, haarigte Ohren, weite Nasenlöcher, schwartzes Maul, breite Schultern, bucklichter Rücken, weite Seiten, kurtze und ebene Füsse, kleine und starcke auswärts gewandte Horner ꝛc. Vor dem dritten Jahre soll er wegen seines annoch unvollkommenen Alters und schwacher Kräfften nicht unter die Kühe gelassen werden, nach dem sechsten Jahre seines Alters aber kan man ihn entweder leichten, und, wenn er nachmals wohl gemästet worden, in die Haushaltung schlachten lassen oder verkauffen. So lange er noch seine Dienste verrichtet, bindet man ihn an einem Ende des Küh-Stalls zu seinen Weibern ein, und giebt ihm eben dergleichen Futter, als dieselben geniessen, damit er bey gutem Leibe erhalten wird, denn er sonst wenig nützen würde. Wo gar viele Kühe sind, da müssen derselben zween, auch bisweilen wohl dreye gehalten werden. Wenn eine gantze Gemeine vor ihr Vieh einen Heerd-Ochsen hält, wird solcher der Gemein-Ochse oder das Gemein-Rind genennet.

Brunelle, (ein Kraut) siehe Braunelle.

Brunellen, (geschälte und getrocknete Pflaumen), siehe Brnellen.

Brunfft oder Brunst, wird die natürliche Begierde, und der hitzige Trieb genennet, de das rothe und schwartze Wildpret zu gewisse:

Jahres-Zeit gleichsam zwinget, dem weiblichen Geschlechte seines gleichen nachzugehen, und seinen Liebes-Appetit bey demselben zu stillen, als welches man

Brunfften, oder in der Brunfft seyn, nennet.

Brunfft-Platz, grosse Herren halten viel von wohl situirten Brunfft-Plätzen, woselbst hin sich das Wild gerne ziehet, und da sie also Gelegenheit haben, desto häufiger zu hören und zu sehen, was auf der Brunfft vorgehet. Ein solcher Platz nun soll auf räumlicher, etwas erhoheter Gegend liegen, etwas mit Mast und wilden Obst-Bäumen, iedoch nicht zu sehr, damit er nicht verdunckelt werde, bewachsen, ja daselbst auch nebst Linden und Rasen, auch etwas mit Saat, Haber, Wicken und anderer Atzung bestellet seyn. Er muß fein in freyer Gegend und Aussicht liegen, iedoch auch mit Dickung fein umgeben seyn. Siehe Hirsch-Brunfft.

Brunfft-Zeit, ist eine gewisse, von der Natur in ordentliche Schrancken gesetzte Jahrs-Zeit, in welcher das Wild zu Vermehrung seines Geschlechts auf die Brunfft gehet, und Wollust pfleget. Die Brunfft-Zeit des Hirschen gehet um Egidii, des Rehe-Becks um Weihnachten, bald vor, bald darnach, und des wilden Schweines mehrentheils um Andreä an, davon bey der Beschreibung ieglichen Thieres umständlicher gehandelt worden.

Brunn, Bronn, Born, ist ein Ort, darinnen sich das Wasser von einer oder mehr Quellen sammlet, daß man sich dessen daraus nach Nothdurfft erholen kan. Man hat derselben verschiedene Gattungen: Denn da die Quellen, über was vor ein Gestein oder Boden sie lauffen, dem Geschmack und der Wärme nach sehr viel unterschieden: als mercket man auch dergleichen an den Brunnen, und giebet es deren theils Süsse, theils Saure, theils Warme. Von den ersten wird in dem bald folgenden gehandelt; die Sauer-Brunnen, derer man sich allein zur Gesundheit bedienet, werden nach dem Orte benahmet, wo sie am besten gefunden werden, unter denen der Egrische der bekannteste; die Warmen hingegen anlangend, ist dasjenige davon nachzulesen, was oben unter dem Wort **Bad** erwähnet worden. Wer ein mehrers, ausser diesen erzählten, auch noch von anderen Arten derer Brunnen, die von besonderer Eigenschafft sind, zu wissen verlanget, findet solches in dem Philosophischen Lexico unter eben diesem Worte weitläufftiger angeführet. Etliche von denenselben machen sich selbsten, und werden alsdenn Springen, Spring-Quellen, oder nur allein Quellen genennet; etliche aber werden durch Kunst und Menschen-Hände verfertiget, und bekommen ihre Nahmen von der Art und Weise, auf welche das Wasser heraus an das Tagelicht gebracht wird, nämlich Schöpff- oder Zieh-Brunnen, Röhr-Brunnen, und Spring-Brunnen. Die Quell-Brunnen müssen behörig gefasset, und wohl verwahret werden, damit nichts schädliches dazu kommen oder etwas hinein fallen, und Schaden dadurch geschehen möge. Je öffter ein solcher Brunn geräumet wird, und ie fleißiger man Wasser daraus holt, ie besser quillt er nach, und versteht sich desto weniger; doch giebt es Quellen, die, wenn sie voll, nicht stehen bleiben, sondern überlauffen, und dahero vor besser, als jene gehalten werden. Hieraus ist demnach leicht zu schliessen, daß die Tieffe derer Brunnen sich nach der Lage derer Quellen richte, und folglich, da derer sonderlich in Gebirgen, auch viele über dem Horizont befindlich, dergleichen die oben nur gedachte Spring-Quellen, so muß man dargegen an anderen Orten sie offt desto tieffer in der Erde suchen: Diejenigen, so die Schöpff- oder Zieh-Brunnen heissen, müssen so tieff ausgegraben werden, damit es ihnen nicht am Wasser fehlen, sondern dieselben iederzeit wenigstens fünff bis sechs Fuß tieff frisches Wasser haben mögen. Darzu taugen am besten die Quellen, so etwas tieff liegen. Wie diese Arbeit anzustellen, was vor Instramente und Werckzeuge darzu erfordert werden, und wie sich ein Brunnen mit einem besonders darzu inventirten Bohrer graben und verfertigen lasse, solches kan weitläufftig in Leupolds Theatro Hydrotechnicarum cap. VI. p. 52. & seqq. nachgelesen werden. Insgemein werden diese Brunnen, nachdem das Erdreich beschaffen ist, mit Gerüsten, oder auch ohne dieselbe von freyer Hand ausgegraben, und nachgehends, wenn man Wasser genug hat, entweder mit Feld- oder Bruch-Steinen, oder aber mit wohlgebrannten Mauer-Steinen und Wald-Baum-Moos ausgemauert, als welches an stat des Kalches, dessen Geschmack sonsten das Wasser an sich nehmen würde, zwischen die Steine geleget, und diese damit verbunden werden. Wenn dergleichen Brunnen nicht tieff, so wird das Wasser daraus mit einem unten an einer langen Stange angehängten Eimer aus freyer Faust geschöpfft, bey tieffern Brunnen aber wird die lange Stange, deren man auch wohl zwey oder drey mit eisernen Gliedern an einander hängt, oben an dem sogenannten Brunnen-Schwengel, der in der Brunnen-Säule vermittelst eines eisernen Bolzen beweglich ruhet, angemacht, und also durch Senckung des Eimers und Neigung des Schwengels das Wasser eingeschöpfft, da man denn den Eimer mit der Stange zurücke herauf ziehet, welcher Zug durch den niedergehenden schweren Theil des Brunnen-Schwengels um ein ziemliches leichter gemacht wird. Oder man machet ein hohes, aus zweyen oben mit einem Balcken zusammen gefügten Säulen bestehendes Gerüste, in Gestalt eines Thür-Gerüstes, schraubt oben in der Mitte des Balkens einen Kloben ein: und ziehet über denselben eine gnugsam lange Kette, oder Bast-Seil, an deren beyden Enden ein Brunnen-Eimer angehänget ist, also, daß wenn der eine voll herauf gezogen wird, der andere leer dagegen hinuntergehe, und wenn der volle oben ausgegossen wird, dieser inzwischen unten sich mit Wasser anfülle: Noch eine Art hat man, da über ein gantz niedriges Gerüste ein Rad, Rolle, Winde oder Ziehbaum angebracht,

und

und über oder um dieselben ein Seil oder Kette mit einem Eimer geschlagen ist, welcher daran niedergelassen und wieder aufgezogen werden kan. Die Röhr-Brunnen bekommen ihr Wasser von einer davon entlegenen Quelle unter der Erden durch Röhren, und geben solches durch einen perpendicular auf die liegende Röhren gezapfften Ständer oder andern Aufsatz wieder von sich. Diese Art ist zwar wohl bequem, aber auch ziemlich kostbar. Diese werden noch von den Spring-Brunnen, so eine Art von Röhr-Brunnen sind, übertroffen. Denn aus denenselben springet das Wasser durch einen natürlichen Fall, oder durch Kunst getrieben, aus gewissen Aufsätzen, in die Höhe, und wird wieder in grossen Becken oder Ballins aufgefangen; wiewohl darzu nicht allemahl Quell- sondern auch, und zwar mehrentheils Fluß-Wasser gebraucht wird. Wie solche Spring-Brunnen anzulegen, ingleichen was man vor Arten in diesem und jenem Falle gebrauche das Wasser aus einer Tiefe in die Höhe zu bringen, davon kan Leupolds Theatr. Hydraulicat. P. I. & II nachgeschlagen werden. Sie sind eine vortreffliche Zierde der Lust-Gärten, aber darbey nicht iedermanns Werck, dergleichen anzulegen und zu unterhalten, werden also billig nur solchen Personen überlassen, welche nebst einer guten und zu dergleichen Werken bequemen Gelegenheit, auch ein hinlängliches Vermögen, und solche Einkünffte haben, die mit denen Kosten, so man auf diese und andere Lust-Gebäude wendet, in einer gemessenen Proportion bleiben. Noch eine Art von Röhr-Brunnen giebt es, welche zwar wie die ordentlichen Schöpff-Brunnen, iedoch aber etwas enger gegraben, und mit einem Pumpenwerck versehen werden, siehe Pumpe. Das Brunnen-Graben ist am besten in denen dreyen Monaten, dem Julio, Augusto und September, das Räumen aber im April, Majo und Junio vorzunehmen, und soll, so bald ein Brunn ausgegraben und das erste Wasser ausgeschöpffet worden, ein Pfund gutes Salzes, nach acht Tagen aber, wenn man ihn noch einmahl ausgeschöpfft, nur ein halbes Pfund hinein geworffen werden. Und eben so viel soll man auch, so offt der Brunnen geräumet wird, iedesmal hinein in denselben werfen.

Brunnen-Haken, wird ein zwey- drey- und wohl mehr zäckiger Haken genennet, welchen man in die gefaßten und verdeckten Quell-Brunnen zu oberst an die Decken fest zu machen pfleget, um Sommers-Zeit in der großten Hitze das Getränckе in einem Gefässe daran zu hängen, und es dergestalt gantz frisch zu erhalten. Dessen gantze Beschaffenheit kommet mit dem so genannten Fleisch-Haken sehr wohl überein.

Brunnen-Kraut, oder vielmehr **Brunnen-Leber-Kraut**, suche Leber-Kraut.

Brunnen-Kresse, siehe Kresse.

Brunnen-Meister, Röhren-Meister, ist ein auf die Brunnen, Wasserleitungen und Röhrwercke bestellter Mann, welcher dieselben fleißig in Acht nehmen, die Röhren gangbar erhalten, und öffters vermittelst der Plumpstöcke reinigen, die beschädigten und verfaulten Röhren wegnehmen, und frische einlegen, vor Winters dieselben, wo sie hoch oder am Tage liegen, mit langem Miste bedecken, die Ständer mit Stroh verbinden, und auf alles, was Mangel hat, bey Zeiten Achtung geben, und solches ausbessern muß.

Brunnen-Röhren, oder **Wasser-Röhren**, siehe Röhren.

Brunnen-Seil, siehe oben Brunnen.

Brunn Quelle, siehe Quelle.

Brunn-Stube, ist ein eingefangener, genugsam raumlicher Ort, da eine oder mehr Adern einer Quelle, als in einem Gemach zusammen gebracht werden, von denen sie wieder ordentlich auslauffen. Es wird aber eine Brunn-Stube auf unterschiedliche Art zubereitet. Aufs schlechteste wird sie, wie ein Brunn, mit auf ein ander gelegten Steinen rings herum eingefangen, und die erste Röhre mit einem durchlöcherten Bleche, Seiher oder Durchschlag vor demselben, darein geleget. Oben lieget ein bretterner Deckel darüber, der, wie ein ander Brunnen Deckel mit Bändern gefasset, und in Angeln lieget, oder es wird nur ein Bret neben dem andern hingeleget. Wegen böser Nachbarschafft und muthwilliger Buben aber beschliesset man sie billig oben her mit einem guten steinernen Gewölbe, welches, nachdem es wohl ausgemauret, mit gutem Thon oder sonst starckem Wasserhältigen Leimen, damit es der Regen und die anlauffenden Wasser nicht durchdringen und beschädigen mögen, überschlagen wird, darauf ferner die übrige Erde kommt. Darein wird auch eine liegende Thüre von Eichen- oder Erlen-Pfosten gemachet, und ordentlich bey dem Schloß mit einem Uberleg-Bretlein versehen, darauf sodenn frische Erden und Rasen geschlagen wird, also, daß man selbigen Platz von einem Hügel, den die Natur aufgeworfen, nicht unterscheiden kan. Wer die Unkosten nicht scheuet, der lässet diese Brunn-Stube fast wie sonst ein Gemach im Hause räumlich wölben, und Tisch und Bäncke mit einem über der Quelle erhöheten Boden hinein machen, um zu Zeiten eine zulässige Ergotzung darinnen haben zu können. Zu solchem Ende wird auch manchmal die Brunn-Quelle absonderlich überbauet, und die Brunn-Stube wieder absonderlich, und werden beyde mit einer Mauer und Thüre unterschieden. Unter der Mauer laufft die gefaßte Quelle durch in einen steinernen Wasser-Trog, so mit einem Einlauff versehen. Und in demselben Trog ist ferner das Haupt-Rohr mit dem durchlöcherten Bleche oder Seiher eingelassen. Unten am Boden der Brunn-Stube, wo die Quellen heraus dringen, müssen breite Steine und unter denenselben, gleichsam als Füsse, starcke Kiesel-Steine gelegt werden, damit der Quelle Löcher nicht verstorffet werden, und gleichwohl die mitaufquellende Erde einen Anstoß habe. Die Seitenmauern müssen den Quellen auch nicht hinderlich, u. aufwärts gegen der Erden zu dergestalt wohl verwahret werden, daß keine fremde oder wilde Wasser dazu schlagen mögen, welche das gute

betrüben und verhindern. Wo die Quellen gar tieff liegen, müssen sie mit zulänglich hohen Mauren gefasset, und so viel sich thun läßt, empor getrieben oder aufgeschwellet werden. Liegt der Quell-Brunn so hoch, daß ohne sondere Beschwerde und Unkosten ein Ablauff an dessen Boden mag gerichtet werden, kan solches durch eine Röhre und Zapffen, oder durch diesen allein geschehen. Durch dieses Mittel könte die Brunn-Stube alljährlichen, oder auch in zwey Jahren einmahl völlig gesäubert werden. Die Seiher, oder durchlöcherte Bleche, müssen nicht von ungefähr, und etwan von einem alten Reib-Eisen heraegaffet, sondern durch eines geschickten Schlössers oder Kupfferschmidts Hand wohl bereitet werden.

Brunst, siehe Brunfft.

Brunst, siehe Hirsch-Brunst.

Brust, heisset theils die Hohle, in welcher vornehmlich das Hertz und die Lungen eingeschlossen liegen, welche durch den mittelsten Theil des menschlichen Leibes, der von der Kehle bis an die kurtzen Rippen gehet, ausgemachet wird; theils verstehet man darunter die zwey an eben diesem Ort aus den allerempfindlichsten Milch-Gefässen bestehende, und zu äusserst in eine Rundung erhabene Theile des weiblichen Geschlechtes, wodurch ihren neu-gebohrnen Kindern die erste Nahrung mitgetheilet wird; theils aber wird unter diesem Wort von den Köchen auch verstanden derjenige Theil an dem vordersten Kalbs-Viertel, welcher unter dem Bug zusamt einigen Rippen, darzu gemeiniglich 8 an der Zahl abgestochen werden, sich befindet, und in der Küchen insgemein auf die schmackhafftigste Art, entweder zusamt dem Bug gebraten, oder auch alleine und auf folgende Weise gefüllet wird: man nimmt nämlich eine Brust, löset sie zwischen der Haut und den Rippen, daß sie inwendig hohl werde, machet aber das Loch nicht allzugroß, und bereitet die Fülle darzu: In zerlassene Butter thut man geriebene Semmel, vier Eyer, ein wenig Rahm, grüne gehackte Petersilie und ein wenig Saffran, rühret es auf dem Feuer als gerührte Eyer ab, füllet solches in die Brust, und machet oben das Loch mit einem Speiler zu, saltzet sie ein wenig ein, stecket sie hernach an einen Brat-Spieß, und bringet sie so zum Feuer: Oder man nimmt ein Stücke derben Kalbs-Braten, hacket solchen recht klein, setzet ihn in einem Tiegel mit einem Stücke Butter, wenigem würflicht geschnittenen frischen Speck, gehackter grüner Petersilie, kleinen Rosinen, Citronen-Schalen, eingeweichter Semmel, Muscaten-Blüten und Nieren-Stollen über ein Kohlfeuer, schlägt 3 bis 4 Eyer darein, giesset auch ein paar Löffel dicken Rahm daran, rühret es zusammen ab, saltzet es gehörig, und verfähret wie zuerst erwähnet: Oder man hacket ein Stücke Kalbs-Leber gantz klein, thut eingeweichte Semmel darzu, röstet solches in Butter, schlaget 3 bis 4 Eyer daran, schüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer, und etwas klar geschmolzenen Speck darzu, saltzet es abe, und rühret es über einem Kohlfeuer, bis es dicke ist: Oder man stösset in einem Mörser 6 harte Eyer-Dottern, von zwey Kälbern die Milch und ein Stücke Butter, schüttets hernach in einen Tiegel, thut annoch zwey gantze Eyer, ein wenig eingeweichte Semmel, klein geschnittene Pistacien und Muscaten-Blüthen daran, und rühret alles klar durch einander, zuckerts auch wohl, und giesset, wenn es zu dick, einen Löffel voll Rahm hinzu: Oder man bedienet sich einer unten beschriebenen Krebs-Fülle, und brät endlich eine also gefüllete Brust bey gelindem Feuer gemählich, und lässet sie niemahlen treuge werden, sondern bestreichet sie fleißig mit Butter. Bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegossen und etwas geriebene Semmel gestreuet. Bey der Krebs-Fülle wird auch Krebs-Butter gebrauchet.

Brustbeere, ist zweyerley Art: Die rothen sind Früchte, so unter das Stein-Obst gehören, und denen kleinen Pflaumen, oder aber denen Oliven ihrer Grösse und Gestalt nach gleichen; Denn sie sind ablang oder oval-rund, anfänglich grün, nachgehends hochroth, und wenn sie überreiff sind, etwas bräunlicht, oder dunckel-roth, inwendig aber gelb, fleischigt, zart, und eines süssen und angenehmen Wein-Geschmacks, haben eine ziemlich harte Haut, und inwendig einen harten runtzlichten Stein, in welchem ein bitteres mit einer röthlichten Haut überzogenes Körnlein ist. Sie wachsen auf einem Baum, welcher etwas geringer oder kleiner als ein Pflaumen-Baum ist. Derselbe hat einen gewundenen, mit einer schwartz-rothen, rauhen und gleichsam schuppichten Rinde bekleideten Stamm, grosse und harte, mit starken Stacheln besetzte Aeste; die Blätter sind länglicht, stumpff zugespitzt, einer schönen grünen Farbe, etwas hart und am Rande herum ein wenig zerkerbt. Zwischen diesen Blättern kommen auf kurtzen Stielen die Blüthen hervor, welche aus fünff Rosenförmig zusammen gesetzten bleich-gelben Blättlein bestehen. Nach denenselben folgen die obbeschriebenen Früchte, welche in Brust-Beschwerungen, Husten, Seitenstechen, Nieren- und Blasen-Verkehrung, Hals-Geschwüren ꝛc. sehr wohl zu gebrauchen sind. Man bringet sie aus Italien und denen mittägigen Theilen von Franckreich, doch hat man den Baum nunmehro auch an vielen Orten Deutschlandes, welcher einen mittelmäßigen Grund, und die Mittags-Gegend haben will, ausser diesem aber keiner sonderbaren Pflege und Wartung bedarff. Er wird nicht so leicht von den Kernen, als von den Schößlingen vermehret, welche man erstlich in Scherben oder Kübel, und wenn er erstarket, in das freye Erdreich setzet, in welchem sie zu einem schönen Wachsthum gelangen.

Brustbeere, die schwartzen, sonst auch Sebesten genannt, sind schwartz-grüner Farbe, denen kleinen Zwetschgen nicht ungleich, inwen-

inwendig aber mit einem dreykantigen Kern versehen, süsse und eines lieblichern und angenehmern Geschmacks, als die Jujuben oder rothen Brust-Beerlein. Der Baum, daran diese Beere wachsen, und Sebesten-Baum genennet wird, ist schier einem Pflaumen-Baum ähnlich, aber kleiner, hat einen weißlichten Stamm, dessen junge Aeste grünlicht, die Blätter aber rund und starck sind. Er ist aus Syrien nach Italien, und von dar zu uns in Deutschland gebracht worden, und kan die Kälte noch ziemlich vertragen, wenn er nur in keinem wässerigen Grunde stehen muß. Auf dem Eicherinen- oder Speyerling-Baum soll diese Frucht am besten zu pfropfen und fortzubringen seyn. Die Beeren werden in der Medicin wider die Verstopffung des Bauches, scharffe Feuchtigkeiten, Urin und Flüsse, Heiserkeit, Husten, Seitenstechen, Engbrüstigkeit, schneidenden Harn und Stein gerühmet, und wird auch eine Latwerge wider besagte Gebrechen davon gemacht.

Brustkern, heisset an einem Rinde eben dasjenige Stücke Fleisch, welches an den Kälbern unten schlechtweg die Brust genennet wird. Es ist dieses insgemein recht knichicht, derb und fett, und ist weder ein rechtes Fleisch, noch ein weiches Fett.

Brust-Kette, ist eine ohngefähr fünff Viertel-Ellen lange, an beyden Enden mit einem Knebel versehene Kette, welche in denen auf beyden Seiten des Kummets befindlichen eisernen Ringen vermittelst solcher Knebel fest gemachet ist. An dieser Brust-Kette hänget die so genannte Halt- oder Henn-Kette, welche an die Deichsel gespannet wird.

Brust-Latz, ist entweder ein von Tuch, seidenen oder wollenen Zeug vom Schneider zubereiteter Leib, welchen das gemeine Frauen-Volck unter die Ober-Kleider zu ziehen, oder ihn sonderlich im Sommer alleine zu tragen pfleget; oder man verstehet darunter auch, theils eine starcke und oft ausgefütterte Decke, welche gleich über dem Hemde vor der Brust herunter hangende am Halse mit einem tieffen Ausschnitt versehen, daran annoch ein etwas kürtzerer Theil über den Rücken gehend mit den vördersten auf der einen Seite zusammen genähet, auf der andern aber mit Bändern oder Hefften geknörffet oder fest gemachet wird; oder es ist solcher nur ein kleines nach der Brust geschnitten, und insgemein von weissem Barchet oder Damast gemachtes Fleckgen, welches den kleinen Kindern über die Brust geleget wird, da die erstgedachten grösseren schon erwachsene Personen gebrauchen, beyde aber dienen der Brust vor den Anfall der Kälte.

Brust-Lehne oder Brüstung, ist die Mauer von dem Boden eines Zimmers an bis zu dem Fenster, darauf man sich mit dem Leibe lehnen kan, wenn man zum Fenster hinaus siehet.

Brust-Netze, ist ein besonders kleines Stücke vom Fliegen-Netze, welches vor der Brust des Pferdes am Kummte angeschleifft wird.

Brust-Riemen, ist ein lederner Riemen am Vörder-zeug eines Pferdes, welcher über dessen Brust herum gehet, und an beyden Seiten des Satteld, damit derselbe nicht hinter sich rücken könne, angemachet ist. Nahe am Sattel sind lederne Ringe daran, worinnen die Pistol-Hulfftern stecken, weil aber, wo dieselbe aufliegen, gemeiniglich das Haar sich abreibet, als muß man, solches zu verhüten, ein Stück von einem Ziegen- oder Kalb-Fell darunter machen, oder den Brust Riemen um selbige Gegend mit gelindem Leder überziehen, und mit Wolle ausfüllen.

Brust-Stück, siehe Agraffe.

Brut, heisset die junge Zucht von Vögeln, so zu einer Zeit mit einander ausgebrütet werden.

Brut, wird auch derjenige Saamen, woraus junge Bienen erzeuget werden; ingleichen der Saamen der Fische genennet, wenn solcher, nachdem die Streich-Zeit verbey, lebendig worden, und womit, wenn er zu einem tüchtigen Satz erwachsen, die gefischten Teiche wieder besetzet werden. Siehe Strich.

Bryonien, siehe Zaun-Reben.

Bubenfist, siehe Bofist.

Buben-Kraut, oder spitziger Mangold, wächst auf Wiesen und in Gräben, die Wurzel dienet für den Scharbock, äusserlich damit gewaschen vertreibt sie das Jucken der Haut, Krätze und Flechten.

Buch, ist ein entweder nur aus vielen Bogen weiß Papier zusammen geheffteres und um allerhand hinein zu schreiben gewidmetes, oder aber aus gedruckten Bogen und auf mancherley Weise in Pappe, Papier, Pergament, Leder ꝛc. eingebundenes höchst nützliches und bequemes Werckzeug, die Wahrheit dem andern auf eine bequeme Weise zum Lesen und Erkennen vorzulegen. An dieser Waare arbeiten viele Leute, ehe sie zu Stande kommt, und zu einem eigentlichen Buche in diesem Verstande wird. Der Gelehrte und Schrifftsteller, der Papiermacher, der Schrifftgiesser, Setzer und Buchdrucker, der Corrector, der Verleger, der Buchbinder, bisweilen auch der Goldschlager und Gürtler ꝛc. Von dieser Manufactur ernähren sich also viel Leute. Sonst aber heißt auch nur ein in Bogen zusammen gelegtes und aus 20 solchen Bogen bestehendes Paquet Papier ein Buch.

Buch-Ampffer, Buch-Brot, Buch-Klee, Hasen- oder Sauer-Klee, ist ein kleines und zartes Kräuterlein, welches gerne an schattigten Orten in Wäldern, an Felsen, und auf wässerigen Plätzen wächset, und eine lange knopffigte und braun-rothe Wurtzel hat, woraus kleine, zarte und dünne Stengel hervor kommen. Auf jedem derselben stehen oben drey Hertz-förmige, weiche, safftige und grüne Blätlein, welche erstlich, ehe sie sich ausbreiten,

breiten, gefalten und zusammen geleget sind. Neben diesen Klee-Blätlein kommen weisse Blümlein herfür, iede auch besonders auf einem Stiel, diese Blümlein sind durchaus mit kleinen Purpur-farbenen Aederlein untergezogen; wenn dieselben verblühet, werden kleine spitzige, mit gelben Saamen angefüllte Knöpflein daraus. Dieses Kraut blühet vornehmlich im April und zu Anfang des Mayen, wenn der Guckauck zu schreyen beginnet, dahero es auch von etlichen der Guckgucks-Klee genennet wird. Man bauet es bisweilen in den Küchen-Gärten, da es sich leichtlich vermehret, und sowohl Blüthe als Kraut zum Kräuter-Salat dienet. Es wird hauptsächlich zu Erkühlung der innerlichen Glieder gebrauchet, wie denn nicht nur das daraus gebrannte Wasser, sondern auch der aus den Stengeln gepreßte und mit Zucker abgesottene röthliche Safft, eine treffliche Labung in hitzigen Fiebern, und ein gutes Mittel wider die Bauchflüsse giebet. Die Blätlein werden gestossen, und Pflasterweis über Entzündungen geleat. Die alten Hauswirte haben aus langer Erfahrung angemercket, wenn dieses Kräutlein starck blühet, und viele Blumen bringet, daß in selbigem Jahr viel Gewässer und Platz-Regen kommen; wenn es aber wenig blühet, soll hingegen ein dürres und truckenes Jahr folgen.

Buch-Baum, Buche, ist ein starcker und hochstämmiger Wald-Baum, der unter das harte Holtz gezählet wird. Man hat dessen zweyerley Arten, davon die eine den Nahmen der Roth- oder Trage-Buche, die andere aber der Stein-Buche, Weiß-Buche, Hayn oder Hagen-Buche führet.

Die Roth-Buche oder Trage-Buche wächset in ebenen und platten Feldern, sowohl als in Thälern und auf Bergen, sie kommet auch, wo sie einen fetten oder nassen Boden antrifft, sonderlich in Winter-Laiten und Tieffen viel mastiger und völliger hervor. Dieser Baum ist auf denen Schlägen nicht nur wegen seiner Frucht, die für das Wildpret und Mästung der zahmen Schweine sehr dienlich ist, sondern auch, weilen das Holtz zu allerhand Geschirre, als: Rade-Felgen, Achsen, Wurff- und Kornschauffeln, Radebergen, Streich- und Muhl- oder Molch-Bretern, Flachs-Brechen und dergleichen gut gebrauchet werden kan, sehr wohl zu dulten. So können auch die Wurtzeln zum theil, wenn man sie recht ausgräbet und losmachet, hernach mit dem umgefallenen Stamme ausbricht, zu reinen Schlitten-Kuffen ausgeschnitten werden. Uibrigens dauret dieser Baum nicht so lange, als eine Eiche, massen derselbe, so hart er sonsten ist, vom Wetter brüchig und stockig wird, dahero pfleget auch, wenn man einen Ast von demselben abhauet, solcher Hieb in wenig Jahren mulmigt zu werden, da denn die Spechte den Mulm heraus hacken, und ihre Jungen darinnen aufbringen. Er wächset am besten von seiner Frucht der Buch-Ecker in die Höhe, wiewohl er auch gerne vom Stamme wieder ausschläget

Die Stein-Buche, (Weiß-Buche, Hayn- oder Hagen-Buche) wächset sehr wommerigt und knotigt, mit einem niedern und kurtzen Stamm, auch zwieselig und krurpig, wie ein Besem, und ist dahero, ob sie gleich in den harten Gehölzen vielfältig gefunden wird, nicht wohl zu Laß Reisern zu nehmen, weilen sie sowohl oben in denen Aesten sich sehr ausbreitet, und Schaden verursachet, als auch in der Wurtzel weit um sich greiffet, und den Unterwuchs entkräfftet und verdrucket. Es hat dieser Baum ein hartes, festes und weißlichtes Holtz, und wird, wenn er wohl gewachsen, zu Oelstampffen, Näppen, Kernen, Keilen, Mandeln, oder Rolle, Schrauben, Keltern, und Pressen ꝛc. ꝛc. verarbeitet, im Feuer aber der Eiche gleich geachtet, weil es dauerhafftig in der Kohle, und länger, als sonsten ein Holtz, die Hitze hält. Er wird vom Saamen (deme die auf dem Zuge etwan zurück bleibende Kernbeisser Herbst- und Winters-Zeit fleißig nachgehen) gezeuget, und läßt sich ungemein schön in Hecken und Spalieren gebrauchen, weil er nicht nur ein Laub von einer angenehmen grünen Farbe hat, sondern sich auch trefflich unter die Scheere schicket. Zu Schlag- und Unterholtze zu ziehen, ist sie sehr dienlich, denn sie wirfft viel Sommer-Latten, und schlägt hin und wieder auf dem Stock und der Wurtzel aus, wenn sie abgehauen worden, und weil sie auch viel Saamen träget, der leichtlich aufgehet, so ist fast kein Holtz zu finden, das leichter aufzubringen, und von welchem der Wiederwachs schleuniger zu erlangen wäre, als dieses. Wenn er im Frühling sein Laub, so in mittelmäßig grossen, lang- und breiten, spitzigen und am Rande herum zerkerbten Blättern bestehet, heraus treibet, so bekommt er zugleich an den Aesten kleine blätterichte ablänglichte Zäpflein, so dichte mit langen zugespitzten weißgrünlichen Blättern umgeben sind; der Saamen aber hänget zwischen vielen dicht in einander stehenden Blättern träublicht in Pyramidal-Form. Das Holtz giebt endlich die beste Asche, sonderlich zum Potasch-Sieden, und weil es im Brennen nicht so um sich sprützet, als das weiche Holtz, so ist es auch gut zum Kochen, denn es fallen nicht so leicht Kohlen in die Speise, als von diesem.

Buch-Ecker, oder Buch-Eichel, ist die Frucht von der Roth- oder Trage-Buche, welche dreyeckigter Form, und von aussen mit einer Castanien farbnen Schale inwendig aber noch mit einem dünnern und lichtern Bälglein versehen ist. Sie dienet dem wilden und zahmen Schwein-Vieh vortrefflich zur Mast, es wird aber der Speck, den sie davon anleget, nicht vor so gut gehalten, als der von der Eckern-Mast, auch die Krammets Vögel und Staare, so ihr hefftig zu gefallen fliegen, werden fett und leibig davon; Hingegen, sollen sie grün genossen, dem Menschen sehr schädlich seyn, und denselben gantz dumm und dämisch ja gleichsam truncken und voll machen; wiewohl man dahin gestellet seyn lässet ob der allzuviele und unmäßige Genuß, der auch bey den gesundesten Speisen nachtheilig ist, nicht die erwähnte Wirckung haben könnte, zumahl bey

einem

einem ohnehin vielleicht nicht gar zu richtigem Gehirne. Wenn man die Buch Eckern lange behalten will, so muß man solche Eicheln um Burchardi lesen, fein dünne auf einen Boden schütten, und also mag man dieselben, wenn sie vor den Mäusen sicher sind, übers Jahr behalten, damit man, wenn sie nicht geriethen, künfftig einen Vorrath hätte. Bedarff man sie aber nicht, kan man die alten auf einer Mühle schroten, und das Rind-Vieh damit mästen, oder Oel daraus schlagen lassen, welches ausser dem gemeinen Dienst zum verbrennen, auch zum Wollen-waschen in den Manufacturen gebrauchet wird; ja es wollen einige dieses frischgeschlagene Oel, dem Florentiner-Baum- und Oliven-Oel, dem Geschmack nach noch vorziehen, und gebrauchen es demnach zum Essen.

Buchen Oel, siehe Buch-Ecker.

Buch Fincke, so auch Berg-Fincke, Bögler, Quecker, Nickawitz oder Jehrling genennet wird, ist ein Vogel, der zwar dem ordentlichen oder gemeinen Fincken an der Grösse und Gestalt sehr nahe kommt, aber an der Farbe ungleich schöner ist. Denn das Männlein ist an dem Kopffe schwärtzlicht, und scheinen die Federn mit dunckel-weissen eingefaßt zu seyn; wenn er aber alt wird, gehen die weißlichten Federn gar hinweg, und wird der Kopff kohlschwartz, welche schwärtzlichte Farbe sich auch ein wenig über das Genicke an Hals hinunter erstrecket, hernach werden die Federn heller, daß sie bräunlicht aussehen, und sind mit graulichten eingefasset, bis hinunter zu den Würtzeln, allwo diese braune Federn von denen schönsten weissen Federn abgelöset werden; der Schwantz ist gantz dunckelbraun und schwärtzlicht, an den letzten Federn zu beyden Seiten mit etwas weissen Spiegeln gezieret. Am Unter-Leib, so gleich von der Kehle an, ist er hoch Ziegel- oder Aurora-gelb, und diese Farbe nimmt die gantze Brust ein; wo sich aber dieselbe endiget, solalich am halben Theil des Unter-Leibs wird das Gelbe wieder mit hellweiß verwechselt, bis hinunter zum Schwantz. Die Flügel haben um die Schultern herum eben die schöne hoch Ziegel-gelbe Farbe, die langen Federn aber sind dunckelbraun oder vielmehr schwärtzlicht, so sind auch an denen Flügeln quer über gelbe Striche. Der Schnabel ist meistens auch Ziegel gelb, doch vornen etwas bräunlicht, und die Füsse sind erstlich schwartz, verändern sich aber hernach ins weißlichte. Das Weiblein hat alle dieselben Farben als das Männlein, iedoch viel blasser, und siehet der Kopff nur wie der Rücken aus, auch haben sie an denen Schultern, da die Männlein inwendig und auswendig gelb sind, nichts gelbes, sondern nur etwas wenigs bräunlichtes, welche Farbe auch auf den Flügeln an stat der gelben Quer-Striche, so die Männlein auf denenselben haben, zu sehen ist. Dieser Vogel bleibet den Sommer über nicht bey uns, sondern nimmt im April seinen Abschied, und läßt sich nicht eher wieder sehen, als bis in den October; alsdenn fället er, unter die Finken vermenget, in die Herde ein, und wird, wenn es beginnet kälter zu werden, mit grossen Hauffen gefangen, so daß man etliche Schocke auf einen Zug bekommt. Man darff zu solcher Zeit, sonderlich wenn der erste Schnee fällt, nur ein paar Lock-Vögel, wo man will, in einem Garten an einen Baum hängen, sie den gantzen Tag, ohne hinzugehen, daselbst lassen, und nahe dabey auf der Erden einen Platz mit Hanff, und anderm Futter bestreuen, so wird man den dritten oder vierten Tag, woferne anders dieser Vogel in selbiger Gegend durchstreichet, einen grossen Zug thun können. Er ist übrigens ein Vogel ohne Gesang, von dessen Brut man deswegen nichts melden kan, weil er solche hier zu Lande nicht verrichtet. Das Weiblein pflegt sich in der Wildniß zu Zeiten an unsere Fincken zu gatten; und wenn man ein Fincken-Männlein zu einem Quecker-Weiblein thut, bekommt man junge Vögel von sehr schöner Farbe, aber sie taugen nicht zum lernen, sondern bloß zum Ansehen.

Buch-Klee, siehe Buch-Ampffer.

Buchs-Baum, suche Buxbaum.

Buch-Weitzen, siehe Heyde-Korn.

Bug, wird von den Köchen bisweilen derjenige Theil genennet, der sich an einem Vieh um den Vorder-Lauff oder das Schulter-Blat befindet, von dem Kaum angerechnet bis an die Brust, worzu bey dem Schwein-Vieh die ersten vier Rippen gerechnet werden; am Rind-Vieh machet diesen allein das Schulter-Blat selbsten aus; bey den Schöpsen und Kälbern hergegen, wird dieser mit zu der Brust gerechnet, und stösset man zu den ersten gemeiniglich sechs, zum letzten aber acht Rippen abe. Siehe ferner Bugschwinden.

Bug-schwinden, ist ein übler Zustand an einem Pferde, wann die Schulter oder das obere Theil an den Schenckeln, so hart an der Brust sitzet, und Bug genennet wird, zu schwinden anfänget. Sobald man solches gewahr wird, so lasse man ihme die Haare am Bug und Schenckel auf das genaueste hinweg scheeren, picke ihme sodenn mit einer Flieten den Bug über und über, daß es blute; Wasche den Ort, wo es schwindet, mit einer scharffen Laugen und Venedischer Seiffen gar rein; wann es wieder trocken ist, so schmiere ihme mit folgender Salbe den Bug und Schenckel bey einer warmen Glut gar wohl, damit die Salbe hinein komme. Dieselbe aber wird folgender Gestalt gemacht: Nehmet im Mayen der rothen und gelben Schnecken etliche, lasset sie eine Nacht in einem neuen Topff stehen, daß sie sich reinigen, darnach thut sie in einen andern glasurten Topff, der unten im Boden viel Löcher hat, und setzet ihn alsdenn in einen andern neuen Topff; wenn der Schnecken zehen oder zwölff, so thut eine Hand voll Saltz darzu, vermachet sie wohl, daß keine Erde oder sonst nichts darein komme; setzet den Topff sodenn in einen Keller, oder in die Erde, wie es sich schicket, lassets acht oder neun Tage stehen, so wird obgedachte Salbe daraus. Oder: Nehmet acht Loth Camfer, ein Pfund Hunds-Schmeer, ein Pfund alt Schmeer,

ein

ein Pfund Hirschen-Unschlitt, ein Pfund Lein-Oel, ein Pfund Terpentin und ein Pfund Wachs. Den Campfer reibet klein und stosset denn alles zusammen, darnach lasset es zergehen, und rühret es so lange durch einander, bis es kalt wird. Lasset denn dem Roß die Haare abscheeren, und schmieret ihm den Bug mit der Salbe, haltet auch iederzeit ein heisses Eisen daran, damit es wohl einziehe, und wiederholt es, so offt es die Noth erfordert

Büchse, siehe Boxen.

Büchse heisset man offte auch die Pfanne, darinnen der Zapffen einer Welle gehet, davon das Wort nachzuschlagen. Es wird aber auch überhaupt vor ein Behältniß von Holtz, Blech oder einer andern Materie gebrauchet, z. E. Geld-Büchse.

Büchse, ist ein Werckzeug oder Rohr, dessen sich die Jäger zum Schiessen des Wildes bedienen, und entweder gezogen, mit Haar- oder Schnecken-Zügen oder nicht ist. Siehe Jäger-Haus, it. Pürsch-Büchse.

Büchsen-Kuchen, ist eine Art Butter-Gebackens, so auf folgende Weise zubereitet wird. Unter ein Nosel Milch rühret man eine Partie Mehl, daß es ein dünner Brey werde, hernach schlägt man zwölff Eyer hinein, saltzet es und würtzet es mit ein wenig Muscatenblüthen, und rühret es glatt ab; Hierauf bestreicht man eine Büchsen-Kuchen-Form mit Butter, füllet diese gantz voll mit diesem abgerührten Teig, steckt oben den Deckel fest darauf, thut diese in einen Topff voll siedend Wasser, bis der Teig in der Büchse hart worden, und so wird mit dem übrigen Teig eben verfahren. Ist aber dieses geschehen, so schneidet man diesen gesottenen Teig etwa eines kleinen Fingers dick in Scheiben, und bäcket solche aus heissem Schmaltz gar langsam, aber nur nicht allzuheiß.

Buchhalten, ist eine künstliche, ordentliche und richtige Beschreibung, welche bey aller und ieder Einnahme und Ausgabe von Einnehmern und Ausgebern, in denen darzu gehörigen ordinairen Büchern, als Manual- Journal- und Capital- oder Haupt-Buche und verschiedenen Nebenbüchern, z. E. Copier-Bücher, Factor-Buch, Cassen-Buch ꝛc. bey einem iedem Nahrungs-Gewerbe überhaupt zwar gemacht und gehalten werden kan, gleichwohl aber nur in Handlungs- oder Commercien-Sachen, sonderlich nach dem Exempel derer Italiäner dergestalt eingerichtet wird, damit man daraus die gantze Handlung erkennen, und so fort sehen könne, ob man gewinne oder verliere, und wornach man alle ferner seine Einrichtung hauswirtlich und nach Gelegenheit des Negotii machen muß. Eine kurtze, iedoch gantz feine Nachricht und Anweisung zu diesem Wirtschafts-Geschäffte kan man im allgemeinen Kauffmanns-Lexico unter diesem Titel finden

Bücher in der Wirtschafft, davon siehe Haushalter, Haus-Buch, Haushaltungs-Buch.

Bückling, siehe Böckling.

Büffel, suche Auer-Ochse.

Bügel, wird dasjenige Stücke Holtz oder Eisen genennet, welches in die Krümme gebogen, und wie über die offenen Wägen gespreitzet zu einer Decke, also auch in andern Fällen zu vielerley Nutzen dienen kan; dergleichen heißt auch beym Vogel-Fang eine kleine Gerte oder Ruthe, die man in die Rundung beugt, und die zwey Enden über einander zusammen bindet, oder sie also in die Erde stecket, daß sie gleichsam eine runde Pforte formiren.

Bügel, siehe Steig-Bügel.

Bügel-Bohnen, suche Bonen.

Bügel-Eisen, wird dasjenige Instrument genennet, womit man starcke wollene Sachen, so gefalten und zusammen genehet worden, weil diese eine hefftige Hitze erfordern, glatt zu stossen, und als mit einem Platt-Eisen zu überfahren pfleat. Es bestehet aus einem gantzen Stücke Eisen, dessen untere Fläche glatt, an einem Ende breit, an dem andern aber in die Mitte hinaufwärts spitzig zulaufend gemachet, oberhalb heragen mit einem eisernen Bügel versehen, so statt eines Griffes dienet, und bey dem Gebrauch mit dicken vielfältig über einander gelegten Lappen angegriffen werden muß, daß man sich nicht verbrenne. Es ist dieses Schneider-Werckzeug von der Platte und dem Platt-Eisen des Frauenzimmers zu unterscheiden. Siehe diese Artickel.

Bündel, nennet man an einem gerissenen Karpffen das inwendige Gedärme, welches in dem Bauche des Karpffens mit dem Rogen oder der Milch verknüpffet ist, heisset auch das Gebütte.

Bürgel oder Burg-Stall, ist ein Zeichen, welches der Hirsch in seiner Fährte vor dem Thiere besonders thut, indem er mit dem Ballen die Erde vor sich drückt, und im Fortschreiten durch ein anderes Zeichen, der Zwang genannt, solche wiederum an sich und aufwärts zwinget, daß es mitten in dem Tritte einen kleinen Hügel oder Beralein giebet.

Bürgel Kraut, siehe Burtzel-Kraut.

Bürsch-Büchse siehe Pürsch-Büchse.

Bürste, ist ein aus starcken Borsten zusammen gesetztes Instrument in einen hölzernen Stiel gekittet oder in Drat eingeflochten, zur Reinigung dienlich, welches in einer Haushaltung zu mancherley Gebrauch zugerichtet wird, und dannenhero auch unterschiedene Ben-Nahmen bekommet, als da ist: Glas-Bürste, Haar- oder Kopff-Bürste, womit das Frauen Volck ihre Haare aus einander zu theilen und wieder aufzulocken gewohnet; Kamm-Bürsten, welche weit kleiner und subtiler, den Schweiß und Staub, der sich zwischen die Zähne des Kammes leget, damit heraus zu bürsten; Kehr- oder Kleider Bürsten, Schuh Bürsten, Wagen-Bürsten, Zahn-Bürsten. Einige davon werden auch aus denen stärckesten Ziegen Haaren verfertiget, dergleichen die Sammet-Bursten. Noch andere färbet man und

setzet

setzet sie den Pferden auf die Zäume, daß sie als eine Zierath oben zwischen den Ohren zu stehen kommen, von welchem einem und dem anderen Theil an seinem Orte weitläufftige Erwähnung geschehen.

Büsseln oder Flachs-Büssen (oder Posen, Pusen) machen, heisset, wenn man des geräufften Flachses, nachdem er fein dürre worden, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, mit Stroh absonderlich zusammen bindet, und damit so lange fortfähret, bis aller Flachs in Büsseln, Büssen oder Posen aufgebunden ist.

Bullen-Beisser, siehe Bären-Beisser.

Bull-Ochse, suche Brummer.

Bund, heisset derjenige schmale und doppelt eingeschlagene Streiffe, womit ein Stück Wäsche daselbst, wo es in Falten gereihet, eingefasset und davon zusammen gehalten wird, wie an denen Hemden oben der Hals, und bey den Schürtzen; Wird dieser aber gantz schmahl gemachet, wie bey den Ermeln und Manschetten, nennet man dieses alsdenn ein Bündgen oder Aufsatz, welche entweder starck übersteppet, oder gehohlnädelt, oder über und über auf gar mancherley Art zierlich genähet sind. Auch kan man dergleichen anitzo auf das feinste nach unterschiedenen Mustern und Breiten gewircket kauffen.

Bund, dieses Wort wird auch bey verschiedenen andern Sachen gebraucht, z. E. ein Bund Heu, wird gemeiniglich vor so viel Heu genommen, als in ein Stroh-Seil gebunden werden kan. In denen Wirts-Häusern pflegt man um Profits willen, die Bunde sehr geringe und klein zu machen; Auf Höfen aber und bey grossen Haushaltungen, wo man selbsten Pferde zur Arbeit halten muß, werden die Heu-Bunde stärcker, und gemeiniglich acht Pfunde schwer gemacht, also daß ein paar Zug-Rosse alle vier und zwantzig Stunden zwey solcher Bunde nächst Haber und Heckerling bekommen. Ein Bund Stroh ist so viel, als nach Ausdrusch des Getraides, von dem leeren Stroh in ein Stroh-Seil gebunden wird. Siehe Schütte. Nachdem nun die Garben gros oder klein am Gebünde gewesen sind, so bekommt man aus einem Schocke derselben etwan dreyßig, auch wohl nur zwantzig bis vier und zwantzig Bund Stroh, und acht bis zehen Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände, welche von dem kurtzen oder abgeschlagenen Weitzen- und Roggen-Stroh gemachet werden. Von den Holtz-Bunden siehe insonderheit Reiß-Bunde. Was ein

Bund Feder-Lappen, und ein Bund Tücher-Lappen heisse, davon kan man unter denen Wörtern Feder-Lappen und Tücher-Lappen die verlangte Nachricht finden.

Burtzel-Kraut, Borgel-Kraut, Portulac, ist ein Küchen-Kraut, welches aber seinen Nutzen so gut in der Artzney, als in der Küche hat. Es giebt dessen zweyerley Geschlecht, nämlich zahmes und wildes. Das zahme Burtzel-Kraut, hat eine schlechte Wurtzel, die aber mit desto grösserer Verwunderung viele dicke, runde, safftige und braunrothe Stengel einer Spannen hoch, manchmahl auch noch höher über sich treibet, welche mit fetten, kleinen und länglicht-runden, weißlicht-grünen und gläntzenden Blättlein besetzt sind. Die Stengel tragen zwischen den Blättern und an den Gipffeln bleich-gelbe Blümlein, daraus kleine runde bedeckte Hülslein voller kleinen schwartzen Saamens werden. Dieser wird in dem halben April und im Wachsen des Mondes gesäet, weilen aber derselbe sehr klein, so muß man ihn weit von einander streuen, und mit einer Garten-Schauffel fein platt in die Erde einklopffen, auch hernach recht fleißig begiessen, denn dieses Kraut kan durchaus keinen Durst leiden. Man säet ihn auch wohl frühzeitig in ein Mist-Beet, um desto eher Salat davon zu bekommen; Wer ihn aber allezeit jung haben will, mag die Säung den Sommer durch zu mehrmahlen wiederholen. Wenn die Pflantzen etwas erstarckt, wollen selbige in ein gutes fettes mürbes Erdreich eine Spanne weit von einander verpflantzet seyn, weil nicht nur die Stengel davon viel grösser, stärcker und besser werden, sondern auch ein vollkommenerer Saamen davon zu gewarten ist. Der Saamen hält sich drey Jahr, ehe er verdirbet; Alleine mit Abnehmung desselbigen muß man nicht zu lange warten, sondern sobald er anfänget zu zeitigen, welches daran zu erkennen, wenn er sich schwartz zu färben beginnet, denselben mit samt dem Stengel abschneiden, und des Tages über an die Sonne auf ein Tuch legen, des Abends aber wieder beyseits bringen, so wird er vollends zeitig und fällt von sich selbsten aus, oder kan mit den Händen ausgerieben, von aller Unreinigkeit gesäubert, und verwahret werden. Wo dieses Kraut einmahl an einen ihme anständigen Ort hingesäet worden, da pflantzet es sich selbsten fort, und ist nicht leicht wieder zu vertilgen. Das junge Burtzel-Kraut wird mit Eßig, Pfeffer, Saltz und Oel zugerichtet und gegessen, wie der andere Salat; Die erwachsenen fetten Stengel werden gekocht; Die Blätter und Kölblein braucht man auch absonderlich zum Salat, oder überbrühet die Kölblein, gießt Eßig und Baum-Oel daran, und isset sie, wie die Capern. Man kan auch die dicken fetten Stengel auf den Winter mit Eßig und Saltz, wie die Gurcken einmachen; Wenn man sie aber brauchen will, muß man dieselben vorhero, die übrige Schärffe des Saltzes zu mildern, in warmen Wasser oder Wein auswaschen, und hernach mit Oel und Eßig aufsetzen. Dieses Kraut ist eine treffliche Kühlung in allerley hitzigen Zuständen und Cholerischen Flüssen, benimmet die übrige Hitze des Magens, stillet den Sod, und ist in Fiebern, sonderlich aber wider den Scorbut sehr dienlich. Das

Wilde Burtzel Kraut, so auch zum Unterscheid des zahmen, als welches man seinen Blättern, Blumen und Stengeln nach das grosse heißt, das kleine Burtzel-Kraut genennet wird, wächset von sich selbst an felsigten Orten, in Weinbergen und auf fetten

Aeckern, und ist zur Küchen und Arzney gleich so gut, als das grosse oder zahme. Die Stengel, Blätter und Blümlein, sind nicht nur kleiner, zärter und schmäler, sondern die Stengel sind auch bräuner. Es liegt allezeit auf der Erden ausgebreitet, ist gantz schlüpffrig, safftig und ein wenig sauer, als wäre es gesaltzen. In der Sommers-Hitze giebt es eine angenehme Abkühlung; Viele essen junge Zwiebeln darunter, oder Schnittlauch, seine Kälte zu mäßigen, wer aber einen hitzigen Magen und eine hitzige Leber hat, der mag die Zwiebeln weglassen.

Busch, wird ein kleiner und alleine liegender Wald genennet, darinnen etliche einzelne Eichen, Buchen, Bircken, Aspen, und vielerley anderes Holtz, doch mehrentheils nur an Gesträuche und als Unter-Holtz zu befinden. Ein Feld-Busch aber heißt derjenige, der abgesondert in Feldern liegt, und darinnen keine rechte wichtige Bäume, sondern nach des Bodens Gelegenheit, Hasel, Bircken, Erlen, Maß-Ellern und dergleichen Sträucher zu finden sind: und öffters auch nur aus allerhand Dorn-Sträuchern, wilden Rosen-Stöcken, Brombeeren und dergleichen ungeschlachten Gebüsche bestehet, so man sonsten eine Hecke zu nennen pfleget.

Busch-Bäume, siehe Zwerg-Baum.

Busch-Holtz, wird alles dasjenige Gehölze genennet, so keinen hohen Stamm treibet, sondern nur in dem niedrigen bleibet, und so wohl dem Wildpret zum Lager und Gehäge dienet, als auch zu Hecken, und andern Verzäunungen, nicht weniger, wenn es zu gehöriger Zeit abgehauen wird, in Reiß-Bündel zum Brennen gebraucht werden kan. Es ist aber zweyerley Busch Holtz: Denn etliches treibt gar keinen, oder doch gar selten einen ordentlichen Stamm, als der Creutz-Dorn, der Drosselbeer-Strauch, Hahne-Hüfften-Anis- oder Zweck-Holtz, der Hasel-Strauch, Hertern, Hollunder, Faulbaum oder Scherpen, Rhein-Weiden, Saal-Weiden, allerley Schießbeer-Sträucher, Schwartz-Dorn, Wachholder-Strauch, Weiß-Dorn ꝛc. etliches aber treibet zwar ordentlich einen hohen Stamm, wächset aber auch im Busch, und wenn es abgehauen, so schläget es unten aus der Wurtzel neben dem Stamme immer wieder aus: Dergleichen ist das Ahorne, Aspene, Birckene, Weißbüchene, Erlen- oder Elterne, Eschenbäumene, Kirschbäumene, Lindene, Maßellerne, Pappelweidene, Rüsterne ꝛc. siehe Schlag-Holtz.

Butte, ist ein grosses Gefässe, welches entweder von Kupffer, und inwendig verzinnt, oder von Tauben zusammen gesetzet, und durch den Böttticher mit Reiffen gebunden ist, plattrunder Form, tieff, und unten am Boden etwas enger, als oben. An der einen platten Seite, welche oben etwas länger gemacht wird, damit man sich nichts aus der Butte auf den Hals giesse oder schütte, sind Trage-Bänder fest gemacht, vermittelst deren man dieses Gefässe auf dem Rücken und darinnen eine gute Quantität Wasser tragen kan. Man braucht sie auch in der Wein-Lese zum Trauben-Eintragen, ingleichen zum Wasserholen, Biertragen, und andern dergleichen Verrichtungen. An einigen Orten aber können sich die gemeinen Leute nicht darein finden, sondern brauchen Eymer an Hosen. Daher es auch in diesem Stück nach der Wirtschafft auf des Ortes Art und Gewohnheit ankommt, darnach sich ein Hauswirt in solchen Dingen freylich zu richten hat, wenn er nicht Hinderniß in seinen Geschäften haben will.

Butte, siehe Halb-Fisch.

Butten, suche Hagebutten.

Butter, ist die bekannte dicke und fette Materie, welche aus dem besten Theil der Milch, nemlich dem Rahm, (Rohm, Raum oder Sahne) in dem Butter-Fasse gerühret und bereitet, nicht allein zur täglichen Speise und Kost, sondern auch vielfältig zur Arzney innerlich und äusserlich für Menschen und Vieh nützlich gebraucht wird. Denn sie widerstehet dem Gifft, erweichet den verstockten Leib, und ist in der Lungen-Sucht und Seiten-Weh dienlich zur gebrauchen, den jungen Kindern das Zahn-Fleisch damit zu streichen, und ein wenig Honig darunter gemischet, wehret dem Jucken und Schmertzen und hilfft den Zähnen heraus. Sie reiniget und heilet alle offene Schäden, wird zu Clysturen gebraucht, vor rothe Ruhr und Colica; doch ist zu mercken, daß dieses alles von frischer und ungesaltzener Butter zu verstehen. Zu dem Ende wird allemahl in einer Land-Wirtschafft, wenn gebuttert und die Butter ausgewaschen worden, von selbiger, ehe man sie saltzet, zu einer guten Vorsorge an einem reinen Ort etwas aufbehalten, damit im benöthigenden Fall iedesmahl dergleichen verhanden. Vor Augen-Gebrechen, als triefende flüßige, rothe Augen und dergleichen, ist der Rus von der Butter sehr heilsam, welchen man also machet: Brennet einen starcken Docht in ungesaltzener Butter an, wie ein gemeine eine Lampe, über die Flamme stellet einen Trichter oder sonst löcherlichen Schirm, so hanget sich oben der Rus daran, welchen schabt man ab, und hebt ihn auf zu vorgedachtem nöthigen Gebrauch. Wie sie gemacht gewaschen und gesaltzen werde, siehe unter dem Wort Buttern. Die Mayen Butter das ist, die Butter, so im Monat May gemacht wird, hält man für die allerbeste, ohne Zweiffel, weil das Vieh die besten Kräuter und gesundesten Blumen in diesem Monat geniesst, davon sie auch eine natürliche gute Farbe bekommt. Die Stoppel-Butter dagegen, wenn nemlich nach der Erndte das Vieh über die Stroh-Stoppeln gehet, und in denen Ställen die darauf folgende Zeit mit Heu und Stroh unterhalten wird, ist nicht so schmackhafft, fett und schöner Farbe ob schon einige bemühet seyn, derselben auf allerley Weise eine Farbe anzustreichen, wie unter andern im Früh-Jahr die gelben Ruh-Blumen häufig eintragen, und sie dem Vieh frisch oder Winters-Zeit gedörret mit andern Kräu-

ressen vorwerffen. So die Butter frisch erspeiset werden soll, wird sie wenig oder ar nicht gesaltzen: Weil sie aber solcher Ge- alt nicht lange dauren kan, so hat man vcyerley Arten dieselbe lange zu erhalten. Die erste ist, daß sie etwas stärcker, als or- entlich gesaltzen, und in Butter-Hosen, der Butter-Töpfe eingelegt und eingedru- set wird; wobey zu mercken, daß die But- er in erdenen und töpffernen Gefässen, als Butter-Töpffen oder Butter-Büchsen, sich eit besser hält, als in denen so genannten osen oder andern höltzernen Gefässen, und lches aus dieser Ursache, weil das Saltz- asser im Holtz sich mehr verzehret, und as Holtz auch nicht so frisch ist, als die stei- ernen oder erdenen Gefässe. Die andere Art, ie Butter lange zu erhalten, ist, wenn man e an einem gantz gelinden Feuer zerschlei- hen und zergehen, hernach aber, wenn sie erlassen, einen quer Finger, oder auch, wo nan das Schmaltz lange aufbehalten will, och etwas mehr einsieden läst, währender Zeit es fleissig abschäumet, endlich von dem Feuer hinweg setzet, und wenn es ein wenig abgekühlet, daß es laulicht ist, in höltzerne oder töpfferne Gefässe giesset. Dieses so ge- nannte Schmaltz, Ancke, oder Schmeltz- Butter muß so wohl, als die gesaltzene Butter Sommers-Zeit in einer lufftigen, iedoch fri- schen Kammer stehen, damit sie nicht rinne: in dumpfigte und feuchte Gewölbe oder Kel- ler aber darff man sie nicht bringen, weil sie sonst schimmelt. Sie wird auch mit ge- wissen andern Dingen zubereitet, derglei- chen die grüne und rothe Butter in den Apothecken; Die Krebs- Pistacien- und Mandel-Butter ꝛc. in den Küchen, welche letzte mit gestossenen Mandeln wie ein Mar- cipan Teig gemachet, durch ein Haar-Sieb getrieben, und durch eine besonders darzu ge- machte Spritze; welche am Ende viele Lö- cher hat, Faden-weis also auf den Teller in der Form eines Beraes gedrucket, und zur Verspeisung aufgesetzet werden kan. In Ermangelung der Spritze darff sie auch nur durch einen Durchschlag mit einer breiten Kelle gedrucket werden. Uiberhaupt aber ist die Butter bey dem Backen, Braten, Ko- chen, Breckeln, Rösten, Sieden u. s. f. in der Küchen gantz unentbehrlich. Den Un- terscheid aber zwischen der geläuterten But- ter, wissen die Köche mehr sich zu Nutz zu machen, als ihnen davon gesagt werden kan. Endlich ist sie entweder Küh-Schaf- oder Zie- gen-Butter, welche sonderlich in der Medi- cin gut ist. Sonst aber ist die Küh-Butter die beste.

Butter-Blumen, siehe Schmaltz-Blu- men.

Butter-Büchse, ist ein gantz von Zinn oder von Thon, oder auch von Porcellan verfertigtes rundes oder ablang und eckigtes mit einem Deckel versehenes Gefässe, wor- innen man die Butter auf den Tisch zu geben pflegt.

Butter-Faß, so auch Rühr-Faß an etli- chen Orten genennet wird, ist ein von Böt- tcher-Tauben verfertigtes, ohngefehr fünff Viertel oder anderthalb Ellen hohes, unten weit und oben enges Kegel-förmiges Gefässe, worinnen die Butter aus der Sahne gemacht wird. Es ist oben mit einem höltzernen De- ckel, der eine tiefe, unten und oben vorstehen- de Einfassung hat, bedecket, in der Mitte dieses Deckels aber ist ein Loch von solcher Weite gemacht, daß der Stiel vom Butter- Sterl commode und ohne Zwang oder Anstoß auf- und niedergehen kan. Man macht diese Fässer nach der Grösse der Haushaltungen von verschiedener Höhe und Weite. Siehe But- ter-Rolle.

Butter-Fliege, siehe Sommer-Vogel.

Butter-Hose, wird ein länglichtes und en- ges, von weichem Holtze gemachtes, und et- liche Meß-Kannen haltendes Fäßlein ge- nennet, worein die zum Verkauff bestimmte Butter, auf dem Lande gelegt, und also in diesen Hosen zu Markte gebracht wird. Man pflegt sie in viertel, halbe und gantze Hosen einzutheilen. Sie sind aber von verschiede- nem Maasse, gemeiniglich hält eine gantze Hose 12 Dresdner Kannen.

Butter-Gebackenes, siehe Gebackens.

Butter-Klümpgen, werden die kleinen nach verschiedener Grösse in die Runde for- mirte Portiones Butter genennet, welche in solchen kleinen Theilen nebst den Butter- Wecken, welche länglicht sind, auf den Marckt zum Verkauff gebracht, daselbst auch wohl überhaupt aufgekaufft und sodenn wie- derum Stückweise verhandelt werden. Sie sind vielmahls auf den Vortheil gemacht, und an der einen Seite sehr ausgeschlagen, damit sie groß aussehen, wenn man sie aber recht betrachtet, äussert sich gar bald der Be- trug.

Butter-Milch, wird das Uiberbleibsel von der Sahne genennet, welches im But- ter-Faß bleibt, und beym Ausbuttern nicht zu Butter worden ist. Wird so wohl kalt ge- nossen, als auch warm, zu einer Suppe zuge- richtet verspeiset.

Buttern, (oder, wie es auch einiger Or- ten genennet wird, Rühren) heißt, aus de- nen fetten Theilgen der Sahne oder Milch- Rahms, durch eine ohnunterbrochene und hefftige Schlag- und Bewegung derselben, diejenige dicke und fette Massam machen, wel- che man Butter nennet. Es geschiehet aber solches folgender Gestalt: So bald die Milch gemolcken, und durch ein reines Tuch gesei- het worden, geußt man sie in besondere Ge- fässe, als Milch-Aesche oder Milch-Faß- lein, die nicht tieff, aber fein weit sind, und nimmt sie im Sommer am andern, drit- ten oder vierten, oder, wenn es kalt Wet- ter, am dritten, vierten, 5ten, ja 6ten Ta- ge ab, das ist, man schöpffet entweder die Sahne oder den Rahm, mit einem grossen eisernen Löffel, so der Rahm-Löffel ge-

nennet wird, von der Milch ab: oder es wird der Zapffen, so nächst an dem Boden im Milch-Asche oder Milch-Fäßlein befindlich, gezogen, da man denn, nach abgeflossener klarer Milch, so zum Käse machen folglich gebraucht wird, die Sahne in ein besonderes Gefässe lauffen läßt oder gieſſet, so der Rahm-Ständer heißt, bis zur Zeit, da man buttert, welches wöchentlich einmahl, dahingegen das Rahmen nur zwey mahl geschiehet. Nachmahls wird das Butter-Faß bis zur Hälffte oder ein klein wenig drüber mit dieser Sahne angefüllet, und mit dem in der Mitte des Fasses befindlichen Butter-Sterl ohne Unterlaß auf- und niedergefahren, bis sich die fetten Theile von den wässerigten abgesondert, und mit einander zu einer schönen reinen, weissen, öligten und balsamischen Masse vereiniget, oder Butter daraus wird, welche man nachmahls aus dem Butter Fasse heraus langt, in dem Butter-Waschfasse so lange und offt auswäschet und wohl unter einander arbeitet, bis nichts mehr von der Milch darinnen zu spüren ist, und das letzte Wasser ganz klar bleibt. Wenn dieses geschehen, pfleget man etwas weniges davon an einem gewissen Ort aufzubehalten, weil dergleichen ungesalzene Butter ein treffliches Heil-Mittel, wo man sich verwundet, und auch sonst in einer Haushaltung bey unterschiedenen Fällen diensam ist, alsdenn wird die Butter nach Erfordern gesalzen, noch einmahl wohl durch einander gearbeitet, und hierauf zu Butter-Klümpffen oder Wecken gemacht. Dieses Einsalzen soll nun in gewisser Maasse und sonderlich mit dem Unterscheid geschehen, daß die frische, und auf den Tisch zu verspeisende weniger, die aber lange auf zu behalten, mehreres Salz bekommen möge; Daher rechnet man in ersterm Fall auf eine Kanne drey Loth klares Hällisches Salz, zum letzten aber vor drey Kannen ohngefähr vierzehen Loth

Butter-Rolle, ist eine höltzerne Machine, vermittelst deren eine Person, ohne grosse Beschwerlichkeit, durch Hin- und Wieder-Schieben, eines an eine Welle befestigten Schwengels, den Butter-Sterl auf und nieder ziehen, und also Butter machen kan. Es bestehet aber solche Tab. II. fig. 2. in einer viereckigten Welle A, welche an beyden Enden mit eisernen Rincken und Zapffen versehen ist, welche letztere bey B in der Wand und bey C in der oben in der Decke, und unten im Boden festgemachten Säule D in Pfännlein lauffen, doch dergestalt, daß die Butter-Rolle bey C nach Belieben ausgehoben werden kan. Mitten durch die Welle gehet ein ohngefähr drey Zoll starcker Balcken E, welcher an dem einen Ende bey F mit einer Scheere (den oben mit einem durchlöcherten platten Eisen beschlagenen Butter-Sterl G zwischen derselben mit einem Steck-Nagel feste zu machen) an dem andern Ende bey H aber mit dem Schwengel I versehen ist. Wenn man nun diesen Schwengel von sich stößt, so drehet sich die Welle A rückwärts, und das Theil bey F gehet in die Höhe, den Butter-Sterl in dem freystehenden Butter-Fasse K gleichfalls mit in die Hohe ziehend; wird aber der Schwengel wieder zurücke gezogen, so gehet der Butter-Sterl in dem Fasse auch wieder nieder, welches Hinschieben und Herziehen so lange wiederholet wird, bis man Butter hat. Hierbey wird ein verständiger Haushalter derselbsten leichte schlüssen, daß, wo man in sehr grossen und starcken Wirtschafften auf einmahl in zwey Butter-Fässern zu buttern nöthig haben solte, man nur die Welle A mit ihren Zarffen durch die Säule D verlängern, und aussen den Schwengel I anbringen dürffte, an dessen Stelle aber keine sich bey dem andern Ende des Balckens E noch ein Butter-Sterl zum andern Butter-Fasse befinden; Daher wenn bey so gestalten Sachen vermittelst des Schwengels Bewegung der Sterl auf der einen Seite niedergedrucket, der andere hergegen in die Höhe gehaben werde, und man also mit einerley Bemühung und zu gleicher Zeit noch einmahl so viel Butter zuwege bringen kan.

Butter-Stecher, ist ein von Holtz oder Eisen langes und hohl verfertigtes Instrument, welches untenher mit eingekrümmten Stacheln versehen, womit man die Butter von unten heran und von dem Boden eines Gefässes und einer Hose oder Butter-Topffes heraus langen kan, um selbige zu kosten, ob sie gleich durch einerley Güte und Geschmack habe, weil hierbey mancher Betrug vorgehet.

Butter-Sterl, bestehet in einer runden mit etlichen Löchern versehenen hölzernen Scheibe oder Teller, in deren Mitten ein drey Ellen langer, oder auch etwas kürzerer Stecken eingemacht ist, welcher, wenn er bey einer Butter-Rolle gebraucht werden soll, mit einem schmalen durchlöcherten Eisen, fast einem Banck-Eisen gleich obenher beschlagen seyn muß. Dieser Butter-Sterl wird in dem Butter-Faß mit der Hand oder vermittelst der Butter-Rolle auf- und niedergezogen, die Sahne damit gestampfft, und die Butter dadurch bereitet.

Butter-Teig, wird derjenige genennet welchen man zu allerley Butter-Gebackens Pasteten und Torten und dergleichen zu gebrauchen pfleget, welcher also zubereitet wird: Man nimmt so viel Schmaltz als Mehl, und zerreibet dieses durch einander, schlägt darnach drey bis vier Eyer darein, giesset Wasser zu, oder an dessen Stelle gute Milch, macht einen Teig, der noch fester als zum Blätter-Teig, so hernach sich nach einem jeden Gefallen verbacken lässet.

Butter-Topff, ist ein rundes und hohes erdenes Gefässe, so nicht glasiret, sondern hart gebrennet und steinern seyn muß, wie das Waldenburgische Gefässe, worinnen die gesalzene Butter verwahrlich aufbehalten wird.

Butter-Wasch-Faß, ist ein von Böttcher-Arbeit gemachtes Gefässe zum Butter-

Laschen auf dreyen Füssen, oder verlängten Tauben stehend, welches ohngefähr acht Zoll tieff, und am Boden sieben und zwantzig Zoll übers Creutze weit, auch an solchem Boden mit einem Loch und Zapffen versehen ist, damit das unreine Wasser beym Butterwaschen dadurch nach Gefallen abgelassen werden könne.

Butter-Weck, wird ein Stücke Butter genennet, welches nach einem gewissen Maaß oder Gewichte, in der Form eines Wecken, gemacht wird.

Bux-Zeug der Pferde, darunter werden eigentlich verstanden 1) der Striegel; 2) die Kartätschen; 3) der Kamm; und 4) das Wisch-Tuch; 5) eine Ohren-Scheere; und 6) ein Lappen.

Bux-Baum, Buchs-Baum, ist ein holtzigtes Stauden-Gewächse, welches in den Lust-Garten gehöret. Man hat dessen zweyerley Art, nämlich den grossen oder hohen Bux-Baum, und den niedrigen oder Zwerg-Baum. Der grosse oder hohe Bux-Baum, welcher zu einem Baume wächst, und dessen Stamm zum öfftern dicker als ein Arm wird, hat ein hartes, fettes, gelblichtes, gleiches und dergestalt schweres Holtz, daß es im Wasser wie ein Stein zu Boden sinckt, und nicht, wie ein ander Holtz, oben schwimmet; so hat man auch angemercket, daß seine Festigkeit und bey sich führender bitterer Geschmack keinen Wurm darin wachsen und aufkommen läßt. Es wird von Pfeiffenmachern, Formschneidern, Tischern, Drechslern, und Kamm-machern zu allerley Sachen verarbeitet. Es hat eine weisse und rauche Rinde, und treibt sehr viel Aeste, Zweige und Blätter, welche immerzu grün, auch runder und fester, als die Myrthen-Blätter, dicke und gläntzend sind, sie haben aber einen jrdrigen und unangenehmen Geruch, und einen noch unangenehmern Geschmack; ein iedes Blätlein ist gedoppelt, also daß man es leicht mit einem Feder Messerlein kan von einander theilen; das obere Theil ist grün und gläntzend, das untere Theil aber subtil und gelblich. Die Blüthe ist grünlich und erscheinet im Junio, die Frucht hingegen, welche nicht aus der Blüthe, sondern an einem ganz von derselben abgesonderten Orte hervorkommt, siehet röthlich, schier den Myrthen-Beerlein gleich. Dieser Baum bedarff nicht eben gar zu gut Erdreich, und dienet zu allerhand Bündwerck sowohl als die Gänge um die Parterren damit einzufassen. Wenn man ihn hierzu gebrauchen will, so wird er zwey Fuß hoch, und einen breit darzu gezogen, und mit der Scheere eben und an den Seiten nach der Schnur zugestutzet; Bleibt er aber einzeln, als ein Baum stehen, so kan er rund oder in Form einer Pyramide, oder auch in anderer Gestalt, nachdem man es vor gut befindet, durch den Schnitt gezogen werden. Seine Blätter sollen das Erdreich, sonderlich aber die Korn-Felder trefflich düngen; nicht weniger die Obst-Bäume sehr fruchtbar machen, wenn man ihnen die Wurtzeln entblösset, sie mit den Abschnitten des Bux-Baum-Laubes beleget, und mit Erden wieder zudecket. Den Bienen ist seine Blüthe höchst schädlich, dahero dieses Gewächs ja von ihrem Stande zu entfernen ist. Der niedrige Buxbaum, hat etwas kleinere und rundere Blätter, als der vorige, und wird zu Einfassung der Lust- oder Blumen-Stücken gebraucht. Seine Vermehrung geschiehet durch Zerreissung der Stöcke, worbey man fleißig in acht zu nehmen hat, daß an den Zweigen allezeit etwas Wurtzel gelassen werde, weil er alsdenn weit besser wächset, als wenn er ohne Wurtzel gesetzet wird. Um Bartholomäi ist die beste Zeit denselben zu setzen; versäumet man aber ja die bequeme Herbst Zeit, so kan es auch etwas zeitig im Frühling geschehen, weil noch einige Winter-Feuchte in der Erden ist, denn ohne dieselbe kommet er nicht fort. Ehe man ihn einsetzet, so kan man ihn vorher etliche Stunden in Wasser legen, hernach von einander ziehen, in kleine Theile absondern, und alle Gras-Wurtzeln, welche sich gerne darein flechten, und sonst nicht leichtlich auszurotten sind, fleißig heraus klauben, und hernach in Gräblein, so einer Spannen tieff gemacht seyn müssen, also nach der Schnur einlegen, daß nur oben ein paar Finger hoch das Grüne hervor gehe. Etliche machen nicht allererst Gräblein, sondern bedienen sich nur des Setz-Holtzes, womit sie zu iedem Sträuchlein ein besonderes Loch machen, und den Bux-Baum also hinein sencken, auch alsdenn die Erde etwas zusammen drucken. Im Anfange muß man ihn begiessen, bis er zu wachsen beginnet. So muß man ihn auch des Jahrs zweymahl beschneiden, einmahl im Frühling, das andere mahl im Herbst-Monat, iedesmahl gleich nach dem vollen Monden, und zwar dergestalt kurtz, daß er nicht höher noch breiter als drey Zoll bleibe. Wenn dieses Beschneiden ordentlich und zu rechter Zeit geschiehet, so wird er sechs, acht, auch wohl bis zehen Jahr das Laub schön grün, klein und zart erhalten: im Gegentheil, wenn solches nicht geschiehet, selbiger in drey Jahren so groß wird, daß man alles wieder ausnehmen und umpflantzen muß. Ausser ersbeschriebenen beyden Arten, giebt es noch die dritte, welche den Winter über, weil sie keine Kälte vertragen kan, ins Gewächs-Haus muß gebracht werden, und der vergüldete Bux-Baum genennet wird. Es ist dieses eine Art des hohen Bux-Baumes, und wird deswegen vergüldet genennet, weil seine Blätter mit einem gelben Rand eingefasset sind, und also das Ansehen haben, als ob sie vergüldet wären. Der Grund darff nicht eben so absonderlich gut seyn, sondern er nimmt mit einem schlechten Erdreich vorlieb, und wird wie der andere Bux-Baum, durch Zerreissung der Stöcke und von eingesteckten Zweigen vermehret.

Bymstein, siehe Bimsenstein.

Cabeliau, Cabliau oder Bolch, ist nichts anders als ein Stockfisch, der im Meere eben einen solchen Raub-Fisch abgiebt, als wie in süssen Wassern der Hecht. Man theilt ihn ein in den grünen oder frischen, und in den

den trockenen oder dörren. Der weisse oder grüne, so auf den Küsten von Terre-Neuf und auf der so genannten grossen Banck gefangen wird, ist offt in solcher Menge daselbst zu finden, daß die Schiffe kaum durchfahren können; Der trockene hergegen, der deswegen also genennet wird, weil er zum trucknen und dörren mehr bequemer, findet sich am meisten zwischen den Inseln del Assomtion und Cap Breton. Diejenigen, die unter Norwegen, wie auch bey Schottland gefangen werden, reisset man daselbst, und bringet sie eingepackt zu uns, unter dem Nahmen Laberdam, oder man trocknet sie auch an der Lufft gemeiniglich auf den Klippen, daher sie hernach Klipp-Fisch heissen, und weil sie wegen der starken Austrocknung so hart, daß sie ohne vieles Schlagen nicht mürbe zu machen, auch ferner Stock-Fisch genennet werden. Dieser Fisch ist auf dem Rücken schwarzgrau, an den Seiten und am Bauch aber Silber-Farb, wenn er quer durchschnitten wird, glänzet sein Fleisch neben dem Rück-Grad im Finstern wie ein Phosphorus. Des Cabliau und Laberdans Zurichtung ist in etwas von des getrockneten seiner unterschieden: Denn nachdem man ihn aus der Tonnen genommen, wäschet man ihn einige mahl sauber aus, wässert ihn ein paar Tage lang und giebt ihm täglich zweymahl frisch Wasser, wäschet ihn nochmahlen zuletzt recht aus, setzt ihn mit frischem Wasser, daß es über ihn gehe, doch nicht allzu sehr an das Feuer, denn je länger er bey dem Feuer stehet, ohne daß er zum Kochen kommt, desto besser ist es. Und weil er gar nicht sieden darf, immassen er dadurch harte wird, so hat eine Köchin wohl Acht zu geben, daß sie ihn, so bald er oben auf in dem Topffe einen weissen Gäscht wirfft, gleich vom Feuer rücke, und ihn von weitem noch eine weile stehen lasse. Hierauf wird er bey dem Anrichten ordentlich auf eine Schüssel geleget, klar geriebene Semmel, nebst Ingber und Muscaten-Blüthen darüber gestreuet, und mit brauner Butter übergossen; oder man machet folgende Senff-Brühe darüber: Es wird ein halber Löffel voll Mehl in brauner Butter gebräunet, und alsdenn ohngefehr ein halb Nössel guter Senff darzu gethan, und durch einander gerühret, wenn es nun mit Ingber und Pfeffer abgewürtzet, Zucker und Citronen-Scheiben darein geleget, auch ein halb Nössel Wein, Fleisch-Brühe, oder Petersilien-Wasser zugegossen, und dieses alles zusammen wohl abgekochet worden, leget man den Cabliau in diese Brühe, lässet ihn darinnen nur anlauffen, leget ihn daraus ordentlich in die Schüssel, und richtet diese Senff-Brühe darüber an. Oder mit Milch- und Rahm-Sosse: Wenn der Fisch auf beschriebene Art zurecht gemacht, und indessen gute Milch oder Sahne am Feuer kochend geworden, legt man ihn in den Rahm, wirfft klein gehackte grüne Petersilie, Muscathen-Blüthen und Ingber daran, und läst es also mit einander temperiren. Endlich werden 3 Eyerdottern nebst einem Stücke Schmaltz durch einander agitirt, etwas Rahm von dem Fisch darüber gezogen, sodenn wieder zu selbiger gegossen und wohl unter einander geschwencket, daß sich die Sosse wohl durchziehe. Bey dem Anrichten wird etwas zerlassene Butter darüber gegossen, und die Schüssel mit grüner Petersilie bestreuet. Oder in einer Pastete zugerichtet: diese kan nun eine Schüssel-Pastete oder eine ungeschlagene seyn, der Fisch aber muß nachdem er gewässert mit heissem Wasser abgebrennet, in warmer Butter mit einigen gantzen Zwiebeln passiret, auch mit Ingber und Pfeffer gewürtzet, unten auf den Boden der Pastete, so mit Butter überleget, ordentlich hinein gethan, und samt der zugemachten Pastete gebacken; weil dieses gesaget, kan folgende Coulis annoch darzu gemachet werden: Man nimmt nemlich ein zurücke behaltenes Stücke Cabliau, stösset dieses mit etwas Schmaltz, Muscaten-Blüthen und Semmel im Mörsel, thut dieses, wenn es genug gestossen, in gute Fleisch-Brühe, oder Petersilien-Wasser, wenn es aber gekocht, streichet man es durch ein Haar-Tuch, und giesset dieses bey dem Anrichten in die Pastete.

Cabus-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Caffee Coffee, also werden nicht nur die in einem eisernen oder kupfernen Gefässe oder erdenen Tiegel gebrannte oder geröstete, hernach zu Pulver in einem Mörser gestossene oder besser auf einer Caffee-Mühle gemahlene Caffee-Bohnen; sondern auch der daraus mit siedendem Wasser bereitete, auch sodenn zuweilen mit Milch oder Sahne vermischte Trauck, genennet, von welchem unter dem Wort Caffee-Bohnen ein mehrers. Es sollen zu dessen Erfindung und darauf erfolgten Gebrauch die unvernünfftigen Thiere, sonderlich die Cameele Anlaß gegeben haben, die, als sie des Tages davon gefressen, zur Nacht darauf wider Gewohnheit, gantz wachsam und munter gewesen, welcher Sache ein Geistlicher genau nachgedacht, und an dem Orte, wo das Vieh geweidet, diese Frucht und endlich die Sache durch Versuche erfunden. Vor diesen Gottesdienstlichen sollen die Türcken in einem absonderlichen Gebet, wegen solcher Erfindung täglich bitten. Hiervon siehe Olearii Persische Reise-Beschreibung p. 399.

Caffee-Baum, ist ein Baum, welcher in dem glückseligen Arabien, und vornehmlich in dem Königreich Yemen wächset, und zwantzig Ellen und drüber hoch wird, ob gleich sein Stamm niemahl über vier bis fünff Zoll im Diameter oder übers Creutze dicke ist. Er träget das gantze Jahr Früchte und Blüthen zugleich, also, daß man jene des Jahrs wohl zwey bis dreymahl ablesen kan. Seiner Rinde, und dem Laube nach, kommt er fast dem Spindel-Baume gleich, ausgenommen daß die Caffee-Blätter härter, dicker und beständig grün sind. Die Früchte nennet man ihrer äusserlichen Gestalt nach

Caffee-Bohnen, diese sind ablänglicht-rund und von einer weißlicht-gelben Farb: an:

aus kleinen Kernen bestehend, welche in einer Schalen stecken, darinnen sie äusserlich wie Lorbeeren aussehen. Wenn diese Bohnen nicht gleich frisch, so reif als sie vom Baume kommen, wieder in die Erde gesteckt werden, so darf man sich nicht leichte Hoffnung machen, daß sie keimen oder aufgehen werden: wordurch die denen Arabern angedichtete Beschuldigung allerdings wegfället, da man ihnen ehedeme die Bosheit beygemessen, als ob sie die Caffee-Bohnen erst in siedendes Wasser legten, oder überm Feuer trockneten, ehe sie solche denen Ausländern verkauften, damit man anderer Orten dergleichen nicht nachpflantzen, und sie also dadurch eine von ihren wichtigsten Einkünften verlieren möchten. Im allgemeinen Kauffmanns-Lexico findet man unterschiedliche Anmerckungen, daraus zu erkennen, daß es nicht unmöglich sey, diese Frucht eben so wohl wie in Persien, Japan, Ceylon, Mecca, und erst neulich in Surinam häufig, in Europa aber hin und wieder, als zu Gotha, Dreßden, Leipzig und in Schlesien, wie auch zu Grüningen bey Halberstadt nur zur Probe geschehen, wo nicht eben so gut, wie in Arabien, dennoch auf eine so gute Art als der schlechte Ost-Indianische, den wir nunmehro nebst dem Levantischen oder Arabischen haben, gebauet werden könnte, wenn wir uns mehr darauf legten, das rechte Erdreich, dessen Lage, Wetter, Wartung und dergleichen besser durch Versuche zu bestimmen suchten. So viel man weiß, so wird dieser Baum nicht durch Pfropffen, Oculiren ꝛc. sondern aus dem Saamen oder Bohnen selbst gezeuget, welche mit der gantzen Hülse in einem feuchten, am Hause, im Schauer vor grosser Hitze verwahret liegenden, iedoch auch in einem warmen Boden geleget, und alsdenn erst in Baum-Pflantzen, wie bey uns die andern aus dem Kern gezeugten Bäumigen, fortgepflantzet und in eben solchen Boden von gleicher Lage und unter gleicher Gattung versetzet. Wir haben ietzo also zweyerley Caffee-Bohnen: 1) Levantische, so die besten, und grünlich, frisch, nicht zu groß, nicht schimmlich, rein und von harten Schalen gesaubert seyn müssen, 2) Ost-Indianische, und zwar dreyerley Art, nemlich Javanische, so groß und weiß-gelb, die schlechtesten und ungesundesten; Moccische, welche klein und grünlich, die beste ist, und denen Levantischen fast gleich kommt, und endlich Ceylonische, die sehr klein und gelblicht, aber ebenfalls schlecht sind. Der Gebrauch der Caffee-Bohnen zu einem Getränckе, ist erst um die Mitte des vorigen Jahrhunderts in Europa bekannt, und eine Zeit her auch auf dem Lande, ja in den geringsten Haushaltungen so gemein worden, daß man desto weniger Bedencken getragen, etwas hiervon kürtzlich zu gedencken. Es werden nemlich die Caffee-Bohnen erstlich in einem eisernen länglicht-runden cylindrischen Gefässe, welches eine Caffee-Pаucke heisset, oder in einer Pfannen, oder auch nur in einem reinen und wohl glasurten irdenen Tiegel, über glüenden Kohlen unter beständigem Umdrehen oder Herumrühren so lange gebrannt oder geröstet, bis sie ziemlich schwitzen und eine Castanien-braune Farbe bekommen. Hernach werden dieselben auf besondern zu diesem Gebrauch verfertigten Caffee-Mühlen, klein gemahlen oder in Mörsern zu Pulver gestossen. Von diesem Pulver nimmt man gemeiniglich zwey Loth zu einer Kanne siedendes Wassers, welches entweder über das Caffee-Pulver gegossen wird, oder man thut dieses, wenn das Wasser siedend heiß ist, in den Caffee-Kessel oder Caffee Kanne, läßt es nachgehends noch einmahl über den Kohlen aufkochen, und ziehet, wenn es überlaufen will, das Gefässe von den Kohlen hinweg, giesset folglich, daß sich der Caffee bald setze und klar werde, ein klein wenig frisches Wasser hinein, oder wirfft auch nur etwas gestossenen Zucker in die Kanne, und trinckt endlich denselben, wenn er klar ist, aus Köpffgen und Schälgen mit etwas Zucker, weil er sonst zu bitter und unangenehm schmecken würde, oder aber mit warmer Sahne oder Milch vermischt, so warm als mans leiden kan. Die vornehmen Araber bedienen sich nur der äussern Schalen von den Bohnen, und nicht der Bohnen selbst, welche Schalen sie auch nicht rösten oder brennen, sondern nur über einem Kohl-Feuer in einer Pfanne oder irdenen Tiegel etwas bräunlich werden lassen, dieselben nachmals kleiner machen, den vierten Theil von den innern zarten Häutlein der Bohnen darzu thun, solches zusammen in den Caffee-Kessel, worinn das Wasser bereits kochen muß, werffen, und folglich, wie den ordentlichen Caffee aufkochen lassen. Diese Art Caffee soll dem schönsten und klärsten braunen Bier an braunrother Farbe nichts nachgeben, einen angenehmen Geschmack haben, und keines Zuckers bedürffen, auch nicht die geringste Bitterkeit von sich spüren lassen. Man muß aber diese Schalen an einem recht trockenen Orte wohl verwahren, weil sie von der Feuchtigkeit einen üblen Geschmack bekommen. Hiervon hat Mr. Andry, Mit-Glied von der Medicinischen Facultät zu Paris, ohne Zweiffel Gelegenheit genommen, seine neue Art zu erfinden, um den Caffee zuzubereiten, da er nemlich die puren Caffee-Bohnen, ohne solche zu brennen, nur daß sie von der äussersten Schale reine gemacht sind, eine gute halbe Viertel-Stunde im Wasser aufkochen läßt, nachmals wieder vom Feuer hinweg nimmt, und wenn es sich gesetzt, diesen Tranck, welcher eine schöne Citronen-Farbe bekommen, so warm, als man kann, mit Zucker trincket. Diese Bohnen, wovon man nur ein einigmahl auf vorher beschriebene Art getruncken, können solchergestalten noch zum andern und drittenmahl gebraucht werden; es soll auch der auf diese Manier zubereitete Caffee, nach des Herrn Inventoris Bericht, weit gesünder, und von einem anmuthigern Geruch und lieblichern Geschmack, auch zu Stärkung des Magens, und Erleichterung des Kopffes dienlicher seyn, als der von gebrannten Bohnen

zugerichtet worden. So soll er auch die Schärfe des Urins dämpffen, und den langwierigen Husten curiren, nicht weniger nüchtern zu sich genommen, den Magen in einen solchen Stand setzen, daß man eine ziemlich lange Zeit der Speise entrathen kan, ohne davon einige Beschwerlichkeit zu empfinden. Wenn man diesen Caffee lange kochen läßt, so verändert sich seine Farbe, und das Getränck wird so grün, als Kraut-Brühe, es bleibt auch auf dem Boden des Caffee-Kessels ein grüner Schleim sitzen, welches Merckmahle sind, daß man den Caffee, wenn man ihn auf diese neue Manier zurichten will, nicht zu lange kochen lassen soll. Es hat zwar ein anderer Frantzösischer Medicus *Mr. Duncan* diesen Vorschlag verwerffen wollen. Allein zuletzt muß er doch gestehen, daß diese Art des Gebrauchs bey unserm eingerissenen Misbrauch viel besser als die gewöhnliche, von der ihrer Schädlichkeit viele geschrieben haben. Siehe Natur-Lexicon. Herr D. Krüger hat ohnlängst auch in Frantzösischer Sprache ein artiges Tractätgen davon, wie auch vom Thee geschrieben. Der ausgekochte wieder getrocknete Caffee ist ein gutes Zahn-Pulver, um die Zähne schön und weiß zu machen, und das Zahn-Fleisch vor Fäulniß zu bewahren. An statt der Caffee-Bohnen kan man auch Ungarische und Sicilianische Weitzen-Körner eben so rösten und einen so schönen Tranck, ja der noch etwas angenehmer schmeckt, auf gleiche Weise kochen. Eben dieses gehet auch mit Hafer am besten an, welcher zugleich vor unsere Naturen sehr gesund, und wenn man ein klein wenig Caffee dazu thut, vollkommen so riecht und schmeckt.

Caffee-Mühle, ist eine kleine runde oder viereckigte, bewegliche oder an einem Ort festgemachte Maschine, welche in einem cylindrisch ausgehölten und inwendig nach flachen Schrauben-Zügen geschnittenen Eisen bestehet, darein ein aussen herum gleichfalls also geschnittener eiserner Cylinder oder Welle dergestalt gepaßt ist, daß ein geringer Raum dazwischen bleibet, in welchem die oben in die eiserne Schüssel oder das hölzerne Fach gethane Caffee-Bohnen, durch Umdrehung der an die Welle oben befestigten Leyer, nach und nach fallend gebrochen und klein gemahlen werden. Unten ist ein hölzernes Fach oder Schubeladlein, darein der klein zermalmte Caffee fällt.

Caffee-Paucke, Caffee-Trommel, wird diejenige Machine genennet, darinnen die Caffee-Bohnen bequem und zu gut gebrennet werden können. Es bestehet dieselbe in einem eisernen hohlen Cylinder, gleich einer kleinen Kinder-Trommel, nur daß sie mehr denn noch einmahl so lang als diese, durch sie gehet ein eiserner Spieß, der an dem einen Ende gekröpffet ist, oder eine Leyer hat; Mit diesen beyden Enden wird die Machine also aufgeleget, daß unter derselben ein starckes Kohl-Feuer Raum bekommt; wenn nun die Bohnen durch das an dem äusseren Umfange sich befindende Thürlein hinein gethan und die Machine über dem Feuer herum gedrehet wird, lässet sich darinnen der Caffee, sobald das Blech erhitzet, nach Gefallen brennen, nur muß beständig die Trommel umgedrehet, und wenn sie zu rauchen anfähet fleißig nach den Bohnen gesehen werden, weil von diesem Brennen der Geschmack des daraus zubereiteten Getränckes allerdings dependiret.

Caffee-Tisch, ist gemeiniglich ein runder Tisch, der auf einem gedrechselten Fuß ruhet, und auf selbigem also gemachet, daß sich das Blat auf- und niederschlagen lässet. Weil aber gedachtes Blat iederzeit einen schmalen Raum auf dem Fusse bekommt, darauf es unten ruhen soll, so will selbiges allda nebst dem gehörigen Schlößgen in allen Stücken fest und genau verbunden seyn, wenn es nicht, wie bey den meisten geschiehet, hin und wieder wancken soll. Da dieser Tisch ie zuweilen nach aufgehabenem Caffee-Trincken auch zu einem Spiel-Tisch dienen muß, so pfleget man ihn, daß er bey dem Caffee nicht unrein werde, oder auch, wenn er sonsten ausgeleget oder laquirt, nicht Schaden leiden möge, mit einem bunten Cattunenen oder weiß damastenen Tuche, welches besonders darzu gemacht, und mit einem ordentlichen geblümten Muster versehen, zu überdecken; dahero dieses Tuch, indem es allein zu dergleichen Gebrauch bestimmet ist, ein Caffee-Tuch genennet wird.

Caffee-Zeug, darunter verstehet man alle diejenige übrige Geräthschafft, welche bey des Caffee seiner Zubereitung und der Genieſſung desselben vonnöthen: Dazu werden nun gezählet: 1) Die Caffee-Schalgen und Näpfgen samt dem Spül-Napf, so alles gemeiniglich von Porcellan verfertiget, und aus den ersten der Caffee pflegt getruncken zu werden; Der letzte aber dienet die Köpfgen von dem auf dem Boden sich zuweilen gesetzten Caffee zu reinigen, daher derselbe etwas geraume und iedesmahl mit wenig lauichem Wasser angefüllet seyn muß; Die Köpfgen sind bekanntermassen kleine und runde Näpflein, die Schälgen aber sind weiter flach und rund. 2) Caffee-Löffel, welches kleine silberne oder Printz-Metallene Löfflein mit langen Stielen sind, wormit der Zucker in die Caffee-Köpfgen gebracht, und alsdenn umgerühret wird. 3) Caffee-Teller, so kleine runde von Stroh geflochtene Teller sind, worauf die Caffee-Schälgen gesetzet werden. 4) Caffee-Kanne, welches ein kleines von Silber, Meßing, Kupffer, Zinn, Blech, Porcellan, Terra sigillata oder Serpentin rund und hoch oder niedria verfertigtes Geschirr, mit einer Hand-Habe und Schnaupe, zuweilen auch mit Füssen versehen, worinnen der Caffee aufgegossen wird. 5) Caffee-Pott, oder Topff, thut eben die Dienste als die Caffee-Kanne, nur daß gemeiniglich in diesem mehr Caffee, als in der

Kanne

Kanne aufgetragen werden kan, und ist ein von Silber, Meßing, Prinz-Metall, Kupffer oder Zinn verfertigtes, auch nur von Blech getriebenes Geschirre, auf dreyen hohen Füssen stehend, und mit einem, zwey oder drey Hähnlein, und zweyen Hand-Haben versehen. 6) Caffee-Bret, welches entweder ein viereckigtes oder achteckigtes, oder aber ein oval-rundes laquirtes Bret ist, worauf der Caffee-Pott, Schälgen und Köpfgen, Spül-Napff, Caffee-Löffel, Zucker-Schachtel oder Zucker-Schale, und die geflochtenen Stroh-Tellerlein zum Caffee gesetzet und aufgetragen werden. Hierzu gehöret noch 7) die Caffee-Büchse oder Schachtel von Kupffer, Messing oder verzinntem Bleche gemacht, worinnen der gebrannte Caffee verwahret wird. 8) Der Caffee-Kessel, so ein kupfferner, mit einem Hals und Deckel, Schnauze und Spriegel versehener Kessel ist, worinnen der Caffee pflegt gekocht zu werden. 9) Die Caffee-Lampe, so ein kleines rundes von Messing, Zinn oder Bleche verfertigtes Gefässe mit einem Tacht versehen, und alsdenn mit Spiritu vini gefüllet, und bisweilen angezündet unter den Caffee-Pott gesetzet wird, um selbigen auf eine Zeit warm zu erhalten oder gar darüber aufkochen zu lassen ꝛc.

Cafftar, oder Caffian, hiesse vor dem ein langer und sehr weiter, doch ohne Falten gemachter Ober-Rock, wie er von dem Moscowitischen Frauenzimmer getragen worden; Bey uns aber nennet man vorizo denjenigen von wollenen oder anderen Zeug, Damast und dergleichen verfertigten langen, darbey mit einem Leib und engen Ermeln versehenen Uberwurff, dessen sich guter Bequemlichkeit halber die Manns-Personen, stat eines Schlaf-Rockes bedienen.

Calamanck, ist guter wollener ein- oder mehr-färbigter Zeug, von unterschiedener Güte und Sorte, mehr gestreifft als geblümet, dessen man sich vielfältig zu allerley Kleidungen in das Haus und auf die Gasse bedienet; Die allerschlechteste und leichteste Art von Calemanck wird insgemein Sarge de Roys genennet.

Calaminthe, siehe Poley.

Calecutische Hüner, siehe Truthüner.

Calender, siehe Haushaltungs-Calender.

Calmus, Ackermann, oder Acker-Wurtz, ist eine länglichte, etwas platte Wurtzel, welche an der äusserlichen Schale gleichsam Gliederweis abgetheilt, knöpfigt, zasericht und graurothlicht, inwendig aber weiß und schwammigt, auch eines scharffen und etwas bittern Geschmacks und Würtz-Geruchs ist. Ihre Güte wird daran erkennet, wenn die Stengel fein dicke und frisch, auch von den kleinen Neben-Sprößlein wohl gesäubert seynd, ingleichen so das Marck noch weiß, denn da dieses allzu alt, wird es gelb und mehlicht, gleich als ob es von Würmern gefressen wäre. Sie hat lange grüne Blätter, wie die Schwert-Lilien, nach welchen ein schwartzer, ohngefähr drey Zoll langer Kolben kommt, welcher fast dem äusserlichen Ansehen nach, dem langen Pfeffer ähnlich ist. Es wächset dieser Calmus, wie Schilff und Geröhricht in Teichen und Lachen, und überhaupt, wo es feuchten und schwartzen Grund hat; Sein Geruch aber ist bey weitem nicht so starck, als desjenigen, so auf dem Lande wächset, und in Gärten gezogen wird, welcher, so bald der Herbst angehet, ausgehoben, in die Winterung gebracht, und im Mertzen zur Zeit des abnehmenden Mondes wieder hinaus gesetzet, auch fleißig begossen werden muß, weil er, als ein durstiger Bruder, die Nässe ungemein liebet. Die Wurtzel wird im September mit Zucker eingemacht, oder damit überzogen und candiret, ist eine fürtreffliche Magen-Stärkung, vertreibet die Schmertzen der Lungen und Leber, ist sehr gut wider die böse Lufft und Verstopffung der Miltz und Brust ꝛc. Es wird dieses der gemeine Calmus genennet, weil der rechte und beste Calmus ein Indianisches Rohr, und einen weit schärferen, ja stärckern Würtz-Geschmack hat, als der, so bey uns in Deutschland wächset. Ausser diesen, daß der Calmus, wie nur erwähnet, candiret, zu einer trefflichen Magen-Stärckung dienet, so lässet sich auch ein guter Brantwein daraus machen, indem zu ein Pfund Calmus ein halb Pfund Anis gerechnet, entweder in den Lutter gethan und dieser damit geläutert wird; Oder man nimmt drey Viertel-Pfund gedörrten Calmus und eben so viel Lackritzen-Holtz, beydes klar geschnitten, mit weissem Wein-Stein und Saltz vermischt, und im übrigen mit Brantewein abgezogen, auch gezuckert, wie bereits bey dem Anis-Brantwein angewiesen worden.

Cameel, ist dasjenige lastbare Thier, so gar ungestalt und in Arabien am meisten anzutreffen, auch zu der Erfindung des Caffee Anlaß gegeben haben soll. Mit dessen Haaren, welche sie des Jahres, und zwar binnen sehr wenig Tagen auf einmahl gehen lassen, wird grosser Handel getrieben, inmassen man dergleichen in den Manufacturen sehr verbrauchet, siehe Natur-Lexicon. Was wir aber bey uns Cameel-Haare nennen, das ist das Haar von Persianischen Ziegen.

Cameel-Hals, ist eine besondere Art derer Narcissen, dessen Beschreibung bey diesem Wort zu finden.

Camelot, heisset ein gewisser sauber und dichtgewirckter Englischer Zeug, aus nur gedachten Cameel-Haaren, die zuweilen auch mit der Hälffte Seiden vermischet, oder man hat auch eine Art, wo ein Faden von Gold- oder Silber-Lahn mit eingeschlagen, welches sonderlich in der Sonnen eines schönen Ansehens.

Cameral-Wesen, begreiffet diejenige edle Wissenschafft, sammt der daraus fliessenden Anordnung, wie nämlich ein Fürst so wohl seine eigene und Privat-Oeconomie, als auch

die öffentliche anzustellen, und zu seinem eigenen sowohl, als der Unterthanen gressem Nutzen zu führen nöthig hat. Vermöge dessen soll nicht nur ein Fürste jährlich sich ein richtiges Verzeichniß aller seiner Einkünffte vorlegen lassen, und die darzu gehörige Rechnungen über ein- und wiederum dispenirte Gelder genau untersuchen; Sondern es muß auch dahin getrachtet werden, wie die Unterthanen bey gutem Vermögen zu erhalten, durch die Manufacturen und Commercia viel Geld in das Land gezogen, das dadurch erworbene aber durch gute Policey erhalten werden möge. Siehe D. Jinckens II. Theil des Grund-Risses der Cameral-Wissenschafften.

Camillen, Camomillen, Hermlein, sind bekannte Blumen, deren sechserley Geschlechte, theils in denen Korn-Feldern, neben denen Land-Strassen und Wegen, und an andern rauhen und magern Orten, theils aber in denen Gärten gefunden werden. Das erste Geschlecht, so die gemeine oder wilde Camille genennet wird, hat eine kleine ziemlich zaserichte Wurtzel, daraus wachsen gegen den Frühling viele kleine starcke, Ellen lange, und mit vielen Zweigen versehene Stengel. Das Kraut bestehet aus sehr vielen kleinen tieffzerspaltenen zarten Blätlein, welche denen Blättern des Corianders oder der Dille ziemlich gleich kommen. Oben auf denen Stengeln und Zweigen bringt es viel wohlriechender gelber Knöpflein, welche rings herum mit vielen schmalen und länglichten weissen Blätlein besetzt sind, und im Junio und Julio blühen und zeitig werden, zu welcher Zeit man sie auch zum Artzney-Gebrauch einzusammlen pfleget. Im Herbst-Monat blühen sie wieder häufig in denen gebauten Rüben-Feldern, an sandigen Orten und Wegen aber blühen sie nur einmahl. Diese Camille vermehret sich selbst durch ihren ausgefallenen Saamen, welcher sich dem Saamen des Rheinfahrns vergleichet, und wird allerOrten im Felde gefunden. Das andere Geschlecht, welches man die Römische oder edle Camille heißt, hat eine kleine, weisse, zaserichte Wurtzel, kleine und dünne ohngefehr Spannen lange Stengel, welche krumm und zu der Erde gebogen sind. Im Junio bringt es seine Blumen, welche dicker sind, und kleinere Blätlein haben, als an den gemeinen. Dieses Gewächs mit Stengel, Kraut und Blumen, es sey grün oder dürr, hat einen angenehmen Würtz-Geruch, aber einen bittern Geschmack, wie Wermut; kan den Winter wohl leiden, und erjünget sich auch jährlich wiederum von seiner Wurtzel, die den Winter über unversehrt stehen bleibet. Es wird durch Zerreissung der Wurtzeln vermehret, da man denn, aus einem grossen Stocke, etliche kleine machen kan; Weilen es aber bald auslaufft und sich ausbreitet, als muß man ihm Platz genug geben, damit es nicht zu dick wachsen und über einander faulen möge. Das dritte Geschlecht ist der nur ermeldeten Römischen Camille, an Wurtzeln, Stengeln und Kraut, auch Geschmack und Geruch durchgehends gleich, die Blume aber ist so starck gefüllt, und rings um so rund gefalten, daß man vor den schönen weissen Blätlein das gelbe Knöpflein in der Mitte nicht sehen kan. Das vierte Geschlecht ist von iezgemeldtem nur darinnen unterschieden, daß die Blume nicht völlig zugefüllt, und man in der Mitte das Knöpflein noch ein wenig siehet. Das fünffte Geschlecht ist die gelbe Römische Camillen-Blume, welche mit Kraut und Stengel den obbeschriebenen weissen Römischen Camillen gleich sind, ausser daß die Blumen allein in gelben, runden und erhabenen Knöpflein bestehen, und kleine Blätlein, wie die andern haben. Der Geruch ist auch etwas geringer, als der erstberührten. Sie wächset bey uns auch nicht für sich selbst, sondern wird in den Lust-Gärten gezeuget. Das sechste Geschlecht ist die rothe Camille, so bey uns in den Gärten gezogen wird, ob es wohl an andern Orten, besonders aber am Ober-Rhein in den Frucht-Feldern gefunden wird. Die Wurtzel ist dünn und krumm, mit wenig Zasern, daraus wachsen zwey oder drey kleine, eines Schuhes lange Stengel, welche wenig Neben-Aestlein, aber grössere Blätlein haben, als die ordentlichen Camillen-Blätlein. Gegen dem Brach-Monat bekommt es an den Gipffeln der Stengel und Zweige, schöne Feuer-rothe Blümlein, deren iedes sieben, am Ende ein wenig hinter sich zurückgebogene Blätlein, und in der Mitte ein schwarzes Knöpflein oder Stenglein hat. Nach der Blüthe folgen kleine stachlichte Kölblein, darinnen der Saamen verschlossen ist. Unter allen diesen Geschlechten, wird das andere, nemlich die Römische Camillen, am mehresten zur Artzney, zu Salben, Pflastern, Säcklein, Bädern und dergleichen gebrauchet; gestalten sie einer warmen und trockenen Natur sind, und die Krafft haben zu öffnen, zertheilen, lindern, erweichen, zeitigen, stärcken, auch allerley innerlichen und äusserlichen Leibes-Gebrechen abhelffen. In Wein gesotten und getruncken, eröffnen sie die Verstopffungen der Leber und des Miltzes, stillen die Blasen- und Nieren-Schmertzen, heilen die Geschwäre der Lungen, hemmen die Bauch-Flüsse und wärmen den Magen. Eine Lauge, darinnen diese Blumen gesotten, ja auch nur der blosse Geruch von denselben stärket das Gedächtniß und lindert die Haupt-Schmertzen; Wie denn auch ein warmes Bad von dem Kraute und Blumen sowohl dem Gedächtniß, als dem Gesichte und Gehöre sehr verträglich ist, insonderheit auch denen vom Stein geplagten sehr wohl bekommt. Ein Haus-Vater soll dahero dieses Kraut nebst denen Blumen im Julio, da es in seiner besten Krafft ist, zu sammlen und beydes im Schatten, iedoch an einem lufftigen Ort, zu trocknen und aufzudörren, nicht unterlassen.

Camin, hiedurch verstehet man, wie unter dem Frantzösischen Wort Cheminée, nicht nur die Feuer-Mauer, wodurch der Rauch von einer ieden Feuer-Stäte ab- und zum Dache hinausgeführet wird; sondern es bedeutet auch dieses

dieses Wort denjenigen Ort in einem Zimmer, der also zubereitet, daß man darauf ein helles Feuer machen und sich darbey wärmen könne. Diesemnach ist das vornehmste, so von einem guten Camin erfodert wird, daß er keinen Rauch in das Zimmer lasse, wohl aber viel Wärme gebe. Zu Erhaltung des ersten gehöret vornehmlich, daß der Camin selbst seinen nöthigen und gehörigen Zug habe, und daß sodenn dieser gewöhnliche Trieb der Lufft nicht etwa durch äusserliche Umstände und oft zufällige Hinderniße unordentlich gemacht werden könne; Hierzu aber zu gelangen, lassen sich keine vollkommene General Regeln vorschreiben, sondern es muß ein Bauverständiger die Beschaffenheit des Zimmers nebst dem Ort, wohin der Camin zu setzen, wohl zu untersuchen und zu judiciren geschickt seyn, inmassen ein kleiner und kaum merklicher Umstand den sonst vollkommenen Trieb des Camins hindern kan. Um das andere aber ist man beständig bekümmert gewesen, dahero man bald durch angelegte Rauchfänge der Sache rathen wollen, ja man ist gar vor einiger Zeit darauf gefallen, unten den gantzen Camin nebst dem Schurtz, wie die Oefen aus gegossenen Eisen zu machen, und solchen über dieses mit gewissen Aufsätzen von Eisen-Blech zu versehen, darinnen der Rauch eine geraume Zeit circuliren, und folglich das Zimmer von obenher mit heitzen müsse. Was die Verzierungen der Camine anlanget, werden davon gar feine Moderne Desseins angetroffen in der neuen Auflage des L. C. Sturms verteutschten Vignola p. m. 180. Was im übrigen dererselben Auszierung oder sonst ihre unterschiedene Arten anlanget, da sie hauptsächlich in Holländische und Frantzösische eingetheilet werden, und was ausser diesen noch davon zu wissen vorkommt, findet man beysammen in dem Mathemat. Lexico.

Camisol, siehe Courset.

Cammer-Tuch, ist ein aus Baumwolle sehr zart, fein und daher kostbares weisses Gewebe, so von reichen und ansehnlichen Personen an stat des Nessel Tuches, zu mancherley Putz gebraucht wird, und hat seine Benennung von der Stadt Cammerich, in der Grafschaft Hennegau bekommen, weil es da zuerst am meisten und häufig gemacht worden.

Camomillen, siehe Camillen.

Campanen, sind eine Art Spitzen von Seiden, Gold oder Silber geklöppelt, daran hin und wieder Zierrathen, wie Glöcklein herab hangen, und dem Frauen-Volck bald zu Vorsteck Lätzen, bald zu unterer Einfassung und Besetzung derer Röcke und andern Arten des Ausputzes dienen müssen.

Campher, ist ein schön weisses durchsichtiges Hartz, so aus Ost Indien, sonderlich aber aus China zu uns gebracht wird, und daselbst aus einem Baume fliesset, der seiner Grösse nach einem Nuß-Baume gleichet, doch muß solches Gummi iedesmahl erst gereiniget werden. Es hat solcher einen starcken widrigen Geruch, und einen scharfen durchdringenden bitzig brennenden Geschmack, der etwas bitter, und schreibet man, daß der Leopard denselben besonders liebe und ihm nachgehe. Man findet ihn mit grossem Unterscheid: Der beste muß nebst den nur gedachten Eigenschafften schön hell und weiß seyn, und sich gerne zerreiben lassen; So will man auch den wahren Campher vor dem falschen daraus erkennen, wenn er auf ein warmes aus dem Back-Ofen gleich ausgeschnittenes Weitzen-Brot geleget, sogleich zerschmelzet, dahingegen der falsche darauf gleichsam röstet. Er ist an sich selbst sehr flüchtig: Um ihn nun lange aufzubehalten, ohne daß er sich selbst verzehre; so pfleget man ihn unter Pfeffer-Korner, Hirsen- oder Lein-Saamen zu mischen. Er widersteht dem Gifft und Fäulung, stillet die Schmertzen, vertreibet durch den Schweiß die Flüsse, Fieber und andere üble Krankheiten, daher ist von ihm in der Medicin bekannt das Oel, Elixir und Spiritus vini Camphoratus.

Canal, heißt 1) ein entweder von der Natur oder durch Menschen-Hände gemachter tiefer Graben, wordurch das Wasser aus einem Fluß oder See an einen andern verlangten Ort geführet und geleitet, oder auch gantze Seen und Flüsse dergestalt zusammen gehänget werden, daß man aus einem bequem in den andern kommen kan. 2) Wird auch eine Art von zahmen Fisch-Wassern oder Teichen also genennet, deraleichen in oder bey Gärten sowohl zur Lust, als Nutzbarkeit, um ein grosses und merckliches länger als breit angeleget, und ausgegraben, auch mit ihren ordentlichen Ständern und Abläßen versehen werden, damit sie gleich andern Fisch-Teichen zu gehöriger Zeit mit Fischen besetzet, abgelassen und gefischet werden mögen. Ein solcher Canal soll, ausser seinen Quellen noch von einem Bach, Fluß oder andern nahgelegenen Gewässer angelassen und mit frischem Wasser versehen werden können. Wo solche Canäle sind, kan eine gute Schwanen-Zucht, so besser als die Gänse-Zucht, angeleget werden. Siehe Schwan; item Teich. 3) Wird dieses Wort auch genommen vor die Schleussen, ausgemauerte Wasser-Leitungen und eine iede Röhre, dadurch ein Fluidum fliessen kan.

Canape, siehe Canepe.

Canarien-Hecke, ist ein kleines verschlagenes Behältniß mit Wacholder-Sträuchern, oder andern kleinen Gebüsche versehen, worein man zur Frühlingszeit die Canarien-Vögel, beyderley Geschlechts zusammen wirfft, und sie darinnen hecken und ausbrüten läßt. Etliche setzen ihnen kleine geflochtene Nester hinein, es ist aber besser, man gebe ihnen Moos und Wolle in ihre Hecke, daß sie ihre Nester selbsten davon machen, und zwar aus dieser Ursache, weil eben über dem Nestmachen, das Weiblein am meisten getreten und fruchtbar werden muß, da sonsten, wenn es eher zu brüten anfänget, als es dem Männlein genugsam beygewohnet, etwan, weil das Männlein kranck wird, oder aus anderer Verhinderniß nichts, als lautere Eyer folgen; auch würde bey manchen guten Vögeln solche Mühe, die man sich gäbe,

das Nest selber zu machen, nicht nur vergebens, sondern gar schädlich seyn, weil das Weiblein, wenn es recht frisch ist, im Bauen fortfähret, bis es leget, und offt zu Abend noch bauet, da es den andern Morgen darauf das erste Ey leget: Wenn man nun das Nest selbsten machen will, ehe das Weiblein mit bauen nachzulassen begehret, ist zu besorgen, daß es noch immer drauf trage, und ein unförmliches Nest mache, aus welchem die Eyer herausfallen; und ist es kein Zeichen eines guten Weibleins, wann es etliche Taze zuvor das Nest fertig hat, ehe denn es zu legen anfänget. Eine andere Vorsichtigkeit aber ist bey engen Canarien-Hecken und jungen Vogeln, welche das erstemahl brüten, sehr nöthig, daß man nämlich, so bald sie das erste Ey legen, ihnen alles Moos, Baumwolle, oder was man sonsten zum Nest bauen hinein geworffen, aus dem Kasten hinweg nehme, damit sie nicht aus Geilheit mit Bauen continuiren, und eines oder mehr Eyer mit Wolle oder Moos bedecken.

Canarien-Saamen, welcher erstlich aus den Canarischen Inseln in Spanien, von dannen in Franckreich und endlich auch zu uns in Teutschland gekommen, wird bey uns in den Gärten gebauet. Die Wurtzel treibet knotigte Stengel und Hälmer herfür, wie die Spelgen, blühet anfänglich weiß, bekommt aber hernach ein länglicht-rundes Knöpflein, darinn ein länglichter, innen und aussen gantz weisser Saamen liegt, welchen die Canarien-Vögel gerne fressen. Einige wollen, man solle denen Canarien-Vögeln nicht zu viel von solchem Saamen geben, weil sie nicht gesund dabey bleiben; andere aber behaupten das Gegentheil, und sagen, daß sie dennoch frische Vögel behielten, ob sie gleich den Canarien-Vögeln nichts, als solchen Saamen fütterten; Wie nun vieles hierinnen auf die Gewohnheit anzukommen scheinet, also dürffte doch wohl das rathsamste seyn, daß man diesen Saamen unter anderes denen Canarien-Vögeln annehmliches Futter mengete, wie in bald folgendem Artickel etwas mehrers davon gedacht werden wird. Dieser Saamen ist ausserdeme sehr gut für die Blasen-Schmertzen, Grieß, Stein- und Nieren-Wehe, wenn er gestossen und mit Roggen-Mehl vermischt, zu einem Brote gebacken, und dem Patienten zu essen gegeben wird; Das thut auch der ausgepreßte Safft von den geschrepfften Spitzen der grünen Saat, wenn er im Wein und Wasser getruncken wird.

Canarien-Vogel, von denen Canarischen Inseln, von dar er ursprünglich und am ersten zu uns gekommen, also genannt, ist an der Grösse fast dem Distel Fincken oder Stieglitze, am Rücken und Schwantz, so viel die gemeine Art der Canarien-Vögel betrifft, bey nahe dem Zeisig gleich, indem er daselbst grünlichgelb- und schwartz vermischte Federn hat. Der Hahn hat eine überaus schöne gelbe Brust, und wird am Unter-Leib etwas weißlicht, die Weiblein aber sind an der Brust um ein merckliches weisser und bleicher. Ausser dieser gemeinen Art findet man noch verschiedene andere, deren einige über und über Citronen-Farb, Schnee-weisse mit rothen Augen, Schnee-weisse mit schwartzen Augen, Semmel Farbe, Aschen-Farbe, scheckigte, nämlich weiß und schwartz oder braun, auch Schwefel-gelb und braun, gantz Schwefel-gelbe, die so lange noch nicht bekannt sind, und von denen meisten Vögel-Liebhabern vor die schönsten gehalten werden, und denn Kohl-schwartze, welche aber ihre Farbe nicht behalten, sondern mehrentheils im andern oder dritten Jahr gelb werden sollen. Sie werden bloß um ihres Gesangs, theils auch um der Seltenheit ihrer Farbe willen gehalten, und sind voriezo nicht mehr so rar, als vor diesem, indeme es Leute giebt, die sie theils zur Lust, theils um Gewinsts willen, in ordentlichen Hecken zusammen werffen, da sie denn nisten, zwey, drey, vier bis fünff Eyer legen, und des Jahrs drey bis viermahl ihre Jungen ausbrüten; Da doch die wenigsten Arten unserer einheimischen Vögel anderswo, als in ihrer Freyheit, weder nisten noch brüten wollen. Ihr ordentliches Gesträsse bestehet in zerknirschtem oder gemahlenen Hanff, zuweilen mit Habermörnern oder Salat- und Rettig-Saamen vermischt, dazu man ihnen bisweilen das Kräutlein Hüner-Darm, und zur andern Zeit, wenn man dieses nicht haben kan, weisse Kraut-Blätter giebet, wovon sie gerne zupffen, doch daß kein Mehlthau daran. Sie lieben auch den weissen Canarien-Zucker bey ihrem Gesie, wenn dergleichen in kleinen Stücklein, zwischen den Drat ihres Kefigs gesteckt wird. In der Heck-Zeit muß man ihnen Ameisen-Eyer und Hertz-Blätter von Salat, aber keinen Zucker geben, und sie in ihrem Bauer niemahls ohne Sand lassen. Man pfleget ihnen auch ein ordentliches Futter folgender Gestalt zu bereiten: Rettig-Saamen ein Pfund, Haber-Grütze drey Pfund, Salat Saamen drey Pfund, grauen Mohn-Saamen drey Pfund, Canarien-Saamen drey Pfund, Dotter zwey Pfund, Rübsen drey Pfund, Lein-Saamen ein Pfund. Dieses wird unter einander gemischet, und des Morgens einem ieden ein kleiner Löffel voll gegeben. Wann man sie im Majo in die Hecke thut, wird ihnen nur das halbe Futter gegeben, sonst würden die Eyer zu fett werden; Währender Brut-Zeit muß über ihr Wasser ein Gitter seyn, im September aber werden sie wieder aus der Hecke heraus und in ihre Bauer gethan, da man ihnen denn ein wenig Saffran in ihr Wasser wirfft, und sie den Winter über wieder, wie vorgemeldet, füttert. Sie werden bisweilen kranck, und kriegen Beulen am Kopffe, die muß man mit Butter oder Hüner-Fett ein- zwey- oder dreymahl schmieren, und sie drey Tage lassen, so zeitigt das Geschwär, welches man ausdrücken, und wenn die befindliche dicke gelbröthliche Materie heraus gegangen, alsdenn abermahl, wie erst gedacht, schmieren muß, bis es heilet. Sonst kan man ihnen bisweilen Melonen-Kern, absonderlich, wenn sie sich zu mausen anfangen, und alle Monat zweymahl etwas Zuckerkand in ihr Geträncke geben, ingleichen die Vögel mit Wein zwey oder dreymahl in der Woche bespritzen, und an

der

der Sonnen abtrocknen lassen, damit werden ihnen auch die Läuse vertrieben; Hingegen muß man auf alle Art und Weise verhüten, daß die Mäuse weder zu ihrem Futter, noch zu ihnen selbst kommen, denn davon sterben sie. Von denen Stieglitzen-Hähnen und Canarien-Weiblein läßt sich eine schöne Bastart-Art ziehen, die dem Kopff nach einem Stieglitzen, am Leibe aber einem Canarien Vogel gleichen, und Canarien-Stieglitzen genennet werden; Diese Vögel haben zwar einen überaus schönen vermengten Gesang, können aber keine Junge ausbringen. Es werden auch von Canarien-Hähnen und andern Sieen oder Weiblein schöne Bastarte gezogen.

Canarien-Zucker, siehe Zucker.

Canaster, wird eine Art Pack-Kisten genennet, die fast wie ein Reise-Coffre geformet: Sie bestehet aus Ochsen-Haut, welche feuchte über einen runden Stock zusammen genähet, und wenn sie darüber getrocknet, dieser aber heraus genommen, unten und oben mit einem Deckel von eben dergleichen Haut versehen worden. Man bedienet sich derselben in Indien allerley Waaren darein zu packen, und solche damit in entlegene Länder zu versenden. Eben also heissen auch gewisse aus geschältem Spanischen Rohr zubereitete Körbe, darinnen derjenige Taback aus West-Indien nach Europa gebracht wird, der deshalber auch Canaster-Taback genennet wird.

Candiren, heisset allerhand Gewürtze, als Nelcken oder Negelein, Muscaten-Nüsse, Zimmet, Ingwer, Muscaten-Blumen, Pfeffer, Cardemomen, Cubeben ꝛc. Früchte, so auch als inländische, inzleichen allerley Blumen und Wurtzeln mit geläutertem Zucker (der, wie Eiß, durchsichtig, hart und glänzend sey) überziehen. Solches geschiehet folgender Gestalt: Man läutert erstlich den Zucker mit Wasser und Eyerklar, wie es sich gehöret, hebt solchen hernach vom Feuer, und läßt ihn eine halbe Stunde kühlen, also daß man einen Finger darinnen leiden kan. Diesen erkühlten Zucker gießet man sodenn über diejenigen Sachen, so man candiren will. Die Sachen müssen fein ordentlich in ein küpffernes oder meßingenes Kesselein geleget werden; Man soll aber zuvor unten darein Creutzweise über einander geschnitzte Höltzlein, wie einen Rost legen, und zwar ohngefehr einen quer Finger breit eines vom andern, hernach die Sachen, so candiret werden sollen, darauf, alsdenn wieder wie zuvor, Höltzlein darüber, und die andern Sachen, also eine Lage um die andere, bis das Geschirr so voll, daß ohngefähr noch zwey quer Finger hoch lediger Platz übrig verbleibet. Damit nun die Sachen samt den Holtzern, in dem Zucker verbleiben, und sich nicht empor heben, so leget man etwas schweres darauf, und lässet den Zucker vier und zwantzig Stunden darüber stehen, hernach lüfftet man denselben an dem Geschirre rings umher ein wenig mit dem Messer ab; Oder: Man leget den Kessel um, und lässet den Zucker davon ablauffen, ebenfalls gantzer vier und zwantzig Stunden. So nun der Zucker, welcher sich an den eingelegten Sachen nicht anhänget, abgelauffen, so hält man den Kessel ein wenig über eine Glut, und so man siehet, daß sich der im Kessel angelegte Zucker ein wenig aufgelöst, so stösset man denselben verkehrt auf einen saubern Tisch ziemlich starck, also, daß es mit einander heraus falle, loset also mit dem Messer ein Stück von dem andern ab, und lässet es ferner über Nacht trocknen. So diese candirte Sachen recht schöne Steine haben sollen, so leget man solche öffter in das Kesselein ein, und verfähret damit auf erstermähnte Art.

Allerley Gewürtze zu candiren: und zwar Negelein oder Würtz-Nelcken. Diese müssen vorhero wohl destilliret werden, welches auf folgende Art geschiehet: Man nimmt gantze Negelein, gießet warmes Wasser darüber, lässet sie etliche Tage stehen, hernach destilliret mans, so steiget das Wasser samt dem Oel herüber; Hierauf nimmt man die Negelein heraus, leget sie auf ein Sieb und läßt sie trocken werden, da sie denn obgedachter massen candiret werden können. Das Destilliren geschiehet deswegen, weil das Candirte, wenn das Oel darinnen bleibet, nicht schön weiß, sondern gelblicht wird; Wer aber dieses nicht achtet, kan sie nur so gleich zum Candiren einlegen, so bleiben sie schärffer am Geschmack.

Die Muscaten-Nüsse, haben fast gleiche Vorbereitung, als die Negelein nöthig: Denn man gießet warm Wasser darüber, und lässet sie stehen, bis sie wohl weich werden: Darauf werden sie mit spitzigen Höltzlein Creutz-weis durchstochen, und samt dem Wasser, so zuvor darauf gewesen, in einen Kolben gethan, und gedestilliret, daß das Oel etwas davon kommt, alsdenn heraus genommen, wohl trocknen lassen und zum Candiren eingelegt. Wenn das Oel bey ihnen bleibt, so hänget sich der Zucker nicht gerne an, wird auch gelb und bleibet nicht wohl harte darauf, sondern wird feucht, lind und fället endlich ab. Weil aber sowohl die Muscaten-Nüsse als die Negelein, wenn sie destilliret werden, ihre Schärffe verlieren: als kan man das abgezogene Wasser nehmen, und den Zucker zum Candiren mit absieden, so bekommt das candirte Gewürtze wieder einen scharffen Geschmack.

Der Zimmet, worzu der beste lange ausgelesen und genommen werden muß, wird in einen Topff gethan, warm Wasser darüber gegossen, und also einen Tag und Nacht stehen gelassen, damit er weich werde, darauf schneidet man ihn in die Länge, und eines Messerrückens breit, leget die Stücklein zusammen, umwindet sie mit einem Bindfaden, und läßt sie in einer warmen Stube wohl trocknen, da man sie denn wieder einzeln zum Candiren einlegen kan. Der

Ingwer, von dem man die schönsten, längsten und dicksten Zähen nimmt, wird, wie der Zimmet eingeweicht, dann schön abgeschälet, in die Länge und Dicke eines Messerrückens geschnitten, in der Breite aber, wie er an sich selbst ist, gelassen, und wenn er wieder trocken wor-

worden, zum Candiren eingeleget. Wobey zu mercken, daß der eingemachte Jngwer, so mit Zucker abgesotten, besser, als der rohe Jngwer, zum Candiren zu gebrauchen sey. Die

Muscaten-Blumen, Pfeffer und Cubeben, wie auch die **Cardamomen**, (welche letztere iedoch in ihren Schalen seyn müssen) werden nur wie sie an sich selbsten sind, zwischen eingeworffen, wenn man andere Sachen candiret. Oder: nimm ein Pfund feinen Zucker, acht Löffel voll Rosen-Wasser, so viel Arabischen Gummi, als ein Drey-Greschen-Stücke wiegt, laß es alles zusammen sieden, darnach schütte es in ein Töpflein, thue die Specereyen darein, nachdem sie zuvor erst eine Nacht über in Wein oder Rosen-Wasser eingebeitzt gewesen, bedecke es mit einem Schüsselein oder Stürtze, und kleibe es zu mit Töpffer-Leimen oder Thon, daß keine Lufft darein kommen könne; Halte es drey Wochen in einem heissen Ort, so wird es ganz hart candirt werden. Man muß aber den Topff mit einem Hammer zerbrechen oder zerschlagen, sonsten kann man ihrer nicht habhafft werden. Auf solche Art kan man auch eingemachte Pomerantzen, Limonien und andere Früchte candiren.

Wenn man allerley Früchte, als Citronat, Pomerantzen, Citronen-Schalen, Muscateller-Birnen, Mandeln, Pistacien und andere mehr, candiren will, so verfahret man also: Die Früchte müssen vorhero mit Zucker eingemachet werden; wenn man nun darauf candiren will, wird der zähe Safft davon gethan, oder gar mit warmen Wasser abgewaschen, alsdenn mit schönem geläuterten und etwas dick-gesottenem Zucker gesotten, denn abgehoben, und ein wenig stehen gelassen, hernach heraus genommen, lange Höltzlein in einen Kessel, und das eingemachte darauf geleget, daß der übrige Safft davon ablaufe, endlich wird es in der Wärme getrecknet, und wie obgedacht, zum candiren eingeleget. Die Blumen auf die beste Manier zu candiren, nimmt man Rosen, Violen, Schlüssel-Blumen oder Näglein, schneidet das Weisse unten davon ab, und thut hernach die Blumen in den fein gesottenen Zucker, wenn er noch über dem Feuer ist. So man nun vermercket, daß der Zucker an des Geschirres Neben-Seiten anfängt hart zu werden, und man es zuvor mit einem Löffel stetig umgerühret hat, so nimmt man es vom Feuer, und rühret immerzu in dem warmen Geschirre, bis man vermercket, daß die Blumen von einander sind, und der Zucker darauf sich anhänget als ob er darauf gesiebet sey; giehet es hernach auf ein rein Papier aus; weil sie warm sind, reibet sie gelind, siebet alles zusammen durch ein Sieb, so rein als es immer seyn kan, schüttet es hernach auf ein reines Tuch, und schüttelt es darinnen auf und nieder, bis sich kein Zucker mehr um die Blumen anhänget. Eine andere Art die Blumen zu candiren ist diese: Man weichet Arabischen Gummi über Nacht in Rosen-Wasser, des andern Tages nimmt man die Blumen und Kräuter, welche man candiren will, tuncket selbige über und über in das Gummi-Wasser, und lässet sie alsdenn wohl abtropffen, hernach bestreuet man sie nicht dicke, an ieder Seite, mit fein gestossenem Zucker, und leget sie auf Schüsseln, damit sie in der Sonne trocknen, wendet sie hernachmahls, wenn sie trocken, auf reinen Schüsseln um, und, wo es an Zucker mangelt, so ersetzet man solchen Mangel und Abgang. Die

Wurtzeln endlich müssen allerdings so, wie die Citronen- und Pomerantzen-Schalen candiret werden.

Cancel, siehe Zimmet.

Canepe, wird diejenige Art von Ruhe-Sessel genennet, worauf zwey bis drey Personen geraume sitzen können. Sie bestehen aus einem Sitz und einer etwas rückwerts gebogenen Lehne, die mit gar verschiedener Schnitz- oder Bildhauer-Arbeit versehen, manierlich in einander verbunden, und auf das zierlichste bekleidet, wie auch ausstaffiret werden, zumahlen dergleichen Sessel nur in die Staats- und Parade-Zimmer gehören, und meist mit strählernen Federn versehen und weich gemachet werden.

Canetille, sind die über eine Nadel von Gold- oder Silber-Drat gewundene Würmergen, derer man sich bey Gold- und Silber-Stucken, und dergleichen Arbeit zu einem besondern Auspuz zu bedienen pfleget.

Canevas heisset einmahl eine Art roher ungebleichter flächsener Leinwand, der man sich zum Unterlegen und Staffiren bey den Kleidern bedienet. Hernach wird auch darunter verstanden ein Baumwollenes mit erhabenen Streiffen, und auf vielerley Façon gemodeltes Gewebe, dessen sich das Frauen-Volck sowohl, als die Manns-Personen zu verschiedener Kleidung bedienen, sonderlich des Holländischen, welcher der feinste. Wiewohl er auch iezo im Ertzt-Gebirge eben so schön gemacht wird.

Caninichen, sonsten auch Killen, Hasen-Königlein, oder Hasen-Küllen genannt, ist ein kleines vierfüssiges Thier, in der Grösse eines kleinen Hasens, (deme es ziemlicher massen gleich kommt) welches lange Ohren und einen kurtzen Schwantz hat, blind auf die Welt kommet, von Farben aber gantz weiß, braunsprencklicht oder schwärtzlich ist. Es wird dieses Thierlein hier zu Lande nicht in so grosser Menge, als in denen Clevischen Landen, in Brabant, Franckreich und Engelland angetroffen, da sie in besondern Gehägen, so die Frantzosen Garennes nennen, gehalten werden. Man hat zweyerley Arten derselben, nemlich wilde, worunter auch die in Gehägen oder Garennen eingeschlossene gezählet werden, und zahme oder Haus Caninichen. Beyde haben die Art an sich, daß sie sich in die Erde vergraben, und darinnen ihren Bau oder Lager machen, wiewohl jene, die wilden, von ungleich besserm Geschmack, auch ohnstreitig gesünder sind, als diese, nemlich die zahmen. Dieses Thier thut, wo es hinkommen kan, einen unglaublichen Schaden, in allerhand Getraide, absonderlich aber in Gärten und Wein-

bergen, doch hat es auch wieder seine Feinde an Schlangen, Dachsen, Füchsen, zahmen und wilden Katzen, Hunden ꝛc. Die Caninichen fangen an zu hecken, wenn sie sechs Monat alt sind, und vermehren sich ungemein, indeme sie alle vier Wochen fünff bis sechs Junge setzen. Die wilden werden mit Drat-Schlingen, mit der Lausche, mit Sackgarnen, durch Hülffe eines Frettels, und sonst auf andere Arten mehr gefangen. Man pfleget sie zu fricaßiren, zu braten, oder ein Ragout davon zu machen. Ihre gahr gemachte Felle aber dienen zu mancherley Rauch-Futter und Aufschlägen.

Caninichen-Gehäge oder Garenne, heißt man ein Stücke Garten, Heyde oder Busch-Holtz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget ist, oder kürtzer: Ein Thier-Garten, darinnen alleine Caninichen gehalten werden. Wer dergleichen Garenne-Gehäge anlegen will, soll darzu einen Platz von einem, zween, drey oder mehr Aeckern Feldes erwählen, nachdeme man nemlich viel oder wenig Caninichen zu ziehen gedencket. Solcher Platz soll Berg-auswerts, also etwas erhöhet, gegen Morgen oder Mittag zu, daß er genugsame Sonne habe, liegen, und einen mürben, luckern und etwas sandigen Boden haben, damit die Caninichen darinnen wühlen und ihre Gebäude, Hölen und Wohnungen ohne grosse Mühe machen und ausgraben mögen. Woraus erhellet, daß ein felsigter oder harter leimigter oder thonigter Boden darzu nicht tauglich ist. Eben so wenig würde sich ein kalter, nasser und morastiger Platz zu einer solchen Garenne schicken, weilen die Caninichen nichts weniger, als Nässe und Kälte vertragen mögen. Am besten würde gethan seyn, wenn man einen mit Busch-Holtz bewachsenen Platz darzu erwählete, welches Busch-Holtz, alle zehen oder zwölff Jahre, oder von funffzehen zu funffzehen Jahren abgehauen würde. Hat man einen solchen Platz, nahe bey seiner Wohnung, so ist es desto besser; wo nicht, so muß man sich nach der Gelegenheit und nach dem Lager des hierzu ausgesehenen Ortes richten. Ob nun zwar einige wollen, man solle einen solchen Platz mit Mauren oder einer guten Mancke rings herum einfassen, so würden sich doch die Unkosten, welche man auf den einen oder den andern Fall aufwenden müste, schwerlich verintereßiren, dahero andere lieber ihre Garenne mit genugsam tieffen, iedoch trockenen Gräben umgeben, und mit dem hineinwerts in gedachte Garenne gewolffenen Erdreich gleichsam einen Wall oder Damm rings umher machen, auch daneben solche Vorsehung gethan haben wollen, daß nirgendwo etwas Wasser stehen bleiben könne, sondern reine ablauffen müsse. Noch andere haben ihre Garennen mit einem guten, tüchtigen und dauerhafften Zaun, von breiten eichenen und dichte zusammen gesetzten, unten gebrannten, oben aber zugespitzten eichenen Zaun-Pfählen eingefangen, damit die Caninichen nicht heraus, noch die Raub-Thiere so leichtlich hineinkommen können. Innerhalb des Platzes kan man, ausser dem schon vorhandenen Busch-Holtz, noch Hasel-Stauden, wilde Birn- und Pflaum-Bäume, Mehlbeer-Stauden oder Weißdorn, Brombeer-Sträucher und Wachholder-Büscher, (welche letztere die Caninichen vor allen andern lieben) Schlehen- oder Schwartzdorn, und dergleichen setzen: zwischen dieselben aber allerhand Küchen- und andere gute Kräuter pflantzen, auch etwas Erbsen und Linsen, bey anwachsender Menge der Caninichen aber auch Gerste und Haber darein säen, damit sie eine wohl anständige Weide bekommen mögen, und ihr Fleisch davon desto wohlschmeckender werde. Wenn nun die Garenne oder der Caninichen-Garten also angerichtet ist, soll man darinnen hin und wieder verschiedene kleine Hütten von Bretern in die Erden einsetzen, auch etliche Schlupff-Gänge von einem in das andere machen, damit die Caninichen anfänglich gleich einen Auffenthalt haben, nachgehends aber eine gewisse Anzahl trächtiger Caninichen hinein setzen, welche sich in kurtzer Zeit sehr vermehren werden, indem, wie obgedacht, die zahmen Caninichen alle vier Wochen, die wilden aber nur des Jahres drey bis viermahl setzen. Die jungen Caninichen, so von alten zahmen gefallen, werden folglich in dieser Garenne auch leichte wild. Nur ist zu mercken, daß man in den ersten zwey Jahren nicht darinnen jagen, und im dritten Jahre noch wenig davon heraus fangen, auch allezeit die Weiblein mehr als die Männlein verschonen müsse, wenn man dieselbige zur Verspeisung bey Mahlzeiten wegfangen will. Man muß auch der Caninichen Schlupff-Löcher und Gebäude, wenn man sie mit Stroh, Heu, Moos oder andern dergleichen Dingen ungefähr zugestopfft antrifft, nicht aufmachen, denn es ist solches ein Anzeichen, daß junge sich darinnen befinden, welche die Mutter oder das Weiblein, wenn sie Speise vor dieselben zu holen ausgehet, durch Zustopffung des Baues verwahret, daß sie von den Männlein nicht gefunden, und mit einander aufgefressen werden; Wenn aber die Caninichen so groß und starck worden, daß sie ihre Weide selber suchen können, alsdenn machet das Weiblein das Loch wieder auf, damit sie, wenn sie wollen, heraus kommen mögen.

Canna Indica, Indianisches Rohr, ist, wie der Nahme zeiget, ein ausländisches Gewächse, so seinen Platz in dem Blumen-Garten hat, und von welchem dreyerley Sorten bekannt sind. Eine mit gelben getüpffelten, die andere mit weissen, und die dritte mit schönen Mennig rothen Lilien- oder Affodill-förmigen-Blumen. Dieses Gewächs hat grosse Blätter, wie der Toback, aber glatter und licht-grüner, und treibt zwischen denenselben einen hohen Gras-grünen Rohrmäßigen Stengel, bisweilen auch zween, oder mehr herfür; diese sind mit Gleichen oder Gelencken unterschieden, und haben ihre Blätter rings um sich. Nach der Blüthe folgen rauhe und länglicht-runde Häutlein, in welchen ein schwarzer runder Stein-harter Saame, in der Grösse und Gestalt einer Erbsen liegt. Es erfor-

dert dieses Gewächse eine feine luckere reine, ausgesiebte Säge-Spän- oder Holtz-Erde, Asche von Wein-Reben-Holtz, oder, (wenn mans haben kan) verfaulte Wein-Hülsen oder Trester, mit ein wenig Bach-Sand untermenget; will einen warmen Sonnen-reichen, vor den Nord- und Ost-Winden befreyeten Ort haben, kan auch den Sommer über das Begiessen wohl leiden, doch daß es allemahl mit einem gelinden und an der Sonne eine Zeitlang gestandenem Wasser, und ohne Berührung des Stammes oder der Stengel geschehe: Noch vor Michaelis muß es trocken in das Gewächs-Haus an einen luftigen und doch warmen Ort, wo die geringste Kälte nicht dazu kan, gebracht, darff auch im Winter nicht begossen werden, denn ie trockener man es halten kan, ie besser ist es. Die Vermehrung dieser Pflantze geschiehet auf zweyerley Weise, als durch die junge Brut und Nebenschößlinge, welche im Frühling, im Martio, auch wohl eher, weil sie lange in der Erde liegen müssen, in vorgedachte zugerichtete Erde in Scherben gepflantzet, und so lange, bis es warm wird, in einer warmen Stube erhalten werden, und durch den Saamen, welcher weil er so gar sehr hart, ein wenig, doch ohne Verletzung des Kernes, aufgeritzet, hierauf etwan acht Tage lang in ein, mit Salniter und zerriebenen Schaf-Mist vermischtes Wasser, eingeweichet, und denn Fingers tief in ein Mistbeet gesteckket, auch öffters begossen werden muß. Wann er Fingers hoch aufgewachsen, so versetzt man die Pflantzen aus dem Mistbeet in die Geschirre, stellt sie an die Sonne, und begiesset sie bey trockenem Wetter alle Tage ziemlich starck, so blühen sie offt noch dasselbe Jahr, wo nicht, so setzet man solche obgedachter Massen den Winter bey; was aber geblühet hat, schneidet man ab, stellet das Geschirr in die Stuben, oder ins Gewächs-Haus, und nimmt es im Frühling aus, zu welcher Zeit sich die Wurtzel von sich selbst zertheilet, die man denn, wo ein Schnitt ist, mit Pfropff-Wachs bestreichen, und wieder einlegen kan. Die Asche dieses Gewächses heilet die um sich fressende Geschwäre, und sonderlich die im Munde zu. Die Blätter in einem mit Wasser vermischten Eßig, oder in Wein eingeweicht, sind ein treffliches Heil-Mittel zu denen frischen Geschwären.

Canre, heisset eine schmahle von Gold oder Silber gekleppelte Spitze, so auf den Rand eines Kleides oder um Halstücher und dergleichen als ein Putz genähet wird.

Capaun, Kapaun, Kapphahn, Kopp, ist ein gewesener Haushahn, welchem in seiner Jugend die Geilen benommen worden, davon siehe Capaunen, damit derselbe, wenn er auf die Mastung gestellet wird, dadurch ein kräfftigeres, nahrhafftigeres, und delicateres Fleisch bekommen möge, wie denn auch selbiges in der That alles Fleisch von anderm Geflügel, ja das junge Hüner-Fleisch selbst weit übertrifft. Gleichwie aber dieses Vieh eines der besten und nützlichsten Einkommen, so von der Hüner-Zucht zu hoffen ist, also wollen sie, wenn eine Haus-Mutter solchen Nutzen davon zu erhalten verlanget, gantz besonders in ihrer Mastung tractiret seyn: Denn erstlich gehöret dazu, ein mit allem Fleiß vor dieses Geflügel verfertigter Mast-Stall, darinnen ein jeder Capaun sein eigenes und dergestalt enges Behältniß habe, daß sich keiner weder wenden noch rühren könne, sondern stets auf dem Bauch sitzen müsse; vorne muß es vor den Kopff und Hals eine Oeffnung haben, damit der Capaun solchen heraus stecken, und gefüttert werden könne; hinten aber muß das Bretlein oder der Boden, darauf der Capaun sitzet, etwas kürtzer gemacht, daß er nicht an die Wand anstosse, sondern eine Oeffnung bleibe, damit derselbe die Nothdurfft der Natur dadurch ableeren und von der sonsten unter ihm liegenden Unsauberkeit nicht belästiget werden möge. Damit aber seine Laagerstat desto bequemlicher sey wird ihme etwas gelindes Stroh oder Heu untergeleget, und ehe man ihn einsetzet, ihme die Federn am Arsch, Bauch, unter den Flügeln, und zwischen den Beinen herumb gesetzet, daß er weder vom Ungeziefer, noch vom Unflat beschweret werde. Der Ort, wo sie stehen, muß dunckel und nicht kalt seyn, ja etliche blenden ihnen gar die Augen, weil sie dafür halten, das Licht verhindere, daß sie nicht zunehmen und fett werden: doch die mehresten Haus-Mütter verschonen sie mit dem harten Tractament des Blendens sowohl, als mit dem Berupffen. Ihr Futter bestehet gemeiniglich in länglichten von Weitzen- Gersten- oder Roggen-Mehl (groben oder mitlern, nachdem man es hat) verfertigten Nudeln, welche, wenn man sie vorhero mit Wasser, Bier oder Milch angefeuchtet, ihnen also naß in den Hals gesteckket werden, daß sie solche hinunter schlucken und in den Kropff bringen können. Und diese Art zur Mast zu füttern heisset man Stoppen, an einigen Orten auch Schoppen. Man stoppt oder schoppt sie des Tages zwey oder dreymahl, nachdem sie bald oder langsam verdauen, welches ihr leerer Kropff anzeiget, den man, so offt er geleeret ist, wieder füllen muß. Je eher und besser ein solches Stücke abdauet, je eher wird es gut; giebt man ihnen aber, ehe sie verdauet, so werden sie leichtlich überstoppet und verderben. Etliche geben ihnen nichts zu trincken, weil sie, wie obgedacht, die Nudeln vorhero einweichen; andere aber machen sich kein Bedencken, ihnen in ihrem Geschirrlein noch à parte zu sauffen vorzusetzen, und fahren eben so wohl dabey. Einige pflegen ihren Teig mit einem Theil Honig und drey Theilen Wasser anzumachen, oder Semmel in Milch, oder Brot in gutem Biere geweicht, zu fressen zu geben, wovon sie ebenfalls in kurtzer Zeit feist, und zum Abschlachten tauglich werden. Wer einem Capaun an der Brust und am Bauche die Federn berupfft, und solchen wohl mit Brenn-Nesseln reibt, nachmahls ihme Brot in starcken Wein oder Brantewein getunckt, zu fressen giebt, daß er truncken wird, und ihn sodenn an einen finstern Ort, unter einen Hüner-Korb und etliche Hünlein dabey setzet, die unter ihn kriechen, und durch ihr lindes Anrühren und natürliche Wärme seinem

ver-

brannten Bauch eine gute Linderung geben; der soll solchen Capaunen zum Ausführen der jungen Hüner so gut als eine Gluck Henne gebrauchen können. Uibrigens werden die Capaunen, so fast bey allen Gastereyen herhalten müssen, auf vielerley Art zubereitet, derer verschiedene und die besten hier angeführet werden sollen, wenn vorhero angewiesen worden, wie ein Capaun zu putzen und vorzubereiten: Es wird nemlich demselben die Kehle abgeschnitten, darauf steckt man ihn in recht heisses Wasser, drehet ihn so lange darinnen herum, bis er die Federn fahren lässet, puxet ihn gantz reine, und leget ihn in kaltes Wasser; die Frantzosen bedienen sich keines Wassers darzu, sondern sobald er abgeschnitten, schlagen sie ihn, da er noch zappelt, mit der Faust auf dem gantzen Leibe herum, so lässet er auch die Federn fahren, und sie können ihn recht reine rupffen. Nach diesem nimmt man das Eingeweide und den Kropff sauber heraus, speilert und zähmet ihn gehöriger massen, sodenn kan er gekocht oder gebraten werden, wie folget: Angeschlagen, welche man hernach in Potagen, zu Ragouts oder auch so, wie sie aus dem Backofen kommen, gebrauchen kan; es wird nemlich der Capaun gekocht, und wenn er mürbe genug, ausgekühlet, alsdenn schneidet man alles Fleisch herunter, doch daß das Gerippe gantz bleibet, dieses Fleisch wird mit einem Wiegen-Messer nebst etwas Nieren-Stollen gantz klein geschnitten, und in Milch geweichte, aber reine wieder ausgedruckte Semmel darunter gethan; wenn nun ohngefehr von 6 bis 10 Eyern, wie man sonst gewohnt, in Butter gerührte Eyer gemacht, thut man diese zusamt den gehackten nebst Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und Saltz in einen Reib-Asch, und rühret alles wohl durch einander, das es ein Teig werde. Mit diesem Teige wird das Gerippe des Capaunen wiederum so ordentlich beschlagen, und mit einem warmen Messer so geformet, daß es ohngefehr die vorige Gestalt des Capaunen wiederum bekommt. Zu diesem Ende wird das Gerippe zuförderst in eine mit Butter bestrichene Torten-Pfanne geleget, und mit einem Ey vermittelst eines Pinsels bestrichen, daß der Teig desto eher daran hafftet; das Angeschlagene wird ebenfalls, aber nicht gar zu dicke, mit Ey, und denn mit zerlassener Butter, welches nach Gefallen Krebs- oder Pistacien-Butter seyn kan, bestrichen, auch streuet man gantz klar geriebene Semmel darüber, setzet es also in den Backofen, und wenn es bald gahr, bestecken es einige noch mit Pistacien, und lassen selbiges vollend backen. Dieses Essen aber soll gantz warm gegessen werden, denn so bald es kalt, wird es wegen des Fettes gar harte. Mit Austern gebraten, wenn er gehörig vorbereitet, löset man dessen Haut vom Fleische, vermischet frische, oder doch ausgewässerte Austern mit Schmaltz, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und etwas klein geriebene Semmel wohl durch einander und füllet den Capaun damit, stecket ihn an Spieß, lässet ihn gantz gemächlich braten, und sammlet darbey aufs fleißigste die davon lauffende Brühe. Wenn er bald gahr gebraten, thut man solche vom Spieß in ein Casserol, leget Austern darzu, ingleichen etwas geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, gute Bouillon und ein wenig süssen Wein, und lässet es gemächlich mit einander kochen. Zum Anrichten quirlt man etliche Eyer-Dottern mit wenigen Tropffen Wein-Eßig, ziehet die Brühe von Capaunen gebraten daran, und giesset solche über die ordentlich angerichteten Capaunen: dies Essen kan mit Austern und Pasteten gefüllet und garniret werden. Mit Austern gekochet: Wenn der Capaun sonst gahr gekocht, lässet man ihn auskühlen, löset selbigem die Haut auf der Brust ab, und schneidet ihm das Fleisch heraus, welches man nebst Austern klein hacket, und etwas frischen Speck, Citronen-Scheller und Muscaten-Blüthen, wie auch in Rahm eingeweichte Semmel darunter thut, füllet dieses an stat der ausgeschnittenen Brust dahinein, und verbindet unten am Hals das Loch, daß nichts heraus falle, sodenn leget man mit 50 und mehr Stücken Austern den gefüllten Capaun in ein Casserol, giesset eine gute in Vorrath verfertigte Brühe darüber, und lässet ihn mit Gewürtz und Citronen-Schellern wohl kochen, da man zuletzt ein wenig guten Wein hinzu thut, s. i. f. Den Capaun zu braten, wird dieser, nachdem er gehörig vorbereitet und gezähmet, über einem Kohlfeuer gehalten, und mit Butter oder Speck bestrichen, daß er ein wenig anlauffe, sodenn aber mit einem reinen Tuch trocken-abgewischet, an den Spieß gestecket und gemach bey einem Feuer von hartem Holtz oder dergleichen Kohlen gebraten, dabey besteckt man ihn mit Papier, daß er nicht gar zu braun werde, begiesset ihn mit zergangener, aber nicht zu heisser Butter, wenn er bald gut, bestreuet man ihn mit ein wenig klar geriebener Semmel, und lässet sie ein bisgen anlauffen, ziehet ihn ab, und richtet solchen an. Zuweilen wird der Capaun auch mit Speck sauber gespicket, und zwischen diesen noch Citronen wie Speck geschnitten gezogen. Auch mischet man klein gehackte grüne Petersilie, geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Schmaltz unter einander, stecket diesen Teig in den holen Bauch des Capaunen, und lässet ihn also wie anfangs erwehnet braten. Mit Capern und saurem Rahm wird er gehörig vorbereitet, und halb gahr gebraten; inzwischen bräunet man etwas Mehl in Butter, schüttet dieses in ein wenig Fleisch-Brühe, leget Lorbeer-Blätter und Citronen-Scheller hinein, würtzet es und giesset Wein, ein wenig Eßig, wie auch ein Nössel sauren Rahm hinzu, und lässets mit einander kochen, zuletzt wird ein guter Löffel voll Capern darein geworffen, der Capaun darzu geleget, fest zugedeckt, und das gantze Essen noch eine halbe Stunde gedämpffet. Andere reiben Capern mit eingeweichter Semmel in einem Mörsel klein, lassen dieses in guter Bouillon wohl dick kochen, streichens

chens durch ein Haar-Sieb, und giessen diese Brühe an stat des Eßigs, sauern Rahms und Weines, mit etwas gutem Wein bey dem Anrichten über den nach voriger Art zugerichtetrn Capaun. Mit Carsiol zuförderst wird ein zurecht gemachter und gezähmter Capaun blanchiret, und in ein wenig gesaltzenem Wasser recht weich gekocht, da man inzwischen den gehörig zubereiteten Carsiol nur halb gahr kochet; hiernechst wird beydes, nebst Schmeltz-Butter, Jngwer, klar geriebener Semmel und etwas guter Fleisch-Brühe in einem Cassérol zum Feuer gesetzet, daß es lange durch einander koche, bis es dicke werde. Bey dem Anrichten wird der Carsiol ordentlich um den Capaun herum geleget, der Rand mit Semmel-Schnittgen garniret, und etwas Muscaten-Blüthen darüber gestreuet: Oder man nimmt stat der geriebenen Semmel gebranntes Mehl in Fleisch-Brühe ganz klar gequirlt, und ein kleiner Kinder-Löffel saurer Rahm darunter gerühret. **Mit Castanien gebraten**, so man den Capaun abgebraten, auch inzwischen Castanien in einer Pfanne gebraten und geschälet, wird beydes in ein Cassérol gethan, mit Muscaten-Blüthen und ein wenig Jngber gewürtzet, die bald im folgenden beschriebene Coulis darzu geschüttet, und nachdem noch ein Stücke Butter braun gemacht, und ebenfalls hinein gegossen worden, alles wohl durch einander gekochet, und nachdem aufgetragen. **Mit Castanien gekocht:** Der zurecht gemachte und gezähmte Capaun wird in siedendem Wasser blanchiret, hernach in eine Servietke geschlagen, und mit Wasser, darein etwas Saltz gethan worden, zum Feuer gesetzet, als wodurch er eine schöne weisse Farbe bekommt. Jndessen siedet man auch Castanien im Wasser, schälet sie sauber, und leget sie endlich mit dem abgekochten Capaun, der mit Muscaten-Blüthen gewürtzet, in ein Cassérol, und lässet es mit folgender Coulis noch einmahl aufkochen; es wird nemlich eine Brust von Capaun, oder ein paar Stücken Kalbs-Milch klein geschnitten, mit ein wenig Schmaltz und eingeweichter Semmel abgerieben, welches man in ein wenig Bouillon beym Feuer aufkochet, und hernach durch ein Haar-Tuch gestrichen, über den Capaun gedachter massen giesset, so ists bereitet. **Mit Citronen:** Wenn er schon weiß gekocht, setzt man selbigen in einen mit Butter bestrichenen Tiegel, thut Muscaten-Blüthen, Jngber, Citronen-Schalen, und klein geriebene Semmel daran, giesset von der Brühe, worinnen der Capaun gekochet, wie auch etwas guten Wein hinzu, so man nun über dies eine Citrone Scheiben-weis geschnitten, und aus selbiger vorhero das Bittere in Wein ausziehen lassen, schüttet man diese Scheiben gleichfalls zu den vorigen, und lässet es zusammen auf dem Kohlfeuer ganz gemächlich kochen. **Capaunen zu dämpffen:** Man schläget einem gehörig vorbereiteten die Flügel und Beine entzwey, besprenget ihn mit Saltz, und lässet selbigen also eine halbe Stunde liegen, lässet aber indessen ein wenig Speck und Butter in einem Cassérol heiß werden; wenn dieses nun heiß genug, wird der Capaun, so vorhero mit grobem Speck gespicket, mit Mehl bestreuet und in die heisse Butter geleget, lässet solchen so lange dämpffen, bis er überall, jedoch nach und nach braun werde, sodenn giesset man eine gute Bouillon darauf, wirfft Zwiebeln, Thymian und Lorbeer-Blätter in ein Bündgen zusammen gebunden darein, und lässet es, indem der Tiegel oder Cassérol sehr wohl zugedeckt gehalten wird, eine gute weile also kochen, endlich wird Gewürtz, Wein und dasjenige noch hinzu gethan, als Citronen, Oliven, Sardellen, Stock-Schwämme, u. s. f. womit man dem Essen einen lieblichen und gefälligen Geschmack geben will, da es sodenn, wenn das Bündlein Kräuter heraus genommen worden, angerichtet und aufgetragen werden kan. **Capaunen-Estouffade:** Weil man ein Stücke Butter und Speck braun werden lässet, wird der Capaun in Viertel zerschnitten, wohl abklopffet, mit Saltz besprenget, und so die Butter recht braun, auch die Stücken vorhero mit Mehl bestreuet, solche darinnen geröstet. Wenn diese nun braun, giesset man gute Brühe daran, leat, wie nur gemeldet, das Bündgen Kräuter hinein, thut das gewöhnliche Gewürtze und etwas Pfeffer darzu, giesset auch etwas Wein daran, wirfft Citronen-Schalen bey, und lässet alles bey gelindem Feuer langsam aufkochen, so ists bereit. **Mit einer Eyer-Sosse:** Man thut einen weiß gekochten Capaun samt etwas Brühe, darinnen er gelegen, in ein Cassérol, würtzet ihn gewöhnlich, nur mit keinem Pfeffer, lässet ihn, nachdem ein wenig Wein, wie auch eine ganze Zwiebel und etliche Lorbeer-Blätter hinzu gethan, also noch kochen. Jnzwischen schläget man 5 Eyer-Dottern in ein Töpffgen, thut eine Messerspitze rohes Mehl hinein, giesset ein paar Tropffen Eßig hinzu, quirlt es klar, giesset Brühe in das Töpffgen hinzu, quirlets wiederum recht klar, daß es nicht zusammen laffe, und giesset endlich die Brühe zu dem Capaun, an welchen man indeß auch ein gut Stücke Butter geworffen, der sodenn, wenn alles wohl unter einander verkochet, angerichtet werden kan. **Mit einem Gebäck oder Hachis:** Es wird eine Kalbes-Keule gebraten und siedenn das Fleisch alles herunter geschnitten und klein zerhacket, dieses thut man hernach in ein Cassérol, giesset ein Nöffel guten Rahm hinzu, und rühret es wohl durch einander, schüttet annoch ein halb Pfund

klein

klein geschnittene Nieren-Stollen oder Talg, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, einige Eyer-Dottern, und ein wenig Saltz hinzu, und rühret es wohl durch einander. Um die Schüssel, darein angerichtet werden soll, machet man von Teig einen Krantz, bestreichet die Schüssel mit Butter, schüttet von diesem Gehäck etwas hinein, leget den Capaun, er sey vorhero gebraten oder gekocht, darauf, überzichet ihn mit dem übrigen Gehäck, streichets mit einem Messer gar sauber zu, giesset zerlassene Butter darüber, streuet klein geriebene Semmel darauf, und lässets also in einem Ofen backen. Dieses Essen kan mit Lorbeer-Blättern besstecket, und mit Citronen garniret werden. **Mit Heringen:** Indem man nach beschriger Vorbereitung einen Capaun nicht halb gahr kochet, werden frische gewässerte Heringe, die, wie man insgemein pfleget, geschälet worden, in Stücken als Speck, oder wie man ihn zur à la daube schneidet, geschnitten, der Capaun damit gespicket, das übrige aber samt der Milch schneidet man würflich. Hierauf leget man den also gespickten Capaun in ein Casserol, schüttet auch geriebene Semmel, Fleisch-Brühe und den übrigen geschnittenen Hering darzu, wirfft ein groß Stücke Schmaltz daran, und lässets an dem Feuer ein wenig dicke kochen. **Mit Johannis-Beeren kalt oder warm:** Wenn ein Capaun gantz ausgebraten, setzet man ohngefähr eine Kanne Johannis-Beere mit ein wenig Wein ans Feuer, thut viel Zucker und geriebene Citronen-Schalen daran, und lässets mit einander dämpffen; bey dem Anrichten schüttet man die Johannis-Beere in die Schüssel, leget den Capaun fein zierlich darauf, und streuet Trisonet darüber: Will man es kalt haben, so lässet man den Capaun und die Beeren erst erkalten, und richtet alsdenn erstlich an. **Mit Krebsen und Spargel:** Erst kochet man einen Capaun schon weiß, siedet Krebse halb gahr, bricht sie aus, schneidet Spargel fein ordentlich, bindet ihn zusammen und kochet ihn ebenfalls nur halb, und daß er fein grüne bleibe, muß erst das Wasser sieden und ein wenig Saltz daran geworffen werden, ehe man ihn hinein schüttet; hierauf nimmt man etliche rohe Krebse, schneidet denen die Körffe ab, daß das Bittere heraus komme, thut sie in einen Mörser mit etwas gebäheter Semmel, Spargel und ein wenig Butter, stösset dieses alles klein, thuts in ein Töpffgen, giesset von der Brühe darauf, in welcher der Capaun gekochet, und lässets kochen; endlich streichet man es durch ein Haar-Tuch zu dem Capaun, den man in ein Casserol geleget, leget die ausgebrochene Krebse und den Spargel dazu, wirfft ein Stücke Butter darein, und lässets also durch einander kochen. Bey dem Anrichten wird der Capaun in die Schüssel geleget, und der Spargel mit den Krebsen wechselsweise daherum, die Brühe darüber gegossen und was Krebs-Butter drüber her gesprenget. **Mit einer sauren Limonie:** Wenn man einen fein weiß gekochten Capaun in ein Casserol geleget, wird eine gantz saure Limonie zerschnitten, nebst geriebener Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingwer darzu geworffen, wie auch ein gut Stücke Butter; sodenn giesset man von der Brühe, darinnen der Capaun gekochet worden, nebst etwas wenig Wein hinzu, und lässets fein gemächlich kochen, thut ein wenig Saffran daran, und richtets alsdenn ordentlich an. **Mit Muscaten-Blüthen und Semmel-Schnitten:** Man leget einen weichgekochten Capaun in ein Casserol, thut nebst seiner Brühe Muscaten-Blüthen und geriebene Semmel daran, und setzet ihn übers Feuer; kurtz vorhero, ehe er angerichtet werden soll, leget man ein Stücke Schmaltz daran, nimmt gute Semmel-Schnitgen, röstet sie auf den Rost, welche sodenn bey dem Anrichten um den Capaun herum geleget, und Muscaten-Blüthen nebst geriebener Semmel darüber gestreuet werden. **Mit Muscheln gebraten:** Man füllet den Capaun zwischen der Haut, und dessen Bauch mit Muscheln, eben wie oben beschrieben, mit Austern, und brät ihn bey einem gelinden Feuer bald gahr, bestreichet ihn darbey öffters mit Butter, und sammlet fleißig die davon trieffende Brühe. Hierauf thut man wohlgeputzte Muscheln samt etwas Schmaltz, Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Schalen in ein Casserol, giesset die gesammlete Brühe darzu, setzet den Capaun in die Muscheln, und lässet dieses gemach aufkochen. **Mit Muscheln gekocht:** Der Capaun wird erst in der Serviette fein weiß gekocht, darnach thut man wohl und rein geputzte Muscheln, ein Stücke Schmaltz, klein gehackte grüne Petersilie, Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen und geriebene Semmel zusammen in ein Casserol, giesset gute Bouillon darauf, leget den Capaun auch darzu, und lässets über einem Kohlfeuer gemach kochen. Ehe angericht wird, nimmt man einige Eyer-Dottern, eine Messer-Spitze Mehl, etliche Tropffen Eßig, giesset von der Brühe, so auf den Muscheln ist, etwas darzu und quirlts durch einander, schüttet diese abgezogene Brühe wieder unter die Muscheln, und lässet es durch einander anlauffen. **Mit Nudeln:** Nachdem man in siedend Wasser Nudeln geworffen, und selbige einen Sud thun lassen, hebt man sie vom Feuer, giesset was kaltes Wasser zu, thut sie aus diesem in ein Casserol, schüttet gute Fleisch Brühe mit Muscaten-Blüthen daran, leget den bereits gekochten Capaun darauf, und lässet alles durch einander kochen. Dieses Gerichte kann mit gebackenen Nudeln garniret werden. **Mit Welschen Nüssen:** Man wirfft ein Theil geschälte Nüsse in ein kaltes Wasser, ferner nimmt man eine Hüner-Brust, ein wenig gebähete Semmel, ein Stücke Schmaltz und etwas Muscaten-Blüthen, reibet dieses alles mit ein wenig sauren Rahm ab, giesset Fleisch-Brühe darauf, und lässet es bey einem Feuer aufsieden, da es denn durch ein Haar-Tuch gestrichen wird. Endlich schüttet man diese Coulis in ein Casserol, leget die Nüsse und den Capaun darein.

ein, nebst etwas Butter, und lässets durch einander kochen. **Mit Reiß:** Anfangs kocht man einen oder mehr Capaunen recht schön weiß; setzt alsdenn Reiß zum Feuer, lässet ihn halb gahr kochen; giesset hernach gute Fleisch-Brühe darauf, lässets gemach kochen, wenn es bald gut, würtzet mans mit Muscaten-Blüthen, rühret es mit einem Stücke Butter und einigen Eyern ab. Ferner thut man ein Stücke Butter in ein Cässerol, leget die Capaunen darauf, thut Citronen-Scheller und Gewürtz daran, und lässets ein wenig passiren. Endlich wird ein Krantz um eine Schüssel gemacht, dieselbe mit Butter bestrichen und die Helffte von dem Reiß darein gegossen, die Capaunen darauf geleget, der übrige Reiß darüber gezogen, fein sauber zugestrichen, und im Ofen gut abgebacken: Wenn der Reiß in guter fetter Fleisch-Brühe gekocht, und der abgekochte Capaun mit diesem Reiß und der Fleisch-Brühe etwa noch eine halbe Stunde zusammen über dem Feuer passiren, kan er auch gleich also angerichtet, mit Muscaten-Blüthen und etwas Ingber gewürtzet, auf den Tisch getragen werden. **Mit Sardellen gepreßt:** Wenn der Capaun behörig vorbereitet, am Spieß gemach halb gahr gebraten, fänget man in einem Pfännigen die herab trieffende Brühe fleissig auf, bestreichet ihn offt mit roher Butter, und lässet ihn ferner braten. Hierauf ziehet man ihn vom Spieß, leget ihn auf eine Schüssel, setzet oben wieder eine Schüssel darauf, und beschweret ihn, daß aller Safft heraus gehe; nach diesem bestreichet man eine Schüssel mit Butter oder besser mit Schmaltz, hacket Sardellen, die vorhero gewässert, gewaschen, und ihnen das Fleisch abgezogen, gantz klein, thut selbige auch auf die Schüssel, und leget den Capaun darauf, setzet dieses übers Feuer, würtzet es mit Muscaten-Blüthen, schneidet Citronen-Schalen darüber, giesset etwas Fleisch-Brühe und ein wenig Wein hinzu, und lässets mit einander kochen; endlich wird die aufgefangene Brühe auch an den Capaun gethan, eine gantze Zwiebel dazu geworffen, und dieses Essen also fein zugedeckt gedämpffet. **Mit Sauerkraut:** Man kochet zuvörderst gutes Sauerkraut schön weiß, machet in einem Cässerol Butter heiß, rühret ein wenig Mehl darein, schüttet das Sauerkraut hinein, und lässets dämpffen. Alsdenn thut man den Capaun, der indessen am Spieß fein gemach und mürbe gebraten seyn muß, dahinein, giesset die Brühe, welche von dem Capaun getropffet, darunter, und wenn es etwas passiret, richtet man dieses an: Oder man brät den Capaun halb gahr, und das Sauerkraut kochet man ingleichen nur halb, nimmt es vom Feuer und hacket es klein. Hierauf setzet man Butter in ein Cässerol übers Feuer, wirfft ein wenig Mehl darein, lässets ein wenig braun werden, thut das klar gehackte Kraut darzu, und lässets durch einander dämpffen. Nach diesem bestreichet man eine Schüssel mit Butter, machet einen Rand von Teig darum, schüttet etwas vom Kraut hinein, leget den Capaun darauf, ziehet das übrige Kraut auch über denselben, und streichet es als eine Pastete zu, daß es ganz schlecht wird. Endlich nimmt man einen Pinsel, bestreichet es anfangs mit Eyern hernach mit Butter, streuet klein geriebene Semmel darüber, setzet es in Ofen und lässets gahr backen, gleich einer Pastete. **Mit Truffes:** Anfangs wird der Capaun halb gar gebraten, und die davon tropffende Brühe fleissig aufgefangen. Hernach lässet man in guter Brühe die Truffes eine gute Zeit waschen, drücket diese aus und hebet die Brühe davon auf, thut gedachte Truffes in ein Cässerol, giesset schon fertige Suppe darauf, würzet mit Muscaten-Blüthen, Ingber und dergleichen, und lässet dieses abermahl ein wenig kochen. Endlich wird der Capaun ebenfalls hinein geleget, die aufgehabene Brühe, darinnen die Truffes gelegen, nebst einer gantzen mit Nelcken bestecken Zwiebel auch hinzu gethan, und wenn es über Feuer ein wenig passiret, ordentlich angerichtet.

Capaunen, Kappen oder Koppen, heisset einen Haushahn verschneiden, und durch Benehmung der Geilen oder Hoden zu Vermehrung seines Geschlechtes untüchtig machen: welches folgender Gestalt geschiehet: Man schneidet dem Hahn an der Seiten eine Wunde so groß, daß man mit einem Finger die beyden Geilen oder Hödlein, (die zu oberst an den Lenden unter des Hahnens Eingeweide, so er auf dem Rücken liegt, hangen) suchen und herausnehmen kann; wäre es aber nicht möglich alle beyde heraus zu bekommen so muß man solche nur entzwey drücken, denn sonst wird er von seiner Art nicht lassen. Hernach nähet man mit einem Faden die Wunde wieder behutsam zu, damit man die Därmer nicht mit anstiche und dadurch ihren augenscheinlichen Tod befördere, und reibet alsdenn ein wenig Asche und frische Butter oder Schmaltz darauf. Nichtweniger wird ihm auch der Kamm abgeschnitten, und gleichfalls etwas Asche und Butter oder Schmaltz darauf geschmieret, das Blutt dadurch zu stillen. Nach dem Capaunen oder Kappen soll man ihnen in den ersten zweyen Tagen nichts zu saufen, hingegen aber acht Tage lang wohl zu fressen geben, und sie insgemein so lange innen halten, bis sie wohl verheilet sind. Die Hahnen, so doppelte Kämme haben, pfleget man nicht gerne zu kappen, weilen sie sich zu sehr verbluten, daher man sie mit einfachen Kämmen lieber dazu nimmt; man muß aber auch diese nicht zu alt werden lassen zum Kappen, und geschiehet dahero am besten, wenn sie drey oder vier Monat alt sind nach dem vollen Mond an einem Wind stillen und hellen Tage. Man pfleget auch wohl, insonderlich aber in Franckreich, die Hüner zu Truthüner zu kappen, welche zum Speisen viel delicater als die Haus- und Truthähne geachtet werden, und sind auch die Eyer von solchen Hünern

Hüner viel schmackhaffter, doch dienen dergleichen nicht zum Brüten.

Capaunen-Stein, ist ein durchsichtiger Stein, ohngefehr einer Bohnen groß, welcher in dem Magen wenigstens vierjähriger und noch älterer Capaunen gefunden wird, und durch Hülffe der natürlichen Hitze aus dem verhaltenen Saamen erwachsen soll. Diejenigen Steine, welche von einer bräunlichten Farbe, und durchgehenden rothen Adern gefunden werden, sind die vornehmsten und seltsamesten. Er soll die Manns-Personen stärcken.

Capern, Kapern, sind unzeitige Blumen- oder Blüthen-Knöpffe (und nicht Früchte, wie einige in der irrigen Meinung gestanden) des sogenannten Capern-Baumes, welche aus Italien, Franckreich und Spanien, in kleinen Fäßlein eingemacht, zu uns gebracht werden. Diese Knöpffe werden, sobald sie ausgewachsen, (iedoch ehe sie sich aufthun oder aufblühen) abgenommen, gesammlet, und an einen schattigten Ort gebracht, woselbst sie etliche Stunden liegen bleiben, bis sie etwas welck werden, und nicht aufplatzen. Nachgehends werden sie in einen Topff gethan, Wenig darüber gegossen, zugedeckt, und also stehen gelassen. Wenn diese Zeit vorbey, drücket man die Capern etwas aus, und weichet sie wieder acht Tage in neuen und frischen Eßig ein, welches zum drittenmahl also wiederholet wird; Alsdenn werden sie mit frischem Eßig in die Fäßlein vertheilet, und in andere Länder verschicket. Je kleiner und härter die Capern sind, je besser sind sie, absonderlich, wenn sie ihre Stiele noch haben: Weswegen die Spanischen, welche groß und ohne Stengel sind, nicht so hoch gehalten werden, als die andern, so aus Italien von Genua, Candia und Cypern kommen. Die Alexandrinischen Capern kommen mit den Spanischen, die von Majorca aber mit den Italienischen überein. In Franckreich sind die Provençalischen am meisten im Gebrauch. Die Capern werden absonderlich den Appetit zu stärcken gelobet, und bekanntermassen in der Küche zu allerhand Speisen, auch zu Salaten gebrauchet. Wenn man Capern mit Zucker einmachen will, verfähret man also damit: Man nimmt zwey Pfund Capern in ein Gefäß, giesset frisch Wasser darauf, und läsket sie zwey Tage wässern, wäschet sie alsdenn rein ab, und lässet sie mit dem Wasser kochen, bis sie ziemlich weich sind. Hierauf wirfft man sie in frisch Wasser; nimmt ein Pfund Zucker in einem Tiegel, giesset Aepffel-Safft darauf, etwas mehr als eine Meß-Kanne, lässet ihn aufsieden, und thut alsdenn die Capern hinein, welche so lange sieden müssen, bis der Zucker so starck wie Syrup wird, thut hernach alles zusammen in eine wohlgebrannte Büchse von Thon, streuet auch noch eine Hand voll Zucker dazu, und verwahret sie wohl. Den Aepffel-Safft dazu bekommt man, wenn geschälte und klein geschnittene Aepffel in Wasser so lang, bis sie ganz zerfahren wollen, gesotten, und hernach mit einander durch ein härenes Sieb gegossen werden, so fliesset der Safft durch. Die zarten Blumen-Knospen von dem Ginst oder Genist, so auch Pfriemen-Kraut heisset, werden auch wie Capern mit Salz und Eßig eingemacht, und Ginst oder teutsche, ingleichen Bram-Capern genannt. Desgleichen sollen auch die Blüth-Knospen von der Indianischen Kresse, und von der einfachen Dotter-Blume also genutzet werden können.

Der

Capern-Baum, oder die Staude, welche die Capern trägt, bekommt eine Menge Wurzeln, welche sich auf allen Seiten ausbreiten. Er treibt auch viele Zweige oder Rancken, so mit krummen und unter sich stehenden spitzigen Stacheln, wie der Brombeer Strauch versehen sind, und runde, vornen etwas spitzige, ohngefehr zwey quer Finger breite Blätter, die einen sehr bittern Geschmack haben. Die kleinen grünen Knöpffe, so auf langen Stielen an denen Zweigen hervor kommen, sind die Capern, und wenn sie aufgegangen, die vollkommenen Blüthen, welche aus vier weissen Blätlein bestehen. Die darauf folgende Frucht, worinnen viele kleine Saamen-Körnlein stecken, gleichen sich denen kleinen Oliven oder auch denen Eicheln. Es wächset dieses Bäumlein in dem Mittägigen Theile Franckreichs, in Italien, Spanien, Candia, Cypern und andern warmen Ländern, im sandigten steinigten Erdreich, und in rauhen wilden, Oertern, als ein wilder Strauch, wird aber bey uns in vornehmen Gärten, unter den Schirm-Gewächsen gehalten, wiewohl es selten zur Blüthe kommet. Seine Vermehrung geschiehet durch eingelegte Reben, am besten aber durch Beyschosse, die ihre Wurzeln haben und müssen solche im Frühling fortgepflantzet werden. Von diesem Gewächse kommen hauptsächlich die dicken, Aschen-Farbenen runtzlichten und löcherichten Schalen, oder so genannte

Caper-Rinden, und sind diejenigen, welche von der Wurtzel dieses Strauches abgeschälet, und wie die Zimmet-Rinden zusammen gerollet werden, auch einen scharffen und einen etwas bittern Geschmack haben, und in der Medicin zu gebrauchen, weilen sie eine eröffnende, durchdringende und etwas anhaltende Eigenschafft haben, und dahero sonderlich zu denen Miltz-Beschwerungen gerühmet werden.

Capilotade, heisset in den Frantzösischen Küchen alles in kleine Stückgen geschnittene Fleisch, welches man hernach zu einem Ragout zu nehmen pfleget. Also wird dergleichen von Reb-Hünern auf folgende Art gemacht: Man schneidet ein Reb-Hun, das vorhero gebraten, in zehen bis zwölff Stück, setzet solche in einer Schüssel übers Feuer, thut ein wenig Wasser, Wein, Wein-Eßig, Citronen-Schalen Nelcken, und Saltz daran, lässets zusammen aufkochen, und wenn es bald gahr und die Brühe kurtz, wird noch ein wenig Brot-Rinde darzu gerieben, s. i. q.

Cappes-Kraut, Capus-Kraut, oder Cabus-Kraut, ist eine Art von den Kohl-Krautern,

tern, dessen Blätter sich dergestalt in die Runde über einander schliessen, daß sie in der Mitten ein rechtes Haupt formiren, wovon es auch den Nahmen Haupt- oder Kopff-Kohl bekommen. Dieses Kraut, welches sowohl dem Menschen zur Nahrung, als dem Vieh zum Futter dienet, will ein, weder allzu leimigtes, noch allzusandigtes, sondern temperirtes und wohl zugerichtet gut gedüngtes Feld haben. Gemeiniglich nimmt man die Brach-Aecker zum Kraut-Felde, und reisset dieselbigen zuvörderst noch vor Winters, etwan um die Mitte des Novembers, zum erstenmahl um (so aber nicht aller Orten geschiehet). Nach dem Winter, zu Anfang des Frühlings, werden sie mit gutem Miste, sonderlich Schaf-Mist, (wer dergleichen hat) beführet, und wenn derselbe gebreitet, und gleich darauf im alten Monden behörig untergewendet worden, alsdenn bis zur Pflantz-Zeit in den Mayen und gegen Pfingsten hin liegen gelassen. Inzwischen wird der Kapp- oder Cappes-Saamen, und zwar von etlichen bereits zu Ende des Februarii um oder nach Matthiä, theils um das Mittel des Martii, und theils zu Anfang des Aprils, wenn nemlich das Wetter zu solcher Zeit gut und trocken, und der Mond im Zunehmen ist, in die vorhero mit Fleiß darzu bereitete Pflantz-Beete gesäet, und obwohl einige um und vor St. Peter Stukl-Feyer, Matthias und Gregorius, wie auch um Gertraut die beste Pflantzen-Saamen-Zeit zu seyn vermeinen, so lässet sich doch ein kluger Haus-Wirt von diesen Heiligen kein Gesetze machen, sondern nimmt die Witterung und den Zustand des Erdreiches in acht, denn in nassen und klebrichten Feldern ist schädlich zu säen, auf hohen trockenen Orten hergegen, und bevoraus im neuen Acker wächset er am besten. Alsdenn wird der Acker, worein das Kraut selbst kommen soll, wohl übereget, und die Woche vor oder nach Pfingsten, oder im Junio, gantz aufs neue, doch fein schmalfurchig umgerissen oder umgeackert, und also ein Beet nach dem andern gemacht, hierauf weil der Acker noch also frisch ist, oder wenn es zuvor ein wenig geregnet hat, die Pflantzen aus den Pflantz-Beeten im neuen Monden, und da derselbe etwan drey Tage alt, ausgezogen, und alsobald in den Acker fein tieff, bis an die untersten Blätlein versetzt, welchenfalls sie desto eher bekleiben, damit aber die Pflantzen einander im Wachsen nicht verhindern, sollen sie eine von der andern allezeit einen Fuß oder anderthalben weit von einander gesteckt werden. Einige pflegen auch gleich bey dem Stecken folgendes geringe Mittel wider die Raupen zu gebrauchen. Sie erhalten nemlich beständig den Kraut-Stecker-Stössel mit einer Speck-Schwarte fett, und sagen je fetter der Stössel gehalten werde, desto weniger Raupen bekomme das Kraut. An einigen Orten wird der Kraut-Acker gegraben, darnach es viel besser, als nach dem Pflügen zu wachsen pfleget, denn der Mist kommt im Graben etwas tieffer in die Erde, und kan nicht so sehr, als in heissem Sommer brennen. Wenn die Pflantzen bekliben, muß man sie, nachdeme die Witterung gewesen, und dieselben gewachsen, etwan drey Wochen nach dem Pflantzen eher oder später, bey trockenem Wetter, wenn das Erdreich weder zu hart noch zu naß, behacken, das ist: die Erde unten an dem Stiel der Pflantzen, doch daß man sie nicht los hacke, lösen; und wiederum bis fast an die untersten Blätlein fein hoch mit Erde beschütten oder behäuffeln, damit das Kraut desto mehr einwurtzeln könne, nicht so lange Stiele gewinne, und dieses pfleget man, wenn es die Nothdurfft erfordert, in zweyen oder dreyen Wochen noch einmahl zu wiederholen; ja einige haben in Gewohnheit, ihr Kraut dreymahl zu hacken, nemlich vors erste etwan zehen oder zwölff Tage, nachdem es beklieben, nur das Erdreich, damit es lucker werde, zu lüfften; vors andere solches abermahl, doch etwas besser nach zehen oder zwölff Tagen zu wiederholen, und denn vors dritte, wenn das Kraut den Acker fast decken will, solches erst recht zu behacken, und um die Stäudlein Hauffen zu machen. Hiernächst ist das Unkraut, so darinnen zu wachsen pfleget, allezeit fleißig im alten Monat auszujäten, und das Jät-Gras dem Vieh zu geben; die Raupen, welche sonst gar leichtlich überhand nehmen, und alles zu Schanden machen, sind sorgfältig abzulesen, selbige zu zertreten, oder zu verbrennen; die gelben Blätter von Zeit zu Zeit abzubrechen, und dem Rind-Vieh zu geben, und endlich die Kraut-Häupter im October, bey trockenem Wetter auszustechen, oder, wie an einigen Orten geschiehet, abzuhauen und einzuführen. Wenn dieses geschehen, werden so fort die Strüncke abgeschnitten, die unsaubern Blätter abgenommen, an einen trockenen Ort zu Hauffen geschüttet, und den Kühen nach und nach verfüttert; Die Strunke aber, damit sie nicht gefrieren, bis in den Winter aufgehoben, alsdenn geschnitten, theils gekocht, theils auch also roh nach Weihnachten denen Kühen, sonderlich aber denen kalbenden ins Trincken gegeben. Die Kraut-Häupter werden theils frisch verspeiset, und Kraut-Salat davon gemacht, oder warm gekocht, theils zum Sauren-Kraut eingeschnitten, (siehe Sauer-Kraut) und der Uberfluß, so welcher vorhanden, verkaufft. So bald das Kraut vom Acker kommt, soll man auch die beym Abhauen des Krautes stehen gebliebene Strüncke ausreissen und darinnen nicht stehen lassen, massen sie den Acker sehr sauer machen, und weiß man dieselbe an solchen Orten, wo das Holtz theuer ist, besser in dem Ofen zu nutzen. Den Kraut-Acker besäen einige bald wieder mit Korn, andere aber lassen ihn bis auf den nächstfolgenden Frühling zu Lein oder Gerste liegen, und pflegen dahero denselben noch vor Winters zu rechter Zeit zu stürtzen. Ausser diesem erst beschriebenen Cappes-Kraut, so das weisse genennet, und zur Speise vor das beste und lieblichste gehalten wird, hat man noch zweyerley Arten, nemlich das grüne und das rothe Cappes-Kraut, wovon dieses letztere sonderlich zum Kraut-Salat gerne genommen wird, beyde aber werden eben so, wie das weisse erbau-

et.

et. In den Gärten kan man frühzeitiges Krant, vermittelst der Mist-Beete, erzielen, darein der Capp-Saamen zu Anfang des Martii gesäet, vor der Kälte, sonderlich bey Nachts mit Decken von Holtz oder Streh wohl verwahren, hernach fleißig gejätet und begossen, endlich aber zu rechter Zeit in ein wohlgedüngtes und tief umgegrabenes Beet verpflantzet, und wie das zu gewöhnlicher Zeit gebaute Cappes-Kraut, obgedachter massen gewartet wird. Der Saamen von diesem Kraute, nemlich der

Capp-Saamen, oder Cappes-Kraut-Saamen, ist klein, rund und dunckelbraun, dem Rüben-Saamen nicht ungleich, und wird von denen schönsten und auserlesensten Kraut-Häuptern erzeuget: indeme man, wenn das Kraut im October im alten Monden ausgestochen oder abgehauen und eingeführet wird, fein hart und fest zusammen gewachsene Kraut Häupter ausliesest, mit Strünken und Wurtzeln aushebet, und solche in einem Keller oder Grube, damit sie den Winter über keinen Schaden nehmen oder gar erfrieren, verwahret, nachmals solche im Martio oder April, wenn man sich keines Frostes mehr zu besorgen hat, im neuen Monden, in einem Garten, auf neuen Boden, oder in ein gut zugerichtetes Stücke Land versetzet, iedoch nicht zu nah zusammen, die in die Höhe wachsenden Stengel, damit ihnen der Wind nicht schade, an dabey gesteckte Ruthen oder Stänglein befestiget, vor Viehe und Vögeln wohl verwahret und endlich den Saamen, welcher im Augusto und September, aber nicht auf einmahl, reiff wird, nach und nach abnimmet, denselben recht dürre werden läßt, und wenn es recht reine gemacht worden ist, an einem trockenen Ort, damit er nicht schimmlicht oder dumpfigt werde, bis zum nöthigen Gebrauch aufhebet.

Capus-Kraut, siehe Cappes-Kraut.

Capuzon, suche Kapp-Baum.

Carath, ist ein Gold-Gewichte, deren vier und zwantzig auf eine Marck gehen. Ein Carath hält vier Gran oder zwölff Green. Es wird auch die Vollkommenheit und Puritat durch die Zahl der Carathe bemerckt, also nennet man das pure Gold, bey welchem gantz kein Zusatz ist, ein Gold von vier und zwantzig Carathen. Weil man aber das Gold von allem Zusatz eines fremden Metalles nicht befreyen noch reinigen kann, so wird das feineste Gold auf drey und zwantzig und dreyviertel Carath gerechnet.

Caravine, ist eine gläserne Flasche auf vielerley Art formiret, dergleichen man bey Gastereyen, sowohl etliche mit Wein gefüllet, unter die Gäste auszutheilen pfleget, damit sich ein ieder nach Belieben viel oder wenig daraus einschencken möge, als auch einzeln bey den Fischen mit Eßig gefüllet, um die Tafel herum zu geben, im Gebrauch hat.

Carauschen, siehe Karauschen.

Carbonade, heißt man das auf dem Rost saftig gebratene Fleisch. Es werden auch die auf solche Art zugerichtete Rippen von allerhand Vieh also genennet, davon siehe Cotelettes.

Cardamomen, sind ein nützliches und annehmliches Gewürtze, welches nicht allein die Speisen überaus wohl geschmackt machet, sondern auch zur Stärkung des Magens, Haupts und Gedächtnisses fürtreflich dienet, und fast das bewährteste Mittel wider den Schwindel und die Schlag-Flüsse ist. Man hat deren zweyerley Gattungen, nemlich grosse und kleine.

Die grossen Cardamomen sind eckigte, graue Körner, welche in dreyeckigten Hülsen stecken, aber weder an Geruch so starck und durchdringend, noch am Geschmack so scharff und beissend sind, als die

Kleinen Cardamomen. Diese werden gemeiniglich in ihren dreyeckigten und etwas länglichten Hülsen (welche um ein ziemliches kleiner, als bey den grossen Cardamomen, und auswendig weißgrau, streifficht und mit kleinen Stielen versehen sind) zu uns gebracht, sodenn in einen Sack gethan, und darauf mit runden Prügeln so lange geschlagen, bis die Hülsen auf- und abgesprungen, welche ausgeschwungen, und durch ein Sieb gereiniget werden. Die also reine gemachten Körner sind klein, eckigt und grau, welche wie obgedacht so wohl am Geruch, als am Geschmack kräfftiger sind, als die grossen. Einige zählen noch eine dritte Art von Cardamomen, welche sie

Die größten heissen, weil sie aber von obbeschriebenen beyden Arten gar sehr differiren, auch mehrentheils Paradies-Körner genennet werden, so sind solche hier übergangen, und weiter hinten unter diesem ihrem rechten Nahmen zu suchen.

Cardamomen-Baum. Davon hat man zweyerley Haupt-Sorten, nemlich den Indianischen und Africanischen Cardamomen-Baum, welche wieder in kleine und grosse eingetheilet werden.

Der kleine Indianische Cardamomen-Baum, wächset nicht höher, als etwan drey Schuh hoch, hat glatte und knotigte Zweige, so inwendig eine schwammigte Materie haben. Die Blätter sind lang und schmal, und vornen rund, welche, wenn sie zerrieben oder zerdrücket werden, einen überaus guten Geruch von sich geben. An der Wurtzel kommen ein oder zwey grüne Klümplein herfür, welche, wenn sie sich öffnen, unterschiedliche weiß und gelb melirte, und einen lieblichen Geruch von sich gebende Blumen zeigen. Der Saame aber stellet sich alsdenn in kleinen Hülsen oder Knöpflein ein, und fänget an zu zeitigen, so bald diese beginnen gelb zu werden; Wenn derselbe noch frisch, siehet er weiß und purpurfleckigt aus, so er aber dürre oder trocken wird, verlieret er seine Farbe, und wird alsdenn also, wie man ihn zu uns heraus bringet.

Der grosse Indianische Cardamomen-Baum, wird gemeiniglich fünff Schuh hoch, seine Blätter haben eine angenehme grüne Far-

be, und sind breiter, als die Blätter des kleinen Cardamomen-Baums, mitten durch dieselben gehet eine Ader, so mit vielen Quer-Aederlein vergesellschafftet ist. Diese Blätter haben darneben keine Ordnung, sondern stehen an den Zweigen bald auf dieser bald auf jener Seite. An erstgedachten Zweigen befinden sich Knöpflein, welche, wenn sie sich öffnen, eine Blüthe in Gestalt der Hyacinthen haben. Der Geruch dieser Blüthe ist überaus angenehm und lieblich, die Farbe aber weiß mit einem purpurfärbigen Rande.

Der grosse Africanische Cardamomen-Baum, siehet fast dem Johannis-Beer-Bäumlein gleich, und wächset sechs, sieben bis acht Schuh hoch. Der Saamen dieser Sorte befindet sich in einem dreyeckigten Bälglein. Sein Holtz ist auswendig Aschengrau, inwendig aber weiß, iedoch von keiner sonderbaren Härtigkeit. Der kleine Africanische Cardamomen-Baum differiret von dem grossen allein darinnen, daß er kaum fünff bis sechs Schuh hoch wird, und an Blättern und Blumen sich kleiner präsentiret. Was nun die zwo ersten Gattungen anbelanget, so sind dieselben bey uns in Teutschland nicht weit zu bringen; Die zwey andern aber aus Africa sind dauerhafftiger, vornehmlich, wo sie schon Fingers-dicke zu uns kommen. Sie wollen das gantze Jahr durch nicht feuchte gehalten seyn, auch vor allem Wind und kalter Lufft sicher stehen, dahero man sie auch bey Zeiten im September in das Gewächs-Haus oder in die Winterung bringen, und daselbsten warm halten muß; Vor dem May aber darff man diese zarten Gewächse nicht wieder an die Lufft stellen, sondern, so es geschicht, muß es wohl warm seyn, und die Sonne den Ort, da sie stehen, recht bescheinen können, weilen sonsten die Kälte, absonderlich aber die Nacht-Fröste leichtlich Händel machen, und dieselben gantz und gar verderben könnten. Falls man sie wegen allzugrosser Trockene anfeuchten wollte, müste solches mit laulichtem Regen-Wasser, aber nicht mit Begiessen, sondern bloß allein mit Besprützen geschehen. Von der Vermehrung können wir bey uns nichts nachsagen, sondern, so man dergleichen haben will, muß man solche über Holland her verschreiben und bringen lassen.

Carde, Spanische Carde oder Cardone, ist eine Pflantze, welche sowohl an Gestalt der Blätter, als auch an der Frucht selbsten fast mit den Artischocken überein kommt, dahero sie auch von einigen vor ein Geschlecht von denselben gehalten wird, nur daß sie mit scharffen Stacheln versehen, und die Frucht kleiner ist, auch nicht dieselbe, sondern nur die Blätter davon zu geniessen sind. Sie haben mit den Artischocken gleiche Wartung und werden diese, nicht allein aus dem Saamen, sondern auch, und noch fast besser aus den Beyschoß- oder Absetzlingen von der Wurtzel fortgepflantzet, wiewohl die jungen von Kernen erwachsenen Cardonen die von den Beyschossen gepflantzte weit übertreffen, indem diese lange nicht so zart und mürbe zu essen sind, als jene. Wer sie vom Saamen ziehen will, muß solchen im Frühling gar zeitlich auf die Mist-Beete im vollen Kernen säen, und gleich andern zarten Gewächsen daselbst vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund versetzen; Will man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflantzen gleich ihr Verbleibens haben sollen, stecken, muß es später und erst im April geschehen. Das Pflantzen-Versetzen betreffend, geschiehet solches, wenn sie sechs Blätter bekommen, in ein tieff umgegrabenes, wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da denn beym Ausheben der Pflantzen die Haupt-Wurtzel beschnitten, und selbige nachgehends auf ein Garten-Beet drey Schuh weit von einander gesetzt, auch mit Hacken und Begiessen wohl gepfleget und gewartet werden müssen. Wenn die Carden-Kerne nicht alle aufkommen; kann man frische zum andern und drittenmahl nachstecken, und ob sie schon zu unterschiedenen Zeiten aufgehen, hat es doch wenig zu bedeuten, weil man sie auch nach und nach einlegen, und ihrer desto länger und besser geniessen kan. Im September und October, da man sie einlegen muß, werden die Carden von den unsaubern Blättern entlediget, und die obersten Spitzen mit einem scharffen Garten-Messer abgeschnitten, die übrigen guten Blätter aber an dreyen Orten fest zusammen gebunden, mit den abgenommenen Blättern, oder mit trockenem Stroh eingewickelt, und in ein langes, enges und ohngefähr anderthalb Schuh tieffes Gräblein, so man gleich an der Wurtzel hin gemacht, dergestalt eingeleget, daß die Wurtzel bey Bieguug der Blätter nicht ausgezogen werde. Wenn man nun die Carde mit Erde bedeckt, und etwas dichte und fest eintritt, so wird sie in drey oder vier Wochen mürbe, weiß, und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein nasser Herbst ist, die Carden leichtlich faulen, so nehmen sie etliche mit samt den Wurtzeln aus, und setzen sie entweder an einem erhöheten Ort, wo ihnen die Nässe nicht schaden kan, oder gar in dem Keller in die Erden; allein es geht damit viel langsamer und beschwerlicher zu, als wenn sie in ihrem ersten Quartier bleiben können. Man kan auch die grossen Neben-Blätter von den besten Artischocken-Stöcken auf solche Weise einlegen, weil sie süsser und lieblicher sind, als die von den Carden: Man muß aber dazu die schönsten und den besten Wuchs habende Stauden, so zeitlich ihre Frucht gebracht haben, erwählen, den Frucht-Stengel unten hinweg schneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu feste zusammen binden, alsdenn über die Blätter einen oder zween hole Dach- oder Forst Ziegel legen, und dieselben oben mit langem Pferde-Mist bedecken, so werden sie in zwey oder drey Wochen schönweißgelblicht und mürbe seyn. Diese Artischocken-Blätter kan man einlegen, bis in den Herbst, so lange nemlich, bis die gemeinen Carden anfangen gut zu werden. Die Blü-

then

then derer Carden, wenn sie an der Lufft getrocknet, gebrauchen die Spanier, ingleichen auch die Frantzösischen Bauern in Languedoc, ihre Milch damit zu laben. Der Saame ist dem Artischocken-Saamen gantz ähnlich, nur daß er spitziger und dünner ist; Denselben zu bekommen, muß man zwey bis drey Pflantzen stehen lassen, und wenn der Saame gelb und reiff worden, denselben bey schönem Wetter abnehmen und trocken aufheben.

Cardetschen, siehe Kardetschen.

Cardinals-Blume, ist eine überaus schöne hochrothe Blume, daß sie auch der künstlichste Mahler nicht schöner abschildern und abbilden könnte. Sie ist aus America zu uns gebracht worden, wächset auf mittelmäßig hohen Stengeln, so mit schmalen Blättern besetzt sind, und hat keinen sonderbaren Geruch. Diese Blumen erfordern eine starcke Sonne, und ein mittelmäßig gutes Erdreich: Denn in schattichten Orten wollen sie gar nicht gut thun: doch kan man ihnen in der Blüthe eine schattichte Stelle eingeben, damit die Blumen desto länger dauren, und nicht so bald verwelcken. Theils setzen sie mit in die Blumen-Felder, allwo sie zwar den Winter über dauren, wenn sie vorhero im Herbste mit Stroh bedecket worden; besser aber setzet man dieselben in Blumen-Töpffe, damit man sie hin- und hertragen, und in der Winterung oder dem Gewächs-Haus vor dem Frost desto besser verwahren könne. Wenn die Blumen vergangen, soll man die Stengel einer quer Hand hoch von der Erden abschneiden, damit die Wurtzeln desto kräfftiger werden: Denn weil diese Blumen bey uns keinen reiffen Saamen bringen, als muß man sie, durch die Zertheilung besagter Wurtzel fortpflantzen und erhalten; wiewohl man auch von dem Stengel, wenn er verblühet hat, folgender Gestalt junge Pflantzen bekommen kan: Man schneidet nemlich den Stengel bis auf das Kraut hinweg, und stecket zwey oder drey Glieder lang davon bey wachsendem Monden an einem schattichten Ort in die Erden, begiesset auch fleißig, so werden sich bald kleine Würtzlein daran setzen lassen, und mithin diese eingesteckte Stücklein Stengel sich in eine ordentliche Pflantze verwandeln.

Cardis, ist eine Art wollen Zeug, ein wenig besser als Rasch, wird meist zum Unterfüttern gebrauchet; es kam erst häufig aus Franckreich, iezt aber wird es in unterschiedenen Städten Deutschlandes nachgemachet.

Cardobenedict oder gesegnete Distel, ist ein bekanntes Artzney-Kraut, welches um seiner fürtreflichen Eigenschafften willen, diesen Nahmen bekommen. Sie treibet runde, schlancke, wollichte, etwas Purpur-farbene und auf der Erde kriechende Stengel. Die Blätter sind lang, zerkerbt, rauh und spitzig von schwartz-grüner Farbe. Die Spitze oder das oberste Theil der Stengel ist mit langen und stachlichten Dornen und Blättern besetzet, zwischen welchen eine gelbe Blume hervor kommt, darinnen ein weißlichter gestriemter Saamen, wie in den Artischocken steckt. Die Wurtzel ist ziemlich lang, zart, weiß, zasericht und sehr zertheilet; die gantze Pflantze aber ist eines bittern Geschmacks, erfordert einen guten Grund, und wird jährlich im Frühling vom Saamen angebauet; im Julio aber, da sie in ihrer besten Krafft ist, gesammlet, und in Haupt- und Leber-Schmertzen, Seiten-Stechen und andern Zufällen nützlich gebrauchet; man pfleget auch den bekannten

Cardobenedicten-Wein davon zu machen, welcher vor ein gewisses Mittel, den Stein und Sod zu vertreiben, ausgegeben, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man wirfft nemlich in ein Eimerigtes Wein-Faß eine gute Hand voll Cardobenedicten, und, wenn der Wein gut werden soll, Tausendgülden-Kraut, Wermut und weissen Andorn, iedes eine kleine Hand voll, giesset darüber schön durchgeseiheten Most, wirfft noch eine Mulde voll Weinbeere ins Faß, und lässet es also mit einander vergähren.

Cardone, siehe Carde.

Carfiol, suche Blumen-Kohl.

Carlotten, siehe Schalotten.

Carminativ, pfleget man alle Wind und Blehungen zertheilende Mittel zu nennen, dergleichen sind Anis, Calmus, Fenchel u. s. f. wie denn alle abgezogene Brantewein überhaupt vor dergleichen dienlich zu seyn erachtet werden.

Carosse, siehe Kutsche.

Carotten, sind ein Möhren-Geschlecht, und denen ordentlichen gelben Möhren fast in allem gleich, ausgenommen, daß diese Art gantz Blutroth ist, und dahero auch die Holländischen rothen Möhren genennet werden; sind aber nicht mit unsern sogenannten Rothen- oder Beiß-Rüben zu verwechseln. Sie werden im Mertzen in ein Land, so vorm Jahre gedünget worden, und zwar etwas dicke gesäet, weil gemeiniglich viel tauber Saame darunter, gehet er aber alle auf, so kan man ihn zu seiner Zeit verziehen. Gegen den Herbst oder Winter, wenn die gelben Möhren ausgegraben werden, kan man sie auch ausgraben, und nachdem sie vom Kraute gereiniget, in dem Keller in Sand legen, und zur Speise verwahren. Man gebrauchet sie gemeiniglich zu Salat, oder andere Salsen damit zu färben, weil sie Bluth-roth färben. Der Saame, welcher dem Möhren-Saamen in allem gleich ist, hält sich nicht wohl über zwey Jahr.

Carsette, nennet man diejenige Art Schnürbrüste, welche vornen her über den darzu gehörigen Vorsteck-Latz zugeschnüret werden, haben breite Schupen oder kleine Schößlein, und bestehen aus 8 Theilen.

Carthäuser-Nägelein oder Nelcken, sind Blumen, so auf einem nicht gar zu kleinen Stengel, einen mit vielen Blumen formirten Busch präsentiren. Es giebt aber derselben zweyerley Gattungen, einfache oder gefüllte.

Sie bestehen aus unterschiedlichen Farben, etliche blühen weiß, etliche roth, und etliche mit Purpur gesprenget. Die einfachen werden von dem Saamen zu Anfang des Frühlings gezogen: die gefüllten aber erlanget man, wenn man etliche Stöcke von der einfachen Sorte ausliesset, und solche in einen langen Trog pflantzet, absonderlich aber die Blumen, so in und mit dem vollen Monden wachsen, so lange stehen lässet, bis sie Saamen tragen, und die übrigen alle davon abnimmet. Dieser Saame, wenn er nun wohl gezeitiget, wird in vollem Mond abgenommen, und mit demselben zur Frühlings-Zeit, im Zwilling oder Löwen gesäet und gewartet, darnach öffters verpflantzet, so bekommt man recht schöne gefüllte Blumen. Dieselben sind gemeiniglich rother Farbe, es finden sich zwar auch sprenckelichte, aber nicht gar überflüßig. Das Gewächs selbsten liebet absonderlich eine luckere mit Mist, Holtz und Sand vermengte Blumen-Erde, und kann mit Zertheilung der Wurtzeln im Frühling vermehret werden. Zur Winters-Zeit kann mans zwar in dem Garten lassen, aber besser ist es, so man es, nebst andern Gewächsen, an behörigen Ort verwahre.

Carvi oder *Cherui*, siehe Zucker-Wurtzel.

Cascaden, heissen Wasser-Fälle, deren man zweyerley Sorten hat, nemlich natürliche und künstliche. Jene findet man bey vielen Bächen und Flüssen, welche sich von hohen Bergen und übersteilen Felsen mit grossem Brausen herab stürtzen. Dergleichen z. E. der gewaltige Wasser-Fall ohnweit Spoleto in dem Hertzogthum gleiches Nahmens, indem sich daselbst der Fluß Velino über einen Felsen 300 Fuß hoch in einen Thal herab stürtzet; nicht weniger die beyden bekannten Rhein-Fälle bey Schafhausen und Laufenburg u. a. m. Diese, die künstliche, werden in Königlichen, Fürstlichen und anderer vornehmer und reicher Leute Gärten, in Grotten und Wasser-Künsten angetroffen, da das Wasser aus einer reichen Quelle, und durch einen starcken Trieb in die Höhe gebracht wird, und von dar wieder aus einer Muschel, oder aus einem Becken in das andere mit einem angenehmen Geräusche herab fället. Wovon nicht nur herrliche Exempel in denen ausländischen Königlichen Gärten zu Versailles, Marly, St. Cloud, zu Loo und anderweit anzutreffen; sondern auch in dem Königlichen Zwinger-Garten zu Dreßden ein prächtig sich ausnehmend Exempel zu sehen.

Caschet, siehe Courset.

Casselette, heisset diejenige Art einer Frauenzimmer-Schnürbrust mit Achsel-Bändern, welche wie ein Carsette in 8 Theilen bestehet, und sehr schwach gesteiffet wird.

Casserole, oder, wie es die Köche aussprechen, Castrol, ist ein Küchen-Zeug, und bestehet in einem flachen küpfernen oder meßingenen Tiegel oder Pfannen ohne Füsse, worinnen Ragous und allerhand andere Speisen zugerichtet werden. Die meisten sind mit küpffernen Deckeln versehen. Die Frantzosen nennen auch einen irdenen Tiegel ohne Füsse Casserole.

Castrol-Löcher, sind zu diesem Werckzeuge in die Herde oder Koch-Oefen gemachte Löcher, darinne ihnen eine gelinde Hitze gegeben werden kan. Man kan dieselben sonderlich zur Menage in die zum braten, kochen, backen, warmen Wasser, Obst dörren, eingerichteten Koch-Oefen anbringen, alles aber mit einem unten im Ofen unter verschiedene eiserne oder blecherne Platten gemachten Feuer verrichten, davon die eine nur bis in die Helffte der Breite des Ofens gehet. Siehe Koch-Ofen.

Caßien, diesen Nahmen führet bald ein Strauch, bald ein Kraut, bald ein Baum, so, daß dieser dreyfache Unterscheid der Cassia auch dreyerley Zunahmen zu wege gebracht, denn sie heisset Cassia odorata, coronaria und laxativa. Die erste, nemlich Cassia odorata, ist ein Strauch, der nach Plinii Bericht in den Feldern nahe an den Arabischen Zimmet-Beraen in Mannes-Höhe zu wachsen pfleget, und eine dünne Rinde hat, welche allein zu nutzen, indem sie eines lieblichen Geruches und scharffen Geschmackes, und nach Loniceri Bericht eben die Zimmet-Röhre und Rinden abgeben soll, die bey uns wohl bekannt. Es schreibet angeführter Autor zwar davon, daß, weil diese Rinde sich von dem Holtze nicht wohl ablösen lasse, so nähmen die Araber die Gerten dieses Strauches, wickelten sie in frisch abgezogene Vieh-Häute, liessen sie so lange darinnen liegen, bis die Würmer das innere Holtz gar ausfrässen, daß die Rinde gantz hohl würde, welche wegen ihrer Schärffe unversehrt und so gut bliebe, als sie bey uns verbrauchet wird; die Holländer und andere Völcker aber, so beyder Indien sehr wohl kundig, versichern ein gantz anderes. Die Cassia coronaria war ein Blumen- und Kräuter-Gewächs, so vor diesem in Italien gantz gemein gewesen, und eine gute Nahrung vor Bienen abgegeben, wie etwa der Klee, Bohnen u. s. f. ist uns aber anietzo unbekannt. Die Cassia laxativa siliqua, oder purgirende Caßia, ist ein grosser Baum, davon der beste sich in Ost-Indien, der mittlere in Brasilien, und der schlechteste in Aegypten befindet, von harten festen Holtz, welches, so es frisch oder grün, einen starcken, wenn es aber dürre, gar keinen Geruch bey sich führet. Seine Blätter kommen denen an den Johannis-Beeren gleich, nur daß sie etwas spitziger; die Frucht, welche das sogenannte Johannis-Brot, bestehet aus langen, runden und dicken Röhren, die, wenn sie reiff, von roth-brauner Farbe, und voll süsses schwartzes, aber etwas zähes und schleuniges Marck sind. Inwendig formiren einige Häutlein unterschiedene Fache, in deren jeden ein harter Kern: diese Röhren müssen schwer und nicht schlotternd, wie auch schön frisch, safftig und nicht angelaufen seyn, welche letzten gantz und gar unnütze.

Diese

Diese Cassia erweichet, zertheilet und reiniget das Geblüt, dämpffet die hitzige verbrennete Galle, und purgiret den Leib so gelinde, daß sie jung und alt, ja auch schwangere Weiber ohne allen Schaden sicher brauchen können.

Cassonade-Zucker, siehe Zucker.

Castanien oder Kästen, ist die Frucht vom Castanien-Baum, welche in die grosse und kleine Art eingetheilet wird. Die kleine behält den Nahmen Castanien, die grosse aber, deren wieder zwey Gattungen sind, heissen Maronen und Roß-Castanien, oder Indianische Maronen. Sie haben drey Bälge oder Schalen, worinnen der Kern verborgen stecket. Die äusserste siehet fast wie ein Igel, und ist stachelicht, die mittlere ist wie ein feines braunes und polirtes Leder, inwendig gleichsam mit Rauchwerck ausgefüttert, und die innerste weit dünner als die mittelste, zart, roth und runtzlicht. Nach diesem Häutlein kommt der Kern oder die Castanien-Frucht selbsten, welche weiß, hart, von einem angenehmen Geschmack, und absonderlich, wenn sie gesotten und gebraten, wohl zu essen ist. Sie sind aber nicht gar zu gesund, weil sie stopffen, Hauptweh verursachen, und sonderlich denen Lungensüchtigen schädlich seyn sollen. Wenn man wissen will, welche Castanien gut oder böse sind, muß man sie in kalt Wasser schütten, da denn die guten zu Boden fallen, die bösen aber oben schwimmen. Wo sie im Uberflusse wachsen, mästet man die Schweine damit, wie mit den Eicheln, so kann man auch, wenn sie geschälet, ein dauerhaftes Mehl zum Brot-Backen daraus mahlen, und sollen sie ein Brot von sehr angenehmen Geschmack geben.

Castanien-Baum, ist 1) der gemeine oder kleine Castanien-Baum. 2) Der Maronen-Baum, und 3) der Roß-Castanien- oder Indianische Maronen-Baum. Der gemeine Castanien-Baum, wovon es in Ungarn, Italien, Franckreich, Elsas, und am Rhein gantze Wälder giebet, wächset hoch und starck, hat grosse breite und am Rande zerkerbte Blätter, und machet mit seinen weit in die Rundung ausgebreiteten Aesten einen angenehmen Schatten. Seine Früchte, deren manchmal zwey bis drey, auch offters nur eine in der äussersten stachlichten Schale stecken, folgen nicht auf die Blüthen-Zäpfflein, sondern wachsen an gantz davon abgesonderten Orten. Er liebet einen mittelmäßigen, feuchten und mürben Boden, und wird entweder vom Kerne, das ist von der Castanie, oder von jungen Zweigen, die um und neben der Wurtzel aufschiessen, erzeuget, welche letztere Art vor die beste gehalten wird, weilen sie eher und hurtiger, auch bessere Früchte, als jene, bringet. Dieser Baum wird, als einer von den köstlichsten, der Eiche vorgezogen, sowohl seiner Früchte, als des Holtzes halber, indem es seiner Festig- und Dauerhafftigkeit wegen, auch, weil es weder wurmigt wird, noch die Spinnen sich daran hängen, (wo man es genugsam haben kan) unvergleichlich gut zum Bauen ist; daher es in einigen Landen starck zu Latten und Bretern, wie auch zu Wein-Fässern gebraucht wird. Der Maronen- oder grosse Castanien-Baum, ist von dem erstbeschriebenen gemeinen Castanien-Baum nicht, als an der Grösse unterschieden, liebet auch gleiches Erdreich mit demselben. Man pfleget ihn im Monat April in Spalt zu pfropffen, oder um Johannis in das treibende Auge zu oculiren. Der Indianische Maronen-Baum, welchen man, weil seine Frucht wider den Husten der Pferde eine bewährte Artzney seyn soll, auch Roß-Castanien-Baum nennet, ist einer von denen schönsten Bäumen, womit Gärten und Alleen gezieret werden können. Er breitet seine Aeste weit aus einander, hat einen geraden Stamm, glatte Rinde, und lange, breite und grüne, auch am Rand herum zerkerbte Blätter, welche in der Gestalt einer aufgethanen und von einander gesperrten Hand an den Zweigen zusammen gesetzet sind. Seine Blüthen sind vier oder fünff blätterigt und weiß, und kommen träublicht hervor, die Frucht aber ist mit einer bey nahe runden stachlichten und fleischigten Schale umgeben, aber eines scharffen und bittern Geschmacks. Das Holtz davon, welches sehr weich und brosch, oder brüchig und mürbe ist, taugt zu nichts, auch nicht einmal zum verbrennen, indem es weder Flamme noch Kohlen giebet, sondern pur schwartz wird. Man ziehet diesen Baum, wie bey der gemeinen Castanie bereits angewiesen worden, von der in die Erde gesteckten Frucht, welche ein wohl zugerichtetes und fettes Stücke Erdreich und fleißiges Begiessen erfordert.

Castor, siehe Biber.

Catun, siehe Coton.

Cavesson, suche Kappzaum.

Caviaro, heisset eigentlich der eingesaltzene Rogen von einem Stör, welcher in Moscau zubereitet, und von dar aus in grosser Menge verführet wird. Er ist schwartz-grüner Farbe, und hat einen gantz thranigen Geschmack, dem ohngeachtet, soll man in Italien daraus eine Delicatesse machen. Er wird trocken, und gleichsam in Stücken, wie auch flüßig in Fäßgen dahin gebracht. Die Zurichtung bestehet in Baumöl und Eßig, sammt ein wenig kleinen darein geschnittenen Zwiebeln, und darunter gelegter gerösteter Semmel. Man hat nach dieser Art den Hecht- und Karpffen-Rogen, der von angenehmer Farbe und Geschmack, und von den Italiänern zum Unterscheid des vorigen, so Caviaro negro heisset, Caviaro rosso oder rubro genennet wird, zubereitet und eingesaltzen; es ist aber keine Art von allen beyden bey uns in Ober-Deutschland in grosse Consideration kommen.

Caulifior, siehe Blumenkohl.

Cauliravi, suche Kohlrabi.

Ceder-

Cederbaum, ist ein ausländisches Gewächse, welches heut zu Tage in vielen Gärten gefunden wird. Es ist aber hier nicht die Rede von dem Syrischen oder grossen Ceder-Baum, der auf dem Berge Libanon anzutreffen ist, davon siehe Philosoph. Lexicon; sondern von dem kleinen und sogenannten Oxycedro, welcher aus Phönicien seinen Ursprung hat, auch auf denen Bergen Istriens gefunden wird. Er ist einer Wachholder-Staude ähnlich, und kaum Armes dick, mit vielen Aesten, als mit Flügeln, besetzet, seine Nadeln stehen alle über sich, wie die an der Fichte, deren Farbe sie auch mehrentheils haben, sind aber viel subtiler, schmäler und spitziger. Seine Frucht bestehet in röthlichten Beerlein, an Gestalt den Morten-Beerlein gleich, so bitter von Geschmack, und eines schlechten Geruchs sind. Der Stamm oder das Holtz hat eine rauhe Rinde, welche auswendig gelblicht, und inwendig roth aussiehet. Dieser Baum, welcher Sommer und Winter grünet, und spitzig in Pyramiden gezogen wird, will ein gutes und fettes Erdreich haben, und wird theils durch abgebrochene Zweige, theils durchs Einlegen, ingleichen auch durch den Saamen fortgepflanzet.

Cedro, wird insgemein der wohlschmeckende und gut riechende Extract von Citronen genennet, welchen man wegen seiner guten Eigenschafften nicht nur in Ermangelung der Citronen, an die Speisen nehmen kan, und in das Getränckе, als Wein, Thee, ꝛc. tropffet, sondern auch an stat eines Parfums zu Pomade, Puder, Schnupfftaback und dergleichen gebrauchen kan.

Celaster-Baum, ist ein Bäumlein ungefehr Manns hoch, hat ein hartes Holtz und Aeste, so erstlich grünlicht sind, und hernach graulicht werden. Die Blätter, welche allezeit gegen einander stehen, und Sommer und Winter grün bleiben, sind länglicht; oben Saat-grün und unten etwas lichter. An den äussersten Aesten zwischen denen Blättern wachsen kleine Stengel, woran gelb-grüne in fünff oder sechs Blättern bestehende Blumen hervor wachsen welche einen guten Geruch haben, aber sehr lange verschlossen bleiben, indem sie gemeiniglich im Herbste, zuweilen auch erst im folgenden Frühling aufblühen. Die darauf wachsende Frucht ist erstlich grün, hernach roth, und endlich Corallen-farbig, runtzelt sich aber zu Anfang des Augusti, und wird dunckelfarbig. Inwendig hat sie einen dreyeckigten Kern fast wie ein Weinbeer-Körnlein, mit einer harten Schale, und einem weissen Nuß-farbigen Fleische, welches mit einem Saffran-gelben Häutlein überzogen ist. Dieser Kern wird aber, wenn ein harter Winter ist, selten zeitig. Die Vermehrung dieses Baumes kan durch Einlegung junger Zweige, daran noch etwas altes Holtz befindlich ist, oder durch den Saamen, wenn er reiff wird, geschehen. Der Grund soll sandigt, mit zweyjährigem Pferdemist und Erde, welche durch die Lufft und Sonne wohl temperirt ist, vermischt seyn.

Cement, ist eine besonders gute Art eines Mörtels, der insonderheit im Wasser-Bau und feuchten Orten zu gebrauchen nöthig. Siehe Mörtel. Eigentlich aber ist es in der Chymie ein Pulver, welches bey dem Cementiren gebrauchet wird, wann nemlich ein Metallischer Cörper damit stratum super stratum eine Zeitlang ins Feuer gesetzet wird, z. E. um Gold zu einer höhern Farbe zu bringen. Dieser Cement wird mannigfaltig zubereitet. Sonderlich bekommt diesen Nahmen ein zernagendes Cement-Pulver aus Ziegel-Mehl 4 th. gemein Saltz 2 th. gebrannt Kupffer-Wasser 1 Theil, womit die zernagende Calcination gemachet wird. Siehe Natur-Lex.

Centifolie, ist der Nahme, so einer Leibfarbenen Art Rosen beygeleget wird. Die ganz grossen von diesen Rosen werden Holländische Centifolie genennet. Siehe Rosen.

Centner, ist ein Gewichte von hundert Pfunden, doch weil diese einander nicht aller Orten gleich, sondern an einem Orte schwerer, am andern aber leichter sind, so gehen auch aller Orten nicht gleich viel Pfunde auf einen Centner. An den meisten Orten hat der Centner 100, an andern 110, auch 112 Pfund; in Schlesien, und sonderlich zu Breßlau, thut der Centner 160 Pfund; in Spanien bestehet er aus 120 Pfund u. s. f. Alle Metalle und Mineralien, so aus der Erde gegraben werden, pfleget man nach dem Centner zu 110 Pfund gerechnet zu verkauffen. Siehe Gewicht.

Cerinthe, ist ein wildes Heil-Kraut, welches mit dem Burretsch oder Borragen einerley Kraft und Wirckung hat. Seine Wurtzel ist weiß, lang, groß und dick, aus welcher vier bis fünff runde, Safft-reiche und Ellen-lange Stengel in die Höhe steigen. Diese sind rings herum mit länglichten, vornen stumpffen, an dem Stiel aber etwas breiten Blättern umgeben, welche einer blaulicht-grünen Farbe, hin und her weiß-fleckigt, und ein wenig haaricht sind. Zwischen denselben kommen länglichte gelbe Blümlein, so bisweilen auch auffenher etwas Purpur-färbig sind, und von den Bienen sehr geliebet werden. Auf die Blumen folget in besondern Kelchlein ein schwarzer Saamen, wie an den wilden Ochsen-Zungen. Dieses Kraut, dessen Blätter einen Geschmack, wie neues Wachs haben, wächst gerne in feuchtem und fettem Erdreich. Man hat noch ein Geschlecht von der Cerinthe, so dem vorigen fast in allen gleich, ausser daß das gantze Gewächse an Stengeln, Blättern, Blümlein und Saamen viel zärter und kleiner ist, sonsten aber gleiches Erdreich mit demselben liebet.

Cervelat-Würste, sind kurtze, dicke, mit Schweine-Fleisch und Speck gefüllte, wohl gewürtzte, derb gestopffte und geräucherte Würste, welche vor dem meist aus Italien kamen, anitzo aber eben so gut auch bey uns in Teutschland verfertiget werden können, und also roh verspeiset, oder mit unter die Italiemischen Salate gebrauchet werden.

Chagrin, heisset nicht nur die aus der Türckey kommende, und durch Senffkörner auf gewisse

wisse Art zubereitete Haut der Mauleſel, davon die grau-farbige die beſte, und ſodenn erſt nach eines jeden Gefallen, allermeiſt aber ſchwartz gefärbet, und davon ein Uiberzug über Bücher, Uhr-Gehäuſe und allerley Futteral gemachet werden kann; ſondern man hat auch, vermuthlich von den auf einer ſolchen zugerichteten Haut befindlichen Körnern Anlaß genommen, einen ſeidenen Zeug alſo zu nennen, der ſehr ſtarck und dichte an einander picciret, und von mancher Sorte und Güte gefunden wird, deſſen man ſich annoch zu denen Auskleidungen bedienet.

Chaiſe, wird ein jeder leichter Wagen und Behältniß genennet, vermittelſt deſſen man gantz bequem und hurtig fortgebracht werden kan. Es bekommt dieſe theils nach ihrer Conſtruction, theils von der Art und Weiſe, wie man vermittelſt derſelben von einem Ort zum andern gebracht wird, auch ihre Beynahmen, und heiſſet daher: Eine Jagd- Poſt- Chaiſe; eine Chaiſe roulante; eine Porte-Chaiſe, davon ſiehe unten Senffte.

Chalotten, ſiehe Schalotten.

Chambriere, alſo wird die lange lederne Peitſche genennet, deren man ſich bey Abrichtung der Pferde bedienet, dieſelben ſowohl damit anzufriſchen, als auch, wenn ſie nicht gehorſamen wollen, zu beſtrafen.

Champignons, ſind eine Art von Pültzen oder Erd-Schwämmen, welche oben weiß und glatt, unten blättericht oder geſtreifft, und braun-röthlicht, auch von einem delicaten Geſchmack, mithin unter allen eßbaren Schwämmen die angenehmſten und beliebteſten ſind, und, gleich andern Erd-Schwämmen, auf einem ſchlechten Stiel ohne Wurzeln, auf Wieſen und andern feuchten Plätzen wachſen. Man kan ſie auch auf Miſt-Beeten von purem Pferde-Miſt folgender Geſtalt zeugen: Man richtet nemlich vom Monat Junio bis in den Auguſt-Monat ein ordentliches Miſt-Beet von Pferde-Aepffeln zu, welche man dichte auf einander ſchlagen muß, oder ſtreuet dergleichen Miſt klein zerrieben auf denjenigen Platz, wo man ſolche Beete zu Champignons anlegen will. Dieſen Miſt muß man fünff oder ſechs Tage lang, nachdem nemlich die Witterung hitzig und trocken iſt, mit Waſſer zum öfftern anfeuchten, und mit der Miſt-Gabel fleiſſig umkehren, damit ſich das Waſſer aller Orten gleich durchziehe. Hierauf macht man drey Lager, allezeit eines drey Wochen nach dem andern, ein iedes drey bis vier Fuß breit, und damit dieſe Beete noch dichter werden, kan man etwas von friſchen und erſt aus dem Stalle kommenden Pferde-Aepffeln unter den zuerſt zubereiteten Miſt mengen. Das erſte Lager will bey trocknem Wetter allezeit übern andern Tag begoſſen ſeyn. Drey Wochen hernach machet man das andere Lager auf eben ſolche Art, und begieſſet es gleichfalls nach Nothdurfft; das dritte Lager wird um einen Schuh höher, als das andere, und wie ein Dach gegen den Forſt zu in die Höhe lauffend gemacht. Nach dieſem ſchlägt man in die Weite, von drey zu drey Schuhen, Stücken Miſt, ſo vom Februario an auf einander gelegen und verfaulet iſt, darauf, und gräbet ſolche zwiſchen dem andern Miſt ein; bedecket ſodenn dieſe Lager, oder das gantze Miſt-Beet, mit der allerbeſten ein Jahr lang gelegenen Miſt-Erde, iedoch nicht über eines ſtarcken Daumens dick, und wirfft Miſt von friſcher Streu darüber, welches ſo offt, als das Beet kalt werden will, wiederholet wird. Zu Anfang des Monats Auguſti beginnen die Pferde-Aepffel weiß zu werden, und kleine ſubtile weiſſe Fäſerlein oder Fäden zu bekommen, welche ſich um das Stroh herum winden, und allem Anſehen nach die Keime von den Champignons ſind. Die äuſſerſten Theile dieſer Keime oder Fäſerlein werden rund und ſtarck, wie Knöpffe und daraus kommen endlich die Champignons hervor. Wenn die offterwähnten Pferde-Aepffel weiß werden, ſo verlieren ſie ihren natürlichen Geſtanck, und bekommen einen annehmlichen Geruch, wie die Champignons ſelbſten. Und dieſes wäre alſo die Franzöſiſche Manier die Champignons zu erzielen, wie ſolche hauptſächlich in und um Paris gebräuchlich iſt. Folgende Art iſt bey denen Teutſchen Gärtnern gebräuchlich: Erſtlich machet man ein Loch, vier Schuh tieff und breit, wie und in welcher Gegend man ſonſt die Miſt-Beete anzulegen pfleget; die Länge ſtehet in eines ieden Belieben. Die oberſte Erde, ſo aus dieſer Grube genommen wird, nimmt man zween quer Finger hoch, und leget ſie wieder in das gemachte Loch, begieſſet ſolche mit Pferde-Urin, und thut auf die Erde klein geriebenen Roß- und Pferde-Miſt, ohngefehr eines halben Schuhes hoch, hernach nimmt man wiederum gute Erde, und füllet eines Schuhes hoch darauf; thut hernach auf dieſe Erde wieder ein Lager von gar altem verfaulten Pferde-Miſt, ohngefehr anderthalb Schuh hoch, thut wiederum Erde darauf, und füllet das übrige von dem Graben mit friſchem Pferde-Miſt gleich aus, daß es der Erde gleich wird. Hierauf nun muß wieder ein Lager gemacht werden von der allerbeſten Miſt-Erde, ſo man haben kan, welches Lager man ohngefehr anderthalb Schuh hoch mit Bretern einfaſſen muß, damit es nicht von einander falle. Hierauf wird eine Lage Miſt, zween quer Finger hoch, auf ſolchen aber wieder ein halber Schuh hoch der beſten Erde geleget, und täglich mit Pferde-Urin, welchen man darzu auffangen muß, begoſſen und befeuchtet. Dieſes Beet muß allemahl im Mertzen, im zunehmenden Monden, an einem warmen Sonnenreichen Ort gemachet, und gar kein anderer Miſt, als Roß-Miſt darzu gebrauchet werden, ſo kan man Champignons genug erziehen. Will man es im September machen, ſo muß es in ein lufftiges gegen Mittag ſtehendes Gewölbe, oder in eine Glas-Caſſa gemachet werden, ſo kan man im Winter ebenfalls gute Champignons haben. Dieſe Champignons wohl zuzurichten, muß man ſie erſtlich ausleſen, die welken und faulen davon thun, und die guten und friſchen ſauber abputzen, hernach ſolche in friſches Waſſer werffen, und, wenn ſie eine

Zeit-

Zeitlang darinnen gelegen, aus demselben heraus waschen, folglich in ein wenig Wasser aufsieden, damit sie den wilden Geschmack verlieren, und endlich wohl abtropffen lassen. Wenn solches geschehen, wirfft man sie in einen Tiegel oder Casserole mit Fleisch-Brühe, thut Butter, Saltz, Gewürtze, und Peterssilien, oder Eßig und Zwiebeln, nach Belieben darein, und lässt alles zusammen über dem Kohlfeuer wohl einsieden. Alsdenn richtet man sie in eine Schüssel an, und giesset die Brühe aus einer gebratenen Schöps-Keule mit etwas Pomerantzen- oder Citronen-Safft darüber. Oder, man läßt sie erstlich in einer Brühe ein wenig aufwallen, giest solche wieder ab, und bestreuet sie mit Mehl, Saltz und klein gemahlenem Pfeffer, lässet sie hierauf in Butter, oder ungesaltzenem Fette rösten, und streuet endlich etwas gehackte Peterssilien daran, man kan auch etwas Pomerantzen-Safft darüber giessen. Einige braten sie nur also roh, und übergebrühet in Butter oder Baumöl, oder kochen sie in geringen oder sogenannten Koch-Wein, und thun Saltz und andere Würtze daran. Wieder andere legen solche, wenn sie gewaschen und gebrühet sind, auf einen mit einem Bogen Papier überdeckten Rost, und thun hernach ein wenig Butter, Saltz, Pfeffer, Muscaten, und geriebenes Brot darüber. Sie werden auch gebacken, gedämpfft, gedörret, unter die Ragouts gemischet, und auf andere Weise mehr zugerichtet: insonderheit dienen sie gedörret und klein zu Pulver gestossen zu allerley Brühen, Fricassee, Pasteten und Gebackens, welchen sie einen Geschmack geben, als ob man dergleichen frisch darbey habe.

Chenellen, sind sammtene Schnürgen, oder von Sammet gantz schmal abgeschnittene und über Saiten oder auch auch nur so gewundene Streiffen, welche zu Ausputzung der Kleider und anderer Zierath dienen, da man pfleget daraus halb oder gantz chenellirte Kappen zu machen, deren sich zu Winters-Zeit das Frauenzimmer bedienet, und wider die Kälte den Kopff damit verwahret. Es werden diese auch, wegen ihres rauhen Ansehens, das sie wie einige Arten Raupen haben, Räupgen genennet.

Chervi, siehe Zucker-Wurtzel.

Chinesische Dinte, suche Tusch.

Chocolate, ist eine aus verschiedenen Ost- und West-indianischen Gewächsen oder Früchten und Gewürtzen, als Cacao, Banille oder Vanille, Würtz-Negelein, Zimmet, Mexicanischen Pfeffer, Muscaten-Blüthe und Zucker bereitete, und durch den Saamen der Indianischen Frucht Achiotle gefärbte Massa, welche mit Wasser, Milch oder Wein gekocht, einen angenehmen Tranck giebet, welcher also warm genossen, eine vortrefliche Brust- und Magenstärckung ist, die natürliche Wärme wieder bringet, verwahret und erhält. Es giebt eine trefliche Nahrung, und ist am besten früh Morgens, und zwar bey kühlem Wetter zu trincken; doch sollen sich die Leute, welche viel Galle haben, dessen enthalten. Die Americaner sind die Erfinder dieses Tranckes, von denen es die Spanier gelernet, da es denn immer weiter in anderen Ländern Europä bekannt gemachet worden. Die Chocolate, so mit Schimmel überzogen, oder einen müchlenden Geruch hat, oder aber von den Würmern durchlöchert worden, ist wenig oder gar nichts nütze; hergegen wird diese vor die beste gehalten, die nicht bitter, aber auch nicht allzusüß, die wohlriechend, hart und trocken, braun von Farbe, und wenn sie zerbrochen, weisse Aederlein habe. Den Tranck von dieser Composition, welcher gleich derselben Chocolate genennet wird, bereitet man folgender Gestalt: Wer vier Tassen Chocolate trincken will, muß erstlich vier Tassen voll reines Wasser nehmen, und dasselbe in einem Chocolaten-Topff sieden lassen, inzwischen aber ein Viertel-Pfund Chocolate klein reiben, und nachdem man ein Liebhaber des Zuckers ist, vier, sechs bis acht Loth Zucker stossen und darunter mengen, (wiewohl er weit gesunder ohne Zucker seyn soll), wenn nun das Wasser kocht, so wirfft man alles zusammen in den Chocolaten-Topff, rühret es fleißig mit dem Quirl herum, und setzt es wieder zum Feuer, rücket es aber, so bald es in die Höhe steiget, wieder davon hinweg, damit es nicht überlauffe, und quirlt es wohl, damit die Chocolate einen Jäscht bekomme, wenn solches erfolget, so wird eine Tasse nach der andern eingeschencket, und getruncken. Will man Milch- oder Wein-Chocolate machen, so nimmt man der Milch oder des Weins so viel als vorhero des Wassers, zerklopffet auch wohl ein Ey-Dotter darinnen, und verfähret im übrigen damit, wie oben gedacht worden. Man kan auch diese mit eingebrocktem Zucker-Brot gleich als eine Suppe essen.

Chocolaten-Köpffgen, Schälgen oder Tassen, sind kleine länglicht-runde und etwas geraume von Porcellan verfertigte Geschirre, mit ihren darzu gehörigen flach-runden Näpffgen, woraus man die Chocolate zu trincken pfleget.

Chocolaten-Topff, ist ein länglicht-runder küpfferner Topf, auf einem breiten Fuß stehend, und vornher mit einer Schnautze, der Deckel aber mit einem Loche versehen, worinnen der Quirl steckt, mit welchem man die Chocolate quirlt.

Christ Monat, siehe December.

Christ-Wurtz, suche Nieß-Wurtz.

Cibeben, siehe Rosinen.

Cichorien, Cicori, Hindlauffte, Wegwart, ist ein bekanntes Kraut, wovon man zweyerley Gattungen hat, nemlich die zahme und wilde, deren Unterschied bloß darinnen bestehet, daß jene in den Gärten mit Fleiß gebauet wird, und dadurch ihren natürlichen wilden Geschmack und rohe Bitterkeit etwas verlieret, diese die wilde aber an Feldern, Wegen und Straßen, auf Rainen und an andern rauhen Orten wächset. Die Wurtzel ist gemeiniglich einen Fuß lang, und eines guten Daumens dicke, auswendig gelb,

inwen-

inwendig weiß, und ein wenig bitter. Die Blätter, welche erstlich auf der Erde ausgebreitet liegen, sind sehr zerschnitten; die Stengel aber werden groß, rauh, lassen sich biegen oder krümmen, und brechen nicht leichtlich ab, haben viele Neben-Zweiglein, welche sehr zähe, und mit wenigen weit von einander stehenden, und nicht tieff zerschnittenen Blättern bekleidet sind. Die Blumen haben keine Stiele, und sind gemeiniglich blau, zu Zeiten aber auch Schnee-weiß, diese pflegen sich allezeit nach der Sonne zu kehren, gestalten dieselben, es sey trüb oder heiter, mit der Sonnen Aufgang sich öffnen, mit derselben Untergang aber sich wiederum zusammen thun, und schliessen. Sie blühen den gantzen Sommer durch bis in den Herbst. Der zahme oder Garten-Cichorien wird jährlich von seinem Saamen gebauet, und zwar im Frühling im Abnehmen des Mondes, in ein feuchtes, gutes und mürbes Erdreich, aber gar dünne gesäet, damit die Wurtzeln desto stärcker und grösser werden können. Wenn sie näher als eine Hand breit beysammen stehen, muß man sie überziehen, und allezeit fleissig vom Unkraut reinigen. Vor Winters werden die Wurtzeln ausgegraben, und in dem Keller in Sand geleget, man lässet auch das junge Kraut daran bleiben, weil solches, wenn es gelb worden, wie die Endivien zum Salat gebrauchet werden kan. Etliche starcke Wurtzeln werden im Frühling wieder zum Saamen ausgesetzt, weilen aber derselbe im Felde nicht leicht zu seiner gantzen Vollkommenheit gedeihet, so ist am besten, wenn er anfänget gelb zu werden, daß man die Saamen-Stengel samt den Wurtzeln ausziehe, und an einen lufftigen Ort hänge, da er denn vollends zur Zeitigung gelanget, er hält sich aber nicht über zwey Jahr. Die Keimlein, die im Frühling von den Wurtzeln (die zu Saam-Stengeln bestimmte ausgenommen) austreiben, kan man überbrüht zu einem Salat gebrauchen. Die Wurtzeln werden sauber gereiniget, der Kern herausgenommen, das übrige in Wasser abgesotten, mit Oel und Essig zu einem Salat eingemacht, und also genossen, oder aber mit Zucker überzogen. Man kan sie auch über Fleisch und Hüner warm kochen, oder tractiret sie nach Art der Frantzosen, wie die Scorzonera-Wurtzel, und machet eine Brühe von gesottenem Wasser, Eyer-Dottern und zerlassener Butter, mit Muscaten abgewürtzet, darüber. Sie sind kühlender Art, und geben dahero in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verstopffungen des Magens, der Leber, des Miltzes und der Nieren eine gesunde Speise: Aus den blauen Blumen wird ein gutes Augen-Wasser gebrannt. Es giebt noch eine wilde Art Wegwarten oder Cichorien mit gelben Blumen, welche den den blauen wilden auf Rainen und an Wegen und Strassen angetroffen werden, auch zu gleicher Zeit blühen, und gleiche Krafft mit denenselben haben.

Cidre, also wird das aus den Aepffeln oder Birnen ausgepreßte Getränck in Engelland und Franckreich genennet, welches vermittelst der Gährung einen recht Wein-säuerlichen Geschmack an sich nimmt. Es muß aber das Obst, so man hierzu brauchen will, recht reiff, hart, frisch und safftig, aber ja nicht weich und teigig seyn, dennoch aber eine weile gelegen haben. Dieses wird auf die bequemste Art klein gequetschet, und der Safft davon heraus gepresset, der eben der Cidre, oder auch Obst-Most, ingleichen Obst-Wein heisset. Dieser ist nun von unterschiedener Güte, und zwar nach seinem Alter: Derjenige, den das Obst von sich giebet, ehe es unter die Presse kommt, ist zwar gar herrlich, dennoch ist der, welcher heraus gepresset worden, zumahl wenn er fermentiret, weit dauerhaffter; derjenige, welcher sogleich aus der Presse kommt, gleichet dem Most und neuen Wein, beschweret den Magen und verursachet Bauch-Flüsse, die bisweilen in eine rothe Ruhr ausschlagen; wenn er hingegen vergohren und Wein-säuerlich worden, ist er gar gesund und der Natur zuträglich; so er aber gar zu alt, wie sich denn der Cidre aus Aepffeln wohl zwey Jahr hält, bekommt er eine Säure, die dem Magen und der Brust gar schädlich. Aus den Träbern, wenn man Wasser darauf giesset, wird vor das gemeine Volck der Lauer oder Wasser-Most zubereitet. Der Cidre aus den Birnen ist nicht von grosser Güte und Dauer, indem er kaum einige Monat sich aufhalten lässet.

Cinqville-Tisch, ist eine Art eines Aufschlag-Tisches, wie oben der Caffee-Tisch beschrieben worden, iedoch mit dem Unterschied, daß in das Tisch-Blatt in gleicher Abtheilung 5 Löcher eingeschnitten, darein lederne Beutel angagelt, daß die Spieler ihr Geld oder Marqven dahinein stecken, und selbige behutsam aufbehalten können. Siehe Spiel-Tisch.

Circkel, ist ein runder Kreis, der in allen seinen Theilen gleichweit von demjenigen Puncte entfernet, daraus er beschrieben worden. Es kan demnach derselbe von einer ieden Stange oder Latte, sie mag höckerich und krumm gewachsen seyn, wenn sie sich nur nicht bieget, auf folgende Art beschrieben werden: Man schläget an den Ort, daraus der Circkel beschrieben werden soll, wenn es Erdboden, einen oben glatten und etwas starcken Stock, durchbohret an beyden Enden eine Stange oder Latte, daß diese beyden Löcher eben die Entfernung der begehrten Länge haben, stecket durch das eine Loch einen langen starcken Nagel, schläget diesen in die Mitte des in die Erde getriebenen Steckes, oder in den hölzernen Boden, stecket durch das andere Loch ein nicht allzuschwaches und unten spitziges Holtz, Eisen und dergleichen, wenn man nun dieses gegen den Boden drücket, und zugleich die Stange, dadurch es gestecket, um den Nagel herum beweget, wird auf diese Art ein Circkel beschrieben. Siehe Mathematisches Lexicon.

Cisterne, ist ein unterirdisches, oder unterhalb der Erd-Fläche gebauetes Behältniß, worinnen man in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Fluß-Wassers, das Regen-Wasser auffangen kann. Man pfleget dergleichen nur mehrentheils an hochgelegenen Plätzen, wo man entweder gar keine Brunnen, oder doch nicht ohne übergrosse Unkosten graben kan, an einen reinen und von aller Unsauberkeit und Unfläterey entfernten, auch weder denen Sonnen-Strahlen, noch allzusehr dem Winde exponirten Ort anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Kütte wohl zu verwahren, und Wasser-haltend zu machen, gleich ober der Cisterne aber einen verschlossenen und mit einem durchlöcherten Bleche oder Seiher versehenen Trog oder Fang-Kasten anzubringen, worinnen das, durch die darein gehende Röhren, einlauffende Regen-Wasser den mit sich führenden Unrath sitzen lasse, und also aus demselben reine in die Cisterne kommen könne, welche auf der Seite ein genugsam weites Loch mit einem Hahnen oder Zapfen haben muß, das untüchtige Wasser dadurch abzulassen. So muß auch der Trog oder Fang-Kasten noch einen andern Ablaß haben, der iederzeit, wenn man kein Wasser in die Cisterne lassen will, offen bleiben soll, damit die schädlichen Mehlthaue, urplötzliche ersten Güsse eines grossen nach heissem Wetter entstandenen Platz-Regens, Schnee-Schlossen- und Regen-Wasser, so man nicht einnehmen will, ausserhalb der Cisterne abgeleitet, und nur die im Frühling und Herbst, und endlich noch zur Winters-Zeit (wenn kein Schnee liegt) fallende Regen-Wasser hinein gelassen werden können.

Citron, ist die bekannte schöne und angenehm-riechende Frucht vom Citronen-Baum, welche die Figur eines Apffels, einer Birnen, oder Trauben-förmig, ja vieler und mancherley Art ist. Eine iede aber hat, ausser denen Saamen-Kernen, dreyerley Stücke, als eine gelbe wohlriechende Schale, und inwendig, nach dem Fleisch oder der weissen Haut ein scharffes säuerliches, wiewohl dem Geschmack nicht unannehmliches Marck, welches gleichsam aus vielen zusammen gesetzten, und in gewisse Fächer eingetheilten safftigen, Bläslein bestehet, und den Saamen, oder die Citronen-Kerne hier und dar zwischen sich ausgestreuet, beschliesset. Diese Frucht wird sehr häuffig in den Küchen zu allerhand Speisen, ingleichen auch sehr nützlich zur Medicin gebraucht, indem sie nicht nur der Fäulung, dem Gifte, und sonsten noch andern bösen Kranckheiten widerstehet, sondern auch eine treffliche Hertzstärckung, und besonderes Labsal vor die Krancken ist, auch dahero auf allerley Art und Weise zugerichtet, eingemacht, candiret, oder mit Zucker überzogen wird. Wie denn eine und die andere Erklärung in dem folgenden hievon zu finden ist. Es giebet ausser denen vielen ihrem Gewächs und Nahmen nach unterschiedenen Arten saurer Citronen, noch welche, die mit süssem Marck versehen sind, und gleichfalls ihre besondere Nahmen führen.

Citronat, ist entweder eine Art reifer Citronen, die eine Gras-grüne Farbe haben, als die Limonie, die Ponzino oder Ponceria, welche letzte so groß als eine Melone wächset, und dergleichen; oder es ist eine unreife Frucht des gemeinen Citronen-Baums, welche man, nachdem sie in zwey und mehr Stücke zerschnitten, das Kernige und Marck herausgenommen, auf folgende Weise einzumachen pfleget: Es werden nemlich die geschnittenen Stücke erst starck eingesaltzen, und eine Nacht lang gewässert, sodenn herausgenommen, und in reinem daran gegossenem Wasser so lange gekochet, bis sie gantz durchsichtig werden, darauf thut man das Wasser darvon, lässet sie in frischem Wasser wiederum hart werden, und wenn dieses geschehen, trocknet man sie auf einem reinen Tische oder Tuch; Endlich giesset man über selbige ausläuterten dünne gesottenen kalten Zucker, lässet sie einen gantzen Tag damit sieden, die Nacht aber stehen, und continuiret die folgende Tage mit dem Sieden so lange, bis der Zucker des Morgens nicht mehr wässerig ist, nur ist zu mercken, daß bey jedesmahl wiederholtem Sieden auch ein Stück neuer Zucker hinzu geworffen werde, sonst wird der Saft zähe.

Citronen-Baum, ist derjenige, dessen Frucht die erstbeschriebene Citrone ist, und welcher zu keiner so gar besondern Grösse gelanget. Seine Aeste sind schlanck und mit einer grünen stachlichten Rinde bedeckt, seine Blätter aber, welche er Sommer und Winter über behält, den Lorbeer-Blättern gleich, iedoch von einer angenehmern grünen Farbe, dichter, grösser, glänzender, und am Rande herum gantz subtil gekerbt. Seine Blüthen sind von fünff weissen, von aussen etwas leib- oder purpurfarb scheinenden Blätlein zusammen gesetzt, welche einen angenehmen Geruch von sich geben, denen, wann sie abgefallen, sodenn die Frucht folget. Die Citronen-Bäume wollen ein mittelmäßiges, das ist, ein nicht zu starckes, noch zu leichtes Erdreich, und eine ungemeine sorgfältige Wartung und Pflege haben, sowohl in- als ausserhalb des Gewächs-Hauses, mit Begiessen, Reinigen, Beschneiden, und des Winters durch Mittheilung der benöthigten Hitze. Sie werden gleich denen Pomerantzen und Limonien, durch Steckung der Kerne, durch abgeschnittene Zweige, durch Oculiren, durch Absaugen und auf andere Arten erzielet, vermehret und verbessert, (wovon unter dem Wort Pomerantzen-Baum ein mehrers) und obwohlen sie sonst aus Italien, Spanien und andern warmen Ländern zu uns gebracht worden, so zeuget man doch dieselben dermahlen in Teutschland in so grosser Menge, daß man fast sollte die ausländischen dabey entbehren können.

Citronen-Brot, heisset eine Art Zucker-Gebackens, welches folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt von zwey frischen

Eyern

Eyern das Weisse, reibet von zwey schönen frischen Citronen oder Pomerantzen die äusseren Schaalen ab, rühret dieses unter des Eyer Weiß, mischet zwey Pfund Puder-Zucker darunter, machet alsdenn runde Kugeln daraus, wie ein Eyer-Dotter groß, treibet sie auf in runde, eckigte und länglichte Plätzgen, legt sie auf Papyier, und bäcket sie in der Pfanne, bis daß sie auflauffen.

Citronen-Kraut, wird wegen des guten Citronen-Geruchs die Melisse genennet.

Citronen-Mus, ist eine der gesündesten und schmackhafftesten Speisen, die von dem Koche folgender Gestalt zubereitet wird: Man setzet nemlich Wein mit so viel Zucker als nöthig zum Feuer, lässet ihn aufsieden, leget eine Citrone, die wie zu einer süssen Kanne geringelt geschnitten und doch an einander hangen bleibet, hinein, wenn selbige eine Zeit darinnen passiret, nimmt man sie und drücket den Safft davon heraus, doch so, daß die Citrone noch gantz bleibe und nicht allzusehr gequetschet werde. Hierauf werden so viel Eyer-Dottern, als die Stärcke des Muses erfordert, in einem Näpffgen mit etwas Wein abgequirlt, der übrige Wein darzu geschüttet und immer herum gerühret, so lange, bis es über dem Feuer genugsam dicke gekocht. Endlich wird obengedachte Citrone in die Mitte einer Schüssel gesetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man sodenn mit Zucker bestreuet, und mit geschnittenen und gerissenen Citronen-Schalen garniret. Siehe Creme.

Citronen-Reisser, ist ein besonderes Küchen-Instrument, dadurch man die Citronen-Scheiben, so die Essen zu garniren, auf die Schüssel-Ränder geleget werden, zu reissen und auszuputzen pfleget.

Citronen-Wein, wird folgender Gestalt gemacht: Zu einem Eymer Wein nimmt man zehen Citronen, drey Pfund Zucker, und zwey Loth Zimmet. Die Citronen müssen auf einem Reib-Eisen so tieff abgerieben werden, damit das Gelbe alles davon kommt, der Zimmet muß gröblich, der Zucker aber gar klein gestossen werden. Dieses thut man alles zusammen in einen Eymer Wein, verspündet das Faß wohl, und läßt es acht Tage liegen: Nach solcher Zeit kan man den Wein kosten, und wenn er nicht starck oder süß genug, solchen verbessern. Oder: Man nimmt sechs Citronen, schälet sie fein dünne, schneidet die Schalen gantz klein, thut dieselbe, nebst zwey Maas Wein, und einem Quint zerstückten Zimmet in ein irdenes Gefäß, setzt es auf den Ofen, daß es eine Nacht fein ausziehet. Mit diesem kan man alsdenn einen Citronen-Wein anmachen, so starck als es beliebig ist. Soll er süsse seyn, so kan solches mit geläutertem Zucker geschehen.

Citrullen oder **Angurien**, sind eine Melonen-Art, so viel die Blüthe und die äusserliche Gestalt ihrer Frucht betrifft, an der Grösse derselben aber, wie auch an den Blättern gar sehr von denselben unterschieden: denn die Blätter sind rauh, zerkerbt, und tieff ausgeschnitten, fast auf die Art der Coloquinten, doch sind sie grösser als an diesen. Die Zweige oder Ranken breiten sich weit an der Erde aus, wie die an den Melonen. Die Blüthe ist Gold-gelb, die Frucht groß, schwer, rund und glatt, grüner Farbe und bisweilen weiß-fleckigt, auch noch einmahl so groß, als die Melonen; der Saame ist schwartz, röthlich oder Aschen-Farb, länglicht-rund und ziemlich breit, das Fleisch aber weiß, wässerigt, in etlichen süß, in etlichen aber säuerlich. Sie werden in Mist-Beete gesäet, und wie die Melonen und Gurcken verpflantzet, doch, um ihrer Grösse willen, ziemlich weit von einander; erfordern ein feuchtes und gutes Erdreich, an einem Sonnen-reichen Platz, und wollen bey trockenem Wetter wohl und fleißig begossen seyn. Man sammlet sie, wenn sie reiff sind, und verwahret dieselben, wenn sie einen Tag lang genugsam abgetrocknet, an einem temperirten Ort, auf Bretern, man muß sie aber wenig berühren. Vornehmlich wollen sie vor dem Frost wohl verwahret seyn, weilen sie widrigenfalls gar leichtlich verderben. Die Frantzosen machen Potagen davon, oder richten sie fricaßirt zu, oder backen auch mit untermengtem Mehl Brot daraus, welches schön gelb, von einem angenehmen Geschmack, und insonderheit denenjenigen sehr gesund seyn solle, die einer Erfrischung benöthiget sind. In denen Sommer-Monaten werden sie auch frisch vor den Durst genossen, gestalten sie den hitzigen und entzündten Magen und Leber abkühlen, überhaupt aber geben sie keine gute Nahrung, weil sie allzu viel Feuchtigkeit in dem menschlichen Cörper verursachen.

Claffter, Klafftr, ist eins theils ein Längen-Maaß, so weit ein Mann mit ausgestreckten Armen von der Spitze des einen Mittel-Fingers bis zum andern gerechnet, reichen kan, wofür insgemein drey Ellen oder sechs Schuh genommen werden. Und also pfleget man die Länge einer Schnur, ingleichen eine mit dergleichen Schnur gemessene Tieffe nach diesem Maaß und Grösse auszusprechen, wenn man sagt: diese Schnur hält zwantzig Klafftern, das ist ein Schock Ellen; Der Brunnen ist funffzehn Claffter tieff, oder fünff und viertzig Ellen. Es wird aber auch absonderlich das zu Scheiten geschlagene Brenn-Holtz, in Claffter gesetzet und darnach verkaufft; und ist eine Claffter Holtz, sodenn auch ein Cörperliches Maaß, welches die Länge der Scheite zu seiner Breite, im übrigen eine Claffter oder drey Ellen lang, und eine Claffter hoch, auch in denen Städten mit einer Reihe guten Scheiten annoch überleget werden muß. Eine Busch-Claffter, das ist eine frischgeschlagene Claffter Scheit-Holtz, muß von denen Scheit-Schlägern an vielen Orten um eine Viertel Elle höher gesetzt werden, weilen derne so viel, auch am weichen Holtze wohl anderthalb Viertel Ellen einen Sommer über in der-

Höhe eintreugen, und solches wird der Zusatz genennet; Die Stange aber, worauf die Claffter gesetzt ist, heisset man eine Unterlage; Weil nun eine Claffter nicht mehr als einen Zusatz und eine Unterlage nöthig hat, bey einer Malter aber, deren gemeiniglich drey auf eine Claffter gehen, dreymahl zugesetzet, und dreymahl untergeleget werden muß, so ist am besten und schicklichsten, man lasse die geschlagenen Scheite von denen Scheit-Schlägern in ordentliche Claffter, und nicht in Malter setzen. Es hat auch ein Haus- oder Land-Wirt, der ein Stücke Holtz hat, und Scheite schlagen läßt, sowohl als ein Forster oder anderer Forst-Bedienter, nicht weniger derjenige, der das Holtz nach diesem Maaß an sich kaufft, hauptsächlich dahin zu sehen, daß die Scheite in denen Claffern nicht auf die Schärffen, und also hohl und vortheilhafftig, sondern fein in einander geschlichtet geleget werden, daß auch die Claffern nicht nur etwan vorne die Weite haben, hinten aber an denenselben offtmals gantze Viertel-Ellen und mehr fehlen mögen. Wie denn nebst diesen überhaupt wohl in acht zu nehmen, daß auch das Claffter-Maaß der Länge nach horizontal, und Wagrecht, der Höhe nach aber Perpendicular und Lothrecht, niemahlen hergegen in schrägen Stand, oder ohne rechten Winckel genommen werden darff, weil sonst entweder an der Höhe, oder an der Länge etwas fehlen muß. Wenn demnach Scheite auf keinen Wagrechten Boden, z. E. auf hohen Bergen, wegen ermangelnder geraden Fläche schieff und also Berg an, oder Berg ab in eine Claffter gesetzet worden, so hat sich derjenige, welcher solche käuflich oder nur auf Berechnung annehmen soll, wohl vorzusehen, daß er das Claffter-Maaß an solchen Bergen nicht etwa perpendicular, und nach der Höhe a b alleine judicire, weil er solcher Gestalt an ieder Claffter leichte sechs und mehr Zoll nach der Länge a d weniger bekommen würde, welches, wenn sechs Zoll oder eine Viertel-Claffter f d fehlet, allezeit die zwölffte Claffter beträget. Tab. II fig. 3. Allhier sind alle Linien oder Seiten a b, b c, c d, d a, und a b, b e, e h, h a, von gleicher Länge, nemlich eine iede drey Claffter. Weil nun der Triangel a f h = b g c, so fehlet demnach in diesem Stande der Claffter der Raum c d f g, welches der zwölffte Theil, folglich muß in dergleichen Fall und auf Bergen auch nach der Länge b c das Maaß Winkelrecht gegen die Perpendicular-Höhe a b angehalten werden, (welches vermittelst eines Winckel-Eisens, so oben bey b an die Claffter angeschlagen wird, am leichtesten geschehen kan) da man denn gar leicht absehen mag, daß die Länge der Claffter bis in a i und b k erstrecket werden müsse: Und eben also verhält es sich, wenn die Claffter auf einem ebenen Wagrechten Boden nicht Lothrecht oder perpendicular, sondern geschoben aufgestellet ist, da alsdenn auch so viel an der Höhe fehlet, und um so viel mehr darauf geleget werden muß, welches abzunehmen, wenn man die Linie a b gelten läst, als stehe sie auf dem Wagrechten ebenen Boden.

Clima, darunter verstehet man die Beschaffenheit eines Landes oder gewissen Districts, in Ansehen der Lufft und derselben Eigenschafften, welche hernach ihre Wirckung hat in den Wachsthum aller daselbst befindlichen sowohl lebendigen als leblosen Geschöpffe.

Coccel-Körner, siehe Kockels-Körner.

Cofent, Covent, Kofent, Affter-Bier, Dünne-Bier, Nach-Bier, ist ein geringes Getränck vors Gesinde und arme Leute, welches folgender Gestalt gemacht wird: Wann das Bier geschöpfft worden, und nun vielends in dem Kessel gahr sieden soll, so wird frisches Wasser auf die im Mösch-Bottich befindliche Traben oder Träber geschöpffet, und wenn es eine Zeitlang darauf gestanden, auch die Träber wohl umgerühret worden, solchergestalt die noch darinnen übergebliebene Krafft sich in das Wasser gezogen, dasselbe darüber ab- und in den Würtz-Trog lauffen gelassen: Und dieses ist sodenn der Cofent, welchen die Leute sogleich aus dem Würtz-Trog weg zu fassen und zu füllen pflegen. Wird nun wenig Wasser aufgegossen, so giebt es desto bessern Cofent, wo aber ein starcker Guß einfället, so wird der Cofent alsdenn desto geringer. Einiger Orten läßt man das Cofent-Wasser so lange auf den Träbern stehen, bis das gute Bier gahr gesotten, und auf die Kühlen oder Kühl-Schiffe gehoben worden ist, alsdenn ziehet man den Cofent von den Träbern ab, und bringt ihn, samt dem Hopffen, womit das gute Bier vorhero gehöpfft worden, an stat des guten Bieres in den Kessel, und läßt ihn drey oder vier Stunden sieden. Etliche höpffen den Cofent, neben dem erstgemeldten Hopffen, mit einem besondern frischen Hopffen, damit er stärcker und desto weniger sauer werde. Wie nun solcher Cofent um ein merckliches gesünder und wohlgeschmackter wird, also hat hingegen der erst beschriebene weder eine nährende noch wärmende Krafft, mithin keine andere Eigenschafft als zu kühlen und den Durst zu löschen. Wer den Cofent noch besser haben will, der nehme ein Drittheil Bier von der Kühle her, und zwey Drittheil Cofent oder halb Bier oder halb Cofent, trage beydes in einen Gähr-Bottich zusammen und lasse es also mit einander abgähren, so wird man einen guten und gesunden Tranck haben. Der so genannte Kleyen-Cofent, welchen einige Kleyen-Bier, die Niederländer aber Schaar-Bier heissen, wird also zubereitet: Man siedet Kleyen im Wasser, und seihet das Wasser durch: Wenn es kalt worden ist, thut mans in ein Fäßlein mit ein wenig Hefen oder Sauer-Teig, läßt es etliche Tage liegen, so wird ein heller Tranck vors Gesinde daraus; Er ist lieblich zu trincken, kühlet und löschet den Durst wohl, er ist derowegen im Sommer und denen Febricitanten sehr angenehm, giebt aber eine schlechte Nahrung, und machet denen Ungewohnten bisweilen etwas Leib-Wehe, gehet aber

aber doch bald wieder durch die Därmer, und spület dieselben fein ab.

Coffee, siehe Caffee.

Colica, ist eine derer schmertzhafftesten Kranckheiten im Unter-Leibe, allwo der Mensch ein immer anhaltendes Stechen und Reissen, sonderlich in der rechten Seite verspüret, welches zuweilen mit einem Erbrechen, manches mahl aber auch bald mit purgierendem, bald mit gar verstopfftem Leib vergesellschafftet. Das gemeinste und sicherste Mittel davor ist, daß man den Leib im Bette warm halte, über dieses auf selbigen noch warme Tücher oder Wärm-Steine lege, und darbey einen guten Schluck Rheinischen Brantewein, oder an dessen Stelle abgezogenen Calmus, nebst einem einzigen Bissen Brot zu sich nehme, und darauf eine Weile ruhig liege. Siehe des Armen Landmanns Arzt.

Collation, wird genennet, da man ausser einer ordentlichen Mahlzeit mit einer Gesellschafft bey dem Trunck sich ergötzet, und darneben einige Speisen auftragen lässet, die mehr zum Trunck als zur Sättigung dienen.

Coloquint, ist ein ausländisches Gewächse, welches bey uns in Gärten gezeuget wird, in Egypten aber häufig von sich selbsten wächset, und daher in grosser Menge an andere Orte verführet wird. Die Blätter sind gantz rauh, grau, und rings umher zerschnitten, wie die Citrullen-Blätter, aber nicht so groß als diese. Ihre Stengel und Raucken sind lang, und kriechen auf der Erde her, wie die Gurcken. Die Blüthe ist bleichgelb, die Frucht aber erstlich grün, und nachgehends gelbfleckicht, rund, wie ein Ball oder Apffel, inwendig lucker als ein Schwamm, mit vielen Kernen besetzt und eines bittern Geschmacks; Ist nichts anders als gleichsam ein wilder Kürbs. Sie wird in unsern Landen niemahls, oder doch gar sehr selten reiff und zeitig, gestalten auch die Blüthe sehr spate im Sommer herfür kommt. Sie haben ihren Nutzen in der Artzney, iedoch muß, weil sie aus einem bittern schleimigten und hartzigten Wesen bestehen, und eines der allerstärcksten Purgier-Mittel sind, sehr vorsichtig damit umgegangen werden. Sie wollen ein warmes Land und Erdreich haben, und werden überhaupt im Säen und Verpflantzen, wie die Citrullen, tractiret.

Commentgen, nennet man die kleinen flachen Schüsseln, darinnen die Dütschen angerichtet werden.

Commode, hieß vor diesem ein gebogener und mit Seide oder klarer Leinwand überwundener Drat, der nach dem Kopffe eingerichtet, und oben einen runden Umfang hat, darüber das Frauen-Zimmer die Fontangen und Aufsätze zu stecken und zu befestigen pfleate. Jetzo nennet man aber auch einen mit Schubekasten zu Wäsche und Kleidern versehenen niedrigen Tisch-Schranck so.

Compote, heißt ein Essen von gewissen Früchten, welche zwar in Zucker, aber nicht so lange, als man die zum Einmachen bestimmte kochen lässet, gesotten, mit klein geschnittenen Citronen-Schalen oder Zimmet bestreuet, und in solcher Brühe aufgetragen werden. Man nimmt zum Exempel so viel Aepffel, als man brauchet, schälet und schneidet dieselbige in vier Theile, und thut den Kriebs heraus, hierauf setzt man in einem Geschirr Zucker mit etwas Wasser aufs Feuer, welches zusammen sieden muß, leget darnach die Aepffel darein, und läßt sie darinne, aber nicht gar zu weich werden: Wenn sie denn weich sind, so hebt man sie mit einem Löffel ein Stück nach dem andern heraus, und leget selbige auf die Schüssel oder Teller, darauf sie sollen angerichtet werden, und streuet klein geschnittene Citronen-Schalen, oder klein gestossenen Zimmet darüber, da man sie denn, wenn sie erkaltet, genieссen kan.

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfärbigen Zeug, der einen starcken gedreheten Drat hat, dessen sich das Frauen-Volck zu Haus-Kleidern bedienet. Einige nennen dergleichen auch Polemit; Die gantz schmahlen hergegen heisset man Quinerten.

Condimenta, heisset man die Gewürtze, und alle andere Hinzuthuung, wodurch eine Speise schmackhafft gemacht werden kan. Man theilet sie insgemein in einfache und zusammengesetzte. Die zusammengesetzte sind nach heutigem Gebrauch alle Salate, wie sie nur immer Nahmen haben mögen: Diesen folgen die Tuncken, von was vor Art sie auch nur seyn; Denen noch beyzufügen diejenige Mixtur von mancherley Gewürtz, so man in den grossen Küchen schon bereitet bey der Hand zu haben pfleget, um die Speisen damit abzuwürtzen; Es bestehet aber dieselbe aus acht Loth Pfeffer und Jngwer, zwey Loth Zimmet, Nelcken und Muscaten, welches alles zwey und zwantzig Loth zusammen wohl durch einander gestossen, und gesiebet wird. Die einfachen Condimenten sind, theils Wurtzeln, als Jngber, Zwiebeln ꝛc theils Rinden, als Zimmet ꝛc. theils Blätter, als Lorbeer ꝛc. theils Blumen, als Safran, Muscaten, Capern ꝛc. theils Früchte, als Nelcken, Pfeffer, Cardamomen, Citronen ꝛc. theils Säffte und Extracte aus dergleichen und andern Sachen, als Zucker, Honig, Oel, Saltz u. s. f.

Condiren, siehe Einmachen.

Confect, darunter wird in einem weitläufftigen Verstande genommen, der gantze Nach-Tisch verstanden, welchen alles Back-Werck, wie es nur Nahmen haben mag, ingleichen alle Früchte und Erfrischungen, so wohl von Bäumen als Kräutern, nicht weniger alle Säffte, und die mit Zucker eingemachte weiche Sachen ausmachen. Eigentlich aber verstehet man dadurch, den ordinair aus Mandeln ꝛc. bereiteten Marzipan. Die trockene condirte Früchte, als Citronen, Johannis-Beer, Kirschen, Pflaumen, Pomeranken, u. s. f. Die mit Zucker überzogene Sachen, dergleichen Anis, Cardamomen, Coriander, Cubeben, Fenchel, Mandeln, Nelcken, Zimmet u. s. w. welche alle auf zweyerley Art, nemlich entweder mit lau-

teren Zucker überzogen und minderfein sind, oder sie sind schlecht und erst mit Stärck-Mehl und sodenn mit Zucker überzogen; Denen noch beyzufügen alle übrige candirte Sachen, als Citronen-Berge, Pomerantzen-Cräntze, Cronen, Sterne und dergleichen Figuren mehr, mit denen ein jeder Conditer fast unzählige Veränderungen machen kan, so daß mit diesen ein Körbgen, oder eine gantze Tafel aufzuputzen. siehe Aufsatz.

Conserve, heisset man dasjenige, was mit geläutertem Zucker vermenget, und mit selbigem auf eine besondere Art eingemachet, daß es sich auf eine lange Zeit beybehalten und zu nöthigem Gebrauch conserviren lasse. Es werden unter andern hierzu am allermeisten allerley Blätter, Blumen und Garten-Früchte gebraucht, daher unter eines ieden Erklärung ebenfalls dessen Conserve zu machen, erwehnet wird: Alles aber, das man zu Conserve brauchen will, muß vorhero klein geschnitten, gestossen oder gerieben, und alsdenn erst in gewisser Proportion mit gekochtem Zucker vermischet werden, dabey aber folgendes in acht zu nehmen, daß zuförderst alles, was bey Zubereitung der Conserven gebrauchet wird, recht sauber und rein, sonderlich nicht fettig sey, und daß man hiernechst diese Arbeit zu rechter Zeit vornehme, die Conserven ja an einem warmen Orte giesse, bilde und zubereite: Wie sich denn viele hunderterley artige Sachen, als verzogene Nahmen, Zahlen, Wapen, Früchte, Schincken, Würste u.s.f. ja was einem nur selbst gefällig seyn mag, daraus bilden lassen.

Contra-Alleen, siehe Alleen.

Contract, ist ein Vergleich und Handel, vermöge dessen zwey Personen, oder wohl mehrere Parteyen sich freywillig und ungezwungen unter einander vereinbaren, so daß einer dem anderen etwas zu thun und zu geben sich verbindlich machet, dergleichen sind alle Kauff- Mieth- Pacht- Tausch- Zins- Contracte, nicht weniger die über verdungene und bestellte Arbeit errichtete Verträge, u. s. f. Diese werden entweder mündlich nach dem alten Sprich-Wort: Ein Wort ein Mann; oder schrifftlich aufgerichtet. Beyde Arten erfordern von einem ieden Theil, eine sehr gute Vorsichtigkeit, daß man darbey dasjenige zu vermeiden suchet, was zu einem Nachtheil und Schaden gereichen kan. Zu diesem Ende muß man nicht nur eine gnugsame Erkäntniß von der Sache besitzen, und eine genaue Einsicht in dasjenige haben, darüber man sich unter einander verbindet; sondern man soll auch auf die Person, mit der man zu contrahiren gedencket, sein Absehen haben, und die Umstände, darinnen sich dieselbe befindet, iedesmahl wohl erwegen. Was nun im übrigen die Abhandlung und Einrichtung der Contracte selbst betrifft, so ist allerdings ein schrifftlicher einem mündlich gemachten Contracte vorzuziehen, wegen der Cautelen aber, so darbey zu gebrauchen, und wie ein solcher dergestalt zu verclausuliren, daß die allerwenigsten Exceptiones dargegen gemacht werden können, ist das rathsamste, daß man sich die Erfahrung und eines treuen Rechts-Gelehrten Vorschrifft darzu dienen lasse. Siehe auch Strycks tr. de cautelis circa Contractus, welcher auch teutsch heraus.

Contra-Laufft, nennen die Jäger, wenn zwey Jagen einander gegen über seynd, und doch nur ein Laufft zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contra-Spalier, siehe Spalier.

Contouche, ist ein weites theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Ober-Kleid oder Uiberwurff des Frauen-Zimmers aus allerhand seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen.

Corallen, wie solche in der Mittelländischen See wachsen, mühsam heraus gefischet, und auf unterschiedene Art in der Medicin sowohl, als sonst in dem gemeinen Leben ihren Nutzen haben, davon ist bereits in dem Natur-Lexico ausführlich gehandelt. Daher wir an diesem Orte nur noch gedencken wollen, wie diese nicht nur von feinen roth gebeitzten Knochen dergestalt sauber nachgemachet werden, daß diese falsche auch wohl manchen guten Kenner verführen sollen; Sondern, daß auch die von mancherley bunt-gefärbtem Glas verfertigte Küglein oder Perlen ebenfalls diesen Nahmen führen, und noch heutiges Tages unter uns bald zu diesem, bald zu jenem Außputz dienen müssen, ohngeacht wir in den vorigen Zeiten, die in den entlegenen Barbarischen Ländern damahls befindlichen Einwohner verlachet, daß sie diese uns verächtliche Waaren, gegen andere weit schätzbarere vertauschet.

Corallen-Baum, ist ein Bäumlein, so bey uns in Lust- und Blumen-Gärten gezogen wird. Sein Stamm ist anfangs grün, mit der Zeit aber wird er runtzlicht und weißlicht. Die Aeste behalten ihre grüne Farbe allezeit, und werden dieselbe niemahls verlieren. Die Blätter sind länglicht und schmal, ohne einige Zerkerbung, von einer schönen grünen Farbe, und sehr linde anzugreiffen; die ihm zwar den Winter über zu bleiben, aber im Frühling abzufallen pflegen; und wenn solches auch nicht geschiehet, muß man sie abstreiffen, damit die neuen desto besser wachsen können. Die Blüthe bekommt er zu Ende des Frühlings, und behält dieselbige den gantzen Sommer durch; Sie bestehet aus fünff weissen schmalen und spitzigen Blätlein, in der Mitten aber hat sie ein gelbes Zopflein; nach solcher kommt eine Corallenfarbige runde und rothgläntzende Frucht, in der Grösse einer grossen Erbsen; Inwendig hat sie gelbe breite Körnlein: welches der Saame ist, aus dem man die Frucht fortpflantzet. Dieses Gewächse liebet einen mittelmäßigen Grund, aber nicht viel Sonnenschein, und will gegen den Winter in einem Keller, oder in einem trockenen lufftigen Gewölbe verwahret seyn, doch muß man allemahl dahin sehen, daß es nicht zu nahe an die Mauer komme. Weil es auch selten ein hohes Alter bekommet, sondern sehr leichtlich im Winter verdirbet, so muß man alle Jahre

Saamen einlegen, damit man stets jungen Zuwachs hat.

Coriander, ist ein Kraut, welches einen Saamen gleiches Nahmens träget, und einen dünnen, runden, glänzenden mit vielen Zweigen versehenen Stengel, auf eine Elle bis anderthalb Ellen hoch treibet. Seine untersten Blätter kommen den Anis- oder Petersilien, die obern aber, welche kleiner, denen Camillen- oder Körbel-Kraut-Blättern gleich. Die Blumen sind weiß, klein, und stehen in Kronen beysammen, wie die Petersilien-Blüthe; Der Saamen oder die Körner aber werden rund, hohl und gestreifft, welche letztere, wenn sie reiff und getrocknet, einen angenehmen Geruch und lieblichen Geschmack haben, obgleich sonsten die übrigen Theile der Pflantze fast wie eine zerdrückte Wantze stincken. Wird also der Saame nur alleine, so wohl zu Artzneyen, als auch vielfältig mit ins Brot gebacken, oder, wie die Cubeben mit Zucker überzogen. Weil er aber eine gifftige Schädlichkeit mit sich führen soll, so muß man ihn in einem irdenen Geschirr mit gutem scharffen Wein-Eßig übergiessen, und darinnen vier und zwantzig Stunden beitzen, nachgehends aber den Eßig davon abgiessen, und die Körner oder den Saamen wieder trocken werden lassen, da man ihn denn ohne Bedencken gebrauchen kan. Er wird im Frühling im zunehmenden Monden auf einen leichten, mürben und guten Boden gesäet, und muß bey dürrem Wetter begossen werden. Nachdem er im Julio und Augusto geblühet, und bald darauf reiff worden, wird er abgenommen, und was man zum Saamen zu behalten willens ist, an einem lustigen temperirten Orte verwahret, indem er alle Jahre frisch gesäet werden muß, der übrige aber obbesagter massen eingebeitzet und verbessert.

Corinthen, werden die kleinen Rosinen genennet, die anfangs um Corintho gewachsen, von den Türcken aber nicht geachtet worden, bis sie die Christen glücklich anderwerts fortgepflantzet; da denn jährlich ein grosser Handel von ihnen damit gemacht, und vieles Einkommen dadurch zu wege gebracht worden. Siehe Rosinen.

Cornel-Baum, welcher auch Dörnlein-Baum, Herlaken-Baum, welscher Kirsch-Baum, Thierlein- oder Zieserleins-Baum genennet wird, ist ein ziemlich hoher, und in viele Aeste sich ausbreitender Baum, dessen Blätter länglicht sind, und den Blättern des schwartzen Schißbeer-Holtzes gleich sehen, welche, wenn sie noch jung und zwar bald, nachdem sie ausgeschlagen, abgepflücket und im Schatten getrocknet worden, einen angenehmen, und den so genannten Kayser-Thee, an Lieblichkeit und Tugenden weit übertreffenden Thee geben sollen. Von dem wilden Cornel-Baum, siehe Rhein-Weide. Die Rinde dieses Baumes ist schwartz-grau, mit etwas röthlichten untermengt, das Holtz weiß, fest, dicht und harte, dahero es auch meistentheils zu Kamm-Rad-Zähnen in Mühlen, Axt-Helmen, Hammer-Stielen ꝛc. gebraucht wird; Seine Blüthen, welche in grosser Anzahl hervor kommen, und an sehr kurtzen Stielen hängen, bestehen aus vier gelben Blätlein. Die Früchte, welche hierauf folgen, und

Cornel-Beere, Cornel-Kirschen, Herlsken, Thierlein, welsche Kirschen oder Zieserlein genennet werden, sind länglicht-rund, wie die Oliven, und anfänglich grün, nachgehends aber, wenn sie im Augusto oder September reiff worden, recht hoch- und blut-roth, und eines säuerlichen und süssen Geschmacks, wohlriechend und häuffig an einem Stiel befindlich. Der in dieser Frucht befindliche harte Kern oder Stein hat zwey länglichte Saam-Körner in sich verschlossen. Die reiffen Früchte können so, wie sie sind, genossen, oder mit Zucker candirt, die unreiffen aber in Saltz geleget werden, da sie denn so schön, als rechte Oliven schmecken, also, daß man sie, wenn sie genug gebeitzt, nicht leicht von denen Veronischen Oliven am Geschmack und Farbe unterscheiden kan. Obschon dieser Baum, als ein wildes Gewächs in den Wäldern zu finden, so pfleget man ihn doch auch, um seines annehmlichen Frucht-Geschmacks willen, in Gärten, und zwar am besten durch Pflantzung der Kerne, oder Versetzung der von der Wurtzel ausssprossenden Neben-Zweige zu ziehen. Er erfordert ein feuchtes und fettes Erdreich, und will fleißig umgegraben seyn, nur nehme man sich in acht, daß man ihm nicht mit Bienen-Stöcken zu nahe komme, indeme die Bienen, wenn sie von dessen Blüthe kosten, den Bauch-Fluß bekommen und daran sterben. Dieser Baum läßt sich auch sowohl zu Hecken, als auch zu einem zierlichen Bind-Werck gebrauchen, und kan niedrig und hoch unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden, giebt auch dem Garten einen zierlichen Prospect, massen sein Laub bis in den Winter grün bleibet.

Cornette, ist ein nicht allzuhoch gesteckes Nachtzeug, wie sich dessen das Frauenzimmer bedienet.

Coronopus, siehe Krähen-Fuß.

Corset, suche Courset.

Cossat, Kotsasse, Kötner, kommt von denen alten Casatis Servis her, und wird heut zu Tage ein Bauers-Mann genennet, welcher wenig oder gar keinen Acker-Bau hat, und nichts als ein blosses Haus besitzet, man nennet diese letztern auch Häusler, wo sie aber etwas Feld-Bau haben, werden sie Hintersassen genennet. Ihre Dienste, so sie ihrer Herrschafft leisten, geschehen bloß mit der Hand-Arbeit, dahero sie auch Hand-Fröhner heissen.

Cotelettes, sind Ripplein von allerhand Vieh, als Schweinen, Hammeln, Lämmern, Kälbern ꝛc. welche iede besonders abgeschnitten, vorhero an der Spitze der Rippen eines Gliedes lang das Bein gantz glatt geschabet, fein breit und dünne geklopffet, erstlich mit

Salz, und wenn man sie in zergangene Butter getuncket, hernach mit geriebener Semmel, Ingber und zerhackter Peterssilien bestreuet, auf einem Rost über einem gelinden Kohl-Feuer fein langsam abgebraten wird, die hernach, wenn man sie beym Anrichten mit brauner Butter übergossen, also aufgetragen werden. Diese also zugerichtete Ripplein nennet man auch Carbonade, und können solche auf unterschiedene Arten bey gewissen Speisen trocken gebrauchet werden, nemlich Kumps-Kraut, braunen Kohl, durchgestrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, braune Rüben ꝛc. damit zu belegen. Sie müssen aber niemahlen gar zu harte abgebraten werden, damit sie allezeit safftig bleiben, worzu insonderheit die Riplein von Lämmern oder jungen Ziegen, weil sie durchs Zurichten recht subtil werden, am besten taugen. Man pfleget sie auch mit Capern-und andern Sossen (Saucen) oder auch farciret, oder angeschlagen, zuzurichten.

Coton, Catun, ist ein von Baumwollenem Garn verfertigtes Ost-Indisch leichtes Gewebe, dessen man sich beyderley Geschlechts, zu Wäsche, Kleidungen, und vielen nützlichen Dingen in der Haushaltung bedienet. Er ist nicht nur von unterschiedener Güte, als klar, mittel, grob, auch schmal und breit; sondern man hat denselben auch weiß und bunt gedruckt. Der allzu überflüßige Gebrauch dieser Zeuge thut denen weit nützlichern Leinwanden einen nicht geringen Schaden. Und ob man schon in Teutschland dergleichen Baumwollen-Zeug auch macht, so behält doch der Ost-Indianische allerdings den Vorzug. Sonderlich haben wir noch nicht die Catun-Mahlerey und Druckerey recht gelernet, indem uns die Vortheile fehlen, vornemlich die rechte beständige rothe Farbe auf Baum-Wolle anzubringen. Der verstorbene König in Preussen, Friedrich Wilhelm, verbot daher in seinem gantzen Lande die Einfuhre und den Gebrauch des Catuns bey Straffe des Brangers, oder 200 Rthlr. Geld-Strafe, damit die Leinewand- und Woll-Manufacturen desto besser ins Aufnehmen kommen solten.

Covent, siehe Cofent.

Coulis, heisset ein gantz zerkochtes und durchgeschlagenes oder durchgedrucktes Essen, oder der durchgeseihete Safft von Kalb-Fleisch, Hünern, Tauben, allerhand Garten-Gewächsen, Fischen ꝛc. und etlichem Gewürtze, welche man nicht nur an Ragouten und Potagen nützlich gebrauchen, sondern auch in Eil gute Brühen davon machen kan. Es wird aber sein solches Coulis folgender Gestalt zubereitet: Man thut Kalb-Fleisch, Hüner, Tauben ꝛc. was man nemlich darzu nehmen will, in einen Topff, giesset rein Wasser darauf, setzet es zum Feuer, saltzet es ein wenig, schneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirffet selbe, nebst Citronen, Muscaten-Blüthen und dergleichen hinein, und lässet alles dieses gantz weich kochen. Wenn es nun weich worden, so rühret man es fein starck unter einander, und streichets hernach durch ein Haar-Tuch, so ist das Coulis fertig. In Böhmen und Oesterreich: he setzet man dergleichen Coulis ein Gestossenes, oder eine gestossene Suppe, welche sie mit weniger Umständen verfertigen: Denn sie nehmen nur Kalb-Fleisch mit etwas Semmel und Muscaten-Blühen, stossen und thun es in ein Töpffgen, giessen Brühe darauf, und streichens hernach durch. Wenn man Brühen davon machen will, so darff nur ein solcher Zusatz dazu genommen werden, als man den Geschmack haben will: Als von Austern, Muscheln, Capern, Sardellen, Citronen und dergleichen, auch von denen geringsten Sorten.

Courset, Corset, Caschet, Cossäklein und Camisol, wird ein kleines leichtes und sehr kurtzes Ober-Leibgen oder Wämslein genennet, dessen sich das Frauen-Volck ohne Unterscheid bedienet, und bald im Hause bald über die Gassen darinnen gehet. Es wird aus seidenen, halbseidenen und wollenen Zeugen gemacht, bekommet kurtze Schösse und wird damit an den Ermeln und dessen Ausstaffirung fast täglich variret.

Cours-Hunde, siehe Pürsch-Hunde.

Crammets-Vogel, siehe Krammets-Vogel.

Crammets- oder Crannewets-Beere, siehe Wachholder-Beere.

Crantz, nennet man diejenige Verzierung, so gemeiniglich in einer gewissen Erhöhung über dieser und jener Sache angemachet wird; Also bekommet auch diesen Nahmen, der rund um das obere Theil eines Bettes, oder eines Fensters, über die Vorhänge gemachte kurtze Umhang, der entweder schlecht von weissen, wie auch bunten, seidenen oder wollenen Zeug zubereitet, oder falbaliret, oder mit Spitzen und Frantzen frisiret ist. Es heißt auch eine Kopff-Zierath der unverheyratheten Junafern so. Daher einer geschwächten oder Wittib das Recht einen Crantz zu tragen nicht gestattet wird.

Credenzen, war vor diesem mehr als zu jetzigen Zeiten ein übliches Ceremoniel an Königlichen und Fürstlichen Höfen, da nicht nur der Mund-Schenck, indem er das Glas seiner hohen Herrschafft auf einem silbernen Teller präsentirete, ein wenig davon auf den Teller gosse, und solches ausschlurffte, sondern es nahm auch der Vorschneider ein Stückgen Krume aus einer Semmel, spiesste es an die Gabel, druckte es an die warme Speise, und aß dieses. Beydes geschahe in der Absicht, damit nicht leichte dergleichen hohen Personen, in der Speise oder dem Trancke ein schädliches Gifft beygebracht werden könne.

Credentz-Tisch, Schenck-Tisch, wird dasjenige zierliche Thresor, Repositorium oder Schranck an einer Wand genennet, darauf bey ansehnlichen Banqueten und Gastereyen, theils zur Parade, theils zum Gebrauch grosse silberne Bassins, Fontainen, Gieß-Kannen,

nen, Lavors, Vocale und mancherley kostbare Trinck-Geschirre ausgesetzet werden. Oder man rangiret an deren Stelle Orgelweise die feinsten geschnittenen Wein- und Bier-Gläser, Becher und Kannen, auch muß die Thüre, womit dergleichen Schenck-Tisch zugeschlossen werden kan, öffters zugleich einen Tisch abgeben, indem sie sich herunterwerts aufschlagen lässet.

Creme, oder wie es die deutschen Köche nennen, eine acsulzte Milch, oder noch auf die gemeinste Art, ein Mus, ist ein Essen, welches aus Wein, vielen Eyerdottern, Zucker, Zimmet, Citronen, Pistacien, Mandeln, Chocolate und andern Dingen gekochet, und als ein dicker Milch-Rahm oder Gallerte vorgestellet wird. Eine Art von den besten Cremen ist folgende: Man setzet ein Nossel guten Wein zum Feuer, und lässet ihn sieden: Schläget inzwischen in ein ander Töpffgen funffzehen Eyer-Dottern, davon aber das Weisse aufs reineste muß weggethan werden; giesset einen Ess-Löffel voll Wein dran, und drucket von einer Citrone den Safft hinein, qvirlts wohl durch einander, schüttet ein halb Viertel-Pfund Zucker darzu, giesset den siedenden Wein an die Eyer-Dottern und qvirlts beständig, sonst tunnet es zusammen; setzet es darnach bey ein Kohl-Feuer, und rühret es immer; wenn es anfängt dicke zu werden, so setzet man es vom Feuer weg, und lässet etliche Tropffen kalten Wein drein fallen. Endlich lässet man den Creme durch einen Seiher oder Durchschlag auf dasjenige Geschirr lauffen, darauf er soll angerichtet werden; wirfft er etwa Bläslein, so streichet man sie mit einem Messer oder saubern Spänlein herunter, und lässet ihn kalt werden, da man ihn denn beym Anrichten mit Citronen und geschnittenen Lorbeer-Blättern garniren und auszieren kan. Mit Milch und Mandeln wird ein Creme folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt ein Viertel-Pfund Mandeln, und schüttet sie in eine Casserole, giesset Wasser darauf, und lässet sie einen Sod thun: Hierauf ziehet man ihnen die Haut ab, und leget sie in kaltes Wasser, stosset sie darnach in einem Mörsel gantz klein, in währendem Stossen aber wird Milch daran getröpffelt; inzwischen setzt man auch in einem Topff ein Nossel Milch ans Feuer, und wenn solche siedet, so qvirlt man die Mandeln darein. Ferner nimmt man von zehen Eyern das Weisse, thuts in einen Topff, und qvirlt es recht klar, schüttet ein Viertel-Pfund Zucker, und ein wenig Rosen-Wasser darzu, ziehet das Eyer-Weiß mit der gesottenen Milch ab, setzet es an ein Kohl-Feuer, und rühret es so lange, bis es beginnet eine Dicke zu bekommen. Endlich streichet man es durch ein Haar-Tuch, oder lässet es durch einen Durchschlag lauffen, und garnuret es nach Belieben.

Crepon, ist ein Englisches halbseidenes oder auch gantz wollenes Gewebe, so ein- oder auch mehr farbig ist, theils glatt, theils gestreifft, und ausser diesen von verschiedener Sorte und Güte.

Cretischer Diptam, siehe Diptam.

Cretische Salbey, siehe Salbey.

Cretische Tymseide, ist eine Art von Filtz-Kraut, so auf dem Tymian zu liegen und zu wachsen pfleget, bestehet aus dünnen braunen und haarichten Zäserlein, die sehr würtzhafftig riechen. Ist zum Purgiren und das Haupt zu stärcken dienlich.

Creutz oder Creutzgen, ist eine bekannte Art eines Angehencktes des Frauenzimmers, welches in der Form eines Creutzes, aus unterschiedener Materie, gar zierlich gearbeitet ist.

Creutz, heisset man auch den in der Mitte Creutzweis über einander gehenden Rahm an einem Fenster, darinnen die Flügel hangen und daran anschlagen, von dessen Beschaffenheit siehe Fenster-Rahm. Es soll dieser in die Oeffnungen an ieder Seiten drey mahl befestiget werden, daß er sich nicht werffe, woraus allerley Nachtheil erwachsen kan. In steinernen Gebäuden, da die Oeffnungen mit Werck-Stücken ausgesetzet sind und man das Creutz darein befestiget, pfleget man auch daher diese steinerne Einfassungen einen Creutz-Stock zu nennen.

Creutz, heißt an einem Pferde das äusserste Theil von dem Rücken, welches gleich über den Lenden des Pferdes ist. Dasselbe soll mit der Brust eine gleiche schöne Uibereinstimmung haben: Denn wenn die Brust starck, das Creutz aber schwach ist, so bedeutet es, daß ein Pferd vornen viel, zurück aber wenig Krafft hat, und also auch im Gegentheil, wenn das Creutz starck, die Brust aber schwach wäre. Es soll also das Creutz rund, breit und starck, durchaus aber nicht abgeschliffen oder spitzärschig seyn, und das aus angezogenen Ursachen. Wenn sich ein Pferd im Creutz wehe gethan, so kan man solches aus folgenden Zeichen und Umständen erkennen: Erstlich, wenn es aus dem Stalle gezogen wird, so gehet es mit den Hinter-Füssen, als wenn es auf den Zehen gehen wolte, und gehet mit dem Creutze gar steiff, hernach beugt es sich auch sehr, wenn man es aufs Creutz drucket. Solchem Unfall abzuhelffen, nimm erstlich Schwartz-Wurtz, so auch Beinwelle oder Wallwurtz genennet wird, Lein-Saamen, Eibisch-Wurtzel, Hans-Wurtz, Foenum Græcum, iedes ein Pfund, dieses wird alles zusammen gestossen, ein Pfund Terpentin darzu gethan, und in Wein gekocht, solalich dem Pferde oben über das Creutz geschlagen, und mit einem Tuch fest angebunden, drey Tage lang darauf liegen gelassen, und dem Pferde alle Tage ein Loffel voll davon unter das Futter gegeben, solches macht erstlich die Gelencke wieder frisch; Darnach nimmt man Odermennige, Nachtschatten, Osterlucey, Beyfuß, Schell-Kraut, Eisen-Kraut, iedes eine Hand voll, thut alles in einen Topff, giesset zwo Meß-Kannen Bier darauf, und lässet es wohl kochen; Damit werden dem Pferde die Schranck-Adern nach der Länge her-

herunter wohl gebähet, und das Roß alle Tage zwey Stunden herum geführet, daß ihm die Adern gelenck bleiben. Befindet man aber, daß der Schaden gar alt ist, so muß man solchen oben auf dem Creutz aufmachen, und Petroleum, oder Stein Oel und Wachholder-Oel darein giessen, bis es wieder von ihm selber heilet, darnach machet man eine Salbe von Oleum Populeum, oder Pappel-Knospen-Oel, Lohr- oder Lorbeer-Oel, Althee-Mamm-Fett, und Hunds-Fett iedes ein Pfund, und schmieret dem Pferde die Schranck-Adern damit, so wird es bald wieder zu rechte kommen.

Creutz im Hirschen, siehe Hirsch-Creutz.

Creutz-Baum, suche Loch-Baum.

Creutz-Blumen, siehe Knaben-Kraut, welches eben so genennet wird.

Creutz-Beere, oder Wegedorn, sind schwartze weiche Beere, welche mit einem schwartz-grünen Safft und etlichen zusammen gefügten Saam-Körnlein angefüllet sind, und nicht nur in der Artzney-Kunst wider vielerley Kranckheit, sondern auch von denen Färbern zum Färben gebraucht werden: Denn wenn sie recht und wohl reiff, und man kocht sie in Wasser, worinnen vorhero Alaun aufgelöset worden, so bekommt man davon eine grüne Farbe, welche nachgehends in trockene Schweins- oder Rinds-Blasen gefüllet, und also verkaufft wird. Diese Farbe wird insgemein Safft-grün genennet, aber von Gewinn-süchtigen Leuten gar offt verfälscht. Wenn aber obiger Proceß mit diesen Beeren vorgenommen wird, ehe sie reiff werden, so bekommt man eine gelbe Farbe davon. Der Baum oder vielmehr der Busch, darauf sie wachsen, wird der

Creutz-Dorn genannt, welcher ein gelblichtes Holtz, und mit spitzigen Dornen besetzte Aeste und Zweige hat. Seine Blätter sind kleiner, als das Schwartz-Dorn-Laub, grün und am Rande herum so subtil gekerbt, daß man es kaum mercken kan. Seine Blüthen sind klein und bleich, woraus nachgehends obgedachte Creutz-Beere entstehen. Er wächset in Wäldern unter andern Busch-Holtz.

Creutz-Flügel, nennet man bey der Jägerey, wenn nur zwey Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldgen seyn, und Creutzweise über einander lauffen. So werden auch Creutz-Flügel genannt, die so in der Mitten durch einen grossen Wald recht quer über einander lauffen

Creutz-Gewölbe, ist in der Bau-Kunst ein Gewölbe, welches eben Schwibbögen hat, so Creutz-weise durch einander gehen. Siehe Mathemat. Lexicon.

Creutz-Kraut, oder Creutz Wurtzel, ist zweyerley Geschlechtes, das gemeine Creutz-Kraut, und das grosse. Jenes hat eine kleine mit weissen Faden behangte Wurtzel, die Blätter gleichen fast denen Blättern am Senff, doch etwas schmäler und kürtzer, und ist ein iedes Blätlein Creutzweis zerschnitten, dahero es auch den Nahmen bekommen. Die Stengel sind rund, hohl, braunroth, saftig und nicht über Spannen hoch, mit kleinen zerkerbten Blätlein bekleidet. An den Gipfeln der Stengel wachsen gelbknöpfigte Blumen, welche sehr bald zu grauem haarichten Saamen werden, der von der Lufft aus einander gewehet wird, und davon flieget.

Das grosse Creutz-Kraut, ist mit seinem Stengel, schartigten und zerkerbten Blättern, gelben knöpfigten Blumen, und weißlichten fliegenden Saamen, dem gemeinen Creutz-Kraut allerdings gleich, ausgenommen, daß es grösser und höher ist, auch Aschen farbene und breitere Blätter hat. Das erste Geschlecht wird in den Kohl- und Kraut-Gärten, auch bey denen Zäunen und Mauren fast aller Orten gefunden, das andere aber ist seltsamer: Doch haben sie einerley Krafft, und wird von beyden allein das Kraut gebraucht, weil die Wurtzel zu nichts tauglich ist. Die zarten Blätter können den ganzen Winter über, dergleichen auch im Frühling, vor sich selbst allein, oder auch bisweilen mit andern Kräutern zu einem Salat, mit Essig, Baum-Oel und ein wenig Saltz, gebraucht werden, welche Speise nicht nur Lust zum Essen macht, und die Würme todtet, sondern auch denen Gelbsüchtigen sehr dienlich ist. Das Kraut nebst Epheu-Blättern klein zerhackt, in frischer Butter gekocht, und solche durch ein Tuch gedrückt, giebt eine treffliche grüne Brand-Salbe ab, welche nicht nur den Brand von dem mit Feuer oder feurigen Dingen verfehrten Orte gleich ausziehet, sondern auch geschwind heilet. Der aus dem Kraut (welches in einem steinernen Mörser gestossen werden muß) gepreßte und durch Fließ- oder Lösch-Papier geläuterte Safft, alle Morgen und Abend auf vier bis sechs Loth in einer warmen Brühe eingenommen, vertreibet die Gelb-Sucht, eröffnet die Verstopffung des Gekröses und der Leber, tödtet die Würme, reiniget das Geblüte, und heilet den Scharbock. Aus diesem Safft kochet man mit Zucker auch einen Syrup, welcher in dem Blut-Auswerffen, Rothen Ruhr, vielen Nasenbluten und andern Blut-Flüssen sehr dienlich ist.

Creutz-Nath, wird diejenige besondere Art zu nehen genennet, da man öffters ganze Figuren, und Bilder, insgemein aber Buchstaben und Ziffern in die Wäsche oder in ein anderes Tuch, durch lauter Creutz-Stiche zu nehen pflegt, welche über den Faden gezählet Creutz-weise zusammen gezogen, und also an einander gesetzet werden, daß sie die begehrte Figur vorstellen.

Creutz-Salbey, siehe Salbey.

Creutz-Tritt, ist eines von denen vornehmsten Zeichen, so der Hirsch in der Fährte vor dem Thiere macht, indem er mit dem Hinter-Fuß also tritt, daß er damit gleichsam den vordern Tritt spaltet, und dieses geschieht, wenn der Hirsch durch den Zwang die

die beyden Schaalen am Hinter- und Vorder-Tritt zusammen zwinget, dieselben gleich neben einander setzet, und also, weil sie vornen durch den Zwang runder werden, als ein Creutz machet; welches ein Thier selten oder fast gar nicht thun kan.

Creutz-Vogel, siehe Grienitz.

Creutz-Wurtzel, siehe Creutz-Kraut.

Crocodil, ist ein in Egypten sonderlich bekanntes Thier, so im Nil befindlich, doch aber auch ans Land kommt. Es ist ein verwogenes und grimmiges, 18 Fuß langes, mit 4 Füssen, krummen Klauen, einer schuppichten und schußfreyen Haut versehenes und fast so dickes Thier, als ein Faß von 3 Eymern. Soll immer wachsen, und hat einen weiten Rachen, der unten unbeweglich und sonst mit schwarten grossen Zähnen versehen ist. Es hält sich sonderlich im Schilff-Rohr auf, und kan, iedoch nur in gerader Linie, ohnerachtet seiner Grösse sehr geschwinde, nicht aber in der Rundung laufen. Leget seine Eyer im Sand, wo selbige von der Sonne ausgebrütet werden.

Crocodillen-Stein, wird im Magen dieses Thieres gefunden, und ist ein Mittel wider das Quartan-Fieber.

Crocus, ist eine Blume. Man hat weissen, gelben, purpurfarbenen, Violbraunen, gesprengten, einfachen. Wächset gerne in der Sonne, wird im September verpflanzet, blühet im Merz, ja offt im Febr. schon. Dienet aber nur zur Zierrath. Heißt auch Carthamus.

Crocus, wird auch der Saffran genennet, davon siehe diesen Art.

Crocus wird auch bey denen Chymicis ein aus Mineralien und Metallen künstlich bereitetes Kalck-Pulver genennet, dergleichen Crocus Martis, der von Stahl und Schwefel, it. Crocus metallorum, der von Antim. und Schwefel bereitet wird.

Crocus Indicus, siehe *Curcume*.

Crone, wird der zunächst über dem Huf befindliche Theil an dem Fuß eines Pferdes genennet, welcher mit denen auf das Horn hinunterhängenden Haaren bedeckt ist.

Crone, oder Cron-Gehörn, heißt bey der Jägerey, wenn zu oberst an der Stange eines Hirsch-Geweyhes drey, vier oder mehr Enden zusammen kommen, die gleichsam eine Crone formiren.

Cron-Leuchter, ist ein aus Meßing bereiteter Leuchter, der entweder hangend, und rund herum in die Krümme gebogene, und weit hervor ragende, mit allerley Verzierungen versehene Arme hat, oder stehend auf einem Fusse, und mit eben dergleichen Armen auf beyden Seiten versehen, an deren Enden die Dillen sich befinden, dergleichen in denen Kirchen, grossen Sälen und Stuben gemeiniglich anzutreffen.

Cron-Rad, siehe Kamm Rad.

Cron-Rasch, ist ein wollener Holländischer Zeug, der an Güte der Sarge gleichkommet, aber nicht die Breite hat als diese. Man bedienet sich desselben meist zu Unterfuttern, und hat man gepreßten und ungepreßten.

Crysolith, oder Chrysolith oder Gold-Stein, ist ein goldfärbiger sehr harter und hell glänzender Edelgestein, wenn er der rechte ist. Es sind aber noch geringere, als Chry Electrum und Melichrysis. Ist auch nicht mit dem Topas zu verwirren.

Crystall, ist ein länglicht rund geschliffener durchsichtiger Stein, der aus einem zähen Erd-Safte erwachsen, und von einem hellen Stein-Wasser, als dem Saamen des Steinwerdens herkommen. Es wird derselbe auf denen Alpen, in den Hungarischen, wie auch Böhmischen Gebirgen, ingleichen in Schweden und Jßland gefunden. Man pfleget dergleichen in Silber eingefasset, denen kleinen Kindern mit anzuhängen, um damit das hitzige und juckende Zahn-Fleisch abzukühlen, und ihnen deshalben zuweilen dasselbe damit zu bestreichen. Man hat vielerley Arten desselben, davon das Natur-Lexicon nachzusehen. Er hat eine kühlende und zusammenziehende Krafft, wie er denn eben durch eine zusammenziehende und gelieferende Krafft, so die Chymici Geist nennen, des Stein-Wassers als des vehiculi dieses Geistes und also seines Saamens, zu entstehen scheinet. Allein man macht auch diesen Stein auf verschiedene Weise aus Glas nach, welcher aber zerbrechlich ist. Indessen ist doch solches das Crystall-Glas, woraus die Crystallenen Spiegel verfertiget werden.

Crystalli, und Crystallisiren, sind Producta und Geschäffte der Chymie, welche sonderlich bey denen Salzen und Metallen vorkommen, wenn man sie in Crystallen anschiessen lässet. Z. E. Crystalli æris, Grünspan-Blumen oder Crystallen, Crystalli Junonis; d. i. Crystallisirtes Silber, Crystalli Tartari, Weinstein-Crystallen ꝛc.

Crystallinische Feuchtigkeit der Augen, ist diejenige Feuchtigkeit in denen Augen der Menschen und Thiere, welche durchsichtig wie Crystall und zwischen der wässerigen und gläsernen Feuchtigkeit lieget, zum Sehen aber höchst nöthig ist.

Crystall, oder Crystall-Spiegel, ist ein Werckzeug der Betrügerey, des Aberglaubens und der Beyhelffer derer Zauberer oder doch abergläubischer Leute, die das gemeine Volck kluge und weise Frauen nennet, das gottesvergessene und ungläubige Volck aber in allerhand verborgenen Dingen wider Gottes Wort fraget, und alsdenn in solche Crystallen-Spiegel oder Gläser zu gucken angeführet wird, wo sie ihnen allerhand Bilder zeigen und auf ihre Fragen deuten. Wir wollen hier nicht ausmachen, ob die List und der Betrug samt dem die Sinnen und Phantasie solcher Leute bezaubernden Aberglauben oder eine besondere Beyhülffe des Satans, ja auch ein ausdrücklich Bündniß mit demsel-

ben, alles ausmache; ob das letzte möglich oder nicht sey? denn davon zu handeln ist hier nicht der Ort. Allein ein Haus-Wirt hat sich vor solchen Wercken des Unglaubens als ein Christ zu hüten und überdieß zu wissen, daß solche Crystallen-Guckerey in denen Gesetzen bey harter Strafe verboten sey.

Cubeben, sind kleine, runde und dürre Körner, gleich dem schwartzen Pfeffer, doch öffters etwas grösser, und nicht so schwartz, sondern Aschen-Farbe auswendig mit einer runtzlichten Schale und kleinem Stiele versehen, inwendig aber etwas hohl und einen kleinen runden Kern in sich haltende, welcher auswendig schwartz und von innen weiß, auch dabey eines angenehmen Geruchs, und scharffen Aromatischen Geschmacks ist. Sie werden aus Java und andern Ost-Indischen Inseln zu uns gebracht, den dasigen Einwohnern aber giebt man Schuld, als ob sie diese Frucht, ehe sie solche an andere Orte verschicken, vorhero kochten, damit man sie anderswo nicht möge nachbauen und pflantzen können. An den Kräfften sind sie etwas temperirter, als der Pfeffer, erwärmen den Magen, vertreiben den Schwindel, verhüten den Schlag, stärcken die Nerven und das Gedächtniß, wie sie denn insonderheit dem Haupte sehr verträglich. Sie machen auch, in dem Mund gekäuet, einen guten Athem, weswegen man sie nicht allein also rohe käuen, sondern sich auch des Confects davon oder der überzogenen Cubeben bedienen kan.

Cucumern, siehe Gurcken.

Curcuma, Curcumey, ist ein Ost-Indianisches Gewächse, dessen Wurtzel kleiner und dünner als der Ingber, die Blätter aber diesen gantz gleich; Es färbet diese Wurtzel schön gelb, wie denn die Indianer solche statt des Saffrans gebrauchen. Heißt auch Crocus Indicus.

Cypressen-Baum, gehöret mit unter die stets-grünende Bäume, dahero man ihn so wohl deswegen, als um seines geraden Wuchses willen gerne zur Zierde in denen Gärten hält. Er ist zweyerley Geschlechts, nemlich das Cypressen-Männlein, und das Cypressen-Weiblein, wovon das erstere Früchte oder Zapfen träget, das andere aber nicht, so hat auch das Weiblein kleinere Blätter als jenes. Beyde kan man mit Fleiß dazu bringen, daß sie schön zugespitzt und Pyramiden-förmig in die Höhe wachsen. Doch werden sie bey uns nicht so hoch, wie in Candia und andern Mittägigen Ländern, allwo sie zum Bauen und Brennen gebrauchet werden. Das Holtz davon ist etwas gelblicht, dichte und von einem Geruch, wie Sandel-Holtz, faulet nicht, reisset auch nicht leichtlich auf, und hat noch diese besondere Art an sich, daß es von keinen Würmern angegriffen wird, weil es gar bitter ist; so man auch etwas von dergleichen Holtz zu solchen Sachen leget, welche den Schaben und Würmern unterworfen sind, so sollen dieselben davon befreyet und unangegriffen bleiben. Die Zapffen, welche der Frucht oder den Zapffen des Lerchen-Baums gleich kommen, nur daß sie schöner, harter und mehr geschlossen, auch etwas bitterer sind, als diese, haben, wenn sie geöffnet werden, einen kleinen platten und irregulairen braunen Saamen, in ziemlicher Menge bey sich, welcher im Frühling und Herbst abgenommen wird, und dessen Güte daraus erscheinet, wenn er schwer und vollkommen ist. Der beste Saamen, welcher zu Fortpflantzung dieses Baumes am bequemsten ist, wird aus Italien frisch gebracht, und erstlich im April, wenn die gröste Kälte vorbey, über Nacht in süsse Milch geleget und geweichet, hernach aber in leichten und luckern Sand gesäet, weil er im festen Erdreich ungerne oder gar nicht aufgehet, oder doch nicht fortkommet. Man muß aber die Erde, wo man ihn hinsäen will, erstlich eben machen, alsdenn den Saamen darauf streuen, und wieder mit leichter Erde zwey oder Finger hoch bedecken; der Dünger in derselben soll auch schon verzehret, und in Erde verwandelt seyn: Denn der neue Mist ist dem Saamen, wegen seiner Hitze schädlich, und verursachet offt, daß er verfaulet. Bis er aufgegangen, soll man ihn allezeit über den andern oder dritten Tag nach der Sonnen Untergang begiessen; alsdenn braucht er solches weiter nicht, es sey denn bey gar dürrem Wetter. Wenn man will, daß er soll in die Höhe wachsen, so muß man die untersten Aestlein mit denen Nägeln berühren, weil sie solches durchaus nicht vertragen können. Weil auch dieser Baum aus einem hitzigen Land entsprossen, so kan er die Raubigkeit der Lufft und strenge Winter-Kälte gar nicht vertragen, daher man ihn denn meistens hier zu Lande nicht sowohl in das bloße Garten-Erdreich, als vielmehr in große irdene Töpffe, höltzerne Kisten oder Kübel setzet, und mit denen Feigen-Granaten- und andern dergleichen weichen Bäumen bey herein brechendem Herbst in das Gewächs-Haus, oder ein anderes warmes, doch lufftiges Gemach bringet, und daselbst für dem Frost und Verderben bewahret. Der Rauch von seinem Holtz ist gut zu Infections-Zeiten. Die Blätter dieses Baums gepülvert, und mit ein wenig Myrrhen in süssem Wein getrunken, dienen wider die Verstopffung des Harns; die pulverisirten Nüsse mit Wein genommen wider das Blutauswerffen, rothe Ruhr und andere Blut-Flüsse, sind auch wider die Engigkeit der Brust, Keichen und Husten mit Nutzen zu gebrauchen.

Dach, ist der oberste Theil eines Gebäudes, womit dasselbe bedecket, und vor allem Ungewitter bewahret wird. Dieses bestehet nun so wohl in der Bedeckung als auch in der Unterstützung, welche die erste tragen helffen muß, und enthält das allergemeinste Dach nachstehendes Zimmerwerck in sich, als die Balcken, so das Dach tragen und befestigen; die Sparren, so es formiren; die Latten oder Breter, worauf die Deckung selbst lieget. Ein mehrers hievon siehe Dach-Stuhl. Es sind zweyerley Arten der Dächer gebräuchlich, nemlich die Altanen und abschüssige Dächer. Die Altanen haben oben eine Ebene, und die platte Deckung gleich unmittelbar auf den Balcken, so, daß man gemächlich darauf

auf herum gehen kan, und werden dahero auch allezeit mit einem Geländer oder einer Brust-Lehne umzogen. Weil aber solche Altanen-Dächer mehrentheils mit schweren bleyernen, oder gar steinernen Platten beleget werden, wo man sie nicht mit Kupffer deckt, folglich auch starcke Mauern, die sie tragen müssen, erfordern, und dahero allenfalls nur an wenigen kostbaren und prächtigen Gebäuden gebrauchet werden, da sie aufs dauerhafftigste zu verwahren, ausserdem sie mehrentheils schädlich seynd; so ist dieses Orts davon nichts weiter zu erinnern nöthig. Die abschüßige Dächer haben eine sichtbare Abdachung, es mögen nun gleich einhängige, zweyhängige oder Zelt-Dächer seyn. Einhängige oder Pult-Dächer sind, welche gleich einem Pult einen Hang auf eine Seite haben; worzu zu rechnen die sogenannte Wetter-Dächer, welche man insgemein von Bretern an die Wand über die Oeffnungen, und sonderlich über die Thüren der Gewölbe anhänget, daß die hefftigen Schlag-Regen und stürmische Witterungen in etwas dadurch abgehalten werden. Zweyhängige oder Sattel-Dächer werden genennet, welche auf zwey Seiten abhangen, und solglich den Regen beyderseits abtragen. Zelt-Dächer, Pavillons, imgleichen Walm-Dächer heissen die, welche wie ein Zelt-Himmel auf allen vier Seiten abschüßig sind. Zu diesen können annoch gezählet werden die Kuppel-Dächer, so nach einer gewissen runden, sich herauswerts biegenden Form eingerichtet; und die sogenannte Welsche Hauben, welche nach einigen proportionirlich ausschweiffenden und eingebogenen krummen Linien zusammen gesetzet, beyde aber meist zu Kirch-Thürmen und Lust-Häusern gebraucht werden. Nur gedachte Arten insgesamt sind entweder platt oder gebrochen, welche letzte die nach ihrem Erfinder also genannte Mansard-Dächer, deren Sparren nicht in einer Länge, sondern in geziemender Masse zertheilet fortlachen, daß daher die untere Sparren steiler, als sonst gewöhnlich geführet, die oberen aber flacher geschlossen werden. Diese letzte Art hat verschiedene Vortheile, denn sie giebt geraume Böden, und macht einem Gebäude, welches nach der sonst gewöhnlichen Art durch ein allzu hohes Dach ungestalt würde, eine besondere Zierde, anderer Vortheile zu geschweigen. Die Deckung anlangend, so wird das Dach beleget entweder mit Stroh, Rohr oder Schilff, Schindeln, Schiefer, Ziegeln, oder mit küpfernen, bleyernen und steinernen Platten. Das Stroh-Dach, ob es wohl gegen Regen und Schnee das sicherste, auch in der Kälte das wärmste, so ist es doch an einem rechtschaffenen Gebäude übelständig, und welches das schädlichste, ein rechter Zunder das Gebäude anzubrennen. Im Fall aber ja die Armut iemand treiben solte, sich des Strohes bey Belegung eines Daches zu bedienen, so hat er endlich den einzigen Vortheil davon, wenn dasselbe lang genutzet, und von Winden zerrissen werden, oder anfängt zu vermodern, daß ers zum unterstreuen brauchen kan, da es denn den besten Dünger giebt. Bey solchen Dächern ist der Forst wider der Winde Anstürmen wohl zu verwahren, zu dem Ende auch die dahin kommende Schoben mit Leimen in Küh-Koth Wasser geweicht, wie nicht weniger dieselben damit fest in einander gebunden, auch mit deraleichen, wenn sie schon eingebunden, noch überfahren oder geschmieret werden müssen. Mit denen Stroh-Dächern gehen die Rohr- oder Schilff-Dächer im gleichen Paar. Die Schindel-Dacher beschweren zwar ein Gebäude am wenigsten, sind aber nicht nur der Feuers-Gefahr ebenfalls sehr unterworffen, sondern pflegen auch gar balde schadhafft zu werden, wenn sie entweder mit solchen Schindeln gedecket, die im Frühjahr bey der Safft-Zeit, da das Holtz brosch und mastig ist, verfertiget worden, oder aber mit Schindeln von Fichten-Holtz beleget werden, darinnen vielfältige Fingers lange Hartz-Gallen sind, welche sodenn aufm Dache von der Sonnen-Hitze schmeltzen, und den Regen durch die Löcher häufig eindringen lassen. Die Schiefer-Dächer geben zwar zierliche Dächer, sie sind aber schon kostbar, belästigen ein Gebäude, richten bey entstandenem Brande grossen Schaden an, weil der Schiefer im Feuer hefftig um sich springet, und also das nöthige Löschen sehr hindert. Die mit küpfernen Platten überlegte Dächer geben zwar den andern allen vor, weil sie wider den Brand die bewährtesten, werden aber wegen ihrer Kostbarkeit sehr selten gebrauchet. Die bleyernen Dächer beschweren die Häuser durch übermäßige Last allzusehr, springen von der Sommer-Hitze auf, verschmeltzen im Brand, und dahero betrieffen, beschädigen oder tödten sie wohl gar die Löschenden. Von diesen letztern dreyen Dächern ist zu mercken, daß an stat der Latten auf die Dach-Sparren erst eine breterne Decke geleget werden muß, worauf hernach das Dach mit tüchtigen Nägeln genagelt wird. Die mit steinernen Platten beleate Dächer und Altanen erfordern starcke Mauren, beschweren die Gebäude gar zu sehr, sind mühsam und kostbar, und werden dahero wenig oder gar nicht mehr gebrauchet. Unter denen Ziegel-Dächern ist das sogenannte Flachwerck, welches aus platten und an dem einen Ende abgerundeten Dach-Ziegeln bestehet, die mit ihren Zapffen oder sogenannten Nasen bey dem andern Ende an den Latten hängen und aufliegen, das leichteste und nützlichste, daher es auch am meisten gebrauchet wird. Ein solches Dach nun ist entweder ein einfaches oder Doppel-Dach. Ein einfaches Dach heist, welches zu Ersparung der Ziegel weitläuftig gelattet, die Ziegel einer ohngefehr über den andern geleget, und die darzwischen befindliche Fugen mit breiten Dach-Spänen unterzogen, auch wohl innen noch aufs beste mit Kalch fleisig angestrichen werden, damit kein Regen eindringen kan, noch der Wind den Schnee leichte hindurch stobern möge.

möge. Ein Doppel-Dach aber wird auf acht Zoll weit von einander gelattet, und die Ziegel zwar auch schuppenweis über einander geleget, daß allezeit zwischen zwey Ziegeln oben und unten ein dritter zu liegen kommt, aber man braucht darzu keine Dach-Späne, wie bey dem einfachen; weil durch solche Art zu decken die Fugen zwischen denen Dach-Ziegeln genugsam vor dem Durchschlagen des Regens und des Gestöbers bewahret werden. Dieses Flachwerck pfleget man nach dem äusserlichen Ansehen, wie nemlich die Steine über einander liegen, auch einen Biber-Schwantz zu nennen. Die übrigen zwey Arten der Ziegel-Dächer, so insonderheit in den ältern Zeiten gebrauchet worden, bestehen eines Theils aus Hol-Ziegeln, dahero dergleichen auch ein Holwerck heisset, und andern Theils auch Dach-Pfannen, von welcher beyder Beschaffenheit das Wort Ziegel nachzulesen. Indem aber das Holwerck ein Haus gar sehr belästiget, weil es ungleich schwerer als ein ander Dach; die Dach-Pfannen hingegen wegen ihrer an beyden langen Seiten befindlichen tiefen runden Falzen leicht zerbrechlich; als werden dieselben heutiges Tages wenig mehr gefunden, ohne wo man sie etwa noch bey gantz alten Gebäuden antrifft. Jedoch dieser dreyerley Arten Ziegel-Dächer muß auf ihrem Forste mit starcken Hol- oder ordentlichen Forst-Ziegeln versehen, und diese wohl in Kalch geleget, und behörig mit denen Forst-Nägeln angenagelt, auch die über das Dach heraus gehende Latten, mit Wetter-Bretern unterzogen, die darüber liegende Ziegel aber sollen gleicher Gestalt sehr gut in Kalch eingeleget seyn. Welches auch, die Wetter Breter betreffend, bey denen Schindel- und Stroh- und insgemein bey allen Dächern zu beobachten: Denn in Entstehung dessen legt sich der Wind unter denen, über dem Dach, auf den Latten aufliegenden Ziegeln, Stroh und Schindeln an, hebt sie auf und wirfft sie ab, oder doch wenigstens schwächet und zerrüttet er sie. In Summa, ein Dach soll wider Regen, Schnee, Winde, und andere Ungewitter so gut, starck und feste verwahret werden, als immer menschlich und möglich ist. Nach starcken Schlag-Regen oder sonsten bey langwierigem Regenwetter soll ein sorgfältiger Haus-Vater seine Boden fleißig visitiren, und nachsehen, wo etwan die Dächer schadhafft, und der Regen durchgeschlagen, damit er bey erster erfolgender guter Witterung solche ausbessern lassen könne; welches man eben ein Haus in einem guten Dach und Fach halten zu nennen pfleget. Siehe Mathematisches Lexicon.

Dach und Fach. Hiervon sind in der Wirtschafft und denen Contracten bey derselben vielerley Redens-Arten gewöhnlich. Als: Dach und Fach genüssen, ins Dach und Fach ein Gebäude erhalten. Das erste bedeutet den Genuß des Lagers, des Quartiers, der Wohnung in eines andern Hause haben. Durch die letzte verstehet man die sorgfältige Aufsicht und Bemühung eines guten Hauswirts, er sey ein Eigenthümer oder Miethmann eines Hauses, dieses nicht nur in Ansehung des Daches und derer äusserlichen Wände dergestalt zu verwahren, damit Wind, Wetter und Regen nicht eindringen und dasselbe schadhafft machen mögen, sondern auch sonst in nothwendiger Besserung desselben Zimmer und Theile zu erhalten. Keinesweges aber übernimmt man dadurch einen Haupt-Bau eines Hauses oder eines neuen Hauses.

Dach-Rinne, ist ein von Holtz oder Blech zubereiteter Canal, der das übers Dach herlauffende Wasser auffangen, und an einen begehrten Ort ausgiessen muß. Es soll demnach eine solche Rinne etwas abhangend, und auch dergestalt geleget werden, daß sie nicht an einem andern Orte übergiesse. Der Ausguß selbst wird entweder durch eine gerade am Hause herabgehende Röhre auf den Erdboden, oder auch dahin geleitet, wo man das Wasser etwa wie in eine Cisterne sammlen, oder zu anderem Nutzen brauchen will; oder er wird gleich zuoberst frey gelassen, daß er selbst, iedoch in einer guten Entfernung von dem Gebäude, aus dem Canal sich herab stürtze. Und in diesem Fall werden an die blecherne Rinnen zuäusserst allerley Figuren und Köpffe, so das Wasser gleichsam auszuspeyen scheinen, gemachet. In die höltzerne Rinnen aber, zumahlen, wenn sie nicht Fall genug haben, daß das Wasser also an der untersten äussern Fläche sich daran zurücke ziehet, müssen zur äusserst unten her zwey bis drey kleine Einschnitte und Einkerbungen gemachet werden, daß an selbigen das zurücklauffende Wasser daselbst abtropffen müsse. Siehe Rinne.

Dachs, ist ein vierfüßiges Raubthier, so unter das kleine Weydwerck oder die niedere Jagd gezählet wird. Er hat einen ziemlich langen Leib, wie ein Fuchs, aber kürtzere Beine, eine dicke harte Haut, und harte borstige Haare, ist grauer Farbe, wiewohl aufm Rücken und übern Kopff schwärtzlichter, und am Bauch sowohl, als an den Backen etwas weißlich. Die Haut dienet denen Sattlern und Täschnern, Reise-Kasten mit zu beschlagen, auch Ranzen und Uiberzüge zum Gewehr davon zu machen; ingleichen Kummt-Decken und Hunde-Hals-Bänder daraus zu verfertigen; die Haare braucht man zu Pinseln; unter der Haut hat er das Fett über den gantzen Leib, so sich wie ein Fell ordentlich abziehen lässet, welches man 2 bis 3 Tage an die Lufft hänget, daß es recht trockne, hernach aber klein schneidet und in einem Tiegel schmeltzet. Gedachtes Fett sowohl, als der getrocknete Dachs-Schweiß hat in der Artzney bey verschiedenen Zufällen seinen treflichen Nutzen, das Fleisch aber läßt sich, wenn es nicht wegen seines süßlichten Geschmackes eckelhafftig fället, oder wo dieser durch Saltz und andere gute Zurichtung demselben benommen worden, wohl genieſſen. Es giebt aber der Dächse zweyerley Arten, nemlich Schweins-Dächse und

Hunds-

Hunds-Dächse. Jene, die Schweins-Dächse, sind viel weißlichter, und haben das Haar oberhalb der Nase und unter der Gurgel viel weisser, auch den Leib, Kopff und Nasen etwas grösser als die Hunds-Dächse. Ihre Art ist, daß sie, so bald sie aus dem Bau kommen, ein kleines Loch oder Grüblein mit dem Rüssel (von welchem, einem Schweins-Rüssel-ähnlichen Theile, sie auch den Nahmen mögen bekommen haben) oder mit den Klauen machen, und ihre Losung oder Gelos darein werffen, welches die Hundes-Dächse nicht thun. So machen sie auch ihre Baue an sandigte oder andere weiche, geschlachte offene Oerter, damit sie die Sonne treffen, und für und für in der Wärme liegend schlaffen mögen: Dahero sie auch mehr Fett sammlen, als die Hunds-Dächse. Diese, die Hunds-Dachse, welche ihren Nahmen von ihrer kurtzen Schnautze haben, daran sie den Hunden gleich kommen, suchen ihre Nahrung weiter, als jene, halten sich auch nicht bey ihnen auf, sondern suchen gewöhnlich harte Erde und Felsen, und graben ihre Baue viel tieffer und auch enger, denn die Schweins-Dächse: doch sind nicht viel Neben-Löcher, Absätze und Ausgänge darinnen, wie in den andern, dieweil die harte Erde und Felsen nicht so leichte zu gewinnen sind, wie der sandigte Boden; so sind sie auch am Hals, Nasen und Ohren röthlich, wie die Marder-Hälse, auch viel höher von Schenckeln und viel schwärtzer an der Farbe, als die andern. Beyde liegen Winters-Zeit unter der Erde, und zwar so bald solche durch den Frost eingenommen und verschlossen wird; Denn weil sie alsdenn nicht mehr in die Erde, nach denen Regen-Würmern und Küh-Käfern (die nebst Kröten, Molchen, Fröschen, Heuschrecken und dergleichen Ungeziefer ihre Nahrung sind) kommen können, so bleiben sie in den Bauen, und saugen indessen das aufgelegte viele Fett auf eine curiöse Art, hinten zwischen dem Weyde-Loch und Schwantze durch das sogenannte Saug-Loch, nach Nothdurfft wiederum vom Leibe, und brauchen es zu ihrer Nahrung, bis sie nach Licht Messe wieder ausgehen, und ihre vorige Nahrung suchen. Die Dächsinnen tragen ihre Jungen drey Monden lang, und bringen zu Ende des Martii oder zu Anfang des Aprils, gemeiniglich zwey, drey, auch wohl vier Junge zugleich. Wo die kleinen Ferckel in Mast-Zeiten geworfen werden, oder wenn die Caninichen ihnen zu nahe kommen, thun sie darunter Schaden, und schleppen sie nach ihrem Bau, wie auch junge Vögel und dergleichen, dahero sie im Eingange gedachter Massen unter die Raub-Thiere gezählet werden. Sie sind so listig, daß, so bald sie mercken, daß Hunde in ihren Bau kommen, sie die Erde hinter sich verkratzen und zusammeln. Die Hunde fürchten die Hunds-Dächse vielmehr als die Schweins-Dächse, denn sie sind stärcker und beißiger, stincken auch ärger, deswegen die Schlieffer nicht so gerne zu ihnen eingehen. Man pflegt sie auf verschiedene Art zu fangen: Entweder bey Nachtzeit, da man ihnen, wenn man ihre Geschleiffe in der Nähe weiß, und dieselbe nach dem Holtz-Obst, oder sonsten auf ihre Nahrung ausgehen, dabey auspasset, und alsdenn dieselben hetzet, zwozu aber gute, hertzhaffte und beißige Hunde und starcke Rüden, die den einmahl angepackten Raub nicht mehr verlassen, wie auch genugsam mit Gabeln und Prügeln versehene Leute seyn müssen, die den Dachsen anhalten, und seine Flucht verhindern können. Auf eine andere Art geschiehet es bey Tage, da man ihre Geschleiffe durch die Dachs-Hunde ausspüret, sie aus ihren Löchern treibet, und hernach mit Schleiffen und Gabeln fänget. Oder sie werden gar ausgegraben, worzu gewisse Instrumente, als: allerhand grosse starcke eiserne Bohrer, Hauen und Schauffeln, den Bau damit zu öffnen, und die Erde damit zu gewinnen, und auf die Seite zu schaffen, eine Zange, den Dachs damit zu fassen, heraus zu ziehen und zu halten, und dergleichen, vonnöthen sind. Wobey zu merken, daß man den Dachs mit der Zange bey dem untern Kieffer zu erwischen trachten soll, denn wo man den obern Kieffer mit der Nase in die Zange zwänget, so wird er alsobald sterben. Man pflegt sie auch mit denen sogenannten Dachs-Hauben lebendig zu fangen, oder mit Selbst-Geschossen, Schleiffen und andern Machinen sich ihrer todt zu bemächtigen. Von dem Dachs hat man folgende Wendmännische Redens-Arten: der Dachs hat Klauen, eine Haut, wird geschossen, gehetzet, ein- und ausgerüst, mit Schlieffen gesucht, verhält, verklüfft oder verlieret sich. Das Weiblein vom Dachsen wird eine Dächsin, und der Ort im Dachs-Bau, da die Dachsen recht liegen, und ihr Lager gemacht haben, ein Nessel, das Loch aber eine Röhre genennet.

Dachs-Bau, heisset das gantze unterirdische Gebäude, welches ein Dachs zu seiner Wohnung und Auffenthalt machet. Wie aber zweyerley Arten Dächse sind, also sind auch die Dachs-Baue unterschieden, wie solches oben unter dem Wort Dachs bereits ausführlicher gemeldet worden.

Dachs-Eicheln, siehe Eicheln.

Dachs-Haube, ist eine Art von Netzen, womit ein Dachs ohne grosse Mühe lebendig gefangen werden kan. Es ist dieselbe so lang und weit, als ein Korn-Sack, nur unten am Ende spitzig, mit einem eisernen Ringe versehen, und von festem starcken Bindfaden gestricket. Seine Schmasen oder Maschen sind, wie an einem Haasen-Netze, woran oben die Zug-Leine, wie an einem Geld-Beutel ist. Mit dieser Dachs-Haube wird folgender Gestalt umgegangen: Wenn man nemlich durch einen gangbaren Bau, und die ausgeführte Erde oder Sand, durch Spur oder andere Merckmahle, gewiß erkundiget hat, welche Röhre am gangbarsten ist, so stopffet man die alten Röhren zu, und stellet im Herbste, wenn die Dächse am feistesten sind, um Mitternacht die Dachs-Haube in das Loch, und sperret mit ein paar dünnen Rüthlein in der Röhre das Garn von einander, hacket vor dem Eingang umher, und bindet denn die Zug-Leine an einen Strauch darneben feste an, lässet gegen

den

den Tag früh einen andern mit ein paar Stöbern auf den Rüben-Feldern herum visitiren, wenn nun der Dachs von diesen aufgetrieben, nicht erwischet wird, so gehet er nach dem Holze und in seinen Bau, da sich denn die Haube selbst hinter ihm zuziehet, und der Dachs sich also lebendig fänget, daß er nicht wieder heraus kommen kan. Es ist diese Dachs-Haube insonderheit an denenjenigen Orten wohl zu gebrauchen, wo die Dächse in Bergen und Hügeln sehr tieffe und feste Winter-Bäue haben, daß ihnen nicht wohl beyzukommen, noch dieselben füglich heraus gegraben werden können.

Dachs-Hund, Dachs-Kriecher, Dachs-Schlieffer, ist eine Art von kleinen Jagd-Hunden, welche auf die Dächse abgerichtet, und solche damit zu fangen, gebrauchet werden. Sie sind einer niedrigen Statur, haben einen langen schmahlen Leib, und niedrige etwas eingebogene Füßlein, damit sie desto besser im Kriechen und Schlieffen fortkommen können, sie sind allerhand Farben, doch meistens braun, Otterfarb oder schwartz, und haben glatte und kurtze Haare. Es giebt noch eine Art, welche gerade Schenckel haben, aber Steck-härig, wie die Wasser-Hunde sind. Die ersten gehen lieber in die Geschleiffe, und sind zu dem Dachs-Fang darum besser, weil sie länger unter der Erden verharren können. Die andern lauffen besser ober der Erden, gehen mit strengerm Anfall in die Geschleiffe, weil sie aber gar zu hitzig, und sich dahero geschwind abzumatten pflegen, müssen sie desto eher wieder heraus frischen Athem zu schöpffen. Wenn sie drey Viertel- oder aber ein Jahr alt sind, muß man dieselben an den Dachs-Bau bringen, und einen alten abgerichteten Hund hinein fahren lassen; So nun derselbe etwas gefunden, vorbiegen und anschlagen wird, muß der junge Hund solches anhören, und hierzu aufgemuntert werden. Ist folglich der Dachs ausgegraben oder sonsten lebendig gefangen worden, muß man solchem die Fänge ausbrechen oder abkneipen, damit er den jungen abzurichtenden Dachs-Hund nicht zu scharff angreiffen, und dieser dadurch das Herz ein ander mahl wieder anzugehen verlieren möge: hiernächst den Dachs in eine von Bretern verfertigte und mit Erden beschüttete Röhre lauffen lassen, den Hund aber nachzukriechen anhetzen, und zum frischen Angriff aufmuntern. Damit auch ein solcher junger Hund desto begieriger werden möge, muß man ihme dieserwegen nicht alleine frölich und freundlich zusprechen, sondern auch denselben durch gegebenen Schweiß hierzu genossen machen. Diese Dachs-Hunde werden auch von einigen als Stöber-Hunde gebraucht, um die Haasen und Füchse, so sich währender Jagd-Zeit verkriechen, aufzustöbern, oder die Iltisse und andere schädliche Thiere damit auszuspüren, und auszugraben. Man hat auch grosse starcke Dachs-Hunde, damit man im Herbste bey Nachts den auf die Nahrung gehenden Dachs, wenn er von den Spür-Hunden aufgetrieben worden, zu hetzen und zu fangen pfleget.

Dach-Späne, sind ohngefehr dreyzehen Zoll lange und gute drey quer Finger breite dünne Spähne, welche aus Tännen- oder Fichten-Holtze gespältet, und bey einfachen Ziegel Dächern, unter die zwischen denen Dach-Ziegeln bleibende Fugen auf die Latten geleget werden, damit der Regen nicht in das Gebäude dringen könne. Sie werden Hundweis dem Tausend nach verkauffet.

Dach-Sparren, werden diejenigen Zimmer-Hölzer genennet, welche das Dach formiren, und worauf die Latten genagelt werden, das Dach darauf zu legen.

Dach-Stuhl, wird derjenige Einbau von Zimmerwerck genennet, worauf ein sonst gemeines Dachwerck, oder die Sparren gleichsam ruhen, und ist demnach nur ein zufälliges Stück eines Daches. Er wird eingetheilet in einen stehenden und liegenden; beyde aber sind wiederum entweder einfach oder doppelt verschwellet, davon siehe Math. Lex. Überhaupt aber kan man in hauswirtlichen gemeinen Bau-Sachen sich sonderlich Hr. M. Merckleins Math. Anfangs-Gründe zur Bau-Kunst und Gärtners Schrifften bedienen.

Dach-Ziegel, suche Ziegel.

Dämlein, siehe Dam-Hirsch.

Dämpffen ein Essen, wird in der Küche diejenige Handlung genennet, wenn man eine Speise in ein Casserol oder Tiegel thut, solche über ein gehöriges Kohlfeuer setzet, wohl zugedeckt hält, daß die in Dampff auffer dem mit verfliegende Krafft darbey bleiben, und sich samt der daran befindlichen Brühe in das Essen nach und nach wieder einkoche, so, daß zuletzt nur so viel übrig bleibet, als man an das Essen zu giessen nöthig hat. Von diesen ist folgende Regel zu mercken: Je langsamer gedämpffte Essen kochen, je besser und schmackhaffter sie werden; kochen sie aber jählings, so muß man öffters daran giessen, wodurch aber die Jus oder Brühe den guten Geschmack verlieret.

Dänische Tücher, siehe Tuch, Jagd-Tuch.

Dätzen, suche Zehend.

Dahle, siehe Dohle.

Damast, ist eigentlich ein seidenes Gewebe, welches zuerst in Damasco erfunden worden, und daher auch seine Benennung bekommen, der hernach auch aus Leinen, ja gar Wollen-Garn nachgemacht worden, wie bald erwehnet werden soll. Es bestehet der rechte Damast aus einem seidenen Zeug, der einen glänzenden Satin-Boden zum Grunde hat, darein eingestreuete Blumen und Ranken gewircket, er ist ein- oder zwey-färbig, und in den Blumen wird offt auch gezwirnte Seide genommen. Er wird theils in Italien, theils in Holland, ingleichen in Franckreich, fabriciret, davon der erste der schwerste und beste. Nechst diesen findet sich noch eine andere Art, da die Blumen und Rangagen in einem Atlas-Boden gewirckt, welche aber schlechter als die vorige, und Moscowitischer

scher Damast genennet wird. Man hat von oben beschriebener Art Gelegenheit genommen, und ebenfalls ein Gewebe mit allerley Bildern, Blumen, Laubwerck und dergleichen aus Flachs gesponnenen leinenen Garn verfertiget, welches zu Bett-Geräthe, Oehlen und Tischzeug in der Haushaltung gebraucht wird, und auch Damast heisset. Dieser ist entweder gantz weiß oder bunt; der bunte ist abermahls entweder blau und weiß, oder weiß und grau, welches graue von ungebleichtem Garne eingeschossen ist. Man kan dergleichen am allerfeinsten aus Holland und Schlesien, wie auch aus der Lausitz nach Wunsche an Breite und Güte gemacht bekommen. Die Erfindung dieses Leinenen Damastes aber will man denen Babyloniern zuschreiben.

Damen-Spiel, ist ein gewisses nachdenckliches Spiel auf dem Brete, so durch Hin- und Wieder-Ziehen gewisser Steine geschieht.

Dam-Hirsch, Dämlein, Dänn-Hirsch, Tann-Hirsch, ist eine sonderbare Art von Hirschen, welche nicht aller Orten, wie die gemeinen Hirschen, angetroffen, und dahero in dazu bestimmten sichern Plätzen zur Rarität gehalten werden, dahin man sie aus Liefland, Dännemarck und Norwegen bringet, auch trifft man deren jezuweilen in Preussen an. Er ist mittelmäßiger Größe, um ein ziemliches kleiner, als ein gemeiner Hirsch, jedoch gröſſer als ein Rehe-Bock; die Farbe des Hirschen sowohl als des Thieres ist gemeiniglich weiß, man findet aber auch rothgelbe mit weissen Flecken, gleich denen Hirsch-Kälbern, wie auch weiß- und braun-fleckigte. Das Gehörne oder Geweyhe, wovon die untersten vier Enden, Augensprossen, das übrige Theil aber, welches breiter ist, Schaufeln genennet werden, wirfft er eben jährlich, wie die andern Hirsche ab, und setzet solches wieder auf; er hat auch keine Galle, hingegen einen längern Börtzel oder Schweiff, als die grossen haben. Das Thier setzet zu Ende des May-Monats seine Jungen, und zwar, wie die Rehe meistens zwey. Seine Brunfft geschiehet fast vierzehen Tage später, als der andern Hirsche, so ist auch seine Stimme zu solcher Zeit lange nicht so starck, und verschluckt er solche gleichsam in der Gurgel. Seine Fährte ist ebenfalls so zu spüren, wie der grossen Hirsche; er lässet auch unterschiedliche Losung fallen, nachdem er Weide oder Gras gehabt. Er wird viel leichter von Hunden gefangen, weil er nicht eine so schnellauffende Fährte hat. Sie halten sich gerne in trockenen Heyden im Unterholtze und jungen Gehauen auf, gehen auch nicht so zu Felde, wie Roth-Wildpret, sondern nähren sich im Holtze; von Gras, Kräutern, Knospen und Laub von Bäumen: Gehen im übrigen Truppenweise beysammen, ausser vom Ende des May an, bis zu Ende des Augusti. Das Thier, welches kleiner, als der Hirsch, führet seine Jungen, wenn sie lauffen können, zu ihres gleichen. Die Hirsche sondern sich auch nicht davon, breiten sich im Geässe von einander, und thun sich des Tages beysammen nieder. Wegen der Sommer-Hitze, und aus Furcht für denen Bremen, Fliegen und Mücken, lassen sie sich gerne in solchen Ländern finden, wo es kleine Gebirge und Thäler giebet, wenigstens suchen sie ihre Zuflucht im dicken Gebüsche. Dieses Wildpret ist nicht so gar wild als anders: Denn wenn es sich nieder gethan hat, und vernimmt etwas, so drücket es sich mit dem Kopffe vollends auf die Erden, und wartet ziemlich nahe, alsdenn fähret es im Dickigten fort und lauret wieder. Man hat eine sonderbare natürliche Feindschafft oder Antipathie zwischen denen grossen rothen Hirschen, und diesen Dam-Hirschen angemercket, dergestalt, daß, wo sich Dam-Hirsche aufhalten, daselbst die andern grossen rothen Hirsche weit davon abweichen, gar weaziehen, und ferner solche Gelegenheiten meiden. Wo aber beyderseits Gattungen, in einem Thier-Garten eingesperret, sich zusammen ernähren müssen, nehmen die grossen rothen Hirsche mit gantzer Gewalt an allen Kräfften ab, und fallen endlich gar dahin, ohne daß man hiervon die eigentliche Ursache gründlich begreiffen kan. Wo man sie in gesperrten Thier-Gärten hält, da sie sich jährlich wohl mehren, muß man sie im Winter, auch, wo sie nicht genugsame Nahrung finden, wohl im Sommer mit Heu und anderer Fütterung versehen. Gleichwie dieses ein angenehmes und leichte zahm zu machendes Wild ist, also ist auch sein Wildpret lieblich und delicat zu geniessen, und werden sonderlich die an der Mutter noch hängende junge Dämlein allem Wildpret vorgezogen; ihre Häute aber werden vor andern sehr æstimiret, weil sie nicht nur zart, sondern auch auch fest und dauerhaft sind.

Damm, (Tamm) oder **Teich**, wie ihn die Marsch- und Holländer zu nennen pflegen, wird insgemein diejenige, theils von der Natur selbst, theils auch durch Kunst gemachte Erhöhung, genennet, wodurch entweder ein daran stossendes und vorbey fliessendes Wasser abgehalten werden soll, daß es sich nicht auf das dahinter liegende Land ergiessen könne; oder vermittelst welcher ein Fluß an seinem ordentlichen Lauff gehindert, und ihm gewisse Grentze gesetzet werden soll, darinnen er auch bey dem höchsten Wasser-Stand eingeschlossen bleiben muß: Oder vermöge dessen ein sonst kleiner und schwacher Fluß angespannet, daß er sich aufschwellen und dahero theils zur Schiffahrt, theils zu anderen Nutzen bequem machen lasse; von welcher letzten Absicht wir an gegenwärtigem Orte handeln wollen, immassen diese Art Dämme auch insonderheit an denen Teichen nöthig, und werden dahero an denselben an der tiefsten Seiten, wohin die übrige Gegend ihren Hang hat, gehörig angebracht. Die Stärcke oder Dicke des Dammes muß sich nach der Gelegenheit des Teiches richten, denn je breiter dieser ist, je stärcker muß der Damm seyn, ist aber der Teich schmal oder eng, so erfor-

ders

dert er auch einen schwächeren Damm. Die Höhe des Dammes dependiret von dem höchsten Wasser-Stand des Teiches, welcher vermittelst der Wasser-Wage durch fleißiges Abwägen gefunden wird. Uber gedachtem Wasser-Stand darff der Damm nicht weniger, als eine Elle, und nicht leicht mehr als zwey Ellen hervor ragen. Die obere Fläche des Dammes soll der Höhe desselben gleich, der Grund oder die untere Fläche aber dreymahl so breit, als die obere Fläche seyn; zum Exempel: Man hätte durch die Wasser-Waage gefunden, daß der neue Teich-Damm vier Ellen hoch werden sollte, so muß derselbe oben gleichfalls vier Ellen, unten im Grunde aber zwölff Ellen breit werden; und ist dieser Ausspruch allezeit wohl in Acht zu haben: Je flächer ein Damm angeleget, desto beständiger ist derselbe. Der Grund muß in der Mitten durchaus nach der Länge drey Ellen breit, und zwey Stiche oder eine Elle tieff ausgegraben, dieses Gräblein aber wiederum mit Rasen oder anderer guter Erde Fuß vor Fuß mit Hand-Rammeln feste ausgerammelt seyn, welche Arbeit die allernothwendigste bey einem Damme ist, indem dadurch verhindert wird, daß das Wasser im Grunde nicht durchdringen kan. Wo es einen schlechten und losen Grund hat, da muß man auch wohl um ein ziemliches tieffer, und dahero auch breiter graben, bis man wieder besseres Erdreich findet, und ist alsdenn am besten, man nehme die gantze Anlage des Dammes zur Breite des Grabens, nach welcher sich sodenn die Tieffe richten, und nach Proportion vier, fünff und mehr Ellen betragen muß. Und hierauf wird ferner die gantze Länge und Breite des Grundes mit dem Erdreich, so man mit Spaten aus dem Teich gräbet, und in Radebergen herzu führet, fein gleich angeschüttet, und dieses immerzu mit den Hand-Rammeln fest in einander gestampfft, auch mit solchem Anschütten, (welches immer etwas schmäler geschehen muß) und Rammeln so lange continuiret, bis der Damm eine halbe Elle, über die verlangte Höhe, hoch ist, indem so viel, wegen erfolgender Nieder- und Zusammensetzung des Erdreichs, zugegeben werden muß. Ehe aber der Damm noch in die Höhe geführet wird, muß vorhero die Ablaß-Rinne in den Grund desselben geleget und dergestalt wohl verwahret werden, daß das Wasser, neben solcher, nicht durch den Damm sickern möge. Sonderlich hat man bey Verfertigung des Dammes wohl Achtung zu geben, daß die Teich-Gräber kein Holtz oder Stein unter dem guten leimichten Erdreich mit in den Damm schütten, vielweniger einigen Sand zur Ausfüllung gebrauchen, weil dadurch dem Damm ein grosser Schade zugezogen wird, gestalten er auf solche Art nach langer Zeit rinnend werden, und man alsdenn denselben mit grosser Mühe und vielen Unkosten kaum wieder zurechte bringen kan. Der Damm muß von aussen und innen mit viereckigten starcken Rasen, der fein dick und wohl mit Grase bewachsen ist, fein schräg, und wie die Böschung läufft, aufgesetzet und angeschlagen, und das grasigte Theil des Rasens auswerts gekehret werden: Denn die Gras-Wurtzeln helffen den Damm vor das Anspülen des Wassers desto besser beschützen. Wo man Steine oder Holtz genug, und in wohlfeilem Preise hat, pflegt man die innere Seite des Dammes mit einer Mauer zu versehen, oder mit Pfälen und Pfesten oder Bohlen auszusetzen, und dadurch das Abspülen des Erdreichs durch die anschlagenden Wellen zu verhindern: wo man aber an besagten Materialien oder auch an tüchtigem Rasen Mangel leidet, oder die Unkosten scheuet, wird davor nur ein tüchtiger Räther, oder aber eine starcke Böschung gemacht, indem man auf drey Ellen Wasser-Höhe wohl zehen Ellen Böschung giebet, wodurch nicht nur der Damm befestiget, sondern auch, weil Gras darauf wachsen kann, den Fischen eine gute Nahrung verschaffet wird. Hat man nicht Rasen genug den Damm über und über damit auszusetzen, so kann man nur auf solchen, nach einem Regen, Heu-Saamen und Haber-Körner unter einander säen, und dieselbe wohl unterharcken, da er sich denn gar balde selbsten berasen wird. Wenn man den Damm mit Bäumen besetzen will, kan man am füglichsten Weiden darzu nehmen, weil sie nicht nur mit ihren Wurtzeln die Erde zusammen halten, sondern auch, da man sie alle drey Jahre zu köpfen pfleget, nicht hoch aufwachsen, mithin vor grosser Erschütterung der Winde sicher sind, und also keinen Schaden verursachen. Uibrigens hat man sich noch in Acht zu nehmen, daß man das Wasser im Anfang nicht so häufig und schnelle, sondern nur allmählich und zu unterschiedenen Zeiten, auch auf einmahl nicht allzuviel in den neuen Teich laufen lasse, damit der Damm, welcher noch gar lucker ist, und sich nicht genugsam gesetzet hat, nicht schadhafft werden, und das Wasser durchdringen, sondern fein nach und nach sich zusammen setzen, und desto fester und dauerhaffter werden möge. Siehe Teich, Teich-Graber.

Dampff, ist eine Pferde-Kranckheit, welche in einem schweren Athem-holen bestehet. Es werden aber die Pferde gemeiniglich dämpffig, wenn sie ihre Streu, sonderlich die, so einmahl naß und feucht gewesen, essen. Solchem Uibel abzuhelffen, soll man einem damit behafteten Pferde, Alant-Wurtzel, Eber-Wurtzel und Birnbaum-Mistel, oder aber gepülverte Hollunder-Wurtzel unter dem Futter zu fressen geben. Oder: Man nehme acht Loth Nieß-Wurtz, und acht Loth Wachholder-Beere, mit etwas Wachholder-Holtz, lasse es in vier oder fünff Kannen Wasser sieden, und also eine Nacht über stehen, gebe sodenn dem Pferde viermahl unter seinem Geträncke fein laulicht davon zu trincken. Oder: Man nehme Nessel Kraut einen Büschel, so viel man mit beyden Händen umgreiffen mag, siede dasselbe in einem Kessel voll Wasser, und thue auch so viel Gerste darein,

in, als man in einer Hand halten mag, und lasse es mit einander sieden, und tränckе das Roß davon. Noch ein bewährtes Mittel für den Dampff soll dieses seyn: Man soll Ameisen-Nester mit allem, was darinn ist, nehmen, und sie in einem neuen Sack zusammen thun, (je mehr man haben mag, je besser es ist) diesen Sack soll man zubinden, in einen Kessel Wassers thun, und wohl aufsieden lassen, und wenn ein gut Theil des Wassers eingesotten, soll man den Kessel wieder füllen, und wieder drey Stunden kochen lassen, darnach den Sack samt allem, was darinnen ist, herausnehmen, und an einer Stangen über den Kessel hängen, daß es wohl austriefe, dann schäumet man das Unreine vom Wasser ab, lässet dieses kalt werden, und das Pferd davon trincken. Man giebt ihm kein andres Wasser, bis es dieses ausgetruncken hat.

Dampf, ist auch eine Kranckheit der Menschen, und bestehet in der Engbrüstigkeit, darinne als ein Hausmittel vorgeschlagen wird, Hopfen in Wein zu sieden und zu trinken, oder aber Rosmarin-Blüthe oder Blätter in Weine oder Honig bis um die Helfte eingekochet, und bey Schlafengehen davon getruncken. Siehe des armen Landmanns Arzt.

Dampf, heist die verdünnete und aus einem feuchten Körper ausdünstende Feuchtigkeit; dahingegen Dunst die verdünneten kleinen und aufsteigenden Theilchen aus einem trockenen Körper bedeutet. Aus dem Dampfe und Dunst der Erde werden Winde, Regen, Schnee, und Ungewitter in der Lufft erzeuget; allerhand Verhersagungen und Zeichen in der Wirtschafft von dem Wetter, ja auch verborgenen Wasser-Quellen, Mineralien und Metallen daraus gemachet und daran bemercket. Der Dampf kan auch verschiedene böse und gute Wirckungen bey den Gewächsen, Menschen und Thieren haben. Und daher hat ein Wirt den Anblick und den Geruch des Dampfes auf vielerley Weise in obacht zu nehmen.

Dam-Hirsch, siehe Dam-Hirsch.

Darmbruch der Pferde, siehe Bruch.

Darm-Gicht, (Grimmen oder Bauch-Wehe) der Pferde, ist ein heftiger Schmertz in den Gedärmen, welcher mit einer grossen Aufblähung des Leibes und harter Verstopfung der Gedärme verbunden, darbey offters eine Entzündung entstehet, die kurtzes Ende machet. Sie kommet entweder von harter Arbeit, oder geschwindem Reiten und Erkalten her; sie wird auch durch grossen Unfleiß und Unachtsamkeit verursachet, wenn man nicht Achtung giebt: Ob die Pferde zirchen können oder nicht? und ob sie zu rechter Zeit stallen? Denn wo die Därme und der Eingang zur Blasen verstopfft werden, so blähen die Winde das Gedärme auf, daß die Pferde nicht nur grossen Schmertzen leiden, sondern auch öffters plötzlich umfallen und sterben. Man kan diese Kranckheit bald mercken: Wenn diese Pferde mit den Füssen scharren, niederfallen und sich wältzen, wenn ihnen die Ohren kalt sind, wenn sie krumm zusammen und an keinem Orte stille stehen, am gantzen Leibe, besonders aber am Geschröt starck schwitzen und nicht fressen wollen. Wie nun das beste Mittel dafür ist, dem Leibe bald eine Oeffnung zu verschaffen, also darff man auf der Reise, wo sonst kein Mittel vorhanden, dem Pferde nur Menschen-Harn, so warm er gelassen worden, eingiessen. Sonsten aber dienet folgendes Clystier darwider: Nehmet drey Hand voll braunen Kohl, siedet ihn wohl im warmen Wein und Wasser, thut ein halb Quartier Baumöl darein, giesset es durch den Clystier-Sack, und wenn es laulicht oder ziemlich kalt worden, so ziehet es in eine Sprize, und drücket es dem Pferde wohl in den Mast-Darm. Oder nehmet ein halb Nössel Schaaf-Milch, thut darein ein Loth Saffran, ein Loth Feld-Kümmel und ein Loth Camillen-Blumen, wärmet die Milch, und giesset sie sodenn dem Pferde ein. Oder aber zerstosset Knoblauch, und thut zweymahl so viel Lorbeer-Oel dazu, damit salbet das Roß um den Nabel fein starck und aus allen Kräfften, so erweichet es ihm den Bauch, und vertreibet das Grimmen. Wenn grosse Blähung und Verstopffung dabey ist, welche, wie obgedacht, einem Pferde bald das Leben nehmen können, soll man folgendes Clystier brauchen. Recp. Käs-Pappeln, Eibisch-Kraut, Bären-Klau, Camillen, Stein-Klee, Schmeer-Kraut, iedes anderthalb Hände voll, Weitzen-Kleyen zwey Hände voll, Lein-Saamen anderthalb Loth, schwartze Nießwurtz zwey Loth, große und kleine Sennet-Blätter vier Loth. Diese Stücke durch einander gemischet, in einen Topff gethan, mit frischem Brunnen-Wasser gesotten, bis daß von dreyen Maassen eines bleibet, darinnen zertreibet noch Diaphoenicon eines Eyes groß, einen Löffel voll Saltz, vermischet alles wohl, und brauchets mit der Spritzen. Oder nehmet ein Stücklein Speck eines Fingers lang, und starcken Daumens dicke, bestreuet das wohl mit gepülverter Odermennige oder Agrimonien, stosset es ihm wohl in den Mastdarm, es wird bald helffen. Nicht schädlich ist es, wenn man Hand und Arme mit Seiffen schmieret, und so weit man kan, in den Mastdarm hinein greiffet, und heraus ziehet, so viel man kan, weil bey dem Ausgang meistens die Verstopffung am stärcksten ist.

Darr-Bleche, können diejenigen Bleche genennet werden, die man einiger Orten an stat der Herten auf die Darren zu legen pfleget. Es bestehen dieselben aus starckem zusammen genieteten schwartzen Bleche, welches gleich einem Durchschlag, durchlöchert; sie haben den Nutzen, daß sie beständiger als die hölzernen, und sich nicht leichte zusamt der Darre anzünden, erfordern aber eine mehrere Aufsicht, in Ansehung des Malzes, damit dieses wegen vieler Hitze nicht so jählings und allzuviel darre. Diejenigen, denen diese Bleche zu kostbar, pflegen sich

stat dieser nur einiger durchbohrten Darr-Breter zu bedienen, derer Beschaffenheit bey Beschreibung der Maltz-Darre zugleich erwehnet werden. Sonst aber heißt auch die Thür vor dem Darr-Ofen das Darr-Blech.

Darre oder Dörre, also heißt man gewisse Arten von Oefen, auf oder in welchen allerley Feld- und Garten-Früchte getrocknet, gebacken und gedörret werden. Man hat deren bey einer Land-Wirtschaft beyderley nothig, nemlich: Eine Flachs-Darre, eine Maltz-Darre und eine Obst-Darre, deren Erläuterung unter ihren Principal-Benennungen zu suchen sind.

Darre, ist eine Kranckheit an Menschen und Vieh, da beyde gantz nicht gedeyen, sondern fast gar ausdorren. Die Kinder, welche es mehr betrifft als erwachsene Personen, pflegt man in diesem Fall mit einer gemachten Salbe aus ungesaltzener Butter, Schwein- und Schafs-Fett fleißig zu streichen: Denen Pferden, bey denen man es auch das Feuer nennet, sticht man vornen an der Brust das Fell durch und durch, steckt ein Stücklein Christ-Wurtzel eines Zolles lang dahinein, und lässet diese von selbst wieder heraus schwären: Bey den Vögeln, so man in den Bauern aufhält, findet man hinten über dem Schwantz ein mit Materie angelauffenes Blätgen, welches man nur ausdrücken, und den Ort mit etwas ungesaltzener Butter oder Hirsch-Juselt schmieren darf.

Darre, ist eine denen Wald-Bäumen höchst schädliche, und das Hartz-Holtz mehr, als das Laub-Holtz betreffende Seuche, welche die Bäume abscheulich verstellet, die Schale abtrennet, worbey die Bäume wurmstichig und dürre werden, und weil das Holtz schwammigt wird, mithin also desto eher Wasser an sich ziehet, leichtlich faulen, verderben, und an den Gipfeln einbrechen. Vor nicht allzulangen Jahren soll in Thüringen und andern Gegenden, an unterschiedenen Orten deralcichen Darre, (so man auch ein Baum-Sterben oder Holtz-Pest nennen möchte), auch in das Laub-Holtz gekommen seyn so gar, daß gantze Flecken und Holtz-Reyeren davon verdorben und verderret seyn. Solchem Uebel nun vorzukommen, damit es die nah gelegenen und anstossenden Höltzer auch nicht inficiren möchte, hatte man tiefe Gräben darzwischen aufgeworffen, auch die Wurtzeln von denen angesteckten Bäumen in den Gräben abgehauen, und heraus gerissen, auf daß sie die Wurtzeln der annoch gesunden Bäume nicht berühren, und gleichfalls mit der Seuche anstecken mochten, wordurch denn dieser Holtz Pest durch Gottes Gnade gesteuret worden. Das merckwürdigste, was man dabey beobachtet, ist dieses, daß nur ein Geschlecht das seinige und nicht auch das andere, und also die angesteckte Aspe die dabey gestandene Eiche, die inserirte Fichte die daben befindliche Tanne nicht angestecket.

Darr-Haus, ist ein kleines und um Feuers-Gefahr willen von andern Gebäuden abgesondertes Haus, worinnen entweder eine Flachs- oder Maltz-Darre, oder aber eine Obst-Darre geschickt und bequem angebracht ist, wovon an behörigen Orten ein mehrers.

Darr-Horden, sind insgemein viereckigte aus haselnen Gerten bestehende Geflechte, worauf das Maltz bey dem Darren ausgebreitet wird. Es dürffen demnach diese nicht allzuweit-löchericht geflochten seyn, damit das Maltz um so viel weniger durchfallen könne. Daß diese von mehrerer Dauer, und um so viel bequemer ausgebessert werden mögen, wenn sie durch öftern Gebrauch eingetrocknet oder schadhafft worden, pfleget man auch viereckige höltzerne Rahmen, durch deren Mitte ein starcker Over-Biegel gehet, mit dergleichen Gerten auszuflechten, und sind solche, wenn sie mit Fleiß gemacht, allerdings denen Darr-Bretern vorzuziehen. Weil aber alles Holtz durch so vielfältigen Wechsel der Näsſe und Hitze unbeständig und mürbe gemacht wird, giebt es an dergleichen immer etwas zu bessern, und in dieser Absicht haben einige die Kosten nicht angesehen, und Horden aus Drath verfertigen lassen, welche zwar unstreitig von besserer Dauer, aber von dem Mältzer eine genauere Aufsicht, gleich denen Darr-Blechen erfordern, indem sonst gar leicht das Maltz zu hart gedörret werden kan.

Dartre, ist eine nicht lange bekannte Krankheit der Pferde, welche in einem Geschwär an der Croupe des Pferdes oder auch am Hals und Korff bestehet, die Haut angreifft, ein grosses Jucken verursachet und machet, daß sie sich reiben, wenn mans ihnen nicht verwehret. Es entstehet aus einem gallichten Geblüte, daher ists am besten, daß man ihnen von innen die Galle und Schärffe abführe, dazu denn allerhand Mittel schon bekannt sind.

Dattel-Baum, ist ein Baum, von dem man zweyerley Arten hat, nemlich den grossen und den kleinen. Der grosse Dattel-Baum, Palma major dactylifera, wächset am häufigsten in Indien, wird aber auch in Syrien, in Arabien, im gelobten Lande, und in Africa in grosser Menge gefunden, allwo er zu einer solchen Höhe und Stärcke gelanget, daß er die schönsten Bau-Stämme giebet. Er hat eine schiefferigte und schuppichte Rinde, und stösset am Stamme seine vielfältige Aeste herfür, welche mit Blättern besetzt sind, den Veilwurtz-Blättern gleich. Seine Blumen sind in einem Deckel oder Haut verschlossen, so zwischen denen Aesten herfür kommet. Wenn sich derselbe Deckel aufthut, brechen die weissen Blumen hervor, so an kleinen Stielen hangen, nach welchen die in grosser Quantität Trauben-weis beysammen hängende Früchte folgen. Der kleine Dattel-Baum oder wilde, auch von einigen sonst Thamarindus genannt, wird heut zu Tage in vielen Gärten Deutschlandes gezogen, und hat zwar gleichfalls einen schurrichten Stamm, gelanget aber zu keiner besondern Höhe. Er ist mit Weiden-Blättern versehen, seine Frucht fleischigt und schwarz-

gelb

gelb, hat inwendig einen kleinen harten Kern. Wer Dattel-Kerne stecken will, muß solche vorhero zehen bis vierzehen Tage in Wasser mit ein wenig Wein und Brantewein vermischet, einweichen, und, wenn sie wieder abgetrocknet, dieselbigen in eine gute luckere Holtz-Erde stecken, so wachsen sie unter sich, und treiben noch im ersten Jahr ein lang gespitztes und gefaltenes Blat über sich. So man dieser jungen Dattel-Bäume fleißig wartet, sonderlich aber sie jährlich versetzet, so treiben sie alle Jahr ein neues Blat, man muß aber, weil sie nur eine einzige schlechte Wurtzel mit wenigen haarichten Fäsern haben, die sich nicht in die Erde flechten, mit dem Versetzen einen besondern Vortheil gebrauchen, damit die Erde nicht davon falle, geschiehet aber dieses, so ist es auch uns Gewächse geschehen. Sie erfordern warme Lufft und Sonnenschein, und müssen mit laulichten Regen-Wasser, das vorher an der Sonnen-Hitze gestanden, gehörig besprenget werden. Die Kälte können sie durchaus nicht vertragen, dahero muß man sie vierzehen Tage vor Michaelis in ihr Winter-Quartier eintragen, aber nicht auf die Erde, sondern etwas in die Höhe stellen; wo man, nachdem es kalt oder gelinde ist, vom Anfang des Novembris, bis in die Mitte des Martii, ein, zwey oder drey mahl des Tages einheitzet, und sie durch den gantzen Winter offters nicht, als ein- oder zweymahl, mit Regen-Wasser befeuchtet. Vor dem May-Monat soll man sie nicht heraus in die freye Lufft bringen, sondern eine solche Zeit abwarten, wenn gute warme Lufft, und bald ein fruchtbarer Regen zu hoffen ist.

Datteln, sind die Frucht des grossen Dattel-Baums, länglicht rund, wie die Eicheln, aber etwas gröser, welche ausserlich ein rothlich gelbes Häutlein haben, worunter ein süsses und gleichsam schleimigtes Marck enthalten, in dessen Mitte ein sehr harter länglicht-runder Kern lieget, durch welchen der Länge nach ein Ritzen gezogen ist. Diejenigen, so von Tunis kommen, werden vor die besten gehalten. Es müssen aber die Datteln schön groß und vollkommen, ohne Runzeln, auswendig rothlicht-gelb und inwendig weiß, vor allen Dingen aber noch frisch und nicht zerquetschet, vielweniger wurmstichig seyn, auch einen guten und Zuckersüssen Geschmack haben. Sie werden in der Artzney gegen den rauhen Hals, Husten, Schwindsucht und dergleichen in denen Brust-Tränken und Trisenetten, gleich denen rothen und schwartzen Brust-Beerlein, gebrauchet. Sie dienen auch gegen die Nieren- und Blasen-Mängel, so von scharffem Urin entstehen, stillen die Leibes-Schmertzen und den Durchlauff, und stärcken die Frucht im Mutter-Leibe, daher sie denen schwangern Weibern sehr dienlich sind, zumahl da auch, durch deren Gebrauch, der unordentliche Appetit, Pica und Malacia genannt, bey ihnen unterbrochen wird. Leute, die gerne was niedliches essen, gebrauchen sie zur Speise, indem sie solche dämpffen, und mit Wein, Zucker, Zimmet und andern Specereyen zubereiten lassen: Man nimmt endlich den Kern nebst den inwendigen Häutlein aus denen Datteln, lässet sie in Butter dämpffen, giesset alsdenn Wein daran, wirfft Citronen-Schalen, Zucker und etwas Zimmet darein: Oder es werden zuförderst die Datteln in Wein geweichet, mit diesem hernach zum Feuer gesetzet und darüber gedämpffet, wenn nachdem, wie schon gemeldet, annoch Citronen-Schalen, Zucker und etwas Zimmet hinzu gethan worden, werden sie angerichtet, und darbey annoch mit Zucker und Zimmet bestreuet. Die truckenen werden auch mit unter dem Confect bey uns aufgesetzet. Sie sind zwar dem Munde angenehm, aber darbey schwer zu verdauen, und geben eine dickfafftige zähe Nahrung, verursachen also im Uebermaß genossen Verstopffung der Leber. Die frischen sind mehr blähafftig und schädlicher als die truckenen.

Datura, ist ein ausländisches Blumen-Gewächse, welches aber auch in unsern Gärten erzielet wird. Man hat davon zweyerley Gattungen: Die erstere hat ihren Ursprung aus Ost-Indien, die andere aber aus Egypten. Diese ist schlechter, und ihre Wurtzel stinckt. Man pflantzt beyde aus Curiosität in unsere Gärten. Die Frucht aber wird nicht, ausser in sehr grosser Hitze, reif. Daher haben wir nichts als das Anschauen der Blumen davon. Sonst aber soll sie einen sehr hefftigen Schlaf machen, und denen ungetreuen Weibern derer Indianer dienen, sich ihrer Männer zu entledigen, um ihrer Hurerey nachzugehen.

Dauben, heisset man diejenigen, theils aus hartem eichenen, theils aus weichem Holtz gerissene Stücke, welche, wenn sie an der Lufft wohl ausgetrocknet, zu allerhand Arten grosser und kleiner Fässer dienlich gehauen, auf der Fug-Banck an einander gefüget, mit dem Zirckel alsdenn gehörig in verlangter Grösse umrissen, hernach mit dem Beile gelencket, mit dem Schnitt-Messer und Hobel aber gestreifft und abgezogen werden, damit das Faß seine behörige Rundung und Form bekomme. Wenn denn diese auf den Fugen mittelst des Blechs sauber und nette vollend gefüget, daß auch nicht ein Tropffen Wasser hindurch geben kan, pflegen die Böttcher nachmahls sie aufzusetzen, durch den Setz-Reiff zu befestigen und stehend zu machen, sodenn zusammen zu schlagen, über das Feuer zu setzen und zu bezwingen, endlich wohl auszuschlagen, und die Fugen alle gleich zu machen, daß das Gefässe, welches daraus formiret worden, seine rechte beliebige Forme bekomme, indem es nicht nur runde, sondern auch vier, sechs und mehr eckigte Fässer giebt, dahero auch darzu gehörige Dauben, auf mancherley Art zubereitet werden müssen.

Daubenkropff, ein zartes vielblätterichtes Kräutlein, welches purpurfarbene Blüthen und eine zäserichte Wurtzel hat, in Weinbergen wächst, und wider scorbutisches, gal-

lichte Zufälle dienet, purgiret und den Urin treibet.

Daum, ist der zwölffte Theil eines Werck-Schuhes oder Fußes, der hinwieder in zwölff Grana oder Gersten-Körner abgetheilet wird.

Dauung, ist eine Arbeit des Magens bey Menschen und Thieren, worauf ihre Nahrung, ihre Stärcke, Gesundheit, ja bey denen Thieren die Güte und Gesundheit des Fleisches ankommt. Daher diejenigen Thiere, welche die beste Dauung ihres Futters haben, das beste und gesundeste Fleisch vor den Menschen und dessen Dauung geben. Darum ist das Fleisch der wiederkäuenden vierfüßigen Thiere am gesundesten, als die ihre Dauung durch das erste grobe Schroten des Futters, welches doch sehr schlecht von statten gehet, da sie nur eine Reihe Zähne haben, anfangen, hierauf in dem 1sten Magen, so der Wanst heißt, erweichen lassen, und nach dem es wieder in Mund gebracht, von neuem zerkäuen, darauf sie denn weit zärter in dem andern Magen, so die Haube oder Hülle heißt (reticulum) aus diesem aber als noch besser verweichet in das Mannigfald oder den 3ten Magen, wo die Speise vollends aufgelöset wird, und darauf endlich in den vierten Magen, der an denen Gedärmen lieget, und mit unserm Magen erst übereinkommt, gehet. Ja eben dieser guten Dauung dieser Thiere ist auch zuzuschreiben, daß sie nebst dem Fleische und dem Schmeere, wie auch Fette unter dem Fleische, noch eine besondere Art des Fettes, nemlich Talch oder Unschlitt ansetzen, welches die andern, so nicht wiederkäuen, nicht haben. Je schlechtere Dauung diese Thiere im Gegentheil machen, ie schlechter und unverdaulicher ist auch ihr Fleisch. Und dazu gehören alle diejenigen Thiere, die nicht wiederkäuen, z. E. das Schwein. Diese Nachricht dienet nun zu vielen Anmerckungen und Sätzen, darinne allerhand Wirtschaffts-Geschäffte, sonderlich in der Viehzucht ihren zureichenden Grund haben.

Debbel oder Debel, wird eigentlich nur derjenige viereckigte hölzerne Keil genennet, den man gemeiniglich in eine Mauer oder Leimwand einzutreiben pfleget, daß darein ein Haspen, Haken, Nagel, Schraube, und dergleichen recht feste gemacht werden könne. Es muß derselbe aus keinem feuchten, noch grünen Holtze gemachet werden, welches sonst balde eintrocknet, und sich alsdenn gerne wieder heraus ziehen lässet; Auch soll man kein eichenes und solches Holtz darzu gebrauchen, das sich gerne spaltet und in Stücken gehet. Debel-Boden aber heisset hernach auch derjenige Fuß-Boden, zwischen zweyen Stockwerken eines Hauses, wo zwischen zwey Haupt-Balcken der Raum mit dichte an einander geschichteten, und zur Seiten mit eingebohrten runden Debeln verbundenen etwas schwächern Balcken ausgefüllet ist, so daß ihre untere Fläche, die die Decke der darunter gelegenen Zimmer abgiebet, ganz gerade ist, oben hergegen, wo der Fuß-Boden darüber zu liegen kömmet, wird die zwischen den Haupt-Balcken entstandene kleine Vertiefung mit klarem trockenen Schutt angefüllet.

Decem, oder wie die Bauren sprechen: Dätzen, siehe Zehend.

December, ist der zwölffte und letzte Monat im Jahr, vom Januario an gerechnet, aber der zehende vom Martio an, daher er auch im Lateinischen seinen Nahmen December bekommen. Dieser Monat, welcher ein und dreyßig Tage hat, ist des Herbstes Ende, und des Winters oder des letzten Jahr-Theils Anfang, da die Sonne in das himmlische Zeichen des Steinbocks tritt, welches in einem gemeinen Jahr den zwey und zwantzigsten dieses Monats, als den Tag nach dem Thomas-Tag, in einem Schalt-Jahr aber um einen Tag ehender, nemlich am ein und zwantzigsten December, als am Thomas-Tage selbsten geschiehet, und den kürtzesten Tag, aber die längste Nacht macht, worauf jener wieder zu wachsen, diese aber abzunehmen beginnet. Kayser Carl der Große hat diesen Monat den Hilic- oder Heilig-Monat wegen der darinnen einfallenden heiligen Zeiten des Advents und der Geburt Christi genennet. Heut zu Tage heißt er der Christ-Monat, weilen das heilige Christ-Fest, von der Christlichen Kirche feyerlich in demselben begangen wird. Was ein guter Land- und Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung zu verrichten und vor Anstalten zu machen habe, kan man in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Wirtschaffts-Calender nachlesen. Auch kan man daselbst die Wetter-Vermuthungen, ingleichen von der Fruchtbarkeit des folgenden Jahres auffuchen. Sonst aber ist zu mercken, daß dieser und alle diejenigen Monate, worinnen von der Kirche gewisse Feste und heilige Zeiten gefeyert werden, durch den Aberglauben mit vielen fabelhaften Dingen, auch in der Wirtschafft bisweilen zugebracht werden. Sonderlich pflegt dieser Christ-Monat wegen des heiligen Christ-Festes, so doch nur muthmaßlich dahin gelegt worden, indem die Geburt des Herrn nicht um diese Zeit geschehen ist, durch solche Dinge gemißbrauchet und diese heilige Zeit vornehmlich entheiliget zu werden. Ein Theil der zwölff Nächte fällt darein. Was nun darinne vor Aberglauben überhaupt und in Ansehung der Wirtschafft getrieben wird, ist bekannt. Was der Christ-Tag, nachdem er auf die Wochen-Tage fällt, vor Bedeutung in der Wirtschaft geben soll, ist eben so ungereimt. Allein wir wollen solch abergläubisches Zeug nicht fortpflantzen, sondern vielmehr unterdrücken, daher wir davon die thörichten Stückgen nicht erst anführen, die sich alle auf das falsche suppositum, als ob die Geburt des Herrn sich auf zeitliche Dinge beziehe, und daß dieselbe zu dieser Zeit wirklich geschehen sey, ja auf andere Irrthümer von diesem Geheimniß der Religion gründen.

Deck-Bette, heisset dasjenige Stücke von einem vollständigen Feder-Bette, womit man sich zuzudecken pfleget, wenn man darinnen lieget. Es wird dieses nach seiner Breite unterschieden, indem es vor eine oder zwey Personen gerichtet ist. Man braucht auch gerne nach der Jahrs-Zeit einen Abwechsel damit, und an dessen stat eine blosse Matratze, im Winter aber ein dicker und derber gestopfftes Ober-Bette.

Decke, wird alles dasjenige genennt, womit man etwas bedecket, als Pferd-Decken, Stroh-Decken ꝛc. wovon am behörigen Ort ein mehrers.

Decke, Decken, ist eine Arbeit in Weinbergen, welche der Winzer, nach dem Pfahl-Ziehen, einiger Orten vor der Düngung, an einigen Orten aber nach derselben, noch vor Winters, und ehe die dem Wein-Stock höchstschädliche Froste einfallen, zu verrichten hat, da nemlich derselbe mit der breiten Haue oder Hacke, gleichsam eine Furche zum Stock hin macht, und dabey acht hat, wie und wohin er sich zu erstrecken, und zu decken am besten hingerichtet, damit er, der Winzer, solchen recht niederbiegen, ein wenig mit dem Fuß betreten, und hernach mit der Hauen voll Erde fein zudecken könne. Es muß aber solches Decken an einem schönen hellen Tage, und wenn die Sonne scheinet, geschehen, damit das Holtz fein trocken unter die Erde komme, weilen sonsten im Nassen die Augen unter der Erde verfaulen. Sonsten muß auch ein Winzer in acht nehmen, daß er nicht zu tieff, auch nicht zu seichte decke; Nicht zu tieff, daß es nicht ersticke; nicht zu seichte, daß es auch nicht erfriere, jedoch besser etwas seichte, als zu tieff; im Sande aber, da der Wind den Boden heben und wegführen kan, ist eine etwas tieffe Decke auch nicht schädlich.

Deck-Lehnen, Lönen, Lünnen oder **Lunsen**, sind aus Eisen gemachte, und mit Federn versehene Stifte, welche oben starcke blecherne oder höltzerne mit Nieten verwahrte Deckel haben, und vor die Räder an die Achsen eines Rüst- oder Mist-Wagens, daran man keine Stemm-Leisten führet, gesteckt werden, damit die Räder nicht ablaufen, noch der Straßen-Koth so leicht in die Schmiere komme.

Deck-Netze, vor die Reb-Hühner, Wachteln, und dergleichen Vogel, werden entweder mit länglicht gevierten und Rautenförmigen oder viereckigten Maschen oder Schmasen, aus ziemlich zarten und doppelt gezwirnten Faden gestricket. Sie dürffen nicht länger, denn vierzig bis fünff und vierzig Ellen, und nicht kürtzer, denn zwantzig Ellen, die Höhe oder Breite aber nicht geringer als acht Ellen, und nicht gröſſer als zwölff Ellen, auch iede Masche zwey Zoll weit daran seyn. Dieses Garn oder Netze wird oben mit einer, eines kleinen Fingers dicken Schnur einer Elle lang herabhängend gelassen; So muß man auch an den beyden schmalen Seiten des Garns von zwey zu zwey Schuhen weit andere Schnürlein aufknüpffen, damit das Deck-Garn in zwey Stangen gebunden, und von so viel Personen kan getragen werden.

Decken oder **Cammer-Matten**, siehe **Matten**.

Defecten, (in Wirtschafts-Rechnungen) heißen Mängel oder Fehler, welche man einem auf Rechnung sitzenden Beamten aus seinen Wochen-Monat- oder Jahrs-Rechnungen zu ziehen pflegt. Diese Untersuchung soll allezeit von einem unpartheyischen Mann vorgenommen werden, der das Geschäffte der Einnahme und Ausgabe, worüber die Rechnung geführet wird, wie auch das Rechnungs-Wesen selbst verstehet, damit niemanden Unrecht geschehe.

Deichsel oder **Dersel**, ein Haupt-Stück an dem Vorder-Theile einer Kutsche, Rüst-Wagens oder andern Fuhr-Werckes, so von zweyen neben einander gespannten Pferden gezogen wird, ist ein sechs Ellen langes, rundes, und an dem dicken Ende etwas viereckigt-gehauenes Stücke Holtz oder Baum, welches zwischen den Armen an der Vorder-Achse zu stecken kommt, und daselbst entweder fest und unbeweglich eingemacht, oder aber nach Belieben zurück geschlagen, oder heraus genommen, und wieder eingeschoben, denn mit einem an der Seite durch die Arme und Deichsel durchgesteckten eisernen Nagel befestiget werden kan. Die Deichsel dienet nicht nur die vor den Wagen gespannten Pferde, etwas von einander, und dieselben, indeme sie vornen mit den Brust- und Hals-Ketten daran hängen, an dem Wagen fest, und in Ordnung zu halten; sondern auch den Wagen selbst dadurch nach Gefallen zu lenken, und wenn er in schnellem Lauffe, sonderlich, wo es Berg herab gehet, damit vermittelst der Halt-Ketten aufzuhalten.

Deichsel-Eisen, ist nichts anders als ein gantzer, fast über das Knie gehender Steig-Bügel, oder eine vom Knie bis untern Fuß gehende, oben über dem Knie etwas gebogene, unten aber wie ein Steig-Bügel formirte breite und starcke eiserne Schiene, welche oben mit einem Nieten an der rechten Seite des Sattels festgemacht ist, und verhindert, daß die Deichsel des auf dem Sattel-Pferd sitzenden Fuhrmanns Bein nicht beschinde, oder gar entzwey schmeisse.

Deichsel-Kette, siehe **Halt-Kette**.

Deichsel-Pferde welche man auch Stangen Pferde nennet, sind diejenigen, so man gleich vor dem Wagen an die Deichsel zu spannen pfleget. Sie werden zum Unterschied der Riem-Pferde also genennet, welche vor die Deichsel- oder Stangen-Pferde gespannt werden, wenn man drey-vier-fünff-sechs- oder mehrspännig fahren will.

Dengeln oder **Denneln**, heißt die Schärfen an denen Sensen und Sicheln, wenn solche nicht mehr schneiden wollen, und zu dicke worden, erstlich auf dem Denael-Stock mit dem Dengel-Hammer wieder dünn schlagen, damit man sie hernach desto besser mit

dem Wetz-Stein wieder scharff und schneidend machen könne.

Dengel Zeug oder Dennel-Zeug, bestehet 1) aus einem hölzernen Stöcklein, welches der Dengel-Stock genennet wird, und oben mit einem fest eingemachten platten Stücklein Eisen, gleich einem kleinen Amboß, unten aber mit einer starcken eisernen Spitze oder Stachel (den Dengel-Stock damit an die Erde zu stecken und fest zu stellen) versehen, auch oben und unten herum mit eisernen Rincken beschlagen ist, damit das Stöcklein nicht von einander reissen und zersprengen möge; und 2) aus einem runden breiten und scharff zulauffenden Hammer, mit welcher Schärfe die Schneide der Sense oder Sichel, so auf dem obern platten Eisen des Dengel-Steckes liegen muß, dünne geschlagen oder gedengelt (gedennelt) wird.

Deputat, wird dasjenige genennet, was eine Herrschafft ihren Bedienten und Gesinde über ihre Besoldung oder Lohn, noch jährlich an Holtz, Getraide, Bier oder andern Getränckе, Fleisch, Salz und andern Victualien, zu ihrer Unterhaltung bestimmet und reichen läßt. Bey grossen Haushaltungen pfleget man auf einen Knecht oder Magd gemeiniglich sechs Scheffel, oder auch, wo es genau gesucht wird, nur fünff Scheffel Dreßdner Maaß Korn, jährlichen Deputats zu rechnen. Es pflegt auch von Alters her bey andern Bedienungen denen Dienern Deputat, d. i. nicht alles an Gelde, sondern auch an Naturalien gegeben zu werden. Die Frage ist: ob es in der Wirtschafft oder bey Cassen rathsam sey? Denn man muß bey der Wirtschaft nicht alles immer nach dem blinden Herkommen und alten Gewohnheiten machen, sondern allenthalben den wahren Grund einzusehen suchen. Die Alten hatten darzu guten Grund. Denn sonst war die Consumption und der Abgang der Naturalien in der Wirtschafft nicht sonderlich. Man kennte nichts daraus lösen, es war wohlfeil, und dagegen wenig Geld im Verkehr. Deswegen hatten sie Vortheil, wenn sie die Diener mit Deputaten besoldeten. Und wenn oder wo es noch ist, da kan sich weder Herr noch Diener durch Abschaffung der Deputate verbessern. Allein wenn die Naturalien theuer an den Mann gebracht werden können, da ist das Deputat-Wesen nicht viel nütze. Und woferne die Diener nach den Zeiten eingerichtete gute Geld-Besoldungen richtig und zu rechter Zeit dafür bekommen, da können sich diese auch nicht beschweren, zumahl sie durch gute Einrichtung offt mit viel wenigern Naturalien auskommen, und also mit wenigem baaren Gelde mehr ausrichten können. Wo also guter Handel, Wandel, und Verkehr ist, da sind die Deputate weder vor den Herrn noch den Diener rathsam.

Dese, siehe Dose.

Destilliren, heisst mittelst der Feuchtigkeit oder wässerigten Materie, die flüchtigen Theile, so in einem Cörper stecken, nachdem selbiger durch die Maceration, oder andere Auflösungs-Arten zubereitet worden, durch Hülffe des Feuers oder der Hitze absondern, heraus ziehen, und Dunstweise in die Vorlage bringen. Es geschiehet solches auf vielerley Art, entweder durch die dazu gehörige besondere und verschiedentliche Instrumente, als die vielerhand Brenn-Oefen, Kelben, Recipienten Retorten ꝛc. als vermittelst derer die Dünste theils in die Höhe getrieben werden, theils gehen sie seitwerts, theils aber steigen sie gar unter sich, nachdem die Natur der Materie beschaffen, die hierzu angesetzet worden. Oder durch das Mittel, welches bey dem Destilliren die Ausdünstung zu wege bringt, als: hell Feuer, glimmende Kohlen, Asche, Sonne, kleiner Sand, Eisen-Feilig, Pferde-Mist, siedend Wasser, oder nur der Dampff davon, lebendiger oder ungelöschter Kalch, und dergleichen. Wiewohl man auch durch die Kälte ebenfalls zu destilliren vermögend ist: Es wird nemlich das Brenn-Zeug, nachdem es angefüllet und gehörig verlutiret, in gantz klein wie Schnee zerflossenes Eis, darunter Saltz gemenget worden, gesetzt, und äusserlich rund herum damit wohl beleget, und fest an einander gedrucket, oben über dem Helm aber muß alsdenn von Zeit zu Zeit ein Tuch in heiß Wasser getuncket, geleget, und wenn dieses kalt, wieder mit einem warmen abgewechselt werden; Diese Art zu destilliren hat die Eigenschafft des ersten Grades. Vor allen muß man demnach die vier Grade der Hitze wohl mercken. Davon der erste nicht stärcker, als laulicht Wasser, oder der Dampff von siedendem Wasser, wovon man keinen Schaden nehmen kan. Der andere ist schon stärcker, und so warm als Asche. Der dritte Grad ist noch heisser, so daß er empfindlich brennt, wann man die Hand daran hält, wie der klare Sand thut. Der vierte ist so heftig, daß man ihn gar nicht erdulten oder ausstehen kan, wie die Hitze von dem Eisen-Feilig oder Feil-Spänen ist. Der erste Grad schickt sich gut zu Destillirung der subtilen und feuchten Materien, wie die Blumen, und die Blüthen, und die Kräuter von kalter Natur, und dergleichen sind. Der andere zu Destillirung der subtilen und trockenen Dinge, dergleichen alle starckriechende Sachen, als Pfeffer, Zimmet, Ingwer, Würtz-Negelein ꝛc. auch verschiedene scharffschmeckende Kräuter, wie der Wermut und Salbey sind. Der dritte alle Materien, so ein dickes und fettiges Wesen haben, von welcher Sorte die mehresten Wurtzeln sind; und der vierte alle Metalle und Mineralien, Alaun, Arsenic und dergleichen, zu destilliren. Wie im übrigen die Destillir-Oefen anzurichten, welche Instrumente darzu zu gebrauchen, und was sonst darbey in acht zu nehmen, kan weitläufftig aus Loniceri Kräuter-Buch durch Uffenbachen erkläret, ersehen werden. Einfältigere können auch das Destilliren aus der Mad. Meyerdrack barmhertzigen Chymist hinlänglich lernen. Der Nutzen zwar zeiget sich vornemlich in der Medicin; wiewohl ein

geschick,

geschickter Haushalter seine Haus-Apothecke mit einem und dem andern auf diese Art präparirten Medicament von selbst versehen kan.

Diarium oder Tage-Register, ist ein Buch, darein ein guter Haus-Wirt, in specie aber ein Verwalter, alltäglich das, was er eingenommen, und was er ausgegeben hat, oder was sonsten in Wirtschaffts Verrichtungen paßiret, fleißig und accurat einzeichnen und ausschreiben soll, um nicht nur bedörffenden Falles, eines und des andern in der Haushaltung vorgegangenen sich wieder erinnern, sondern auch die Wirtschaffts Rechnung desto besser daraus verfertigen zu können.

Diät, begreiffet nichts anders in sich, als den höchst vernünfftigen Gebrauch der Speise und Tranckes, nebst der Beobachtung derjenigen andern Mittel, wodurch der Leib eines Menschen verpfleget, und die Gesundheit erhalten wird. Es kan sich ein ieder, nach erlangter wahrer Einsicht in seine Natur, die hierzu nöthige Regeln von selbst vorschreiben, wenn er zugleich sein Absehen auf die Beschaffenheit der einmahl eingeführten Lebens-Art mit richtet. Nur muß man der Diät nicht jählings und auf einmahl allzuenge Schrancken setzen, weil sonst dergleichen Veränderung, ja die allergeringste Ausschweiffung sogleich allzuempfindlich seyn kan; Derohalben schreibet Thomasius in seinem kurtzen Entwurff der Politischen Klugheit, cap. 8: Dergestalt bringet Veränderung nicht nur Lust, sondern auch Nutzen. Doch muß die Veränderung nicht allzustarck, noch auf einmahl, noch täglich geschehen. Die Wirtschafft kommt in einem Lande sonderlich auch auf gesunde Leute an. Darzu aber dienet vor andern eine gute Diät, zumahl ein Wirt nicht allezeit immer Artzeney haben kan. Die gelehrten Wirte können sich nun zwar leicht darinne helffen. Wiewohl auch diese öffters die schlimmste Diät halten. Allein denen Einfältigen, sonderlich dem Land-Wirt muß man nebst allerhand dahin zielenden Policey-Gesetzen und Anstalten, dahin auch ein gutes Medicinal-Wesen gehöret, darinnen zu Hülffe kommen, zumahl derselbe viele Dinge, die zur Diät gehören, weder weiß, noch beobachten kan. Doch ist die Beobachtung der Diät in Essen und Trincken, wie auch in der Bewegung noch am leichtesten. Motus und Potus sind zwey Dinge, die, wenn sie recht eingerichtet, vor vielen Kranckheiten bewahren. Hier ist es nicht möglich, deshalb genugsamen Unterricht zu geben. Allein man kan dazu vor andern brauchen Richters Erkäntniß des Menschen, des Herrn Justitz Raths und Leib-Medici D. Carls Tractat von der Diät, und Schmids biblischen Medicum. Darinnen kan ein Wirt das nöthigste in diesem Stück finden.

Dicke Rippe, heisset man an einem ausgeschlachteten Rinde dasjenige dicke Fleisch, welches noch über der Schoß-Rippe nach den Vorder-Vierteln gefunden wird.

Dicker Lappen, nennet man an eben demselben Vieh ein Stücke, das zur Seiten aus dem Wanste gehauen oder gehacket worden.

Dickigt, heißt bey der Jägerey, ein Ort, der mit vielen und dicken Sträuchern und Gebüsche bewachsen ist, und denen wilden Thieren vor unnützen Nachstellen derer Müßiggänger, schädlicher Raub-Thiere und Hunde zur Beschützung dienet.

Dick-Maaß, nennen die Jäger das Bast oder rauhe Häutlein eines Hirsch- oder Reh-Bocks-Gehörns, welches von diesen in die Höhe schiesset.

Dictam, siehe Diptam.

Dielen, wird diejenige Arbeit genennet, wenn die Zimmerleute einen Fuß-Boden mit Pfosten oder von Bretern, so in Taffeln gestossen, legen, wie denn eben ein hierzu zugerichtet Bret eine Diele heisset. Es ist darbey acht zu geben, daß der Boden allezeit einen, doch gar nicht mercklichen Fall gegen den Eingang bekomme: Im übrigen wird der Boden entweder unmittelbar auf die Balcken genagelt, daher, wo diese nicht Wagrecht liegen, sie aufgefüttert werden müssen; oder es muß erst darzu ein besonderes Lager formiret werden, wie bey den Stuben nöthig, die unten auf der Erde sich befinden. Der Zwischen-Raum gedachten Lagers oder der Balcken wird mit klarem durchgelauffenen Schutt, der recht trocken, ausgefüllet, daß keine Diele hohl lieget. Und weil eine gemeine Bret-Länge gar selten die Länge des Bodens ausmachet, auch vielmahls die Umstände nicht zugeben wollen, besondere Dielen nach der erforderten Länge schneiden zu lassen, weshalber die allermeisten Dielen Stoßweise geleget werden müssen; So ist dahin zu sehen, daß allezeit bey iedem Stoß, Fuge auf Fuge zutreffe, welches man öffters theils aus nichtswürdiger Unachtsamkeit, theils aus tückischer Bosheit unterlassen findet.

Dienst, siehe Frohn-Dienst.

Dienst-Boten, suche Gesinde.

Dienste, werden in der Wirtschafft als Güter angesehen, dadurch einer andere Dienste und Güter erlangen oder die einer dem andern geben kan. Und es ist ordentlicher Weise der schlechterdinges nöthige Anfang etwas zu erwerben, wenn einer auch nur durch seine innere Leibes- und Seelen-Kräffte entweder von Natur oder durch Fleiß im Stande ist, Dienste zu thun, wenn er auch von andern Gütern nichts zum Anfang hat und besitzet. Darum sollen sich alle Menschen bemühen im Stande zu seyn gewisse Dienste zu leisten. Kommt nun Arbeit, Fleiß, Treue und Sparsamkeit darzu, so kan es nächst göttlichem Segen nicht fehlen, daß er nicht wenigstens seine Nothdurfft erwerben und also wirthschafften könne.

Dierlein-Baum, siehe Cornel-Baum.

Diete, ist ein nicht allzu grosses, an einem Ende spitzig zugehendes Behältniß, so aus einem über einander gerollten Stücke Papier dergestalt bereitet worden, daß man allerley kleine und in einzeln Stücken bestehende Waare dahinein packen und beysammen erhaltend bequem fortbringen kan.

Dieten, heissen diejenigen Gelder, welche denen Bedienten bey Höfen auf ausserordent-

lichen Reisen nach Proportion des mehrern Aufwands der Kosten, so sie dazu brauchen, als wenn sie ordentlich und zu Hause arbeiten, auf die Tage gegeben werden.

Dill, ist ein Kraut, welches dem Fenchel fast ähnlich ist. Sie wächset etwan anderthalb Ellen hoch mit runden Stengeln und vielen Zweigen, treibet kleine, zerspaltene Blätlein, wie der Fenchel, iedoch schmähler und kürzer. Oben am Gipffel des Stengels und der Neben-Zweige, kommen gelbe büschlichte Blüthen, nach welchen ein dünner, aber breiter und scharf-schmeckender Saamen folget. Dieser wird mit anderer Krägerey im Merzen oder April, im zunehmenden Monden gesäet, da denn der neue Saamen im Julio reiff, und darauf im alten Monden bey trockenem Wetter gesammlet und wohl verwahret wird. Den Büschel oder die Crone brauchet man bey Einmachung der Gurcken, den Saamen aber in die Quarck-Käse, zum Capyes-Kraute, welches übers Jahr zu gebrauchen, einzusalzen wird, das Fleisch mit einzumachen, und zu den Würsten, davon denn alle solche Speisen einen lanmuthigen Geschmack bekommen, und auch desto verdaulicher werden; Denn es hat dieser Saamen die Krafft zu erwärmen und zu zertheilen, dahero er auch in der Artzney zu vielen nützlich gebrauchet, auch in Apothecken ein Wasser daraus destilliret, und ein heilsames Oel davon zubereitet wird.

Dille, Tille, wird das runde und hohle Theil an einer eisernen Schürve, Mist-Gabel, Kraut-Stampffe, und dergleichen, wo der hölzerne Stiel eingestossen wird, genennet. So führet auch diesen Nahmen derjenige Theil eines Leuchters, in dessen Vertiefung das Licht aufgesteckt wird.

Dinckel, (Dünckel) Dünckel-Korn oder Spelt, ist eine Art von Getraide, welches eine mittelmäßige Natur zwischen dem Weitzen und der Gerste hat, indem er eine bessere Nahrung, als diese, und eine geringere, als jener giebet. Der Dinckel ist zweyerley Art, davon die eine dem Weitzen, die andere aber der Gerste ähnlich siehet, beyde müssen auf der Mühle zum Gebrauch gerollet und gestaufftet werden, weil man sonsten die Hülsen nicht wegbringen kan. Die Felder, worauf er gesäet wird, muß man also düngen und bestellen, wie die Korn und Weitzen-Felder. Der Saamen soll nicht alt, sondern von dem nächsten Jahr her seyn, und wird am besten von Egidii bis Michaelis gesäet. Er giebt nicht nur ein schönes, weisses, gesundes, kräfftiges, allen Menschen dienliches Mehl, sondern läßt sich auch zum weissen Bierbrauen mit sonderbarem Nutzen gebrauchen.

Dinner Lappen, heisset an einem ausgeschlachteten Rinde dasjenige Stück, so unten aus dem Bauche weggehacket worden.

Dinte, heisset diejenige flüßige Materie, so aus klein zerstossenem Gallus, oder klein geraspeltem Brasilien-Holtz, oder klein geriebenem Grünspan u. s. f. darunter Kupffer Wasser, Victriol, nebst etwas Alaun und Gummi gemischt, aus Eßig, Bier und Wasser zubereitet wird, deren man sich zum Schreiben gemeiniglich bedienet. Es giebt aber nach dem Unterscheid der darzu kommenden Stücke, auch unterschiedene Arten derselben, davon die gebräuchlichsten die schwartze, rothe und grune. Da man nun unter diesem Worte insgemein nur die schwartze Dinte verstehet, diese auch die gewöhnlichste und unentbehrlichste, so will ebenfalls an gegenwärtigem Ort eines einigen guten Pulvers gedencken, woraus man selbige machen und ansetzen kan. Nehmet des feinsten türckischen Gallus sechs Loth, Victriol oder so genannt Kupffer-Wasser vier Loth, Gummi Arabicum zwey Loth, Alaun ein Loth, mischet dieses alles, recht klar zu Pulver gemacht, wohl unter einander, giesset eine gute Kanne Eßig oder Bier darauf, setzets bey Seite, und zwar im letzten Fall an einen warmen Ort, rührt es alle Tage um, und so offte ihr etwas daran zu giessen nöthig habt, so braucht darzu Regen-Wasser mit Schlehen-Wurtzeln abgesotten, darein etwas Salz geworffen worden; denn von Salz soll die Dinte weder zu dicke werden, noch weniger aber schimmeln; Das Regen-Wasser und im Winter das Schnee-Wasser wird vor das beste gehalten, und darum mit zugegossen, daß der Eßig nicht so starck werde, und folglich die Dinte durchschlage: Der Eßig dienet darzu, daß die Dinte nicht schimmle; Alaun hingegen verbindert, daß sie keine Hefen setzet: Das Kupffer-Wasser oder Victriol endlich erhält sie bey frischer guter Farbe. Wer im übrigen die Dinte lange Zeit frisch und reine zu erhalten gedencket, muß sie fein zugedeckt vor Staub, und sonderlich vor Brotsaamen verwahren, von welchen letzten sie am ersten schimmelt, und in gläsernen, bleyernen und hart gebrannten irdenen Gefässen, die nicht glasürt, aufbehalten; denn von der Silber-Glätte, davon die Glasur eben gemacht wird, verdirbt dieselbe am ersten. Wolte sich jemand auf eine weite, und durch entlegene wüste Orte vorzunehmende Reise mit dergleichen Dinte versehen, der darff nur gedachtes Pulver mit sich führen, doch muß der Gallus, so darinnen befindlich, ehe er darunter gemischet worden, zu verschiedenen mahlen mit Eßig genetzet, und allezeit wieder dürre gemachet worden seyn, wenn er denn bedürfenden Falles nur etwas weniges davon in ein Lävgen schüttet, dieses zubindet, in ein wenig Wasser oder Bier und dergleichen einruchet, daß es sich recht fart und volltziehet, alsdenn aber in einem Schälgen oder andern Geschirr rein ausdrücket, wird dieses die beste Dinte geben, wenn auch schon diese Operation ein paar mahl wiederholet wird.

Dinten-Fisch, oder Dinckten, item Black-Fisch, ist ein Fisch, der ein sehr schwartzes Blut hat, welches er von sich lässet und das Wasser damit färbet, daß ihn die Fischer nicht sehen können.

Diptam, ist ein Kraut, davon dreyerley Gattungen bekannt sind. 1) Der Cretische Diptam; 2) falsche Cretische oder Wirbel-

Diptam,

Diptam; und 3) der weisse oder gemeine Diptam, auch Eschen-Wurz, genannt. Der Cretische Diptam treibet von seiner Wurtzel etliche harte, runde und rauhe Stengel über sich, welche sowohl als die Zweige, mit kleinen, als runden und weißlichten paarweis gegen einander überstehenden Blätlein besetzt sind. An den Spitzen der Stengel kommen in länglichten Aehren im Heu-Monat Purpur-farbene Blumen hervor, welche einen sehr angenehmen Geruch von sich geben. Dieses Gewächse wird bey uns im Frühjahr in Gefässe, die mit guter luckerer und sandigter Erde gefüllt sind, gepflantzet, und denn fleißig begossen. Dessen Fortpflantzung geschiehet durch Zertheilung der Wurtzel: Die Blätter von den Aehren sind in giftigen Kranckheiten treflich gut zu gebrauchen. Der falsche Cretische Diptam, welcher in Italien wild wächset, aber bey uns gleichfalls in denen Gärten gezogen wird, iedoch keiner besondern Wartung nöthig hat, kommet seinen Blättern nach dem erstbeschriebenen rechten Cretischen Diptam bey nahe gleich, hat aber härtere Aeste und Zweiglein, welche etwas rauher und wollichter erscheinen. Die Blumen wachsen rings um den Stengel, wie an dem Andern, riechen fast wie der Poley.; ist aber an Krafft und Wirckung dem Cretischen Diptam lange nicht gleich. Der weisse oder gemeine Diptam, welcher sonsten auch, wegen Aehnlichkeit der Blätter, so sie mit den Eschen-Baum-Blättern haben, Eschen-Wurz genennet wird, hat eine starcke knotigte Wurzel, welche sich in viele Neben-Wurtzeln zertheilet. Die Stengel wachsen Ellen hoch. Die Blumen sind Purpur-roth und weiß, sprenglicht und mit Aederlein durchzogen, eines scharffen, iedoch lieblichen Geruchs, nach welchen in kleinen rauchen und bräunlichten Schoten ein schwartzer glantzender Saamen folget. Seine Vermehrung geschichet durch die Wurtzel, welche im Herbst zertheilet, und also in gutem Grund fortgepflantzet wird. Er wächset auch ausser denen Gärten in Gebirgen und Wildnissen von sich selbst; und wird insonderheit die Wurtzel wider den Gifft, ansteckende Seuchen, und andere Zufälle sehr gerühmet.

Distel-finck, siehe Stieglitz.

Distilliren, suche Destilliren.

Distillirte Wasser, siehe Abgezogene.

Dirgen, suche Brach-Vögel.

Döbel, ist ein Unkraut, welches im Getraide, sonderlich aber gerne unter dem Haber und Gerste wächset, hat einen dünnen Halm mit einer langen zweyzeiligen Aehre, darinnen der Saamen, so in kleinen länglicht-runden und oben mit einer langen Spitze versehenen Körnlein, welche wechselsweise gegen einander über sitzen, bestehet, eben nicht gar feste stecket. Wenn unter der Gerste viel Döbel befindlich, so rauscht das davon gebraute Bier gar balde, und macht die Köpfe wüste.

Döbel, ein Fisch, suche Alten.

Dörnlein-Baum, siehe Cornel-Baum.

Dörre, suche Darre.

Dörr-Warzen, sind gewisse also genannte Warzen, welche denen Pferden im Maule wachsen und machen, daß dieselben nicht wohl zunehmen können, solche zu vertreiben, muß man die Warzen mit einer guten scharfen Scheere aufs kürtzeste, als man kan, abschneiden, und hernach dem Pferd das Maul mit Honig und Eßig wohl auswaschen. Man kan auch, wenn die Dörr-Warzen rein aus der Haut geschnitten, die Adern mit einem heissen Eisen berühren, hernach ein wenig gesaltzene Butter auf den Ort, da die Warzen gestanden, legen, und mit einem warmen Eisen fein hinein brennen, so wird keine Dörr-Warze mehr auf solchem Platz wachsen.

Döse oder Dese, ist ein Gefässe von Böttger-Arbeit, unten am Boden weit und oben etwas enger, wie ein entzwey geschnittenes und umgekehrtes Stück-Faß, auf dreyen verlängten Dauben, und also hohl stehend. Sie sind von verschiedener Grösse, und werden dergleichen sowohl zum Waschen als Backen gebraucht, da man denn in denen letztern, nemlich in denen Backdösen anderthalben, oder zwey und mehr Scheffel Mehl auf einmal einteigen und einmachen kan. Man hat auch Kühldösen in Brau-Häusern, welche von ziemlicher Grösse, und oben weiter als unten sind, auch auf keinen Füssen, sondern gleich denen Bottichen auf dem Rand, den die Tauben rings herum machen, stehen. Diese werden an denen Orten, wo man keine Kühl-Schiffe oder Kühl-Stöcke hat, zu Abkühlung des Bieres gebraucht.

Docken, zu allerley Geländern sind die aus Holtz, Stein, Eisen, Meßing u. s. f. gemachte Verzierungen der Brust-lehnen und niedrige Stützen, welche meistens aus Seulgen, so von unterschiedenen Gliedern zusammen gesetzet sind, bestehen, und von Drechslern, Bildschnitzern, Steinmetzern, bald nach ihrem eigenen Gutdüncken, bald nach gewissen Regeln der Bau-Kunst ausgearbeitet werden. Wie selbige nach allen Ordnungen zu proportioniren, findet man in Sturms vollständiger Anweisung zu Pracht-Gebäuden. Ihre Höhe, zusamt dem darüber liegenden Sims, muß iedesmahl die Brust-Höhe, wenn man sich etwas bücket, das ist höchstens drey Schuh ausmachen. Siehe Mathemat. Lex.

Docht, siehe Tacht.

Dohle, (Thole) oder Dahle, wie sie einige nennen, ist eine Art von Krähen, fast über und über Kohlschwartz, so gar, daß, wie bey denen Raben, auch der Schnabel und die Füsse von eben dieser Farbe sind; doch hat sie hinten an dem Kopf, wo der Hals anfänget, ganz graue Federn, die etwas vom Halse selbst einnehmen, recht auf die Art, wie man etliche Krähen siehet, die sich dadurch von denen gantz schwarzen Krähen unterscheiden. Ihrer Grösse nach gleichet sie einem Häher, nur daß die Dohle an der Brust etwas dicker, und also der Häher viel schlancker und länglichter aussiehet. Sie ist von Natur diebisch oder vielmehr Geldliebend, kan aber mit Recht nicht wohl unter

die Raub-Vögel gezählet werden, ob sie sich gleich mit denenselben zusammen hält, allermassen sie auf kein Aas oder Luder fället, sondern meistens Körner und Früchte genieſſet; daher auch dieser Vogel wegen seines wohlschmeckenden Fleisches, besonders wenn er noch jung ist, gerne zur Speise gebraucht wird. Er macht sein Nest auf hohe Bäume, pflegt auch gerne auf Thürmen und hohen Mauren in Löchern zu brüten. Wenn er noch jung aus dem Neste gehoben, und ihme die Zunge gelöset wird, so kan man ihm allerhand schwatzen lernen, wie einer Elster. Er wird mit seines gleichen lebendig auf den Wänden, oder auch mit dem Falcken gefangen.

Dohn, (Tohn) ist eine Art weißlichten, fetten und ungemein festen Erdreichs, welches am besten vor die Töpffer, allerhand Gefäſſe daraus zu formiren, und vermittelst des Feuers stein-hart zu brennen, und zu Verwahrung derjenigen Oerter und Plätze, welche Wasser halten sollen, dienlich ist. Die mit Dohn vermengten Felder, (welche, weil sie viel Nässe an sich ziehen, und langsam trocken werden, meistertheils sauer sind) bringen unter dem Korn viel Trespen; Weitzen und Gersten aber will gar nicht drinnen fortkommen: wenn sie auch gleich offt gedünget werden, so ziehet doch der Dohn durch seine Nässe den Dünger dergestalt wieder aus, daß kaum einmahl etwas Korn und Haber drinnen wächset. Dergleichen Aecker wollen sowohl mit Pflügen und Egen, als auch überhaupt mit der gantzen Bestell-Zeit wol getroffen seyn, wenn man seine darauf gewandte Mühe und Arbeit in etwas bezahlet haben will.

Dolde, wird das Haupt an einigen Gewächsen genennet, so aus der Blume und dem Saamen bestehet, welche oben auf dem Stengel in die Rundung, gleich als eine Krone wachsen; dergleichen Dolden oder Kronen hat die Dille, der Fenchel, Pastinac, und dergleichen.

Doll-Kraut, sehe Bilsen-Kraut.

Domainen- oder Cammer-Güter, sind solche Güter und Fonds von Fürstlichen Einkünfften, welche vom Lande oder dessen Fürsten selbst zur Unterhaltung seiner Person, Familie und Hoff-Stat gewidmet, und daher nach denen Domanen-Rechten ohne Einwilligung des Landes, ja auch nicht einmahl, so lange man von dieser Beschaffenheit Nachricht hat, durch Verjährung veräussert werden können. Sie werden auch Cammer-Güter genennet, und sind von des Fürsten Patrimonial-Gütern, als die ihm gantz eigenthümlich gehören und veräussert werden können, zu unterscheiden. Allein in Deutschland kan man nicht alle so genannten Cammer-Güter gleich vor Domainen halten, weil diese Güter öffters aus denen alten Geschlechts- und Haus-Gütern entstanden, und da ehemahls dieses Domainen-Recht unbekannt war, nicht eben allemahl in der Absicht zur Fürstlichen Cammer-Administration gezogen worden, daß sie eigentlich Domainen seyn solten. Und eben daher kommt es, daß viele unter dem Wort Domainen eigene Fürstliche Patrimonial-Güter verstehen und die iezt gedachten Rechte nicht einräumen wollen. siehe D. Gasters Einleitung zu oeconom. Polic. und Cameral-Wissenschafften, D. Zinckens Grund-Riß der Cameral-Wissenschafften II Theil p. 15 seq. it. 82 seq.

Donen, Thonen, Maschen, Schleiffen, oder Schneissen, sind eine Art von Schlingen, worinnen sich zur Herbst-Zeit Drosseln und andere kleine Vögel selbsten zu fangen pflegen. Es giebt deren zweyerley Arten: Bügel-Donen und Bast-Donen. Die Bügel-Donen werden von vier bis sechs Pferde-Haaren, so aus der Mähne oder dem Schweiß genommen worden, geflochten, und in dem obern Theil eines guten zähen weidenen Bügels durchgezogen, dieser aber an beyden Enden zugespitzt, und wenn man Ebereschen- und Vogel-Beere hinein gehängt, in denen Donen-Gängen oder Donen-Steigen, an die Bäume gestecket. Wenn nun der Vogel im Spriegel sitzet, und nach den Beeren langet, da er nothwendig den Hals durch die Schlingen stecken und strecken muß, so ziehet sich die Schleiffe zusammen, und je mehr der Vogel sich zu entrinnen bemühet, je härter und fester wird ihm der Hals zugezogen, also daß er endlich erwürgen, und daran hängen bleiben muß. Die Roß-Haare soll man, nach einiger Meinung, nicht von verreckten und ungefallenen, sondern von lebendigen, oder von solchen Pferden, die von den Schindern und Wasenmeistern todtgeschlagen worden sind, hernehmen. Wenn die Donen anfangs von dem Weydemann aus Roß-Haaren verfertiget sind, deren bisweilen etliche hundert auf einmahl gemacht werden, schleifft man solche an ein rundes, dickes Holtz, das so groß seyn muß, so weit die Donen, im Richten sich öffnen sollen, wirfft sie also angeschleifft in ein siedend heisses Wasser, lässet sie eine Weile darinnen sieden, und hierauf am Holtz etliche Tage also bleiben, bis sie recht trocken worden sind, denn ziehet man sie gehörig ein, und sollen ihnen hernach Regen und Wind desto weniger Schaden thun können. Die von Bast verfertigte Donen werden nicht besonders mehr gebraucht, und thut man besser, wenn man sich ja ihrer bedienen will, solche zu kauffen, weil sie sehr viel Mühe zu machen kosten, und das Schock vor ein paar Groschen zu bekommen ist. Der Donen-Fang oder das Schnait-Begehen, fänget sich bald nach Jacobi an, wenn die rothen Ebereschen-Beere reiff, und recht hell hervor blicken; denn wenn sie überständig oder gar zu dunckelroth werden, so können die Vögel solche von ferne nicht so wohl sehen. Wegen des Ortes der Schnait oder des Donen-Steiges, da besagte Vögel mit denen Schleiffen zum Fall der Vögel festgemachet werden können ist zu mercken: daß selbiger entweder auf denen Wiesen oder auch in denen dicken Wäldern und Gebüschen müsse ausersehen, und in diesen letztern sonderbare gerade Gänge hin und wieder gemacht werden, damit man seine Donen oder Schnait desto besser begehen und leichtlicher finden kön-

ne.

ne. Die Zeit, wenn die Donen behangen werden müssen, fänget sich gegen Mittag hin, etwan um zehen Uhr an: Denn des Morgens, da sich die Vögel beym Nebel, Reiff und Frost am besten fangen, muß man solche nicht stören. Bey Begebung der Schnait oder Donen muß man die von den kleinen Vögeln abgefressene Ebereschen-Beere mit frischen Beeren wiederum ersetzen, die krummen Schlingen einrichten, und die zerrissenen oder alten untüchtigen wieder mit neuen ausbüssen; dahero der Wendmann iederzeit einen Sack mit Beeren, Donen und andern dazu benöthigten Sachen bey sich tragen muß. Wo der Vieh-Trieb hingehet, da sind die Donen wenig nutz: Denn die Vögel werden davon verjagt; so sind auch im Herbst die Donen besser an den Bäumen, im Wieder-Flug aber und im Frühling besser auf der Erden zu gebrauchen. Die in denen Maschen oder Donen gefangene Vögel sollen viel wohlgeschmackter seyn, als die man in den Strenckeln bekommen, weil sie jene gleich erhencken, diese aber am Fuß alleine gefangen sich länger quälen, und abzappeln, mithin also auch am Geschmacke nicht so gut werden.

Donner, ist derjenige offt starcke Knall, und das wiederholte Krachen, welches in der Lufft und zwischen den Wolcken, meistens nach sehr heissen Sommer-Tagen, oder auch bey allzuheftiger Kälte gehöret wird. Es ist dieser Knall weder zu allen Zeiten, noch zu einer Zeit ins besondere, ja auch an iedem Orte nicht einerley und immer von gleichem Tone, welches ausser Zweiffel von der mannigfaltigen Beschaffenheit, so wohl der entzündeten Materie, als auch der Lufft, und der darinnen sich befindenden Dünste, wie auch dem Orte selbst, wo die Entzündung geschiehet, zuzuschreiben. Woher aber dieses Krachen entstehe, davon hegen die Philosophi und Natur-Kündiger gar unterschiedene Meinungen, siehe **Philosophisches Lexicon**. Einige nehmen dieses Wort in einem weitläufftigen Verstande, und begreiffen darunter den Strahl, daher theilen sie den Donner ein in den durchbohrenden, der allein harte und feste Cörper angreiffet, den weichen aber nichts schadet, wenn schon beyde nahe beysammen seyn, als den Degen in der Scheide, das Geld im Beutel u. s. f. Den zerschmetternden, welcher alles, was er trifft, auf fast unbegreifliche Art zerstücket und zerreisset; den anzündenden, welcher Menschen, Vieh, Kleider, Holtz und dergleichen versenget, anzündet und verbrennet. Aus den gemachten Anmerckungen bey entstandenen Donner-Wettern hat man so viel erfahren, daß dieses das allergefährlichste, welches sich bey stiller Lufft und ohne Regen ereignet; Auf das Donnern, welches starck aus gantz Pech-schwartzen Wolcken geschiehet, folgen starcke Platz-Regen, ja wohl gar Wolcken-Brüche; Aus der Gegend her, wo es am meisten donnert, aber darneben sehr wenig blitzet, entstehet insgemein ein hefftiger Sturm; Der Donner, wenn er im Winter sich ereignet, ist vielmahlen gefährlich.

Donner-Bart, siehe **Haus-Wurtz**.

Donner-Besem, ist ein straubigtes kurtz-verwirrtes Gewächse, welches wie ein Nest aussiehet, und zuweilen auf denen Aesten der Bäume, sonderlich aber bey dem Tangel-Holtze gefunden, auch deswegen von dem gemeinen Mann also genannt wird, weil es seiner Meinung nach von denen Strahlen oder Blitz des Gewitters herrühren solle. Andere halten es vor eine Mißgeburt des Baumes, welche ihren Ursprung von einem unreinen Nutriment, und verdorbenen Nahrungs-Safft habe.

Donner-Kraut, siehe **Fette Henne**.

Donner-Reb, suche **Gundel-Reb, Gundermann**.

Doppel-Bier, wird eben dasjenige genennet, welches man zweymahl kochet, und wegen der bey ieden mahl darzu kommenden Theile an Hopffen und Maltz doppelt starck werden muß; dergleichen ist die Braunschweigische Mumme, das Dantziger Bier und andere mehr.

Dorff, Dorffschafft, begreifft eine Gesellschafft solcher Leute, welche sich einen offenen Ort, in freyem Felde ausersehen, und diesen zu ihrem Aufenthalt an- und zusammen gebauet haben, damit sie der Land-Wirtschafft gemeinschafftlich obliegen können. Conf. Bilderbecks Dorff- und Land-Recht, Rohrs Haushaltungs-Recht, it. Stissers Land-Wirtschafft der Deutschen C. XIII. Sie haben insgemein aus ihren Mitteln ein Ober-Haupt oder Sprecher, so der Richter, ingleichen Schultze heisset, dem noch zwey Personen zugegeben sind, welche man die Schöppen nennet. Uberhaupt heisset man alle, die in dieser Gesellschafft befindliche, Bauern, weil sie ihre gantze Lebens-Zeit auf den Garten-Feld- und Acker-Bau wenden, ja die Ihrigen ebenfalls darzu anhalten.

Dorant, Drant, sonsten auch **Löwenmaul**, von der offenen Blume, welche einen offenen Löwen-Rachen vorbilden solle; Hunds-Kopff und Kalbs-Nase aber, von der Saamen-Capsel, welche mit dem Gebein eines Hunde-Kopffs oder Kalbs-Nase in einige Gleichheit kommt, genannt, ist vielerley Geschlecht: Das erste hat steiffe, glatte und hohe Stengel, so mit vielen Neben-Zwiglein und starren gegen einander überstehenden länglichten und ein wenig rauhen grünen Blättern besetzet sind, also, daß sich das gantze Gewächse, wie ein kleines Bäumlein ansehen läßt. An den Gipffeln der Zweige bringet es viele Purpur-farbne Blumen, mit einem gelben Rachen. Nach Abfallung der Blüthe folgen Knöpffe oder Bollen, einer Bohnen groß, allerdings gestaltet, wie ein Kalbs-Kopff, darinnen liegt ein kleiner Saamen. Das andere Geschlecht ist dem ersten in allen Stücken gleich, nur, daß die

Blät-

Blätter schmäler, und seine oberste Zweige mit weissen Blümlein gezieret sind. Das dritte Geschlecht ist dem vorigen ebenfalls auch gleich, ausgenommen, daß es kleiner ist, und gelbe Blumen trägt. Das vierte Geschlecht hat etwas schmälere und längere Blätter, als die andern. Seine Blumen kommen sowohl oben an den Stengeln, als auch mitten im Gewächs herfür, von Farben etwas bleichbraun, sonst ist es den andern gleich, ohne allein, daß es kleinere Blumen und Knöpflein hat. Dieses letzte Geschlecht findet man im Felde unter dem Haber, und wird daher auch das wilde genennet; die drey erstern aber werden in den Gärten gezogen, da sie sich denn fast von selbst vermehren, und zwar theils durch ausfallenden Saamen, theils durch die sich ausbreitende Zäserlein, der obschon ziemlich hart- und holzigten Wurtzel. Wenn man aber den Saamen säen will, muß solches im Frühling geschehen, so blühen sie annoch im Herbst desselbigen Jahres, sonst aber, wenn sie über Winters im Garten-Feld gestanden, fangen sie in dem May und Junio an zu blühen.

Dorn, Dorn-Strauch, also werden verschiedene Arten Sträucher und Gebüsche genennet, welche an ihren Aesten und Zweigen, ausser den Blättern und Früchten, noch spitzige Stacheln haben, und besser zu Zäunen und Hecken zu gebrauchen, als in Feldern, Hölzern und Brahnen und Wiesen zu leiden sind; als der Hage- oder wilden Rosen- oder Hagedorn, der Schwartz- oder Schlehendorn, der Creutzdorn, der Kranzdorn, der Weißdorn, wilde Dörnlein, oder Mehlbeer-Stauden ꝛc. von welchen allen an seinem Ort Erwehnung geschehen.

Dornreiche, ist eine Art kleiner Vögel, deren man insgemein sechserley Geschlechte zählet: Der erste, als der eigentlich so genannte gemeine Dornreich, dessen Gesang nicht sonderlich schön ist, und der im Singen in die Höhe fliegt, ist über und über am ganzen Leib einfärbig, nemlich bräunlicht, ausser, daß er am Bauch hinab etwas weißgraulicht ist, und an denen Flügeln, sonderlich um die Achseln herum, hellbräunlichter aussiehet, als an denen übrigen Theilen des Leibes. Seiner Grösse nach kommt er dem Braunellein gleich. Der andere ist der schwartzköpfigte Dornreich, welchen man an etlichen Orten Meisen-König oder Meisen-Mönch nennet. Seine Farbe ist am Kopff oben Kohlschwartz, und die Backen um die Augen weiß, wie der Meisen-Kopff auf beyden Seiten ist, der Rücken aber Aschen-Farb; an der Grösse ist er fast wie eine Blau-Meise, nur daß er in etwas länger und hochbeiniger seyn mag. Der dritte Dornreich, ist dem erstbeschriebenen andern Dornreich oder Meisen-Mönch, in allen gleich, ausser daß, wie jener eine schwartze, dieser eine hellbraune Kappe oder Kopff hat, um deswillen er auch nicht unbillig der braunkopfigte Mönch genennet wird. Der vierte ist der Schilff-Dornreich, der noch kleiner als die letzten zweyen, im übrigen aber gäntzlich aussiehet, wie der zuerst beschriebene gemeine Dornreich. Der fünffte ist derjenige Vogel, der an Grösse dem schwartzköpfigten Dornreich oder so genannten Meisen-Mönch gantz gleich kommt, aber auf dem Kopff nur ein weisses Bläslein oder Plätzlein hat, mit dem er sich unterscheidet, wiewohl er auch nicht so gar dick am Leibe ist, als der gemeine, ob er selbigem schon an der Länge nichts nachgiebt. Dieser hat den schönsten Gesang unter allen Dornreichen, ist aber schwer zu fangen. Der sechste Dornreich, ist das weichbauchigte Vögelein, welches etliche Tage vor der Nachtigall kommt, und in dem Gebüsche, aus welchem es öffters singend in die Höhe flieget, und wieder in ein anderes niederfället, einen gantz kurtzen traurigen Gesang von sich hören lässet. Dieser ist an der Grösse, wie ein Schilff-Dornreich, aber am Bauch sehr weiß, und dadurch von allen andern zu unterscheiden, die übrige Farbe ist gäntzlich, wie die Farbe des gemeinen Dornreichs. Sie nähren sich mit Würmern, welche sie nicht auf der Erden, sondern meistentheils an dem Laube suchen und hinweg schlucken. Ihr Strich gehet um oder bald nach Jacobi an, nur der schwartzköpfigte Dornreich hält sich etwas länger auf, und bleibet im Herbst, nachdem das Wetter ist, fast bis mitten im October, um die zeitigen Hollunder-Beere zu geniessen, mit welchen er wider die Natur der andern Dornreiche, als die auch deswegen so lange nicht bleiben können, gerne vorlieb nimmt; Hingegen ist er auch im Wieder-Strich zur Frühlings-Zeit, einer von den spätesten.

Dorndreher oder Dorntreter, siehe Neuntödter.

Dorsch, siehe Pomuchel.

Dorten, Durt, Twalch oder Lulch, ist ein Unkraut, welches Stroh und Aehren hat, wie der Haber, doch ohne Kern. Es wächset auf den Rainen, dürren Wiesen, und auch auf Leim-Wänden und Stroh-Dächern.

Dosten oder Wohlgemuth, ist ein Kraut, welches auf den Feldern, an den Zäunen, Wegen und andern ungebauten Orten wächset, und dem Majoran fast gleich kommt, hat aber breitere Blätter, als dieser, je zwey gegen einander gesetzt, in deren Gewerblein kleinere Blätter, vier, auch bisweilen sechs wachsen. Der Stengel ist viereckigt, rauch, röthlicht, über Ellen hoch. Die Wurtzel ist schwach, und läufft oben im Grunde hin. Die Blumen sind braunroth, bisweilen auch weiß oder Leibfarb. Das Kraut riechet wohl, ist am Geschmack etwas scharff und zusammenziehend, öffnet die Verstopfungen, löset ab, und vertreibet den alten Husten. Die Blumen sind in dem Kräuter-Salat gesund zu essen, indem sie den Magen stärcken, allen Eckel vertreiben, und Appetit zum Essen erwecken. Von diesem Kraut wird ein Wasser gebrennet, welches dem Haupt und Magen sehr dienlich ist.

Dotter, ist ein Gesäme, so dem Rüb-Saamen in allen gleich kommt, ausser daß es kleiner ist an Körnern als dieser. Man säet dergleichen im April und May, und wird mit dem Haber, auch wohl eher reiff, zu welcher Zeit man fleißig nachzusehen hat, indem er gerne ausfält, ehe man es vermuthend ist. Es wird aus diesem, wie aus dem Rüb-Saamen Oel geschlagen, ausser dem er auch ein gutes Futter vor die Vogel abgiebet.

Dotter, ist das mittlere und gelbe Theil von dem Ey, welches mit seinem besondern Häutlein, und ausserhalb diesem mit dem sogenannten Eyerweiß umgeben ist, nebst welchem es hauptsächlich dem darinnen verschlossenen Küchlein so lange zur Nahrung dienet, bis dasselbe ausgebrütet worden, sich von selbsten aus seiner Schale bicket und auskriechet.

Dotter-Blume, siehe Schmaltz-Blume.

Dotter-Brot, ist eine Art Zucker-Gebackens, dessen mehreter Theil aus Eyer-Dottern bestehet. Es wird folgender Gestalt zubereitet: Nehmet zu ein halb Pfund feinen Melis, ein Pfund gutes Weitzen-Mehl, schlaget zwölff Eyer-Dottern hinein, und bereitet daraus einen Teig, mischet Anis und Fenchel iedes ein halb Loth wohl zerstossen darunter, formiret endlich den Teig nach Gefallen, doch meist in lange schmale Schnittgen und backet dieses langsam ab.

Draben oder Dräber, siehe Träber.

Drache, ist eine grosse Schlange, die sich in abgelegenen Wüstenenen, sonderlich in Africa, Asien, und America aufhält und gefunden wird. Wiewohl Kircher, Erasmus Franciſci und andere auch vom Drachen in der Schweitz, auf dem Hartz und in Italien gedencken. Es sind ihrer vielerley Arten. Man findet geflügelte und auch einige ohne Flügel. Etliche haben 2, etliche 4 Füsse. Kopff und Schwantz aber sind wie an denen Schlangen. Einige sind gifftig, andere nicht. Dapper hat in seinen Reisebeschreibungen viel davon.

Drache, ist ein Lufft-Zeichen oder ein in derselben daher fahrender lichter Strahl, welcher von den aufgestiegenen Dünsten daselbst gesammlet und endlich entzündet worden. Von diesem hat das unwissende Volck, in den vorigen abergläubigen Zeiten, sich allerhand erdichtetes aufbürden lassen, so daß der unverständige Pöbel nicht nur unter dieser Gestalt sich einen wircklichen dienstbaren Geist vorgestellet, sondern er hat auch davon allerley, ja die abgeschmacktesten Mährlein, als die sichersten Wahrheiten geglaubet, welche nunmehro als ein Gespötte dieser höchst einfältigen Leute auf die Bahne gebracht, von einem verständigen Manne aber nicht einmahl gerne des Andenckens würdig geachtet werden.

Drachen-Baum oder Holtz, siehe Elsebeer-Baum.

Drachen-Wurtzel, siehe Schlangen-Kraut.

Drachma, ist der achte Theil einer Unße; der vierte Theil eines Loths oder ein Quentlein; hält nach kleinerm Gewichte drey Scrupel oder sechtzig Gran, und führet in den Apothecken dieses Zeichen ʒ.

Dragun, ist ein unter die Kräuter-Salate gehoriges Gewächs, so eines scharffen Geschmacks ist. Hat eine weisse vielfäserichte in die Erde wie Gras kriechende Wurtzel, welche viel Stengel austreibt, und Blatter, wie der Flachs hat. Die Blüthe ist weißlicht und klein, auch wohl bisweilen mit etwas gelb untermengt, wie kleine zusammen gebundene und oben sich zertheilende schwancke Federlein. Er trägt keinen Saamen und muß dahero durch Zertheilung der Wurtzel im Herbst und Frühling fortgepflantzet und vermehret werden, dabey liebt er einen schattichten feuchten Ort, und gutes Erdreich, kan auch den gantzen Winter durch im Garten verbleiben, wofern er nur mit Roß-Mist oder Stroh bedecket, und vor der einfallenden Kälte verwahret wird. Man braucht ihn, absonderlich die zarten Blätlein davon, gemeiniglich nur unter die Kräuter-Salate, oder macht Salsen daraus, wiewohl er auch andern Speisen, Fleisch, Hünern und dergleichen, einen angenehmen würtzhafften Geschmack giebt. Man hat ausser diesem noch zweyerley Arten, nemlich den Wiesen-Dragun, welcher zerkerbte Blätter hat, und den Dragun mit gefüllten Blumen, welchen man in Garten findet, und unter die zaserichten Winter-Gewächse zählet.

Drap d' Argent, ist ein gantz silbern zubereitetes Gewebe, welches mit allerhand zierlichen Blumen und Rancken nach unterschiedener Invention gewircket wird, dergleichen wohlbegüterte Leute zum Ausputz ihrer Kleidung gebrauchen.

Drap des Dames, ist ein feines schwartzes wollenes Tuch, welches zart und leicht gewebet, so daß sich dessen das Frauen-Zimmer zu ihren Kleidungen bedienet.

Drap des Hommes, ist ein solches Tuch vor die Manns-Personen. Man hat auch *Drap de Soye*.

Drap d'Or, heisset ein gantz güldenes gewebtes Stücke mit künstlicher Rangage und allerhand Blumen gezieret, welches ebenfalls zu vielerley Putz, Galanterie und dergleichen gebraucht wird.

Drat, wird ein nach sehr unterschiedener Dicke gestrecktes Metall genennet, so daß man dergleichen eben so haben kan als einen Faden, von den kläresten angerechnet, bis auf die Schnur oder Leine, woraus hernach viel nützliches bereitet werden kan. Man hat es demnach in dieser Wissenschaft so weit gebracht, daß das härteste Metall in der Stärcke eines der zartesten Fäden sich so gantz rund und in eine Gleiche und Dicke, die von gantz sonderbarer Länge, bringen lässet. Von Drat-Ziehern und Drat-Mühlen, siehe Natur-Lexicon. Die Erfindung dessen wird einem Nürnbergi-

schen

schen Bürger, Nahmens Rudolph, angeschrieben. Weil aber dessen Sohn aus Unverstand einsmahls das hierzu benöthigte Werckzeug etlichen fremden aralistigen Leuten gewiesen, und eben dieser, da ihn der Vater deshalben hart angelassen und übel tractiret, die Flucht ergriffen; als ist dadurch und bey so gestalten Sachen diese Kunst anderer Orten bald bekannt und nachgemacht worden.

Drat, heißt auch das dickgesponnene Garn von Hauff bey denen Schuhmachern. Es sind vielerley Arten desselben, der Sattler brauchet solches ebenfalls, sonderlich das starcke mit Pech überzogene. Auf dem Lande, wo man nicht gleich einen Sattler zur Hand hat, wenn am Geschirre was reisset, muß ein guter Stall-Knecht oder Hofmeister nebst einigen Riemen und dergleichen, auch solchen Drat zur Hand haben.

Drat-Leuchter, ist eine aus starckem eisernen oder meßingenen Drat zusammen gesetzte Machine, welcher von unterschiedener Forme, und die Stelle eines Leuchters vertritt, woran die Dille mit dem Lichte sich auf und nieder schieben lässet. Es hat dieser bald einen höltzernen, bald einen eisernen Fuß, und sind diese letzten den ersten wegen der Funcken vorzuziehen.

Drat-Schlingen, werden von mittelmäßigem ausgegläheten eisernen, oder auch von meßingenem, einer gemeinen Stecke-Nadel dicken Drat verfertiget, und an dessen einem Ende eine kleine Schleiffe gemacht, wordurch das andere Ende gestecket, und an einer Hecke, Zaun, Baum oder Gebüsche, wo man einen Haasen, Fuchsen oder andere Thiere durchgekrochen zu seyn spüret, vorgestellet und befestiget wird, daß also, wenn ein solches Thier, das den Wechsel hindurch hat, die Schlinge passiren will, sogleich der Drat sich zusammen ziehet, und solcher Gestalt das Thier gefangen hält. Ehe man die Drat-Schlingen stellet, muß man vorhero die Hände waschen und dieselben sowohl, als die Schlingen mit Gras, Laub oder Erde reiben; wenn man aber zu stellen aufhöret, hänget man diese Drat-Schlingen in ein rein leinenes Säcklein an die Lufft. Einige löschen den glüenden Drat in einer Füchsin oder Hänin Blasen-Urin ab, worzu sie hernach dieselben Schlingen brauchen wollen, desselben Thieres Losung werfen sie hin oder schmieren solche zur Witterung daran.

Dreck, nennet man nicht nur allen Unrath, der in den Strassen, Gassen, Höfen, und auf allen Fuß-Böden von der Feuchtigkeit mit untermengten Erd-Theilen und dergleichen entstehet; sondern es wird auch darunter verstanden, derjenige Uiberbleibsel von den genossenen Speisen, den Menschen und Vieh von sich geben, welcher Unflat aber in Feldern und Gärten nach Unterschied derselben und der Frucht ein guter Dünger ist. Siehe Düngung und Mist.

Dreck-Vogel, ist ein Africanischer Vogel wie ein Trut-Hahn gestaltet, der beständig im Koth und Schlamme wühlet, daher er auch sehr stincket.

Dreck-Holtz-Baum, siehe Natur-Lexicon.

Drehe-Hals, siehe Natter-Windel.

Dreschen, heißt den Saamen oder die Körner der eingeernoteten Feld-Früchte, als Weitzen, Korn, Dünckel, Gerste, Haber, Rietsen, Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken, Hirse, Heydekorn, Hanff, und Flachs, aus dem Stroh bringen, oder aus ihren Aehren und Hülsen ausschlagen und davon reine machen, welche Arbeit insgemein von den Dreschern auf der Scheun-Tenne mit den Dreschseln oder Dreschflegeln, nebst der übrigen darzu gehörigen Geräthschafft folgender Gestalt geschiehet: Es werden nemlich vors erste ein halbes Schock Garben, mehr oder weniger, nachdem das Gebäude oder die Tenne groß oder klein ist, aus der Panse auf die Tenne geworffen, und eine Garbe nach der andern zu beyden Seiten (also, daß die Stürtzeln an die Tennen-Wand, die Aehren aber mitten auf der Tenne zusammen zu liegen kommen) unaufgebunden gelegt, und durch die Drescher gevorschlagt, oder, wie es die Bauren aussprechen, gevorschelt; Das ist, sie fangen an einem Orte an, und dreschen eine Garbe nach der andern von oben bey den Stürtzeln anfahend herunterwerts gegen die Aehren zu, ab, wenden sie darnach um, und dreschen sie auf der andern Seite auf eben solche Art. Zum andern werden die also vorgeschlagte ganze Garben auf die Seite an eine Tennen-Wand gelegt, und das von denenselben abgeschlagene Gestrohde, und die abgesprungene Aehren zusammen gerechet, und dahin, wo man das Stroh zu dreschen pfleget, gelegt, hernach fünff oder sechs von den gevorschlagten Garben, welche man ein Stroh nennet, eine nach der andern aufgebunden, und fein dünne, so lang die Tenne ist, ausgebreitet, (so, daß die Stürtzeln wieder an die Wand kommen) und also von einem Ort bis zum andern abgedroschen, nachmahls mit der Hand, nemlich Weitzen und Korn; Gerste und Haber hingegen mit dem Rechen oder Harcken umgewandt, und wiederum wie zuvor abgedroschen, hierauf solches Stroh, wenn es Weitzen oder Korn, mit beyden Händen, wenn es aber Gersten oder Haber ist, mit der Schütte-Gabel wohl aus- oder (wie der rechte Bauer-Terminus heißt) aufgeschüttelt, damit die Körner herausfallen, und endlich in saubere Schütten (welche man sogleich an behörigen und trockenen Ort in der Panse oder sonsten, schaffen muß) gebunden und geknebelt, welches Anlegen, Abdreschen und Aufbinden so offte wiederholet wird, als viel der Vorschelen oder Vorschlagen vorhanden sind. So offt man mit dem Abdreschen eines solchen sogenannten Strohes fertig ist, muß man auch allemahl das übrige und kurtze Stroh, so nicht mit in die Schütten gebunden werden kan, absonderlich zusammen und bey Seite rechen, wovon man nachgehends die Wirr-Bunde (oder Wurm-Gebünde) und Aehren-Gebünde machet.

chet. Drittens, wenn also ein halb Schock, oder so viel man auf einmahl angeleget, abgedroschen ist, wird das Ausgedroschene mitten auf der Tenne dünne ausgebreitet, die Aehren und Stürzeln fein ab- und zusammen gerechet, so das Kleine und Abrechling von den Bauern genennet wird. Zum vierten muß man das von dem Kleinen gesäuberte Getraide mit einem Federwisch, welcher an eine vier bis fünfftehalb Ellen lange leichte Stange gebunden ist, fleißig überkehren und abfedern, damit die von dem Rechen zurück gelassene Aehren und Stürzeln vollends heraus kommen, welches die Bauren Uiberkehr nennen. Fünfftens wird das solcher Gestalt etwas reine gemachte Getraide erstlich durch das grosse, und hernach durch das kleine Aehren-Sieb geräutert, damit das übrige Grobe vollends in solchem zurücke bleibe, und zu der Uiberkehr geschüttet werde, das durchgefallene Getraide aber wird auf der Tenne mit dem umgewandten, und die Zancken in die Höhe kehrenden Harcken oder Rechen etliche mahl, so offt es nemlich die Nothdurfft erfordert, aufgeworfen, damit das annoch darin befindliche unreine Zeug in die Höhe, und zu oberst obenauf kommen möge, welches von den Bauern umwenden genennet wird; nach iedesmahligen Aufwerffen aber werden vors sechste die Körner mit einem Stroh-Seile, das man zwischen den Zancken eines Rechen hängen hat, von einer Seite zur andern aufgerühret oder aufgerüsselt, (welches die Bauern Aufgerieben heissen) und gleich darauf, siebendens das oben liegende grobste Zeug mit dem Federwische abgefedert, und ebenfalls zur Uiberkehr gethan; welches Aufwerffen, Aufreiben und Abfedern also etliche mahl wiederholet wird, damit das Getraide zum Wurffen oder Worffeln desto reiner werde. Achtens, nachdem nun so viel, als zu einem Aufheben nöthig, nach und nach ausgedroschen, und auf vorher beschriebene Art, durch Abrechen, Aussieben, Umwenden, Auftreiben, und offtmahliges Abfedern aus dem Gröbsten reine gemacht worden, wird endlich das Worffeln oder Wurffen vorgenommen, indem das Getraide mit einer Schauffel gegen den Wind zu, an den andern Ort der Scheun-Tenne fein in die Höhe hingeworfen wird, damit sich die Körner aus einander theilen, und der Wind die Spreuer davon absondern und zurücke wehen könne. Ist des Windes zu wenig, so muß man das Gewurffte desto öffter mit dem Federwisch abkehren; ist aber dessen zu viel, so müssen die Scheun-Thore nicht allzuweit aufgemacht werden, daß der Wind nicht allzustarck auf die Scheun-Tenne gehe, weil er sonsten das geringe Getraide zu starck unter die Spreu oder Spreuer verwehen würde. Wenn der Hauffen ganz gewurfft ist, so beschauet man das gewurffte oder geworffelte Getraide, wie weit es rein ist, und so weit lässet man dasselbe vor sich liegen, und nimmt das andere um dieselbige Gegend etwas über die Helffte wieder hervor an den vorigen Ort, (doch, daß die Spreu vorhero bey Seite geschaffet werde) wurfft es wieder aufs neue, und fledert es wieder ab, da es denn wie vorhero, so weit es reine ist, abgenommen; und mit diesen Wurffeln und Abnehmen vier, fünff und mehrmahlen wiederholet wird, nachdem nemlich der Wind gehet, und das Getraide sich bald reine machen lässt. Zum neunten: nach dem letzten mahl Wurffen, und wenn die Spreuer völlig in einen Winckel über einen Hauffen gekehret worden, nimmt man das allervorderste zu Saamen ab, und läst das übrige durch die Korn-Rolle oder Fege lauffen, (welche hauptsächlich nur zu Korn und Weitzen gebraucht wird) damit das kleine Gesäme, ingleichen aller Zusatz und Staub durchfalle. Damit aber zehendens das Getraide noch reiner werde, pfleget man es ferner erstlich mit dem gantzen, und denn mit dem halben Raden-Sieb zu sieben, wovon das Durchgefallene den Nahmen des geringen Getraides bekommt, so dem Vieh zum Futter dienet. Endlich wird aufgehoben, das gute und geringe Getraide gemessen, den Dreschern ihr Lohn davon ertheilet, der Rest gesackt, und von den Dreschern ab- und an gehörigen Ort getragen, wo es ordentlich und fein dünne aufgeschüttet, und anfänglich die Woche zwey bis drey mahl, nachgehends aber, bis es recht treuge wird, wenigstens alle Wochen einmahl fleißig gewendet wird. Das Dreschen wird auch überhaupt in der Wirtschafft unterschieden 1) ins Probe-Dreschen, wodurch man erforschet, wie das Getraide schaffelt. 2) Vorscheln, wovon oben gehandelt, und 3) in das Reinedreschen, worauf sonderlich zu sehen. Man hat zweyerley Mittel zu erfahren, ob die Drescher rein ausdreschen. Wenn man an denen Aehren des rein gedroschenen Strohes starck mit dem Huthe hindurch fähret, und es fallen noch viel Körner in denselben, ist solches eine Anzeige, daß die Drescher nicht reine dreschen. Wo sich solches nun, wenn man eine gantze Anlage solchergestalt probiret, bey allen oder doch denen meisten Schütten äussert, daselbst wird die Anzeige noch stärcker. Und man hat Ursache weiter und noch gewisser zu gehen, indem man auf dergleichen Anzeigung 4) gar zum Nachdreschen schreitet, welches man durch ein paar andere Leute in seinem Verseyn kan verrichten lassen. Die also faul und nachläßig befundenen Drescher werden alsdenn billig, wann sie vorher erinnert und ermahnet worden, gestraffet. Sonderlich muß man bey denen Fröhne- ingleichen Tagelohn- oder Schock-Dreschern, welche ihr Lohn an Gelde bekommen, hierauf Achtung haben. Die beste Zeit zu Dreschen ist im Winter, und bey trockener Zeit, indem das Getraide bald nach dem Einführen, und bey feuchtem und gelinden Wetter gibt wird, und die Körner nicht gerne losgehen, dahero man auch, wenn man Korn und Weitzen ꝛc. zu Saamen haben will, so viel als man nöthig hat, zu vorschlagen, und die ausvorschlagte Garben mitlerweilen auf die Seite zu schaffen, und zu bequemer Zeit auszudreschen pflegt. Weil auch ein Landwirt, nechst dem langen oder Schütten-Stroh, auch Futter-Stroh, benöthi-

nöthiget ist, so läßt derselbe iezt Korn, hernacher etwan Gerste, ferner Haber, denn Erbsen, Wicken, Linsen, Weitzen ꝛc. abwechselsweise dreschen; wie viel und in welcher Ordnung aber, läßt sich ohnmöglich vorschreiben, sondern es wird solches einen ieden der Marckt selbsten lehren. Dieweil aber diese beschriebene Art zu dreschen nicht anders, als durch etliche gewisse dazu angestellte Personen verrichtet werden muß, gleichwohl aber dieses manchen Hausvater allzu kostbar und auch zu gefährlich werden will, wie bald unten davon erwähnet wird; also sind immer viele darauf bedacht gewesen, wie man auf andere nicht so beschwerliche Art das Dreschen möge verrichten können, und etwa nur eines Menschen darzu benöthiget sey. Hierzu haben alsdenn die Gelehrten wegen ihrer tiefferen Einsicht ihren Beytrag ebenfalls nicht fehlen lassen wollen, dannenhero findet man in denen *Miscellaneis Berolinensibus*, pag. 326. nebst der Beschreibung auch einen Entwurff von dergleichen Machine, welche in der That An. 1700 in Ertzen einem Chur-Braunschweigischen Amte erfunden und erbauet worden, womit in einem Tage drey Personen so viel Getraide ausdreschen können, als sonst achtzehen Personen auf die gewöhnliche Art vermögend gewesen, und soll noch vor ziemlich gut gefunden worden seyn: so ist auch L. C. Sturm in seiner vollständigen Mühlen-Bau-Kunst p. m. 34. Tab. XLII. bemühet gewesen, eine zu dieser Arbeit sehr dienliche Mühle anzugeben. Die allererste Dresch-Mühle aber ist in Churland 1670 erfunden worden, und 1679 verunglücket und abgebrannt. Diese soll zugleich das Korn gewürfft, und gesiebet und in Kasten gebracht haben. Siehe Natur- und Kunst-Geschichte 1724. m. Oct. Indem aber diese und andere dergleichen Erfindungen bald wegen ihrer so kostbaren Construction nicht von iedem in das Werck zu richten, bald wegen der so vielen Künstelung und gar zu intricaten Composition von keiner Beständigkeit, bald aber und zwar meistentheils in Theoria wohl ihre Richtigkeit haben, in der Praxi aber annoch ihren Anstoß finden; wie denn nur gedachte Braunschweigische Invention das Stroh gar zu sehr zerschmeissen soll, daß man dergleichen nicht gar wohl wie das andere zu Heckerling und der übrigen Nutzung gebrauchen können; also ist bis dato die einmahl eingeführte Art das Getraide mit den sogenannten Dresch-Flegeln durch gewisse darzu angenommene Personen ausschlagen zu lassen, immer noch vor die bequemste gehalten worden. Indessen wäre doch zu wünschen, daß man wegen obgemeldeter Ursachen vermittelst der Mechanique diese Dresch-Machinen zu verbessern, simpler zu machen, und so viel möglich so zum Stande zu bringen suchen möchte, daß sie nicht zu viel kosteten, und doch gleichwohl mit Ersparung der Zeit, derer Leute, und Kosten eben so gut und rein das Getraide auszudreschen dieneten. Bey denen Alten, davon *Bochart* in Hieroz. P. 1. pag. 310. u. handelt, hatte man Dresch-Walzen, ingleichen Dresch-Schlitten mit Eisen beschlagen, dafür man einen Ochsen und ein Pferd spannete, der Knecht aber sich auf den Schlitten setzte und solchen beschwerete, das Pferd hingegen vor sich her über die ausgebreiteten Garben trieb. Andere, sonderlich die Jüden, hatten Dresch-Wagen, welche theils durch ihre eingekerbten Räder, theils durch die an die Achsen fest gemachten Knuppel das Getraide, wenn man damit darüber fuhr, zugleich ausdrückten und ausklopfeten. Die älteste und gemeineste Art aber geschahe bloß durch das Austreten der Ochsen, welche darauf herum geführet wurden. Diese Art ist auch noch in Europa, z. E. an einigen Orten in Ungarn, Franckreich, Liefland und Churland gebräuchlich. Daselbst es auch in eingeheitzten Scheunen auf hölzernen Tennen mit Pferden geschicht. Man befestiget auch zu dem Ende an einigen dieser Oerter gewisse breite holtzerne Tritt-Eisen an die Beine der Pferde oder Ochsen. Von dem Churländischen Dreschen und Korn, so man nach der Kornwaage in denen See-Städten einkauft und viel darauf hält, kan man nachsehen Suppl. IV. Art. II. der Natur- und Kunst-Geschichte p. 29. In Teutschland aber bedienet man sich in einigen Gegenden des Ausreitens oder Austreteus durch die Pferde, aber nur bey dem Haber, da sie dieselben entweder auf einem ordentlichen, doch etwas langen Scheun-Tenne hin und wieder über solchen treiben, oder auf einem besondern darzu angelegten Tenne in der Runde herum reiten, und den Haber also austreten lassen.

Dreschen, obwohl ein ieder Bauersmann, oder Bauer-Knecht, der entweder, wie jener, sein eigenes, oder, wie dieser, seines Herrn Getraide ausdrischt, ein Dreschen ist, so pfleget man doch nur insgemein diejenigen also zu heissen, die einem andern ums Lohn zu dreschen pflegen, es geschehe nun freywillig, daß sie nemlich dreschen dürffen, wo und wem sie wollen, oder zu Zwange, da nemlich auf gewissen Häusern die Beschwerde lieget, daß deren Besitzer auf diesem oder jenem Hofe oder Gute alles vorhandene Getraide, um einen gewissen gemessenen Lohn, ausdreschen müssen, und, ehe und bevor solches geschehen, niemand andern dreschen dürffen, welche Leute Zwang-Dreschen, oder (weil man dergleichen Dreschen mehrentheils bey Edel-Höfen und Ritter-Gütern hat) auch mit einem ansehnlichern Nahmen, nemlich Hofe-Dreschen genennet werden. Ich weiß nicht, wie es die armen Leute müssen versehen haben, daß man ihnen heut zu Tage so gar wenig gutes zutrauet, und hingegen so viel schlimmes beymisset: Denn gemeiniglich sollen sie nicht reine genug ausdreschen, sondern viele Körner zum Schaden des Eigenthums-Herrn im Stroh lassen, entweder aus Trägheit, oder aber aus einer unnöthig- und unnützlichen Hurtigkeit, damit sie nur fein balde fertig werden, und zum Aufheben kommen. Man giebt ihnen Schuld, sie führten deswegen weite Stieffeln und tieffe Schubsäcke, damit sie denen, mit ihnen zum Morgen-

Mittags-

Mittags- und Abend-Brot nacher Hause gehenden Kornern deſto beſſer Raum und Quartier darinnen verſchaffen konnen; oder aber wenn ihnen ihre Weiber das Morgen-Brot brächten, ſo fülleten ſie die ausgeleerten Näpfe und Töpffe, ja manchmahl nach Gelegenheit, wenn etwan die Katze aus dem Hauſe, wohl gar die Korbe mit Kornern an. Ob nun wohl, wenn einer und der andere ein Schalck iſt, deswegen nicht alle davor gehalten werden dörffen, nichts deſtoweniger, weil Gelegenheit Maus-Köpffe macht, und ein einziges räudiges Schaf eine ganze Heerde anſtecket, ſo iſt am beſten, wenn man auf alle ein wachſames Auge hat, ſich öffters und unverſehens bey ihnen in der Scheune finden, auch zuweilen etliche Schütten ausgedroſchen Stroh nachdreſchen läßt, um dadurch hinter ihren Unfleiß und Betrug zu kommen, und ſie deshalber nach Verdienſt beſtraffen zu können: So wird auch dieſes viel zu der Ehrlichkeit der Dreſcher beytragen, wenn der Beamte, Pachter, Meyer, Verwalter oder Korn-Schreiber ſelbſten iederzeit die Scheunen früh, Mittags und Abends auf- und zuſchlieſt, und die Schlüſſel davon ja nicht denen Dreſchern auf Treu und Glauben hingiebt, als denen ſie leicht zum ſpitzigen Hölzgen werden dürffen. So iſt man auch wohl berechtiget, durch Meiſter Steppach oder den handgreifflichen Lunwald, ſowohl die Dreſcher Ficken, als ihrer Weiber Körbe zu Zeiten zu viſitiren, wenn Verdacht vorhanden und die Gerichte ſolches verfügen, wodurch ſie gar leichte zu Verſtande gebracht werden können. Der Beamte oder Verwalter ſoll auch über iede Sorte Getraides mit denen Dreſchern unverdächtige Kerb-Stöcke oder Kerb-Hölzer halten, und alle Aufheben fleißig anſchneiden, ſowohl zur Sicherheit der Herrſchafft, als auch zur Juſtification ſeiner Rechnungen.

Dreſcher-Haus, alſo werden in einem Dorffe oder bey einem Ritter-Gute alle diejenigen Häuſer genennet, deren Beſitzer, ſie ſeyn gleich Eigenthümer davon, oder ſitzen nur zur Miethe darinnen, auf dem Ritter-Guts-Hofe, um einen gewiſſen und beſtimmten Lohn zu dreſchen gezwungen ſind.

Dreſcher-Lohn, iſt dasjenige, was denen Dreſchern vor ihre ſaure Mühe und Arbeit zum Lohne gegeben wird. Und das geſchiehet entweder mit Gelde, wenn ſie nemlich nach dem Tage-Lohn, (welche Art aber einem Hausvater nicht wohl zu rathen iſt) oder vor die Schocke oder vor ieden Scheffel ein gewiſſes Geld bekommen, welche Art am rathſamſten, aber auch am wenigſten im Gebrauch iſt, oder wenn ſie um einen gewiſſen Theil vom Aufheben, als um den zehenden, zwölfften bis ſechzehenden Scheffel dreſchen, nach welcher letztern Art ſie gemeiniglich das Lohn ſowohl von gutem als geringen Getraide nur nur in guten Kornern, nach Gewohnheit oder dem Herkommen gemäß, entweder geſtrichen oder gehäufft oder aber, welches das gemeinſte, nur mit dem halben Hauffen bekommen. Es iſt am beſten, wenn man ſein alles mit ihnen ausdinget, wenn man üble Gebräuche und Herkommen an einem Orte antrifft, worvon ſonſt der Herrſchafft freygelaſſen iſt dreſchen zu laſſen, wen ſie will. Allein wo gewiſſe Häuſer und Leute das Recht haben, den Druſch auf dem Gute vorzüglich zu genieſſen, da kommt oft viel auf das Herkommen an, daraus dieſelben bisweilen freylich viel Recht, ſo offt unbillig iſt, erlanget haben.

Dreſch-Flegel, oder ſchlechtweg **Flegel**, auch Driſchel genannt, iſt dasjenige Inſtrument, womit die Körner aus den Aehren oder Hülſen auf der Scheun-Tenne ausgeſchlagen, oder ausgedroſchen werden. Es beſtehet ſolcher aus einem drittehalb Ellen langen, etwas mehr als Daumens dicken Stecken, von Häſeln- oder Hollunder-Holtze, welcher die **Hand-Ruthe** genennet wird, und aus dem Flegel ſelbſt, welches ein rundes Stück Hölzchen Holtz, vier und zwantzig bis ſieben und zwantzig Zoll lang, und an dem einen Ende drey Zoll dick übers Creutz, an dem andern aber, wo die lederne Kappe darüber kommt, etwas geringer, und wenn er halten ſoll, vom Stamm-Ende des Buch-Baums gemacht ſeyn muß. Dieſe beyden Stücke haben iedes ſeine beſondere lederne Kappe, wovon das eine die **Ruthen-Kappe**, das andere die **Flegel-Kappe** genennet wird, und ſind an dieſen beyden mit zwey ledernen Reh-Riemen befeſtigte Kappen durch ein ſtarckes ledernes **Mittel-Band**, welches gleichſam die Charniere giebt, zuſammen gefüget, damit der Flegel bey Schwingung der Ruthe hinfalle, wo der Dreſcher will.

Dreſch-Tenne, ſiehe Scheun-Tenne.

Dreybeinig Faß, ſiehe Döſe.

Dreydratig, wird dasjenige wollene Garn genennet, da einen ſolchen Faden drey gewöhnliche einfache Fäden ausmachen.

Dreyer, iſt die bey uns bekannte kleine Scheid Münze, welche drey Pfennige in ſich hält, daher auch ſein Zeichen, womit er in der Rechnung bemercket, 3. Pfennige iſt. Es gehen derer 4 auf einen Groſchen, folglich machen 64 einen Gulden, 96 hergegen einen Reichsthaler aus.

Dreyfaltigkeits-Blume, Freyſam-Kraut, kriechende Viole, auch Stieff-Mütterlein ſonſten genannt, iſt ein niedriges, aber ſeinen Farben nach, holdſeliges Blümlein, welches iedoch keinen Geruch hat; beſtehet aus fünff Blättlein, davon die oberſten beyden Purpur-Farb, die mittlern zwey weiß, und das unterſte gelb iſt, hat einen dreyeckigten inwendig hohlen Stengel, das Kraut aber rundlichte und ausgekerbte Blätter. Man findet ſie ſowohl auf dem Felde, als auch, wiewohl mit einiger Veränderung, in denen Gärten, und blühen ſolche in denen Monaten Junio und Julio. Sie werden geſäet, oder von Zertheilung der Stöcklein fortgepflantzet, und im Frühling im wachſenden Monden in eine luckere gute und feuchte Erde verſetzt. Diejenigen Saam-Körnlein, ſo

zunächst am Stiel bey dem Schotlein liegen, sollen am besten seyn, ihre zarte weisse Wurzeln aber wollen keine Düngung leiden.

Drey-Fuß, ist ein breit geschlagener runder und mit dreyen Füssen versehener eiserner Ring, worauf man Kessel oder Pfannen übers Feuer zu stellen pfleget.

Dreyling, ist ein hölzernes Gefässe oder Art eines Bierfasses, welches sechzig Maßkannen hält, daß also drey Dreylinge so viel als ein Viertel von hundert und achzig Kannen ausmachen.

Dreyling, pfleget man auch eine gewisse Portion Brot zu nennen, wie man sie bey den Beckern hiesigen Orts gemeiniglich vor 3 Pfennige zu Kauffe haben kan.

Dreymähdig, Dreymattig, werden diejenigen Wiesen genennet, welche offt gewässert und gedünget werden, oder sonsten etwan niedrig an einem gewächsigen Boden liegen, daß das Gras gerne und geschwinde aufwächst, solglich dergleichen Wiesen dreymal gehauen oder abgemähet werden können, da denn das erste Gras, nachdem es abgehauen und gedöret worden, Heu, und die andern beyden das Grummet genennet werden. Die dreymähdigen Wiesen pfleget man das erste mahl gleich nach Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum drittenmahl um Michaelis zu hauen.

Dreyspannig heißt, wenn man mit dreyen Pferden fähret, also, daß entweder drey Pferde neben einander, nemlich zwey an der Deichsel, und das dritte auf der Wildbahne, neben dem Hand-Gaul, oder aber das dritte Pferd vor den beyden Deichsel-Pferden her, an einem einzelnen Ort-Scheit angespannet ist, und an den Riemen geleitet wird.

Dritschel, suche Dresch-Flegel.

Dritte Art, siehe Arten.

Drosch, ist eine Art von Flachs, welcher seinen Saamen in denen Knoten sehr feste hält, dergestalt, daß derselben nicht, wie bey dem Kleng, von selbst, wenn die Knoten dürre sind, in der Sonne herausspringet, sondern ausgedroschen werden muß. Man sehe in Marpergers Hanf- und Flachs-Bau nach.

Drossel, (Troschel) ist ein Krammets-Vogel, von dem man zweyerley Gattungen hat, nemlich die Weiß- oder Zipp Drossel, so man auch nur insgemein die Zippe zu nennen pfleget, und die Roth- oder Wein-Drossel. Die Weiß- oder Zipp-Drossel, welcher auch einige den Nahmen Sommer-Drossel beylegen, ist am Rücken Aschenbraun, und also auch oben auf am Kopff, an denen Flügeln und Schwantz, unterher aber sogleich von der Kehle an, dunckel-weiß mit schwarzen Düpfelgen besprenget welche sich doch unten am Bauch in etwas verlieren, und denen weissen Federn alleine Platz lassen. Unter denen Flügeln ist sie etwas hell-bräunlicht, und eben solche Farbe siehet man auch unterher am Ende des Leibes, oder vielmehr am Anfang des Schwantzes. Ihre Leibes Gestalt ist hochbeinigt, und der Grösse nach, wie eine Amsel, ausgenommen, daß die Drossel an der Brust dick aussiehet, auf die Art wie ein Mistler. Sie setzet auch, wie dieser, oder die Amsel, ihr Nest an die Bäume auf oder zwischen die Aeste, und bringet, nach vierzehen-tägiger Brut, vier oder fünff Junge aus. Ihr Strich gehet an, noch ehe die Krammets-Vögel und Roth- oder Wein-Drosseln ziehen; sie ist aber nicht gewohnt Hauffen-weis, wie diese, zu streichen, sondern vier, fünff bis sechse ist gemeiniglich die grösste Zahl, die man bey ihrem ordentlichen Flug erblicket; zuweilen siehet man zwar dreyzig bis funffzig Weiß-Drosseln oder Zipper mit einander fliegen, als welches nur geschiehet, wenn sie einseln zusammen stossen, alleine sie bleiben doch nicht lange bey einander und wählet bald darauf eine Parthey diesen, eine andere Parthey aber wieder einen andern Weg. Und wie dieser Vogel seinen Strich bey Zeiten beginnet, so endet er solchen auch sehr früh, und zwar wenige Wochen nach Michaelis, da er von der Roth- oder Wein-Drossel, als welche besser, denn er, die Kälte vertragen kan, abgelöset wird. Uibrigens lässet er sich auf dem Heerde wohl fangen, und suchet seine Nahrung in Wachholder-Drossel- Vogel- oder Ebereschen- auch Arlsbeeren, wie nicht weniger, ehe diese noch zu finden, in allerhand Gewürme; im Vogelbauer aber, wenn man ihn zur Lock einstellet, wird er mit Milch und Hirse-Kleyen gepüttert. Die

Roth- oder Wein-Drossel, so auch einige die Winter-Drossel nennen, ist etwas geringer und schmächtiger am Leibe, als die Zipp-Drossel, hat auch sowohl am Bauche und Halse, als unter den Flügeln mehr rothes eingesprenget, als jene, und ist mit gelblichten Strichen unter den Augen gezeichnet. Der Kopff ist länglicht gestaltet, und der Schnabel, ob er gleich, wie einer Amsel oder Weiß-Drossel Schnabel geformet, ist doch viel subtiler und etwas schwärtzlichter. Die Füsse sind auch mehr schwärtzlicht, als an der andern Drossel, doch sieht sie eben so hochbeinigt aus. Gleichwie sie mit dem Krammets Vogel zu einer Zeit kommt und verbey ziehet, also wird auch davor gehalten, daß sie zusammen ihre Jungen an einem Ort ausbringen, weil man niemals hiesiger Landen dergleichen Brut gefunden hat. Sie ziehet nicht einzeln, sondern streichet gleich den Krammets-Vögeln mit vollem Hauffen, und fället gerne auf die Heerde und Leim-Gestelle, woselbst sie in der Zug-Zeit in grosser Menge gefangen wird. Ihre Nahrung sind alle bey der Zipp-Drossel erwehnte Beere; nicht weniger geniesset sie alle Sorten Schiß-Beere, und im Frühjahr kleine Schnecken und Gewürme: insonderheit aber belustiget sie sich zur Herbst-Zeit an den Weinbeeren in den Weinbergen, welches vielleicht Anlaß zu ihrem Nahmen (Wein Drossel) mag gegeben haben. Weil diese Vogel einen sonderlich angenehmen Geschmack haben, und wegen ihrer Güte nechst den Haasen von vielen vor

das allerbeste Wildpret geachtet werden, so pflegt man sie gebraten alhie zu speisen, da sie denn zuförderst gerupffet, ausgenommen, und an einen höltzernen Spieß angesteckt, bey einem nicht gar zu starcken Feuer gebraten werden. Mittlerer Zeit begiesset man sie öffters mit zerlassener, aber nicht brauner Butter, und sprenget ein wenig Saltz darüber; sind sie aber bald gahr gebraten, begiesset man sie nochmahlen mit dergleichen Butter, streuet eine geriebene Semmel darauf, lässet noch hin und wieder einige Tropffen Butter darauf fallen wovon sie fein gäschten, und ziehet sie endlich gemach von dem Spiesse, daß die Semmel nicht so herab falle; legt sie auf eine Schüssel, darein etwas braune Butter gethan, und garniret sie mit Citronen-Schnittgen. An den Orten, da sie häufig gefangen, und nicht mit Nutzen consumiret werden können, pfleget man sie zu künfftigem Gebrauch folgender Gestalt in Eßig zu legen: Wenn sie gerupffet und ausgenommen, werden ihnen die Beine und Köpffe weggehacket, und wenn sie reine ausgewaschen, am Spieß gesteket, und auf dem Rost halb gahr gebraten, da sie ein wenig gesaltzen und mit Butter bestrichen werden müssen; hierauf leget man sie in ein Fäßgen, welches inwendig mit Eßig wohl benetzet, und in dasselbe eine Boden-Schicht von Lorbeer-Blättern nebst grob gestossener Gewürtz gethan worden, Schichtweise, daß nur den Blättern nebst Gewürtz und den Vogeln abgewechselt wird. Dieses Fäßgen fündet man oben zu, bohret ein Loch in den Deckel, da ist ein Zapffen darein gehet, machet Eßig, so viel man benöthiget ist, siedend, lässet ihn wieder kalt werden, und giesset ihn sodenn durch dieses Loch zu denen Drosseln, setzet sie an einen kühlen Ort, und wendet sie alle Tage fleissig um.

Drossel-Beere, (Rolck-Beere) sind schöne hoch-rothe Beere, welche Büschelweise, aber nicht so dichte, als die Vogel- oder Ebereschen-Beere beysammen wachsen, so haben sie auch eine andere Gestalt, indem sie gantz rund, in der Grösse, als Johannis-Beere, glänzend und gleichsam durchsichtig sind, einen guten Safft geben, und sich lange halten. Sie werden von den Drosseln sehr geliebet, dahero sie auch ihren Nahmen mögen bekommen haben. Sie wachsen auf dem

Drossel-Beer-Strauch, welcher zu dem Schlag- oder Unter-Holtze gerechnet wird, weil er selten einen ordentlichen Stamm treibet. Das Holtz ist fest und hart, hat aber in der Mitte einen kleinen weissen Kern, wie das Hollunder-Holtz, aber bey weitem nicht so starck. Die Rinde ist licht-braun oder rothlicht, die Blüthen weiß, und die Beere, wie obgedacht, roth. Die Blätter sind dreytheilig, fast wie das Ahorn-Laub, aber an dem Rand herum nicht so ordentlich, sondern gantz verwirrt, zerkerbt, dichte, und auf der obern Seite dunckel-grün und glatt, auf der untern aber hell-grün und rauch, wie Sammet anzugreiffen.

Drücken, nennen die Jäger, wenn sich ein Haase oder ander Thier gantz auf die Erde niederleget, und den Kopff niederbücket, um nicht gesehen zu werden.

Druckwerck, ist eine Maschine, von mancherley Gebrauche und mannigfaltiger Einrichtung in Manufacturen, im Münz-Wesen ꝛc. Hier ist nur diejenige zu berühren, welche, wenn sie groß, zu den Wasserkünsten, klein aber in den Feuer-Spritzen und einigen Brunnen gebrauchet wird. Sie bestehet aus zweyen mehingenen Stiefeln, deren jeder unten im Boden mit seinem besondern Ventil versehen ist. Wenn ein solches Ventil durch Aufziehung des Druck-Stempels geöffnet wird, so ziehet dasselbe viel Wasser in die Röhren, schliesset sich aber, so balde man den Druck-Stempel niedergedrücket, wieder zu, dergestalt, daß das eingezogene Wasser, vermittelst eines andern etwas höher in der Rohre befindlichen Ventiles, endlich mit Gewalt oben hinaus getrieben wird.

Drusen, sind an den Pferden Beulen oder Geschwüre, die sie an der Kehle (dahero auch diese Kranckheit von einigen die Kehlsucht genennet wird) und sonst an und neben dem Halse bekommen, wenn sich die Säffte in denen daselbst liegenden Drüsen verstopfen, und aufschwellen, davon sie denn anfangen zu husten, und gleichsam rotzig werden, daß ihnen der Unrath zur Nasen heraus läufft, wenn sich die Säffte verdünnen und resolviren. Es ist dieser Zustand nicht so schlimm, als der Rotz, und wird von demselben leichtlich also unterschieden: Man darff einem Pferde nur die Nasenlöcher, so lang man kan, feste zudrücken, und ein Tränck-Faß oder ander Gefässe voll Wassers unterhalten, sodenn aber, wenn man das Pferd loslässet, und dasselbe auszuwerffen anfänget, fleißig Achtung auf solches geben, ob die aus der Nasen kommende Materie im Wasser schwimme oder nicht: ists das erste, so sind es nur die Drüsen, fället aber die Materie zu Boden, so ist das Pferd rotzig. Die damit behaffteten Pferde stecken andere gesunde leichtlich damit an, doch sind sie im Winter nicht so sehr damit geplagt, als im Sommer. Diesem Ubel abzuhelffen, nimmt man Honig, Zwiebeln und alt Schmeer, lässet es mit einander sieden, und schmieret die Beulen oder Drüsen des Tages zweymal damit, so warm man es an der Hand leiden kan, wenn sie denn weich werden, drücket man sie mit den Fingern wohl aus, falls sie aber von sich selbst nicht aufbrechen wollten, so öffnet man selbige mit einer Fliethe, reisset das Loch ziemlich weit, daß man es reinigen kan, hält auch das Pferd um den Kopff und Leib fein warm, und giebt ihm das Futter in einer Mulden oder Fasse auf die Erde, daß es sich bücken muß, so wird es desto eher von ihm schiessen; im Fall es aber nicht fort wollte, so ziehe man dem Pferde unter den Augen einen Sack ohne Boden über die Nase und das Maul, nehme glüende Kohlen in einen Topff oder Pfanne, thue Wermut, Weyrauch und Rauten darauf,

auf, und halte es unten in den Sack, daß dem Pferde der Dampff in den Hals und in die Nasen-Löcher gehe; wenn dieses zwey-oder dreymahl geschehen, so wird der Unrath von ihm schiessen. Andere beräuchern das drüsigte Pferd mit der äussersten weissen Rinde von Bircken-Holtz, oder mit Hornissen-Nestern, und decken dabey den Kopff mit einer Decke wohl zu, damit der Rauch dem Pferde recht in die Nasenlöcher gehen könne; und also wiederholen sie es drey oder vier mahl. Etliche schälen auch vier Häupter Knoblauch ganz reine, zerstossen solche wohl, thun Pfeffer daran, und giessen beydes in laulichtem Eßig und Baumöle dem Pferd in den Hals, und beräuchern es sodenn mit Wermut; Für die harten Drüsen wird rother Knoblauch, Meer-Rettig, Calmus, schwartzer Kümmel, Ebereschen-Beeren oder rothe Vogel-Beeren, gelber Senff und Gartheil, alles zusammen fein wohl in dem Wasser gekocht, und dem drüsigten Rosse laulicht eingegossen. Uiberhaupt ist zu mercken, daß in aller Drüse oder Kehlsucht den Pferden keine Ader zu lassen, weil es höchst schädlich, und gemeiniglich der Tod darauf erfolget, und zum andern, daß, so bald die Drüsen rinnend werden, es sodenn mit dem Pferd weiter keine Gefahr mehr habe.

Ducaten-Röslein, siehe Mausöhrlein.

Duchstein, Duckstein, Tuchstein, ist der Nahme eines berühmten weissen Bieres, welches zu Königslutter im Braunschweigischen Gebiete, ohnweit Helmstädt, gebrauet, und wegen seiner Güte häufig an andere auch weit entlegene Orte verführet wird. Seinen Nahmen soll es daher bekommen haben, weil in und um den Fluß, daraus man das Wasser zum Brauen nimmt, sehr viele Duck- oder Toff-Steine gefunden werden.

Dudelsack, siehe Bock-Pfeiffe.

Duhm-Pfaffe, Thum-Pfaffe, suche Blutstincke.

Dünckel, siehe Dinckel.

Düngen, heisset einen durch vielfältiges Bestellen und Frucht-Tragen gleichsam ermüdeten, entkräfftigten und von denjenigen Nahrungstheilchen, welche zum Wachsthum einer Art Pflantzen erfordert werden, entblossetен und ausgezogenen oder einen von Natur magern Erdboden, durch gewisse Materien, so dergleichen Nahrungstheilchen, welche sich zum Acker und der Frucht oder Pflantze schicken, und der Dünger oder Dung genennet wird, dergestalt verbessern, daß er dadurch neue Krafft bekomme, wenn Regen, Lufft, und Sonne mitwircken, die Materien des Düngers und des Bodens aber mit einander vereinigt und in Fermentation gesetzet werden, als wodurch nicht nur allerhand salzigte, ölichte, urinose, und empyreumatische, sondern auch brennende, und alcalische ꝛc. Theilchen entstehen, welche hernach, wenn der dem gedüngten Boden anvertraute Saame darinne aufgeschlossen und das in demselben liegende Leben erwecket wird, dienen, den Körper der Pflantze nach ihrer Art auszubauen, und ihren Wachsthum, Trieb, ihre Nahrung und Fruchtbarkeit befördern, woferne nicht die Witterung zuwider ist. Und dieses Geschäffte, so nebst andern den Erdboden zu verbessern, in der Landwirtschafft bey dem Acker- und Garten-Bau vorfället, wird die Düngung genennet. Wenn und wie solche nun auf denen Feldern und Wiesen, in Gärten, Wein- und Hopffen-Bergen ꝛc. vorzunehmen, davon ist unter dem Wort Düngung mehrere Nachricht zu finden.

Dünger oder Dung, wird alle diejenige Materie genennet, womit so wohl der von Natur schlechte, als der durch vielfältiges Arbeiten und Früchte-Tragen seiner Nahrungs-Krafft und Theilchen vor die Pflantzen beraubte Erdboden verbessert und zu seiner vorigen Fruchtbarkeit gebracht, und nach der Natur und Eigenschafft der Frucht, so darauf wachsen soll, zubereitet wird. Vornehmlich wird darunter der mit Stroh, Baum-Laub und dergleichen vermengte Vieh-Pferch, oder Mist von allerhand bey einer Hauswirtschafft nöthigen und nützlichen Thieren verstanden: Davon das Wort Mist, ingleichen Mist-Stäte nachzuschlagen. Ein besonders guter Dünger zu unfruchtbaren Bäumen, ingleichen zu dem Wein-Bau wird folgender Gestalt zubereitet: Man läßt nehmlich eine Grube nach Gelegenheit wohl drey Ellen tief machen, und eine Schicht von altem wohl verfaultem Rinder-Mist einer halben Elle hoch darein thun, auf diesen eben so hoch Schaaf-Mist, denn gleich so viel Wein-Trester darauf werfen, hiernächst noch einen ziemlichen Theil Wein-Hefen, oder in deren Ermanglung so viel Wasser darüber giessen, damit die eingebrachte Materie wohl befeuchtet seyn möge; hierauf wird wieder eine Schicht Rinds- und eine Schicht Schaaf-Mist nebst einer Schicht Wein-Trester geleget, und also fortgefahren, bis die Grube damit angefüllet. Dieser Mist muß ein halbes Jahr liegen, ehe er mit Nutzen kan gebrauchet werden. Man hat auch ausser dem gewöhnlichen Mist noch andere zum Düngen dienliche Materien und Mittel, womit man entweder alleine dünget, oder solche mit dem Vieh-Mist vermenget, und sind folgende: Asche, sowohl gemeine, als Laug- und Seiffensieder-Asche, die in schweren bohnigten Feldern zwar gut ist, aber nicht lange nachhält; Baum-Laub, welches in Ermangelung des Strohes in die Ställe und Mist-Stäten eingestreuet, und also unter den Mist gebracht wird; Düng-Lauge, wovon unten ein mehrers; Erbsen und Feld-Bohnen, wenn solche, gleich nachdem sie verblühet, wieder umgerissen und untergegraben werden, welche Art zu düngen entweder, wo man am andern Dünger Mangel leidet, oder wenn dieser nicht ohne grosse Kosten und Versäumniß auf ein allzuweit entferntes Feld oder auf Berge zu schaffen wäre, nützlich zu gebrauchen ist; Gute Erde oder fette kühle untermengete sandigte Erde; Garten-Geniste, als Jäte-Gras, und was sonsten von Stengeln,

Blät-

Blättern und deraleichen ohnedem weggeschmissen wird; Gassen- oder Strassen-Koth, welcher bey nassem Wetter zusammen geschauffelt, kurtz Stroh oder nur gedachtes Gartengemiste eingestreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Hauffen liegen gelassen wird, bis er von der Sonnen, Lufft und Regen also durchwircket, daß er zu gebrauchen dienlich seyn möge, welcher aber nicht gerne drey Jahr in den Feldern verspüret wird; Gerber-Lohe, welche man vorhero ein paar Jahr oder länger verliegen lassen muß, ehe man solche in den Gärten gebrauchen kan; Hauß-Kehricht, Hobel-Späne, Horn-Spane und andere Abgänge von Hörnern und Thier-Klauen; Kalch; Leder in Wasser geweichet, da denn dieses eine gute Düng-Lauge giebt; Lehm-Wände von alten Gebäuden, sonderlich von Backöfen, Menschen-Koth, Mergel, der in zähen und leimigten Feldern mehr Nutzen schaffet, als aller anderer Mist; Ofen-Ruß; Pferch von den Schaafen; ausgestochene Rasen, wenn man solche zu Hauffen schläget, und ein Jahr lang liegen lässet, da sie denn in seichten, sandigt und steinigten Aeckern, auch in mager-werdenden Hopffen- und Weinbergen gute Dienste thun; Säge-Späne von den Schneide-Mühlen, welche den Acker sehr mürbe, aber nach einiger Meinung sehr sauer machen; Salpeter, welcher viel zu der Fruchtbarkeit des Erdbodens beytragen soll, wie von alten Zeiten her davor gehalten worden, immassen schon Virgilius Georg. Lib. I, ingleichen Columella de re rustica Lib. 2. cap. 10 bekräfftigen, daß die Alten den Saamen mit Salpeter fruchtbar gemachet, wovon unter dem Wort Düng-Lauge weiter nachzulesen; Schlamm aus Teichen, Graben und Pümpffeln, welcher ebenfalls ein Jahr lang über einander liegen muß, wenn man solchen mit Nutzen gebrauchen will. Eben so macht mens mit der Asche von Stein-Kohlen und Torf; Stoppeln, indem sie gleich nach der Erndte untergepflüget werden; Tangeln oder Nadeln von Kiefern-Fichten- und Tannen-Holtze, welche, wo Stroh-Mangel vorhanden, zusammen gerechet, und zur Streu gebrauchet werden, aber bey weitem nicht so gut düngen, als der Stroh-Mist; Walck-Haare, welche auf denen Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher abgehen, und eine bessere Düngung als die Gerber-Lohe geben ꝛc. siehe Mist. Es düngen auch die Wurtzeln von einigen Pflantzen, wenn sie ersterben, in der Erde. Z. E. die grossen Wurtzeln von der 15 bis 20 Jahr gelegnen Esparcette. Eben so bessert und düngt auch die Färber-Röthe den Grund und Boden, den der Wind aussauget. Nicht weniger thun solches die weissen Feig-Bohnen, it. Rohr. Endlich thut solches auch die bloße Mist-Pfütze, und überdies wird alle Düngung entweder unmittelbar oder aber mit und an den Saamen in die Erde gebracht. Dieses letzte geschiehet vermittelst derer Düng-Laugen, wovon der folgende Artickel handelt.

Düng-Lauge, ist ein gewisses zubereitetes Wasser, darein einige den Saamen, ehe sie ihn unter die Erde bringen, behutsam einweichen, und halten davor, daß dieses nicht nur die Stelle der gemeinen Düngung vertrete, sondern sie noch übertreffe, ja die schönste Saat daher erwachse, und die reicheste Erndte darauf erfolge. Sie wird von unterschiedenen auch unterschieden zubereitet. Der Abt von *Vallemont* in seinen *Curiositez de la Nature & de l'Art, &c.* so 1708 zu Paris heraus gekommen, erinnert nebst noch verschiedenen anderen Arten der Einweichungen, daß man Salpeter in siedendem Mist-Pfützen-Wasser zerlassen, und noch darzu Regen-Wasser nehmen könne, darein Horn-Klauen von Thieren, Leder und Häute, Federn, Knochen und dergleichen Sachen mehr geweichet und gefäulet, in welcher Düng-Lauge der Saame aufquellen, und hernach wieder trocknen müsse, ehe man ihn aussäe. Noch eine andere Art der Einweichung in dergleichen Lauge, nebst allem, wie man sich darbey zu verhalten, beschreibet Christ. Trautmann in seinem Zittauischen Calender, vom Jahr 1720, welche er selbst vorgenommen, und für nützlich befunden. Er hat hierzu gemeine Holtz-Lauge und Mist-Lacke genommen, darein Schaaf-Lorbern gerühret, gebraucht und deren so viel genommen, daß solche Lauge einen halben Finger breit über das Getraide, so in zehen Mässel, das ist zwey und einer halben Metzen bestanden, gegangen. In dieser warm gemachten Lauge zerließ er ein Pfund Salpeter, und muste solche wieder kalt werden, ehe er sie auf den Saamen goß, den Saamen ließ er eine Nacht in dieser Lauge weichen, nach diesem schüttete er ihn an freye Lufft auf einen Boden, da die Sonne nicht hinkam, und trocknete ihn dergestalt an der Lufft, da dieser abgetrocknet, zerließ er nochmahlen ein halb Pfund Salpeter in der warmen Düng-Lauge, und weichte, da diese verkühlet, den Saamen annoch vier Stunden ein, und ließ ihn sodenn wie vorher abermahlen an der Lufft trocken werden. Es erinnert aber gedachter Trautmann, daß diese Einweichung mit guter Behutsamkeit geschehen müsse, damit der Saame sich nicht überquelle und börste, wodurch er alle Treibungs-Krafft verlieret und nicht einmahl aufgehet. Da nun diejenigen, so sich einer solchen Lauge bedienet, nicht in Abrede seyn können, daß dieses Einquellen des Saamens gar mühsam und zugleich gefährlich, über dieses auch kostbarer, als das gewöhnliche Düngen, so lässet man annoch dahingestellet seyn, ob solche Düng-Lauge als eine vortheilhafte Düngung wahrhafftig anzusehen. Man hat noch viel mehr Arten solcher vegetabilischen Laugen, um den Saamen dadurch zu präpariren und fruchtbar zu machen, davon in der entdeckten Gruft natürlicher Geheimnisse, ingleichen in D. Rühnholds oeconomia experimentali viel zu finden. Ja dieser letzte hat sie auch sonderlich bey der Gelegenheit des Zeigerischen olei vegetabilis

geprüfet. Uiberhaupt muß man diese Vorsicht dabey brauchen, daß man einen solchen zubereiteten Saamen nicht in ein an sich fettes und gutes Land bringe, sonst bekommt man leicht Stroh vor Körner. Hiernächst lassen sich diese Laugen besser in Gärten und bey denen Bäumen brauchen, wohin auch Valemonts Absicht eigentlich gehet. In Kirchmeyers Diss. de pane lucrando, Feburc Chymischen Wegweiser, im Glaubero concentrato, dem Engelländer Sharrock und andern findet man noch mehr dergleichen. Viele wollen den so belobten Salpeter, der zu einigen dieser Laugen genommen wird, nicht passiren lassen, vorgebende, daß derselbe vielmehr schädlich sey. Allein es kommt auf das Land an. Ein an sich saures Erdreich schickt sich nicht gut darzu, sonst aber ist er gleichwohl eine Düngung. Des Herrn D. Agricolæ Alumen rem Gummi Copal in Terpentin auflöset, mit welchen Terpentin man Pech vermischet, stärket und heilet die Wurzeln und Pflantzen nicht allein, sondern düngt auch, wie davon ein paar Bogen: Copia des eröffneten Geheimnisses Herrn D. Agricolæ von der Universal-Vermehrung der Bäume und Stauden-Gewächse mehrern Bericht thut.

Düngung, ist nichts anders, als die Art und Weise, wo und wenn und wie dieser kurtz vorhero beschriebene Dünger, mit rechtem Nutzen zu gebrauchen. Es geschichet aber diese Düngung auf denen Feldern und Wiesen, in denen Gärten, Weinbergen und Hopffen-Gärten, zu verschiedener Zeit und auf unterschiedliche Art. Was die

Felder-Düngung anbelanget, so ist solche nach denen vier unterschiedenen Zeiten, da sie gewöhnlich vorgenommen wird, auch vierley: Die erste Düngung geschichet zur Winter-Saat, auf das brach-liegende Feld im Junio, wenn die Sommer-Saat völlig verrichtet ist; worbey zu merken, daß, so bald der Mist ausgeführet ist, derselbe auch sogleich gebreitet, und aufs ehiste, als es seyn kan, untergepflüget, und ja nicht lange auf dem Acker liegen gelassen werden solle, damit er nicht zu sehr ausdorre, und die besten Kräffte von der Sonne ausgezogen werden. Die andere Düngung ist diese: Wenn man im Junio etwan nicht Mist genug hat, oder aber nicht Zeit übrig gehabt, das Winter-Feld zu düngen, und dahero erst im Augusto den Mist auf den gerührten Acker, so bald derselbe eingeeget ist, führet, auch solchen alsobald unterackert, und entweder Weitzen oder Korn ꝛc. darein säet. Wiewohlen diese Düngung nicht so gut, als die erste ist. In einigen Orten führet man auch kurtzen und guten, aber nicht strohigten Mist, auf das bereits gesäete Land, wenn die Saat schon aufgegangen und etwas erstarcket ist, und zerstreuet solchen gleich vom Wagen, auf dem Acker und den Saamen, welcher darunter den Winter über warm liegen, und nicht so leichte auswintern soll. Die dritte Düngung wird die Herbst-Mistfuhre genennet, weil man im Herbste, und zwar im October oder November, ehe es zufrieret, nach aller gethanen Feld-Arbeit den Mist auf dasjenige Feld, worauf diesen Sommer über die Winter-Frucht gestanden, auf die Korn-Aecker zu Gersten, und denn etliche zu Gersten oder Hirsen ins Brach-Feld, oder zu Heyde-Korn, Hanff- und Lein-Saamen, oder auch auf die Aecker, worein künfftiges Jahr das Kraut kommen soll, ausführet, bey Zeiten bereitet, und im alten Monden unterführet, damit er also über Winter verfaulen, und dessen Fettigkeit sich wohl in den Acker einziehen kan. Der Mist wird gemeinialich Zeilen- und Beet-weis, wie zu Korn, geschlagen. Die vierte Düngung geschichet wenn man im Frühlinge zu Acker ziehet, und den Mist, den man vor Winters noch nicht gehabt, oder wegen anderer Verrichtungen, nicht hinaus aufs Feld bringen können, nun erst hinauswärts im April, zur Gerste, Hirsen, Heyde-Korn, und andern dergleichen Getraide, auf den Winters gestürtzten Acker, so bald derselbe wohl gerühret und eingeeget ist, ausführet, darauf bald unterackert, und denn darein säet; wiewohl diese Düngung nicht so gut, als die vorige ist. An denen Orten, wo man kein Brach- sondern Jahr-Feld hat, welches man nemlich nicht brach liegen läßt, sondern alle Jahr bestellet und gebrauchet, bedienet man sich dieser Düngung am allermeisten: in dasjenige Feld, so zweymahl nach einander getragen, und also diesen Sommer brache liegen und ruhen solle. Darein säet man allerhand Zugemüse und Küchen Speise, und wenn dieselbe wieder vom Acker abgebracht, so wird der Acker gerühret, und bald wieder mit Korn bestellet, darzu man denn nicht ehender kommen darf. Die Felder zu düngen, denen nemlich der, was bereits unter den Mist-Dünger, nach dem Alphabet angeführet worden, der Schaaf-Mist, welcher vor den besten und stärcksten unter allem Vieh-Mist gehalten wird, dahin man auch die Gersten- Lein- Hanff- Rüben- und Riebsen-Aecker damit gerne dünget; Kuh-Mist ist etwas schwächer und nicht so fett als jener, damit werden die Korn- und Gersten-Aecker gedünget. Der Schweine-Mist läßt sich nicht nirgend besser, als im Hopfen-Garten anwenden; der Roß-Mist aber, wenn er mit Kuh-Mist vermenget wird, dienet in den niedrigen Feldern. Der Schaaf-Pferch will trockene und ebene Felder haben, und dauret in nassen und schlechten Feldern nicht lange, weil die Platzregen und andere Regen solchen bald wieder wegwaschen, so daß man ihn zum öfftern das andere Jahr fast nicht mehr spüret. Endlich ist noch zu merken, daß ein Haus-Vater des Erdbodens Art und Gelegenheit fleissig erwegen und beurtheilen solle: Mit was und wie starck solcher zu düngen; da er zum Exempel die feuchten und nassen Felder allezeit fett und wohl düngen lassen muß, damit, wenn sie gleich naß gefrieren, dennoch

da

der Mist verfaulen, und von seiner eigenen Wärme aufthauen könne. Dürres Feld aber will allezeit etwas weniger und geringer gedünget seyn: Denn wenn man dergleichen, um seiner Dürre willen schon vor sich selbst warmes Feld, zu viel misten wollte, würde es leichtlich verbrennen. So wird auch ein verständiger Ackers-Mann seine Felder nicht leicht im zunehmenden Mond misten oder bedüngen, weil solches das Unkraut Haufenweise ausschlagen macht. Die

Wiesen-Düngung wird gemeiniglich im Januario und Februario vorgenommen, und denn nur die kalten und mit Gras bewachsenen, oder aber moosigt- und nassen Wiesen-Gründe gedüngt. Der Schaaf-Mist und Schaaf-Pferch ist die beste Düngung auf kalte Wiesen-Flecke. Frischer, wohl verfaulter und kurzer Küh-Mist macht das Gras auch schön und dicke wachsen; wenn man diesen Dünger mit gutem mürben, zerriebenen und durchgeräderten Erdreich, oder Strassen-Sand vermischt, so wird solches eine der besten Düngungen zum Wiesewachs. Asche, Tauben- und Hüner-Mist ist absonderlich denen nassen und ebenen Wiesen gut; oder man sammlet Ofen-Rus, Haus-Kehricht, Gassen- oder Hof-Koth, Garten-Gekrisse und dergleichen, vermenget solches mit allerhand Vich Mist, als Hüner-Tauben-Pferd- und Küh-Mist, und läßt diesen Misch-Masch den ganzen Winter über einander liegen, daß er wohl durchfriere, und mürbe werde, da er denn im Februario, über den ganzen Wiesen-Platz gezettelt wird. Es sollen aber die erhabenen Oerter auf denen Wiesen allezeit am stärcksten gedünget werden, damit der Safft davon entweder von sich selbsten, oder durch die folgenden Regen, in die niedern Theile ablaufe. Die

Garten-Düngung erfordert, nach Beschaffenheit derer Pflantzen und Bäume, auch des Erdreichs, verschiedenen Dünger, besonders zu denen Mist und Früh-Beeten, Roß Mist; Zu denen Bäumen und sonsten Schaaf-Küh- und Ochsen-Mist; Horn-Späne, oder Abgang von Hörnern und Thier-Klauen; alten und fein erlegenen Schlamm aus Teichen und Dümpffeln; Gassen- oder Scherr-Erde, abgeschabte Haare von Fellen oder Walck-Haare; Hobel-Späne unter einem Hauffen Erdreich gemischt und verfaulen lassen: Garten-Geniste, als Jät-Kraut, verfaultes Laub und dergleichen; oder man macht aus ein und andern von erstangeführten Düngern eine so wohl dem Erdreich und Grund des Gartens, als denen darein zu setzenden Pflantzen gemäße und anständige Vermischung. Wie denn insonderheit der schwere und leimigte Boden, durch guten erlegenen, mit faulem Holtz, verfaulten Hobel-Spänen, Wasser-Sand und dergleichen vermengten Schlamm lucker und fruchtbar gemacht werden kan. Wer die Gerber-Lohe zwey oder drey Jahr verliegen, und darnach die Garten-Beeter damit düngen läßt, hat sich um keine andere Düngung zu bekümmern; gleichwie auch der, so die Asche gebraucht, nicht nur einen fruchtbarmachenden Dung, sondern auch ein gutes Mittel hat, das Unzeziefer zu vertreiben. Zu denen Bäumen in dem Obst Garten darff der Dünger nicht roh noch hitzig, und daher weder Pferd- noch Schwein-Mist seyn. Der beste bestehet aus einer Vermischung von Schaaf-Mist, Horn-Spänen, Gassen-Koth oder erlegenem Schlamm, welchen man, nachdeme die Erde rings um den Baum auf die Wurtzeln etwas aufgegraben worden, darauf, iedoch nicht zu nahe an den Stamm schüttet, und den ausgestochenen Rasen umgekehrt wieder darüber legt. Welche Düngung insonderheit denen alten Obst-Bäumen so nöthig als nützlich ist.

Die Zeit der Garten-Düngung anbelangend, wird solche so wohl im Herbst als Frühling vorgenommen. Zur Herbst-Zeit geschiehet dieselbe am füglichsten mit hitzigem Dünger, als Roß-Tauben- und Hüner Mist, damit deren übrige Hitze von des Winters Kälte und Feuchtigkeit gemäßiget und gemildert werde. Die Frühlings-Düngung aber geschiehet folgender Gestalt, da man nemlich den Dünger, so nicht von denen nur angeführten dreyen Arten, oder aber starck mit andern, nachdem es das Erdreich erfordert, vermenget ist, den Winter durch auf die Garten-Beete bringet, und daselbst aufgeschöbert lässet, damit selbiger auf solche Weise von der Sonnen-Hitze nicht ausgezogen, sondern vielmehr von den Feuchtigkeiten des Winters nur eingeweichet werden möge. Solchenfalls darff man nachgehends im Ausbreiten denen Plätzen, wo solche Mist-Haufen gelegen, wohl etwas weniger Dung lassen, hingegen aber die andern leeren Oerter desto reicher damit beziehen. Und dieses soll gleich im ersten Frühling, kurtz vorher, wenn man die Erde umgraben will, geschehen, damit der ausgebreitete Mist nicht von der Mertzen-Lufft ausgedörret, und solcher Gestalt die Erde mit desto wenigerm Nachdruck gedünget werde. Im übrigen soll auch bey diesem, wie bey allem andern Düngen, die Mittel-Maaß beobachtet werden, weil der allzu viele Dung den Grund verbrennet; zu wenig aber auch denselben zu schwach lässet, und nicht sonderlich verbessert. Die

Düngung der Weinberge, wird insgemein vor Winters, auch wohl im Winter bis Licht-Messe verrichtet; wiewohl die ausgehende Winters- und anfangende Frühlings-Zeit auch nicht allerdings zu verwerffen ist. Sobald aber die Reben zu treiben beginnen, und folgends den Sommer über, muß man das Misten oder Düngen ansiehen lassen, weil die Augen alsdenn gar zu leichte abgestossen werden, auch die Wurtzeln von dem zu solcher Zeit angeleeten Mist bey grosser Sommer-Hitze, bald ausdorren können. Den Weinbergen ist fast allerley Mist dienlich, (wenn solcher nur wohl verfaulet) ausser dem Menschen-Koth, Roß- und Schweine-Mist,

ne-Mist, indeme solche so wohl den Wein am Geschmacke verderben, als auch insonderheit dem Stock zum Theil zu hitzig sind. Vor allen aber behält der Dünger von Schaafen, Hasen und Mäusen allhier den Vorzug. Diese Düngung muß gemeiniglich bey Anlegung neuer Weingärten und sonsten folgender Gestalt: Wenn erstlich die neu gelegte Grube, bis ans Gesteine den Grund und unten eben mit der breiten Hacke rein ausgeputzet, und hierauf der Stock von seinen Äst- und Thau-Wurzeln mit dem Wein-Messer eigentlich von den Gruben-Leben losgezogen und derselben, ohne dem Gerühne von unten her Schaden zuzufügen, fein säuberlich benommen worden, muß ein wenig Thau-Erde oder Leben auf das Gerühne geschüttet, mit der Hacke eben darauf herumgezogen, und also das Gerühne, damit solches der Mist nicht alsobald mit seiner Hitze angreifen und verbrennen kan, zugedecket und überstreuet; Ferner der Mist oder Dünger darzu bereitet an die Grube geschüttet, und endlich auf gedachten Dünger etwan drey oder Finger hoch Erde gezogen, und die Gruben eben, niemahl in hohen Bergen nicht gar zu eben gemachet werden, damit die Regen-Wasser nicht über die Grube wegschiessen, sondern fein in dieselbe hinein seigen können. Die späte Düngung, welche nemlich nicht bey Zeiten, als etwan noch gleich mit dem Ende des Winters und des Frühlings Anfang geschiehet, sondern erst nach dem Aufziehen, oder auch nach verrichtetem Schnitte erfolget, wenn nicht ein feuchter Frühling oder nasser Sommer eintritt, tauget nichts: Denn es erhitzet sich durch solches Düngen vielmehr der Stock, verbrennet, und wird zum Verderben gebracht, weilen um solche Zeit der Safft schon längstens ins Holtz getreten. Man rechnet insgemein auf zehen dreyeckigte Gruben; item auf sechs viereckigte; ingleichen auf vier fünffeckigte; nicht weniger auf sechzehen zweyeckigte Gruben, jedes mahl ein Fuder Dung; zu den hohen Bergen wird auch mehr erfordert. Uibrigens ist noch zu erinnern, daß die Weinberge nicht alle Jahr, sondern nur etwan uns dritte oder vierte Jahr, der Düngung benöthiget sind; oder aber, man theilet den Weinberg in drey Theile, und lässet das erste Jahr einen dritten Theil, im andern Jahr das folgende Drittheil, und im dritten das dritte und letzte Drittheil düngen, und fähret also Stückweise mit der Düngung fort.

Die Düngung der Hopffen-Garten oder Hopffen-Berge, darff nur alle drey Jahr geschehen, da man, wenn der Hopffen nach Michaelis abgenommen, und bereits wiederum gedeckt ist, etwan im October um und auf die Hopffen-Gruben guten Schwein-Mist leget, damit den Winter über der Mist unter dem Schnee sich erliege, und das Erdreich wohl geil mache. Ausser den Hopffen-Gruben aber soll der andere Boden nicht gedünget werden, denn es würde jenen zu viel Unkraut darinnen wachsen, als welches verursachet, daß kein Sonnen-Schein zum Hopffen kan, und also dieser ersticken oder verdammen müste.

Düngungs-Register ist bey einer ersten Land-Wirthschafft eine nothwendige Verzeichnüs der von Jahr zu Jahr bestehenden Düngung bey einem jeden Stücke, welches am füglichsten nach Art einer Tabelle anzurichten ist. Es werden aber hauptsächlich darzu erfordert: Erstlichen, eine nach der Reihe gehende Specification, derer das Jahr über sowohl zur Winter als Sommer-Frucht gedüngten Felder, Hopffen-Berge oder Hopffen-Garten, Wiesen, Weinberge, Küchen- auch Obst- und Frucht-Garten; Vors andere: der Inhalt solcher gedüngten Stücke, und bey jedem Acker oder Stücke Feld, die Anzahl der Beete. Vors dritte, bey dem Felde, womit es gedüngt worden, ob zu Rübsen, Weitzen, Korn, Gerste, Kraut &c. Vors vierte, wie viel zwey- drey- oder vierspännige Fuder, auf jedes Stück Feld gekommen: Wie viel der Gärtner erhalten, und wie viel in die Wein- und Hopffen-Berge, auch auf die Wiesen geführet worden. Vors fünffte, was es vor Mist, ob Pferde-Schaaf- oder Rinds-Mist, Schweins-Mist, Tauben oder Hüner-Mist, oder was es sonst vor Dünger? Ob es alte Leim-Wände, Mergel, Kalch, Asche und dergleichen gewesen. Und endlich muß auch der Pferch oder die Pferch-Düngung, und wie viel Nächte damit auf einem Stücke zugebracht worden, mit angemerckt werden

Dünne-Bier, siehe Cofent.

Durchmaden, ist eine Kranckheit, welche sich beym Rind-Vieh ereignet, wenn die Ochsen oder Kühe rothe Würmlein auf der Zunge bekommen, welche aber bald wieder vergehen, wenn man ihnen die Zunge mit Honig und einem Ziegel-Stein derb abreiben, und dadurch diese unnützen Gäste gezwungen werden, von selbsten heraus zu springen.

Dürr-Warzen, siehe Dörr-Warzen.

Dürr-Wurtz, Flöh-Kraut, ist ein Kraut dreyerley Gattungen, groß klein und mittelmäßig, wächst an unbaueten Orten auf Hügeln, auch in feuchten lustigen Auen, hat gelbe Blumen, eines bittern und scharffen Geschmacks, und breite, haarigte und feine Blätter. Das ganze Gewächs auf die Erden gestreuet, oder auch der von dem Kraut gemachte Rauch, vertreibet Schlangen, Wanzen und Flöhe; Die Blätter reinigen und heilen die Wunden, lindern die Haupt-Schmertzen, und stillen auf das Korn und andere Getraide gelegt dasselbe vor den Wipeln und Korn-Würmern bewahren.

Dunst, siehe Dampff.

Dunst Vogel-Dunst oder Schrot, ist eine zu gantz kleinen runden Körnlein gegossene Bley, oder die kleinste Art von Schroten womit man nur nach den kleinen Vögeln zu schiessen pflegt.

Durch-

Durchlauff, ist eine Kranckheit, welche so wohl die Pferde, als auch das Rind- und Schaaf-Vieh, ingleichen die Hüner und Bienen zuweilen bekommen. Die Pferde werden von diesem Ubel angegriffen, wenn sie zu viel gefressen und bald darauf getränckt, geritten und warm geworden, da es denn von ihnen gehet wie Wasser, und der Haber gantz bleibet, wie sie ihn gefressen haben. Es wird dadurch ein Pferd gar sehr geschwächet, sonderlich, wenn man fortreiten muß, und das Pferd nicht kan ruhen lassen. Davor nun ist nichts bessers, als daß man ein solch Pferd wenig trincken lässet, bis es wieder hart im Leibe wird; oder aber, so mans tränckē will, daß man zuvor ein Stücke glüenden Stahl etliche mahl im Wasser ablösche, und also laulicht trincken lasse, und daß men ihme gestossen Johannis-Brot und Kleyen mit dem Futter zu fressen gebe. Man kan auch den Durchlauff, oder (wie es gemeiniglich bey den Pferden genennet wird) das dünne Kirchen vertreiben, wenn man eine Hirnschale von einem Menschen-Kopffe nimmt, etwas davon abschabet, und es dem Pferd eingiebet. Oder wenn man einen gepülverten Hecht, welcher des Winters im Rauch oder in der warmen Stube, Sommers-Zeit aber in heisser Lufft gedörret seyn soll, dem Pferd unter das Futter mengt; Und eben diese Wirckung hat auch das Täschel-Kraut, wenn es klein geschnitten, und dem Pferde mit dem Futter gegeben wird. Sonsten, wenn ein Pferd nicht wohl dauen kan, und das Futter alles dünne und unverdauet von ihme gehet, so darff man ihm nur gedörrte Gerste, und gut Heu zu fressen geben, nächst diesem aber einen grossen Kessel voll Heu-Blumen sieden, das Wasser durch ein Tuch davon seihen, und das Pferd drey Tage damit, und mit keinem andern Wasser tränckē lassen so wird es bald wieder zu rechte kommen. Für den Durchlauff des Rind Viehes, soll man demselben klein zerschnittenes Eichen-Laub, oder zerstossene Lorbeer-Schalen mit Milch eingeben. Etliche nehmen auch rothgebrannten Leimen aus dem Back-Ofen, zerstossen ihn klein, lassen ihn mit siessendem Wasser aufsieden, und geben hernach dem Rind-Vieh zwey oder drey mahl davon zu trincken. So die Schaafe oder Lammer mit diesem Ubel behaftet sind, soll man ihnen Mehl oder Sommer-Korn, gedörrte Alantwurtz und Hollunder-Beeren mit Ensian gantz klein zu Pulver gestossen, mit Saltz geben. Wenn die Hüner den Durchlauff haben, nimmt man eine Hand voll Gersten-Mehl, ein Stücke Wachs, und ein wenig Erig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, lässet es kalt werden, und giebt es den Hünern zu fressen. Man kan ihnen auch des Wassers zu trincken geben, darinnen Quitten-Birnen gesotten sind. Der Bauch-Fluß oder Durchlauff der Bienen, wird aus allzu vielem Genuß der Weiden-Milch und Küsten-Blüthe, oder auch aus Mangel des Bienen-Brots verursachet, und das erkennet man an ihrem Eingang und unterstem Wercke, welches, so es beschmeisset und unflätig ist, den Durchlauff anzeiget, durch den sie geschwächet und abgemattet, kaum ausfliegen können. Davor soll man im Herbst, wenn man aus etlichen Stöcken den Honig schneidet, etliche Honig-Seime bewahren, und wenn denn der Winter fast vorüber, und man beginnet zu mercken, daß etliche Bienen den Durchlauff haben, soll man ihnen ein Stück Honig-Seims zum obersten Loch einstecken und fest machen, so werden sie kommen und davon pickeln, und sich davon helffen.

Durchrädern, heisset etwas klares mit groben vermengtes, durch Hülffe eines Siebes dergestalt von einander scheiden, daß das klare durch das Sieb falle, das Grobe aber in demselben zurücke bleibe.

Durchschlag, ist ein rundes und an dem Boden etwas flaches, von Kupffer, Meßing oder Blech verfertigtes Gefässe, dessen Boden gantz voll Löcher geschlagen ist, durch welche das flüssige Theil von einem darein gegossenen Naß, reine durchlauffen kan, und das grobe oder unsaubere Theil zurücke bleiben muß. Bey gewissen Umständen gebrauchen auch die Köche statt dessen ein härnen Tuch.

Durchseigen oder Filtriren, ist ein Geschäffte, so in der Stadt- und Land-Wirtschafft vorfällt. In jene braucht man es in denen Apothecken in der Chymie, wenn man durch ein Losch-Papyer etwas fliessendes lauffen lässet, um solchergestalt das klare von denen groben Theilen zu unterscheiden. In dieser geschiehet es sonderlich bey der Milch, wenn man dieselbe durch einen leinen Lappen hindurch lauffen lässet, um allerhand Haare und Unreinigkeit, so bey dem Melken darein zu kommen pflegen, davon zu scheiden.

Durchstäuben, heisset, wann das mit Nadeln nach seinem Umriß durchstochene Muster, darnach man etwas zu nehen willens, vermittelst eines darzu dienlichen Staub-Säckleins, so meist mit gestossener Kohle angefüllet, auf die Leinwand, oder was in den Rahm gespannet, gebracht wird, welches hernach mit Bleyweiß übertissen werden kan.

Durchwachs, ist ein wildes Heil-Kraut, welches seinen Nahmen daher bekommen, weil seine Stengel durch die Blätter wachsen, und da sie das gemachte Loch gleichsam wieder verstopffen, wird es auch von einigen Stopffs-Loch genennet. Es werden dessen verschiedene Geschlechte gefunden, wovon der gemeine Durchwachs der gebräuchlichste, und also hier mit wenigen zu berühren ist. Dieser hat einen runden, dünnen und braunen Stengel, mit vielen Neben-Zweiglein, wie ein treuschlichtes Bäumlein. Die Stengel der Zweige gehen durch die oberichten Blätter, als wären sie hindurch gezogen, die Blätter aber sind ein wenig zugespitzt, den

Erbsen-Blattern nicht unaleich, iedoch zärter und glatter. Auf den Gipffeln der Zweige erscheinen gekrönte und gelbgrüne Blümlein. Der Saame ist grauschwartz, die Wurzel aber schlecht weiß und zasicht. Man findet dieses Kraut auf den Feldern und Rainen in den Weinbergen, und an andern Orten, wird aber auch seiner Nutzbarkeit wegen, in die Gärten gepflantzet, und muß jährlich von dem Saamen angebauet werden, wiewohl es sich, wenn es einen bequemen Ort findet, von selbsten durch gedachten seinen Saamen fortpflantzet; es blühet im Julio, und wird alsdenn gesammlet, in Wein eingebeitzt, und ein heilsames Wasser daraus gebrannt, wie man denn auch so wohl aus dem frischen Kraut, als aus dem Saamen ein gutes Wund- und Bruch-Pflaster verfertiget.

Durchwurff, ist ein von Drat geflochtenes, und mit breiten holtzernen Rahmen versehenes Gegitter, so an beyden Seiten mit etwas erhabenen Leisten versehen, wodurch die Gärtner und Handlanger Sand und Erdreich zu werffen, und dadurch solches von den Kiesel-Steinen und anderm groben Zeug zu reinigen pflegen.

Durchziehen, wird bey der Nähterey in zweyerley Verstand gebraucht, einmahl verstehet man darunter, wenn einige Gold- Silber- oder Zwirn-Fäden zugleich eingefädnet, und in Nesseltuch-, Leinwand und anderes klares Zeug, alse den Faden nach, eingezogen, und an den Seiten oder Rand zu einer Liseth neben einander genehet werden, als wären sie daselbst eingewircket: Nebst diesem heisset dieses auch durchziehen, so bey der Marsille Nahet auf der linken Seite die Füllungen mit vielfachem Baumwollenen Garn durchzogen werden, damit auf der rechten Seite die Erhöhungen dem Muster das behörige Ansehen geben.

Durst, wird diejenige Reitzung genennet, welche bey Menschen und Vieh, aus Mangel der Feuchtigkeit entstehet. Dieser ist nun entweder natürlich, da derjenige Dampff, welcher aus dem Magen in die Höhe steiget, und die Kehle ordentlich feuchte erhält, durch mancherley sich ereignende Umstände, dergleichen salzige Speisen, starcke Bewegung und solche Mittel, die eine innerliche Hitze zuwege bringen, gleichsam verrauchet oder verzehret worden, und die Kehle trocken lässet; oder ausser-natürlich, wie bey fehrilischen und anderen Krankheiten; diesem ist noch beyzufügen der zweyfache falsche Durst, davon der erste bloß in einer Trockenheit des Mundes oder vielmehr Gaumes bestehet, womit insonderheit diejenigen beladen, die Nachts-Zeit mit offenem Munde zu schlafen gewohnt sind, dafür das sicherste Mittel die Unterlassung solcher üblen Gewohnheit, und denn ein Glas Wasser, darein geröstet Brot gewerchet, um in bedürffendem Fall, etwas davon im Mund zu nehmen und den Hals damit auszuspülen; der andere ist nur denen vertrunckenen Brüdern und Biersäuffern gemein, welche, so bald sie nur eines mit ihrem Element angefüllten Kruges oder anderen Trink-Geschirres ansichtig werden, auch sogleich zu dem feuchten Inhalt desselben heffrige Reitzung bekommen.

Dutzend, ist eine gewisse Anzahl einerley Dinge von einer Art, derer zwölffe ein Ganzes, das ist ein Dutzend, ausmachen. Es werden im Handel und Wandel, unterschiedene Waaren nach dieser Zahl abgetheilet, und damit notiret: insonderheit führen bey ordentlicher Haushaltung die Frauens-Personen mancherley Geräthschafft nach dieser Anzahl, in ihren Küchen-Wäsch- und andern dergleichen Inventariis.

Ebene, ist eine gantze Gegend der Erde ohne Berge und Thäler, deren Fläche gantz gleich und nicht abhängig, über dem aber auf keinem Gebirge liegt. Denn in der Wirtschafft ist es noch nicht gleich eine Ebene, wenn man keine Berge und Hügel siehet, sondern es muß die Fläche auch keine Gebirge ausmachen. Eine solche Gegend dienet zwar zum Acker- und Garten-Bau; allein sie ist auch eben nicht allemahl die beste.

Eben-Holtz, ist ein Stein-festes und im Feuer einen wohlriechenden Geruch von sich gebendes Holtz, das derne brennet, so aus Africa und Indien zu uns gebracht, und dahero unter das Pfund-Holtz gerechnet wird, das man nach dem Gewicht bezahlen muß. Es ist an diesen Orten so gemein, als wohl bey uns das Eichen-Holtz, aber ungleich harter und fester: die Rinde daran siehet grün, das Holtz aber, und zwar das Africanische gantz schwartz, das Indianische hergegen, als ob es firnemig wäre, sein Laub gleichet den Lorbeer-Blättern, und die Früchte den Eicheln. Das schönste wächset in der Insel Mauritius. Es kan aber von Apffel- Birn- und Welschen Kirsch-Baum-Holtz ꝛc. welches fest, starck und ohne Adern ist, ziemlich nachgekünstelt werden. Denn man lässet dergleichen Holtz, wenn es glatt gehobelt, mit einer feinen schwartzen wohlbeissenden Farbe offt bestreichen, oder bey einem Hüter in seinem schwartzen Farbe-Kessel, darinnen Hüte gefärbet werden, recht einziehen, bis eines Messerrückens starck, wenn es nun im Schatten wohl trocken worden, polirt man dasselbe erst mit einem Eisen aus dem grobsten, daß der Unrath der Farbe abgehe, hernach aber mit Schafft-Heu, Kohlen-Staube und Baum Oel, wie das Eben-Holtz; anderer Arten dergleichen Holtz zu färben vorietzo zu geschweigen; wenn aber von solchem falschen Holtz etwas geschabet und auf Kohlen geworffen wird, verräth der davon entstehende üble Geruch gar bald, daß es kein rechtes Eben-Holtz sey.

Eber, sonsten auch der Bähr, Hauer, Hecker, oder Hatsch genannt, ist das Männlein unter den wilden und zahmen Schweinen, welches zum Belegen der Mutter-Schwei-

Schweine und zur Zucht gebraucht wird. Die Kennzeichen eines guten zahmen Ebers sind, wenn er einen mittelmäßigen Kopff, grosse hängende Ohren, harte und langhärigte Borsten, breites und vollkommenes Creutz, kurtzen und untersetzten Leib, kleine Augen, erhohten und überworffenen Rüssel, dicke kurtze Schenckel, auch einen krummen und zusammengedrehten Schweiff hat, welch letzteres absonderlich ein gutes Zeichen seiner vermöglichen Kräffte und Stärcke ist. Man pfleget auf zehen oder zwölff bis funffzehen Seuen oder Schwein-Mütter einen Eber zu halten, also, daß, wo jener mehr sind, auch mehr Eber seyn müssen; doch soll keiner davon ehender zugelassen werden, bis er ein volliges Jahr seines Alters erreichet. Wenn er denn drey bis höchstens vier Jahr gedienet, so muß er, weil alsdenn nicht vielmehr mit ihme zu thun, geheilet oder verschnitten, und auf die Mastung gestellet werden, damit das Fleisch seinen widerwärtigen Geruch verliere. Seine Wart- und Fütterung ist mit der andern Schweine ihrer gemein. Siehe **Schwein**.

Eber, wird unter den wilden Schweinen erstlich ein Keuler, und wenn er vier Jahr alt worden, da er seine Waffen oder grosse hauende Zähne bekommen, ein hauend Schwein genannt Sie sind gewaltig böse, und hauen mächtig um sich, jedoch alles über sich.

Eber-Eschen-Baum oder **Vogel-Beer-Baum**, den auch einige **Ebrisch-Baum** oder **Elbisch Beer-Baum** nennen, ist ein hochstämmiger Baum, welcher am füglichsten unter die wilden oder Wald-Bäume gezählet wird. Sein Laub wächset, wie das Laub des Eschen-Baumes, paar-weise an seinem langen Stiele, welcher sich mit einem einzelnen Blate endiget, ist aber viel kleiner, und am Rande herum zerkerbet. Die Blüthen sind weiß, die Beeren aber, so darauf folgen, erstlich gelb, und wenn sie reiff sind, recht Zinnober-roth, von Gestalt länglicht-rund, wie die Aris-Beere, doch etwas kleiner, wachsen aber eben so traublicht wie dieselben. Diese werden im September und October bey schönem Wetter gebrochen, und an einem trockenen Ort, wo es lufftig, aufgehänget und verwahret, um solche im späten Herbst und Winter, auf den Vogel-Herden und zu den Dohnen zu gebrauchen. Man pfleat auch auf dem Lande unter denen Bauren einen Safft zur Artzney daraus zu sieden, welchen sie ihren Theriac nennen, und als ein adstringirendes Mittel, wider die rothe Ruhr und andere Zufälle nützlich gebrauchen. Das Holtz hat einen sehr harten und zärtlichen Wuchs an Jahren, ist sehr dauerhafft und der Fäulung wenig unterworffen, arbeitet sich auch sehr glatt, und wird sowohl deswegen, als um seiner schönen Farbe willen, von Tischlern, Drechslern und Büchsenschäfftern sehr wohl zu allerhand Dingen gebraucht. Es wächset auch manchmahl zu einem guten Bau-Stamm, und wo dergleichen viel, kan man es wohl zum Verkohlen anwenden, indem es eine derbe Kohle giebt. An denen Wänden oder Zäunen, item in Alleen geben sie einen schönen Prospect, sonderlich wenn sie voll Früchte hängen. Dieser Baum lässet sich leichtlich fortpflantzen, sowohl von Beeren, als von Ausschösslingen. Die Beere werden gesäet, gleichwie anderer Baum-Saamen. Sie pflantzen sich auch selber leichtlich fort, daher man zum öfftern siehet, daß, wenn dergleichen Saamen in die alten holen Weiden gefallen, er darinnen wurtzelt, und aus denselben heraus wächset, auch seine Wurtzel durch die alte Weide bis in die Erde hinein treibet; desgleichen findet sichs, daß sie in alten Mauren und Ruinen aufwachsen. Man kan sie auch in der Baum-Schule aufziehen, und hernach versetzen, da sie denn wenn man sie mit Fleiß ausshebet, und verpflantzet, gar leichtlich und besser fort kommen, als wenn sie auf der ersten Stelle geblieben wären, tragen auch besser Frucht. Sie lieben fast allen Boden, ausser gar zu trockenen und morastigen, jedoch den guten mehr als den geringen.

Eber-Raute, siehe **Stabwurtz**.

Eber-Wurtzel, ist eine des Daumens dicke und lange, auswendig braune, und inwendig weisse Wurtzel, eines starcken Geruchs, und ziemlich angenehmen, doch etwas scharffen Geschmacks. Das Kraut ist eine Art von Disteln, denn seine Blätter sind groß, rauch, breit, spitzig und stachelicht, mitten zwischen denenselben bricht eine grosse und etwan fünff Zoll breite weisse Blume hervor, so ohne Stengel harte auf der Wurtzel sitzet; wird bey uns in Deutschland auf beraichten Orten gefunden. Man findet ausser dieser erstbeschriebenen noch eine weisse **Eber-Wurtz** mit einem Stengel, die kommt ungemein mit vielen Knöpffen herfür, und wächset mit dem Stengel Ellen hoch. Dann giebts auch eine schwartze **Eber-Wurtz**, welche rauhe, und etwas röthlichte Blätter hat. Der Stengel ist in der Dicke eines Fingers, Spannen hoch, und oben mit dornichten, in länglichten Hülsen sitzenden Purpur-rothen, auch etwas weissen Blumen besetzet. Die Wurtzel ist dick, schwartz, fett, inwendig gelb, und am Geschmack scharff und beissend. Man pflegt diese Wurtzeln gemeiniglich im September des Morgens zu graben, alsdenn zu säubern und auszutrocknen. Sie heilet die Wunden und Geschwüre sauber aus, wenn sie in Wein gesotten, und diese damit ausgewaschen werden, und dienet in allen gifftigen, pestilentialischen Kranckheiten; sonderlich wird sie mit unter den Roß-Artzneyen, ingleichen wenn man ein abgetrieben Roß mit wenig Kosten wieder auffüttern will, gebrauchet. Wenn man aber solche vor ein Pferd und unter das Futter gebraucht, soll man dasselbe nicht zu andern Pferden, sondern in einen absonderlichen Stall stellen, weil es sonsten denen andern die Stärcke nehmen soll. Man saget auch, wenn man diese Wurtzel einem Pferd in das Mund-Stücke einflechte, und also neben andern über Land reise, es denen übrigen mit und neben ihm gehenden Pferden alle Krafft benehmen,

men,

nien, und sie matt und müde machen solle; daher es unter den Reutern für ein verbotenes Stücklein gehalten wird.

Ebrisch-Wurtz, siehe Altbee.

Ebrisch-Baum, suche Eber-Eschen-Baum

Echalotte, siehe *Schalotten*.

Eck-Bander Eck-Schuh, werden diejenigen leisten Beschläge von Blech an den Coffers und Kisten genennet, davon die ersten an den scharffen, langen oder krummen Kanten, die andern aber an den spitzigen Ecken gedachter Stücke fest genaglet werden, und theils zu mehrerer Befestigung, theils aber auch zu Verwahrung vor der Feuchtigkeit daselbst gebraucht werden.

Edel wird derjenige Abscheu genennet, oder die widernatürliche Empfindung, so der Mensch, ja auch wohl ein Vieh, vor dieser und jener Sache träget. Die Weiber, indem sie bey dem Anfange ihrer Schwangerschaft, da bey Veränderung ihrer Natur, die Lebens-Geister eine Alteration empfinden, und nach diesem, durch die viele in dem Geblüt zurück bleibende Unreinigkeiten, die Chylification sehr turbiret wird, bald vor aller Speise, nachgehends aber nur vor dieser und jener, einen Widerwillen hegen.

Eckern, siehe Eicheln.

Eck-Zähne, werden bey denen Pferden diejenige Zähne genennet, welche nach einer kleinen Zwischen-Weite, gleich auf die Hacken folgen, und von den jungen Pferden im vierten Jahr abgeschoben und abgeworffen werden. An diesen Zähnen und denen übrigen darbey stehenden, will man sowohl wegen ihrer Farbe, indem sie vorm zehenden Jahre immer gelber und gelber werden, als auch aus folgenden Umständen, das Alter eines Pferdes erkennen: Denn vom fünfften Jahr bis zum siebenden, haben die Zähne in der Mitte eine Vertieffung, wie ein eingebogener Pfennig; nach dem siebenden Jahr ist diese Höhle ganz heraus gewachsen, und sind die Zähne gleich, wo aber die Grube gewesen, zeiget sich ein brauner Fleck, und diese verachen nach dem siebenden Jahre, eben so in der Ordnung, als wie die jungen Zähne abgeschoben, nemlich in den zwey mittlern zuerst, denn auf jeder Seite die nähesten, und endlich zuletzt in den Eck-Zähnen, so daß diese von dem zehenden Jahre an, weiß eben sind. Vom zehenden bis in das dreyzehende erhebt sich diese Ebene allmählich über sich; nach dreyzehen Jahren bis in das sechzehende, wird solche Erhebung noch runder; nach sechzehen Jahren aber immer spitziger.

Edel gesteine, werden diejenigen genennet, welche von der Natur theils mit einem besonders auszuchmenden Glantze, theils grosser Härte, theils mit anderer Seltenheit und Schönheit begabet, wodurch sie in ihrer Kostbarkeit auch so gar über das Gold iederzeit den Vorzug erhalten. Sie werden eingetheilet in Durchsichtige, dergleichen der Amethist, Beryll, Carfunckel, Chrysolit, Diamant, Hyacinth, Rubin, Saphir, Smaragd ꝛc. und in Dichte als Achat, Carniol, Chalcedonier, Jaspis, die sogenannte Katzen-Augen, Lapis Lazuli und Lasur-Stein, Lapis Nephriticus und Grieß-Stein, Onych, Opal, Türckis, von denen allen insbesondere das Natur-Lexicon nachzuschlagen. Sie entspringen aus einer der reinesten mit Berg-Salz imprägnirten Feuchtigkeit, und einem sehr zarten und flüchtigen metallischen Schwefel, welcher letzte ihnen die angenehmen Farben, das erste aber das durchsichtige Wesen zuwege bringet. Es werden demnach diese fast in allen Bergwercken unsers Europä, und zwar in rauhen Schalen gefunden; doch kommen sie denen Orientalischen, die in Indien gebohren werden, sowohl an Härte als Schönheit lange nicht bey. Eine feine Eintheilung und Beschreibung ihrer Eigenschaften, findet man in des *Anf. Boëtii de Boot Historia Gemmarum*, woselbst auch zugleich etwas von ihrer Verfälschung gewehnet wird. Diese Steine etwas schöner mit den Strahlen spielend zu machen, gebraucht man die Folia oder Blättlein, so ordentlich unter selbige geleget werden, siehe Folie; Sie hergegen grösser scheinend, als sie selber sind, vorzustellen, machen einige entweder an dem Unter-Theil, der in den Kasten gesetzet wird, mancherley Ober-Flächen, daß durch den Wiederschein, der vermittelst dieses Handgriffes vermehret wird, der Stein desto grösser scheine; oder sie setzen den Stein hohl, daß zwischen der Folie und dem Stein ein leerer Raum bleibe. Man pflegt auch die Edelgesteine, am meisten aber heut zu Tage den Amethist, Carniol, Jaspis ꝛc. zu schneiden, und Siegel- oder Warren-Ringe damit zu besetzen. Und obschon insgemein geglaubet worden, daß allein nur den Alten die Kunst bekannt gewesen, in harte Steine zu schneiden; so erweist doch die Erfahrung, daß solche Kunst nicht verlohren gangen, indem nur vor einigen Jahren, von einem berühmten Steinschneider, in der Königlichen Preußischen Residentz Berlin, das Königliche Wapen in Diamant geschnitten worden. Der allermeiste Handel mit Edelgesteinen ist in Engelland und Holland, und zwar meist, vermittelst der Juden, die sie alsdenn an die Juwelirer bringen. Sie werden nebst den Perlen nach Unzen und Carath-Gewicht ausgewogen; auf eine Unze rechnet man 576 Grain bey den Steinen, bey den Perlen aber 400 Grain.

Edel-Leber-Kraut oder Gülden-Klee, siehe Leber-Kraut.

Edel-Marder, wird wegen seines schönen und raren Pelzwercks der Baum-Marder genennet, siehe Marder.

Ege, ist nächst dem Pflug das nöthigste Werckzeug beym Feld- oder Acker-Bau, womit die Erd-Schollen und Klösser zerbrochen, die Quecken und anderes Unkraut aus den Aeckern gerissen; und das Erdreich über den ins Feld gestreuten Samen gezogen wird, daß solches dieser damit bedecket, und vor den Vögeln bis zu seiner Aufkeimung verwahret werden

den möge. Sie bestehet aus drey bis fünf Balken, darinnen die Zincken stecken, und zwey Schienen, welche nahe an den Seiten durch die Balcken gestecket werden, um solche in einer beliebigen Entfernung von einander zu halten. Es sind aber zweyerley Arten Egen, nemlich Egen mit höltzernen Zincken, und Egen mit eisernen Zincken. Jene haben fünff in gleicher Weite von einander stehende Balcken, so man Ege-Balcken nennet, welche auf beyden Seiten, vermittelst der durch gedachte Balcken, fast am Ende durchgesteckten höltzernen Schienen, zusammen gehalten werden, ein jeder von solchen Balcken hat gemeiniglich zehen unten und oben vorgehende holzerne Zincken, daß also deren funffzig an einer Ege sind. Diese, die Egen mit eisernen Zinken aber sind nur mit drey Balcken, und ebenfalls mit oben und unten zugleich, oder auch unten alleine vorgehenden starcken eisernen Zincken versehen, und werden in schweren und queckigten Feldern mit grösserm Nutzen, als die höltzernen gebraucht. Die

Ege-Balcken, sind dritthalb Ellen lange, und drey Zoll breite, in der Mitte dicke Holzer, worinnen gemeiniglich zehen Ege-Zincken stecken.

Ege-Haken, ist ein etwan fünff Viertel oder anderthalb Ellen langer, und vornen gekrümmter Stecken, oder selbst gewachsener Haken, dessen Gebrauch in nächstfolgendem Artickel vorkommt.

Ege-lauffen, geschiehet von jungen Knaben oder Weibs-Personen; denen man nicht viel Tage-Lohn geben darf, welche hinter den Egen hergehen, und dieselben mit einem gebundenen Leingen, oder mit dem Ege-Haken heben und lüfften, daß sich der Saamen nicht zusammen schleiffe; oder wenn man Qvecken oder anderes Unkraut aus dem Acker eget, daß die Egen desto reiner gehalten werden, und diese folglich auch um so viel desto besser egen können.

Egel, siehe Blut-Egel.

Egel-Kraut, Pfennig-Kraut, und wegen seiner vielen Tugenden, Centum morbia, das ist, vor hundert Kranckheiten dienend, genannt, ist ein gemeines, in allen feuchten Wiesen, Angern und Gras-Gärten wachsendes bekanntes Kräutlein, mit einem langen, dünnen, an der Erden hinkriechenden Stengel, welcher zu beyden Seiten runde, fette, und wie ein Pfennig formirte grüne Blätlein hat. Zwischen diesen und den Stengeln wachsen im May kleine gestirnte gelbe Blümlein. Das Würtzelein ist dünn mit kleinen Zäserlein bebänat, aus welchem etliche kleine Reislein wachsen, mit denen es Schlangenweise hin und wieder schleiffet. Dieses Kräutlein dienet sonderlich in denen Kranckheiten der Lungen, Brust und vielen andern Zufällen, wie es denn auch zu allen Wund-Tränckeu taugt. Die Schäfer pflegen es zu pülvern, und den Schaafen fleißig unter die Lecken zu thun, als welches ihnen zur Gesundheit und Abwendung allerley ihnen zustossenden Gebrechen wohl dienen soll. Es giebt noch eine Gattung vom Egel- oder Pfennig Kraut, davon der Saamen aus America zu uns gebracht wird, dasselbe kriecht nicht also auf der Erden, wie unser einheimisches, sondern wächset aus einer dicken Würtzel recht über sich, blühet aber in diesen Landen nicht, will warmen Sonnenschein und mäßige Feuchtigkeit, auch einen guten mit Sand und Mist gemengten Grund haben. Man säet es im Frühling in Geschirre, doch kan man auch die zarten Schossen in die Erde einlegen, da sie bald Würtzeln bekommen; im Winter muß es eingesetzt, und bisweilen mit laulichtem Regen-Wasser besprenget werden.

Egeln, oder Ilen, sind breite leber-farbne Würmer, welche denen Schaafen, mehrentheils wenn sie mit Haber gefüttert werden, in der Leber wachsen, und sowohl darinnen, als in den Gedärmen umher kriechen, auch die Schaafe sehr beunruhigen. Dieses Ungeziefer zu vertreiben, muß man zwey Pfund Kupffer-Wasser, zwey Pfund Schwefel, zwey Pfund Lorbeer, zwey Pfund schwartzes Erlen-Laub, sieben grosse Fahren-Würtzeln, und Egel Kraut, zwey mahl so viel als der Würtzel nehmen, alles wohl pulverisiren, unter einander mengen, und denen Schaafen unter die Saltz-Lecken geben, dieselben aber drey Tage nicht trincken lassen; den vierten und fünfften Tag darauf muß man von denen mit diesem Ubel geplagten Schaafen eines schlachten, und fleißig nachsehen, ob ihm die Egeln vergangen. Wo solches nicht geschehen, muß man die Cur vierzehen Tage nach der ersten Lecke wiederholen, da sie alsdenn gewiß vergehen werden. Denen tragenden Schaafen muß man weniger geben; in der ordinairen Lecke muß das schwartze Erlen-Laub, und gedörrtes Egel-Kraut fortgebrauchet werden. Andere nehmen zart pulverisirte Salbey, Wein-Rauten, Rosmarien, Schwefel und Lorbeer, eines jeden einen Löffel voll, vermischen alles klein gepülvert unter einander, und geben den Schaafen ein wenig davon unter ihre Lecke. Zu Pulver verbrannte Mohn-Häupter, oder aber Erlen- und Eichen-Sprossen und purer Hüner-Mist klein gestossen, unter einander und mit der Saltz-Lecke vermenget, soll die Schaafe gleichfalls von den Egeln befreyen.

Egen, heißt mit den höltzernen gevierten Egen, welche der Landes-Art nach, entweder höltzerne oder eiserne Zincken haben, und zwar allemahl zwo zusammen gehenckt, die Aecker nach der Länge und Quere wohl überziehen. Es ist dieses eine von den nothwendigsten Acker-Arbeiten mit, welche sowohl bey der Winter-Saat als auch bey der Sommer-Saat vorgenommen werden muß, also daß ein Landmann das Jahr viermahl mit den Egen zu arbeiten hat; Nemlich erstlichen, wenn zu der Winter-Saat der gerührte oder gewandte Acker eingeeget, und hierauf das Aehren oder zur Saat Ackern vorgenommen wird. Zum andern wird nach dem Aehren, wenn man die Winter-Frucht eingesäet, solcher Saamen auch eingeeget. Zum dritten, muß der vor

Win-

Winters gestürzte Acker, worein die Sommer-Frucht kommen soll, ehe man ihn zur Saat ackert, im Frühling gleichfalls geeget werden. Und endlich zum vierten, wird der Saamen zur Sommer-Frucht, nachdem er auf das Feld gestreuet oder gesäet, wie eben bey der Winter-Frucht gedacht, und auf gleiche Art eingeeget. Das Egen dienet vors erste, daß man den gerührten, gestürzten und umgerissenen Acker wiederum gleich mache, damit sich das Erdreich wohl auf einander setze, und der einzusäende Saamen sich unter die Acker-Fuhren oder Erdschollen nicht verfallen möge. Vors andere, wenn dergestalt der Acker die Qvere und Länge mit den Egen wohl überfahren worden, daß sich auch die Qvecken von der Erden fein ablösen, und der Acker von allem Unkraut, damit desselben so viel nicht nachwachsen kan, gereiniget werde. Und denn drittens, daß der ausgesäete Saamen mit den Egen wohl überfahren, unteregeget, und gleichsam in die Erde begraben werde, mithin darinnen um so viel desto eher und besser einwurzeln, und seine Früchte tragen könne: widrigenfalls, und da man den Saamen nur so frey auf der Erden lassen sollte, würde solcher zum Theil von den Vögeln verzehret, zum Theil aber den Winter über von dem Frost, Schnee und Nässe vollends zu Grunde gerichtet werden.

Ege-Schienen, sind ohngefehr dritthalb Ellen lange, drey bis viertehalb Zoll breite dünne Stücken von Rüstern, oder anderm zähen und festem Holtze, welche zu beyden Seiten durch die Ege-Balcken gesteckt, und vermittelst der Ege-Zincken an einander befestiget sind, darzu dienende, daß die Balcken in gleicher Weite bleiben, und in währendem Egen nicht zusammen rücken können.

Ege-Schlitten, ist eine aus zweyen Kuffen, vier Säulen, vier Riegeln, und zwey Platt-Stücken zusammengesetzte Schleiffe, worauf die Egen, ohne daß man denen Zincken Schaden zufügt, auf das Feld geführet werden.

Ege-Zincken, sind entweder hölzerne oder eiserne Nägel, welche in den Ege Balcken bey einer Viertel-Elle weit von einander stecken, und ein- und ausgeschlagen werden können. Die hölzernen werden gemeiniglich von neuem drey Viertel-Ellen, oder achtzehen Zoll lang von Rüstern-Eichen- oder anderm harten Holze gemacht; die eisernen aber werden weder so starck noch so lang als die holtzernen verfertiget, und theils wie diese, nur durchgesteckt, daß man sie heraus ziehen und spitzen kan, oder aber wie andere eiserne Nägel mit Köpfen versehen, und in die Balcken geschlagen.

Egyptische Aloe, siehe Aloe.

Egyptische Bohnen, ist ein Gewächs, dessen Stengel wohl vier Ellen hoch und Fingers-dicke wächst, ist mit grossen Blättern und Rosenfarbenen Blumen versehen, trägt auch eine Frucht wie unsere grossen Bohnen, nur etwas grösser. Wächst in Asien und Africa, sonderlich in Egypten in Lachen und Pfützen. Es wird auch die Wurtzel roh ungesotten zur Stärckung des Magens gegessen.

Egyptische Feige, suche Adams-Feige.

Egyptisch Mus-Kraut, ist ein hohes Gewächs und wie unser Kohl gestaltet, trägt aber gelbe Blumen, dienet die Beulen zu erweichen und vor den Husten.

Ehe, ist eine rechtmäßige Zusammen-Gesellung eines Mannes und eines Weibes, durch welche das menschliche Geschlecht fortgepflantzet, Kinder erzeuget und erzogen, ganze Häuser und Wirtschafften aber gestifftet werden, und die gesellige Hülffe zu dem dazu nöthigen Erwerb der Nahrung, befördert wird, und, woferne sie vernünfftig, noch mehr aber christlich ist, das ist, von zweyen Personen, die wahre Christen und nach Christi Sinn, vor und in demselben geführet wird, ein Mittel ist, gute Kinder vor die bürgerliche Gesellschafft zu erziehen, die Welt und Policey zu verbessern, und dergleichen. In Summa, es kömmt ungemein viel auf gute, ordentliche und Christliche Einrichtung und Führung der Ehen in der Wirtschafft an, daher die Policey darauf sehr zu sehen und allerhand Anstalten zu machen hat, daß dieselben darauf eingerichtet werden. Was sonst aber nach Göttlichen und Menschlichen Rechten zu einer Ehe gehöret, wie der Ehebruch und bösliche Verlassung zu meiden, von einem rechtmäßigen vorhergehenden Eheverlöbniß und dergleichen, davon handeln die Rechte.

Ehe-Geld, Ehe-Steuer, ist ein gewisses Gut oder Geld, welches die Eltern oder auch ein anderer einer Person weiblichen Geschlechts, wenn sie heyrathet, mitgeben und sie damit ausstatten, wovon der Ehemann den Genuß hat, um ihm die Beschwerden des Ehestandes zu erleichtern. Auf dieses und anderes Gut, so die Frau nachhero noch über ihr Ehegeld einbringet, wird bey einer Hauswirtschafft zum Anfang, woferne sonst die Haupt-Erfordernisse einer Ehefrau und guten Wirtin dabey nicht bey Seite gesetzet werden, sehr klüglich gesehen. Jedoch pflegen auch allerhand Beschwerden, sonderlich bey Lehn- Land- Gütern mit vielem Eingebrachten der Weiber verknüpffet zu seyn. Am allerschlimmsten aber ist, wenn man zwar eine reiche Frau, aber keine dem Leibe oder doch der Seelen nach liebenswürdige gute Wartin bekommt, vor welcher Art von Eheweibern ein Wirt sich sehr zu hüten, oder aber eine schlechte Ehe und Wirtschafft zu erwarten hat.

Ehe halten, siehe Gesinde.

Ehe-Mann, ist das Haupt-Glied in der ehelichen Gesellschafft, bey welchem erfordert wird, daß er an dem Leibe und der Seelen nach zum Ehestand und dessen Zwecken, folglich auch zur Nahrung und Wirtschafft, sonderlich aber eine Frau, Kinder und Gesinde oder ein Haus zu regieren geschickter Mann sey, den eine Ehe-Frau hertzlich lieben kan. Hat derselbe aber über dem zur Wirtschafft und zu seinem Anfang entweder etwas von zeitlichem Vermögen oder ein austragliches Amt, so ist es desto besser. Wenn aber eine Frau auf

dieses letzte nur siehet und das vorher angezeigte aus den Augen setzet, so pflegen dergleichen Ehen und Wirtschafften eben so auszufallen, als wie bey dem vorigen Art. angezeiget.

Ehe-Steuer, siehe Ehe-Geld.

Ehle, suche Elle.

Ehrenpreis, ist ein Kraut zweyerley Geschlechts, nemlich Männlein und Weiblein. Das Ehrenpreis-Männlein, kriecht auf der Erde weg. Seine Stengel sind Spannenlang, auch darunter oder drüber, nach der Güte des Erdbodens, blaß-grün, an manchen Orten röthlicht, rauch und an allen ihren Knoten und Absätzen mit zweyen gegen einander überstehenden länglichten hellarünen, rauchen und gleichsam Sammet-hafften, am Rande herum subtil und Sägenweise zerkerbten Blätlein besetzet, welche iederzeit in der Mitte der Stengel und etwas drüber hinauf am grössesten sind. Die Blumen sind klein, vierblätterich und weiß-purpurfärbig, so diese abfallen, folget ein sehr kleiner Saamen, welcher in kleinen Täschlein verborgen lieget. Die Wurtzel ist nicht groß, iedoch zasericht. Dieses Kraut wächset an unaebauten wilden und sandigten Orten, und halten einige den Ehrenpreis, so um die Eichen und deren Wurtzeln gefunden wird, vor den besten, besonders wenn man ihn im Julio sammlet. Er ist ein treffliches Wund-Kraut, treibet den Schweiß, dienet der Brust, ist gut vor die Schwindsucht, Krätze und andere Unreinigkeit des Geblüts, Verstopffung der Leber, Lungen-Beschwerden, u. s. f. Man braucht ihn heut zu Tage wegen seiner herrlichen Tugenden, an statt des Thees, dahero er auch von vielen der Europäische Thee genennet wird; und sind davon des Ulmischen Medici, Johann Franckens, Tractätlein, Veronica Theezans, und eines Frantzösischen Anonymi Comparaison du Thé avec la Veronique, oder Vergleichung des Thees mit dem Ehrenpreis, so zu Rheims im Jahr 1707 gedruckt worden, insonderheit sehr wohl zu lesen. Das

Ehrenpreis-Weiblein, ist dem Ehrenpreis-Männlein fast in allen gleich, ausser daß es dickere, grünere, rundere und unzerkerbte Blätter hat. Seine Blüthen sind gelb mit etwas Purpur-violet vermischt: der Saamen aber steckt in kleinen runden Täschlein, und die Wurtzel kommt mit der Wurtzel des Ehrenpreis-Männleins allerdings überein. Daß diese Art von Ehrenpreis weniger Krafft und Wirckung habe, als das Männlein, wird der Feuchtigkeit der Oerter zugeschrieben, wo es zu wachsen pfleget, nemlich in Wiesen und feuchten sumpfigten Wäldern, inzwischen kan man es doch innerlich wider die Rothe-Ruhr und Krätze, äusserlich aber vor Wunden, Mund- und Hals-Geschwüre ꝛc. gar nützlich gebrauchen.

Eiben- oder Iben-Baum, siehe Taxus-Baum.

Eibisch-Beer-Baum, suche Ebereschen-Baum.

Eibisch, Eibisch-Wurtz, Ebisch-Wurtz, siehe Altheer.

Eich-Apffel, suche Gall-Apffel.

Eiche, ist einer von denen gemeinsten, bekanntesten und nutzbarsten Bäumen- und sowohl unter dem schwartzen und harten Gehölze, als auch in Brahnen zu finden, wie er denn fast aller Orten, auf Bergen und in Thälern, es sey in schwartzen, sandigten oder leimigten Boden, fortkommt, iedoch an der Sommer-Seiten und in Gründen viel mastiger, als an denen steinigten Höhen und Sommer-Bergen wächset, wiewohl eine auf diese Art an der Sommer-Seite erwachsene Eiche, wegen ihrer kleinern, und wie ein Horn auf einander gewachsenen Jahre weit fester und zum Geschirre viel dauerhafftiger ist, als die, so im Grunde und an der Winter-Seite aufgekommen. Diejenige Eiche aber, so in schwartzem, als Fichten- Tannen- oder Kiefern-Holtze sich befindet, wächset zwar schön gerade in die Höhe, weil ihr das schwartze Holtz den Gipffel immer mit zusammen hält, und sie nicht so sehr, als wenn sie frey stünde, in die Seiten-Aeste sich ausbreiten und sommieren läßt; alleine weil sie auf solche Art schartich erwächset, wird sie dahero brosch und brüchig, und ist also nicht wohl zum Bauen, Pfosten, Klötzern und dergleichen zu nutzen. Man zählet insgemein dreyerley Arten von Eichen, welche aber nicht aller Orten gleich, ja selten zwey Arten beysammen zu finden, welche hier so, und anderer Orten wieder anderst genennet werden. Die gemeinste Art von Eichen, welche auf Feldern, Wirsen und Angern wachsen, und von den meisten den Nahmen Stein-Eiche bekommen, hat einen niedrigen starcken Stamm, aber dabey viele grosse ausgebreitete Aeste, und kleinere Blätter als die andern beyden Arten, von dunckelgrüner Farbe; und diese träget die meisten Eicheln, so zur Mastung der Schweine absonderlich dienen, weil sie grösser und süsser sind, als die auf andern Eichen wachsen; so hat sie auch ein weit härteres Holtz zum Bauen, wenn sie nur wegen ihrer Kürtze und ästigen Wuchses darzu tauglicher wäre. Die Hasel-Eiche hat einen geraden und hohen Stamm, aber desto weniger fruchtbare Zweige und Aeste, träget auch nicht so viel und noch darzu kleinere Früchte, als die erste. Sie wächset meistens in Heyden und Wäldern, und wird von einigen Loch-Eiche oder Roth-Eiche genannt; das Laub derselben ist etwas grösser, aber an Farbe lichter als der Stein-Eiche. Der Safft färbet die Art blau, dahero die Färber solches Holtz gerne gebrauchen. Die dritte Art wird die Zirn-Eiche, ohne Zweiffel von dem Lateinischen Wort Cerrus genannt, welche die beyden ersten Arten an Höhe des Stammes übersteiget, und gleichfalls wenig Früchte träget, welche noch dazu so klein sind, daß sie kaum aus ihren Mützgen oder Käppgen heraus sehen. Diese beyden letzten Gattungen taugen zum Bauen, die erstere hingegen, wie gedacht, hauptsächlich zur Schweine-Mastung. Sonsten ist ieztliche von diesen nur beschriebenen Arten am besten und schicklichsten

pflan

von der Frucht, das ist, von der Eichel aufzuziehen: Denn wenn er vom Stocke wieder aus und in die Höhe wächset, so wird er nicht so gerade und geschicklich wie andere. Obwohl einige diesen Baum schneideln so geschiehet es doch nie mit Nutzen, und mehrentheils nur von unverständigen Hauswirthen, indem durch das Schneideln der Safft auf allen Seiten des Hiebes heraus und in die Schoßlinge dringet, folglich denen Gipfel-Aesten, als die er nicht erreichen kan, dadurch die benöthigte Nahrung entzogen wird, daß also ein auf solche Art behandelter Baum, von wegen der Nässe, mit Gewalt von oben hinein faulet, und mülmigt wird; dahingegen er ausser solchen Fall, einer von denen festesten und dauerhafftesten Bäumen ist, von welchem die Naturkündiger schreiben, daß er hundert Jahr wachse, hundert Jahr stille stehe und gesund bleibe, und hundert Jahr an seinen Kräfften wieder abnehme oder eingehe. Seine Knospen, welche sehr zart und empfindlich sind, hält die Natur unter allen Bäumen am längsten zurücke, damit sie nicht von dem Froste Schaden nehmen, und zu Grunde gehen mögen. Er ist auf denen Schlägen vor andern Bäumen wohl zu dulten, indem er dem jungen Unterwuchs nicht so nachtheilig mit Unterdrucken ist, noch mit seinen Wurtzeln, nach Proportion seiner Stärcke, so weit, wie die Linde oder Buche, um sich greiffet, sondern seine Geilung und Safft am meisten durch die Hertz-Wurtzel erhält. Uibrigens machen starcke Froste denselben gerne Eisklüfftig. Von diesem Baum kan man alle Theile brauchen, nemlich das Laub zur Streu und zur Düngung, gleichen auch zum Fleisch-Räuchern; die Früchte, nemlich die Eckern oder Eicheln, zur Schweine-Mastung und die auf den Blättern wachsende Eich- oder Gall-Aepffel zum Färben und zur Dinte; das Holtz theils zum Bauen, besonders zum Schiff-Bau, Mühl- und andern Wasser-Gebäuden; theils zu Böttiger-Holtz; theils aber, was zu erstgedachtem Gebrauch nicht tauglich, zum Kalck-Darren und Ziegel-Brennen, auch eine gute warme Stube zu machen. Die Rinde davon wird doppelt genutzet, indem sie erstlich von denen so genannten Roth- oder Loh-Gerbern zu ihrer Häute-Gare häufig gebraucht, nachgehends zu Loh Ballen oder Loh-Kuchen gemacht, und mit besonderer Menage, stat des Holtzes, den Winter durch im Ofen verbrannt, überdem aber auch zur Düngung, wovon dieser Art. nachzusehen, gebrauchet wird. Ja so gar der aus denen Stöcken und Aesten der alten Eichen gewachsene Schwamm hat seinen Nutzen und dienet sowohl zum Färben, als auch, wenn er in einer scharffen Salpeter-Laugen abgekocht, getrocknet und wohl geschlagen worden, als ein Zunder zum Feuer-anmachen. Uiber dieses haben auch alle vorher beschriebene Stücke des Eichbaums ihren besondern Nutzen in der Artzney: Denn das Holtz und die Späne, gesotten und davon getruncken, dienen vor die geschwollene Füsse, Wassersucht und Frantzosen, weswegen das Eichen-Holtz auch Lignum Sanctum vel Guajacum Germanorum, oder das Teutsche Frantzosen-Holtz genennet wird. Die Blätter sind gut vor das Zahn-Weh und faule Zahn-Fleisch. Die Würmlein, so zwischen dem Holtz und der Rinde sind, dienen vor blode Gehör und Ohrenklang. Uiberdem aber sollen sie an stat der Cochenille zum Färben gebraucht werden können. Die Eichen sind nützlich gegen den Stein, Mutter-Beschwerung, giftiger Thiere Biß und Blut-Harnen. Die Schwämme stillen das Bluten. Der Eichen-Mistel wird vor die schwere Noth, rothe Ruhr und schwere Geburt gebraucht; äusserlich am Hals oder Arm getragen, stärckt er die Frucht im Mutterleibe; mit Hartz und Wachs zu einem Pflaster gemacht, zeitiget er die Beulen und Geschwäre. Ja aus denen frisch-gehauenen eichenen Holtz-Spänen hat man auch einen ziemlich guten Eßig zuzubereiten gelernet.

Eichel, (Ecker) ist die bekannte Frucht des Eich-Baumes, welche etwas länglicht-rund, doch oben spitziger als unten, und am Stiele gleichsam mit einem Käppgen oder Mützgen bedecket ist. Sie kommen ohnmittelbar aus denen Aesten und Zweigen hervor, und hängen an langen und dünnen Stielen, sind von verschiedener Grösse, und stecket ihr Kern, welcher hart und eines herben und strengen Geschmacks ist, in einer anfangs grünen, und wenn sie reiff werden, braun-aussehenden Schale. Sobald sie zu ihrer Zeitigung gelanget, fallen sie aus ihren Mützgen oder Näppgen heraus, und geben sowohl den wilden, als zahmen Schweinen eine treffliche Nahrung, wiewohl auch darinnen ein Unterschied ist, daß die länglichten, die man an einigen Orten Dachs-Eicheln heisset, die süssesten und grössesten, und dahero auch die besten zur Mastung, die andern aber, welche man Hartz-Eicheln nennet, kürtzer und runder, auch etwas bitterer, und deswegen den Schweinen nicht so gar anständig sind. Die sogenannten aber unter allen sind die Eicheln von den sogenannten Zieh-Eichen, denn diese machen das Fleisch an den Schweinen lockicht und hart, und benehmen ihme also die sonst von Natur an sich habende Annehmlichkeit. Hieher möchte man auch die Buch-Eckern, (so die Frucht von denen Roth- oder Trage-Buchen sind) rechnen, siehe Buch-Ecker. Wenn die Eckern oder Eicheln reiff worden, läst man solche entweder um etwas gewisses, z. E. um die Hälfte lesen, oder aber man lässet sie liegen, und agen einen gewissen Zins eine proportionirte Anzahl Schweine in die Eichenwälder treiben, und eine bestimmte Zeit lang darinnen hüten, welches man die Schweine in die Eicheln schlagen heißt. Siehe Mast und Schwein. Die gelesenen Eicheln, werden entweder an der Lufft, oder aber, damit sie der Wurm nicht so leicht anfressen, und dieselbe sich desto länger halten mögen, in Backofen gedörret, und hernach in der Mühle gequetschet, oder, wer die Mesten scheuet, mit Kalck, oder in Spülicht eingeweichet, denen auf die Mast gehenden Sauen vorgeschüttet.

Eichel-Schweine, nennet man diejenigen Schweine, welche man in das Eckerich schlägt, das ist, in die Eichen-Wälder treibet, und die darinnen befindlichen Eckern auffressen läßt. Siehe Mast und Schweine.

Eichen, siehe Aichen.

Eichen-Mistel, suche Mistel.

Eichen-Schwamm, dessen ist oben bereits unter dem Worte Eiche gedacht.

Eicher oder Eichner, siehe Aicher.

Eichhorn, ist ein kleines, denen wilden Mardern im Springen und Klettern, denen gemeinen Wieseln aber an der Leibes-Gestalt gleich- und ähnlich kommendes Thierlein, welches aber nicht so lang als diese, und meistentheils von rother Farbe ist; unten von der Kehle an, am Bauche hin hat es einen weissen und linden Strich, einen langhaarigten und fast so grossen Schwantz, als sein übriger Leib ist, und im untern Kiefer lange und scharffe Zähne. Es giebt deren auch aschenfarbene, oder schwärtzlichte und graue, welche aber etwas seltsamer als die rothen sind. Das Weiblein hecket gemeiniglich drey, vier bis fünff Junge in ihrem Neste aus, welches sie von allerhand kleinen Sträuchern und Baum-Blättern im Frühling zurüstet, und zusammen träget, bisweilen auch in hohlen Bäumen und wilden Tauben Nestern. Ihre Heckzeit ist meistentheils im April, und kommen die Jungen gantz blind auf die Welt, welche, wenn sie vier Wochen lang an der Alten gesauget haben, derselben schon aus dem Nest nachlauffen, und auf den Bäumen springen und klettern lernen, da ihnen denn die Alte etwas von wildem Obst, Nüssen, Eicheln, Buch-Eckern, Tannen- und andern Holtz-Saamen zu fressen bringet. Um Michaelis gelangen sie zu ihrer vollständigen Grösse, und suchen sodenn auf Eichen-Buchen-Tannen-Nuß- oder Castanien-Bäumen ihre Nahrung selbsten. Wenn sie von einem Ast auf den andern, und von einem Baum auf den andern springen, so bedienen sie sich ihres Schweiffes an stat der Flügel. Sie werden entweder jung aus den Nestern genommen, und an Kettlein gelegt, da sie denn leichte zahm werden, oder aber geschossen, gestreiffet, und auf verschiedene Art verspeiset. Absonderlich aber schmecken sie gut, gebraten oder gesotten und mit Zwiebeln sauer zugerichtet, oder man zerhacket und tractiret sie, wie das Hasen-Klein. Die zahm gemachten Eichhörnlein hecken auch in Häusern, wenn man ein Paar in eine besondere Kammer thut, und mit Werg oder andern Zeug, ein Nest daraus zu machen, verstiebt.

Eich Pfahl, siehe Mahl-Pfahl.

Eich Traube, ist ein Gewächse, welches im Frühling an den Wurtzeln der Eichen unter der Erden, von vielen an einander hängenden Schwämmlein, in Gestalt einer Traube zusammen wächset, und an Farben auswendig roth, inwendig aber weiß und milchigt; wenn solche abgedörret und zu Pulver gestossen wird, wider den Durchbruch, rothe Ruhr und Blutflüsse dienet, auch äusserlich im Podagrischen Schmertzen frisch aufgestrichen wird.

Elderdun, Liderdom, Etter oder Isländischer Feder-Staub, sind weiche, wollichte, und wie Seide so zarte, an der Farbe zum theil weisse, zum theil graue Pflaumfedern, welche aus Island und Norwegen kommen, und daselbst in denen Nestern gewisser wilder See-Vögel von denen Inwohnern mit der grösten Lebens-Gefahr gesammlet werden, gestalten sie sich über die höchsten Felsen darnach herunter lassen müssen. Sie sind ungemein leichte, und werden dahero von reichen und vornehmen Leuten nur zu Krancken-Reise- und Sommer-Betten gebraucht, welche sie in leichte Eingesieder von Taffent oder Catun fassen, vorhero aber dieselbe bey einem warmen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnenschein mit Spitz-Ruthen tapffer schlagen lassen, damit die offt häuffig darinnen steckende Hülslein und Sand davon fallen, und der Eider nun völlig reine werden möge. Dergleichen rein gemachte und sortirte Federn verkaufft man in Dännemarck das Pfund vor 2 bis 3 Thaler.

Eidexe, siehe Eydechse.

Eid, oder Eid-Schwur, ist eine Rede, womit man die Wahrheit einer Aussage und die Aufrichtigkeit eines Versprechens, unter der Anrufung Gottes, als eines Zeugens der Wahrheit und Rächers des Betrugs, nach seiner Art und Weise Gott zu verehren, gewissenhafftig anruffet, und solcher Gestalt den andern versichert, daß man es vor eine Pflicht halte, nichts anders als die Wahrheit auszusagen, und, was man verspricht, zu thun, welche das göttliche Gesetz von uns erfordere. Ein vernünfftiger Wirt muß also nicht leichtsinnig und unbedachtsam schwören, weil daran der Credit in der Welt gebunden. Allein ein wahrer Christlicher Wirt besinnet sich noch vielmehr, ehe er schwöret, wenn es nicht aus Noth oder aus Gehorsam geschiehet. Von einem Eide sind zwar unterschieden allerhand Betheurungs-Worte und Flüche. Allein auch jene braucht ein vernünfftiger Wirt im Handel und Wandel nicht wider die Wahrheit, diese aber zeugen von einer verwegenen und frechen oder verwüsteten Seele.

Eimer, ist ein gewisses Maaß in flüßigen Dingen, vornehmlich aber des Weines, welches nach einer ieglichen Landes-Art unterschiedenen Inhalt hat. Zum Exempel in Leipzig hat der Eimer nach dem Visier-Maaß vier und funffzig Kannen, und nach dem Schenck-Maaß drey und sechzig; in Nürnberg aber hat der Eymer nach dem Schenck-Maaß acht und sechzig, und nach dem Visier-Maaß nur vier und sechzig Kannen. Ein Fuder Wein hält zwölff Eimer.

Eimer werden auch die von eichenen Dauben zusammen gesetzte, mit eisernen Reifen gebunde-

gebundene und oben mit einem dergleichen Henckel versehene Gefässe genennet, womit man das Wasser aus dem Brunnen schöpffet, daher sie auch Born-Eimer heissen; oder, wenn man sie etwas kleiner und leichter, in den Pferde-Ställen, die Rosse daraus zu träncken gebraucht, Pferd- oder Tranck-Eimer genennet werden. In Gestalt dieser Eimer werden auch die bey entstehenden Feuers-Brünsten zum Wasser-Schöpffen, folglich auch zum Löschen gebräuchliche Gefässe bereitet, welche dahero um ihres Gebrauchs willen Feuer-Eimer genennet, und, damit sie im Werffen und Fallen nicht brechen mögen, von starckem und dichtem Leder gemacht und inwendig an den Näthen wohl durchpicht werden. Man hat auch leichte von Tännen-Holtze gemachte Trag- und Wasser-Eimer.

Einbau, Eingebäude, ist diejenige höchstnöthige Verrichtung, da ein sorgfältiger Haus-Vater bey dem Ufer, welches von dem Fluß sehr ausgewaschen und weggerissen wird, auf allerley Art vorbauet, daß solches nicht weiter geschehen möge: Und also ist der Einbau nichts anders als theils ein tüchtig Mittel wider den gewaltigen Einriß eines Flusses in seine Ufer, theils eine richtige Leitung, daß derselbe an einem Ort des Ufers, woselbst es nöthig, die Erde abspüle, und an einem anderen Ort, wo es verlanget wird, wiederum anlege. Das allermeiste hierbey kommt darauf an, daß man zuforderst die Direction-Linie des Flusses wohl untersuche, und daß sodenn des Wassers Stoß, wo es nöthig, gebrochen werde. Zu diesem Ende bedienet man sich derer Verpfählungen, Zungen, Strich-Zäune und Strohm-Körbe u. s. f. von welcher Arbeit man nützlichen Unterricht findet in Leupolds Theatro Mach. Hydrotechnic. §. 194 & seqq. Dieser Einbau kommt in der Land-Wirtschafft immer vor. Man hat vielerley gemeine Arten, als mit Stein-Körben, mit Pfählen, so mit Weiden wie ein Zaun durchflochten, und mit Erde oder mit Steinen gefüllet werden; ferner mit Verschaalen und dergleichen. Allein diese Arten sind alle nicht durabel. Mit steinernen Mauern aber solches zu thun, ist vielen zu kostbar, daher wollen wir im Art. vom Wasser-Bau noch eine Art vorschlagen, die man auch in einem allhier 1740 herausgekommenen Bogen unter folgendem Titel beschrieben findet: Neue Angabe in der Civil-Bau-Kunst, welche lehret den Wasser-Bau wohl einzulegen.

Einbeer, Wolffsbeer, ist ein artliches und schönes Gewächs, welches in schattichten Wäldern, an feuchten Gräben, und bey den Hecken hervor kommt. Erstlich wachsen vier Blätter oben aus einem glatten anderthalb- oder zwey Spannen hohen Stengel, und auf diesem noch ein kleiner Stengel mit kleinen Blättlein hervor, in deren Mitte eine schwartzbraune runde Beere stehet, in der Grösse, als ein Weintrauben Beerlein, worinnen viele kleine weisse Sämlein liegen. Das frische Kraut gestossen, und über die Augen gelegt, heilet die Entzündungen derselben; Der Saame sowohl als das Kraut widerstehen dem Gifft, curiren die Unsinnigkeit, und sind ein gutes Mittel wider die Pest, wie denn auch das Kraut alleine sowohl die Pest-Beulen als andere hitzige Geschwüre und offene Schäden heilet.

Einbeitzen, siehe Einböckeln.

Einbinden, Eingebinde, heisset hiesigen Orts das erste Geschencke, welches einem neugebohrnen Kinde sogleich nach empfangener Tauffe von seinem Tauff-Zeugen verehret wird.

Einblat, ist ein kleines hell-grünes in schattichten Wäldern wachsendes Kräutlein, welches mit einem einigen Blat versehen ist, aber wenn es blühen will, zwey bekommt, die eines subtilen und zarten Wesens sind: es treibet einen Stengel aus mit kleinen weissen geährten Blümlein, die noch subtiler als am Hollunder sind, darauf endlich rothe Beerlein folgen, die von den Leuten ohne Schaden genossen werden können. Es blühet im Majo. Die frischen Blätter dieses Gewächses, oder auch das Pulver davon heilet nicht nur alle Wunden an denen Menschen, die aber vorhero mit Wein müssen ausgewaschen werden, sondern sind auch ein fürtreffliches Mittel für die gedruckten Pferde.

Einböckeln, Einbeitzen oder Einsaltzen gebrauchet man, wenn einige Ey-Waaren von Fleisch und Fischen mit Saltz bestreuet, und in dieser Lacke eine Zeitlang aufbehalten werden. Siehe Böckel und Böckel-Fleisch.

Einbrechen, wird von der Gerste und dem Haber gesagt, wenn solche überständig oder überreiff werden, solglich die Aehren oder Rispen selbst von den Halmen abbrechen, ehe man noch zu hauen anfänget.

Einbrennen den Schweinen, heißt das zum Brüh-Futter vor die Sauen bestimmte geschrotene schlechte Getraide, Eichel, Spreuer, Kleyen und dergleichen, mit heissem Wasser begiessen und wohl durch einander rühren. Ein anders Einbrennen ist, wenn mit einem glühenden Zeichen-Eisen auf die Wein- oder Bier-Fässer, Viertel-Tonnen und anderes höltzernes Gefässe entweder der Innhalt derselben, oder aber die Nahme oder das Wappen dessen, dem sie zugehören, gebrennet wird. Siehe Brandmahlen.

Einbringen, heisset das Getraide und andere Feld-Früchte zu rechter Zeit vom Felde in die Scheuren, oder andere gehörige Oerter schaffen.

Einbringen, Eingebrachtes, darunter wird iedes und alles dasjenige verstanden, was eine Weibs-Person bey ihrer Verheyrathung zu ihrem Mann, statt einer Mitgift bringet. Siehe Ehe-Geld.

Einbrocken, ist eine Redens-Art der Köche, wenn sie Zweyback, Bretzeln, Semmel-Brot und dergleichen zerstücken oder zerkrü-

mel-

meln, und solche Brosamen zu kalten Schaalen, frischer Milch und dergleichen Erfrischungen gebrauchen, woraus sie, wenn selbige eine Zeit geweichet, mit Löffeln als eine Suppe gespeiset werden.

Einbrühen, heisset die Siede, Spreu, Uiberkehr, Kraut, Kleyen, Schrot und dergleichen Futter vor das Rind- und Schweine-Vieh, (wiewohl bey diesem letztern es gemeiniglich Einbrennen genennet wird) mit heissem Wasser begiessen, welches zu Winters-Zeit, an denjenigen Orten, wo man das Vieh zum Brüh Futter gewöhnet, zu geschehen pfleget. Siehe Brüh-Futter.

Einecken, siehe Eggen.

Einerndten, heißt die reiffen Feld-Früchte, ihrer Beschaffenheit und Art nach, entweder mit der Sichel abschneiden, oder mit der Sense, gleich wie das Gras, abhauen, und in die Scheuren oder auf die Böden bringen. Siehe Erndte, ingleichen Heu-Erndte.

Einfadenen, Einfadeln, heissen die Nähterinnen, wenn sie einen Faden mit dem einen Ende durch das Nadel-Oehr bringen, welches bey den gezwirnten oder glatt gesponnenen Fäden gar leichte zu verrichten; bey den rauhen und fasichten Enden aber, wie das wollene Garn und die ungezwirnte offene Seide, bedienet man sich des Vortheils, eines scharffen Bruchs des doppelt gebogenen Fadens. Doch es ist eine bekannte geringe Sache.

Einfälteln, siehe Einreiben.

Einfangen, heisset man bey der Jägerey, wenn ein Raub-Thier oder Hund in das andere gebissen hat. Man sagts auch, wenn man wilde Thiere in einem vermachten Orte lauffen hat, und selbige anders wohin in dazu gehörige Kästen bringen will: Man will sie einfangen.

Einfassung, wird dasjenige genennet, womit eine Sache an ihren äussersten Theilen bald zu einer Zierde, bald zur Nothwendigkeit umschlossen und besetzet wird. Zu diesen sind zu rechnen, die aus gewissen Gliedern der Ordnungen bestehende Rahmen um Spiegel, Fenster, Thüren und mancherley Oeffnungen, davon siehe Mathem. Lexicon; nechst diesen begreiffet man auch darunter alle und iede Besetzung der Ränder an den Blumen- oder Küchen-Beeten, nebst den gemachten Abtheilungen in dergleichen Gärten, worzu am meisten Bux-Baum, ausser diesem aber auch Salben Majoran, Lavendel, Spica und dergleichen Kräuter gebraucht werden. Endlich so pflegen auch die Weibs-Personen durch Bänder und Streiffen an verschiedene Geräthschafft mancherley Verzierungen anzubringen, die eben diesen Nahmen bekommen, insonderheit werden von ihnen die meisten Röcke mit einer Einfassung von Band, Tressen u. s. f. versehen.

Einflechten, heisset das vorhero wohl ausgekämmete und durchgebürstete Haar in Zöpffe flechten und Bänder einschlagen. Insgemein pfleget das Weibs-Volck ihren Kopff dadurch glatt zu halten, daher sie die Haare in zwey Zopffe oben nahe bey dem Wirbel auf gedachte Art zusammen bringen. Jedoch heut zu Tage beginnet diese Art sonderlich unter den Vornehmen abzukommen, indem sie entweder ihre Haare kurtz wie die Manns-Personen beschneiden, und glatt oder aufgekräuselt tragen, oder aber dieselben glatt abschneiden und sich kleiner Perucken bedienen. Des Einflechtens bedienen sich ebenfalls die Stall-Knechte, und sind gewohnt als eine Zierde die Mähnen derer Pferde nach der Länge des Halses in einen Zopff zu flechten, und hangen einige wohl noch an dergleichen eingeflochtenes Ende eine wohlgemachte Quaste, Band Rose u. s. w. Bey denen Soldaten aber ist es eine besondere Mode und Zierde, darinne man denen Preussen nachgeahmet hat, daß sich dieselben die Haare lang wachsen lassen, solche einflechten oder Schwäntze daraus machen.

Einfrieden, heißt ein Stücke Feld, Garten, Wiese, Wein- oder Hopfen-Berg, mit einem Zaun, Mauer, Planck oder Geländer verwahren.

Einfrieren der Mühlen, Brunnen Teiche und Wasserleitungen kan einem Hauswirth grosse Unkosten verursachen, dahero derselbige bey herannahendem Winter die Brunnen-Röhren fleißig mit Stroh verbinden, die Brunnen- und Röhr-Kasten, wie auch die ausser der Erde, oder nicht tieff genug in derselben liegende Wasser-Röhren mit langem Miste beschütten und beschlagen, in die Teiche, Fischhälter und Einsätze aber, wenn es hart gefrieret, alle Morgen unterschiedliche Löcher in das Eis hauen, oder, wie die Fischer sprechen, Wuhnen machen lassen soll, damit die Fische Lufft bekommen, und unter dem Eise nicht ersticken, welches bey grossem Froste und unterbleibendem Aufeisen gar leichte geschehen kan. Eben so geschwinde ist es auch mit den Mühlen gethan, daß die Wasser-Räder einfrieren, und manchmahl etliche Wochen, ja wohl gar den ganzen Winter über nicht gemahlen werden kan, dahero ein vorsichtiger Haus-Vater vor und um Martini noch, also vor Einfallung der harten Fröste eine Parthie Getraide im Vorrath, damit er den Winter ausdauren könne, mahlen lassen, und solches Mehl, weil es sich lange hält, und Winter und Sommer dauret, wohl verwahren lassen soll.

Einführen das Getraide vom Felde, ist eine von denen wichtigsten und mühsamsten Arbeiten, so einem Landwirt und Bauersmann vorkommen: Denn wo man dasselbige nicht mit Fleiß und Vernunfft verrichtet, ist alle das gantze Jahr durch angewandte Mühe vergebens. Es hat aber ein Haus-Vater sonderlich vor, bey und nach dem Einführen folgende Stücke zu beobachten. Vor dem Einführen muß seine erste Sorge seyn, daß Schiff und Geschirr tüchtig, nemlich daß er einen guten, starcken und dauerhafften mit behörigen Erndte-Leitern versehenen Wagen und andere Zugehörung an Bauch-Stri-

cken, Heu-Bäumen und Heu-Seilen, Stroh-Seilen oder Schäb-Bändern, Harcken oder Rechen, Knebeln, Reich-Gabeln ꝛc. habe; daß das Pferde-Zeug oder Geschirr in gutem Stande sey; daß er die Acker-Pferde drey oder vier Wochen vor der Erndte in gutem Futter halten und wohl warten lasse, damit sie fein starck und munter werden, und die harte Arbeit, die sie bald darauf im Felde thun müssen, desto besser verrichten können; daß er die schadhafften Scheun-Tennen, ingleichen die bösen Dächer bey Zeiten ausbessern; die Pansen und Empor-Scheunen aber (so die Bauren nur Por-Scheunen zu nennen pflegen) von dem alten Stroh und Geniste räumen, und also den neuen Früchten Platz machen lasse; daß er zu rechter Zeit seine Schnitter und Mähder bestelle, weil er widrigenfalls zur Zeit, wenn er dergleichen Leute nöthig gebraucht, entweder niemand wird bekommen können, oder aber doch solche Leute nehmen müssen, welche andere nicht haben mögen; daß er endlich den Boden in den Pansen mit frischem Stroh und Ellern- oder Erlen-Laub, als durch dessen Geruch die Mäuse sollen vertrieben werden können, belegen lasse. Bey dem Einführen hat der Haus-Vater vor allen in Obacht zu nehmen, daß er die Früchte bey gutem Wetter und so schleunig als ihm immer möglich in die Scheunen bringe, und solche keinesweges, unter der Gefahr des Auswachsens, oder besorglichen Mäuse-Schadens lange auf dem Felde liegen lasse; daß die Garben wohl geladen, und ordentlich auf den Wagen gelegt, aber ja nicht herum gerissen, hart niedergestossen, erschüttert und liederlich hinauf geschmissen, noch grob bey den Aehren ergriffen werden; daß hiernächst in der Scheune das Getraide ein iedes seine besondere Stelle, Korn, Weitzen, Haber und Gerste auf die Seiten des Scheun-Tennen in die Pansen; Erbsen, Wicken, Linsen und dergleichen aber auf die Empor-Scheune kommen, dasjenige Getraide hingegen, wovon der Saamen genommen werden solle, alleine, und so geleget werde, daß man Dreschens halber vor allen darzu kommen könte; daß reine, ordentlich, und nicht verwirrt und liederlich gepansset werde; daß er, wenn der Segen Gottes so groß, oder sonst so viel Raum nicht in den Scheunen vorhanden, alles gesammlete Getraide darinnen zu beherbergen, den Uiberschuß, besonders aber den Haber, weil er das Wetter gar wohl leiden mag, ja zum Ausdreschen davon noch besser wird, nahe bey dem Scheun-Ther in Feimen setzen lasse, damit, wenn die Garben zum Ausdreschen hinein getragen werden, nicht viel an Körnern ausgeführet und verzettelt werde: hievon siehe unter dem Wort Feimen; daß er endlich auf die Knechte ein wachsames Auge habe, damit sie bey dem Einführen denen Pferden kein neu Getraide zu fressen geben, weil solches einen Abgang an der Frucht verursachet, und doch dem Vieh keinen Nutzen, sondern vielmehr Schaden bringet; angesehen das Vieh solche rohe und neue Frucht, absonderlich Weitzen und Rogcen, übel verdauet; ja vielmehr, wie aus dem Mist zu sehen, wieder ganz durch sie weggehen lässt. Nach dem Einführen hat der Hauswirt vor allen dem lieben Gott vor den mitgetheilten Segen herzlich zu dancken, und, daß er ihm auch solchen in der Scheune und auf den Boden vor allem Unglück ferner gnädig behüten wolle, inbrünstig zu bitten; seinen Arbeitern ihren gebührenden Lohn zu geben; was an Schiff und Geschirre, währenden Einführens schadhafft worden, wieder bessern und in guten Stand stellen zu lassen, und was man davon, bis zu der künfftigen Erndte, nicht weiter benöthigt, an behörigen Orten aufzuheben, und endlich sein Zug-Vieh mit gutem gesunden Futter, Tränken, Putzen und Schwemmen, mit genugsamer Streu, und anderer Wartung und Pflege, auf die verrichtete gethane Feld-Arbeit, wieder wohl ergötzen, damit es wieder zu Kräfften kommen und bey Leibe bleiben möge.

Einguß, heißt in der Roß-Artzney ein Tranck, welcher weil ein Pferd, als ein unvernünfftiges Thier, dergleichen willig einzunehmen nicht kan bewogen werden, demselben mit Vortheil oder Gewalt eingegossen werden muß. Ein guter Einguß für alle Kranckheiten eines Pferdes, sonderlich aber, wenn es einen bösen Magen hat, ist folgender: Nimm foenum graecum zehen Pfund, stosse es wohl, thue es in einen neuen Topff, und giesse Wasser daran, daß das foenum graecum bedeckt sey, decke den Topff wohl zu, und laß es bey dem Feuer zu einem Mus sieden, wenn dieses geschehen, so thue vier Pfund frische Butter daran, Baumöl und Nußöl iedes vier Unken, und eine Unze Rosenöl, thue alles darunter, und rühre es wohl unter einander, alsdenn rücke den Topff vom Feuer, laß es erkalten, theile es in drey Theile, und alle Morgen, drey Tage nach einander, schütte dem ein Drittheil in den Hals. Dieser Einguß, welcher die Pferde purgieret, feist machet, und bey guter Gesundheit erhält, kan denenselben zu ieder Zeit gegeben werden. Ein anderer guter Einguß ist folgender: Nimm Salbey spitzigen Weegrich, und eine Kanne guten alten Wein, verkleibs in einem neuen Topf mit Leimen, daß kein Dampff heraus kommt, laß es halb einsieden, und gieß es dem Pferd drey Morgen nach einander allezeit warm ein. Noch ein guter Einguß ist dieser: Nimm zwey Loth Sennes-Blätter, ein Loth Lavendel, ein Quentlein Rhabarbara, zwey Loth Anzelica, anderthalb Loth Seven- oder Sad-Baum, dieses alles zusammen klein gestossen in ein paar Kannen Bier aufgekocht, und dem Pferd, welches kranck ist oder Mangel im Leibe hat, eingegossen, wird dasselbe bald wieder gesund machen. Man muß aber diesen Einguß zween Morgen nach einander dem Pferde eingeben, und dasselbe zwey oder drey Stunden darauf fasten lassen, des folgenden Tages darauf kan man ihm die Lung- und Spor-Adern schlagen. Mehrere Eingüsse werden

en hier und dar bey Erklärung derer cial-Kranckheiten der Pferde vorkommen. ist nur noch zu gedencken, daß man alle züsse denen Pferden früh Morgens, ehe noch gefüttert und getränckt worden, ge- muß; der Kopff muß dabey in die Höhe unden, eine saubere Striegel oder Horn en Mund eingezwänget, und der Tranck urch eingeflösset, dem Pferde die Nase halten, und mit der Hand dessen Kehle achen werden, so wird das Eingiessen gut statten gehen.

inhäuig, siehe Einmahdig.

inhemmen, heißt mit der Hemm- oder rr-Kette den Umlauff eines von den Hin- Rädern einer Kutsche oder Wagens ver- dern, welches auf abhängenden und jähen g einwärts gehenden Wegen zu geschehen get, den allzuschnellen und folglich ge- lichen Lauff des Fuhrwercks dadurch auf- alten.

inhorn, ist ein langes, bald gedrehetes glattes Horn, deren man dreyerley Ar- bemercket: Eine Art wird aus der Erde raben und unter die Fossilia gezählet, e Natur-Lexic. Unicornu fossile, welches st der anderen Art von einem vierfüßigen den Thiere herzukommen geglaubet wird, sich nach Loniceri Bericht in Indien auf- ten soll, und wegen dieses einen Horns, es an der Stirne habe, auch eben diesen hmen führe; dem Leib und Halse nach iche es einem Pferde, dem Kopffe nach ei- m Hirsch, am Halse, der wie der gantze ib gelb, habe es lange Haare, gleich ei- m Roß-Kamm, Füsse wie ein Elephant, d einen Schwantz wie ein wildes Schwein, ne Stimme sey brüllend, und was der- eichen mehr, darinnen aber die wenigsten utores bey der Beschreibung dieses Thieres nstimmig, und viele zu den gegenwärtigen eiten an der wahren Existentz desselben zwei- n wollen; die dritte Art des Einhornes, e allermeist in den Apothecken gebrauchet, nd hin und wieder von besonderer Länge, nd auch auf artig gewundene Manier ge- unden wird, kommt von einem Fische, der dem Eis-Meer anzutreffen, und eine attung der Wallfische seyn soll, der dieses ern über dem Maul hervor ragend trägt.

Einkauf, das ist ein besonderes und in vie- en Dingen vorkommendes Geschäffte der usgabe an Geld, wodurch man allerhand ewegliche Dinge und Victualien, Bau-Ma- erialien, Zeug und Zugehör zu Kleidern ꝛc. uf Märckten, Messen oder sonst bey guter Gelegenheit, kaufet, dabey auch das Geld, o ein Haus-Wirt jährlich, monatlich, wö- hentlich oder täglich zum Einkauf einer Sa- he widmet, das Einkauff-Geld heißt. Nach der Wirtschafft muß solches geschehen von Leuten, so die Sache, die zu kaufen, verste- hen, und den gäng und gebe Preis wohl untersuchen können, hiernächst muß man zu keinem Einkauf schreiten, wenn man nicht weiß, womit es zu bezahlen; man muß auch fein überlegen, was es kostet, und also einen Uiberschlag machen; Man soll alles zu rech- ter Zeit und an dem rechten Ort, wo es am besten und wohlfeilesten zu haben, einkau- fen. Was man in grosser Menge und noth- wendig oder doch zum Nutzen nöthig hat, muß man, wenn es seyn kan, im Gantzen, aus der ersten Hand und so fort, über dem aber nichts unnöthiges und unnützes, oder gar schädliches einkaufen. Non quod opus, sed ne- cesse est. Denn der Einkauff kostet Geld, bey dem Gelde muß man aber allemahl bedencken, daß es auch ein Mittel, andere Dinge dafür zu erlangen, die man auch nöthig hat: Ja daß es auch gewisser massen ein Mittel in der Noth sey, deshalb man immer etwas davon zu ersparen habe. Wer diese Regel nicht in acht nimmt, derselbe beachet das Laster der Ver- schwendung, liederlicher Wirtschafft, und ver- suchet Gott. Wer aber auch nichts einkau- fen und alles Geld behalten will, der verste- het nicht, was das Geld sey, und ist meisten- theils ein abergläubiger Geißhals.

Einkreisen, ist ein Jäger-Terminus, und heisset rings um ein Gebüsche oder Sträu- cher herum gehen, dahinein man zwar im Schnee einen Wolff, aber nicht wieder her- aus gespüret hat.

Einlegen, wird von der häuslichen Ver- richtung gesaget, da man einige rohe und grüne Sachen, welche man verspeisen will, und daß sich solche eine Zeitlang aufbehalten lassen, in gewisse Saltz-Lake und einigem dar- zu dienlichen Gewürtz einsetzet, als das Kraut, die Gurcken, rothe Rüben, Sauer-Braten oder anderes in Eßig gelegtes Fleisch, u. s. f.

Einlegen, Einsencken, ist eine gewisse und gantz leichte Art gute Frucht-tragende Bäume und andere Gewächse zu vermehren und fortzuzeugen, welches folgender Gestalt geschiehet: Man erwählet unten am Stam- me eines guten Baumes oder Strauches ei- nen Zweig, so der Erde nahe ist, giebt ihm etwas abwärts vom Stamme einen Ver- Schnitt, der bis an den Kern hinein gehet, schlitzet auch etwa eines Gliedes lang von da herauswärts den Zweig, und drücket ihn als- denn feste in die Erde, so daß er mit der Spitze gerade als ein junger Baum in die Höhe stehe, und auf diese Weise lassen sich Wein-Reben, Rosen, Nelcken und andere dergleichen, auch rare Gewächse am leichtesten vermehren. Wie nun aber bey denen Bäu- men nicht gerne ein Zweig gelitten wird, den man hernach auf die beschriebene Weise ein- legen konne, sondern die besten hierzu, so hoch auf dem Baum stehen: so nimmt man sonderlich bey Granaden-Pomerantzen-Citro- nen-süssen Datteln-Oel-Feigen-Rauibeer- Bäumen, und dergleichen, im Frühling, ehe die Augen ausbrechen, einen Schößling, von dem Baume, dessen Art man fortzeugen will, stecket denselben durch das Loch, so in dem Boden eines dazu bereiteten irdenen To- pfes ist, bis es genug oben heraus gehet, ritzet die oberste Rinde am Säuglinge an einer

Seite entzwey, so weit nemlich die Wurzeln auseinander sollen, darzu zwey Zoll raum, und füllet den Topff mit guter acker Erde über halb voll, und so es etwas hoch von der Erde zu stehen kommt, daß ihn der Wind allzusehr trifft, muß er feste angebunden, und alles wohl verwahret werden. Uber das Jahr wird solcher Schößling von seinem Aste abgeschnitten und verpflantzet, wohin man es begehret. Zu den Oel-Bäumen, von denen man glatte und gerade junge Aeste, auf gleiche Art einlegen kan, wodurch man in einem Jahre einen wohlgewachsenen Baum, der seine Frucht schon bringet, leicht bekommet, nehmet man einen viereckaten hölzernen Kasten, welcher nach der Grösse und Stärcke des Bäumleins dergestalt zusammen genaglet, daß drey Bände fest an einander, die vierte aber daran gleich einer Thüre beweglich, der Boden mit dem Loche wodurch der Schößling oder Bäumling gesteckt werden soll, muß aus zweyen Theilen bestehen, und durch gedachte Thüre können herausgenommen werden, auch müssen einige solcher Boden mit verschiedenen grossen und kleinen Löchern darzu eingerichtet werden, so lassen sich dergleichen Kästen sonderlich bey dem Verpflantzen dergestalt nutzen, daß mehrere Mutter-Erde um die Wurtzel liegen bleibe, als bey der andern Art, mehrerer Vortheile zu geschweigen. Siehe Absencken.

Einmachen, dieses Wort wird von einigen in gar weitläufftigem Verstande genommen, und alle Art darunter verstanden, wodurch eine essende Waare zum künfftigen Gebrauch lange auf zu behalten ist, so daß es bey diesen so viel heißt als **Einlegen**; doch begreiffet man allermeist darunter das Candiren, und heisset alsdenn allerhand Wurtzeln, Rinden, Stengel, Früchte und Blumen, in syrupisirten Zucker, oder in Honig einmachen, damit sie um so viel angenehmer im Geschmack werden, und sich länger halten mögen. Bey Einmachung derer harten und bittern Sachen ist zu beobachten, daß man solche vorher etliche Tage im Wasser einweiche, alltäglich frisches Wasser zu und das alte abgiesse, bis so lange sie weich und zum kochen bequem werden; doch hat man sich auch vorzusehen, daß durch dieses Einwässern nicht ihre beste Substantz ausziehe, und der bloße todte und unkräfftige Leib zum Einmachen dahinten bleibe. Etliche nehmen auch wohl Lauge, anstat des gemeinen Wassers, erweichen die Materialien darinnen, und süssen sie hernach in frischem Wasser wieder ab. Auch kan hier wiederholet werden, was unter den Worten Candiren, Confect, ingleichen Conserve gesaget worden.

Einmähdige, (Einmättige) Wiesen, welche man auch einbauige zu nennen pflegt, sind diejenigen, welche wegen ihres dürren und trockenen Bodens und langsamen Grasewuchses, des Jahres nicht mehr als einmahl gehauen oder abgemähet werden können, welches erst im Herbst meistentheils um Michaelis geschiehet. Das davon gehauene Gras wird, wenn es dürre gemacht, alt Heu genennet.

Einmaß, siehe Boden-Riß.

Einnahme, wird entweder vor eine bewegliche Sache, die ein Mittel unserer Nothdurfft und Bequemlichkeit ist, z. E. Geld, Feld-Früchte, und die bestimmte Menge derselben oder vor diejenigen Geschäffte genommen, welche unmittelbar vorhergehen, wenn man solche Sachen, durch Dienste, Treue, Arbeit, allerhand Verträge, durch Anwendung einer andern beweglichen oder unbeweglichen Sache, ꝛc. von einem unbeweglichen oder lebendigen Gute, als Acker, Garten, Vieh, nicht weniger von einem Rechte, so man an einer Person oder Gute hat, in seinen wirklichen Besitz bringet, oder in Stand setzet, solche zu obgedachtem Zweck durch die Ausgabe anzuwenden. Diese Einnahme muß nach der Regel der Wirthschafft mit Hülffe der Zeit, der Arbeit, des Glücks und göttlichen Segens vor allen Dingen nach denen Umständen, innerlichen und äusserlichen Leibes- und Seelen-, natürlichen oder erlangten Kräfften und Fertigkeiten in einem jeden Objecte nach desselben Natur und Beschaffenheit, folglich in einer gewissen Lebens-Art, Nahrungs-Geschäffte, einem Vorrath von beweglichen oder unbeweglichen Gütern, oder in gewissen Rechten gegründet, und in gewisser Maasse zum Anfange erlanget, hernach aus sich selbst durch kluge und fleißige Wirthschafft vermehret, durch Wachsamkeit und Sparsamkeit aber erhalten, jedoch sonderlich die einzunehmende Sache richtig und ordentlich eingebracht, angemercket, aufgezeichnet, in acht genommen, bewahret, und endlich nach einem jährlichen Uberschlag so ausgegeben werden, daß 1) die Ausgabe solche nicht übersteiget, sondern ihr wenigstens zum 2) gleich ist. Jedoch ist dieses noch keine sonderliche Wirthschafft, sondern es muß 3) auch ordentlich die Einnahme so angewendet werden, damit ein proportionirlicher Uberschuß bleibe. Wer das erste nicht beobachtet, ist ein böser Verschwender und gar kein Wirt. Wer das andere thut, ist ein schlechter Wirt. Der dritte heißt eigentlich ein guter Hauswirt, wenn es ohne Geitz und Unbarmhertzigkeit geschiehet. Siehe Einkauf. Endlich bestehet alle Einnahme entweder 1) in Geld, oder 2) Geldes-werthen beweglichen Dingen, welches entweder Naturalien oder verarbeitete Dinge sind, ob wohl die Einnahme des Geldes-werthen Dinges allemahl nach Gelde berechnet und geschätzet wird, wenn man ihre Grösse bestimmen will, weil das Geld das einzige Mittel ist, das meiste dagegen zu tauschen. Was im übrigen noch weiter wegen der Einnahme in acht zu nehmen, ist unter dem Wort Rechnung zu suchen. Kurtz: Aus jetztgedachten Grund-Sätzen fliest die Haupt-Regel: Ein ordentlicher Haußhalter soll vor allen nemlich gute Richtigkeit, in Ansehung der Einnahme halten, allezeit nicht nur ordent-

lich selbige aufzeichnen, sondern auch nach derselben seinen Uberschlag zu machen wissen, daß seine jährliche Ausgabe wenigstens ja niemahlen die Einnahme übersteige, indem er sonst mehr hinter als vor sich etwas bringen, und es kein gutes Ende mit seiner Haushaltung nehmen wird.

Einpflügen, die Raine, heißt so viel, als die zwischen denen Feldern zur Marckung und Unterschied von denen Alten mit Fleiß gelassene Rasen-Streiffen, mit dem Pflug umreissen und zu Felde machen. Dieses Einpflügen der Raine, ist an manchen Orten unzulässig und schädlich, an andern aber auch nützlich, und vortheilhafftig. Unzulässig ist es an denjenigen Orten, wo eine Herrschafft die Schaaf-Trifft und Hütungs-Gerechtigkeit auf der Unterthanen Feldern hat, und vice versa auch da, wo das Bauer Vieh mit auf die herrschafftlichen Felder zu gehen und darauf zu weiden befugt ist, folglich ist auf den ersten Fall das Einpflügen der Bauer Raine der Herrschafft, und auf den andern Fall, das Einpflügen der Raine an den herrschafftlichen Feldern, den Bauren schädlich. Schädlich ist solches Einpflügen ferner an denenjenigen Orten, wo ein Dorff oder Gut wenig Wiesen-Grund oder andere Gräserey hat, da die Feld- und Rain-Gräsereyen eine grosse Hülffe und Zubusse zur Sommer-Fütterung ist, it. wenn es Grentz-Raine sind. Nützlich hingegen ist das Einpflügen der Raine, wo man mehr Gräserey als Feld hat, oder wo die Raine nicht ordentlich aetheilet sind, und die üble Gewohnheit einaerissen ist, daß derjenige, so nur das Gemeinde-Recht, haben aber keine Hand breit Feld hat, ohne Unterscheid die Raine, sie gehören wem sie wollen, begraset, und also den rechten Eigenthümern und Inhabern, derer an solche Raine stossenden Felder, das Gras, so sie zu ihrem Viehe selbsten benöthiget sind, nicht anders als vor der Nase wegraubet.

Einreichen heißt, wenn ein Pferd mit den hintern Füssen unaeschicklich hervor greifft, und das Geäder an den vordern Füssen damit stößt und trifft. Dieses geschiehet nicht leichtlich auf ebenem Wege, sondern wenn man das Pferd zähling zum Lauffen ansprengt, oder im Aufstehen, wenn es strauchelt oder fällt, oder so man über einen Graben oder Gehäge damit sprengen will. Man nennt solches auch das Streichen, und saat, das Pferd streicht sich. Für dergleichen Schaden ist nichts besser, als selbigen ein paar Tage nach einander und zwar täglich zweymahl mit folgender Salbe zu schmieren: Nimm Cantharides oder Spanische Fliegen ein Loth, pulverisire sie auf das kleineste, als du kanst, ingleichen eben so viel oder ein wenig mehr Vitriol, ganz klein gestossen, ein gutes Pfund von einem Stücke Schmeer, wovon jedoch das zähe und häutige hinweg gethan seyn muß, zerstosse es im Mörser zu einem Mus, thue alsdenn die zwey erstgedachten Pulver darunter, und stosse es so lange, bis sich alles wohl vermischet, alsdenn salbe das Pferd auf obangewiesene Art fein warm damit, thue weiter nichts mehr daran als bis das Haar und die Rasen ganz abfällt, darnach nimm Raden-Saamen und Salben, beyde klein gepülvert, mische Honig, Eyer Dotter und Terpentin darunter, reibe den Schaden erstlich damit, und binde es hernach darauf; dieses thue also bey acht Tagen, darnach schmiere es mit obgedachter Salbe wieder. Oder: wenn ein Pferd eingereicht hat, so nimm Eibisch-Wurtzeln und Pappeln, thue daran altes Schmeer, Dachsen-Schmaltz und Honig, laß es mit einander sieden, und lege es über den Schaden, so lange, bis es gar ausheilet. Wenn aber unterwegs ein Pferd einreicht, und man noch weit zu reisen hat, so putze erstlich den Schaden mit warmem Wein oder Bier sauber aus, hernach nimm Knoblauch, ungesaltzene Butter und Schweins-Koth, mache es mit Eßig an, und legs wohl warm über den Schaden; dieses lindert, verzehret die Geschwulst, und zertheilt das Geblüte, man muß es aber alle Nächte brauchen, bis es heilet.

Einreihen, Einfälteln, heisset alles, was in Bündgen gesetzet werden muß, als den Hals an denen Hemden, die Ermel, Manchetten und einige Schürtzen, zu zarten und dichten Fältlein schlagen, solche mit einem Faden fassen und wohl ausstreichen, daß sodenn das Bündgen gehörig aufgesetzet werden könne.

Einsacken, siehe Sacken.

Einsaen, heißt so viel, als den Saamen in das Feld streuen. Siehe Saen.

Einsatze, sind nichts anders, als kleine Teiche, die mit ihrem Ablaß so wohl als die grossen versehen sind, und zwischen welchen sich kein anderer Unterscheid, als wegen der Grösse und des Gebrauchs, ereignet, denn die Einsätze werden deswegen angerichtet, damit man, nachdem die Teiche hin und wieder gefischet worden, die herausgefangenen Fische drein setzen, und also bis zu weiterer Verordnung oder geschlossenem Kauff frisch und gesund erhalten möge. Gleichfalls werden auch die Setzlinge und die Brut hinein gethan, doch iede Gattung besonders, bis sich die Zeit, die rechten Teiche wiederum mit zu besetzen, heran genahet hat. Siehe Fischhälter.

Einsätze, heissen auch diejenigen Sachen, welche dergestalt zubereitet, daß sie inwendig hohl, und in dieser Höhlung ein eben dergleichen Stücke, jedoch von kleinern Inhalt, sich just wieder dahinein schicket. Demnach heisset zum Exempel ein Einsatz-Gewichte, wo das äusserste Theil innen hohl ausgedrehet, und in die Höhlung ein anderes eingedrehet worden, so accurat dahinein passet, mit welchem Theile und dem folgenden auf gleiche Weise verfahren wird, daß immer der folgende Theil sich in den nechst vorhergehenden schicket; Eine gleichmäßige Beschaffenheit hat

es auch mit denen Einsatz-Bechern, Schüsseln und dergleichen, da deren immer sechs und sechs sich in einander fügen.

Einsalzen oder Einböckeln, heisset allerhand Fleisch und Fische, so sich nicht lange halten, in eine saltzigte Lake legen, und eine Zeitlang darinnen durchbeissen und weichen lassen. Siehe Böckel.

Einsatz, wird dasjenige von schwachem Kupffer- oder Meßing-Blech getriebene, nach der untersten Form eines Hand-Korbes eingerichtete und mit einem Deckel versehene Behältniß genennet, welches vor diesem die Mägde in ihre Hand-Körbe einzusetzen pflegten, wenn sie zu Marckte giengen, damit sie in dasselbe diejenigen Victualien legen könnten, die entweder durch die darüber zu liegen kommende schwere Sachen gedrucket werden und Schaden leiden könnten, als Eyer, Butter u. s. f. oder welche, wenn sie safftig, wie etwa das Sauer-Kraut, die Brühe durch den geflochtenen Korb ablauffen lassen würden.

Einsatz, pfleget das Geld, so man heut zu Tage in die Glücks-Spiele und Lotterien leget, genennet zu werden. Ein ordentlicher Wirt enthält sich billig des ersten. Zum andern aber widmet er nur etwas gewisses nach Proportion seines jährlichen Uberschusses, wovon im Art. Einnahme nachzusehen; siehe auch Lotterie.

Einschiessen oder Einsetzen, heißt den zu Broten formirten Teig auf der Brot-Scheibe oder Back-Schauffel in den Back-Ofen schieben.

Einschlag, (des Weines) werden die schmalen von Leinewand oder Barchent geschnittenen, durch zerlassenen Schwefel gezogenen, und mit allerley kräfftigem Gewürtze, Blumen und Gesäme, bestreuten Streiffgen genennet, welche man anzündet und zum Spund-Loche des Wein-Fasses hinein hält, damit der darauf zu lassen de schwache Wein neue Kräffte und einen bessern Geschmack bekommen, mithin desto länger dauren, der starcke aber seine Farbe behalten, und nicht umschlagen möge. Das vornehmste Stück zu allen Einschlägen ist der Schwefel, welcher aber vorhero folgender Gestalt geläutert werden muß: Man lässet nemlich solchen erstlich in einem Tiegel übern Feuer zergehen, und giesset ihn sodenn, wenn er zergangen ist, in ein Wasser, nimmt denselben hernach wieder heraus, und läßt ihn wieder zergehen, und solches thut man zum drittenmahl; Oder man stößt den Schwefel in einem Mörser ganz klein, thut ihn in einen Topff, giesset viel Wasser daran, und lässet es also zusammen bey einer Stunde lang einsieden, nach diesem seihet man es zusammen durch ein klares Sieb, und lässet den Schwefel wieder trocken werden. Wenn man nun einen Einschlag machen will, so wirfft man diesen Schwefel in einen Tiegel, und lässet ihn darinne zergehen, bis daß er lauter wird: Inzwischen nimmt man Würtz-Nelcken, Cardamomen und Anis, zu einem Pfund Schwefel iedes zwey Loth; Ingwer, guten Venetianischen Weyrauch, Muscaten-Blumen, Muscaten-Nüsse, Zitwer und langen Pfeffer, iedes ein Loth; vier Loth gestossene Zimmet-Rinden, und eben so viel Marcasit oder Wißmuth, stösset eines nach dem andern, rühret es in einer Schüssel durch einander, und wenn man die Streiffgen von grober Leinewand oder Barchent einer Spanne oder einer halben Elle lang, und zwey bis drey Over-Finger breit geschnitten, und der Schwefel flüßig ist, so wird eines nach dem andern durchgezogen, und obige Species auf beyden Seiten darauf gestreuet, hierauf solche Streiffgen auf ein Bret geleget, mit einem Holtz geklopfft, und abermahl durch den zerlassenen Schwefel gezogen, auch wieder mit dem Gewürtze und Specereyen bestreuet, und solches allenfalls noch einmahl wiederholet, darauf man sie endlich auf einem saubern Bret abtrocknen läßt, und bis zum Gebrauch verwahrlich aufbehält. Ein anderer guter Einschlag wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt zu sechs Loth Schwefel ein Loth Negelein-Blumen, Zitwer, Viol-Würtz, Mastix, trockenen Storax oder Calamit, Cardamomen oder Paradis-Körner, iedes ein Loth, und hierzu noch sechs Loth Nessel-Würtzel. Dieses alles wird gestossen, zu Pulver gemacht und auf ein neues Tuch, sobald solches mit dem warmen Schwefel überzogen worden, gestreuet, so ist der Einschlag fertig, welchen man nachgehends nach Gefallen in Stücken und Streiffen schneiden kan. Man machet auch Einschlag-Späne von häselnem Holtz, anderthalb Spannen lang und von zweyen Fingern breit, zerlässet geläuterten Schwefel, und ziehet die Späne dadurch, und weil der Schwefel noch warm ist an den Spänen, streuget man auf beyden Seiten unter einander gemengte pulverisirte weisse Veil-Würtz und kleingestossenen weissen Weyrauch darauf, so sind solche Späne zum Gebrauch bereit. Die weisse Veil-Würtz muß vorhero über dem Feuer in einem Becken getrocknet, klein gestossen, durchgesiebet, und in einer zugemachten Schachtel oder Büchse aufbehalten werden. Es wird aber der Einschlag auf zweyerley Art gegeben, entweder dem leeren Fasse, worein der abzulassende Wein kommen soll, da man nemlich ein Stücklein Einschlag, welches nach der Grösse des Fasses proportionret seyn muß, anzündet, zu dem auf die Seite und unter sich gekehrten Spund-Loche hinein hält, bis es gar verbrennet, folglich das Faß wohl verstopffet, damit kein Rauch heraus kan; oder aber, wenn das Faß bis ohngefehr eine gute Handbreit vom Spund-Loche voll ist, so zündet man den Einschlag an, und hält ihn zum Spund-Loche hinein, bis er ausgebrennet, alsdenn füllet man das Faß vollends ganz und gar an, und verspündet es, ohne viel Zeit zu verlieren. Die auf solche Art zubereiteten Fässer lassen den Wein nicht kahnicht, seiger

feiger oder zähe werden, sondern erhalten solchen iederzeit schön und frisch. Nur hat man sich in Acht zu nehmen, daß man nicht die Maaß überschreite, und zu viel Einschlag gebe, weil dergleichen Weine dem Menschen so widerwärtig als schädlich fallen. Und dieses ist die Ursache, warum von vielen die Muscaten-Nüsse vor allen Einschlägen beliebet werden, da man nemlich auf ein drey- oder vier-eimeriges Faß, eine zienliche Muscaten-Nuß, auf grössere Fässer aber nach Belieben zwey oder mehr an einen Drat anmacht, anzündet, und durch den Spund im Faß verbrennen läßt, welches nicht allein weit gesünder, als alle andere Einschläge ist, sondern auch den Wein bey beständiger Farbe und Güte, bis auf den letzten Tropffen erhält.

Einschlag, heißt auch dasjenige Hülffs-Mittel, welches denen Pferden, so Huff-Mängel oder Gebrechen am Leben und Kern haben, äusserlich auf dem schadhafften Orte applicieret wird. Siehe Huff und Kern. Man brauchet aber auch die Einschläge zur Vorsorge, damit die Hüffe gut erhalten werden, insonderheit soll man das Einschlagen nicht vergessen, wenn man beschlagen will lassen, daß selbiges allezeit des Abends zuvor geschehe: Denn solchergestalt kan man besser auswircken, und bleiben die Hüfe fein zähe und gesund. Ein gemeiner Einschlag ist Leimen, Küh-Koth, Roß-Mist und Lein-Oel durch einander gesotten. So offt man von einer Reise heim kommt, soll man denen Pferden gleichfalls fleißig einschlagen; auf der Reise aber im Winter, oder wenn die Wege hart und schroppicht sind, mag man ihnen nur alle Abend mit heisser Asche und Eßig einschlagen, und solches mit Werg vermachen; vorhero aber iederzeit den Pferden die Hüfe wohl ausräumen. Man kan ihnen auch mit feuchtem Leimen, Küh-Koth und Lein-Oel einschlagen, als wovon die Hüfe wohl wachsen. Oder: auf ieden Huf ein Ey, eine Hand voll Saltz und Schmollen, oder Krumen von Rocken-Brot genommen und den Pferden damit eingeschlagen, ist treflich gut, wenn man weit damit zu reisen hat.

Einschlagen, (Bäume) heißt junge mit samt der Wurtzel ausgegrabene Bäume, welche man sich anderswo angeschafft, so lange in ledige und pur mit Erden gefüllte Kübel setzen, oder aber deren Wurtzeln nur mit frischer Erde an einem gelegenen Ort im Garten bedecken, bis man solche an gehörigen Ort bringen kan.

Einschmieren, die Schlösser, wie auch die Haspen und Angeln, an denen Thüren und Thoren mit Baum-Oel, oder welches noch besser, mit Klauen-Fette bestreichen, damit sie in gelindem Gang bleiben und nicht verrosten mögen. Dieses soll wenigstens in einer wohlbestellten Haushaltung alle Viertel-Jahr einmahl geschehen, und dabey die Schlösser von Staube und andern Wust fleißig gereiniget werden.

Einschneiden, ist eine Küchen-Arbeit, da entweder überbliebener kalter Braten in Stücken vollend geschnitten, und hernach theils mit einer warmen Brüh, theils in noch kleinere Theile zerstücket, mit Baum-Oel und Eßig gemacht wird; oder es wird darunter verstanden, die verschiedene Art der Zugemüsen, als Kraut, Möhren, Rüben, Birn, Aepfel u. s. f. nachdem selbige gereiniget und abgeputzet, viertheilig oder noch kleiner in den Topff zu schneiden; oder man begreiffet darunter, wenn Semmel oder Brot, theils würflich, theis länglich in die Suppen geschnitten, und zum Genuß bequem zugerichtet werden soll.

Einsencken, siehe Einlegen.

Einsetzen, suche Einschiessen.

Einsetzen, heisset, wenn man in einer Haushaltung frische Sachen in Eßig setzet, und dadurch den Geschmack aus selbigen und einigem hinzugethanen Gewürtz, ausziehen lässet, um dieses hernach zum Verspeisen zu gebrauchen; Dazu dienen Kirschen, Himbeer, u. s. f.

Einsiedlerey, siehe Eremitage.

Einspännig, wird derjenige Wagen genennet, so an stat der Deichsel eine Gabel, oder wie die Fuhrmanns-Karren, zween Bäume hat, darein nur ein einzeln Pferd eingespannet wird: Dem zwey und mehrere vorgeleget werden können. Dahero

Einspännig fahren auch so viel heißt, als nur mit einem Pferde fahren.

Einstossen, wird von der Handthierung gebraucht, wenn man bey dem Wurstmachen, die darzu bereitete Fülle, vermittelst eines Biegels oder Trichters, in den Darm stösset, und selbigen damit anfüllet.

Einsprengen, Einnetzen, heisset die klare weißgemaschene Wäsche, so man platten will, vorhero mit reinem Wasser zu bespritzen, und wenn dieselbe etwas angefeuchtet, über einander derb zu legen, und in ein feuchtes Tuch einzulegen, daß sich solche wohl durchziehe, und fein glatt platten lasse.

Einstreuen, heißt nicht nur den Pferden, Rind- und andern Vieh in ihren Ställen, mit Streh, Laub, Tangeln, oder Nadeln vom schwartzen Holtze, Moos, und dergleichen ihre Streu oder Lager machen, sondern auch nur besagte zu Bereitung des Düngers taugliche Materien in die Mist-Stäten, Secrete c. v. und andere zum Mistmachen gelegene Orte werffen, damit dieselbe mit anderm Zeuge untermenget, über einander verfaulen, und einen guten Dünger geben mögen.

Einthüren, nennen die Windmüller, wenn sie bey wenigem Wind in die Wind-Flügel noch mehr Schindel-Wände einmachen, daß die Mühle hurtiger umlauffe, und sie besser mahlen können.

Einwässern, oder Wässern, wird nicht allein vom Stock-Fisch und anderen harten Speisen gesaget, wenn sie vorhero, ehe sie

zum Feuer geseßet werden, eine geraume Zeit in das Wasser geleget werden müssen; sondern es wird von einem rechten Koch erfordert, daß er alles Fleisch, es sey zum kochen oder braten, eine Zeit vorhero in den Fleich-Fäßern, iedoch eines mehr als das andere, wässern lasse, ehe er es zum Feuer seßet.

Einweichen, heisset das zum Brauen bestimmete Getraide in dem sogenannten Weich-Bottich, mit Wasser übergiessen und eine Zeitlang darinnen stehen lassen, damit es weich werden, und hernach auf dem Malß-Tenne zum behörigen Wachsthum gelangen möge. Weil aber das Getraide an der Härtigkeit unterschieden, also muß auch eines länger, als das andere im Wasser verbleiben; sonderlich wenn Sommer- und Winter-Getraide, als Sommer- und Winter-Gersten, oder Sommer-Gersten und Weitzen mit einander sollen gemälßet werden, muß die Winter-Gerste um vier und zwantzig Stunden eher und länger, als die Sommer-Gersten, ingleichen diese zweymahl vier und zwantzig Stunden ehe und länger, denn der Weitzen oder Haber eingeweichet seyn: ist aber der Winter-Gersten wenig, kan man sie zu unterst in den Weich-Bottich schütten, so weichet sie deste eher, und dem andern Getraide gleich). Jährigen und heurigen Getraide, soll man zum Brauen auch nicht unter einander nehmen, denn es würde ungleich weichen und wachsen, auch viel zurücke bleiben, folglich kein gut Malß daraus werden. Wenn nun das Wasser an das Getraide, es seye von welcher Gattung es wolle, gegossen wird, soll man es fleißig durch einander rühren, sonderlich, wenn es viel geringes Getraide und leere Hülsen in sich hat, damit diese über sich steigen, und abgeschöpffet werden können. Man muß auch das kothige und schleimichte Wasser, nach solchem Abschöpffen, gantz und gar abseihen und ablauffen lassen, damit der Brand und Schleim des Weitzens und der Gersten davon komme, hingegen soll sogleich wieder frisches und reines Wasser darauf gegossen oder geplumpet werden. Damit man aber wisse, wenn das Getraide genug geweicht sey, indeme man solches zu kalter Zeit länger als bey warmem Wetter in dem Weich-Bottich lassen muß, so greiffe man mit der Hand tieff in den Bottich hinein, und hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, wenn von der Gerste die Körnlein mit beyden Spitzen über den Nagel sich biegen lassen, und also zusammen gebogen, das äusserste Bälglein zu unterst bricht, oder das Körnlein den Balg von sich lässet, auch zwischen zweyen Fingern, aus dem äussern Balg vorn hinaus sich schieben lässet, so ist sie genug geweicht. Weitzen und Haber aber brauchen weiter keines Weichens, so sie sich balgen lassen, oder im Balgen zusammen gehen, wenn man eine Hand voll davon zusammen nimmt; Insonderheit aber muß man den Haber nicht zu sehr weichen, sondern weil er ohne dis weichkörnig ist, bey der Mittel-Maaß bleiben lassen. Wäre es aber ja übersehen, und ein oder anderes Getraide zu lang im Wasser gelassen worden, muß man das Wasser alsobald ablassen, das Getraide heraus thun, und aufs dünneste von einander werffen, solaends wohl übertrocknen und wiederum anziehen lassen, so wird es ihm nicht besonders schaden. Siehe Bier-Brauen, it. Malß.

Einweichen, die Wäsche, heisset die schwarze Wäsche Stückweise in eine Wasch-Wanne, oder Wasch-Böse legen, und über selbige Lauge oder warm Wasser giessen, damit der Schmutz und Unflat weich werde, und besser ausgewaschen werden könne.

Einzäunen, heisset einen Garten, Wiesen, Stücke Feld oder andern Platz, den man hegen, und vor dem Anlauff wilder und zahmer Thiere verwahren will, mit einem Zaun umgeben.

Eis, ist ein durch starcke Kälte und Frost erwachsener harter und durchsichtiger Cörper, der aus Wasser, Erde und Lufft bestehet, und durch die Wärme wieder aufgelöset werden kan. Jeweniger sich nun wässerige, wie auch Erd-Theilgen in einer Sache befinden, dargegen aber mehr geistreiche, flüchtige und bewegliche darinnen anzutreffen, um so viel weniger kan der Frost eine Wirckung darinnen haben, und diese zu Eis machen. Dahero wird kein Spiritus zu Eis, und man kan den noch mit phlegma vermischten Spiritum vini durch den Frost rectificiren, nicht weniger durch das Eißfrieren Spiritum vini machen. Ja das Saltz-Wasser und der gemeine Eßig frieret langsamer ein, als das süsse Wasser. Das Gletscher-Eis, oder das von den Alpen und von dem Monte di Fechio, ist so hart als ein Stein, und durchsichtig wie ein Crystall, welches in Italien häufig gebrauchet wird; Man pflegt daraus so gar Becher zu machen, und das Getränckе damit abzukühlen. Anderer Orten bedienet man sich des auf reinen Teichen oder Fließ-Wasser gefrornen Eises, zu gedachter Abkühlung, und pfleget in dieser Absicht solches des Winters bey grossen Stücken, in die besonders darzu erbauete Eis-Grube zu schaffen, daß man sich dessen des Sommers bedienen, und entweder in das Getränckе oder um das Geschirr desselben legen könne. Siehe Art. Eisgrube. Wie man aber die Natur durch die Kunst nachzuahmen, und in einer warmen Stube Wasser gefrierend machen möge, ist den Natur-Kündigern eine gar gemeine Sache. Siehe Philosophisch Lexicon.

Eis-Bein, wird der halbe Theil von dem Schlosse eines Thieres genannt, wenn aber beede noch beysammen, so heißet es das Schloß.

Eis-Böcke, werden die in Flüssen und Strömen vor die Joche oder Pfeiler derer darüber gehenden Brücken, entweder schräg hingesetzte und mit einem guten Wiederhalt versehene, oben auf dem Rücken geschärffte grosse Bäume, oder aber an die Pfeiler angemauerte, und gegen den Strom mit Schärffen versehene steinerne Vorlagen, daran sich beym Eis-Gang dasselbige brechen, und folglich der Brücke keinen Schaden zufügen kan.

Eisen, ist das bekannte harte, schwere und schwärtzliche Metall, welches wie das andere in festen Hand-Steinen und Stuffen unter der Erde gebrochen, und Eisen-Stein genennet wird.

wird. Es ist das nothwendigste Metall vor die Land- und Stadt-Wirtschafft, sonderlich vor die erste. Daher hier etwas davon zu sagen. Sonst aber hat das Natur-Lexicon und das Chemn. Berg-Lexicon mehr davon, ingleichen das Kauffmanns-Lexicon. Wenn man Eisen macht, so bringt man die Eisen-Steine in den Schmeltz-Hütten, auf einen hohen Ofen, und practicirt sie in Menge mit einem grossen Feuer, daß daselbst auf einmahl grosse lange Stücke Eisen, wenigstens zwölff Centner schwer gegossen werden, dergleichen Stücke eine Gans, das Eisen aber rohe Eisen heisset, und giesset man allen Oefen, Blasen, Töpffe, Stücke, Feuer-Mörser, Kugeln u. s. f. Dieses rohe oder grobe Eisen aber muß gemeiniglich, soll es nicht sprode und roh bleiben, wiederum durch ein frisch Feuer gezogen werden. So machet man auch Stücke, von einem und mehr Centner, die Luppen oder Deile heissen; diese werden hernach in den Hammer-Wercken durch den Hammer zertrümmert, und zu Stangen oder Stangen, ingleichen zu Schienen geschmiedet, und daher wird das Eisen auch eingetheilet in gegossenes und geschmiedetes. Ob nun wohl das Stab- und Stangen-Eisen einerley, so pfleget man doch nur Stangen gemeiniglich das gevierte Eisen zu nennen, welches von einem Zoll bis auf zwey und mehr, in das gevierte auf den Stab-Hämmern geschmiedet worden, so da in dem Bauen zu Boltzen, Klammern, Anckern und dergleichen gar bequem, und auch sonst seinen unermeßlichen Nutzen hat: Stab-Eisen hergegen begreifft dasjenige, so nur Stabweise geschmiedet ist, derer drey ohngefehr zwey und zwantzig Pfund, das ist, einen Stein ausmachen, worzu annoch zu rechnen, das so genannte Kraus-Eisen, woran man alle Schläge der Pfanne des grossen Hammers siehet, so da insgesammt zu vielerley Nägeln, starcken und dünnen Stänglein, und zu Drat gebrauchet wird. Schien-Eisen ist dasjenige, welches entweder gleich auf dem Blech-Hammer zu dünn Eisen und Blech geschlagen wird, oder man lässet es also, und brauchet dasselbe auf die grosse und kleine Räder, so wohl an den Kutschen, als an den Pflügen. Zuletzt schmeltzig wird endlich das Eisen in folgendem Verstand genennet, einmahl nach der Zahl des Feuers, wenn es erst in Gänsen und hernach im anderen Feuer geschmoltzen; oder nach dem Unterschied der Materie, wenn Eisen-Stein und alt Eisen zusammen geschmoltzen worden. Wie nun daraus allerhand in dem gemeinen Leben nöthige Machinen und Werckzeuge nur gedachter massen, zum Theil gegossen, zum Theil aber geschmiedet werden, und man dessen am wenigsten unter allen Metallen entbehren kan; also hat insonderheit ein Land- und Haus-Wirt folgendes in seiner Wirtschafft von Eisen-Werck von nöthen, und solches iederzeit in gutem Stande zu halten, als Aexte, Beil, Beiß- oder Kneip-Zangen, Bohrer, Bochsen oder Büchsen, Deck-Lehnen, Deichsel-Eisen, Dengel-Eisen, Drey-Füsse, Ege-Zincken, wo die eisernen Egen im Gebrauch sind, Feilen, Feuer-Böcke, Feuer-Haken, Feuer-Zangen, Futter-Klingen, Hack-Messer, Hammer, Hauen, Hecken-Scheeren, Heu-Gabeln, Hippen, Holtz-Keile, Huff-Eisen, Huff-Nägel, Jät-Eisen, Ketten, als Brust-Ketten, Grindel- oder Grengel-Ketten, Halffter-Ketten, Halt-Ketten, Hemm- oder Sperr-Ketten, Kuh Ketten, Klammern, Kot-Bleche, Kraut-Eisen, Kraut-Hacken, Kraut-Messer, Kraut-Stampffen, Meissel, Mist-Gabeln, Mist-Hacken, Nägel, als Rade-Nagel, Steck-Nagel, Wagen-Nagel und andere gemeine Nägel von verschiedener Grösse, Ofen-Gabel, Pfahl-Eisen, Pflug-Schaar, Pflug-Klammern, Rade-Hauen, Rade-Schienen, Reich-Gabeln, Reiffe am Stück-Fasse, Bottiche und Sturm-Fasse, Rincken, als Schnabel-Rincken, Trage-Rincken und andere Rincken, Rüffel-Kämme, Sägen, als Schrot-Holtz-Hand-Baum- und Loch-Sägen, Schaalen an die Wagen, Schauffeln oder Schüpen, Schnitte-Messer, Sensen, Sicheln, Sohlen, Spaten, Spitz-Hacken, Vorstecker, Waage-Balcken, Zieh-Bänder, ꝛc. Hiernächst wird das Eisen auch vielfältig bey dem Bauen, entweder zu Befestigung und Verstärckung des Holtz- und Mauer-Werckes, oder auch zu Verwahrung der Häuser, Thüren, Fenster, Gänge, Treppen, u. s. f. und zugleich zu dererselben Zierde angewendet. Solches lässet sich in das grobe und zarte oder zierliche Eisen-Werck eintheilen. Das erste bestehet nechst den eisernen Oefen und Cammen, in Klammern, Bändern, Boltzen, Schrauben und dergleichen, nebst ihren Zugehörungen; das letzte hergegen, welches von den Schlössern und Kleinschmieden verarbeitet wird, sind die so mancherley Arten der Schlösser, und sodenn das Gitter- und dergleichen Eisen-Werck, welches zu Vorzügen und Einfassungen gantzer Höffe vor Fürstlichen Pallästen, Garten-Thüren, zu Geländern und Brust-Lehnen der Treppen, Auslägen, Balcons oder Trompeter-Gängleins, ingleichen vor die Altanen, u. s. w. nicht weniger zu Vergitterung der Fenster und anderer Oeffnungen gebrauchet wird, welches man theils in Sprengwerck, theils in Laubwerck mit Geädern einzutheilen pfleget, davon diese beyden Wörter nachzuschlagen. Die Merck-Zeichen eines guten Eisens sind, wenn es gleich durchlauffende und nicht unterbrochene Striemen und Adern führet, und seine Ende von Schlacken frey und nicht schieffericht sind. Die gemeinste Probe aber ist, wenn sich eine Schiene oder ein Stab, ohne sonderliches Krachen hin und her beugen läßt, und nicht bald zerbricht. Wie aber auch das beste Eisen, wenn es in der freyen Lufft und der Witterung unterworffen, insgesammt gerne rostet; also wird dergleichen entweder nur schlecht geschwärtzet, oder wenn es zugleich als eine Zierde dienen soll, mit Oel-Farbe angestrichen, worbey man sich in den Gärten gemeiniglich der grünen Farbe, sonst aber der schwartzen bedienet, und wohl zum Uberfluß und wegen schönern Ansehens die Hasten u. einige Zierathen daran nach

Be-

Beschaffenheit des Ortes vergoldet, welches sich zumahl in den schwarzen sehr schöne ausnimmt. Den Nahmen Eisen führen absonderlich folgende Instrumente und Werckzeuge, als Deichsel-Eisen, Dengel-Eisen, Fuchs-Eisen, Haff-Eisen, Jät-Eisen, Kraut-Eisen, Mard Eisen, Pfal-Eisen, Pflug-Eisen, welche unter ihren besondern Benennungen erklärt zu finden sind.

Eisen, siehe Aufeisen.

Eisenbrech, suche Mondkraut.

Eisen-Fleck, oder Eisen-Mahl, ist ein gelber Fleck, so durch Berührung des Eisens in das leinene und baumwollene weisse Geräthe, wenn solches noch naß und feuchte ist, gebracht wird. Ein solcher Fleck oder Mahl ist durch nichts wieder heraus zu bringen.

Eisenhart, Eisen-Kraut, ist ein treffliches Wund-Kraut, welches aus einer zaserichten, nicht gar eines kleinen Fingers dicken und etwas bittern Wurtzel, in verschiedene viereckigte und mehr als Ellen hohe bräunlichte Stengel aufwächset: Seine Blätter sind länglicht, auf beyden Seiten rauchhärig, und am Rande herum tieff zerkerbt, und stehen paarweise an den Stengeln hin. Die Blümlein sind klein und bleichblau, und machen gleichsam eine Aehre aus, nach denenselben kommen kleine Hülsen, darinnen vier länglichte Saamen-Körnlein stecken. Dieses Kraut wird an Mauren und Wegen gefunden, und so wohl wider den Stein, als in den drey- und viertägigen Fiebern und andern innerlichen Leibes-Gebrechen nützlich gebrauchet.

Eisenhütlein, ist zwar ein, wegen seiner schönen blauen, gelben oder purpur-farbenen, bisweilen auch weissen Blumen, in denen Gärten gar gewöhnliches, aber dabey höchst schädliches Kraut, welchem wegen seines bey sich führenden tödlichen Giftes, von denen Gärtnern iederzeit billig ein besonderer Ort, dazu nicht iedermann ohne ihren Willen und Beyseyn kommen kan, eingeräumet werden sollte. Es wächset bey zwey Ellen hoch auf, hat schwartz-graue und unterhalb weißlichte zerschnittene Blätter, und wird sonderlich gern an den Bergen und in Thälern gefunden. Die Wurtzel führet so wohl als das Kraut so ein gefährlich Gifft bey sich, daß sie auch denjenigen, so sie lang in den Händen hält und darinnen erwärmen lässet, ohnfehlbar den Tod bringt. Den Nahmen Eisenhütlein, mag dieses Kraut daher erhalten haben, weil die Blume vor ihrer Oeffnung, einem eisernen Sturm-Huke gleich kommt. Seine Vermehrung geschiehet durch den Saamen oder auch durch Zertheilung der Wurtzeln.

Eisen-Kraut, siehe Eisenhart.

Eisen-Kuchen, ist eine Art Gebackens, das also zubereitet wird: Man nimmt zu einem Pfund Schmaltz und eben so viel Zucker, acht Eyer, doch kan von einigen das Weisse weggelassen werden, schläget und mischet dieses wohl durch einander, und schüttet nach und nach etwa drey Mäßgen Mehl hinzu, solte es aber davon zu dick werden, thut man noch etwas Schmaltz und Zucker darzu, bis es gut genug: sodenn streichet man das Eisen mit ein wenig Butter, giesset einen Löffel voll Teig auf dasselbe, wendet und drehet es so lange, bis dieses von dem darauf gegossenen Teig völlig überlauffet, und bäcket alsdenn die Kuchen über einem Kohlfeuer, bis sie eine hochgelbe Farbe bekommen. Das Eisen, darinnen sie gebacken werden, bestehet aus zweyen ohngefehr Median-Octav-Blättern, welche beyde einen langen Griff, und in den innern Seiten, die gegen einander schlagen, ein Netz-förmiges Gitter haben, welche sich vermittelst des Griffes, wie eine Kneip-Zange zusammen drucken lassen, und dem Kuchen, wenn ein Blat, wie oben gedacht, mit Teig übergossen, und das andere darauf gekuppen wird, die gewöhnliche Forme geben.

Eisen-Mahl, siehe Eisen-Fleck.

Eisern, nennet man auf dem Lande dasjenige Vieh, welches einem andern mit der Bedingung, gegen einen gewissen Zins überlassen werden, daß er davon Rechenschafft geben, und eben so viel Stücke, als man ihm übergeben, an Kühen, Schaafen, Schweinen, Hünern u. s. f. und zwar von gleichem Werthe, nach einer gewissen verlauffenen Zeit, wiederum zurück liefern muß. Dieser Werth wird entweder durch den Contract so gleich oder durch Taxatores bestimmet, so man insgemein in drey Classen oder Theile theilet, deren jeder aus drey Mann bestehet, ieder seine Tare sagt, deren Summen man summirt, mit drey dividiret und also die Tare heraus bringet. Man findet solches an vielen Orten, bey Verpachtung der Güter auf dem Lande, und bey den Kirch-Rechnungen, da einige Pfarr-Güter von dergleichen Vieh ein gewisses Inventarium haben. Siehe unten Gottes-Kuh.

Eis-Fischerey, ist eine Art, unter dem Eise zu fischen, welche meist auf überfrornen Seen, wilden Fisch-Lachen oder Fisch-Dümpfeln und dergleichen in den Winter-Monaten practiciret wird. Es geschiehet aber solche folgender Gestalt: Man macht an demjenigen Ort, wo man sich der meisten Fische vermuthet, eine grosse Wuhne, ohngefähr sechs Ellen ins gevierte in das Eis, wo man das Eis-Netze hinein stossen will, und an dem Ende, wo der Auszug geschen soll, ein anders von gleicher Grosse und Weite. Zwischen diesen beyden grossen Wuhnen werden ohngefähr alle zwölff Ellen von einander, entfernte kleine Wuhnen oder Löcher etwa zwey bis dritthalb Ellen ins gevierte durch das Eis gehauen, darnach bindet man zwey weisse geschälte Stangen, an iedes Ende des Netzes eine, und stecket also die beyden Stangen an den Stricken zuerst hinein in das Wasser, daß auf ieder Seite eine Stange nach der ersten kleinen Wuhne zugehe, und wirfft endlich das gantze Netze fein ordentlich hinter nach in die grosse Wuhne hinein. Darnach treibet man die weissen Stangen, wenn sie zu der kleinen Wuhne kommen, mit einer höltzernen Gabel immer von einer kleinen

Wuhne

Wuhne zu der andern, bis sie auf der andern Seite zur andern grossen Wuhne kommen, wo man will; da werden alsdenn erstlich die Stangen, nachgehends die Stricke, und endlich das Neze heraus gezogen, welches aber mit sonderlicher Behutsamkeit geschehen muß, damit von den gefangenen Fischen nichts durchgehe.

Eis-Grube, ist ein mit Fleiß angelegtes Behältniß, worinnen das den Winter über gesammlete Eis den gantzen Sommer durch zu Erfrischung des Getränckes in der grösten Hize erhalten werden kan. Eine solche Eis-Grube muß an einem von der Sonnen-Wärme entlegenen Ort gegen Mitternacht, auf einem gantz trockenen Platze, zwey oder drey Clafftter weit nach dem Diameter gegraben, unten aber etwas enger gemacht werden. Die Tieffe richtet man nach Belieben ein, nachdem der Ort trocken oder feuchte ist, denn wo man einen trockenen Grund antrifft, da sind sie ie tieffer ie kälter. Ist der Grund sandiat und röhrend, so muß die Grube ausgemauert seyn; ist er aber von zähem festen Leimen, oder steinigt und starck, so wird die Grube nur mit Bretern oder Strohdecken ausgefüttert; kan sie an einem abhängigen Orte angebracht werden, so muß sie unten einen Ablaß bekommen. Anderthalb Clafftter hoch von dem untersten Grund werden, nachdem man viel oder wenig Eis hinein bringt, und die Last schwer oder mittelmäßig ist, auch starcke oder mittelmäßige Balcken einer Spanne breit von einander eingemauret, auf diese leget man Stroh, und auf das Stroh wird im December und Januario, wenn es gar kalt, trocken Wetter und nicht feucht ist, im alten Monden, aus den Flüssen oder Teichen das Eis Stückweise neben einander ordentlich eingeleget, mit Stroh wieder bedecket, und also so offt eine Lage Eis, so offt eine Lage Stroh, und oben also wieder mit Stroh zugedecket, doch dergestalt, daß die Wand von dem Eis unberühret bleibe. Die inzwischen vom untersten Boden abgesonderte Balcken dienen auch dazu, wenn etwan laue Winde kommen, daß das Eis anfenge zu nassen, so kan die Feuchtigkeit hinab in die Erde treffen, dahingegen, wo sie von dem Eis nicht sollte abfliessen können, würde sie solches bald schmeltzend machen, welches aber durch dieses Abseiben verhütet wird. Etliche machen nicht so viel Wesens, sondern legen nur ein altes Rad oder Breter, die nicht gar unten aufliegen, an den Boden, an die Wand aber Stroh, oder eichene Stauden oder Laub. Wenn die Eis-Grube unter freyem Himmel ist, muß sie mit einem kleinen Häuserlein eingefangen, und mit einem guten starck abhängigen Dache wohl davon unterschieden und eingedeckt, auch gegen Morgen, Mittag und Abend Bäume oder Sträucher hingesetzet werden, damit die Sonne nicht eingreiffen, und dem Eis schaden könne, nur allein die Mitternachts-Lufft wird frey gelassen; sind aber an stat der Bäume gantze Gebäude vorhanden, so die Sonnen-Strahlen aufhalten, so ist es desto besser.

Eis-Holz, wird von den Bauren und Spindelmachern dasjenige Holz, so keine Jahre macht, um seiner Festig- und Dauerhafftigkeit willen, also genennet.

Eis-Klüffte, oder Wetter-Klüffte, heissen bey denen Forst-Verständigen, wenn ein Baum in starcken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen wird, daß er, wie ein zerfroren Ey von denen Aesten an bis an die Wurtzel zerbörstet und zerreisset, welcher Riß hernachmahls in der Safftzeit mit Safft in der Schale wiederum anläufft, und zuwächset, daß es eine sichtbare Nieffe oder Schärffe giebt, welche aus dem Baume auswächset, daß solcher gestalt, weil dieser Riß mehrentheils in den Kern gehet, ein dergleichen aufgerissener Baum zu nichts anders als zu Scheiten zu nutzen ist. Dieser Schaden aber ist mit einem bis in den Kern des Baumes reichenden Bohrer leicht zu erfahren, ob er in den Kern gehe oder nicht: Denn wenn man bohret, so zeigen die von dem Bohrer ausgeworffene Späne gar bald die Gesundheit oder Gebrechen des Stammes an, doch wird solches von denen Forst-Bedienten nicht gerne verstattet.

Eis-Pfähle, sind starcke eichene und mit einer Schärffe wider den Strohm versehene Pfähle, welche in Gestalt eines Rechens vor dem Mahl-Gerinne genau an einander geschlagen sind, damit weder Eis noch Stücken Holz, oder was sonsten das Wasser mit sich führet, in die Wasser-Räder kommen möge.

Eis-Schollen, heisset man diejenigen Stücken oder Tafeln Eis, die entweder bey dem Eishacken zerbrechen, oder im Frühjahre, wenn die Lufft nun wieder warm wird, von selbst entstehen, und, welches man das Eis-Geben zu nennen pfleget, auf dem Wasser mit fortgetrieben werden. Diese Schollen, wo sie sich stemmen und in ihrem Trieb aufgehalten werden, können gewaltig Schaden verursachen. Zu diesem Ende werden nicht nur die Eis-Böcke in den Flüssen gebrauchet, sondern es muß noch über dieses, wenn das Eis am stärcksten gehet, fleißig geeiset, das ist, ihm zu Hülffe gekommen, und solches durch lange Stangen, da wo es antreiben und sich zusammen setzen will, abgestossen werden.

Eissel-Wurm, siehe Assel-Wurm.

Eis-Spiegel, suche Zucker-Eis.

Eis-Sprüssel, heissen die zwey untersten Enden, an ieder Stange des Hirsch-Gewehes, welche zunächst über dem Kopffe stehen, und von einigen auch die Augensprossen pflegen genennet zu werden.

Eis-Vogel, gehöret mit unter die Wasser-Vögel, weil er sich mehrentheils bey den Wassern aufhält, und an den Ufern der Bäche und Flüsse sein Nest machet, auch daselbsten die Wasser-Würmer und Schnecken, wormit er sich in der grössesten Kälte wohl zu erhalten weiß, zu seiner Nahrung zusammen suchet. Es hat dieser Vogel, welcher mit andern Vögeln nicht hinweg ziehet, eine grüne Farbe, welche vom Kopffe an bis zum Rücken, wie auch an beyden Seiten hinunter weiß und blau, wie

Karyffen-

Karpffen-Schuppich einaesprenget und vermenget ist. Auf denen Fittichen zeigen sich schöne blaue und weisse Federn, welche, wenn der Vogel sitzt, nur eines halben Fingers breit scheinen, im Fliegen aber noch eins so groß sich präsentiren; unterm Halse, wie auch unter denen Augen nach denen Fittigen hinunterwärts findet sich etwas weisses mit Ziegel-rothen Flecken wechselsweise versetzet, die gantze Brust aber bis zum Schwantze, ist Ziegel-roth. Seine Füsse sind roth, und in den Gelencken weißstreifig, der Schnabel aber von einer ziemlichen Länge und scharffeckigt, dem Schnabel eines Rothspechts nicht viel ungleich, mit welchem er sein Nest gantz rund in die Erde gräbet, und offtmahls acht bis neun Junge ausbrütet. Die Haut von diesem Vogel abgezogen und gedörret, soll bey den Kleidern und wüllenen Tuch die Schaben vertreiben.

Eiter, werden bey einigem Vieh, als den Kühen, Pferden, Eseln, Schaafen, Ziegen u. s. f. diejenigen Milch-Gefässe genennet, darinnen sie ihren Milch-Safft aufbehalten, und durch die daran befindliche Strichel theils zur Nahrung ihrer Jungen, theils zum Nutzen der Menschen von sich geben. Der gedachten Strichel befinden sich an allen diesen benannten Arten zwey an der Zahl, ausgenommen die Kühe, welche ordentlich vier derselben besitzen. Wenn einer fehlet, so ist es ein Mangel an der Kuh. So giebt auch dieses Eiter, weil es aus fetten drüsigen Theilen bestehet, eine gesunde und schmackhaffte Speise, es wird dieses zuförderst gekocht, alsdenn in Scheiben geschnitten und in einem Tiegel oder auf dem Rost mit Butter gebraten.

Eiter-Nessel, siehe Nessel.

Elb-Thier, siehe Iltis.

Elffenbein, wird aus den zwey langen Zähnen der Elephanten geschnitten, welche am allermeisten in Africa anzutreffen. Es sind diese Zähne nach dem Alter solches wilden Thieres von mancherley Grösse, und sollen ein Paar am Gewicht bis auf 4 Centner steigen. Ihre Materie ist sehr fest, weiß, und hat ein flüchtiges Saltz, dannenhero man dasselbe nicht nur wegen seiner Härte zu allerley künstlichen Sachen verarbeitet, sondern auch dasjenige, so darzu nicht dienlich, nebst dem Abgang von der Verarbeitung sowohl, gleich alsowie es an ihm selbst, als auch gebrannt zur Artzney gebrauchet, und sich dessen bey hitzigen und anderen Fiebern, Gelbe-Sucht, Miltz-Beschwerungen u. s. f. in dem Getränckе bedienet, ja in der Küchen lässet sich auch eine gesunde und wohlschmeckende Gelée daraus zubereiten, derer Zurichtung unter diesem Worte zu finden. Ausser diesem giebt es noch eine Art unter den Fossilien, welche in der Medicin mit dem gegrabenen Einhorn, wo nicht vor eines, doch den Tugenden nach ihm gleich gehalten wird

Ele, Elle, Ehle, ist ein gewisses Maaß, welches nicht nur zu Ausmessung aller Leinenen, Wollenen und Seidenen Zeuge und Tücher, Spitzen, Bänder, Borten, Schnüre ꝛc. sondern auch an vielen Orten von denen Zimmerleuten, Mäurern, Steinmetzen, Tischern und andern Handwercks-Leuten zu Ausmessung ihrer Arbeit gebrauchet wird und keine durchgehends gleiche Länge hat, sondern in einem Lande oder Stadt immer entweder gröser oder kleiner, als in andern ist. Vor eine von denen grösten Elen kan wohl die Pariser Elle, oder der sogenannte Pariser-Stab passiren, welcher drey Schuh, sieben und zwey drittel Zoll, Pariser Maß, oder zwey Leipziger Ellen lang ist. Nach dieser kommen die Brabander und Nürnberger, welche letztere um ein halbes Drittheil kürtzer ist, als jene. Die Leipziger Elle hält zween Leipziger Fuß oder Schuh, und ist gleich andern Ellen in vier Viertel eingetheilt, deren iedes sechs Zoll lang ist. Sieben und eine halbe Elle und zween Zoll Leipziger Maaß machen eine Leipziger Meß-Ruthe aus, deren drey hundert Quadrat oder gevierte Ruthen einen Acker Landes, in Hölzern, Feldern und Wiesen beträgt. Es ist sonst sehr nöthig, daß ein Hauswirt sich um die Vergleichung verschiedener Ellen bekümmert. In Köhlers allzeit fertigen Rechenmeister: Quadlibetar. p. 131 seq. findet man eine Vergleichung der vornehmsten Ellen in Europa. Sonst ist es einem Lande sowohl der Policey als derer Juvosten wegen gut, wenn einerley Elle, Gewichte und Maaß eingeführet, darüber aber in denen Städten von denen Räthen, auf dem Lande aber von denen Gerichten und Aemtern durch unvermurbetes Visiren, durch ordentliche Bereitschafft einer dauerhafften Mensurae mensurantis, z. E. einer eisernen oder stählernen Ellen, gehalten wird. Man hat übrigens viele andere Maß-Arten in der Wirtschafft, welche in Ellen resolviret werden, z. E. ein Stieg, oder 20 Berliner Ellen Leinewand, ein Schock, ein Stieg, ein Stück Tuch, d. i. 30 bis 32 Ellen, ein Pack Tuch 10 Stück ꝛc. Mehr findet man von diesen Dingen Nachricht in dem Handels-Lexico.

Elemente, heissen in der Wirtschafft noch gar sehr zusammen gesetzte, in die Sinne fallende, und genau zu beobachtende Materien, nemlich Feuer, Erde, Lufft und Wasser: Weil sie sich zu wirtschafftlichen Dingen gar verschieden verhalten. Um die Elementa intelligibilia bekümmert sich zwar ein ungelehrter Wirt nicht. Allein gelehrte Wirte können daraus viele Schlüsse in wirtschafftlichen Dingen machen. Und davon wird in der Cosmologie und Natur-Lehre gehandelt. Wovon Wolfs Gedancken von Gott und der Welt, Müllers Natur-Lehre, Wolfs Versuche, und das Philosophische Lexicon nachzusehen.

Elend, bedeutet entweder einen höchst unglücklichen Zustand im Leiblichen und Geistlichen, oder ein Thier, welches ein Aschgraues langharicht fast wie ein Hirsch gestaltes, doch grösseres und mit hohen Beinen ver-

sehenes Thier ist, gespaltene Klauen hat, in Moscau und Liefland anzutreffen, und wie man sagt, der fallenden Sucht unterworfen ist. Daher es auch seinen Nahmen haben soll. Wie denn auch diese Kranckheit so genennet wird. Die Klaue und das Horn soll auch gegen diese Krankheit dienen, und werden daraus allerhand Dinge, z. E. Ringe gedrehet. Auch trägt man die Ringe für den Kramrff in Fingern. Die Haut ist sonderlich gut, und geschickt, dauerhaffte Koller daraus zu verfertigen. Das Fleisch aber ist zwar hart und schwer, doch aber gut zu essen.

Elephant, ist das gröste und klügste Thier unter denen viertützigen, zuweilen 15 Fuß hoch und hat einen ungestalten Kopff. Von seinen Zähnen kommt das Elfenbein, davon dieser Artickel nachzusehen. Bey uns ist es nicht zu finden, sondern in Ost-Indien. Man erzählet viel artige Dinge davon, welches aber hier zu weitläufftig und nicht viel nützet anzuführen. Eben so unnütze würde es auch seyn, von dem abgeschmackten Vorschlag eines mit Nahmen Reuchers, davon Becher in der närrischen Weißheit n. 44. gedencket, allhier zu melden, vermöge dessen die Elephanten zum Pflügen zu gebrauchen wären.

Elffren, ist ein grosser See Fisch, der die Musick lieber und sich dadurch locken und fangen läßt.

Eller, siehe Erle.

Elritz, ist ein gemeiner und kleiner Fisch, welcher sich gerne in denen Bächlein, darinnen sich Gründlinge und Kauhaupte befinden, aufzuhalten pfleget. Er läffet sich aber bey ihnen selten unter den Steinen und auf dem Grunde antreffen, sondern in sandigten Oertern der Flüsse, und mitten oder oben auf den Wassern, hat eine bittere Galle, dahero er auch in Fiebern zu essen gerathen wird, am bittersten aber schmeckt, wenn er voller Rogen steckt, und also mit Strumpff und Stiel genossen wird. Er soll alle vier Wochen laichen, und wird am meisten mit Angeln und kleinen Fisch-Körblein gefangen. Am besten schmeckt er im April und Majo, und pfleget man denselben theils zu sieden und auf verschiedene Arten zuzurichten, oder zu backen. Das erste anlangend, so ist davon wohl zu mercken, daß diese und alle andere dergleichen kleine Fischlein nicht in das siedende Wasser gethan, vielweniger lange darinnen gelassen werden dürffen, weil ihnen sogleich die Haut fleckig oder gar davon aufgebissen wird: sondern man setzet im Fisch Kessel Wasser, darein eine Hand voll Saltz geworffen worden, übers Feuer, säubert sogleich diese Fische, und besprenget sie hernach mit gutem Eßig, will nun das Wasser fast sieden, seiget man den Eßig von den Elritzen, legt sie in den Kessel und läffet sie so schnell als möglich aufsieden, und auch etwas einsieden; so bald das geschehen, hebt man sie vom Feuer, und so sie blau werden sollen, besprenget man sie mit kaltem Wasser und decket nach Gewohnheit einen Bogen Papier darüber, so werden sie schön blau. Will man sie nicht also warm oder auch kalt mit etwas Eßig genieſſen, so können folgende Brühen darüber angerichtet werden: Man schlägt nemlich vier Eyer zu einem feinen Stücke Schmaltz in einen Tiegel, und thut noch eine gute Messerspitze Mehl, oder an dessen stat ein wenig geriebene Semmel darzu, rühret es klar ab, und gieſſet hernach so viel Wasser, als nöthig ist, daran, wirft Muscaten-Blüthen hinein, und rühret es über ein Kohlfeuer so lange, bis es beginnet dick zu werden, daß es aber nicht zusammen laufe, wenn es dicke genug, werden einige Tropffen kalt Wasser darein gelassen. Bey dem Anrichten wird etwas geschmoltzene Butter darüber gesprenget. Einige thun zu der beschriebenen Brüh klein gehackte Peterſilie, und einen Löffel voll guten sauren Rahm, und garniren bey dem Anrichten das Essen auch mit gehackter Peterſilie und Muscaten-Blüthen. Oder man schneidet zu den Eyern, Muscaten-Blüthen, Mehl und dem Schmaltz, Citronen-Scheler, und rühret es mit ein wenig Eßig klar, verfähret auch damit wie bey vorigen. Bey dem Anrichten wird zerlassene Butter, Muscaten-Blüthen und klein geschnittene Citrone darüber gethan. Will man sie aber backen, sollen sie von Rechtswegen eine Stunde im Saltze liegen, darauf troanet man sie mit einem Tuch sauber ab, nimmt Grieß, bestreuet sie dick damit, und mischet sie fein durch einander, oder man brauchet auch an stat des Grieſſes Mehl. Hierauf thut man von diesen bestreueten Fischen einige in zerlassenes Schmaltz, und backet selbige darinnen fein Gold-gelb und hart nach einander heraus. Bey dem Anrichten werden sie mit gebackener Peterſilie garniret.

Elsebeer Baum, ist ein grosser und hochstämmiger Baum, mit einer glatten und weißlichten Rinde; wird auch sonst der Drachen-Baum genannt, und mehrentheils im Gebirge gefunden. Von diesem Baum ist bekannt, daß die Bauer-Weiber am Walpurgis-Tage kleine Aestlein von demselben für Bezauberung brechen, und aus Aberglauben in Ställen und Häusern an die Thüren stecken. Seine Aeste kommen den Aesten des Kirsch-Baumes gleich, erstrecken sich aber mehr in die Breite, als in die Höhe, dergestalt, daß sie einen ziemlich starcken Schatten von sich geben. Die Blätter gleichen dem Rüster Laub, sind aber länger und spitziger, oben grün und unten weiß, rauh und rings am Rande herum gekerbt. Seine Früchte sind die so genannten

Elsebeere, welche denen wilden schwartzen Kirschen gleich, aber kleiner sind, und nach denen aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blätlein bestehende Blüthen folgen. Sie wachsen an langen Stielen, und bekommen, wenn sie reiff werden, eine schwartze Farbe, und einen süssen annehmlichen, wiewohl etwas zusammenziehenden Geschmack. Inwendig haben sie ein wenig weisses Fleisch, und einen steinigten Saamen-Kern. Diese Beere werden sowohl, als das Laub in Bauch-Flüssen und andern Zufällen nützlich gebrauchet.

Elster,

Elster, sonsten auch Aglaster, Alster, Atzel oder Hetze genannt, ist ein Raub-Vogel, und zwar einer von den listigsten, und zugleich am allerschädlichsten, indem er sowohl in Feldern an kleinem Weidwerck, besonders an Fasanen, denen er die Eyer aussauffet, als auch in Höfen und Gärten, an jungen Hünern, Gänsen und Enten einen grossen Schaden verursachet, aber sich nicht leichtlich mit Schiessen, oder sonst mit Fangen bekommen läßt, hat einen schwartzen glänzenden, und gleichsam grün schillernden Rücken, einen weissen Bauch, kurtze Flügel, und einen langen Schwantz, welcher gantz gantz anders, als vieler anderer Vögel Schwäntze, formirt ist: Denn an selbigem sind, wie bey den Fasanen, die mittlern Federn die längsten, und die übrigen nehmen Stuffenweise ab, so daß die äussersten die kürtzesten sind. Die Elstern hersten gemeiniglich nahe an Dörffern, Flecken und Städten, damit sie nicht weit zu denen Bauer-Höfen und Mist-Stäten haben mögen, woselbst sie allerhand zu ihrer und ihrer Jungen Nahrung zu suchen gewohnt sind. Sie brüten des Jahres zweymahl, und bringen das erstemahl vier bis fünff, bey der andern Brut aber drey bis vier Junge aus. Sonsten hat man angemerket, daß sie ihre Nester oben mit Dornen und Geniste zuwelben, damit sie sowohl von andern Vögeln, als von Ungewitter und Schlossen gesichert seyn; auf der Seiten aber lassen sie ein rundes Loch, welches so enge, daß sie kaum dadurch hin und wieder kriechen können, bey welchem Eingang der Land-Mann zu mercken pfleget, wo dasselbige Jahr die meisten Ungewitter herkommen werden, massen ihnen die Natur lehren soll, diesen Eingang allezeit solchem Strich gegenüber zu machen. Wenn man ihnen die Zunge gelöset, so lernen sie die ihnen vorgesagte Worte, wie ein Papagey nachsprechen. Ihre Speise ist, so lange sie in der Freyheit sind, ausser obbenannten ihren Raub allerhand Gewürme, verfaulte Wurtzeln, auch in grossem Hunger, abgefallenes Obst, Eicheln und andere Früchte; in Vogel-Häusern aber, oder wo sie in Gemächern herumgehend gehalten werden, nehmen sie mit Brot und gekochtem Fleisch vorlieb. Sie ziehen zur Herbst-Zeit, doch bleiben auch den Winter über viel bey uns. Ihr Fang geschiehet im Julio und Augusto mit einer Eule, die man auf eine Stange unter einem Baum, oder gar in den Baum hinein setzet, und rings umher auf den Aesten des Baumes Leim Spindeln stecket, darauf sie, wenn der Vogelsteller zumahl der Eulen Geschrey nachahmet, und sich in einer Hütte verbirget, ziemlich einfallen. Im October aber braucht es nicht einmahl einer Eule, sondern man kan nur auf einen Baum Leim-Spindeln, wenigstens etliche Aeste verbergen, unter dem Baum sich in einer Hütten verstecken, und einen Vogel (ist es eine Elster, so geht es desto besser an) starck schreyend machen, als ob er umgebracht würde, so fliegen die Elstern häufig zu, und fället eine nach der andern herunter.

Elte, Elt-Fische, siehe Alten.

Eltiß, suche Iltiß.

Emmerling, Aemmerling, oder Gold-Ammer, ist ein bekannter kleiner Vogel, dessen Farbe am Kopff, Brust und gar am Bauch hinunter, sehr schön gelb, so daß er wohl unter die schönen Vogel darff gezählet werden. Es ist aber das Gelbe bey einem mehr als bey dem andern, sonderlich bey jungen mehr als bey alten, mit dunckelbräunlichten Federn untermenget, welche theils hell- theils dunckelbraune Federn, bis an den Untertheil des Halses, bey dem Rücken und Flügel also bedecken, daß wenig gelbes, ja bey manchen gar nichts davon heraus scheinet; an dem Kopff, der Kehle und Ober-Theil des Halses aber fallen den denen Männlein im Frühling die schwartzbräunlichen Federn gar hinweg, daß nichts als gelbes übrig bleibet, und der gantze Kopff aussiehet, als wenn er mit Wachs überzogen wäre, jedoch obenher, wo der Schwantz bald anfänget, sind röthlichte Federn zu sehen, wie die Schwantz-Federn der Nachtigall: Des Emmerlings Schwantz selbsten ist bleich-bräunlicht, und hat zu beyden Seiten an denen zwey letzten Schwantz-Federn, wie die Finken, weisse Spiegel. Das Weiblein hat weniger gelbes, als das Männlein. Die Leibes-Gestalt ist wohl proportioniret und länglicht. Der Schnabel ist kurtz, wie an einem Canarien-Vogel, wie denn auch der Emmerling, wenn er mit einem Canarien-Vogel gepaaret wird, solche Bastarte mit ihm ziehet, deren Gesang dem Gesang der besten Canarien-Vogel nichts nachgiebt. Seine Brut bringet er an der Erden unter Büschen und an grasichten Rändern aus, und hat meistens fünff Junge. Er ziehet zwar Herbst-Zeit, doch ist es mehr eine Regung der Natur bey ihme, als daß er wircklich aus hiesigen Landen, gleich andern Vögeln ziehen sollte, daher kommt es, daß wir ihn auch im Winter jederzeit bey uns sehen können, wenn er nemlich auf dem mit Schnee bedeckten Feld kein Getraide mehr antrifft, und dahero mit denen Sperlingen in denen Höfen vor den Scheuren, wo gedroschen wird, und auf denen Mist-Stäten sich einfindet, da er denn am ersten berücket wird, indem er sich sonsten nicht gar leicht betriegen läßt. Er ist eines süssen und angenehmen Geschmacks, und gegen den Winter sonderlich fett. Wer einen Emmerling im Vogel-Hause halten will, muß ihme bisweilen Haber geben, und mit allerley andern Saamen abwechseln, so kan man ihm auch manchmahl etwas süssen Quarck, oder wie er an andern Orten genennet wird, süssen Topfen vorsetzen; er will aber einen geraumlichen Vogel-Bauer haben, welcher nicht wie ein Canarien-Häuslein gemacht ist, darinnen der Vogel auf und abspringen kan, sondern vielmehr länglicht, darinnen er in gerader Linie seinen Lauff hin und wieder zu nehmen Platz hat.

Empor-Scheune, oder wie die Bauren nur insgemein zu sagen pflegen, die Por-Scheune ist das obere Theil der Scheune, welches von den Balcken über der Scheun-Tenne, bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken gehet, und entweder mit picht an einander gefüg-

fügten langen und starcken Stangen-Holtz beleget, oder aber mit Bretern gedielet, und in der Mitte mit einem viereckigten ohngefehr zwey Ellen weiten Loch versehen ist, wodurch die auf diese Empor-Scheunen gemeiniglich gepanste Hülsen-Früchte oder anderes Getraide herunter auf die Tenne zum Ausdrusch geworffen werden kan.

Encke, oder wie es einige schreiben Aencke, ist ein Nahme, welcher auf Höfen und grossen Gütern den Fuhr- oder Pferde-Knechten gegeben wird; Bey sechs Acker-Pferden, wo nemlich der Hoff- oder Schirrmeister mit zweyen arbeitet, hat man zween Encken, davon der eine, welcher zugleich des Hoff- oder Schirrmeisters beyden Pferde mit füttern, putzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke pflegt genennet zu werden. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen Mittel-Encken. Ihre Schuldigkeit siehe unter dem Wort Knechte.

Encke, heisset man auch an einigen Orten die zwiefelichte Ruthe oder Gabel, so vornen am Pflug-Stöcklein in eisernen Haspen gesteckt wird, damit die Acker-Leine darinnen aufliegen und darzwischen spielen kan.

Ende, oder Enden, ist ein Jäger-Terminus, und werden sowohl die, von den Stangen des Hirsch-Geweyhes herausgehende Sprossen, als die Spitzen am Reh-Bocks-Gehörne Enden genennet. Hat ein Hirsch an ieder Stange sechs Enden, so nennet ihn der Jäger einen Hirschen von zwölff Enden. Ist aber das Gehörne ungleich gezeichnet, also daß an der einen Stange sieben, an der andern aber nur sechs Enden wären, so spricht man: Der Hirsch trage vierzehen falsche Enden, weilen die mehrere Zahl vorgehet.

Ende oder Sturtz, heisset man auch den Schwantz des Hirschen.

Ende, nennen die Winzer oder Wein-Gärtner eine iede Ruthe oder Zweig, so der Wein-Stock an seinen Seiten heraus treibt. Ein Senck-Ende aber einen solchen Zweig, welcher zu Vermehrung des Wein-Stocks gesenket oder in die Erde eingeleget wird. Siehe Sencke.

Enderlinge, sind Würmer, welche denen Hirschen zur Frühlings-Zeit, wenn sie sich hauren, zuweilen durch den Schlund, Nasen und Maul heraus gehen, zu Zeiten aber durch besagten Schlund so starck treiben, daß das Thier ersticken und crepiren muß. Sie entstehen aus einem salzigten und scorbutischen Geblüte, und werden von denen Dohlen aus der Haut gehacket, welches dem Wild so sanffte thut, daß sie bey solchem Schröpffen gantz stille halten; und daher kommt es, daß um solche Zeit die Häute voller Löcher, und nichts nütze sind, bis sie von sich selbst wieder zulauffen und verheilen.

Endivien, Antivi, ist ein Garten-Gewächse und Küchen-Kraut, dessen viererley Geschlechte gezählet werden, obwohlen den Alten mehr nicht, als zwey bekannt gewesen. Die erste Art hat Blätter, welche breit und dem Lactuc ähnlich sind, dicke und runde Stengel, bey drittehalb Schuh hoch, und ist denen wilden Wegwarten fast gleich. Die andere Art hat nur etwas schmalere und bittere Blätter, als die erste. Die dritte ist wieder wenig von der andern Art, und nur der Farbe nach, unterschieden, indem sie Schneeweisse Blumen hat. Die vierte Art ist der krause Endivien, welcher an Wurtzeln und Blumen der ersten Art gleich kommt, nur daß die Blätter krauser gewunden sind, und der Stengel viereckigt und eingebogen ist. Eine iede von diesen Arten erfordert ein fettes wohlzugerichtetes Erdreich, und muß im Junio im wachsenden Monden ziemlich dicke gesäet werden, damit man öffters davon ausziehen, und solchen, sobald er fünff oder sechs Blätter gewonnen, ohngefähr drey Viertel Ellen weit von einander verpflantzen könne. Wenn er so starck erwachsen, daß er sich auf der Erden ausbreitet, so wird er bey trockenem Wetter oben zusammen gebunden, damit er inwendig nicht faul werde, sondern fein schön gelb und weiß verbleibe, weil sonsten die Pflantzen sehr zurücke bleiben und verderben. Zum Saamen lässet man den schönsten schiessen, der sich selbst ohne Verbinden geschlossen, und ungezwungen weiß worden; jedoch muß er am Stengel wohl reiff werden, massen er sonsten taub wird, und nicht wohl aufgehet, so fället er auch ohnedem nicht leicht aus, wie andere Saamen, und kan dahero ohne Bedencken, so lang als nöthig, auf dem Stengel gelassen werden. Der Endivien lässet sich nicht nur zum Herbst- und Winter-Salat trefflich nutzen, sondern giebt auch gekocht und warm eine gute und gesunde Speise. Die zum Salat dienliche Endivien leiden keine Roß-Dunge, denn sie werden nicht nur verdrießlich bitter, sondern auch so verderbt davon, daß man sie gar nicht zur Speise geniessen kan. Wer Endivien den Winter über zu erhalten willens ist, mag solche, wenn sie vorhero von einem Reiff getroffen worden, sammt den Wurtzeln ausnehmen, und an einem trockenen Ort etwa vierzehen Tage lang verwahren, bis sie gantz welck worden sind, nachgehends derselben so viel man pflantzen will, fein abputzen, zubinden, und in frischen Sand in einem Keller oder Gewächs-Hause einpflantzen und die andern in einem von erstgedachten beyden Orten dünne von einander auf ein Bret legen, und so lange liegen lassen, bis die verpflantzten bald verbraucht, alsdenn kan man wieder, so viel man nöthig hat, ausputzen, oben zubinden, und wieder einsetzen, auch allemahl so fortfahren, so kan man ohnfehlbar den gantzen Winter durch bis Ostern, denselben zur Speise haben. Von den übergebliebenen nun mag man im Frühling wieder in den Garten zu Saamen pflantzen, weil solcher Saame allemahl viel besser ist, als derjenige, so im Frühling gesäet wird, und gleich aufschiesset. Die Endivien kühlen sehr, und sind also wider alle hitzige Gebrechen und Entzündungen

dungen, insonderheit der hitzigen und verstorfften Leber sehr dienlich.

Engageanten, nennet man die Zierrathen von Spitzen, klaren Zeug mit Strichen, oder genehet, oder ganz schlecht, welches das Frauen-Zimmer bald einfach, bald zwey und mehrfach, über einander frisiret, an den Armen träget, und mit Mäschlein Band befestiget. Sie werden auch Manschetten genennet.

Engelsüß, Stein-Wurtzel, ist ein wildes Heil Kraut, welches ohngefehr einer Spannen hoch wird, und auf den Felsen, sonderlich aber gerne auf den Eichen Stöcken oder Stämmen wächset, als welche letztere Gattung auch vor die beste gehalten wird. Seine Blätter sind dem Farren-Kraut ähnlich, und in Spalten zertheilet, seits des Stiels stehen diese gespaltene Blätter ungleich gegen einander, sind inwendig überall glatt, aber auf dem Rücken haben sie rothgelbe erhabene und rauhe Tüpfelein, darinnen der Saamen stecket. Die Wurtzel ist krumm, knorrig und zaserig, von aussen schwärtzlich, inwendig aber grünfärbig, eines süssen, iedoch dabey etwas bittern und zusammenziehenden Geschmacks. Das Kraut grünet den gantzen Winter über, behält auch seine Blätter bis auf den Frühling, welche erst verwelcken und abfallen, wenn andere neue hernach folgen. Ist gut wieder die Gebrechen der Lungen, schweren Athem, Husten, Entzündungen und Seitenstechen, führet die melancholischen Feuchtigkeiten ab, und wird unter die Geblüt reinigende und purgirende Kräuter-Weine mit genommen. Die Wurtzel denen Schweinen unter ihr Futter gegeben, bewahret sie vor allen innerlichen Zufällen.

Engeltranck, sonst auch Wald-Blume, Laugen-Kraut und Mutter-Wurtz genannt, ist ein Kraut, welches schmälere und weichere Blätter als der Wegerich und einen haarigen, dünnen und Schuh-hohen Stengel hat, auf welchem im Junio die Blüthe hervor kommt, die Wurtzel ist wie die schwartze Nieß-Wurtz gestaltet, dünn und wohlriechend. Dieses Kraut, welches in den Wäldern und an feuchten Orten wächset, sonderlich aber in Böhmen, um Nürnberg, Helmstädt, und auf denen Elsaßischen Gebirgen gefunden wird, hat die Tugend, dem Gifft zu widerstehen, den Schweiß zu treiben, das Geblüt zu versüssen, und das geronnene Geblüte zu zertheilen; dahero dienet es insonderheit denenjenigen, so einen starcken Fall erlitten, oder sich mit starcker Bewegung inwendig verletzt haben. Man nimmt aber davon zwey Hände voll, siedet sie in einem Maaß Bier, und giebt dem Krancken alle Morgen einen guten Trunck davon, decket ihn wohl zu, und lässet ihn darauf schwitzen; hat er sich nun weh gethan, so empfindet er an dem verletzten Ort ein paar Stunden lang ziemliche Schmertzen, es wird ihm aber auch zugleich durch diesen Tranck geholffen; wenn hergegen keine inwendige Verletzung geschehen, empfindet auch der Krancke keine Ungelegenheit. Dieses Kraut wird gedörret und zu Pulver gestossen, dem Viehe, wenn es nicht fressen kan, und man vermeinet, daß ihme Gifft beygekommen sey, eingegeben; es wehret auch, demselben unter sein ordentliches Futter gemenget, denen ansteckenden Kranckheiten.

Engel-Tranck, ist auch ein Kraut von schmählern Blättern als Wegerich und einen einfachen hohen Stengel. Die Wurtzel dienet wider den Gifft und Biß giftiger Thiere. Das damit gesottene Wasser aber zerbricht den Nieren-Stein, wenn es getruncken wird. Ja das gestossene Kraut lindert äusserlich alle Geschwüre. Dem Viehe dienet es unter dem Futter wider ansteckende Kranckheiten.

Engel-Wurtz, siehe Angelica.

Engerlinge, sind eine Art Würmer, welche zwischen Fell und Fleisch bey dem Rind-Vieh anzutreffen, und sich, weil die Haut daselbst ein kleines Loch bekommt, leichte herausdrucken lassen, und dem Viehe, das ein scorbutisches Geblüt hat, sehr nützlich sind. Siehe oben Enderlinge.

Englisch-Essen, siehe Podeni.

Englische Jungfern-Milch, ist ein so genanntes Wasch-Wasser, so aus folgender Tinctur bestehet, als rectificirten Spiritu Vini mit Rosen-Blättern, feinen Benzoë, Storax, Würtz-Nelcken, Bisam und Zibet vermenget, welches dem Frauenzimmer eine schöne Haut machen soll.

Enis, siehe Anis.

Enkafatrabe, ist ein grünes Holtz auf der Insel Madagascar und voll Adern, riechet süß wie Rosen und vertreibet die Ohnmachten wie auch die Hertzens-Angst, wenn man es gequetschet übers Hertz und die Brust leget.

Entadern, wird genennet, wenn die Juden an einem geschächteten Vieh, aus dem Bug die Spann-Adern heraus schneiden.

Ente, Antvogel, ist ein bekannter unter das Wasser Geflügel gehöriger Vogel, welcher nicht so groß als eine Gans wird, und da sich diese mehr auf dem Lande als in dem Wasser aufhält, so lässet sich die Ente mehr auf dem Wasser als auf dem Lande antreffen. Es giebt aber zweyerley Gattungen von Enten, nemlich zahme und wilde. Die

zahmen Enten sind bey einer Haushaltung wo Wasser, Seen, Pfützen, oder sumpfigte Oerter in der Nähe sind, noch ziemlich nützlich zu halten, da hingegen sie denen Fisch-Teichen und der wilden Fischerey in Bächen und Flüssen höchst schädlich sind, indeme sie nicht nur der Fisch-Brut hefftig nachstellen und mit ihrem breiten Schnabel, allerhand junge Fischlein, als Grundeln, Weiß-Fischlein, Schmerlen, sondern auch so gar ziemlich grosse Forellen und Hechte angreiffen und verschlucken. So sind sie auch sonsten so gefräßig, daß sie allen Unrath aus denen heimlichsten Pfützen, Kröten, Würmer und anderes Ungeziefer in sich schnattern. Ihre Le-

Zeit fängt sich ohngefehr um Mit-Fasten an, und höret, wenn der Weitzen verblühet, wieder auf. Ihre Eyer werden, weil nicht allezeit gute Brut-Enten zu finden, zum öfftern durch Hüner, Gänse oder Trut-Hüner ausgebrütet. Einer gemeinen Henne werden sehen bis zwölff, einer Trut-Henne aber zwantzig bis vier und zwantzig Eyer untergeleget. Wo aber viel Wasser, ist es am besten, man lasse die Enten selbsten ihre Eyer ausbrüten, denn sie stets mit den jungen im Wasser liegen, so die Hüner und Trut-Hüner nicht thun können. Den jungen Enten giebt man Körner, daß sie im Hofe gewohnen und bleiben; sonsten brauchen sie in ihrer Auferziehung wenig Mühe und Arbeit, sind dauerhafftiger als Hüner und Gänse, werden auch noch so bald flicke als dieselben, und dürffen dahero auch nicht so lange geäst und gefüttert werden. Zur Sommers-Zeit darff man den Enten, wenn sie auf das Wasser kommen können, besonders, wo etwan Meer-Linsen darauf sind, nicht viel Futter geben; Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Träbern abgespeiset, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weitzen-Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, wovon sie nachgehends bald zu legen anfangen. Die

Wilden Enten sind, gleich wie von den zahmen, also auch unter sich selbst sehr unterschieden, wovon wir hier nur die vier bekanntesten Arten anführen wollen:

Die See-Rachen sind eine von der grössesten Art Enten, am Leibe gantz weiß, am Kopfe aber schwartz. Sie verschlingen in denen Teichen die grösten Fische, welche sie in dem Magen und Rachen behalten, bis sie von unten nach und nach verdauen, und das andere nachrücken können. Zum Schuß sind sie schwer zu bringen, weil sie nie rechten Stand halten.

Die gemeinen grossen wilden Enten sind denen Fischen so nachtheilig als die vorige Art, indem sie denenselben, als ihrer besten Nahrung, sehr starck nachgehen. Ihre Jungen brüten sie an sumpfigten Orten, ingleichen auf Weiden-Bäumen, ja gar in denen ohnweit den Teichen oder Flüssen befindlichen Raben- Krahen- und Elster-Nestern, von dar sie solche hernachmahls auf das behutsamste bey dem Halse in ihrem Schnabel auf das nächste Wasser an bequeme Oerter zu tragen, und in Sicherheit zu bringen wissen. Der Enterich oder Ent-Vogel wechselt mit der Ente im Brüten ab, gemeiniglich zur Mittags-Zeit, damit diese ihre Nahrung suchen kan, und bringen ihre Jungen ordentlich innerhalb drey Wochen aus. Der Enterich siehet Aschen grau, am Kopff und Hals aber Stahl-grün, glantzend, hat einen schwartzen Ringel um den Hals, eine Castanienbraune Brust, bräunliche und graue Flügel, auf beyden Seiten etliche dunckel-blaue Federn, einen weissen Bauch und kurtzen hochschwartzen Schwantz, auf demselben aber aufwerts zwey krumm-gelauffene Federlein, als Angeln, rothe Füsse und einen gelblichten Schnabel, aber dabey eine heisere Stimme. Die Ente hingegen siehet allenthalben, sonderlich auf dem Kopff und Rücken dunckel-braun-sprencklicht, auf dem Bauch aber falbicht-grau und gelb meliret aus, hat auch auf denen Flügeln blaue Federn und einen starcken und lauten Schrey. Ihre Eyer sind gantz grün, ohne einige Flecken, so groß als etwan ein Hühner-Ey. Sie nehren sich auf dem Wasser mit Meer Linsen oder Enten-Gries, Fröschen und Nattern, auch allerhand Saat und Körnern, ingleichen Gras und andern Kräutern. Sie ziehen des Herbsts zuweise mit grossen Schaaren weg, und kommen im Frühling gar zeitlich, und sobald nur die Wasser offen sind, wieder: iedoch pflegen sich auch viele des Winters hier zu Lande in warmen Quellen und Flüssen, wo es offen bleibet, aufzuhalten, und haben vor ferne scharffen Wind.

Die Schmal-Enten kommen der erstbeschriebenen andern Art in allen sehr nahe, nur daß sie um ein merckliches kleiner sind; sie brüten hier zu Lande in grossen Sümpffen und morastigen Oertern, und ziehen auch, wie jene.

Die **Pfeiff-Enten**, so auch Speck-Enten genennet werden, sind den Schmal-Enten an Grösse gleich, ausser daß sie kürtzere Schnäbel und Hälse, und einen rundern und derbern Rumpff haben, als jene; anbey ist ihr Fleisch viel delicater, als einiges Vogels, so sich von Fischen nähret, sie sind auch wohl zu schiessen, weil sie gleich wieder auffallen, wenn sie gesprenget werden.

Die wilden Enten mausen sich zwischen Johannis und Jacobi, da sie mit Klopffen und Jagen in den grossen mit Schilff und Rohr bewachsenen Teichen, in grosse Steck-Netze, mit zweyen Spiegeln und einem Inn-Garn getrieben, und Haufenweise gefangen werden. Man pfleget sie auch, wiewohl auf eine ungewisse und mühsame Art, vermittelst einer mit Wasser-Leim über und über bestrichenen und quer über einen Teich oder Fluß gespannten Schnure, besser aber auf Lock-Herden mit Wänden oder Zug-Netzen, oder auch mit Hoch-Netzen, mit Pentieren oder Häng-Netzen, ingleichen vermittelst der dazu abgerichteten Lock-Enten, durch Hülffe einiger Treib-Hündgen in ordentlichen Enten-Fängen, oder mit Angel-Hacken zu fangen, oder mit einem hierzu abgerichteten Treibe- oder Schieß-Pferd zu beschleichen und zu schiessen. Bey ihrer Zurichtung ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß diejenigen, die etwa nach Morast, Sumpff und dergleichen schmecken können, weil sie darinnen sich aufgehalten, ja nicht zum kochen und in die Pasteten einzuschlagen, wohl aber zum braten dienen; wiewohl sich die Enten überhaupt vielmehr zum braten als zum kochen schicken, auch im ersten Fall weit gesünder zu verspeisen sind. Dahero wir hier auch nur von die-

sen mit wenigen anuoch gedencken wollen: Zuvörderst aber ist wegen ihrer Vorbereitung zu behalten, daß sie gerupffet, gesänget, oder auch gebrühet, und sodenn ausgenommen werden. Hierauf hacket man ihnen die Flügel und den Kopff, welchen einige auch wohl daran lassen, ab, und drehet die Füsse auf den Rücken, daß man aus ihren Krallen die wilde Art urtheilen möge, da man sie endlich speilert, und ehe sie noch gespicket, oder sonst auf andere Art zugerichtet werden, auf folgende Art bey dem Feuer anlauffen lässet: Sie werden nemlich an einen Spieß gesteckt, und damit an einem Kohlfeuer so lange herum gedrehet, bis sie trocken, da man sie mit Speck oder Butter bestreichet, wiederum am Feuer umdrehet, daß diese Fettigkeit darbey eintrockne, welches ein paar mahl wiederholet, aber auch die Ente iedesmahl, ehe sie bestrichen werden soll, auf das reineste abgewischet wird, worauf man sie zum erkalten hinleget. So nun inzwischen Speck in gehöriger Grösse und Länge geschnitten worden, kan selbige ordentlich damit an der Brust und bey den Keulen gespicket, an einen Spieß gestecket, und endlich fein safftig und weiß abgebraten werden, oder man kan sie auch ohngespicket, und nur mit Speck überleget am Feuer braten, wie bey dem Wort Braten angewiesen worden. Einige pflegen die zahmen Enten, ehe sie selbige auf nur gedachte Art braten, auf folgende Weise vorzubereiten: Sie mischen Eßig, Wein, gestossenen Ingber, Pfeffer und Würtznelcken wohl durch einander, giessen dieses der lebendigen Ente in den Hals, binden ihr hierauf mit einem starcken Faden dergestalt den Hals zu, daß sie nicht so gleich sterbe, sondern nach einer gewissen Zeit also verzappele, denn ie länger sie sich noch beweget, ie besser gehet dieses eingegossene durch das Fleisch, alsdenn rupffen sie selbige, und verfahren im übrigen mit ihr wie kurtz vorhero erwehnet. Es lässet sich dieses Vieh wie die Gänse mästen, und wird ihr Fleisch desto schmackhaffter. Die Federn und Pflaumen sind besser und edeler als die Gänse-Federn, auch soll es gesunder seyn auf denselben zu schlafen denn auf der Gänse ihren. Nicht weniger kan das Fleisch eingesetzet und im Winter lange Zeit frisch erhalten werden.

Enten-Gras, ist eine Art Rohr oder Schilff, das grün, lang und schmal meist auf stillen Wasser-Gräben wächset. Wo es den Grund erreichen kan, stösset es im Heu-Monat dünne binsiche knopfige Halmen und Rohr-Aehren, doch ohne Frucht heraus. Es ist Winters-Zeit der wilden Enten und Wasser-Vögel ihre Nahrung, daher es auch den Zunahmen wohl bekommen.

Entengrieß, Entengrütze, siehe Meer-Linsen.

Enten-Stösser, sind insgemein alle Raub-Vogel, sonderlich einige Adler, Habichte und Falcken. Vornemlich fallen auf die Enten die, die zur Baitz abgerichtet sind.

Enterben, heißt diejenige Person von der Erbschafft in einem Testament aus denen in Rechten zugelassenen Ursachen, so alle auf die Undanckbarkeit oder Religion ankommen ausschlüssen, welche sonst nach dem gemeinen Erbrecht erben solte, als Kinder, Eltern, Geschwister.

Enterich, Enter, Ent-Vogel oder **Erpel**, wird der Enten-Mann genennet. Er ist grösser und stärcker vom Leibe, als die Enten, und kan man ihn bald, wenn er nicht weit ist, an seinem Ringe, den er um den Hals hat, und an der heisern Stimme, gleich den wilden Enterichen, erkennen, denn die Enten haben eine lautere und hellere Stimme. So haben auch die Enteriche an dem Schweiffe zwey krummgebogene Federn, welche die Enten gleichfalls nicht haben. Ein Enterich, verstehe ein zahmer, pfleget auf neun bis zehen Enten, zuweilen auch auf weniger gehalten zu werden.

Entrepas, ist ein unbequemer Gang der Pferde, so weder im Schritt, noch Trab, noch Galopp, noch Jagen bestehet.

Enzian, ist ein treffliches Mittel wider das Gifft, und das beste Stück in der Vieh-Artzney, wiewohl es auch den Menschen in vielen Zufällen, sonderlich in Verstopffung der Leber, des Miltzes und Urins, ingleichen wider das viertägige Fieber, Gifft, thörichter oder würiger Hunde Biß, ansteckende Kranckheiten ꝛc. nützlich und verträglich ist. Diese Pflantze, welche am liebsten auf den Bergen, an feuchten und schattigten Orten wächset, hat grosse, breite und gelblicht-grüne Blätter, einiger massen den Blättern der weissen Nieße-Wurtzel gleich, treibet einen hohlen, gläntzenden und glatten, ohngefehr fünff bis sechs Fuß hohen, und eines Fingers dicken Stengel, welcher mit etlichen Knoten abgetheilt, diese aber mit zwey und zwey daran heraus gewachsenen Blättern besetzet sind. Die Blumen sind meistentheils gelbe, zuweilen auch Himmel-blaue Glocken: man findet sie auch mit weisser, ingleichen mit Purpur-farbiter gedüpffelter Blühe, welche letztere schier an der Farbe den Fritillarien gleichen. Die Wurtzel, welche alleine zur Artzney gebraucht wird, ist groß, dick, glatt, äusserlich bräunlich, inwendig aber gantz gelb, und ungemein bitter. Seine Vermehrung geschiehet in den Gärten am besten von der Wurtzel, welche im Herbst oder Frühling gepflantzt wird, denn ob man ihn auch gleich vom Saamen ziehen kan, so gehet es doch allzulangsam damit zu.

Entzündung ist entweder an denen äusserlichen Theilen des Leibes eine iede ungewöhnliche Hitze und Rothe, oder aber eine rothe ausgeflossene und von allerhand Ursachen entstehende hitzige Geschwulst. Im innerlichen aber wird sonderlich die Entzündung der Lunge bey Menschen und Thieren darunter verstanden, welches theils von unmässiger Bewegung, sonderlich in starcker Lufft und kaltem Trincken darauf, ferner von Verstopffung des Geblütes und dergleichen ent-

entstehet. So folget gemeinialich ein Fieber, Husten, schwerer Athem, Auswurff von Materie und dergleichen darauf. Cardobenedicten-Saamen, Fuchs-Lunge und dergleichen helffen dafür.

Epheu, ist ein wildes Gewächse, zweyerley Geschlechts, der grosse und der kleine. Der grosse Epheu wächset in Wäldern, und flicht sich an die Bäume hinauf, wurtzelt auch in die Rinden derselben, und in die Steinfelsen dergestalt ein, daß, ob man solchen gleich unten am Stamm abhauet, er dennoch überflüßige Nahrung an sich ziehet, und also nicht verdorren kan. Er blühet gegen Ausgang des Herbstes, und bringet mosichte bleich-gelbe Blumen, darauf folgen gegen den Winter traubenweise schwartze Beeren an langen leichten Stielen, fast denen Wachholder-Beeren gleich, darinnen drey, vier und mehr abländlichte Körnlein sind. Die Blätter sind erstlich etwas länglicht, glatt und dick, darnach werden sie dreyeckigt. In den Wäldern wird er nicht gerne gesehen, weil er den Safft aus den Bäumen, daran er sich gehencket, an sich ziehet, und dieselbe nach und nach verderbet, in denen Lust-Gärten aber wird er zu Portalen, Spalieren, Bekleidung der Lust-Häuser und Gallerien gebraucht, weil kein Gewächs zu finden, das einen so dicken Schirm und auch von der Sonnen undurchdringliche Wand machet, wie dieses. Etliche bekleiden die inwendige Mauren ihrer Gärten damit, da man denn weder Holtz, noch Pfähle oder Geländer, weder Nägel noch Bande sie anzuhefften braucht, sondern sie häckeln sich so rauh und fest an die rauh beworffene Mauren an, daß sie von sich selbst eine überaus lustige stets-grünende, und allezeit bleibliche Spalier daselbst anrichten. Man kans zwar von dem Saamen, wohin mans haben will, aufbringen, gehet aber nicht so geschwinde zu, als wenn man die jungen Beyschoßlinge mit den Wurtzeln einsetzet, welches im Herbst im wachsenden Monden geschehen soll. Er liebt eine nasse und feuchte Erde, und läßt sich, wo er einmahl hinkommt, nicht leicht vertreiben, wie ihm denn weder Hitze noch Kälte, weder Sonne noch Schatten, weder Trockene noch Nässe schädlich fället. Doch können auch viele den Epheu in ihren Gärten nicht leiden, weil sich die Ratten gerne dabey aufhalten, und darinnen gemeiniglich nisten sollen. Es wächset ein Hartz oder Gummi aus dem Epheu, so nebst denen Blättern und Beeren auf vielerley Weise zur Artzney gebraucht wird, insonderheit sind die grünen Blätter davon ein bewährtes Mittel wider die sogenannten Leich-Dorn und Hühner-Augen, wenn dieselben in Wein-Eßig eingeweicht, und die inwenige Seiten des Blatts zur Zeit des abnehmenden Monden etliche Tage hinter einander auf die Hühner-Augen geleget, und solches täglich drey oder viermahl wiederhohlet wird. Die Blättlein werden auch zu den Fontanellen nützlich gebraucht, noch besser aber ist es, wenn man an stat der Erbsen, aus Epheu-Holtz kleine gedrechselte Kügelein ins Fontanell thut. Der kleine Epheu hat ebenfalls dreyeckigte und fleckigte, aber kleinere Blätter als der grosse Epheu, kriecht auf der Erden oder an denen Zäunen herum, und trägt weder Blumen noch Früchte.

Eppich oder Wasser-Morellen, wächst an sumpfigten Orten, und ist ein Kraut, so einen knopfichten Stengel und länglichte gekerbte starck riechende Blätter hat, trägt im Junio und Julio weisse Blümlein, im August kleinen Saamen, der sehr hitzig ist. Wurtzel und Saamen reinigen, das Kraut zertheilet.

Er, wird der Hahn oder das Männigen von einem Vogel genennet, wie Sie oder Siecke das Weiblein.

Erbaut, sagt man von denen Feld-Früchten, so man gegen die Aussaat in der Erndte bekommet; zum Exempel: Ich habe dreyßig Schock Korn erbaut; ich habe achtzehen Schock Haber erbaut.

Erbellen, siehe Verbellen.

Erb-Gerichte, bedeutet die mit einem Hause oder Gute verknüpffte Gerechtigkeit in einem gewissen District in allen bürgerlichen Sachen und geringen Verbrechen Gerichte zu halten, und die Gerichts-Nutzungen denen Gesetzen und dem Herbringen gemäß davon zu ziehen. Sie heissen auch sonst die Unter-Gerichte und werden ihre Fälle verschiedentlich in unterschiedenen Ländern bestimmet. Es ist also hier als ein Nutzungen abwerfendes Pertinentz-Stück eines Gutes anzusehen, und also ebenfalls hauswirtlich und gerecht zu nutzen und zu brauchen.

Erb-Gut, ist unter denen Land-Gütern ein denen Lehn-Gütern entgegen gesetztes und nach gemeinem Erb Recht ererbetes Gut. In diesem Fall bedeutet es aber ein unbewegliches Gut. Sonst aber heißt alles Vermögen so, welches einer durch Erbfolge erlanget, die sich entweder auf Erb-Recht, oder auf Erb-Vermächtniß, d. i. ein Testament, oder aber auf Erb-Verträge, und endlich auch auf Schenkungen gründet, und wird demjenigen Gute entgegen gesetzet, so durch Kauf oder Tausch erlanget wird. Ein solcher, der durch Erb-Folge etwas bekömmt, heißt ferner

Erb-Nehmer, und was einer zum Erbe hinterläßet, Erbschafft, so dessen gesamte Haabe und Vermögen in sich begreifet.

Erb-Pacht, suche Pacht.

Erbrechen im Weinberge, siehe Breche.

Erbse, ist eine Hülsen-Frucht, welche auf langen hohlen und schwachen, auf der Erden hinkriechenden, oder an dazu gesteckten Ruthen hinanlauffenden, und dicht in einander wachsenden Stengeln hervor kommen. Sie haben weisse Bluthen mit Purpur-farbenen Flecken, nach welchen längliche aus zweyen Hülsen bestehende Schoten folgen, worinnen die Erbsen, als der Saamen, verschlossen sind. Es giebt deren verschiedene Sorten, theils sind weiß-gelb, theils braun, grau-grün- oder blaulicht, und werden hauptsächlich in

die Feld-Erbsen und Garten-Erbsen eingetheilet, wovon die letzten weit wohlschmeckender, als jene sind. Wie nun die Erbsen überhaupt einen guten Acker haben wollen, also werden insonderheit die Feld-Erbsen an einigen Orten mit merklichem Nutzen in diejenigen Brach-Felder gesäet, welche die Sömmerung vertragen können, da denn nur einmahl darzu umgeackert wird. Man säet auch die Erbsen in den Acker, so vorhero gedüngt worden, und das Jahr zuvor Weitzen, Gerste oder ander Getraide getragen hat, und stürtzet also denselben vor Winters, wie gebräuchlich ist. Allein man mercket an, daß man mehr Stroh als Erbsen bekomme, diese auch gerne wurmstichig werden. Will man solches aber doch wagen, und man hat keine gedüngte und noch über dies etwas geringe Aecker, so pfleget man den Mist vor Winters, etwan im October, auf den Acker, worein die Erbsen kommen sollen, zu führen, solchen bald zu bereiten, und in selbigem Monat noch im alten Monden unterzupflügen, hierauf im Martio um Gregorii, oder bald hernach, den Acker, wenn er nicht allzu naß ist, und man denselben arbeiten kan, zu rühren oder umzuwenden, und nach solchen die Ackerfuhren mit Egen fein gleich zu machen. Andere lassen nur den gestürtzten Acker egen, ackern denselben sodenn im Martio, wie man sonsten zur Gerste zu ackern pfleget, und säen hernach die Erbsen darein. Andere machen es wieder anderst, nachdem es nemlich die Lands-Art, oder eines ieden eigene Erfahrung mit sich bringet. Es säen auch einige die Erbsen in das Rübe-Land. Die Haupt-Regel ist: Erbsen müssen einen warmen und fetten, nicht gar zu feuchten, aber auch nicht zu trockenen Boden haben. Der Saamen muß übrigens nicht schwartz, nicht wurmstichig und zerbissen seyn. Daher er zu lesen und sonderlich abzusondern. Keine Frucht erfordert die Veränderung des Saamens und Bodens so sehr als die Erbsen, indem sie bald ausarten, sonderlich aber dickhülsigt werden, oder nicht weich kochen. Sie wollen überhaupt bey feuchtem und temperirten Wetter, nicht im Mittags- und auch nicht im Mitternachts-Wind gesäet seyn. Das erste soll sie wurmstichig, das andere aber hart machen. Wo man vieles und dazu gutes Land hat, da ist es eine austrägliche Frucht. Sie gelten allemahl ihren Preis. Nur gerathen sie nicht immer. Der Mehl-Thau und das Wetterleuchten in ihrer Blüthe, sind ihnen sehr schädlich. Besonders ist ihre Saat-Zeit im Martio, wenn die gröste Kälte vorbey, oder auch noch im April, iedoch beydes mahlen im letzten Viertel; man muß sie aber vorhero eine Nacht in Mist-Lachen-Wasser einquellen, damit sie nach dem Säen nicht auslauffen, das ist, nach einem Regen, durch Abspülung der mit der Ege darüber gezogenen Erde wieder oben aufs Feld kommen, und folglich von den Tauben und Krahen aufgefressen werden mögen. Ja eben dieses macht sie auch gelinde. Sie werden auch von einigen in den Acker eingedrucket, indem man mit einem Stock, der ohngefehr anderthalbe Elle lang, als die Helffte eines Beetes, und der mit spitzigen Hölzern versehen, die in gleicher und nicht allzu grosser Weite von einander stehen, Gruben in den Acker drucket, und in iedliche sodenn eine oder zwey Erbsen hinein fallen lässet, und endlich die Gruben wieder zuschüttet und das Land ebnet. Von dieser Art, welche mit derjenigen übereinkommet, die man bey den Garten-Erbsen brauchet, nennet man auch die Erbsen selbst Steck-Erbsen. Ist der Acker nach dem Einegen noch ungleich, und haben sich die Erd-Klöser durch dasselbe nicht zwingen lassen, so muß man, ehe noch die Erbsen aufgehen, gleich mit der Waltze dahinter her seyn, damit sie desto besser gehauen und rein gehacket werden können. So bald die meisten reiff, und das Erbs-Geströhde gelb und dürre zu werden beginnet, muß man sie abhauen oder abschneiden, und, damit die übrigen grünen auch dürre werden, oder nur meistens abwelcken, zwey oder drey Tage unaufgebunden liegen lassen, aber nicht wohl länger, denn wenn sie beregnet werden, und denn die Sonne wieder darauf scheinet, oder sonst etwan nach dem Abbringen warm Wetter einfället, so springen die Schoten davon auf, und die Erbsen lauffen häufig aus. Weil auch die starcken Winde vielmahls die abgeschnittenen Büschel wegwehen, so ist es besser, wenn sie mit der Sense nieder gehauen werden, denn so hänget eines am andern, und kan nicht also leicht fortgetrieben werden. Am allerbesten aber ist es, daß man sie bey luckerem und etwas feuchten Boden sonderlich früh mit denen Händen ausrauft. Sonderlich ist dieses nöthig, wenn sie sehr liegen. Wenn nun die abgehauene Erbsen so lang als nöthig, auf dem Acker gelegen, so werden sie in die Stroh-Seile aufgebunden eingeführet und weil sie in den niedrigen Pansen leicht verderben, am besten auf die Por- oder Empor-Scheunen geleget, nachmahls, wenn man etwas Erbs-Stroh vor die kalbende Kühe, oder die Zucht-Schafe benöthiget ist, ausgedroschen: Worbey dies noch zu mercken, daß sie sich unter allem Getraide am besten dreschen lassen, indem sie nur gleich hin ausgebreitet werden, und also ein Stroh nach dem andern zu beyden Seiten abgedroschen wird. Hernach schüttet man das abgedroschene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile; von den ausgedroschenen Erbsen aber wird nur das Gröbste abgerechet, denn weil sie zu sehr lauffen, und also zu viel in die Spreuer kommen möchten, dörffen sie gar nicht überkehret werden; alsdenn kehrt man sie auf der Tenne an einen Ort zu Hauffen, wurfft sie, wie ander Getraide, gegen den Wind, (doch daß vorn quer-über die Scheun-Tenne einige ledige Säcke ausgebreitet werden, damit die Erbsen nicht zur Tenne hinaus springen können) nimmt endlich die vordersten zu Saamen, die gar geringen aber zum Futter vor die Hüner oder Tau-

ten ab, und verkaufft das übrige, was man nicht in die Haushaltung zur Verspeisung und zu Saamen nöthig hat. Man braucht auch die Erbsen, die Mast-Schweine mit fett zu machen, ingleichen, in Ermangelung des Habers, Winterszeit die Pferde mit zu füttern, welchenfalls sie aber allemahl des Tages vorher eingequellet werden müssen. Aus dem Erbs-Stroh werden nur lauter Wurm-Gebänder gemacht, und sowohl den Kühen um Weynachten, wenn sie zu kalben pflegen, als denen Zucht-Schaafen, ehe sie lammen, gegeben, auch an stat des Heues vorgeleget. Die Spreuer oder Schaalen werden den Kühen mit unter die Siede gemenget. Der

Garten-Erbsen sind vielerley Arten, als: die kleinen Früh-Erbsen; die ordinari Früh-Erbsen; die niedrigen Früh-Erbsen; die grossen Früh-Erbsen; die grossen Stabel-Erbsen; die niedrigen Stabel-Erbsen; die frühen Zucker-Erbsen; die krummen Zucker-Erbsen; die langen breiten Zucker-Erbsen; die langen schmalen Zucker-Erbsen; die Kronen- oder Trauben-Zucker-Erbsen; die gemeinen Kronen-Erbsen; die niedrigen Zucker-Erbsen; die Krub-Erbsen; oder Erweten van de Gratie, die kurz an der Erden wachsen, und dennoch viel Früchte tragen. Diese Erbsen nun wollen alle gleiche Pflanzung, Wartung und Erdreich haben. Was die Früh-Erbsen anbelanget, müssen sie im Frühling, so bald man in das Erdreich kommen kan, an einen warmen Ort, wo die Nord- und Ost-Winde nicht hinkommen können, gepflantzet werden. Man pfleget sie auch noch früher auf ein Mist-Beet, oder in eine Glas-Casse zu stecken, damit man sie desto ehender haben möge. Die andern als die Stabel- und Zucker-Erbsen kan man etwas später pflantzen. Sie erfordern, wie alle übrige Erbsen, ein gut mittelmäßig lucker Erdreich, und wenn sie aufgehen, so steckt man ie zwischen zwey Stabel-Erbsen eine Ruthe, daran sie sich im Aufwachsen, wie die Weinreben mit ihren Zancken an- und aufwinden. Man soll die Saamen-Erbsen allemahl vorhero, ehe man sie stecket, in Wasser mit Schaaf-Mist vermenget, einweichen, und alle Jahr den Platz und Gegend des Gartens da man sie hinpflantzet, verändern: Denn sonsten pflegen die Früh- und Zucker-Erbsen leicht aus der Art zu schlagen, wie denn gewiß aus den dünnschäligen Zucker-Erbsen, wenn man sie etliche Jahre nach einander in einen Boden pflantzet, hartschälige Erbsen werden. Man kan alle Monat etwas Erbsen pflantzen, sonderlich von den niedrigen Stabel-Erbsen, welches halbe Früh-Erbsen sind, und bald blühen, so kan man den gantzen Sommer durch alle mahl frische Erbs-Schoten haben. Ausser diesen nur erzählten Arten derer Erbsen finden sich noch einige andere, die in denen Gärten als rare Gewächse aufgezogen werden, und sind die Turcker-Erbsen, die Abrus-Erbsen, die Indianische schwartz-gesprenate Grase-Erbsen, die grüne Tessinesische Erbsen u. a. m. Es geben solche guten Nutzen, denn ausser daß diese grün zu Suppen, oder an die Speisen z. E. junge Hüner, Schollen ꝛc. oder als eine Zugemüse in den Schalen gekocht werden, so lassen sich auch von den getrockneten und durchgetriebenen ebenfalls schmackhaffte Suppen und Zugemüse anrichten. Einige pflegen die letzten nur mit Wasser zuzusetzen, wenn sie etwas weich gekocht, und das Wasser davon gesehet worden, salzen sie selbige ab, richten sie also an, und giessen, wenn das Glück auf, noch ein wenig Butter darüber, und verzehren sie alsdenn mit Stumpf und Stiel. Solche Erbsen auf gute Böhmische Art zugerichtet nennet man, wegen der daran gelassenen schrumpflichen Bälge, **alte Weiber.** Andere lassen sie in reiner Lauge einen Sud thun, damit sie die Bälge leicht abziehen, und doch die Erbsen nicht zerdrucken können, solche abgezogene Erbsen trocknen sie hernach, und gebrauchen sie an unterschiedene Essen, wo man aber die Garten-Erbsen haben kan, welche, wenn sie in Schalen schon getrocknet worden, dennoch ihre grüne Farbe behalten, wird man sich nicht leichte auf diese Art Mühe geben. Am schmackhafftigsten und gesundesten aber werden sie auf folgende Weise zugerichtet: Wenn sie zuvörderst sauber gelesen, und sodenn in Wasser weich gekocht worden, giesset man ein halb Nössel guten Rahm daran, streichet dieselben durch einen Durchschlag in Tiegel, leget ein Stücke Butter darzu, und lässet sie folgends fein gelinde auf dem Feuer kochen, bis sie etwas dicklicht werden, rühret ein wenig weissen Pfeffer nebst etwas Salz daran, hierzu röstet man gantz würflich geschnittenen Speck und Semmel, und streuet dieses über die angerichteten Erbsen. Wer gerne süsse isset, läßt über dem Feuer ein Stücke Zucker, so mit Wasser angefeuchtet, in einem meßingenen Pfännigen braun werden, daß man ihn ziehen oder dehnen kan, wenn die Erbsen nun angerichtet, wird dieser gebräunte Zucker, an stat der gerösteten Semmel und des Specks darüber gezogen, und dieselben noch darzu mit Zucker gepudert. Es kochen aber nicht alle Erbsen, sie seynd frisch oder getrocknet, wohl und weich, welches man bald dem Wasser, bald dem Erdboden, darauf sie gewachsen, zuschreiben will. Das letzte ist die sicherste Ursache, denn welche Erbsen aus strenger Erde erwachsen, werden insgemein im kochen nicht weich. Das Erbsen-Mehl, so auf das klärreste gemahlen, pfleget das Frauenzimmer zu gebrauchen, um sich eine zarte Haut damit zu machen.

Erbselen, werden auch sonderlich in Schlesien eine gewisse Art sauerer rother Beeren genennet, so aus einem dünnen aschenfarbenen Holtze heraus wachsen. Sie heissen auch Saurach, lt. Berberis, und werden wie die Johannis-Beere gepflantzet, und hernach roh oder einige nacht genossen. Auch wird ein gesunder Syrup daraus gesotten.

Erbs-Koch, heisset ein geringes Essen, dessen eine Helffte aus Erbsen und die andere aus Graupen bestehet. Beyde Theile werden erst halb gahr gekocht, darauf schläget man beyde Sorten, ohne daß die Erbsen vorhero durchgestrichen würden, zusammen, und lässet sie vollends gahr kochen.

Erbs- oder Erbsen-Sieb, ist ein Sieb, dessen Löcher ohngefehr einen Viertels-Zoll Leipziger Manß ins gevierte weit sind. Man braucht solches, die Erbsen nach dem Wurffen, wenn noch viel kleines Zeug und Gemätsche darunter, damit reine zu machen.

Erbs-Topff, ist ein irdenes oder zuweilen blechernes bauchiges Gefäß ohne Fuß, so wie ein Durchschlag durchlöchert, darinnen die gekochten Erbsen vermittelst einer hölzernen Reib-Keule von ihren Hülsen abgesondert und durchgestrichen werden.

Erb-Zins, ist eigentlich eine beständige auf einem Gute, oder nutzbaren Stücke desselben hafftende Abgabe an Geld, Capaunen, Hünern, Gänsen, Unschlitt, Flachs, Früchten und andern, welche der Besitzer des Gutes, so der Erb-Zinsmann genennet wird, dem Lehns- oder Zins-Herrn, der ihm solches mit Vorbehalt des Eigenthums zum Nutzen und Gebrauch verliehen, darum alle Jahr zu einer gewissen Zeit abzuführen schuldig ist, daß er dadurch gedachtes vorbehaltenes Eigenthum des Erb-Zins-Herrns erkenne und bekenne, wie denn dieser Canon bey Gefahr und Verlust des Gutes entrichtet werden muß. Er heist auch deswegen bisweilen Fahr-Zins. Und weil dieser Contract und diese Art, ein Gut zu besitzen, eine ziemliche Aehnlichkeit mit denen eigentlichen Mann-Lehn-Gütern hat, sonderlich da man auch hier von ihrer ersten Natur sehr abgewichen, und vielerley uneigentliche Lehnen gemachet hat, so wird dergleichen Gut ein Lehn-Gut, wie auch diese Pension bisweilen die Lehn oder Lehn-Gelder, wiewohl unrecht genennet, sondern diese letzte ist vielmehr ein Geld, das bey der Erneuerung des Contracts, wenn bey dem Erb-Zins-Herrn oder Erb-Zins-Mann eine Veränderung vorgehet, muß entrichtet werden. Endlich ist noch zu wissen, daß der Erb Zins nicht mit andern gar mannigfaltigen und von Alters her, sonderlich aber der Päbstlichen Clerisey aufgebrachten, gewaltigen und auf die Land-Güter aus dem Grunde mannigfaltiger Deutscher Sitten und alten Rechte genommenen Zinsen verwirret werden müsse, obgleich nicht zu zweifeln, daß man aus unrichtiger Einsicht in das Deutsche alte Zins-Wesen an vielen Orten aus solchen Zins-Gütern Erb-Zins-Güter nach den Römischen Rechten gemachet, und sie nach diesen beurtheilet hat. Doch davon ist hier nicht der Ort zu handeln. Des Herrn Cantzler von Ludewigs, Jus Clientelare und der gelehrte Rath Bohmer in dissert. de vario censuum significatu & jure können davon gründlichen Unterricht geben. Wie denn auch von andern Zinsen und Zins-Gütern der Art. Zins nachzusehen. Bey der Wirtschafft muß man nur wissen, daß Erb-Zins entweder unter eines Land-Gutes Lasten und ordentliche Abgaben, wenn es ein solches Erb-Zins-Gut ist, oder aber unter dessen Gerechtigkeiten und Pertinentien gehöre, davon es theils ständige (fixa), theils unständige (non fixa) Gefälle und Einkünffte ziehet, wenn die Erb-Zins-Gerechtigkeit über andere Güter, damit dergestalt verknüpffet ist, daß sie mit dem Gut auf jeden Herrn desselben transferiret wird. Denn eine beständige jährliche Einkunfft ist der jährliche Erb-Zins, den solche Erb-Zins-Stücke diesem Gute entrichten müssen. Eine unbeständige Revenue aber sind die Lehn-Gelder, die bey den Fällen von den Erben-Zins- oder sogenannten Lehnleuten müssen entrichtet werden. Wie nun ein Haus-Wirt auf das erste, nemlich ob sein Gut Erben-Zins-Gut oder nicht seye? bey dem Ankauff und Anschlag, hiernächst aber bey der Verwaltung desselben sorgfältig zu sehen hat, damit er sich weder betrüge, oder ein halbes Eigenthum vor ein ganzes kaufe, diese Last hingegen fein bey seinem Anschlag abziehe, ferner alles mit Einwilligung des Erb-Zins- und Lehn-Herrn thue, seinen Zins und Lehn vor allen Dingen richtig mache und sich also vor Verlust des Gutes oder doch Schaden und Processen in Acht nehme, als weswegen er sich nach dem Erb-Zins-Recht und Gewohnheit des Landes, bey Rechtsverständigen Leuten und Wirten desselbigen zu erkundigen hat; Also hat hingegen ein anderer Wirt, welcher bey seinem Gute Erb-Zins-Intraden hat, sonderlich darauf acht zu haben, damit dieselbe richtig erhalten, deshalb die Erb- und Erben-Zins-Bücher, und Registen, Lehn-Briefe, Acta und Reverse fein ordentlich und glaubwürdig gehalten, fortgesetzet, revidiret, in seinem wirtschafftlichen Archiv verwahret, die Erben-Zinsen eingebracht, die Gerechtigkeit ausgeübet, die Fälle beobachtet und sonst vielmehr, ja über dem auf rechtmäßige Art und Weise nach denen Umständen mehr Erben-Zinsen zum Gute zu bringen, oder diese Einkünffte sonst zu vermehren gesuchet werde. Denn aller Erben-Zins entstehet nach der Natur dieser Sache daher, daß entweder ein unangebauetes wüstes Land oder Gut nach diesem Vertrag ohne Kauf angethan, oder aber mit Vorbehalt des Obereigenthums und eines jährlichen Canonis gegen ein geringes verkaufft wird. Wer dieses nun bedencket, und hält es zu denen Umständen seines Gutes, der wird vielleicht Gelegenheit finden, Aecker, Garten, Wiese, oder einen Platz, oder ein Haus, oder sonst ein Pertinentz-Stück, z. E. Mühlen, Schencken, Backhäuser ꝛc. so ihm nicht viel nützet, oder welches ihm beschwerlich, oder dem er nicht recht verstehen kan, oder welches in seiner Hand wenigstens mehr Kosten erfodert als Vortheil bringt, gegen Erben-Zins auszuthun, ja wohl gar ein erkleckliches Ab- und Kauf-Geld zu nehmen, und ein feines Stück Geld auf allerhand Fälle zur Reception auszubedingen.

Erb=Zoll, heißt bey denen Müllern die just eines Zolles hohe Ubermaaß, so einem neuzulegenden Fachbaum gegen der Höhe des Mahl=Pfahls zugeleget zu werden pfleget.

Erd=Apffel, ist eine Pflantze, wovon nur die in der Erde an denen dünnen, und rings herum sich ausbreitenden Zäserlein hervor kommende knolligte Wurtzeln genutzet werden können. Diese nennet man eigentlich die Erd=Aepffel, allhier in Sachsen um Leipzig herum, wie auch im Maadeburgischen, da hingegen aber giebt man an andern Orten diesen Nahmen denen unten berührten und daselbst so genannten Erd=Birnen, und nennet viel mehr die hier berührten Erd=Aepffel, die Erd=Birnen. Wie solches im Voigtländischen, Franckenlande und im Oesterreichischen geschiehet. Genug, wir meinen hier nicht diejenige Frucht, die man an diesen letzten Orten Erd=Aepffel, sondern die, so man Erd=Birnen nennet, dahingegen reden wir hier von denen an andern Orten so genannten Erd=Birnen, die wir aber Erd=Aepffel nennen, und von jenen Erd=Aepffel so man hier Erd=Birnen nennete wird unter diesem Wort gehandelt. Unsere hiesige Erd=Aepffel nun sind von verschiedener Grösse, und manchmahl einer Faust groß, höckerigt, einander an der äusserlichen Gestalt nicht gleich, auswendig röthlicht und gläntzend, inwendig aber weiß und fleischigt. Wenn sie gekocht sind, kommen sie mit ihrem süssen und angenehmen Geschmack fast den Artischocken bey. Sie treiben einen oder mehrere zu vier, fünff bis sechs Schuh hohe dünne, gerade Stengel, welche eine grüne, rauhe Schale, und eine grosse Anzahl langer, breiter, spitziger, und an dem Rand herum weitläufftig gekerbte Blätter haben, so eben wie die Stengel rauh anzugreiffen sind. An dem Gipffel haben sie gelbe, mit langen Blätlein in die Runde herum besetzte, fast denen Sonnen=Rosen gleiche, aber bey weitem nicht so grosse Blumen, in deren Mitte, wenn sie verblühet, viel kleine Saam=Körnlein hervor kommen, wodurch sie aber nicht fortgepflantzet werden können, sondern man nimmt die rothen Knollen oder Aepffel, mittelmäßiger Grösse, und leget sie im Frühling um den Vollmond, ohngefehr drey Zoll tieff, und etwan eine halbe Elle von einander, in ein feuchtes und luckeres Erdreich, allwo sie sich, ohne sonderbare Mühe, und Wartung (nur daß man sie vom Unkraute reiniget) ungemein vermehren. Gegen den Winter werden die grössesten, so viel als man derselben in der Küche brauchen möchte, ausgegraben, und in dem Keller im Sande bis zur Verspeisung verwahret, die übrigen aber läßt man in der Erde stehen, weil sie darinnen zum besten dauren, doch soll man denselben die Stengel nicht abschneiden: Denn sonsten würden die Knollen nicht nur ganz klein bleiben, sondern auch nicht mürbe genug werden. Man kocht sie ans Fleisch, oder bereitet sie, wie die Artischocken, mit Baum=Oel und Eßig kalt; man pflegt sie auch zu backen, oder mit Saltz und Pfeffer auf gemeine Art, oder aber mit Fleisch=Brühe und Eßig sauer zuzurichten. Was man in der Küche nicht gebrauchet, kan man den Mast=Schweinen geben, als vor welche sie ein treffliches Fressen sind.

Erd=Artischocken, werden von einigen die nur erstbeschriebenen Erd=Aepffel genannt.

Erdbeben, ist ein Donner=Wetter, so in denen untersten Klüfften der Erde von der Entzündung schwefflichter und salpeterischer Adern, Gänge und solcher verschlossener Dünste, entstehet, indem dieselben dünne werden, sich und die Lufft ausdehnen, grössern Platz brauchen, und also um sich herum, über und unter sich stossen, ja wohl gar mit Gewalt durchbrechen, und alles, was ihnen im Wege ist, zertrümmern, wenn sie sehr fest verschlossen, ihre Menge groß, und die Höhlen sehr fest, die Erde aber umher nicht hohl oder löchericht ist. Wenigstens erfolget nach dem verschiedenen Verhältniß dieser Umstände eine größere oder geringere Erschütterung des Erdbodens, und man wird an denen obern Flächen dieser Oerter, ja allen denen, was darauf gebauet ist, heftige Stösse gewahr. Bisweilen wird alles eingeworffen und zerrissen, oder es thut sich endlich die Erde gar auf, verschlinget Städte und Dörffer, wirfft und speyet gantze Regen von Schwefel, Pech, Feuer und Steinen von sich, zerspaltet die Berge und Felsen, verursachet Erden=Fälle und dergleichen. Und es kan solchergestalt wohl nicht leicht geschehen, daß man nicht allerhand Anzeigen eines Erdbebens in der Lufft, an dem Wasser, an denen Thieren und so fort gewahr werden solte, welches hier nicht ausgeführet werden kan. Man wird aber leicht daraus erkennen, daß diese Sache der grosse Gott unter andern solchen natürlichen Wirkungen ebenfalls zu einem gantz besondern Mittel seiner erschröcklichsten, plötzlichsten und nicht zu entfliehenden Strafgerichten wegen derer damit verknüpften Umstände brauchen könne, wodurch Menschen und Thiere, ja gantze Wirtschafften, Städte und Länder heimgesuchet, und in einem Augenblick verderbet werden müssen. Wohl dem, der alsdenn bereit ist, vor ihm zu erscheinen.

Erdbeere, sind kleine, rothe oder weisse Früchte, welche entweder in Wäldern, auf Bergen und Hügeln, von sich selbsten wachsen, oder aber in Gärten mit Fleiß gezogen werden. Jene sind zwar die kleinsten, aber eines natürlichern und kräfftigern Geschmacks, als diese, deren man dreyerley Sorten hat, als: die gemeinen grossen und rothen Erdbeere; die weissen Erdbeere, und die grossen Englischen Erdbeere, welche die Frantzosen Caprons heissen. Die Pflantze, worauf sie wachsen und welche Erdbeer=Kraut oder Erdbeer=Strauch genennet wird, hat rauhe, äderichte, und am Rande herum eingekärbte Blätter, welche oben grün und an der untern Seite weißlicht sind, und deren allezeit drey beysammen auf einem Stiele wachsen. Der Haupt=Stengel breitet sich in viel zarte und etwas rauhe Zweige oder Stengelein aus, und träget weisse aus

fünff Blätlein zusammen gesetzte Blüthen, (wiewohl auch eine Art gefüllte Blüthen hat) worauf eine ablang-runde und eben etwas zugespitzte Frucht folget, die aussen herum mit vielen kleinen Saam-Körnlein bedeckt ist. Man ziehet das junge Erdbeer-Kräutlein aus, und versetzet solches ein paar Tage nach dem Vollmond Reihenweise in einen leichten mit Sande vermischten Grund; man pfleget auch die Rabatten in denen Lust-Gärten damit einzulassen. Sie blühen ordentlich im Mertzen und April, und werden zu Anfang des Sommers reiff, weil sie auch, wenn man ihrer wohl wartet, desto süsser und grösser werden, so muß man das Unkraut davon fleißig ausjäten, und die Pflänzlein, wenn sie ein wenig erwachsen, an Stäblein binden, damit die Früchte nicht an der Erde liegend verfaulen, oder von Eidexen, Schnecken, Kröten und anderem Ungezieffer bekrochen und angegriffen werden mögen. Will man spät hinaus Erdbeere haben, so schneidet man die ersten Blüthen hinweg, da sie denn nach und nach wieder treiben, und also etwas später, als sonst gewöhnlich, ihre Frucht bringen. Wenn der Herbst ganz vorbey, soll man noch vor völlig eindringender Winter-Kälte die Blätter abschneiden, und die abgestutzten Pflantzen mit kurtzem Mist bedecken, so werden sie aufs künfftige Jahr desto besser tragen. Die Erdbeere sind eines angenehmen Geschmacks, löschen den Durst, und geben in grosser Hitze eine treffliche Erfrischung, weil sie aber wegen ihrer kalten und feuchten Natur nicht allen Mägen anständig, sonderlich da sie leichtlich faulen, und dadurch ein Fieber verursachen können, als thut man am besten, wenn man sie mit Weine, Zucker, mit etwas geriebener Citronen-Schale an- und zu einer so genannten kalten Schale machet. Etliche wollen zwar, man solle auch Zimmet daran thun, allein weil derselbe denen Beeren ihren natürlichen guten Geschmack benimmt, so läßt man solches lieber davon. Von denen Erdbeeren macht man einen guten Essig, (siehe Essig) und einen treflichen Safft, und zwar diesen letztern also: Nimm Erdbeere, zerstosse sie wohl in einem steinernen Mörser, presse den Safft heraus, messe solchen und thue ihn in einen neuen Topff, wirff auch so zu einem Nössel Safft zwey Pfund schönen, reinen Zucker hinein, decke den Topff wohl zu, und lasse es zusammen sieden, bis es eine rechte Safft-Dicke überkomme, da man ihn denn nachgehends, wenn er erkaltet, in einem Glas verwahren kan. Dieser Safft dienet vor alle innerliche unnatürliche Hitze um die Brust und Lunge, Entzündung der Leber und des Miltzes, und kan nicht weniger wider hitzige Fieber und andere giftige Kranckheiten nützlich gebrauchet werden.

Erdbeer-Spinat, siehe Spinat.

Erd-Birn, sind ein Gewächs, wie die Erd-Aepffel, und heissen auch an andern Orten Erd-Aepffel, nur daß sie nicht so lange Stengel treiben, weisse Blumen und gelbe Früchte haben, welche auch weit körnichter und nicht so nahrhaft, wie die Erd-Aepffel sind, wenn man sie kocht. An vielen Orten nennet man sie auch Tartuffeln. Es ist aber auch dieses was anders. Man lese davon die Leipziger Sammlungen 1 St. 1743 den ersten Art. so von öconomischen Sachen handeln. Man bepflantzet ganze Stücken auf dem Felde damit, den grossen Haushaltungen sowohl eine gute Zukost vors Gesinde, als ein treffliches Futter vor die Schweine zu haben. Man muß sie fleißig jäten, und, wenn das Kraut etwas erwachsen, mit der Kraut-Hacke umhacken, und das Erdreich um iede Pflantze aufhäuffeln. Ihre Pflantzung hat am besten D. Rühnhold in der oeconomia experim. beschrieben. Zu Ende des Herbsts gräbt man sie aus, und verwahret sie in dem Keller in Sand, da man sie denn sortiren, die grösten verspeisen und verkauffen, die mittelmäßigen zum verpflantzen behalten, und die kleinen denen Mast-Sauen geben kan, welche sie sowohl als die Erd-Aepffel treflich gerne fressen. Diejenigen, so im Frühling wieder gepflantzet werden sollen, müssen ihre Aeuglein unverletzt behalten. Ehe man sie aber wieder pflantzet, muß man zuvor das Laub mit etwas kurtzem Mist überdüngen und untergraben, und alle schädliche Wurtzeln, als Winden und Quecken fleißig ausleſen, so werden die Knollen oder Birnen desto besser und grösser. Man kan sie gar füglich an alles Fleischwerck gebrauchen, und sie übrigens auf eben dergleichen Arten, wie die Erd-Aepffel zurichten. Es halten einige diese sowohl als die Erd-Aepffel vor die Americanische Patatas, deren schon D. Joh. Joach. Becher in seiner närrischen Weisheit und weisen Narrheit Sect. 1 Art. 6. gedencket, und meldet, wie er sie bereits zu seiner Zeit in den Oesterreichischen mit gutem Nutzen gepflantzet, und gutes Brot und Brantewein daraus gemacht habe, siehe unten Patatas. Es wird von vielen dafür gehalten, daß sie vielen andern Nutzen hätten, daß man Brantewein daraus brauen, ja die erfrornen dennoch auf gewisse weise vors Vieh brauchen konne, denn sie erfrieren leicht. Allein einige widersprechen diesem Nutzen. Siehe obengedachter Sammlungen VII und XI St. So viel ist gewiß, sie sind nützlich und sonderlich in Mittel-Lande zu bauen.

Erdboden, Erde, Erdreich, darunter wird der obere und Frucht-tragende Theil oder Fläche der Erden, worein man zu säen und zu pflantzen pfleget, in der Wirtschafft sonderlich verstanden. Es ist aber der Erdboden hauptsächlich dreyerley Art: Nemlich, entweder von purer und lauterer Erde; oder von purem Sand, oder aber von Erden und Sand vermengt, und dahero auch vermischter Art. Der Erdboden, welcher aus lauter Erde bestehet, ist wiederum mancherley: Denn einer ist wärmer als der andere; der hoch liegt, und dabey leimigt ist, hat eine warme und sehr fruchtbare Eigenschafft, dergleichen auch die gar schwartzen Aecker zu seyn pflegen; dahingegen derjenige, so niedrig liegt, viel kälterer Eigenschafft und nicht so fruchtbar ist, wie jener. Der sandigte Erdboden ist von hitziger Art, und trägt, wenn er allzuhoch liegt, gar wenig Frucht, denn die Hitze ist Sommerszeit

auf

auf demselben zu groß, und brennet alles aus, welcher aber niedrig, und auf Wassern oder Quellen lieget, ist nicht so sehr hitzig, weil von dem Wasser gleichsam eine kleine Feuchtigkeit über sich steiget, und den Sand abkühlet. In dergleichen sandigten Boden wächset wohl noch etwas, iedoch von keinem besondern Uberschuß. Wo aber ein gemengter Erdboden, als die dritte Hauptart ist, so muß man wohl Achtung darauf haben: Welches Theil: Ob die Erde oder der Sand? die Oberhand habe, nemlich wessen am meisten sey? denn dasselbe Theil hat auch an der Eigenschafft den Vorzug, und wird also der Boden auch um so viel besser, oder um so viel schlimmer seyn. Ausser diesen dreyen Haupt-Arten hat man noch eine besondere Abtheilung: Denn da findet man 1) schwartze Erde; 2) graue Erde; 3) gelb- und leimigten Erdboden; 4) rothes Erdreich; 5) steinigte Felder; 6) sandigen Boden; 7) thonigten Boden: 8) rothen und zugleich leimigten, 9) grau und sandigten, und dann auch 10) stein- und sandigten Boden. Was nun 1) die schwartze Erde betrifft, so weiß man aus der Erfahrung, daß darinnen wegen der mit sich führenden Fettigkeit allerley Getraid, wie es Nahmen hat, auch alles Saamenwerck wohl wachse, und dieselbe nicht so starck, wie ein anderer hungeriger Boden, gedünget werden dörffe; wobey aber zu mercken, daß dergleichen schwartze Felder mit dem Pfluge wohl durcharbeitet und tieff und lucker gearckert seyn wollen, sonderlich da man bey dieser Art eines guten Bodens in die Tieffe versichert ist, und nicht besorgen darff, daß man durch den tieff gesteckten Pflug einige wilde Erde mit in die Höhe bringe. So mag man auch auf solchen schwartzen Boden den Saamen wohl dick aussäen, und die Hand voll Körner nehmen, weil er die Stärcke hat zu treiben. Doch haben diese Felder auch die Art an sich, daß sie bald naß und auch wieder bald feste werden, dahero man in derselben Bestellung die Mittelzeit wohl in Obacht nehmen muß. 2) Der graue Boden, so ein wenig fahl, und wie Mergel aussiehet, ist gleichfalls ein herrliches Erdreich im Wachsthum, welches sich fein lauter hält, und nicht feste zu pflügen ist, auch nicht offt gedünget werden darff, dahero auch das Getraide lauter und rein darinnen wächset. 3) Der gelbe und leimigte Erdboden ist zwar der beste nicht, doch auch nicht der schlimmste, sondern mittelmäßig, und will scharff gedünget seyn, wornach aber gemeiniglich schwer Korn, auch Gersten, Haber, Erbsen und absonderlich der Flachs gerne wächset. 4) Das rothe Erdreich ist fast das geringste, auch böse zu arbeiten, und will wohl gedünget und gewartet seyn, da denn noch ziemlich Getraide ausser dem Weitzen, darinnen wächset. 5) Die steinigten Felder sind unterschiedlich, und führen theils gute Erde oder Leimen mit sich, welchen falls sie vor mittelmäßig zu achten, und mehrentheils Korn und Haber tragen; diejenigen Felder aber, worauf neben den Steinen rothe Erde und Sand gefunden wird, sind sehr geringe, also daß selten etwas anders, als Sommer-Korn und Haber darauf fortkommt, worbey sie noch überdieß eine ungemein saure Arbeit, und recht gute Düngung erfordern. 6) Der sandigte Boden ist auch unterschiedlich: Denn der mit der Erde vermengte ist gut, und wächtet rein- und schönes Korn und ander Getraide darinnen. Sandigt- und leimigter Acker ist auch noch gut, denn diese werden nicht leichte zu naß, noch auch zu dürre. Sandige und steinigte Felder bringen bey nassen Jahren gut Korn, in trockenen dürren Jahren aber verscheinet das Korn gemeiniglich, das ist: Es bekommt dünne Körner, die noch darzu ein sehr grau und fahligtes Mehl geben. In schwartzen und sandigten Feldern pfleget alles Getraidig wohl zu wachsen. 7) Der thonigte Boden ist auch meistentheis zugleich ein saurer Boden, weil er viel Nässe an sich ziehet, und langsam trocken wird; dahero auch in solchem Boden viel Trespen mit unter dem Korn wächset. Weitzen und Gerste will gar nicht darinnen arten: Weil auch der Thon durch die Nässe den Dünger scharff auszuziehen pfleget, so wollen solche thonigte Felder sonderlich gut gedünget, und denn sowohl mit dem Pflügen und Egen, als auch mit der Säezeit wohl getroffen seyn: Denn säet man zu zeitig, so erkältet der Saame in der Erden; will man es aber lassen trocken werden, so fließt das Erdreich, wie Tafeln zusammen, und werden denn durch das Pflügen grosse Stücken, und gantze Zeilen erbrochen; dahero ein Hauswirt vorhero wissen soll: Ob sein thonigtes Feld kalt oder warm liege? Ist es kaltes Land, so muß er es desto zeitlicher bestellen, damit es auch um so eher herfür kommen, und sich vor dem rauhen Winter schützen möge; ist das Land aber warm, so muß es desto langsamer bestellet werden, damit es sich nicht überwachse, und wenn ja solches geschicht, so ist es besser, daß man solches mit den matten Jährlingen und Lämmern übertreiben, und dieselben sich darauf erholen lasse, als daß es von den rauhen Winden abgewehet werde. 8) Roth- und leimigter, zuweilen mit etwas grauer Erde vermischter Boden, ist von der Mittel-Gattung, und wächset Weitzen, Dünckel, Korn, Gerste, Haber, Erbsen und Wicken darinnen, doch muß ihm mit fleißiger und der Lands-Art gemässer Wart- und Düngung geholffen werden. 9) Im grauen und sandigten Feld, wenn selbiges fett gedünget wird, wächset das Getreide zwar mehrentheils dünne, doch aber auch frisches und gutes. 10) Steinigt- und auch zugleich sandigte Aecker, welche sehr hitzig sind, geben zwar auch rein- aber gleichfalls dünnes, und mit etwas Trespen vermengtes Getraidig. Wie sonsten der Erdboden oder das Erdreich zu allen Arten des Getraides und der Hülsen-Früchte, ingleichen der Gärten, Weinberge, Hopffen-Gärten ꝛc. beschaffen seyn solle, und wie solcher zu düngen und zu verbessern, ist bey ihren allerseitigen Special-Benennungen a parte zu finden. So kan auch hierzu das Wort Düngung nachgeschlagen werden. Man muß aber auch, wenn man den Erdboden allein in Ansehung des Acker- und Garten-Bau-

es oder derer darauf zu erbauenden Pflanzen, betrachtet und erkennen will, die dazu ganz ungeschickten Arten des Erdbodens anmercken. Dahin gehöret ein ganz felsigter und schieffrigter Boden, der doch noch zu einigen wilden Bäumen bisweilen dienet, ferner wo mineralische und metallische Geschiebe und Adern liegen, kalckigter und saltzigter oder mit Sumpff und Morast, ingleichen mineralischen Quellen durchsickerter, ferner ganz weisser blosser Sand-Boden, und endlich ein Boden, der aus einer todten Flog-Erde, wo kein Düngen hilfft, bestehet, oder aber sehr ungleich ist, und also mit so genannten Stein-Sand- und andern Gallen durchzogen wird, wenn gleich ein gutes Fleckgen bisweilen kommt. Auf alles dieses ist in Ansehung dieses Zwecks bey dem Erdboden zu sehen. Allein ein Wirt darff deswegen nicht glauben, daß dieser zum Acker- und Garten-Bau schlechter Erdboden nicht sonst genutzet und gebrauchet werden könne, wenn er fleißig seyn will. Die Wirtschafft lehret uns noch viel mehrers nützliche Dinge und Früchte, theils nach der blossen Natur, theils vermittelst unsers Fleisses in dem Schoosse der Erden finden. Nur muß man nachdencken, und gewiß bey iedem Fleckgen oder Schritt der Erden die Stimme des Schöpffers horen: Alles zum Nutzen! Schickt sich mancher Boden nicht zu diesem, und ist es auch nicht möglich, denselben durch Vermischung anderer Erde, Rajolen, Ausrotten, Pflügen und Düngen zu verbessern, so dienet er vielleicht, um Frucht- und Weide-Kräuter, oder aber Holtz und Busch-Werck anzupflantzen. Er liefert uns einen Steinbruch, eine Sand- Thon-Kalck- oder Leim-Grube. Er dienet seiner Lage nach zu Teichen und Fischereyen. Man kan darauf ein nützliches Gebäude über oder unter der Erde führen. Er hält in seinem Schoosse allerhand Brunnen-Quellen, Mineralien und Ertzt-Adern, Flöze, Stöcke u. s. f. Und aus diesen allen entstehen noch viel mehr hauswirtliche Geschäffte des Erdenbaues über und unter der Erde. Ein Hauswirt muß alles heraus zu suchen und nach Gelegenheit auch nicht das kleinste Fleckgen ohngenutzet zu lassen wissen. Denn er weiß: Der Erdboden ist die grosse unerschöpfliche Schatz-Kammer der Natur, darinne die Wirtschafft alles suchen und finden kan und muß, was Menschen in diesem Leben brauchen.

Erd-Eichel oder **Erd-Nuß**, ist ein Gewächs, dessen Kraut denen Wicken und Linsen gleich kommt und eine schöne Purpur-farbene Blüthe hat. Im Julio bringen sie Schötlein und darinnen Saamen, wie die kleinen Erbsen. Die Wurtzeln sind rund und saftig, gut zu essen, und bedürffen geringe Wartung, wo sie nur mürben Grund finden; in Oesterreich wachsen sie auf den Feldern, anderer Orten aber werden sie von dem Saamen und den knollichten Wurtzeln fortgepflantzet. Sie wachsen, wo sie einmahl hinkommen, gerne fort, werden gekocht und gebraten genossen, sind eines lieblichen Geschmacks, und geben keine böse Nahrung; wo man ihrer aber zu viel zu sich nimmt, da erregen sie Winde, machen Schleim, und beschweren den Magen. Aus ihrer Blüthe wird ein Wasser gebrannt, welches dem Rosen-Wasser am Geruche fast gleich kömmt.

Erd-Epheu, siehe **Gundel-Reb**, **Gundermann**.

Erd-Eydechse, siehe **Eydechse**.

Erd-Flöhe, sind kleine rothe mit Flügeln versehene Würmlein, welche ihren Nahmen ohne Zweiffel daher bekommen haben, weil sie gleich denen eigentlich so genannten Flöhen zu springen pflegen. Diese sind vor die Kohl-Kraut- und andere zarten Pflantzen und Gewächse ein höchst-schädliches Ungeziefer, und kommen gemeiniglich im April zum Vorschein. Wo man nun dergleichen verspüret und merket, darff man nur Rus aus der Feuer-Mäuer, oder aus einem Maltz- oder Darr-Ofen gantz klein klopffen oder reiben, und mit Wasser durch einander rühren, und, wenn die Pflantzen am Abend mit Wasser begossen sind, so soll man das Rus-Wasser darüber herspreng en, und solches zwey oder drey Abend hinter einander continuiren, so werden sich die Erd-Flöhe bald verlieren. Ein gewisses und probirtes Mittel wider die Erd-Flöhe soll auch dieses seyn: Stosse oder zerhacke Knoblauch klein, geuß Wasser darauf und laß es wohl weichen, seihe das Wasser von dem Knoblauch ab, und giesse es auf den Saamen, den du säen willt, und dich deswegen der Erd-Flöhe besorgest, als Rüben, Cappes-Kraut, blauen Kohl, Lein, Senff, Kresse und dergleichen, laß es ein wenig darauf stehen, darnach seihe das Wasser von dem Saamen wieder ab, und säe ihn in Gottes Nahmen, die Erd-Flöhe werden ihn gewiß zu frieden lassen. Man muß aber den Saamen, wenn er zusammen klebt, durch vieles Reiben wieder von einander bringen. Man darff sich auch nicht besorgen, daß Rüben, Kraut und andere Saamen den Geschmack von dem Knoblauch behalten, denn das Erdreich ziehet solchen Geschmack aus dem Saamen gantz an sich, daß man die geringste Spure vom Knoblauch nicht zu finden vermag. Capp-Saamen, Rüben-Kohl- und andere dergleichen Saamen, ehe man sie sädet, mit Baum-Oel genetzet, sollen keine Erd-Flöhe aufkommen lassen, so werden auch die Rüben milde davon, und lassen sich gerne kochen. Die general-Grund-Regel wider alles solch kleines Ungeziefer, so denen Früchten schadet, wenn es bald diese bald jene zu ihrem eigenen angenehmen Futter haben, ist diese: Weil das Ungeziefer, sonderlich mit sehr zarter Empfindung des Geruchs, Gefühls und Geschmacks versehen, ja durch das widrige dieser Empfindungen auf die Flucht und gar in den Tod gebracht wird, so muß man eben denenjenigen Pflantzen einen ihnen widerigen Geruch und Geschmack vermittelst der Präparation des Saamens beyzubringen suchen. Wenn man dieses nun abmercket, so ist man vermögend diesem Ungeziefer leicht zu begegnen. Sonderlich

werden

werden auch die Rosameisen vor derselben Feinde gehalten; wenn man sie demnach mit Gemülde in guter Portion auf das Beet streuet, und solches höchstens drey Tage hinter einander thut, so fressen diese die Erd Flohe reine weg.

Erd-Geschmack, sagt man, habe der Wein, wenn er von der Natur des Erdreichs, worauf er gewachsen, eine etwas unangenehme Eigenschafft an sich genommen, welche vor dem ordentlichen Wein-Geschmack im Trincken vorsticht.

Erd-Gewächse, darunter werden alle Bäume, Kräuter, Getraide und andere Früchte, so aus der Erde hervor wachsen, verstanden.

Erd-Moos, siehe Gürtel-Kraut.

Erd-Morgeln, suche Morgel.

Erd Nuß, siehe Erd-Eichel.

Erdrauch, Acker-Raute. Tauben-Kropff, ist ein subtiles Kräutlein, welches eine dünne spitzige und lange mit vielen Zäserlein versehene Wurtzel hat, woraus im Anfang des Aprilis seine Blätlein, fast wie die Coriander Blätlein, hervor kommen, nur daß jene zärter, weicher und grüner sind. Der Stengel wächset einer halben Ellen hoch, mit vielen gleich dem Stengel viereckigten Neben-Aestlein, an deren Gipffel viele zusammen gedrungene Purpurbraune Blümlein im Maio herfür kommen. Nach der Blüthe besaamet er sich rund, wie der gemeine Coriander. Dieses Kraut ist eines bittern Geschmacks, und wenn es beschnitten wird, so tropffet es und weinet, wie die im Martio beschnittene Reben. Man findet ihn allenthalben in den Weinbergen, auch zuweilen in Flachs-Feldern, hat gerne guten fetten Grund, und wird zum Ausbrennen im Ende des Mayens gesammlet. Das davon gebrannte Wasser wird als eine treffliche Blut-Reinigung in scorbutischen und langwierigen Kranckheiten, nebst andern von dem Kraut und Wurtzel bereiteten Artzneyen nützlich gebrauchet.

Erdreich, siehe Erdboden.

Erd-Schollen, werden in den thonigen Feldern diejenigen grossen Stücke zusammen gefloßener Erde genennet, welche bey dem Pflügen als Stücke Taffeln erbrochen werden, und kommen von der Beschaffenheit des Erdbodens her, theils in Ansehung seiner Güte, theils in Betrachtung seiner Lage, siehe Erdboden. Es will demnach ein also beschaffenes Feld in seiner Bestellung wohl in acht genommen werden. Und solche Schollen müssen klein und der Acker durch allerhand Pflügen und Arbeit, zu rechter Zeit und sonderlich alsdenn, wenn ihm der Saame anvertrauet werden soll, klar werden.

Erd Schwamm, ist ein leichtes und lockeres Erd-Gewächse, welches einen kurtzen dicken Stiel, und auf solchem einen runden, breiten und platten oder spitzig zulauffenden Kopff träat, so nach denen verschiedenen Gattungen derselben dicker oder dünner gefunden werden. Sie haben weder Blüthen noch Kerner oder Saamen, und sind theils als eine Speise zu gebrauchen: als die Morcheln, welche vor die gesundesten und besten gehalten werden, Reißken, Pfefferlinge, Brätlinge, Stein-Pülze, Gehlichen oder Eyer-Schwämme, Herren-Pülze Champignons, Moos-Schwämme und andere mehr; zum Theil aber sind sie nicht zu essen, als der Wolfs- oder Bofist, der Lerchen-Schwamm, Eichen-Rüstern- und Fichten-Schwamm, ja etliche sind gar giftig, als die Fliegen-Schwämme ꝛc. von welchen allen an behörigen Orten ein mehrers. Durchgehends werden zwar die eßbaren Schwämme von denen mehresten vor Lecker-Bißlein gehalten, und entweder alleine auf allerley niedliche Arten zubereitet, oder an die delicatesten Speisen gethan; alleine da sie nicht anders als Auswürffe der Erden anzusehen, und von allerhand Unrath und Fäule derselben ihren Ursprung haben, so bleiben sie doch eine schleimige, kalte und ungesunde Speise. Man pfleget allerhand eßbare Erd-Schwämme zu dörren, hernach zu Pulver zu stossen, und solches an Brühen, Fricassees, Pasteten und dergleichen zu thun, welches denenselben einen guten und angenehmen Geschmack zu wege bringt. Siehe Schwämme.

Erd-Würmer, siehe Regen-Würmer.

Eremitage, Einsiedlerey, ist ein gewisses an einem abgelegenen Orte in einem Garten oder Busche zur Lust angelegtes niedriges Gebäude, welches inwendig mit Moos, Baum-Rinden, schlechtem Holtzwerck, rauhen Steinen, Tannen-Reisse und dergleichen bekleidet, und mit allerhand kleinen Zierathen ausgesetzt, auch zum öfftern mit verborgenen Wasser-Künsten versehen, überdem aber offt aus verschiedenen Abtheilungen, Gegenden und Zimmern bestehet. Man bedienet sich derselben zu einer Abwechslung, frische Lufft zu schopffen, der Einsamkeit darinnen zu pflegen, oder aber guten Freunden ein Divertissement damit zu machen.

Erheben und Erniedrigen, wird von einem Bären gesaget, welcher bald in die Höhe, bald auf die Erden siehet, um etwas zu erfahren.

Erlegen, heisset bey der Jägerey, wenn man ein Stücke Wild umbringet, es sey durch stechen oder schiessen.

Erle, Erlen-Baum, Eller, ist ein hochstämmiger, eben nicht besonders dicker, iedoch gerad aufwachsender Baum, welcher am allermeisten an den Wassern und sumpfigten Orten zu finden ist, wie er denn seinen Wachsthum guten theils von der sumpfigten Feuchtigkeit hat, auch dahero gählling in die Höhe schiesset, und an recht fetten Orten, jährlich offtmahls halben Fingers breit im Safft aufsetzet, welches denn auch die Ursache, des von einigen gemachten Unterschiedes, zwischen der weissen und schwartzen Erle ist: Denn stehet sie an einem feuchten Orte, so hat sie ein dunckel-grünes, fettes und klebriges Laub, befindet sie sich aber auf einem trockenen Lande, so ist ihr Laub etwas weiß-

weißlichter, dahero diese die weisse, jene aber die schwartze Erle genennet wird. Ihre Blätter sind ausser dem bey nahe rund und gantz subtil zäckicht. Der Saame aber wächset an langen Stielen, daran Trauben-weise Zäpflein hangen; wenn nun an selbigen Zäpflein die Schuppen sich aufthun, so fliegt ein gelblichter Saamen heraus, welchen die Zeisigen gerne fressen, und deswegen fast den gantzen Winter über hier zu Lande bleiben, auch wo deraleichen grosse Saamen-tragende Erlen stehen, sich gerne Hauffen-weise aufhalten. Das Erlen-Holtz tauget über der Erde zum Bauen wenig oder gar nichts, hingegen gehet es im Wasser-Bau und in Morästen, allem andern Gehöltze vor, massen dasselbe, wenn es vom Wasser oder Sumpff beständig bedecket bleibet, undencklische Jahre, ohne Fäulung und andern Schaden dauret. So dienet auch dieses Holtz unveraleichlich zu denen Brunnen- und Wasser-leitungs-Röhren, ausser diesem aber denen Leisten-Schneidern, zu Schuh-Stiefel- und Pantoffel-Absätzen, und wird nicht weniger, wegen der dauerhafften Kohlen, mit gutem Nutzen zum brennen verbraucht. Die Rinden brauchen die Hutmacher zur schwartzen Farbe, ingleichen die Leder-Färber, nicht weniger die Schuster, welche noch etwas alt Eisen darzu in das Wasser legen. Die Knospen werden wegen ihrer guten schwartzen Farbe, die sie geben, und mit welchen das leinene Tuch gefärbet wird, hochgehalten; mit dem Erlen-Laub aber, welches fett und kleberich, soll man nicht nur die Flöhe vertreiben können, wenn man es eine Zeitlang in einer damit besetzten Kammer ausgestreuet liegen lässet, und hernach mit denen darauf gesprungenen Flöhen ausfehret, sondern man pflegt auch damit die Schaafe, ob sie gesund, oder nicht, zu probiren. Denn man leat ihnen im December oder Januario Erlen-Laub zu fressen vor, welche Schaafe nun dieses Laub lustig und begierig fressen, die hält man vor gesund; die es aber nur übermaulen, oder gar nicht fressen wollen, haben gemeiniglich Noth an der Lungen oder Leber, werden daher billig vor ungesund gehalten, und sind ie eher ie besser zu verkauffen. Weilen auch das Erlen- oder Ellern-Laub, wenn es zur Fäulung kommt, das schönste und klärefte Wasser schwartz, unrein und stinckend zu machen pflegt, so werden die Erlen-Bäume und Gebüsche an denen Teichen oder Fisch-Hältern nicht gerne geduldet, sondern weil sie, wie gedacht, mit ihrem Laub das Wasser und den Grund inficiren, folglich die Fische kranck oder gar abstehend machen, mit ihren Stöcken aus dem Grunde ausgerottet. Die Vermehrung dieses Holtzes geschiehet von sich selber, wenn nemlich der abfallende Saame nur die Erde ergreiffet. Es kan auch durch Ausstreuung des Saamens, gleich anderm Holtze fortgepflantzet werden, es muß aber sothaner Saame vorhero eingeweichet seyn. Er wird zwar an wässerigten Orten gepflantzet, da man denn beym Einsetzen alle Zweige, die über eines Fingers hoch von der Wurtzel über sich gehen, abschneidet, und damit denen neuen Zweigen zu einem bessern Wachsthum verhilfft, er schläget aber sonsten auch am liebsten von dem Stamme aus, lässet sich leichtlich schneiden, und in die Höhe bringen, weilen das Wetter seinem Hiebe nichts schadet, indem derselbe wegen der sonderbaren Fettigkeit des Baumes, bald wieder verlaufft. Sonst giebt die Erle, wenn sie nicht zu einzelnen Stämmen erwächset, sondern in Gebüsche ausläufft, ein sonderbar gutes Schlag-Holtz, so man fast alle fünff bis sechs Jahre abholtzen kan, nachdem der Boden gut und feucht ist, und wenn sie abgetrieben, (so im zunehmenden Monden, zu rechter Jahrs-Zeit, entweder im Herbste, wenn das Laub abgefallen, oder im Früh-Jahr, da die Knospen anfangen wollen, sich zu vergrössern, geschehen soll), so wächset und schläget sie am Stamme in viel Sommer-Latten aus, und vermehret sich bey allen Hauungen. Es wächset auch gute Weide und Gras bey ihr: Denn die Wurtzel hebet den morastigen Boden in die Höhe, machet ihn etwas trucken und tragbar. Man hat sie gerne an denen Gestaden, Ufern und Rändern der Flüsse, denn sie wehren denen grossen Wassern, daß sie nicht so leicht in die Ufer reissen können, und helffen also viel wider das Anschlagen der Wellen und streng anlauffenden Strömen, welche an denen Dämmen und Gestaden waschen, und die Ufer wegspülen; unter denen Wurtzeln halten sich auch die Fische und Krebse gerne auf. Man muß aber solche Erlen bald zu Schlag-Holtz machen, denn wenn man die Stämme allzugroß und starck wachsen lässet, so kan der Wind solche wohl fassen, und weil der Rand am Wasser meistens hohl, so sencket und neiget sich der Stamm gegen das Wasser, bekommt also das Uiber-Gewichte, und bricht mit der Wurtzel und Ufer zugleich ein, nimmt viel Erdreich mit sich, und geschiehet also zum öfftern grosser Schaden an Dämmen und Ufern; welches aber, wenn man den Stamm bey Zeiten, und ehe er so starck wird, abhauet, nicht zu besorgen ist, indeme sich die Würtzel solchenfalls erstärcket, und destomehr denen Wassern und Fluten widerstehet.

Erlen-Fincke, wird der Zeisig genennet, weil er dem Erlen-Saamen so sehr nachstellet.

Erndte, (August oder Obst) dieses Wort wird theils vor die Arbeit, das Abbringen und Aufsammlen der Feld-Früchte; theils vor die eingeerndtete Früchte selbsten, da man zum Exempel spricht: Er hat eine schöne Erndte gehabt: Oder, es ist ihm die Scheune mit der gantzen heurigen Erndte verbrannt; und theils vor die Zeit der Erndte gebraucht: Von welchen insgesammt in folgenden gleich mit mehrern gehandelt werden soll. Die Erndte oder die Ab- und Einbringung der gegen den eingestreueten Saamen von Gott bescherten Feld-Früchte, ist die letzte und beste Feld-Arbeit, um welcher willen der Haus-Vater das gantze Jahr über so viel Mühe und unverdrossene Arbeit anwendet. Es hat derselbige, wie bey dem

dem Wort Einführen bereits zum theil gemeldet, vor der Erndte sich zeitlich nach fleißigen und arbeitsamen Leuten oder Schnittern und Mähdern, (wo er nicht selbst eigene Leute oder Unterthanen genug hat) umzuthun, und mit ihnen ein gewisses Gedinge zu machen, damit man bey angehender Erndte Schnitter, Mähder und Auffammler bey Handen habe, und die Erndten-Arbeiten nach Gebühr verrichten könne. So muß sich auch der Haus-Wirt vor der Erndte mit einem guten Vorrath an Stroh-Seilen oder Schob-Bändern versehen, worzu er das gute, lange und starcke Korn- oder Roggen-Stroh nehmen lassen, und darauf Achtung geben soll, daß die Knöpffe wohl und dauerhafft gemacht werden, damit nicht nachgehends die Seile und Bänder im Aufbinden brechen, oder aus einander gehen, und darüber viel Zeit in der Erndte versäumet werde. An etlichen Orten wird das Korn nicht in Stroh Seile gebunden, sondern die Garben-Bänder werden sogleich vom Korne im Felde gemacht; Weil sich aber hierdurch viele Körnlein ausreiben, so halten lieber andere hierzu gemachte Seile in Vorrath, die man kurtz vorher, ehe man sie braucht, ins Wasser tuncket und zähe machet, wormit denn die Garben desto fester und besser zusammen gebunden werden können. Wie übrigens vor der Erndte Schiff und Geschirre, Scheunen und Scheun-Dächer bestellet, und die Acker-Pferde gefüttert und gewartet seyn sollen, ist oben unter dem Wort Einführen bereits erinnert worden. In der Erndte selbsten, hat man so wohl auf die Zeit, als die Art des Abbringens zu sehen. Die Zeit betreffend, so muß man fürnehmlich mit derselben nach dem Wetter, nach der Landes-Art, und nach der Reiffung der Feld-Früchte sich richten: Denn gleichwie eine Saat nach der andern folgt, also wird auch das Getraide eines nach dem andern zeitig und reiff; dahero auch die Früchte, wenn sie recht reiff und zeitig sind, abgebracht werden sollen. Doch hat ein verständiger Haus-Wirt darbey wohl zu beobachten, daß sein Getraide nicht gar zu reiff oder übereif werde, weil es sonsten im Schneiden und Hauen ausfället, und wohl die Helffte davon auf dem Acker liegen bleibt. Hingegen darff es auch nicht zu unreiff seyn, indeme die Körner, so daraus gedroschen werden, auf dem Boden einschrumpffen und eindorren, welche hernach viel Kleyen, aber wenig Mehl geben, auch durchaus nicht zu Saamen zu gebrauchen sind. Wenn die frucht-Aehren alle zugleich gelbe zu werden beginnen, so ist die rechte Erndte-Zeit vorhanden, und damit nicht länger zu warten, massen es viel besser ist, daß die Körner das wenige, so von ihrer Trocknung noch übrig ist, in der Scheune gar erreichen, als auf den Feldern: und das um obangezogener Ursache willen. Insonderheit pflegt das Sommer-Getraide, wenn man es überständig werden lässet, einzubrechen und durch das Hauen grossen Schaden zu leiden. Doch soll man sich hüten, daß man kein Getraide unreiff oder naß einführe, weil es sonst in der Banse bald auf einander erwärmet, wovon die Körner ersticken, das Geströhde verfaulet, und also wieder Schade daraus erfolget. Es halten zwar einige dafür, das Einerndten des Getraides seye am besten im abnehmenden Monden zu bewerckstelligen, weil es sich denn wohl erliegen und lange dauren soll, als dergleichen sie auch bey dem Flachsrauffen und allerley Früchte einzulegen, zu beobachten pflegen, weil man aber solchen nicht allezeit erwarten kan, so muß sich ein Haus-Wirt in die Zeit zu schicken wissen, und vor allen dieses beobachten, daß die beste Zeit zu Erndten, früh Morgens und noch vor Tage seye, sobald es nemlich anfängt lichte zu werden, und weil der Thau noch auf der Frucht lieget, da es sich zumahl mit der Sense am besten abbringen lässet; das Aufbinden und Einführen hingegen muß, wenn die Früchte trocken, geschehen. Die Art zu Erndten ist, nach denen verschiedenen Landes-Arten, auch unterschiedlich: Denn an einigen Orten, zumahl, wo man die schmalen und hochgetriebenen Beete hat, wird sowohl Winter- als Sommer-Getraide mit der Sichel abgeschnitten, da nemlich der Schnitter in die lincke Hand so viel Hälmer, als er damit fassen oder erreichen kan, zusammen nimmt, und solche mit der in der rechten Hand habenden Sichel unter der lincken Hand abschneidet. An derer Orten, wo man breite Beete hat, wird alles Winter- und Sommer-Getraide, ausser dem Rübsen, welcher mit der Sichel abgebracht werden muß, mit der Getraide-Sense abgehauen, wodurch man zwar zeitiger fertig wird, und vom Korn längere Schütten Stroh bekommt, alleine man leidet auch doppelten Schaden darbey, denn es werden vielmehr Körner durch den Sensen-Hieb ausgeschlagen, und weniger Schütten Stroh gemacht, weil viel in Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände gehet. An einigen Orten wird nur Korn, Rübsen und Bohnen geschnitten, Gerste, Haber, Erbsen, Linsen und Wicken aber gehauen. Weitzen und Korn, wenn nicht viel Gras und Vogel-Wicken darunter, (welcher wegen man sonst solch Getraide zwey oder drey Tage lang auf dem Felde liegen und trocknen lässet) werden bald aufgesammlet, aufgebunden, und gemandelt, oder in Mandeln gesetzet. Wenn man Leute und Zeit hat, so ist ausser dem Haser und der Gerste, das Schneiden mit der Sichel allezeit hauswirtlicher. An der Maaß hat man auch eine kurtze und mit einer Hand zu führende Hau-Sense, womit der Mähder durch die eine Hand das Getraide abschlägt, durch die andere aber, vermittelst eines Hackens in Häufgen ziehet. Die Bewegung ist zwar nicht so scharff, als die von unsern grossen Sensen. Allein es thut doch Schaden. Sonst fällt auch die Frage vor: Ob es besser um die Garbe oder vor Geld und zwar entweder vor Tage- oder Acker-Lohn schneiden zu lassen? Gerste und Haber, absonderlich diese letztere Frucht, lässet man einige Tage liegen und rösten, nachgehends werden solche geharckt, in Stroh-Seile gebunden, gemandelt und hierauf eingeführt. Die von dem Schnitt stehen bleibende Stoppeln werden, wo keine Trifften sind, und man solche

nicht

nicht mit dem Vieh überhüten lassen muß, entweder mit der Sense abschauen, und zum Feuermachem im Winter gebraucht, oder aber auf dem Acker anzezündet und verbrennet, welches, wenn es darauf reanet, dem Felde, absonderlich denen zähen, fetten, leimichten Auen-Feldern eine trefliche Düngung giebet. Nach der Erndte, und zwar sobald die Mandeln vom Felde, soll der Haus-Wirt, wo er anderst nicht mit dem geitzigen Nabal einerley Practicat. nemlich eines heillosen Mannes führen will, dem göttlichen Befehl gemäß, denen Armen und nothdürfftigen Leuten das Aehren-Lesen nicht verwehren; seinen Schnittern, Mähdern und andern arbeitsamen Leuten, ihr sauer-verdientes Lohn geben, und den Zehenden, wenn er welchen schuldig, richtig einliefern, auch überhaupt alles dasjenige beobachten, was derselbe nach dem Einführen (worauf man sich hiermit, Kürtze halber beziehet) in einem und dem andern zu observiren hat.

Erndten-Leitern, siehe Leitern.

Erndten-Register, ist ein accurates Verzeichniß aller eingerndteter, und sowohl im Winter- und Sommer-Feld, als auch in denen gesömmerten Brach-Stückengewachsener Feld-Früchte, worinnen unter jedem Getraide-Titel, oder einer ieden Frucht Benennung, erstlich die Numer oder der Bey-Nahmen, und die Lage des Feldes; die Anzahl der Beete, der Inhalt des besäet gewesenen Stückes; wie viel Fuder und was vor Dünger darauf ackommen, oder wie viel Tage der Pferch daselbst gestanden; denn die in solle erbaueten Schocke, Mandeln und Garben, nächst deme der davon denen Schnittern gegebene Zehenden, bey denen gehauenen Früchten aber, das Mähder-Lohn, und endlich der netto-bleibende, und in die Scheunen eingebrachte Vorrath, an Schocken, Mandeln und Garben ordentlich specificiret, auch zu besserer Nachricht, vornen an in solchem Erndten-Register oder Tabelle, das Säe- oder Aussaat-Register, wie viel nemlich an Scheffeln, Vierteln und Metzen, auf jedes Stück, in Körnern, im vorigen Herbst oder dieses Früh-Jahr ausgesäet worden, wiederholet wird. Dergleichen Register werden von Haushaltern oder Verwaltern, nach verrichteter Erndte ihren Herrschafften eingeschickt, und von einigen zugleich ein Project, wie die künfftige Düng- und Bestellung geschehen solle, mit beygeleget.

Erndten-Wagen, siehe Wagen.

Erpel, suche Enterich.

Error Calculi, heisset ein Irrthum, oder ohne Vorsatz begangener Fehler, in denen Zahlen einer Rechnung. Salvo Errore Calculi, pflegen Rechnungs-führende Beamte, Verwalter und dergleichen, zu Ende ihrer Rechnungen zu setzen, und durch diese Cautel zu verhüten, daß, falls sie etwas in gedachten Rechnungen sollten versehen haben, solches ihnen nicht nachtheilig fallen und zum Schaden gereichen möge.

Erste Art, siehe Arten.

Erstücken, ist ein Unfall, welcher manchmahl unter die Schaafe kommt, da dieselben, wenn sie gleich bey Leibe und verbero ganz und gar nicht kranck gewesen sind, plötzlich niederfallen, in ihrem eigenen Blute erstücken und sterben; So bald dieser Unfall gemercket wird, darff man nur Schell-Kraut nehmen, das an den Zäunen wächset, gelb blühet, und wo es abgebrochen wird, rothe Milch giebet, das dörre man, zerstampffe es und gebe es ihnen zu Saltz zu lecken, so ist ihnen geholffen; doch muß diese Hülffe gleich anfangs geschehen.

Erstling, wird die Erst-Geburt vom Vieh genennet.

Erstrecken, ist eine bey denen Fischern gebräuchliche Redens-Art, und bedeutet so viel als grosser wachsen. Zum Exempel: der zweyjährige Karpffen-Saamen wird auf einen Sommer zum Erstrecken (daß er nemlich solche Zeit über grösser und länger wachse) ausgesetzet, woraus denn der dreyjährige Saamen erzeuget wird.

Erstreck-Teich, oder Streck-Teich, siehe Teich.

Erwürgen, nennet man bey der Jägerey, wenn ein Wild weder erleget noch gefället sondern durch Hunde gehetzet wird, so daß sie dieses umbringen.

Erzt, siehe Minerophili Berg-Wercks-Lexicon. Denn das Bergwercks-Wesen ist so weitläufftig, daß es ein eigenes Lexicon erfordert.

Esche, ein Fisch, suche Aesche.

Esche, Eschen-Baum, Aesche oder Asche, ist ein Wald-Baum, welcher aller Orten, sowohl auf Bergen, als in der Ebene in warmen und kalten Lande, besonders aber in denen sumpfigten und wässerigten Oertern, und insonderheit da wächset, wo er seine dicke und starcke Wurtzeln wohl auszubreiten Raum hat. Er wird zu einem geraden, starcken und hohen Stamm und treibet sehr lange und schnurgerade Aeste, hat lange und paar-weis gegen einander über gewachsene Blätter, deren vier oder fünff Paar an einem Zweige stehen, und an desselben Spitze mit einem einzelnen Blatte sich gleichsam schliessen, welches Laub dem Nuß-bäumenen Laub fast gleich kommet, aber um ein merckliches klein und schmalblätterichter ist, und von dem Rind- Schaf- und Ziegen-Vieh trefflich gerne gefressen wird, weswegen man es zu dörren und denenselben im Winter vorzulegen pfleget. Die Blüthe ist rauchhärig, und von weisser Farbe, worauf länglichte und oben zugespitzte Hülsen folgen, in denen der Saame, so ein kleiner Kern, fast wie ein Haber-Körnlein gestaltet, verborgen liegt; dieser ist roth, hart, herbe und bitter, und wird in den Apothecken Lingua avis genannt, weil er fast so geformet ist. Das Holtz dieses Baumes ist unsemein zähe, wie Leder, weiß, feste und viel härter, als Nußbäumenes, und wird dahero nicht nur von den Wagnern starck verarbeitet, sondern auch von denen Tischlern zu allerhand Haus-Geräthe, und weil es wegen

der

er schönen wässerigten Adern oder Jahrwach-
s, überaus wohl ins Gesichte fället, auch von
em Holtzwurm nicht angegriffen wird, ge-
e zu Austäffelung vornehmer Zimmer ver-
raucht. Dieses Holtz giebt im Brennen einen
uten Geruch, brennet sittsam und dampffet
icht sehr, daher es in grosser Herren Caminen
ebraucht wird. So giebt es auch gute Koh-
n, darinnen sie fast kein Holtz übertrifft.
liber dieses werden demselben, so wohl den
lättern als der Rinde, viele und fast un-
laubliche medicinalische Tugenden zugeschrie-
en, welche man auf ihrem Werth und Un-
erth beruhen lässet; dieses aber ist gewiß, daß
as Holtz dieses Baumes, wenn es zu rechter
eit, nemlich im Frühling, wenn das Laub
ollkommen heraus, im wachsenden Monden
bgehauen werde, von Natur die Krafft und
ugend habe, das Bluten zu stillen und eine
ische Wunde, wenn dieselbe oder auch nur
ie Waffen, damit die Verwundung geschehen,
it diesem Holtz bestrichen, der Schaden aber
ur mit frischem Wasser fleißig ausgewaschen
ird, nicht geschwähren zu lassen, sondern
uf das schönste auszuheilen, dahero es auch
on denen Chirurgis das Wund-Holtz genen-
et wird. Man kan dieses Holtz auch zu leben-
igem oder Schlag-Holtze ziehen, da denn alle
ehen Jahre ein Gehaue zum Abholtzen taugt.
Wer es vom Saamen aufbringen will, muß
olchen, wenn er abzufallen beginnet, sammlen
nd für Winters annoch säen, aber nicht tieff
nterbringen. Er lieget fast ein ganß Jahr,
he er aufgehet, beyrab wenn die Witterung
elbiges Jahr nicht sonderlich zwischen Wärme
nd Feuchte temperiret ist, derohalben muß er
ohl in acht genommen werden, damit der be-
äete Platz nicht mit Unkraut verwachse, oder
onsten Schaden dazu geschehe. Wenn man
ie jungen Eschen versetzen will, muß man sol-
hes thun, ehe sie allzutieff einwurtzeln, weil
ie ausser diesem, und wenn sie zu lange gestan-
en, ohne Schaden nicht ausgehoben werden
önnen; die beste Zeit hierzu ist im Herbst im
unehmenden Monden. Wegen ihrer unge-
nein starcken Einerung, werden sie in Feldern
nd Wiesen nicht gerne gelitten, hingegen ste-
en sie in Hecken und Alleen desto besser; so las-
en sie sich auch, wegen ihrer Dauerhafftigkeit
n Wetter ohne Schaden schneideln.

Escherizen-Baum, siehe Sperber-Baum.

Eschlauch, suche Lauch.

Esch-Wurtz, siehe Diptam.

Esel, ist ein bekanntes vierfüßiges, langsa-
mes, faules, tummes, doch dabey geduldiges,
und mit einem schlechten Tractament vorlieb
nehmendes Last-Thier, welches, wie alle Thie-
re, so grosse Hertzen haben, furchtsam und un-
verschämt, kan die Kälte nicht vertragen, und
wird etwa 30 Jahr alt. Hat eine harte Haut,
auf dem Rücken ein Creutz, und kan auf der
Mitte des Rückens nicht viel, desto mehr aber
hinten auf den Hüfften tragen. In Thessalien,
Arabien und Palästina, giebt es derer eine wil-
de Art, die geschwinder als ein Pferd, oder
dem gleich lauffen sollen, desgleichen giebt es
nach Herodoti und Æliani Bericht in Indien
und Africa, Esel mit Hörnern, deren Figur
bey dem *Ulysse Aldrovando*, in seinem Buche
von Thieren mit einer Huf oder ungespaltenen
Klauen, im fünfften Capitel zu sehen. Auch
zichet man von Pferden und Eseln, indem ei-
nes mit dem andern beleget wird, eine Art, so
Maul-Esel genennet werden, davon dieses
Wort nachzuschlagen. Eine Eselin trägt eben
so lang, als ein Mutter-Pferd, bringt auch
nur einen jungen zur Welt, sie meidet das
Licht, wenn sie gebähren will, wegen der blö-
den Augen des jungen. Die Esel-Füllen kan
man mit gutem Nutzen anderthalb Jahr oder
zwantzig Monat an der Mutter trincken, und
in solcher Zeit die Esel-Hengst-Füllen, so man
nicht zur Zucht brauchen will, reissen oder ver-
schneiden lassen. Ein Esel soll seiner äusserli-
chen Beschaffenheit nach groß, vierschrötig
und starck seyn, lange Ohren, glatte schwärtz-
lichte, braune oder Mäus-farbene Haare, gros-
se Augen und weite Nasen-Löcher, langen
Hals, breite Brust und Rücken, hohe Schul-
tern, ein ausgefülltes Creutz und kurtzen
Schwantz haben. Ihre Nahrung ist sehr
schlecht, sie fressen Dorn und Disteln, Stroh
und Spreu, auch alles, was die Pferde aus
der Krippe geworffen oder Ochsen und Kühe
liegen lassen. Kleyen und Träber sind ihnen
etwas niedliches, ingleichem was vom groben
Getraide und Mehl ausgesiebet wird; wenn sie
aber zu schwerer Arbeit angestrenget werden,
so pfleget man ihnen das Futter zu verbessern,
und etwas Haber und Brot zu geben, sich desto
besser wieder zu erholen. Ob im übrigen dieses
Thier gleich noch so sehr verachtet ist, daß sein
Nahme zu einem Ehrenrührigen Schimpff-
Wort gediehen, so hat es dennoch seinen guten
Nutzen; denn an denjenigen Orten, wo man
Esel zu halten pflegt, und selbige im Gebrauch
sind, müssen sie die Frucht-Säcke in die Müh-
le, hingegen das Mehl, Malz und Schrot
wieder aus derselben zurücke tragen, im Karren
ziehen, das Feld eggen, auch wohl gar pflügen.
Ausser diesem nur erwehnten Nutzen, den dieses
Thier in Betrachtung seiner Arbeit schaffet, so
ist insonderheit vor allen den übrigen Stücken,
welche zu Erhaltung der Gesundheit des Men-
schen etwas beytragen, und in den Apotheckern
verbrauchet werden, die vortrefliche Milch das
vornehmste, welche wegen ihres balsamischen
Wesens, wenn sie behörig gebrauchet wird,
den Menschen ein gesundes und langwieriges
Leben verspricht. Sie öffnet den Leib, reiniget
die Gedärme, dienet vor Gicht und Podagra,
und heilet alle innerliche Entzündung; äus-
serlich aber gebrauchet, und das Gesicht damit
gewaschen, machet selbige schöne Haut, stär-
ket, in den Mund genommen, das Zahn-
Fleisch. Auf die zahr gemachte Haut des Esels
lässet sich wohl schreiben, das auch mit Dinten
darauf geschriebene aber leicht und bequem wie-
der auslöschen, dannenhero solche zu Rechen-
Blättern, so nützlich als beständig.

Eselein, siehe Assel-Wurm.

Esels-Gurcken, suche Gurcken.

Esels-Huf, heisset man an einem Pferd, wenn es einen hohen Huf und enge Fersen hat. Dergleichen Pferde pflegen gemeiniglich zwanghüfig zu werden, oder den Huf-Zwang zu bekommen, denen dahero die Wände mit dem Wirck-Messer weit ausgeschnitten werden müssen.

Espalier, siehe Spalier.

Espan, siehe Anger.

Esparcette, ist ein sehr nützliches Futter und Weyde-Kraut vor das Vieh, welches zwar längst bey uns einzeln und wild unter denen Sträuchern und an Bergen nebst anderm Grase gewachsen, nicht aber so, wie nunmehr seit ohngefehr 50 Jahren bekannt gewesen u. ordentlich zur Beförderung der Viehzucht vermittelst seines Saamens angebauet worden. Daher wurde es auch anfänglich denen Deutschen als ein fremdes Kraut unter dem Nahmen des Türckischen Klees, ingleichen unter dem Frantzösischen Nahmen Esparcette als ein auf Wiesen nachzustreuendes Gras-Kraut von denen, die mit dem Saamen einen Handel anfiengen, in verschiedenen kleinen Schrifften angepriesen, da doch den Nahmen des Türckischen Klees ein gantz anderes Kraut führet. Andere haben es mit dem Spanischen Klee verwirret. Der Saamen desselben siehet aus wie die so genannten Bettel-Läuse und hat eine Hülse, in welcher ein Körnigen wie die Vogel-Wicke verschlossen ist. Im Aufgehen siehet es aus als eine kleine Bohne, schiesst endlich als eine Wicke in die Höhe und trägt eine röthlichte Blume und etwas länglichte Blättergen, hat einen safftigen Stengel, wenn es noch jung ist, welcher aber, wenn es alt wird, harthälmigt wird. Es wird, wie man den Saamen haben kan, im Früh-Jahr, um Johannis, Jacobi, Michaelis, Martini, in die Erde, nachdem solche genugsam klar und tieff gehacket worden, gesäet und wohl eingeeget. Ein ieder schlechter, schieffrichter, steinigter, rother und geringer Boden, ausser dem puren Sand ist ihm gut. Es wächst auf und an Bergen und Ebenen, und dienet geringe einhübigte Wiesen fruchtbar und reich zu machen. Das erste Jahr läst man selbiges ruhen. Und wenn es seine Blüthe treibet, so läst man selbige stehen, damit man Saamen bekomme, den man nach Jacobi, wenn er bräunlicht wird, abstreiffet. Nach diesem kan man es des Jahrs drey bis viermahl abschneiden und solches in die 15 bis 20 Jahr continuiren. Bey dem Abschneiden aber lässet man einige Stengel mit Saamen stehen, welcher ausfället und ihn alle Jahr dicker machet. Im Früh-Jahr aber kan man einem damit besäeten Flecken noch besser helffen, wenn man Asche darauf siebt. Er dienet zu einem vortreflichen Futter vor Rind- Schaaf- Pferde- und Schweine-Vieh, auch vor Gänse, theils grün, theils als Heu. Nur muß man, wenn man Heu daraus machen und es zum Wicken Futter brauchen will, dasselbe, wenn es in der Blüthe stehet, ehe es harthälmigt wird, abhauen. In solchem Stande treibt es dicke Manns-lange Wurtzeln, welche, wenn es endlich abstirbet, ausgehacket und in dem vor Winters umgeackerten Flecke liegen bleiben, hernach untergepflüget werden, und den Boden so gut als ein anderer Dünger mit der düngen. Einige haben. um auch das ein Jahr, da man solches muß liegen lassen, den Fleck zu nutzen, Gerste oder Haber mit unter gesäet. Allein die Erfahrung hat gelehret, daß der Saame kaum die Helffte aufgegangen, indem das Getraide denselben vertummelt, also daß man selbigen das andere gantze Jahr nicht bauen kan. Daher ist es am besten solchen alleine zu säen. Auch muß man keine Bäume darein setzen, indem dieselben nicht darinne fortkommen. Solcher gestalt kan man wüste und unfruchtbare Felder, die kaum den Saamen wieder geben, und wo der Dünger nichts hilfft, ingleichen sehr geringe Wiesen zu fruchtbaren Futter- und Weyde Flecken vermittelst dieses Krautes machen, dadurch aber im Stande seyn, auch an solchen Orten, wo keine Auen und Wiesen sind, mit Vieh zu halten, folglich so wohl der Vieh-Zucht als dem Ackerbau dadurch zu Hülffe kommen, über dem aber die guten Wiesen vermieten und das Gras verkauffen. - Es ist bereits viel davon geschrieben. Jedoch haben einige allzu viel davon gerühmet, wie z. E. Feldeck in dem Böhmischen und Oesterreichischen Haushalter, und ein besonderes kleines Tract. so davon gleich anfangs zu Regenspurg heraus kam. In der neu Breßlauischen Natur- und Kunstgeschichte findet man auch Nachricht davon, und im achten Stück der Leipziger Sammlungen von oeconomischen Sachen, sind davon verschiedene neue Anmerckungen aus der Erfahrung gemachet.

Espe, siehe Aspe.

Essig, ist die bekannte saure flüßige Materie welche sowohl in den Küchen zu mancherley Speisen, als auch in der Artzney-Kunst sowohl innerlich als äusserlich vielfältig gebraucht wird. Man macht ihn von Wein, Bier und wildem Obst; Er wird auch aus Gersten- oder Weitzen-Maltz zubereitet, und ihm zuweilen auch ein besonderer Würtz-Geschmack oder Farbe gegeben, aus allerhand Blumen, Früchten und Kräutern, als Blumen-Nelcken, Rosmarien-Blüth, Korn-Blumen, Violen, Rosen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Hollunder-Beeren, Schlehen, Lavendel, Krausemünze und dergleichen. Es sind aber die gemeinsten Arten Essig zu machen, als mir ein einem Haus-Vater am mehresten gelegen, diese: Wer einen guten Weitzen-Essig machen will, der nehme zwey Metzen Weitzen-Maltz, zwey Metzen Weitzen-Schrot (es kan aber kein Mehl heraus kommen) und eine Metze Gersten-Maltz; mache dieses zusammen in nicht gar zu heissem Wasser ein, so stark, daß ein Stecken darinnen stehen kan, giesse nach einer halben Stunde, achtzehen Wasser-Kannen wohl gesottenes Wasser darauf, und lasse es ungerühret drey Stunden stehen; Hernach kan man es abziehen, und zum Ofen etwas haben, in ein mit einem Zapffen versehen

F.

Faß setzen, auch demselben, so bald man eine Hand darinnen erleiden kan, drey Meß-Kannen Hefen geben, alles wohl umrühren, und zwey Stunden lang gähren lassen; Hierauf nehme man mit einem Durchschlag oder Seiher, die Hefen, weil sie in die Höhe gähren, rein ab, und binde das Faß, wenn die Hefen alle sind, mit einem Tuche feste zu, lasse es Tag und Nacht, bis es lauter wird, stehen, zapffe es darnach ab, und nehme die niedrigsten Hefen weg, spüle das Faß mit heissem Wasser aus, und giesse, wenn die Hefen heraus sind, den Eßig wiederum in das Faß, binde es feste zu, und lasse ihn vierzehen Tage stehen, darnach ist er sauer; Er muß aber alsdenn wieder abgezogen, und in ein Faß gefüllet werden. Wenn er sechs Wochen gelegen hat, und er soll länger dauren, so muß man ihn noch einmahl abziehen und langen Pfeffer darein werffen.

Eine andere Art, gemeinen Eßig zu machen, ist folgende: Nimm eine Metze Weitzen- und eine Metze Gersten-Maltz, schrote es zusammen, thue es in eine Wanne, und geuß Abends vorhero etwas kalt Wasser darüber, damit es nur ein wenig erweiche. Des andern Tages gieß achtzig Meß Kannen siedend Wasser darüber her, rühre es eine halbe Stunde um, und giesse es, weil es noch warm ist, durch ein Sieb, rühre ein Maaß Hefen darein, und lasse es drey Tage gähren. Hierauf muß es in ein Faß gegossen, und zum Ofen gesetzt werden: wenn es in drey oder vier Tagen nicht sauer worden, so wirff Brot-Rinden darein, oder hänge gestossene Pfeffer-Körner in einem leinenen Tüchlein hinein, so wird es sauer.

Aus Obst einen guten sauren Eßig zu machen, verfähret man also; Es wird das sauerste Obst, es sey wild oder schlecht heimisch, in einem Trog gantz klein gestampffet, wohl ausgepresset, und dieser Safft ordentlich in Fässer gefasset, daß er darinnen vergähre; hierauf füllet man ihn entweder auf kleine Wein-Fäßlein, oder so sie gantz neu, brühet man selbige vorhero mit scharffem siedenden Eßig aus, und stellet dieselben zu einem warmen Ofen, damit der Eßig darinnen recht sauer werden möge. Einige thun langen Pfeffer und Nutter-Nägelein darein. Dieser Eßig wird noch besser, wenn er von gutem safftigen Obst gemacht werden kan, wie sich denn aus dem Sauer von gutem Obst-Moste, noch ein trefflich guter Eßig bereiten lässet; Uiberhaupt aber wird der Eßig aus dem Obst vor weit gesünder als der andere geachtet.

Ein guter Bier-Eßig wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt Zapffen-Bier, wirfft glühende Kohlen darein, damit die Bitterkeit heraus kommt siedet es in einem grossen Topff oder Kessel, lässet es überkühlen, wirfft langen Pfeffer, eine Ober-Rinde vom Brote, und ein wenig Alaun darein, und giesset es in ein eichenes Fäßlein; darein man vorhero etliche Löffel voll guten Eßig gethan, so ist der Eßig fertig, und hält sich lange.

Einen guten Wein-Eßig kan man von solchem Weine machen, welcher abstehen oder verderben will, wenn man ihn bis auf das Drittel, oder welches besser, bis auf die Helffte einsiedet, und fleißig abschäumet, ein paar Hand voll Saltz, und etwas von gestossenem Pfeffer dazu thut, hernach in gute Fäßlein füllet, und sie also zehen oder zwölff Tage an der Sonne mit halb eröffnetem Spunde stehen lässet. Oder: Man nimmt zwey Fässer von einer Grösse, füllet davon drey Viertel mit frischen Wein-Trabern, auf die nie kein Wasser gekommen, lässet die Träber vier oder fünff Tage also in den Fässern über einander erhitzen, wie sie denn von sich selbst thun werden, giesset darnach in eines von diesen Fässern den schadhafft wordenen Wein, bis er eine Viertel Elle hoch über die Träber gehe, lässet aber solchen, wenn er vier und zwantzig bis dreyßig Stunden darauf gestanden und gegohren, unten keyn Zapffen wieder ab, und giesset ihn auf das andere noch ungebrauchte mit Trabern besagter massen gefüllte Faß, und lässet ihn auch so lang wie vorhin vergähren: nach diesem wieder abgezapfft, und auf das erste gegossen, also wechselt man so lange um, von einem Faß zum andern, bis er aus der leimichten und dicken Farbe, eine schöne helle und klare überkommt, hernach ziehet man ihn ins rechte Eßig-Faß ab, und lässet ihn vollends zu Eßig werden. Eben auf solche Art wird auch von den Wein-Hefen ein guter Eßig gemacht, wenn solche ausgepresset, und auf die Wein-Träber aus einem Faß ins andere wechselsweise gegossen werden. Aus Wein oder Wasser in Eil, guten Eßig zu machen, darff man nur saure Aepffel in einem Ofen dörren, zu Pulver stossen, und etwas davon in Wein oder Wasser thun, so wird zur Stund guter Eßig daraus. Man kan auch zur Herbst-Zeit die Körner aus den Wein-Beeren recht dürre werden lassen und zu Pulver stossen, hernach starcken Wein-Eßig darüber giessen, und wenn es drey bis vier Stunden zusammen gebeitzet, das Pulver wieder dörren, solches also dreymahl wiederholen, und wenn man geschwinde Wein-Eßig haben will, nur etwas von diesem Pulver in Wein werffen, so wird er sogleich zu Eßig werden. Dieses lässet sich auf gleiche Weise mit einer frisch gebackenen, und noch gantz warmen Brot-Rinde bewerckstelligen, und sind diese Eßig-Pulver in bedürffendem Fall, sonderlich im Felde nützlich zu gebrauchen. Noch eine der bequemsten Arten ist, daß ein Haus-Vater keinen Abgang an gutem sauren Eßig haben möge, und doch, wenn er einmahl damit versehen, niemahlen ferner einigen kauffen dörffe, wie solche in folgenden bestehet: Man verschaffet sich zuvörderst ein gutes und von starckem Eßig bereits eingegangenes Eßig-Fäßgen von zehen, zwölff und mehr oder weniger Kannen, füllet dieses mit scharffem zubereiteten Eßig, legt es an einen warmen Ort, mit nicht gantz zugemachtem Spunde, stecket in dasselbe ordentlich einen hölzernen Hahn, und so offte man etwas unten zu dem Gebrauch heraus zapffet, füllet man oben iedesmahl wiederum eben so viel Wasser hinein, als Eßig heraus gekommen, welches denn unter der Zeit, als man wieder etwas von dieser Materie vonnöthen, gleichfalls Eßig wird;

sollte aber, wenn man vielleicht in grosser Menge dergleichen gebrauchet, und diese Vermischung so bald auf einander folget, der Essig dadurch schwach werden, kan man ihn entweder durch gestossenen langen Pfeffer, der in einem Säcklein hinein gehangen wird, wiederum scharff machen; oder es können zwey solche Fäßlein in Vorrath da liegen, daß man bey öfftern Gebrauch damit abwechsele.

Estouffade, ist ein Essen, da nemlich Tauben, Capaunen, Kalb- oder Lamm-Fleisch ꝛc. nachdem es wohl geklopfft, gesalzen, mit Mehl oder Grieß bestreuet, in braun gemachter Butter oder Speck geröstet, sodenn in Fleisch-Brüh gemächlich über einem Feuer gekocht wird, wozu gemeiniglich allerhand Gewürtz, Wein, Citronen-Schalen, ja einige gute Kräuter mit geleget werden, und aufkochen müssen.

Estrich siehe Aestrich.

Etterdum, suche Eiderdun.

Eule Nacht-Eule, ist ein Raub-Vogel, welcher nur bey der Nacht seine Nahrung suchet, und auf den Raub ausfliegt, bey Tage aber sich stille und verborgen hält. Es giebt deren verschiedene Arten, welche meistentheils einerley Farbe, nemlich bräunlich mit weißlicht einfaßten Federn, und an der Brust fast wie die Habichte gefleckt sind, alle aber einen grossen und starck mit Federn bewachsenen Kopff, grosse fürchterliche Augen, einen kurtz gekrümmten Schnabel, und kurtzen Hals haben; Die Brust ist breit, der Schwantz mittelmäßig, doch eher kurtz als lang zu nennen, die Flügel lang, und die Füsse, welche niedrig sind, hat die Natur mit Klauen, wie die Habichts-Füsse begabet, damit sie den Raub greiffen können. Die grösseste Gattung ist der so genannte Uhu oder Schuhu, welcher an Grösse dem Stein Adler nicht viel nachgiebet. Dieser hat auf dem Rücken weniz oder nichts weißlichtes, sondern ist fast gantz dunckelbraun, wie theils Habichte, an der Brust aber sind die Federn falb, mit schwartzen Flecken eingesprengt, hat hellglänzende Goldgelbe Augen, und an beyden Seiten des Kopffes zwey von Federn zusammen gewachsene Hörner, oder gleich wie Ohren, spitzig in die Höhe stehende Federbüsche, einen, gegen die äusserliche Figur zu rechnen, leichten und hagern Leib, aber dabey eine solche Stärcke, daß er einen Hasen mit seinen Fängen heben, und in der Luft zu seinem Horst forttragen kan. Er horstet gerne an felsichten, klippigten Oertern, woselbst er in die Klüffte, damit er vor den Ungewittern gesichert seyn möge, seine Eyer, deren er über zwey nicht ausbrütet, auf blossem Boden leget. Er zieht nicht weg, sondern bleibet Winters-Zeit in seinem Revier, und raubet, was er bey der Nacht antrifft und bemächtigen kan. Sie werden jung aus ihren Horsten genommen, und auf die so genannten Krähen-Hütten aufgestellet, Raben, Krähen und andere grosse Vögel damit anzulocken. Die mittlere Gattung, welche eigentlich den Nahmen Eule führet, ist ohngefehr in der Grösse eines Haus-Hahns, gröſſer oder kleiner nach dem Unterschied ihrer Arten, welche alleine darin bestehet, daß sie nicht alle Ohren haben, noch gleicher Grösse sind. Sie leben sieben bis acht Jahr, und ist nichts an ihnen, als meistens Federn, haben einen grossen Kopff und kleinen Leib, sind geschleyert anzusehen, wie ein altes Weib, mit grossen Augen und krummen Schnabel. Sie thun in denen Fasan-Gärten, wo an wildem sowohl als zahmen Geflügel, bey langen finstern und kalten Nächten, da man ihnen nicht auf den Dienst warten kan, grossen Schaden, bey Tage aber verstecken sie sich in hohle Bäume und Löcher, oder doch in dicke Aeste, und drücken sich hart am Stamm gar geschmeidig zusammen, weil sie sonsten, wenn sie sich blicken lassen, von allen Vögeln nicht allein hefftig angeschrien und verrathen, sondern auch sehr verfolget werden. Diejenigen so in alten Mauren und wüsten Gebäuden sich aufhalten, pflegt man Stein-Eulen, die aber in hohlen Bäumen wohnen, Horn-Eulen zu nennen. Die dritte und kleineste Gattung sind die sogenannten Kautze, welche einerley Gestalt, Art und Natur, wie die Eulen haben, nur daß sie um ein ziemliches kleiner und nicht gröſſer, denn eine Taube sind. Jedoch haben sie nicht einerley Grösse, sondern sind theils etwas kleiner als die andern, welche zum Unterschied Stein-Kautze genennet werden. Sie bleiben Winter- und Sommers-Zeit hier zu Lande, und halten sich in wüsten Gebäuden, auch hohlen Bäumen auf; Ihre Nahrung ist mehrentheils Mäuse, welche sie, gleich denen Eulen des Nachts suchen, und weil auch zwischen diesen und allen andern Vögeln eine sonderliche Antipathie stecket, so werden dieselbe, und zwar am besten die grossen Kautze, zu der Leim-Stange, Feld- oder Platt-Baum gebraucht, womit die kleinen Vögel herbey gelocket und gefangen werden. Sie werden hierzu aus denen Nestern genommen und jung auferzogen, weil sich die alten gar schwerlich fangen lassen.

Eulgen, nennet man unter dem Wochen-Zeug, ein weisses viereckiates Tüchlein, von saubern Cattun oder andern weissen Tuch, so man den Wochen-Kindern über die Köpffe und um das Gesichte zu schlagen, auch unten am Hälßgen zuzubinden pfleget, das übrige aber, was herab hänget, wird mit eingewindelt. Es sind dieselben vornher und um den Kopff herum gefältert, um und um aber insgemein mit kleinen zarten Spitzgen umsetzet und frisiret.

Eyben Baum Eybischbeer Baum, Eybisch Wurtz, Eyche ꝛc. suche unter Ei.

Eydechse, Heydechse ist ein Ungeziefer, in Hecken, alten Mauren, Erd-Löchern, sumpfigten Gräben und morastigen Orten sich aufhaltend, hat vier kurtze Füsse und einen langen Schwantz, mehrentheils grau und grün, doch findet man sie auch mit andern Farben untermischt. Soll die Menschen sehr lieben, und ihren Speichel auflecken, hingegen ein desto gröſſerer Feind der Schlangen, Krötten und Spinnen seyn. Man theilet sie in die

Erd-

rd-Eydechsen und in die Wasser-Eydech-
en, wovon jene ohne Gifft, diese aber giff-
ig sind. Doch siehet man, wo Vieh gehalten
ird, beyde nicht gerne, weil sie demselben
hr schädlich seyn sollen. Sie zu vertreiben,
arff man nur einen Storch halten, welcher sie
alde weglangen wird. Wenn sie gleich mitten
ntzwey gehauen sind, so leben und bewegen
ch doch beyde Theile ziemliche Zeitlang, ja
enn man sie genau zusammen legt, wie sie zu-
or gewesen, so wachsen sie vollkommen wieder
n einander. Sie haben einigen Nutzen in der
rtzney, und werden innerlich wider die Kröpfe
nd äusserlich wider die Brüche gebraucht.

Eyer, sind die bekannten rundlichten oder
länglicht runden Gefässe, welche in denen
ibern der Vögel, Fische und einiger Amphi-
orum, oder sowohl im Wasser, als auf dem
ande lebender Thiere, als Schlangen, Ey-
chsen, Krebse ꝛc. weiblichen Geschlechtes
achsen, und worinnen die Materie zu einer
einen Frucht oder einem Thier von gleicher
rt verborgen und eingeschlossen ist. Die Eyer
on denen Fischen machen den Rogen aus, die
yer von den Vögeln (worunter alles zah-
e und wilde Geflügel verstanden wird,) beste-
en aus einer noch im Mutter-Leibe hart wer-
enden Schale, (deren Farbe nach der von
er Weisheit ihres Schöpffers denen Thieren
eygelegten Eigenschafft, weiß, grau, röth-
cht, grünlicht, oder buntsprencklicht ist,)
us dem Häutlein, dem Eyerweiß, und dem
elben oder Dotter, welcher zuweilen doppelt
t. Das Weisse dienet denen Hünern oder
ögelein zur Speise, bis sie etwas groß wer-
en, wenn sie denn innerhalb dem Ey erstar
et, so dienet ihnen das Gelbe an stat der
Milch. Der Anfang oder das Bildniß des Vo-
els findet sich in dem reinern und durchsichti-
en Theil des Weissen in Gestalt eines kleinen
Düpffeleins oder Bläsleins, so das Auge ge-
nennet wird. Von denen Hennen werden auch
uweilen Eyer gelegt, ohne daß sie von dem
ahne getreten worden; es sind aber die-
elben unfruchtbar, und werden Wind Eyer
der Spor-Eyer genennet, welche der gemei-
e Mann von Hahnen gelegt zu seyn, aus ei-
em alten Irrthum, und wider die gesunde
Vernunfft vorgiebt. Nebst diesen haben einige
on den Eigenschafften der Eyer annoch bemer-
en wollen, daß aus den spitzig langen Eyern
ahnen, und aus den runden Hennen ausge-
rütet würden; die etwas bleichgelb aussehen,
wären von keiner guten Substantz, sondern
ehr wässerig und alt, dahero solte man vor al-
len, die schön weissen und kleinen zur Speise
erwählen, indem solche die alleredelsten und ge-
sundesten; überhaupt lasse sich ein frisches und
gutes Ey, aus folgenden erkennen, wenn es
nemlich im Wasser zu Boden gehet, und nicht
schwimmet, gegen das Licht gehalten, schön
hell, der Dotter aber ja nicht bleich scheinet, und
so man es in der Hand schüttelt, daß es nicht
schlottere. Indem aber in einer wohlbestellten
Haushaltung, zu nöthiger Bedürfftniß so wohl,
als wegen besserer Nutzung, sonderlich bis zu
der Zeit Eyer in Vorrath aufbehalten werden
müssen, da die Hüner zu legen aufgehöret; so
ist man auch bedacht gewesen, wie die Eyer auf
eine Zeitlang frisch zu behalten: Einige nehmen
hierzu nur die Eyer, welche vom Monat
Julio an bis zu Anfang des Septembris gele-
get worden, setzen diese in Heu oder Hexel,
oder in sehr wohlgetrocknete und nicht übel rie-
chende Säge-Späne, also mit den Spitzen
unter sich, daß keines an das andere rühre, und
überschütten sie mit eben dergleichen Materie,
da sie sich denn bis in den Januarium, und
wohl noch länger, gut behalten lassen: Noch
andere machen einen Teig aus Asche und Salz-
Wasser, umschlagen damit die Eyer, da sie
sich auf solche Art ein ganzes Jahr frisch halten
sollen. Die Zurichtung der Speisen, welche
allermeist aus Eyern bereitet werden können,
sind vornemlich folgende: Eyer mit Brat-
Würsten, schneidet man zuvörderst frische
oder geräucherte Würste, wenn sie auf dem
Rost halb gahr gebraten worden, in Stücke,
und wirfft sie zu brauner Butter, in einen Tie-
gel. So nun in einem Nössel guter Milch zeh-
en bis zwölff Eyer zerklopffet, und sie ein we-
nig gesalzen worden, giesset man dieses über
die Würste zu der Butter, rührets wohl durch
einander, und nachdem das meiste Feuer un-
ter dem Tiegel weggeschüret, lässet man es zu-
sammen dämpfen, bis es gahr ist, zum Anrich-
ten. Eyer-Brot zu backen: Zu einer Metze
Weitzen-Mehl, Nürnbergisch Maaß, schlägt
man ein halb Schock Eyer, nachdem man sie
wohl zerklopffet, mit ein und ein halb Nössel
Milch, zwey Pfund frischen zerlassenen
Schmaltz, und ein Nössel gute Weiß-Bier-
Hefen wohl untermischet, saltzet solches, und
knetet den Teig so lange damit ab, bis es sich
nicht mehr anhänget, lässet ihn an einem war-
men Ort aufgehen, knetet ihn sodenn von neuem
ab, und so er nochmahlen wohl aufgegan-
gen, wircket und formiret man nach seinem
Gefallen die verlangten Brote daraus, welche
hernach abgebacken werden müssen. Eyer auf
Butter: Wenn man in einem Tiegel ein Stück
Butter braun gemacht, schlägt man die Eyer
darein, und lässet sie gahr werden, wenn sie nun
angerichtet, hält man oben eine glühende
Schauffel darüber, und machet sie zuoberst
auch vollend gahr, und saltzet sie. Ein Eyer-
Creme, lässet sich sowohl aus dem Weissen,
als aus dem Dotter also zubereiten: Man quirlt
im ersten Fall das Weisse von zwölff oder sechs-
zehen Eyern, im andern Fall aber bis zwan-
zig Eyer-Dottern, in einem Topffe, setzet
eine Kanne gute Milch zum Feuer, daß sie sie-
de, thut zu den geklopfften Eyern ein Viertel-
Pfund Zucker und ein wenig Rosen-Wasser,
und giesset endlich die gesottene Milch auch hin-
zu, und rühret solches beständig, daß es nicht
zusammen lauffe und doch dick werde, zu dem
Ende tropffet man ein wenig kaltes Wasser hin-
ein, schüttet endlich diesen Creme durch ei-
nen Durchschlag, in eine gantz gleich gestell-
te Schüssel, so daß er keine Blasen bekom-
me, oder so ja kleine Bläsgen entstehen
solten, sticht man solche mit einer Steck-
Nadel auf, und schlichtet ihn oberst mit einem

Messer oder Spahn gantz glatt; bey dem Anrichten kan er auf das zierlichste nach eigenem Gefallen garniret werden. Fricaßirte Eyer zu machen, so schälet man zwölff hart gesottene Eyer, und wirfft sie in kaltes Wasser. Hierauf werden sie Scheibenweis geschnitten, ordentlich in eine Schüssel geleget, mit ein wenig Jngber und Pfeffer bestreuet, und mit einigen Stückgen Butter über Kohl-Feuer so lange gesetzet, bis die Butter zergangen, inzwischen werden auch drey Eyer-Dottern mit einer Messerspitzen Mehl gequirlt, und an dieselben halb Eßig und halb Wasser gegossen, so viel man der Brühe benöthiget, führet diese, thut etwas Butter hinzu, und rühret es so lange am Feuer um, bis es dicke werde; alsdenn giesset man diese Brühe über die Eyer, und lässet sie wohl durchziehen, bey dem Anrichten wird ein wenig Butter darüber gesprützet. Auf gleiche Art werden auch die verlohrnen Eyer fricaßiret, nur daß sie nicht erst in Butter, als wie diese, paßiren dürfen. Gebackene Eyer: Hierzu machet man etwas Schmaltz in einer Pfanne heiß, schläget in eine Kelle ein Ey, bestreuet dieses mit etwas Salz und Mehl, setzet dasselbe ins heisse Schmaltz, und backet es darinnen, womit man so lange fortfähret, bis dergleichen Eyer genug, welche sich sodenn zu Spinat, Kohl, Grün-Kraut, und dergleichen Essen schicken: Man pfleget selbe auch Ochsen-Augen zu heissen. Oder man siedet Eyer hart, schälet sie, und schneidet solche entzwey, und nimmet die Dottern heraus, welche klein gehacket werden; zu diesen thut man in Milch eingeweichte, und wiederum ausgedruckte Semmel, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, ein wenig Rahm und Butter, rühret dieses in einem Casserol über dem Feuer, gleich als gerührte Eyer, wenn zuvorhero noch ein paar Eyer dazu geschlagen worden, daß sie nun in der Hitze nicht so hart und dicke werden, thut man sie in ein ander Geschirr, füllet damit das abgesottene Eyweiß stat der Dotter, und setzet diese hernach ordentlich in eine Schüssel, um welche vorhero ein Krantz von Teig gemachet worden, giesset ein wenig, mit etwas Rahm vermischte zerlassene Butter daran, setzet sie in einen Back-Ofen, und lässet sie oben braun anbacken; machet endlich darüber eine gehörige Sosse, garniret sie mit Zimmet und kleinen Rosinen. Gerührte Eyer: Nachdem man Butter übers Feuer gesetzet, schläget man, ehe sie gar zergehet, Eyer in einen Topff, rühret selbige erst klar ab, schüttet sie alsdenn zur Butter, und rühret dieselben so lange überm Feuer, bis sie gantz dick und bröcklicht aussehen, salzet sie ein wenig, und streuet Muscaten-Blüthen darüber; einige werffen auch wohl anfangs in die Butter drey bis fünff gewässerte und nach diesen klein gehackte Sardellen, oder gewässerten Honig, ingleichen Milch von den Heringen; noch andere hacken eine gebratene Kalbs-Nieren klar, machen sie unter die Eyer, und verfahren im übrigen damit, wie zuerst beschrieben worden. Bey dem Anrichten pfleget man auch wohl in Schmaltz geröstete Semmel-Schnittgen unter zu legen. Gesetzte Eyer, bey diesen bestreichet man die Schüssel, darein die Eyer gesetzet werden sollen, fein dick mit Butter, oder man giesset an deren stat Baum-Oel hinein, schläget die Eyer darauf, setzet die Schüssel mit selbigen über das Feuer, und lässet sie von unten gahr werden, oben aber wird eine glüende Schaufel darüber gehalten, daß sie anlaufen, salzet sie ein wenig, und streuet Muscaten-Blüthen darüber; und so man sich des Baum-Oels bedienet, siehet man das Oel davon ab, macht es heiß, ziehet es wieder über die Eyer, lässet aber nicht viel daran, und bestreuet sie nebst gedachtem Gewürtze mit Parmesan-Käse. Gesottene Eyer, derer sind zweyerley, hart und weich gesottene, die letzten sind die gesündesten, zumahlen wenn das Mittel darbey getroffen, und selbige auch nicht so lauter gelassen worden, dahero pfleget man offt die Eyer gleich mit dem Wasser zuzusetzen, und nimmt sie augenblicks, da das Wasser sieden will, heraus, so sollen sie am besten seyn. Zu denen hart zu siedenden Eyern nehmen einige scharffes Salz-Wasser, lassen selbige, wenn sie die Schalen etwas geknicket, in dieser Laken einige Stunden liegen, da sie denn gesaltzen Schnecken- und Saal- oder Sohl-Eyer genennet werden; nicht weniger sind einige gewohnt, die harten Eyer zu färben, und alsdenn mit Scheide-Wasser darauf zu schreiben, und mancherley Figuren darauf zu reissen. Da sieden sie selbige im Wasser, Bier oder Eßig, darinnen zuvorhero klein gestossener Alaun aufgelöset, und die Farbe aus einer gewissen Materie ausgezogen worden, wie sie denn zu der gelben Farbe, die äusserstен braunen Schalen von Zwiebeln gebrauchen, zu roth, Fernambuk-Späne, giessen sie aber nur zu dieser rothen Farbe etwas Lauge, so bekommen sie schon Viol-Blau, die andere blaue Farbe aber machen sie aus Blau-Spänen, u. s. w. Gestürtzte Eyer, hierzu ist eine Form vonnöthen, daran insgemein ein Dutzend Eyer-Näpfgen hangen, in diese thut man bey einem jeglichen ein wenig Schmaltz, und lässet diese Forme überm Feuer heiß werden. Jnzwischen thut man in ein Nössel Milch etwas Mehl, quirlt es gantz klar, wäschet zwölff Eyer mit Saltz fein rein und weiß, machet an zwey Orten Löcher hinein, und bläset das Weisse mit samt den Dottern in die erwehnte Milch, welches man alsdenn mit Salz und Muscaten-Blüthen würtzet. Wenn man nun diese Klare wohl unter einander gequirlt, giesset man von selbiger etwas in jedes Näpfgen, leget eine Eyer-Schale dazu, giesset noch ein wenig darüber, und lässet es also backen. Wenn denn auf der einen Seite es genug gebacken, alsdenn kehret man es auf die andere, so wird die Schale gäntzlich überzogen und aussehen, gleich als ein Apffel. Sind solche nun fertig, können sie also trocken aufgesetzet werden. Grüne Eyer, zu diesen wird anfangs Peterssilie klein gehackt, in Butter

geb

geröstet, und wiederum in eine Schüssel gethan; hiernächst machet man in einige Eyer unten und oben Löcher, bläset das Inwendige zu der grünen gehackten Petersilie, schüttet erstlich in Milch geweichte und denn wieder ausgedruckte Semmel, kleine Rosinen, Muscaten-Blüthen, nebst ein wenig Saffran und Saltz darzu, rühret alles wohl durch einander, füllet endlich damit die ausgeblasenen Eyer-Schalen, machet die Löcher mit Teig zu, tröpffet in dieselben Butter, stecket hölzerne Spießgen durch, und brät sie also am Feuer; Oder es wird folgende Fülle gebrauchet: Man nimmt wie bey vorigen eingeweichte Semmel, ein paar Löffel guten dicken Rahm, zerlassene Butter, Ingber, Muscaten-Blüthen, Saltz, Rinder-Marck, und viel gehackte Petersilie, thut dieses alles zu den ausgeblasenen Eyern, und rühret es wohl durch einander, füllet die Schalen damit, thut selbige in siedend Wasser, und lässet sie kochen; Wenn sie nun hart gesotten, so nimmt man solche heraus, schälet die Schale davon, richtet sie in eine Schüssel an, und leget ein Stücke Schmaltz hinzu, giesset Brühe darauf, bestreuet sie mit klar geriebener Semmel und Muscaten-Blüthen, lässet sie auf dem Kohl-Feuer fein langsam kochen; einige pflegen auch ein paar klar gehackte Sardellen durch einen Durchschlag, mit der Brühe darüber zu reiben. Saure Eyer, dieser schläget man in eine Schüssel so viel vonnöthen, schüttet hernach selbige in siedenden Eßig und lässet sie darinnen anlauffen, nach diesem quirlt man in ein wenig kaltem Eßig zwey Dottern klar, giesset den gesottenen Essig darzu, leget ein Stücke Butter zu den Eyern, und saltzet sie ein wenig; letztlich giesset man die abgequirlten Dottern hinein, lässet selbige etwas zusammen anlauffen, richtet alles zusammen auf eine Schüssel an, reibet Zucker und etwas weissen Pieffer darüber. **Verlohrne Eyer**, solche schlägt man entweder einzeln in siedend Wasser, oder man schlägt sie zuerst auf eine Schüssel, schüttet sie darauf zusammen dahinein, und lässet sie darinnen anlauffen, bis sie recht seyn, da man sie denn heraus nimmt, und gebrauchet, wozu man sie haben will. **Eyer-Käse zu machen**, so rühret man in eine Kanne gute Milch ein wenig Zimmet und Rosen-Wasser, schlägt 12 Eyer daran und quirlt es klar, setzet solches in einem verzinnten Casserol über ein Kohl-Feuer, rühret es immerzu, daß es nicht anbrenne, bis es wie Käse zusammen lauffe, schüttet ihn in die erwählte Forme, welche auf ein Geschirr hohl gestellet seyn muß, damit das Wasser von der zusammen gelauffenen Milch rinnen könne, drücket ihn mit einer Kelle fein gleich in der Forme, und läßt ihn stehen, bis er kalt ist. Inzwischen nimmt man 5 Eyer-Dottern, quirlt sie in einem Nößel Milch klar, setzt diese über ein Kohl-Feuer, rühret sie sehr fleißig, damit sie nicht zusammen lauffen, und thut geriebene Citronen-Schelfer und Zucker darein. Ist nun diese Brühe gahr, und der Käse in der Forme kalt, so thut man diesen letzten aus der Form auf eine Schüssel, streuet kleine Rosinen darüber, richtet die Brühe darüber an, und bestreuet das Eisen mit Zimmt und Citronen-Schellen: Oder man pfleget anderthalbe Kanne guten Rahm und 20 Eyer wohl durch einander zu mischen, rühret geriebenen Zucker darein, und rühret es über einem gelinden Feuer ohne Unterlaß, sonst leget es sich gerne an. Hierauf nimmt man ein halb Pfund gute abgezogene Mandeln, stösset sie mit Zucker und Rosen-Wasser vermischt ganz klein, wirfft selbiges zu den Eyern, vermischt es damit, und wenn es bald anfähet zu sieden, wird es zusammen gehen und wässerig werden. Sodenn hebt man es vom Feuer, und verfähret eben so damit, wie nur beschrieben worden. **Eyer-Kuchen zu backen**, schlägt man die Eyer darzu auf, quirlt sie klar, rühret einen Eß-Löffel voll Mehl und ein wenig Saltz darunter, worzu man noch, wer Belieben daran hat, Petersilie, Gundermann, Schnittlauch und dergleichen klar geschnitten, darein menget. Hierauf setzt man einen flachen Tiegel, oder eine eiserne **Eyer-Kuchen-Pfanne** mit Butter über das Feuer, und lässet diese braun werden, giesset die schon zurecht gemachte Eyer hinein, und bäcket sie darinnen; während dieser Zeit lüfftet man mit dem **Eyer-Kuchen-Schäuflein** von der Seite den Kuchen, und stecket, wenn er nicht fett genug, noch etwas Butter hinein; hierauf kehret man ihn um, schmieret die Pfanne aufs neue mit Butter, schüttet den Eyer-Kuchen verkehrt hinein, und lässet ihn vollends gahr werden. Manchmahl pfleget man den Eyer-Kuchen mit Schincken, geräucherten Würsten, Böcklingen und dergleichen zu füllen, welche Stücke gantz klar und dünne, und etwas länglicht geschnitten seyn müssen, da sie denn, so bald die Eyer in die Pfanne zum backen geschüttet worden, ebenfalls oben darauf mit geworffen werden sollen, ehe der Kuchen harte wird und man ihn umwendet. Verlanget man einen **Eyer-Kuchen mit einer Sosse oder Brühe zu machen**, so rühret man erst zu 3 Pfennigen Semmel in Milch wohl geweichet 8 Eyer, thut ein paar Messerspitzen Mehl, etwas Saltz und ein wenig Muscaten-Blüthen daran, rühret es wohl durch einander, und schüttets in den Tiegel zu der braun gemachten Butter, und lüfftet den Kuchen, daß er nicht anbrenne, kehret ihn auch um, wie schon beschrieben. Inzwischen siedet man eine Kanne guten Rahm, giesset solchen also siedend über den Eyer-Kuchen, und lässet ihn wiederum eine Weile daran kochen. Darnach seihet man diesen von den Eyer-Kuchen, rühret ein Stückgen Butter und 3 Eyer-Dottern unter einander, giesset den Rahm darzu, quirlt es, daß es nicht zusammen lauffe. Bey dem Anrichten wird diese Brühe über den Eyer-Kuchen gegossen, und derselbe mit etwas Muscaten-Blüthen bestreuet. Oder man nimmt stat des Rahms ein Nößel Wein,

giesset solchen über den Eyer-Kuchen, und lässet ihn eine weile daran kochen, darauf wirfft man eine Hand voll kleine Rosinen an den Eyer-Kuchen, rühret insbesondere in ein wenig Mehl 4 Eyer-Dottern, ein paar Tropfen Wein und etwas Saffran, wohl durch einander, giesset den Wein von dem Eyer-Kuchen an diese aufgeschlagene Eyer, und ziehet solche damit ab; bey dem Anrichten wird diese Brühe, welche am Feuer ein wenig dicklicht worden, darüber gegossen, und mit Zimmet und Zucker der Kuchen bestreuet. Eyer-Würstgen zuzurichten, bereitet man zuvörderst eine Klare aus einigen Eyern, ein paar Messerspitzen Mehl, Saltz und zwey Löffeln Rahm mit etwas Muscaten-Blüthen, und backet daraus in einem Tiegel oder solchen Eisen dünne Eyer-Plätze wie Pfannkuchen, wenn diese gebacken, so machet man folgende Fülle zu den Würstgen: Man schneidet eine gebratene Kalbs-Niere gantz klein, thut geriebene Semmel, Ingber, Citronen-Schellen, nebst ein wenig Saltz darzu, mischet alles wohl durch einander, wozu auch nach Gefallen kleine Rosinen und geschnittene Mandeln genommen werden können, schläget zwey Eyer-Dottern daran, und giesset zwey Löffel guten Rahm hinzu. Mit dieser beschriebenen Fülle werden hierauf die gemachten Eyer-Plätzgen bestrichen, und wie Würstgen zusammen gerollet. Endlich bestreichet man eine Schüssel mit frischer Butter, leget die Würstgen ordentlich darein, giesset gute Fleisch-Brühe darüber, wie auch etwas Wein, Citronen-Schellen, Muscaten-Blumen, und lässt es fein langsam auf einem Kohl-Feuer kochen, bey dem Auftragen bestreuet man diese mit Zucker. Der Haupt-Nutzen der Eyer ist, nächst der jetztgedachten Verspeisung, in welcher die Hühner-Eyer denen andern allen vorgezogen werden, die daraus erzielende Brut, wovon unter dem Wort Ausbrüten ein mehrers zu finden ist. Das Eyer-Weiß und der Dotter werden auch zur Artzney gebrauchet, insonderheit aber aus dem letztern ein nützliches Oel wider den kalten Brand ꝛc. zubereitet; und aus der Schalen machet man den klaren Sand in die Stuben-Uhren. Wie Eyer ohne Henne auszubrüten, davon kan unter dem Wort Ausbrüten, und wie ein Ofen zuzurichten, darinnen man mehr als tausend Eyer auf einmahl ausbrüten lassen kan, unter Brut-Ofen, die verlangte Nachricht gefunden werden.

Eyer-Näpffgen oder Schälgen, sind kleine zinnerne und nach der Form eines Eyes ausgedrehete Pfännlein, theils ohne, theils mit Knöpffgen oder kleinen Füßgen, darauf sie stehen, darein man die Eyer, so weich gesotten worden, wenn man sie aufgeschlagen, leget, und auf diese Art daraus zu essen pfleget.

Eyer-Stock, wird sonderlich bey Hühnern dasjenige Behältniß oder der Ursprung genennet, woselbst nemlich die Eyer erzeuget und gebildet werden.

Eymer, siehe Eimer.

Fach-Baum, an einigen Orten auch Spund-Baum genannt, ist das lange und grosse Stücke Quer-Holtz, welches unmittelbar vor denen Gerinnen einer Mühle über den Mühl-Graben hinüber geleget ist, und worauf die Grieß-Säulen und Schutz-Breter stehen, das Wasser in einer gewissen Höhe aufzuhalten. Diesfalls wird er der Mühlen-Fachbaum genennet, welcher nicht nur für sich allenthalben nach der Bley-Wage Wasser-gleich liegen, sondern auch mit dem Mahl-Pfahl (Eich-Pfahl oder Sicher-Pfahl) nach Abzug des dem Fach-Baum gewohnlicher massen zugelegten Erb-Zolls, Wag-Recht eintreffen muß, und sich auf keiner Seiten sencken darf, damit das Wasser aller Orten in gleicher Höhe darüber weglaufen möge. Bey denen Wehren werden die Fach-Bäume quer über den Abfall-Graben, oder das Wehr-Wasser geleget, und zum Unterschied der Mühlen-Fachbäume, Wehr-Fachbäume genennet. Ein neuer Fach-Baum darff nicht einseitig, sondern muß in Beyseyn der nächsten Ober- und Unter-Mühl-Nachbarn, und derer geschwornen Müller gelegt, oder zum wenigsten adjustiret werden.

Fache, werden von einigen die leeren Plätze genennet, welche an einer höltzernen Wand durch die Verbindung der Seulen, Bänder und Riegel entstehen, siehe Felder; ingleichen führen diesen Nahmen diejenigen Abtheilungen, welche man in denen Wäsch-Köthen, Schräncken, Repositoriis und dergleichen von Bretern zu verfertigen pfleget.

Fach-Reussen, siehe Fisch-Reussen.

Fackel-Jagd oder Abend-Jagd, siehe Nacht-Jagd.

Fächser- oder Fähser-Holtz, ist ein Winzer Terminus, und wird dasjenige Kern-Holtz also genennet, welches im geringen Boden zwey Jahr, in gutem Boden oder Schutt-Erde aber nur ein Jahr gelegen, und im folgenden Jahr fein gemächlich ausgehoben werden.

Fährde, siehe Fährte.

Fährte, ist ein flaches, niedriges und breites Fahr-Zeug, mit welchem man vor ein gewisses Fahr-Geld Menschen, Pferde und Waaren mit Hülffe eines Fähr-Mannes und seiner Knechte, oder wenn der Fluß nicht breit, an einem über denselben gespannten Fähr-Seil über einen Strom oder Fluß setzet. Wenn bey einem Land-Gute die Gerechtigkeit eine Fähre zu halten ist, so hat dasselbige daran, nachdem die Passage stark, eine gute Revenüe, welche nach Gelegenheit durch Pacht oder einen ansehnlichen Erben-Zins gar vortheilhafftig genutzet werden kan.

Fähriger Wald, wird ein junges Gehauich oder junger Hau genennet, welcher zwar abgehauen worden, aber allbereit dergestalt wiederum erwachsen ist, daß das Wild und Vieh an denen jungen Bäumlein die obersten Sprossen nicht mehr erreichen oder abfressen kan.

Fähr-

Fähr-Mutter, ist eine ungeschnittene Sau oder Mutter-Schwein, welche zur Zucht gehalten wird. In wohl eingerichteten Haushaltungen pfleget man sie jung aufzuerziehen, und immerzu an stat der alten und abgehenden Sau-Mütter nachzuschaffen. Man hält aber gemeiniglich diejenigen unter den Fähr-Müttern vor die besten, so ein breites Hintergestelle, einen abhängenden Bauch, viel Zitzen, einen hohen Rüssel und lange Seiten haben. Diese soll man nicht ehe belegen, als wenn sie achtzehen bis zwantzig Monate alt sind: Denn ob man gleich solchergestalt eine Tracht missen muß, die man hätte haben können, wo sie eher wären zugelassen worden, so wird doch dieser Verlust dadurch reichlich wieder ersetzt, wenn so schöne, grosse und starcke Ferckeln fallen, auf die man sich sonsten, wo im zwantzigsten Monat die andere Tracht siele, keine grosse Rechnung machen dörffte. An etlichen Orten nimmt man bey der Zulassung der Schweine keine gewisse Zeit in Acht, sondern man läßt die Schweine, ohne einiges Bedencken, unter einander gehen und weiden, daß sie sich belauffen können, wenn sie wollen; allein, weil hernach die Wurff-Zeit so ungewiß ist, daß man öffters, wenn es am ungelegensten, und gantz ausser der Zeit ist, sich mit ihnen schleppen und placken muß, so lassen sie einige entweder das erste mahl im Mittel des Merts-Monats, zum andern mahl aber um das Ende des Octobers belegen, damit sie zum Theil um die Schnitt- oder Erndte-Zeit, theils aber um Lichtmeß ferckeln, welches die besten und bequemsten Zeiten zu Auferziehung der Ferkeln sind, oder man lässet vom December an, bis zu der Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiche, den Hacksch oder Eber zu den Fähr-Müttern, da denn die Jungen iederzeit in die beste Frühlings- und Sommers-Zeit fallen, auch alsdenn von den Müttern mit der Milch am leichtesten ernähret, und auch sonsten besser über sich gebracht werden können. Eine Fähr-Mutter trägt, nach ihrer Zulassung, vier gantzer Monate, ehe sie ferckelt, und bringet bisweilen zehen, zwölff, auch wohl funffzehen Junge, die man ihr aber niemahls mit einander, sondern, wenn ohngefehr drey Wochen vorbey, nur bis auf sieben oder achte lassen, und den Rest in die Küche gebrauchen oder verkauffen soll. Gegen das Ende der Trage-Zeit muß man ihr mehr und ein wenig besser Futter geben, als sonst, weil sie jetzt nicht alleine sich selbst, sondern noch die vielen Jungen im Leibe zu ernehren hat. Inzischen der Trage-Zeit soll sie auch nicht hefftig gejaget, noch geschlagen werden, damit sie nicht verwerffe; und sind auch keinem Thier die Lenden leichter einzuschlagen, als den Schweinen. Wenn man vermercket, daß die Fähr-Mutter ferckeln will, so muß der Stall mit einer reinen Streu versehen, allenthalben wohl vermacht, und die Sau warm gehalten werden, sonderlich wenn ihre Ferckel-Zeit im Februario, und zu Anfang des Mertzens einfället. Insonderheit muß man, so bald die Fähr-Mutter Junge bekommen, derselben ein dick laulichtes Geträncke bringen: Denn etliche fressen für Geitz und Hunger ihre Jungen, wenn man nicht bey Zeiten zu ihnen kommt, und sie auf ietztgedachte Weise versorget. Man muß auch nachgehends so lange die Jungen saugen, die Mutter wohl füttern, und ihr besser zu fressen geben, nemlich die Spreuer und das Gespühle wohl mit Schrote mengen, damit sie die Ferckel gut säugen, und diese auch wohl wachsen und zunehmen können. Wenn eine Fähr-Mutter über sechs Jahr alt wird, so bringet sie gemeiniglich matte und schläffrige Junge, dahero man sie sodenn mit grösserm Nutzen schneiden lassen, und auf die Mast stellen kan.

Fährte, Fährde, Fahrt, Ferde, oder Gefährd, wird das Gemercke oder die Spur genennet, welche ein Bär, Hisch, Schwein, oder anderes Stücke von dem grössern Wildpret mit seinem Tritte auf dem Erdboden macht, und woraus deren Geschlecht, Grösse, Stärke und Alter von den Jägern judiciret werden kan. Eine Wieder-Fahrte wird genennet, die von einem Stücke Wild im Zurückgehen gemacht wird. Wie die Fährte bey iedem Wild beschaffen, und was ein iegliches vor Zeichen in seiner Fährte gebe, ist allezeit behörigen Orts mit angeführet.

Fallen, sagt man, wenn einer einen Baum umhauet, oder ein Thier todt machet.

Fänge, werden bey der Jägerey an einigen wilden Thieren, wie auch bey denen Jagd-Hunden die grossen Zähne genennet, welche ihnen vor denen andern um vieles hervor ragen.

Färber-Läppgen, siehe Bezette.

Färber-Röthe, Grapp oder Krapp, ist ein Gewächse, dessen Wurtzel denen Färbern zum Rothfärben sehr dienlich ist. Es giebt deren zweyerley Sorten, wilde und zahme. Die wilde, welche man auch die kleine Färber-Röthe nennet, ist nicht rar, und findet man solche vieler Orten, aber nicht besonderes häufig, sondern nur einzeln; die zahme aber wird nicht nur in Italien, Franckreich, Seeland und Flandern, absonderlich um Ryssel herum, sondern auch heut zu Tage an vielen Orten Teutschlandes, um Breßlau, Magdeburg ꝛc. gebauet. Sie ist mit allerhand Arten Erdreichs, wenn es nur nicht allzu lettigt noch allzu sandigt ist, vergnügt, besonders mit einem mittelmäßig feuchten Boden, wenn nur derselbe gut darzu geackert, und vor dem Winter nach Nothdurfft gedünget wird, indem diese Färber-Röthe den Acker nicht so, wie die Waide aussauget und mager machet, sondern vielmehr durch ihr Kraut bessert und dünget. Sie wird zur Frühlings-Zeit im Mertzen, oder zu Anfang des Aprils im abnehmenden Monden, nachdem vorhero der Acker, auf welchen sie soll gesäet werden, von allem Unkraut wohl gesäubert worden, damit selbiges nicht die Kräffte der Erden an sich ziehen, noch seine Wurtzeln mit der Röthe vermischen möge, und zwar auf eben sol-

che Weise, wie der Hanff ziemlich dicke gesäet, das Feld nachgehends wohl eingeeget, vor dem Vieh mit Zäunen oder Geländern wohl verwahret, und zu verschiedenen mahlen, so offt es nemlich die Noth erfordert, von allem Unkraut fleißig gereiniget. Darauf lässet man die Wurtzeln achtzehen Monat lang (denn eher gelangen sie nicht zur gehörigen Grösse und Stärcke) in der Erde stehen, nach welcher Zeit diejenigen, welche am dicksten oder grössesten sind, im September des darauf folgenden Jahres ausgegraben, an der Sonne getrocknet, im Backofen gedörret, auf einer Stampf-Mühle zu Pulver gemahlen, und in doppelten Säcken zum Gebrauch aufgehoben werden. Wenn nun erstgedachter massen im September das Einsammlen der stärcksten Wurtzeln geschehen, so bedecket man die übergebliebenen Wurtzeln, nachdem vorhero die Blätter oder das Kraut von denenselben abgeschnitten worden, wohl mit der Erden, und läst solche dick und groß werden, bis über das Jahr zum folgenden Monat September, da man alsdenn wieder die grössesten davon ausreisset, und also folgends alle Jahre im Monat September; welches acht oder zehen Jahre lang währen kan, daß solche immerdar ihre Röthe geben, entweder von denen Wurtzeln, welche man darinnen um grösser zu werden gelassen hat, oder von denen, welche in dem Grunde der Erden stecken, oder auch, welche aus den kleinen Fäserlein, oder aus dem, was von andern ausgerissenen Wurtzeln übrig geblieben, hervor wachsen. Nach diesem nun ist es nöthig, daß man einen frischen Acker zur Röthe anlege, wenn anderst nicht bereits einer darzu fertig lieget, den vorigen aber braucht man zum Getraide, worzu er gar dienlich ist, weil, wie oben bereits erwehnet, die Röthe den Boden, worinnen sie gezielet worden, um ein grosses fruchtbar macht. Die Röthe selbsten vermehret sich so leichtlich, daß auch, wo ihr Gipffel nur in die Erde gebogen wird, er daselbst Wurtzeln sencket, und, wo der Acker schon sehr erschöpfet, zur Wiedererseßung dienen kan. Es kan auch, vermittelst des Versetzens, ein neuer Röthe-Bau wieder angeleget werden, wenn man nemlich alle kleine Wurtzeln von dem vorigen Bau zusammen suchet, und selbige, wie kleine Zwiebeln, in den Färber-Röthe-Acker (dessen Erde zuvor wohl umgearbeitet worden) versetzet, welches denn dem Röthe-Bau um so viel zuträglicher ist, wenn zumahl die eingepflantzte Wurtzeln bereits etwas groß seyn, und also viel leichter in der neuen Erde zum Wachsthum gelangen können. Die Stengel, so diese Färber-Röthe treibet, sind rund, lang, viereckicht, und gleichen fast den Stengeln des Klebkrautes, nur daß jene weit grösser und steiffer sind. Um solche wachsen die Blätter in Form eines Sterns, und zwar an denen daran befindlichen Absätzen. Die Blüthe bestehet aus grüngelben fünffblätterigen Blümlein. Eine iede Blüthe, wenn solche vorbey, bringet zwey Beere, welche erstlich roth, und wenn sie reif, schwarz, voller Safft und zusammen gewachsen sind, in deren iedem ein kleines mit einer dünnen Schale umgebenes Saamkörnlein stecket. Die Wurtzeln sind dünne, lang und roth. Was vor ein Unterscheid sey zwischen der Krapp und Färber-Röthe, ist unter der Beschreibung des erstern zu finden; ja nach der Zeit ihrer Auswerffung mercket man derer zweyerley, die Keim-Röthe nemlich und die Herbst-Röthe, deren die erste der letztern vorgezogen wird. Wer von dem Anbau und der Wartung dieses Gewächses ein mehrers zu wissen begehret, kan solches in dem Schlesischen Wirtschaffts-Buche lib. 1. p. 627 nachschlagen. Ausser dem Medicinischen Gebrauch dienet sie hauptsächlich zur Färberey.

Fäule, ist eine von denen Kranckheiten, womit die Stämme derer Obst-Bäume zuweilen behafftet sind. Es zeiget sich solche an der Rinde, wenn nemlich dieselbe dadurch beschädiget ist, und kan mit Kälber-Blut und Küh-Mist, da der Baum im abnehmenden Monden damit bestrichen wird, oder auch mit spitzigem Wegerich in Essig gesotten; item, mit Erden, ausgebrannten Ofen-Leimen, worunter ein wenig Queckstiber vermenget, und nachmahls um den Baum herum geschlagen, geheilet werden.

Fahren, sagt man vom Hasen, wenn er auf dem Hintern fortruschet.

Fahren, ist auch eine wirtschafftliche Arbeit, da Menschen allein mit Schubekarn und Radebergen, oder aber mit Hülffe der Ochsen oder Pferde, und einem einspännigen Karn, oder Carrisle mit zwey Rädern, oder mit vierrädrichten Wagen, Caleschen, Kutschen und Carossen, Menschen oder andere Dinge leicht und schwer belastet, auf ebenen oder bergichten, guten oder schlimmen Wegen, weit und ferne von einem Ort zum andern bringen. Weil nun das Fahren solchergestalt in Ansehung der dabey gebrauchten menschlichen und viehischen Bewegungs-Krafft, derer dazu dienenden Maschinen und Werckzeuge, derer darauf geladenen Sachen, der Ferne und Beschaffenheit des Weges und so fort gar vielerley ist, so gehöret dazu bey einem Wirt eine besondere Vorsicht und Anstalt nach diesem Unterscheid, sonderlich aber ein guter Fuhrmann, der eine oder mehrere gewisse Arten des Fahrens, gründlich nach allen diesen Stücken nicht allein verstehet, sondern auch Klugheit und Stärcke genug besitzet, nach verschiedenen zufälligen Umständen Geschirr und Vieh recht zu brauchen und zu regieren, die Last recht zu treffen und zu packen, jenes nicht ohne Noth oder muthwillig zu verderben und dergleichen. An dem Fuhrwerck und Geschirr kan man einen Wirt und seine Leute ziemlich erkennen und urtheilen, ob was an ihm sey. Diese Geschicklichkeit ist nebst der Geschicklichkeit zu pflügen, zu egen, zu waltzen, und endlich das Vieh wohl zu warten, die gantze Geschicklichkeit eines rechten Acker- und Fuhr-Knechts. Wenigstens muß er wissen, die Land-hauswirtlichen Fuhren

ren wohl zu verrichten, wenn er gleich keinen rechten Kutscher oder Strassen-Fuhrmann abgeben kan.

Fahrende Wut derer Hunde, siehe Wut.

Fahr-Kummt, suche Kummt.

Fahr-Maus, siehe Maus.

Falck, ist einer von denen edelsten Raub-Vögeln, welcher auf besondere Art von den Menschen dergestalt gezähmet und abgerichtet werden kan, daß er nach seines Herrn Willen in freyer Lufft andere Vögel oder Thiere greiffet, bey denselben, seiner vorigen Freyheit vergessend, sich iederzeit wieder einstellet, und das gefangene Wildpret überbringet. Die Falcken sind nicht allein nach der Landes-Art und mancherley Raubes, sondern auch an Gestalt, Farben und Federn sehr unterschieden, indem einige groß und lang, andere dagegen kurtz und dicke, einige braun, einige gelb, andere grau oder blond zu finden. Die Falcken auf dem Lande und im Gebirge haben gelbe Hände, dagegen haben die, so an der See-Küsten oder am Strande sich aufhalten, und von Tauchern oder andern Wasser-Vögeln sich nehren, etwas grünlichte. Im ersten Jahre werden einer ieden Art Falcken fünff unterschiedliche Nahmen beygeleget: Nemlich Niais, wenn er in der Gegend, da er gehecket ist, oder nach seinem ersten Ausfluge, welcher im Maio geschiehet, gefangen, oder aber aus dem Neste gehoben worden, da er seinem Nahmen nach, noch einfältig, tumm und läppisch gewesen. Wenn er im Junio, Julio und Augusto gefangen, und also im Sommer schon begierig und hurtig worden, heisset man ihn Gentil. Vom September bis in December nennet man ihn Vallagier, einen Fremden oder Landstreicher, welcher des Herbsts seinen Zug hält, wird er aber jährig, so wird er Antanare oder Antenido genennet, dieweil er wieder zurücke flieget, und das erste mahl zu nisten vermeinet, ob er gleich noch nicht vermauset hat; nach dem Vermausen aber heisset er endlich Hagard, weil er, wenn er alsdenn erst gefangen wird, eigensinnig, wild und daher übel zu zähmen ist. Die bekanntesten Arten der Falcken sind folgende: Der Saker- oder Sacker-Falck, (Groß-Falck) welcher aus Irrland und Podolien, auch aus der Tartarey, Cypern und Candia zu uns gebracht wird, hat einen kleinen und oben flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, grosse weite croffuete Nasen-Löcher, runde und helle Augen, einen langen und starcken Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel Bogen, lange Schenckel, grosse knorichte Füsse, schwartze scharffe Klauen, und einen langen Schwantz. Er ist von widerspenstiger tückischer Art, dahero man auch grosse Gedult mit dessen Abrichtung haben muß, weil er aber ein arbeitsamer und starcker Vogel ist, so brauchet man ihn, Kraniche, Reiger oder Reiher, wilde Gänse, Rehe und Hasen damit zu baitzen. Wenn man ihrer zween zusammen auf eine Stange stellet, so werden sie bald zahm. Der Lanier oder Schwimmer ist zwar auch tückisch, aber darbey von grosser Geschwindigkeit, und sehr gut zum Hasen-Baitzen, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Er liebet die Hunde von Natur, und folget ihnen gerne nach. Man fänget ihn meistens in Sicilien, da er auf hohen Bäumen und Felsen horstet. In unserm Deutschland wird er deswegen der Schwimmer genannt, weil er im Fliegen sich gleichsam, wie einer, der im Wasser schwimmet, zu bewegen pfleget. Der Ger-Falck, Gerfaut, ist etwas kleiner, als ein Adler, iedoch grösser, als ein Habicht, und kan als einer von denen wackersten und stärcksten Vögeln wegen seines schnellen Fluges und dessen Steigens vortrefflich zur Reiger-Baitz genommen werden. Er kömmt aus Irrland und Norwegen, und achtet der kleinen Vögel nicht, sondern stösset nur die grossen, als Kraniche, Schwanen, Reiger, Trappen ꝛc. doch giebt es auch einige darunter, die sich auf die Rebhüner gut abrichten lassen. Der Alphanet, welcher aus der Barbarey kommt, wird unter allen Falcken vor den lustigsten und schönsten Vogel gehalten, und zur Hasen- und Rebhüner-Baitz abgerichtet. Er ist gemeiniglich blond von Federn, und steiget sehr hoch, daß er bey hellem Wetter kaum zu sehen, und ob er schon mehrentheils kleiner ist als der Lanier oder Schwimmer, so findet man iedoch etliche so groß als die Sacker-Falcken, welche sehr gut, und sich zu allerhand Weydwerck gebrauchen lassen. Der Berg-Falck hat eine runde Brust, kurtzen Leib und langen Schwantz, starcke und sehr gelbe mit scharffen Fängen begabte Hände. Auf dem Rücken und ausserhalb den Flügeln ist er Aschen-grau, welche Farbe aber je länger je lichter, und nachdem er sich vielmahl gemauset, immerzu gelb-färbigter wird. Er ist gar wilder Art, und fänget nur die grossen, aber keine kleine Vögel. Der Jäger-Falck ist nicht groß vom Leibe, und nicht viel grösser als ein Sperber, aber gar starck und muthig, hat einen breiten Kopff, feurige Augen, einen kurtzen Hals, sehr lange Flügel, starcke Knochen und kurtze Beine, welche aussehen, als ob sie schuppicht wären, wie eine Schlange oder Eydere seyn mag. Dieser Falck, welcher sein Nest auf hohe und fast unersteigliche Felsen macht, ist leichtlich abzurichten, und gut mit ihm umzugehen. Sein Raub sind mehrentheils grosse Vögel, als Reiger, Kraniche, wilde Gänse und dergleichen. Der Kohl-Falck ist vom Leibe etwas kürtzer als der Berg-Falck, hat einen grossen Kopff, lange Schwingen, und dergleichen Schenckel, kurtze Füsse und kurtzen Schwantz, aussen an demselben so wohl, als an den Flügeln ist er gantz schwartz-braun, an der Brust aber schwartz gesprenget, und hat unter den Augen schwartze mit dunckel-brauner Farbe schattirte Maassen oder Flecken. Der weisse Falck ist gegen dem vorigen mit vieler weissen Farbe gesprenget und vermenget, hat auch gröbere Füsse und Knochen als derselbe,

selbe, und wird aus den mitternächtigen Ländern zu uns gebracht. Der rothe Falck wird also genennet, weil er in Ausstreckung seiner Flügel eine dunckele Röthe zeiget, und was sonst an andern Falcken weiß-fleckigt, das ist an diesem roth mit schwartz gesprenget. Dieser Falck ist etwas kleiner als die vorigen, doch starck an Klauen, Schnabel und Füssen, auch schnell im Flug, welches er iedoch nicht lange aushalten kan. Der Baum- oder Lerchen-Falck ist zwar ein kleiner, iedoch schöner und hertzhaffter Vogel, der sich aber nimmermehr zum Baitzen abrichten läßt. Zum Lerchen-Fang hingegen ist er trefflich wohl zu gebrauchen, denn wenn man ihn nur in der Mause-Zeit der Lerchen, das ist, zu Ende des Augusti auf der Hand trägt, und wenn die Lerchen aufsteigen, denselben etwas in der Lufft flattern läßt, so werden die Lerchen so furchtsam, daß sie gleich zur Erden fallen, und sich fast mit den Händen greiffen lassen, mithin durch den Tirasse oder Haar-Schlingen gar leichte gefangen werden können. Von dem Blaufuß und Sperber, so gleichfalls Falcken-Arten sind, ist unter ihrer specialen Benennung gedacht. Aus denen vielerley Arten der Falcken entstehen manchmal Bastarte, wenn sie sich in der Brunfft-Zeit vermischen, welche iedoch offtmahls zum Baitzen gar wohl zu gebrauchen sind. Die Falcken fängt man auf unterschiedliche Arten, und zwar, wie alle andere Raub-Vögel mit aufgerichteten Garnen, Wänden, Rinnen, Schleiffen, Leim-Ruthen ꝛc. und Habichts-Fängen. Wenn man junge Falken ausnimmet und aufziehen will, muß man ihnen allezeit frisches Fleisch von jungen Tauben und Wald-Vogeln geben, das nicht über einen Tag alt sey, dieselben aber damit nicht überladen, und sie also neun Monat alt werden lassen, ehe man sie auf die Hand sitzen läßet. Wenn man sie zum Aufsitzen gewöhnen will, muß man sie erst auf Stangen und Aesten von Bäumen aufsitzen lernen; hernach werden sie durch langwieriges Wachen, welches sie zahm und kirre machen muß, zum Hauben-Tragen, und folgends zum Luder und auf Weydwerck gewöhnet, indem man sie ins Feld nimmt, und ihnen daselbst allerley Thiere zeiget, darauf sie sollen abgerichtet werden. Das Baitzen mit diesen Vogeln geschiehet folgender Gestalt: Man reitet, indem der Falcke verkappt auf der Hand sitzet, auf die Reyer, und hat kleine Spür-Hunde bey sich, wenn nun diese was auftreiben, so macht man dem Falcken das Gesichte frey, und wirfft ihn auf den Raub zu, auf welchen er in einem Bogen-Schusse zustösset; so bald er etwas gefangen, so setzet er sich nieder, und lässet sich von dem Falckenier den Raub mit guter Manier abnehmen, der ihm denn alsobald etwas vom Geäse giebet. Wenn der Falcken Mause-Zeit ist, das ist, wenn ihnen die alten Federn ausfallen, und neue davor wachsen, welche gemeiniglich zu Ende des Mertzens ihren Anfang nimmet, so muß man ihnen kurtz vorhero in Baum-Oel genetztes Schaaf-Fleisch, das in frischem Wasser ein wenig abgeschlagen worden, vorgeben. So offt man ihnen aber frisches Geäse verleget, so offt muß man ihnen auch das alte Geäse wegnehmen. Sie müssen auch vor Endigung ihrer Mause-Zeit, ehe man sie aus dem Zimmer, worinnen sie solche Zeit über eingesperret gewesen sind, heraus nimmt, mit einer gelinden Purgation gereiniget werden. Ein vermauster Falck wird genennet, welcher seine Federn nur erst einmahl verändert hat; ein madrirter Falck aber, welcher solche mehr als einmahl erneuert hat. Von denen Falken wird also Weydmännisch gesprochen: Der Falck zeucht in die Höhe: der Falck senckt sich wiederum: der Falck sieht auf den Raub: reißt den Raub mit den hintern Klauen: der Falck greifft an, liegt unter, verlieret das Feld. Ihre Nester heißen Gestäude. Wenn sie gefangen, werden sie mit Reuschhauben gehaubt; wenn man sie aber anfängt zu tragen, alsdenn werden sie erst recht gehaubt. Sie stehen auf der Hand oder Stange, und sitzen nicht. Sie werden berichret, und nicht zahm gemacht; man locket und äsget sie auf das Luder: das Luder giebt man aus; sie werfen alle Morgen ihr Gewölle, das ist, sie speyen die Haare oder Federn, welche sich von dem des vorigen Tages von ihnen genossenen Raube oder Aetzung in dem Kropffe gesammlet haben, wieder aus, ausserdem sie sonsten nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen tüchtig sind. Wenn sie fliegen, nennet man es steigen. Sie schlagen die Reiger oder wilde Enten von oben herab, und steigen alsdenn wieder. Ihre Flügel nennet man Schwingen, ihre Füsse aber Hände. Wenn sie sich verirren fallen sie in ein ander Land; an stat daß man spricht: Man habe den Falken los gelassen, muß man sagen: Man habe ihn geworffen. Der Falcke blockt, oder hat geblockt: heißt, wenn er sich, nachdem er ein Rebhun aufgetrieben, nach seinem Vertheil auf einen Baum oder Busch setzet. Luddern heißt den Falcken mit Schwingung des Luders, Feder-Spiels oder Handschuhes zu sich locken.

Falckenier, ist derjenige, welcher die Falcken und andere zum Baitzen taugliche Raub- und Stoß-Vögel aufzuziehen, abzurichten, und bey der Baitze zu werffen gelernet hat, und davon Profession macht. Es muß derselbe ein verständiger, geduldiger und hurtiger Mann seyn, welcher eine angelehrne Liebe und Freundlichkeit zu denen Falcken haben, ihre Natur und Eigenschafft, Complexion und Humeur, aus dem Grunde verstehen, dieselbe mit gutem Bedacht und Behutsamkeit zu regieren wissen, sie mit einer hurtigen Faust zur gelegenen Zeit werffen, den Vogel nicht übel anfahren, auf ihn zucken oder schlagen, sondern desselben Mißhandlung mit guter Bescheidenheit und Sanfftmuth fein sittsam verbessern, und mit gutem Glimpff denselben wieder zurechte bringen soll; einen ieden Vogel, welchen er spät oder zeitlich abfliegen lassen müsse, wohl unterscheiden, sowohl auf derselben ordentliche Fütterung, als auf ihre benöthigte Purgation und Reinigung zu rechter Zeit mit Fleiß sorgen,

auch

auch damit die Falcken oder Vögel gesund bleiben mögen, ihnen den Fraß nicht von groben alt stinckenden, sondern von weichen, zarten und reinen Fleische fein klar hacken solle. Des Falckeniers Kleid und Pferd sollen beyde grau, und dieses lettere nicht scheu oder schnarchend seyn; und weil mit einem einzigen Falken, welcher leicht verfliegen, oder verlohren und verunglücket werden kan, nicht viel auszurichten, soll er wenigstens zwey bis drey abgetragene Falcken, ingleichen zween vorstehende Hühner-Hunde, vier Stöber mittelmäßiger Art, einen Wasser-Hund zu Enten und Gänsen, wie auch zum allerwenigsten einen Strick Wind-Hunde haben. Ferner hat er vor seine Person vonnöthen eine von feiner Leinewand sauber gemachte Weide-Tasche, worinnen er allezeit einiges Fleisch zum Fraß, oder ein paar lebendige Hühner oder Wachteln, dem Vogel zu geben haben muß. An der Seite soll sein Feder-Spiel oder Vorlos, den Falcken damit wieder an sich zu locken, hängen. Seine Hände sollen mit ein paar grossen und weiten, von gutem starcken Hirsch-Leder wohl gemachten Handschuhen verwahret seyn, damit der Falck desto fester und gewisser auf der Faust sitzen, und mit den Klauen nicht durchgreiffen möge. Vor den Falcken oder Vogel aber, und zwar vor einen jeden absonderlich, nach des Vogels Kopffs Grösse muß er haben eine von wohl ausgearbeitetem Leder fein zierlich gemachte Haube, welche um die Augen des Vogels fein geraumig, rund, hoch erhaben, und oben auf der Platte mit einem von schönen bunten Farben zierlich gemachten und mit dünnem Drat befestigten Feder-Büschlein versehen seyn, hinten gegen den Hals aber zertheilet seyn soll, daß sie von zwey gelinden Zug-Riemlein, der Nothdurfft nach, zu oder aufgezogen, oder aufgesetzet und wieder abgenommen werden könne. Wie denn der Falkenier ein solches Häublein iederzeit auf der Krempe des Huts im Vorrath bey sich tragen soll, woran er vor andern Jägern zu erkennen und zu unterscheiden ist. Hiernächst muß auch der Falcke das benöthigte Geschühe an seinen Füssen haben; solches bestehet aus zweyen ohngefehr eines Fingers langen, weiß gearbeiteten schmeidigen und gelinden Riemen, welche sauber ausgefranzt, an die Falcken-Füsse fest angemacht, zwey hell-klingende Schellen, damit man ihn weit hören und finden könne, daran befestiget und mit einem Spannenlangen, schmalen weissen Wurff-Riemen durchzogen werden müssen, dabey man ihn bey der Hand halten kan. Wenn aber der Falcke steigen soll, wird er abgehaubet, und dieser lange Wurff Riemen vom Geschühe abgezogen, ihn ledig zu lassen. Endlich soll der Falckenier nicht des Winters beym Schnee, welcher den Vogel blendet, des Frühlings nicht zu früh im Thau oder Nebel, des Sommers nicht in grosser Hitze, noch des Herbsts bey trübem feuchten Wetter oder Frost den Vogel baitzen, auch denselben nicht alle Tage dazu gebrauchen, sondern nur etwan über den andern Tag, und bey hellem klarem Wetter mit demselben ausreiten, den Falcken aber alsdenn dergestalt tragen, daß er ihn nicht zu nahe an seine Augen oder Gesicht halte, weder zu niedrig noch zu hoch, und iederzeit fein frey trage, auch den Vogel wider den Wind auf der lincken Faust sitzen habe, damit derselbe mit seinen Schwinge Federn nicht an des Falckeniers Kleid stossen möge.

Fall, wird diejenige allerkürtzeste Entfernungs-Linie genennet, um welche eine Sache mit ihrer obern Fläche an einem Orte von der wahren Horizontal-Linie weiter entlegen, als an einem anderen. Wer demnach die Grösse des Falles zu wissen begehret, muß vorhero die richtige Horizontal-Linie zu finden geschickt seyn, diese Wissenschafft aber solche zu suchen heisset man das Nivelliren oder Wasserwägen, davon siehe Mathemat. Lexicon. Wenn also über eine sonst ebene Fläche, z. E. eine Wiese von einem Ende derselben bis zu dem anderen eine Horizontal- oder wagrechte Linie gezogen und dabey gefunden würde, daß sie die Wiesen mit dem einen Ende durch den Hang oder ihre schiefe Lage, um einen Schuh von der gedachten wagrechten Linie tiefer liege, so saget man von selbiger, sie hat bis an den abgemessenen Ort einen Schuh oder halbe Elle Fall. Je grösser nun der Fall, desto schneller ist auch die Bewegung eines in Bewegung gebrachten Cörpers über gedachte Fläche, wo er nicht durch andere Umstände einen Aufenthalt leiden muß. Wie denn eine Kugel von einem Berge von selbst schneller herab lauffen wird, wenn sie einmahl nur aus der Hand gelassen worden, als eine andere von eben dergleichen Grösse und Gewichte auch mit der grossesten Gewalt einen kleineren Berg hinauf getrieben werden soll. Gemeiniglich giebt man dem Wasser auf 100 Fuß Länge ein Viertel Fuß Fall; zu denen Wasserleitungen aber, wo dergleichen am meisten und genauesten in acht zu nehmen, setzet Vitruvius auf 100 Fuß Länge einen halben Fuß Fall.

Falle, wird eine Maschine genennet, womit man schädliche Thiere wegfangen kan, als Mard-Falle, Maulwurffs-Falle, Mäuse-Falle, Ratten Falle ꝛc. wovon unter ieder Benennung ein mehrers.

Fallen, nennen die Jäger, wenn ein Hirsch oder anderes Stücke Wild, von einem Schuß, Stich, Kranckheit oder Hunger stirbt, und, wo es nicht bey Zeiten gefunden wird, verfaulen muß.

Fallende Sucht, oder die schwere Kranckheit der Pferde, wird also erkennet: Erstlich schwitzen die damit behafteten Pferde und tummeln sich, sperren das Maul weit auf, und fallen endlich zu Boden. Wo nun solches von ihnen gesehen wird, soll man vor allen diesen Tranck gebrauchen, und dem Pferde warm eingiessen. Nimm Linden-Blüth-Wasser, Eichen-Laub Wasser, eines iedes ein halb Nössel, Venedischen Theriack ein halb Loth, gebrannt Hirschhorn ein Loth: dieses alles in ein halb Nössel Bier gethan und dem Pferde warm eingegossen,

gegossen, hierauf demselben noch die Lungen- Hertz- und Spor-Ader geschlagen, so wirds wieder gesund. Oder: man soll dem Pferde alsobald die Hals-Ader schlagen, und mit einem zerspaltenen Stecken das Blut aus den Nasen-Löchern lassen, auch folgenden Trauck vor und nach der Aderlässe eingiessen: Nehmet vier Loth Meer-Rettig, zwey Loth Kürbis, zwey Loth Diagrydii, oder präparirten Scammonii, und zwey Loth der Wurtzel vom Heilkraut; diese Stücke stosset zusammen, siedet sie mit drittehalb Pfund Honig, davon nehmet iedes mahl einen Löffel voll, thut es in ein Quartier Wasser, und ein Loth Oel darzu, und giesset's ihm in den Hals. Oder: nehmet Meister-Wurtzel und rothen Beyfuß, machet beydes zu Pulver und blaset es dem Pferd, nach der Aderlässe, durch ein Röhrlein in die Nasenlöcher.

Fallen in ein ander Land, saget man von denen Falcken, wenn sie sich in Verfolgung ihres aufgestossenen Raubs verirren und offtmahls auf viel Meil-Weges weit von dem Ort, wo sie geworffen worden, hinweg fliegen.

Fall-Hütgen oder Mütze, ist ein meist von Sammet oder auch Tuch und anderen Zeug derb ausgestopffter, am Kopffe aber fest anliegender Bund, welcher denen Kindern, die zu lauffen anfangen, aufgesetzet wird, damit selbige, wenn sie fallen, nicht so leichte mit dem Gesichte aufschlagen können; bey der obersten Oeffnung ist er über das Creutz mit breiten Streiffen versehen, daß er desto fester auf dem Kopffe sitze, und nicht hinunter in das Gesicht rücken möge.

Fall-Sack, siehe Garn-Sack.

Fall-Thüre, heisset man diejenige, welche durch ein daran gehencktes Gewichte zugezogen wird, daß, wenn solche aufgemacht und aus der Hand gelassen wird, von selbst sich wiederum zuschläget.

Faltz, Pfaltz, oder, wie es auch von einigen genennet wird, **Paltz**, ist bey dem Auer-Geflügel, Trappen und anderm hohen Feder-Wild eben dasjenige, was man beym rothen und schwartzen Wildpret die Brunfft nennet. Wenn die Auerhahnen faltzen oder in der Faltz sind, so machen sie nach Mitternacht bis gegen den Tag ein Geschrey, welches fast klinget, als ob ein Grase-Mähder mit seinem Wetzstein mit doppelten Strichen gerade die Sense striche. In währenden solchem Faltz-Geschrey hören und sehen sie nichts, und gehen gleich den Truthähnen mit abwärts gespreitzten Flügeln und straubigten Federn auf denen dicken Aesten der Bäume hin und wieder, welches letztere zwar auch die Trappen in ihrer Faltz-Zeit thun, aber dabey keinen Laut von sich geben.

Familie, bedeutet entweder alle diejenigen Leute, die zu einem Geschlechte durch Bluts-Freundschafft oder Schwägerschafft gehören, oder nur in einer Wirtschafft, der Wirt, die Ehefrau und Kinder, so bey ihm sind, oder auch die Bedienten und das Gesinde. In diesem Verstande ist nun der Hauswirt das Haupt der Familie, und muß also das Vermögen und die Klugheit haben, eine Familie zu ernähren und zu regieren. Zwey wichtige Stücke aller derer, die wircklich vor sich oder im Nahmen anderer Wirtschafft treiben wollen. Wie viele und wo werden sie nun dazu angeführet? wo sind Anstalten dazu vor gemeine und andere Leute, die nicht eben studiren wollen?

Fang, heisset bey der Jägerey ein Stich, welcher einem wilden Thiere mit dem Hirschfänger oder Fang-Eisen gegeben wird.

Fang, nennet man auch das von Holtz gemachte Gebäude oder die höltzerne Maschine, welche dergestalt eingerichtet ist, daß gewisse Thiere sich selbsten darinnen fangen müssen. Also hat man Aal-Fänge, Bären-Fänge, Enten-Fänge, Fisch-Fänge, Habichts-Fänge, Lachs-Fänge ꝛc.

Fang-Eisen, ist ein Schweins-Spieß, mit welchem man einem wilden Schweine auf der Jagd oder Schweins-Hatz einen Fang zu geben pflegt. Dieses Fang-Eisen muß auf anderthalb oder zwey Spannen zurücke einen Knebel haben, wie ein Creutz, damit das angefaßte Schwein, wenn es getroffen wird, weiter nicht, als bis auf den Knebel, an den Mann dringen könne. Mit der lincken Hand muß es regiert, und von der rechten nachgedruckt, die Füsse aber von dem Jäger also gesetzet werden, daß der lincke Schenckel unter der lincken Hand, und der rechte unter der rechten Hand gantz fest, starck und unverrücklich stehe, und das meiste Absehen auf des Schweines Kopff und seine Bewegung habe; so muß auch der Fang zwischen den Vorder-Läuffen und dem Hals, gleich zum Hertzen zu geschehen.

Fangen, nennen die Jäger, wenn ein Hund oder Wolff ein anderes Thier niederziehet.

Fang-Stricklein, ist ein kleines Leinchen, die Hunde damit zu führen.

Färber-Baum, ist ein drey Ellen hohes Stauden-Gewächs, dessen Blätter dem Terpentin-Laub sehr gleich kommen, hat ein gelbes Holtz, so die Färber zum gelben Färben derer Tücher brauchen.

Färber, sind diejenigen Handwercker und Künstler, welche leinen, wollen, Cameelhaarenes und seidenes Garn, Zeug und Tuch auf mancherley Art färben, und entweder Schwartz- oder Schönfärber. Endlich aber sind zu unsern Zeiten auch die Seiden-Färber insbesondere dazu kommen. Siehe Leipziger Sammlungen die 8 ersten Stücke.

Farce, heißt in der Küche klein gehacktes Fleisch, welches gemeiniglich mit klein geschnittenen Nieren-Stollen und in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermenget, mit Saltz, Gewürtz, abgerührten Eyern im Mörsel vollends klein gestossen, und zu Füllung

gewisser

gewisser Speisen gebrauchet wird. Die Teutschen Köche nennen es ein Gehäck.

Farcin, ist ein Gifft oder Verderbung des Geblüts der Pferde, welches durch allerhand Geschwüre ausbricht.

Farin, siehe Zucker.

Farr, Farr-Ochse, siehe Brummer.

Farren-Kraut, ist ein Gewächse, so in Wäldern an schattichten Oertern anzutreffen, hat fleckige und eingekerbte Blätter, eine fäsige braune Wurtzel und ist bittern Geschmackes. Von dieser Wurtzel, mit der man sonst, wie auch mit dem Saamen mancherley Aberglauben treibet, schreibet Hieronymus Bock in seinem Herbario, daß, wenn man sie durchschneide, auf beyden von einander geschnittenen Theilen ein ausgebreiteter Vogel gleich einem Adler mit zwey Köpffen im weissen Felde wahrzunehmen, weil durch die gantze Wurzel kleine schwartze Aederlein in einer solchen Lage zertheilet neben ein sich befinden. Sie dienet vornemlich vor Verstopfung, wird gebraucht vor die Würmer, und hilft vor Miltz- und Mutter-Beschwerung.

Fasan, Phasan, ist einer von denen schönsten und wohlgestaltesten Vögeln, so seiner Leibes-Grosse und Gestalt nach einem Capaun gleich kommt, und mit unter das hohe Feder-Wildpret gehöret. Er hat einen dicken erhabenen und Horn-färbigen Schnabel, einen schönen Aschen-farbenen Kopff und zwischen den Ohren und dem Schnabel einen Scharlach-farbenen mit schwartzen Pünctlein versetzten Fleck; der gantze Hals zeiget eine ungemein schöne mit blau vermengte grüne, und wo der Hals die Brust berühret, eine aus schwartz, gelb und grün vermischte Farbe, durch welche ein schwartzer Strich hinläufft. Der Rücken und die Flügel sind fast über und über Rost-Farb, auf fahlroth ziehend. Die Brust ist dem Halse an Farben gleich, aber etwas dunckeler; und der Schwantz fast zwey Fuß lang, in sechzehn braun schwartzen, grauen, und an denen Seiten Rost-farbigen steifen Federn bestehend, davon die mittleren nach Art der Elster-Schwäntze die längsten sind. Die Füsse sind glatt und graulicht. Die Fasan-Henne ist nicht so schön als der Hahn, sondern von Farben fast wie eine Wachtel, am Kopff und Hals bräunlicht, an der Brust aber mit graulichten, röthlichen Federn vermischet, hat braune Flügel, und auch einen langen Schwantz, doch nicht so groß als der Hahn. Es giebt auch weisse Fasanen, welche wegen ihrer Rarität sehr hoch gehalten werden; Die Hüner davon sind gantz weiß, die Hahnen aber haben um den Hals etwas gespiegeltes, doch einer vor dem andern mehr oder weniger. Die Fasanen verschlucken alle ihre Gräse, und halten sich auf denen Wiesen, Brüchen, Auen und Feld-Sträuchern von Weiden, auch im alten Grase, um sich darinne zu verbergen, gerne auf wo sie die Weitzen-Felder, Anger, Kohl-Gärten und Weinberten, item Wachholder-Sträucher und Brombeere, ingleichen Ameis-Hauffen nahe zu ihrer Nahrung haben. Sie lauffen viel schneller und hurtiger, als die gemeinen Hüner, werden auch nicht leicht aufstehen, sie werden denn mit Gewalt jählings aufgetrieben, oder wenn das Gras feuchte ist, und sie aus ihrem Lager gerne weiter in einen andern Stand wollten. Die Habichte, Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, desgleichen die Füchse, Marder und wilde Katzen, Illisse und Wiesel, thun ihnen grossen Schaden: so stellen auch die Krähen und Elstern ihren Eyern sehr nach, und sauffen sie aus. Sie sitzen zu Nacht, vor Furcht der Raub-Thiere gerne auf den Bäumen, verrichten aber ihre Brut an der Erden. Sie sollen, wenn sie sich zu verbergen gedencken, den Schnabel nur verstecken; ingleichen wenn sie ihrer im Wasser ansichtig werden, sollen sie ihre schönen Farben so sehr betrachten, daß sie ihrer selbst darbey gantz vergessen, so, daß sie in beyden Fällen leichte zu schiessen sind. Man fänget sie am bequemsten mit Schlingen und aufgestellten Netzen, also, daß man entweder einen Rock über den Kopff in die Höhe hält, und denselben starck schüttelt, damit sich der Fasan, als ein ohnedem scheuer Vogel, davor fürchte, und auf diese Art ins Netze laufe; Oder der Jäger bedecket sich mit einem Tuch, worauf ein Fasan gemahlet stehet, und zeiget sich also dem rechten und lebendigen Fasane, der ihme hierauf getrost folget, bis er darüber ins Netze verfället: oder man gebet mit einem in Rahmen eingespannten weissen Tuch, darauf iedoch ebenfalls ein Fasan geschildert ist, auf den Vogel los, der sich darüber entsetzt, und selbst ins Garn zurücke läufft. Man pflegt sie auch mit Falcken und Habichten zu fangen. Zur guten Zucht und Vermehrung dieser angenehmen Vögel, unterhält man sie in besondern Fasan-Gärten, und erwählet darzu lieber junge, als alte Fasanen. Auf einen Hahn werden höchstens vier Hennen gerechnet. Sie hecken im Mertzen und April, und bringen ihre Eyer, deren sie zehen, funffzehen, bis zwantzig in einem Jahr legen, ohngefehr in dreyßig Tagen aus. Wiewohl man besser thun soll, wenn man eine Mandel dieser Fasanen-Eyer einer gemeinen Brut-Henne unterleget, weil dieselbe solche Eyer besser ausbrüten solle, als die Fasanen selbst; am besten aber geschiehet solches von Trut-Hünern, als deren natürliche Wärme weit nachdrücklicher ist, als der gemeinen einheimischen Hüner. Der kleinen Fasan-Hünlein erste Fütterung bestehet in klein gehackten hart gesottenen Eyern und Peterßilien, oder andern zarten Mayen-Kräutern; kommen sie in die Hollunder-Blüthe, so nimmt man deren halb so viel, als der Peterßilien, und dis thut man die ersten vierzehn Tage. Andere nehmen auch Schaaf-Garbe und junge Brenn-Nesseln, iedes so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, hacken solche darunter, und geben ihnen also des Tages zweymahl zu essen; Zwieback, oder harte Rinden von Weitzen-Brot gerieben, mit Milch angemacht, und unter die Eyer gemischt, ist das beste Futter unter allen. Die jungen halberwach-

erwachsenen Fasanen bringet man am besten mit Gersten-Mehl in Wasser eingerühret auf; folgends giebt man ihnen eingeweichten Lein-Saamen unter das Gersten-Mehl, und auch bisweilen geschrotene Mittel-Gerste. Davon nehmen sie zusehends zu; weicht man aber noch über dieses die Gerste in Milch, (doch daß es keine saure sey), so werden sie über die massen feist und starck davon, und geben ein schönes, weisses, mürbes und wohlgeschmacktes Fleisch, auf grosser Herren Tafeln. Die Zurichtung kommt in allen mit derjenigen überein, so bey Rebhünern gebraucht wird, deshalben man sich daselbst Raths erholen kann. Wenn die Brut-Hennen den Pips bekommen, muß man ihnen die Schnäbel offt mit Knoblauch, der mit weichem Hartz gestossen sey, bereiben, und den Pips wie sonsten denen andern Hünern nehmen.

Fasan-Garten, ist ein gewisser, mit Fleiß verfertigter, oder aber von Natur bequem gelegener Platz zur Zucht und Unterhaltung der Fasanen. Die Grösse und Weite eines solchen Gartens stehet in des Eigenthums-Herrn Belieben. Der Ort darzu aber muß mit Brunnen-Quellen, Bächen und Gerühricht, sonderlich aber mit Gesträuch und Beer-tragenden Stauden, davon die Fasanen ihre Nahrung nehmen können, wie auch mit Bäumen, daß sie bey der Nacht ihren sichern Sitz darauf haben mögen, versehen, ingleichen mit hohen Plancken oder Zäunen umgeben seyn, damit solch Geflügel vor dem Ansprengen der wilden Thiere gesichert, ihre Brut in Ruhe verrichten, im Winter aber an einem gewissen Ort gespeiset werden könne. Das Lager eines Fasan-Gartens betreffend, muß solcher von Wasser-Güssen nicht überschwemmet werden: Denn weil dieselben meistentheils im Junio und Julio zu kommen pflegen, da die Fasanen entweder noch in der Brut sind, oder doch die jungen noch nicht fliegen können, so würde ein grosser Schaden dadurch verursachet werden. Wenn man anfänglich einen solchen Garten mit Fasanen besetzen will, so muß man ohngefehr vier Hüner auf einen Hahn rechnen, und denenselben an den lincken Flügeln die Schwing-Federn, deren etwan acht seyn möchten, hinweg schneiden und mit heisser Asche brennen, so heilet es wieder, und denen Fasanen ist die Gelegenheit, aus dem Garten zu fliegen, benommen. Die jungen hingegen, so von diesen in dem Frühling ausgebrütet werden, fliegen zwar des Tages, um ihre Nahrung zu suchen, in die nächst gelegenen Felder, kommen aber des Nachts wieder in den Garten, darein man auch wohl Ameis-Hauffen, mit samt ihren Eyern bringen mag, weil die Ameisen sich leichtlich vermehren, und denen jungen Fasanen eine nützliche Speise geben. Damit man aber die Fasanen auch bequemlich füttern könne, werden in dem Garten ein oder mehrere Futter-Plätze für dieselbe zubereitet, und grosse weite geflochtene Körbe, die oben offen sind, und unten vier Thürlein haben, hingesetzet, durch welche die Fasanen aus- und eingehen mögen. In diese Körbe giebet man ihnen Tranck und Speise, daß sie also des Orts wohl gewohnen, und alle Morgen frühe sich dahin versammlen, ihre Mahlzeit einzunehmen. Wenn nun die Zeit kommt, daß man sie heraus fangen will, wird etliche Tage vorher der Korb oben mit einem Netze wohl verwahret, an denen vier Thürlein aber werden die Fall-Breter, die vorhero allezeit darüber gestanden, mit einem Zug gerichtet; hierauf wenn die Fasanen alle um die gewöhnliche Zeit bey ihrem ordentlichen Essen, lässet man die Fall-Breter geschicklich herab fallen, stellet vor eines von denen vier Thürlein einen starcken Sack oder Hamen von Rebhüner-Zeug, und ziehet das Fall-Bret auf; So bald sie die Oeffnung des Lichts und die Lufft sehen, lauffen sie einer nach dem andern in den vorgestellten Zeug, und daraus nimmt man die übrigen Hahnen, sonderlich diejenigen, so böse werden, und die jungen vertreiben, auch die gar alten, und zur Brut nicht mehr tauglichen Hennen, die übrigen lässet man wieder heraus, und nach Proportion der Hüner so viel junge Hahnen bey ihnen, als man zur Zucht nöthig erachtet, welche sich desto häuffiger wieder mehren werden, nachdem die alten, bösen Streit-süchtigen Hähne auf die Seite geschaffet und ausgemerket worden. Und also kan man seinen jährlichen Nutzen von den Fasanen haben.

Fasan-Hund, ist ein pur alleine auf die Fasanen abgerichteter Hund, dessen gröste Tugend diese ist, wenn er einen Fasan mit Gewalt aufgetrieben, und sich derselbe seiner Gewohnheit nach, auf einen Baum aufschwinget, und an einem dicken Ast setzet, daß er denselben tapffer und laut anbelle, um den Baum herum springe, und an dem Stamm sich aufbäume, als ob er hinauf steigen wollte: wo solches geschiehet, schmiegt sich der Fasan auf den Ast, und siehet immerdar den Hund an, dergestalt, daß der Weydemann sicher hinzu treten, und den Vogel frey herab schiessen kan, denn je stärcker der Hund bellet, je weniger hat man zu besorgen, daß der Fasan hinweg fliegen werde.

Fasan-Rauch, wird ein denen Fasanen angenehmer Rauch genennet, welcher bisweilen in denen Fasanen-Gärten gemacht, und dadurch verursachet wird, daß die Fasanen lieber darinnen bleiben, und von andern nicht so leichtlich abgelocket werden mögen, denn die Fasanen gehen dergleichen Rauch treflich nach, und dahero kommt es, daß man dieselben auch aus andern Orten, wohin man sie verlanget, locken und bringen kan, und zwar folgender Gestalt: Erstlich muß man die Gelegenheit, wo sie sich aufhalten, besehen, hernach aber eine Viertel- oder halbe Meile davon, einen Ort aussuchen, wo man die Fasanen gerne hin hätte, sodenn muß man sich mit ausgezogenen und zusammen gebundenen Hanff-Büschen, darin noch viele Körner sind, versehen und acht haben, wenn der Wind von dem Ort, da man sie haben will, nach der Gegend, wo sie sich zuvor aufhalten, hingehet: sobald

sobald solches geschiehet, zündet man die Hanff-Büschelein an, damit ein grosser Rauch, und der Geruch den Fasanen von dem Winde zugewehet werde, so werden sie demselbigen nachgehen, und daselbst, wenn man ihnen noch überdis Weitzen dahin schüttet, ohne Zweiffel lieber bleiben, als an dem Ort, da sie vorhin gewesen sind. Ein anderer guter Rauch ist also zu machen: Nimm Haber-Strob zwey Gebünde, zween Scheffel Hanff-Spreu, vor einen halben Reichsthaler Campher, anderthalb Pfund Anis, ein wenig Weyrauch, eine Hand voll Widerton, eben so viel Tausendgülden-Kraut, etliche Stücklein faul Linden Holtz, ein halbes Maaß gedörrtes Maltz, und vier Pferd-Aepffel; das Hanff-Stroh wird auf blosser Erden verbrennet, und die Hanff-Spreu darauf, das übrige alles wird unter die Hanff-Spreu gemenget, und also zwey Tag und Nacht damit fortgefahren. Dieser Rauch gehet bey nur etwas wenigs starckem Winde auf drey Viertel-Meilwegs weit.

Faselen, Fasceolen, Phaseolen, s. Bohnen.

Faß, ist eigentlich ein höltzernes, in der Mitte etwas bauchichtes Gefässe, so vom Böttiger aus Tauben mit Reiffen abgebunden, und mit zween gleich grossen Boden versehen, so zu Verwahrung eines gewissen, theils trockenen, theils flüssigen Dinges, als Bier, Wein, Cosent, Meet ꝛc. gebrauchet wird, und daher seinen Namen Back-Faß, Bier-Faß, Wein-Faß ꝛc. bekömmt. Dergleichen Fässer von der letzten Art werden am besten von eichenem Holtz gemacht; die Bier-Fässer aber gemeiniglich noch dazu inwendig ausgepicht, welches bey denen Fässern, darauf das Lager-Bier kommen soll, nothwendig erfordert, bey denjenigen aber, so man gleich verzapffet, an manchen Orten unterlassen wird. Die zum Brey-hahn oder Weissen- und zum Weitzen-Biere bestimmte Fässer pflegen so wenig, als die Wein-Fässer gepicht zu werden. Wenn man die Bier-Fässer, nach ausgeschenktem Biere nicht bald ausschläget, dieselben inwendig mit Besem, Lappen und Wasser wohl reiniget, auch nachgehends an einem bequemen Ort fein wohl wieder eintrocknen lässet, und an einem saubern Ort, bis zu fernerm Gebrauch verwahret hält, pflegt das Bier nach dem Fasse zu schmecken, und wird stinckend; dahero sollen die Bier-Fässer, und zwar vornehmlich iederzeit, vor dem Fassen, gesäubert, die gepichten aufgeschüret, und wieder gepicht, die ungepichten aber ausgespület, und mit heissem Wasser ausgebrühet, auch beyderseits wieder fest und tüchtig gebunden werden. Eben so reine, ja noch reinlicher, wollen auch die Wein-Fässer gehalten seyn, weil ein grösserer Schade durch daran zu schulden gekommene Nachlässigkeit geschehen kan; um deswillen soll man dieselbe, bevor man noch Most oder Wein darauf füllet, mit heissem Wasser und Asche wohl ausbrühen, und alsdenn erst mit frischem Wasser vollends ausscheuren und ausspülen. Wenn dieses nicht geschieht, wird der Most nach den stinckenden Fässern gleich stinckend, und zwar so, daß der Gestanck nimmermehr wieder zu vertreiben. Einige verwahren die also rein ausgewaschenen Wein-Fässer mit Saltz-Wasser vor bösem Geruch, und räuchern sie mit gutem Weyrauch, damit der Wein desto länger in seiner Krafft dauren möge. Wenn man wissen will, ob ein Faß genugsam gesäubert und gereiniget, so darff man nur zur Probe ein Wachs-Licht anzünden, und es zum Spund-Loche hinein halten, ist nun das Faß nicht reine genug, wird das Licht alsobald auslöschen, auch der Einschlag nicht leichte brennen, wenn das Faß noch nicht nach Erforderung der Nothwendigkeit gereiniget worden. Um zu wissen, ob es noch einen schädlichen Geruch an sich habe, oder nicht, so schlage man etliche mahl mit flacher Hand auf das Spund-Loch, und fahre damit nach der Nase zu, so wird man die wahre Beschaffenheit bald innen werden. Wenn die Fässer vom Schimmel beschlagen, welches in feuchten Kellern, und bey faulen nachlässigen Leuten gar gemein ist, muß man solche mit truckenen Lappen öffters wohl abwischen, fleissig nach den Reiffen sehen, ob sie noch gut und gantz sind, und wenn irgendwo ein Mangel hieran verspüret wird, solchem durch den Böttticher alsobald gebührend abhelffen lassen. Damit man aber der Furcht wegen des Abspringens derer Reiffen überhoben seyn möge, hat man in grossen Haushaltungen, wo man viel Wein besitzet, grosse Fässer, insgemein Stück-Fässer genannt, welche mit eisernen Reiffen, die nicht so leichtlich abspringen, verwahret sind, auch deswegen gerne geführet werden, weil der Wein darinnen nicht so starck zehret, als in den andern kleinen Fässern zu geschehen pflegt.

Faß, wird auch an einigen Orten vor ein gewisses Maaß flüßiger Sachen, als Wein und Bier ꝛc. genommen, und hält in Sachsen das Bier-Faß zwey Viertel oder vier Tonnen, oder sechs Dreylinge, oder sechs Schock, das ist, drey hundert und sechzig Meß-Kannen. Die Grösse eines Wein-Fasses aber wird nach der Anzahl derer Eimer, so darein gehen, ausgesprochen.

Fassen, siehe Bierfassen.

Faß-Reiffen, suche Reiffen.

Fasten-Schlier, siehe Brach-Vogel.

Faul-Baum, Wicke-Baum, ist ein Baum mittelmäßiger Höhe, welcher am füglichsten unter das Schlag- oder Busch-Holtz gerechnet wird. Die Rinde ist von aussen schwartzbraun, mit kleinen weissen Flecken besprenget, inwendig aber gelb, und so man sie käuet, färbet sie grüngelb; dahero braucht man sie auch die Vogel-Netze damit zu färben, und denenselben eine grünliche Farbe zu geben, daß die Vögel sich nicht dafür scheuen. Sein Laub bestehet in langen zugespitzten ziemlich breiten, und rings herum zerkerbten Blättern, welche fast dem Laub des sauren Kirsch-Baums gleich kommen, und für ein gutes Futter vor das Rind-Vieh gehalten werden, weil sie denen Kühen die Milch mehren sollen. Das Holtz tauget zu nichts besser als in den Ofen, wiewohl es auch gute Kohlen zum Büchsen-Pulver

giebt, und wenn es noch jung, sehr wohl zu Wieden gebraucht werden kan, dahero es auch den Nahmen Wiedebaum erhalten. Im Frühling bekommt er eine weißbleiche Blüthe, in langen Trauben; wenn solche vorbey, folget die Frucht, welches Beere sind, so groß als Erbsen, mit einer Hohl-Kehle unterschieden, gleich als wenn zwey Beere zusammen gewachsen wären. In einer ieden stecken zween Kerne, welch denen Wolffs-Bohnen nicht unähnlich, und etwas grösser denn die Linsen sind, auch einen Kern inwendig haben, und im Herbst, im October, reiff werden. Sie sind erstlich grün, endlich schwartz, und haben einen widrigen und gantz unannehmlichen Geschmack.

Faul-Bette, ist ein kleines und schmales, wie auch niedriges Bett-Gestelle auf eine Person, so von Nuß-Baum oder genahlt, und mit Bildhauer-Arbeit ausgezieret, oder mit Sammet, Plüsch, Damast, Caton, und anderen wollenen Zeug bekleidet, mit Campanen beschlagen, und mit darzu gehörigen Matratzen und Haupt-Küssen beleget, so ebenfalls mit seidenen oder wollenen Zeug überzogen, und in denen Putz-Stuben mehr zum Staat als Gebrauch gefunden wird.

Faules Fleisch, oder wildes Fleisch, pfleget manchmahl in denen durch Zerstossung, Zerquetschung oder in andere Wege verursachten Schäden, aus dem gefaulten Geblüte, wo es nicht bey Zeiten zertrieben und ausgeführet worden, zu wachsen. Solches wegzuätzen nimmet man gebrannten Alaun, stösset denselben zu Pulver, streuet ihn in den Schaden, oder leget der kleinen Eiter-Nesseln darein, die fressen das wilde Fleisch hinweg. Oder: Wenn man acht Loth Honig und fünff Loth Rosen-Eßig nimmt, und darunter kleingestossenen Grünspan, Alaun und Vitriol, und zwar von iedem der beyden erstern zwey Loth, von dem letztern aber nur ein Loth menget, folglich eine Salbe daraus macht, und das Pferd an dem Ort, da das faule und unreine Fleisch ist, mit schmieret, so fället es heraus. Oder man darf auch nur den Schaden mit Wein, darinnen Nuß-Laub, oder Nessel-Saamen gesotten ist, auswaschen, oder gepülverten Grünspan darein streuen, so wird die Wunde frisch und sauber werden, das wilde Fleisch aber heraus fallen.

Faul-Matten, heisset man eine gewisse Art kleiner geflochtener Holländischer Decken, welche man in reinlichen Haushaltungen vor die Thüren der Zimmer zu legen pfleget, damit man die Schuhe daran abstreichen und saubern möge.

Fäulung, ist eine von der Natur oder durch Hülfe der Menschen in der warmen Lufft und Feuchtigkeit erfolgte Auflösung eines Cörpers auf einen grossen Grad. Diese Wirckung ist in der Wirtschaft zu vielen Dingen, z. E. zum Düngen nütze, in andern Fällen aber auch schädlich.

Favoretten, sind gantz dünne von Haaren zusammen gerollte Schnecklein, die entweder von falschen Haaren über einem Kohl-Feuer geschlungen und aufgewickelt werden, daß sie eine geraume Zeit vor sich also gekrümmet bleiben, oder sie werden bisweilen auch von eigenen Haaren aufgewickelt, und mit zwey creutzweis gesteckten Nadeln zusammen befestiget; Das Frauenzimmer bediente sich derselben in vorigen Zeiten, als eine Zierath auf der Stirne zu tragen.

Februarius, oder Hornung, ist der zweyte Monat im Jahr, welcher in einem ordentlichen oder gemeinen Jahr acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage, und also einen Tag, so der Schalt-Tag genennet wird, und iederzeit der vier und zwantzigste ist, mehr als sonsten hat. Die Sonne tritt den neunzehenden dieses Monats in das Zeichen der Fische. In deutscher Sprache heisset er deswegen Hornung, weil die Hirschen darinnen meistentheils ihre Gehörne abwerffen. Die Verrichtungen, so ein guter Land- und Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und dar vorzunehmen hat, zeigt der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirtschaffts Calender.

Fecher, wird dasjenige Instrument genennet, das man theils zu einem Schirm wider die Sonnen-Strahlen gebrauchet, theils aber auch durch seine Bewegung, sich eine kühle Lufft im heissen Wetter zuzuwehen, oder sonst Wind damit zu machen pfleget. Es wird dieser auf vielerley Manier gemachet, gemeiniglich bestehet solcher aus verschiedenen schwachen Stäblein, die sich an dem einen Ende um einen Stifft bewegen, auch aus- und über einander schieben lassen, mit dem anderen schmalen und spitzigen Theile hergegen, werden sie zwischen die gebrochene doppelte Falten, von Papier, Taffet, Atlaß und dergleichen gestecket, und fest geleimet, oder es werden an solchen Stäben die Theile, welche man sonst spitzig machet, und in die gebrochene Falten einschiebet, von gantz schwachem feinen Elffenbein ziemlich breit gelassen, und mit durchbrochener Arbeit, auf das netteste gezieret, und damit sie sich nicht weiter, als es nöthig, aus einander geben, zu oberst sowohl, als weiter unten, bey dem Stiel, mit einem gar zarten, nicht allzubreiten Taffet-Rand eingefasset, und an selbiges geleimet; Man bediente sich auch vor diesem, derer auf eben solche Art zusammengesetzten Straussen-Federn. Diese beschriebene Arten der Fecher, werden zum Unterscheid der folgenden Sonnen-Fecher genennet. Denn man hat noch eine Art, da aus einem etwas langen Stiel, dünne höltzerne Späne also verschoben, neben einander mit Faden oder schwachem Drat befestiget werden, daß sie einem ausgespannten Sonnen-Fecher ähnlich sehen, wiewohl sie etwas grösser; oder es werden die starcken Schwung-Federn aus den Gänse-Flügeln auf die Weise neben einander gesetzt, die Spulen an einen gleichmäßigen Stiel, und einem übergehenden Leistgen befestiget, daß man damit die Kohlen auf

dem

dem Herd leicht anflammen könne, und dergleichen heissen Feuer-Fecher.

Fechser, siehe Fächser.

Feder. Die Federn sind eine Bedeckung oder Kleidung der Vögel, worunter die Schwanen und Gänse-Federn, zu Anfüllung der Betten die nützlichsten sind, wiewohl die ersten sehr rar, und nur für grosse Herren und reiche Leute kommen. Wie offt des Jahrs, und auf was für Art das Rauffen oder die Berupfung derer Gänse und Schwanen geschehen müsse, soll an gehörigem Orte gemeldet werden. Hier ist nur der Unterschied derer Federn, und wie damit umzugehen, kürtzlich zu bemercken. Staub- oder Pflaum-Federn, werden diejenigen genennet, welche unten am Bauch zunächst auf der Haut liegen, und die besten, zärtesten und wärmesten Federn sind. Die unter denen Flügeln, in den Seiten und an den Beinen sind etwas stärcker, auf dem Rücken aber am gröbsten und ungeschlachtesten. Die, so auswendig an denen Flügeln stehen, weil sie etwas lang und die Kiele auch starck sind, pfleget man abzupffen und abzuschliessen, daher sie Schleiß-Federn genennet werden. Jede Sorte dieser Federn pflegen einige besonders aufzuheben, damit sie nicht unter einander kommen, und man dieselben mit grosser Mühe wiederum auszuklauben nöthig habe. Die Staub- oder Pflaum-Federn gebrauchet man fast nur allein zu den Haupt-Küssen und leichtesten Deck-Betten, insgemein aber vermenget man sie in den etwas schweren Deck-Betten mit den andern subtilesten und leichtesten Federn, weil man glaubet, daß die mit Staub allein angefüllte im Winter nicht warm genug seyn. Der Mittel-Federn bedienet man sich zu denen Polstern und obersten Unter-Betten; mit denen gröbern hingegen und denen sogenannten Schleiß- oder Schwantz-Federn füllet man die unterste, gleich auf dem Stroh oder Stroh-Sack zu liegen kommende Unter-Betten an. Weil aber die neuen Federn sehr übel riechen, und nicht allzu gesund zu gebrauchen, indem sie noch nicht recht ertrocknet, als werden sie in einen Sack, oder in ein altes Eingeseder gethan, und zwey bis drey Jahr lang unter andere Betten, gemeiniglich unter die Ehehalten-Bette, zu unterst geleget, und täglich fleissig aufgeschüttelt. Der Staub wird gleichfalls in einen Sack gefasset, in die Sonne geleget, mit einem leichten Stecken des Tages zu vier bis sechs unterschiedenen mahlen geschlagen und fleissig umgewendet, wovon er schön aufzulauffen, und pflaumicht zu werden pfleget. Auf gleiche Art wird der Isländische Feder-Staub, oder sogenannte Eider-Dun, bey einem heissen Ofen, oder aber bey hellem und warmen Sonnen-Schein, mit Spitz-Ruthen tapffer geschlagen, damit die offt häuffig darinnen steckenden Hülslein und Sand davon fallen, denn werden sie erst in leichte Eingesedder von Taffent oder Caton gefasset, und nur zu Krancken-Reise- und Sommer-Betten gebraucht. Wenn die Federn vom Schweiß zusammen gegangen, oder jemand darauf verstorben, ist es am rathsamsten, das Bett von neuem zu federn: Zu solchem Ende lässet man die Küssen etliche Wochen in freyer Lufft, eben unter dem Dache des Hauses hangen, leeret alsdenn iedes Küssen besonders in einer wohlverwahrten Kammer aus, lässet das Eingesedder, worein die Federn gefasset gewesen, mit Lauge wohl auswaschen, die Federn aber schläget man erstlich durch eine Räder (Räuter) oder Sieb mit weiten Löchern, vermittelst eines Gänse-Flügels oder Federwisches, daß die subtileste und leichteste Federn davon stäuben, und auf einen gewissen Hauffen fallen, was aber durch die Löcher der Räder sich auf den Boden gesencket, wird durch ein ander Sieb mit engen Löchern durchgerädert, und von dem beygemischten Staub und Unrath gereiniget; was sodenn von Federn sich zusammen gebacken, pfleget man aus einander zu rupffen, und gleich dem vorigen durchzuschlagen, da man sie denn wieder einfasset, und den Abgang mit andern Federn ersetzet. Die stärckesten Federn in den Flügeln der Gänse, sind die sogenannten

Feder-Kiele, welche vor aller anderer Vögel Federn am dienlichsten zu Schreib-Federn sind, gleichwie die Raben-Kiele zum Zeichnen. Die besten Feder-Kiele sind diese, so im Frühling von denen Gänsen genommen worden, sonderlich aus den rechten Flügeln, denn solche viel durchsichtiger, härter, magerer und vollkommener sind, auch dem Schreiber besser in der Faust liegen, als die aus den lincken Flügeln. Ehe man Federn daraus schneidet, sollen sie vorhero an der Sonne noch besser gedörret, oder durch heisse Asche gezogen, und vermittelst eines Messers gestrieget oder gestreiffet, auch sauber abgeschabet werden; gute Kiele soll man ein Jahr lang liegen lassen, so verlieren sie alle Fettigkeit und Feuchte. Die Schreib-Federn, damit man auf Pergament schreiben will, müssen stärcker seyn, als diejenigen, womit man auf Papier schreibt, darzu denn die Schwanen-Kiele am allerbesten taugen. Es werden auch diese Feder-Kiele, zum Unterscheid derjenigen Kielen, die von den geschlossenen oder gerissenen Federn übrig bleiben, Spuhlen genennet. Siehe Federn schliessen.

Feder-Kraut, s. Heidnisches Wundkraut.

Feder-Lappen, sind zusammen geknüpffte Büschel Federn, welche an Leinen gebunden, des Nachts gegen Tag hin vor das Holtz gezogen werden, damit die Hasen oder Füchse, so sich in der Nacht aus dem Holtze heraus, und zu Felde begeben, bey anbrechendem Tage nicht wieder zu Holtze gehen, sondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen finden möge. Man pflegt auch gros Wild, als Wölffe, Sauen und Hirsche damit einzustellen und zu verlappen, daß sie in der Stille, und ohne von denen Leuten oder Hunden verstöret zu werden, in ihren Behältnissen so lange warten, bis man den Zeug an Tüchern oder Netzen herbey bringen, und stellen könne. Zu diesen Feder-Lappen braucht man die Federn von allerhand zahmen und wildem Geflügel, als Schwanen, Trappen,

Auerhahnen, Truthünern, Reihern, Störchen, Gänsen, Habichten und Raben; denn sie müssen von mancherley Farben, schwartz, braun und weiß, also recht bunt aussehen, damit sie so viel besser abschrecken können. Man hat aber zweyerley Arten von Feder-Lappen; Die erste Art, worzu die grösten Federn genommen, und gedoppelt mit den Kielen gegen einander durch einen Creutz-Schlag gezogen werden, und auf zwey Tücher lang stellen, werden durch zwey Leute auf grosse Haspeln gewunden, und doppelte Feder-Lappen genennet, deren Leinchen so starck als Wolffs-Garne sind, solche aber sind beschwerlich mit Haspeln, und langsam zu stellen, gehen auch wohl sechsmal so viel und grössere Federn darauf, als sonsten nöthig wäre. Die andere kleinere Art Feder-Lappen, welche viel leichter, nützlicher und wohlfeiler ist, gebrauchet nur mäßige, iedoch auch bunte Federn, allein nicht mehr als zwey bis drey, unterwärts ebenfalls mit dem Dreyschlag geknüpffet, deren Leinchen von Stärcke des Hasen Garns ist, und stellet ein Bund eines Tuches Länge, oder hundert und sechzig Schritt. Die Knoten kommen nur eine gute Spanne von einander, der Haspel ist viel kleiner, und mit einem einfachen Hand Griff von dürrem Holtze, daß die Spille sich umdrehen kan. Wenn man die Feder-Kiele, ehe sie zusammen geknüpffet werden, an der Spitze öffnet, und in ein Faß voll Hunde-Mist stecket, auch das Leinchen darinnen weichet, noch besser aber mit dem sogenannten Teuffels-Dreck beschmieret, so bleibet der Geruch sowohl in den Federn als in dem Leinchen, und scheuet das Wild sich entsetzlich davor; es ist aber wegen des Geruchs nicht rathsam, solche zugerichtete Feder-Lappen bey die Netze zu hängen, sondern sie müssen absonderlich aufgehoben werden. Wer die Federn so geschwinde nicht aufbringen kan, und doch verlappen will, brauchet an stat der Federn starckes Stroh, nach Länge der Federn abgehauen, wovor sich das Wild ebenfalls scheuet. Wenn in der Eil gestellet werden soll, und nicht allezeit Furckeln oder Lapp-Reisser vorhanden sind, oder bey dem Frost nicht in die Erde zu kommen ist, muß man die Lappen mit den Leinchen um die Sträucher oder Bäume anziehen, und umschlagen, oder da es noch schlaff hängen bliebe, an nöthige Oerter Lappreisser unterstützen. Man pfleget auch die Feder-Lappen öffters doppelt über einander zu stellen.

Feder-Muff, ist ein von gefärbten oder ganz weissen Federn, in die Rundung zusammen geheffteter Uberzug, in Forme eines gewöhnlichen Muffes, an dessen stat ihn auch das Frauenzimmer im Winter gebrauchet, weil er inwendig auch mit Rauchwerck versehen.

Federn schliessen, schleissen oder reissen, ist eine Arbeit welche eine gute Haus-Mutter, den Winter über, zu Abends-Zeit, wenn die Mägde ihre andere Arbeiten schon verrichtet, vo nehmen läßt, da denn die Federn, wenn bey Berupffung der Gänse, dieselben nicht bereits, nach ihren Gattungen, besonders gethan werden, nun erst sortiret, die Staub- und Pflaum-Federn ausgelesen, die Mittel-Federn aber und das grobe Gut geschleisset (das ist, das Weiche an denenselben von ihren Kielen gerissen) und eine iegliche Sorte absonderlich in Säcke oder Betten gestecket wird. Die Kiele von denen Schleiß- oder gerissenen Federn, werden meistentheils in die Fahrwege (durchaus aber nicht in die Mist-Stäten) geworffen, oder von armen Leuten verlanget, welche sich Kiel-Betten davon machen. Man pflegt auch wohl die geringen oder die schadhafft gewordene, und zum schliessen nicht dienliche Federn zu hacken und das Weiche also an den Stielen zu lassen, und dergestalt in die Betten zu füllen, welche man alsdenn zum Unterscheid der vorher beschriebenen geschlossenen Federn, gehackte Federn nennet.

Feder-Sack, heisset bey dem Feder-Schliessen derjenige Sack, worein man die geschlossenen Federn zu stecken pfleget.

Feder-Schütze, siehe Jäger.

Feder-Sieb, ist ein ordentliches rundes, und mit einem geflochtenen Boden versehenes Sieb, worinnen nicht nur die ungeschlossenen Federn bey dem Feder-Schliessen, auf den Tisch gesetzet, und von dar Hauffenweise heraus genommen werden; sondern man gebrauchet es auch bey dem Rupffen des Feder-Viehes, daß man die Federn sammle, und einige Tage zugedecket, dieselben darinnen stehen lasse.

Feder-Spiel, oder **Vorlos**, gehöret zur Falckerey, und bestehet aus zweyen mit Riemen fest zusammen gebundenen grossen Vogel-Fittigen, woran ein Wind-Strick hänget, und an dem Ende ein Häcklein von Horn angemacht ist; mit diesem Vorlos, oder sogenannten Feder-Spiel, wird der geworffene Falcke gelocket, damit er, in Meinung, es sey ein lebendiges Huhn oder anderer gleichförmiger Raub, wieder zurücke zu dem Falckenier kehre.

Feder-Spiel, ist ein altes abgekommenes Kinder-Spiel, mit einem aus Holtz und Feder-Kielen gemachten Instrument, dessen weitläuftig allhier zu gedencken, nicht der Mühe verlohnet.

Feder-Stäuber, nennet man ein Instrument, so aus einem Busch von Straussen-Federn bestehet, die an einem förmlich gedrechselten Stiel, so etwa einer Ellen lang, fest eingeleimet, womit bey einer Haushaltung das aufgestellte Zinn, Glas und andere Mobilien, von dem darauf geflohenen Staub reine gemacht und abgestäubet werden.

Feder-Vieh, unter diesem Nahmen wird das zahme Geflügel, so man bey Wirtschafften zu halten und aufzuziehen pflegt, als Gänse, Enten, Indianische oder Trut-Hüner, gemeine Hüner, Capaunen und Tauben, verstanden. Die Anzahl des Feder-Viehes muß man nach der Gelegenheit eines Hofes, und der Fütterung mäßig einrichten, und dergleichen nicht in allzugrosser Menge halten; das Aufziehen des jungen Viehes mit allem Fleiß wahrnehmen, dasselbe zu rechter Zeit wieder abschaffen, und es also mit langer Fütterung ohne Noth

nicht

nicht kostbar machen. Sonst hat es nicht viel Nutzen in der Wirtschafft.

Feder-Wildpret, wird alles wilde Geflügel genennet, welches man gemeiniglich in dreyerley Sorten eintheilet, davon einiges zur Hohen Jagd, einiges zur Mittel- und einiges zur Nieder-Jagd gezählet wird. Zur Hohen-Jagd gehören die Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Fasan-Hähne, Fasan-Hüner. Zur Mittel-Jagd, Birck-Hähne, Hasel-Hüner und grosse Brach-Vögel. Zur Nieder-Jagd, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Rebhüner, Schnepfen, Taucher, See-Meben, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepfen, wilde Tauben Kybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mögen. Wo keine Mittel-Jagd in Observantz ist, pfleget man die Birck-Hüner, auch wohl mancher Orten die Hasel-Hüner unter das grosse Weydwerck, oder die Hohe-Jagd zu rechnen.

Fefe, ist ein schwartzes zottigtes Thier in Africa, welches fast wie ein Mensch aussiehet, iedoch ein grosser Feind desselben ist. Ehe es den Menschen anfällt, pflegt es vorher ein menschliches Gelächter aufzuschlagen.

Fege, siehe Korn-Fege.

Fegen, heisset das Korn oder den Weitzen, welcher durch das Wurffen nicht reine genug worden, langsam durch die Korn-Fege oder Rolle laxffen lassen, damit das kleine Gesäme, ingleichen aller Zusatz und Staub durchfalle, und es also auf das reineste werde. Dahero wird auch dieses Wort nachgehends gebraucht vor Scheuren oder eine Sache reine machen.

Fegen, wird auch von dem Hirschen gesaget, wenn derselbe die rauhe Haut von dem neu-aufgesetzten Gehörne (welche dahero, wenn sie von diesem herunter, das Gefege genennet wird) abschläget. Solches geschiehet gemeiniglich innerhalb zehen oder zwölff Wochen, nachdem er das alte Gehörne abgeworffen, etwan um Marid Heimsuchung, worbey dieses merckwürdig, daß er das Gefege so viel er dessen beym Schlagen finden kan, wiederum geniesset und verschlinget; ingleichen, daß, wenn der Hirsch anfänget zu schlagen, solches meistentheils in der Nacht geschiehet, da er denn beym Thau, oder wenn oben der Busch naß vom Regen ist, den aus dem Gehörne kommenden, und auf den Kopff oder Hals tropffenden Schweiß so reine wiederum von sich abzustreichen, und sich zu saubern weiß, daß man keinen Tropffen davon an ihme finden kan. Es pfleget auch der Hirsch am liebsten an dem harzigten Holtze, als Tannen, Fichten, Kiefern, Wachholdern, ꝛc. item am bittern Holtze, als Weiden, Saal-Weiden und Aspen-Holtze zu fegen und zu schlagen.

Fehm, siehe Mast.

Feiffel, Feisel, Nisel, ist eine von denen gefährlichsten Kranckheiten der Pferde, und kommet von einem grießlichten weissen drüsigten Unflat, welcher in Gestalt weisser Hanff-Korner, oder Schweins-Finnen am Halse, wo derselbe an den Kopff des Pferdes rühret, zwischen der Haut und dem Fleische stecket. Wenn dieser Unrath (der sich, wo er stecke, leichtlich mit den Fingern fühlen lässet,) zerfliesset, so fällt das Pferd augenblicklich um, und verreckt, ehe vier und zwantzig Stunden vergehen, wenn ihm nicht schleunig geholffen wird. Diese Kranckheit entspringet, wenn sich ein Pferd im Fressen oder Sauffen verfangen, zumahl, wenn es etwann ein bisgen übertrieben worden, und auf die Hitze gleich gesoffen hat. Man kan es bald mercken, ob ein Pferd verfangen habe oder nicht: denn wenn es getränket wird, und lässet zuletzt, wenn es aufhört zu sauffen, das Wasser wieder aus dem Maul lauffen, so hat es sich nicht verfangen: Wenn es aber nach dem Sauffen das Maul feste zuhält, und lässet nichts wieder heraus lauffen, so hat es gewiß verfangen, und kriegt den Feiffel. Dieser giebt sich auch äusserlich bald zu erkennen, wenn dem Pferde, so damit behafftet ist, die Ohren und das Geschröte kalt sind, und die Zunge gleich trocken ist (denn sind ihme die Ohren kalt, und dennoch die Zunge warm und feucht, so sind es die Würme), item wann das Pferd ängstlich thut, schwitzet, nicht fressen will sich niederleget, wältzet und kreistet, ohne daß es wieder aufstehen will, da ist denn das beste und geschwindeste Hülffs-Mittel, man lasse dem Pferd den Feiffel reissen, und dieses geschiehet folgender Gestalt: Man führet das Pferd aus dem Stalle, und leget die Ohren desselben am Halse herunterwärts gegen den Kinn-Backen zu, wo nun die Ohren sich enden, oder wo sie am Halse hinreichen, da, oder ein paar Qver-Finger darunter, beareiffet man mit der Hand die Beulen, wo dieser finnigte Unflat, nemlich der Feiffel, drinnen stecket, welcher, wenn vorhero die Haut an solchem Ort mit einer Fliete geoffnet worden, heraus gegraben, und wenn von solchem alle Körnlein heraus sind, etwas Saltz mit Menschen-Speichel hinein gerieben werden muß. Wenn nun dieses auf beyden Seiten des Halses also geschehen, so lässet man ihm unter der Zungen in der Mitten eine Ader, welche zu der Zeit voller Bluts und aufgelauffen ist, daß sie leichtlich zu erkennen, und reibet ihme Saltz darein, oder sticht ihm den dritten Kern oder Staffel oben im Gaumen des Mauls, und reibet das Maul mit Saltz, stecket ihm auch ein wenig Heu oder Stroh in die Nasen, damit es wieder brausend gemacht werde; Nachgehends decket man das Pferd mit einer Decke warm zu, führet es hin und wieder, bis ihm die Ohren erwärmen, giebt ihm einen Büschel Heu, macht ihm einen Tränck-Eimer von Roggen-Mehl, Salt und Wasser durch einander gemenget zu trincken, und lässet es einen Tag wohl ausruhen. Weil aber diese Kranckheit nicht völlig aussen bleibet, sondern wenn gleich der Feiffel einmahl gerissen worden, dennoch zuweilen wieder zu kommen pfleget, so brauche man noch folgendes Mittel, welches ein Pferd ein gantzes Jahr lang vor dem Feiffel sicher macht: Man nimmt nemlich aus den Hollunder-Schößlingen, die dasselbige Jahr gewachsen

sind, den Kern, bricht sie alsdenn zu Stücken, thut sie in einen neuen Scherben, setzt sie auf die Kohlen, daß sie wohl dürre werden, damit man sie klein zu Pulver stossen kan, und giebt dasselbige einem Pferd einer welschen Nuß groß in dem Futter oder auf einer Schnitten Brots mit Saltz gerieben, zu einer Zeit im Jahr, wenn man will.

Feig-Blat, wird von den Jägern das weibliche Glied an einem Stücke Wild oder andern Thier genennet.

Feig-Bohnen, siehe Bohnen.

Feigen, sind eine zärtliche süsse und angenehme Frucht, welche in Gestalt kleiner und mittelmäßiger Birnen, von weißlicht-grüner oder Viol-blaulichter oder rothbrauner Farbe wachsen; Es werden derselben aus Spanien, Italien und Franckreich dreyerley Sorten zu uns gebracht, als Korb-Feigen, Laub-Feigen, und denn die Marsilischen, oder die aus Marsilien herkommen. Ausser daß sie ein gar gesundes Essen, wenn selbige mäßig genossen werden, so sind sie, des Morgens nüchtern genommen, gut vor die Lungen- und Wasser-Sucht, das böse Wesen und Pestilenz, zumahl wenn sie in Ysop gesotten; mit Honig vermischt und aufgeleget, erweichen sie das härteste Geschwür. Wer dieser hingegen zu viel genisset, bekommt böses Geblüt, und sollen alsdenn jungen Leuten die Läuse darnach wachsen. Der Baum, welcher diese Frucht herfür bringet, wird der

Feigen-Baum genennet, von dem hauptsächlich zweyerley Arten bey uns bekannt sind, nemlich der hohe und niedrige. Jene werden an hohen Geländern an denen gegen Mittag zu stehenden Wänden oder Mauren aufgezogen und vor Winters, ehe die Herbst-Fröste kommen, gleich denen Weinstöcken gedecket, oder unter das Erdreich eingeschlagen, nachgehends mit Bretern, Stroh, Reß-Mist oder Hanff-Werck wohl zugedecket, und vor dem Frühling und bis die Nacht-Fröste aufhöret, nicht wieder eröffnet. Diese, die niedrigen, werden nur in Kübel und Blumen-Töpffe gesetzet und den Winter über vor der Kälte in Winterungen oder Gewächs Häusern verwahret und aufbehalten. Dieser Baum hat eine ganz besondere Art von Holtz, so mit den andern Bäumen gar nicht überein kommet, indem es ganz schwammicht ist, und alleine im Frühling sich nach Gefallen biegen und zierlich in einander flechten lässet, nach der Zeit aber, wie Glas zerbricht. Die Rinde ist etwas zart und grau; dieselbe lässet bey ihrer Verwundung eine weisse bittere Milch von sich, welche sehr hitzig. Es wird diesem Safft die Tugend beygelegt, daß er den Aussatz und bösen Grind, wie auch den Biß eines giefftigen Thieres heile. Die Blätter sind groß, fast wie die Wein-Blätter, aber viel dichter, rauher und dunckeler, auch stärcker ausgeschnitten, und stehen auf runden Stielen. Da andere Bäume blühen, ehe sie Früchte bringen, so stosset dieser ohne vorhergehende Blüthe seine Früchte gleich mit den Blättern, wo dieselben mit ihren Stielen auf den Zweigen aufstehen, in Gestalt kleiner Warzen hervor, welche aber nicht mit einander auf einmahl, sondern nach und nach reiff werden. Einige wollen die Blüthe in der Frucht suchen, sintemahl, wenn selbige zu ihrer Vollkommenheit zu gelangen beginnet, sich darinnen zarte, weisse und Purpur-farbene Fäserlein ereignen, welche aus dem Fleisch der Feigen also wachsen, daß sie in dem Mittel derselben eine Höle machen, welche Meinung aber wenig Beyfall finden will. Es erfordert dieser Baum einen trockenen warmen Boden, und mehr sandicht, als leimichtes Erdreich, und bey grosser Hitze öffters Begiessung; Weil auch die Feigen von allem Miste, wenn er nicht schon zur Erden worden, ehe man die Feigen-Bäume damit dünget, ungeschmack werden, so ist am besten, man brauche Aschen oder Kalck zu ihrer Düngung, welche ihnen sehr gut thun, ist aber ja der Grund, darinn sie stehen, gar zu dürr und sandigt wäre, so kan man selben endlich mit Schaf- oder Tauben-Mist verbessern. Denen Feigen-Bäumen ist das Schröpffen nicht undienlich, weilen sie hernach viel tragbarer werden als sie zuvor gewesen. Sie sind denen Holtz-Würmern sehr unterworffen, dahero, so bald man merket, daß sie den Baum durchlöchern, soll man die Löcher mit ungelöschtem Kalck bestreichen. Seine Vermehrung geschichet entweder durch Abbrechung einiger Zweiglein, welche von bereits tragenden Bäumlein genommen, im Martio und April gebrochen, oben mit vielen Augen besetzt, und zwey oder drey Schuh lang seyn müssen. Diese Zweiglein, welche unten weder gedrehet noch geklopfft, sondern mit einem Nagel oder Messerlein angerützet, und denn in den Riß oder Spalt, zwey bis drey Haber-Körnlein gesteckt werden sollen, setzet man Bogenweise so tieff in eine gemachte Grube, daß sie ohngefehr eines halben Schuhes hoch mit ein paar Augen aus der Erden hervorragen. Man kan sie auch von Absetzlingen, oder denen aus der Wurtzel hervortretenden Neben-Schossen, welche man mit Vortheil, ohne den Stamm oder die Wurtzel hart zu verletzen, abstricht, und in eine bequeme Erde einsetzet, erzeugen. Wenn man bald zeitige Feigen haben will, so darff man dieselbige nur mit Safft von langen Zwiebeln bestreichen; will man aber grosse Früchte haben, so muß man dem Baum die Wirffel-Spitzen brechen, damit der Safft desto weniger verschiessen möge, sondern vielmehr in die Frucht sich ergiessen müsse. Das Merckmahl, die reiffen Feigen zu erkennen, ist, wenn sie ausen eine schwartzbraune Farbe bekommen haben, das Marck aber inwendig mit gelben Körnern angefüllet und roth worden ist. In unsern Deutschen Gärten findet man auch die

Indianischen Feigen, deren man zweyerley Arten, nemlich grosse und kleine hat. Die grosse Art treibet dicke Blätter, einer Hand breit und lang, auch wohl grosser, und zwar immer eines aus dem andern. Das Grund-Blat wird mit der Zeit holtzig: die obersten aber sind allezeit safftiger, wiewohl kleiner als die untersten; alle aber sind mit kleinen spitzigen Stacheln besetzet, welche in der Hand

dessen

dessen, der sie unbedachtsam anrühret, nicht ohne Schmertzen hangen bleiben. Die Frucht vergleichet sich fast den Feigen, ist inwendig Blut-roth und einer geilen Süsse. Dieses Gewächs will den Sommer über zwar sattsam, doch nicht übermässig begossen seyn, sonst faulet das Wurtzel-Blat an; im Winter stehet es besser in einer warmen Stube, (doch daß es etwas Lufft darinnen habe, damit es nicht ersticke), als in dem Keller. Wenn etwan ein Blat davon anfänget zu faulen, welches gemeiniglich daher rühret, wenn mit dem Finger darein geknippen, oder im Winter Wasser darauf gegossen wird, so darff man nur mit einem scharffen Oculir-Messerlein, das Faule an demselben Orte gantz hinweg schneiden, bis auf das Lebendige, und hernach den Schaden mit trockener Kreide oder Asche bestreuen, so wird es bald wieder heilen und zuwachsen. Die Vermehrung dieses Gewächses anbelangend, geschiehet solche durch ein Blat davon, welches um den halben May oder Anfang des Junii abgenommen, und wenn es etwa vierzehen Tage oder wohl länger in einem schattichten Orte gelegen und welck worden, im wachsenden Monden, bis auf die Helffte tief in ein Gefässe gesetzet wird, so mit gutem, von altem kurtzen Mist, vermoderten Holtz und Säge-Spänen zugerichteten und mit etwas Sand vermischten Erdreich angefüllet ist, darinnen es denn gar leicht wird Wurtzeln bekommen und wachsen. Die kleine Indianische Feige aber, deren Blätter in der Grösse eines Reichsthalers oder etwas grösser sind, hat eine Schwefelgelbe Blüthe, welche mit vielen spitzigen Blätlein wie ein Krönlein gegen der Sonnen sich aufthut. Die Frucht ist, wie an der grossen Art, braun-roth, voll rothes Saftes, und mit dünnen Körnlein besetzet. Im Herbst müssen sie bey Zeiten und zwar an einem schönen Tage eingebracht werden, so muß auch die Erde, darinnen sie stehen, derhero wohl trocken seyn. Ihre Vermehrung geschiehet wie bey der grossen Art. Ausser diesen hat man noch eine Sorte, die um Guinea und einigen Orten in West-Indien wächset. Der Baum ist fast Mannes starck und gantz schwammicht, hat keine Zweige, sondern die Frucht wächset unmittelbar aus dem Stamme. Diese Frucht, derer hundert und mehr an einer Traube, wenn sie recht reiff und schöne gelb, mit dem Messer glatt von einander geschnitten, soll auf beyden Theilen einen ausgestreckten Menschen am Creutze, recht vollkommen vorstellen. Dioscorides beschreibet ihn folgender Gestalt: Er ist einem Feigen-Baume gleich, mit vielen Aesten, hat aber Blätter wie ein Maulbeer-Baum, daher auch seine Früchte Maulbeer-Feigen genennet werden. Er giebet einen Milch-Safft, den man im Frühjahr von zarten Stämmen sammlet, wenn sein äusserstes Häutlein ein wenig aufgelöset wird. Er bringet des Jahrs wohl vierfach Früchte, denn so bald die erste abfällt, stosset daselbst gleich eine andere hervor. Diese Frucht ist wie im Wachsen, also auch der Art den Feigen fast ähnlich, und gar süß von Geschmack. Sie wird von einigen auch darum Adams-Feige genennet, weil Adam aus dieses Baumes Blättern sich und seinem Weibe Röcke gemacht haben soll. Der Safft des Baumes ist ein guter Wund-Balsam.

Feig-Warzen, heissen die harten kleinen Geschwulsten, die sich theils am Hintern und Ausgange des Mast-Darmes, theils am Halse der Gebähr-Mutter, zuweilen ereignen, fast wie kleine Stücklein Fleisch sehen, und wegen ihrer Härte gar empfindlich sind. Sie entstehen gemeiniglich aus vieler und unreiner Vermischung; werden vertrieben durch den Safft vom Feig-Warzen-Kraut, wenn sie offt damit bestrichen werden.

Feig-Warzen-Kraut, siehe **Braunwurtz**.

Feimen, sind grosse mit besonderm Fleiß von Heu, Stroh, oder unausgedroschenem Getraide, deme man in den Scheunen und andern Gebäuden keinen Platz geben kan, aufgerichtete und zusammen getragene Hauffen, welche man um vieles grösser, als die ordentliche Heu-Schöber machet, und unter freyem Himmel auf dem Felde oder in einem Hofe setzet, auch solche mit einem Zaun oder sonsten dergestalt verwahret, damit das Vieh nicht dazu kommen, und sie zerreissen kan. Man setzet aber einen Getraide-Feimen also: Erstlich nimmt man eine fein lange und ziemlich starcke Stange, wie etwan ein Heu- oder Wiesen-Baum ist, den man beym Heu- oder Getraide-Einführen braucht, diesen macht man unten am starcken Ende spitzig und treibt ihn etwa zwey bis drey Fuß tief fest in die Erde, damit er aufrecht stehe, und nicht umfallen könne; Solches aber noch besser versichert zu seyn, macht man drey ziemlich starcke Stützen, unten um den Baum her, die solchen halten helffen, daß er nicht weichen kan; folgends legt man unten auf die Erde Reißwerck, von Erlen-Weiden- oder anderm Reiß-Holtze, und setzt auf dasselbe den ersten Krantz von Garben, also daß die Sturtzeln des Getraides auf das Reißig, die Garben aber fein schräg, und mit den Aehren an den Baum zu liegen kommen; darnach legt man hinter diesen kleinen Krantz immer mehr Garben, und formiret damit den untersten und grösten Krantz, kaulicht in einen Circkel um den Baum, so breit als man den Feimen haben, oder wornach man einen grossen oder kleinen Feimen machen will, und so weit das Reißig gehet. Auf diesen ersten und Haupt-Krantz legt man rings herum wieder eine Schicht Garben, doch also, daß man in diesen andern Krantz die Garben umkehret, und die Aehren auf die Aehren des ersten Krantzes, die Sturtzeln aber oben kommen. Hierauf wird der dritte Krantz gemacht, daß die Aehren wieder über sich stehen: nach diesem den vierten, daß die Aehren unter sich gekehret sind, und also fortan, bis er oben spitzig zugemacht wird: Denn der Feimen muß immer enger und spitziger werden

wie man die Heu-Schöber zu machen pflegt: und endlich lässet man noch von Schöben eine dichte Haube auf die Spike des Feimens machen, damit der Regen nicht einfallen und Schaden thun könne. Den Riebsen, wenn er auf dem Felde ausgedroschen werden soll, pflegt man gleich auf dem Acker, nächst an dem Ort, wo man die Tenne schlagen will, in solche Feimen zu setzen. Sonst schickt sich unter allem Getraide der Haber am besten darzu, weil er nicht nur das Wetter sehr wohl leiden, sondern auch davon zum Ausdreschen besser wird. Man lässet solche Feimen nahe bey dem Scheun-Thor setzen, damit im Hineintragen der Garben nicht viel Körner ausgerühret und verzettelt werden; Einen solchen Feimen aber, soll man rings umher mit einem Zaun wohl verwahren lassen, damit das Vieh, und insonderheit die Schweine, keinen Schaden daran thun können; So lässet man auch die äusserste Garben dichte und feste legen, und mit einem Harcken überziehen, damit die Sperlinge nicht so leichte das Winter-Quartier darinnen nehmen und zehren mögen. Dies hält man auch mit dem ausgedroschenen Stroh also, wenn man es nicht alles in den Scheunen herbergen kan, und setzt solches, wie das Getraide in dergleichen Feimen. Nicht weniger pfleget man auch von demjenigen Heu, welches in Ermangelung genugsamer Boden oder Scheunen nicht unter Dach gebracht werden kan, auf einem etwas erhöhten Platz, dergleichen Feimen zu machen, und also ohne Schaden unter freyem Himmel, in Wind, Regen und Schnee stehen zu lassen: Denn obschon die Feuchtigkeiten an denen Seiten hinein dringen, und dasselbige anlauffend und schwärzlicht machen sollten, so wird es doch über eine Spanne tief nicht auftragen, und hingegen das inwendige andere, so wohl seine Farbe als Güte behalten, wenn nur, wie obgedacht, eine tüchtige Haube von Schöben darauf gemachet worden.

Feist, wird das Fett an den wilden Thieren genennet.

Felber, siehe **Weide, Weiden-Baum.**

Feld, wird ein grosser Strich Landes genennet, der zum Getraide-Bau bequem liegt, und darzu gebraucht wird. Man verstehet auch überhaupt alles Land, so ausser einer Stadt oder einem Dorffe oder Walde lieget, darunter, und heißt bey denen Lateinern Rus. Im Deutschen aber verstehet man das zur Landwirtschafft geschickte Land darunter. Im Berg-Bau hat es aber noch eine andere Bedeutung, davon das Berawercks-Lexicon nachzusehen. Was die erste Bedeutung anbetrifft, so theilet man solches in Ansehung der Bestellung ab, in Artfeld und in Jahr- oder Wechselfeld. Das Artfeld wird wieder in dreyerley abgetheilet, nemlich in Winterfeld, Sommerfeld und Brachfeld. Das Winterfeld wird deswegen also genennet, weil es im Herbst mit Winter-Getraide, als Winter-Korn, Winter-Weitzen, Winter-Riebsen, Dinckel und Winter-Gersten besäet, über Winter stehen bleibet; Das Sommerfeld aber daher, weil es im Frühling allererst besäet, oder der Saame vom Sommer-Getraide, als Sommer-Weitzen, Sommer-Korn, Haber, Sommer-Gersten, Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Sommer-Riebsen ꝛc. darein gestreuet wird, und so fort, zeit währenden Sommers innerhalb sechzehen oder achtzehen Wochen zu seiner Reife gelanget. Das Brachfeld hat seinen Nahmen vom Brechen, weil nemlich durch den Pflug das ganze Erdreich erstlich gebrochen wird, inmassen denn auch die erste Arbeit zur Winter-Bestellung, die Bracke genennet wird. Es behalten aber diese Art Felder nicht immer diese Benennung, wie sie iezt beschrieben worden, sondern verändern dieselben alle Jahre dergestalt, das was Brach-Feld gewesen, wird unmittelbar Winter-Feld, das Winter-Feld wird Sommer-Feld, und das Sommer-Feld bleibt unter dem Nahmen Brach-Feld zuletzt eine Zeit zur Hütung liegen: Denn ordentlicher Weise wird das Brach-Feld im Frühlinge nicht besaamet, sondern ruhet den Sommer durch von der Saat, wird aber zum wenigsten dreymahl geackert, auch denn gegen den Herbst bestellet, und zum Winter-Felde gemacht. Doch pflegt man auch in das Brach-Feld Erbsen, Lein, Rüben, Wick-Futter ꝛc. zu säen, welches man sodenn Sömmern heisset. Das Jahr- oder Wechselfeld ist dasjenige, welches gar keine Ruhe hat, sondern alle Jahr besäet wird. Wer Felder kauffen will, hat dabey nachfolgende Stücke in Betrachtung zu ziehen: Ob der Grund gut und tüchtig; ob er trocken oder naß sey? ob er gedünget, oder auch wohl ungedünget trage? ob es Art-Feld, oder aber Jahr- oder Wechsel-Feld sey? wie viel man Sommers oder Winters aussäen könne? wie viel das Feld in gemeinen Jahren an Korn, Weitzen, Gersten, Haber und andern Sorten Getraides zu tragen, und was ein Schock in gemeinen Jahren an Körnern zu geben pflege? ob das Feld an einem oder etlichen Stücken, nahe beysammen oder weit von einander gelegen? weil bey jenen die Arbeit hurtiger von statten gehet, als wenn man auf kleinen Aeckern mit dem Pflug offt wenden, oder von einem zum andern fahren muß, und wo das Feld in seinen grossen Breiten gelegen, kan mit einem Pfluge mehr verrichtet werden, als wenn des vielen Hin- und Wiederziehens und Umwendens mit zweyen. Also auch, ob das Feld von der Wohnung weit entlegen? wie die Ein- und Ausfuhre beschaffen? ob das Feld eben oder abhängig? und, wenn dieses letztere: ob der Abhang sich gegen Mitternacht oder Morgen und Mittag neige? Weil ein Acker, der an der Sommer-Seiten gegen Morgen und Mittag erhaben liegt, mehr und bessere Früchte träget, als der an der Winter-Seite gegen Mitternacht und Abend lieget. Ob auch die Gegend und Gelegenheit des Feldes also bewandt, daß das wilde Wasser das obere und zubereitete Erdreich abspülen,

len, Gruben reissen, und es mit Sand und Steinen verschütten könne? ob der Feld-Bau so ungeschlacht und steinigt, daß er nothwendig mit Pferden, und mit keinen Ochsen bestellet und gearbeitet werden könne? ob Land-Strassen durch die Felder gehen, oder ob die Benachbarte ihre Durchfuhr und Vieh-Triften darüber auf ihre Felder und Hütung haben? als wodurch die Saat bey nassem Wetter durch die Neben-Wege Schaden leidet, bey trockener und dürrer Zeit aber, durch den darauf fallenden Staub, derselben am Wachsthum merckliche Hinderung geschiehet. Ob die Felder an oder in grossen Wäldern gelegen, da sie, vom Schnee, Kälte und Wild öffters Schaden zu leiden, in Gefahr sind? Und ob diesem letzteren, nemlich dem öffern Schaden, nicht vorgebauet werden könne? Ob auch Laiten (Leeden) vorhanden, daß die Felder erweitert, und deren mehr gemacht werden könnten? und was dergleichen mehr.

Feld-Andorn, siehe Glied-Kraut, denn so wird es auch sonst genennet.

Feld-Arbeit, siehe Acker-Arbeit.

Feld-Arten, suche Arten.

Feld-Bau, siehe Acker-Bau.

Feld-Baum oder Platt-Baum, wird von denen Vogel-Stellern ein Baum in oder nahe an einem Walde genennet, auf welchen sie ihre Leim Ruthen befestigen, wenn sie solche nicht auf die Leim-Stange stecken wollen, womit sie alsdenn allerley Arten grosser und kleiner Vögel fangen konnen. Man erwählet hierzu in einem Fichten- oder Tannen-Walde einen langen und geraden Baum, der rings herum einige Schritte von andern Bäumen abgesondert stehet; von diesem hauet man die überflüßigen Aeste hinweg, und lässet sie nur einzeln stehen, schneidet auch diejenigen, so man stehen lässet, halb ab, und stümmelt sie, daß sie nur wie Stümpffe aussehen, und etwan fünff bis sechs Spannen lang bleiben. Der erste Ast, so von unten hinauf gelassen wird, ist ohngefehr zwey bis dritthalben Mann hoch von der Erde, und so folgen denn die andern, immer einer ein paar Spannen weit von dem andern rings um den Baum herum, doch bleiben an dem Gipffel meistens ein paar Clafftr hoch von oben herein die Aeste unbehauen stehen, und auf selbige werden auch keine Leim-Spindeln gestecket, die übrige abgestümmelte Aeste aber damit so wohl versehen, damit sich kein Vogel darauf setzen kan, ohne daß er mit der Brust an die Leim-Spindel fähret; denn sie werden dergestalt in kleine mit einem Messer geschnittene Kerbigen gestecket, daß sie nicht ganz auf dem Ast aufliegen, sondern etwas empor stehen, als ob sie also aus dem Ast heraus gewachsen wären. Unten auf der Erden um den Stamm herum wird eine Hütte von dicken Aesten gebauet, daß, nachdem man sie gros oder klein haben will, zwey, drey oder mehr Personen darunter sitzen können; oben auf die Hütte wird entweder eine lebendige Eule oder Käutzlein angebunden, oder nur ein Hasen-Balg, wie ein Eulen-Kopff geformet, darauf gestecket, also daß der Vogel-Steller solchen von innen auf und nieder rücken, oder hin und her bewegen könne, damit die dort herum sitzende Vögel vermeynen, die Eule oder das Käutzlein rege sich. Wenn man Zeit hat, werden manches mahl auch auf die neben herumstehende Bäume Leim-Spindeln aufgesteckt; Denn ie mehr man deren hat, ie mehr Vögel fängt man, und ist deren Fang unter achtzig bis hundert Leim-Spindeln nicht wohl anzustellen. Wenn nun also der Baum und die Hütte zubereitet ist, setzt man sich entweder vor Aufgang der Sonne, oder ein paar Stunden vor deren Niedergang, da der Baum anfängt Schatten zu bekommen, damit der Leim nicht fliesse, in die Hütte hinein, und nimmt ein gewisses Instrument, die Wichtel oder das Wichtel-Pfeiflein genannt, womit man das Geschrey eines Käutzleins natürlich nachmachen kan: Wenn nun die Vögel diese gehässige Stimme ihres Feindes hören, eilen sie dem Geschrey zu, sitzen auf die Leim-Ruthen, und werden also in grosser Menge gefangen. Wenn der Vogel-Steller einen Häher bekommt, und ihn mit Rupffen und Kitzeln schreyen machet, so werden alle Häher, die in dem Wald sind, und die es nur hören können, herzu eilen, und sich fangen, sonderlich wenn man mit der Wichtel darzu pfeiffet. Abends continuiret man den Fang, bis es fast ganz Nacht ist, weil in der Dunckelheit erst die Amsel und Rothkehligen, welche bey Tage nicht anfallen, ja zum öffern auch Eulen gefangen werden. Man nennet die Art dieses Vogelfangs durch den Feld- oder Platt-Baum, mit einem Wort Plattnen, wobey verschiedene Vortheile zu beobachten, und unter diesem Worte angeführet zu lesen sind.

Feld-Bohnen, siehe Bohnen.

Feld-Busch, suche Busch.

Feld-Cypressen, ist ein kleines auf der Erden kriechendes Kraut, dessen Blätter lang und schmal, wie die Rosmarin-Blätter, aber kleiner, weisser und graulicht sind, stehet an dünnen Stengeln dick beysammen, und riecht wie der Fichten-Baum. Seine Blumen sind zart und Gold-gelb, bisweilen auch weiß. Es wächset gerne an magern, sandigen und ungebaueten Orten, ist bitter und etwas scharff, und läßt sich in Schmertzen der Leber, Nieren und Gedärme, wider das Hüfftwehe, den Schlag, und allerhand kalte Gebrechen des Hirns, den Schwindel, fallende Sucht und dergleichen, ingleichen auch wider den Gifft, und sonderlich wider die giftige Wolffs-Wurtz sehr nützlich gebrauchen.

Felder, siehe Feld.

Felder oder Fache, werden an einer in Riegel gebauten Wand diejenigen leeren Plätze genennet, welche durch die Verbindung der Säulen mit Riegeln und Bänden entstehen,

und nachgehends mit Steinen ausgemauert, oder zuvörderst ausgestacket, und mit Leimen ausgeklebet werden müssen. Die auszumauernde Felder werden entweder aufs Viertel, oder auf den hohen Stein abgebunden, das ist, wenn die Mauer-Steine der Breite nach über einander geleget werden sollen, muß das Holz über sechs Zoll dicke seyn, wird der Stein aber auf die schmale Seite gesetzet, verrichtet es etwas über 4 Zoll.

Feld-Erbsen, siehe Erbsen.
Felder-Düngung, suche Düngung.
Feld-Früchte, siehe Acker-Früchte.

Feld-Geflügel, darunter werden die Trappen, Fasanen, Rebhüner, Brach-Vögel, Wachteln, Lerchen und alle andere Vögel begriffen, welche sich mehrentheils in Feldern und Gebüschen aufhalten, und dahero sich so wohl von dem Wald- und Wasser-Geflügel, als von den Raub-Vögeln unterscheiden.

Feld-Geschirre, siehe Acker-Geschirre.
Feld-Graserey, suche Graserey und Gras.

Feld-Huhn, siehe Rebhun.

Feld-Kümmel, dieser Nahme wird zweyen verschiedenen Kräutern beygeleget, und zwar führet solchen mit Recht, der bekannte Wiesen- oder Spreise Kümmel, welcher auch Karve oder Garven, zum Unterschied des Römischen oder grossen Garten-Kümmels, genennet, und, ob er wohl genug wild wächset, doch auch in denen Gärten und Feldern gesäet wird. Ausser diesem heisset man an sehr vielen Orten den kleinen oder wilden Quendel ebenfalls, wiewohl unrecht, Feld-Kümmel. Wovon unter den Wörtern Kümmel und Quendel ein mehres.

Feld-Lattich, ist die wilde Art der Lactucke, so man auch Acker-Salat heisset. Siehe Lactucke.

Feld-Lerche oder Korn-Lerche, siehe Lerche.

Feld-Maaß, oder das Maaß, wodurch aller liegenden Gründe, als Aecker, Wiesen, Hölzer, Teiche, Gärten ꝛc. Inhalt und Grösse erkundiget und gemessen werden kan, ist so vielerley, als Länder und Provintzen sind, ja fast eine jede Stadt hat ihr besonderes Maaß. Auch die Benennungen sind unterschieden: denn an einigen Orten wird dasjenige, was in Sachsen Acker heißt, ein Morgen oder Tagwerck genennet, und jenes Wort bey Feldern, Holtz und Teichen, dieses aber bey Ausmessung der Wiesen gebraucht, dahingegen in Sachsen ein Morgen, seinem Inhalt nach, nicht mehr als ein halber Acker ist. Anderer Orten, wie in der Schweitz und anliegenden Landen, heißt ein Acker in Ausmessung der Felder und Holtzes Juchart, bey den Wiesen aber Thauen, deren jede anderthalbe Jucharte ausmacht. Man hat auch noch sehr viel andere Worte das Feld-Maaß anzuzeigen, als: Rösel, Gelenge, Dreygarten, Strigel, Gehren, Sotteln, Stricken, Stücke, Joche, Pfriemen, und bey denen Wiesen, Tagewercke, Cabeln, Masen, Theilungen, Fuder, die doch aber eben nicht alle ein determinirtes Maaß, sondern nur überhaupt nach Unterschied der Ebenen, der Berge, der Güte und der gemeinen Art, imgleichen des Maasses der Aussaat, (dahin gehöret, Titius hat so viel Scheffel Feld ꝛc.) bald ein groß oder klein Stück Feld anzeigen, welche denn auch nur durch Mahlsteine und Raine unterschieden und bestimmet werden, sie mögen nach Ruthen wenig oder mehr halten. Denn die Alten waren noch nicht Erdengeitzig, weil Land genug vorhanden war, daher sie denn auf das Ausmessen nicht so sonderlich sahen, sondern nur nach der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit, oder nach der Länge der Zeit und Nothdurfft derer zum Pflügen nöthigen Thier-Kräffte, die Theile ihrer Felder bestimmeten. Eine Hufe hatte also offt im schlechten Lande viel mehr Acker oder Morgen nach heutiger Ausmessung als eine Hufe im guten Lande. Daraus entstehet sonderlich noch der Unterschied der steuerbaren in der Steuer verschiedentlich angelegten Hufen. Ja eben daher entstehen auch z. E. Land- Dorf- Haken- Hecger- und Tripel-Hufen. Man kan hievon Oettingers Tract. de Jure limitum, Linck vom Creutz-Rechte und Rohrs Wirtschaffts-Recht nachsehen. Wir wollen allhier nur des in dem Churfürstenthum Sachsen gebräuchlichen Feld-Maasses nach Ackern und Hufen gedencken: Daselbst hat der Acker (welches Wort so wohl bey Feldern und Wiesen, als Hölzern und Teichen durchgehends gebraucht wird) drey hundert Creutz- oder Quadrat-Ruthen, deren iede achthalb Ellen und zwey Zoll Leipziger Maaß in die Länge und Breite hält, das ist: Ein Acker muß sieben zehen Ruthen, vier Schuh, zehen Zoll, Leipziger Maaß lang, und eben auch so breit seyn. So hält auch ein Stücke Feld, das drey Ruthen breit und hundert Ruthen lang; oder fünf Ruthen breit und sechzig Ruthen lang; oder sechs Ruthen breit und funffzig lang; oder zehen Ruthen breit und dreyßig Ruthen lang; oder funfzehen Ruthen breit und zwanzig Ruthen lang ist, iedesmahls einen Acker. Das Hufen-Maaß differiret nach der Güte des Landes, und iedes Orts Gebrauch, und machen bald zwölff, bald funffzehen, bald achtzehen, ja einiger Orten auch gar vier und zwantzig bis dreyßig Acker eine Hufe Landes. An einigen Orten wird bey den Feldern weder das Wort Acker noch Hufen gebraucht, sondern man rechnet den Inhalt der Feld-Stücke nach der Aussaat, und da heißt es: Ich habe so und so viel Scheffel Landes. Von denen übrigen Worten, die ein Feld-Maaß anzeigen, wird an ihrem Ort allhier das nöthige angemercket werden.

Feld-Mag-Saamen, siehe Klapper-Rosen.

Feld-Marck, oder schlechterdings Marck, wird ein Stücke Landes oder Feld genennet, so in seinen Grentzen mit Marck- oder Mahl-

Stei-

Steinen, Mahl-Bäumen, Rainen oder andern Zeichen richtig vermarcket, eingefangen und verwahret ist. Ein iedes Dorff hat seine Feld-Marck, kan aber auch bisweilen derselben mehrere haben. Es wird auch eine solche Feld-Marcke eine Feld-Scheidung, ingleichen eine Flur genennet, davon Fritsch de jure universitatis agrorum handelt. Bisweilen bedeutet es auch die Fluren oder verschiedene Theile einer gantzen Feld-Marcke eines Land-Ritter- oder andern grossen Gutes, Amtes und dergleichen. Das Wort Flur hat vermuthlich von Flor, floriren, grünen und blühen des Feldes seinen Ursprung, und bedeutet also ein wirckliches mit Feld-Pflantzen bebauetes oder dazu doch urbar gemachtes Feld. Bey einer ordentlichen grossen Landwirtschafft eines Gutes, Dorfes, Amtes oder Ortes, kommt sehr viel auf ordentliche und deutliche Einrichtung und Haltung derer Flur-Bücher an, darinnen die Fluren nach ihren besondern Theilen und derselben Acker-Maaß-Gehalt, wie auch ihren Besitzern beschrieben sind, am besten aber auf richtige Flur-Carten, darinne die Stücke durch Numern marquiret werden, gegründet, nicht aber durch die veränderlichen Besitzer und ihre Nahmen allein unterschieden, in dem Flur-Buche oder Register aber unter eben solchen Numern beschrieben werden. Diese Bücher haben einen ungemeinen Nutzen, sonderlich wenn sie autoritate publica gemachet, theils ad certitudinem dominiorum, daran in einem gemeinen Wesen so viel gelegen ist, theils zum Grentz- Marck- Dorf- Antirerey- Steuer- Lehn- Zehend- Zins- und Dienst-Wesen. Daher in einem Lande auch die allgemeinen Fund- und Lager-Bücher solche richtige Marck- und Flur-Bücher voraussetzen, und die Anstalt gemacht werden muß, daß solche revidiret und in Ordnung gebracht werden. Ja dadurch ist man bey Cammer- und Finantz-Sachen im Stande, das gantze Vermögen des Landes an unbeweglichen Dingen und derer Besitzer Gewinn und Verlust einzusehen, folglich billige Anschläge derer Auflagen und Gaben des Landes zu machen

Feld-Maus, siehe Maus.

Feld-Meister oder Caviller, Abdecker und Schinder, ist eine Person, die von der Policey, sonderlich wegen der Reinigkeit und Gesundheit zum Abdecken und Begraben des umgefallenen und krancken Viehes bestellet ist, welche Verrichtung daher Abdeckerey, der Platz aber eben so, oder die Feld-Küche, it. der Schind-Anger genennet wird, und eben von diesen Verrichtungen bekommen sie ihre Nahmen. Denn, obwohl solche auch an einigen Oertern die Hirten, und auch die Bauern selbst, in Ermangelung einer solchen Person bisweilen thun, so ist es dennoch eine von denen verächtlichen und eckelhaftigen, in der Wirtschafft und Policey aber dennoch unentbehrlichen Verrichtungen, welche mit dem Scharff- oder Nachrichter-Amt, so eigentlich aus schrecklichen und grausamen Verrichtungen bestehet, durch obrigkeitliche Anstalt insgemein verknüpffet ist, und wird also entweder von denen Scharffrichtern selbst oder doch durch ihre Knechte ausgeübet. Daher denn auch diese Personen von diesen zweyfachen Amts-Verrichtungen und denen darunter begriffenen besondern Stücken, noch andere Nahmen bekommen. Wie aber die grausamen Verrichtungen eines Scharffrichters mit Delinquenten im Jure Criminali betrachtet werden, deshalb aber nur noch eine gedruckte gründliche und rechtliche Anweisung fehlet, also hat man in der Wirtschafft von denen andern sordiden und eckelhafften Verrichtungen derer Feldmeister und Abdecker verschiedenes zu mercken, nachdem solche unterschiedenes Verhältniß zur Land- und Wirtschafft, sonderlich aber zur Vieh-Wirtschafft, dessen Gesundheit, ingleichen zur Reinigkeit des Feldes, der Strassen, der Dörffer, Städte und der Lufft haben. Es wird dannenhero zu diesen Verrichtungen gerechnet, 1) die Reinigung derer Cloacke und Gefängnisse, wiewohl an einigen Orten zu dem ersten besondere Leute, zu dem andern aber die Gerichts-Knechte und Büttel bestellet sind. 2) Daß sie das gefallene und gestorbene Vieh abdecken oder ihnen die Haut abziehen, abpuffen und solche verscharren. 3) Solches so wohl als das in Vieh-Seuchen gestorbene Vieh aus Häusern und Ställen wegschaffen, und verscharren oder verbrennen. 4) Das an einem Fehl oder sonst an einer Kranckheit und Verwundung verreckte Vieh aufhauen, besichtigen, von der Kranckheit und der Ursache des Todes glaubwürdige Berichte und Attestate ausstellen müssen. Als weswegen sie sich sonderlich auf die Anatomiam und Medicinam Zoologicam legen, solche lernen und darüber examiniret werden sollen, damit sie etwas nützliches in der Artzney-Kunst und ihnen anständiges, an stat ihrer Quacksalberey bey Menschen thun könten, und zu thun hätten. Endlich müssen sie auch 5) damit die unnöthige Anzahl der Hunde, sonderlich in der Theurung, und auch weil man diese Art des Leders brauchet, zu gewisser Zeit im Jahre todtschlagen und wegschaffen. 6) Ist ihnen auch an vielen Orten auferleget, vor die Jagd-Hunde, Wald-Wolffs- und Fuchs-Höhlen das Luder zu verschaffen, auch wohl gewisse Hunde vor die Jagd der Herrschafft zu halten. Wie nun mit diesen Verrichtungen im Gegentheil allerhand gesetztes Lohn und Accidentien verknüpffet, überdem aber, weil sie zur Tortur als Nachrichter gebraucht werden, und daher um die verrenckten Glieder der Menschen Bescheid und Mittel wissen müssen, auch das Recht haben, Verrenckungen des menschlichen Leibes zu curiren, welches Recht aber dieselben offters misbrauchen, und auf andere äusserliche, ja wohl gar innerliche Kranckheiten und Curen bey Menschen, so aber eine gute Policey durchaus nicht verstattet, ausziehen: Also sind auch meistentheils besondere Häuser und Höfe zu Feldmeistereyen erbauet, und überdem eigene Plätze zu Feldküchen oder Schinder-

der-Plätzen angewiesen, ja über dieses Aecker und Viehzucht zum öftern mit solchen Cavillereyen verknüpffet, welche ihnen entweder eigen gegen starcke Erben Zinsen und Lehnen überlassen, oder Pachtweise zugeschlagen werden. Und wegen des Scharffrichter-Amtes werden sie auch besonders examiniret, verpflichtet, investiret, mit Bestallungen, allerhand Deputaten, Besoldungen und Lohn versehen, als welches alles offt an solche Feldmeistereyen wie dingliche Rechte verbunden ist. Solchergestalt aber sind dergleichen Feldmeistereyen zum öftern gar feine Pertinenzien oder Erb-Zins-Erb-Pacht-Stücke bey Land-Gütern oder auch unter denen Stadt- und Cämmerey-Gütern, die gar einträglich sind. Sonst stehen auch an vielen Orten die Feldmeister unter besonderer Obrigkeit, sonderlich unter denen Forst-Aemtern und so fort. Weil ihre Verrichtungen schrecklich und eckelhafftig, so hat solches nach und nach einen gewissen Abscheu bey andern vor dem Umgang mit ihnen erwecket, daraus endlich gar einige eine Infamiam oder doch eine Anrüchtigkeit nicht ohne grosse Ungerechtigkeit machen, und sie von allerhand ehrlichen Dingen ausschliessen wollen. Sie haben aber auch daher Gelegenheit genommen, gleichsam eigene Familien unter sich zu formiren, und sich sonst mannigfaltiger Misbräuche, Beschimpfungen und unrechtmäßiger Vortheile, z. E. mit ihrem Harn, mit dem Henckers Schwerdt, mit ihrem Umgang, ja eines besondern juris prohibendi, unterfangen, daß niemand sich solcher Verrichtungen auch im Nothfall anzumassen, befugt sey, ohne ihres gleichen zu werden, oder sich auch eine gewisse Ehren-Verletzung zuzuziehen, weswegen sie sich erst mit ihnen abfinden müssen, und überdem doch hernach von Leuten ihres Standes gleichsam excommuniciret werden. Allein alles dieses sind ungegründete und so gar durch die Gesetze verbotene Gewohnheiten und Gebräuche. Man muß zwar sagen, daß ihre Dienste unter die verächtlichen und nicht jedem anständigen, keinesweges aber schändliche und anrüchtig-machende, sondern nöthige, nützliche und auch zum Theil schwere Dienste gehören. Ein gewisses decorum erlaubet also nicht leicht andern Leuten, ausser denen von der geringsten Sorte, sich dazu zu begeben. Allein deswegen sind sie nicht anrüchtig, noch vielweniger ihre Kinder. Jedoch haben in einigen Ländern die Gesetze diesen eingerissenen Meinungen etwas nachgegeben, und nur gewisse Grentzen gesetzet, wie in den letzten Reichs-Gesetzen von Handwercks-Misbräuchen geschehen. Sonst aber ist auch in denen Landes-Gesetzen ihr Lohn gemeiniglich bestimmet. Z. E. conf. die Erledigung der Gebrechen von Justitz-Sachen §. 117. in denen Sächsischen. Die Magdeb. Policey-Ordnung d. A. 1688. C. 67. und ihre Erklärungen.

Feld-Mieth, suche Mischling.

Feld-Pappel, siehe Pappel.

Feld Rosen, Wild-Rosen, wachsen überall an Hecken und Zäunen auf dem Hagedorn. Siehe Hagebutte.

Feld-Sperling, suche Sperling.

Feld-Stein, ist eine grobe feste Art Steine, insgemein von runder Figur und offt ziemlicher Grösse, wird gemeiniglich in den Feldern gefunden, wenn man zuweilen nur Spaten tief eingräbet. Sie lassen sich eintheilen in grosse, mittlere und kleine. Die grossen, so man auch Feld-Wacken nennet, wenn sie noch bequem fortzubringen, gebrauchet man im Bauen bey nicht allzufestem Boden unten an den Grund zu schweren Gebäuden; oder wenn er allzugroß, wird er gleich an der Stelle, wo er sich befindet, in seinem Lager umgraben, und sodenn gesprenget. Diese Stücken wissen insonderheit die Italiänische, Schweitzer und Tyrolische Steinmetzen noch ziemlich sauber zu quadriren, daß sie nicht nur zu erwehnten Gründen, sondern auch zu Verkleidung der Ufer, Aufführung der Pfeiler bey Brücken und dergleichen stattlich dienen, und in gewissen Fällen besser und stärcker, auch von mehrerer Dauer seyn als die Quader-Steine. Die mittlern werden zu Belegung der Land-Strassen und zu dem Füll-Mund bey Leim-Wänden gebraucht. Die kleinen, derer es mancher Orten überflüßig giebt, und die man Pflaster-Steine nennet, werden angewandt, die Wege und Strassen der Gassen, wie auch in freyem liegende Plätze damit zu pflastern und zu belegen. Man pfleget die letztern zwey Arten der Ruthe nach zu verkauffen; doch werden an einigen Orten, sonderlich die letzten auch ordentlich nach einem gewissen Maaß, so ein Stein-Scheffel heisset, ausgemessen.

Feld-Stützler, werden im Hertzogthum Würtemberg gewisse von der Obrigkeit bestellte und mit Eid und Pflicht beladene Männer genennet, welche den Feldbau beobachten, zu allen und jeden Arbeiten des Acker- und Wein-Baues, durch das ganze Bau-Feld an Aeckern und Weinbergen, gehen, und ob sie zu rechter Zeit und nach jeder Art recht gebauet, nachsehen, auch wo böse Wirte und unfleißige Acker-Leute eine Art unterlassen, oder in Unbau gebracht, dieselben, bey sonderlich gesetzter Strafe anzeigen müssen und hierinnen niemanden verschonen dürffen. Dergleichen geschworne Leute (wiewohl nicht unter diesen Nahmen) werden auch in Nieder-Oesterreich in etlichen Wein-Gebirgen gehalten, welche die Wein-Gärten jährlich besichtigen, und die Inhaber und Weinbauer oder Winzer mit allem Ernst dazu anhalten müssen, daß sie mit dem Schnitt, Bogen, Seucken, Hacken, Brechen, Heften, Krauten und andern Reb-Arbeiten recht verfahren, und keine Nachläßigkeit zu schulden kommen lassen. Es sind also nichts anders als Land-Oeconomie- und Feld-Inspectores, welche, wie zu wünschen, auch an andern Orten sehr nöthig zur Aufsicht, zum Unterricht, zur Erkundigung und Benachrichtigung der

Obrig-

Obrigkeit auf alle Land-Oeconomie-Geschäffte mit dem Acker-Bau, der Vieh-Zucht und dem Holtz-Bau zu setzen und zu gebrauchen wären.

Feld-Teich, siehe Teich.

Feld-Tenne, wird ein auf Fincken, Stieglitze, Lerchen und andere kleine Vögel, in ebenem Felde angerichteter Vogel-Herd genennet. Siehe Vogel-Herd.

Feld-Wehr, siehe Land-Wehr.

Feld-Zwiebel, siehe Vogel-Kraut.

Felgen, sind diejenigen krumm-gearbeiteten Stücken Holtzes, woraus das äusserste Theil oder der Circkel eines ieden Rades zusammen gesetzt ist.

Felgen, nennet man ebenfalls denjenigen hölzernen oder beinernen Ring, welchen man gebrauchet, die Oeffnung eines leeren Darmes darüber auszuspannen, um die Würste desto besser und bequemer einstossen zu können, dahero gedachter Ring mit einem Stiel versehen, Daß er sich feste halten lasse. In Ermangelung dessen bedienen sich ihrer viele auch nur eines ieden dazu geschickten Schlüssels.

Fell, wird unter dem Wild die Haut von einem Rehe, unter dem zahmen Viehe aber vom Kalbe, Ziegen- und Schaf-Vieh genennet. Die Schaf-Felle werden im Sommer- und Winter-Felle eingetheilt, nachdem nemlich die Schafe, von denen sie kommen, im Sommer oder Winter umgefallen oder geschlachtet worden, und gelten die Winter-Felle iederzeit ein mehrers als die Sommer-Felle. Die Felle der gestorbenen Schafe sind von den Fellen der geschlachteten Schafe darinnen unterschieden, daß jene bleiche und weisse, diese aber rothe und blutige Adern haben.

Fell, heißt man auch das Häutlein, so dem Vieh, als Pferden, Ochsen, Kühen, Schafen, Hünern ꝛc. manchmahl über die Augen zu wachsen pflegt. Siehe Augen-Gebrechen.

Fell-Riß, siehe Löwen-Zahn.

Femel, suche Fimmel.

Fench, siehe Fenich.

Fenchel, ist ein bekanntes Garten-Gewächse, welches einen langen etwas dicken, gleichen, auswendig mit vielen zarten Haar-förmigen Blätlein gezierten, inwendig aber mit weissem Marck ausgefüllten Stengel hat, auf dessen Spitze Körnlein oder kleine Büschel mit gelben Blümlein, aus diesen aber ein länglichter, und halb rundlicht halb platter Saamen entspringet, der am Geschmack scharff und süßlicht, und am Geruch lieblich ist. Die Wurzel, welche tieff unter sich in die Erde treibt, ist weiß, und riecht wohl schmeckt aber scharff und etwas bitter. Er wird im Martio oder April in gute Erde gesäet, vorhero aber in Honig-Wasser eingeweicht, und trägt erst das andere Jahr Saamen, welcher zu Ende des Julii, auch noch später im Augusto oder September zu reiffen beginnet, da denn, was von Kolben oder Kronen reiff ist (denn er wird nicht zugleich reiff) nach und nach abgeschnitten werden, und auf ausgebreiteten Tüchern in der Sonne abtrocknen muß. Wenn der Fenchel allzu überständig wird, so fällt er aus, und kommt niemand zu nutze. Der Saame, so ausgesäet werden soll, darff nicht über ein Jahr alt seyn. Bey dürrer Zeit braucht er Begiessens; wenn er drey oder vier Finger breit lang ist, kan man ihn mit Brekern, Stroh oder etwas andern decken, so wird er weiß, wie Endivien, und kan zu Salat gebraucht werden, wie er denn auch, wenn man ihn abgeschnitten, wieder jung nach wächst, und also den gantzen Sommer durch fort und fort junger Fenchel zum Salat zu haben ist. Die halb-reiffen Dolden oder Krönlein, weil sie in der Blüte sind und noch keine Körner haben, kan man entweder mit den kleinen Gurcken oder Faseolen, oder auch allein in Eßig und Saltz einmachen; welches letztere folgender Gestalt geschiehet: Man nimmt junge zarte Fenchel-Dolden, bindet sie Büschelweise zusammen, thut sie in ein irdenes Geschirr, und zwar wechsels-weise eine Lage Fenchel und eine Lage Saltz, wenn das Geschirre voll, gießt man guten Wein-Eßig, dessen dritter Theil Wasser sey, darüber, und beschwert alles zusammen wohl mit Steinen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, so ein gutes Confect giebt, und die Wurzel eingemacht. Das Kraut so wohl als der Saamen stärcket, sonderlich die Augen und das Gedächtniß, führet die wässerichten Feuchtigkeiten, aus dem Gehirn, vertreibet den Schwindel, machet gute Däuung, widerstehet den Blehungen, macht Lust zum Essen und treibet den Urin.

Der Römische oder Italiänische Fenchel ist so wohl dem Saamen, als dem Stengel nach, grösser, als der gemeine. Der Stengel, welcher sehr starck, wird geschälet, und, wie eine Frucht, nach der Mahlzeit entweder alleine oder mit Saltz genossen. Der Saame, welcher besser und lieblicher als der gemeine, wird erstlich auf ein Mist-Beet im Frühling gesäet: die Pflantzen aber, wenn sie etwas erwachsen, müssen, wie der Seleri in tieffe Furchen, nach der Schnur, allemahl einen Fuß weit von einander gepflantzet, fleißig begossen, auch eben wie der Seleri behacket werden, so werden sie groß und gut zu gebrauchen. Der Saame, so hier gezogen wird, tauget nicht, denn er schläget aus der Art, und wird dem gemeinen gantz gleich und unähnlich, dahero man sich alle Jahre aus Italien neuen Saamen bringen lassen muß.

Fenchel-Holtz, wird auch das Americanische und fast wie Fenchel wohlriechende blutreinigende, den Magen stärckende, die Colick und den Nieren-Stein vertreibende Holtz, welches Sassafraß heißt, und in Thee und andern decoctis gebrauchet wird, genennet. Die Rinde ist besser und stärcker als das Holtz. Man kaufft lieber das gantze als geraspelte Holtz. Es hält sich ungemein lange. Wächst

in

in der Insel Florida, und ist das Holtz eines Baumes, Nahmens Pavame, welcher so groß als ein Fichtenbaum, und Blätter wie Feigen-Blätter hat. Man hat Oel, Essenz und Tinctur davon.

Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchs-Schwantz, ist ein Gewächse, welches dem Hirsen dergestalt gleich kommt, daß man es von demselben fast nicht anders, als an der Ordnung oder Reihe der Blüthen und Körner unterscheiden kan, als welche Aehrenweise hervor kommen, da der Hirsen in Kolben wächset. Die Stengel oder Halmen sind knotigt, und die daran befindlichen Blätter rauher und spitziger, als die am Hirsen, und breiter als die Weitzen-Blätter, Die Körner sind kleiner und runder als die Hirs-Körner, glänzend, bald weiß, bald roth und bald gelb; er wächset gerne in leichtem sandigten Boden, und liebt eine trockene und warme Lufft. Man kan Brot davon backen, welches aber eine schlechte Nahrung giebt, so kocht man ihn auch mit Milch, wie den Reiß oder Hirsen. Am besten taugt er die Hüner und Tauben mit zu füttern.

Fenster, wird nicht nur die ordentliche und gewöhnliche Oeffnung an einer Wand oder am Dach genennet, wodurch das Licht in den inneren Raum fället, und dieser, welcher sonst gantz finster seyn würde, gnugsam dadurch erleuchtet wird: sondern man verstehet auch dadurch den gläsernen Vorzug vor diese Oeffnung. Ein solches Fenster bestehet aus einem eichenen oder auch aus weichem Holtze verfertigten, genugsam ausgetrockneten Rahmen mit seinem Beschläge, dessen Abtheilungen oder Flügel entweder mit gantzen Glas-Tafeln, oder mit runden in Bley eingesetzten Scheiben ausgefüllet: oder man bedienet sich an derer Stelle zu Sommers-Zeit, wie auch in warmen Ländern, und nach Beschaffenheit des Orts, gestrickter oder geflochtener, oder mit Bildhauer-Arbeit ausgeschnitzter Gitter und anderer dergleichen Arten; oder gebraucht höltzerne Laden, die entweder bloß zu einer Verschliessung mehr gedachter Oeffnungen, oder zu Bedeckung und Verwahrung der Glas-Fenster dienen müssen. Die Fenster bekommen im übrigen ihre besondere Benennung, und sind theils nach dem Ort, daran sie sich befinden, Dach-Kammer-Keller-Kirchen-Stuben-Fenster u. s. f. theils nach ihrer Grösse Haupt- und Balcon- ingleichen durchgehende, Bogen-ordinaire oder gemeine Fenster, und denn Mezzaninen- oder Halb-Fenster. Zuweilen pfleat man auch solche Oeffnungen wegen des Einsteigens ausser den Läden noch mit eisernen Stäben und dergleichen Gatterwerck auf das beste und offt zierlichste zu verwahren, davon siehe Stab. Was aber mehr davon zu sagen, sonderlich wegen eines jeden Proportion und seiner äusserlichen Verzierung, siehe Math. Lexicon. Die übrigen Theile hergegen, so darbey zu betrachten vorkommen, findet man in folgenden erkläret.

Fenster-Beschläge, wird diejenige Schlösser-Arbeit genennet, so an einem vollständigen Fenster-Rahmen sich befindet, und so wohl zur Festigkeit, als auch Bequemlichkeit aus Eisen- oder Meßing-Blech daselbst nothwendig erfordert wird: Es bestehet dieses aus Bändern, Häklein oder Häspleln, Knöpffen oder Rincken, Vorreitern und Winkeln.

Fenster-Creutz, siehe Creutz.

Fenster-Küssen, oder Polster, sind nach der Breite und Tieffe des Fensters eingerichtete, ausgestopffte oder gefütterte Küssen, welche mit einem Uiberzug bekleidet, so von eben der Couleur und auch wohl von eben dem Zeuge, als die Tafel-Stühle und Teppiche, ingleichen die Vorhänge vor die Thüren genommen sind, oder doch sonsten mit denenselben gut accordiren sollen. Man pfleget sie im übrigen theils zu falbaliren, theils mit Franzen, Campanen und dergleichen Zierathen mehr auszuschmücken, auch damit sie länger sauber bleiben, und von der darauf scheinenden Sonne an der Farbe nicht verschiessen, mit von feinem Papier überzogenen Kappen zu bedecken.

Fenster-Quasten, sind gar saubere mit seidnen, Camel-haarnen, wollenen Garn oder Zwirn, vom Posamentierer überzogene ablange Knöpffe von Horn oder Holtz gedrehet, welche an lange geklöppelte, ihnen an Faden und Farbe gantz gleich kommende Schnuren gehangen, und diese an die Vorhänge angeknüpffet werden, vermittelst derer gedachte Vorhänge sich bequem auf- und zuziehen lassen. Zu diesem Ende werden für ein jedes Fenster vier dergleichen Quasten gerechnet.

Fenster-Rahm, heisset diejenige höltzerne Einfassung, worin die Glas Fenster auf das beste befestiget werden. Ein vollständiger und allermeist vorkommender Fenster-Rahm bestehet aus einem Creutz, vier Flügeln und zweyen Schöpgen oder Flügelgen. Dergleichen soll von sehr wohl ausgetrocknetem Holze, und nicht übermäßig breit, ingleichen gegen die Scheiben und Tafeln schieff abgesetzen, wie auch überall wohl zusammen gefüget und gut verwinckelt seyn. Uiber diese Rahmen mit und ohne Falze, und dergleichen ist unter denen beyden Handwerckern, nemlich den Glasern und Tischern, vieler Streit an einigen Orten, worüber man öffters grosse geldfressende Processe, ohngeachtet es eine Policey-Sache ist, verstattet, da doch, was ein jeder machen oder nicht machen soll, lediglich auf die kurtze Bestimmung der Obrigkeit ankommen solte. Uiberdem aber hat durch diese Anstalt, da man denen Tischern gewisse Rahmen allein zu machen, zugetheilet, ein Haus-Wirt offt viel Hinderniß in seinem Bauen.

Fenster-Stäbe, siehe Stab.

Fenugrec, suche Bockshorn.

Ferckel, heisset ein junges Schwein, so bald es geworffen worden, bis es ein viertel Jahr alt ist. So langs die Ferckel noch an der Mutter

saugen,

säugen, welches ihnen sechs bis acht Wochen verstattet wird, nennet man sie Saug- oder Sog-Ferckel, auch Span-Ferckel, oder Span-Sauen, nach diesem aber, und wenn man sie absetzt, welches in vollem Monden geschehen soll, werden sie Absetze-Ferckel, und denn, bis sie vor den Hirten mit getrieben werden, schlechtweg Ferckel genennet. Diejenigen, so im späten Herbst bis zu Ende des Januarii fallen, werden nicht leicht zur Zucht behalten, weil sie den Winter über viel im Futter zu erhalten kosten, und doch dabey nicht gerne zunehmen, mithin verbutten, ja endlich öffters gar sterben, sondern am besten vom Sug verkaufft, oder geschlachtet und verspeiset. Die aber im Februario, Martio und so fort an jung werden, und in den Sommer kommen, können mit besserm Nutzen abgesetzt und erzogen werden. So pflegt man auch die vom andern und dritten Wurf kommende Ferckel lieber abzusetzen, als die von gar zu jungen oder gar zu alten Schweinen fallen, welche wegen ihrer Schwäche vor untauglich dazu gehalten werden. Sie bringen ihre Zähne mit sich auf die Welt, bekommen aber auch, wenn sie fressen lernen, gar gerne die Schiefer- oder Wolffs-Zähne, welche daher also genennet werden, weil sie sehr spitzig sind, und denen andern immer vorgehen, daß die Ferckel sich damit in das Zahnfleisch stechen, und davor nicht fressen können, folglich sehr geringe werden und abnehmen: diese Zähne muß man ihnen denn mit einer Zangen abzwicken, oder sonst ausschlagen. Man mercket auch dieses Ubel an den Ferckeln gar bald, denn sie fangen ausserordentlich starck an zu schmatzen, und lassen die Körner aus dem Maule fallen. Die jungen Ferckel muß man bey Zeiten gewöhnen, daß sie fressen lernen, weil sie noch saugen, und kann man ihnen bereits in der vierten Wochen geringe Körner von Gersten ꝛc. verstreuen, auch ein wenig Getränck, mit Gersten-Schrot oder schwartzem Mehl gemenget vorsetzen; Doch wollen einige das reine Wasser vor das beste Getränck der Ferckel halten, weil sie von dem gemengten gerne durchläuffig werden sollen. Mit erst erwehntem Futter und gemengten Getränck nun fähret man, auch wenn sie bereits abgesetzet sind, noch etliche Wochen fort, bis sie ein viertel Jahr alt worden, dergestalt, daß man ihnen solches Futter früh, Mittags und Abends jederzeit auf dreymahl vorgiebet, und ihnen das Sauffen in einem Tröglein dabey setzet, auch sie des Morgens nach dem Fressen ein wenig im Hofe ergehen lässet. Mit guter dicker Spreu soll man sie gleichfalls wohl versehen, darein sie kriechen und beysammen liegen können: Denn je besser man ihrer, weil sie noch klein sind, wartet und pfleget, und je besser man sie füttert, je besser kommen sie auch zu Kräfften, und soll man ihnen also daran gar nichts abgehen lassen, weil die erste Jugend ein Grund ist, darauf die künfftige gantze Hoffnung von einem Viehe zu setzen. Denen abgesetzten Ferckeln aber, so bey guter Wart- und Fütterung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, darf man im Sommer nur gemengtes Gespüle des Tages drey mahl, als des Morgens, ehe man sie austreibet, zu Mittage, wenn sie von dem Hirten kommen, und denn auch auf den Abend geben, und müssen sie sich übrigens neben denen andern von der Weide und den Wurtzeln auf dem Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmahls aber werden sie den Winter über, wie die andern Schweine, mit Fütterung und Getränck gewartet. Die Ferckel werden am besten, wenn sie noch an der Mutter saugen, oder doch bald nach dem Absetzen, ehe sie erwachsen, im Neumonden geschnitten; nach dem Schnitt soll man ihnen ohngefehr zween Tage gekochten Haber geben, und ihrer mit Fressen wohl warten, bis sie verheilen.

Ferckeln heißt, wenn man von den Fähr-Müttern oder Mutter-Schweinen spricht, so viel als Werffen, Gebähren oder Junge bekommen. Z. E. Man sagt, die schwartze Sau hat geferckelt, an statt: Die schwartze Sau hat junge Ferckeln zur Welt gebracht.

Ferendin, ist eine Art eines einfärbigen halb-seidenen und halb Lyttenenen Zeuges von runden und gedreheten Faden, dessen man zu verschiedener Auskleidung sich bedienet.

Fernabuc, ist so viel als Brasilien-Holtz.

Fern-Glas, siehe Perspectiv, im Math. Lexicon.

Ferse oder Kalbe, wird eine junge Kuh genennet, so noch nicht zum Stier gekommen.

Ferte, siehe Fährte.

Fesche oder Feschke, heisset eine besondere Art Schnür-Brüste des Frauenzimmers sonder Achsel-Bänder, welche von vornen her über den dazu gehörigen Verstecke-Latz geschnüret wird, und aus vier Theilen bestehet.

Fessel, Fössel, ist an einem Pferde-Fuß der Raum von der Röthe an bis zur Crone; dieser soll kurtz seyn, immassen die Pferde mit allzu langen Fesseln gerne eintreten, straucheln und wohl gar übern Hauffen fallen. Dieser Mangel ist insonderheit an einem Beschäller zu scheuen, weil er gemeiniglich erblich.

Fessel-wund, heißt ein Pferd, wenn es die Fessel durch Einreichen oder ungeschicklichen Vorgreiffen, oder in andere Wege verwundet. Dergleichen Schaden zu heilen, nehme man ein halb Pfund Speck, stecke denselben an ein Holtz, thue ein Papier darum, zünde ihn hernach an, und lasse ihn auf rein Wasser tropfen, schäume ihn darauf ab, thue ihn in eine Pfanne, und lasse ihn wieder zergehen; nehme alsdenn vier Loth gepülverte Lorbeer, und ein halb Pfund Schieß-Pulver, rühre es wohl durch einander, bis es steht, damit schmiere man das Pferd, wo es wund ist. Oder man nehme ein viertheil Pfund Baum-Oel, Grünspan und Vitriol, eines so viel als des andern, ein grosses Gänse-Ey, halb so viel Bleyweiß, stosse solches alles klein, thue es unter das inzwischen heiß gemachte Baum-Oel, und rühre es wohl unter einander, daß es zur Salbe wird. Mit dieser soll man den Schaden schmieren, vorhero

vorhero aber denselben, so er alt ist, sauber auswaschen. Man kan auch mit dem Weissen von einem Ey, Saltz, so viel man mit drey Fingern halten kan, und einem Qvintlein Alaun, alles zusammen hin und wieder gerieben, eine Salbe machen, und solche in den rein ausgewaschenen Schaden schmieren. Wenn bereits Löcher in denen Fesseln sind, muß man solche nicht zu gähe zuheilen, sondern täglich sauber reinigen, und gebrannten Hühner-Koth, oder gepülverten weissen Hunds-Koth darein streuen, oder von obigen Salben eine oder die andere nach Belieben gebrauchen, und inzwischen das Pferd in kein Wasser gehen lassen.

Fest, Festtag, ist überhaupt ein Tag, da man die ordentliche Arbeit unterlässet, und entweder ein irdisches Freuden-Fest und Wohlleben anstellet, davon bey der Wirtschafft verschiedene nach unterschiedenen Gegenden, sonderlich denen Arbeitern und dem Gesinde zur Ergötzlichkeit hergebracht und eingeführet sind, und, da sie allerhand Kosten ersodern, wohl anzumercken und in der Ausgabe darauf zu rechnen ist: oder es sind religieuse, GOtt zu Ehren, wegen allerhand Wohlthaten gewiedmete und dem Gottesdienst geheiligte, von GOtt selbst, dahin man im Alten Test. viele, im N. Test. aber den Sonntag ziehen kan, oder von der Kirche oder der Obrigkeit geordnete, folgl. menschliche Festtage. Die demnach in ordentliche und ausserordentliche eingetheilet, jene aber in grösse und kleine, bewegliche, (darunter das wichtigste das Oster-Fest, indem sich die andern Zeiten sehr darnach richten) und unbewegliche unterschieden werden: Diese aber sind andere Danck- und Freuden-Feste, so z. E. wegen eines Friedens, einer Geburt, eines Siegs ꝛc. angeordnet werden. Ob nun gleich in denen Uibungen des äusserlichen Gottesdienstes, und Beobachtung solcher Zeiten ein Haus-Wirt alein seinen Gottesdienst nicht, sondern zugleich und auch alleine in dem innerlichen Gottesdienst, sonderlich aber in der Verehrung GOttes durch den Glauben an JEsum vermittelst der Beobachtung des Gesetzes der Liebe suchen muß, als welche zu erwecken und zu unterhalten jene äusserliche Zeiten und Gottesdienste angeordnet sind; so erfordert doch auch die Vermeidung aller Aergerniß, der Gehorsam gegen die Einigkeit mit derjenigen äusserlichen Kirche, dazu man gehöret, ja die Liebe und Bemühung andere, sonderlich aber sein Haus zu erwecken, solche Feste zu halten, und sonderlich nicht aus Geitz, von seinem Gesinde Arbeit in der Wirtschaft zu fodern, oder sie dazu anzuhalten, es wäre denn ein Nothfall, und ein besonderes Liebes-Werck. Ein dergleichen ordentliches Bezeigen, wie es, wenn es aus rechtem Grunde geschicht, zum gottseligen Wandel gehöret, und die Verheissung dieses und jenes Lebens aus Gnaden hat, also glaube man auch, daß es einen grossen Einfluß in die Wirtschafft selbst habe, eine gute Meinung einem Wirt erwecke, Liebe bey seinem Gesinde und Fröhnern mache, und vielen Nutzen bringe.

Fett, heisset man diejenige weisse unempfindliche, weiche und schmierige Materie, welche bey Menschen und Thieren sich an den äusserlichen Theilen meist gleich unter der Haut, wie auch an den innern Theilen als am Netz, Gedärme und um die Nieren befindet, mit unterschiedenen Pergament-Häutlein vereiniget und darinnen verwahret lieget, so sich hernach durch die Wärme bey dem Kochen und Braten auflösen, und weil es allezeit mit Oel oben auf schwimmet, gantz leichte abschöpffen und auf solche Art sammlen lässet. Es giebet aber dessen zweyerley, einiges bleibet, nachdem es durch die Wärme aufgelöset, gantz weich und schmierig, dergleichen das aus den Menschen, Schweinen, Gänsen, Hunden ꝛc. so eigentlich Fett oder Schmeer heisset; noch weicher und mehr einem Oel als Fett gleichkommend, ist das von denen Fischen, davon siehe Fisch Thran; das andere aber, wenn es erkaltet, wird hart und feste, wie das Rinder- und Schöpsen-Fett, so man auch Talck, ingleichen Unschlitt zu nennen pfleget. Will man das Fett oder Schmeer lange, ja etliche Jahr aufbehalten, lässet man es wohl aus, und siedet selbiges eine gute Stunde, wirfft in dieser Zeit auch ein wenig Saltz und Zwiebeln hinzu, fasset es in ein glasirtes Geschirr, und übergiesset selbiges zu oberst mit reinem Schöpsen-Fett, daß es dann eine gute Decke bekomme.

Fette Augen, sind ein übler Zufall vor ein Pferd. Wenn man dergleichen an einem Pferde wahrnimmt, so sperre man ihm nur die Augen mit den Fingern auf, da ein weisses Stücklein Fleisch herfür kommen wird, welches im abnehmenden Monden hinweg geschnitten werden muß, sonst drückt es dem Rosse die Augen aus.

Fette Henne, Donner-Kraut, Geschwulst-Kraut, Wund-Kraut, ist zweyerley, wild und zahm. Das wilde oder gemeine hat viele an einander hangende weisse knollichte Wurtzeln, und treibt aus solchen etliche runde glatte Stengel herfür, welche an iedem Knoten zwey dicke, fette, safftige, am Rand herum etwas gekerbte und ein wenig blaulicht scheinende Blätter gegen einander über stehen, und auf den Gipffeln der Stengel Crönlein von etlichen weissen oder gelblichen gestirnten Blümlein haben. Dieses Kraut wächset gerne auf steiniaten feuchten Feldern, sonderlich in denen Weinbergen, und ist vor innet- und äusserliche Verletzungen und Schäden ein vortreffliches Wund-Kraut: Massen die im Frühling frisch gegrabene Wurtzel mit so vielen Knoten als man Knöpffe in der güldenen Ader empfindet, einem damit behafteten Menschen an einem Faden zwischen die Schultern auf dem Rücken gehänget, so bald sie welcket, auch zugleich die güldene Ader heilet. Die frischen Blätter zerstossen, auf die Stirn gebunden, stillen das Nasenbluten; der Saft davon mit Gersten-Mehl vermischet und wie ein Sälblein gemacht, lindert die Schmertzen des Brandes, sonderlich der vom Schwefel oder Büchsen-Pulver entstanden. Zwey Hände voll dieses Krauts in ein Maaß Wasser gesotten,

und davon getruncken, oder von dem aus diesem Kraut destillirten Wasser früh Morgens nüchtern vier oder fünff Loth schwer eingenommen, ist gut zu allen innerlichen Versehrungen, verwundeten Gedärmen, in der rothen Ruhr, und wird auch zu äusserlichen Wunden nützlich gebraucht. Das frische Kraut mit grünen safftigen Epheu-Blättern gestossen, in frischer Butter, dazu etwas Speck geworffen, gepregelt, nachgehends durch ein Tuch gedruckt und erkalten lassen, giebt eine treffliche Brand-Salbe. Von diesem Kraut wird eine besondere Eigenschafft gerühmet: Wenn nemlich jemand aus einem Hause, der ein Erbe desselben ist, es sey Vater, Mutter, Sohn oder Tochter, auf einer Reise begriffen, und über die bestimmte Zeit aussen bleibet, man auch keine Nachricht seinetwegen haben mag, ob er lebendig oder todt, so soll man in solchen Gedancken und in solcher Absicht, einen Stengel von diesem Kraut brechen, und ihn an einen Ort unter des Hauses Dach stecken; sey nun die verreiste Person noch am Leben, so soll ein solcher abgebrochener Stengel anfangen, bey einer Hand lang fortzuwachsen, auch eine Zeitlang grün bleiben, und von oben aus neue Blätlein gewinnen, indem die untersten allmählich nach einander verwelcken; dahingegen wenn die verreiste Person todt ist, das gantze Kraut also gleich verwelcken und verderben solle. Die andere und zahme Art der Fetten Henne, oder des Geschwulst- und Wund-Krauts ist wieder zweyerley. Das grosse mit Purpurfarbnen gestirnten Blumen, welches feistere, dickere und grössere Blätter hat als das gemeine und das Kriechende, so kleiner an Blättern und Stengeln ist, und schöne Leibfarbene Blumen hat. Beyde Arten werden in den Gärten gezogen, und pfleget absonderlich das letztere, wenn es aufgekommen und über Winters beygesetzet wird, etliche Jahre zu dauren.

Feuer oder heilige Feuer, siehe Rose.

Feuer, so eine Kranckheit an Pferden, suche Darre.

Feuer, ist das bekannte warme, brennende und durchscheinende Wesen, welches sein Leben und Nahrung von einer verbrennlichen, das ist, schwefflichten, fetten oder andern dergleichen Materie hat, dahero auch der Unterscheid seiner mannigfaltigen Flamme entstehet, welche bald roth, bald grün, bald gelb, bald weiß u. s. f. zu machen. So wenig man nun dasselbe in dem menschlichen Leben entrathen kan, inmassen es zu Verwahrung der Kälte sowohl, als zu der Zubereitung so vielerley Speisen dienlich ist, so sehr hat ein sorgfältiger Haus-Vater, beyprab zu Winters-Zeiten, darauf Achtung zu geben, daß es weder in der Küche, noch in Heitzung der Stuben und Gemächer Schaden verursache. Er soll dahero fleißige Vorsorge tragen, daß um den Feuer-Herd und andere Feuer-Stäten, alles reinlich gehalten werde; daß man an dergleichen Orte, oder wo man auch mit Lichtern oft vorbey gehet, weder Heu noch Stroh, Hanff oder Flachs, Holtz oder Späne, oder was sonsten vom Feuer leicht ergriffen wird, hinlege, oder auch heisse Asche auf hölzerne Böden oder an dergleichen Wände schütte; daß die Oefen, Feuer-Heerde, Brand-Mauern, Feuer-Mäuern oder Schorsteine wohl gemauert und verwahret seyn, damit das Feuer keinen Schaden thun könne; daß die Schorsteine, Oefen und Camine zu gewissen Zeiten ordentlich und fleißig gesäubert, gekehret und besichtiget, und wo sie denn Schaden genommen, reparirt und verbessert werden; daß die Oefen, worinnen man Feuer gebrannt, des Nachts fleißig zugemacht, das Herd-Feuer mit einer darzu gehörigen blechernen Stürtze oder Feuer-Schirm bedecket, und dem Gesinde ernstlich eingebunden werde, weder mit brennenden Lichtern, wo sie nicht in Laternen verwahret, noch viel weniger mit angezündeten Schleissen in den Vieh-Ställen, Heu-Boden, Scheunen oder andern dergleichen Orten, sich betreten zu lassen, sondern allenthalben mit Feuer und Licht fürsichtig umzugehen; daß kein Flachs, Hanf oder dergleichen im Ofen gedörret, oder bey Lichte ausgemachet werde; daß denen Knechten, Dreschern, Fröhnern, Tagelöhnern ꝛc. das unnütze und Zeit-verderbliche Taback-Schmauchen nicht verstattet, sondern mit Ernst abgeschaffet werde, weil dadurch mancher schöner Hof und Vorwerck bereits in die Asche geleget worden; daß allezeit Wasser, Feuer-Eimer, Feuer-Haacken und Leitern, Sturm-Fässer und Feuer-Spritzen bey der Hand und in gutem Stand seyn, im Fall der Noth, und bey sich ereignender Feuers-Gefahr dieselbe nützlich gebrauchen zu können. Eben so vorsichtig und wohl ist es auch gethan, daß man des Nachts, wenn man schlaffen gehet, seine Kleider an einen gewissen Ort zusammen lege, damit, wenn etwan in der Nacht ein Feuer auskommen sollte, man dieselbe nicht allererst aus allen Winkeln zusammen suchen, und sich dadurch, allermeist, da man ohnedem voll Schreckens ist, verweilen, und in noch grössere Gefahr und Noth gerathen müsse. Weil auch schon manche Feuers-Brunst durch Verwahrlosung des über dem Feuer angebrannten Speckes, Schmaltzes oder Butter entstanden, wenn unvorsichtige Haus-Mütter oder unverständiges Gesinde zu Dämpfung der Flamme, Wasser in den mit einer von obigen Materien angefüllten Tiegel oder Pfanne gegossen, und dadurch verursachet, daß der angeflammte Speck ꝛc. zur Feuer-Mäuer hinaus geflogen, und auf ein Schobdach, oder anderen leichte Feuer-fangenden Ort gefallen: als hat ein Hauß-wirt sowol seinem Weibe, als denen Mägden auf das nachdrücklichste zu befehlen, daß, wo ihnen dergleichen Unglück mit Entzündung des Speckes oder anderer solcher Materie begegnen würde, sie ja durchaus kein Wasser darein giessen, sondern den Tiegel oder Pfanne, wenn sie darzu kommen können, so geschwind als möglich mit einer Stürtze oder anderen Deckel zudecken, und dadurch das Feuer und die hefftige Flamme dämpffen, oder aber das Gefässe ohnverweilt um- und mit der brennenden Materie in die Asche schmeissen sollten. Und was dergleichen nöthige Präcau-

tionen zu Abwendung der schädlichen Wirkungen des Feuers mehr sind. Sonderlich muß man sich mit Wasser und Hand-Spritzen, ja auf grossen Gütern mit grossen Feuer-Spritzen versehen. Man hat auch eine besondere Feuer-Maschine, davon Hr. L. Hoffmann in seiner Einleit. zur Klugheit Haus zu halten, im 11 Buche handelt, und so fort, vid. Brand. Die Köche, welche am allermeisten mit dem Feuer umgehen müssen, pflegen es einzutheilen in Braten- und Koch-Feuer; das erste erfordert, sonderlich in grossen Hof- und Gahr-Küchen, ein langes helles Feuer, deshalber einige gewohnt seyn, Fett und dergleichen fleißig dahin zu giessen: das andere aber wird nur also angerichtet, daß einige Töpffe mit Speisen daherum gesetzet, und nach Verlangen in Sod gebracht werden können. Die gemeinsten Redens-Arten von dem Feuer sind: Feuer anblasen, heisset glüende Kohlen mit dem Munde oder einem dazu dienlichen Instrumente zu einer Flamme bringen. Feuer anlegen, anmachen, das ist, zu einer leicht brennenden Materie glimmend oder schon brennend Feuer hinzu legen. Feuer anschlagen, wenn vermittelst eines guten Feuer-Stahls und Steines Funcken in den darzu bereiteten Zunder gebracht werden, daß dieser davon Feuer fange und anglimme. Feuer auslöschen geschichet, wenn solches mit Wasser ausgegossen, oder da ihm die Lufft benommen, erstücket wird.

Feuer-Bock, Holtz Bock, ist ein länglichtes auf zweyen gedoppelten niedrigen Füssen stehendes Eisen, dessen beyde Enden wie Hörner in die Höhe gebogen, worauf das Holtz sowohl auf dem Herd, als in dem Ofen mit einem Ende geleget wird, damit es nicht gleich aufliege, sondern unten Lufft habe, und desto besser brenne. Wenn er über die gewöhnliche Grosse gemachet ist, heißt man ihn auch einen Brand-Bock oder Brand-Ruthe.

Feuer-Eimer, ist ein von starckem und dichtem Leder in Gestalt eines in die Länge gezogenen Eimers zusammen genehtes, und damit es Wasser halte, wohl ausgepichtes Gefässe, welches bey entstehender Feuers-Gefahr zum Wasser-Schöpffen, und folglich auch zum Löschen gebraucht, deswegen aber von Leder gemacht wird, damit es durch Werffen und Fallen nicht, wie ander hölzern- oder irdenes Gefässe zerbreche. Ein Haus-Vater soll seine Feuer-Eimer an einem lufftigen und solchen Orte haben, wo iedermann frey und ohngehindert dazu kommen, und ihrer unverzüglich habhafft werden kan.

Feuer-Fecher, ist ein von schmalen und dünnen holtzernen Spänen zusammen gebundener Fecher, womit die Kohlen auf dem Herde angeflammet werden. Siehe Fecher.

Feuer-Gatter, sind zwey niedrige, nach einem rechten Wincket zusammen gesetzte Gatter von nicht allzugrosser Höhe und Länge, welche man bey töpfernen Oefen in denjenigen Winkel aufzustellen pfleget, wo das Feuer am meisten brennend gehalten wird; sie dienen darzu, daß mit den hölzernen Scheiten die Kacheln nicht also angestossen werden können, wenn man sie in den Ofen hinein schiebet, ingleichen daß die Ecke, wo das Feuer beständig lieget, nicht allzusehr ausbrenne, und durch beydes der Ofen keinen grossen Schaden leiden möge.

Feuer-Haacken, ist ein eisernes Instrument mit einer langen geraden Spitze, und daran geschmiedeten krummen Haacken, unten mit einer Dille oder doppelten Feder versehen, vermittelst deren es auf eine lange starcke Stange fest gemacht werden kan. Die Spitze dienet im Brande etwas übern Hauffen zu stossen, das krumm gebogene Eisen oder der Haacken aber zum ein- und herunterreissen.

Feuer-Leiter, ist eine ausserordentlich lange Leiter, an beyden Bäumen unten mit eisernen Spitzen, die Leiter auf der Erden feststehend zu machen, und oben mit höltzernen Walzen oder Rädlein versehen, solche an einem Gebäude oder auf ein Ziegel- oder Schindel-Dach desto füglicher und ungehindert anschieben zu können. Die Feuer-Leitern aber, womit man auf Stroh-Dächer kommen will, dörffen oben keine solche Walzen haben, weil man damit im Stroh nicht fortkommen kan. Die Feuer-Leitern sowohl, als die Feuer Haacken sollen an einem freyen und vor Feuers-Gefahr verwahrten Orte hängen, damit man, wenn es die Noth erfodert, sicher und ungehindert dazu gelangen könne. Man soll sie, wie alles andere Feuer-Geräthe, zu gewissen Zeiten visitiren, und, wo etwas schadhafftes daran gefunden wird, solches ungesäumt und tüchtig wieder ausbessern lassen.

Feuer-Lilie, siehe Lilie.

Feuer-Mahl, wird derjenige braun-rothe Fleck genennet, welchen ein und das andere Kind mit auf die Welt bringet. Man glaubet, daß folgendes darzu Gelegenheit gebe, wenn nemlich eine schwangere Frau, indem sie vor Feuer erschrickt, alsbald irgendwo am Leibe sich angreiffe, da denn an eben diesem Ort das Kind mit einem solchen Mahl bezeichnet werde. Weil aber dergleichen Mahle vor unheilbar gehalten werden, wenn sie nicht die nähesten Tage nach der Geburt vertrieben werden; so hat eine schwangere Frau, wie bey anderen ausserordentlichen Begierden, zu deren Erfüllung sie nicht gelanget, also auch in dergleichen Falle sich iedesmahl wohl in acht zu nehmen, daß sie nicht mit den Händen in das Gesichte fahre, damit nicht ihrer Leibes-Frucht daselbst ein dergleichen Muttermahl dadurch zuwege gebracht werde. Das einzige Mittel, so davor, aber bald nach der Geburt probat gefunden worden, ist die Wurtzel von Pfersig-Bäumen, wenn diese in braunem Bier dick eingekocht, und das Mahl damit gewaschen wird.

Feuer-Mäuer oder Schorstein, ist dasjenige Hauptstücke eines Wohn-Hauses, welches zu der Bequemlichkeit desselben nothwendig erfordert wird. Es bestehet dieses aus einem hohlen von Steinen aufgeführten Gang, der zum Dache hinaus gehen und wenigstens mit dem Forst in gleicher Höhe stehen soll, wo nicht eine ohnweit davon stehende höhere Mauer oder Dach einan-

ders

ders erfordert. Man theilet sie ein in gemeine und künstliche, die letzten heissen Camine, davon siehe Math. Lexicon. Von beyden können wegen ihrer guten Anlage, daß sie nemlich den Rauch wohl abführen und nicht in die Gemächer lassen, ausser den bereits erwehnten annoch folgende Regeln bemercket werden, daß man nemlich nicht zwey Feuer-Mäuern in ein Rohr zusammen ziehe, daß selbige gleich unten über dem Schurtz enge, und sodenn immer nach und nach aufwärts weiter gemachet werde, iedoch ohne den geringsten Absatz, wo sich der Rauch daran stossen könne. conf. Leutmanns Vulcan. fam.

Feuer-Rößlein, siehe Braune Mägdlein.

Feuer-Schirm, ist ein von verzinneten oder Meßing-Blech, oder Kupffer mit allerhand ausgetriebenen Figuren gezierter halb-runder Umfang, welcher auf drey Knöpffen stehet, und zu Bedeckung der Asche und Kohlen, auch wohl nur zur Zierath auf den Küchen-Herd gestellet wird.

Feuer-Schwamm, heisset derjenige wilde Schwamm, welcher auf der Wurtzel und aus den Stöcken und Aesten der alten Eichen, Buchen und andern Bäumen wächset und dürre wird, welchen man auf folgende Art zurichtet: Man kochet ihn nemlich in einer scharffen Salpeter-Lauge, trocknet ihn nach diesem wieder, und wenn er wohl trocken, schlägt man selbigen recht derb, so gut als nur möglich, da er denn einen guten Zunder zum Feuer anschlagen abgiebt. Will man ihn nochmahlen in Salpeter-Wasser kochen, so wird er um so viel eher Feuer fangen.

Feuer-Spritze, ist ein so nützlich als nöthiges Werckzeug, womit das Wasser bey entstandener Feuers-Noth, auf eine ziemliche Weite in ein brennendes Gebäude getrieben, und dadurch das Feuer gedämpffet werden kan. Man hat verschiedene Arten derselben. Die Hand Spritzen sind entweder von Holtz oder von Meßing, und bestehen aus einer Röhre, mit einem geheb eingesetzten und darein gepaßten Stössel, welche, wenn sie mit dem Unter-Theile in das Wasser gestecket, und der Stössel zurück gezogen wird, das Wasser durch die kleine Oeffnung an sich ziehet, aber auch solches bey starker Zudrückung des Stössels, durch eben solchen Weg wieder gewaltsam von sich giebet. Einen bessern Effect thun die höltzernen Spritzen mit dreyfachen Röhren, deren zwey an einander befestiget einen scharffen Winckel machen, und in ein Gefässe mit Wasser gestellet, die dritte aber, aus welcher das Wasser heraus spritzt, und kleiner als die andern ist, vermittelst einer Schraube auf und nieder beweget, und also nach Gefallen gerichtet werden kan. Die Brand-Spritzen sind grosse höltzerne, und damit sie Wasser halten, wohl ausgetheerte Kasten, in welchen ein starcker meßingener Stieffel dergestalt angebracht ist, daß, wenn der Kasten mit Wasser angefüllet, und vermittelst eines Schwengels die Stange gezogen wird, durch die daran liegende Röhre, ein Wasser-Strahl mit Gewalt hinaus schießt, und über die höchsten Häuser weggehet. Die Brand-Spritzen mit doppelten Stieffeln, davon der eine auf der andern niedergehet, und deren Röhren nicht Strahlenweise, wie die erst gedachten Arten thun, sondern in einem immerwährenden Guß ihr Wasser-speyen, sind noch besser; weilen aber dieselben ebenfalls dennoch einen Fehler haben, indem sie wegen ihrer Grösse nicht aller Orten durch- und anzubringen, auch wenn in einem abgelegenen Gemach oder verbauten Hinter-Haus ein Feuer entstehet, wenig helffen können, so muß nicht nur der so genannten Schlangen-Spritze ohnstreitig der Ruhm der allerbesten Art von Feuer-Spritzen verbleiben: denn diese behält eines theils vermittelst eines doppelten Stieffels, einen beständigen Wasser-Guß, andern theils aber hat sie, an stat der kurtzen meßingenen Röhre, als das vornehmste Stück dieser Erfindung, einen Schlauch oder Schlange, von zubereiteter gepichter Leinewand, oder gutem Leder, welcher durch so viel Stücke als nöthig, vermittelst angesetzter Schrauben nach Belieben verlängert, und das Ende, durch Thüren und Fenster, auf Treppen und in alle Gemächer eines Hauses, in Summa aller Orten durch, bis an das Feuer geführet werden kan; Ja damit das Zuschleppen des Wassers weniger Zeit und Arbeit wegnehme, so gehet von dem Kasten aus ein anderer dergleichen Schlauch oder Schlange, welchen man an den nächsten Brunn oder Canal führet, auf das Ende einen Trichter stecket, diesen aber auf ein Gerüste etwas hoch stellet, und das Wasser ohn Unterlaß darein giesset, so wird der Kasten immerzu wieder gefüllet, und der Abgang des ausgespritzten Wassers, mit leichter Mühe und auf der Stelle ersetzet; sondern es verdienet auch die nächste Stelle nach dieser des sel. Leupolds seine überaus bequeme Invention von kleinen Feuer-Spritzen, welche ein Mann ohne sonderlicher Beschwerniß, vor sich wegtragen und überall hinsetzen kan, und welche ebenfalls mit einer continuirlichen Spritzung das Wasser von sich speyet, und doch nur einen Stieffel oder einfaches Druckwerck hat, wovon ausführlich zu handeln, die Zeit vielleicht andere Gelegenheit an die Hand geben dürffte. Wer inzwischen von derselben Beschaffenheit einige Nachricht verlanget, wird selbige in M. Joh. Georg Leutmanns Trifolio utili, antreffen.

Feuer-Stahl, ist ein wohl gestähltes Eisen, so ein nöthiges Hauptstück eines vollständigen Feuer-Zeugs; und wird nach unterschiedener Forme angetroffen; bald bestehet dieser Stahl aus einem viereckigen geraden Stücke, bald aus einem flachen und mit einem Griff versehenen, bald aus einem ovalen Circkel, und was dergleichen mehr. Seine Güte bestehet darinnen, daß er durchaus die rechte Härte habe, und weder zu weich noch zu spröde sey, damit er lange aushalte und gut Feuer gebe.

Feuer-Stein, ist eine Art harter Steine, darinnen sich Schwefel und brennbare Materie befindet, welche, wenn sie entweder an ihres gleichen oder an Stahl geschlagen werden,

Feuer-Funcken von sich geben. Die schwarzen und braunen gleichsam durchscheinenden, sind die besten, und geben, an einen guten Stahl geschlagen, zischende und ein langes Feuer haltende Funcken. Das Feuer-Zeug soll iederzeit mit guten Feuer-Steinen versehen seyn.

Feuer-Zange, ist ein bekanntes Werckzeug, welches aus zweyen langen, platten, von einem Stücke verfertigten, und hinten mit einem Bügel, als mit einer Feder aus einander gehaltenen und vornen am Ende gekrümmeten Armen bestehet, um das Feuer auf dem Herde damit zu regieren, und die Kohlen zusammen zu bringen, oder in die Kohl-Pfanne zu legen. In dem Reich und der Orten nennet man sie eine Klufft.

Feuer-Zeug, ist von Holtz oder Blech, ein auf allerley Art, gemeiniglich aber ablang viereckigt verfertigtes Kästlein, worinnen der Zunder besonders, Schwefel, Stahl und Feuer-Stein auch besonders lieget, damit man alles beysammen haben möge, und wenn es die Noth erfordert, so gleich Licht und Feuer anmachen könne. Dahero soll in einer wohl bestellten Küche der Feuer-Zeug allezeit mit aller Zubehörung wohl versehen und fertig seyn, auch seinen gewissen Ort haben, daß man ihn, wo man seiner nöthig hat, nicht allererst suchen müsse, sondern gleich auch in der finstern Nacht denselben finden könne. Ja es ist sehr dienlich, daß man in das Zimmer, wo man schläfft, dergleichen alle Abend in guter Bereitschafft zurechte setze. Eine bequeme Art von Feuer-Zeugen ist die, so wie ein Puffer oder Sack-Pistole geschäfftet, und mit einem Flinten-Schlosse versehen ist, den Zunder in der Pfanne, und den Schwefel neben an der Seite in einem besondern kleinen vermachten Behältnisse hat.

Fichte, ist ein Wald-Baum, welcher unter das so genannte schwartze und weiche Tangel-Holtz gehöret, und aus dem Saamen in die Höhe wächset. Er treibet einen geradern, längern und höhern Stamm, als die Tanne und Kiefer, hat eine röthlichte Rinde, welche gantz zähe und leicht zu biegen, aber bey weitem nicht so spröde und brüchlich, als die Tannen-Rinde ist. Seine Aeste hänget er unter sich, und ist also leicht von der Tanne und der Kiefer zu unterscheiden, welche ihre Aeste gerader und stärcker von sich austreiben. Er hat schmale, harte und spitzige Blätlein, insgemein Tangeln oder Nadeln genannt, welche paarweis gegen einander über in einer ziemlichen Anzahl auf einem Stiele wachsen, und immer grüne bleiben. Seinen Saamen führet er in festen mit vielen Schalen gleichsam als Schuppen verwahrten langen, und unterwerts hängenden Zapffen, aus denen derselbe, als ein kleines mit einem Flügel versehenes Hirskörnlein, im Mertzen und April ausfället, aber wegen seines vielen bey sich führenden Harzes lange in der Erden liegen bleibet, ehe er aufgehet, es wäre denn, daß eine ziemliche Feuchtigkeit und Wärme darzwischen käme, da er denn eher einwurtzelt und hervor keimet. Gedachte Zapffen sind anfänglich, wenn sie herfür wachsen, schön roth, dahero sie, wiewohl irrig, von etlichen Blüthen genennet werden, hernach bekommen sie nach und nach eine grüne Farbe, bis sie endlich bey ihrem Reifthum braun-gelblicht werden, da sie denn, wenn sie frisch vom Baum kommen, voller Harz sind, und einen ziemlich anmuthigen Geruch von sich geben; wenn der Saame daraus verflogen, so fallen die Zapffen nicht mit herab, sondern schliessen sich, nachdem sie sich des Saamens entlediget, gantz feste wieder zu, und empfangen neuen Saamen, welches sie so lange continuiren, bis sie gantz alt, verdorret und verwelckt herab fallen, oder von denen Eichhörnern, welche diesen Saamen gerne fressen, ausgehölet und abgebissen werden. Das Schneideln will dieser Baum nicht wohl vertragen, es sey denn, daß solches behutsam geschehe, damit man nur die dürren nicht aber die grünen Aeste wie auch nur diejenigen dürren Stangen, welche von denen stärcksten und verwächsichten Stangen allbereit sichtbar zurück gedruckt worden, ab- und heraus haue, sonsten gehet es nicht ohne Schaden ab, weil durch das Schneideln der grünen Aeste einem solchen Baume gleichsam die Adern geöffnet, und die Lebens-Kräffte zum Wachsthum abgezapffet werden. Seine Wurtzeln lauffen gantz flach auf der Erden hinweg, daß er also, in Ermangelung einer Hertz-Wurtzel, vor dem Winde sich fast gar nicht erhalten kan, sondern wo dieser Platz gewinnet, plötzlich über einen Hauffen fället. Es ist auch dieser Baum so voller Hartz, daß er, wenn er gelochet und gerissen wird, das ist, wenn man die Rinde unten an dem Stamm, so hoch ein Mann reichen kan, von oben niederwerts zwey Finger breit streiffweise, an vier, fünff bis sechs Orten herunter und abziehet, jährlich dessen ein merckliches von sich heraus treibet, woraus hernach das Pech gesotten wird, und kan dieses Hartz-Reissen alle drey bis vier Jahre wiederholet, und der Baum aufs neue gerissen werden; wiewohl mit diesem Lochen oder Reissen auch sehr behutsam verfahren werden muß, angesehen solches an keinem Orte rathsam, als wenn das Holtz in solchem Unwerth, daß es gantz und gar nicht an den Mann zu bringen ist: Denn wenn die Fichte, ehe sie zwey bis dreyspännig ist, gelochet oder gerissen wird, so wird sie von dem Risse, zehen, zwölff und mehr Ellen hinaus roth, und dahero zu Bret- und anderm Nutz-Holtze unbrauchbar gemacht, es ist auch der Klöpffel, so weit der Riß gehet, zum Floß-Holtze nicht dienlich, weil er durch das in einander gelauffene, und von Jahren zu Jahren verwachsene Hartz schwer worden. Dieser Baum, wenn er gerade erwachsen, lässet sich trefflich zu Schindeln brauchen, massen dieselben im Wetter dauerhaffter, als die Tannenen, weilen sie nicht so mastig von Holtze sind; iedoch ist manche Fichte voller Hartz-Gallen, welche in dem Holtze nach und nach zwischen denen Jahren, oder jährigen Trieben mitwachsen, und offt Fingers lang werden, die hernachmahls, wenn die Schindel aufs Dach kommt, von der Sonnen ausschmeltzen, da denn

denn durch die leeren Ritze und Klüffte der Regen eindringet, und Schaden verurſachet. Die Ameiſen bereiten den ſogenannten Wald-Rauch, von dem Fichten- und anderer Bäume Hartz, welches ſie in der Nähe herum ſammlen, in ihre Hauffen tragen, und daſelbſt zu unterſt auf dem Boden verbergen; So dienet auch dieſes Harz denen wilden Schweinen zum Harniſch, als welche ſich an niedergeriſſenen Fichten reiben, und mit dem Hartz ihre Haare und Borſten dergeſtalt bepichen und feſte machen, daß kein Hund durch die Haut greiffen, auch faſt kein Fang-Eiſen oder Hirſch-Fänger durchdringen kan, ſie ſeyen denn ſehr ſtarck, ſteiff und ſpitzig. Die Ruden werden ſehr ſtarck von denen Rothgerben zur Gahrmachung der Häute gebraucht. Der Geruch von angezündetem Fichten-Holtz ſoll die Fliegen und Mücken aus den Gemächern treiben, und das Holtz zu den Kleidern gelegt, verwehren, daß die Motten nicht darein kommen.

Fieber, iſt eine Kranckheit, welche das Rind-Vieh, inſonderheit aber die Zug-Ochſen, wenn ſie in hitzigem Wetter allzuſehr mit ſchwerer Arbeit angegriffen worden, zu überfallen pflegt, und daran zu erkennen iſt, wenn ſie nicht freſſen wollen, und ihnen die Augen tieff im Kopffe ſtehen, auch dieſelben gantz ſchwürig und trieſend ſind ꝛc. Dieſe Kranckheit zu curiren, ſoll man ihnen Weinreben-Blätter unter das Gras-Futter geben, oder man ſoll ihnen die Stirn-Adern, oder aber die, ſo nahe bey den Ohren iſt, ſchlagen und öffnen laſſen, und ihnen allerhand kühlende Speiſen, als Lattich und dergleichen Kräuter mehr geben. Wiewohl ihnen einige nur bloß in die Ohren ſchneiden, daß ſie ein wenig bluten, und dabey die Wein-Reben-Blätter unter ihr Gras-Futter mengen. Wenn die Schaafe das Fieber haben, ſo pflegt man ihnen die Ader am Knoten, oder zwiſchen den zweyen Hornen an Füſſen zu ſprengen: oder man läßt ihnen das Blut aus den Ohren, und giebt ihnen etwas weniges zu trincken.

Fieber-Kraut, dafür wird von denen Aertzten ſonderlich und vor andern das Tauſendgülden- und hernach das Mutter-Kraut gehalten, weil ſie beyde in dieſer, auch denen Menſchen auf vielerley Art gemeinen Kranckheit, und zwar das erſte, weil es die Galle ausführet, das andere, weil es, wenn der Rücken damit gerieben wird, die Fieberiſche Hitze lindert, gehalten.

Fieber-Wurtzel oder **Pfaffen-Pint**, iſt eine bald ſchwärtzliche bald rothe Wurtzel, davon jene die beſte, und dienet gegen den Scharbock, Waſſerſucht, Gicht und dergleichen.

Filtz, iſt eine Vermiſchung, ſo aus einer feſt zuſammenhaltenden Materie und einigen Arten Haare beſtehet, welche Sachen dergeſtalt in einander verwickelt und verbunden werden, daß man als wie etwa an einem Hut, auch mit der gröſten Bemühung kaum das kleinſte Haar davon heraus zu ziehen vermögend iſt.

Filtz-Laus, iſt ein abſcheuliches kleines breites und vielfüßiges Ungeziefer, welches ſich bey dem Menſchen in der Haut einfriſſet. Dagegen das Waſchen mit eingeweichtem Toback hilfft.

Filtz-Kraut, ſiehe **Flachs-Seide**.

Fimmel, **Femel**, von den Oeſterreichern Baſtling genannt, iſt das Weiblein vom Hanf, welches kleinere und zartere Stengel hat, mit gelblichen Blumen, die zu Staub werden, und keinen Saamen hinterlaſſen. Dieſer Fimmel wird eher gelb und reiff, und dahero auch eher gerauft oder ausgezogen, als das Männlein oder der ordentlich Saamen tragende Hanff, iedoch aber in Ermangelung der Körner nicht, wie dieſer gedroſchen, ſondern, nachdem er auf dem Felde ausgebreitet und gedorret, nachmahls in Gebünde oder ſo genannte Büſſen oder Boſen gebunden und eingeführet worden, zugleich mit dem Hanff eingeröſtet. Weil der Fimmel viel zärteres Baſt und klärere Haare hat, als der Hanff, mithin auch ein beſſeres Geſpinſte giebet, ſo pflegt man denſelben unter das Flächſene mit unter zu würcken.

Fimmeln, (den Hanff fimmeln) heiſſet die kleinſten und ſubtileſten Hanff-Stengel, ſo nicht Saamen tragen, und der Fimmel genennet werden, ſobald die Blumen anheben zu ſtäuben, (welches das Anzeichen, daß ſie reiff ſind) ausziehen und ſammlen laſſen.

Finck, iſt ein kleiner ſingender Vogel, welcher ſeiner Gröſſe und äuſſerlichen Leibes-Geſtalt nach ohngefehr einem Haus-Sperling zu vergleichen ſeyn mochte, nur daß jener ſchmäler und länglichter iſt, und keinen ſo dicken Schnabel hat. Der Hahn oder das Männlein iſt weit ſchöner als die Sicke oder das Weiblein, und hat einen dunckelbraunen mit blaulichten Federn vermiſchten Kopf, welcher im Frühling, da die andern Federlein wegfallen, gantz blau wird, und nur, wo der Schnabel angehet, ein kleines ſchwärtzlichtes Flecklein behält: dieſe blaue Farbe nimmt hinten her am Kopff den Ober-Theil des Halſes, iedoch nur etwas weniges zugleich mit ein, wo ſie aber aufhöret, abſonderlich zur Zeit, da das Blaue nicht vorhanden iſt, fängt eine angenehme ziemlich halbbraune Farbe an, welche über den gantzen Rücken hinab gehet, bis nahe an den Schwantz, allwo ſie geringen Federn Platz machet; der Schwantz iſt ſchwartzbräunlicht; deſſen äuſſerſte zwey, zu Zeiten drey, folglich vier bis ſechs Federn, haben am Ende weiſſe Spiegel, dergleichen auch an den Diſtel-Fincken oder Stieglitzen zu ſehen. Von der Kehle an, bis hinunter an den Bauch, iſt die Farbe bey dem Männlein Ziegel-röthlich, und wird im Frühling ebenfalls ſchöner, als die übrige Jahrs-Zeit; am Ende des Bauchs kommen weiſſe Federn, die unter dem Schwantz wiederum mit grünlichten verwechſelt ſind. Auf den Flügeln, welche ſchwartzbräunlicht, iſt aber über ein ſchöner weiſſer Strich zu ſehen, faſt auf eben die Art, wie die Stieglitze einen gelben Strich über die Flügel haben, nur mit dieſem Unterſchied, daß derſelbe Strich auf den Flügeln der Stieglitze an denen langen Federn ſich befindet; der Fincken weiſſer Strich hingegen nur in kleinen über die langen oben etwas heraus reichenden Federlein beſtehet. Der Schnabel dieſes Vogels iſt bey etlichen gantz weiß,

und bey etlichen dunckelbraun unterlauffen: er mag aber seyn wie er will, so wird er bey denen Männlein auf das schönste blau, so bald sie in den Gesang gerathen. Das Weiblein ist am gantzen Unter-Leib dunckelweiß, als ob es kothig worden wäre; im übrigen hat es zwar einige Merckmahle von denen andern Federn, welche an dem Männlein sind, sie sehen aber gantz abfärbig, und ist weder etwas blaues noch etwas schön weisses, wohl aber auf dem Bürtzel etwas grünliches zu setzen. Dieser Vogel nähret sich so wohl auf dem Felde mit allerhand Gesäme und Würmern, als auch auf den Bäumen mit allerhand Ungeziefer, wie er denn sogar die Fliegen und Mücken, welche nahe bey den Bäumen vorbey fliegen, in der Lufft hinweg schnappet: In dem Vogelbauer aber muß man ihn mit Leindotter oder Rübe-Saat, durchaus aber nicht mit Hanff speisen, denn ob er gleich diesen viel lieber frisset, so ist er doch mit jenen viele Jahre lang fortzubringen, sonderlich wenn man ihm zuweilen etwas von gehackten Hüner-Eyern, oder klein geschnittenen Aepffeln vorgiebt, dahingegen derselbe bey dem Hanff-Futter nicht lange dauret, sondern bald umkommet. Sein Nest setzet er, obschon auf hohe Bäume, iedoch nur auf die untersten Aeste, und zwar iederzeit zwischen Zwiesel- oder Zwilling-Aeste so fest hinein, daß kein Sturm-Wind es im geringsten bewegen kan; auswendig bereitet er solches von lauter grauem Baum-Moos, inwendig aber füttert er dasselbe mit Wolle, Federn oder auch allerley Haaren, und bringet gemeiniglich darinnen vier bis fünff Junge aus. Er wohnet zwar mitten in denen tieffsten und viel Meilwegs langen Wäldern, und brütet doch auch entfernet von denenselben in denen Gärten und solchen Orten, wo auf viel Meilwegs kein Wald zu sehen ist, ausser der Brut-Zeit aber ist sein Aufenthalt meistentheils an denen Vorhöltzern. Sie ziehen alljährig im Herbste sowohl in geringen Hauffen zu zwantzig, dreyßigen und vierzigen, als auch und zwar öffters in grossen Schaaren bey etlichen tausenden, und zwar am stärcksten um Michaelis, doch ist dabey zu mercken, daß ein solcher grosser Hauffe, wenn er auf einen Vogel-Herd, oder sonst auf einen Ort zutrifft, der sie einzufallen anreitzet, niemahlen gantz und mit einander auf einmahl sich niederlasse, wie es wohl bey andern in Schaaren sich versammlenden Vögeln, als Häufflingen, Krammets-Vögeln und dergleichen geschiehet, sondern wenn eine Schaar Fincken über einen Vogel-Herd, wo sie die lockende Fincken singen höret, in hohen Lüfften hingehet, lassen sich nur etliche wenige, bey zehen oder zwantzig, höchstens funffzig auf die Bäume nieder, die übrige streichen fort, als höreten sie die Locke nicht, und lassen sich von ihrem Zug nicht irre machen. Doch bleiben auch etliche, wiewohl in sehr geringer Anzahl hier zu Lande, welche im Winter mit denen Emmerlingen auf die Mist-Stätten fallen, und daselbsten, wo sie keine Körner finden, den gefrornen Küh- und Roß-Mist zernagen, bis der Schnee hinweg, sie aber wiederum ihre Nahrung im Felde finden, oder nach Beschaffenheit des Ortes oder der Jahrs-Zeit des ausgefallenen Holtz-Saamens habhafft werden können. Sie werden von Bartholomäi an bis gegen das Ende des Octobers auf denen ordentlichen Fincken-Herden, in ziemlicher Anzahl, ausser dieser Zeit aber mit Leim-Spindeln und Vogel-Wänden, besonders aber im April mit oder durch den Stich gefangen. Ihr Fleisch schmecket zwar anfangs etwas bitter, ist aber sehr gesund, und sind sie absonderlich safftig gebraten wohl schwindsüchtigen Leuten sehr dienlich. Man pfleget sie auch in Pasteten zu schlagen oder mit Aepfeln, nicht weniger auch mit Zwiebeln und gleich andern kleinen gemeinen Vögeln zuzurichten, wie solches bereits an seinem Ort angeführet worden. Ausser dieser Art Vogel führen den Nahmen Fincken noch verschiedene wiewohl mit einem Beynahmen: als der Berg- oder Buchfincke, so in Oesterreich Nickawitz, an anderer Orten aber Gögler, Bracker oder Jehrling genennet wird; der Blutfincke oder Gimpel, auch Kernbeisser; der Distelfincke oder Stieglitz; der Erlenfincke oder Zeisig; der Grünfincke oder Grünling, sonst auch Hirsefinck, Seelfinck oder Goldammer der Hanffinck oder Hanffling &c. wovon an ihrem Ort.

Fincken-Herd, siehe Vogel-Herd.

Finger-Futteral, ist eine kleine von Silber oder andern Blech getriebene Form, gleich eines breiten Ringes, welche einiges Frauen-Volck um die Mitte des Fingers bey dem Nehen zu stecken pfleget, damit der glatte Zwirn bey dem Durchziehen nicht in die zarten Finger schneiden möge.

Finger-Hut, ist eine andere Art eines Futterals, welches von Silber, Meßing oder Stahl getrieben, und auf seiner äussern Fläche mit nahe an einander gesetzten Tieff-Puncten versehen, und bey denen Nähterinnen oben gleich einem Hütlein geformet, bey denen aber, deren sich die Schneider bedienen, oben zu offen gelassen werden. Es wird dieses bey dem Nehen über den Mittel-Finger gesteckt, und sich wider das Stechen des Nehe-Nadel-Orts zu verwahren. Noch anders ist diejenige Art beschaffen, so man zu dem Goldspinnen ebenmäßlen gebrauchet, um in währendem Zusammendrehen des Gold- und Silber-Fadens mit dem seidenen Faden, diesen darüber laufen zu lassen; Sie kommt in allen mit dem zuerst beschriebenen Finger-Futteral überein, nur in die Materie, daraus sie gemacht, Elffenbein und mit lauter an einander liegenden Runtzeln äusserlich versehen.

Finger-Kut, Finger-Hut-Blume, ist eine Blumen-Gewächse, welches einen, zwey bis drey Schuh hohen Stengel treibt, und unterschiedlicher Art, iedoch aber nur der Farbe und Grösse der Blumen, nicht aber der Gestalt nach unterschieden ist. Seine Blätter sind den Wegeragen- oder Burretsch-Blättern gleich, ausser daß sie gröisser und nicht so rauch sind. Der Stengel bekommt gleich von dem Fuß an eine grosse Menge Knöpffe, die gleichsam eine runde oder zugespitzte Säule vorstellen,

wenn die Blumen sich aufthun, so scheinet es, ob wären es lauter Finger-Hüte; daher sie, in Ansehung ihrer Figur, ihren Nahmen bekommen haben. Es giebt aber deren mit rothen, andere mit Leib-farbenen, Pfersich Blüth-farbe, oder auch mit gelben, eisenfarbenen und gantz weissen Blumen. Sie besaamen sich selbst, wo sie einmahl in einen Garten gesetzet werden, indem sie vieles Gewürtzel machen, dahero man sich denn im Säen sowohl als auch im Verpflantzen darnach richten solle, daß man ihnen Raum gebe, damit sie nicht zu eng an einander wachsen, oder, wenn sie nahe bey anderm zierlichen Gewächsen zu stehen kommen, selbigen an ihrem Wachsthum schädlich sehn und sie ersticken; doch werden sie auch durch den im Frühling auszusäenden Saamen vermehret, weil aber derselbe von weissen Blumen nicht so mit Veränderung der Farben spielet, wie bey den Aalenen, so muß man sich nach allerley Gattungen der Saamen umthun, damit nicht unverhofft eine oder die andere Sorte ausgehe. Sie blühen selten das erste Jahr, sondern gemeiniglich erst das andere: man muß aber alsdenn nicht alle Stengel Saamen tragen lassen, weil die Wurtzeln daran gemeiniglich verderben, wenn man aber die Stengel gutten Theils abbricht, ehe sie in den Saamen schiessen, so treiben sie nur desto stärcker nach, und dauren wohl in das dritte Jahr, welches ausser diesen nicht geschiehet. Ob sie wohl die Winter-Kälte annoch ziemlich vertragen können, so ist es doch, wegen manchmahl allzu strenge und lang anhaltenden Frostes rathsamer, wenn sie mit Stroh überdecket, und dadurch in etwas beschützet werden.

Finnen, Pfännen, sind weisse runde Körnlein, die sich allenthalben in dem Fleisch der Schweine hervor thun, und sowohl von ihrer natürlichen Unsauberkeit, als auch, wenn ihre Ställe nicht offt mit einer trockenen Streu versehen werden, und sie in feuchten stinckenden Ställen liegen müssen, herrühren. Von denselben wird diese Kranckheit der Aussatz der Schweine genennet. Diejenigen Schweine, welche mit dieser Kranckheit behafftet sind, haben auf den Zungen kleine schwartze Blattern, und eine heisere raube Stimme; es kommet ihnen gantz sauer an auf die Hinterfüsse zu treten, und die Borsten, die man ihnen zwischen den Ohren, oder hinten an den Hüfften ausrauffet, sind unten an der Wurtzel, wo sie in der Haut stecken, blutig oder gelbröthlich. Man schüttet ihnen aber wider diesen Unrath zuweilen Erbsen, Hanff-Körner, oder geschrotene Wicken in den Trog, und lässet sie dieselben fressen; oder rühret ihnen das Essen, ehe man es ihnen giebt, mit einem eichenen Brand um; oder man giebt ihnen Seiffen-Laugen, Wasser, worein man die Hände gewaschen, zu trincken; oder legt ihnen Schwalben- und andere Wurtzeln in ihr Geträncke. Das beste aber ist, wenn man sie auf die Mastung stellet, will, daß man sie mit einer Ladung Schieß-Pulver, oder mit pulverisirtem Antimonii halben Quintleins schwer purgieret. Will man sie aber iederzeit vor den Finnen verwahren, so nehme man Lorbeer und weissen Senff, und gebe ihnen davon alle Monat etwas ein: oder man nehme Lorbeer, Schwefel und Alaun, in gleichem Gewichte, und eine Hand voll gepülverten Feuer-Mäuer-Rus, zerstosse alles, menge es wohl unter einander, und lege es ihnen in einem Säcklein ins Getränckе, doch daß es alle Jahr zweymahl erfrischet werde. In wohlbestellten Städten sind eigene Leute darzu verordnet und verpflichtet, welche den Nahmen geschworne Schwein-Schauer führen, und alle Schweine, die auf dem Vieh-Marckt an Fleischer oder andere Leute verkaufft werden, vorhero werffen und besichtigen müssen, ob sie Finnen haben oder nicht, weil auf den ersten Fall kein solches Schwein verkaufft werden darff; man hat aber dabey fleißig darauf zu sehen und Achtung zu geben, daß ihnen der Verkäuffer, indem man ihnen die Zunge beschauet, nicht auf den Schwantz trete, denn so dieses geschiehet, so ziehet das Schwein die Finnen oder Pfunnen an sich, daß man sie auf der Zunge weder sehen noch erkennen kan. Einige wollen, die Schweine sollen auch die Finnen bekommen, wenn sie Wasser trincken, darinnen Eyer gesotten worden, dahero man dergleichen Wasser gäntzlich wegaiessen, und nicht unter das Spülicht, so vor die Sauen kommt, in der Küchen mengen soll. Wenn ein Schwein durch eine von obigen Artzney-Mitteln von den Finnen curiret, und dieselben vertrieben worden, soll man das Schwein nicht sogleich schlachten, sondern noch etwan ohngefähr drey Wochen stehen lassen, und inne halten, weil die zergangene Finnen weit schädlicher, als die gantzen zu seyn pflegen.

Firmament, wird derjenige Raum des gantzen Welt-Gebäudes genennet, der den sichtbaren Himmel ausmachet, als woselbst uns die zwey grossen Lichter, Sonne und Mond, nebst den übrigen Planeten und vielen andern unzählichen Sternen erscheinen. Die Alten haben ihm diesen Nahmen gegeben, weil sie sich den Himmel aus acht Crystallenen Höhlen, und über einander stehenden Kugeln zusammen gesetzt vorstellten, daran alle Sterne nach ihrer Art gleichsam angeheffтet, so, daß in der äussersten und letzten Kugel die Fix Sterne sich befänden.

Firne, heißt zwar in der Schweitz ein jähriger alter Schnee, aber bey dem Wein bedeutet es alten Wein. Daher Firne-Wein den Nahmen hat, wovon der Art. Wein nachzusehen.

Fisch, wird insgemein und in weitläufftigem Verstande, ein iedes Thier genennet, das im Wasser lebet, also, daß auch diejenige, so Schalen und Häuslein tragen, z. E. die Krebse, Austern, und alle Arten von Muscheln, darunter begriffen werden. In einer engern Bedeutung und genauerm Verstande aber werden nur diejenigen Wasser-Geschöpffe dadurch gemeinet, die Blut haben, mit Floß-Federn versehen, und entweder mit Schuppen oder mit einer glatten schlüpfferigen Haut ohne Haare bedecket sind, und denen Menschen zur Speise dienen. Es giebt der Fische demnach vielerley Arten, und kan man dieselben am füglichsten ihren Wohn-

nungen und Lagern nach in Meer-Fische oder Fische, so in gesaltzenen Wassern wohnen, in Fluß Bach- und Teich-Fische, oder solche, die ihren Aufenthalt in süssen Wassern haben, und in Fischwerck mit Schalen eintheilen. Die Meer-Fische sind entweder Tieffische, welche in der Tieffe oder im Grund des Meeres wohnen, und wegen Mangel der Sonnen-Strahlen und Härtigkeit des Fleisches, die geringsten sind; oder Strand-Fische, welche zwar von dem Auswurff des Meeres sich nehren, aber doch weil die Ufer oder der Strand von der Sonnen mehr erleuchtet, und sie selbst durch stete Bewegung die Unsauberkeit der Nahrung einiger massen wieder los werden, denen Tieff-Fischen an Gütigkeit vorzuziehen sind; oder auch Klippen-Fische, welche an Meer-Felsen und Stein-Klippen, da das Meer durch den Trieb der Winde stets anschlägt, sich aufhalten, und wegen sothaner stetigen Bewegung, vor die besten gehalten werden. Diejenigen Fische, die ausser dem Meer und Saltz-Wasser anzutreffen sind, und in Flüssen, Bächen, Seen, Teichen, auch Gräben, Pfühlen oder Dimpffeln, und dergleichen süssen Wassern ihren Auferthalt haben, auch daher Fluß- Bach- Teich- oder See-Fische genennet werden, lassen sich wieder in schuppige und in glatte, die keine Schuppen haben, abtheilen, wovon diese vor weit nicht so gesund, als jene gehalten werden. So theilet man sie auch ein in solche Fische, die sich gerne in denen mit Kieß und Steinen versehenen Wassern aufhalten, und die in Teichen oder Flüssen, so einen schlammigten oder leimigten Boden haben, am besten stehen, wachsen und fortkommen. Fischwerck mit Schalen oder Schalen-Fische sind entweder dünnschälige, als wie die Krebse, oder dickschälige, wie die Austern ꝛc. Die meisten Fische sind zwar gut zu essen, aber nicht alle gesund, geben auch nicht alle gleich gute Nahrung; auch haben sie nicht alle zu iederzeit einen guten Geschmack, daher ist der Aal nur gut im Winter, und von Ostern bis zu Anfang des Herbsts, am besten aber um die Erbsen-Zeit; die Asche ist am besten im Augusto und im Herbst; der Bärsch ist, ausser im Mertz und April, als zu welcher Zeit er laichet, allezeit gut; die Brassen und Nassen schmecken wohl im Februario und Mertz; die Gründlinge vom Februario bis im May; der Hecht ist im Julio und Augusto am allerbesten; der Karpfe im Herbst und das gantze Jahr, ausgenommen von Ostern bis Pfingsten; die Krebse dienen nur in den Monaten, die kein R haben, als im May, Junio, Julio und Augusto; die Lampreten sind gut im May; die Neun-Augen am besten im Februar und Mertz; die Schleyen im Mertz und Brach-Monat. Ueberhaupt sind alle Fische, wenn sie laichen, am ungeschmacktesten und ungesundesten. Ueber dieses kan man annoch in Erwählung derselben sich folgendes zur Haupt-Regel dienen lassen: Die, so in reinigten, harten und frischen Wassern sich aufhalten, sind gesünder, als diejenigen, so in weichen, sumpffigten oder saltzigten Wassern wohnen. Jedoch können die See-Fische denen an der See wohnenden Leuten nicht so viel schaden, als denen davon entfernten. Und weil manche wegen des übeln Bodens, und des darüber stehenden, auch nicht genugsam abfliessenden Wassers, darinnen sie stehen, schlammigend und übel schmeckend sind; so können dieselben, in den frischen Fisch-Hältern oder Fisch-Kästen auf folgende Art wiederum verbessert und schmackhafft gemachet werden: zuvorderst schmeist man ihnen aus Letten oder Thon, darein klarer Sand vermenget, gemachte Klöse oder Kugeln in diese Behältnisse, wodurch ihnen anfangs, wenn sie solche als eine Nahrung geniessen, die Därmer gereiniget werden; Wenn dieses einige Tage geschehen, macht man eben dergleichen Kugeln aus Thon, mit etwas geröstetem Gersten-Mehl und Honig wohl unter einander gemenget, und wirfft ihnen dieses für, davon sie alsdenn nicht nur schmackhaffter, sondern auch, wenn einige Zeit damit continuiret werden kan, recht fett werden. Ihre Zubereitung ist vielfältig. Man pfleget selbige einzusaltzen, zu räuchern, zu mariniren, oder frisch zu sieden, und trocken anzurichten, oder auch mit einer Brüh, zu backen und zu braten ꝛc. Wie dieses bey Beschreibung eines ieden Fisches nach seiner Art angewiesen wird; Nur ist überhaupt von dem Sieden noch zu mercken, daß diejenigen Fische, welche hartes Fleisch haben, mit einem Stücken darzu gewornener Butter gesotten werden müssen, vermittelst dessen selbige sich weich sieden.

Fisch-Aer oder Meer-Adler, ist eine Art der Adler, die sich von Fischen nähret, und daher auch am Meer und grossen Seen sich aufhält, auch unter allen das schärffste Gesicht haben soll. Seine Farbe ist falb und dunckel mit weissen Strichen, unten am Bauch aber weiß mit schwartzen Flecken, an Füssen ist er blau. Er hat zweyerley Füsse, der eine ist wie ein Gänse-Fuß, damit schwimmet er auf dem Wasser, wenn er mit dem anderen, der wie ein ordentlicher Adler-Fuß, den Raub ergreifet. Colerus in seiner Oeconomia schreibt von ihm, daß, wenn er fischen wolle, so flöge er in die Höhe, und liesse aus seinem Schwantz eine feuchte Materie in das Wasser herab trieffen, dazu sich die Fische gerne sammleten, welcher sich nun ein klein Tröpflein von diesem Fett bekäme, der werde alsobald matt, und schwimme auf dem Rücken, da denn hernach dieser Vogel gut fangen habe. Daher leget man dem Fett gedachten Vogels die Eigenschafft zu, daß, wenn davon etwas in einen Teich gethan werde und die Fische solches genössen, man diese alle mit den Händen fahen könne.

Fisch-Angel, siehe Angel.

Fisch Beeren, Fisch-Hame, ist ein tieffes rundlicht gestricktes, an einer weiten höltzernen Gabel mit einem Bügel befestigtes Netze, deren man von grosser und kleiner Sorte hat. Die grossen, womit man in fliessenden Wassern oder Teichen fischet, müssen etwas weitläufftig und mit grossen Maschen gestrickt seyn,

seyn, damit die kleine Fisch-Brut dadurch fahren, und im Wasser zurück bleiben möge. Mit den kleinen aber, welche auch kleinere Maschen haben, pflegt man meistentheils nur die bereits gefangenen Fische aus dem Fisch-Kasten oder andern Fisch-Behältnissen heraus zu fischen.

Fisch-Bein, ist nach einiger Meinung der Bait, nach anderer aber der Kiefer des Wallfisches, so ihm an stat der Zähne, weil er keine hat, dienet. Es wird dasselbe in Stäbe gespaltet und zertheilet, wie es denn gleichsam Schichtenweis über einander gewachsen, davon hernach anietzo sehr vieles zu den Reiffen-Röcken, wie auch zu Aussteiffung der Läze, Brust-Stücken, Schnür-Brüsten, und mancherley andern Sachen mehr verbrauchet wird: dahero gedachte Reiffen-Röcke zum Unterschied derjenigen, wo an stat des Fischbeins Bast-Stricke, oder andere starre Sachen hinein genehet sind, auch Fischbein-Röcke genennet.

Fisch-Bret, ist ein plattes rund formirtes Bretlein, mit einer Handhabe, worauf die Fische gerissen werden, und welches, wenn dieselben gesotten, über den Fisch-Kessel zur Abkühlung gedecket wird.

Fisch-Buch, Teich-Buch, wo eine Herrschafft viele und grosse Teiche hat, pflegt man um besserer Ordnung willen ein richtiges Fisch-Buch zu halten, darinnen alle Teiche eingezeichnet sind, und dabey deutlich und ausführlich mit angemercket ist: wie sie heissen, oder wo sie liegen; wie viel Acker, Morgen, oder Tagwerck sie halten; ob sie für die Brut, Streich-Karpffen, Sätzlinge oder grosse Fische gehören, das ist: Ob sie Streich-Teiche, Erstreck-Teiche, oder solche Teiche sind, in welche der dreyjährige Satz zu seinem Wachsthum und zukünftiger Speise, oder Verkaufung eingesetzet wird; mit wie viel Schocken; zu welcher Zeit iedweder, auch mit was für Art Fischen er besetzet worden; wie groß der Satz gewesen; und wie lange beyläufig, derselbe zu stehen und zu wachsen habe; es soll auch bey ieglichem Teiche die Zeit, wie viel Tage derselbe abzulauffen haben müsse, mit angemercket werden. Ein ieder Teich soll im Buch etliche leere Blätter haben, darinnen von Jahr zu Jahr, so wohl die Besetzung, als auch das Fischen, nebst dem Gewicht und Grösse der Fische, eingezeichnet, nicht weniger, wenn Schleyen, Karauschen oder andere Fische mit in die Teiche gesetzt worden, ihre Zahl, Grösse und die Zeit mit angemerket sey, denn wenn man siehet, wie wohl oder schlecht die Fische in einem oder dem andern Teiche zugenommen, und die Anzahl und Grösse der Sätzlinge, mit dem Gewicht der Fische conferiret, wird man bald finden, ob der Teich zu wenig besetzt oder aber übersetzt worden; ob er fetten oder magern Grund und Weyde hat, und darauf kan man ein andermahl seine Absicht machen, nicht weniger, wenn ein Teich wohlgewächsige Fische gebraucht, die Ursache dessen betrachten, und auf Befinden mit den andern gleicher Gestalt verfahren.

Fischer, wird derjenige genannt, welcher die Kunst gelernet, die Fische so wohl in Flüssen und Bächen, als Seen und Teichen, auf allerhand Arten zu fangen, als wovon er eigentlich Profeßion macht, und sein Brot damit verdienet. Er soll ein arbeitsamer gesunder und dauerhaffter Mann, auch dabey munter und verschlagen seyn, damit er der Fische Natur und Gang desto besser beobachten, auch derselben List und Geschwindigkeit begegnen möge. Er muß seinen Zeug an Netzen, Reussen, Hamen, Garn-Säcken, Ketschern, Gefässen und andern, reichlich, das ist, ein iedes mehr, als einmahl haben, damit er, wenn etwas schadhafft wird, gleich ein anders an dessen Stelle haben und durch Ausbesserung des beschädigten am Fischen nicht gehindert werden möge. Er muß seine Netze und Reussen selbsten stricken und flechten, auch ausbüssen oder ausbessern können, nicht weniger die eigentlichen Laich-Zeiten der Fische, ingleichen was die Fische zu ieder Jahr-Zeit am liebsten zu essen pflegen; wie sie sollen geködert werden, und dergleichen ausbündig wissen und verstehen. Er muß die Teiche bey grossem Froste, hin und wieder fleißig aufeisen, und sein grosse Wuhnen machen, damit die Fische recht Lufft bekommen, die Teiche zu solcher Zeit so viel immer möglich in vollem Wasser erhalten, und bey ausgehendem Frühling, das Schnee-Wasser daraus ab- hingegen mit frischem Wasser wieder voll laufen lassen, damit sie den folgenden Sommer über, ihr Wasser behalten mögen; das Röhricht aus den Teichen zu rechter Zeit hauen, und was dergleichen Verrichtungen mehr sind, so in eines Fisch- oder Teich-Meisters Amt einlaufen, und behörigen Ortes mit angeführet sind.

Fischerey, dieses Wort wird in dreyerley Verstand genommen. 1) Vor allerley Fisch-Wasser, denn die Fischerey in die wilde und zahme eingetheilet wird. Die wilde Fischerey begreifft alle Flüsse, Bäche, Seen, Lachen und Dimpffel, welche keiner Besetzung nöthig haben; die zahme aber bestehet aus erdentlichen angelegten Teichen oder Canälen und Fischhältern, so zu gewissen Zeiten besetzt, und gefischet werden müssen. Wer im Stande ist, dergleichen Fischereyen kaufen zu können, und welche zu kaufen Lust und Gelegenheit hat, der erkundige sich vorhero bey der wilden Fischerey: Ob er in denen Flüssen und Bächen, die er kaufen will, die Fischerey unstreitig allein, oder ob ein anderer neben ihm zugleich Theil daran habe? ob er demnach an beyden Ufern, oder nur bis auf die Helffte fischen dörffe? wie weit der Fluß oder Bach gehe, und ob die Grentzen vermarckt und unstreitig? was vor Sorten und Arten von Fischen in denen Wassern? ob Aale, Forellen, Hechte, Karpffen, Alraupen und dergleichen, auch wie hoch sich der Nutzen in mittelmäßig- und gemeinen Jahrs-Läuffe? ob auch Krebse vorhanden? ob die

die Bäche entlegen oder in der Nähe? ob sie in Winters-Zeiten überfrieren oder offen blei ben; wie hoch sie verpachtet werden könnten, oder bereits verpachtet worden. Bey der zahmen Fischerey hat man zu fragen: ob die Dämme, Rechen und Abläße an denen Teichen in baulichem Stande? und ob sie nicht mit Schilff-Gras bewachsen? ob sie weit oder nahe gelegen? ob sie nahe beysammen liegen, daß die Fische in einem zusammen gebracht, und nachmals mit desto geringerer Mühe und Unkosten gefischet und abgeführet werden können? wie der Grund beschaffen, ob er leimigt, kiesigt oder moraßig ist? ob die Fische darinnen wohl wachsen? ob die Fische auch Mossentzen (Mossennen) oder nach dem Moraß schmecken? ob das Vieh täglich, oder doch öffters zur Tränke dahin getrieben werde, als wovon die Fische guten Wachsthum und Nahrung haben? ob sie an der Sonnen und Sommer-Seiten, oder im Schatten und Walde liegen? weilen sie dorten besser wachsen, hier aber wegen der Kälte und von denen Fisch-Geyern und andern Raub-Vögeln weggefangen zu werden in Gefahr sind, auch wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Baum-Laubes, die Fische gerne abstehen. Ob Brunnen-Flüsse darein fliessen, und ob sie zu Forellen taugen? ob sie in dürren heissen Sommer-Tagen stets Wasser genug halten, oder aber nur vom Schnee- und Regen-Wasser gefüllet werden müssen, und also bey lang anhaltender Dürre eintrocknen? denn unter allen Teichen liegen keine bequemer, als welche ohne Unterlaß mit einer guten frischen Brunnen-Quelle, oder sonst fliessenden Wasser und Bächlein, so stets darein fliesset, erfrischet werden: denn solches fliessende Wasser treibt das andere stillstehende oder erste Wasser hinweg, und lässets nicht zu lange darinnen bleiben, als wovon die Fische desto leichter, schwembarer und grösser werden, denn ein faules immer stillstehendes Wasser, giebt den Fischen böse Nahrung, machet auch derselben Fleisch ungeschmackt und ungesund zu essen. Ob des Wassers Art und Eigenschafft leide, daß die Fische an andere Orte verführet, und in andern Wassern erhalten werden mögen? ob gute Winterung und Fischhälter, die im Winter nicht zufrieren, die Brut, Säßlinge und Speise Fische zu erhalten, vorhanden? ob die Fische um einen guten Werth in der Nachbarschafft vertrieben werden können? ob die Teiche wegen der darein fliessenden Gewässer sich selbst besetzen, oder ob selbige besetzet werden müssen? denn es ist kein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fisch-reichen Wasser also gelegen, daß man dasselbe seines Gefallens in den Teich lassen, oder auch abweisen kan. Ob die wilden Güsse und Flüsse die Dämme auch durchreissen, oder sonst die Fische aus den Teichen ausheben und andern Teichen und Wassern zuführen? und was dergleichen mehr. 2) Wird das Wort Fischerey auch vor die Gerechtigkeit zu fischen genommen, welche heut zu Tage in grossen Flüssen mehrentheils ein hohes Landes-Obrigkeitliches Regale ist; doch ist einem ieden erlaubt, auf seinem eigenen Grund- und Boden, Teiche, Behälter, und andere beschlossene Wasser zur Fischerey anzulegen, wiewohl auch manche Particulier-Personen und Gemeinden mit der Fischerey in denen an ihre Güter und Dörffer fliessenden kleinen Flüssen und Bächen von dem Landes-Fürsten beliehen sind. 3) Wird unter dem Wort Fischerey auch der Fischfang, das ist, die Art und Weise zu fischen, oder der Fang der Fische verstanden. Dieser ist mancherley, nach Art und Gelegenheit des Orts und der Fische, die gefangen werden sollen. In grossen Wassern, so flache Ufer haben, fischet man mit langen und breiten Netzen oder Fisch-Wathen, welche mit unten anhangenden Bley-Stücken oder Eisen-Gewichten beschweret, und oben mit vielen eine Elle weit von einander an dem Ober-Saum angehefften von Pantoffel-Holtz, dürren Weiden- oder Bircken-Holtz, oder Parrelweidenen Runden gemachten Flössen, welche das Garn in die Höhe halten, versehen sind, diese Netze werden an lange Stricke gemacht, an beyden Seiten von Fischern gezogen, und wenn man die Fische beschlossen, heraus ans Land geschaffet. An tiefen Oertern werden die Wurff-Garne gebraucht, welche unten bleyerne Kugeln haben, und sich oben enge mit einem Seil zusammen ziehen lassen; diese werden also in das Wasser geworffen, daß sich das Netz in der Runde auf demselben ausbreite, und mit dem Bley schnell zu Boden sincke. Wenn man es nun in die Höhe ziehet, und zusammen drehet, so fället es wegen des anhangenden Bleyes auch unten zusammen, und beschliesset also alles, was von Fischen darinnen ist, welche damit heraus gezogen, und aus dem Garne an behörige Orte geschafft werden. Bey kleinen Flüssen und Bächen, bedienet man sich der so genanten Garn-Säcke und Netze, welche von einem Rand des Flusses bis an den andern reichen, und also den ganzen Fluß in der Breite mit überstellen, da denn vor dem Netze den Fluß aufwerts, etliche in einem Kahn die Fische mit denen Trampen, Strudeln oder Stor-Stangen, aus ihren Löchern und Höhlen in das Garn jagen, in welchem sie sich verwickeln und gefangen werden. Man fischet auch in denen kleinen Flüssen und Wald-Bächen, mit grossen und kleinen Fisch-Beeren oder Fisch-Hamen; wo nun die Fischer meinen, es sey etwas vorhanden, setzen sie den Beeren vor; einer stöhret mit der Fisch-Trampe unter die Wurtzeln der an dem Ufer stehenden Bäume, erschreckt also die darunter verborgenen Fische und jaget sie hervor, daß sie mit grosser Furcht entfliehen, und in den Beeren fallen; so bald derjenige, der denselben hält, dieses vermerckt, hebt er den Beeren empor, und schafft die Gefangenen heraus in einen Fisch-Kasten, oder in das am Ufer mit Wasser angefüllte Fisch-Wännlein. Oder: die

Brei-

Breite des Flusses wird mit dicht an einander gefügten Beeren wohl versetzt, daß sie von einer Seiten, oder von einem Ufer des Wassers bis zum andern reichen, hernach geben die andern mit Strudeln oder Trampen, treiben und jagen die Fische, stieren auch unter alle grosse im Fluß liegende Steine, weil die Forellen gerne darunter rasten, bis sie solche in die Hamen oder Fisch-Beeren jagen. Hieher gehöret auch das Fischen mit denen Reussen, die an solchen Orten in den Flüssen auf den Grund gesencket werden, wo man weiß, daß die Fische ihren Strich hin zu nehmen pflegen. Man muß sie iederzeit mit dem Mund-Loch nach dem Strom richten, weil die Fische gegen und nicht nach dem Wasser ihren meisten Gang haben; Damit sie aber desto lieber eingehen, werden dieselben mit allerley Ködern oder Querdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reussen werden von den Fischern auf den Abend gelegt, und des Morgens wird wieder dazu gesehen. So lange die Laich-Zeit der Fische währet, nemlich von dem April und May an bis in den Augustum, ist das Reussen legen verboten; es fangen sich aber die Fische lieber im Frühling als im Herbst. Von der Angel-Fischerey ist vorn schon unter dem Wort Angeln, ingleichen von der Eis-Fischerey auch an seinem Orte erwehnet. Die Fischerey in den Teichen, wird beydes im Frühling und im Herbst vorgenommen, nachdem nemlich die Teiche in einer Landes-Art liegen, da man sie zu einer von gedachten beyden Jahrs-Zeiten am nützlichsten verkauffen und an den Mann bringen kan. Als im Catholischen werden die Fische am meisten zur Fasten-Zeit gesucht, um Leipzig gegen die Meß-Zeiten nach Ostern und vor Michaelis, u. s. w. Nachdem nun der Teich groß oder klein ist, und nachdem er viel oder wenig Wasser hat, darnach muß man auch vorher den Schlegel, Zapffen oder die Bretlein am Ständer ziehen, damit der Teich zu der Zeit, wenn man fischen will, recht beqvem darzu seye. Solches Fischen geschiehet früh Morgens in der Kühle am besten, denn da bleiben die Fische lieber, lassen sich auch lieber führen. Wenn man nun mit der Wathe oder dem Fisch-Netze ziehet, pflegt man im ersten Zug meistentheils Hechte zu bekommen, weil dieselben nicht gerne im trüben Wasser bleiben: im andern und dritten Zuge aber, wenn das Wasser ganz aufgetrübt worden, werden erst die Karpffen gefangen. Bey letztem Zuge werden die Fische von dem Fischer sortiret, die Hechte alleine, die grossen und kleinen Karpfen, iede Sorte alleine, und die Speise-Fische auch alleine, in die beym Auszug stehende und mit frischem Wasser gefüllte Fisch-Wannen gethan, hierauf gewogen, und wenn sie von iemanden behandelt, demselben sogleich übergeben, oder aber, wo man sie nicht gleich verkauffen kan, in die nächstfolgende Behälter oder Einsätze eingelassen. Bey Teichen, welche Ständer mit Vorsetz-Bretlein haben, kan man das Ausreissen der Fische mit einem vorgesetzten Drat-Gitter, welches so eng seyn muß, daß kein kleiner Fisch mit durchgehen kan, bey Schlegeln oder Zapffen-Ständern aber damit verhüten, daß anfangs der Zapffen nur ein wenig gelüfftet, hernach aber auf die Helffte gezogen wird, damit das Wasser fein sacht ablauffe, so bleiben nicht viel Fische im Schlamm stecken, dabey denn die Fischer wohl Achtung geben müssen, daß sie die im Schlamm liegende Karpffen nicht gar verletzten. Man soll auch diese Fische beym Herauslangen nicht grob drücken, stossen oder werffen, sondern fein gelinde und sittsam mit ihnen umgehen, sonst werden sie matt und schwach davon, dauren nicht gerne, und sind weder in den Fischhältern lange zu behalten, vielweniger über Land zu führen. Wenn etwan bey dem Ablassen etliche Fischlein durch das Zarffen-Loch möchten in die Ablaß-Rinne gekommen seyn, also daß sie darinnen bleiben und verderben müssen, so verstopffet man den Ablaß, bis sich dabey wiederum eines halben Knies tieff Wasser gesammlet hat, alsdenn ziehet man den Zapffen wieder jählings heraus, und setzet am Ausgang der Ablaß-Rinne einen Fisch-Hamen oder Beeren vor, oder verwahret den Abfall ausserhalb des Dammes mit einem Zaun, so stösset das starckfliessende Wasser die Fische durch die Ablaß-Rinnen heraus, welche sodenn entweder sich selbsten in dem vorgesetzten Hamen fangen, oder vor dem Zaun stehen bleiben, und allda heraus gelanget werden können. Wenn man nach vollendeter Fischerey die Karpffen, Hechte oder Sätzlinge von einem Teich zum andern, oder auch über Land führen will, muß solches bey kühlem Wetter, oder wo es zu heiß, bey Nacht-Zeit geschehen, die Fässer oben auf drey oder Finger weit leer gelassen, damit die Fische ihre Köpffe nicht ausstossen mögen, und die Spund-Löcher mit Stroh verstopfft werden, dadurch sie dennoch frische Lufft haben können, daß auch die Fische in diesen Fässern nicht abstehen, sondern im Fahren wohl halten und stets frisch bleiben mögen, soll man oben in iedes Faß, wenn es gefüllt ist, entweder vor einen Dreyer Pfeffer, oder ein wenig Peterselien hinein streuen, oder auch in iedes Faß etwan drey Stück Schleyen, so man deren hat, unter die Karpffen oder Hechte thun, welche nicht ruhen, sondern immerzu unter den Fischen arbeiten, als wovon diese gleichfalls frisch bleiben, und nicht leichte abstehen. Sonst soll auch beym Auf- und Abladen allezeit iemand an der Deichsel oder bey dem Fast gehen, und solches rütteln und bewegen, daß sich das Wasser rühre; also soll man auch im Fortführen ohne sondere grosse Noth nicht stille halten, unterdessen aber doch offt dazu sehen, ob die Fische nicht mit den Mäulern in die Höhe gehen, welches ein Zeichen, daß sie matt sind, da man ihnen denn wieder frisches Wasser geben muß, daß das Faß, welches in-

zwi-

zwischen beweget oder gerüttelt werden muß, überhehe, und der Schleim von den Fischen wegkomme, ehe man aber wieder fortfähret, soll das Faß wieder, wie vorhero, auf drey quer Finger tieff abgelassen werden. Wenn zur Winters-Zeit Fische über Land geführet oder getragen werden müssen, da sie manchesmahl so starck gefrieren, daß sie wie ein Stücke Holtz starren, und sich nicht biegen lassen, ist das beste Mittel, sie nur alsobald in kaltes Wasser zu legen, welches den Frost dergestalt aus ihnen ziehet, daß man das Eis oben von den Schupren abstreichen kan; oder man darff sie auch nur in eine warme Stube bringen, so thauen sie auf und werden wieder lebendig, wiewohl diese weit nicht so gut schmecken sollen, als diejenigen, so auf die erste Art wieder zurechte gebracht worden. Die Fischerey in Seen, die in ihrer Grösse und Weite auf etliche Stunden oder Meilwegs weit sich erstrecken, und sehr tief sind, erfordert einen unverdrossenen, wachsamen und hurtigen, mit allerhand nothdürftigen Fisch-Zeuge und Kahnen gerüsteten Fischer, welcher der Strich- und Laich-Zeit aller, oder doch der meisten und besten See-Fische kundig sey, weil sie zu solcher Zeit am leichtesten zu fangen, sonsten aber alle Mühe und Arbeit vergeblich fallen würde. Hiernächst muß dergleichen Fischerey, früh ehe die Sonne aufgegangen, und Abends nach ihrem Niedergang, bey stillem Wetter, auch besser bey trüben und mittelmäßigen, als klaren und grossen Wasser, ingleichen mit Beobachtung des Windes angestellet werden, dergestalt, daß, was das letztere anbelangt, der Fischer, wenn der Süd-Wind wehet, die Netze gegen Norden, und wenn man Nord-Wind hat, gegen Süden ziehe, und eben dieses auch mit Osten und Westen in Acht nehme. Man kan vorhero durch eingeworffene Speisen die Fische an einen Ort, wo man fischen will, hingewöhnen. Die Nacht-Fischerey oder das Fischen bey der Nacht ist, ausser wo eine Herrschafft selbsten zu Zeiten dergleichen zur Lust vornimmt, billig eine in allen Fisch-Ordnungen verbotene Fischerey, durch welche, weil sie gemeiniglich nur von eigennützigen Leuten und bösen Buben vorgenommen wird, auch das beste Fisch-Wasser in kurtzer Zeit völlig ausgeödet werden kan. Es pflegen aber dergleichen Rauf-Köpfe bey der Nacht an den Flüssen auf Kähnen zu fahren, oder bey den Bächen am Gestade mit Stroh-Fackeln und angezündeten Spänen zu gehen, und so wohl die dem Schein des Lichts zueilende Fische, mit alten stumpffen Plempen und Degen auf die Köpffe zu schlagen, und folglich wegzufangen, als auch die Krebse, die gleicher Gestalt aus ihren Löchern dem Lichte zueilen, heraus zu langen. Wenn eine Herrschafft, wie obgedacht, sich mit Nacht-Fischereyen eine Lust machen will, dörffte sie solches wohl am besten mit einer Laterne, auf folgende Art ins Werck richten können: Diese Laterne muß von Kupfer oder von Bley drey oder vier Schuh weit gemacht seyn, und in der Mitten spitzig zugehen, damit sie desto besser kan in die Tieffe gesencket werden, aussen muß sie allezeit mit eisernen Ringen beschlagen seyn, auf daß man sie, wenn sie hinab gesuncken, unter dem Wasser fortziehen kan. Oben von der Laterne gehet eine Röhre in die Höhe, welche funffzehen bis zwantzig Schuh lang, und einen Schuh weit seyn muß. Hiernächst ist nöthig, daß diese Laterne in ihrer Weite unterschiedliche Fenster und zwar fünff oder sechse und etliche helle gläserne Spiegel darinnen habe, alle Fugen aber mit Pech wohl verschmieret seyn, damit kein Wasser hinein dringen könne. Diese Laterne lässet man mit Aushängung eines Gewichts an dem verlangten Ort ins Wasser, daß die Röhre nur etwan ein paar Schuh weit aus dem Wasser heraus reiche; durch diese Röhre aber wird in die Laterne mit einem Bindfaden eine brennende Lampe hinab gelassen, die, gleich einer Schiffs-Lampe also zugerichtet seyn muß, daß das Licht allezeit gerade stehe, man mag sie bewegen, wie man will; solchergestalt scheinet nun das Licht durch die Fenster im Wasser, und weil die Strahlen durch die Spiegel wieder zurücke prallen, giebt es unter dem Wasser ein grosses Licht, das sehr weit zu sehen ist, auf welchen Schein eine grosse Menge Fische herzu schwimmet, die alsdenn mit Netzen (worzu die dreyfachen mit beyderseits äussern Spiegeln, und inwendig mit dem Inngarn die tauglichsten sind) gefangen werden können. Endlich ist noch eine, wiewohl unzulässige und höchst strafwürdige Art von einer Fischerey, da böse und ungewissenhaffte Leute durch allerhand verbotene Stücklein, z. E. aus gewissen Sachen verfertigte Küglein ins Wasser werffen, die Fische betäuben, und über sich zu schwimmen nöthigen, wordurch sie nicht allein die Fische ausöden, sondern auch die Wasser selbst, sonderlich wenn es stehende Wasser sind, mit einem gifftigen Geschmack verwüsten, inficiren, und in Grund verderben, dergleichen Leute billig auf Betreten mit starcker und unnachläßlicher Leibes-Strafe angesehen, auch allen Apothekern und Materialisten verboten werden sollte, die darzu dienlichen Körner und andere dergleichen verdächtige Waaren gar nicht, oder doch wenigstens nicht iedermann so gar gemein zu verkauffen.

Fisch-Fang, heisset zwar eine iede Art, dadurch man die Fische in den Wassern auf ihrem Wege wegfischet, davon unter den Worten Fischerey und Fisch-Weide genugsam gehandelt worden; da aber alle diese Arten die Fische zu fangen auf eine gewisse Zeit, und offt mit vielen Bemühungen und Unkosten anzustellen, auch bald an diesem bald an jenem Ort vorgenommen, und folglich nach Gefallen verändert werden können: so hat man hier noch eine andere nicht gar unebene Art eines beständigen und unveränderlichen Fischfanges anführen wollen, derer *Colerus* in seiner Oeconomia lib. 16. cap. ultimo gedencket, daß er sie bey einem von Adel gesehen, welches also lautet: Es flesse ein Fisch-reicher

Fluß

Fluß vor seinem Garten und der daran liegenden Wiese vorbey, durch welche letzte ein Graben gieng. In diesem und zwar nahe am Fluß war ein Fisch-Kasten, ohngefehr 3 Ellen hoch, 2 Ellen weit und 6 Ellen lang, fest gemachet; gedachter Fisch-Kasten war an der Seiten, wodurch von oben herab das Wasser durch den Graben aus dem Flusse lieff, gleich wie eine grosse Fisch-Reusse zugerichtet, damit man die Fische fähet, um die Löcher aber, wo sie durchkriechen musten, und wo man sonst die Ruthen spitzig hinaus gehen lässet, waren stat dieser etwas lange Drat-spitzen, damit die Fische wie bey den Reussen wohl hinein kriechen, aber nicht wieder zurück geben können. Hinten am Ende des Kastens ist ein grosser Schieber gemachet, der sich auf und zu schieben lässet, wie in Mühlen die Schutz-Breter. Wenn des Morgens oder Mittags, wenn man essen wolte, oben die Thüre, womit der Kasten verschlossen werden konte, aufgethan wurde, konte man heraus fischen, was man vor die Haushaltung benöthiget, und was etwa noch übrig gefunden wurde, hat man das unterste Schutz-Bret aufgezogen, und solche Fische durch das Gräblein unten in einen grössern Hälter gejaget, da man sie zu fernerm Nutzen aufbehalten.

Fisch-Garn, siehe Fisch-Netz.

Fisch-Haken, ist ein mäßiger eiserner an einer langen und leichten Stangen befestigter Haken, Tab. II. Fig. 4. dessen sich die Fischer bey Hebung der Reussen, Garn-Säcke und dergleichen bedienen.

Fisch-Hälter oder Behälter, sind kleine Teiche, worein die in die Haushaltung nöthige und zur Verspeisung bestimmte Fische gesetzet werden, daß man sie, wo es die Nothdurfft erfordert, ohne beschwerliche Mühe fangen und heraus langen könne. Sie werden dahero bey Land-Gütern nicht gerne weit vom Wohnhause, und an einem solchen Orte angeleget, wo der Fischer darauf Achtung geben kan. Vor allen aber muß man auf ihren Boden, und auf die Beschaffenheit des Wassers sehen: Denn die Behälter vor die Karpffen sollen einen leimigten Grund haben: ist er von Natur schon so beschaffen, so ist es desto besser vor die Fische; wo nicht, so muß man die Erde bis auf den harten Grund ausgraben, und hingegen wohl Ellen hoch mit Leimen anfüllen und einrammeln lassen. Kan man warmes leimigtes Bach-Wasser hinein leiten, ist es um so viel besser, und wird der Nutzen davon grösser seyn, als der, den man von andern Quellen zu gewarten hat. Allein bey Hechten und Forellen ist es just umgewandt: Denn in den leimichten Wassern möchte man die Forellen schlecht über sich bringen, als deren Leben ohne klares Wasser nicht lange zu dauren pflegt; deswegen muß man ihnen so wohl, als den Hechten ein frisches und springendes Quellen-Wasser in die Behälter verschaffen, doch jeder Gattung ihren besondern Platz eingeben, damit sie nicht ungetreue Nachbarschafft mit einander halten mögen. Denen in Behältern stehenden Karpffen muß ihr behöriger Unterhalt verschafft, und Brot, Mutz, Träber, oder aus Leimen, Kleyen und Schaaf-Mist geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten fürgeworffen werden. Die Forellen kan man mit Lebern speisen, doch müssen die wilden niemals alleine gethan, sondern iederzeit unter die zahmen, und der Behälter schon gewöhnten Forellen gelassen werden, damit sie zur Speise sich desto besser bequemen, und zahm werden mögen. Insgemein unterhält man sie sonsten so wohl als die Hechte mit andern kleinen schlechten Fischen, oder derselben Brut. Eine gute Forellen-Speise giebt auch, wenn man ein Maaß geschrotener Gerste in einem grossen Topff oder Kessel mit Wasser so lange kocht, bis sie schier zu einem Teig oder Mus worden, nach diesem aber das Wasser von der Gerste abseihet, und wenn diese kalt genug, sodenn ein halbes Maaß Rinds-Blut darauf giesset, und beydes zusammen, aber nicht zu sehr, sondern nur ein wenig sieden lässet, und solches letztlich auf eine glatte mit Leisten versehene Tafel giesset, daß gleichsam ein Kuchen daraus wird, welchen man nach Belieben in kleine oder grosse Stücken schneiden, und den Forellen in den Behältern geben kan, als welches sie gerne essen und feist dabey werden. Man kan auch in ihre Behälter hohle Ziegel oder Steine legen, darunter sie stehen, und sich bergen mögen.

Fisch-Hame, siehe Fisch-Beeren.

Fisch-Haus, ist ein Gebäude an einem Fluß, Bach oder anderm Wasser-reichen Ort, welches dergestalt angeleget ist, daß man allerhand zum täglichen Gebrauch benöthigte Fische darinnen frisch erhalten, und mit benöthigter Speisung versehen kan. Die Länge und Weite desselben stehet in eines jeden Hauswirts, der dergleichen anlegen will, selbst eigenem Gefallen, die Tieffe derer mit kiefernen Pfosten ausgesetzten Kästen, oder von einander abgesonderten Fisch-Behältnisse aber, muß wenigstens viertehalb bis vier Ellen seyn, damit bey grossen Wassern dieselbe nicht übergehen, und die verschiedenen Sorten Fische unter einander kommen mögen. An einem fliessenden Wasser ist die beste Gelegenheit dazu, weil die Fische immerzu frisches Wasser haben können, welches durch die in die Pfosten gebohrte Löcher oben eindringet, unten aber seinen Ausfluß wieder hat. Ist aber dergleichen Gelegenheit nicht vorhanden, so muß man wenigstens lebendiges Wasser von einem Brunnen oder einer andern etwas höher gelegenen Quelle hinein zu bringen trachten, und in das Fisch-Haus einen Zapffen machen, damit das Wasser, wo nicht gantz, iedoch gröstentheils zu gewissen Zeiten abgelassen werden könne. Kan man es gantz ablassen, so soll man im Frühling und Herbste, wenn keine Fische darinnen, und das Wasser abgelauffen, die Kästen mit stumpfen auf lange Stangen gebundenen Besen sauber

sauber auskehren, wieder ein wenig Wasser einlassen, und wieder ausspülen, und dieses so lange, bis das Wasser gantz hell heraus fleust, damit aller Schlamm und Gestanck mit hinweg komme; kan man aber das Wasser nicht ablauffen lassen, muß man es mit grossen Schauffeln ausschöpffen, oder mit einer Schnecke (Wasser-Schraube) oder anderer Wasserschöpffenden Maschine ausmahlen, und gleichermassen also reinigen, so bleiben die Fische desto lieber.

Fisch-Holtz, wird das klein-gespaltene weiche Holtz, so man beym Fisch-Sieden unter den Kessel legt, genennet.

Fisch-Kasten, ist ein höltzernes an den Seiten mit Löchern versehenes Behältniß, welches oben mit einem Deckel und Schlosse versehen, und zu Verwahrung der Fische dienlich ist. Man hat ihrer von verschiedener Form und Grösse, kleine länglichte in Gestalt eines Kahnes oder ablang viereckigte, welche an der vordern schmalen Seite, womit sie aus dem Wasser gezogen werden, ebenfalls wie ein Kahn zugeschärfft, und nach eines iedes Gefallen groß, klein oder mittelmäßig sind. Sie werden mit einer Kette an einem ins Wasser geschlagenen Pfahl angehängt, sind aber, wo sie nicht einen sichern Ort haben, denen Nachstellungen böser Leute und Fisch-Dieben zum öfftern unterworffen. Es giebt auch unbewegliche Fisch-Kästen, welche in Flüssen, Bächen, Röhr-Brunnen und andern Wasser-reichen Orten, gebauet sind, worein die zum täglichen Gebrauch nöthige Fische, in Ermangelung eines Fisch-Hauses, gebracht und verwahrlich aufbehalten werden. Eine besondere Art eines solchen Kastens, darinnen zugleich die Fische gefangen werden, ist kurtz vorhero unter dem Wort Fischfang beschrieben worden.

Fisch-Kessel, ist ein von starckem Kupffer rund und hohl getriebenes Gefässe, zum Küchen-Zeug gehörig, worinnen die Fische gesotten werden; man hat dergleichen mit und ohne Henckel.

Fisch-Körner, suche Rockels-Körner.

Fisch-Krug, siehe Fisch-Topff.

Fisch-Laich, suche Laich.

Fisch-Leim, siehe Hausen-Blasen.

Fisch-Loch, Kessel, wird der tiefste Ort in einem Teiche genennet, wo der Schlegel, Zapffen oder Ständer und der Ablaß desselben sich befindet. Wenn dieser Kessel oder Fisch-Loch aufs höchste drey Ellen ordentliche Wasser-Tieffe hat, so wird es auch in dem härtesten Winter nicht ausgefrieren; als welche das vornehmste Requisitum eines Fisch-Loches ist.

Fisch-Netze, oder gestrickte Garne zum Fischen, sind verschiedener Art, deren iede ihren besondern Nahmen führet, als da sind die Fisch-Wathe, Streich-Wathe, Eis-Netze, Treib-Garn oder Reutel-Netze, Wurff-Garn, Koffer- oder Sack-Garn, so die Frantzosen Louve nennen, Fisch-Kasse, Fünff-Porte, welche beyde gleichfalls eine Frantzösische Erfindung sind, Taupel oder Tauchpeern-Garn, so auch ein Quader-Netze genennet wird; hierher können auch gezählet werden die Garn-Säcke, Fall-Säcke, Schlepp-Säcke, Gründlings-Säcke, Hamen, Kratz-Hamen, Kötscher, Krebs-Kötschergen &c. wovon unter ihrer sonderbaren Benennung ein mehrers.

Fisch-Ordnung, ist ein gemessener Befehl und deutliche Vorschrifft, welcher von einer Landes-Herrschafft ihren Unterthanen, und andern, so sich in ihren Gebieten aufenthalten, oder finden lassen, zu gebührender Beobachtung gegeben, und darinnen öffentlich bekannt gemacht wird, wie es mit denen Fischereyen gehalten, und aller Schaden und Verderb der Fisch-Wasser verhütet werden solle. Ein gutes Muster einer wohl verfaßeten Fisch-Ordnung giebt das Churfürstl. Sächsische letztere Fisch-Mandat, daraus wir nur folgendes wenige mittheilen wollen. Es ist demnach erstlich anbefohlen, alle Geheege und verbotene Fisch-Wasser gäntzlich zu meiden: Wo eine Gemeine über eine Commun-Fischerey berechtiget, da soll einem ieden, der Nachbar-Recht hat, zweymahl in der Woche, und zwar Mittwochs und Freytags, iedoch mit diesem ausdrücklichen Beding zu fischen erlaubt seyn, daß solches des Morgens vom Aufgang der Sonne bis Mittags um eilff Uhr geschehe, und sollen diese Leute ihre Fisch-Zeuge nach Verrichtung der Fischerey in die Gerichte zur Verwahrung übergeben, aber nicht in ihren Häusern behalten, alles bey Verlust des Fisch-Zeuges und 20 Groschen Strafe; Hausgenossen, Gesellen und ander müßiges Gesinde aber, so darüber sich antreffen lässet, davon ist iede Person nebst dem Verlust des Fisch-Zeuges auch mit 2 Silber-Schock Strafe zu belegen: Die Fache oder Fisch-Reussen, Körbe und dergleichen sollen vom Frühling bis auf Johannis zu stellen vergönnet seyn, und zwar in solcher Maaß, daß diese nicht über den gantzen Strom geschlagen, sondern so wohl auf der Seite, als noch in der Mitte in etwas, ja wo der stärckste Strom gehet, wenigstens 12 Ellen offen gelassen werden, damit eines theils doch einige Fische vorbey gehen, und andern theils auch die Flössen durchkommen können: Die Garn-Säcke, Wathen und Reussen, wo sie einmahl an einem Ort eingeführet, sollen auch daselbst beybehalten werden, und ist hierzu ein gewisses Maaß und Weite, welches diese halten sollen, angesetzet, deshalber derjenige, so sich neu Fisch-Zeug hat machen lassen, solches durch die Obrigkeit besichtigen lassen soll, ehe und bevor er solches brauchet: Alles andere verbotene Fisch-Zeug ist bey 5 Thaler Strafe zu führen untersaget. Uiber dieses sind die Fluß- und Treibe-Garne oder Klebe-Netze, neben denen Schwederichen, so die Müller bey Nacht einzuhängen pflegen, die Einlegung der Gebündel, Gebrauch der Strich- und Kratz-

Namen,

Namen, ingleichen alle Qverder und Einwerfung derselben Gekörne, wie auch das Nacht-Fischen mit Leuchten, Schäben oder Schiefern bey Leibes- und Geld-Strafe gänzlich verboten: Die Forellen, Aschen, Dübel, Jessen, Weißfische, Hechte, Barmen, Persken, Aalrauven, Rothäuglein, Karauschen, Keßlinge, Schleyen, Rappen, Bleyen und Krebse dürffen unter dem einmahl gesetzten Maaß nicht gefangen behalten, vielweniger verkaufft, sondern alle dergleichen aus dem Fisch-Zeuge wieder in die Wasser, darinnen sie gefangen worden, geworffen werden. Zu diesem Ende sollen die Modelle der Fische und ihre Maaß in den Städten auf den Fisch-Märckten allenthalben, wie auch in den Dörffern bey den Gerichten an gelegenen Orten angehänget, und solches bey nahmhaffter Straffe nicht unterlassen werden. Und so iemand kleinere Fische, als diese Maaß ausweisen, zum Kauff bringen würde, demselben sollen die Fische ohne Bezahlung genommen werden, und die Räthe in den Städten schuldig seyn, derselben Obrigkeit, unter der sie gesessen, davon Bericht zu thun: Grosse Fische, als Karpffen, Hechte, Barmen, Rappe, Dübel, Bleen, Jessen, Brat-Fische, grüne Aale, Persken, Karauschen, Schleyen oder andere Brat-Fische dürffen anders nicht denn nach dem Pfunde, und zwar nach Fleischer-Gewicht; Schmerlen, Eldrissen, Kaulhäupte, Gründlinge, Steinbeisser, Kaulpersken ꝛc. bloß nach der Kanne verkaufft werden, und nicht nach dem Schocke, bey Verlust der Fische und fünff Gülden Straffe, worzu nach Gelegenheit iede Obrigkeit eine gewisse Taxe setzen soll: Vornehmlich soll kein Fischer sich unterstehen, die Brut-Krebse mit heim zu nehmen, es sey denn ein solcher mit Kopff und Schwantz eines Fingers lang, ingleichen auch nicht zugelassen seyn, von Martini bis Ostern Krebse zu fangen; so ist auch verboten, die Krebse mit den Händen aus den Ufern und hohlen Löchern zu schgrren, und was dergleichen mehr in Ansehen und zum Nutzen der Fischerey und des Fisch-Handels zu beobachten, wie solches an angezogenem Orte weitläufftiger abgehandelt zu finden.

Fisch-Otter, ist ein schädliches Raubthier, welches auf der Erde sowohl, als im Wasser sich aufhält. Seine Länge erstreckt sich vom Kopff bis zum Ende seines Schwantzes manchmal bey nahe auf drey Ellen, auch drunter, je nachdem er alt ist. Er hat einen dunckelbraunen Balg von kurtzen, glatten und glänzenden Haaren, welcher im Sommer und Winter gut bleibet, und sich nicht wie andere Thiere verhäret. Er hat kurtze Schenckel, mit denen er nicht wohl lauffen kan, einen langen Schwantz und kleine Ohren, wie ein Biber, mit welchem ihn viele Autores, wiewohl gantz ungereimter Weise confundiren. Seine Klauen sind fast den Klauen des Dachses gleich gestaltet, ohne daß die Ballen in seiner Fährte nicht so vollkommen, als beym Dachse zu sehen, auch zwischen den Klauen gleich den Gänsen, mit einer zum Schwimmen dienenden Haut bewachsen sind; seine Tritte aber setzet er meistens zwey und zwey beysammen, wie ein Marder. Wenn er im Sande gehet, hat er die Art an sich, daß er die Spur, wie der Fuchs, mit seinem langen Schwantze wieder zustreichet. Ihr Fleisch oder Wildpret ist zähe und ungesund, wird aber gleich dem Biber von den Carthäusern genossen, als denen sonst ihren Ordens-Regeln nach kein anderes Fleisch zu essen erlaubt ist. Der Balg giebt schöne Muffe, so macht man auch aus demselben Strümpffe, welche denen Podagrischen in ihren Schmertzen grosse Linderung verschaffen; der aufgelegte Balg aber ist gut für den Schlag, Schwindel und Haupt-Schmertzen, und aus den Haaren lassen sich feine Hüte verfertigen, welche vor weit besser, als Castor-Hüte, gehalten werden. Das Fett soll gut seyn, die verletzten Glieder zu schmieren, die Geilen aber wider das böse Wesen, doch nicht so kräfftig als die Biber-Geilen; so soll auch die im Backofen gedörrte Leber gepülvert, und eingenommen, die rothe Ruhr vertreiben. Die Fisch-Ottern thun grossen Schaden in Teichen und andern Fisch-Wassern, an Karpffen, Hechten, Forellen und andern Fischen, und ist das ärgste, daß sie nur die schönsten und besten Fische angreiffen und heraus fangen, und mehr todt beissen, als sie fressen können, und dieses thun sie meistentheils des Nachts. Vor allen aber fressen sie die Krebse gerne, und zwar mit Scheeren und Schalen und allem, was daran ist, welches die Losung ausweiset, so dieselbe gerne auf die in denen Krebs-Bächen befindliche Steine zu legen pflegen. Sie wohnen in hohlen Ufern, Werdern und allen hohlen Stöcken von Erlen oder Weiden, unter denen Flut-Betten, Teich-Ständern und verborgenen Löchern, wo allerhand Reiß verworffen. Sie ranntzen im Februario, da sie denn des Nachts beym Ausgang mit einem solchen hell-lautenden Pfiffe einander zusammen rufen, nicht anders als wie ein Mensch zu pfeiffen pfleget. Im May aber setzen sie ihre Jungen, und zwar gemeiniglich drey bis viere, welche neun Tage blind liegen, ehe sie sehen können, und von den Alten, wie andere vierfüßige Thiere, mit Säugen ernähret werden, bis sie vier bis fünff Wochen alt worden, und also in dem Stand sind, mit der Mutter auszugehen, und kleine Fischgen fangen zu lernen. Wenn die Jungen zwey Jahr alt, so sind sie zu ihrer vollkommenen Grösse gelanget. Sie fischen unter dem Wasser gegen den Strom weit weg, und wenn sie satt worden, lassen sie sich den Strom allmählig zurücke treiben: wird es ihnen zu lange unter dem Wasser, so stecken sie die Schnautzen heraus, und holen mit grossem Brausen Athem, daß man es ziemlich weit hören kan, worüber sie auch öffters von den Jägern oder Fischern erwischet und todt gemacht werden. Sie sollen die grossen Wasser-Güsse voraus mercken, und haben die Fischer ihre Marque daher, wenn sie finden,

daß

daß die Fisch-Ottern ihre Lager oder Gebäude erhoben, und sich also ausser der Gefahr gesetzet, bey der voraus gesehenen, oder aus einem natürlichen Antrieb vorher verspürten Uberschwemmung der Lufft entbehren zu müssen, und folglich zu ersticken. Sonst ist sich auch zu verwundern, daß sie die offenen Löcher im Eis also wissen in acht zu nehmen, daß, wo das Wasser eines grossen Stück Weges zu, und gefroren ist, sie unter dem Wasser nicht weit wegfahren, um eine andere offene Stäte zu suchen, sondern sie kommen allezeit an dem Ort, wo sie hinein paßiret, wieder heraus, weil sie darunter möchten ersticken: da aber auf hundert Schritte ohngefehr ein Loch vorhanden, das wissen sie richtig zu treffen, und daselbst heraus zu kommen; im übrigen gehet ihr Weg über das Eis fort, daß sie suchen, wo etwan ein offenes Loch befindlich, da man sie denn in dem Schnee spüren, und ihre Fährte leichtlich erkennen kan. Sie werden mit besonders darzu abgerichteten Hunden, so man Fisch-Otter-Hunde, oder auch nur Otter-Hunde nennet, gehetzet, geschossen, oder mit Fisch-Otter Netzen gefangen: bisweilen aber pflegen sie sich auch selbsten in denen grossen im Wasser liegenden Fisch-Reussen zu fangen, denn wenn sie Fische darinnen merken, kriechen sie ihnen nach hinein, weil sie aber alsdenn nicht mit der Schnautze wieder in die Höhe kommen und Lufft schöpffen, vielweniger aber zurücke heraus kommen können, müssen sie also darinnen ersticken.

Fisch Otter-Hunde, Otter-Hunde, sind besonders auf den Fisch-Otter-Fang abgerichtete Hunde deren man eine grössere und eine kleinere Art hat: Die grössere, so einer Dänischen Art, und als kleine Blendlinge scharff von Gebisse sind, werden nur zum Aufpacken, die kleinern aber, welche fast wie Dachskriecher aussehen, doch etwas grössere Beine haben, zu Stöbern gebraucht. Insgemein sind dergleichen Hunde von beherzter und beissender Art, murrisch und spielen nicht mit andern Hunden, haben braune stachlichte Haare, und tragen die Ohren zu beyden Seiten meist abhängig. Ihre Abrichtung geschiehet vornemlich in der Jugend mit spielender Lust und angenehmer Aufmunterung in kleinen Wasser-Pfützen, sonderlich im warmen Sommer, da sie anfänglich das Frösche-Fangen am Ufer gewohnen, nachmals bey hungernden Magen nach kleinen Marcks-Knochen, so man ins Wasser wirfft, eintauchen lernen; oder man muß von Jugend auf ihnen zu ihrem Fraß kleine gekochte Fische geben, und sie nach jungen Fischen schnappen lassen, denn wenn der Magen von Jugend auf anders nichts als Fische genossen, wodurch sie an das Wassersuchen gewöhnet werden, so werden sie von dem Jagen des Wildes, und anderer Begierde gantz abgehalten werden, wie man ihnen denn im Holtze herum zu lauffen keines wegs gestatten muß. Uiber dieses würde nicht undienlich seyn, wenn man einen halb-wüchsigen lebendigen Fisch-Otter an einem Kettlein in einem grossen Wassertrog hätte, den Hund daselbst zum öfftern einhetzte, und hierzu begierig machte, endlich aber, wenn es etliche mahl geschehen, ihn denselben würgen liesse, und er also genossen würde, oder so man einen Fisch-Otter ausstöbert, und im Garn lebendig gefangen, könte solcher auf dem Lande gehetzet, mit der Zange gehalten, und von den Hunden, denen man dabey fleißig zusprechen, und sie recht begierig machen müste, gezauset werden, und würden die kleinen Hunde desto mehr aufgemuntert und hitziger, wenn sonderlich ein alter abgerichteter Hund den Fisch-Otter halten und würgen sollte.

Fisch-Otter-Netze, ist ein besonderes zu Fangung der Fisch-Otter gestricktes Netze, welches vornen am Einsatze fein weit seyn muß, damit man beyde Seiten des Ufers wohl beschliessen möge. Das unterste Zug-Seil, so den Boden berühret, soll mit einem Gesencke versehen, das ist, mit Eisen- oder Bley-Stücken umhängt, die oberste Leine aber mit Flössen von Korck oder leichter Holtz-Rinde besetzet seyn. Das Netz muß immer enger und enger zusammen gehen, und zu unterst am Sack oder Zipffel des Netzes noch ein Zug-Seil haben, welches einer am Ufer des Flusses halten soll, damit derselbe, wenn der Otter im Netze sich befände, solches am Regen und Bewegen des Stiels eigentlich spüren und bemercken möge. Wenn man nun einen Fisch-Otter gespüret, oder man denselben an einem gewissen Orte vermuthet, so wird dieses Netze daselbst eingeworffen und gerichtet, hiernechst aber die Hunde los gelassen, welche denn den Fisch-Otter bald aufsuchen und fangen, oder in das Netze jagen werden; ist das letztere geschehen, so ziehet sich das untere Zug-Seil, so bald der Fisch-Otter darinnen ist, und alsdenn muß man die Unter-Leine mit dem Gesencke hebende aufheben, das Netze zusammen ziehen, und also den eingegangenen Otter damit beschliessen. Als ein noch besseres Fisch-Otter-Netz wird von einem Jagd-Verständigen von Adel ein solcher Hamen angegeben, der vornen weit und hinten enge, sonderlich aber mit Zug-Leinen versehen, und allerdings, wie eine Dachs-Haube beschaffen ist, also daß ein Fisch-Otter, indem er in das Netze stößet, solches zuziehet, und folglich sich auch selbsten fänget.

Fisch-Porte, siehe Fisch-Weyde.

Fisch-Rasle, ist eine sehr curieuse und in Franckreich erfundene Art eines Fisch-Netzes, womit in Flüssen gefischet, und welches, wenn es gerichtet, mit abgeschnittenem Gras überstreuet, auch also zwey bis drey Nächte in dem Wasser stehend gelassen wird, da man denn, weil die Fische bey heissem Sonnenschein dem von dem Grase verursachten Schatten nachgehen, eine grosse Menge Fische (wenn anders das Wasser nicht ausgedeckt) darinnen bekommen wird. Weil aber das Fundament dieses Netzes das sogenannte Koffer-Sack-Garn

ist,

ist, welches die Frantzosen Louve nennen, und dieses zuvorhero an seinem Ort erst beschrieben werden muß, als wird die Nachricht von diesem Netze zuletzt unter dem Frantzösischen Wort Ruse zu suchen seyn.

Fisch-Reiger, Fisch-Reiher, siehe Reiger.

Fisch-Reusse, ist ein aus zähen Weiden geflochtener nicht weiter, aber tiefer Korb, welcher vorn am Mund-Loch die weiteste Oeffnung hat, am Halse aber eng, und in der Mitte noch enger, auch daselbst gleichsam als ein Trichter gestaltet ist, der nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch zwar wohl hinein, aber nicht wieder heraus kan, zuletzt kommt ein Bauch, worinnen die gefangenen Fische bleiben müssen, welcher endlich gantz zugespint hinaus läuffet. Sie werden in den Flüssen an vorgeschlagene Fache geleget und an Pfähle befestiget, oder man sencket sie in Seen, Teiche, Flüsse und Tümpel an solchen Orten, wo man mit Netzen oder Garn Säcken nicht füglich hin kan; dahero führen jene den Nahmen Fach-Reussen, da diese Senck-Reussen genennet werden. Die Krebs-Reussen, welche auf die Krebse, und die Gründlings-Reussen, so eigentlich nur auf die Gründlinge geleget werden, sind von dünnern Weiden und auch kleiner gemacht. Damit aber sowohl Fische als Krebse desto lieber in die Reussen eingehen, werden sie mit allerley Qverdern angelockt, die man hinten bey dem kleinen Thürlein, dadurch man die gefangenen Fische heraus nimmt, hinein zu legen pfleget. Die Reussen werden mit dem Mund-Loch nach dem Strom gelegt, weil die Fische gegen dem Wasser und nicht nach demselben ihren meisten Gang haben, und solches Legen geschiehet von den Fischern Abends, und wird des Morgens wieder dazu gesehen.

Fisch-Sack, siehe Garn-Sack, als welches der eigentliche Nahme ist.

Fisch-Tregel, ist ein grosser kupfferner Kessel auf drey hohen Füssen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, darinnen man wie in einem Kessel Fische sieden kan.

Fisch Topff, ist ein grosses um und um durchlochertes irdenes Gefässe, mit einem Deckel, worein Schmerlen, Gründlinge oder andere kleine Speise-Fischlein gethan, und also, damit sie Wasser haben, auch beysammen und frisch bleiben, in den Röhr-Trog gestellet werden.

Fisch-Trahn, siehe Thran.

Fisch Trampe oder Stör-Stange, gehöret zum Fisch-Zeug, und ist eine fünff, sechs bis sieben Ellen lange Stange, Tab. II. Fig. 7. vornen am dicken Ende mit etlichen Stücklein aufeinander genagelten und in die Runde geschnittenen Leders oder Filtzes versehen, wormit man die Fische mit Schlagen und Stossen aus ihren Löchern, Hölen und Lägern, so sie unter denen Ufern, grossen Steinen und Wurtzeln der grossen Bäume, Stöcke und Sträucher haben, in das Netze jagt, in welchem sie jedennoch gefangen werden. In fliessenden Wassern geschiehet dieses Schlagen, Poltern und Stossen wider den Strom gegen die oberhalb des Ortes, da man fischen will, vorgestellte Reussen, gesteckte Netze und Garn-Säcke.

Fisch-Waade, siehe Waade.

Fisch-Waage, deren giebt es zweyerley Arten, grosse und kleine. Die grossen, welche starcke viereckigte höltzerne Schalen haben, werden bey Fischung grosser Teiche und starken Fischereyen gebraucht, da die Fische in grosso und Centner-weise sogleich vom Wasser hinweg verkaufft, oder an Fisch-Meister, Verwalter oder andere Wirtschaffts-Bediente auf Rechnung übergeben werden, worbey man denn erstlich die Korbe, worein die Fische aus den Fisch-Wannen geleget werden, leer abaichet, nachgehends wenn sie gefüllet, auf die eine Schale, und das Gewichte auf die andere Schale setzet. Worbey zu mercken, daß in Chur-Sachsen die Fische nach dem Fleisch- oder schweren Gewichte, und nicht nach dem Cramer- oder leichten Gewichte verkaufft werden müssen. Die **kleinere Fisch-Waage** aber, darinnen nur einzelne Stücke weggewogen werden, hat am besten kupfferne Waag-Schalen, deren die eine, worein das Gewichte geleget wird, rund, die andere aber länglicht, damit die Fische beqvem darein geleget werden können, und am Boden mit Löchern versehen seyn muß, dadurch die Feuchtigkeit und Nässe von den Fischen abfliessen und nicht in der Waag-Schale zum Betrug des Käufers bleiben möge.

Fisch-Wasser, dadurch werden alle Fischreiche Flüsse und Bäche, Seen, Teiche, Canäle, Lachen und Dümpffel verstanden, Was bey deren Einkaufung zu beobachten, siehe oben unter dem Wort Fischerey.

Fisch-Werck, nennet man diejenigen Arten der Thiere, so man zu speisen pfleget, welche zwar wie Fische in den Wassern und feuchten Orten leben, aber mit Schalen umgeben sind, als Austern, Krebse, Muscheln, Schnecken u. s. f. von diesen allen ist bekannt, daß sie kein Blut haben, dahero aber sind sie unserer Natur nicht gemäß, und wegen ihrer Kälte sehr unverdaulich.

Fisch-Weyde, ist ein, in Fließ- oder stehenden Wassern dergestalt zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden können. Es wird aber dieser Fischfang folgender Gestalt angeleget: Man suchet sich nemlich hierzu einen beqvemen, und von Gras, Schilff und grossen Steinen wohlgereinigten Platz in einem Teiche, See oder Fluß, da ein ebener Grund, und eine solche Weitschafft ist, daß man diesen zur Fischweyde bestellten Platz mit einem Netze oder Waade von viertzig, funffzig bis sechtzig Ellen lang völlig umstellen könne; es sey gleich solcher Platz mitten in einem Fluß, See oder Teich, wo man nemlich mit einem Kahn versehen ist,

und vermittelst desselben dazu kommen kan, oder in Ermangelung dessen, am Ufer des Flusses ꝛc. befindlich. Wenn solcher Ort erwählet, so läßt man etliche zwantzig bis dreyssig Faschinen oder drey bis viertehalb Ellen lange und Manns-dicke Reis-Bündel machen, solche an beyden Enden starck mit Wieden zusammen binden, und an denjenigen Ort bringen, wo man die Fischweyde oder Garenne anlegen will. Gesetzt nun, der Bezirck A, B, C, Tab. II. Fig. 5. sey der zu diesem Fischfang bestimmte Ort, so leget man eine Reihe Faschinen nach einander ins Wasser, dergestalt, daß zwischen zweyen derselben iederzeit so viel Raum bleibe, als die Dicke einer Faschine ausmacht. Auf diese Schicht, welche in dem Kupffer mit D E angezeiget ist, wird quer über die andere Lage F G mit gleich so viel Faschinen und auf eben solche Art gemacht; ferner auf diese andere Reihe die dritte H I geleget, und mit diesen Schrencken- oder Creutzweis gemachten Lagen so lange fortgefahren, bis das Wasser etwa noch eines halben Schuhes oder viertel Elle hoch über diese Faschinen oder Reis-Bündel gehe. Damit aber die Sonne nicht hindurch scheinen möge, so muß man auf die oberste Schicht noch allerhand Gestrauch, kleines Gebüsch und Gras darauf legen, und endlich diese gantze Maschine mit Steinen beschweren, damit alles desto fester aufeinander hafften und bleiben möge. Im fliessenden Wasser aber muß man mitten durch diese Bündel einen starcken höltzernen, unten mit einem spitzigen Eisen beschlagenen Pfahl in den Grund fest einschlagen, damit diese Fischweyde unbeweglich an ihrem Orte stehen bleiben, und von dem Wasser nicht fortgeschwemmet werden möge. Diese Maschine kan nun in solcher Positur bey vierzehen Tage lang in Ruhe gelassen werden, ohne darnach zu sehen: Denn es fürchten sich, wie leicht zu erachten, die Fische in der erste vor dergleichen nie gewohnten Veränderung, und vagiren nur von weitem um diesen Ort herum, bis sie ihn endlich gewohnen, und sich darunter zu verbergen suchen. Nach Verfliessung dieser Zeit, nemlich der vierzehen Tage, kann man erstlich von weitem, und nach und nach in der Nähe dieser Garenne oder Fischweyde fischen, damit die Fische bey Vernehmung eines Geräusches sich in dieselbe retiriren, und ihren Aufenthalt darinnen suchen mögen. Wenn nun also das Werck drey bis vier Wochen gestanden, und die Fische sich dahin gewohnet, so kan man den Fischfang mit der Wathe anstellen, und dieselbe nebst zweyen Fisch-Trampen oder Stör-Stangen um den Fisch-Haken zu sich in den Kahn nehmen, folglich rings um diese Fischweyde mit den Trampen auf das Wasser schlagen, und immerzu näher an dieselbe rucken, damit die Fische gezwungen werden, sich darunter zu verstecken. Wenn man zwey Ruthen lang davon entfernet, so wird das Garn rings herum in gleicher Weite davon gerichtet. Man saget nemlich, wenn diese Maschine nahe an einem Ufer angebracht ist, bey dem Buchstaben A an, gehet hernach weiter fort bis an B, und endlich bis an C. Denn A und C ist das Ufer. Ist aber diese Fischweyde weit vom Lande oder Ufer abgelegen, Tab. II. Fig. 6, so werden die beyden Ende der Wathe hinter K dergestalt über einander gezogen, daß keine Oeffnung mehr zu finden. So nun alles dermassen umzogen, daß kein Fisch mehr entwischen kan, so ergreifft man die Stange, und ziehet mit dem eisernen Fisch-Haken erstlich die zur Bedeckung gebrauchten Sträucher, und denn eine Faschine nach der andern heraus, und schafft sie über die Wathe hinaus auf die Seite. Hernach störet man mit den Trampen hin und wieder, innerhalb der Wathe, auf dem Grund des Wassers so lange herum, bis man vermercket, daß sich alle mit dem Garn beschlossene Fische in dasselbe verstricket, ziehet endlich die Wathe gewöhnlich an dem Ufer oder in den Kahn aus, nimmt heraus, was darinnen befindlich, und richtet die Faschinen so wie sie vormals gestanden, wieder auf, da denn alle vierzehen Tage oder alle vier Wochen dieser Fischfang, auf beschriebene Art wiederholet werden kann, weil der Fisch immerzu seine Retirade dahin nehmen wird.

Eine andere Art von einer Fisch-Weyde oder Garenne, welche in sandigen Fisch-reichen Flüssen, an solchen Orten, wohin die Sonne ihre Strahlen in der grösten Hitze gantz ungehindert werffen kan, angeleget, und eine Fisch-Porte genennet wird, ist folgende: Tab. II. Fig. 6. Man muß sich einen ebenen und von Schilff und Hecht-Gras wohl gesäuberten Platz aussuchen, und solchen mit einer guten Anzahl Steine L belegen, welche die Grösse eines Menschen-Kopffs haben, und so weit von einander liegen sollen, als sonsten ein solcher Stein Raum einnimmt. Auf diese eingesenckten Steine leget man etliche zusammengefügte Breter, M, welche wie ein Thor oder Thüre (Porte) aussehen, in der Länge sechs bis acht, in der Breite aber vier bis fünfftehalb Ellen austragend, und an denen Enden zwey oder drey Löcher N habend, daß man sie mit einem eisernen Haken, wenn man fischen will, aufheben könne. Damit aber diese Porte von dem Wasser nicht hinweg geführet, noch von denen Fisch-Dieben gesehen werden möge, so bedecket man solche mit Steinen und Sand, wordurch die Fische in währender grosser Hitze desto mehr angelocket werden, sich zwischen die unter den Bretern befindliche leeren Plätze in Schatten und Kühle zu verbergen. Der Ort, wo man diese Fisch-Porte einsetzen will, muß bey der dürresten und trockensten Zeit wenigstens noch vier Schuh tieff Wasser haben, und kan man dergleichen Fischfänge mehr und an unterschiedlichen Orten anrichten, damit man von Zeit zu Zeit, als von vierzehen zu vierzehen Tagen, oder von Monat zu Monat etwas zu fischen habe. Wenn man nun gerne wissen möchte, ob Fische vorhanden, so kan man nur mit dem Kahn hinzu fahren, und rings herum mit den Fisch-Trampen oder Stör-

Stan

Stangen ein wenig aufstören, wirfft alsdenn das Wasser kleine Wellen oder fahren Bläsgen auf, so ist es ein gewisses Anzeichen, daß man keinen vergeblichen Fischzug thun werde. Es wird aber solcher folgender Gestalt verrichtet: Man nimmt nemlich eine ziemliche grosse Fisch-Wathe, ABC, und richtet solche rings um die Porte herum etwa drey oder vier Ellen weit davon; das eine Ende von der Wathe aber muß über das andere Ende eine Elle lang übergehen, damit nichts davon kommen könne. Nachdem nimmt man einen starcken eichenen Pfahl O, welcher unten mit einem eisernen Schuh beschlagen, und stösset denselben mitten an der einen langen Seite der Garenne oder Porte starck in den Grund, hebet hierauf die Bedeckung mit dem eisernen Fisch Haken vermittelst der eben gedachten Löcher N ganz gerade in die Höhe, richtet solche nicht anders als eine Falt Thüre an den in den Grund eingeschlagenen Pfahl an, und befestiget selbige mit einem durch ein solches Loch gezogenen Strick an denselben, daß sie nicht umfallen kan. Endlich gehet man mit den zwey Enden der Wathe fort bis zu der aufwerts gerichteten und gleichsam verschlossenen Porte, stosset hierauf mit den Trampen bey den Steinen auf dem Wasser-Grund herum, treibet also die Fische in die Garn Maschen ein, hebet alsdenn, wenn man meinet, daß alle Fische ins Garn gejaget, die Wathe in die Höhe, langet die darin verwickelte Fische heraus, und richtet letztlich diese Fisch Porte wieder auf vorige Manier, damit man sie ein ander mahl bey gelegener Zeit von neuem aufischen könne.

Fisch-Zeug heißt alles dasjenige Geräthe so die Fischer beym Fischen in fliessenden und stehenden Wassern nöthig haben. Dergleichen sind allerley Garn und Netze, als: Fisch Wathen oder Zug-Netze, Streich-Wathen, Eis Netze unter dem Eise mit zu fischen, lichte Treib Garn oder Beutel-Netze; Wurff-Garne, allerley Garn-Säcke, Fall-Säcke, lichte Säcke, Mittel-Säcke, Enckler Säcke, Gründlings-Säcke, Fisch-Hamen, Kron-Hamen oder Becren; allerhand grosse Ketscher, Krebs-Ketschergen, kleine Ketschergen, die Fische damit aus den Bottichen oder Fisch Wannen zu heben, weil nicht gut ist, viel mit den Händen darinnen zu mantschen, als wovon die Fische gerne matt werden. allerley kleine und grosse Reussen, Fach-Reussen, Enck-Reussen, Krebs-Reussen, Gründlings-Reussen; allerley kleine und grosse Angeln, Nacht-Angeln, Klitsch-Angeln, Grund-Angeln; allerley grosse und kleine Fisch-Kästen mit Löchern, solche ins Wasser zu hängen, und die gefangenen Fische darein zu thun; Fisch Körbe, die Fische darinnen auszutragen und zu wägen; Flechten, die Fische darein zu sammlen; Siebe zum Fisch Satz und Brut, damit man selben desto trockener angreifen, absondern und zählen könne. Grosse und kleine Waagen, die Fische, Centner- und Pfundweise damit weazuwägen. Gute und kein Wasser einlassende Kähne, auf fliessenden Wassern, Seen und grossen Teichen zum fischen zu gebrauchen. Sensen an langen Stangen und Sicheln, das Gras und Gerölricht aus denen Teichen zu hauen: Fisch Heben, Trampen oder Stör-Stangen; Hamen, Gabeln; Keulen an die Wathen und andere Garne; Strick-Nadeln und Stiefel-Holzer von verschiedener Grösse, allerhand Arten Fisch-Garne damit zu stricken, und endlich das benöthigte Böttger-Zeug an Fisch-Wannen, Kannen, grossen und kleinen Fisch Fassen, in jene die Fische beym Fischen zu setzen und darinnen zu fortiren, in diesen aber solche über Land zu führen ꝛc. Dieses Fisch Zeug soll alles reinlich gehalten insonderheit aber die Netze und alles Garn-Zeug nach vollendetem Fischen fleissig und sauber gewaschen, auf Pfähle und Zäune zum abtrocknen aufgehänget, auch was etwann beym Fischen zerrissen, wieder ausgeflicket; die Körbe und Siebe mit Wasser fleissig ausgespület, das hölzerne Gefässe aber reine ausgescheuret, und endlich ein iedes an seinem gehörigen Orte aufgehoben werden.

Fisch-Zug, wird die Art und Weise zu fischen genennet, wo man mit einer Wathe einen Fluß, Teich und dergleichen durchziehet.

Fistel, ist ein Zufall der Pferde, da sich bey einem Saltz-Fluß die Natur von selbst zu reinigen suchet. Es wird dieselbe, wo sie an einem fleischigen Theil ausbricht, durch ein oberhalb gezogenes Haar-Seil vertrieben.

Flache Hand, nennen die Jäger, wenn am obern Theil der Stangen eines Hirschgeweihes fünff in Form einer Hand ausgebreitete Enden sich befinden.

Flach-Garn, Steck-Garn, ist ein zur Hasen Küllen- oder Caninchen-Jagd gehöriges Netze, welches man an denen Orten, wo dergleichen Gehäge anzutreffen, auf eben solche Art, wie hier zu Lande die Hasen-Gärne, und von ziemlich starcken Bindfaden verfertiget, daß die Schmasen oder Maschen sechs bis sieben Zoll weit seyn. Die Höhe dieses Garns beläufft sich auf drey bis vier Schuh, die Länge aber stehet in eines iedes selbst eigenem Gutbefinden. Hierzu gehöret noch ein Inn-Garn, von gleich starcken Bindfaden, welches aber wenigstens zweymahl so lang und breit seyn muß, als jenes, so dörffen auch die Schmasen über anderthalb oder höchstens zwey Zoll nicht weit seyn. Die Ringe und Hefftel, so man darzu brauchet, werden von vier zu vier Schuh weit von einander gemacht und darein gezogen.

Flachs, wird diejenige Pflantze genennet, welche aus dem gesäeten Lein Saamen wächset, und einen einfachen, zarten, runden und hohlen Stengel hat, ohngefehr zwey bis drey Fuß hoch. An denselben befinden sich längliche, schmale und spitzige Blätlein. Seine Blüthen, welche aus fünff in Form einer Nelcke zusammen gesetzten schönen blauen Blätlein bestehen, folgen rundlichte Früchte,

in Erbsen Grösse, welche Knoten oder Bollen genennet werden, und in zehen durch Häutlein abgetheilten Fachen, auch zehen länglichte, glatte, und mit einem fetten öligten Kerne versehene Saamen-Körnlein haben, die von einer röthlicht glänzenden Farbe sind. Der Flachs will einen gelinden, mürben, guten, und ein wenig mit Sand vermengten, wohl zugerichteten und gedüngten Acker haben, man braucht gemeiniglich hierzu die Brachfelder, Sommerfelder, Kraut- und Rüben Aecker, in der Ruh liegende Teiche, Neu-Brüche- und Rade-Länder. Die Kraut-Rüben- und dergleichen Aecker, so vorhergehendes Jahr gedünget worden, brauchen zum Flachs keiner weitern Düngung, sondern dörffen nur vor Winters gestürtzet werden; das Brachfeld aber, wo der Flachs hinein soll, muß man vor Winters etwan im October, und zwar im alten Monden, düngen, (worzu der Schaaf-Mist der beste ist), solchen Dünger hierauf sogleich breiten und unterstürtzen, im folgenden Frühjahr aber, um die Fasten-Zeit, die gestürtzten Aecker wohl rühren, doch die Furchen nicht allzu weit von einander machen, auch nicht allzu tieff, sondern gantz seichte pflügen, damit der Flachs nicht so sehr unter sich wurtzele, sondern einen desto höhern Stengel treibe. Noch besser ist es, wenn man solche Aecker zweymahl nach einander rühren, und jedesmahl nach dem Rühren wohl und klein egen, auch die Klöser und das ausgeegte Gras rein davon abharcken oder abrechen läßt. Wer erst gegen den Frühling hinauswärts den Mist zur Lein-Saat ausführen will, muß darzu gar kleinen und wohl gefaulten Küh-Mist, welcher nicht so sehr, als der grobe brennet, nehmen, und alsdenn den gerührten und eingeegten Acker gebührend düngen. Zum Flachs wird auf unterschiedene Art geackert oder zur Saat gepflüget. Einige nehmen solches zu Ende des Mertzen oder Anfang des Aprils vor; andere etwas später zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen; wieder andere im May um Himmelfahrt oder Pfingsten. Mehrentheils aber hält man folgende zwey Saam-Zeiten: Die erste zum frühen Lein, nach der Gersten-Saat, um Alt-Walpurgis, die andere aber zum späten Lein, nach Pfingsten bis gegen Johannis. Zum Saamen soll man alten Lein nehmen, denn ie länger er auf dem Boden ruhet, ie geschwinder, länger und kleinhäriger wächset er, bedarff auch wenig Jätens, daß er also eine dem Getraide und andern Saamen gantz widerwärtige Natur hat; so soll der Saamen auch rein, und kein Leithart oder Seide darunter seyn, sintemahl solches lauter Unkraut bringet, welches den Flachs niederreisset, und sich wie eine Schlange um denselben herum wickelt, daß er nicht in die Höhe schiessen kan; ingleichen sollen die Körner klein und platt, klar und glänzend, auch eines öligen Geschmacks, iedoch ohne Geruch seyn. Was seine Säe-Zeit betrifft, soll er früh Vormittags und im letzten Viertel gesäet werden, weil er solcher gestalt fein zugleich blühet und reiffet, auch besser am Gespinste wird; dahingegen derjenige, welchen man Nachmittag und im neuen Monden säet, nicht zugleich, sondern nach und nach, und wenn er zum Theil schon reiff ist, annoch hier und dar Fleckerweise blühet, auch überdies keine Bollen oder Knoten bringet. Wo möglich, soll man den Lein, nach einem Regen, wenn es sich wieder zu einem schönen heitern Wetter anlässet, säen, so gehet er zugleich auf, und darff man nicht leichtlich sich besorgen, daß ihn ein Platz-Regen derb oder ihm einen Ranfft mache, als welche beyde Dinge des Leins Verderben sind. Bey dem Säen selbsten, hat man drey Stücke zu beobachten: 1) Daß der Saamen in einem reinen Sack aufs Feld gebracht, und aus einem reinen Tuche gesäet werde, denn wenn eines oder das andere mehlicht ist, so wächset viel Seide darunter. 2) Daß man ihn dreywürfig säe, das ist, dreymahl mit Saamen überwerffe, und denn 3) fein dicke säe, denn ie dicker er gesäet wird, ie subtiler und kleinhäriger wird er, und giebt auch desto schönere Leinwand. So bald er eingesäet, muß der Acker nach der Länge, so viel als nöthig, geeget, hierauf die Furchen gantz seichte ausgefahren, und die Wasser-Furchen gemacht werden, damit kein Wasser auf den Beeten stehen bleibe, weil der Lein in der Nässe bald umkommt, und nicht viel leiden kan. Wenn der Flachs ohngefehr eine Viertel Elle hoch gewachsen, so muß er fleissig gejätet, und von allem Unkraut sorgfältig gereiniget, auch wenn er in seiner Blüthe stehet und zu befürchten ist, daß ihm das Ungeziefer Schaden thun möge, gegen eine Zeit, wenn es fast regnen will, mit Asche überstreuet werden, so wird der darauf folgende Regen solche niederschlagen und erweichen, und das Ungeziefer davon vertrieben werden. Man pflegt aber den Flachs wegen des Gespinstes auf dem Acker stehend nicht gar durchgehends reiff werden zu lassen, sondern, wenn er gleich noch etwas grün ist, zu räuffen, weil er auf solche Art fein subtile Haare gewinnet, und sich besser im Gespinste ergiebet. Einige führen ihn als eine angreifische und viele Liebhaber antreffende Waare so gleich nach dem Rauffen in die Scheune; Einige aber, die getreue Nachbarn haben, lassen denselben auf dem Acker fein dünne ausgebreitet acht Tage und länger liegen, und daselbsten vollends reiffen: wenn er auch gleich unter solcher Zeit beregnet werden solte, bringet es ihme doch keinen Schaden, indem man ihn nur nachmahls nicht so lange im Wasser liegen und rösten lassen darff. Man lasse nun den Flachs, wenn er geräufft, eine Zeit lang liegen oder nicht, so muß er doch vor dem Einführen gebüsselt werden, das ist, man nimmet des Flachses, so viel, oder ein wenig mehr, als man in einer Hand halten kan, und bindet also eine iede Hand voll Flachs mit ein wenig Stroh zusammen, welches Büsseln, Büssen,

Busen oder Posen genennet werden. Dieser Flachs-Büssen oder Posen nun, werden so viel, als in ein Stroh-Seil gehen, zusammen und in Bunde gebunden, Mandelweise gezählet, und bey trockenem Wetter eingefahren, nachgehends entweder in Büssen gedroschen, oder vorhero geklopffet, oder aber gerüffelt, und denn erst die abgeklopffte oder abgerissene Knoten alleine ausgedroschen. Diejenige, so bald nach dem Einfahren die Büssen ausdreschen, und dadurch die Knoten abschlagen lassen, ersparen zwar etwas Mühe, die sie sonsten auf das Klopffen oder Rüffeln wenden müssen; alleine die Büssen werden in solchem Dreschen sehr abgeschlagen und verwirrt, auch der Lein-Saame bekömmt allein viel Zusatz. Das Klopffen geschiehet mit hölzernen Hand-Schlegeln oder Kleppeln, und werden damit nur die Knoten von denen Büssen abgeschlagen, ohne daß diese in einander gewirret, oder ihnen sonst Schaden zugefüget werde. Wenn der Flachs gerüffelt werden soll, so wird in der Mitte der Scheun-Tenne quer über an denen Säulen der Rüffel-Baum fest gemacht, und der Flachs, durch die darauf befindlichen Rüffel-Kämme, Büssenweis etliche mahl gezogen, wordurch die Knoten sich abreissen, und der Flachs viel reiner wird, auch nicht so viel daran abgehet, als wenn man die Büssen dreschen lässet. So bald die Knoten solchergestalt vom Flachs gekommen, werden dieselben auf einen reinen Boden geschüttet, und daselbst dünn aus einander gebreitet, damit sie vollends recht dürre werden, der Flachs aber wird inzwischen geröstet, wovon der Art. **Flachs-Röste** nachzusehen: Nach dem Rösten folget das **Flachs-Dörren**: Dieses geschiehet zu bequemer Zeit in einem wohlgesäuberten Back-Ofen, aber nicht zu balde, oder sogleich nach Ausnehmung des Brotes, sondern in gemäßigter Hitze, daß der Flachs nicht versenget noch verbrennet werde, oder gar, wie man die leidige Exempel hat, eine Feuers-Brunst daraus entstehe, dahero auch ihrer viele, weil diese Verrichtung in Back-Oefen und Stuben so sehr gefährlich ist, ihren Flachs lieber an der Sonne dörren, welches zwar etwas langweilig zugehet, aber auch am allersichersten und ohne Gefahr ist. Nach dem Dörren etwan den andern oder dritten Tag, wird der Flachs, wenn er etwas angezogen und von der Dürre nachgelassen, gebrechlich und muß allhier wieder die Mittel-Maß beobachtet werden, wie beym Rosten: denn wo er zu dürre ist, so schläget man ihn von einander und zu Trümmern, auch gehet so denn das meiste ins Werck: ist er aber zu zähe, so wird er gar unbändig und hart, giebet daher kein sauber Gespinst. Wie der Flachs aber gebrochen wird, davon kan unter dem Wort Brechen nachgelesen werden. Nach dem Brechen wird er in Kloben eingelegt, hierauf geschwungen, geriblet, oder über ein kurtzes breites Eisen durchrieben oder auch mit der Hand stark gerieben, ingleichen mit einem Schwung-Holtze geschlagen und geschwungen, ferner gehechelt, und zwar erstlich durch eine grobe, hernach durch eine mittelmäßige, und endlich durch eine klare Hechel gezogen, von dem Werck oder Hede abgesondert, das Werck in Wickel zusammen gerollet, der Flachs aber zu Reißren (Knocken oder Kauten) gedrehet oder gewunden, und der gar gute zum zarten Gespinste der grobere oder stärckere aber zu stärckerm Gespinste ausgelesen. Von dem Ausdrusch, der durch das Klopffen abgeschlagenen, oder mit den Rüffel-Kämmen abgerissenen Knoten noch zu gedencken, so werden die Knoten von demjenigen Orte, wo man sie nach dem Rüffeln hingeschüttet, wieder ab- und auf die Scheun-Tenne getragen, ausgearbeitet, und mit den Drischelen oder Dreschflegeln wohl zerschlagen, und zum andern, dritten und vierten mahl durchgesiebet, damit der Lein und das Kleine von Knoten durchfalle: was aber noch an den Knoten gantz bleibet, das wird wiederum, und so offt gedroschen, bis die Knoten alle zerschlagen, und der Lein gantz ausgedroschen und durchs Sieben reine gemacht worden. Alsdenn wird der ausgesiebte Lein auf einen Hauffen gestossen, und wie anderes Getraide gewurfft, auch etliche mahl, und immer so offt abgenommen, und wieder gewurfft, bis der Lein-Saamen gantz aus den Spreuern gebracht worden. Endlich wird so wohl der zarte als geringe Saamen, jeder absonderlich auf einem reinen Boden dünn ausgebreitet, damit er wohl austreugen und dürre werden könne. Ja weil er gerne anläufft und dumpfficht wird, soll man ihn wohl rühren und Lufft geben, aber ja nicht in Fässern, Töpffen oder andern Gefässen, darinnen er derb auf einander liegen muß, aufbehalten. Was nach Abzug des benöthigten Saamens an Lein übrig bleibet, kan man samt dem geringen zu Oel schlagen lassen, mit den Leinkuchen aber den Schweinen ihre Spreu, und den Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen das Sauffen anmengen, und übrigens die Spreuer unter die Roggen-Spreuer mischen und den Schweinen geben. Die Kennzeichen eines guten Flachses sind, daß er schön langhärig, nicht stark und spißig oder mit vielen Scheeff oder Agen eingesprenget, sondern schön, rein, lind und thätig anzugreifen, nicht schwartz oder grünlicht, sondern etwas weiß oder Silberfarb sey. Die Verwahrung des Flachses geschiehet am besten in trockenen, hölzernen Truhen, Laden oder Kässern in trockenen Gewölbern oder Gemächern, wo er nicht anlauffen kan: Denn je länger man ihn also aufbehält, je schöner und besser pfleget er zu werden, zumahl wenn selbiger, so er lang gelegen, noch einmahl überhechelt wird, da denn die Scheeff oder Agen um so viel eher davon sich absondern und abfallen. Den Flachs so weich als Seide zu machen, darff man nur des besten Flachses, so viel man will, hecheln lassen, nicht anders, als solte man ihn spinnen, hernachmahls denselben mit frischem Kälber-Koth bestreichen, und fünff Stunden darinnen liegen, nachmahls

mahls aber denselben in reinem Fluß-Wasser ausspülen, an der Sonnen trocknen, und durch eine reine Hechel wieder hecheln lassen, so wird er so weich, wie eine Seide. Oder: Man lege in einen Kessel Stroh, auf das Stroh ein Tuch, auf das Tuch den Flachs, auf den Flachs wiederum ein Tuch, alsdenn eine Lage Weyd-Asche auf diese wieder ein Tuch, und hierauf abermahl Flachs und wieder ein Tuch samt Weyd-Aschen, und dieses treibt man so lange, Lage auf Lage, bis der Kessel voll wird, und allerwegen der Flachs zwischen zweyen Tüchern sey, und die Weyd-Asche denselben nicht berühre. Hierauf giesse man eine gute Lauge, die von halb Weyd-Aschen oder stark gemachet seyn muß, einen ganzen Tag lang; et iche mahl wohl auf und ab, (denn je länger man es so treibet, je zärter der Flachs wird), endlich nimmt man ihn aus, und trocknet den also zugerichteten Flachs, da er denn wieder gehechelt und in eine Ordnung gebracht werden kan. Item: Koche den Flachs, der vorhin wohl gereiniget seyn muß, in einer aus Weid-Asche gemachten scharffen Lauge: dieses giebt ihm einen schönen Glantz und zarten Faden zu spinnen, zu nähen, zu wircken und zu weben. Oder: Lege den Flachs vier und zwantzig Stunden lang in eine Mist-Lache, wasche ihn hierauf sauber in reinem Fluß-Wasser aus, und trockne ihn an der Sonnen, oder auch im Back-Ofen. Oder lege in einen Kessel unten ein wenig Stroh, auf dieses eine Schicht Flachs, streue geschabte Seiffe, Alaun und gesiebte Asche unter einander gemenget darüber, und lege eine Schicht also an die andere, giesse Wasser darauf, laß es mit einander einen halben Tag oder länger sieden, wasche den Flachs aus dem trüben, hänge ihn hierauf an die Sonne, so er trocken, reibe und hechle ihn. Der allerbeste Flachs wird in Schlesien in grosser Mange gezeuget, und wird allda wohl kein Dorff angetroffen, wo dergleichen nicht erbauet werde: dahero die so beruffene Garn- und Leinwand-Manufacturen, diesem Lande gute Einkünfte zu wege bringen, und will man etwas gutes erbauen, lässet man gemeiniglich den Saamen daher bringen. Ausser diesen aber wird er noch hin und wieder zum Verkauff, allermeist aber in Liefland, Curland und Litthauen gebauet, und ist daselbst unterschieden in Rigisch-Pack-Flachs, Pater noster; Knecken Osings- und Drey-Band: in Königsberger Pater noster und Drey-Band: in Libauisch-Rakitscher und Curisch-geschwungenen Flachs, dico Kauffmanns-Gut, dico Bast-Band: in Memelisch Flachs: in Pernauisch-Revelisch- und Narvisch-Rein-Flachs ꝛc. Wie man aus weissen Maulbeer-Bäumen ebenfalls Flachs erzielen könne, ist bey der Beschreibung des Maulbeer-Baumes nachzulesen.

Flachs-Agen, siehe Agen.

Flachs-Breche, suche Breche.

Flachs-Büsseln, Büssen, Busen oder Posen, siehe Büsseln.

Flachs-Darre, oder Flachs-Dörre, ist ein absonderliches Gebäude, welches zu Dörrung des Flachses und Hanffes angeleget ist, und dahero zur Zeit, wenn dieser letztere darinnen gedörret wird, den Nahmen einer Hanff-Darre bekommt. Man hat zwar an vielen Orten die böse Gewohnheit gehabt, (welche auch noch heut zu Tage leider! hier und dar im Schwange gehet,) daß Flachs und Hanff in Häusern und Stuben gedörret, dadurch aber viel Feuers-Brünste erwecket, und ganze Gemeinden, in grossen Schaden gestürtzet worden, alleine es haben auch viele Obrigkeiten diesem Uibel auf folgende Art gesteuret, daß sie erstlich das Dörren in Häusern und Stuben bey hoher Strafe verboten, und hiernächst die Unterthanen dahin angehalten, daß sie keine Flachs- und Hanff Darren zu nahe an Scheunen, Ställe oder andere besorgliche Oerter bauen dürffen, auch die, so allbereit an gefährliche Orte gebauet gewesen, förderlichst wieder abschaffen müssen; ja an nicht wenig Orten, haben die Unterthanen, auf Landes-herrlichen Befehl, alle ihre Flachs-Darren in Dörfern abgeschaffet, und hingegen ausserhalb derselben eine oder mehrere neue Feuerfeste gemeine Darren gebauet, so nach Proportion jeden Dorffes, und des dabey befindlichen Hanff- und Flachs-Baues, mit zwey und mehr Oefen versehen sind; welchem löblichen Exempel zu folgen billig alle Obrigkeiten und Gemeinden sich solten angelegen seyn lassen.

Flachs-Dotter, siehe Lein-Dotter.

Flachs-Finck, suche Hänfling.

Flachs-Heede, siehe Werck.

Flachs Kraut, suche Lein-Kraut.

Flachs-Röste, diese geschiehet zu dem Ende, damit das grobe Stengel-Holtz von dem Flachse faule, dürre und abspringe, wenn er hernach vollends gedörret, geklauet, gerieben und gesponnen wird. Dieser Zweck muß wohl beobachtet und getroffen werden, damit weder diese Schale zu zach bleibe, noch auch die Röste zu tief eindringe und die Herrle oder das Haar angreiffe, solches aber angehe und faule. Sie geschiehet auf zweyerley Art: Einmahl wenn man denselben in ein fliessendes oder stehendes weiches Wasser leget, mit Steinen beschweret, mit Pfählen und Stroh-Seilen befestiget, hernach aber in 4, 5 bis 8 Nachten, nachdem das Wasser weich und warm ist, wiederum heraus nimmt und auswäschet. Man muß aber das Wasser wohl kennen, wenn man die rechte Zeit treffen will, damit er nicht zu wenig oder zu viel röste. Weil nun solches nicht so gut, ausser vielmaligen Nachsehen und aus langer Erfahrung erkennet werden kan, überdem aber gar leicht eine Wasser-Flut den Flachs wegführet, ja auch die Flachs-Rösten nicht in Fisch-Wassern oder solchen Wassern, woraus gebrauet wird, geduldet werden, indem die Fische davon sterben oder kranck werden, das Bier aber verdorben wird, so hat man auch

an einigen Orten eine andere Art von Röſten, nemlich man breitet den Flachs des Nachts oder früh, ehe der Thau fällt, auf grünen Raſen-Flecken aus, und läſſet den Thau darauf fallen, der hernach durch Sonne und Lufft wieder austrocknet, und damit fähret man ſo lange fort, bis das grobe Holz daran mürbe wird. Man muß ihn aber nicht im Regen liegen laſſen. Es gehet zwar etwas mehr Zeit und Mühe darauf, gleichwohl iſt dieſe Art der Röſte nicht zu gefährlich, und man kan das gantze Geſchäffte beſſer nach ſeinem Zweck regieren.

Flachs-Seide, Filtz-Kraut, iſt ein Unkraut, welches gleich einem verwirrten Garn mit vielen Fäden durch einander geflochten iſt, indem es aus einer groſſen Menge zarter, und wie Zwirnfäden dünner, ohnblätteriger Stengel beſtehet, die nicht ſo wohl vor ſich ſelbſt als auf andern Kräutern wachſen, und ſolche nicht nur zuſammen hängen, ſondern auch denenſelben die benöthigte Nahrung entziehen. Seine Blüthen ſind kleine, oben weite und in vier oder fünff Spitzen zertheilte weiſſe oder röthliche Knöpffe, ſeine Frucht aber, worinnen etliche kleine und runde Saamen-Körnlein, faſt wie der wilde Mahen- oder Klapper-Roſen-Saamen ſtecken, beſtehet aus einem bey nahe runden Häutlein, welches drey oder vier rundlicht-erhabene Seiten hat. Die Fäden oder Faſern ſind weiß oder roth. Das weiſſe wächſet gemeiniglich auf dürren Wieſen, allwo es das Gras, wie eine Spinnewebe überziehet. Das rothe findet man viel in dem Flachs, welches denen damit umgehenden Weibern, viele Ungelegenheit verurſachet, und gemeiniglich alsdenn am allermeiſten wächſet, wenn der Lein-Saamen in einem Mehl-Sack aufs Feld gebracht, oder aus einem mehlichten Tuche geſäet worden. Man findet es auch an den Stauden, Hecken, Neſſeln und andern Gewächſen, an welche es ſich ſo dicke hänget und einflichtet, daß es auch dieſelben zu Boden ziehet. Es wird daraus eine herrliche Miltz-Artzney und Blut-Reinigung zubereitet, und das um den Flachs und die Neſſeln wachſende, hierzu vor das beſte gehalten.

Fladen, iſt eine Art Kuchen, der mit einem Eyer-Teig übergoſſen, und folgendergeſtalt zubereitet wird: Nachdem man aus einem gewöhnlichen guten Kuchen-Teig einen ſo dicken Boden mit ſeinem Rand verfertiget, der ſo groß, als man der Form nach, den Fladen verlanget, werden in einen Aſch Eyer geſchlagen, nach und nach Milch oder Rahm, wie auch zuweilen ein wenig Weitzen-Mehl darein gerühret, und einige Stücklein Butter mit etwas Saltz, und auch ein wenig Zucker hinzu gethan. Dieſes alles zuſammen wohl unter einander gemiſchet, gieſſet man in zerlaſſene Butter, rühret es über dem Feuer ſo lange herum, bis es ſich zu ſetzen anfähet, da man es denn folgends dicke werden läſſet, und ſodenn über den bereiteten Kuchen, bis auf den Rand hoch aufträget. Will man dieſem Fladen eine ſchöne Farbe geben, darff nur ein glüend Kuchen-Blech, ſo nahe als möglich darüber gehalten werden, wenn er nun alſo fertig, beſtreuet man ihn mit Zucker und Zimmet.

Fläſchel, werden an einigen Orten von den Schäfern diejenigen Köpffe genennet, welche die Schaafe von Uberfreſſung oder ungeſundem Futter bekommen, und woran ſie auch gemeiniglich ſterben, wenn ſie ihnen nicht durch Leckung des Stein-Saltzes oder auch durch geſunde Fütterung bald wiederum vergehen.

Flammen-Nath oder Stich, heiſſen die Nähterinnen diejenige Art zu nehen, da ſie nach der Forme einer Flamme, die allezeit oben ſpitzig zugehet, auch den Faden in ein Tuch alſo ziehen, daß er vielmahl hinter einander genehet, und zu beyden Seiten der Spitze, in das Tuch, hinein genehet wird, immer um etliche Fäden gleich weit hinaus gehet, nachdem die Flamme ſpitzig und groß vorgeſtellet werden ſoll.

Flannell, iſt ein grob und leichtgewirckter Wollen-reicher Zeug, ſo gantz rauh, deſſen man ſich zur Kleidung bedienet, und iſt derſelbe bald ſchlecht, bald geblümt gedruckt, bald aber buntſtreifig gewircket.

Flaſche, wird ein von Glaſe, allerhand Erde und Metallen, als Blech, Zinn, Kupfer ꝛc. in verſchiedenen Formen verfertigtes und zu Verwahrung allerley flüßiger Dinge dienendes Gefäſſe genennet, deſſen enges Mund-Loch man entweder mit einem Stöpſel von Korck verſtopffen, oder mit einer darauf gelöteten Schrauben zumachen kan. Weil die bauchigen ſich nicht wohl packen und fortſchaffen laſſen, ſind iedesmahl die viereckigen und platten die beliebteſten. Sonderlich werden dergleichen Flaſchen offt zierlich vergoldet oder geſchliffen, und mit eben ſolchen Schrauben und Deckeln verſehen, davon der Wein hauptſächlich nicht etwa einen Geſchmack bekommen kan, wenn er einige Zeit darinnen ſtehe.

Flaſchenfutter, iſt ein viereckigtes höltzernes, und inwendig am beſten mit Tuche ausgefüttertes Behältniß, worinnen man zwey, drey, vier und mehr Flaſchen bequem von einem Ort zum andern bringen kan. Eine iegliche Flaſche ſtecket in ihrem beſondern Fach, und ſind Unterſchiede dazwiſchen, damit keine Flaſche an die andere zu ſtoſſen, und Schaden zu nehmen vermag. Der Deckel, welcher eben knap in den eingeſetzten Flaſchen anliegen ſoll, muß an das Unter-Theil mit einem guten Schlöſſgen feſte gemacht, und alſo das gantze Flaſchenfutter, welches von auſſen auch an den Ecken und ſonſten, wo es nöthig, tüchtig beſchlagen, wohl verſchloſſen werden könne. Dergleichen Flaſchenfutter thun auf Reiſen und ſonſten einem Haus-Vater gute Dienſte. Es läſſet ſich auch ein dergleichen Flaſchen-Futter dergeſtalt aptiren, daß man darinnen allerley Sa-

chen, so täglich gebrauchet werden, zugleich beschliessen und auf Reisen mit sich nehmen kan. Als Teller, Schüssel, Loffel, Becher, Messer, Thees, Caffe-Zeug, und dergleichen.

Flaschen-Kürbis, siehe Kürbis.

Flatschen, sonsten auch Schöber-Flecke, Schöberflatschen oder Heuscheiben genannt, sind runde, nach Landes-Gebrauch, fünff, sechs bis acht Claffter im Umkreis habende und ohngefehr eine halbe Elle hoch mit Heu bestreucte Plätze auf einer gemädten Wiese, welche bey dem Heumachen, aus den Wender-Haufen gemacht: Die Schöber aber, wenn das Heu völlig trocken, aus denen Flatschen oder Scheiben zusammen getragen und gesetzet werden.

Flechte, siehe Wagenflechte.

Flechte, suche Vergehe.

Flecke, Kuttelflecke, siehe Kaldaunen

Fleder-Maus, ist eine seltsame Creatur, welche man nicht wohl unter die Vögel, noch unter das vierfüßige Ungeziefer, die Mäuse zählen kan, denn ob sie wohl von Kopff und Leibe einer Maus gleich ist, auch vier Klauen hat, (deren zwo an den Flügeln oben hervor gehen, die andern beyden aber unten sich befinden, womit sie sich an die Mauren, Wände und andere Orte anhäckeln kan) so fliegt sie doch vermittelst ihrer Flügel: unter die Vögel aber kan man sie deswegen nicht rechnen, weil sie keine Federn, sondern Haare hat, und ihre Flügel von einer dünnen zarten Haut, die Füsse aber mit denen Flügeln vereiniget sind. Diese Thiere, welche einem Haus-Vater an fettem Fleische, Speck und Oel grossen Schaden thun, wenn sie darzu kommen können, fliegen allein in der Abend-Dämmerung aus, und zwar nicht besonders hoch von der Erden in der Lufft herum; wenn man denn mit einem blossen Degen stehet, oder dergleichen zum Fenster hinaus hält, und damit blinckert, so schiessen sie darnach, und stossen sich offtmahlen, daß sie auf die Erde niederfallen. Man kan sie vertreiben, wenn man eine Pfanne mit glühenden Kohlen unter das Dach an einen Giebel, da sie hinein fliegen, desgleichen auch eine an den andern Giebel, da sie hinaus fliegen, setzet, und gepülverten Schwefel, Vitriol, Stabwurtzel, Epheu, Farren-Kraut und Keil-Späne von Pferden-Hufen darauf wirfft; falls solches zwey oder drey mahl wiederholet wird, bleiben sie weg. Das Blut wird zum Haarausfallen, das Hertze aber von abergläubischen Leuten beym Kugelgiessen gebraucht.

Fleder-Wisch, heisset eigentlich der äusserste Theil, oder das erste Glied an einem Gänseflügel, welchen man in Haushaltungen, an stat eines Kehr- oder Bürst-Wisches zum Reinemachen und Abkehren staubigter und unreiner Sachen gebraucht, und den man nur bloß mit dem dicken Theil in der Hand hält. Derjenige Fleder-Wisch aber, den die Drescher auf der Scheun-Tenne zu Abkehrung der leeren Aehren und Stutzeln, von den ausgedroschenen Körnern brauchen, ist an eine ohngefehr vier Ellen langen Stange fest gemacht und hat seinen ordentlichen Platz in der Scheun-Tenne.

Flegel, siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, ist ein Stücke starcken Leders, welches über das obere und dünne Theil des Dreschflegels hergehet, und an denselben mit Neh Riemen befestiget ist. Siehe Dreschflegel.

Flegel-Kappe, wird auch das untere oder hinterste Theil einer Schöps- oder andern Keule genennet, von der Gleichheit, die das an dem Beine befindliche zähe und äderichte Wesen mit der Kappe eines Dreschflegels hat. Siehe Hechse.

Fleisch, ist das fäserigte weiche und rothe Wesen, das Gott denen Menschen zu gut von denen Leibern der eßbaren Thiere zur Speise verordnet hat. Die Anatomici theilen es in drey Arten, in das auswendige harte, davon eben hier geredet worden, in das innere weiche, woraus das erste seinen Wachsthum erhält, dergleichen Leber, Lunge, Milz, Nieren, und in das Drüsige. Es ist gesund und giebt eine gute Nahrung, iedoch ist immer eines Thieres Fleisch, nach seiner Natur gesünder, als des andern, wie denn das Geflügel das gesündeste Fleisch hat, ja an einem Thiere hält man einen Theil vor dem andern der Gesundheit zuträglicher; diesem nach ist das Fleisch an den Rücken das beste, wie denn alles Fleisch an den Knochen am schmackhafftigsten und am verdaulichsten: Die rechte Seite eines Thieres soll gesünder als die lincke seyn, weil an der lincken Seite das Milz das grobe Geblüte und Feuchtigkeit hinzu ziehet: Das Hertz ist hitzig und trocken, und daher schwer zu verdauen: Lungen, Leber, Milz, Eingeweide, Kröse, Marck, Gehirn, Nieren, Därme und Kaldaunen sind feuchte und machen wiederum viel Feuchtigkeit; was äderich, zähe und mit Häuten überzogen, als Ohren, Füsse und dergleichen, machen einen Schleim, und eben wie kurtz vorhergehende Stücke kalte Feuchtigkeit. So ist auch ein iedes Fleisch nicht einer ieden Person zuträglich, dahero man sich solch Fleisch zur Speise erwählen soll, welches seiner Complexion am convenablesten ist. Es giebt aber vielerley Sorten des Fleisches, als zahmes oder wildes: das von vierfüßigen oder das von Feder-Vieh. Das gemeinste ist Ochsen- oder Rind-Fleisch, Kuh-Fleisch, Kalb-Fleisch, Schöpsen-Fleisch, Lamm-Fleisch, Schweinen-Fleisch ꝛc. ingleichen Hüner, Tauben Enten, Gänse u. s. f. welches entweder frisch gesotten, gedämpfft, gebraten, gepreßelt, geröstet oder eingesaltzen, eingeböckelt und geräuchert, auf gleiche Art, ingleichen mit vielen andern Dingen zubereitet wird. Wie denn alles, was sich lange halten soll, entweder in Eßig geleget, oder eingesaltzen (eingeböckelt) oder abgeräuchert werden muß. Das Rind-Fleisch, wenn es von jungen geschnit-

schnittenen Ochsen ist, sonderlich von denen, die weit getrieben, und durch die Ubung und Bewegung zum Essen noch tauglicher gemacht werden, wird für das gesündeste gehalten, welches die mehreste Nahrung giebet, und insonderheit arbeitsamen Leuten am besten bekommt. Das Kalb-Fleisch nähret wohl, und macht ein gutes Geblüte, weil es aber einer zähen Eigenschafft, so wird es für die, so erst von einer ausgestandenen Kranckheit sich wieder erholen, durchaus nicht dienlich gehalten. Das Lamm-Fleisch giebt gute und häufige Nahrung, soll aber wenigstens von einem jährigen Stücke seyn, macht zähe und böse schleimichte Feuchtigkeiten, und ist denen phlegmatischen Complexionen sehr ungesund. Das Schweine-Fleisch wird, wenn es noch jung, und von einem an der Milch verschnittenen Stücke ist, vor gesund, und das von den Span-Ferckeln vor das beste, das alte hingegen von vielen vor ungesund gehalten, wiewohl es auch nicht an gelehrten und ungelehrten Leuten mangelt, welche das Schweine-Fleisch für das beste, und wo nicht für das gesundeste, doch auch nicht für ungesund halten; ja die Bauren, denen ein Stück Schwartz-Fleisch oder Speck die beste Zukost zum Brot ist, haben das Sprichwort: Wenn die Säue fliegen könnten, wären solche das allerbeste Feder-Wildpret. Das Schaaf und Ziegen-Fleisch wird allein frisch gelobt, wie auch die geschnittenen Hämmel und Böcke, die im Herbst nach dem Schnitt am besten sind. Doch soll man alles frischgeschlachtete Fleisch wenigstens einen Tag hangen und erstlich recht ersterben lassen, welches aber von dem Geflügel nicht zu verstehen. Mit dem grünen Fleisch hat man im Sommer die gröste Sorge, solches von denen Maden und frisch zu erhalten, da es denn einige in Eis-Gruben oder tiefe Schöpff-Brunnen und Cisternen hängen, andere aber es in frische Brenn-Nesseln wickeln, oder in ein sauberes Tuch schlagen, und solches also in Hirsen stecken. Man hat auch grosse und weite von Latten zusammengeschlagene, und mit geringer Leinewand überzogene Latern-förmige Behältnisse, die man an kühlen und lufftigen Orten aufhängt, und das frische Fleisch darein thut, ohne daß eine Fliege dazu kommen kan. Es lässet sich auch das grüne Fleisch im Sommer auf etliche Tage frisch erhalten, wenn man es Stückerweise zerhacket, in grosse Töpfe, Schüsseln oder Milch-Aesche leget, und wenn man es mit Salz eingerieben, und mit etwas Ingwer und Pfeffer bestreuet, mit frischen Nesseln beleat, die Töpfe, Schüsseln oder Aesche aber sodenn aufs genaueste zudecket und in Keller setzet. Die frischen Schweins- und Schöps-Keulen lassen sich auf ein halbes Jahr lang erhalten, wenn sie folgendergestalt eingemacht werden: Man läst sie nemlich erstlich sauber waschen, hernach so lange mit Wasser sieden, bis sie zu säumen anfangen, thut sie alsdenn wieder heraus, und reibt sie mit Salz und gestossenen Wachholder-Beeren, aber nicht gar zu starck, lässet sie hierauf abkühlen, und leget, wenn sie kalt sind, dieselben in einen Topff oder anderes Gefässe und beleget sie mit Roßmarien, Lorbeer-Blättern und Majoran, folglich giesset man schlechten Wein und guten Eßig, doch von jenem mehr als von diesem darüber, daß der Eßig und Wein über die Keulen wegsehe, und setzet es letztlich an einen kühlen Ort, wo es aber nicht gefrieren kan. Wenn man eine solche Keule zum essen zurichten will, muß man sie vorhero wässern, und wenn sie gebraten werden soll, nach dem Wässern wieder ein wenig saltzen, so wird sie mürb und gut.

Fleisch, wird auch das inwendige Wesen an denen Früchten, als Aepffeln, Birnen, Apricosen, Pfirschen, Melonen ꝛc. so gleich unter der Schale sitzet, genennt.

Fleisch-Banck, heisset man in denen Städten nicht nur diejenige Stelle, worauf der Fleischer das abgeschlachtete Fleisch öffentlich zum Verkauff entweder täglich, oder auch nur Marckt-Tages ausleget, und der vorhergegangenen Schätzung nach, Pfundweise verkauffet; sondern man verstehet auch dadurch das Recht, so ein solcher Fleischer, vermöge der Statuten hat, daß er zum öffentlichen Verkauff das ausgeschlachtete Fleisch auslegen darff, welches er auch wohl wegen einer und der andern Ursache wiederum verlustig werden kan; wie denn insonderheit hiesigen Ortes denen fremden Fleischern der heilige Abend vor Ostern gesetzet ist, daß diejenigen, welche das folgende Jahr dergleichen Recht geniessen wollen, am gesetzten Tag zugegen seyn, und Fleisch zum Verkauff auf ihrer Banck ausgeleget haben müssen, ausser diesen sonst ihre vorhero gehabte Banck oder gedachte Vergünstigung verfallen.

Fleisch-Faß, ist ein höltzernes Geschirr, rohes Fleisch darinnen entweder in Eßig zu legen oder gar nur auszuwaschen, vornemlich aber verstehet man darunter ein eichenes Gefäß, darinnen man das Fleisch einzuböckeln und zum langen Gebrauch aufzubehalten pfleget. Es muß solches reinlich und wohl gebunden gehalten werden, daß es dem Fleische keinen üblen Geschmack zuwege bringe, oder den Böckel davon lauffen lasse. Man hat deren eine sehr gute und nützliche Art, daran der obere Boden, weil ein solches Faß ohne Bauch und gleich weit, überall so passend eingelassen, und vermittelst einer Schrauben unter sich gepresset werden kan, daß die geringste Lufft zu dem darunter liegenden Fleische nicht kommen kan, und solches allezeit gleichviel beschweret ist, welches die zwey höchst nöthigen Umstände, so bey dem im Böckel eingelegten Fleisch wohl in Acht genommen werden müssen. Es sind selbige auf zwantzig, auch mehr und weniger Pfund Fleisch eingerichtet, so daß man binnen vierzehen Tagen bis drey Wochen, nachdem es gefällig, jedesmahl ein Stück Böckel-Fleisch sich dergestalt zubereiten kan.

Fleisch-Gabel, ist nicht nur eine von Eisen verfertigte Gabel, mit zweyen kurtzen Zacken, und einem langen Stiele, womit man das gekochte Fleisch aus dem Topffe oder Kessel zu nehmen und auszulegen pfleget; sondern es führet auch diesen Nahmen eine andere Gabel, welche oben statt der Spitze annoch an iedem Ende eine besondere Gabel hat, darinnen ein hölzerner Stecken geraume liegen kan. Wo man keine besondere Rauch-Kammern hat, sondern das zu räuchernde Fleisch in die Feuer-Mauern hängen muß, bedienet man sich einer solchen Gabel, das an Stecken gebundene Fleisch damit in die Höhe zu bringen, und wenn es nöthig, auch wieder herunter zu langen, zu welchem Ende dergleichen Gabeln unten mit einer Dille versehen, darein ein hölzerner Stiel von erforderter Länge hinein gesteckt werden kan. Siehe Tab. II Fig. 8.

Fleisch-Haken, ist ein dreyzackigtes an seinen Zacken krumm gebogen Eisen, woran man das rohe Fleisch und Wildpret zu hängen pflegt. Er ist an einem Stricke fest gemacht, welcher durch einen oben in die Decke eingemachten Kloben durchgehet, und an der Seite angehänget wird, damit man den Haken mit dem Fleische in die Höhe ziehen, und leichtlich wieder herablassen könne.

Flicken, heisset diejenige Arbeit häuslicher Frauen, da sie entweder selbst oder auch ihr Gesinde dasjenige, was an den Kleidern und Wäsche durch den Gebrauch etwan schadhafft worden, wiederum ersätzen und ausbessern. Insonderheit nehmen sie die Zeit in Acht, wenn sie gesonnen eine Wäsche anzustellen, alsdenn sie alles Geräthe und Wäsche, so schwartz, von Stück zu Stück durchgehen, und alle Löcher oder Schäden daran zustopffen, und alles dieses wieder brauchbar machen lassen.

Flieder, siehe Hollunder.

Fliege, ist ein bekanntes kleines fliegendes Ungeziefer, welches sich hauptsächlich den Sommer über in grosser Menge sehen läßt, und Menschen und Vieh beschwerlich fället. Es giebt derselben vielerley Arten, als gemeine Fliegen, so am Bauche weißlicht sind, und die bekannte Fliegen-Grösse haben. Schmeiß-Fliegen, so entweder groß mit blauen Leibern, oder etwas kleiner, jedoch grösser als die gemeinen Fliegen, rauh und am Bauche rothschwärtzlicht sind. Hunde-Fliegen, die gleich den Mücken stechen. Spanische Fliegen, von unterschiedlicher Gestalt und Grösse, und dabey schön grün oder röthlicht an Farbe mit einem dem Golde gleichenden Glantze, welche auf denen Rosen-Stocken, Eschen-Pappel- und andern Bäumen, auch im Korn, so wohl in Deutschland, als auch insonderheit in denen warmen Ländern häufig gefunden, gesammlet, und zum Theil zur Artzney gebraucht werden. Die Fliegen aus den Stuben und andern Zimmern zu vertreiben, soll man Nießwurtz oder gestossenen Pfeffer in Milch sieden und ihnen verstellen, welche davon fressen, die müssen sterben. Noch gewisser dafür ist der Fliegen-Schwamm in Milch gesotten, und ihnen also fürgesetzt, man muß aber weder Hund noch Katzen dazu kommen lassen, auch alle essende Waaren wohl zudecken, damit sie nicht mögen hinein fallen. Item: Wermut in Saltz-Wasser gesotten, Kammern und Gemächer damit besprengt, vertreibt und tödtet auch die Fliegen. Wenn man Feig-Bohnen, oder Wermut, oder aber Wachholder-Holtz und Beere auf glühende Kohlen leget, und des Abends ein Zimmer, worinnen viel Fliegen oder Mücken sind, damit beräuchert, und dabey die Fenster zuhält, so sterben sie alle; lässet man aber die Fenster offen, so werden sie alle mit Hauffen hinaus eilen, wie sie denn überhaupt den Rauch auch so gar in freyer Lufft nicht ertragen können. Man kan sie auch in einen mit Honig beschmierten Topff, da der Boden ausgebrochen, und an einem Sack gebunden ist, wegfangen. Die Pferde werden entweder mit Fliegen-Netzen behänget, oder durch allerley Anstriche vor den Fliegen verwahret: Man läßet nemlich entweder gestossene Lorbern im Wasser sieden und wäschet die Pferde damit; oder bestreichet sie, wie die Fuhrleute zu thun pflegen, mit Hanff, so mit samt dem Kraut ausgezogen werden muß; oder aber mit dem Safft aus Kürbis-Blättern. Oder man siedet Wermut mit Osterluccy, oder aber Tann-Zapffen und die Gipffel von Bircken und Knoblauch im Wasser, netzet ein Tuch darein, und bestreichet damit das Pferd um den Kopff und den Leib, wo die Fliegen und ander dergleichen Ungeziefer zu sitzen pflegen, so wird sich keine mehr dahin setzen. Wenn die Fliegen denen Hunden, wie sie gerne thun, auf die Ohren fallen, und dieselben wund stechen, oder sonst an einem Ort des Leibes sich auf sie setzen, so darff man sie nur mit Baum-Oel, oder mit dem Decocto von Wermut oder bittern Mandeln bestreichen, so lassen sie sowohl die Fliegen, als die Flöhe mit fliehen.

Fliegen-Baum, siehe Ilmen-Baum.

Fliegender Drache, suche Drache.

Fliegen-Klappe oder Klatsche, bestehet aus einem starcken Leder, so fast in Forme eines Hertzens geschnitten, auch zuweilen wohl mit bunten aus Pergament geschnittenen schmalen Streiffen gesteppet, welches mit seiner Spitze an einem schlancken runden Stiel befestiget ist, womit man die Fliegen in den Gemächern hin und wieder an den Wänden zu tödten pfleget, aber, da solche todtgeschlagene Fliegen gerne von ihrem Ingeweide einen Fleck zurück lassen, wenn man nicht behutsam schläget, wird dergleichen nicht gar sehr in reinlichen Zimmern gebrauchet.

Fliegen-Netze, sind aus Garn gestrickte Pferde-Decken, welche über das gantze Hinter- und Vorder-Theil, so wohl über die Mähne, als um die Stirne und vornen um die Brust gehen, unten aber rings herum mit dick an einander gefügten Schnürlein behängt sind,

sind, und denen Pferden Sommers-Zeit über das Geschirre gedecket werden, damit zu verhindern, daß solche nicht so sehr von denen Fliegen geplaget werden mögen.

Fliegen-Schimmel, nennet man eine Farbe derer Pferde, deren die Haupt-Farbe weiß, in derselben aber lauter kleine schwarze Fleckgen anzutreffen, daß es nicht anders aussiehet, als ob über dem Pferde lauter Fliegen säßen, darbey das schönste, wenn gedachte Flecke an der Grösse einerley und auch in keinem merklichen Unterschied von einander entfernet sind.

Fliegen-Schnepper, ist ein graues Vögelein, welches beständig in Hecken und Gebüschen herum kriechet, und darinnen seine Nahrung suchet. Er ziehet alle Herbst Zeit und zwar gleich anfangs mit andern Vögeln hinweg, brütet aber doch seine Junge, deren er meistens vier bis fünffe hat, hier zu Lande auf denen Büschen oder Zweigen in denen Hecken aus, und ist in denen Geschneiden.

Fliegen-Schwamm, ist ein rother mit weissen Flecken und Pünctlein gezeichneter giffiger Schwamm, so gemeiniglich unter den Bircken wächset, welcher in Milch gesotten, denen Fliegen vorgesetzet wird, um solche dadurch zu todten; es muß aber weder Hund noch Katze dazu gelassen, nicht weniger auch alle Speise wohl zugedecket werden, daß gedachtes Vieh nicht davon nasche und sterbe, noch diejenigen Fliegen, so davon genossen, in das Essen hinein fallen, und den Menschen schädlich seyn. Man ist gäntzlich der Meinung, daß Kayser Claudius, der ein grosser Liebhaber von zugerichteten Pilzen gewesen, durch dergleichen giftige Schwämme, so unter solches Gericht gemenget waren, vergeben worden, und soll er als ein guter Poet noch vor seinem Ende, als er den Gifft empfunden, folgenden Vers gemacht haben:

Boleti Iti causa fuere mei.

Fliegen-Wedel, ist entweder ein aus zarten und zusammen gelauffenen schmalen Holtz-Spähnen gemachter Wisch an einem höltzernen, nicht gar kurtzen und darbey geschlanken Stiel, oder ein auf gleiche Weise aus Pferde-Haaren von mittlerer Länge zusammen gebundener Büschel, mit welchen ersten man zu Sommers-Zeit, den Patienten und Kindern, wenn sie schlaffen; mit den letzten aber den Pferden, wenn sie vor der Schmiede beschlagen werden, oder sonst still stehen sollen, die Fliegen und anderes Geschmeiß scheuchet und wegjaget.

Fliehen, sagen die Jäger vom Hirschen, wenn er springt, nemlich: der Hirsch flieht oder fleucht.

Fliessende Wut der Hunde, siehe Wut.

Fließgen, heisset man die kleinen, ohngefehr fünff, und ein halb, auch wohl bis sechs Zoll ins gevierte verfertigte Platten aus Thon gebrannt, und mit Lasur wie Porcellain überzogen, so anfangs in Holland allein, itzo aber an vielen Orten nachgemachet und gebraucht werden, die Böden unter den Oefen damit zu belegen, auch wohl öffters die Wände in den Zimmern, eine Ecke von dem Fuß-Boden hinauf mit selbigem zum Zierrath zu beleben.

Flinte, ist ein bekanntes Schieß-Gewehr, so aus drey Theilen bestehet: Nemlich aus einer glatten eisernen Rohre, so der Lauff genennet wird: aus der höltzernen Einfassung, der Schafft genannt, darinnen der Lauff lieget, und aus dem Schlosse, welches man zum Unterscheid der Feuer-Schlösser und Musqueten Hahnen ein Flinten-Schloß oder Schnapp-Hahn nennt, und mit der blossen Hand, ohne Spänner, dergleichen man sonst zu den Büchsen nöthig hat, geschwinde und leicht spannen kan. Bey vielen Flinten-Schlössern, findet man heut zu Tage die Schneller, die durch die geringste Berührung das Schloß abschnappen lassen, gar bequem angebracht, weil im Abdrucken, wenn dasselbe hart hielte, und der Drücker zu strenge gienge, das Ziel leicht verrücket werden kan. Man schießt mit Kützeln und Schrot daraus, und thut dieses Gewehr insonderheit denn kleinen Weydwerck gute Dienste, weil der Hahn leicht und behende aufgezogen, und wieder zur Ruhe gesetzet werden kan; und muß der Lauff an einer solchen Flinte inwendig auf das sauberste gehalten werden von aussen aber hat es nichts zu bedeuten, wenn er gleich schwartz und danckel aussiehet, denn er darff auswendig nicht blanck und glänzend seyn, weil er sonst bald von dem Feder- und andern Wild erblickt, und dadurch die geschöpffte Hoffnung betrogen werden kan.

Flitsch-Rosen, siehe Klapper-Rosen.

Flitter, suche Hollunder.

Flöhe, sind das bekannte kleine schwartze und geschwind hüpffende Ungeziefer, so Menschen und Thiere, und zwar unter jenen vornehmlich das weibliche Geschlecht, als welches dieselben mit ihrer langen Tracht am allermeisten aufzusammlen pfleget; unter diesen aber die Hunde mit empfindlichem Stechen beunruhiget. Sie haben sechs Füsse, und an iedem Fuß drey Gelencke, welche sehr viel zu ihren weiten Sprüngen beytragen. Dieser schlimmen Gäste und Kost-Gänger nun aus den Zimmern los zu werden, soll man Satarey stossen, und mit Wasser ins Gemach streuen; oder zwey Theil Coriander-Kraut, ein Theil Hollunder-Blätter, und ein Theil Wermut mit Wasser sieden, und das Zimmer damit besprützen, so werden sie alle davon sterben. Man mag auch das Gemach mit Wasser, darinnen frische Rauten-Blätter und Zweiglein geweicht worden, begiessen, oder solche Zweiglein an die Zimmer und Bett-Stäte streuen; oder Flöhe-Kraut des Nachts in die Kammer legen und des Morgens wieder auskehren; ingleichen Erlen-Laub frühe, weil es noch voller Thau ist, nehmen und also gebrauchen. Denen Hunden werden die Flöhe durch Beschmierung mit Baum-Oel, oder Bilsen Kraut-Safft vertrieben: Man soll sie auch des Sommers über zum öfftern im Wasser schwemmen oder baden, und wenn zehen guter Hand voll wilder Kresse, Majoran, Rosmarin,

Rauten-

Rauten, und sechs Hand voll Saltz unter einander in Wasser kochen und wohl einsieden lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde, gleich nach dem Bade, reiben und sauber waschen.

Flöh-Kraut, siehe Dürr-Wurtz.

Flöh-Saamen, suche Psillien-Kraut.

Flösse, Holtz-Flösse, ist dasjenige Mittel, wodurch aus denen holtzreichen Gegenden oder so genannten Holtz-Ländern sowohl Bau- als Brenn-Holtz alljährlich auf eine bequeme Art vermittelst der darzu wohl gelegenen Bäche und Flüsse, oder besonders darzu verfertigten Canäle, und Flöß-Gräben in andere abgelegene und an Holtz Mangel leidende Provintzien schwimmende geschafft wird, welches man Flössen heisset. Es ist aber in Ansehung des Floß-Holtzes auch die Flosse zweyerley, nemlich die Scheit-Flösse, da etliche hundert oder tausend Clafftern oder Schragen Brenn-Holtzes, in den Fluß geworfen, und also die ledigen Scheite frey hintreibend gelassen werden, und die Zimmer-Flösse, da das Bau-Holtz entweder zu Trag-Flössen verbunden, oder auch nur einzeln und Stamm-weise geflösset wird. Zu solchem Ende nun pfleget eine Landes-Herrschafft, (von welcher das Flößwerck als ein sonderbares Regale reserviret, und folglich dasselbe ohne ihren Willen und besondere Erlaubniß von niemanden zu exerciren oder zu gebrauchen ist, ihre Floß-Meister und Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter zu haben, unter denen sodenn die Floß-Knechte und Flösser stehen, welche an denen Ufern zu beyden Seiten des Floß-Grabens, das aufgehaltene Holtz mit eisernen an langen höltzernen Stangen fest gemachten Haaken (welche wie die Feuer-Haaken gemacht, aber kleiner sind und Floß-Haaken genennet werden) abstossen, und wo es sich gesetzet, abschwemmen, bis es an denen darzu bestimmten Orten und Holtz-Plätzen ausgezogen und ordentlich in die Stösse gesetzet wird, davon sowohl der Floß-Knecht als die Flösser ihr Tagelohn, die Auszieher und Setzer aber der vierthalb Ellen hohen Claffter nach etwas gewisses bekommen, welches ihnen von dem Floß-Schreiber oder Floß-Verwalter, der die Einnahme und Ausgabe der Floß-Rechnung führen muß, bezahlet wird; der Floß-Meister hat zwar die Aufsicht über seine Flosse, es ist aber demselben noch ein Ober-Aufseher, welcher das Directorium führet, vorgesetzet. Die Flösse pfleget gemeiniglich im Frühling, wenn keine Ergiessung mehr, wegen des auf denen Gebirgen geschmeltzten Schnees, zu besorgen, ihren Anfang zu nehmen, und kan solche nicht zu allen Zeiten vorgenommen werden, weil das Wasser weder gar zu starck angelauffen, noch zu schwach und allzu seichte seyn muß. Da auch durch die Flosse an denen Ufern, Mühlen und andern Wasser-Gebäuden, Fischereyen und sonsten Schade zugefüget wird, kan derjenige, so das Floß-Regale besitzet, denen Eigenthümern derselben Schaden zu ersetzen sich nicht entbrechen. Durch diese Flössen können zwar die grossen Wälder ziemlich zu Nutz gebracht werden, es ist aber einer Herrschafft dabey so rühmlich, als dem Lande verträglich, wenn sie, wie in allen Dingen, also auch hierinnen die Mittelmasse beobachten lässet, damit man nicht allzu viel Holtz, um nur Geld zu machen, liederlich verschwende, mit der Zeit aber selbsten, aus andern Ländern Holtz anzuschaffen, und theuer zu bezahlen genöthiget werde.

Flöß-Holtz, wird alles dasjenige Holtz genennet, welches geflösset, das ist, vermittelst der Flüsse und Ströme von einem Orte zum andern schwimmend gebracht wird. Es ist solches zweyerley, nemlich Flöß-Bau-Holtz, so auf der Zimmer-Flösse, und Flöß-Scheit-Holtz, so mit der Scheit-Flösse gehet. Ein jegliches Scheit, so aus dem Flöß-Graben oder von dem Floß-Platze entwendet wird, muß der Chur-Sächsischen Flöß-Ordnung nach, mit zehen Reichsthalern bezahlet werden.

Flöten, siehe Baum-Pfeiffen.

Flohr, ist ein von zarter Seide, Nessel-Garn oder Wolle gantz leicht und dünne gewebtes Tuch, von allerhand Farben, dessen sich das Frauen-Zimmer zu allerley Putz, dergleichen Hauben, Hals-Tücher, Kappen u. s. f. bedienet. Er ist entweder glatt oder kraus, so absonderlich Krepp-Flohr genennet wird; geblümt oder schlecht, picirt, gestreifft oder Muschel-Flohr. Auf jeden diese Weise, und zwar von schwartzer subtiler Seide, wird gantz dünnes und mit Streiffen durchgezogenes Band verfertiget, so man daher auch Flohr-Band heisset.

Floramor, siehe Amaranthen.

Floret-Seide, suche Seide.

Floß, ist ein langes aus etlichen genau zusammengefügten beschlagenen Bäumen bestehendes Fahr-Zeug, dessen man sich auf Seen und Flüssen zum Fahren, Uebersetzen, und allerhand Waaren darauf zu führen, bedienet.

Floß, Trag-Floß, wird auch eine Parthie Zimmer- oder Bau-Holtzes genennet, welches mit Wieden-Bändern oder Bast-Stricken, Stamm an Stamm zusammen verbunden, und also von einem Ort zum andern den Strom hinunter viel Meilweges weit geflösset, endlich an dem bestimmten Ort von einander gelöset, ans Land gezogen, und zu allerhand Nutzen verkaufft wird. Es bestehet aber dergleichen Flosse aus starcken und schwachen Holtzern, die man in folgende Classen einzutheilen pfleget, nemlich in Unter-Züge, Balcken und Stroh-Balcken.

Flosse, heisset man diejenigen Stücke von geschnittenem Bantoffel-Holtz oder Korck, fürtrem Birken-Holtz, oder Pappel-weidenen Rinde, welche die Fischer an die obersten Säume der Wathen und Zug-Garne eines Schubes weit von einander anbefften, damit sie das Garn in der Höhe halten. Wenn die Ziehe-Garn groß, werden an stat der Flosse länglichte tännene Breter, eine halbe Claffter weit von einander gemacht.

Floß-Federn, sind die Gestalt kleiner Flü-

gel an dem Bauch und auf dem Rücken der Fische befindliche und bewegliche Theile, deren sie sich zum Schwimmen bedienen.

Floß-Galle, oder Fluß-Galle, ist eine Aferde-Kranckheit, wovon unter dem Wort Galle ein mehrers zu lesen.

Flücke seyn, heisset beym Geflügel so viel, als Federn und Flügel bekommen, und dahero sich bewegen und fliegen können.

Flügel, heisset bey der Jägerey ein gehauener Weg, der durch einen Wald oder Holtz gleich durchweg, und von einem Ende desselben bis zum andern gehet, und mit Ziffern an denen nebenstehenden Bäumen gezeichnet ist. Einen Abjagens-Flügel nennet man, welcher nach dem Lauff zugehet. Ein Creutz-Flügel heißt, wenn nur zween Flügel oder Stell-Wege in einem kleinen Wäldlein oder Holtze seyn, und Creutzweise über einander lauffen; es werden auch Creutz-Flügel genennet, die in der mitten durch einen grossen Wald recht quer über einander lauffen, und auch mit Zahlen an den Bäumen bemercket werden. Ein rechter Flügel heisset derjenige, welcher von dem Lauff zur rechten Hand ins Jagen gehet. Ein lincker Flügel ist, der von dem Lauff nach dem Jagen hinein zur lincken Hand gehet. Ein Quer-Flügel, heisset ein durchgehauener Weg, recht in und vor dem Jagen. Ein Stell-Flügel, ist ein gehauener Weg, der nicht gar durch ein Holtz gehet, und nicht mit Ziffern, sondern mit Buchstaben gezeichnet ist. Ein beflügelter Wald ist ein Wald, der mit denen zur Jagd dienenden gehauenen Flügeln versehen ist.

Flügel-Horn, ist ein schlechtes einfaches und altväterisches meßingenes Horn, welches bey einem Jagen von denen Flügel-Meistern, das ist, von denen auf dem rechten und linken Flügeln commandirenden Jägern geführet wird.

Flüßige Augen der Pferde, siehe Augen-Gebrechen der Pferde.

Flüttig, ist der Nahme eines Stücke Rind-Fleisches; dasjenige, so gleich nach dem Brust-Kern folget, und daraus gehacket wird, heisset man den dicken Flüttig, was aber weiter hinunter folget, wird der dünne Flüttig genennet.

Flug-Loch, ist an einem Bienen-Stocke eine kleine Oeffnung, wordurch nicht mehr als zwey Bienen neben einander paßiren konnen, und wird dasselbe deswegen so enge gemacht, damit nicht Bienenfalter, Eydexen und Nattern in die Stöcke kriechen mögen. Etliche machen an stat des Flug-Lochs drey oder fünff kleine Löchlein, so groß, daß eine Threne aus und ein kan. An den Tauben-Häusern führen die viereckigen Oeffnungen zu den Höhlern, wodurch diese aus- und einfliegen, ebenfalls diesen Nahmen.

Flug-Mehl, siehe Staub-Mehl.

Flug- und Lauff-Schiessen, ist eine durch fleißige Uibung erlangte Fertigkeit, das Feder-Wildpret im Flug, und etwan einen Hasen oder ander vierfüßiges Wild im Lauffen zu schiessen. Was das Flug-Schiessen, welches auch von einigen das Lufft-Schiessen genennet wird, anbelanget, so ist solches mehr für eine Lust, als gute Wirtschafft zu halten, zumahl, wenn in der Brut- oder Lege-Zeit alte Hüner unbesonnen geschossen, dadurch gantze Volcker verderbt, erschreckt und scheu gemacht werden, daß sie hernach mit keinem Treibe-Zeug mehr zu bekommen; so werden auch mit dem Flug-Schiessen öffters viele Vögel getroffen, die nicht gleich fallen, und dennoch unnützlicher Weise verderben müssen: Dem ohngeachtet ist es heut zu Tage grand mode worden, wie es denn auch an sich selbst vor ein edles und schönes Exercitium zu halten ist, wenn nur kein Mißbrauch mit unterläufft. Derjenige, welcher ein guter Flug- oder Lufft-Schütze werden will, muß sich anfänglich fleissig mit Dunst üben, eine still-flatternde Lerche in der Lufft zu treffen, nachgehends ferner versuchen, die nach einem rothen Hündlein an morastigen Wiesen langsam fliegende Kibitze, oder auch Krähen und dergleichen im Fluge zu schiessen, da er denn gewahr werden wird, daß ein mit Flügeln ausgebreiteter Vogel und ausgestrecktes lauffendes Wild leichter zu treffen sey, als ein sitzender Vogel oder drückender Hase, welches ein kleiner Klump, und leichte gefehlet werden kan. Es muß aber die Flinte allezeit gespannt und fertig seyn, auch mit steter und firmer Faust, und scharffem Gesichte parat gehalten werden; hiernächst muß man, wenn etwas aufgestossen, augenblicklich anschlagen, das Korn und flüchtige Wild zusammen fassen, und wohin die Flucht mit dem Kopff gehen soll, nachdem es langsam oder schnell flieget, eine halbe Elle, oder eine Spanne und dergleichen vorhalten, so wird man gewißlich nicht leicht fehlen. Es ist auch nicht undienlich, wenn man nach einer lauffenden Bosel- oder Schieb-Kugel, oder einem hölzernen Teller, oder in die Lufft geworffenen Hut zu schiessen, sich öffters übet, bis man mit der Zeit die schnellsten und kleinsten Vögel, auch die Schwalben treffen kan. Die Flinten zum Lauff- und Flug-Schiessen dürffen nicht übermäßig lang noch schwer seyn, sondern einen mittelmäßigen Lauff und kurtzen Anschlag haben, damit man das Korn desto geschwinder fassen könne. Die Schrote sollen fein rund seyn, das Pulver aber vorhero mit starckem abgezogenen Branntewein etliche mahl besprenget, und in ein leinenes Säcklein in die Wärme gehänget werden, weil es davon fein gleich und rasch wird. Die Pfropfer auf das Pulver sind gut, wenn sie von starcken Hutfiltzen gemachet werden, denn dieser hält die Schrot fein gleiche. Im Laden wird nach dem Augen-Maaß (nicht nach dem Gewicht) noch einmahl so viel Schrot als Pulver genommen, damit, wenn ein Körnlein fehlet, doch das andere treffe, und könnte man also hierdurch, wenn man einen Stöber-Hüner- oder Wasser-Hund vor sich her suchen liesse, manche schöne Lust haben, wenn nicht einem in seinem Gehäge die Eingangs gedach-

te Bedencklichkeit; in fremder Reſier aber das Quod tibi non vis fieri &c. im Wege ſtünde.

Flug-Tauben, ſuche Tauben.

Fluß, iſt ein ſtarckes Gewäſſer, welches in denen von der Natur ihm geſetzten Schrancken, und durch die ihm ſelbſt in dem Erdboden gemachten Tieffen ſeinen ordentlichen Lauff hat, auch durch andere dazu kommende Waſſer immer gröſſer zu werden pflegt, und endlich entweder in einen andern Fluß fällt, oder unmittelbar ſich in das Meer ſtürtzet, welchen letztern Falles er, nach genauer Redens Art, ein Strom genennet wird. Die Nutzung derer Flüſſe betreffend, ſo ſind zwar etliche aus den alten Rechts-Gelehrten der Meinung, daß alle Thiere in der Wildniß, die Vogel in der freyen Lufft, und die Fiſche in den flieſſenden Waſſern frey, und einem iedweden zu fangen erlaubt ſeyn: allein dieſes iſt bey den Flüſſen, wie bey der Jagd die Frey-Pürſche, an den mehreſten Orten entweder gäntzlich aufgehoben, oder doch in ſo weit limitiret, daß die öffentliche Ströme und Flüſſe, als: z. E. die Donau, der Rhein ꝛc. ꝛc. iedermann zu befiſchen erlaubt und zugelaſſen, die Privat-Flüſſe aber ſonderbaren und eigenen Perſonen zugehören, und alſo ohne deren Willen niemanden darinnen zu fiſchen vergönnet ſey. Dieſe letztere Fiſch-Gerechtigkeit nun wird entweder durch Landes-Fürſtliche Lehen ordentlich verliehen, oder mit einem Land-Gute, als ein bonum adjacens oder anſtoſſendes Stücke, und als ein Zugehör deſſelben ordentlich verkaufft, und alsdenn in denen Lehen- und Kauf-Briefen, die Grentzen, wo die Fiſcherey anfänget und ſich endet, die Gerechtigkeiten, ob man an einem Ufer allein, oder beyderſeits zu fiſchen Macht, und ob ein benachbarter gleiches Recht oder nicht habe, ausdrücklich und ausführlich gemeldet. Es muß aber der Gebrauch der Flüſſe alſo beſchaffen ſeyn, daß die benachbarten keinen Schaden und Nachtheil dabey leiden, und daß die Fiſcherey auf ſolche Art, und auf beſtimmte zugelaſſene Zeit alſo beſtellet ſey, wie es die Landesherrliche Fiſch-Ordnung mit ſich bringet. Wer ſonſt des Recht der Fürſten über die Flüſſe aus ſeinen Grundſätzen ein wenig überhaupt hergeleitet und ſo viel von denen Waſſer-Regalien leſen will, als man in die Wirtſchafft brauchet, der kan des Rath Jinkens II Theil ſeines Grundriſſes zu den Oecon. Polic. und Cameral-Wiſſenſchafften p. 108 ſeq. aufſchlagen. Die wilde Fluß-Fiſcherey, die Perlen- und Gold Fiſcherey, das Floß-Recht, das Recht Fähren und Brücken über die Flüſſe anzulegen, und Zoll, Zins, Pacht, Fährgeld davon zu ziehen, das Recht die neuen Inſeln, ſo auf denen Flüſſen entſtehen; ingleichen das Land, ſo ſie von neuem auch an die Ländereyen der privat Leute anlegen, wie auch den Grund und Boden des ausſenbleibenden Fluſſes zu zueignen; die Flüſſe ab- und in einen andern Gang zu leiten, Gräben und Canäle dadurch anzulegen, und den Fluß zu allerhand Mühlen zu gebrauchen, geben theils der Landes-Herrſchafft und ihren Cammer-Gütern, theils denen Unterthanen, die eines und das andere entweder durch beſondere Landes-Verfaſſungen, oder durch Verträge, Beleihungen, Conceßionen, theils als dingliche, theils als perſönliche Rechte erlanget haben, nach Gelegenheit der Umſtände und Länder ſehr viele Zuflüſſe, Nutzungen und Einkünffte, bald unmittelbar, bald aber dadurch, wenn man andern wirtſchafftlichen Einkünfften dadurch die Hand bieten, ſie verbeſſern und vermehren kan, wie z. E. durch das Floß-Recht die Forſt-Nutzungen, durch die Brücken die Zoll- und Geleits-Einnahmen, zu geſchweigen, was vermöge der Landesherrlichen Rechte über die Flüſſe denen Manufacturen, Commercien, und andern Nahrungs-Arten vor Erleichterung und Beförderung verſchaffet, ingleichen die Sicherheit und Befeſtigung des Landes dadurch unterſtützet, und alſo auch mittelbare Nutzung davon gezogen werden kan. Wie denn ſonderlich ſehr vortheilig iſt, wenn die Flüſſe in einander durch Canäle geleitet, dadurch aber die Waſſer-Fahrten in Ströme, und aus dieſen in die See befördert würden. So Betrachtungswürdig alſo in der öffentlichen und privat-Wirtſchafft die Erde, das Land und der Boden, ſo wichtig ſind nächſt dem anfliſſenden Meere nebſt denen Seen, Teichen, Strömen und Bächen und Brunnen auch die Flüſſe. Die vornehmſte Nutzung aber, welche die privat-Perſonen meiſtentheils von denen Flüſſen genieſſen, beſtehen ſonderlich in Fluß-Fiſcherenen, in Wäſſerung ihrer Wieſen, und in Mühlen-Nutzungen. Von dieſen ſiehe den Art. von Mühlen. Was die Fluß-Fiſche betrifft, ſo ſind dieſelben unterſchiedlich, nachdem nemlich die Flüſſe aus friſchen Brunn-Quellen- und felſichten Gebirgen entſpringen, nachdem haben ſie auch friſche, geſunde und edle Fiſche, als Aeſchen, Forellen, Gründlinge, Schmerlen, Pfrillen oder Elritzen, Hucken und dergleichen, oder aber, wenn ſie aus Teichen, Seen und ebenen Orten ihren Lauff und einen leimigten Grund und Boden haben, bringen ſie Hechte, Schleyen, Alten, Nasen, Barben, Weißfiſche ꝛc. hiebey auch wohl Karpfen, und werden inſonderheit die Fluß-Karpfen denen Teich-Karpfen weit vorgezogen, weil dieſer weiche Fiſch, wenn er in den flieſſenden Waſſern aufwächſet, viel beſſer, geſünder und fetter wird, als wenn er in ſtillſtehenden Waſſern zu ſeinem Wachsthum gelanget. Man kan davon die Artickel von der Fiſcherey nachſuchen. Wie aus den Flüſſen die nächſt und nicht zu weit davon entlegene Wieſen durch Schöpff-Räder mit einer treffichen Wirckung zu wäſſern ſeyn, davon kan unter denen Wörtern Wäſſerung und Wieſe nachgeſehen werden.

Fluß, dieſes Wort bedeutet auch verſchiedene Kranckheiten des Leibes an Menſchen und Vieh, wie z. E. die Fluß-Galle, item die Forbure bey denen Pferden. Ein bald dünner und ſcharffer, bald ein zäher und dicker verderbener Safft, bald ein überflüſſiges Geblüt, und wenn ſich das erſte an einem Theil, als Augen, Zähnen, am Halſe, im Nacken, auch

auf

auf der Brust, in Gliedern, in Ohren, im Kopff, setzet, Schmertzen, Lähmung und Ungemach verursachet, das andere aber häufig ausflüsset, das alles heißt ein Fluß oder es sind Flüsse. Man hört solches in der Wirtschafft immer: Man hat Haupt-Flüsse, Schlagflüsse, Flüsse auf der Brust, Bauch- und Blutflusse, ꝛc. Der Schnupfen ist ein Fluß. Und in allen diesen räthet man gelindes Purgiren, Schwitzen, Reiben, Bähungen, zertheilende und vertreibende, bisweilen abführende oder auch verstopfende Mittel. Von einigen hat des armen Landmanns Arzt, so ein kleines Büchlein ist, gehandelt. In einigen ist es besser, daß man zeitig den Arzt selbst suchet. Einige Hausmittel kommen hier auch an ihren Stellen vor, und worin Nachricht von denen Kräutern oder Kranckheiten gegeben werden.

Fluß-Galle, Floß-Galle, siehe Galle.

Flut-Bette, ist ein Kunst Wort bey dem Mühlen-Bau, und bedeutet den abschüßigen und mit Pfosten belegten Boden in dem Mahl-Gerinne, darüber das Wasser auf die Räder läufft, und selbige durch seinen gewaltigen Anstoß umtreibet.

Föhre oder Föhren-Baum, ein hochstämmiger Wald-Baum, gehöret unter das weiche Tangel-Holtz, und hat man davon zweyerley Arten. Die erste Art behält den Nahmen Föhren, hat eine röthlichte und glatte Rinde, und wächst gerade für sich in die Höhe; die andere aber, welche keine so glatte, sondern unterher eine rauhe und Aschenfarbene, oberhalb aber schuppicht- und röthlicht-braune Rinde hat, wird Rien-Föhre, Kiefer- oder Rien-Baum genennet; beyde sind einander in Tangeln gleich, welche um ein ziemliches länger, ja noch einmahl so lang, als die Fichten- und Tannen-Nadeln sind, und deren allezeit zwey beysammen stehen. Die Föhren sind wegen ihrer Höhe zum Bauen sehr dienlich, lassen sich auch zu Pfosten, Bretern, Latten, Wein-Pfählen, Schleissen, Brunnen und andern Wasserleitungs-Röhren trefflich brauchen. Die Rien-Föhren, Kiefern oder Rien-Bäume, sind sowohl wegen ihrer äussern Rinde, wie vorgedacht, als auch wegen ihrer vielen bey sich führenden Fettigkeit, Harzes und Peches von denen Föhren unterschieden, lassen sich aber gleich jenen, ja im Wasser-Bau und zu Röhren noch besser als dieselben nutzen. Sie treiben mehrentheils gerade Stämme, wiewohl es auch an höckerigten, krummen und gedreheten nicht fehlet, die Zweige sind meistens gebogen und zerbrechlich. Ihr bestes Wachsthum haben sie in sandigtem Boden und an Bergen, und werden daselbst weit schöner, gröſſer und stärcker, als wenn sie auf flachem Lande oder im freyen Felde aufwachsen. Sie schlagen vom Stock niemahls wieder aus, sondern gehen sehr mastig und jählinz nur von dem Saamen in die Höhe; dieser stecket in rundlichten Zapffen, welche aber um vieles kleiner und kürtzer, als die Fichten- oder Tann-Zapffen sind, und an einem kurtzen Stiel dergestalt feste hängen, daß, wenn schon neue herfür kommen, die alten und jährigen noch an denen Zweigen stehen, davon der Saamen insgemein vor Winters, und bey warmen Herbst-Tagen, wie der Tann-Saamen durch die Sonne ausgerühret wird, indem sich durch die Hitze derselben diese Zäpflein von einander, und die Schuppen in die Höhe geben, und der Saamen mit denen von der Natur versehenen zarten und dünnen Blätlein, so gleichsam seine Flügel sind, vom Winde hin und her zerstreuet wird. Dieser Saamen liegt lange in der Erden, und gehet nicht so bald, als der Tännene oder Fichtene Saamen auf, behält aber doch, wenn er auch etliche Jahre in einer unbequemen Erde liegen muß, seine Krafft so lange, bis er Raum oder Lufft zum Wachsthum bekommen hat, indem seine Saam-Körner aus einem puren öhlichten Wesen, welches dem Terpentin sehr nahe kommt, bestehen, und dahero der Fäulung um so weniger unterworffen sind, auch nicht eher verwandelt werden, als wenn die Hervorkeimung geschehen. Die gantze Last dieses Baumes ruhet nur auf einer Wurtzel, und wenn diese, wie es öffters geschiehet, voll Kien wird, so ist es mit dem Baum geschehen: Denn dieses hartzigte Fett hindert, daß der Baum seine Nahrung vor sich und seine Zweige nicht mehr aus der Erde ziehen kan, dahero muß er, weil gleichsam alle Gänge seines Lebens versperret sind, in seinem Fett ersticken. Aus dieser Wurtzel, ingleichen aus denen Aesten wird das Kien-Oel, so man an statt des Terpentins brauchet, und das Theer gemachet, siehe Theer. Es wächset dieses Holtz, zumahlen an denen Winter-Lagen, geschwinde in die Höhe, und ist das Alter dieser Bäume so wohl von den Jahren auf dem abgeschnittenen Stocke, als auch an denen iedes Jahr austreibenden, und hernachmahls an dem Schafft gar merklich ästigen Qvirlen gar leicht abzunehmen. Dieses Holtz darff in der Jugend durchaus nicht geschneidelt werden, weil sonst der Safft aus denen Hieben heraus tritt, und hergegen oben im Gipffel zurücke bleibet, da es alsdenn nichts als einen knotichten und mit Harz belauffenen unartigen Stamm giebet. So bald die brauchbarsten Stämme aus den Föhrenen Gehöltzen ausgezogen sind, muß man das übrige unartige und ungeschlachte Holtz, so fort in Scheite schlagen, und so bald als möglich, auf die Seite schaffen lassen, damit der junge Anflug Lufft und Raum bekommen möge. Das Wildpret gehet diesem Holtze, ohngeachtet seiner starcken Bitterkeit, sehr nach, zumahl aber Winters-Zeit, da es denn etwa Manns hohen jungen Wuchs zwischen seinen Qvirlen mit den Zähnen so schädlich abschälet, und schabet, daß das Holtz zu nicht geringem Schaden des Eigenthümers, weil das Wildpret mehrentheils das beste und glatteste beschädiget, verdorret und zu schanden wird. Die Stämme, so man zu Röhren brauchen will, soll man nicht so wohl an mastigen Orten und an der Winter-Seite, als vielmehr an der Sommer-Seite hauen lassen, weil jenes, seines fetten Wuchses wegen, wenig Kern und viel

viel weissen Spint oder Splint hat, welcher wenig Jahre in der Erden dauret, so pfleget auch dergleichen Holtz, wegen des vielen Harzes, nicht aufzuquellen, noch die Röhren zusammen zu halten, dahero sie, zumahl wo das Wasser steigen, und die Rohren einen grossen Druck haben oder Zwang ausstehen sollen, von dem Wind, so in den Röhren ist, leichtlich und wie Glas zersprenget, und aus den Jahren von einander getrieben werden; dieses aber, so an der Sommer-Seite und mager erwachsen, ziehet das Wasser besser an sich, wird dahero gantz dichte, lässet keinen Wind durch, und borstet folglich auch nicht so leichtlich als das fette, weil es auch viel kleinjährigter, und weit stärcker von Kern, so dauret es noch eins so lange in der Erde als jenes. Die Pfosten, Breter und andere Sachen, so aus Kiefern gemacht werden, sonderlich wenn sie wohl harzig sind, werden denen von Tannen und Fichten gemachten, sowohl wegen angenehmen Geruchs als der Dauerhaftigkeit halber vorgezogen. Sonderlich aber dienet auch dieser Baum, wenn er zur Gnüge ausgewachsen, und einen rechten und vollkommenen Schafft und Stamm hat, zu Mast-Bäumen, weil er ein festes, und in einander verwimmertes Holtz hat, auch wegen des vielen Holtzes, dem Wetter, Nässe und Fäulung widerstehet, folglich hierzu fast höher als die Tanne zu schätzen. Wer gerne ein Stücke Landes mit dergleichen Gehölte besäen will, nimmt erst die Frucht, nemlich die Zapfen oder Aepffel, wie man sie einiger Orten nennet, vom Mittel des Februarii bis zu Anfang des Merzens, von den Bäumen ab, legt solche hernach auf geflochtene Hürden, und dürret dieselbe in einem Backofen, doch nicht allzustarck, damit der Saamen nicht zu trocken werde, welcher aus obbeschriebener Frucht oder Zapfen, wenn sie nach Nothdurfft gedörret, mit Stecken ausgeschlagen oder ausgedroschen wird. Der Acker, oder die zur Saat bestimmte Gegend soll seichte mit einem Pflug umgerissen, und die Furchen ziemlich weit von einander gemacht; der Saamen aber, wovon alle Bälglein zuvor wohl mit den Händen abzureiben, ehe er eingeworffen wird, mit noch halb so viel Sand vermenget, und auf das dünneste eingesäet werden welches annoch vor Winters geschehen muß, damit er die Winter-Feuchte an sich ziehe, und also zum Auskeimen und Aufgehen desto geschickter gemacht werde. Ist auf dem also besäeten Platz kein Heiden-Kraut zuvorhero gestanden, so kan man den Saamen unteregen, woferne aber welches darauf befindlich gewesen, denselben nur mit einem ziemlichen Busche durch die Acker-Pferde unterbringen lassen. Ja, wenn er auch gleich nicht sonderlich unter die Erde kommt, so wächst er doch, wenn er einmahl aufgegangen, in drey oder vier Jahren so hoch, daß sich der gröste Laud-Hase schon darunter aufhalten kan.

Foenum Graecum, siehe Bocks-Horn.

Förster, ist ein Forst-Bedienter, welcher über ein Theil eines Waldes, so in verschiedenen Revieren, Bergen, Thälern, Hölzern und darzu gehörigen Vorhölzern und Büschen (dahingegen ein Wald eigentlich aus vielen Försten) bestehet, als ein treuer Haushalter zu des Holtzes Aufnehmen, Wart- und Pflegung von seiner Herrschafft gesetzet, und dieserwegen mit einer besondern Pflicht, treu zu seyn, verbunden ist. Bisweilen heißt man auch einen Förster, der nur über ein Holtz bestellet, bisweilen hat er nur die Aufsicht auf das eigentliche Holtzwesen, bisweilen auch zugleich über die Jagd. Es giebt Ober-Förster und schlechte Förster. Vor seine Person soll er vor allen Dingen Forst- oder Holtz-gerecht seyn: Nemlich daß er den Grund des Erdreichs recht und wohl verstehe, was in diesem fetten oder jenem magern Boden der darein fallende zeitige Baum-Saame und dessen innerliche Materie vor eine wesentliche keimende Krafft und Feuchtigkeit zum Anfluge und künfftigem verhoffenden Wiederwachs vermuthlich haben möge, damit er nicht bey Anordnung der Schläge und jungen Gehauige solches wider die Natur, oder wo wenig oder gar nichts von Wiederwachse zu hoffen, ohne Verstand anordne. Er muß ferner die Natur und Eigenschafft aller Bäume von dem Saamen, Keimung, Anflug, Wiederwachs, von deren Jugend bis ins Alter genau judiciren, den Unterschied alles Holtzes, nemlich sowohl des Laub- als Tangel-Holtzes, ob solches frisch oder schadhafft, und worzu ein iedes zu gebrauchen, tüchtig verstehen und nützlich anordnen, und sich hierinnen keinen Käuffer etwas unmögliches vorschwatzen lassen; den Holtz-Verkauff und Holtz-Taxe zwar, was ein iedes werth, wohl verstehen, das Verkauffen aber nicht eigenmächtig, oder eigennützig vorzunehmen, ohne sonderbaren Befehl und Erlaubniß sich unterstehen. Die Gräntze, Marck und Scheidung, ingleichen Weg und Stege seines anvertrauten Forsts und desselben Revieren sollen ihm billig dermassen bekannt seyn, daß er nicht allein die richtige Gränze fleißig renoviren, sondern auch von der streitbaren Gräntze sich nichts nehmen und solche schmälern lasse, sondern dieselbe zu seines Principalen Interesse und Gerechtigkeit in Posses behaupte. Wege- und Stege-recht aber soll er deswegen seyn, damit er die Gränzen sowohl als die Wege bey finsterer Nacht richtig finden könne, die schadhaften Strassen, Brücken und Dämme zu repariren fleißig anordne, nicht allein nach der Situation derer Heyden und Wälder und dabey befindlichen Bäche und Flüsse, an nützlich und bequemgelegenen Holtz-Schlupffen das nöthige Floß-Werck anzugeben wisse, sondern auch die zu Jagden, Zeug-Stellen und Treiben in Heyden und Wäldern unumgängliche nöthige Beschlagung, wie es die Gelegenheit giebet, anzuordnen verstehe, und wäre wohl gut, wenn er sich einiger massen auf das Feld-Messen verstünde, um wenigstens sich durch einen Riß sein Revier zu Hause wohl imprimiren, und desto füglicher seinem vorgesetzten Forst-Meister das nöthige hinterbringen zu können. Denen Scheit-Schlägern, Zimmerleuten, Köhlern

lern und Aschen-Brennern, oder andern Gewerckleuten soll er bey erlaubter Abgabe des Holtzes keinen Muthwillen noch Eigennutz verstatten, auch in Deputat-Holtz oder Reißig ein mehrers nicht, als einem jeden in seiner Bestallung versprochen, anweisen, auf die Kohlenbrenner genau Achtung geben, damit sie nicht durch Feuer dem Gehöltze oder dem gesunden wächsigen Holtze Schaden zufügen, sondern mit denen in den Gehauungen verbliebenen Aster-Schlägen, alten, gefallenen, wandelbaren, ungesunden, krummen, struppig- und knorrigen Bäumen sich vergnügen lassen; dabey fleißig Achtung geben, daß die Hartz-Scharrer die Fichten-Bäume nicht reissen, daß mit heimlichem und offentlichem Hüten den Wäldern kein Schade geschehe, daß von denen Fuhrleuten denen Gehöltzen kein Nachtheil zugefügt, sonderlich in den jungen Schlägen nicht viel neue Wege gemacht, noch die herrschafftlichen Wege zur Ungebühr ausgefahren werden. Er soll die benachbarten Schäfer nicht über die Gräntzen hüten lassen, sondern solche, falls sie sich betreten liessen, alsobald pfänden; denen Gerbern, Färbern und andern Leuten das Schälen der Bäume, nicht weniger das schädliche Besen-Reiß-Schneiden in dem jungen Bircken-Holtze, und das Moos-Rechen in dem jungen schwarzen Holtze nicht verstatten, auch die zu der Wild-Bahn benöthigte Saltz-Lecken zu repariren, ingleichen die Heu-Scheunen und Wild-Aecker, iedes nach der Jahres Zeit mit Fleiß zu besorgen bedacht seyn: massen er auch das Wildpret mit Fleiß zu hegen und zu verschonen beflissen seyn muß, damit zu desselben Vermehrung weder das lauffende noch das fliegende, groß oder kleine Wild durch Eyer- oder Jungen-Verschneidung vertilget werden möchte. Wenn ein Forst zu weitläufftig, so wird dem Förster gemeiniglich noch zu Hülffe ein Fuß-Knecht untergeben, desto richtiger solches zu bestreiten.

Fohlen oder Füllen, das Junge von einer Stutte oder Mutter-Pferd, wenn es männlichen Geschlechts, wird es ein Hengst-Fohlen, ist es aber weiblichen Geschlechts, ein Stutten-Fohlen genennet. So bald ein Fohlen an das Licht zu kommen beginnet, soll man sich bemühen, das so genannte **Milz** von ihm zu erhalten, weil dasselbe sonsten von dem Fohlen, sogleich als dieses die äusserliche Lufft empfähet, und darnach zu schnappen Raum bekommt, hinunter geschlucket wird, hernach aber nicht mehr von ihm zu haben ist. Dieses Milz, welches von einigen auch Pferde-Fisst, von den Griechen aber Hippomanes genennet wird, ist nichts anders, als ein Stücklein halb-röthlicht u. halb bleyfärbigten, in der Gestalt eines Milzes erscheinenden Fleisches, welches glatt und lang-rund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas grösser, manchmahl aber etwas geringer ist, nachdem nemlich das Fohlen groß oder klein gefallen. Man hält insgemein dafür, es ziehen die noch im Mutter-Leib verschlossen liegende Fohlē durch Hülfe dieses Milzes oder Hippomanis die benöthigte Nahrung an sich, weil es just vornen auf der Zungen liegt; so glaubt man auch durchgehends, daß diejenigen Fohlen ausbündige Rosse werden sollen, denen man dieses Stücklein Fleisch benimmt, und nicht hinunter schlucken läßt: Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dasselbe eine nachdrückliche Wirkung in der Roß Artzney habe. Also soll man auch das Netze oder Häutlein, darinne das Füllen bey der Geburt gelegen, mit allem Fleiß aufheben, dörren und zu Pulver machen: Denn wenn die Fohlen, ehe sie noch ein halb Jahr alt sind, keuchend, und dadurch am Wachsen verhindert werden, darff man ihnen nur von diesem Pulver so viel, als man auf einem Achtpfenniger oder halben Batzen fassen kan, in Milch eingeben, so nimmt solches dem Füllen das Häutlein weg so in dem Magen wächset und davon die Kranckheit herühret. Dieses Pulver dienet auch wider die Taubheit und andere Gebrechen. Das Fohlen soll man von der Geburt an etliche Tage samt der Mutter in einem warmen und trockenen Stall halten, und dasselbe mit Handen wenig, über den Rücken aber niemahls streichen; wenn es sechs Wochen alt, soll man es absetzen oder abspänen; solches geschiehet mit denen im Martio oder April gefallenen Fohlen, insgemein auf Michaelis, wenn sie aber etwas später gefallen, auf Martini, und zwar iedesmahl drey Tage vor dem Vollmond; ehe man sie aber gar abnimmt, soll man sie etwan vier oder sechs Wochen vorher an die Siede mit Stroh, Grummet und Haber-Schrot vermenget, gewöhnen, so thut es hernach ihnen nicht so and, und nehmen lieber zu. Von der Mutter weg werden sie in einen besondern Fohlen-Stall gethan, darinne man sie das erste Jahr frey und ungebunden herumgehen läßt. Ihr Futter bestehet zum Anfang wöchentlich in einem Viertel reinen Haber, welcher mit gar kleinem von Roggen-Stroh geschnittenen Häckerling untermenget seyn soll, mit solchem werden sie in eben der Abtheilung wie andere Rosse, nemlich mit drey Futtern abgefüttert, darnach wird ihnen gut klein Heu vorgeleget, und denn getränket, endlich aber wird ihnen eine reine Streu gemacht; wobey zu mercken, daß man ihnen zum öfftern ausmisten, und alle Tage reine Streu machen soll, damit sie auch fein reine gehalten werden, und keine Läuse bekommen mögen, als davon sie verbutten, ja wohl gar umfallen und sterben. Einige geben ihnen das erste Jahr geschrotenen Haber, Siede von gutem Grummet und Roggen-Stroh, und zwar von iedem Drittheil unter einander gemenget, und mit lauem Wasser ein wenig befeuchtet damit sie den Schrot nicht hinweg blasen können; Des Mittags soll man sie bey gutem Wetter heraus an die Luft und, wenn sie getränket, ein paar Stunden herum springen lassen. Sonderlich aber soll man zusehen, daß der erste Winter, sowohl was die Wärme des Stalls als die Güte des Futters betrifft, von ihnen leichtlich und gut überstanden werde, indem das beste Gewächs das erste Jahr geschiehet. Die zweyjährigen Fohlen werden schon an Halfftern gebunden, und mit angefeuchteter Siede, nemlich

lich Häckerling von Roggen-Stroh, mit klein geschnittenem Grummet und Spreu gemenget, gefüttert, wovon sie früh Morgens drey eingetheilte Futter nach einander, denn Heu oder Haber-Stroh bekommen, und darauf getränckt werden. Zu Mittags wird ihnen nur Stroh oder Wirr-Bunde in die Rauffe eingeleget, worauf sie in den Hof gelassen, und bey dem Brunnen getränket, Abends aber, nachdem man sie in den Stall gethan, gleich wieder, wie Morgens gefüttert werden; wiewohl auch einige, so gerne bald schöne Rosse ziehen wollen, dieselbe aufs andere Jahr auch mit Haber füttern, und auf ein Fohlen zwey Viertel oder einen halben Scheffel wöchentlich geben. Wenn sie das dritte Jahr erreichet haben, muß ihnen das Futter gebessert, und die Hengst Fohlen von denen Stutten-Fohlen, so wohl auf der Weide als im Stall, abgesondert werden, (welches iedoch besser bereits im andern Jahr geschiehet, da man die zweyjährigen Stutten, ingleichen die Wallachen, sonderlich was bey der Milch verschnitten ist, in den rechten Stutten-Stall bringen, und ihnen solches, mit der Wartung gleich halten kan). Man muß sie auch in ihren neuen Quartieren zum öfftern besuchen, angreiffen, die Füsse aufheben, mit einem Finger oder Schlüssel sachte in den Huf klopffen, sie striegeln, kämmen, wischen, damit sie alles nach und nach gewohnen, und heimlich werden. Man kan sie auch allgemach in diesem Alter zur Arbeit angewöhnen, und dahero bisweilen einmahl mit einspannen, oder auch nur vornen an das Riemen-Pferd mit anhängen, damit ihnen durch die Deichsel kein Schaden geschehe: doch soll man sie in diesem Jahr noch nicht allzusehr ziehen lassen, hingegen desto besser halten, und, wie obgedacht, fleissig auch wohl zweymahl des Tages striegeln, die Streu des Tages wegthun, auch die Stände sauber kehren und halten, so werden sie desto besser gedeyen. Welche man von denen Hengst-Fohlen nicht gantz behalten will, die läßt man mehrentheils im dritten Jahr, und zwar im May, wenn schöne gute Weyde und der Mond neu ist, reissen oder legen, das ist, verschneiden oder zu Wallachen machen: wiewohl einige solches, wenn die Fohlen noch an der Mutter trincken, zur Herbst-Zeit mit ihnen vornehmen: Denn so sie schon etliche Jahr alt sind, und etwan schon gesprungen oder doch von den Stutten Kundschafft haben, und man reisset sie denn erst, so werden sie verdrossen, faul und träge, fangen an scheu zu werden, und Hertz, Muth und Kräffte mit einander zu verlieren; welche man aber nicht reissen läßt, sondern als gantze Pferde oder Hengste gebrauchen und behalten will, solche muß man entweder den Sommer über noch zu Hause halten, und auf sie Futter geben, oder aber eine besondere Weide oder Roß-Garten vor sie haben, daß sie, ohne unter die Stutten oder zu den Stutten-Fohlen zu kommen, ins Gras getrieben werden können: Denn weil sie noch nicht unter die Stutten taugen, würden sie sich nur selbst und die Stutten abzehren, nichts weiden und eines das andere in Grund verderben, zu geschweigen, daß sie öffters von den Stutten krum und lahm geschlagen würden. Wenn man will, daß die Fohlen frisch und gesund bleiben, mag man ihnen wöchentlich zweymahl dieses Pulver gebrauchen, welches kein Fohlen ungesund werden, auch nichts schadhafftes in ihnen wachsen lässet: Nimm Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Wintergrün, Epheu, Eisenkraut, Wilden- und Garten-Salbey, Wachholderbeere, die obern zarten Schöpflinge von den Wachholder-Stauden, dieselben zu Aschen gebrannt, Eichen-Laub, Oder manige, Heydnisches Wund-Kraut, Wollkraut, Nachtschatten, Stickwurtz, gute büchene Asche, eines so viel als des andern; diese Stücke alle in einem Backofen gedörret, klein gepülvert, und in gleichem Gewichte mit Saltz vermenget, so werden sie nicht leicht auffstößig werden. Will man aber die jungen Füllen, sonderlich die Hengste, frisch und muthig haben, so muß man ihnen drey oder vier Wochen nach einander, ehe sie noch das fünffte Jahr erreicht haben, täglich die Korn-Blüthe, die ohne dieß abfället, und deren Abnehmung der Einkörnung nicht schädlich ist, wenn man es nur fein subtil abstreifet, so viel man mit dreyen Fingern fassen kan, unter das Futter, oder mit Saltz auf einem Bissen Brotes geben, welches Mittel auch so gar die Wallachen dergestalt muthig macht, daß man sie vor Hengste ansiehet. Weil auch die Pferde, noch als Füllen, können vorbereitet und bewahret werden, daß sie Lebenslang weder Uiberbein, Spaten, Floß-Gallen, noch einiges anderes Gewächse an den Schenckeln bekommen, so wird nicht undienlich seyn, das offt probirte und gerecht befundene Mittel allhier anzuführen: Nimm ein Pfund Baum-Oel, ein Viertel-Pfund Glas-Gallen, (welches der auf der heissen Materie, woraus das Glas geblasen wird, schwimmende Schaum ist), fünff Loth Drachen-Blut, und ein Viertel Pfund Bibergeil, so fast dürre seyn muß; stoß die Glas-Gallen gar klein, und menge alsdenn diese Stücke alle unter einander, gieß ein halbes Maaß des stärcksten Branteweins daran, und lasse es also eine Nacht daran stehen, nimm den scharffen und starcken Eßig und so viel Urin, laß es alles durch einander sieden, und schäume es wohl ab. Mit dieser Salbe, so warm du sie mit der Hand erleiden kanst, schmiere dem Füllen alle vier Füsse, bis an den Leib, das thue acht Tage an einander, alle Tage dreymahl, Morgens, Mittags und Nachts, und laß es inzwischen in kein Wasser gehen, so bist du gewiß, daß es die Zeit seines Lebens kein Gewächse bekommen wird. Es muß aber das Fohlen nicht etwan schon ein Gewächse haben, sondern Gliedgants und über vier Jahr nicht alt seyn, die beste Zeit darzu ist, wenn es im Herbst von dem Gestütte gar aufgestellt und vierthalb Jahr alt ist.

Fohlen oder Füllen, heißt auch, wenn man von den Stutten oder Mutter Pferden spricht so viel als werffen, gebähren oder ein Junges bekommen. Z. E. Man sagt: die braune Stute hat gefohlt, (gefüllt) an statt, daß man sprech

sprechen sollte: Die braune Stutte hat ein junges Fohlen oder Füllen zur Welt gebracht.

Fohlen-Stall, ist bey einer Land-Wirtschafft ein nothwendiges Gebäude, worein die von ihren Müttern abgenommene Fohlen gestellet, und, bis man sie zum Gebrauch dienlich und tüchtig befindet, von den andern Pferden abgesondert erhalten werden. Wo eine starcke Fohlen Zucht ist, hat man gemeiniglich dreyerley Fohlen-Ställe. Der vor die nur abgesetzten Fohlen soll mit breiten Kiesel- oder Pflaster-Steinen durch und durch wohl gepflastert, oder mit Eichen-Holtz belegt, und ausgeschalet, auch weit und geraumig, aber mit keinen Ständen versehen seyn: Denn wenn die Fohlen tapffer darinnen herum springen und sich wacker tummeln können, so komt es ihnen an Wachsthum wieder ein, dahingegen dieselben, wenn sie enge wohnen, und gleichsam wie die Gänse eingesperret würden, am Wachsthum auch nicht fortkommen können, sondern verbutten müssen. Die engen und kleinen Ställe halten sie auch zu warm, und sind dahero, weil sie die zarten Fohlen zu einem ihnen nachtheiligen Schweiß treiben, gar nichts nütze. Die Raufen und Krippen sollen, der Fohlen-Statur gemäß, niedrig gesetzt seyn, damit sie Heu und Futter bequem erreichen können. Für die zweyjährigen Fohlen gehöret ein etwas weiterer Raum, und auch etwas erhabnere Krippen und Rauffen. Denen dreyjährigen aber giebt man einen Stall wie den ältern Pferden. Ueberhaupt aber wollen alle diese drey Arten reine gehalten, fleißig ausgemistet, und von allem Unrath und Gestancke gesäubert seyn, als welches denen Fohlen ungemein verträglich fället, dahingegen der böse Dampff vom Mist diesen jungen Thieren gar balde Schaden am Gesichte zufüget. Anderer daraus entspringender Nachtheile allhier zu geschweigen.

Fohlen-Stutte, wird dasjenige Mutter-Pferd genennet, so ein saugendes Fohlen hat. Siehe Stutte.

Fohre, siehe Forelle.

Folie, heisset dasjenige gefärbte Blätlein, welches die Goldschmiede bey Fassung der Edelgesteine unter dieselbe legen, daß ihre Strahlen desto schärffer und lieblicher heraus schiessen und funckeln mögen.

Fontaine, siehe Spring-Brunnen.

Fontenell, ist ein durch nagende und brennende Mittel gemachtes Loch, um Unreinigkeiten abzuführen. Man bringt es an Armen und Beinen an.

Forcheln, Forckeln, Furckeln, sind Stangen, darauf die Netze, Tücher und ander Jagd-Zeug aufgestellet werden; an theils Orten werden sie auch Stieffel oder Stellstangen genennet. An einigen Orten werden auch diejenigen Stäbeln, dadurch man die Ketten an denen Heu- und Erndte-Wagen in die Höhe stämmet, Forckeln, ingleichen die höltzernen Gabeln, womit man das Streh in denen Scheunen weg nimmt, so genennet. Die Forckeln bey der Jagd, zu denen hohen Tüchern, müssen von Tannen-Holtze, weil solche leicht und steiff gemachet, und fünff und eine halbe Elle, auch etwas länger seyn, nachdem nemlich der Erdboden weich oder hart ist oben aber mit einem Ring und eisernen Haacken feste beschlagen werden, weil darauf das Tuch mit der Ober-Leine liegen muß. Zu denen hohen Mittel-Tüchern müssen die Forckeln vier und eine halbe, auch wohl fünff Ellen, nachdem der Boden weich oder hart ist, lang, zu denen schmalen Mittel-Tüchern aber nur drey und eine halbe Elle hoch seyn. Die Forckeln zu denen Tücher-Lappen sind meistens drey Ellen lang, mit welchen die Lappen einfach zu stellen, und oben mit einem Ring und Kerbe zu versehen sind. Wenn aber damit gedoppelt über einander an den Tüchern zu stellen ist, wegen des rothen Wildprets, oder anderer Ursache halben, nachdem daran viel gelegen, denn öffters nur erst anfänglich mit lauter Lappen umstellet wird, alsdenn müssen die Forckeln vier und eine halbe Elle lang seyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe auch Lappen aufzuhängen, und also dem Wild ein Blendwerck zu machen. Zu denen Hirsch-Netzen braucht man Forckeln von mittelmäßiger Stärcke und vier guter Ellen lang, welche man in Ermangelung des Tannen-Holtzes, gerne von dürrem Fichten- oder Kiefern-Holtz machen lässet, und oben bis auf die Helffte eine gerade Kerbe einschneidet, daß die Ober-Leine vom Netz darauf hasste. Von gleicher Stärcke, aber nur zwey und eine halbe Elle lang sollen die Forckeln zu denen Sau-Netzen seyn; zu denen Spiegel-Netzen aber können eben diejenige, so man zu den hohen Tüchern brauchet, genommen werden, dahingegen die Forckeln zu denen Prell-Netzen nicht nur sehr starck seyn, sondern auch mit einer etwas hohen eisernen Gabel beschlagen werden müssen, daß die Leine von den Sauen nicht daraus gelauffen werden könne. Die Furckeln zu denen übrigen kleinen, als Reh- Hasen- und andern Netzen werden nach Proportion der Netze kleiner und fein leichte gemacht; allesammt aber in dem Zeug-Hause, entweder an der Wand, auf Träger hingelegt, oder in die Winckel an der Seiten der Wand ordentlich hingesetzet.

Forelle oder Fohre, ist ein edler Fisch, welcher wegen seines wohlgeschmackten Fleisches auf Herren-Tafeln sehr æstimiret wird, und seiner leichten Verdauung halber von Gesunden und Krancken genossen werden kan. Er kommt dem Hecht an Gestalt ziemlich gleich, nur am Kopff und Maul ist er kleiner und spitziger, und ist entweder mit rothen und gelben oder schwartzen Flecken gesprenget, wovon die erstern denen letztern, weil diese ein weicher Fleisch haben, als jene, vorgezogen werden. Sie halten sich entweder in steinigten, hellfliessenden und süßlichten Berg- und Wald-Bächen auf, und bekommen daher den Nahmen der Wald- oder Bach-Forellen; oder sie stehen in Seen, oder besondern Forellen-Teichen, und werden deswegen See- oder Teich-Forellen genennet. Die Fischer machen noch einen Unterscheid, indem sie die grossen Forellen, so auf dem Grunde ihrer Weide und Raub nach-

gehen. Grund-Fohren: diejenigen aber, welche sich in der Höhe aufhalten, und von Fliegen, Mücken, Käferlein und andern ob den Wassern schwebenden Unaeziefer, ihre Nahrung finden, Schweb-Fohren heissen, ob sie gleich einerley Art sind. Dis ist gewiß, daß immer ein Bach oder Fluß edlere und bessere Forellen bey sich führet, als der andere, und daß die schwärzlichten ein weitkörnichters und wohlgeschmackteres Fleisch haben, als die weissen. Vor allen aber werden die so genannten Lachs-Forellen am meisten äßimiret, welche sich roth und wie Fleischfarb sieden, davon, weil es ein Mittel zwischen dem Lachs und der Fohre, und gleichsam ein besonderer Fisch ist, an seinem Ort gehandelt ist. Weil sie mit unter die Raub-Fische gerechnet werden, als pflegt man gemeiniglich Speisefische oder Laich-Karpffen in die Forellen-Teiche mit zu setzen, damit die Forellen von der Brut ihre Nahrung bekommen mögen. Die See-Forellen, welche zu Zeiten vier- bis fünff-pfündig werden, ingleichen die Teich-Fohren laichen erst im November, dahingegen die Fluß- und Bach-Fohren schon im September laichen. Wo viel grosse Steine im Wasser liegen, und viel Erlene Stöcker oder Bäume an den Ufern stehen, unter welche sie sich verkriechen, und ihren Bauch an die Wurtzel streichen können, da sind sie gerne, wie sie denn auch, wenn sie an dergleichen Orten stehen, und man dieselben mit dem Finger nur ein wenig unterm Bauche berühret, vor wohlthun sich um und auf die Seite legend mit den Händen ergriffen und also gefangen werden können. Sie sind sonst behende Fische, welche wie ein Pfeil wider den Strom schiessen, und über hohe Wasserfälle unglaubliche Sprünge thun. Man fänget sie mit Angeln, Hamen und Reussen, wer nach ihnen angeln will, der muß eine gute Angel-Ruthe, Schnure und starcken Hacken haben, denn eine grosse Fohre schneidt die Schnure oder Ruthe bald entzwey, und gehet mit dem Hacken durch, drum muß ein Fischer, wenn er merckt, daß eine starcke Fohre angebissen, solche mit der Angel fein im Wasser umher zu leiten wissen, bis sie müde wird, und sodenn schnell heraus aufs Land gerückt werden kan. Wenn es reanet, so beissen sie gerne an, ingleichen, wenn die Sonne heiß scheinet, allein sie sterben im Sommer bald, wenn sie aufs Land kommen, und nicht gleich in frisches Brunnen- oder Qvell-Wasser gebracht werden. Zum Köder oder Qverder an die Angeln macht man von ungesottenen Krebsen die Schwäntze und Scheeren aus, schneidet solche in kleine Bißlein, und stecket dieselben an die Angel-Haacken: Oder, man nimmt einen Theil Honig, zwey Theil Reiher- oder Reiger-Fett, ein Theil Campher, und vier Theil faul Holtz von denen alten Weiden, und leget eine Nacht Regen-Würmer darein, mit selbigen ist auch gut Forellen zu angeln. Oder: Regen-Würmer in Rinds-Blut geweichet, und eine Nacht darinnen liegen lassen, können die Forellen ungemein an sich locken. Es sind auch diejenigen Würmer sehr dienlich an die Forellen Angeln, welche in denjenigen altverfaulten Holtze sind, so man in denen Wassern, worinnen sich die Forellen aufhalten, findet; denn weil dieses ihre ordentliche Speise mit ist, also lieben sie auch solche am meisten. Wenn man sie mit dem Hamen fangen will, muß man fleißig Achtung geben, daß man denselben, so bald sie darinnen sind, auf und in die Höhe rücke, sonst springen sie wieder heraus. Will man aber mit Reussen Forellen fangen, so muß man folgenden Köder haben: Bibergeil und Campher müssen erstlich zusammen gestossen, hernach in einem Tiegel warm gemacht, und wenn der Campher zerflossen, Lein-Oel darzu gethan werden, hierauf läßt man es noch einmahl wohl vermischt einen Aufwall thun, und röstet Werck oder Flachs wohl darinnen, welches man in den Beutel der Reussen, die Reusse aber bald ins Wasser legt; da denn die Forellen dem starken Geruche nachgehen, und folglich sich selbsten in den Reussen fangen. Was nun ihre Zurichtung zur Speise anlanget, so werden sie, nachdem man selbige gewöhnlich gerissen, und ihnen das Eingeweide genommen, entweder gesotten, da man, nachdem sie gerissen und sauber ausgewaschen, etwas Eßig darüber giesset, einen Kessel mit Wasser und einen guten Theil Salz übers Feuer setzet und wenn dieses zu sieden beginnet, die Fohren hinein leget und sie ziemlich einsieden lässet, sodenn aber heraus nimmt, ein wenig kaltes Wasser darauf sprenget, und ein paar reine Bogen Papier darüber decket, daß der Broden nicht davon gehe, und sie theils also trocken mit Citronen mit Eßig oder Wein aufträgt, und auch wohl ohne Eßig mit frischer Butter verzehret: theils in einer Gallerte hingiebet, indem man ein paar Kälber-Füsse mit Haussen-Blättern so lange kochet, bis es so dick, daß es gestehe, da es denn durchgeseihet, und nachdem das Fett davon mittelst eines Lösch-Papiers herunter gebracht worden, mit Wein, etwas Eßig, Citronen-Safft und Zucker aufgekocht wird. Hernach klopffet man das Weisse von drey Eyern zu einem Schnee, und wenn das vorige im vollen Sud, schüttet man dieses geklopffte Eyweiß dazu, und rühret es wohl um, da sich denn der Schaum alle hinein ziehen wird. Endlich giesset man diese Gallerte durch ein paar Servietten, über die angerichteten Forellen, lässet es an einem kühlen Orte gestehen, so ist es gut. Theils mit einer Butter-Brühe, da die abgesottene Forellen in einer Casserol nebst einem guten Stück Schmaltz geleget, und klein geriebene Semmel mit Muscaten-Blüthen darüber gethan werden, und so man noch Peterfilien-Wasser oder Fleisch-Brühe hinzugegossen, als man vermeinet genug zu haben, lässet man dieses zusammen über einem Kohlfeuer so lange kochen, daß es ein wenig dicke werde: Einige machen noch über dieses eine Coulis auf folgende Art daran, indem sie eine abgesottene Forelle mit einem Stück Butter, Muscaten-Blüthen und etwas Semmel in einem Asch zusammen reiben, Peterfilien-

Wasser

Wasser oder Hühner- oder Fleisch-Brühe daran giessen, und wenn dieses gekocht, durch ein Haar-Tuch über die angerichteten Forellen schütten, und nochmahlen ein wenig aufkochen lassen. Wer da will, kan kleingeschnittene Petersilie daran werffen, und stat der geriebenen Semmel die Coulis annoch mit Eyer-Dottern abziehen. Will man sie mit einer Sardellen-Soisse oder Austern oder Muscheln zurichten, so wird nachfolgender Gestalt verfahren; Man nimmt von vier bis fünff Stück Sardellen, nachdem sie gewässert, das Fleisch, schläget sechs Eyer-Dottern in das Casserol, und rühret die Sardellen nebst Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten, einem guten Stück Butter, eine gantze Zwiebel, so aber bey dem Anrichten allezeit heraus genommen werden muß, und eine Messer-Spitze Mehl darunter, giesset halb Wasser und halb Wein oder auch Brühe darzu, setzet solches auf ein Kohlfeuer, und lässets bey stetem Umrühren, etwas dick einkochen, da man es sodenn über die abgesottenen und noch warm gehaltenen Forellen anrichtet. Mit den Austern und Muscheln verhält man sich eben alsó, nur daß die letzten erst in die Brühe, wenn solche bald fertig, geschüttet werden müssen; So lassen sich auch die abgesottenen Forellen mit gerührten Eyern machen: es werden nemlich in die gewohnlicher massen verfertigte gerührte Eyer die abgesottene und klein zerpflückte Sardellen nebst einigen Muscaten-Blüten gemenget, und bey dem Anrichten aus Schmaltz gebackene Semmel-Schnittgen zur unterst in die Schüssel geleget. Oder in eine Pastete geschlagen; hierzu werden die Forellen gerissen, gekerbet und eingesaltzen, Lorbeer-Blätter, nebst Zwiebeln in Scheiben geschnitten darzu geleget, guter Eßig darüber gegossen, und einige Zeit in dieser Lacke liegen gelassen. Hierauf nimmt man sie heraus, leget unten in eine von gutem mürben Teig zubereitete Pastete Butter und Gewürtz und die Forellen oben darauf, thut Citronen, Lorbeer-Blätter, gantze Nelcken und Ingber daran, macht die Pastete mit einem zierlichen Deckel zu, und lässet selbige halb gar backen, sodenn lässet man durch einen Trichter nachgesetzte Brühe in die Pastete lauffen, sie wieder in Back-Ofen setzen, und sie vollends gahr backen. Die Brühe bestehet aus brauner Butter, worzu etwas weniges gebranntes Mehl, Fleisch-Brühe und Wein geschüttet, klein gehackte Sardellen und geschnittene Citronen dran gethan, und dieses wohl durch einander gekochet worden. Oder mit Speck und Citronen gespickt gebraten: Da man die Forellen reisset, den Speck, wie auch Citronen-Schalen gantz dünne, und etwa eines Zolles lang schneidet, erstlich eine Reihe Speck, und denn eine Reihe Citronen-Schalen in die Forellen spicket, sie hernach ein wenig einsaltzet, an höltzerne Spießgen stecket, und diese wiederum an einen eisernen Spieß fest bindet, fein sauber daran braten lässet, und darbey sehr fleißig mit brauner Butter begiesset. Endlich wenn sie fertig, werden sie theils also trocken mit ein wenig brauner Butter hingegeben, oder es kan eine braune Sardellen-ingleichen Capern-Soisse darüber angerichtet werden. Oder Marinuret: Da reisset man die Forellen, kerbet sie auf beyden Seiten, saltzet sie wohl ein, und lässet sie also einige Stunden liegen, alsdenn trocknet man sie fein ab, bestreichet solche mit Butter (einige nehmen auch Baum-Oel), und bratet sie bey offt wiederholtem Bestreichen auf dem Rost, fein schön, da man sie denn abhebet und kalt werden lässet. Hernach nimmt man ein Fäßgen, das gleich so breit als eine Forelle lang ist, netzet es ein, reibt es durchaus mit Pfeffer, legt unten auf dem Boden Lorbeer-Blätter, Rosmarien, Citronen-Schaalen, gantze Nelken und gantzen Pfeffer, auf dieses alles kommet eine Lage Forellen, und denn wieder vorriges Gewürtze, womit man wechselsweise so lang fortfähret, bis das Fäßgen voll, und das Gewürtz die letzte Schicht ausmachet. Hierauf schläget man das Fäßgen zu, bohret durch den einen Boden ein Loch, das mit einem Zapfen kan zugestopfet werden, giesset guten Eßig daran, damit das Fäßgen keinen leeren Raum behalte, setzet es an einen kühlen Ort, und verkehret es alle Tage: Oder man siedet den Eßig mit einigen andern Zwiebeln ab, vermischet ihn mit Baum-Oel: etliche backen die Forellen gar zuvorderst aus Baum-Oel als aus einem Schmaltz.

Forellen- oder Fohren-Hälter, siehe Fisch-Hälter.

Forellen-Sallat, siehe Sallat.

Forellen-Teich, dieser ist der allerkältesten Art und am besten, wenn er etwas an sich selbst, oder doch allernächst bey sich kieselichte starcke Quellen hat, und seinen Zugang von nahen frischen Bächen, so gleicherweise Kiesel führen, empfähet. Die Forellen-Teiche, welche man besetzen muß, werden alle drey Jahre einmahl gefischet, und mit Sätzlingen aus den Forellen-Bächen oder anderen Forellen-Teichen wieder besetzet. Winters-Zeit müssen diese sowohl als die Karpffen- und Hecht-Teiche aufgerissen, und täglich mit Fleiß nach dem Ein- und Ausfluß, daß er allzeit offen bleibe, gesehen werden.

Forbure, ist ein allgemeiner Fluß, der auf die Nerven der Pferde-Schenckel fällt, und eine solche grosse Verstarrung verursachet, daß sie nicht mehr ihre gewöhnliche Bewegung haben. Bähungen, warme Umschläge, Reiben, Bestreichen mit warmem Baum-Oel, werden dagegen gebrauchet. Es hilfft aber nicht viel.

Form, ist ein hohles Gefäß oder vertieffter Umriß, der nach einem gewissen Modell zubereitet, davon hernach die Sache selbst, wenn sie dahin gegossen oder darein gedrucket wird, ihre Gestalt und das verlangte Ansehen bekommt. Nachdem aber der Einguß, oder dasjenige, was abgedrucket und formiret werden soll, der Materie nach gar sehr unterschieden, also sind auch die Formen ebenfalls mit Unterscheid einzurichten, dahero braucht man darzu Holtz, Eisen, Schiefer-Stein, Thon, Gips, u. s. f. davon siehe Natur-Lexicon. Bey denen Hauk-

haltungen bedienet man sich in denen Küchen der thoenernen, blechernen und eisernen Formen zu den Pasteten und vielerley andern Backwerck, als da sind Mandel-Torten-Formen, Preß-Kopff-Formen, Eyer-Käs-Formen, Büchsen-Formen, Eisen Kuchen-Formen, u. s. f.

Forscheln, oder besser Vorscheln, Vorschlagen, ist eine Art des Dreschens, dadurch man angelegtes Getraide nur einmahl über und nicht gleich reine drischt. Es wird sonderlich bey dem Saamen-Dreschen gebraucht. Siehe Treschen.

Forst, ist der oberste Rücken auf einem Dache, oder auf einer wader- und leimernen Wand, welcher entweder aus besonders dazu gestrichenen und gebrannten Ziegeln, die man deswegen Forst Ziegel nennet, bestehet, oder aber auf denen Schob oder Stroh-Dächern aus à parte darzu verfertigten Schoben und Leimen gemacht wird, damit das Dach oder die Wand nicht von dem Regen beschädiget und eingeweichet, das erste aber fein verwahret werde. Der Forst, so aus Leim und Stroh gemachet wird, pfleot mit blauen Lilien- oder Haus-Rauch, oder andern starcken und um sich wurtzelnden Wurtzeln besetzt zu werden, damit er desto fester und beständiger sey.

Forst, ist ein weit umfangener, mit Ober-Holtz bewachsener offener Raum oder Theil eines Waldes, der in verschiedene Reviere, Berge, Thäler, Holtzer, Vorhöltzer und Büsche eingetheilet wird, und daraus derjenige, dem die Forst-Gerechtigkeit darüber zukömmt, die Nutzung vom Wild-Holtz-Buch- und Eichel-Mast, wilden Obst u. a. m. zu nehmen hat. Wie nun an pfleglich- und gebührlicher Verwaltung und Erhaltung eines Forstes und demselben anhängiger Gerechtsame einer Herrschafft, weil ein merklicher Theil ihres Einkommens darauf beruhet, sehr viel gelegen ist als sind, wo eines Herrn Land oder Herrschafft groß und weitläufftig, und mit vielen Holtzungen, auch Feldern, Wiesen, Brüchen, Triften, Hutungen ꝛc. versehen, dieselben in gewisse Forst Reviere eingetheilet, und nach vorhandenen Gelegenheiten in richtige Grentzen mit sonderlichen Zeichen, Mahl-Bäumen oder Hauen abgesteket, und einem jeden Revier ein Förster vorgesetzet. Sind nun in einer Herrschafft viele Forst Reviere, zu deren Aufsicht folglich auch viele Förster seyn müssen, wird über solche ein Ober-Förster, oder da es noch weitläufftiger wäre, ein Forst-Meister, über diese aber noch bey grossen Fürstlichen Forstwesen ein Ober-Forstmeister, als deren Vorgesetzter verordnet, die Ober Aufsicht über dieselben zu haben, daß kein Unterschleiff unter ihnen, oder von andern keine Schmälerung oder Eingriff wegen Holtz- und Wildpret-Sachen, dem herrschafftlichen Regali zum Præjudiz, unverantwortlich vorgenommen oder nachgelassen werde.

Forst-Bann, ist der Zwang- Befehl eines Forst Herrn, vermöge dessen seine Unterthanen schuldig und gehalten sind, das benöthigte Holtz aus seinem Forste zu nehmen, und der Eichel- Buch- Eckern- Castanien- oder anderer wilden Obst-Mast, gegen Erlegung eines gewissen Mast- oder Zehnt-Geldes, aus demselben sich zu erholen.

Forst-frohnen, siehe Frohn-Dienste.

Forst-Garbe, Stock-Garbe, wird derjenige Zehend genennet, so von dem Eigenthümer eines Holtzes, wenn er ein Stücke Holtz abraumen und zu Acker-Feld machen lässet, zu Erstattung des Schadens, so dadurch an dem Wild-Bann geschieht, demjenigen, der die Forst-Gerechtigkeit hat, gegeben werden muß. Siehe oben Ausstöcken.

Forst Gerecht, siehe Förster.

Forst-Gerechtigkeit, begreiffet in sich die freye unumschränckte Gewalt eines Grund-Herrns, über die Waldung oder Hölzer zu gebieten, Forst-Ordnungen denen Unterthanen zu publiciren, und die Verbrechere zu bestrafen, die Walder in gangbarem Stand zu erhalten, Gehaue anzuordnen, zu deren Aufsicht Jager, als Forster, Schützen und Knechte anzunehmen und zu bestellen, über das wilde Obst, Eichel- und Buch-Mast Vieh-Hütung, Holtz-Gräberey, Streu- und Moos-Rechen, und andere Wald-Nutzungen, ingleichen über Wind-Brüche, Lager-Holtz und Kien, auch Pech- und Kohlen-Brennen zu gebieten, die Luder-Plätze ausser den Gehagen anzuordnen, die Raub-Thiere abzuhalten, zu befehlen, daß die Schenken, Müller und Richter Jaad- und Hetz-Hunde halten, Bret-Mühlen, Ziegel- und Kalck-Oefen, Eisen-Hämmer und Glas-Hütten nebst Holtz Flossen anzulegen, über das Gehäue zu gebieten, Häue-Säulen zu setzen, die Hunde kleppeln, auch Wild-Zäune und Wildspränge, Thier-Gärten, Wild-Aecker, Saltz-Lecken und Heu-Scheuren, Kirr-Plätze und Vogel-Heide anrichten zu lassen, über die Fisch-Wasser und Krebs Bäche, ingleichen Dohnen-Gänge und Vogel-Streiche zu gebieten, die Grentzen ungehindert zu besichen, Forst Häuser und Wohnungen aufzubauen, und mit allen Zubehörungen zu versehen, Holtz-Markt und Verkauf auszuschreiben, und frey zu handeln, und was dem allen mehr anhängig.

Forst-Grentze ist, wie weit eines Försters Reviere herum erstrecken, deren Ausgang rings umher benennet seyn muß. Sie werden durch Bäume, Lager-Bäume und Eichen, Säulen, Grentz-Steine, Wege, Graben, Berge, Hügel, Bäche und Flüsse und sofort bezeichnet, und sind entweder natürliche oder gemachte. Die Forst- und Lager-Bücher oder Grentz-Beziehungs-Protocollo beschreiben sie, und wenn sie sonst legal eingerichtet, oder allerhand Recesse und Vergleiche vorhanden, so werden sie dadurch so wohl als durch diejenigen Zeugen, die man bey Grentz-Beziehungen darzu nimmt, bewiesen. Bisweilen braucht man auch Vermuthungen. Es werden auch an dem Baume, um solche als Grentz-Bäume zu erkennen, besondere Zeichen gemacht, welche auf einander weisen. Ein Forst Bedienter muß sonderlich die Forst Grentzen nicht nur wissen, ihren Grund so viel möglich erforschen, ihre Zeichen verstehen und finden können, sondern auch selbige

bige offt umgehen und bereiten, damit keine Veränderung oder Eingriffe daran geschehen. als welches er alsobald der Herrschafft zu melden, mit Protestiren, Widerspruch und durch allerhand Actus Possessorios die Grentz-Rechte aber zu erhalten suchen muß, bis alles mit denen Grentz-Nachbaren ausgemacht ist. Ja er muß auch die verlohrnen und unrechtmässig verrückten Grentzen wiederum aufsuchen und herzustellen bemühet seyn.

Forst-Haber, wird derjenige Haber genennet, den die Unterthanen an einigen Orten ihrer Herrschafft, zu Folge des Forst- und Wild-Bahn-Rechts, auf die Jagd-Hunde zu geben schuldig sind.

Forst-Haus, wird dasjenige Gebäude genennet, wo ein Ober-Forst-Meister oder Wild-Meister wohnet. Es werden auch theils Häuser also genennet, da Ober-Forster und Förster wohnen, von daraus dieselben die Heyden Wälder und Wild-Bahnen, so weit dieselbigen sich erstrecken, sonderlich die Grentzen täglich fleißig bereiten und besichtigen können. Insgemein wird das Forst-Haus an denen Strassen oder Holtz-Wegen, auch in Dörffern, so an den Heyden und Wäldern liegen, gebauet, damit in Feuers-Gefahr die Bauern hülfliche Hand leisten können, mit Stuben, Kammern, Küchen und andern nöthigen Zimmern versehen, wie auch Scheunen, Stallungen und andere Behältnisse zu des Forst-Bedienten Nothdurfft erbauet, zum Zeichen, daß die Herrschafft desselben Waldes oder Forstes die hohe oder niedrige Jand-Gerechtigkeit rechtmäßig besitze. Und zum Zeichen, daß in solchem Haus auch ein Hirsch gerechter Jäger und Weidemann wohne, werden auf denen Giebeln des Dachs, die Hirsch-Gehörne angeschlagen. Wo die Herrschafften weit von ihrer Residentz Amts-Häuser oder andere Schlösser haben, wird ein solches Forst-Haus noch eins so zierlich erbauet und übersäulet, auch darinnen obenher Gemächer gelassen, woselbsten sie bisweilen über Nacht logiren können: Jedoch haben manche Herrschafften hierzu an lustig gelegenen Oertern absonderliche Jagd-Häuser sich daselbst zu divertiren, und zu den Birck- oder Auer-Hahnen Baltz Zeit ingleichen auch bey der Hirsch-Brunfft, Schwein-Hatz, Pürschen, oder andern vorfallenden Gelegenheiten, etliche Wochen lang sich aufzuhalten. Man kan mit solchen Forst Häusern auch Gast-Wirtschafft, Geleits- und Zoll-Einnahmen, und endlich auch Acker-Bau, Wiesen und Vieh-Zucht auf eine nützliche Art, wenigstens zum Beytrag in denen Besoldungen der Forst-Bedienten verbinden.

Forst-Knecht, Fuß-Knecht, ist ein Forst-Bedienter, welcher unter dem Förster oder Forst Meister stehet und von demselben zu Beobachtung derer weitläufftigen Forst-Reviere gebraucht wird. Es soll derselbe den Forst täglich und fleißig besuchen, und niemalen iemand anders, an seiner stat schicken, und denselben hernach mit Holtz belohnen, vielweniger einiges grosses oder kleines Holtz verkauffen, oder gegen andere Waare vertauschen, keine Vieh-Trifft oder neue Strassen, dadurch viel junge Bäume zu schanden gebracht werden, gestatten; von dem Forst und dem ihm anvertrauten Revier, es sey Holtz, Wiesewachs Weide- oder andere Gerechtigkeit, nichts entziehen lassen, auf der Unterthanen und fremde Gehölze (darinnen der Wald-Bann ihrer Herrschafft zustehet) Acht haben, damit sie nicht verwüstet und dadurch dem Wild seine Stände und Nahrung geschmählert werden. Nicht weniger sind ihm die Wald-Wasser, Forellen-Grundel- und Krebs-Bäche anbefohlen, darauf zu sehen, daß sie nicht ausgefischt und von diebischen Leuten verwüstet werden, vielweniger soll er sich selber gelüsten lassen, dergleichen zu thun. Er soll niemanden, der in seinem Revier etwas schädliches und verbotenes unternimmt, schlagen oder beschädigen, es wäre denn daß man sich freventlich widersetze, sondern allein pfänden, und alsobald gehöriger Orten anzeigen, auf verdächtige Personen, die mit Holtz, Kohlen, Besem, Reiff und Hopffen Stangen Rad-Speichen und dergleichen, auf der Strassen, oder unrichtigen Wegen, sich finden lassen, wohl Obsicht halten, sie besprechen, und da sie nicht einen glaubwürdigen Schein vorzuweisen haben, sie anhalten, sonderlich wenn es Leute sind, die nahe an dem Forst ihre Wohnungen haben. Und kurtz: Er soll alles dasjenige thun und verrichten, was ihme von seinem vorgesetzten Forster oder Forstmeister anbefohlen wird, welches, wo kein Forst Knecht ist, dem Förster selbsten zu thun obliget, wovon oben unter dem Wort Förster ein mehrers.

Forst-Meister, ist derjenige so über einen grossen in viele Reviere abgetheilten Forst gesetzt ist, und über die ihm untergebene Ober-Förster, Förster und Forst Knechte die Aufsicht hat, damit sie ihre Schuldigkeit, ihren Instructionen gemäß, pflichtmäßig beobachten, und kein Unterschleiff unter denenselben oder von andern keine Eingriffe in die Holtz- und Wildpret-Sachen dem herrschafftlichen Aerario zum Nachtheil vorgenommen werde. Er selbsten soll vollkommen Jagd Forst- Hirsch- und Holtzgerecht seyn, die Holtz-Märckte ausschreiben und persönlich besuchen über alle und iede Gehölze, Grentzen, Art des Holtzes und Wildprets ein Register halten, was jährlich gejagt, geschossen, gefangen und in die herrschafftliche Küche geliefert, oder verkaufft, oder auch an die Bedienten an Deputaten abgegeben wird aufzeichnen, und sowohl über die vor verkaufftes Holtz und Wildpret, vor Mast, Wald-Miethen und dergleichen in Empfang genommene Gelder sowohl als eingebrachte Straffen richtige Rechnung führen, seinem Ober Forstmeister, oder wo keiner vorhanden der Herrschafft von allem, was in Jagd und Forst Sachen wichtiges passiret, ohnverzügliche Nachricht geben, und worüber es nöthig, Verhaltungs-Befehl einholen, und in Summa in allen und ieden vorfallenden Sachen und Handlungen seiner Herrschafft Nutzen und Aufnehmen befördern, und allen Eingriff Schaden und Nachtheil verhüten.

Forst-Revier, ist ein gewisser Bezirck, oder ein Theil eines Forstes, welcher nebst andern Revieren einem Förster zur Aufsicht anbefohlen ist.

Forst-Steine, oder auch Jagd-Steine, werden diejenigen genennet, so die Forstliche Obrigkeit und das Jagen unterscheiden.

Forst-Ziegel, siehe Ziegel und Forst.

Forthäckeln oder Forthangen, heisset bey dem Spinnen am Rade, wenn das Weibevolck den Faden auf der Spuhle von einem Häcklein in den Flügeln zu den andern fortleget, damit der Faden sich ordentlich aufspuhlet.

Fraaß, wird nach Wendmännischer Redens-Art die Speise, Nahrung und Raub einiger wilden Thiere genennet; also saget man von Bären, Wölffen, Füchsen ꝛc. daß sie auf den Fraaß ausgehen.

Frantz-Brodt, oder wie sie andere nennen, Mund-Semmel, oder Semmel-Pasteten, sind nichts anders als eine Art von Pasteten, welche aus dem schönsten Weitzen-Mehl gantz rund gebacken, hernach auf allen Seiten mit einem Reib-Eisen gantz zart abgerieben: ferner wird oben ein Deckel eines gantzen Thalers groß abgeschnitten, und das inwendige mit einem silbernen oder blechernen Löffel heraus gehölert, entweder in Schmaltz gebacken, oder mit Butter bestrichen, und im Backofen abgetrocknet. Wenn dieses geschehen, können sie mit einem Ragout gefüllet, und nach Art der Potagen auf den Schüssel-Rand mit andern Garnituren so zierlich, als es nur seyn kan, vereinbaret werden; man mag sie auch alleine auf einer Schüssel anrichten, und stat eines Essens gebrauchen. Etliche, wenn sie solche gefüllet, setzen sie auf eine silberne Schüssel, und beschmieren den Deckel mit Eyern, daß er anklebet, schieben solche in den Backofen, und gebens also auf die Tafel, damit sie fein warm bleiben.

Frantzen oder Fransen, sind oben in einem Saum, von Zwirn, Seiden, Silber, Gold und dergleichen fest zusammen gewirckte und von dar herab hangende zusammen gedrehete Fäden, welche sodenn zu verschiedener Auszierung dienen müssen.

Frantzösische Spitzen, diese sind mehrentheils mit der Nadel gemachet, und haben unterschiedene Benennungen, als Pointe à la Reine, Dauphine, de Gennes. Die vornehmsten Spitzen-Manufacturen sind zu Paris, Lyon, Diepe, Aurillac und Havre de Grace.

Frantzösischer Stich, nennen die Nähterinnen denjenigen, der dem Creutz-Stich gar nahe kommt, denn wie bey jenen iedesmahl über vier Fäden Creutzweise gestochen wird, so geschiehet solches allhier nur über einen Faden, welcher Stich bey allerley Kissen und Uiberzügen, Beuteln und Kamm-Futtern und manchen Galanterien gebrauchet wird.

Frantzosen oder Frantzösische Pocken, ist eine bekannte Kranckheit bey denen Menschen, welche der abscheuliche Lohn der Geilheit und unreiner Vermischung mit dem andern Geschlecht ist, überdem aber auch vermittelst der Ansteckung durch Betten und Kleider einem zustossen kan. Doch hiervon handeln die Aertzte. Hier ist nur die Frage: Ob auch das Vieh, zum Exempel, die Kühe oder die Schweine die Frantzosen haben? Die gemeinen Leute antworten: Ja. Sie sehen bey dem Rind-Viehe sowohl als dem Schweine-Vieh, den Grind, die Raude, den Aussatz, die angegangenen und exulcerirenden Finnen, die Blasen in dem Munde, wenn die Borsten leicht auszurauffen sind, u. s. w. vor diese Kranckheit oder doch vor Zeichen derselben an. Daher man unter denen Fleischern und andern Leuten von Frantzösigten Kühen und Schweinen höret. Man kan auch nicht leugnen, daß diese Dinge dasjenige sind, woraus man ein unreines und untüchtiges, ja dem Menschen an sich oder zufälliger Weise durch Eckel und Scheu zur Speise schädliches Vieh erkennet, und deshalb in der Policey allerhand Anstalt machet, im Kaufen und Verkaufen aber die Rechte allerhand verordnen, davon man Roevestruncks Med. ædilit. nachsehen kan. Allein daß unter denen Vieh-Kranckheiten auch die eigentliche Frantzosen-Kranckheit zu zählen sey, ist wohl ungegründet, und vielleicht nur von einiger Aehnlichkeit gewisser Dinge bey einigen Vieh-Kranckheiten mit denen Wirckungen und Zeichen der Frantzosen bey Menschen entstanden. Es können zwar die lymphæ und saliva bey denen Thieren ebenfalls verderben, scharff und schleimig werden, die Säfte deswegen stille stehen, und diejenigen Theile, welche kein Geblüte führen, aufreiben. Allein es hat dieses bey denen Thieren nicht zur Ursache die unmäßige Geil- und Unreinigkeit, es greifft nicht die Knochen an, es wird nicht leicht durch Ansteckung fortgepflantzet, die Exulcerationes sind nicht in das innere des Leibes, sondern mehr ins äussere gerichtet. Wie man denn auch bey denen Menschen die Frantzosen von dem Aussatz, dem Scorbut und denen Pocken wohl unterscheiden muß.

Frantzosen-Holtz, ist ein hartes, schweres, schwartzbraunes harnigtes Holtz, welches man als ein Schweiß- und Harntreibendes Blutreinigendes Mittel bey Menschen und Vieh in denen Kranckheiten brauchet.

Frau, ist eine verehlichte Weibes-Person, und in der Wirtschafft heist die Wirtin die Frau, die Haus-Frau, (siehe Haus-Frau, u. Haus-Mutter), welcher verschiedene, ihr eigene Rechte, Pflichten und Verrichtungen in Ansehung ihres Mannes, ihrer Kinder, vornemlich wegen der Töchter, des Gesindes, sonderlich des weiblichen, und hiernächst unter denen wirtschafftlichen Geschäfften vornemlich die Aufsicht und die Geschäffte in der Küche, dem Keller, der Rind- und Schweine-Viehzucht, wegen der Bewahrung, Reinigung und Verfertigung der Kleider, Wäsche, Betten, des Brauens, Backens, Waschens, im Nähen, Spinnen, Weben und andern Geschäfften, mit der Wolle und Flachs, ja überhaupt wegen der Reinigkeit im Hause und der Ordnung des

Haus-

Hausraths zukommt. Ihre Verrichtungen gehen auch meistentheils nicht sowohl auf den Erwerb selbst am nächsten, sondern vielmehr auf die Bewahrung, das in Acht nehmen, das erhalten und endlich nutzbare, vortheilhafftige, wohleingetheilte, sparsame und kluge anwenden, und ausgeben. Eine Frau, die zu diesem allen geschickt und die erforderten Eigenschafften des Leibes und der Seelen nebst verschiedenen andern weiblichen Tugenden hat, dahin nebst der Gottesfurcht die Keuschheit, Freundlichkeit, Mäßigkeit, Gedult und Bescheidenheit gehöret, ist, wenn sie auch nicht eben schön oder reich oder vornehm ist, ein grosser Schatz eines Haus- sonderlich aber eines Land-Wirts, und allezeit vor diesen besser, als eine schöne, reiche und vornehme Frau, die dazu nicht geschickt ist oder doch nicht werden will und kan. Denn ein Land-Hauswirt brauchet keine blosse Hof- Staats- und Putz-Dame. Ist aber einer so glücklich, daß er nebst jenen Eigenschafften einer guten Frau, auch eine schöne, reiche und vornehme, oder etwas davon haben kan, so hat er sich, wenn er dergleichen Gut vernünfftig und Christlich zu brauchen weiß, desto glücklicher zu schätzen. Inzwischen stellet diese Abbildung zugleich den Zweck vor, den sich Eltern, vornemlich aber die Frauen bey der Erziehung ihrer Töchter setzen müssen. Ja zu einer solchen Erziehung des weiblichen Geschlechts fehlen uns noch verschiedene weibliche Schulen und dazu dienliche Anstalten, daran doch, da wir unsere guten Haus-Frauen und Mütter daraus haben sollen, so viel im gemeinen Wesen gelegen ist.

Frauen-Blat, Frauen-Müntz, s. Müntz.

Frauen-Distel, Marien-Distel, ist ein Kraut mit grossen langen Blättern, so am Umkreis zerkerbet oder zerschnitten, mit scharffen Stacheln besetzt, und mit weissen Flecken besprenget. Der Stengel ist über zwey Ellen lang, Fingers dick und stachlicht; Die Neben-Aestlein tragen allesamt mit spitzigen Dornen besetzte Knöpffe, darinnen der lange und glatte Saamen in weissen Haaren verborgen liegt. Dieses Kraut, welches in denen Gärten mit Fleiß gezogen wird, will eine gute fette Erde haben, und muß im Frühling gesäet werden, hat gleiche Krafft und Wirckung mit der Cardobenedicten, ob es gleich nicht so bitter als dieselbige ist.

Frauen-Eis, ist ein weisser, platter, durchsichtiger Stein, welcher so weich, daß man ihn in zarte durchsichtige Blätter reissen und wie Glas brauchen kan. Es wird aber auch das Katzen-Silber oder der Katzen-Stein, wiewohl unrecht, Frauen-Eis genennet.

Frauen-Haar, ist ein kleines Kraut mit zarten tieffgekerbten Blättern, so den ganzen Winter durch grün bleiben, von einer zaserigten Wurtzel, aus welcher ein dünner glantzender Stengel hervor schiesset. Es giebt dessen zweyerley einheimische Arten, nemlich das schwartze, so eigentlich Frauen-Haar genennet wird, und das weisse, welches auch den Namen Mauer-Raute führet. Sie wachsen gerne zwischen denen Fugen und Rissen der alten Mauren, oder feuchten Ritzen der Felsen, auch öffters in denen Brunnen-Gemäuern herfür. Beydes trocknet, zertheilet, eröffnet und löset auf, ziehet auch, wenn es dürre worden, ein wenig zusammen, und reiniget das Geblüte, dahero es wider den Husten, Engbrüstigkeit, Gelb- Schwind- und Wassersucht, Stein- Schmertzen, Milz- Gebrechen und Fieber gebraucht wird. Die Mauer-Raute wird von denen Hirten zu verschiedenen Kranckheiten des Viehes, wenn es auf der Weide etwas gifftiges gefressen, absonderlich aber, wenn die Schweine sehr erkrancken, mit Nutzen gebrauchet.

Frauen-Müntz, siehe Müntz.

Frauen-Röslein, oder Marien-Röslein, ist ein Blumen-Gewächs, welches etliche, einen bis anderthalb Schuh lange, gerade und runde Stengel treibt, und etwas grössere Blätter als die Salbey hat, die drey bis vier quer Finger breit, spitzig, weich, weiß und wollicht sind. Die Blumen bestehen aus fünff Nelcken-förmig zusammengesetzten Blätlein, welche von verschiedenen Farben und entweder Feuer-roth, Purpurfarb oder weiß, einfach oder gedoppelt sind. Man hat auch welche mit Leibfarben getüpffelten Blumen; nach ihrer Verblühung folget eine Kegel-förmige Hülse, welche sich an der Spitze öffnet, und einen fast runden Saamen zeiget. Sie werden am besten durch die Beo-Schößlinge fortgepflantzet, wollen einen guten Grund haben, und allezeit über das andere Jahr im Frühling versetzt seyn, man muß sie aber alsdenn von den übrigen Stengeln säubern, sonst blühen sie zu viel und verderben. Es giebt noch eine fremde Art, welche Auricanische Marietten genannt werden, und alle Sommer schöne rothe, aus einem gelben Kelch herfür schiessende Blumen haben. Diese müssen des Winters in die Gewächs-Häuser versetzet, auch bisweilen bespritzet, oder von unten auf befeuchtet, und erst im Frühling bey aufhörender Kälte, wieder in die Lufft gestellet werden.

Fregatte, ist ein grosser Africanischer See-Vogel.

Fregatte, ist eine Art von Schiffen, davon siehe das Zeitungs-Lexicon.

Fremdling, ist der Nahme einer gewissen Art Falcken. Siehe Falck.

Fresser, ist eine Baum-Kranckheit, welche sonst auch der Krebs genannt wird. Siehe Krebs.

Frettel, siehe Fröttel.

Freundschafft, diese Sache gehöret zwar eigentlich in die Sittenlehre. Allein es ist doch auch nichts in der Wirtschafft nöthiger und vortheilhafftiger, als die Freundschafft und die Klugheit, solche zu erlangen, zu stifften, zu unterhalten und zu brauchen. Denn die Wirtschafft ist nicht nur überhaupt an die gesellige Hülffe und Liebe, die aber nach dem Sünden-Fall meistentheils interessirt ist, sondern auch an diejenige Gemüths-Verfassung

zweyer oder mehrerer Personen gegen einander gebunden, da dieselben ihres guten Vermögens und redlichen Willens versichert seyn, einander darinne überhaupt oder in gewissen Geschäfften und zu besondern gerechten Zwecken, aufrichtig und freywillig, zu dienen und beyzustehen, ohne deshalb eben auf gewisse bestimmte Gegenvergeltung in allen Fällen zu sehen. Und eben dieses heißt eigentlich Freundschafft. Diese Versicherung kan nun verschiedene wahrscheinliche Gründe haben. Bekanntschafft und Erfahrung, sonderlich aber diese in der Noth, sind wohl die gewissesten bey aller Bluts- und Muths Freundschafft. Eine gewisse unvermeidliche Nothwendigkeit, so aus der Vereinigung der Absichten entspringet, ist gleichfalls ein solcher Grund. Die Zusammenstimmung der Gemüther ist mehr eine Gelegenheit sie zu stifften und ein Mittel sie zu unterhalten. Eine allgemeine oder doch auf diejenigen Dinge, darauf die Freundschafft besonders zielet, gehende Vertraulichkeit, Treue, Verschwiegenheit und Bereitwilligkeit, sind sowohl zum Anfang als Fortgang nöthig und auch eine Frucht davon. Hauswirte müssen sich sonderlich um gute Freunde unter denen bekümmern, die mit ihnen in gleichen Umständen sind. Mit Nachbaren gute Freundschafft zu halten, ist eine höchst nöthige Regel. Wirt und Wirtin müssen die besten Freunde seyn, sonst gehet alles rückwerts in der Wirtschafft. Es giebt auch Grade und Stuffen oder ein verschiedenes Maaß der Freundschafft. Zu einem durchgängigen Freund, dem man sich gantz und gar ohne allen Vorbehalt vertrauet und gäntzlich in seinem innern und äusserlichen überläßt, gehöret viel, und man findet fast unter denen Menschen keinen einzigen, da nicht allemahl noch die Klugheit rathen solte, ein kleines Mißtrauen zu behalten, und auf seiner Hut zu seyn. Was übrigens insonderheit in Handels-Geschäfften Freunde und Freundschafft helffen, das ist bekannt; der Kauffmanns-Credit kommt sonderlich auf Freunde an. Genug ein Wirt muß gute Freunde haben, dabey aber auch klug in der Freundschafft seyn.

Frey-Pürsche, sind an einigen Orten solche Hölzer und Gegenden, worinnen einem jeden zu schiessen und zu jagen erlaubet ist.

Freysam-Kraut, siehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Freyungs-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon an diesem Orte erwehnet worden.

Fricandeau, ist ein gutes Essen, welches aus dünne geschnittenem Kalb-Fleisch bereitet wird; Es muß aber dieses fein zart geklopfet, mit Speck sauber gespicket, in Butter geröstet, mit allerhand guten Gewürtz-Kräutern versetzet, und gute Brühe darauf gegossen werden, in welcher man es dämpffen und kochen läßt. Man nimmt nemlich eine Kalbs-Keule und schneidet gantz dünne Stücklein, woran aber keine Flechsen und Haut hangen dürffen, klopffet dieses Fleisch mit einem Messer-Rücken fein zart, hernach schneidet man Speck wie zum Rebhüner-Spicken, und spicket es auch so sauber, als ein Rebhun, und leget es auf eine Schüssel oder Spickbret. Wenn es nun alles zusammen gespicket worden, so setzet man eine Casserole mit Butter aufs Feuer, leget das gespickte Fleisch darein, und lässets eine ziemliche Weile darauf stehen, so wird sich viel Brühe zeigen. Diese seiget man herunter auf eine Schüssel, thut zu dem Fleisch ein paar gantze Zwiebeln, Ingber, Muscaten-Blüthen, ein wenig Thymian, Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und etwas Saltz, lässet es also ferner dämpffen, hernach giesset man Wein und gute Brühe daran, und lässet es also kochen, streuet auch ein wenig geriebene Semmel darzu, oder giesset fertige Brühe darauf, und lässet es noch ein wenig kochen. Wenn man nun bald anrichten will, so lässet man die erstlich abgeseigete Brühe darein lauffen, drücket Citronen-Safft darüber her, so ists fertig und gut.

Fricandelle, ist ein angenehmes Gerichte, welches aus einer sonderlichen Farce oder Gehäck zubereitet wird, die man hernach auf ein Kälber-Netz, so vorhero in beliebige Stücke geschnitten worden, träget wie kleine Würste zusammen rollet in Butter backen und mit einer guten Brühe versehen lässet. Die gantze Zubereitung geschiehet also: Man brätet eine Kalbs-Keule ab, thut hernach die Haut alle herunter, und schneidet nur das derbe Fleisch mit einem Schneide Messer gantz klein, stösset es in einem Mörsel, thut zuvor in Milch geweichte Semmel darein, ein Stücklein Butter, Muscaten Blüten, vier Eyer-Dottern, ein gantzes Ey, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln und Saltz, reibet dieses alles wohl durch einander; hernach thut man es wieder heraus, schneidet frischen Speck gantz klein würfflicht, und rühret denselben auch darunter; hierauf nimmt man Kälber-Netze, schneidet sie stückweise, so groß als die Würste werden sollen, leget auf die geschnittenen Stück Netze etwa zwey Finger starck von der gemachten Farce oder Gehäck, und rollet es zusammen, machet deren so viel als man brauchet; bestreichet auch eine Torten-Pfanne mit Butter, leget die Würste darein und setzet sie im Back-Ofen. Wenn solche nun fein gelbbraun gebacken, so kan man sie auf eine Schüssel anrichten. Soll eine Sardellen-Sauce oder Tuncke darzu kommen, so nimmt man drey bis vier Eyer-Dottern, thut dieselben in ein Töpffgen, giesset ein wenig Coulis oder sonst gute Brühe darüber, ingleichen ein wenig Wein und Citronen-Safft, quirlt dieses zusammen an einem Kohlfeuer, bis es beginnet dicke zu werden. Endlich giesset man von dem Fett, worinnen die Würste gelegen und gebraten, auch hinein, schüttet diese Brühe in eine Schüssel, sprenget vom vorigen Fett etwas darüber, richtet die Würste auf dem Schüssel-Rand herum an, und garniret sie mit Citronen oder Blumwerck. Diese Würste können unterschiedlich, als Beylagen zu Erbsen, Bohnen, braunen Kohl ꝛc. gebraucht, sonst aber auf vielerley Art von Kalbs-Leber, Lungen, rohen Schwein-Fleisch, Schöpsen-

Fleisch

Fleisch ꝛc. gemachet werden; nur sind dabey die Eyer zu sparen, auch darff man nicht viel geriebene Semmel darzu brauchen: Nieren Talg aber und eingeweichte Semmel sind am dienlichsten. Den Geschmack zu verändern, können es die Würtz-Waaren thun, als Citronen, Sardellen, Zwiebeln und dergleichen, von vielen wird auch ein ziemlich Theil Cardamomen darzu genommen.

Fricassee, heisset ein solches Essen, da zum Exempel, Fleisch, Hüner, Tauben, Hirsch-Kolben, Hirsch-Ohren, Frösche und dergleichen, in kleine Stückgen zerschnitten, nebst Gewürtz und andern wohlschmeckenden Dingen dämpffen und gleichsam braten müssen.

Friese, sind ungeschorne grobe wollene Zeuge, die da meist zu Pferde- und anderen Decken, Unter-Rocken und schlechten Bauern Kleidern gebraucht werden, indem sie fein warm halten. Sie werden in Hamburg und Lübeck weiß eingekaufft, und hernach gefärbet.

Friesel, ist eine heut zu Tage mehr als in denen alten Zeiten bekannte und sonderlich in denen Städten unter zärtlichen Leuten gemeine, und wenn es der weisse Friesel ist, gefährliche Kranckheit, vornemlich bey denen Wochnerinnen. Es haben einige angemerket, daß, nachdem wir Deutschen von unserer alten Lebens-Art im Essen und Trincken abgewichen wären, sonderlich aber so viel Gewürtz und Caffee gar unordentlich zu brauchen angefangen hätten, diese Kranckheit erst bekannt worden.

Frische Milch, ist eine entweder roh und bloß abgerahmte, oder mit Eyern vorher abgesottene Milch, worein man gemeiniglich Semmel oder Zwieback, oder auch nur Brot einzubrocken pfleget. Will man selbige besonders gut zubereiten, werden rein gelesene und gewaschene Corinthen, geschnittene Mandeln, und ein Theil guter Rahm hinzu gethan. Andere wollen es noch besser machen, indem sie an stat der Mandeln, die Blätter von süssen Mandel-Bäumen nehmen, und die Milch darüber absieden, etwas Zimmt-Wasser oder Zimmt, ingleichen etwas Rosen-Wasser darzu thun. Endlich sieden sie auch die Milch über Flieder- oder Holländer-Blüten ab, thun Zucker, Zimmt und Rosen-Wasser darzu. Diese letztere hält man auch vor eine Reinigung des Geblütes und Leibes.

Frischen, heisset bey den wilden Sauen so viel als bey den zahmen Schweinen das Werfen oder Ferckeln

Frischling, wird ein junges wildes Schwein im ersten Jahr genennet; im andern Jahre heisset es ein jähriger Frischling.

Fritillarie, oder auch *Narciss: Chaperonné* von dem Nahmen des Erfinders also benahmet. Einige nennen sie auch Marmor-Lilie, andere aber Meleagride, von dem Lateinischen Meleagris, welches so viel heisset, als eine Indianische oder Calecutische Henne (Trut-Henne), weil diese Blume fast eben so, wie dieses Feder-Vieh gezeichnet ist. Sie ist wie ein Bret-Spiel, mit zweyfärbigen Quadraten sehr zierlich ausgetheilet; Es giebt aber auch einfärbige, mit weißlichten Ribben, auf welchen sich eine grüne Linie oder schmales Strichlein bis in die Mitte des Blats ziehet. Inwendig in der Blume selbst sind sechs kleine Fäserlein, um welche sechs kleine gelbe Kornlein anzutreffen, die nicht anders aussehen, als wenn sie mit Staub bestreuet wären. Sie werden abgetheilet in früh- und spätblühende, einfache und gefüllte, nur mit einer oder mit vielen Blumen gezierte: Die gemeine und frühzeitige, blühet bleichroth mit dunckelem Purpur vertieffet, eine andere gantz weiß, noch eine andere gelbgrün mit vielen Blumen, und über dieses noch die gefüllte mit gresten Blumen. Unter den spätblühenden, findet sich auch eine, so gelbgrün blühet; sammt einer andern mit rothen oder braunen Würffeln; eine Isabellfärbige; eine andere besondere Art mit breiten Blättern und Stengeln, an welchen zu oberst unter etlichen Blättern, nach Art der Kayser-Krone, zwey oder drey Blumen abwerts hangen; die kleine schwartze aber wird unter allen für die rareste gehalten. Diese Blumen, welche einen mittelmäßigen Grund, der nicht zu fett und mager ist, mit einem Wort, eine lockere gemeine Feld-Erde erfordern, düffen über drey quer Finger tieff nicht eingesetzet werden, weil sie aber gar leicht welcken, wenn die Hitze im Sommer gar zu groß, oder eine langwierige Dürre einfället, so kan man sie wohl mit ein wenig Wasser ausstreuen und befeuchten. Die Zwiebeln werden jährlich um Jacobi aus der Erde genommen, aber über vierzehen Tage nicht daraus gelassen, sondern alsdenn wieder eingepflantzet; im Fall man aber selbige erst mit den Tulipanen wieder einsetzen wollte, muß man diese Fritillarien-Zwiebeln in einem Topff mit frischem Sand eingefüllet, so lange einlegen, und im Keller aufbehalten. Uiberhaupt stehen sie sicherer in grossen Blumen-Töpffen, als in den Beeten, weil man sie solchergestalt der Sonnen-Hitze desto besser, wenn es nöthig, entziehen, als auch mit dem Anfeuchten und andern besser warten kan.

Fröhne, Frohn-Dienste, Hofe-Dienste, Schaar-Werck, oder nach Böhmisch- und Oesterreichischer Redens-Art Robathen, werden alle diejenigen Dienste genennet, so die Unterthanen ihrer Obrigkeit umsonst, und auf ihre selbst eigene Kosten, oder aber gegen eine gewisse Lieferung, da sie nemlich etwas weniges, zum Exempel, die Speisung, oder eine gewisse Anzahl kleingebackener Brote und Käse, so Frohner-Brote und Frohner-Käse genennet werden, oder etwas Frohn-Korn, oder aber, die die Frohne mit ihren Pferden oder Ochsen und Geschirre verrichten müssen, etwas Futter vor ihr Vieh zu geniessen haben. Es werden aber die Frohn-Dienste in gemessene oder ungemessene eingetheilet. Jene sind an gewisse

gewisse Zeit und Arbeit gebunden, ausser welchen der Frohn-Herr nichts fordern kan: diese müssen gethan werden, wann und auf was Art die Herrschafft solche geleistet haben will, also daß an manchen Orten der Unterthan die sechs Werckel-Tage zu Hofe ziehen, am Tage des Herrn aber dem Edelmann noch Bothschafft lauffen muß. Ferner werden die Frohn-Dienste eingetheilt in Spann-Frohn-Dienste, welche mit dem Zug-Vieh, und Hand-Frohn-Dienste, welche allein mit der Hand geleistet werden. Endlich werden sie auch nach der Arbeit unterschieden, in Acker-Frohnen, welche zu Bestellung des Acker-Baues, mit Düngen, Pflügen, Eggen, Erndten und Einführen gethan werden; Bau-Frohnen, wenn die Unterthanen zu Aufrichtung neuer, und Unterhalt- und Besserung der alten herrschafftlichen Gebäude, ausser den Acker-Frohnen, mit Fuhren und Hand-Arbeit helffen müssen; diese, wenn sie sonderlich bey denen Landes- oder Erbherrschafftlichen Wohnungs-Gebäuden gethan werden müssen, heissen auch Burg-Frohnen. Jagd-Frohnen, wenn sie zu den Hirsch- Wolffs- Schweins- und andern Jagden zu dienen schuldig sind: Forst-Frohnen, wenn die Unterthanen im Forst, bey Abtreibung des Holtzes und sonst auch gebrauchen lassen müssen. Es ist eine Frage in der Cameral-Wirtschafft: ob es besser sey, die Frohn-Dienste in Geld zu setzen, und ein gewisses Dienst-Geld dafür auf die Häuser oder Land-Güter zu legen? Ingleichen wie die Dienste in Anschlag zu bringen? ob nach denen Gütern und deren Ertrag, oder nach denen ehemahligen Tagen und Arten der Dienste? Der Herr geheime Rath Gasser in seiner Einrichtung zu denen Oeconom. Polic. und Cameral-Wissenschafften hat davon gehandelt. Es muß vor allen Dingen ausgemacht seyn, ob der Herr zu dieser Veränderung befugt sey? Ausser diesen muß es mit Einwilligung der Dienst-Leute geschehen. Es ist am besten, daß man den Anschlag nach denen Tagen und der Arbeit, die zu leisten, mithin nach dem vor solche Arbeit in gewisser Gegend gewöhnlichen Tage-Lohn vor erst mache, dabey aber auf die Veränderung des Lohnes sehe, und einen Mittel-Preiß der Arbeit annehme, weil der Lohn nach denen Umständen der Zeit bald steigt, bald fällt: Hiernechst aber die Austheilung auf die Häuser und Aecker eines jeden machet. Sonst ist es nicht eben in allen Gegenden und in allen Umständen rathsam, an stat der wircklichen Dienste Dienst-Geld zu nehmen, sonderlich wenn die Leute beynöthig sind, wenn man deshalb die Güter mit vielem Gesinde und Vieh zur Arbeit beschweren, und also den Aufgang dabey vergrössern müste. Allein die Umstände verursachen bisweilen, daß man die alten Frohn-Dienste nicht mehr nutzen kan. Z. E. bisweilen war vor Alters eine Hofhaltung an demselben Ort. Es wurden viele Boten, Bau-Dienste, Kutsch-Fuhren und dergleichen erfodert. Nach der Hand ist keine Hofhaltung mehr vorhanden; Man braucht diese Dienste nicht, und das wenige kan vor wenig Geld und Lohn erlanget werden. Solchergestalt aber würde der Bauer gar keine Dienste thun, da doch Zins und Dienste eine allgemeine alte Last der Leibeigenen ist, daraus unsere Bauren entstanden. Daher auch nach den heutigen Rechten ein allgemeiner Grundsatz ist: Ein ieder Bauer muß von seinem Gute Zins und Dienste thun, wenn er nicht seine Befreyung davon besonders erweisen kan. Und in solchen Umständen ist es allerdings nützlich und recht, Dienst-Geld vor die Dienste, und also was gewisses vor das ungewisse zu nehmen, solchergestalt aber die Herrschafftlichen Güter zu verbessern

Fröhner, heisset ein Unterthan, der seiner Herrschafft Frohn-Dienste zu leisten schuldig ist, und diese sind, nach dem Unterschied derselben, entweder Hand-Fröhner, so mit der Hand-Arbeit, oder Spann-Fröhner, so mit ihrem Zug-Vieh ihre Dienste verrichten müssen. Solche Frohner sind bisweilen dergestalt an die Güter gebunden, daß der Herr auch nicht einmahl die Frohne ohne Entgeld, woferne die Fröhner nicht darein willigen, aufsagen kan, weil diese sonst keine gewisse Nahrung haben würden.

Fröttel, Frettel, ist ein kleines, vierfüßiges, wildes Thier, von dem Geschlecht der Wiesel, daher es auch im Lateinischen von einigen Muſtela ſilveſtris vel ruſtica genennet wird. Dieses Thierlein, welches sich zahm machen, und auf die Caninichen-Jagd wohl anrichten läst, ist etwas grösser, als ein Eichhörnlein, schlang und länglicht am Leibe, weißgelblichter Farbe, hat schöne rothe Augen, und gar niedliche Füßlein; wiewohl es auch Frettеln giebt, so bunt und scheckigt, von oben röthlich oder Leberfärbig, unten am Bauch aber ganz weißlicht sind. Ihr gewöhnlicher Auffenthalt ist in denen grossen Wäldnissen und Einöden, ihre Nahrung aber bestehet in Wildpret von Caninichen, auch in Fischen, Vögeln und Hönig, als welchem letztern sie insonderheit sehr nachstellen. Das Weiblein gehet gantzer vierzig Tage trächtig, und setzet offters fünff, sechs, sieben bis acht Junge auf einmahl: diese sind dreyßig Tage blind, und wenn sie etwan sechs oder sieben Wochen ihr Gesichte gehabt, kan man sie schon zur Hatz bey wilden Caninichen gebrauchen, worbey man ihnen eine Schelle an den Hals, den Caninichen eine mehrere Furcht einzujagen, zuweilen aber auch ein kleines Maul-Körblein von Leder anzuhängen pfleget, damit sie so wohl die Caninichen stossen, aber nicht beissen können, wenn sie dieselbigen aus ihren Schlupf-Löchern heraus treiben müssen. Die Frötteln pflegen, so offt sie erzürnet und erhitzet sind, einen starcken Bisam-Geruch, wie die Marder, von sich zu geben.

Frohn-Fuhren, werden diejenigen Fuhren genennet, so ein Unterthan seiner Obrigkeit zur Fröhne thun muß.

Frohn-Gut, heisset ein Gut, darauf Frohn-Dienste hafften.

Frohn-Register, ist ein ordentliches und rich-

richtiges Verzeichniß, aller von denen Fröhnern das Jahr über geleisteten Frohn-Dienste. Dergleichen Register wird bey gemessenen Frohn-Diensten, um guter Richtigkeit willen gehalten, und unter eines iedes Fröhners Nahmen und summarischen Anzahl seiner Frohn-Tage, wie viel, und bey was Arbeit solche gethan werden müssen, alle ganze und halbe nebst der Arbeit, so der Fröhner verrichtet, ordentlich specificiret, und wenn die Fröhne vorbey, so wohl der Fröhner Kerb-Stöcke abgeschnitten, als das Frohn-Register der Herrschafft zur Nachricht eingeliefert.

Frösch, ist das bekannte kleine vierfüßige Thier, welches verschiedener Arten, und entweder grün, gelb und weiß, grau, oder grün und schwartzfleckigt ist. Etliche wohnen nur auf der Erden, als die grünen Laub-Frösche, welche sich von dem Laub der Bäume und Sträucher, auf welchen sie sich aufzuhalten pflegen, nähren, und durch ihr Schreyen den zukünfftigen Regen anzeigen sollen, ingleichen die gelben Frösche, die man nur in Gärten, Feldern und Gebüschen findet; die grauen, auch grün- und schwartzfleckigten aber, halten sich in Gräben, Bächen, Flüssen, Seen, Teichen und Morästen auf, und sind gröSSer als die vorigen Arten. Die Hinter-Viertel werden einiger Orten verspeiset, besonders unter den Frantzosen, welche solche mit höltzernen Bolten von kleinen Armbrüsten oder Frosch-Schneppern, welches Wort aufzusuchen, schiessen, oder sonst fangen und sie fricassiren, mit Mehl oder Grieß besprengt, aus Schmaltz backen, oder auch wie junge Hüner zurichten; nur ist dabey noch anzumercken, daß das Frosch Fleisch viel schärffer als anderes Fleisch, oder als Fischwerck tractiret seyn will. Man brauchet hiezu nur die gelben, weissen Frösche, nicht aber die grün- und schwartz-sprenglichten aus Teichen oder Sümpffen, vielweniger die Laub-Frösche; so hütet man sich auch im Monat Majo, als in der Laich-Zeit der Frösche, sie zur Speise zu nehmen, weil sie sich alsdenn auch mit den Kröten zu vermischen pflegen. Die Bienen haben einen argen Feind an diesem Ungeziefer, denn wenn sie schwer beladen vor die Bien-Stöcke und Körbe kommen, und vor solchen aus Müdigkeit, wie es offt geschiehet, in das Gras fallen, so werden sie von denen darinnen verborgen liegenden Fröschen weggeschnappt und verschlungen; welches ihnen auch wiederfähret, wenn sie an das Wasser zu trincken, und denen Froschen zu nahe kommen. Sie thun auch an den kleinen Fischen und der Brut im Fliess-Wasser und Teichen grossen Schaden, und fressen solche weg, wo sie dergleichen erhaschen, ja es mögen sich gar die grossen an ziemlich starcke Hechte wagen, wie man davon ein Exempel beym Dubravio, in seinem Tractate de piscibus et piscinis hat, da ein grosser Frösch auf einen starcken Hecht gesprungen, demselben die Augen ausgekratzt, und so lange auf ihm sitzen geblieben und gemattert, bis er ihn ums Leben gebracht. Noch wunderbarer ist, daß ein Frosch sich gar an einen Vogel macht, wie ich Anno 1719 selbsten gesehen, da auf einem ohnweit Leipzig gelegenen Ritter-Gute an dem Rande des Schloß-Grabens ein grosser Frosch auf eine herumhüpffende erwachsene Bachstelze begierig gepasset, und solche endlich erschnappet, aber weil sie sich mit ihren Krallen in dem Unter-Maul des Frosches eingehäckelt, solche nicht verschlingen können, daß also die Bachstelze etwas über die Heiffte in des Frosches Rachen bleiben, der Frosch aber, welcher die Bachstelze entweder nicht los lassen können, oder vielleicht auch nicht gewollt, endlich am dritten Tage in einem Gewölbe, wohin man ihn mit seinem Raube gebracht, crepiren müssen. Ihre Feinde sind der Hecht, und alle Raub-Fische, die Krebse, Nacht-Vögel, als Schuhu, Eulen und Käutzlein, wie auch die Schlangen, vor allen aber die Störche und Raben, die sie allenthalben verfolgen, und wo sie solche antreffen, wegfangen und auffressen. Sie laichen im Frühling, da denn erstlich aus dem Laich ein rundes schwartzes Stücklein Fleisch erwächset, an welchen sich folglich der Kopff, die Vorder-Füsse und der Schwantz sehen lassen, dieser theilet sich endlich, und wenn die Haut davon abgegangen, so werden die Hinter-Füsse daraus. In der Artzney werden von denen grünen Fröschen fast alle Theile gebraucht. Weil aber diese Thiere nicht nur obgedachtermassen in den Fisch-Wassern grossen Schaden thun, sondern auch manchem mit ihrem heßlichen Geschrey zuwider fallen, so werden sie entweder mit denen Frosch-Schneppern weggeschossen, oder mit Hohlwurtz, welche man in das Wasser, worinnen sie sich aufhalten, wirfft, oder am besten durch Ausfischung des Frosch-Laichs im Frühling getödtet und aus dem Wasse gerämet. Durch ein am Ufer angemachtes Feuer, kan man auch das beschwerliche Schreyen der Frösche stillen. Sonst wird aus ihrem Laich auch das bekannte Frosch-Laich-Pflaster, wovon das Wort Frosch-Laich nachzusehen, ingleichen ein Waschwasser vor das Gesichte des Frauenzimmers gemacht.

Frosch, wird auch eine Pferde-Kranckheit genennet, welche darinnen bestehet, daß die Pferde im Munde, unter der Zungen auf beyden Seiten kleine Höcker bekommen, welche endlich gantz schwartz, und zuweilen zu ziemlich grossen mit Materie angefüllten Beulen werden, wovor die Pferde nicht fressen können, und solglich von Hunger gantz elende werden. Diese also genannten Frösche soll man mit einer Flicke aufreissen, oder mit einem scharffen Scheerlein abzwicken, und mit gebähetem Brot und Saltz wohl reiben, so wird sich die schwartze Haut abreiben, hernach soll man Sade-Baum, Campher und Myrrhen in scharffem Eßig sieden, und dem Pferd das Maul und den Schaden wohl auswaschen, auch den Rauch von Myrrhen in das Maul gehen lassen. Man kan auch die Haut mit einem glüenden Eisen brennen, doch muß man behutsam dabey umgehen, damit

mit die Zunge nicht verletzet werde. Wenn das Rind-Vieh, Ochsen oder Kühe den Frosch unter die Zunge bekommen, so nehme man Wein-Rauten, Salbey, weissen Hunds-Koth, Saltz und Ofen-Rus, iedes gleich viel, stosse es zu Pulver, und reibe dem Vieh die Zunge damit.

Frosch-Laich, dieses ist nichts anders, als eine Menge kleiner von Fröschen gelegter Eyer, welche in einem Schleim eingeschlossen liegen, damit sie nicht so leichte verderben. Aus diesen Eyern oder sogenannten Augen kriechen bey warmem Sonnenschein die kleinen Frösche in der bey dem Frosch beschriebenen Gestalt aus. Man brauchet das Frosch-Laich in der Artzney mit ungemeinem Nutzen, es kühlet und lindert äusserlich allerley Glieder-Schmertzen, Brand und Entzündungen, und stillet, mit Rosen-Essig auf einen Schwamm gegossen, und aufgelegt das unmäßige Bluten, ziehet die übrige Röthe aus dem Gesicht, und machet die Hände glatt und sauber. Es wird auch daraus das bekannte Frosch-Laich-Pflaster zubereitet, welches zu allerhand Wunden und Schäden dienet. Wenn ein Pferd den auf- oder auswerffenden Wurm hat, soll man dasselbe mit Frosch-Laich (welches sammt dem Wasser gesammlet, und in einen Topff gethan werden muß), alle Tage fünff mahl salben, und dieses so offt wiederholen, bis der Wurm vergehet; man soll aber das Pferd vorhero iedesmahl an der Sonne warm werden lassen, und hernach erst schmieren.

Frosch-Schnepper, ist ein Instrument, die Frösche damit zu schiessen. Es bestehet solches in einem an einer langen mit einem stählernen Bogen versehenen höltzernen Armbrust oder Schnepper, auf welcher ein langer von starckem Eisen-Drat verfertigter und an der Spitze mit einem scharffen Widerhaken bewaffneter Pfeil lieget, welcher mit einer Schnure, so zugleich den Bogen spannet, angebunden ist. Wenn ein Frosch damit getroffen worden, bleibet derselbe am Pfeil, der Pfeil aber an der Schnure hängen, womit man den Frosch heraus ziehen, abnehmen, und den Bogen wieder spannen kan.

Frost, ist eine starcke empfindliche Kälte, welche der Saat, denen Pflantzen, Bäumen und Weinstöcken sehr schädlich und nachtheilig ist. Wenn die Saat und Pflantzen wohl mit Schnee bedecket sind, kan ihnen auch der härteste Frost nicht schaden. Die Bäume werden am besten vor dem Frost und Kälte durch gute Verbindung mit Stroh verwahret. Denen Reb-Stöcken soll der Frost, wie man dafür hält, keinen Schaden thun, noch sie verderben, so man in den Weinbergen hin und wieder Häuflein von dürrem Mist oder Stroh machet, und dieselbigen, wenn der Frost einfallen will, anzündet; denn der Rauch, welcher vom angezündeten Stroh aufgehet, soll dem Frost die Macht und Krafft brechen, daß er den Reben nicht schaden kan. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, so ist darwider kein näher Mittel, als daß man das erfrorne und verdorbene, bis aufs grüne, gantz hinweg schneide, und von dem erfrornen nichts übrig lasse. Und im Fall auch die Fläche gantz erfroren, der Stock aber im Grunde noch grün wäre, alsdenn entblösset man denselben, schneidet ihn etwas im Grunde behend ab, und decket ihn zugleich mit gutem fetten Erdreich zu; so bekommt man von neuem frische Schosse, die nachgehends zu Ersetzung des Schadens wieder versencket werden können. Die gröste Gefahr entstehet dem Weinstock von den Mayen-Frösten, welche um Philippi Jacobi, auch wohl noch ziemlich lange darnach, bis schier gegen des Monats Ende, nemlich eben um die Zeit, da der Stock junges Holtz zu treiben beginnet, einzufallen pflegen; aus dieser Ursache bringen diese Mayen-Fröste denen jungen Stöcken mehr Schaden als denen alten; auch mehr denen, die in der Tieffe, als die hoch liegen. Etliche lassen dahero das Hefften so lange anstehen, bis die Zeit vorbey, damit die Reben vom Winde können bewegt werden, und also vom Froste weniger Schaden leiden; und dieses Mittel hilfft auch etwas, aber hergegen, weil indessen die Augen sehr ausschlagen, werden derselben viel abgebrochen, wenn man hernach erst hefften will. Andere bedecken, nach verrichtetem Schnitt, auf den ersten May die Stöcke mit etwas Erde, bis dieselben Fröste vorbey, und dadurch kan auch etwas erhalten werden. Theils suchen auch durch obgemeldte Anzündung der dürren Mist- und Stroh-Haufen zu helfen. Geschiehet es aber dennoch, daß die Reben erfrieren, und scheinet, als wollten die Trauben verderben und umkommen, so muß man sie, wie gedacht, gantz nieder und kurtz genug abschneiden, daß die Krafft im Holtz desto besser bleibe, und so pflegen denn das künfftige Jahr solche Reben zweyfältige Früchte zu bringen. In der Oeconomischen Fama ist ein Vorschlag, die Weinstöcke, die Pfirsch- und Apricosen-Bäume ꝛc. an denen espaliers und Wänden, sonderlich aber an denen letzten die Blüthen vor denen Frösten im Frühjahre zu verwahren. Er gehet dahin, daß man des Abends dieselben mit kaltem Wasser begiessen solle, damit es friere und also das Eis eine Decke gegen den Frost abgebe. Daß übrigens der eingedrungene Frost aus verschiedenen Früchten durch kaltes Wasser oder Schnee heraus zu ziehen sey, und also selbige doch noch einigermassen zu nutzen sind, haben die Leipziger Sammlungen im ersten Stück bey denen erfrornen Erdäpffeln angemerket.

Frost-Bohrer, ist ein Jaad-Instrument, welches bey hartem Frost gebraucht wird, wenn mit denen Furckeln nicht in die Erde zu kommen ist, man aber dennoch, zumahl bey der Wolffs- oder Lux-Jaad gantz stille und heimlich stellen muß, und weder mit den Reil-Hauen hacken und pochen, noch mit den Aexten und Beilen schlagen, und dadurch einen Lermen, wovon das Wild nothwendig aus-

ausreissen muß, erregen darff. Dieser Bohrer muß in proportionirter Grösse, und weil er wegen der kleinen Steine, Kieß und Sand, gefrorner Erde und Eis bey öfterm Gebrauch bald stumpff werden kan, mit einem dicken und starcken Gewinde wohl verstählet und scharff geschliffen seyn, soll auch nicht anders, als zur höchsten Noth gebrauchet werden.

Frucht, wird insgemein alles dasjenige genennet, was die Erde zur Speise, Nutz und Gebrauch vor Menschen und Vieh herfür bringt. Insonderheit aber werden die Feld- Garten- und Baum Früchte darunter verstanden, so vornehmlich dem Menschen zu gute kommen. Unter die ersten gehöret alles Getraide, unter die zweyten allerley Küchen-Gewächse, und unter die dritten alles Obst. Was im übrigen derer selben Wartung, Einsammlung und Nutzung anlanget, nebst demjenigen, was sonst darbey zu erinnern vorkommen möchte, dieses ist bey eines jeglichen Erklärung nachzusehen.

Frucht-Schrumpff oder **Schrimpff**, siehe Bodenriß.

Früh-Beete, suche **Mist-Beete**.

Früh Erbsen, siehe **Erbsen**.

Frühling, ist die erste und annehmlichste Jahrs-Zeit, in welcher die gantze Natur sich gleichsam erneuert, und wieder lebhafft zu werden anfängt, da die Erde von der vergangenen Winter-Kalte durch die von ihrer Entfernung wiederkehrende Sonne aufs neue erwärmet, die Poren der Erden eröffnet, und die Feuchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu nutz in die Höhe gezogen werden; sonderlich dienet dabey zur Fruchtbarkeit, wenn sich der Wind vom Nidergang mäßig darbey mercken lässet, und seiner Art nach im April und May ein dienliches Regen-Wetter verursachet. Der Frühling fänget sich an mit der Tag- und Nachtgleiche, wenn nemlich die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den ein und zwantzigsten Martii, in Schalt Jahren aber den zwantzigsten Martii geschiehet. Er währet drey Monat, und endiget sich den ein und zwantzigsten Junii. Solchergestalt sind die Himmels-Zeichen, der Widder, Stier und Zwilling die Frühlings-Zeichen in denen Mitternachtigen Ländern: Allein in den Mittägigen sind es die Waage, Scorpion und der Schütze. Von dem Frühling hat ein vorsichtiger Haus und Land-wirt folgende Anmerck und Vermuthungen in Acht zu nehmen; nemlich: Wenn der Frühling von Wärme und Feuchtigkeit gemäßiget ist, und der Wind dabey vom Niedergang gelind und mäßig wehet, verhoffet man ein gutes Jahr: dahingegen ein Frühling, der im Anfang gar naß ist, viel Grases und Unkrauts bringet, davon die Saat erstücket und fauler. Wenn das Getraide und die Frühlings-Gewächse überflüßig, und frecher, als sonst gewöhnlich, zu wachsen pflegen, so vermuthet man, daß es viel Garben, in die Scheune aber wenig Körner in den Sack geben werde. Ein Frühling, der meistentheils kalt und frostig ist, giebt schlechte Hoffnung zum reichen Herbst oder gesegneter Erndte. Späte Reife und Fröste verderben die Blumen, Blüthen, zarte Gewächse und Früchte, die von einer frühzeitigen Wärme hervor getrieben worden. Viel Glätt- und sonderlich Furchen-Eis im Frühling thut der Saat grossen Schaden. Wenn die Frösche im ersten Frühling ihr Laich nicht in die Bäche und Wasser, sondern an den äusersten Theil des Gestades werffen, das soll Anlauffen des Wassers bedeuten. Die Arbeit, so im Frühling vorfällt, siehe im Wirtschaffts-Calender am Ende dieses Lexici.

Früschen, werden von den Weyde-Leuten Wasser-reiche Oerter genennet.

Fuchs, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, so sich mehr nach seinem Tode, mit seinem Winters-Zeit sehr beliebten Balg, als in seinem Leben durch gute Wercke, recommendiret: Denn wie er unter den vierfüßigen Thieren denen jungen Rehen, Hasen, auch Hirsch- und Wild-Kälbern, trefflich auf den Dienst passet, und sie zu seiner Nahrung wegfänget, also muß überhaupt alles Geflügel, so sich auf der Erden aufhält, und er mit List oder Gewalt erhaschen kan, seinen hungrigen Magen füllen. So weiß er auch die Hüner-Häuser auf den Dorffern geschwinde leer zu machen, ohne daß sich die Bäurin, ihr Federn-Vieh in die Stadt zu tragen, bemühen darff, welcher so unnöthige als unnützliche Fleiß aber ihme, falls man ihn ertappt, nach Verdienst, nemlich gar schlecht belohnet wird. Doch muß man ihm auch dieses zu seinem Ruhm nachsagen, daß er mit Fröschen, Maulwürffen, Feld-Mäusen, Schnecken, Heimen oder Grillen, Heuschrecken und anderm Ungeziefer sich begnügen läßt, wenn er nemlich von obigen Delicatessen nichts antreffen kan: Denn er trabet bey Nacht Zeit weit und breit in Hölzern und Feldern herum, und sucht seinen Raub, so bald aber der Morgen wieder herben kommt, so suchet er auch das Holtz, oder im Felde seinen Nothflucht-Bau und verbirget sich den Tag über darinnen. Er ranzet oder rollet im Februario um Lichtmeß-Zeit, und traben ihrer etliche hinter einander einer Füchsin nach, wie die Hunde. Die Füchsin gehet zehen Wochen dicke, und bringet mehrentheils vier, fünff bis sechs blinde Junge, gleich einer Hündin, wie denn die Füchse fast in allen Stücken mit den Hunden überein kommen, ja auch zuweilen sich gar mit denselben belauffen. Junge, welche anfangs weißgelblich sind, nachgehends aber immer dunckler werden, bauet zwar die Füchsin in den Bäuen oder Flucht-Rohren auf, so bald sie aber über neun Tage alt und sehend werden, sich auch etwas Menschen um den Ort ihres Aufenthalts wittern lassen, so nimmet sie ihr Gehecke, und träget es in das Korn, und zwar gerne nahe an die Dörffer, weil sie, nebst anderm Geäse, allderten am ersten etwas von jungen Hünern, zu Aufziehung ihrer Jungen,

gen, ohne Kosten haben kan. Um Jacobi lauffen diese schon mit den Alten aus, und lernen ihre Nahrung selbsten suchen, um Martini aber ist ihr Balg zu seiner Vollkommenheit gelanget. Es macht der Fuchs, ob er gleich gerne in der Erden wohnet, doch selten sein Lager, sondern er erkundiget sich eines Dachs-Baues, und treibet den Dachs, wenn er ihm gewachsen ist, mit Gewalt aus demselben, oder, wenn er vermercket, daß der Dachs ausgegangen, leget er seine Losung häufig vor die Röhre; wenn nun der Dachs bey seiner Ankunfft den Gestanck mercket, so verlässet er seine Wohnung, worauf der Fuchs sie so gleich beziehet: Oder wenn er des Sommers räudig worden ist, durchkriecht er den Dachs-Bau, und verstänckert solchen allenthalben, welches der Dachs als ein reinliches Thier nicht vertragen kan, sondern gerne auszieht. Da aber der Fuchs keinen Dachs-Bau findet, und doch sicher seyn will, muß er nothwendig seinen Bau unter einen wutzelichten Baum oder Stein machen, welches doch nur mit einer Röhre geschiehet; Man findet auch öffters in freyen ebenen Korn-Feldern Fuchs-Gruben, welches nach Weydmännischer Redens-Art ein Noth-Bau genennet wird, so nur von jungen Füchsen geschiehet, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sich selbsten zu nehren nirgends hin wissen. Der Fuchs hat einen scharffen Geruch, und kan den Wind über etliche hundert Schritte haben; wenn er das geringste unrichtig vermercket, so recket er die Nase in die Höhe, und nimmt bald die Flucht. Er hat zur Sommers-Zeit, da er, wie obgedacht, räudig wird, viel Flöhe, welche doch magerer, als der Hunde Flöhe sind: Wenn nun der Fuchs dieser beschwerlichen Gäste sich entschlagen will, wadet er im Wasser, so tieff er kan, setzet sich langsam nieder, und immer tieffer, daß sie nach dem Kopffe lauffen, denn tuncket er endlich den Kopff auch hinein, springet jählings heraus, und fraget die zurückgebliebene vollends rein ab. Seine Spur oder Fährte ist wie eines kleinen Hundes, nur länglichter und spitziger, hat zwischen denen Ballen merklich mehr Haare, und trabet einen geraden Schritt in den andern, so die Hunde nicht thun. Es werden aber die Füchse in unsern Ländern unterschieden in Brand-Füchse und Roth- oder Birck-Füchse. Jene, die Brand-Füchse haben schwartze Läuffte, Ohren und Schwantz, als ob sie versenget wären, einen grauen Pelz auf dem Rücken, und nicht viel röthlichtes: Diese, die Roth- oder Birck-Füchse aber sind etwas kleiner und röther von Haaren, haben an Läufften, Ohren und Schwantz eine weisse Spitze, so die Blume genennet wird. Sie haben hinten eine quere Hand über das Creutz hinunter auf dem Schwantz ein klein Bläslein oder Drüse, von allerhand borstigen Haaren bewachsen, und wie blauer Nelcken-Veiel riechend, an welcher sie in ihrem Lager, weil sie rund zusammen liegen, stets die Nase haben. Die Füchse werden, wie die Wölfe in Gruben, auch mit Netzen, Fallen und besondern Eisen, so man Fuchs-Eisen nennet, gefangen, oder mit Schlieffern aus ihren Bauen gehetzt und erschlagen, oder geludert und erschossen, oder aber auf eben die Art, wie die Hasen gejagt. An grosser Herren Höfen werden sie, nachdem sie eingetrieben, entweder geprellet, das ist, mit langen, von zweyen Jägern oder andern Personen gehaltenen Netzen, darüber sie paßiren müssen, in die Höhe geschüpfft, oder mit kleinen Prügeln zu tode geworffen. Von dem Fuchse wird die Lunge wider die Schwindsucht, und allerhand Lungen-Gebrechen, Leber und Milz wider die von Verstopffung und andern Zufällen des Miltzes herrührende Beschwerungen, das Blut wider Nieren- und Blasen-Schmertzen, das Fett aber in Contracturen, Krampff-Beschwerden und Ohren-Schmertzen nützlich gebraucht. Wenn man einen geräucherten Fuchs, der im Martio gefangen oder geschossen worden, in das Spühlicht-Faß, worinnen das Getränckе vor die Sauen gesammlet wird, leget, sollen dieselben das gantze Jahr durch gesund bleiben. Die Weydmännische Redens-Arten vom Fuchs sind folgende: Der Fuchs bellt, trabet, reibet oder reinet, wird geludert, gehetzt, erschlagen, mit Fallen, Eisen, oder in Garnen und Gruben gefangen, gestreifft, hat einen Balg (keine Haut) und Klauen, (nicht Füsse). Ein Fuchs-Loch wird eine Röhre genennet.

Fuchs, ist eine von den vier Haupt-Farben der Pferde, und nach ihrer Vermischung wieder in Recht-Füchse, Dunckel- oder Schweiß Füchse, Roth-Füchse und Licht-Füchse, unterschieden. Die erste Art, nemlich die Recht-Füchse, wird nur die Bauren-Art genennet, weil solche unter den Bauer-Pferden sehr gemein ist; Ihre Farbe ist etwas dunckler als der Licht-Füchse. Diese Art ist hitzig und freudig, aber auf gar kurtze Zeit, denn bey der harten Feld-Arbeit verlischt ihr Muth offt dergestalt, daß man gar nichts feuriges mehr an ihnen finden kan. Die Schweiß-Füchse sind wieder unterschiedlich, weil ihre dunckelrothe Farbe vielerley Schattirung leidet. Insgemein läst man für eine Regel gelten: ie dunckler der Fuchs, ie besser; insonderheit sollen die Schweiß-Füchse mit schwartzen Mähnen gar nicht zu ermüden seyn; allein man trifft selten deraleichen an. Die so genannten Roth-Füchse sind, so ein schönes Ansehen sie sonst haben, gar rar, und haben im übrigen die gemeine Eigenschafften der feurigen und hitzigen Thiere. Die vierte Art sind die Licht Füchse, welche theils einen weissen Schopff und Mähne, auch dergleichen Schwantz haben, aber was den übrigen Leib anbelangt, roth: theils aber wider lichte: theils etwas dunckler roth sind. Alle diese Füchse, ob sie wohl Cholerischer und hitziger Eigenschafft, und einer zornigen feurigen Art sind, so lassen sie doch den Muth bald sincken, denn es sind weiche Rosse, welche leichtlich unter der Arbeit schwitzen und erliegen, ob sie gleich dieselbe noch so hitzig

und

und freudig angetketen, sind also gar wohl einem Stroh-Feuer zu vergleichen, welches zwar jählings und heftig brennet, aber doch bald wieder erloschet.

Fuchs-Eisen, ist die Maschine, womit die Füchse weit und breit in der grösten Kälte bey finsterer Nacht weggefangen werden können. Es bestehet solches aus zweyen starcken vornen zusammen vernieteten eisernen Bügeln, welche hinten an eine starcke stumme Feder geschraubet sind; zwischen dieser starken Feder und den Bügeln wird von hinten das Schloß mit den Deckeln und Abzügeln, vornen aber die Zug-Rohre angeschraubet, und alles reinlich und blanck gehalten, wenn nun der Fuchs auf einen gewissen Platz gekirret, und sich fleißig eingefunden, daß man also Hoffnung hat, ihn zu fangen, so schmieret man das Eisen mit einer probirten Witterung, träget es hinaus, und bindet an die Abzügel durch die Röhre an einem haarenen Faden den Abbiß, denn werden beyde Bügel mit den Knien von einander gedrücket, die Abzug-Deckel über einander gedrücket, und zum Stehen bereitet, letztlich allenthalben dünne mit der Erde oder Laub überstreuet; wenn nun der Fuchs kommt und den Abbiß anrühret, schlagen die Bügel beyde zusammen, und fängt er sich gemeiniglich um den Hals; Er schleppet denn das Eisen, so viel er noch Macht hat, ziemlich weit davon, um entweder es los zu machen, oder sich zu verbergen. Was aber listige Füchse sind, langen lieber mit den Klauen, als der Nase, nach dem Abbiß, und fangen sich daran, beissen sich aber bald los, und lauffen auf dreyen davon, und pflegen sich doch wiederum auszubeissen.

Fuchs Kasten, ist ein Behältniß, worinnen man einen lebendig gefangenen Fuchs von einem Ort zum andern führen kan. Es wird derselbe einer Ellen lang und eine halbe Elle breit und hoch, von festen eichenen Bretern gemacht, und die Lufft-Löcher inwendig mit eisernem Blech wohl beschlagen, damit sich dieser schlaue Gast bey langen Nächten nicht nach und nach heraus beissen möge. Seinen Fraß und nöthiges Wasser muß man ihme nicht mit den Fingern hinein langen, sondern von aussen einschütten, sonst würde er einen übel bezahlen; gäbe man ihm aber nichts, so würde er vor Hitze verschmachten müssen, weil bey solchen wilden Thieren grosse Hertzens-Angst und stete Hitze vorhanden ist.

Fuchs-Lunge, führen die Materialisten, und wird mit laulichtem Weine von dem Blute gereiniget, in Pfeffer und Wermuth aber gelegt, und solchergestalt vor Würmern bewahret. Sie muß von einem jungen oder mittelmäßigen Fuchse genommen seyn, und wird der Saft, der daraus gepreßet vor das Keichen, den Husten und die Lungensucht gebrauchet. Man hat auch ein Kraut, so Fuchs-Lunge heißt.

Fuchs-Schwantz, siehe Fenich.

Fuder, wird die völlige Ladung eines ordentlichen Räst- oder Bauer-Wagens genennet, von welcher es auch seinen Beynahmen bekommet, z. E. ein Fuder Mist; ein Fuder Gerste; ein Fuder Heu; ein Fuder Holtz und dergleichen. Ein zwey- drey- oder vierspänniges Fuder ist, welches durch zwey, drey oder vier tüchtige Acker-Pferde gezogen werden muß. Ein Pferde-Feder oder Einde-Knecht muß dabey einige Wissenschaft beobachten, um die Fuder recht zu laden. Massen man daran unter andern erkennet, ob er in seiner Handthierung geübet sey. Sonderlich muß er das Vieh theils in Ansehung seiner Stärcke, theils der Beschaffenheit des Weges, theils endlich der Schwere der Sache, die er ladet, nicht überladen, und also überhaupt wissen, wie viel ein Pferd oder Ochse schleppen kan. Siehe Knecht.

Fuder, ist auch ein gewisses Gebinde, welches absonderlich zum Weine gebraucht wird. In Francken, und Meissen hat das Fuder zwölff Eimer, oder nach Nürnbergischer Eiche sieben hundert acht und sechzig Kannen Visier- und acht hundert und sechzehen Kannen Schenck-Maaß; in Leipzig aber sechs hundert acht und vierzig Kannen Visier-Maaß, oder sieben hundert sechs und funffzig Kannen Schenck-Maaß. In Elsaß hat das Fuder vier und zwantzig Ohmen, die Ohm zu vier und zwantzig Maaß gerechnet; zu Worms, Maynz und Cassel sechs Ohm, die Ohm zu zwantzig Quärtlein, und das Quärtlein zu vier Maaß gerechnet. Zu Heilbronn hält das Fuder zwantzig Eymer, und der Eymer vier und zwantzig Maaß; in Franckfurt aber sechs Ohm, die Ohm zwantzig Viertel oder Quärtlein, das Viertel aber vier Aich-Maaß oder fünfftehalb Schenck-Maaß.

Fuhre, wird der wirckliche Gebrauch eines Last- oder anderen Wagens genennet, da man vermittelst dessen entweder einerley Sachen oder verschiedene zusammen auf einmahl in Menge von einem Ort nach den andern transportiret, dahero pfleget man zu sagen: Die Fuhre gehet zu der Zeit gar sehr starck hiedurch an jenen Ort, wenn nemlich viel befrachtete und beladene oder auch wohl nur mit Personen besetzte Wagen einerley Weg passiren. Ausser diesen aber bekommt dieses Wort auch seinen Zusatz von den Umständen, die sich darbey befinden, und also heisset Mist-Fuhre bey den meisten einfältigen Acker- und Bauers-Leuten, welche ohnedem gewohnet seyn nach ihrer gemessenen, und immer auf einander folgenden Arbeit die Zeiten des Jahres auch darnach abzutheilen, derjenige Theil des Jahres, darinnen sie den Mist und Dünger auf das Feld zu bringen pflegen, dannenhero, wenn zu eben der Zeit sich von ohngefehr etwas sonderbares zugetragen, sie öffters nachgehends die Zeit, wenn dieses geschehen, nicht anders anzugeben wissen, als es sey in diesem und jenem Jahre solches um, oder in, oder gleich nach der Mist-Fuhre vorgegangen. Wenn aber einer dem andern durch sein

Geschirr etwas, ohne davor gerechnete Zahlung, zu führen und bittweise seine Pferde und Knecht auf eine Zeit dienen lässet, so werden deraleichen Fuhren Bet- oder Bitt-Fuhren genennet; öfters aber sind Unterthanen ihrer Obrigkeit nach einer gewissen Zahl, oder auch, wenn selbige es verlanget, dergleichen Frey-Fuhren zu thun schuldig, und da heissen es Frohn-Fuhren.

Fuhr-Knechte, siehe Knechte.

Fühl-Kraut, ist ein Kraut, so keinen Saamen trägt, sondern sich durch die Wurzel oder Zwiebel vermehret, daraus es als ein dicker Büschel lichtgrüner langer und schmaler Blätter mit Stacheln wächst, endlich aber in der Mitte dieses Büschels einen Stengel mit einer einigen Blume, die wie unsere grosse Pfonien aussiehet, treibet. Es heist auch Sinn- it. Empfindlichkeits-Kraut, weil das Kraut, wenn man es anrühret, sich zusammen ziehet.

Fülle, nennen die Köhler bey einem Meuler die Grube, die an demjenigen Orte entstehet, wo die Feuer am stärckesten innen liegen und arbeiten. Was darbey in Acht zu nehmen, ist bey dem Worte Kohle angeführet worden, allwo die gantze Arbeit des Verkohlens beschrieben zu finden.

Fülle, ist ein Küchen-Terminus, siehe *Farce*, ingleichen Hachis.

Füll-Eimer, ist ein hölzerner Eimer bey denen Saltz-Wercken, und hält 12 Kannen Hällisch Maaß. Es wird damit die Soole aus denen Sool-Fässern in die Saltz-Pfanne gefüllet.

Füllen, siehe Auffüllen.

Füllen, heisset auch ausgenommene Tauben, Lamms- und Kälber-Brüste, Trut-Hähne, ausgebeinerte Kraut-Häupte, ingleichen Kälber-Käulen mit allerhand guten Füllsel von Milch, Semmeln, Eyern, Peterstilien, Muscaten-Blumen und dergleichen inwendig ausstopffen und einfüllen.

Füllen, siehe Fohlen.

Füllen-Stall, suche Fohlen-Stall.

Füll-Erde, ist eine Art von merglichter Erde, so die Fettigkeit an sich ziehet, und bey den Walcken der wollenen Waaren gebrauchet wird, um die Fettigkeit und den Leim wieder heraus zu bringen. In Engelland ist die beste: Man lässt sie aber nicht heraus. Daher man anderswo Seiffe auf 12 Pf. Garn 1 Pfund Seife brauchen muß. In der Land-Wirtschafft solle man aber darauf sehen, dergleichen Erde auch zu finden.

Füll-Hals, siehe Trichter.

Füll-Kanne, wird dasjenige Gefässe genennet, womit man das Bier oder den Wein auffüllet.

Füll-Lager, sind in wohlbestellten Brau-Häusern lange aus einem gantzen Eichen-Stamm gehauene und ohngefehr im Lichten drey viertel Ellen oder achtzehen Zoll weite Tröge, worauf man das Bier-Gefässe, an Fassen, Vierteln, Tonnen ꝛc. leget, wenn sie aus dem Gähr-Bottich gefüllet werden sollen, und dienen also nicht nur zu Lagern des Gefässes, sondern auch darzu, daß, wenn das Bier aufstösset, die Hefen gleich in diese Tröge oder Füll-Lager lauffen, und man nicht erst in Ermangelung derselben, unter ein jedes Faß ein besonderes Geschirre setzen müsse. Man hat auch dergleichen Füll-Lager in denen Bier-Kellern, und werden deren gemeiniglich zwey an einander gesetzt; in der Mitte, oder wo sie zusammen stossen, aber quer über ein kurtzer, aber weit und tiefer eichener Trog unter denenselben in die Erde eingesenckt, damit man, wenn die Zapffen in denen Füll-Lägern gezogen, die Hefen aus solchen darein ablassen, und dieselbe reine auswaschen könne.

Füll-Mund, wird nicht nur bey einer Leim-Wand der etwas wenig in die Erde gegrabene und hernach mit grossen Feld-Wacken und andern groben Feld-Steinen ordentlich darunter gelegte Grund, worauf hernach die erste und Haupt-Schicht von dem mit kurtzem Stroh vermischten Leim gesetzet wird, sondern auch bey andern Mauren von Steinen und Gebäuden, der Grund-bau, das Fundament genennet, welches das darauf gesetzte Gebäude tragen muß. Kan man einen unbetrüglichen Felsen zum Füllmund haben, so ist alles gut, wenn er breit genug. Ausser dem aber muß man den Grund-Graben in lockerer Erde, sonderlich bey steinernen Mauren und schweren darauf zu setzenden Gebäuden fortreiben, bis man auf festen Boden, der entweder aus Stein oder Letten und fetten Leim, nicht aber aus Sand bestehen muß, kommt, und wenn man solchen auch hat, so muß man ihn doch auch erst visitiren, ob er auch tief genug fortgehe, und nicht lose, höhlrichtes oder schwanckes Zeug, sonderlich an denen Ecken und in der Mitten verborgen sey. Wo aber kein fester Grund, ohne sehr tief zu graben, und hernach aus der Erde heraus zu mauern, anzutreffen, sonderlich aber in sumpfigten, wässerichten, sandigten und nachgebenden Oertern, da schlägt man eichene oder ellerne Pfähle, und leget Roste, und zwar ie weicher die Erde und ie gröser die Last, ie enger zusammmen und tiefer. Hierauf bauet man alsdenn mit Steinen. Ziegel und Back-Steine taugen nicht dazu, sondern grosse Feld-Steine guter Art, welche etliche Schuh hoch geleget, und mit gutem Mörtel überschüttet werden. Darauf mauert man den Füllmund vollends heraus. Bey einer leimern Wand aber, die nichts oder nicht viel trägt fällt das Herausmauern weg. Weil nun bey diesem Grunde keine so gute Verbindung, wie bey einem ausgemauerten geschehen kan; so müssen zuvörderst nicht so gar kleine, sondern fein grobe und starcke Feld-Steine darzu genommen, und diese also ordentlich an einander an die beyden äussern Reihen des Grundes gesetzt werden, daß sie fein gen[illegible]

und nicht hin und her wanckend liegen, auch zu oberst eine ziemlich gerade Fläche formiren. Dannenhero nicht nur die allzugrossen Steine mit ihren Spitzen eingegraben, und in ein recht gut Lager gebracht, sondern auch in der Mitte, nebst den hin und wieder entstandenen Zwischen-Tieffen, alles mit kleinen Steinen ausgeschlichtet, und selbige Ungleichheiten durch den gantzen Füllmund fein geebnet werden müssen. Man kan hiervon M. Albert. Dan. Klercklens Mathemat. Anfangs-Gründe V Theil von der Civil-Baukunst nachsehen. Denn ein Landwirt muß auch davon etwas verstehen. Dieses Buch aber ist deutlich und kurtz. Siehe auch den Art. Grund, Grund-Bau.

Fünff-Blat oder Fünffinger-Kraut, ist ein wild wachsendes Kraut, welches lange, zarte Stengel wie Fäden treibt, die Blätter, so daran hervor kommen, sind länglicht, rings am Rand herum gekerbt, und unterwerts weißlicht, deren stehen allezeit fünffe beysammen an einem Stiel, und machen die Figur einer ausgesperrten Hand, dahero auch dieses Kraut seinen andern Nahmen bekommen. Am Ende des Mayens trägt es gelbe aus fünff Rosen-förmig zusammen-gesetzten Blätlein bestehende Blumen, welche an dünnen Stielen zwischen den Blättern herfür schiessen, und sich den Gänserichs-Blumen vergleichen. Die Wurtzel ist eines kleinen Fingers dick, lang, aussen schwärtzlicht oder dunckel-braun, inwendig aber roth und eines herben Geschmacks, welche in vielen Kranckheiten, sonderlich aber wider das Blutauswerffen sehr nützlich gebraucht wird; diese Wurtzel pulverisirt, und ein Drachma oder Quintlein davon in einem Glas Wasser, einem Patienten, der an einem abwechselenden Fieber kranck darnieder lieget, vor dem Paroxysmo eingegeben, soll denselben gewiß davon befreyen. Man gräbt diese Wurtzel am besten, wenn die Sonne im Widder ist; sie wird hinter den Zäunen und an andern grasichten unbauten Orten gefunden. Aus dem Fünffinger-Kraut und Wurtzel wird nachfolgender nützlicher Wein bereitet: Man nimmt Fünffinger-Kraut-Wurtzel sechs Loth, Tormentill-Wurtzel vier Loth, Benedicten-Wurtzel drey Loth, Fünffinger-Kraut, Betonien, Gamanderlein, Cardobenedicten, Tausendgülden-Kraut, Wermut iedes drey Hand voll, zerschneidet alles gröblich, thut es in ein sauberes dreyßig Maaß haltendes Fäßlein, schüttet darüber so viel guten weissen Most, läst es wohl vergähren, und sechs oder acht Wochen stehen; alsdenn kan man des Meracus nüchtern, oder bey dem Mittags-Essen nach der Suppe ein Gläslein voll trincken. So kein guter Most zu bekommen wäre, kan er auch mit gutem weissen Wein angesetzet werden. Dieser Wein ist denen mit Flüssen behafteten Menschen fürtreflich gut, dienet wider alle Glieder-Schmertzen, eröffnet die Verstopffungen der Leber und Miltz, läst keinen Stein in den Nieren oder Blasen wachsen, und verstopffet alle Bauchflüsse. Es finden sich aber des Fünffinger-Krauts noch mehrere Gattungen, als: das Fünffinger-Kraut mit Silber-farbenen Blättern; das Fünffinger-Kraut mit weissen Blumen; das rothe und weisse; das Oesterreichische; das Elsaßische Fünffinger-Kraut ꝛc.

Fünff-Porte, ist ein curieuses in Franckreich inventirtes Fisch-Garn, Tab. III. Fig. 1, welches aus sechs Stücken zusammen gesetzet, in derer Mitten ein Eingang gelassen wird; iedoch geschichet solches nur an der Decke und den vier Neben-Seiten; denn der Boden, welcher das sechste Stücke ausmachet, muß gantz, gleich und flach seyn. Dieses Garn wird mit acht und viertzig Schmasen oder Maschen eines Zolles weit angefangen, und bey viertzig Schuh lang fortgestricket, ehe etwas zu- oder abgenommen wird, zumahl so die Länge ieder Seite acht Schuh, die Höhe aber, wenn es gerichtet wird, vier Schuhe halten soll. Darauf kan man einen Bindfaden nehmen, und ihn durch alle Rand Maschen ziehen, auch die beyden Ende zusammen binden, und um die vier in die Erde geschlagene Stecken A, D, C, B ziehen. Diese Stecken müssen ins Gevierte acht Schuh weit aus einander geschlagen werden. An die Stecken wird unten bey E, F, G, H ein Seil, und vier Schuh höher bey A, C, D, B wieder eins angebunden. Alsdenn wird das Garn inwendig nach der Länge hinein gezogen, und oben und unten rings um die Seile angenehet, damit es wie ein Würffel werde. Wenn nun dieses Garn wohl angenehet und ausgespannet worden, so werden fünff Eingänge als Porten oder Pforten darein gesetzet, welche zwey Schuh lang, und hinten wie ein Kegel zugespitzt gehen müssen, wovon der eine I oben in die Decke eingesetzt zu sehen, die andern aber auf die vier Seiten kommen; diese müssen auch wie etwa die Garn-Säcke wohl ausgespreitzet seyn, damit sie eine rechte Rundung machen, und in die zuvor darzu ausgeschnittenen Löcher K, L, M, N fest angenehet werden. An allen Ecken des Garns, so wohl unten als oben, läsiet man 2 Stücken von dem Seil, iedes anderthalb Schuh lang, herab hängen, damit man das Garn beym Richten auf- und an die Stangen binden möge. Wenn man nun diese Fünff-Porte richten will, so nimmt man hier starcke gerade Stangen, welche unten bey dem dicken Ende zugespitzt, und bis zehen Schuh lang seyn müssen; über dem zugespitzten Theil etwa eines Schuhes hoch, muß eine Kerbe eingeschnitten werden, allwo die spitzen Ecken des Garns E, F, G, H, vier Schuh aber gegen den dünnern Theil, bey A, B, C, D wieder eine Kerbe, wo die obern Ecken angebunden werden müssen. Wenn es nun also fest angebunden worden, so nimmt man es zu sich in den Kahn, und setzt es an den bestimmten Ort folgender massen ein. Ist es in einem Fluß, so muß man den Kahn über quer des Flusses haltend machen, darauf läßt man das Garn hinunter, und stößt die Stangen gerade in den Grund fest ein, und zwar also, wenn A, E eingestossen,

stossen, so ziehet man B, F gleichfalls gerade gegen sich steiff an, und stecket es ebenfalls fest ein und so fort mit denen übrigen Stangen, bis das Garn gar starck hält, und recht viereckigt worden ist. Damit aber weder die eingeschlagene Stangen, noch das Garn sich durch das Anstossen des fliessenden Wassers bewegen möcht, so kan man oben wieder andere Stangen anbinden, daß es unbeweglich stehe, und diese Stangen sind durch die kleinen Buchstaben a. b, c, d in der Figur angedeutet; am sichersten aber ist es, wenn die Stangen Creutz-weise gebunden werden, zum Exempel von A zu D, und von C zu B. In einem See oder Teiche aber braucht es dieser Befestigung gar nicht, und ist genug, wenn nur die vier Stangen wohl eingeschlagen werden.

Fütterung, begreifft die Art und Weise, wenn und wie man nemlich das Vieh füttern soll. Hiervon ist nicht nur bey Abhandlung eines jeden Geschlechts erwehnet worden, sondern es kan auch noch das Wort Futter nachgelesen werden. Man kan auch verschiedene Vortheile in der Fütterung angemercket finden in denen Leipziger Sammlungen IX. X Stück, n. 1. Uiberhaupt muß man bey der Fütterung, das rechte Futter, die rechte Art der Zubereitung, sonderlich nach der Gewohnheit des Viehes an einem Ort, ferner das rechte Maaß, seine Abwechselung und Veränderung, die rechte Zeit, gute Ordnung und Eintheilung beobachten, sich fein nach seinem Ackerbau, Gärten und seiner Weide richten, sonderlich auf die Auswinterung und das Winter-Futter sehen. Denn im Sommer kommt man noch eher durch. Die Fütterung ist entweder die Haus- oder Feld-Fütterung, so auch Weide heißt, (siehe dieses Wort) vor Arbeits-Zucht-Nutz- oder Mast Vieh. Jede hat ihre besondere Vortheile.

Fund-Buch, siehe *Inventarium*.

Fürniß, ist eine etwas dicke, flüßige Materie, die auf verschiedene Weise aus harzigten, öligten Sachen zugerichtet wird. Ein Hauswirt auf dem Lande braucht bisweilen einen Fürniß. Darzu kan man 1 Pfund altes reines Lein-Oel, 1 Loth Mennige, etwas Umbraun und 4 Loth Silber-Glätte nehmen, und unter einander warm werden lassen, und ein wenig kochen. Hernach kan man 5 Loth Aloe Epatica und 12 Loth Colophonii, alles klein gestossen, dazu thun, läst es 3 Stunden in mäßiger Wärme kochen, und giesst, wenn man will, 1 Pfund Terebint-Oel dazu, so hat man einen schönen Gold-Fürniß, der überdieß, wenn man sich verbrannt hat, aufgestrichen und zur Heilung gebraucht werden kan. Wiewohl hiervor kein besseres Haus Mittel, als Speck an ein Licht zu halten, das auströpfelende Fett in reinem Wasser auffangen und diese Salbe über den verbrannten Ort zu schmieren, selbigen aber in mäßiger Wärme zu halten.

Furche, wird eigentlich dasjenige genennet, wo die Beete der Länge nach zusammen stossen, und wohin von beyden Seiten der Abschuß ist. Oder kürzer: Eine Furche ist ein mit dem Pflug gemachter Unterschied zwischen zweyen Ackerbeeten. Siehe Acker-Beet. Diese Furchen pfleget man mit dem Pfluge nach der verrichteten Saat wohl auszufahren und auszustreichen, damit man nemlich erstlich mit des Pfluges Seiten-Brete den in denen Furchen liegenden Saamen nieder erhebet, und auf das Beet hinauf streicht, denn er daselbsten bessere Gelegenheit zum Einwurtzeln und Wachsen hat, als wenn er sollte in den Furchen liegen bleiben und umkommen; und denn vors andere, daß sich die Nässe vom Regen, und das Schnee-Wasser im Acker nicht so leichte aufhalten, sondern in den Furchen abschiessen und verlaufen könne. Wo man siehet, daß in den Feldern viel Wasser stehen bleibet, und dieses durch die ordentlichen Furchen nicht ablauffen kan, wodurch der Saamen ersäufft, versauert, mithin grosser Schade geschichet, da pflegt man entweder quer über den Acker, oder, wo derselbe seinen Hang hin hat, nach vollbrachter Saat-Zeit, und beschehenen Furchen-Ausstreichen, Wasser-Furchen zu machen; man fähret nemlich mit dem Pfluge über den ganzen Acker eine Furche ab- oder hinunterwerts, und die andre Furche darneben wieder aufwerts, so tieff als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgefahrne Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen, so daß man keine Erde in der Furche liegen lässet, und solchergestalt ist die Wasser-Furche zurechte gemachet: Denn es falle auch ein Regen, wie er will, so kan das Wasser davon aus denen andern Furchen in diese Wasser-Furchen treten, und auch die Winter-Nässe iederzeit dadurch ablauffen. Bey einigen Sommer-Früchten, als Sommer-Weitzen, Hirsen, Heidekorn, Lein, Rüben ꝛc. sind die Wasser-Furchen ebenfalls zu machen; bey dem Haber aber dörffen weder die Furchen ausgestrichen, noch Wasser-Furchen gemacht werden, weil die Nässe dem Haber nicht so leichte, wie dem andern Getraide, so den Winter über unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Furckeln, siehe Forckeln.

Fuß, Schuh, Werckschuh, ist ein gewisses Längen-Maaß, welches in 12 Daumen oder Zolle eingetheilet ist, und an vielen Orten eine halbe Elle ausmachet. Eine Rheinländische Ruthe hat zwölff derselben Fuß; die Leipziger Ruthe aber funffzehen Fuß und zween Zoll.

Fußbad, ist, zu seiner rechten Zeit gebraucht, ein gutes und nützliches zubereitet warmes Bad und Haus-Mittel, welches aus allerley gesunden, auch gut riechenden Kräutern und Blumen, oder auch nur mit Asche und Salz zugerichtet wird, um so wohl die Füsse damit zu reinigen, als auch dadurch zu stärcken. Es soll aber dies nicht so gar oft auch nicht allzuheiß, sonderlich von Kindern gebraucht werden, weil man sonst den Füssen dadurch mehr Schaden als Nutzen schaffen dürf-

dürffte, wie denn gewiß durch dessen überflüßigen Gebrauch die Füsse immer schwitzend, und daher übel riechend gemachet werden konnen.

Fuß-Gestell, siehe Gestell.

Fuß-Gestell, nennen die Jäger an dem Habicht die Schenckel.

Fuß-Knecht, siehe Forst-Knecht.

Fuß-Scheite, nennen die Kohler diejenigen Scheite, welche sie bey einem gesetzten Kohlen-Meuler, als der untern Schicht, die qvere eines auf das andere legen, damit die gestürzten Meuler unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen konnen. Siehe Kohle.

Fuß-Steig, Fuß-Weg, wird der schmale und gemeiniglich auch kürtzeste oder gerad zu genommene, nicht weniger darbey offt erhabene Weg genennet, welcher zur Beqvemlichkeit derer zu Fuß wandernden Personen neben dem Fuhrweg, auch über Wiesen, Flüsse und Felder angeleget worden. Weil aber dergleichen Wege nicht allenthalben auch vor Reutende dienen sollen, noch weniger, wo sie etwas breit, gar zum Fuhrweg gemachet werden dürffen, als wodurch so wohl dieselben nach beschaffenen Umständen leichte böse und unbrauchbar gemachet werden, wie auch sonst allerley Schade daraus erwachsen kan; so pfleget man entweder denselben mit einem Geländer vom Fuhrweg abzusondern, und ein sich auf einen Stock herumdrehendes Creutz in die Mitte bey den Eingängen aufzustellen, oder kleine Schlag-Bäume, wie auch sich auf und niederschlagende Stocke, nicht weniger auf zwey niedrigen Säulen erhöhete Qver-Balcken, so hoch darüber aufzurichten, daß kaum ein lediges Pferd sich darunter wegführen lässet. Ueber die Felder und Aecker muß man sich keine Fuß-Steige, oder, wenn diese Dienstbarkeit (servitus itineris) darauf lieget, daraus gar eine servitutem viæ oder actus, Fahrweg und Trifft machen lassen. Man verwehret solches mit Bestecken, Vergraben, Hüten und Pfänden.

Futter, ist alles dasjenige, was das Pferd- Rind- Schaf- Ziegen- Schwein- und Federvieh zu ihrer Nahrung brauchen, und entweder von ihnen selbst auf der Weide gesucht, oder denenselben zu Hause vorgegeben wird: wie denn auch die Portion, so einem Vieh auf einmahl vorgeleget wird, ebenfalls ein Futter heisset, daher man saget, ich habe dem Pferde, Ochsen, u. s. f. ein Futter gegeben. Wie nun dieses nach Art des Viehes unterschiedlich ist, also wird insonderheit zum Pferde-Futter gebraucht: Am meisten der Haber mit Hederling oder Hecksel vermengt, die Gersten, der Roggen und die Erbsen, welche vier Sorten das harte Futter, wie hingegen Heu, Stroh und Grummet das rauhe Futter genennet werden, davon siehe die Art. Pferd, Stutten, Fohlen.

Des Rindviehes Futter, wird in Sommer- und Winter-Futter unterschieden. Das Sommer-Futter bestehet in allerley von sich selbst hervor wachsenden oder gesäeten grünen Gras; wobey zu mercken, daß man im Frühjahr das Vieh nicht eher austreiben soll, als bis es sich vom Grase genugsam nähren kan: Denn wo das Vieh einmahl das frische Gras geschmecket, so will es das dürre Futter alsdenn nicht gerne mehr ansehen, sondern leidet lieber Hunger, als daß es sich daran satt frisset; Daher es am besten gethan ist, wenn man vom dürren zum grünen, und vom grünen zum dürren Futter langsam abweichet, das ist, zus Ausgang des Winters gegen den Frühling zu, immer sparsamer mit dem dürren Futter umgehet, und allmählig junge Nesseln, Kälber-Kern oder Feld-Gras unter die Seide mit menget, nicht weniger auf den Winter zu, nach und nach weniger vom grünen, hingegen mehr vom dürren Futter giebt, bis man gantz darbey bleibet. Weil auch nebst dem jungen fetten Gras, die Weitzen-Schräpffe, Wickfutter, (da Erbsen, Wicken und Haber unter einander aesäet worden) auch Kraut, Möhren und Rüben dem Melck-Vieh treflich gut sind, so muß demselben zu mercklicher Beförderung des Haushaltungs-Nutzens, dergleichen vorgegeben, das Gälte-Vieh aber mit geringern abgefüttert werden. Das übrige suche in dem Art. Rind-Vieh, Kuh, Kalb, Ochse.

Des Schaaf-Viehes Futter belangend, siehe die Artickel Schaaf, Schaaf-Stall, Schäfer, Lamm u. s. w. Man kan auch dieses mercken: Wenn man dicke Roggen- oder Weitzen-Saat hat, und ohnedem besorget, solches Getraide möchte lager werden, so lässet man das Schaf-Vieh, wenn das Feld hart gefroren, und die Saat vom Schnee nicht bedecket ist, Vormittags darauf hüten; so bald es aber aufzuthauen, und die Erde weich, los und luder zu werden beginnet, muß man mit dem Vieh schon wieder hinweg seyn, denn sonsten würden die Schaafe nicht nur den Saamen zu tief abbeissen, sondern auch selbigen theils zu tief in die Erde treten, theils mit samt der Wurtzel heraus reissen, und dadurch einen grossen Schaden verursachen.

Ziegen-Futter, ist ausser dem Laube, welches die Ziegen weit lieber fressen, als das Rind-Vieh, dem Küh-Futter gleich, doch achten sie das Stroh gegen das Rind-Vieh sehr wenig, besonders, wenn es nicht grasigt und doch grob ist. Siehe den Artickel Ziege.

Weil die Schweine ein sehr gefräßiges und hungeriges Vieh, und auf der Weide nicht allezeit gar viel geniessen, ausser zur Erndten-Zeit, und wo Eicheln vorhanden sind, so müssen sie zu Hause vollends mit Futter satt gemachet werden, und bestehet solches zu der Zeit, wenn sie noch ziemliche Weide haben, in einem dicken Tranck von dem in der Küche zusammen gegossenen Spülig, darunter man etwas Kleyen, Träber, oder was von Rüben, Kohl, Salat und andern Garten-Früchten, Kraut-Stengeln, Kürbissen, Gurcken, Melonen und dergleichen abgehet, oder ohnedem sonsten wenig geachtet wird, mengen und mischen kan. Siehe den Art. Schwein, Saue.

Eimer behelfen sich mit abgefallenem und faulem Obst, als: Aepfeln, Birnen, Pflaumen, Spillingen, Kriechen, Aprecosen, Pfersichen und dergleichen, was sie nemlich ohne grosse Unkosten anschaffen können, und mengen es unter das Getrancke. Kan man ihnen aber Käse-Molcken, Kleyen und Milch unter einander vorgeben, so ist es ihnen desto angenehmer, und schlägt ihnen auch viel besser an. Die Absetz-Ferckel werden mit Gerstenkörnern und Getränke von Gersten-Schrot oder Mehl gemenget, abgefüttert; die aber bey guter Nahrung ein viertel Jahr erwachsen, und bereits mit ausgetrieben werden, bekommen im Sommer nur gemengtes Gespüle des Tags drey mahl, und müssen sich übrigens neben den andern von der Weide und den Wurzeln auf dem Felde, so lange sie ausgetrieben werden, erhalten, nachmals aber werden sie, wie die andern Schweine den Winter über gefüttert. Die Hüner gebrauchen geringe Nahrung und Fütterung, besonders im Frühling, Sommer und Herbste, hingegen wollen sie von Martini bis nach Weynachten beständig gefüttert seyn, von welcher Zeit aber man ihnen wieder abzubrechen pflegt. Siehe den Art. Henne. Der Truthüner gewöhnliches Futter und Fütterung, siehe unter diesem Worte. Den Gansen giebt man Winters Zeit allerley grobe Spreu von Waizen, Haber und dergleichen, feuchtet solche mit ein wenig Wasser an, mengets mit Kleyen, gestampfften Rüben, Schrot, oder geringem Getraide, und giebts ihnen also. Das übrige siehe unter dem Wort Gans. Die Enten suchen Sommers-Zeit ihr Futter selbsten, besonders wo sie aufs Wasser kommen können. Winters-Zeit aber werden sie am besten mit Trabern gefüttert, oder in Ermangelung derselben mit angemachten Weizen-Kleyen, geringer Gerste, Haber, eingeweichten Brocken Brotes und dergleichen, worzu sie nachgehends bald zu legen aufangen. Siehe Enten. Die Tauben füttert man, wenn sie nicht mehr ausfliegen, noch in den Feldern vor ihre Schnäbel etwas finden können, mit allerhand gemengten Getraide und Gesäme, als Waizen, Korn, Gerste, Erbsen, Linsen, Wicken, Hirsen, Rüben-Samen ꝛc. welches ihnen des Tages einmahl vorgestreuet wird. Alles Futter, so ein Hausvatter vor das Vieh haben kan, besteht 1) im rohen Getraide und Körnern, so ganz trocken, eingequellet, geschroten oder auch gebacken, gefüttert werden, und das heißt insgemein hart Futter; 2) in Getraide, davon er schon einen Nutzen gezogen, als Trabern vom Bier- und Brantewein-Brauen, 2c. Oel-Kuchen; 3) in allerhand Abgängen des Getraides, als Spreu, Kaf, Hülsen, Wurr- und Lang-Stroh, Kleyen, Staub- und anderes grobes Mehl, Rüstern von Weinbeeren; 4) in allerhand Feld-Wurzeln und Kräutern, als Krautblätter, Sträuche, Rüben, Möhren, Erdäpffel. Ja dahin gehöret auch alles Gewürzel, so die Schweine aussuchen; 5) in gesäetem Futter, Kräutern, als Erbsen, Wicken, Wickfutter, Klee, Espercette; 6) In dürren und grünen Laub, und dünnen Baum-Zweigen, Baum-Schaalen, Moos ꝛc. 7) in allerhand abgefallenen oder faulen, guten, und endlich auch wilden Obste; 8) in Grase, Heu und Grummet, allerhand ausgäthete Unkraute und Kräutern, so eingebracht, grün und trocken verfüttert, oder auf dem Felde abgehütet werden. Und das alles heißt weich Futter; 9) in Schrote, oder aufgebauten Korgen- und Weitzen-Blättern. 10) das Vieh selbst giebt auch Materie und Futter. Sein Urin und Mist-Gauche ist vor einiges ein gutes Getränck dazu. Uibrigens ist allezeit Regen-Fluß- und Teich- und ein weiches Wasser besser, als Brunnen- und hartes Wasser. Vor die Schweine ist Milch, vor die Hüner Käse, Quarg, der Mist von andern Vieh, bisweilen ein Futter. Ja vor eben diese und ander Feder-Vieh sind die ersterbenen Seiden-Würmer und anderes Gewürme ein gutes Futter. Einige Haus-Thiere genießen auch andere Stücke von andern Thieren, als der Ketten-Jagd-Schäfer-Hund die Knochen, das Fleisch ꝛc. Ja bisweilen gehöret auch noch 11) allerhand Gemüse aus der Küche und vom Brantewein-Brennen; 12) Das mineralische Reich giebt endlich vor das Vieh in vielen Fällen das Salz. Hierben hat nun ein Hausvatter darauf in Anschauung seines Viehes zu sehen, ob er solche Futter-Materialien selbst bauen, wie viel er davon bauen, und ob er, wenn er auf Futter vor das Vieh mehr als auf andere Nutzungen siehet, durch das Vieh mehr Nutzen haben könne oder nicht. Denn im ersten Falle ist es rathsam, lieber Futter zu kaufen oder die Aecker und ihre Früchte dazu als zu andern Dingen anzuwenden. Wenn ja ein überflüssiges Getraide vorhanden, wenn es nichts gilt, so ist es besser, man stecke es und zwar, wenn es angehet, erst mittelbar, nemlich durch Brauen, Stärke machen, in das Vieh, oder wohl gar gleich unmittelbar, wenn nur dem Brauen nichts zu thun. Oder man sucht die Aecker an statt des Getraides mit Futter-Kräutern zu bestellen, das alles kommt auf wirtschaftliche Uiberlegung und auf die Umstände an.

Futter, heissen die Tischer und Zimmerleute eine hölzerne Verkleidung, um eine gewisse Vertiefung damit auszufüllen. Z. E. An denen Oeffnungen der Fenster und Thüren, wovon der Rahmen oder die Thüre-Stöcke anliegen oder anschlagen sollen, wird eine Verkleidung mit einem schmalen Bret angeschlagen, welche an der einen Seite um so viel, als der Rahm oder die Thüre dicke ist, eine Vertiefung machet, dieses heisset das Futter.

Futter, heißt auch dasjenige, womit man die Kleidung der Menschen duplieret, und so wohl dauerhaffter, bequemer und wärmer, als auch zierlicher machet, wenn dasselbe nach der Mode aus schönen seidenen Zeugen, z. E. unter bloß wollenen Tuch oder Zeug besthet.

Futter-Banck, siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Kasten, ist ein nothwendiges Behältniß in einem Pferd-Stall, worein Haber und Herling, als das ordentliche Pferde-Futter gethan und aufbehalten wird. Ein jeglicher Knecht muß vor seine Pferde einen besondern und verschlossenen Futter-Kasten haben, damit keiner dem andern, wie manchmahl zu geschehen pfleget, das Futter bemausen möge. Sie werden gemeiniglich in einem Winckel, oder an einem solchen Ort des Stalls angebracht, wo sie bequem und ohne Hinderniß stehen können. Ein ieder Kasten soll zwey Fache haben, davon das eine vor den Heckerling noch ein mahl so groß, als das andere, worein der Haber geschüttet wird, seyn soll; wiewohl andere, welche den Knechten, und zwar nicht ohne Ursach, manchmal nicht viel gutes zutrauen, solchen Unterschied nicht leiden, sondern Haber und Heckerling unter einander in einem Kasten schütten lassen; doch kan diese Vermischung auch in dem doppelten Futter-Kasten geschehen, wenn nemlich der Knecht so viel Heckerling in dem grossen Fache hat, als er eine halbe Woche über haben muß, mit demselben aber den Haber, so bald er solchen von seinem Herrn oder dem Verwalter erhalten, in desselben Beysein unter einander menget, welches gemeiniglich und am bequemsten Mitwochs und Sonnabends geschiehet. Uiber solchen Futter-Kasten pflegt man zugleich die Heu-Bucht, auf die halbe Woche gebunden Heu hinein stecken zu können, anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu versehen.

Futter-Klinge, ist eine ungefehr vier Zoll breite, und über fünff viertel Ellen lange von gutem Stahl verfertigte Klinge, welche an die Heckerlings-Banck feste gemacht, und das Stroh damit zu Heckerling oder Häckfel, oder auch das Grummet zur Siede vors Rindvieh damit geschnitten wird. Siehe Heckerlings-Banck.

Futter-Kah, eine Pferde-Kranckheit. Siehe Kah.

Futter-Kauffe, ist diejenige, welche zu Winters-Zeit, und wenn das Vieh nicht ausgetrieben wird, demselben in den Hof auf die Mist-Stäte gestellet wird, um daß sie daraus das vorgeworffene Stroh fressen sollen. Siehe Kauffe.

Futter-Säcke, heißt man diejenigen Säcke, welche den Pferde-Knechten zum Inventario gegeben werden, und worinnen dieselbe das Futter vor ihre Pferde von dem Boden holen müssen.

Futter-Schwinge oder Futter-Wanne, ist ein von Weiden in Gestalt einer Muschel geflochtener Korb, worinnen das Futter vor die Pferde so rein, als immer möglich ist, geschwungen werden muß. Denn so dasselbe unrein oder staubicht, oder etwan Hüner- oder Gänse- und andere Federn oder Koth darinne gelassen, und also vorgegeben wird, so bekommen die Pferde alsobald den Husten, und werden haarschlächtig, oder vergehen, verdorren und verkropfen davon.

Futter-Sieb, ist ein Sieb, worinne die Knechte das Futter sieben und von solcher Unreinigkeit befreyen, welche durch das Schwingen nicht hinweg gehet.

Futter-Stroh, ist nicht nur das Weitzen-Gersten-Haber-Bohnen-Erbsen-Linsen- und Wicken-Stroh, sondern es werden auch die Aehren-Gebünde, Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde, von Roggen- und andern Stroh darunter verstanden.

Futter-Wanne, siehe Futter-Schwinge.

Gabe, Gaben, sind entweder Almosen, so man denen Armen giebt, oder Geschencke, daher die Redens-Art; Gift und Gaben nehmen, die zu nehmen sich die Beamten enthalten sollen: Oder es bedeutet endlich die Landes-Abgaben oder Gaben von Gütern, Gewerben und Köpfen. Ein Wirt muß sich sonderlich um die Gaben bey denen Gütern und Gewerben bekümmern, und solche bey der Würderung des Gutes abziehen, ehe er den rechten Werth setzet.

Gabel, ist ein entweder von Holtz oder von Eisen verfertigtes und seinem Gebrauch nach aus zweyen oder dreyen Zincken und einem langen Stiel bestehendes Werckzeug, dessen man bey einer Haußhaltung verschiedene Gattungen hat, als Fleisch-Gabel, Heu-Gabel, Mist-Gabel, Ofen-Gabel, Reich-Gabel, Schütte-Gabel, Streu-Gabel, deren Erklärung unter ihrer besondern Benennung zu finden ist.

Gabel, heißt auch insonderheit dasjenige Instrument, welches man nebst dem Messer über der Mahlzeit zum Speisen gebrauchet, um solche theils bequem zu zerlegen, theils zum Genuß zu dem Munde damit zu führen. Diese Gabeln sind entweder, wie am gewöhnlichsten, zweyspitzig, groß und starck, wie die zum Tranchiren dienliche, oder auf Frantzösische Art zugerichtet, drey ja vierspitzig, derer man sich zum Salat und den übrigen Speisen insgemein bedienet.

Gabel, so die Jäger gebrauchen, einen in Netzen gefangenen Wolff, Lux, Dachs, Fuchs, Fisch-Otter oder anderes dergleichen wildes und beißiges Thier, um den Hals zur Erden zu drücken, damit man solches desto sicherer angreifen, und hernach um so viel besser mit demselben handthieren könne, ist wie eine mäßige Streu-Gabel zweyzanckt, entweder gantz von Holtz oder von Eisen mit einem höltzernen Stiel; zu den Fisch-Ottern aber muß solche dreyzanckigt seyn.

Gabel, ist auch das vorderste Stück eines einspännigen Wagens, welche aus zweyen vor der Vörder-Achse zusammen gefügten Bäumen oder Deichseln bestehet, zwischen welchen das Pferd zum Ziehen eingespannet wird.

Gabel-Gehörn oder Gablichtes Gehörn, nennen die Jäger, wenn zu oberst an jeder

Stange eines Hirsch-Gewehes zwey Enden, in Form einer Gabel beysammen stehen oder wenn jedes von diesen Enden wieder in kleine Gabeln getheilet ist.

Gabel-Hirsch, ist ein Hirsch dem nur allein, nebst den Spiessen, die Augen-Sprossen ausgewachsen, und der sonst kein Ende mehr hat, siehe Hirsch.

Gabeln, siehe Kabbeln.

Gabe, siehe Gatze.

Gahr oder Gar, dieses bedeutet auch die durch Backen und Kochen zuwege gebrachte Beschaffenheit eines Fleisches oder einer andern Materie, da selbiges zu einem gewissen Gebrauch oder Genuß genugsam zubereitet ist. Daher sagt man: das Fleisch, it das Brot ist gahr. Etliche Reisgen vom Feigen-Baum in den Topf geworfen, oder nur etwas Salz in den Topf geschüttet, macht das zähe Fleisch bald gahr und mürbe.

Gahre, wird an einigen Orten die Besserung, so an den Acker durch Düngung und Arbeit gewendet wird, genennet. Daher die Redens-Art kommt: der Pachter hat Heil und Gahre in dem Acker. Und deswegen muß ihm, wenn er vor der Zeit abgehen muß, Erstattung nach der Zeit, die er noch zu sitzen hätte, geschehen. Dieses geschiehet öffters, wenn ein verpachteter Acker vor Ablauf der Pacht-Zeit verkauft wird, und die gesetzliche Regel gilt: Kauf gehet vor Miethe.

Gahre, heißt auch diejenige Wirckung, welche man durch Hefen und Wärme, nachdem das Bier gefüllet und in Gährung gesetzt worden, zu wege bringt, und ist zweyerley: 1) Ober-Gahre, welches die gemeine Gährung ist, da die unreinen Theile getrennet und über sich heraus getrieben werden, siehe Gährung, oder 2) Unter-Gahre, welche an einigen Orten und sonderlich wo hartes Wasser zum Brauen genommen wird, gebrauchet zu werden pfleget, kraft welcher Wirckung, wenn die Fässer oben verstopffet und wohl verwahret sind, dazu aber Unter- oder Bottichs Hefen (siehe das Wort Hefen) gebrauchet werden, die Gährung endlich die Unreinigkeit und Hefen zum Boden treibet und setzet, solchergestalt aber, da das Gähren länger währet, eine bessere Reinigung des Bieres, und eine durchgängigere Trennung derer spirituösen Theile, von denen groben Theilgen, welcher sonst das harte Wasser mehr widerstehet als das weiche, entstehen soll. Sie ist aber wenig im Gebrauch, und wird von vielen Brauern verworfen, soll auch ein sehr tummmachendes Getränck verursachen. Sonst macht man auch einen Unterscheid unter der Kalt- und Heiß- oder Warm- item guter oder schlechter Gahre.

Gähr-Bottich, heisset beym Brau-Wesen derjenige Bottich, worinnen dem Biere die Hefen gegeben werden, daß es gähren muß. Bey kaltem Wetter muß der Gähr-Bottich, so bald man dem Biere die Hefen gegeben, fleißig zugedecket werden, damit keine kalte Lufft dazu komme.

Gähr-Kammer, ist in einem Brau-Hause dasjenige Zimmer, worinn ein oder mehrere Gähr-Bottiche stehen, und welches man bey kaltem Wetter heitzen kan, damit das Bier nicht zu kalt, folglich am Gähren verhindert, und kaltgährig werde. Dergleichen Gähr-Kammern werden nicht aller Orten gefunden.

Gährung oder auch Göhrung, Gührung, it. Saurung oder Fermentation, ist eine entweder natürliche oder durch Hülfe der Kunst entstehende Würckung in gemischten, flüßigen oder doch durch die Fäulniß dazu zubereiteten härtern Cörpern, welche eine Art der innerlichen Auflösung, Trennung und Scheidung seiner Theile, die aber nur bis auf einen gewissen Grad, und zu einem gewissen Zweck oder einer Veränderung der Materie am Geschmack, Farbe und Geruch, oder aber zu einer Zubereitung auf eine andere Auflösung, z. E. zum Extrahiren, Tingiren, Destilliren zielet, in der Hauswirthschafft aber bey unzähligen Dingen vorkommt, oder doch, wenn man allerhand neue producta herausbringen und aus rohen Naturalien verbesserte Sachen machen will, durch die Kunst und allerhand Mittel erwecket, befordert und zum öfftern in verschiedenen Graden, bis daß man jenen Zweck erreichet, unterhalten werden muß. Sonderlich aber können kein Wein, Bier, Brantewein, Essig, kein Käse, kein Brot und viele andere Dinge gemachet werden, ohne Gährung, daher ein gründlicher Hauswirt billig dieses chymische Geschäffte, wie alle andere Solutiones und Extractiones, Macerationes, Digestiones und Destillationes einiger massen verstehen solte; allermassen man dadurch in der Hauswirthschafft ganz ungemein viele Versuche, Erfahrungen, Entdeckungen und Verbesserungen machen und Nutzen erlangen kan. Die Gährung ist eigentlich eine besondere Art der Auflösung gemischter Cörper, welche bisweilen die Fäulniß voraussetzet, und daraus entstehet, bisweilen selbst in der Fäulniß vorher gehet, bisweilen aber auch ohne solche geschiehet. Die in denen salzigten und irdischen Theilgen verschlossenen geistischen oder schwefelichten Theilgen kommen durch Hülfe des Feuers oder der warmen Lufft, oder einer zugesetzten Materie, so ein Fermentum heißt, in Bewegung und offt in ein Brausen wie der Most. Sie werden dadurch von denen salzigten, irdischen und zähen Theilgen entbunden und getrennet, die er als Unreinigkeiten samt dem Fermento von sich stößet, damit er selbst sich durch den Geruch und Geschmack desto besser zu erkennen geben, oder auch durch die Destillation, davon dieses Wort nachzusehen, in stärckerer Wärme von dem übrigen geschieden werden können. Es geschiehet solches in verschiedenen Graden der Fermentation. Man hat aber 3 Grade. Der erste ist Ferm. Vinosa, der andere Acetosa, der dritte Urinosa. Z. E. im Brau- und Bier-Hause, wenn es nicht zu viel und doch ausgegohren

ren hat, gehet die Vinosa, wenn es sauer wird, die Acetosa, wenn der Bier-Erig verdirbt, die Urinosa vor. Daher wird nach dem verschiedenen Grad der Fermentation, oder nach dem Unterschied der in Gährung gesetzten Materie bald ein brennender, bald ein saurer, bald ein salzigter urinöser Geist alsdenn gebohren, den man doch vorher nicht darinne spürete oder ein scharffer, brennender und saurer Geschmack in einer Sache erwekket, da er vorhero letschig, süß oder weich schmeckete, oder es entstehet ein scharffer Geruch, da es vorher gar nicht roch. Was wir hier schwefelichte oder geistliche Theilgen nennen, das nennet der Herr D. Rüdiger ätherische Theile, und sucht die Ursache darinne, wenn selbige ihre Crasin oder Gleichheit, darinne sie mit denen andern Theilen stunden, aus allerhand Ursachen, verlieren. Hiernächst unterscheiden die Natur-Lehrer davon die Effervescenz und die Ebullition von sich selbst. Man setzet, um etwas in die Gährung zu bringen, allerhand nach Unterschied der Sache zu, z. E. Weinstein, Saltz, Honig, eine saure Sache, Sauer-Teig, Bier- oder Wein-Hefen. Und eben dieses nennet man das Fermentum. Man kan davon *Willisium de fermentatione*, und **Stahls** *Zymotechniam fundamentalem*, **Bechers** *Physic. subterran. Sect. V. §. 11* nachschlagen. Allein es sind in dieser Sache, sonderlich so viel die in der Wirtschafft vorkommenden Gährungen und die besondern *Modificationes*, z. E. bey denen verschiedenen Bieren anbetrifft, sehr viele Geheimnisse der Natur noch anzutreffen. Stahl sagt daher an einem Ort: Es hätten viele von der Gährung grosse Bücher geschrieben, allein wenn sie ein Brauen oder einen Brantewein-Brand anstellen solten, würden sie öffters weniger zu rechte kommen, als ein gemeiner Brauer. Das schlimmste ist, daß die Natur-Kündiger sich um *curiose Speculationes* mehr als um diese so nützlichen gemeinen Sachen bekümmern, wodurch sie der Wirtschafft aufhelfen konnten und solten. Conf. die Leipziger Sammlungen das VII Stück vom Bierbrauen, n. 1 und 11. Sonderlich kommt sehr viel auf die gute und genugsame Gährung bey dem Bierbrauen an, damit das Bier nicht zu wetzlich und nicht zu scharf oder gar sauer schmecke, ingleichen daß es nicht mit so viel öligten oder saltzigten Theilgen oder auch fermentirenden Theilgen noch versehen sey, welche, wenn sie in Leib kommen, Gährung und allerhand Ungemach verursachen, als woraus die Ungesundheit der Biere entstehet.

Gälte Vieh, oder wie es andere nennen, das Gelde Gölte Kalt- oder Gubste-Vieh, wird dasjenige Rind-Schaaf- und Ziegen-Vieh genennet, welches entweder noch nicht zu kommen und getragen hat, und unter dem Rind-Vieh auch Fersen oder Kalben, oder in specie Gälte-Stücken heissen; oder welches zwar ein- oder etliche mahl trächtig gewesen, aber doch wieder ausgesetzet, und zuweilen ein oder mehr Jahre nicht trächtig wird, und diese nennet man besonders Gälte-Kühe, Gälte-Schaafe und Gälte-Ziegen. Von ihrer Fütterung siehe Futter. Das Gälte Rind-Vieh aber betreffend, so pflegt man, wo grosse und starcke Vieh-Zuchten sind, die jungen Gälte-Stücken, welche nemlich noch nicht zugekommen, auf besondere, und nicht auf die gemeine Vieh-Weiden zu treiben, bis sie drey Jahr alt, und als zur Zucht tauglich und tüchtig, unter die Kühe gelassen werden: welches auch mit denen jungen Stier- oder Brumm-Ochsen also zu beobachten: denn widrigenfalls, und wo sie eher zugelassen werden, verwüsten sie so wohl selbst, als auch das junge Vieh, so von dergleichen unzeitigen Stücken gezogen wird, welches gar selten wohl geräth. Wie nun die Gälte-Stücken, absonderlich das erste Jahr wohl und genugsam gefüttert seyn wollen, damit sie zu einem guten Leib kommen; also muß man ihnen nachgehends, wenn sie zwey- oder dreyjährig werden, Sommers-Zeit, wenn sie nicht allzu gute oder mittelmäßige Weide haben, früh und Abends etwas gutes Gras, Winters-Zeit aber Siede von Rogen-Weitzen- oder Haber-Stroh mit Spreu, Ueberkehrig oder geschnittenem Grummet vermenget, und zwar von solcher Siede früh und Abends jedesmahl zwey Futter, nachgehends aber etliche Wirr-Bunde oder Wurm Gebänder von Haber- oder Weitzen-Stroh geben, und sie darauf tränken. Zu Mittag, wenn es leidlich Wetter ist, lässet man sie aus den Ställen in den Hof, und legt ihnen in kurzen Tagen nur etwas von Futter-Stroh in die Rauffen, und tränket sie hernach, in längern Tagen aber pflegt man ihnen das Mittags-Futter eben so, wie Morgens früh zu geben. Ubrigens muß man ihnen zuweilen etwas Salz vorlegen, ihnen alle Abende rein unterstreuen, und Heilia ausmisten, welches schon das halbe Gedeyhen ist. So wohl, als nun das Gälte-Vieh, wie vorgedacht, der Weide nach, von dem andern Vieh abgesondert seyn soll, eben so wohl muß es auch seine absonderliche Stallung auf dem Hofe haben, welche man den

Gälte-Vieh-Stall nennet: dieser muß nach Proportion des nachzuziehenden Viehes auf gleiche Art, wie der Kuh-Stall gebauet, und nicht weit von demselben, und von der Grase-Kammer entfernet, auch damit der Brodem sich heraus ziehen möge, mit einer Brodem-Röhre versehen seyn. Siehe Kuh-Stall.

Gänge, sind die Steige und Wege in denen Gärten, sonderlich Blumen- und Lust-Gärten. Sie müssen reinlich gehalten, das Gras und Unkraut offt abgemessen, ingleichen gekehret werden. Man überschüttet sie auch mit Kiesel- oder andern, sonderlich röthlichen oder gelben Sand. Gänge heissen auch in denen Grase-Gärten diejenigen Wege, die man, wenn das Gras wächst, machet und zu dem Ende das Gras am ersten darauf abschneidet, damit das übrige nicht vertreten

und verderbet werde. Man hat auch Holtz-Gänge, deren Menge man nicht ohne Noth vergrössern lassen muß, weil es insgemein Holtz-Diebes-Gänge sind. Siehe Gang.

Gänge seyn, sagt man bey der Jägerey von denen Thieren oder Hunden, so wohl laufen können.

Gänse-Blümlein, siehe Margarethen-Blümlein.

Gänse-Distel, Hasen-Kohl oder Sau-Distel, ist ein wildes Kraut, welches einen hohlen und nur braunen mit einem Milch-Safft angefüllten Stengel, und an dem Fuß desselben zerkerbte, rauhe und mit langen, harten und spitzigen Stacheln versehene Blätter von dunckelgrüner Farbe hat. Die Blumen, welche Büschelweise beysammen wachsen, sind gelb und um ein merckliches kleiner, als des Löwen-Zahns. Nach diesem folgen kleine länglichte Saamen-Körnlein, so an dem obern Theil mit Feder-Büschen besetzt sind. Die Wurtzeln sind klein, weiß und zasericht. Dieses Kraut wird in Entzünd- und Verstopfung der Leber, wider die erbitzte Galle, auch in Fiebern, und als ein treibendes Mittel in Stein-Schmertzen nützlich gebraucht; wenn es noch jung ist, kan man es unter die Kräuter-Salate mit nehmen. Es wächset in Gärten, auch auf Wiesen und Kraut-Feldern. Sonderlich aber ist es, wenn es gehacket wird, vor die jungen Gänse ein gutes Futter.

Gänse-Fuß, ein Kraut, welches gekerbte Blätter hat, die einem Gänse-Fuß ähnlich sind. Ist ein Gras-Kraut.

Gänse Garbe, siehe Gänserich.

Gänse-Gekröse, Gänse-Kleint, Kleine Gans, wird mit einem Wort, der Kopff, Hals, Flügel, Füsse und Magen von einer Gans genennet, welche man, wenn sie recht reinlich geputzet, der Magen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und alles sauber ausgewaschen worden, entweder gelb mit Saffran, oder mit Semmel-Schnitten, oder Peterßilien-Wurtzeln, oder auch mit dem von der abgewürgten Gans aufgefangenen Schweiß zuzurichten pfleget, welches letztere man insonderheit das Gänse-Schwartz nennet. Welcher nur gedachten Zubereitung oder denen Brühen allezeit erst vorgehen muß, daß man das Gänse-Kleint zuvörderst ein wenig gesalzen mit Wasser zum Feuer setzt, es abkoche, darauf auskühlen lasse, und sodenn erst mit erwehnten Brühen zurichte. Wenn die Leber nicht sonderlich groß ist, nimmt man sie auch darzu, ausser diesem aber giebt sie a parte zubereitet ein delicates Essen. Ingleichen wird von einigen das Eingeweide oder Gedärme auch dazu gerechnet, und wenn es zuvörderst offtmahlen gereiniget und gewaschen, gemeiniglich um die Füsse gewickelt.

Gänse-Holtz, ist ein länglich, an beyden Seiten zugespitztes, in der Mitte aber schmales, und mit einem viereckigten Loch versehenes Holtz, welches denen Gänsen, so man zu braten verlanget, mit seinen zwey Spitzen von innen heraus gleich hinter den Flügeln durchgestossen wird, daß, wenn man selbige am Spieß gestecket, und mit dessen Spitze durch die mittelste Oeffnung dieses Holtzes hindurch gefahren, sie durch die Hitze eingebraten, am Spiesse nicht schlapp oder schlaudernd werden können.

Gänse-Kraut, siehe Kannen-Kraut.

Gänse-Laus, ist ein kleines, langes und geschwind lauffendes Ungeziefer, braun- oder graulicher Farbe und mit vielen Füssen versehen, welches sich unter den Federn der Gänse befindet, und diese dergestalt quälet, daß sie nicht gedeyen noch zunehmen können. Wie sie zu vertreiben, siehe Gans.

Gänser, Gänserich, Gänsert, wird der Mann unter den Gänsen genennet. Wie solcher von seinen Weibern unterschieden, und vor denenselben zu erkennen, siehe Gans. Man pflegt gemeiniglich auf funffzehen Gänse einen Gänser zu rechnen.

Gänserich, Gänse-Garbe, Silber-Kraut, ist ein bekanntes Kraut, welches in grasichten Auen und feuchten Gründen, wie auch an grasichten Wasser-Gestaden, fürnemlich da die Gänse weiden, gefunden wird, als woher es auch seinen Nahmen bekommen haben mag. Es hat eine längliche zäserichte Wurtzel; die Blätter, welche zum Theil auf der Erden liegen, sind vielfältig zerspalten und rings herum zerkerbt, den Blättern der Odermennige, oder des Rheinfarrens ähnlich, oben grün, unten aber Aschen- oder Silberfarbig, und von der Wolle, damit sie überzogen sind, gantz lind und zart anzugreiffen. Die Wurtzel stösset neben den Blättern viele lange, dünne Räncklein oder runde Fäden aus, so hin und her auf der Erden kriechen, und schöne bleichgelbe und fünffblätterichte Blümlein bringen, welche denen Tormentill- oder Fünffinger-Krauts-Blumen nicht ungleich sehen. Dieses Gewächs, so keinen sonderlichen Geruch oder Geschmack hat, ist vor die verkehrten Därmer, vor geronnenes und von Stossen oder Fallen herkommendes Geblüte, wie auch vor Fisteln und andere innerund äusserliche Schäden gut, soll auch gedörret und zerrieben, in die Wunden gestreuet, das Bluten derselben stillen.

Gänse-Schwartz, siehe Gänse-Gekröse.

Gänse-Stall, worinnen man die Gänse des Nachts einsperret, und den Winter über füttert, muß in einer Hof-Raith, an einem in der Gedult stehenden, trockenen, und daher vor Winden und Nässe wohlverwahrten Orte angebracht seyn: Denn ohnerachtet die Gänse bey Tage gerne in den Wassern und Teichen sich aufhalten, so haben sie doch zur Nacht-Zeit gerne einen warmen und trockenen Stand und Sitz. Zu solchem Ende streuet man ihnen öffters frisches Stroh unter, welches sie nicht nur warm und treuge hält, sondern ihnen auch am Wachsthum wohl zuleget.

zuleget. Es soll auch der Gänse-Stall aller Orten dergestalt wohl verwahret seyn, damit der Fuchs, Marder, Iltis und andere schädliche Thiere nicht hinein kommen und schlimme Arbeit machen mögen. Es führet aber auch diesen Nahmen dasjenige Gehäuse, darinnen man einzelne Gänse aufzustellen und einige Zeit zu mästen pfleget. Dieses bestehet aus einem von Bretern zusammen genagelten viereckigen Kasten, so auf vier hohen Füssen stehet, der inwendig in zwey, drey und mehr enge Stände unterschieden ist, und an der vordersten Wand vor jeden Stand eine lange und schmale Oefnung hat, daß die darein gestellte Gans heraus in die aussen angenagelte Krippen langen kan, unten ist der Boden eines Bretes breit offen, daß der Mist herunter falle, und die Gans allezeit reine sitze, oben aber soll die Decke, welche gleich einem Dach etwas schieff lieget, sich auf- und zuschlagen lassen, aber auch verschlossen werden können.

Gänse-Trifft, ist die Gerechtigkeit, die Gänse in die Stoppeln, auf die Aecker und Anger zu treiben. Es ist diese Trifft nicht allenthalben an allen Orten der Weide vor das übrige Vieh, und auch nicht zu allen Zeiten verstattet. Denn der Gänse-Biß, Koth und Urin ist dem Grase und übrigen Viehe schädlich. Siehe den Art. Gans.

Gansgen, suche Gleeden.

Gärtner, ist ein Künstler, welcher den Garten Bau absonderlich wohl verstehet, und wenn er vollkommen in seiner Kunst will gehalten seyn, soll er in den vielerley Arten der Gärten, nemlich in den Lust-Küchen- Baum- und Medicinischen Gärten wohl erfahren seyn, auch beydes einen Garten von neuem geschickt anzulegen, als einen bereits angelegten in gutem Stande zu erhalten, gelernet haben. Von einem Gärtner wird hauptsächlich erfordert: Daß er den Grund und Boden seines Gartens wohl kenne, die mancherley Arten der Erde recht zu unterscheiden, und sowohl des Mondes Lauff als die Witterung wohl in acht zu nehmen und zu judiciren, auch hiernach seine Garten-Arbeiten, graben, düngen, säen, pflanzen, versetzen, begiessen, pfropfen, oculiren, ablängeln, beschneiden, Früchte abnehmen, Saamen einsammlen, und dergleichen wohl anzustellen und zu verrichten wisse; daß er sowohl die natürliche Zuneigung, als natürliche Feindschafft der Gewächse, ihre Veränderung, Zielung und Fortpflanzung, wohl verstehe, von denen vielerley Arten und Sorten der Blumen gute Kundschafft habe, die raren und fremden Gewächse in gutem Stand erhalte, solche gegen den Herbst, damit sie nicht erfrieren, in das Gewächs-Haus bringe, und im Winter mit nöthiger Lüftung verwahre, frische junge Bäume unbekannte nachziehe, und immerzu auf deren Vermehrung und Anschaffung viel und mancherley ihmen noch unangeclader Sorten bedacht sey; daß er die in gewisse Figuren gezogene Bäume, auch Hecken und Spaliere zierlich beschneide, und behörig unter der Scheere, ingleichen die Alleen, Sand- und Rasen-Gänge und Rabatten reinlich, auch überhaupt den ganzen Garten proprè und in guter Ordnung halte; daß er sonderlich, wann er anders den Nahmen eines rechtschaffenen Gärtners nicht unwürdig führen will, die Geometrie, Architectur und Zeichen-Kunst ziemlich verstehe, damit er selbsten etwas inventiren, und seiner Zeichnung nach abstecken könne, oder aber, wo er anderer Orten etwas rares gesehen, solches abzuzeichnen, oder ordentlich in Grund zu legen, und aufs Papier zu bringen wisse, daß er gereiset sey, und sonderlich die ausländischen Gewächse, ihre Pflantzen, ihren Saamen, ihre Anlage und Wartung wohl verstehe, das Säen, Pflantzen, Versetzen, mannigfaltige Pfropfen, Oculiren, die Baum-Schulen, überhaupt die Erhaltung der Gewächse und Früchte wohl inne habe. Ja er muß überhaupt ein in dem Pflantzen-Reiche wohlerfahrner Naturkündiger seyn. Endlich aber muß er nicht nur vor seine Person fleißig, munter und getreu seyn, und dasjenige, was er aus denen ihme zu verkauffen erlaubten Garten-Waaren an baarem Gelde der Herrschafft richtig berechne, und mit dem ihme davon ausgemachten Antheil und Salario sich vergnügen lasse, sondern auch genaue und scharffe Aufsicht habe, daß ein jeder von denen ihm untergebenen Garten-Knechten und Arbeitern das anbefohlene mit Fleiß verrichte, und weder von denenselben, noch von fremden Leuten etwas in dem Garten beschädiget, oder gar diebischer Weise entwendet werde. Zu solchem Ende soll der Gärtner seine Wohnung in oder gleich in dem Garten haben und dieselbe, so viel möglich, gegen Norden oder Mitternacht gelegen seyn; Damit nicht allein die Aufsicht aus demselben desto bequemer fallen, sondern auch das Lager solches Garten-Hauses den starcken und unfreundlichen Nordwind von dem Garten einigermassen zurück halten möge; dahingegen die Fenster der Wohn-Stube gegen Mittag, das ist, gegen den Garten, gerichtet seyn sollen, damit der Gärtner vorgedachter massen, denselben immer im Gesicht haben könne; sonderlich aber muß ein solches Garten-Haus mit luftigen, trockenen und vor den Mäusen und Ratten wohlverwahrten Kammern und Böden, zu Verwahrung sowohl der Garten-Instrumenten, als abgetrockneten Kräuter und Gesäme, ingleichen auch mit einem guten Einsetz-Keller und Gewölbe versehen seyn, darinnen die Winter-Gewächse erhalten werden, und nichts erfrieren möge; in diesem Keller muß man etliche zu Erhaltung der Küchen-Kräuter, so man den Winter über verspeisen will, ingleichen der Saamen-Kräuter und Wurtzeln dienende Beetlein von frischem Sand anschütten, und an den Seiten herum mit Bretern oder Pfosten einfangen lassen, damit die Gänge dazwischen frey und reine bleiben mögen.

Galam, ist eine Indianische Wasser-Wurtzel, welche eine zusammenziehende Krafft hat.

Galban, ist ein Hartz oder Safft, so, wenn es frisch ist, weiß, sonst aber gelb oder röthlich aussiehet, und immer weich ist, im Wasser zergehet,

gehet, und doch wie Harz brennet. In der Artzney-Kunst hat man das Emplastrum de Galbano vor scirröse Beulen und Geschwüre davon.

Galgant, weil er in der Gegend um Verona häufig wächset, wird zum Unterschied des Orientalischen Galgants, bey uns wilder Galgant genennet, und ist ein Schirm-Gewächse, welches Blätter wie Gewehrig, aber schmäler und subtiler, einen Steugel mit schmalen spitzigen Blätlein, und darzwischen etliche Hülsen, wie Aehren hat, darinnen der Saamen lieget. Man theilet ihn ein in den grossen und kleinen: der grosse hat Daumens dicke und äusserlich braune Wurtzeln; der kleine aber ist gantz dünne, krumm, knötig und aussen sowohl als innen Purpur-Farbe. An beyder Wurtzeln, welche dem Calmus sehr nahe kommen, insonderheit die von der grossen Art, und eines scharffbeissenden Geschmacks, auch wohlriechend ist, hängen kleine Knollen wie Mandeln oder Oliven, mit einer runtzlichten gelbröthlichten Schale, welche zu Verona nach der Tafel unter dem Obst und Confect aufgetragen, der Safft durch das Käuen ausgesogen, die Haut aber und andere zum Essen undienliche Materie hinweg gethan werden. Man pflegt sie auch daselbst und an andern benachbarten Orten zu sieden, mit weissem Senff-Wasser oder Hahnen-Brühe in einem Mörser zu zerstossen, und durchzudrücken, bis sie eine Milch geben, welche als ein Getränck Kannen- oder Maaßweis verkaufft, und als ein herrliches Confortativ der abgenommenen Kräffte, sowohl, als wider die Mängel der Brust, Keuchen, Husten und Seiten-Wehe sehr gerühmt wird. Sie stärcket den Magen und macht eine gute Däuung; in Wein gesotten und getrancken, stärcket und macht sie einen wohlriechenden Athen, in die Nasen geschnupffet, stärcket sie das Gehirn. Bey uns wird dieses Gewächse durch den Saamen, (welcher, weil er hier zu Lande nicht wächset, aus Italien gebracht, und wenn man ihn vorher in frischem mit etwas süssen Wasser gemischten Wein eingeweichet, im Frühling und zwar allezeit im zunehmenden Monden gesäet wird), an einem schattigten und feuchten Ort, wo gut und mürb Land ist, gezogen; da denn die Wurtzeln oder Nüßlein, so daran hängen, im Sommer so starck werden, daß man sie im folgenden Winter zur Speise gebrauchen kan. Sie werden vorm Winter ausgegraben, und in Sand, wie die Zucker-Wurtzeln, denen sie fast ähnlich sind, verwahret. Im Frühling muß man die jungen Knollen oder Nüßlein im Abnehmen des Lichts, wieder in vorgedachte Erden und Ort, drey Zoll weit von einander pflantzen, und mit Ausjätung des Unkrauts fleißig warten, so kan man dieselben allemahl zur Speise nützlich und wohl gebrauchen. Diese Wurtzel dauret fünff Jahr ohnversehrt, und wird ihre Güte erkannt, wenn sie röthlicht und schwer ist, auch wenn sie zerbrochen wird, daß sie nicht stäubet.

Galgen-Mund-Stück, siehe Mund-Stück.

Galitzen-Stein, ist ein weisser und dichter Erd-Safft. Man bereitet daraus ein gutes Augen-Mittel vor Menschen und Vieh, sonderlich vor die Pferde.

Gall-Apffel, Gallus-Apffel, Eich-Apffel, ist eine runde, auswendig glatte und knorrigte, inwendig aber schwammigte u. holtzigte Frucht, welche sich gleichsam wie eine Wartze auf die Blätter einer Eiche setzet, und von ihrer unreinen Feuchtigkeit, als ein natürlicher Auswurff genennet wird. Es sind solche der Härte, Farbe und Gestalt nach unterschieden, und sonderlich differiren, die aus der Türckey von Aleppo, Smirna und Tripoli kommende, gar sehr von den unserigen, welche schwartz-blau, kleiner und schwerer, auch härter und besser, als die weissen in unsern Ländern wachsende sind. Diese wachsen in einem Tage, wenn die Hitze darauf kommt, dorren sie und fallen alsbald ab. Alle aber insgemein wachsen nach Theophrasti Meinung, wenn die Sonne aus dem Zeichen der Zwillinge gehet, und kommen in einer Nacht hervor. Sie werden zur Dinte, auch von denen Färbern zur schwartzen und andern dunckeln Farben, und wegen ihrer zusammenziehenden Krafft in der Medicin wider den Durchbruch und Blutstürtzungen gebraucht. Die Alten haben aus denen Gall-Aepffeln eine Weissagung zukünfftiger Dinge gewiß schliessen wollen, also daß sie aus einem gantzen aufgebrochenen Gall-Apffel, wenn eine Fliege darinnen gefunden worden, daß Krieg, da aber ein Würmlein, daß Theurung, oder eine Spinne, daß Pestilentz in kurtzer Zeit darauf kommen sollen, judiciret, welche abergläubische Meinung aber schon längst durch die Erfahrung als Aberglauben widerleget worden.

Galle, ist ein bitterer, scharffer und der Farbe nach gelber Safft, der aus einem Oel und flüchtigen Saltz bestehet. Sie entspringet aus dem Geblüt, davon sie in der Leber durch eigene Drüsgen abgesondert, und in der bekannten Gallen-Blase gewöhnlich gesammlet wird. Dieses Bläsgen ist ein häutiges Gefäß, in der Form einer Birnen, lieget am untersten Theil der Leber, daraus alsdann die Galle zu ihrer Zeit in die Gedärme geführet wird. Ob man nun schon in der Meinung gestanden, daß einige Thiere gar keine Galle besässen, so ist doch nach genauer Untersuchung das Gegentheil gefunden worden; man bedienet sich der Galle, als einer Wasser-Farbe zu dem Mahlen.

Galle, ist eine Pferde-Kranckheit, die sich entweder an den Knien oder in dem Huff und an den Fersen äussert, und im erstern Fall die Floß- oder Fluß-Galle, im letztern aber, die Stern-Galle genennet wird. Die Floß-Galle ist ein fetter weisser Höcker, in- und auswendig an den Knien eines Pferdes, welcher voll gelben Wassers ist, und mit der Zeit zu einem harten Knorpel wird. Diese Floß-Galle zu vertreiben, brennet man solche mit einem glüenden Eisen, leget hernach Roggen-Brot so heiß, als es aus dem Back-Ofen kommt, darauf, und läßt es drey Tag und Nächte darauf liegen, nimmt alsdenn alt Schmeer, Schwefel, Pech, und gepülverte Tannen-Blätter, mischet es unter einander, und

und salbet das Pferd an dem schadhafften Orte damit; Oder: Man nimmt ein hart gebacken Brot, und schneidet, so bald es aus dem Ofen kommt, fast noch einmahl so ein groß Stück als die Galle ist, von der schwarzen Rinde, weichet solches in starcken Brantewein und leget es dem Roß, so warm als es seyn kan, auf, wenn dieses etliche mahl wiederholet worden, wird auch die Floß-Galle vergehen. Oder man schneidet die Haut über der Gallen auf, nimmt die Blasen, darinn die Galle ist, mit den Fingern heraus, und heilet den Schnitt mit guten Heil-Salben. Item man nimmt zwey Loth Frantzsche Fliegen, drey Loth Rheinberger-Schmeer, thut das Häutlein fein sauber davon, und zerstösset es in einem Mörser zu einer Salbe, thut solche in eine zinnerne und blecherne Büchse zum Gebrauch, streicht davon auf ein Stücklein Leinewand, so breit als die Galle ist, gar dünn, leat es darauf, und bindet es mit einem leinen Tuche zu, das Pferd aber muß man aufbinden, damit es sich ja nicht belecke. Wenn es anfängt zu rinnen, so fliesset es starck, da muß man auch verhüten, daß es nicht auf die blossen Füsse rinne, sonst würde es die Haare aufätzen; In dreyen Tagen wird die Galle ausgeflossen seyn. Ein bewährtes Mittel wider die Floß-Galle, da man ein Pferd weder schneiden noch brennen darf, soll folgendes seyn: Reite das Pferd, daß es erwarme, laß ein Stück Seiffe im warmen Wasser zergehen, mache hierauf das Wasser wieder so warm, als man es nur an den Händen erleiden kan, und wasche den Ort, wo die Floß-Galle sitzet, damit, nimm hernach ein wüllen Tuch, stosse es in das warme Wasser, und lege es über: das thue drey Tage nach einander. Einige schmieren die Floß-Galle nur mit Baum-Oel, worinnen man zuvor viele Raben-Würmer sterben lassen, worauf sie austrinnen und vertrocknen soll.

Die Stein-Galle, ist in dem Huff, inwendig ein Blut- oder braunrothes Flecken, welches bis aufs Leben hinein gehet, dieses muß erstlich von Grund heraus geschnitten werden, daß das Leben heraus gehe, lesset hernach drey oder vier Tropffen Scheide-Wasser darauf tropfen, so ist in dreyen Tagen das Mahl hinweg, wenn denn die Krappen-Mähler verschwunden, denn brennet Zucker-Candi darauf, und schlaget ihme Wachs mit Terpentin darüber, damit kein Wasser darzu kommen kan, so wird es bald wieder verwachsen, das Pferd aber wohl lachen können. Oder laß erstlich dem Gaul diese Gallen aufs dünneste, daß der Schweiß darnach gehet, auswircken, hernach nimm Terpentin drey Loth, gelb Wachs und gelben Schwefel zwey Loth, weissen Weyhrauch drey Loth, solches gepülvert, das Wachs und den Terpentin aber zerlassen, und das Pulver darein gethan, und eine Salbe daraus gemacht, solche muß man im Frühling und auf den Herbst im abnehmenden Monden auf den Schaden oder Gallen mit einem warmen Eisen in den Huff graben lassen, so wird es gar hart, und die Stein-Galle dadurch vertrieben seyn. Oder wenn dem Pferd vorher dünne ausgewirckt worden, so giesse heisses Lein-Oel in den Huf; oder brenne drey oder viermahl Alaun darauf. Wenn einem Roß die Stein-Galle über der Crone aufbricht; so nimm vor zwey Groschen Pfeffer, Sauerteig und Drachen Blut, jedes vor einen Groschen, gestossene Silber-Glätte vor einen Groschen, Kalck ungefehr zwey Loth, drey Eyer, mische es durch einander und binde es also zur Salben gemacht, auf die Crone. Wo aber das Leben ausgetreten ist, soll man gebrannt Kupffer-Wasser darauf werffen, und die Salbe darüber binden, so bekommt das Pferd wieder ein gutes Horn. Dieser Gallen kommen etliche von Natur, etliche vom Dampf oder Feuchtigkeit des Stalls, oder wenn man die Pferde hart reitet, und sehr erhitzet, da man sie bald in das Wasser gehen lässet, und mit nassen Füssen, ungestrichen in den Stall stellet, und nicht, wie sich gebühret, wartet, insonderheit entstehet auch die Stein-Galle von langem Stillestehen, da das Horn sich brennet.

Gallerie, nennet man ein langes Gemach oder einen solchen Gang, der sich zum Spatzierengehen schicket.

Gallerte, ingleichen Sultze, ist ein dicker zäher Safft, der aus den knorpelichten Theilen der Thiere, als aus Kälber-Füssen, Kälber-Ohren, Schweins-Füssen und Ohren, Fleisch, Fischen, Hünern, Capaunen, Elffenbein, Hirschhorn, Meerrettig ꝛc. gekocht, hernach auf vielerley Art und Weise gefärbet, und entweder über dasjenige Fleisch, daraus er gekocht oder über andere Speisen gegossen, und wenn er gestanden, kalt aufgesetzet wird. Diese Gallerten nähren und stärcken sehr, und werden denen Krancken, als eine Hertz-Stärckung und Labsal wider den Durst gereichet. Gemeine Leute nennen sie eine gestandene Schüssel, und bereiten sie offt schlecht genug. Wie selbige aber zubereitet werden müssen, ist hin und wieder bey Abhandlung der Essen und bey derer selben Zurichtung beschrieben worden. Siehe Gelee.

Gallonen, sind eine Art goldener, silberner, auch seidener Borten, oder starcke durchbrochene Spitzen, nach allerhand Façon zubereitet, derer man sich zum Außputz und Zierath bedienet.

Galloschen, nennet man in Franckreich diejenigen gantz hölzerne Schuh, die an derer gewöhnlichen ihrer Stelle an die Füsse geschnallet, und darinnen zum gehen gebrauchet werden.

Gallmey, ist zweyerley Art, eines theils wird er als ein nicht gar harter Stein vielfältig, sonderlich in Deutschland zu Goßlar, Cöln und Aachen gefunden, und siehet entweder weißlicht oder graugelb aus, welcher, wenn er gebrannt wird, einen gelben Rauch von sich giebet, wiewohl der Aachische nicht wie die anderen erst geröstet, gebrannt und klein gemahlen werden darf, daher er auch denselben vorgezogen wird; andern theils wird er auch bey dem Bleyschmelzen, und wenn man dieses von dem Zinck scheidet, wobey er sich als der Rauch oben anhänget, viel gesammlet: Dieser siehet weiß und grau aus. In der Medicin wird er gebraucht zu Austrocknung nässender Schäden, zu einer

Wund-

Wund-Salbe und Pflastern, darbey merckwürdig, daß, wenn er allein bey einem offenen Schaden gebraucht worden, die Narbe der Wunde roth werde, so er aber mit Oel oder Fett vermischt worden, diese mit der andern Haut sich vergleiche; Sein meister Nutz bestehet in dem Gebrauch zum Meßing-Brennen, weil er in gewisser Maaß mit Kupfer versetzet, den feinsten Meßing zuwege bringt.

Gamander, Gamanderlein, ist ein Kraut, welches in der Höhe einer Spannen wächset, und kleine, bittere, rings herum ausgekerbte, dem Eichen-Laub nicht ungleiche Blätter, mit schönen Purpur-farbenen, bisweilen auch blauen Blümlein hat. Wird sowohl an rauhen und dürren Orten, als in Gärten, Wäldern und Wiesen gefunden, und wo es einmahl einnistet, vermehret es sich selbst gar gerne. Man hat von diesem Gewächse das Männlein und Weiblein, die mit einander an Gestalt und Tugenden meist gantz überein kommen: Denn sie stärcken das Haupt und die Nerven, befördern den Schweiß, treiben den Harn, und dienen insonderheit in Wein oder Wasser gesotten, und alle Morgen davon warm getruncken, wider die Gicht und Lähmung. Aeusserlich wird es bey bösen fressenden Geschwären und Schäden heilsamlich gebraucht, und zu Ende des Mayen zum Destilliren gesammlet.

Gang, wird im Garten-Bau, ein nach der Schnur gezogener, von allem Unkraut fleißig gereinigter, und mit Walzen geebneter Sand-Weg genennet, worauf man bequem gehen kan. An den Seiten wird er mit allerhand Bäumen aus der Orangerie oder mit Linden, Ahorn, Rüstern, Castanien und andern Schatten-reichen Bäumen, oder mit hohen, grünen, geschnittenen Hecken von Weiß-Büchen, Rhein-Weiden, und dergleichen, oder auch mit Buchs-Baum besetzet, und also zum Spatzierengehen bequem und angenehm gemacht. Zuweilen wird ein solcher Gang oben mit einem Bogen geschlossen, daß man darinnen vor der Sonne gantz verdecket gehen kan. Diese Bogen-Gänge werden erstlich von Holtzwerck in Gestalt der Lauben formiret, und nachgehends an den Seiten mit allerhand geschwind und dichte aufwachsenden, und einen guten Schatten gebenden Sträuchern besetzt, damit durch derselben Laub, der Gang von oben und an allen Seiten bedeckt und beschattet werde.

Gang, wird ein Auffsatz von Speisen genennet, womit in gewisser Zahl und Ordnung eine Tafel zierlich besetzt wird. So oft man nun solchen Auffsatz abwechselt, aus so viel Gängen, sagt man, habe die Mahlzeit bestanden. Siehe Küchen-Zettel.

Gang, heisset in der Wasser Schraube ein um die Spindel herum von Holtz geführtes Fach, womit das Wasser in die Höhe gezogen und ausgeschöpffet wird.

Gang, wird auch in den Mühlen das zu einem Wasser-Rad gehörige sämmtliche Getriebe genennet. Eine Mühle von vier Gängen hat nach Staber-Zeug auch vier Wasser-Räder, nach Pautzen- oder Panster-Zeug aber nur zwey, weil ein iedes davon zwey Kamm-Räder, und solglich auch zwey Mühl-Steine umtreibt, und dieses heißt man einen doppelten Gang. Siehe Mühle.

Gang, bedeutet auch eine Ertzt-Ader in denen Bergwercken. Davon das Bergwercks-Lexicon *Mineropbili* nachzusehen.

Gans, ist ein bekanntes Feder-Vieh, welches theils zahm, theils wild ist. Die Zahmen Gänse sind in einer Haushaltung nützliche und schädliche Vögel. Nützlich sind sie, indeme sie nicht nur in ihrem Leben, mit Eyerlegen, Ausbrütung junger Gänse, und Verschaffung einer sanfften Lager-Stat, durch Mittheilung ihrer Federn, ihr Winter-Futter wieder erstatten, (denn zur Sommers-Zeit nehmen sie den mehrern Theil ihrer Unterhaltung von der Weide), sondern auch, wenn sie geschlachtet, nächst dem Rest ihrer Bekleidung, Flederwischen, und Kielen zu Schreib-Federn, sodenn geräuchert, gekocht oder gebraten, auch noch einen wohlgeschmackten Bissen auf den Tisch geben, davon bald ein mehrers folgen soll. Schädlich sind sie hingegen denen Feldern, Wiesen, Gärten und andern mit Gras bewachsenen Orten, wo sie ihren Gang hin haben: Denn zu geschweigen, daß ihr Mist und Koth, wegen seiner schädlichen Hitze, die Gras-Wurtzeln ausbrennet, und den Erdboden gantz unfruchtbar macht, so beissen sie alles, wo sie hinkommen, so genau ab, daß es nicht wohl mehr nachwachsen, oder über sich kommen kan. Daher einige lieber die Schwanen-Zucht dafür anrathen. Siehe Schwan. Der Farbe nach sind bey einigen die weissen, bey andern die grauen, oder weiß und Aschen Farb gesprengten in Credit, und sollen diese nicht nur gesünder und fruchtbarer seyn, sondern eben so gute Federn haben, als jene: welches aber noch unter die unausgemachten Dinge gehört. Der Mann von den Gänsen, wird der Gänser oder Gänserich genennet, und ist vor einer Gans, sonderlich wenn er noch jung, leichtlich zu erkennen, denn ein Gänser hat höhere Beine und einen längern Hals, als eine Gans, und wenn man ihn beym Kopff ergreifft und gefangen hält, so schreyet er abscheulich, welches eine Gans nicht thut. Zu dreyßig Gänsen muß man wenigstens zwey Gänser haben. Die Gänse, so kurtze Füsse, und hangende zottigte Bäuche haben, die fast bis auf die Erde gehen, sollen die besten Lege-Gänse seyn. Wenn sie anfangen zu legen, welches gemeiniglich erst geschieht, wenn sie ein Jahr alt und etwas drüber, so muß man sie damit an einen gewissen Ort in ihren Stall, oder in eine Stube, (wie bey den Bauren) gewöhnen, weil sie sonsten, wo sie nur hinkommen, es seye in ihrem Stall, im Hoff, auf der Weide oder an andern Orten, ihre Eyer hinzulegen pflegen: derhalber muß man anfangs in der Leg-Zeit des Abends die Gänse befühlen, und diejenigen, die Eyer haben, besonders stecken, auch nicht eher von da heraus lassen, bis sie gelieget, denn es haben dieselben diese Art an sich, daß, wo sie sich einmahl hingewöhnt, und gelegt, sie nachgehends

keuds alle ihre Eyer dahin legen. Ihre Lege-Zeit fänat im Merken an, und endet sich mit dem Junio, bisweilen auch später, nachdem nemlich die Wartung oder der Jahr-Gang ist. Denn ie eher die Gänse angesetzet worden, ie eher kommen sie aus, und ie desto bessern Vortheil haben sie vor andern in dem Wachsthum; späte Gänse tauren diesemnach nicht, bleiben auch selten zur Zucht übrig. Sie legen eft zehen, zwölff und mehr Eyer, manchmahl auch nur drey, vier oder fünffe. Die neugelegten Eyer, so man ausbrüten lassen will, muß man in einem temperirten Ort, wo es weder zu warm noch zu kalt, aufheben, darzu aber die, so von grossen Gänsen sind, auslesen. Die, so von Jährlingen, oder solchen Gänsen, welche nur ein Jahr alt sind, kommen, taugen nicht zur Brut, so wenig als die, welche von den Gänsen, so ohne Gänser sind, geleget worden. Unter sechs bis acht, und über zwölff bis funffzehen Eyer soll man einer Brut-Gans nicht unterlegen, welche darüber vier Wochen sitzt, ehe sie ganz ausbrütet. Das Zeichen einer guten Brut-Gans ist, wenn sie im Eyerlegen viel Federn im Neste hat liegen und fallen lassen. Man leget auch gemeinen Brut-Hünern, so wohl als denen indianischen oder Tiut-Hünern Gänse-Eyer, und zwar jenen nicht mehr, als vier bis fünff, diesen aber zwölff bis funffzehen zum Ausbrüten unter. Zeit währender Brut, muß man die Gänse gut, doch sparsamlich füttern, und ihnen ihr Fressen und Sauffen nahe zum oder ans Nest selbst hängen oder setzen, damit sie nicht offt abgehen dorffen. Denen jungen Gänslein giebt man erstlich zwey oder drey Tage hartgesottene und kleingehackte Eyer, mit ein wenig Weitzen Kleyen oder Brot vermengt, legt ihnen ein Stücklein ausgestochenen Rasen in die Stube, und setzt ihnen in einem Tröglein Wasser dabey, nachgehends füttert man ihnen junge Nesseln gehackt, und mit Weitzen-Kleyen vermengt, auch grüne Gersten-Saat, welche ihnen sehr gut ist, nebst etwas Gersten- und Haber Körnern oder Schrot mit Wasser angefeuchtet. Wenn sie vier Wochen alt, ingleichen, wenn sie anfangen zu kielen, muß man ihnen Gersten-Maltz, wer es haben kan, oder Abends und Morgens Haber vorschütten, denn zur Kiel-Zeit sind sie am schwächsten und sterben leichtlich. Für frühem Austreiben, bis die Sonne den Thau aufgeleckt, für Disteln und Nessel-Sträuchern, ingleichen für grossen Schlag-Regen und sonst allen kalten Regen soll man sie so viel möglich hüten und verwahren. Die Schalen von denen ausgekrochenen jungen Gänsen soll man niemahls wegwerffen oder liederlich verwahrlosen, sondern iederzeit fleissig bewahren und bis zum Gebrauch aufheben: Denn wenn die Gänse, absonderlich die Jungen die Flügel hängen, und nicht fressen wollen, und also ein deutliches Anzeichen einer Kranckheit von sich merken und sehen lassen, so darff man sie nur mit diesen Schalen, aus welchen sie gefallen sind, beräuchern, und ihnen unterdessen Wein-Kraut in das Trincken legen, auch sie bey ihrem gewöhnlichen Futter bleiben lassen, bis sie wieder munter und frisch werden. Die härteste Zeit haben sie im Junio und Julio, da die kleinen Mücken und Fliegen sich denenselben in die Ohren legen, und sie dergestalt quälen, daß sie in Ohnmacht dahin fallen. Man kan es leichtlich an ihnen spüren, denn sie lassen die Flügel niederhängen, schütteln die Köpffe, strecken die Hälse lang aus, jammern und wimmern mit den Schnäbeln, gehen ganz betrübt, und fressen wenig oder gar nicht. Man mag nun solches an ihnen merken oder nicht, so soll man doch im Junio und Julio ihnen die Ohren mit Baum- oder Leim-Oel beschmieren, so scheuet sich das Ungeziefer hinein zu kriechen. Wenn die Gänse den Zipff oder Pips haben, nimmt man nur grosse wilde Bibinell oder Pimpinelle, so auf Sonnen-reichen Wiesen wächset, wirfft solche in einen Topff, giesset einen ziemlichen Theil Wassers daran, und brühet sie so lang bis sie ziemlich weich worden ist, davon lässet man hernach die trancken Gänse fressen, und die davon abgegossene Brühe trinken, so vergehet ihnen der Pips. Wenn sie Läuse haben, und vor dem Nagen und Beissen derselben nicht gedeyen noch zunehmen können, so streuet man Farren Kraut in die Gänse-Ställe, und wiederholet es etlichemahl, wovon sich die Läuse gäntzlich verlieren werden. Wenn sie flücke, werden sie mit denen alten Gänsen berupfft, welche, sobald es warm zu werden beginnet, im Martio oder April, im Neumonden, und denn alle sieben oder acht Wochen, bis hinauswärts im Herbst, da noch schönes Wetter zu vermuthen und zu hoffen ist, solchergestalt ihre Federn lassen müssen. Was man von Jungen nicht über Winter gehen lassen will, sondern in die Mastung einsetzet, soll man nicht berupffen, denn sie würden hernach nur viele Kiele gewinnen, und dargegen nicht wohl mästen. Die Gänse werden aber unter den Flügeln, auf den Seiten, am Bauch und oben auf dem Rücken, auch an den Beinen berupfft, doch muß man an den Beinen und unter den Flügeln nicht zu starck damit kommen, weil die Flügel darauf ruhen, und in solchem Fall selbige nicht mehr halten können, sondern so lange abhängen und schleppen lassen müssen, bis besagte Federn wiederum wachsen. Die zum Schreiben dienliche Feder-Kiele, werden am besten im Martio und September aus ihren Flügeln gezogen. Den Unterschied und den Gebrauch der übrigen Federn, suche unter dem Wort Federn. Die Fütterung der Gänse belangend, ist bekannt, daß sie Sommers-Zeit wenig Mühe und Futter brauchen, indem sie sich mit der Weide, und zu Haus mit den Abgängigen von Salat, und anderer grünen Waar vergnügen lassen; Winters-Zeit aber giebt man ihnen allerley grobe Spreu, von Weitzen, Haber und dergleichen, mit Wasser angefeuchtet, und mit Kleyen, Schrot oder geringem Getraide angemengt, des Tages zwey Mahlzeiten, nehmlich früh und Abends, nebst Wasser zum Trincken. Etliche geben ihnen kleingestossene oder gehackte Rüben unter das

Affter-

Aſſter-Getraide, oder ein wenig Haber oder auch geringen Hirſen unter die Spreu; Einige werfen ihnen auch ein wenig Korn vor, davon ſie zeitlich Eyer legen ſollen, wenn man ſie aber damit zu fett machet, ſo legen ſie zwar Eyer genug, welche aber zum Ausbrüten nichts nüze ſind. Die Gänſe zu mäſten und fett zu machen, wird von Weizen- oder Gerſten-Mehl mit warmen Waſſer ein Teig gemacht, und ein wenig Honig darunter gemenget; aus dieſem Teig verfertigen man Nudeln, und ſtopfft damit die Gänſe, wie die Capaunen, hält ſie auch gleichmäſſig an einem dunckeln engen Ort. Einige ſtechen ihnen daher gar die Augen aus, daß, weil ſie alſo geblendet, eher ſtille ſitzen, und deſto beſſer zunehmen ſollen. Die Juden pflegen ihre Gänſe in ein Tuch zu binden, nachmahls an einem dunckeln Ort in die Schwebe aufzuhängen, und ihnen die Ohren mit Erbſen oder andern Sachen zu verſtopffen, damit weder durch die Augen, noch durchs Gehör ſie zum Geſchrey bewogen werden, und alſo geben ſie ihnen ein dünnes Teiglein von Gerſten-Mehl zu mahl des Tages zu freſſen, und ſetzen ihnen Waſſer und Sand vor, von welcher Art zu mäſten ſie eine ſehr groſſe und manchmahl vier bis fünff Pfund ſchwere Leber bekommen. Sonſten mäſten auch die Juden ihre Gänſe, wenn ſie Lebern in der Gröſſe eines Tellers bekommen ſollen, folgendergeſtalt: Erſtlich nehmen ſie eine groſſe ausgewachſene, jedoch nicht zu alte Gans, und ziehen derſelben die kleinen kurzen Federn um den Steiß herum und unter den Flügeln mit einem kleinen Zänglein aus, und ſtopffen ſie das erſtemahl mit untermengten lindenen Kohlen; das Gedſe, als Hirſen, Haber und Gerſte, ſoll man trocken durch einander miſchen, und ihnen anfänglich ſchlecht, darnach immer beſſer, das iſt, mehr Hirſen und Gerſte, als Haber, geben. Dieſes Futter ſoll alles wohl gewaſchen und geſäubert, auch wieder getrocknet, und die Gans damit im Anfang des Tages dreymahl gefüttet und geſtopffet, oder wie es die Juden nennen, getippelt werden, bis der Kropff und Hals voll iſt: hierauf muß man ihnen ein wenig Fleiſch-Waſſer eingieſſen, und ein wenig Brot in den Schlund ſtecken, daß ſie das Geäze nicht wieder auswerffen, auch eine halbe Viertel Stunde nach dem Tippeln ihnen Fleiſch-Waſſer oder Milch fürſetzen, aber über eine halbe Viertel-Stunde nicht vor ihnen ſtehen, ſie auch ſonſt nie, als nach dem Eſſen trincken laſſen. Auf das Stopfen läſſet man ſie ein wenig herum gehen, ſo verdäuen ſie deſto eher; ehe man ſie aber wieder in die Steige thut, ſoll man ſie noch einmahl überſtoppen, und den Hals gar anfüllen. Sobald abgedäuet, muß man ſie wieder ſtoppen, ſo dauen ſie auf die letzte des Tages nicht mehr dreymahl und endlich nicht wohl zweymahl mehr ab, alſo daß ſie ohngefehr in drey Wochen gut werden, ſo daher abzunehmen, wenn ſie aufhören, des Tages zweymahl abzudauen. Wenn man ſie abthut, muß man ihnen, damit ſie verbluten, die Gurgel ab- und den Leib an der Seiten ſo weit aufſchneiden, daß man die Leber ganz und unzerſtümmelt herausbringe, welche man alſobald in kaltes Waſſer, oder zu Winters-Zeit in Schnee legen ſoll, ſo wird ſie ſchön weiß, und kann alsdenn gebacken, oder mit Citronen, Sardellen, Muſcheln, oder auch mit Auſtern in einer Paſtete zubereitet werden. Auſſer dieſen pflegen auch einige, wenn ſie eine Gans abſchlachten wollen, dieſelben bey den Füſſen eine Weile aufzuhängen, damit das Blut ſich durch den Hals in Kopff ziehen möge. Denn an dieſem iſt oben eine Tiefe, darein wird gemeiniglich nachdem die kurtzen Federn daſelbſt ausgerauſet worden, ein kurtzer Schnitt gethan oder geſtochen, und das Geblüt dadurch abgezapffet; ſolches faſſet man in einem Topff, darein vorhero ein wenig Saltz und Eſſig gethan worden, und rühret ſolches beſtändig wohl unter einander, bis es erkaltet. Wenn die Gans nun auf die eine oder die andere Art geſchlachtet worden, beſtehet die Vorbereitung zu dem fernern Küchen-Gebrauch in folgenden. Es wird nemlich dieſelbe gerupffet, geſänget, mit heiſſem Waſſer gebrühet, mit ein wenig Kleyen beſtreuet, und vermittelſt eines gemachten Strohwiſches ordentlich abgeſcheuert, auch endlich am Bauche aufgeſchnitten und ausgenommen, alsdenn findet man nebſt dem Gänſe-Rumpff noch unterſchiedene Theile, ſo in der Küche mit gutem Nutzen ſich brauchen laſſen. Dergleichen iſt das Ganſe-Kleint oder Gekröſe, das Fett, welches von der Blume, und von dem Gedärme, wo ſich dieſes angeleget, geſammlet, und nach dieſen kleingeſchnitten in einer Pfanne gleich dem Schwein-Fett ausgelaſſen wird, ſo ſich ein wenig geſalzen, in einem glaſirten Geſchirr eine geraume Zeit aufbehalten, und zu allerley Speiſen ſtatt der Butter wohl gebrauchen läſſet, und denn endlich, wenn die Gans beſonders gemäſtet worden, die Leber. Dieſe Leber, wenn ſie reine ausgewaſchen, leget man in warme Milch, und ſtreuet etwas weiſſen klar geſtoſſenen Pfeffer darüber, läſſet ſie alſo ein bis zwey Tage ſtehen, gieſſet aber unter ſolcher Zeit immer aller zwey Stunden friſche Milch darauf, ſo laufft ſie auf und wird noch einmahl ſo groß, als ſie ſonſt geblieben wäre. Soll ſie nun zugerichtet werden, wäſchet man ſie reine aus, und trocknet ſie mit einer Serviette recht ab inzwiſchen aber legt man in einen tieffen Tiegel oder Caſſerol, ein Stück wohl ausgewaſchene Butter, thut eine ganze Zwiebel mit Nelcken beſteckt, nebſt Muſcaten-Blüten und Citronen-Schalen hinzu, legt die Leber oben darauf, welches man zuſammen gantz gemählich dämpfen läſſet, ſo wird alsdenn ſehr viel Brühe daran werden. In ſolche Brühe ſtreuet man noch entweder eine geriebene Semmel allein, oder geriebene Semmel mit einigen gewäſſerten und von den Gräten geſchabten und klein gehackten Sardellen, oder an deren Stelle ſauber gepuzte Muſcheln, gieſſet noch ein wenig Wein oder gute Brühe darzu, und läſſets noch etwas, aber ja nicht zu lange dämpfen, denn die Leber wird hart, und ſo man Muſcheln daran gethan, dieſe zu weich und verlieren

lieren Geschmack und Ansehen; bey dem Anrichten wird über dieses Essen Citronen-Safft gedruckt, und gerisene Citronen darzu geleget: Oder man seiget die erste dünne Brühe davon, formiret eine Pastete aus einem mürben Teig, leat unten auf den Boden Butter, Citronen-Scheler, ein Stück Speck eine ganze Zwiebel, und so man will, frische Austern, giesset etwas Wein zu, leget die Leber auch darauf, streuet Muscaten-Blüthen darüber, machet die Pastete zierlich zu, und lässet sie in einem Ofen backen; inzwischen quirlt man noch an die vorhero abgeseigte und nun wieder zum Feuer gesetzte Brühe ein paar Eyer-Dottern, doch daß sie nicht zusammen lauffen, und macht, wenn die Pastete gahr gebacken, ein Loch in dieselbe, gießt die Klare durch einen Trichter hinein, rüttelts fein durch einander, und giebt es also zugemacht auf die Tafel, denn wenn die Pastete eher aufgeschnitten wird, und daß der Dampff davon gehet, werden die Lebern hernach so hart; Oder es lassen sich die Lebern auch backen, und da schneidet man sie Scheibenweis, saltzet sie ein wenig ein, bestreuet sie mit etwas Jngber und Pfeffer, und lässet sie also eine weile liegen. Hierauf muß eine Pfanne Schmaltz heiß gemachet werden, endlich wird die Leber entweder mit Mehl bestreuet, oder in einer dünne zubereiteten Klare aus Milch, Mehl und ein paar Eyern umgewendet, und aus dem Schmaltz fein Gold-gelb, wie etwa die Aepfel gebacken. Die Gans selbst oder vielmehr derselben Rumpff wird entweder sogleich frisch gebraten, da sie nach der Vorbereitung in- und auswendig gesalzen, vermittelst des Gänse-Holtzes am Spieß befestiget, inwendig mit Beyfuß, Aepfeln oder Birnen, Castanien und dergleichen gefüllet, und fein saftig abgebraten wird; so man will, kan man geriebenen Meerrettig mit einem Nößel Rahm zum Feuer setzen, eine Hand voll abgezogene und klar geriebene Mandeln darunter rühren, ein Stück Zucker darein legen, und dieses zusammen ein wenig aufkochen lassen, alsdenn den Meerrettig in eine Schüssel anrichten und mit darzu geben; auch kan sie wie ein Türckischer Hahn à la daube zugerichtet, oder in eine Paßete geschlagen und folgender Gestalt zubereitet werden. Man schlägt nemlich einer geputzten Gans oben das Brustbein, ingleichen die beyden Flügel und Beine also entzwey, daß dennoch die Haut gantz bleibe, saltzet sie ein wenig und lässet solche auf dem Rost über einem Kohl-Feuer ein wenig anlauffen, hierauf legt man die Gans in ein irden oder höltzern Gefäß, giesset Eßig darauf, und lässet solche einige Tage darinnen liegen, doch kan sie auch ehe wieder aus dem Eßig genommen und eingeschlagen werden, schneidet Speck eines kleinen Fingers dick und lang, bestreuet solchen mit Jngber, Pfeffer und Nelcken, und spicket damit die Gans. Endlich wenn der Teig zur Pastete, und der gemachte Teig-Rost, wie bereits bey dem Auerhahn beschrieben worden, zubereitet, Jngber, Pfeffer, Nelcken und dergleichen, wie auch Roßmarien darzu geschüttet, und vermittelst der Pasteten-Bänder, die Gans in den Pasteten-Teig aufs förmlichste eingeschlagen, und mit dem gehörigen Deckel versehen, schiebet man diese in einen Backofen, und wenn sie darinnen eine Viertel-Stunde gestanden, wird oben in die Pastete ein Loch gestochen, daß die Lufft heraus gehen könne. Jnzwischen bräunet man ein wenig Mehl in Butter, giesset Brüh, Wein und Eßig darein, so viel als man von nöthen, und wenn dieses zugerichtet, lässet man diese Brühe durch das obere Lufft-Loch in die Pastete lauffen, und bäckt diese vollends gar; oder wenn die Gänse oben gedachter Massen reine gemachet, so räuchert man sie folgender Gestalt: Es wird ihnen nemlich zuförderst der Rücken aufgeschnitten, unter eine Kanne Saltz ein Loth Salpeter gemischet, diese damit wohl eingerieben, in ein Geschirr geleget, und darinnen mit etwas beschweret, die Brühe aber muß alle Tage unten abgezapffet, und oben wieder darüber gefüllet werden. Wenn sie nun einige, ja zum wenigsten drey Tage also gelegen, bindet man sie an Spiesse, hänget sie auf, daß sie erst ein wenig ausseihen, und damit sie im Räuchern nicht zusammen gehen, stemmet man in den inwendigen hohlen Leib Höltzergen, hänget sie nach diesen in eine Rauch-Kammer oder Feuermäuer, doch daß keine zu starcke Hitze dazu komme, so bald diese nun ein wenig angelaufen, verbindet man sie über und über mit Papier, und lässet sie also vollend gahr rauchen; man pfleget auch bisweilen nur die Brüste von Gänsen also zu räuchern, wie auch die wilden und zahmen Enten. Wenn sie nun also geräuchert, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, daß man ein Wischgen von Grummet oder Stroh machet, und scheuret damit solche in recht heissem Wasser, aus diesem werden selbige eine Nacht über in das kalte Wasser geleget, daß sie ein wenig auflaufen, alsdenn schneidet man sie in Stücken, setzet sie mit Wasser, iedoch ohngesaltzen, zum Feuer, und lässet sie also gahr kochen, und so man Braunkohl allein, oder zugleich mit Castanien, ingleichen braune Rüben, die nemlich also in Butter gebräunet, darüber anzurichten verlanget, werden diese Stücke gehörig abgekocht und zubereitet, und denn beydes zusammen noch ein wenig gedämpfet, ehe man wircklich anrichtet. Die wilden Gänse kommen denen zahmen an Gestalt fast allerdings gleich, ausser daß sie schmächtiger sind, und einen schärffern Schnabel haben; ihrer Farbe nach sind sie entweder grau, deren man die meisten siehet, oder gantz weiß, ausgenommen die vier oder fünff äussersten Schwing-Federn, so kohlschwartz sind; diese werden Hagel- oder Schnee-Gänse genennet, und sind zwar etwas kleiner, können aber weit stärcker und höher fliegen, als die grauen. Die wilden Gänse legen im Frühling neun bis zehen oder zwölff Eyer, und bringen nach vier wöchentlicher Brut-Zeit ihre Jungen in morastigen Orten auf Grüschen und Hügeln aus. Sie sind sehr scheu, und setzen sich nicht leicht, wo sie nicht vorhero etliche mahl zur Sicherheit herum geflogen sind, und sich der Gelegenheit erkundiget haben, sie halten sich auf grossen Brüchen auf, fliegen des Nachts auf die Saat-Fel-

der nach dem Getraide, und ziehen in ihrem Flug wie ein Triangel, wobey sie nicht selten ein starckes Geschrey von sich hören lassen. Einige meinen, sie schreyen darum, daß, wenn bey Nacht oder dickem Nebel einige zurück geblieben, dieselben sich nicht verirren, sondern durch solch Zeichen ihrem Marsch richtig nachfolgen können. Sie sollen lange leben, und zu einem hohen Alter gelangen. Man pflegt sie wie die wilden Enten entweder mit dem Schieß-Pferd oder mit der Karn-Büchse zu beschleichen und zu schiessen, oder durch zahm-gemachte wilde Gänse mit Netzen und Garn einzufangen. Ihre Vorbereitung so wohl, als ihre Zurichtung in der Küche kommet in allen mit dem überein, was bey den wilden Enten in Acht zu nehmen.

Gans machen, ist eine Weydmännische Redens-Art, und heisset das Treibe-Volck bey einem Jagen, in der Reihe und Ordnung stellen.

Gar, siehe Gahr.

Gar machen, wird von allerhand Leder und Fellen gesagt, wenn sie nach ihrer Art achörig bereitet und zugerichtet werden. Die Gärber, die davon ihren Nahmen haben, wie auch andere Leder- und Fell-Bereiter und Arbeiter, als Sattler, Kürschner, haben ihre verschiedene Gare. Sonderlich ist sie entweder Loh- oder Weiß-Gare. Mit der ersten haben es die Rothgärber, mit der andern die Weißgärber zu thun. Von beyden siehe das Natur- und Kunst-Lex. unter diesen Artickeln.

Garbe, ist ein aus etlichen Handvollen, Gleeden oder Schwaden, geschnittenen oder gebauenen Getraides bestehendes Gebünde, welches nach einer jeden Landes Art, bald groß, bald klein gemachet wird. Wo Herrschafften, Priester, Schul-Bedienten ꝛc. einen ordentlichen Zehenden haben, daß sie nemlich die zehende Garbe von allen Aeckern ihres Districts oder Kirchspiels nehmen dürffen, da gilt es gleich viel: Ob die Garben groß oder klein gebunden seyn, wenn nur auf einem Acker auch einerley Gebünde ist; Wo aber, wie an manchen Orten gewöhnlich, denen Predigern und Schul-Bedienten, sowohl, als den Hirten oder Hutmännern, eine gewisse Anzahl an Schocken, Mandeln und Garben, stat eines Zehenden ausgemacht ist, da hat es die heutige quasi-haushältische Welt oder der leidige Geitz und verdammte Eigen-Nutz mancher Orten dahin gebracht, daß man mit allem Fleiß von denen Schnittern und Fröhnern ungleiche Gebünde machen läßt, damit sowohl die Seelen-Wächter als Vieh-Hirten nur fein karg und sparsam abgespeiset werden mögen; Ja man scheuet sich nicht, wo es frey stehet, und diese Personen nicht selbst abzehenden, ihnen noch darzu das allerliederlichste und mehr aus Vogel-Wicken, Raden u. Trespen, als guten Körnern bestehende Getraide zu reichen. Doch davon kan man das Wort: Zehend nachsehen, denn nach diesem Recht ist die Sache zu beurtheilen. Die Roggen-Garben werden gemeiniglich mit Bändern, welche sogleich aus dem geschnittenen Korn auf dem Felde gemacht werden, oder welches auch nützlicher, wie das andere Getraide in die abson-derlich dazu verfertigte Stroh-Seile, an einigen Orten aber, wo grosse Garben sind, auch in Wieden gebunden, und in Mandeln, wie auch an einigen Orten in Stiegen gesetzt, welche erste bekannter massen aus funffzehen Garben, die letzten aber aus zwantzig Garben, ein Schock hingegen aus vier Mandeln oder drey Stiegen, das ist aus sechzig Garben, bestehet.

Garbe, ein Kraut, siehe Schaaf-Garben.

Garben-Krähe, suche Mandel-Krähe.

Gardinen, heissen die Vorhänge für denen Fenstern, Betten und Thüren, so zur Zierde und Bequemlichkeit, wegen der Sonnen, der Kälte ꝛc. dafür gemacht werden.

Gardseer-Oel, siehe Baum-Oel.

Garenne, ist ein Frantzösisches Wort, und hat zweyerley Bedeutung. 1) Heisset es ein Stücke Garten, Heide oder Busch-Holtz, welches zur Zucht und Hegung der Caninichen mit Fleiß angeleget ist. Siehe Caninichen-Gehäge. 2) Heisset es auch ein in Fließ- oder stehenden Wassern auf eine besondere Art zugerichteter Ort, dahin sich die Fische häufig retiriren, und nachgehends in grosser Anzahl heraus gefangen werden kennen. Suche Fisch-Weyde.

Gar-Küche, hat seinen Nahmen von dem Worte: Gar oder Gahr, d. i. fertig zum Nutzen und Gebrauch gemacht, weil darinne alle Zeit etwas fertig gemachte Speise von denen eben davon genannten Gahr-Köchen, anzutreffen und zu verkauffen ist. Es ist dieses eine Anstalt in denen Städten, wo allerhand fremde und sonderlich Land-Volck zusammen kommen, und also allezeit etwas zur Speise zubereitetes finden können. An vielen Orten ist diese Gerechtigkeit denen Rathhäuslichen Einkünfften, oder denen Gemeinden, ingleichen auch denen Herrschafftlichen Gütern zugeschlagen, da denn das Recht eine Gahr-Küche zu halten, gegen Pacht oder beständigen Zins, denen Fleischern oder auch der Fleischer-Innung, ingleichen besondern Köchen, oder aber auch Gast-Wirten übergelassen ist, und auch wohl besondere Häuser und Gebäude dazu erbauet sind. Ja es ist so gar an einigen Orten das Recht zu tractiren, zu speisen oder Speise über die Gasse zu senden, dergestalt damit verbunden, daß auch der Gastwirt seine Reisenden so wenig als der Schenck-Wirt seine Gäste anders als aus der Gahr-Küche speisen darf. Wie nun dieses eine Hinderniß eines wohl eingerichteten Gast-Wirtschaffts-Wesens ist, davon die Leipziger Sammlungen im VIII und IX Stück nachzusehen, also ist sonst im übrigen eine Gahr-Küche nicht nur eine gute Policey-Anstalt, sondern auch eine feine Revenue der Rath-Häuser, der Communen, und bisweilen der Herrschafftlichen Land-Güter und Aemter.

Garn, heisset man die ihrem unterschiedenen Gebrauch nach, von starcken oder dünnen Bind-Faden gestrickte Netze, so man zur Jagd Fisch- und Vogelfang gebraucht. Von denen bey Fischereyen nöthigen Garnen ist bereits an gehö-

gehörigem Orte Erwehnung geschehen. Bey der Jagd des hohen Wildes, bedienet man sich der Garne, um sowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch absonderlich der Tücher zu schonen. Dergleichen sind die Hirsch-Garn, Schweins-Netze, Prell- und Spiegel-Garn. Davon man die Hirsch-Schweins- und Spiegel-Garn auch zum Abhalten der Hirsche und Schweine gebraucht, und dahero solche inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff ist, vor die Tücher auf die Förckeln richtet, damit bey dem Anfallen der Hirsche und wilden Säue die Tücher nicht mögen durchbrochen oder zerrissen werden. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne sonderbare Praeparatoria soll gejagt werden, welches die Jäger ein Streiff-Jagen heissen, so müssen diese Garne ihre besten Dienste im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweisen; Denn bey dieser Manier werden sie gerade aufgerichtet, doch dergestalt, daß, wenn ein Hirsch oder Schwein einlauft, sie alsbalden niederfallen, und das Wild also verstricken. Ferner hat man zum kleinern Wildpret die Reh-Garn, Luchs- oder Lücken-Netze, Wolffs-Netze, Flach- oder Steck-Garn zu denen Hasen und Caninichen, zu welchen auch die so genannten Inn-Garn gebrauchet werden. Zum Feder-Wild hat man allerley Flach- und Steck-Garn zu denen Wasser-Hünern, Schnepffen, Wachteln: *Tiraſſe* zu Reb-Hünern und Wachteln; Hoch-Netze zu Reb-Hünern und Schnepffen; *Pentieren* oder Häng- und Zieh-Garne: Schnee-Garn; Nacht-Garn oder Nacht-Netze, ingleichen die Klebe-Garn oder Klebe-Netze, zu denen Lerchen; Spinnen-Gewebe, zu denen Raub-Vögeln, dergleichen man auch, wiewohl auf andere Art, zu dem Amsel-Fang hat. Reb-hüner-Beern oder Treibe-Zeug und allerhand Schlag-Wände zum kleinen Vogel-Fang. Alle diese obertzählte Garne, davon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers nachgesehen werden kan, müssen durchgehends viele Busen und Höhlen haben, darein sich das Wild und Gevögel verwickeln und fangen könne; damit sich aber die Garne oder Netze weder weiter ausdehnen, noch sich enger einziehen mögen, als die nötvige Breite und Länge erfordert, soll der Weydemann die Garne nach der Breite, die sie haben sollen, nehmen, öffters auf einen grossen Platz dieselben ausbreiten, und denn mit Loh-Wasser besprengen, iedoch aber wohl wieder abtrocknen lassen, da sich denn das Geflechte an denen Maschen so fest in einander schlinget, und zusammen hält, daß es grosse Mühe brauchet, wenn ein Garn sich über die justе Länge und Breite ausdehnen soll. Die Garne zum Feder-Wild werden entweder grün, braun oder gelb gefärbet, denn wenn sie weiß bleiben, würde das Feder-Wild erschrecket, und dadurch fortgetrieben werden. Die grüne Farbe, welche die Vögel, so sich immerzu im grünen aufhalten, nicht sobald gewahr werden, oder einen Scheu darüber haben, wird aus grünem Korn bereitet, so man zu einem Safft kösset, und damit das Garn über und über bestreichet, welches man hierauf samt dem Safft in einen Zuber oder hölzerne Wanne thut, und es Tag und Nacht darinnen liegen lässet. Die braune Farbe, welche die Garne am längsten erhält, macht man aus Gärber-Lohe; Wenn aber solche nicht zu überkommen, so nimmt man von denen ausgegrabenen Wurzeln eines Nußbaums die Rinden, zerhacket dieselben gröblich, und lässet sie eine Stunde lang im Wasser sieden; hernach legt man das Garn oder Netz unten auf des Kessels Boden, schüttet die Rinden mit dem Wasser darüber her, und lässet sie Tag und Nacht darinnen weichen. Nach diesem thut man das Garn heraus, und lässet es wohl auswinden und trocknen, so bekömmt es eine schöne hellbraune Farbe, welche sehr wohl dauren, und das Garn lange Zeit gut erhalten wird. Die gelbe Farbe macht man aus Schöll-Kraut; Von diesem nimmt man gantze Hände voll, und reibet das Garn durchgehends damit, als wie mit Seiffen, lässet es darauf wohl austrocknen, und zum Gebrauch aufheben. Wenn man die Garne lange Zeit gut erhalten will, so lasse man sie niemahls Sommers-Zeit, sonderlich bey grosser Hitze, über eine Nacht im Wasser liegen, indem sie gleich morsch und dünne werden; hingegen kan man sie im Winter, wenn es nicht so sehr gefrieret, und sonst in denen kühlen Zeiten, zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen lassen, nach welcher Zeit sie sodenn abgetrocknet werden müssen. Hiernächst muß man auch die Garne an solchen Oertern aufbehalten, wo es kein Ungeziefer von Ratten oder Mäusen giebt, auch dieselben an keine Wand, sondern in die Mitten an Stricke oder Stangen aufhängen. Wäre ohngefehr an einem Garn eine Schmase oder Masche aufgegangen, muß solche ohnverzüglich wieder gefasset, und zusammen gezogen werden, denn wo dieses nicht geschichet, so gehen die übrigen nach und nach von sich selber auf, und machen also das gantze Garn unbrauchbar; da im Gegentheil, wo man iztbesagte Stücke wohl in Acht nimmt, die Garne noch eins so lange, als sonsten halten werden.

Garn, wird der aus Flachs, Werck, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle ꝛc. gesponnene und zusammen gedrehete Faden genennet, welchen man, nach solchen Materien, Flächsen- oder Leinen-Garn, Hänffen-Garn, Wollen- oder Baumwollen-Garn zu nennen pfleget. Das Hänffene Garn wird theils von den Seilern zu allerley starcken Faden, Leinigen und Stricken gesponnen, theils auch von den Schustern zu ihrem Schuh-Drat zugerichtet, und vielfältig verbrauchet. Das Flächsene und Werckne hergegen anlangend, davon in dem folgenden allein gehandelt wird, indem von dem wollenen ein mehrers unter dem Wort Wolle nachzuschlagen, so wird, wenn der Flachs oder das Werck von dem Spinn-Rocken ab- und auf die Spule mit dem Spinn-Rädlein, oder aber, welches besser, aus freyer Hand auf die Spille oder Spindel gesponnen worden, alsdenn das Garn von der Spule oder Spindel wieder ab- und auf die

Weiffe (Haspel) acwunden. Wenn diese zwantzigmahl ungedrehet worden, also daß zwantzig Fäden auf der Weiffe, so wird einmahl untergebunden, und ferner mit Weiffen und Unterbinden so lange fortgefahren, bis viertzig solcher zwantzigfädniater Gebinde oder Fitzen auf der Weiffe sind, welche zusammen einen Strehnen ausmachen, der sodenn von der Weiffe abgenommen, und bis man eine Quantität Strehnen zu äschern beysammen hat, an einem trockenen Orte aufgehänget wird. Im groben Garn, welches ungeschickte und ungangbare Strehnen machen würde, sind die Zaspeln gebräuchlich, welches halbe Strehnen sind, und aus zehen viertzigfädnigten oder zwantzig zwantzigfädnigten Gebinden oder Fitzen bestehen. Wenn man dieses Garnes von einer und der andern Art einen Theil beysammen hat, so muß selbiges, ehe es gewircket oder zu Zwirn gemachet werden kan, von dem ihm noch anhangenden Unrath gereiniget, und die noch grobe eingesponnene Theile wohl ausgekochet und auslauget werden, so man äschern nennet. Dieses

Garn-Aeschern geschiehet folgendergestalt: Man muß in einem Kessel Wasser sieden lassen, und indessen das Garn mit sauber gesiebter Asche in einen Zuber thun, sodenn das siedende Wasser darauf schütten und umrühren, und so lange stehen lassen, bis man die Hand darinnen erleiden kan; darnach muß man ein wenig Roggen-Stroh (wiewohl Gersten-Stroh von vielen Haus-Müttern vor besser gehalten wird) in den Kessel einlegen, damit sich das Garn nicht anlege, auf das Stroh aber einen Strehnen nach dem andern hinein schlichte, und darzwischen immer ein wenig Aschen einstreuen, bis der Kessel mit Garn so weit voll wird, daß es räumlich sieden kan; sodenn soll man das im Zuber gebliebene Laugen-Wasser, welches das heraus genommene Garn nicht in sich gezogen, über dasselbe in den Kessel schütten, und also bey drey Stunden sieden lassen; nach diesem muß man es in kaltem Wasser auf das sauberste auswaschen, und über Nacht in laulichtes Wasser in einen Zuber legen, damit sich die Röthe völlig heraus ziehe. Endlich läßt man es auf Stangen hängen, und (weil diese Arbeit gemeiniglich und am füglichsten im Februario, da das meiste Garn den Winter durch gesponnen seyn muß, zu geschehen pfleget) dasselbige wohl ausfrieren, denn je mehr selbiges gefrieret, je besser taugt es auch nachgehends zum Wircken, und desto geschwinder läßt es sich auch bleichen; wenn es aber an der Sonnen getrocknet wird, muß man es offtmahls schwingen, so bald es recht trocken, wieder abnehmen, zusammen legen, und denn Strehnen-weis auf einen Stock mit Kolben und Schlegeln schlagen und bläuen, darnach wieder aufreissen, die Agen ausschwingen, und also bis man es dem Leinweber oder Bleicher übergiebt, zum Wircken oder Zwirnspinnen bereit halten. Aus diesen allen nun entstehet der austrägliche und an einigen Orten sehr wichtige

Garn-Handel, und das Garn-Spinnen, welcher sonderlich in Schlesien, Nieder- und Ober-Lausitz und andern Orten mehr, aus dem Flachs- Hanff- und Wollenbau entstehet und viel bedeutet, noch mehr aber ausmachet, wenn das Garn im Lande zu allerhand Manufacturen verarbeitet, nicht aber von denen Aufkäufern oder denen Landwirten selbst roh ausgeführet und verkauft wird. Wegen dieses Garn-Handels sind diejenigen Dienste und Fröhnen bey denen Land-Gütern gar nützlich, da die Unterthanen gehalten sind, eine gewisse Anzahl Garn umsonst oder vor ein geringes in gewisser Maasse zu spinnen, sonderlich wenn dergleichen Güter einen guten Flachsbau haben, oder gute und viel Wolle dabey fällt. Zu denen Leinen- und Schaaf-wollenen Manufacturen ist auch schlechterdings nöthig, daß sich der Landmann, sonderlich aber das weibliche Geschlecht aufs Garnspinnen, iedoch unter einer gewissen und Manufactur mäßigen Aufsicht lege; andere aber, die müßig gehen, oder sitzen, oder doch so was thun, welches nicht immer fort währet, z. E. die Obst- und andere Höken, oder Weiber, ebenfalls dazu angehalten werden. Siehe Marpergers Manufactur-Haus. Man sehe auch nach: Spinnen.

Garnelen, siehe Krabben.

Garn- und Feder-Gericht, wird denen Haasen gestellet.

Garniture, nennet man nicht nur den Ausputz und die wohl zusammen gesuchte Ausstaffirung an Kleidern und andern Schmuck; sondern man verstehet auch darunter die besondern Auszierungen der Speisen auf den Schüssel-Rändern durch allerley Gebackenes, Blumenwerck, mit grünen Blättern oder dergleichen, wie solches bey einer ieden Speise angemercket worden.

Garn-Sack, ist ein zum Fischfang gehöriges, und in Gestalt eines langen Sackes gestricktes Netze, welches beym Eingang weit, und mit zweyen Wänden versehen ist, nach und nach aber immer enger wird, also, daß es auf die letzte ganz spitzig zuläuft; damit aber dieser Sack in seiner Rundung ausgespannt bleibe, werden nach der Weite des Sacks einige Reiffen in gewisser Distanz von einander inwendig angemacht, auch gleichsam ein gestrickter Trichter mit eingebracht, der enge zusammen gehet, und nur einen kleinen Durchgang hat, wodurch der Fisch wohl hinein, aber nicht wieder zurücke heraus kan. Sie werden neben einander in die Flüsse und Ströme geleget, und sowohl die Wände als der Zipffel vom Sacke an Pfähle befestiget. Ein Fall-Sack ist ein grosser, mit langen Wänden versehener Garn-Sack, mit welchem man alleine einen grossen Bach oder mäßigen Fluß überstellen kan.

Garten, ist ein mit Mauren, Plancken oder Zäunen umgebenes und wohl verwahrtes Stücke Landes, welches entweder mit Obst-Bäumen, oder mit allerhand in die Haushaltung dienenden Kräutern, Wurtzeln und Früchten, oder mit Spatzier-Gängen, Hecken, Parterren, Blumen, und andern mehr zur Lust, als zum Nutzen versehenen Dingen; oder mit allerley zur Medicin dienlichen in- und ausländischen Gewächsen besetzt und bepflantzet ist, und dannenhero gar füglich in folgende vier Arten insgemein

gemein abgetheilet werden kan, so, daß er entweder ein Lust- oder Küchen- oder Obst- oder Medicinischer Garten zu nennen; wiewohl er nachhero auch seine Benennung bekommet, theils nach dem Unterscheid der Gewächse an Kräutern, Blumen ꝛc. und ist: Ein Gras- Kräuter- Küchen- oder Krätze- Würtz- Artzney- Blumen- und Baum- Garten; theils erhält er auch seinen Zunahmen von den gewissen Arten der Bäume, Stauden und dergleichen, und daher giebt es Obst- Hopfen- Wein- Oel- Nuß- Rosen- Garten, u. s. f. theils aber nach seiner besondern Abtheilung oder Anlage, und heisset ein Lust- Zier- Thier- Garten, ingleichen ein Frantzösischer, Italiänischer, Englischer, Teutscher. Wie nun eine iede Art von diesen allen seine besondere Eigenschafft heget, also wird auch in Erwählung des Platzes hier vornemlich gesehen auf seine Lage, ob er hoch oder tief, naß oder trocken, ingleichen hat man zu ieder Art eine Zubereitung der Erde vonnöthen, nemlich nach dem Temperament dessen, so darinnen wachsen soll. Zu diesen allen aber, wie nicht weniger zu der Abtheilung und Erhaltung des Gartens, nebst denen darinnen vielfältigen vorkommenden Geschäfften, welches auch von einigen der Garten- Bau genennet wird, gehöret ein geschickter und wohl erfahrner Gärtner und bequeme Garten- Instrumente, von welchen allen unter eines ieden Special- Benennung mehrere Nachricht zu finden. Heut zu Täge werden gemeiniglich bey Land- Gütern der Lust- Baum- und Küchen- Garten auf eine bequeme und angenehme Art in einen gebracht, und meistentheils gleich hinter dem Wohn- Hause angeleget, damit man sowohl den Nutzen und Ergötzlichkeit davon in der Nähe, als auch auf alles und iedes gute Aufsicht haben könne. Siehe Gärtner und Gartenbau.

Garten- Acker, siehe Garten- Feld.

Garten- Angelica, siehe Angelica.

Garten- Arbeiten, darunter wird das Düngen, Graben, Reolen, Säen, Pflantzen, Versetzen, Begiessen, Pfropfen, Ablactiren, Einsencken, Lüfften, Oculiren, Schröpffen, Beschneiden, Jäten, Raupen, Früchte und Saamen abnehmen, und in Summa alle diejenigen Arbeiten verstanden, die von denen Gärtnern in denen Baum- Lust- und Küchen- Gärten, zu ihren gewissen Zeiten vorgenommen werden müssen. Wie solche das gantze Jahr über, durch alle Monate, ordentlich anzustellen und zu verrichten, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus- Wirtschaffts- Calender mehrere Nachricht zu finden.

Garten- Baldrian, siehe Baldrian.

Garten- Bau, wird entweder vor die Wissenschafft, wie ein Baum- Lust- und Küchen- Garten geschickt, bequem und nützlich anzulegen, und pfleglich zu warten und zu verbessern; oder auch vor alle diejenige Arbeit und Wartung, so man an denen verschiedenen Arten von Gärten thun muß, genommen. Dieses letzte ist ein Landwirtschafftliches Nahrungs- Geschäfte des Erden- Baues über der Erde, dadurch man auf künstliche Weise darzu geschickte, theils zum Behuf der Wirtschaft und zur Speise überhaupt, theils zur Artzney verschiedene Gärten, sonderlich aber 1) Lust- und Blumen-, 2) Kräuter- und Küchen-, 3) Medicinische-, 4) Obst- und Baum-, 5) Wein- und endlich 6) Hopfen- Gärten, vermittelst derselben Verwahrung, Zubereitung und Bestellung mit in- und ausländischen Blumen, Kräutern, Gewächsen, Bäumen, Weinstöcken, und Hopfen- Pflantzen, ordentlich und annehmlich anbauet, damit man Gärten, dadurch aber nebst verschiedener Ergötzung der Sinnen, allerhand Garten- Früchte erlangen, erhalten und zur Nothdurfft und Bequemlichkeit, wie auch zum Reichthum anwenden, nützen und gebrauchen könne. Die Lust- und Blumen- Gärten sind von denen Land- Gütern, wenn sie nicht nahe an grossen Städten und Hofhaltungen liegen, oder selbst zugleich Wohnungen grosser und vornehmer oder reicher Leute abgeben, am allerwenigsten nützlich, um besonders anzulegen, zumahl man dasjenige, was zur Lust dienet, heut zu Tage mit denen eigentlichen nutzbaren Kräuter- Küchen- und Baum- Gärten gar füglich verbinden kan. Die Medicinischen Gärten sind auch nicht an allen Orten ein eigentlicher Gegenstand der Landwirtschafft, sondern können nur bey grossen Städten, sonderlich aber hohen Schulen genutzet werden. Daher bleiben, vor die Landwirtschafft insgemein vornemlich 1) die Küchen- Kräuter- Gärten, womit Blumen und Kräuter vor die Artzney gar wohl verbunden werden können; 2) die Baum- Gärten, und zwar sonderlich diejenigen, welche mit inländischen oder doch Europäischen Bäumen und Gewächsen besetzet sind. Denn die Ost- und West- Indianischen Gewächse bringen dem Land- Wirt auch nicht viel ein. 3) Die Wein- Gärten, und endlich 4) die Hopfen- Gärten. Von allen diesen Arten ist an seinem Orte nicht nur insbesondere gehandelt, sondern auch von denen in ieden gehörigen und vorkommenden Pflantzen und Früchten. Wie denn auch eben deswegen die meisten Artzney- Kräuter und Blumen in diesem Lexico beschrieben sind, so viel man in der Wirtschafft davon wissen muß. Ja bey eben dieser Gelegenheit sind die daraus zu nehmenden Haus- Artzney- Mittel vor Menschen und Vieh immer mit genommen. Bey denen Haupt- Garten- Pflantzen aber findet man nicht nur die Beschaffenheit derer Gärten, und die Zubereitung des Landes, sondern auch, was ein Land- Wirt von ihrer Pflantz- und Wartung zu wissen nöthig hat. Wo nun zum Gartenbau gute Gegenden sind, da ist es sehr nützlich, daß man einige Arten mit einander verbindet. Denn dadurch erlangt dieses Geschäffte seinen eigenen Vorzug vor dem freyen Feld- und Acker- Bau, welcher darinne bestehet, daß, wenn auch in einem oder dem andern ein Mis- Jahr einfällt, man dennoch aus dem andern Nutzen ziehen kan, weil der Garten- Pflantzen und Früchte eine viel grössere Mannigfaltigkeit als derer Feld- Früchte. Wo aber keine sonderliche Gegend und Gelegenheit zum Garten- Bau ist,

ist, da erfordert auch die wirtschaftliche Klugheit, darauf nicht viel Zeit, Arbeit und Kosten zu wenden, sondern nur etwas vors Haus davon anzulegen, als worinne alsdenn sonderlich bey der Küche der wenige Nutzen nur bestehet. Denn Gartenwerck ist Wartenwerck, erfodert viel Zeit, Gedult, Kunst, Arbeit, Warten und auch zum Theil sehr grosse Kosten in der Anlage und Unterhaltung. Die allerausträglichsten Gärten sind die Baum- Wein- und Hopfen-Gärten. Man höret endlich auch noch von Grase-Gärten. Allein diese sind entweder mit denen Baum-Gärten verknüpffet, oder nichts als verwahrte Wiesen- und Weyde-Plätze, worauf sich der hier vorgestellte Begriff von Garten nicht schicket. Denn man muß wissen, daß die Alten überhaupt einen Plaz, der entweder durch die Gesetze, oder durch allerhand Mittel, als Mauren, Graben ꝛc. vor der Trifft und anderm Gebrauch und Eingang der Menschen und der Thiere verwahret und zu einem besondern und beständigen Gebrauch in dem Erdenbau abgesondert oder verwahret wurde, einen Garten nenneten. Denn eben von dem Worte, Gewahret, contr. Gewart, ist das Wort Garten, it. das Frantz. Wort: Guarde, Verwahrung, Wache, u. s. w. entstanden. Und solchergestalt nennt man also einen verwahrten grossen Fleck, auch einen Grase-Garten. Ja aus eben dieser Ursache hat man auch Acker oder Feld, welches vor der Trifft des Viehes durch die Gesetze verwahret ist, und daher immer alle Jahr gebauet werden kan, Garten-Acker oder Garten-Feld genennet.

Garten-Beete, sind lange und schmale, auch offt nach gewissen Zügen abgetheilte und eingefaste Stücklein Landes, in welche erstere absonderlich ein Küchen- oder Kräze-Garten abgetheilet, und worauf alles dasjenige, was man an allerhand Kräutern, Salaten, Wurtzeln und andern Pflantzen vor eine Haushaltung nöthig hat, mit einer geschickten Ordnung gesäet und gepflantzet wird. Es müssen aber dergleichen Beete insgemein drey bis vier Schuh breit und mit nöthigem Zwischen-Raum gemachet werden: Denn so man selbige breiter machen wolte, so könnte man sie weder mit den Armen überreichen, noch mit den Füssen überschreiten, so wären auch über dieses solche breite Beete übel zu besäen, und würde sowohl der Saamen, als das aufgegangene zertreten und verderbet. Wo nasser Grund ist, müssen die Beete etwas höher angeschüttet, und hingegen, wo es trocken, desto tiefer seyn, auch daneben, ehe man solche besäet, gehörig umgegraben werden, damit nemlich die Erde dadurch recht mürbe und von allem Unkraut gesäubert, auch sowohl des Regens als der Sonnen Einfluß desto besser einzulassen, tauglich gemacht werde, worzu man den Herbst und den Frühling vor die bequemste Zeiten hält. Das Wetter hierzu muß weder allzu dürre noch allzu naß seyn, weil in jenem Fall die Lufft und der Sonnenschein nach Eröffnung der Erde durch das Umgraben desto tiefer in dieselbe hinein dringet, und solchergestalt dem Boden alle Krafft und Safft entziehet, in diesem Fall aber die Erde, sonderlich bey leimichten und starcken Grund dermassen hart wird, daß ein Gärtner hernach Mühe haben muß, wenn er die Schollen wieder zerschlagen will. Die Arten des Umgrabens betreffend, muß die Erde zu denen Gewächsen, welche unter der Erden ihre Frucht geben, als Petersilien, Pastinac, Sellery, Meerrettig, Rettig, Erd-Aepffel und dergleichen, tieffer; zu den übrigen aber nur seichte umgegraben, auch das allenfalls verhandene Unkraut nicht unvorsichtig, daß der grösseste Theil noch bleibet, abgerissen, sondern von Grund aus vertilget werden. Von denen in Lust- und Blumen-Gärten gewöhnlichen Beeten aber ist unter dem Worte Blumen-Beete bereits Erwehnung geschehen.

Garten-Buch, ist eine Sammlung vieler bey dem Lust-Küchen-Obst- und Medicinischen Garten-Bau in der Natur gegründeten, und durch die Erfahrung gefundenen und fest gesetzten Regeln, betreffende die Zeit und die Mittel, die bey Erzeugung und Fortpflantzung eines ieden Stückes in Acht zu nehmen; die Zubereitung der Erde nach dem Temperament iglichen Gewächses; die Eigenschafften und Temperamenten selbst eines ieden Gewächses nach seiner Art, u. s. f. In Summa, es weiset dasselbe einem Gärtner seine beständige Handthierung an, wie er sich sowohl der Zeit, und dem Ort, als auch der Sachen und Gelegenheit nach darbey verständig zu verhalten hat. Wie nun die Sache selbst, in obgedachte vier Classen getheilet wird, und sowohl der Lust- als Küchen- Baum- und Medicinische Garten ein ieder vor sich seine gründliche Erkänntniß und Erfahrung erfordert; also findet man auch öffters nur eines insbesondere beschrieben, und können die von dieser Materie handelnde Autores in Rohrs Bibliotheca Oeconomica gesuchet werden. An diesem Orte ist man ebenfalls bemühet gewesen, bey Beschreibung eines ieden darzu gehörigen Stückes seine wahre Eigenschafft zu erklären, die daraus folgende nöthige Wartung beyzufügen, und die Regeln mit anzuschliessen, welche durch die gründliche Erkäuntniß und tägliche Erfahrung bestätiget, so daß gegenwärtiges Lexicon einem Gärtner in vielen Fällen eine gar nützliche Nachricht wird geben können.

Garten-Düngung, siehe Düngung.

Garten-Eppich, siehe Petersilie.

Garten-Erbsen, siehe Erbsen.

Garten-Feld oder Garten-Acker, ist oben unter Garten-Bau erkläret worden, wird auch Jahr-Feld genennet, und dem Art-Felde entgegen gesetzet, weil es Garten-Recht hat. Siehe Acker, Ackerbau, Feld.

Garten-Früchte, darunter werden eigentlich alle in denen Gärten erzielte Früchte verstanden, welche auf Bäumen, Sträuchen oder Stauden gewachsen; dahingegen unter dem Wort

Garten-Gewächse, alle zur Speise oder Artzney dienende, und in denen Gärten erzeugte Kräuter, Wurtzeln und Früchte begriffen werden. Unter den Kräutern werden begriffen

alle

alle die Garten-Gewächse, deren Blätter man allein oder doch mehr brauchet, als die Wurzeln, es seye gleich rohe oder gekocht, nemlich: Lättich oder Lactucke, Kresse, Endivi, Spinat, Häuptlein-Salat, Feld-Lattich oder Acker-Salat, Capus- oder Cappes-Kraut, allerley Arten von Kohl, Spargel, Manaolt, Burtzel-Kraut, Borretsch oder Borragen, Körbel-Kraut und dergleichen. Unter den Wurtzeln werden nur diejenigen verstanden, so man in der Küche zubereitet und zur Speise gebrauchet, als: Rüben, rothe und weisse, Mohren, Rettiche, Radiese, Meerettich, Paßinack, Zucker-Wurtzel, Sellerl, Scorzonera, Erd-Aepfel, Erd-Birn, Tartuffeln, Zwiebeln, Knoblauch, und dergleichen. Unter den Früchten werden alle diejenigen begriffen, welche vom Kraut oder Stengel herfür wachsen, und auf der Erde bleiben, oder sich von dem Kraut nur etwas erheben; zu dieser Art werden gezählet die Kürbse, Melonen, Cucumern oder Gurcken, Artischocken, Erbsen, Bohnen und dergleichen. Einige theilen die Garten-Gewächse allein in Unterirdische, die mit ihren Knollen und Wurtzeln Nahrung geben, und in Oberirdische, die mit dem, was über der Erden stehet, dem Menschen zur Speise dienen. Endlich sind auch die Garten-Gewächse in Ansehung des Grundes, darinnen sie gedeyen oder verderben, unterschieden: Denn etliche verlangen ein gutes fettes und schwartzes Erdreich; als Salat, Spinat, rothe Rüben, Portulac oder Burtzel-Kraut, Kohl- und Kraut-Pflantzen, Spargel, Melonen, Gurken, Rosmarin, Majoran, Endivi, Körbel-Kraut, Artischocken, Selerl und so fort: Andere wollen nur einen mittelmäßigen Grund haben, als Schnittlauch, (Schnittling), Rüben-Körbel oder Peperl-Salat und dergleichen; Andere dagegen sind endlich mit einem geringen und trockenen Erdreich zufrieden, als Rettich, Zwiebel, Knoblauch, Petersilien ꝛc. Im Schatten stehen gerne Roßmarin, Majoran ꝛc. in freyer Sonnen wachsen besser Meloenen, Saffran, Kürbisse und dergleichen. Feuchte Plätze lieben der Meerrettich, Sauerampfer, Löffel- und Pfeffer-Kraut; und endlich wächset gerne in steinigtem Grund Fenchel, Bibinelle oder Pimpinelle ꝛc.

Garten-Hun, Kraut-Hahn, wird ein mit geriebener Semmel, Eyern, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackter Petersilie gefülltes, und mit Fleisch- oder einer andern guten Brühe abgekochtes Kraut-Häupt genennet. Dergleichen Garten-Hüner oder gefülltes Kraut zu machen: Nehmet feine derbe und dichte Kraut-Häupte, putzet selbige rein ab, schneidet von unten her bey dem Kraut-Strunck durch das gantze Kraut-Häupt einen Deckel heraus, hölert das gantze Häupt mit einem Messer sauber und gemach aus, hacket das ausgehölerte Kraut vollends gantz klein, und etliche Zwiebeln drunter, thut es in eine Casserole mit Fett, und lasset es über dem Feuer weich braten; giesset indessen in einen Topff Milch oder Rahm, schlaget Eyer darein, so viel ihr deren nöthig zu seyn erachtet, werffet auch zugleich geriebene Semmel, Muscaten-Blüten, Pfeffer und klein gehackte Petersilie hinein, und quirlt es alles wohl und klar durch- und unter einander; schüttet es nunmehr in die Casserole über das gebratene Kraut her, rühret es wohl unter einander, und füllet darauf die ausgehölerten Kraut-Häupter damit, leget den ausgeschnittenen Deckel von dem Kraut wieder oben drauf, belegt es mit etlichen Kraut-Blättern, damit die Fülle nicht heraus kochen kan, umwindet ein jedes gefülltes Kraut-Häupt feste mit einem Faden. Wenn dieses geschehen, so leget sie fein behutsam in einen Topff, giesset gute Rindfleisch- oder andere Brühe daran, und lasset selbige so lange darinnen kochen, bis sie weich sind; bey dem Anrichten nehmet etwas von der Fülle, von welcher allezeit, bey Ausfüllung der Kraut-Häupter etwas zurücke muß gesetzet werden, vermischet solches mit guter Rindfleisch-Brühe, giesset es auf die in die Schüssel gelegen Kraut Häupte, bestreuet sie mit ein wenig Pfeffer und Muscaten-Blüten, so sind die Garten-Hüner fertig.

Garten-Instrumente, sind Werckzeuge der Gärtner zu Anlegung, Pflegung und Reinhaltung der Gärten, wovon die fürnehmsten und nöthigsten Stücke folgende sind: Eine Baum-Scheere, womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet, sie wird mit einem Stricklein oder Schnure gezogen, und springet, vermittelst einer stählernen Feder wieder auf, wodurch sie sich von der Heck-Scheere, welche etwas besser unten folgen wird, unterscheidet. Ein Raup-Eisen, damit man nicht nur die Raupen-Nester von den Bäumen abschneiden, sondern auch Aepfel und Birn abbrechen und abnehmen kan. Ein Pfropff-Messer mit einem dicken und starcken Rücken, die Spalten, worein die Pfropff-Reiser kommen sollen, desto besser mit aufthun zu können. Ein eiserner und ein hölzerner Harcken oder Rechen von funffzehen und mehr, kaum einen Daumen breit von einander stehenden Zincken, die Erd-Klöser damit zu brechen, und die ungegrabene Beete mit eben zu machen; mit dem Balcken oder Rücken, worinnen die eiserne oder hölzerne Zincken stecken, und welcher ohngefehr zween Zoll starck seyn soll, kan man auch die Erd-Klöser zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen erhöhen. Ein Schrot-Eisen mit einem langen hölzernen Stiel, die verdorrten Zweige damit abzustossen, oder mit einem hölzernen Hammer oder Schlägel von unten daran zu schlagen, und also die Bäume zu säubern. Eine Reut-Spate, damit man das Unkraut ausreutet. Ist fast ein dergleichen Instrument, wie die Mäurer und Steinmetzen gebrauchen den Kalch und Mörtel damit zuzurichten. Allerhand kleine und grosse zum Beschneiden, Absetzen und Pfropffen der Bäume, und andern dergleichen Arbeiten dienliche Meissel und Messer. Eine schmale Pfropff-Sage, zwischen denen Zweigen damit sägen zu können. Sie muß gar dünn und scharff, die Zähne aber nicht gar zu lang seyn, auf daß man die Aeste der Bäume zu pfropfen fein behende damit absägen möge. Ein Hack-Messer, allerley Bäume und Aeste damit zu behauen. Eine ziem-

lich lange und starcke Heck-Scheere, die Stauden, Hecken und Buchs-Bäume damit zu beschneiden und zu stutzen. Ein höltzerner Hammer oder Schlägel, mit welchem man Pfähle in die Erde treiben, und solchen noch zu andern Sachen gebrauchen kan. Eine Grabe-Relle, oder Relle, wie die Mäurer zu gebrauchen pflegen, in kleinen Beeten etwas behende damit umzustechen, allerhand kleine Pflantzen und Zwiebeln auszugraben, ingleichen die Blumen-Töpfe oder Würtz-Scherben mit umzurühren. Ein kleines schmales Hand-Spätlein, womit man gleichfalls Blumen, Wurtzeln und Zwiebeln ausheben, auch das Unkraut ausstechen kan. Unterschiedliche grosse und kleine Leitern, insonderheit aber eine lange einfache Leiter, worauf man die hohen Bäume beschneiden, auch das Obst bequem abbrechen und abnehmen kan. Eine doppelte Garten-Leiter, welche man dahin setzet, wo man sonst keinen Gegenhalt findet. Grosse Spaten, Grab-Eisen oder Grabscheite, die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen, Baum-Löcher aufzugraben, und zu andern dergleichen Gebrauch. Eine flach ausgehölte eiserne Grab-Schauffel oder Schüppe, womit die Steige und Gänge gleich gemachet, und von dem Unkraut gesäubert, das Jäte-Gras zusammen geworffen, der Dünger ausgetheilet, die Setz-Löcher ausgegraben, und andere Arbeiten mehr verrichtet werden können. Eine kleine Garten-Haue, zu Aufhebung des Rasens, das Erdreich aufzuluckern, die Bäume umzugraben, und dem um dieselben herumstehenden Unkraut zu wehren. Eine starcke Stock-Haue, abgestandene oder verdorrte Bäume, auch Stocke und Steine auszugraben. Eine höltzerne Krücke zur Einebnung in den Buchs-Gängen und Feldern, auch die Steige damit gleich und rein zu machen. Ein Blumen-Häcklein, mit einem höltzernen Stiel, welches auf der einen Seite als ein Jät- oder Krauthäcklein, an der andern aber stat eines Zwerchzahns oder Karsts kan gebraucht werden, und sowohl zu Auflockerung des Erdreichs, als Ausgrabung derer Kräuter und Wurtzeln dienet. Ein Pflantzer, Pflantz- oder Setz-Holtz von hartem Holtz, unten entweder bloß zugespitzt, oder mit einer eisernen Spitze beschlagen, damit werden zu Versetzung junger Gewächse, und kleiner Stäudlein, als: Lavendel, Rosmarin, Salbey und dergleichen, die Löcher darzu gemachet. Man hat auch zuweilen einen mit vielen gleichweit von einander stehenden Zähnen versehnen Pflanker, (oder Pflantz-Holtz) welchen man in das Erdreich drücket, und denn in die Löcher Erbsen, Bohnen, Faselin und andern dergleichen groben Saamen leget. Schub-karren und Radebergen, die Steine und Unkraut wegzukarren, desgleichen auch den zusammen gezogenen Mist wieder aus dem Garten zu führen, oder gute Erde und Düngung damit von einem Ort zum andern zu bringen. Eine dreyzanckiate Mist-Gabel, mit welcher der Mist zur Düngung unter gegraben oder auch der Dünger aufgeladen, und wieder ausgeladen oder gebreitet wird, sonderlich aber dienet solche die Beete unter den Bäumen umzuwerfen, daß die Wurtzeln derselben nicht beschädiget werden, wie durch die Spaten und Grab-Schauffeln sonst leichtlich geschehen kan. Grosse und kleine Pfahl-Eisen, Löcher damit zu denen Baum-Pfählen, Satz-Weiden und dergleichen in die Erden zu machen. Eine grosse scharffe Heppe, samt einem kleinen Blumen-Hepplein, deren man nach Gelegenheit, und dem unterschiedlichen Gebrauch derselben noch mehrere grosse und kleine nöthig hat. Ein Baum-Meissel, welcher zur rechten und linken Seiten scharffe Haacken hat, davon einer länger als der andere, beyde aber etwas umgekrümmet sind. Dieser Baum-Meissel ist an eine lange Stange fest angemachet, die Wasser-schößlinge und unnütze Aeste auf allerley Art damit abzustossen, und den Schnitt wieder zu ebenen. Eine scharffe Hand-Sage zu den Bäumen und dürren Aesten, ingleichen zu den Portalen, Bindwerck, Garten-Geländern, Bogen-Gängen, Laub-Hütten, und andern mehr, so dienlich, als nöthig. Ein und andere groß und kleine Fretten, von Eisen und Holtz, das Unkraut auszujäten, zwischen den Gewächsen die Erde zu luckern, das Erdreich damit zu ebnen ꝛc. Ein guter Vorrath an eichenen oder fichtenen Pfählen, auch klein geschnitzten Stäblein oder Stecken, jene zu den Bäumen, diese in die Blumen-Töpffe, zu Rosen, Nelcken und andern hochsteigenden Blumen, desgleichen in die Blumen-Stücken, Rabatten und Garten-Beete zu mancherley in die Höhe wachsenden Pflantzen und Gewächsen zu stecken, solche daran anzuheffren, anzubinden, und vor dem Wind zu beschirmen. Ein scharffes Hand-Beil, und gutes Baum-Häcklein mit schweren Köpffen, damit man die Pfähle spitzen, auch sonsten ein und anders abhauen kan. Ein ziemlicher Vorrath von Bast, Binsen und Wieden oder Weiden-Bandern, samt langem Stroh, Stroh-Seilen, oder Stroh-Bändern, Stricken, Bindfaden, und dergleichen zum Binden und Verbinden. Grosse und kleine Töpfe oder Scherben zu Blumen und allerley raren Schirm-Gewächsen. Etliche grosse und kleine Wasser-Krüge oder Spreng-Kannen zum Begiessen. Hierbey ist auch nöthig ein blechern Spreng-Trichter mit kleinen durchgeschlagenen Löchern, aus welchen man das Wasser auf den neu-aufgehenden Saamen und auf die zarte Gewächse nach Belieben kan rinnen lassen: Denn wenn man den Daumen oben auf dem Loch hält, so lässet die äussere Lufft das verschlossene Wasser nicht rinnen; wo man ihm aber Lufft giebt, fället das Wasser gar zart und als ein dünner Regen herab. Unterschiedliche kleine und grosse von Bast, auch von Kupffer- oder Eisen-Drat gemachte Siebe, sowohl die Erden durchzureutern, als die Saamen von allem Zusatz reine zu machen. Eine Horde von starckem eisernen Drat, die Erde und Sand durchzuwerffen und klar zu machen. Glas-Glocken, Stroh-Glocken, Stroh-Hüte und Stroh-Decken, die zarten Gewächse mit zu bedecken und vor Frost zu bewahren; kleine und grosse Säcklein und Schachteln, allerley Gesäme darin-

darinnen zu verwahren und aufzuheben. Zu denen fremden und raren Saamen aber ist ein absonderlicher, mit kleinen Fächern eingerichteter Saamen-Kasten nöthig, welcher mit klaren Gläsern oder Fläschlein versehen seyn muß, damit man bemeldte Saamen, als die mehrentheils in geringer Anzahl vorhanden, darein fassen, die Oeffnungen mit Papier verbinden, die Nahmen darauf zeichnen, und sie nach dem Alphabet in eine bequeme Ordnung stellen könne. Ein guter Pelz- oder Pfropff- und Oculir-Zeug; nemlich ein Pelz- oder Pfropf-Meissel oder Spalt-Keil von Eisen, Buchsbaum, Schlehendorn oder Elfenbein gemacht. Ein Hämmerlein samt einem Messer die Spaltung damit zu verrichten; auch ein grosses und ein kleines Pfropf-Messer; mit jenem machet man die Spalte, mit diesem aber schnitzet man die Pfropff-Reisser zu recht. Ein rundes Pelz- oder Pfropff-Beinlein von Helffenbein, Hirsch-Gehörn, Buchs-Baum- oder andern harten Holtz, (ausgenommen Eichen-Holtz, welches zu dergleichen Verrichtung vor schädlich gehalten wird). Dieses Pfropff-Beinlein muß an einem Ende spitzig, an dem andern aber scharff in Gestalt eines Messerleins seyn, und wird zum Pfropffen zwischen die Rinde gebraucht; wenn solche Beinlein von eines Spieß-Hirschen Geweyh, so zwischen den beyden Frauen-Tagen, nemlich zwischen dem funffzehnten August und achten September gefället worden, gemacht sind, sollen die damit gepfropften Stämme hernachmahls für Wurm und Brand sicher seyn. Eine hölzerne Trage oder Tragbahre, die Blumen- und Gewächs-Schriben, Baum-Kübel und anders darauf hin und wieder zu tragen. Allerley kleine und grosse Behner und andere Körbe. Ein Obst-Hamen oder sogenannter Apffel-Pflucker, dessen man sich zu Abnehmung des Obsts gar bequem bedienen kan. Maaß-Stäbe und Meß-Schnüre, welche an beyden Enden einen zugespitzten Stock haben, so man im Abmessen in das Erdreich einstecket, eine gleiche lange Linie zu gerader Pflantzung der Kräuter und zierlicher Beschneidung des Strauchwercks, Buchsbaums ꝛc. oder gantze Felder und Quartiere damit abzuschnüren und einzutheilen. Hierzu wäre auch noch zu rechnen eine Wasser- oder Setz-Waage zu Abwägung des Terrains im Garten nützlich zu gebrauchen. Ein guter Reiß Zeug oder Circkel-Besteck, einen Garten-Riß oder allerley Modellen zu Blumen-Stücken aufzuzeichnen, und nach dem verjüngten Maaß-Staab auf das Papier zu tragen ꝛc. ꝛc. Alle iezt erzählte und andere Instrumente und Garten-Verckzeuge müssen in besondern hierzu gehörigen Kammern in guter Ordnung aufgestellet und verwahret, so öfft man solche gebraucht, und an gehörigen Ort wieder aufheben will, vorhero fleißig gesäubert, das Eisenwerck aber vor dem Rost, so viel möglich, bewahret werden: Denn man pfleget gemeiniglich einen rechtschaffenen Meister nach seinem Verckzeuge zu judiciren.

Garten-Klee, ist nichts als verschiedener Klee, der in Grase-Gärten wächst, siehe Klee.

Garten-Kresse, suche Kresse.

Garten-Messer, siehe Heppe und Garten Instrument

Garten-Saal, ist in einem wohlangelegten Lust-Garten ein geraumer, schöner, gezierter Himmel-offener Platz, der mit grünen Wänden eingefasset, und dahin wenigstens acht Alleen als auf ihren Mittel-Punct zusammenlaufen sollen. Nächst diesen aber sind sie also angeordnet, daß der Boden feste, sauber und gantz glatt, nahe darbey aber müssen bedeckte Lauben sich befinden, die zu einer Retirade dienen. Man kan auf diesem Platz Tafel halten, tantzen und andere Lustbarkeiten anstellen, wie sich denn daselbst auch feine Illuminationes anbringen lassen. Man kan auch andere lebendige Baum-Gebäude anlegen, davon insonderheit des Herrn Past. Küfners Architectura Vivarborea, oder neu-erfundene Bau-Kunst zu lebendigen Baum-Gebäuden, edit. 1716 nachzusehen.

Garten-Scharlach, siehe Scharlach-Kraut.

Garten-Schwamm, also werden die in den Gärten mit Fleiß erzielte Champignons genennet.

Garten-Theatrum, ist in denen ansehnlichsten Gärten ein grosser, meist erhaben angelegter Raum, der abwechselnd mit Fontainen und Statuen recht überflüßig gezieret. Es dienet ein solches Theatrum, dem Garten ein angenehmes Ansehen zu machen, welches dadurch um ein grosses vermehret wird, wenn zu dem Ende oder im Prospect desselben ein Wasser-Fall angebracht werden kan.

Garten-Wermut, siehe Wermut.

Garve, suche Feldkümmel.

Garussen, siehe Karauschen.

Gasse, heisset nicht allein derjenige Raum, welchen zwey Reihen Häuser in der Länge lang in denen Städten, sondern auch in denen Dörfern machen, darinne man oben und unten hinaus kommen kan. Es sind entweder Haupt- oder Neben-Gassen, die ersten, wann sie wenigstens so breit sind wie die Heer-Strassen, heissen auch Strassen. Die Gassen in denen Dörfern sind, weil unsere meisten Dörfer aus den zerstreueten Häusern und Höfen der Alten entstanden, sehr ungleich in der Länge und Breite. Es ist aber ein Wohlstand und nachbarlicher Verbindung bequemer, wenn sie ordentlich und fein gerade, die Haupt-Gassen aber fein breit und mit Bäumen besetzet, dabey aber mit Neben-Gassen, so die Communication unter denen Haupt-Gassen machen, versehen sind. Die Haupt-Gassen würden sonderlich sehr nützlich mit weissen Maulbeer-Bäumen an vie-

len Orten bepflantzet, dadurch aber der Grund zum Seiden-Bau besser geleget werden können.

Gassen-Koth, Gassen-Schlamm, Schurr-Erde oder Strassen-Koth, aus denen Fuhr-Wegen, sonderlich auf denen Land-Strassen, wo der Ochsen-Trieb, oder sonst gemeine Vieh-Trifften sind, da von dem Vieh-Mist der Koth fett wird, ist eine vortrefliche Garten-Düngung, und muß zu solchem Ende bey feuchtem Wetter zusammen geschauffelt, kurtzes Stroh eingestreuet, und hernach eine Zeitlang in ziemlichen Haufen liegend gelassen, auch ein und andermahl mit dem Spaten umgestochen und aufgeluckert werden, damit er zum Gebrauch recht dienlich werden möge.

Gaßt, Gascht, Gäscht, bedeutet den von faulenden oder aufbrausenden oder gährenden Materien obenaufschwimmenden und aus Lufft-Bläsgen, wie auch den leichtesten Theilgen entstehenden Theil eines Cörpers; Helmont aber verstehet dadurch einen Dampf, der aus dem Gährenden heraus gehet. Indessen ist in der Wirtschafft der Gäscht von Bieren und andern Dingen bekannt.

Gast, heisset überhaupt diejenige Person, welche an einem Orte fremde, das ist, nicht daselbst ihren eigenen Herd und Feuer hat, sondern ein fremdes Dach und Fach auf eine Zeit geniesset. Hiervon bekommen nun viele Sachen ihre Benennung, welche nemlich zum Dienst einer fremden Person gewidmet und zubereitet sind, als Gast-Betten, welche theils gegen die Bezahlung vor fremde, theils vor bekannte, so da ohngefehr ein sprechen, zu bedürffendem Dienst iedesmahl bereit gehalten werden: Gasterey, Gast-Gebot und Gastmal, wo man gute Freunde und Bekannte auf eine angestellte Mahlzeit zu sich bittet, und neben anderen anständigen Zeitvertreib mit allerley Essen und Trincken tractiret.

Gast-Hof und Gastung, ist eine dergestalt eingerichtete Haushaltung, darinnen ein ieder ankommender Fremde seine nur erwünschte Versorgung in allen Stücken sogleich findet; wie denn auch derjenige, welcher über dieses gute Aufsicht hat, und alles zur Bedienung eines Fremden gehörig und sorgfältig veranstaltet, ein Gastwirt genennet wird. Von policey-mäßiger Einrichtung der Gast-Höfe, siehe die Leipziger Sammlungen im VIII. und IX. Stück. Gast-Höfe sind auch ein feines Pertinentz-Stück bey denen Land-Gütern, welche verpachtet oder mit starcken Erben-Zins ausgethan, deshalb aber absonderlich in Anschlag gebracht werden. Die Gastwirtschaffts-Gerechtigkeit aber ist in denen Städten und auf dem Lande mit Häusern und Gütern verbunden, welche denn nach denen Umständen und mehr oder wenigern Ertrag bey dem Anschlag besonders zu würdern, und den Werth eines solchen Hauses erhöhet.

Gast-Wirtschafft, ist ein auf dem Lande und in Städten gewöhnliches, sonst aber eigentlich, wenn man das Object und Geschäfte ansiehet, zu den Stadt-Nahrungs-Geschäften, sonderlich zu den Handels-Gewerben gehöriges Nahrungs-Geschäffte, dazu ein mit Zimmern und Kammern versehenes, sicheres und zum Beherbergen, zur Versorgung, und Bedienung der Reisenden verschiedenes Standes eingerichtetes Gebäude, darunter sonderlich eine gute Küche, guter Keller und gute Stallungen zu rechnen, erfordert wird. Es müssen hiernächst diese Häuser die Gerechtigkeit zur Gasthaltung, allerhand dazu gehörige Meublen, sonderlich Betten, ferner einen ehrlichen, billigen, höflichen, freundlichen, dienstfertigen und wachsamem Wirt haben, welcher nach Gelegenheit geschicktes und gutes Gesinde zur Aufwartung und Bedienung, gutes Futter vor das Vieh, gutes Essen und Trincken vor die Menschen, gegen billigen Preis im Vorrath hat, und vermögend ist, die Gäste mit geringen und bessern Lagerstäten, Betten, warmen und andern Zimmern zu versehen, dafür er denn nicht nur wegen seines Aufwandes, sondern auch wegen seiner Mühe billigmäßig vergnüget wird und also alle diese Versorgung und Bequemlichkeit denen Reisenden, wie ein Kaufmann verkaufet, folglich solches alles im Vorrath und Bereitschafft haben und anschaffen muß. In diesem Lexico sind die meisten Sachen, sonderlich aber auch die Zubereitung derer Speisen, vornemlich vor die Gastwirtschafft als eine Nahrung, die so wohl auf dem Lande als in der Stadt getrieben wird, beschrieben, deswegen der Leser zu diesen Artickeln hingewiesen wird.

Gatter, Gatterwerck, Gitter, heissen nicht nur diejenigen durchsichtigen Vorzüge von Latten, wodurch man einen offenen weitläuftigen Platz von einem anderen freyen Orte z. E. einen Theil des Hofes von dem übrigen Raum abzusondern pfleget, sondern es werden auch darunter verstanden die starcken eisernen Stäbe, welche theils gerade neben einander angerichtet, theils nach unterschiedener Form gebogen und fest zusammen verbunden, auch wohl von Laubwerck mit Gedder versehen, theils aber auch nur Creutzweis durch einander gestecket, und vor die Fenster der an der Erden befindlichen Gemächer wider besorglichen Einbruch böser Leute Tab. III Fig. 2, nicht weniger auch zur Schönheit und Zierde vor die Thüren, wie etwa an den Flämischen Pforten Fig. 3, ingleichen zu den Geländern der Treppen Fig. 4, Altanen und Balcons Fig. 5, verfertiget und fest gemachet werden; oder man verstehet darunter die Creutz- und Rauten-weis über und in gewisser Weite von einander gelegten und in Rahmen gefasseten höltzernen Stäbe Fig. 6, oder auch den Eisen-Drat, wenn er nach Art der gestrickten Netze geflochten, und gleichfalls mit höltzernen oder auch dünnen eisern Rahmen eingefaßt, welche letztern Fig. 7 man Drat-Gitter nennet, und sowohl als die höltzernen vor die Dach- und andere Fenster auf denen Korn- und Malz-Boden, Scheunen

Käse

Käse- und Milch-Kammern, Rauch-Kammern und dergleicher Gemächern setzet, damit zwar die Luft durchhin streichen, aber keine Tauben, Sperlinge, Fledermäuse und andere schädliche Thiere durchkommen mögen.

Gatter-Thüren, welche nur von Lattenstücken, mit Leisten, Riegeln und Bändern gemachet werden, pfleget man vor die Stall-Thüren zu hängen, damit, wenn die rechten Thüren geöffnet, die Lufft durchwachen, dem Vieh aber das unzeitige Einlauffen in diese Oerter und Ställe verwehret werden möge. Sonderlich geschiehet solches vor die Pferde- und Küh-Ställe, da sie denn oben mit leichten Gestellen, wodurch Stäbe gezogen, vellends zugemacht werden, damit die Hüner und Tauben nicht hinein fliegen, das Futter aber mit Federn oder sonst verderben oder wegfressen mögen.

Gatter-Zins, heist an einigen Orten eine gewisse Abgabe an Getraide, so die Bauren von ihren Gütern nicht ihrer eigenen Herrschafft, sondern einem auswärtigen Herrn jährlich abzutragen schuldig sind; doch muß dieser Zins von demjenigen, dem er entrichtet wird, selbst eingefordert werden, und selbiger gleichsam vor die Gatter-Thür am Hause kommen.

Gauch-Bart, siehe Bocks-Bart.

Gauch-Blume, Guckgucks-Blume, ist eine Mittel-Art zwischen den Näglein und Frauen-Röslein; die einfachen haben schmale spitzige Blätlein, wie die Mausöhrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen schöne rothe dicke in einander gesetzte Blümlein wachsen. Die dicken sind wie ein Blumen-Busch, wegen ihrer häufigen Blumen anzusehen. Diese Blume wird von etlichen auch Margarita Veneris genennet. Sie erfordern einen mittelmäßigen Grund, und können im Frühling durch Zertheilung der Wurtzel fortgepflantzet werden. Sie blühen im Julio, bisweilen auch später, und wollen fleißig begossen seyn.

Gauche, siehe Mist-Gauche.

Gauchheil, ist ein wildes Heil-Kraut, wächset an schattichten Orten, dienet zur Stillung der Kopf-Schmertzen, und sonderlich höret das Nasen-Bluten davon auf, wenn man es in der Hand erwärmen läst.

Gauffe, suche Gespe.

Gaul, heisset ein vollständiges Pferd.

Gaule, heist an vielen Orten die Spitzruthe, die der Reuter in der Hand führet, wenn er auf dem Pferde sitzet, womit er solches straset.

Gaum, ist der innere oberste Theil des Maules, welcher gleichsam gewölbet und aus einem sonderlichen Fleische bestehet, welches mit vielen Drüslein begabet ist, deren ausführende Gänglein das Häutgen, das den Gaumen samt dem gantzen innern Mund umgiebet, gleich als an Sieb durchlöchern. Unter denen andern, die man gewöhnlich zu verspeisen pfleget, werden die aus den Ochsen-Mäulern vor die besten gehalten; daher man sie auch in den Küchen als einen sonderlichen guten Bissen unter die übrigen Ingredientzen der Pasteten nimmt.

Gatze oder Gage, oder Gasche, ist ein von weissem zarten Nessel-Garn, oder auch Seide dünne und leicht zusammen geschlagenes Gewebe, das sehr starr gemacht. Es wird dergleichen auch von halb Seiden und halb Nessel-Garn zubereitet, so man Cantille zu nennen pfleget: ingleichen heissen die Nähterinnen ebenfalls dasjenige weitlöcherichte und dünne flächsene Gewebe Gatze, dessen sie sich zur Stuhl- und Teppich-Naht bedienen.

Gazelle, sind Egyptische Ziegen, welche Haare und Schwäntze wie Cameele haben.

Geäfftere, siehe Affter-Klauen.

Geäß, wird die Nahrung des Roth-Wildprets, auch der Rehe und Hasen, nach weydmännischer Redens-Art genennet.

Gebacken Obst, wird zum Unterscheid des an der Sonne und Lufft abgetrockneten Obstes dasjenige genennet, so da in den Backöfen, oder auf der Obst-Darre theils gantz und in Schalen, wie die Pflaumen, Holtz-Aepffel und Birnen, theils halb oder in Viertel geschnittene andere gute Obst nach und nach dürre gemacht, und zum fernern Gebrauch aufbehalten werden kan. Sonderlich hat ein Landwirt das wilde Feld- und Holtz-Obst zu dem Ende zu sammeln und zu einem guten Zugemüse vor das Gesinde oder auch zum Verkauf backen zu lassen. Siehe Obst-Darre.

Gebackens, nennet man dasjenige zugerichtete Essen, so meist aus einem guten und mürben Teig bestehet, der hernach, wie es die Sache erfordert, gehörig gebacken wird. Und weil eben dieser Teig bald aus heisser Butter gebacken, bald aber nur mit häufigem Schmaltz, wie alles Kuchenwerck angemacht, bald aber aus Mehl, Eyern, Zucker, oder an dessen stat Honig, Mandeln und allerley guten Gewürtz zubereitet, und in dem Ofen abgebacken wird; also pfleget man auch dieses gemeiniglich in Butter- und Zucker-Gebackens einzutheilen, welche beyde Arten an gehörigen Orten unter eines ieglichen Benennung beschrieben worden. Es bestehet aber das Butter-Gebackens in folgenden: Aal oder Schlange, Blätter-Gebackens, Büchsen-Kuchen, Eisen-Kuchen, Englische Schnittgen, Holippen, Mandeln, Mehl-Strauben, Pasteten, Pfannen-Kuchen, Plintzen, Schnee-Ballen, Spritz-Kuchen, Torten, Waffeln, Wespen-Nester u. s. f. worzu annoch zu rechnen alles dasjenige, was man sonst in eine Klare zu tuncken oder mit Mehl-Grieß und dergleichen zu bestreuen, und nach dem aus heissem Schmaltz zu backen gewohnt ist, als Fleisch, Fische, in Scheiben geschnittene Aepffel, Hollunder-Blüthen, Kirschen, Salbey u. s. f. Zu den gemeinsten

und

und leichtesten Butter-Gebackens läßt sich folgender Teig gar gut gebrauchen: Man schlägt in etwas gutes Mehl drey bis vier Eyer, thut ein Stückgen Schmaltz ohngefehr eines Hüner-Eyes groß daran, und wircket hernach den Teig zusammen. Sodenn treibet man solchen Teig glatt aus, leget ihn doppelt zusammen und treibet ihn wieder so dünne als vorhero; aus diesem letzten kan man nun nach selbst eigenem Gefallen Figuren schneiden, oder Formen drücken, welche man nur verlanget, die endlich aus heissem Schmaltz sich fein gelb heraus backen lassen, und damit solche fein auflaufen, begiesset man sie währenden Backens vermittelst einer Kelle fleißig mit heissem Schmaltz. Das Zucker-Gebackens ist ebenfalls gar vieler- und mancherley Art von Biscuit oder Zucker-Brot, Hertzen, Krafft- und Mandel-Torten, Mandel-Spänen, Zucker-Plätzgen, Straubeu u. s. f. dem noch beyzufügen die guten Arten von Pfeffer-Kuchen, dergleichen der Thornische und Nürnbergische, wie solches alles in der alphabetischen Ordnung beschrieben zu finden.

Gebannter Hau oder gebanntes Gehaug, ist ein Stücke Wald, welches erst neulich abgeräumet oder abgeholtzet worden, und worinn man, bis er wieder erwachsen, ohne Schaden nicht grasen, noch das Vieh hüten lassen kan: Und wenn schon jemand den Weidgang und das Recht darinnen zu grasen beygebracht hätte, so darff er doch derselbigen sich nicht eher bedienen, bis der Wald wieder fährig oder wieder aufgethan worden. Siehe fähriger Wald.

Gebäude, ist der Beschluß eines Raumes, dessen Abtheilung sich auf diejenige Bequemlichkeit gründet, welche hauptsächlich zu dieser und jener Verrichtung, die darinnen vorgenommen werden soll, höchst nöthig ist. Und weil denn die Absicht dieses Buches dahin gehet, dasjenige zu erklären, was bey einer Haushaltung und Wirtschafft vorzukommen pfleget; als wollen wir auch nur kürtzlich diejenigen Gebäude zusammen anführen, welche zu einer vollständigen Meyerey oder Land-Wirtschafft hauptsächlich erfordert werden. Also gehöret nächst der Herrschafftlichen Wohnung, und zu derselben Bedienung bedürffende Bequemlichkeit an Ställen vor die Kutsch-Pferde, Schoppen vor die Kutschen, und was dem anhängig, auch ein Wohnhaus vor den Verwalter, Hofmeister oder Meyer, und das unter demselben stehende Hof-Gesinde, diesen folgen verschiedene Ställe vor Pferde, Rind-Schaaf- und Schwein-Vieh; ferner Bequemlichkeit vor das Feder-Vieh, als Tauben, Hüner, Gänse, u. s. f. Scheunen und Scheuern, Schoppen vor die Wagen, mancherley Böden zu den unterschiedenen Arten der Feld- und Garten-Früchte, Obst-Gewölbe und Darren, Keller, Rauch-Kammern, Backhaus, auch an manchen Orten, Brauhaus, Brantewein-Brennerey, Salpeter-Ziegel-Kalck-Hütten, Gerichtshaltereyen und Gefängnisse, ein guter Mist- und Vieh-Hof nebst einem reinlichen Hofe, so vor dem Herrn-Hause ist. Sie sollen übrigens eine solche Lage und Einrichtung haben, daß man aus der Wohnung die Einfahrt, die Ställe und Scheunen fein im Gesichte hat, darzu sich denn ein regulaires oder längliches Viereck oder ein starcker Zirckel schicket. Mehr Kammern als Stuben müssen ordentlich in einer hauswirtschafftlichen Wohnung seyn. Viele Thüren hinten hinaus sind sonderlich auch viele Diebeslöcher. Feuerfeste seyn, nicht zu hoch und nicht zu tief liegen, Ziegel-Dächer und dergleichen sind gute Eigenschafften dieser Gebäude. Doch iedes besonderes Stück derselben hat auch seine besondere bequeme Einrichtung zu denen Haupt-Geschäfften der Wirtschafft, dazu es vornemlich bestimmet ist. Wie nun von allen diesen insbesondere an seinem Orte Meldung geschehen, und dasjenige, was darbey wegen seiner Grösse, Abtheilung und Proportion in Acht zu nehmen, angeführet worden, also findet man dergleichen auch in Böcklers Haus- und Feld-Schule: bey dem Fürtenbach, Baron von Hochberg, Fischern und Florino zum theil beschrieben; insonderheit kan hiervon, wie nemlich ein jedes Gebäude seine gehörige Lage bekommen, und sich eines gegen das andere verhalten müsse, Leonh. Christ. Sturms vollständige Anweisung von Land-Wohnungen und Meyereyen nachgeschlagen werden. Siehe auch den Art. Bauen.

Gebauer, siehe Vogelbauer.

Gebett Bette, darunter werden alle diejenigen Küssen und Stücken verstanden, so zu einem vollkommenen Feder-Bette gehören, als da sind gemeiniglich 2 Indelte oder Unter-Betten, 2 Pfühle, 2 Haupt- oder Kopf-Küssen und das Deck-Bette.

Gebinde, wird bey dem Abweifen diejenige Anzahl Fäden genennet, welche um die Weise herum gezogen, und wenn derer z. E. bey dem Flächsen-Garn 20 gezählet, mit einem besondern Faden umschleiffet, und von den folgenden unterschieden werden müssen. Viertzig solcher Gebinde machen in Flächsen-Garn einen Strehn aus, in dem Werckenen aber, welches wegen seiner Stärcke so gar ungeschickt seyn würde, machet man nur halbe Strehnen, so auch Zaspeln heissen, diese bestehen sodenn entweder in 10 viertzigfädnigten oder 20 zwantzig-fädnigten Gebinden.

Gebiß, wird entweder überhaupt das sämtliche zu einem Pferde-Zaum gehörige, und von dem Sporer verfertigte Eisenwerck, an Mundstück, Stangen und Kinnkette oder Kinnreif; oder insonderheit das starck verzinnte, manchmahl auch an stat des Zinns mit Bley oder Silber überzogene, gantze oder gebrochene Stücke Eisen genennet, welches beym Aufzäumen dem Pferde in das Maul gegeben wird, solches damit zu bändigen; in diesem Verstand heißt es auch das Mundstück, welches mit Fleiß nach des Pferdes Maul gerichtet,

tet, und nicht zu dick oder zu dünn, nicht zu weit oder zu eng, nicht zu hoch oder zu scharf seyn soll, damit das Pferd weder auf den Laden oder auf der Zungen gerissen, noch im Maule damit irre gemachet werde. Die verschiedene Arten derselben suche unter dem Wort Mundstück.

Gebiß, wird nach der Jäger-Sprache, des Wolffs Maul, die Zähne aber Fänge genennet.

Gebläse, siehe Blasebalg.

Geblockt, siehe Blockt.

Gebrannter Teig, pfleget derjenige genennet zu werden, den man zu allerley grossen Pästeten gebrauchet, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt darzu Mittel-Mehl, so viel man vermeint genug daran zu haben, schüttet dieses auf ein rein Bret oder Back-Tisch, breitet es aus einander, daß in der Mitte eine Grube werde, und salzet es gehörig. Hierauf giesset man siedend Wasser darein, machet damit den Teig also an, daß er nur nicht allzu weich werde, und arbeitet solchen fein glatt ab, denn ie mehr er gearbeitet wird, ie zäher wird er, und lässet sich endlich nach Gefallen tractiren, und wohl gebrauchen, allerley darein zu schlagen.

Gebrannt Wasser, wird das von Kräutern und Blumen destillirte oder abgezogene Wasser genennet, davon etwas unter dem Wort Destilliren zu finden. Wie nun gemeiniglich alle feuchte, kältende Kräuter insgemein überflüßiges Phlegma an sich haben, oder sonst nach dem Brand schmeckend sind, zumahlen wenn sie im Keller einige Zeit gelegen, oder zu nasser Zeit gesammlet, oder damit sie frisch bleiben sollen, offt mit Wasser besprenget worden, also ist nöthig, daß sie nach dem Brand rectificiret werden, das folgender Gestalt geschiehet: Man füllet damit ein Glas etwa bis auf die Helfte voll, verstopffet und verbindet dieses sodenn sehr wohl, setzet das Glas um den dritten Theil in einen Sand, und stellet es 40 und mehr Tage in die Sonne, nachdem seihet man es ab in ein ander reines Glas, da es denn dergestalt rectificiret desto länger sich hält und gut bleibet. Es müssen aber alle gebrannte Wasser Winter und Sommer an einem temperirten Ort aufbehalten werden, der weder zu hitzig, noch zu kalt oder zu feucht sey; doch lassen sie sich nicht viele Jahre halten, welches durch ihren Geruch abzunehmen, daher wenn sie nicht mehr kräfftig, mögen sie von neuem auf ihr Kraut oder Blume gegossen und darüber abgezogen werden. Mit gebrannten und abgezogenen Wassern wird heut zu Tage viel Verkehr getrieben. Sonderlich haben uns die Frantzosen hierinne lange in die Schule geführet. Man hat eine unzählige Menge von allerhand wohlschmeckenden gebrannten Wassern so wohl erfunden, als auch mit neuen Nahmen beleget, und daraus entstehet in denen Städten sonderlich ein grosses Gewerbe. Die gantze Sache kommt darauf an, daß ein Hauswirt einigen Grund in der Destillir-Kunst habe, und von lebhaffter Erfindung sey, allerhand Veränderungen an Farben, Geschmack, Krafft und Geruch durch mancherley Zusammensetzungen zu machen, hernach aber einen Frantzösischen oder Italiänischen Nahmen zu erfinden, oder es Englisch, Italiänisch oder sonst zu nennen. Den Grund dieses gantzen Geschäfftes hat der Herr Licent. Hofmann im 11 Buch seiner Klugheit haus zu halten Cap. 11. der 2 Abhandlung kurtz und deutlich vor einen Hauswirt gezeiget. Nur wäre zu wünschen, daß der sonst gute Gebrauch und Genuß dieser gebrannten Wasser bey uns Deutschen nicht in so grossen Misbrauch verfallen möchte, als wodurch die Gesundheit der Menschen gar ungemein geschwächet wird. Daher dieses Geschäffte freylich von Seiten der Policey eine gewisse Aufsicht und Ordnung erfordert, wo man nicht mit der Zeit wünschen soll, daß diese Getränckе nie bey uns bekannt worden wären.

Gebräude Bier, ist eine gewisse Anzahl an Fassen, Vierteln oder Eimern, so viel nemlich auf einmahl gebrauet werden. Die Gebräude sind nicht aller Orten gleich, sondern sehr unterschieden, also daß fast eine iegliche Stadt, oder eine iede Dorff-Brau-Stäte ihren besondern Schutt und Guß hat. Hier zu Leipzig hält ein gantzes Gebräude sechzehen Faß oder zwey und dreyßig Viertel, und ein halbes Gebräude acht Faß oder sechzehen Viertel Bier. Wo die Tranck-Steuer und Accise eingeführet ist, da wird zur Verhütung der Unterschleife und zur Erleichterung der Bestimmung der Abgaben erfordert, daß ein gleiches Maaß im Lande vorgeschrieben, und die Gebräude nach solchen egal bestimmet werden. Das ist eine besondere Kammer-Maxime.

Gebrochenes Dach, siehe Dach.

Gebütte, suche Bündel.

Gedämpfftes Essen, werden alle diejenigen Speisen genennet, welche man nicht nach der gewöhnlichen Art in offen stehenden Töpffen und mit vieler daran gegossenen Brühe abkochet, sondern die man in wohl zugedeckten Cassirolen oder Tiegeln mit sehr weniger Brühe, und in ihrer eigenen ausschwitzenden Krafft, die nach der gewöhnlichen Art meist mit dem Dampff fortgehet, in sich selbst langsam durchkochen lässet, wie bey einem und dem andern gehörigen Orts angewiesen worden. Dergleichen Zurichtung wird von einigen auch Gestovt genennet

Gedärme, sind die in den Leibern derer Thiere hin und wieder gekrümmete häutige Röhren, so von dem Netz und andern Theilen in ihrem gehörigen Lager gehalten werden, und dienen, daß sie den Nahrungs-Safft aus dem Magen aufnehmen, und weiter befördern, wie auch dasjenige, was hierzu untauglich ist, zum Leibe hinaus führen. Es sind

sind deren sonderlich zweyerley, nemlich dünne und dicke, und haben ihre Blut-Puls-Spann- und Milch-Adern, siehe Natur-Lexicon. Von manchem Vieh werden diese, sogleich, wenn es geschlachtet, auf das reineste ausgeputzet, und im siedenden Wasser verwället, auch unter der Benennung Kaldaunen insgemein verspeiset; oder man gebraucht, wie diejenigen von Schweinen überhaurt, also auch einige von den Schöpsen und Rindern, und sonderlich die dünnen, zu denen so verschiedenen Arten der Würste, daß man die zubereitete Fülle dahinein stosse, welches geschiehet entweder, so bald sie reine abgeputzet und noch frisch, oder da sie in Salz eingeleget, wie die von Schöpsen, oder auch aufgeblasen und abgetrocknet, worzu die Rinder-Gedärme dienen, einige Zeit zu dergleichen Gebrauch aufbehalten werden können. Die dünnen Schaaf- und Schöps-Därme werden gemeiniglich zu den Saiten auf die Instrumente gebraucht, wiewohl sie auch zuweilen zu den kleinen Citronen-Würstgen und andern dergleichen dienen können.

Gedinge, wird eine gemessene Arbeit genennet, so man Handwercks-Leuten oder andern Arbeitern gegen ein gewisses Lohn, welches das Geding-Geld heisset, zu verdingen pfleget. Also macht man bey Land-Gütern wegen des Hufschlags der Pferde und Klug-Beschlägs mit dem Schmidt ein gewisses Gedinge ꝛc.

Gedruckt oder geschwellt wird ein Pferd, von einem ungeschickten Sattel oder Kummet, welches nicht aller Orten gleich aufliget, und an einem Ort zu weit, an dem andern aber zu eng ist; es geschiehet solches gar leichtlich denen Pferden, welche gerne schwitzen, oder eine zarte Haut haben, oder auch, wenn die Bäuste an denen Sätteln zu hart, und das Kummet zu weit genommen, oder sonst ungleich ausgestopffet worden. Dieser Zufall kan durch ein wohlpassendes Kummet, oder durch einen wohlgebauten Sattel und sanffte Bäuste oder unterlegte wollene Decken verhütet werden. Siehe Kummet und Sattel. Ist aber ohne diese Vorsorge, ein Pferd geschwellt oder gedrucket worden, soll man, so bald der Sattel oder das Kummet herab, den Ort mit starckem Branntewein wohl waschen, und mit Venedischer Seife starck reiben, daß es gäsche, so wird sich die Geschwulst bald legen: Oder nimm frischen Leimen, säue ihn ab mit Wein-Eßig, Brantewein oder Urin, und lege ihn über die Geschwulst: Oder lege von einem frischen Rasen das inwendige auf den Schaden, ein paar Tage und zwar iedesmahls einen frischen, wasche hernach die Geschwulst mit frischem Wasser, oder kaltgegossener Laugen. Oder koche Schell-Kraut in Eßig, und lege es zwey oder drey mahl auf die Geschwulst. Oder rühre Küh-Koth, Salz und Eßig durch einander, und schlage es über. Wenn ein Pferd auf der Reise gedruckt wird, da man es nicht abwarten kan, sondern seinen Weg fortsetzen muß, falls es im Sommer ist, so dörre und pulverisire man grosse Nettel-Blätter, streue das Pulver in den Schaden, und lege auch ein solches grünes Klettel-Blat oben darauf, so wird es nicht ärger, sondern ziehet die Hitze aus und heilet unter dem Sattel; Oder man nehme ein Stück von einem nur erst frisch abgezogenen Lamm-Fell und lege es unter den Sattel, doch daß das innere Theil auf den Schaden komme, so kan man reiten, wohin man will. Oder, man darf auch nur Lein-Oel und Eyer-Weiß durch einander treiben, Häuffenes Werck darinnen netzen, und solches auf den Schaden legen, zugleich aber auch eine Kammer in den Sattel machen, daß er nicht aufliege, und also ohne Bedencken fortreiten: Damit aber auch Haut und Haar bald wieder, wie zuvor wachsen, so nehme man vier Loth Lein-Oel, einen Schuß Pürsch-Pulver, und vier Pfennige Baum-Oel, mache ein Sälblein daraus, und schmiere es auf den Schaden. Würde aber die Geschwulst aus Uibersehen Materie machen, so nimm Honig und Staub-Mehl, mache es zu einem Teig, und streich es dick darauf; Oder nimm altes Schmeer und Unschlitt, iedes ein halb Pfund, ein Loth Lein-Oel, und vier Loth weisse Lilien-Wurzeln, siede und stosse alles wohl unter einander, und mache eine Salbe daraus, bescheere das Pferd um zwey Finger breiter als die Geschwulst ist, und schmiere es mit dieser Salbe täglich zwey mahl recht warm, so wird die Geschwulst davon gezeitiget, oder sie ziehet sich aus und verschwindet. Wird sie weich, und will sich nicht öffnen, so schlage mit einer Flieten darein, und schlitze die schadhaffte Stelle etwas länglicht an einem Ort, wo die Materie leicht ausrinnen kan, mache einen Meissel oder Wiecke von Häuffenem Werck, so groß als das Loch ist, und stoße dergleichen alle Tage zweymahl darein, schmiere aber auch iedesmahl die Geschwulst mit obbemeldter Salben, und reinige die Wunde zugleich mit Wasser, darinnen Odermennige oder Erlen-Linden gesotten, oder in welchem wasser Wermuth gegangen sey; gieb auch endlich dem Pferde inzwischen alltäglich einmahl Wasser zu trincken, darinnen Samekel oder Sinau gesotten seyn. Wenn ein Pferd gedruckt ist, und man solches doch nicht gerne schneiden lassen will, soll man sechs Loth Baum-Oel und zwey Loth Grünspan in einem neuen Tiegel über dem Feuer zusammen aufsieden lassen, bis es Blasen bekömmet, hernach zwey Loth Queckſilber, und zwey Loth Vitriol hinein thun, und alles mit einer höltzernen Kelle wohl durch einander rühren; alsdenn aber, so warm als es vom Feuer genommen wird, den Schaden damit schmieren. Das Pferd darff sich in vier und zwantzig Stunden nicht niederlegen noch lecken, als welches durch fleißige Vorsorge verhütet werden muß.

Gefährte, siehe Fährte.

Gefälle, des Wassers, ist die Weite, um wie viel die obere Fläche eines fliessenden Wassers

an einem Ort von dem Wasser-Paß oder der Wage-rechten Linie abweichet. Je mehr ein Fluß oder Bach Risch hat, das ist, ie geschwinder er läufft, ie mehr hat er auch Gefälle, dahingegen bey langsam fliessenden Wassern auch wenig Gefälle ist, wiewohl der Risch in einem Flusse sehr ungleich und veränderlich und bald starck bald schwach zu seyn pfleget: Insgemein wird zu Ableitung eines Wassers, auf eine Distantz von hundert Ellen, ein Zoll Gefälls gerechnet. Siehe Fall.

Gefälle bey Mühlen, heist die Höhe des Wasser-Falles vor dem Mahl-Gerinne. Je stärcker das Gefälle bey einer Mühle ist, desto mehrere Gänge kan man auch anlegen. Hohe Gefälle, dergleichen man an bergigten Gegenden hat, erfordern oberschlächtige Mühlen, dahingegen auf dem platten Lande die unterschlächtige Mühlen bekannter sind, da das Gefälle gering ist, und das Wasser nur von unten an die Mühl-Räder schlagen muß.

Gefallen Wildpret, wird bey der Jägerey alles dasjenige Wild genennet, welches man auf einem Revier todt findet, es mag nun dasselbe von Hunden, Wölfen, Luchsen, wilden Kätzen und andern Raub-Thieren geworfen und gewürget, oder, ohne zu wissen, von wem, erschossen, erstochen oder erschlagen, oder sonsten an einem Zufall gestorben seyn oder auch den Hals gestürtzet, oder sich selbst nespiesset haben. Dergleichen gefallenes Wildpret wird gemeiniglich dem Commandanten bey der Jägerey, als Jägermeistern, Forstmeistern ꝛc. als ein Accidens gelassen: wiewohl das angeschossene Wild, wenn es noch zu verspeisen dienlich, oder die Haut gut ist, an denen mehresten Orten hiervon ausgenommen ist, und in die herrschafftliche Küche geliefert werden muß.

Gefege, heisset bey der Jägerey die rauhe Haut an dem neu aufgesetzten Gehörne oder Geweyh eines Hirschen, welche derselbe, wenn er gedachtes sein Gehörne wiederum vollkommen verecket, ohngefehr um Mariä Heimsuchung wieder abzuschlagen anfänget; worbey dieses merckwürdig, daß er das Gefege, so viel er dessen beym Schlagen oder Fegen finden kan, wiederum geniesset und verschlinget. Siehe Fegen.

Geflügel, ist der General- oder allgemeine Nahme aller Vögel. Uiberhaupt wird es unterschieden in zahmes oder heimisches und in wildes. Das zahme oder heimische Geflügel betrifft alle das Feder-Vieh, so in und um die Häuser gehalten und aufgezogen wird, als Pfauen, Truthüner, gemeine Hüner von allerley Arten, Gänse, Enten, und Tauben. Das wilde Geflügel aber wird wieder abgetheilet, in 1) Wald-Geflügel. Darunter gehören die Auer-Hahnen, Birck-Hüner, Hasel-Hüner, Wald-Schnepfen, alle Arten von wilden Tauben, Mistler oder Schnerren, Ziemer oder Krammets-Vögel, Zipp- und Wein-Drosseln, Amseln, Kirsch-Vögel oder Pyrolt, Häher, Krumschnabel oder Grünitz ꝛc. 2) Feld-Geflügel, als Trappen, Fasanen, Reb-Hüner, Wachteln, Brach-Vögel, Stahren, Lerchen, Nachtigallen. 3) Wasser-Geflügel, darunter gehören die Schwanen, Reiger, Rohr-Dommeln, wilde Gänse, Enten, Bläßgen oder Horbeln, Taucher oder Wasser-Hüner, allerley Arten Wasser-Schnepffen, Kibitze, See-Schwalben, Eis-Vögel, Wasser-Amseln ꝛc. Und 4) in Raub-Geflügel, als Adler, Schuhu, Habichte, Sperber, Baum-Falcken, Eulen, Kautze, Geyer, Raben, Krähen, Elstern, Rücken, Dohlen ꝛc. und dergleichen. Davon ein iedes unter seiner Benennung beschrieben zu finden.

Gefräß, wird die Nahrung des Schwartz-Wildprets genennet.

Gefülltes, nennen die Köche dasjenige, was sie zu denen Kälber-Brüsten, zu einigem Geflügel und dergleichen Speisen, von Mehl, Eyern, geriebener Semmel, allerley Küchen-Kräutern, Gewürtze und Zucker, als eine Massam unter einander zu mengen, und erwehnte Essen damit zu füllen gewohnt sind; wie solches an seinem Orte beschrieben worden.

Gefüllt Kraut, siehe Garten-Huhn.

Gefüsse, nennen die Falckenierer die langen Riemen, woran die Falcken von ihnen gehalten werden.

Gegen-Geländer, siehe Spalier.

Gegler, Göglet, suche Buch-Fincke.

Gehäck, siehe *Farce* und Hachis.

Gehäge, ist ein Forst-Terminus, und heisset eine Gegend, wo man das Wildpret schonet und häget, dasselbe nicht jaget oder schiesset, noch ihme sonsten Leid zufügen lässet, damit es sich geruhig vermehren möge. Zu desto mehrerer Verwahrung solches Gehäges, werden um dasselbe Häge-Säulen gesetzt, und ein Häge-Reiter verordnet, welcher nebst Vertilgung der Raub-Thiere und Raub-Vögel vornemlich dahin bedacht seyn muß, daß des Wildes Behältnisse, Lager und Stände in Wäldern geruhig gelassen, dasselbe währender Satz-Zeit nicht gestöret, ihm zum benöthigten Unterhalt und Nahrung das wilde Obst, Eicheln und Buch-Mast vergönnet, die Wild-Aecker wohl bestellet, die Saltz-Lecken im Frühjahr und Herbst zugerichtet, und das Wild zur Winters-Zeit in denen Heu-Scheunen oder andern bequemen Orten behörig gefüttert werde. Ein mehrers siehe unter dem Worte Häge-Reiter.

Gehäge, bey der Fischerey, siehe Häge-Wasser.

Gehänge, heissen nach Weydmännischer Redens-Art die Ohren der Jagd-Hunde.

Gehalt oder Gelaß, pfleget man die Bequemlichkeit eines Ortes zu nennen, so man insgemein bey einer Haushaltung und zur Einrichtung dieser und jener Geschäffte vonnöthen hat. Es wird also dieser, theils nach der Grösse der Haushaltung, theils nach Handthierung und dem Gewerbe, so darinnen

innen vorgenommen werden soll, eingerichtet, und ist eines der vornehmsten Stücke eines Bau-verständigen, daß er darinnen seine Geschicklichkeit erweise, daß in einerley Orte dennoch der Gelaß vor vielerley Professionen und Haushaltungen geschickt und brauchbar sey. Bisweilen heißt auch die Besoldung so.

Gehau, Gehauig, Hau, Mais, wird ein Stücke Wald genennet, da das Holtz vor kurtzer Zeit weggehauen worden, und wieder junges Holtz aufwachsen will. Ein Haus-Vater, der Laub Holtz bey seinem Gute hat, pfleget solches in ordentliche Gehaue einzutheilen, damit er alle Jahr etwas zu holtzen habe, dergestalt, daß er in neun, zehen, zwölff, oder mehr Jahren, nachdeme nemlich das Unter-Holtz gewachsig, einmahl herum kommen, und inzwischen das junge Holtz Zeit zum Wiederwachs haben möge. Ist dergleichen Schlag Holtz auch mit Ober-Holtze versehen, so pflegt man bey einem iededen Gehaue, eine gewisse Anzahl Laaß-Reisser stehen zu lassen, und dagegen von denen Haupt-Bäumen einige nieder zu schlagen, deren Stellen wieder von den anwachsenden Bäumen, gleich wie diese von den Vorständern, die Vorständer aber von denen Laaß-Reissern ersetzet werden. In dergleichen Gehauen hat man nöthig, ehe etwas zum Kohlen-Brennen, oder zum Feuer-Holtz angewiesen wird, daß man dasjenige Holtz, so zu Hopffen-Stangen, Reiffen, Latten ꝛc. zu gebrauchen, zuvor aushauen lasse, denn solches theurer und nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brenn-Holtz. So muß auch ein solches Gehau, so bald es möglich, aufgeräumet werden, auf daß an den jungen Sommer Latten, welche alsofort im Frühling herausschossen, kein Schade geschehe, und solche abgetretten, abgestossen oder abgebrochen werden. Die Gehaue oder Schläge im Tangel-Holtze, werden gantz und gar abgetrieben, und keine Laaß-Reisser, wie in dem Laub-Holtze stehen gelassen, weilen der Saame, so den Schlag oder das Gehau wiederum anfliegend machen soll, allbereit in der Erde seyn muß, und das schwartze Holtz nicht wieder vom Stocke ausschläget, zudeme auch der Wind diese Laaß-Bäume, welche mit ihren Wurtzeln gantz flach auf der Erden weglauffen, weil selbige vormahls in der Gedult mit einander in die Höhe erwachsen, und einer den andern vor dem Winde erhalten, nun also einzeln nicht würde stehen lassen. So bald ein Gehau oder Schlag, es sey im Laub- oder Tangel-Holtze, geräumet, und das Holtz abgeführet worden ist, so muß er billig gleich das erste Jahr mit Häge-Wischen besteckt, und weder mit dem Vieh betrieben, noch bearaset werden, so lange bis der Augenschein giebt, daß es ohne Schaden des Wieder-Wachses geschehen kan.

Gehenckelt Geld, sind gewisse Gold- oder Silberne Münz-Sorten, welche mit einem kleinen proportionirlichen Rinck am Rande versehen, dadurch hernach ein Band oder Schnur gestecket, und dieses denen Kindern am Hals gehencket werden kan.

Gehirn, ist dasienige feuchte, schleimige und daher weiche Wesen, so in seine Häutgen eingeschlossen, die Hirn-Schaale auszufüllen pfleget. Das von den Vögeln wird vor etwas trockener und zärter gehalten, als das von den vierfüßigen Thieren, daher soll das erste auch gesünder seyn: Das aus den Kalbs- und Lammes-Köpffen, wird am meisten verspeiset, auch wegen seines eckeln Geschmacks gut mit Gewürtz zugerichtet, und auf die in Butter geröstete Semmel-Schnitgen aufgestrichen: Das von Ochsen, Schaafen, Schweinen, braucht man wenig, das von Hasen und Caninchen aber gar nicht, weil dieses dem Gedächtniß höchst undienlich seyn soll.

Gehörn oder Geweyh, nennet man nach der Jäger Sprache, die Hörner der Hirschen, so demselben so wohl zur Zierde, als Gegen-Wehr dienen. Es bestehet aber das Gehörn aus zweyen Stangen, deren iede mit etlichen an der Seite heraus gewachsenen Enden oder Sprossen versehen ist. Im andern Jahr wächset dem Hirschen das erste Gehörn, welches derselbe nachmahls alle Jahre, und zwar ein Jagdbarer Hirsch im Martio, ein geringerer Hirsch aber und zumahlen ein Spiesser, bisweilen erst im May abwirfft, auch bis in das siebende Jahr beym Aufsetzen desselben iedesmahl an der Zahl der Enden vermehret, dergestalt, daß er im sechsten Jahr schon vierzehen oder sechzehen Enden hat, im siebenden aber bereits alle die Enden bekömmt, die er sein Leb-Tage bekommen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Merckwürdig ist, daß ein Hirsch, wenn er in der Kalbe-Zeit an seinem kurtzen Wildprete oder Testiculis verletzet oder gar verschnitten wird, gar kein Gehörne bekommt, sondern gleich einem Thiere selbigt bleibet, aber deste stärcker am Leibe wird. Hat er aber schon ein Gehorne getragen und abgeworffen, und leidet in der Kalben-Zeit an diesem Ort Schaden, so wächset ihm zwar das Gehörne, doch aber allezeit schwürig, und wird niemahls reiff; Hat er hingegen sein reiffes Gehorne auf dem Korff, und wird an gemeldtem Orte beschädiget, so bleibet ihme das Gehorne beständig auf dem Korffe, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzet, so wird er gantz ausser der Zeit werffen, verecken und schlagen, nachdem die Zeit ist, bis die Wunde wieder heil wird, und diese nennet man Kümmerer. Uibrigens giebt es unterschiedene Gehörne, welche nach ihrer äusserlichen Gestalt Cron-Gehörn, Flache Hand, Gabel-Gehörn, Kluppicht-Gehörn, und Widersinns-Gehörn genennet werden, und unter ihren Anfangs-Buchstaben, erkläret zu finden sind. Von diesen Gehörnen allein ist das Damm-Hirsch-Gehorne unterschieden, welches keine runde Stangen, sondern breite und platte Schauffeln und Enden hat. Die Hör-

Hörner eines Reh-Bocks werden allein Gehörne, nicht aber Gewey̆h genennet. Was im übrigen das Hirsch-Horn in der Medicin vor sonderbaren Nutzen schafft, ist unter dem Wort Hirsch beschrieben worden. Das abgeworfene Gehörne und diese Stangen sind eine Jagd-Nutzung, daher selbiges gesucht und in denen Jagd-Ordnungen befohlen wird, wenn es der Unterthan findet, solches einzuliefern. Siehe Stissers Historie von dem Deutschen Jagd- und Forst-Wesen. Sonst ist noch zu mercken, daß das geraspelte Hirsch-Gehorne, wenn man in eine Kanne Caffee ein Caffee-Löffelchen voll zu dem Caffee thut, und solches mit aufwallen lässet, desselben scharffe und narcotische Theile, wodurch er denen Nerven schadet, und sonderlich die Schweiß-Löcher zusammen ziehet, mithin die unempfindlichste und dem Menschen so nöthige, mäßige Ausdünstung verhindert, fange, niederschlage, und den Caffee hell und unschädlich mache.

Gehrig oder Gehrung, heisset eigentlich bey denen Tischern, wenn selbige zwey auf gleiche Art ausgezogene Leisten, dergestalt in einen Winckel zusammen stossen, daß die Glieder, daraus die Leisten bestehen, just auf einander in dem Winckel, ob er auch noch so schieff wäre, zutreffen, und in eines fortgehen. Daher mag man auch wohl Anlaß genommen haben, eine gewisse Art Frauenzimmer-Hemden ebenfalls Gehrig zu benennen, als woran das Vorder- und Hinter-Theil unten die rechte Breite der Leinwand behalten, von da aber zu beyden Seiten, bis oben an den Hals, ein schiefer Streiffen die Länge heran davon geschnitten wird, dergestalt, daß oben nur so viel Breite an der Leinwand übrig bleibet, als von einem Arm-Loch bis zum andern gerechnet, nöthig ist; von diesen vier Gehrig oder schieff abgeschnittenen Stücken werden hernach die ebenfalls Gehrig geschnittene Arm-Zwickel so wohl, als auch die, so in den Seiten herunter gehen, genommen, zwey und zwey zusammen genehet, und denn gehörig eingesetzet.

Geier, siehe Geyer.

Geierlein, suche Zucker-Wurzel.

Geile, heisset man diejenige Güte eines gebaueten Erdreichs, vermittelst dessen dasselbe fruchtbar gemachet wird, daß es schöne und vollkommene Früchte bringe. Dieses wird nun erhalten durch gehörige Düngung und andere nöthige Bearbeitung des Erdbodens. Wie denn augenscheinlich wahrzunehmen, daß in dem Acker, auf denjenigen Flecken, wo über Winters ein Mist-Haufe gelegen, die Saat allzeit fetter und dicker stehet, als an andern Orten, wo nicht so überflüßige Geilung hingekommen, daher solche Flecke in dem Acker auch Geil-Horste genennet werden.

Geilen, heissen die Jäger die Hoden des Hirsches.

Geiß, siehe Ziege.

Geiß-Bart, Johannis-Wedel, ist ein wildes Heil-Kraut, welches auf Wiesen an feuchten und schattichten Orten wächset. Hat eine dicke, auswendig schwartze, inwendig aber rothe mit vielen Zasern behängte, nicht übelriechende Wurtzel, aus welcher ein eckigter hohler röthlichter Stengel aufsteiget. Seine oben grüne, unten aber weisse und rauhe Blätter, sind gleich wie an der Odermennige gar tief zertheilet, mit kleinen Neben-Blätlein, an braunen Rippen Gliedslang von einander gesetzet, und rings herum zerkerbet. Auf dem Gipfel des Stengels erscheinen kleine, weisse, fünffblätterige, lieblich riechende Blümlein, zusammen geschlungen, und fast wie eine Traube anzusehen, welche kleine und krumme Saamen-Körnlein, ein iedes mit dreyen Zäpflein hinterlassen. Die Wurtzel und Blätter stillen allerhand Bauch-Flüsse, treiben den Schweiß, widerstehen dem Gifft, und geben ein treffliches Wund-Pflaster.

Geiß-Blatt, siehe Speck-Lilie.

Geiß-Bock, ist ein Ziegen-Bock, daher suche Bock.

Geiß-Klee, ist eine Art von Klee, hat holtzigte Aestlein etwan 3 Spannen hoch, und Blätter wie Klee, die da kühlen, verzehren und zertheilen.

Geiß-Kraut, wächst an nassen Orten, es treibt den Schweiß, dienet wider die Pest, Masern und Pocken. Man hat Wasser, Conserven, Syrup und Safft davon, welchen man denen Kindern wider die Würmer 1 bis 2 Löffel voll eingiebt. Damit kommt überein

Geiß-Raute, Pestilentz-Kraut, Ziegen-Kraut, ist ein Kraut, welches in Spanien und Italien wild wächset, bey uns aber in Gärten gezogen wird; hat eine weisse Fingers dicke zaserichte Wurtzel, die drey Jahre unverdorben in der Erde bleibet, und jährlich frische, offt anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel treibt; die Blätter, deren neun oder zehen, mehr und weniger, an einem Stiel stehen, sehen den Blättern der Vogel-Wicken ähnlich, die Blumen sind Purpurblau, woraus lange Schötlein mit dem Saamen kommen, welcher dem Foeno Graeco ähnlich ist. Es giebt noch eine Art mit weissen, und eine mit Aschenfarbnen Blumen. Sie wollen insgesammt eine sandichte Erde, und einen Schatten-reichen Platz haben, kommen anfangs vom Saamen, und verderben im vierten Jahr, da sie denn von neuem gesäet werden müssen; inzwischen aber schneidet man sie iedesmahls im Herbst bis auf den Boden ab, so treiben sie im Frühling aufs neue. Dieses Kraut denen Hünern untergestreuet, macht, daß sie viel Eyer legen. Ist ausserdem ein fürtreffliches Praeservativ und Mittel wider die Pest, in Salat und andern Speisen gebraucht, oder eine Latwerge davon bereitet, oder auch ein Wasser daraus gebrennet; treibet den Gifft und Schweiß, und ist auch in den Fleck-Fiebern nützlich zu gebrauchen.

Geitz, werden die an denen Tabacks-Stengeln nach dem erstenmahl Blaten, hin und wieder neu-hervor schiessende kleine Blättlein genennet.

Geitz, ist eine Wurtzel alles Uibels, auch in der Wirtschafft, und nichts anders als eine unmäßige Begierde, nur Geld und Gut, es mag geschehen, wie es will, zu erlangen, und bloß, ohne es zu einem Mittel seiner zeitlichen Glückseligkeit zu machen, solches zu haben, an dem bloßen haben aber seine unvernünfftige Lust zu genüssen. Daher solche Leute theils in der Erlangung derselben Lust ihr Gewissen, ja die Liebe gegen sich selbst und dem Nächsten aufopfern, theils in der Ausgabe auch die nothwendigen Ausgaben unterlassen, und sich öfters in der Erlangung des Gutes selbst blinder Weise so wohl als in andern nöthigen Gütern des Lebens Schaden thun. Das schlimmste ist, daß er sich meistentheils der Larve der schönen wirtschafftlichen Tugend der Sparsamkeit und Hauswirtlichkeit bedienet, um sich zu verstellen, dadurch aber die gröste Härte, Ungerechtigkeit und Undanckbarkeit ausübet.

Gekratz, heisset in Gold- und Silber-Arbeit, dasjenige, was in Bearbeitung solcher Sachen, hin und wieder abgehet, welches wohl zu rathe gehalten, und demjenigen, dem die Sache gehöret, nachgehends gewogen zurück gegeben werden muß. Siehe Abgang.

Gekröpftes Mund-Stücke, siehe Mund-Stück.

Gekröse, ist dasjenige häutige und ein wenig fleischiges Wesen, welches an unterschiedenen Orten in dem Bauche, sonderlich eines Kalbes angeheftet ist, und durch seine Falten, alle Gedärme in ihrem Platze befestiget hält. In den Küchen ist man gewohnt, das eintzige Gekröse von den Kälbern, welches auch ein Instert genennet wird, wohl zuzubereiten. Denn wenn dieses von den Fleischern gerissen, und reinlich abgeputzet, so wird es nochmahlen wohl ausgewaschen, ein wenig gesaltzen, mit Wasser zum Feuer gesetzet, aber so man es fricaßiren will, nicht gar zu weich gekocht. Hierauf thut man solches heraus in kaltes Wasser, nimmt alle Drüsen heraus, schneidet solches alsdenn Stückweise, thut es in ein Casserol, legt ein Stück Butter daran, würtzet es mit Muscaten, Ingber und Citronen-Schalen, wirft eine gantze Zwiebel mit ein paar Lorbeer-Blättern daran, giesset ein paar Löffel voll Wein, ein wenig Eßig und Brühe darein, und lässet dieses alles zusammen kochen. Endlich schlägt man vier bis fünff Eyer-Dottern auf, rühret einen Löffel voll Wein-Eßig daran, und so man anrichten will, ziehet man die Brühe am Kalbs-Gekrose damit ab, treibt es wohl durch einander, richtet solches über das Essen an, und sprenget zerlassene Butter darüber; oder man kochets, wie es schon beschrieben, würtzet es mit Saffran, Muscaten-Blüthen und Ingber, leget ein Stück Butter daran, brennet ein wenig, doch nicht gar zu braun gewordenes Mehl hinzu, rühret es unter einander, und richtet solches an. Will man es mit Majoran zurichten, wird dieses, wie Eingangs beschrieben, gekocht, geschnitten, in ein Casserol mit Fleisch-Brühe zugesetzet, geriebene Semmel, Ingber, Pfeffer, Majoran und Saltz hinzu gethan, nebst einem Stück Butter, und lässet es so lange kochen, bis die Brühe ein wenig dicke wird. Oder mit einer Rahm-Soße, da richtet man dieses Gekröse gehörig zu, schneidet solches Stückweise, setzet in einem Casserol ein halb Nössel Rahm an das Feuer, lässet solchen kochen, und thut sodenn des Kalbs-Gekröse hinein, würtzet es mit Muscaten, schlägt drey bis vier Eyer-Dottern in ein Töpflein, quirlt selbige, und giesset den Rahm von dem Gekröse an die Dottern, sie müssen aber gerühret werden, daß sie nicht so zusammen laufen, ferner legt man ein Stück Butter dazu, rüttelt es fein unter einander, und sprenget, wenn es angerichtet, zerlassene Butter darüber. Will man es farciret zurichten, wird es geputzet, gekocht und geschnitten, wie schon gedacht, sodenn passiret man sie mit Muscaten gewürtzet in Butter, nimmt die Helffte davon heraus, hacket sie klein, vermischet sie mit viel geriebener Semmel, ein halb Nössel guten Rahm, gehackter Peterstilie, acht Eyern, davon die Helffte ausser die Dottern, ein halb Pfund gehackten Nieren-Stollen, Muscaten-Blüthen, Ingber und Saltz, und rühret es alles wohl durch einander. Hierauf wird ein Krantz um eine Schüssel gemacht, dieser mit Butter bestrichen, die Helffte von dem abgerührten hinein gegossen, das übrige passirte Gekröse in die Mitte geleget, die übrige Helffte des abgerührten oben darüber geschüttet, ein wenig Butter darauf gethan, Semmel darüber gestreuet, und in einem Ofen fein schöne lichtbraun abgebacken, so daß man, wenn es aufgetragen wird, nur noch etwas Zucker darüber streuen darff. Oder wenn man will, kan man sich hierzu einer Papier-Pastete bedienen, davon das Wort Pastete nachzuschlagen, in dem übrigen allen aber, wie nur anitzo erwehnet, ordentlich verfahren.

Geländer, siehe Spalier.

Gelaß, siehe Gehalt.

Gelaut, heißt in der Jäger-Sprache das Bellen der Hunde.

Gelbe Erde, ist ein weißgelber Thon, welcher so lange gebrannt wird, bis er recht gelb wird, da ihn denn die Mahler brauchen. Es giebt auch eine natürlich gewachsene und gegrabene gelbe Erde. Der Landes-Herr eignet sich solche Adern meistentheils zu. An einem gewissen Orte wurden solche Adern entdecket, darauf wurde denen Städten anbefohlen, alle ihre Häuser gelb anstreichen zu lassen, damit man diese Erde mit Nutzen consumirte.

Gelbe Lilien, siehe Lilien.

Gelbe Rüben, siehe Möhren.

Gelber Veiel, suche Levcoje.

Gelbsucht, ist eine Kranckheit an den Pferden, dieses erkennet man, wenn einem Pferde die Glieder matt sind, das Weisse in den Augen gelbe wird, und das Roß keine Lust zum Fressen hat. Ist die rechte Galle dessen Ursache, so ist das gewisseste Zeichen, wenn der Harn und Mist sehr gelb aussiehet; wenn sie aber von der schwartzen Galle oder vom Geblüte herkommt, so ist der Pferch, wie auch der Harn etwas grün und schwärtzlich, zudeme wird auch dem Pferde der Athem kurtz und schwerlich zu holen. Einem damit behafteten Gaul ist eine grosse Hülfe, wenn mans im Reiten ziemlich übet, damit es schwitzend werde; ingleichen wenn man einen reinen Ziegel-Stein im Feuer glühend werden lässet, und solchen vor die Krippen legt, hierauf das Pferd mit dem Kopff nieder bindet, und also bald die heissen Steine mit Oel und Roßmarin-Wasser begiesset, damit das Maul, Nasen und Augen beräuchert werden; hiernächst reibt man ihm den Leib und die Schenkel wohl, damit der Leib erwärmen, und die Unreinigkeit und verderbte Feuchtigkeit heraus schwitzen möge. Man giesset auch das Weisse von zwantzig Eyern, Wegerig und Gauchheil, eines so viel als des andern, Hunds-Koth und Senff klein gestossen, dem Pferde in den Hals; oder giebt ihm Bohnen ins Futter, und tränckets von dem Nessel-Kraut. Oder man nimmt ein Loth Saffran, vor zwey Groschen Rhebarbara, vor einen Groschen Enzian und Cardobenedicten, auch vor sechs Pfennige Angelica, stösset diese Stücke alle zu Pulver, wirfft sie in eine Kanne Wein-Eßig, und giebt dem Pferde vier Morgen nach einander alle mahl nüchtern einen vierten Theil gewärmet ein, und lässet es zwey Stunden darauf stehen und fasten, nach gebrauchter Cur aber demselben die Lungen-Ader schlagen, und den dritten Kern stechen.

Gelbsucht, ist auch eine Baum-Kranckheit, und bestehet darinn, daß ein Baum, der weder den Krebs, Brand, Fäule, Wurm, Moos noch Grind oder Aussatz hat, vor der Zeit gelbe Blätter bekommt, und von obenhercin verwelcket. Sie entspringet gemeiniglich aus der Wurtzel, wenn solche entweder zu feucht, oder in einem allzu dürren Grunde stehet, oder wenn aus Mangel des Regens, das Erdreich um die Wurtzel zu trocken, oder dieselbe durch den Spaten verletzet, oder auch von denen Mäusen und Maulwürffen beschädiget worden. In dem ersten Fall, muß das Erdreich gebessert, und bey einfallender Dürre um die Wurtzeln fleißig begossen; im letztern Fall aber, alles, was der Wurtzel schädlich, weggeräumet, das bereits verletzte abgeschnitten, und Rus, mit Kalck und Asche vermenget, darbey gestreuet werden.

Gelbe-Sucht-Wurtzel, ist nichts als die Curcumey, davon dieser Artickel nachzusehen. Weil sie aber wider die gelbe Sucht helfen soll, bekommt sie auch diesen Nahmen.

Geld, ist diejenige Sache überhaupt, unter denen zeitlichen Gütern, welche entweder durch allgemeine Einwilligung der Menschen, oder durch gesetzliche Verordnung gegen alle andere Güter nach verschiedener Zahl und Grösse gilt und verwechselt, folglich alles dagegen eingetauschet werden kan, und womit man also den Werth aller Dinge eigentlich verbindet, oder die denselben durch menschliche Veranstaltung in sich hat. Man siehet leicht, daß die Erfindung dieser Sache darum dem göttlichen Willen gemäß ist, weil die Menschen sonst nach ihrer Vermehr- und Ausbreitung einander die gesellige Hülfe mit ihren Gütern nicht füglich leisten könten. Dazu aber sind wir von Gott verbunden, folglich auch zu denen Mitteln dieses Zwecks befugt. Es sind also Thoren, und die nicht wissen, was Geld eigentlich sey, welche solches aus der Welt verbannet wissen wollen. Es kan solches nun eine iede Materie zwar seyn; daher man Leder, Papyier, Zinn, Eisen, Steine, Wurtzeln ꝛc. dazu gebrauchet hat, und auch noch im Fall der Noth brauchet. Denn es kommt alles auf die Anstalt der Menschen an. Ja eben davon hänget ab die verschiedene Form, Figur, und mancherley Zeichen, damit man die Sache kenne, und ihr verschiedenes Maaß des Werthes der Dinge gleich wisse, die da gewidmet ist, gegen alle alles zu gelten, oder dieses pretium eminens zu haben. Man kan also hieraus überhaupt erkennen, warum Geld so hoch geachtet wird und warum solches auch für gegenwärtige und zukünfftige Nothdurfft, (wiewohl hier der Unglaube, die Faulheit und dergleichen viele Ausschweifung machen), nach denen Regeln der Wirtschafft gespäret werden muß. Denn es ist ein Mittel, alles andere, oder doch das meiste von denen Mitteln des zeitlichen Lebens ordentlicher Weise dagegen zu erhalten. Allein man kan auch die Thorheit des Geldgeitzes erkennen, welcher diese Sache nicht als ein Mittel hat und brauchet, und also ohne dieses in der That daran nichts oder was unnützes hat. Jedoch die bequeme Einrichtung dieser Sache zur geselligen Hülfe und zum Verkehr der Dinge hat endlich eine solche Sache, daß sie Geld seyn solte, erfordert und die Menschen zu erwählen bewogen, welche mit besondern Eigenschafften zu dieser Bequemlichkeit versehen ist. Nemlich es solte diese Materie 1) allen angenehm, 2) leicht von einem Ort ohne grossen Schaden oder Verderbniß zu bringen seyn. Das erste erforderte, daß sie rar und sonst zwar nützlich, doch aber nicht zu so viel andern unentbehrlichen Dingen nützlich und daß sie endlich mit einer gewissen Festigkeit versehen wäre. Das andere aber erforderte, daß sie theilbar, und zwar ohne Abgang, auch ein gewisses Maaß und Gewichte habe, und verschiedentlich haben könne, damit man das Maaß des verschiedenen Werthes anderer Güter damit angeben könte. Ja sie muste endlich auch leicht verwahret werden können. Alle diese Eigenschafften fand man nun in kei-

ner Materie als in denen Metallen, sonderlich aber im Golde, Silber, und endlich im Kupffer, noch mehr aber, wenn man die beyden ersten mit dem letzten versetzte oder vermischte. Diese Materie ist also fast von Anfang der Vermehrung und Ausbreitung der Menschen durch eine bey nahe allgemeine Uibereinstimmung derselben erwählet, und anfänglich rein, bald aber vermischt, nur in Stücken nach gewissem Gewicht, endlich mit darauf gemachten Zeichen als Geld gebrauchet worden, bis man nach und nach, um die Sache noch bequemer einzurichten, gewisse Platten in verschiedener Dicke, Grösse und Gestalt daraus gemachet, und solche mit verschiedenen Zeichen und Gepräge versehen hat. Und eben dieses ist nun dasjenige, was wir Müntze, und heut zu Tage in eigentlichem Verstande Geld nennen, wornach wir alles Vermögen eines Menschen an andern Gütern schätzen. Das ist das in der Wirtschafft so beliebte nützliche und nöthige Mittel unserer Nothdurfft, Bequemlichkeit und des Reichthums, nicht zwar an sich, denn davon kan man nicht leben, essen, trincken und sich kleiden, sondern weil es Geld ist, d. i. weil man dadurch alle andere Arten von Mitteln unserer Erhaltung erlangen kan. Weil aber Gold und Silber nicht nur mehr oder weniger mit Kupffer und Zusatz vermischet seyn kan, daß auch die Müntze gilt, und was oder wo sie gilt, auf die Verordnung der hohen Obrigkeit ankommt, die vermöge ihrer höchsten Gewalt eine so betrachtungswürdige Anstalt zur Lebens-Erhaltung ihrer Unterthanen recht einzurichten befugt, verbunden und allein vermögend ist; so entstehen daraus verschiedene Müntz-Sorten, welche gegen einander auch nebst ihrem pretio eminenti ein pretium vulgare, ja auch offt affectionis haben, oder hier und da gar nichts gelten. Und eben daher wird die Müntze oder das Geld auch ausserdem, daß es das allgemeine Verkehrungs-Mittel ist, im Wechsel gegen Geld eine Waare, die man kaufft. Dieses ist also derjenige Begriff, den man bey allen Geld-Geschäfften in der Wirtschafft zum Grunde zu setzen hat, und woraus alles fliesset, was man von Geld, Müntze, Müntz-Sorten, derselben Gültigkeit und Unaültigkeit, derselben grössern und geringern Werth, so sie hat, theils als Geld, theils als Waare, sagen kan. Mehr gehört hieher nicht. Sondern da insonderheit und am nächsten die Stadt-Geschäffte, sonderlich aber die Commercien auf Geld-Gewinne und Verkehr gehen, so kan man davon eine weitläuftige Nachricht im allgemeinen Kaufmanns-Lexico finden. In der Wirtschafft überhaupt muß man Geld und Geldeswerth haben, wenn man Credit und Dienste erlangen will. Auf diese vier Arten der Güter gehen alle Wirtschaffts-Geschäffte. Der natürlichste Anfang eines Menschen unter diesen allen, ist das Vermögen zu dienen oder zu arbeiten. Je mehr daher einer natürliches oder durch Unterricht und Fleiß erlanates Vermögen und Geschicklichkeit hat, seine Kräffte des Leibes und der Seelen zum Dienst anderer anzuwenden, ie mehr hat er zum Anfang ein Gut, d. i. ein Mittel, Credit, Geld und Geldeswerth zu erlangen. Ja wer diesen Anfang hat, der ist hernach im Stande, von dem andern immer eines durch das andere zu erlangen, und den Vorrath dieser viererley Güter zu vermehren und zu multipliciren, folglich immer vermögender, und endlich reich an Mitteln zu werden, dadurch er seine und anderer Menschen Nothdurfft und Bequemlichkeit erlangen und befördern, folglich dem göttlichen Gesetz gemäß in Ansehung des zeitlichen Vermögens leben kan, wenn er dabey die wirtschafftliche Kluaheit beobachtet, und sich in einer solchen Verhältniß mit Gott befindet, daß desselben leiblicher Segen über ihn walten kan. Denn daraus entstehet hernach das besondere Nahrungs-Glück und Unglück eines Menschen, welches bey der Beobachtung der ersten Grund-Haupt-Wirtschaffts-Regel, so, trachte am ersten nach dem Reiche Gottes ꝛc. und bete und arbeite heisset, den Ausschlag giebt. Wer also wirtschafften und Geld zu seiner wahren Glückseligkeit, oder ohne Schaden derselben erwerben will, der muß vor allen Dingen das Reich Gottes haben, und daher recht beten und arbeiten oder dienen können. Und wenn einem Menschen von denen, die ihn erziehen, zu diesem Vermögen geholfen wird, so hat er die Mittel zur Versorgung, so viel an ihm lieget. Denn daß er hernach durch Geld und Geldeswerth wieder Geld und Geldeswerth erlange, ist erst eine Folge von diesem, kan ohne dieses auch nicht geschehen und bestehen. Es ist auch übrigens, ohne daß Arbeit und Gebet dazu kommt, eine schlechte Wirtschafft, die zwar weniger Mühe hat, gleichwohl aber auch so sehr wider des Menschen Natur und Gottes Willen streitet, als unbeständig, ja nichts weniger als ein Mittel zu des Menschen wahren Wohlstand ist. Es folget auch hieraus: wenn derjenige, welcher betet und arbeitet, Geld und Geldeswerth gewinnen kan, so ist ein solcher eigentlich nicht arm, obwohl dürfftig, wenn er eben noch nicht genug hat, oder nicht viel hat, es sey denn aus Muthwillen. Aus diesen wenigen Grund-Sätzen bestehet die gantze Kunst, Geld zu erlangen, darüber zwar rohe und eitle Geister vielleicht spotten, gleichwohl aber erfahren werden, daß es eine unstreitige Wahrheit sey. Je mehr Geld nun ein Mensch in solcher Verfassung erlanget, ie mehr kan er Geldeswerth dadurch, durch Geldeswerth aber wieder Geld und Dienste, folglich ein bequemes Leben erlangen, und andern machen. Man siehet auch daraus, wie sehr die Menschen irren, welche glauben, wenn sie nur Geld hätten, so hätten sie alles. Denn eben diese irrige Meinung ist der Grund der Abgotterey, welche die Menschen mit dem Gelde begehen. Und wir sehen alle Tage, daß Leute, die durchs Glück viel Geld bekommen,

nen, nicht aber beten und arbeiten, oder aber dasselbe nicht klug und gerecht brauchen können und wollen, von diesem ihrem Götzen schändlich betrogen, öffters bald verlassen und hinter das Licht geführet werden, ja nichts weniger als ein glückliches Leben erlangen. Fällt man nun in solcher Unordnung vollends darauf, nur Geld und Geldeswerth im Uberfluß, nemlich mehr als man gegenwärtig zur Nothdurfft und Bequemlichkeit vor sich in Bereitschafft zu haben brauchet, das ist, nur Reichthum zu haben; so ist dieses eben die sündliche Begierde reich zu werden, welche die Schrifft verdammet. Da hingegen ist es an sich nicht unrecht, sich nach Reichthum oder Uberfluß an Geld und Geldeswerth in rechter Ordnung durch ietztgedachte Mittel und mit Beystimmung des göttlichen Segens, der die übrigen Umstände darzu einrichtet, ohne ängstliche Sorge, (nicht aber mit blinder Begierde und ängstlicher Sorge) darum zu bemühen, damit man theils vor sich die ordentlichen Mittel in zukünfftigen ausserordentlichen Fällen unserer veränderlichen Umstände, theils vor andere, um ihren Zustand vollkommener zu machen, nach Erforderung seines Standes in Bereitschafft haben und erhalten möge. (Man mercke aber allhier auf diese Bestimmung des Geschäffts, um reich zu werden, sehr genau, damit man uns keinen Widerspruch gegen den Ausspruch Jesu aufbürde.) Denn in solchem Betracht ist der Reichthum ein Mittel, eines theils die uns anbefohlene allgemeine und besondere Liebe, dazu uns besondere Ursachen gegen gewisse Menschen vor andern determiniren, auszuüben, folglich etwas gutes, theils aber hüten wir uns solchergestalt Gott zu versuchen, oder gegen seinen Willen von ihm zu verlangen, daß er uns, da wir die angewiesenen ordentlichen Mittel unsers zeitlichen Wohlstandes unter dem Vorwand einer übertriebenen Heiligkeit verachten, durch ausserordentliche Mittel oder Wunder dazu verhelffen solle, dazu wir doch niemahls eine Verheissung oder einen zureichenden Grund bey der gantzen Einrichtung der Geschöpfe haben, ausser wenn Gott einen Menschen zu einem Amte und Stande besonders bestimmet hätte, darinne ihm die ordentlichen Mittel entzogen, oder um deshalb er sich nicht darum bemühen kan. Denn wer in einem solchen Stande und Berufe nach göttlichem Willen ist, der würde abermahl gegen Gottes Willen und seinen besondern Beruf handeln, wenn er nach ordentlichen Mitteln trachten, und also reich werden wolte. Allein das Ausserordentliche gewiß zu erkennen, dazu gehöret viel. Ein Hauswirt aber ist, als ein solcher, in den Stand ordentlicher Mittel gesetzet. Daher darf er von dessen Regeln und Gesetzen nicht eher abweichen, als bis ihn Gott ohne sein Zuthun in einen andern und solchen Stand setzet, den wir ietzo beschrieben haben, folglich ist er befugt, nach Gottes Willen, und so, wie erst gedacht, sich auch um Uberfluß an Gelde, dadurch aber auch andern zeitlichen Gütern, das ist um Reichthum nach Gelegenheit seines Standes und seiner Umstände in einer gewissen Maasse zu bemühen. Doch dieses proportionirliche Maaß des Reichthums lässet sich ungemein schwer insbesondere bestimmen, und gewisse Maaß-Regeln geben, wie viel dieser und jener Wirt Reichthum zu erlangen suchen, und was er sich vor Grentzen setzen solle. Denn nicht alles, was man hat, und nicht gleich zur Nothdurfft und Bequemlichkeit brauchet, ist Reichthum. Es sind Leute, bey denen ist schon ein kleiner Uberfluß nach ihrem Stande Reichthum, und sie sind reich, da doch bey einem andern eben so viel nach seinem Stande nichts weniger als Reichthum ist. Bey einigen kan man fast gar keine Bestimmung machen, z. E. ein grosser Herr, ein König, wenn hat derselbe bey denen so grossen und zukünfftigen Veränderungen seines Staates eine genugsame Grösse des Uberflusses an Gelde, und Geldeswerth? Was kan man ihm anders vor Grentzen setzen, als diejenigen, die ihm die Sache selbst, und zwar von selbst setzet? Und so lange es also die Sache leidet, so lange kan er einen Uberfluß an Gelde, entweder in Bereitschafft und in Händen, oder doch in seinem Staat zu haben, durch gute Cammer- und Finantz-Wirtschafft suchen. Doch läst sich die Menge des Geldes in seinen Cassen und Schatz noch eher bestimmen: denn diese muß ein Maaß um so viel mehr haben, ie mehr sonst dadurch endlich das meiste von dem grossen Haupt-Mittel des Verkehrs, nemlich des Geldes, denen Händen der Unterthanen entrissen werden, und daselbst eine lange Zeit zum Schaden seines Staats, worinne er doch vielmehr Geld in Bereitschafft zu haben suchen soll, müßig und ohne Gebrauch liegen würde. Bey vielen Wirten ist auch der Uberfluß am Gelde und Geldeswerth, den sie haben, darum kein Reichthum, weil sie es nur in Bereitschafft und Vorrath vor andere haben. Daher ist nicht alles, was ein Kaufmann im Uberfluß hat, Reichthum. Geld ist bey ihm eine Waare oder ein besonderes Mittel viel, ja einen sehr grossen Uberfluß an Waare zu haben. Das wenigste ist an einer Handlung von vielen Tonnen Goldes das Eigenthum eines Kauffmanns. Daher läst sich auch hier schwerlich die Grösse des Reichthums an Gelde bestimmen, wornach ein Handelsmann trachten kan. Uibrigens sind noch folgende allgemeine Wirtschaffts-Regeln bey dem Gelde zu mercken. Ein Wirt muß das in seinem Verkehr gültige Geld kennen, mit unbekanntem Gelde sich nicht vermengen, den Werth der verschiedenen Müntze im Verkehr so wohl gegen Geldeswerth als gegen ander Geld verstehen, und onderlich wissen, wie hoch er Zinsen vor Geld nehmen und erlangen könne. Man siehet alt so leicht, daß ein Wirt einige Wissenschafft in diesen allen haben, und sonderlich die Geld-

Rechen-Kunst verstehen, oder doch einige Bücher haben müsse, die ihm darinne Anleitung geben; dazu einfältige Wirte den bey Geßnern zu Leipzig gedruckten allezeit fertigen Rechenmeister, weil es ein kleines und leichtes Büchlein ist, brauchen können. Dasjenige Geld, so er sparen will, muß nicht solches Geld seyn, so nur in täglichem Verkehr gehet, und leicht fallen kan, dergleichen die Scheide-Müntze ist, sondern solche, wobey er wahrscheinlich versichert seyn könne, daß es nicht leicht in dem Lande, wo er lebet, seinen Werth, darinne er es angenommen, verlieren werde. Diese Wahrscheinlichkeit gründet sich auf die Reinigkeit des Goldes oder des Silbers bey Gold- und Silber-Münze, daß es unverfälschte Gold- oder Silber-Müntze, und solche das rechte Maaß und Gewicht habe, daß es gantze und nicht Scheide-Müntze, ja sonderlich wenn es seyn kan, durch die höchste Gewalt selbst im Lande ausgemünzte Müntze sey. Man muß das Geld, so man einnimmt, fein sortiren, verschiedene Cassen davon machen, Rechnung darüber halten, damit man allezeit wisse, wie unser Vermögen an Geld, und zwar in der täglichen Ausgabe-Casse, so wohl als der Spar-Casse stehe. Ein Wirt muß nicht in die Casse greifen, und eine wichtige Geld-Post ausgeben oder einnehmen, daß er nicht auch zugleich die Feder zum Einschreiben zur Hand nehme. Man muß ordentliche und gewisse Einrichtung der Geld-Ausgabe nach der Proportion der Geld-Einnahme machen und halten. Man muß wohl auf die Gelegenheit acht haben, Geld mit Geld, oder einen beständigern und wichtigern Fond Geld zu erlangen, dadurch zu erhalten. Es ist nicht rathsam viel Geld müßig in Casse zu haben. Ja es ist nicht nur nicht rathsam, sondern auch nicht recht. Denn Geld muß roulliren. Jeder muß dazu das Seinige beytragen. Es ist ein Mittel des Verkehrs und der Nahrung. Man muß daher Geld sicher ausleihnen. Die Mittel der Sicherheit sind vielerley. sie kommen auf die Regeln entweder des gemeinen oder Kaufmanns-Credits an, wovon schon gehandelt, u. s. f. Siehe auch den Art. Ausgabe, Credit ꝛc.

Gelee, ist ein gestandener Safft, der aus Fleisch, Elffenbein, Hirsch-Horn, Haussen-Blättern, Kälber-Hechse oder Hesse, Kälber- oder Schöps-Füssen, Hüner- oder Trut-Hüner-Beinen und andern knorpelichten Theilen der Thiere, ja von Hünern und Capaunen selbst gekochet wird, und darinnen von einer Gallerte unterschieden ist, daß die Gelée, als der pure Safft auf vielerley Art und Weise gefärbet, und bey andern Essen mit aufgetragen wird; die Gallerte aber nicht nur aus der gestandenen Brühe oder Safft allein, sondern auch aus dem Fleisch, Füssen, Ohren, Karpffen, oder woraus sie sonst gekocht worden, bestehet, und nach Gefallen, mit abgezogenen und geschnittenen Mandeln und Rosinen bestreuet wird, mithin also vor sich selbst ein Essen ausmachet, da die Gelée nothwendig bey andern Speisen dienen muß. Ein Exempel, wie nemlich solche zuzubereiten, soll uns die Gelée von Hirsch-Horn geben, welche folgender Gestalt verfertiget wird: Man nimmt drey Viertel-Pfund klein geraspeltes Hirsch-Horn, thut es in einen neuen Topff, giesset helles Brunnen-Wasser darauf, und lässet es eine halbe Stunde stehen. Hernach seihet man das Wasser davon ab, giesset anders darauf, setzet solches in einen Topff von zweyen Kannen zum Feuer, davon aber über ein Nössel einkochen muß; unter währender Zeit wirfft man ein halb Loth geschnittene Haussen-Blätter oder Haussen-Blasen darzu, und lässet selbige auch eine halbe Stunde mit kochen; darauf nimmt man mit einem Eß-Löffel ein wenig heraus, thuts auf einen zinnernen Teller, setzet es an einen kühlen Ort, daß solches erstarre, hebet den Topff mit dem Hirsch-Horn vom Feuer, und lässet es ein wenig fallen, daß das Trübe unten kommt. Nach diesem seihet man solches wieder in einen andern neuen Topff, thut es bey Seite, welches, wenn es eine Weile gestanden, trübes oder fettes oben zeigen wird; alsdenn decket man so lange Lösch-Papier darüber, bis das fette und trübe alles herunter ist. Ist nun das auf dem Teller zur Probe hingesetzte sehr hart worden, oder ist es, wie gebräuchlich, geblieben, so muß man den Zusatz darnach einrichten. Hierauf thut man den Stand aus dem Topff in eine gute verzinnte Casserole oder einen Tiegel, nimmt von sechs Citronen den Safft, und giesset solches nebst drey Viertel Nösseln Wein auch daran, bindet ingleichen in ein sauber Tüchlein allerhand gantze Würtze (nur keinen Saffran) und leget solches nebst einem halben Pfund Canarien-Zucker gleichfalls darzu, welches zusammen auf einem Kohl-Feuer eine halbe Stunde einen guten Sud thun muß. Ferner wäschet man sechs Eyer schön ab, schläget solche auf, thut das Weisse in eine irdene Schüssel, und setzet das gelbe sonst wohin, zerdrücket die Schalen, und leget sie zum Eyweiß. Nach diesem wird eine von Bircken-Reißig gemachte weiß abgeschabte und wie eine Ruthe zusammengebundene, also genannte Schnee-Peitsche genommen, und mit solcher die Eyer nebst den Schalen zu einem Schnee geschlagen. Wenn nun die Gelée in völligem Kochen ist, alsdenn schüttet man den geschlagenen Eyer-Schnee hinein, rühret solchen im Tiegel oder Casserole wohl um, und lässet die Gelée noch einen Sud thun, so wird sich alle Unreinigkeit in den Schnee und an die Schaalen legen; setzet es hernach vom Feuer; lässet solches eine Weile stehen, so wird sie sich läutern. Inzwischen nimmt man einen *Gelée*-Sack, der ist von weissem dicken Tuch gemachet, oben in der Rundung eine Elle weit, und unten aus gantz spitzig, er muß aber sehr feste genehet, und die Nath mit weissem Zwirn-Band besetzet seyn; so sind auch an diesem Sack oben kleine Bänder angenehet: Damit man denselben an seinen eisernen Reifen binden kann; dieser eiserne

Reif

Reif ist also beschaffen: Er hat eine Schraube einer qveren Hand lang, und wird an einen Ort geschraubet, wo es am bequemsten die Gelée zu giessen; und an diesen Reiffen wird nun der Sack gebunden. Ehe man aber giesset, so leget man unten in die Spitze des Sacks ein wenig reine Baumwollen, und breitet oben über den Sack eine Serviette, giesset alsdenn etwas von der Gelée darauf, und lässet es laufen; unter dem Sack aber muß ein reines Geschirr stehen, welches, damit kein Staub darein fliegen kan, mit Papier gedeckt seyn soll; mitten im Papier muß ein Loch seyn, über welchem die Spitze des Sacks just hängen, und die Gelée nach und nach durchlaufen muß. Ist solches geschehen und wird doch zum erstenmahl die Gelee nicht klar genug, so lässet man sie öffters durchlaufen. Im Winter aber muß man mit dergleichen Arbeit in einer Stube seyn, oder zwey bis drey Kohl-Feuer um den Sack herum stehen haben: Denn wenn die Gelée zu kalt wird, läuft solche nicht, wie es seyn soll. Und auf solche Art verfähret man ebenfalls mit denen Cartilaginösen Theilen der Thiere, nur daß diese in siedendem Wasser vorhero blanchiret werden müssen, daß das rothe davon sich heraus ziehe, und diese schöne weiß werden. Diese Gelées werden roth mit Tourne-sol, Bezeere oder rother Rüben-Brühe, blau mit Korn-Blumen, gelb mit Saffran, und grün mit grünem Korn, Peterßilien, Spinat, Löffel-Kraut und andern grünen Kräutern gefärbet, wobey zu beobachten, daß man die Gelée nicht zu warm mache, und also zu heiß färbe, weil sonst die Kräuter ihre Farbe verlieren und gar bleich werden. Die also gefärbten Gelées werden bißweilen zur Zierrath auf einander gegossen, welches, wann nun sie nun in Porcellan-Gefäße oder in Gläser bringen wollen, auf folgende Art geschehen muß: Lasset eine Farbe, welche ihr wollet, über einem Kohl-Feuer nur zergehen, nicht aber heiß werden, und giesset solche etwa zwey qver Messer-Rücken hoch, und lasset solche wieder gestehen, darzu ihr im Sommer Eis haben müsset. Ist es nun gestanden, so giesset wieder eine andere Farbe darauf, und treibet solches so lange, als es euch beliebet. In breite Porcellanene Gefässe kann man allerhand Figuren giessen, welches also angehet: Erstlich muß man von einer Art Gelee das gantze Gefäß, es sey Schüssel oder Teller, übergiessen und also gestehen lassen; hernach kan man mit einem Messer dieselbe nach Belieben ausschneiden, was man will, und andere Farben hinein giessen. Diese Gelée muß aber zu solchen Dingen härter, als die vorige abgemacht werden. Wenn man eine Gelée aus dem Glase oder der Porcellanenen Schale, darein sie gegossen worden, gerne gantz heraus haben will, welches man Stürtzen heisset, so nimmt man ein Tuch, tauchet selbiges in heißsiedend Wasser oder macht es beym Feuer recht warm, und legt es um die Gläser oder Schälgen, decket sie mit einem Holtz oder Bret zu, und stürtzet solche alsdenn, so wird die Gelée gantz heraus fallen.

Geleitet, wird nach der Jäger-Sprache vom Habicht gesagt, wenn er ein Rebhun wegführet.

Gelei-Stein, ist eine Art der Mahl-Steine, davon unter diesem Wort erwehnet worden.

Gelencke, werden an den Korn- und Rohr-Halmen, die Knoten oder Absätze genennet.

Gelock, Gesang, Ruf, heisset bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Gebauer oder Vogel-Häuslein eingesperret, die vorbeyfliegende Vögel mit seinem Singen oder Rufen herbey locket; suche Lock-Vogel.

Geloos, siehe Lösung.

Gelte, ist ein meistentheils höltzernes von länglicht und schmalen Tauben mit Reiffen zusammen getriebenes Gefässe, welches mit einem oder zweyen oben heraus ragenden Henckeln oder Hand-Griffen versehen ist, und zum Fleischwaschen, Melcken, Wasserschöpfen und andern kan gebrauchet werden, auch dahero eine Fleisch-Gelte, Melck-Gelte, Schöpff-Gelte ꝛc. genennet wird.

Gelte-Vieh, siehe Gälte-Vieh.

Geludert, wird von einigem Wild gesaget, wenn es durch ein Aas gelocket und geätzet wird. Daher heißt es auf gut Weydmännisch, man locket den Falcken aufs Luder, wenn der Falckenier mit Schwingung des Luders, oder in Ermangelung dessen, eines Handschuhs, denselben wieder zu sich locket.

Gemang-Korn, Mang-Korn, Misch-Getraid, nennet man, wenn entweder halb Winter-Weitzen, und halb Winter-Korn unter einander gemenget, oder zwey Drittheil Korn unter ein Drittheil Weitzen vermischet, und also gesäet werden. Heist auch Halb-Traid.

Gemässe, siehe Maaß.
Gemein-Anger, suche Anger.
Gemeine Breter, siehe Breter.
Gemein-Espan, suche Anger.
Gemein-Güter, Allmanden, Allmands-Güter, Allmeinden, sind Güter, welche einer Stadt oder Dorff ingemein zugehören, und ingemein genutzet werden, es sind Gebäude, Vieh-Weiden, Felder, Wiesen, Holtzungen, Wasser und dergleichen. Solche sollen von Rechtswegen nicht veräussert, mögen auch von niemand besonders zu eigen gemachet werden.

Gemein-Jagd, siehe Kuppel-Jagd.

Gemein-Ochse, oder Gemein-Rind, wird der Stier, Brummer oder Heerd-Ochse genennet, welchen eine gantze Gemeine vor ihre Kühe hält; An denen meisten Orten ist der Gebrauch, daß das Gemein-Rind oder

Ochse nach der Reihe, und zwar von iedem Bauren ein Jahr lang gehalten wird: Oder es miethet die Gemeinde dergleichen, und zahlet davor jährlich etwas gewisses; im Futter aber wird er doch der Reihe nach gehalten.

Gemenge, (aufs Gemenge Düngen) heißt, wenn ein Dienst-Schäfer eine gewisse Anzahl eigener Schaafe unter seiner Herrschafft Heerde schlägt, und dagegen stat des Lohns das fünffte oder sechste Schaaf bey der Heerde (nachdem nemlich solche groß ist) für sein eigen zu gebrauchen, und solchemnach auch den fünfften oder sechsten Theil von dem aus der verkaufften Wolle, Mertz-Vieh und Fellen erlöseten Gelde zu geniessen hat: hingegen aber auch pro rata seinen Antheil an denen Unkosten, so auf die Woll-Schure, und den Verkauff der Wolle gehen, ingleichen zu den Schaaf-Horden, und der Extra-Fütterung, was nemlich über das Deputat-Futter ꝛc. angeschaffet wird, beytragen, auch, wenn eine Seuche und Sterben unter die Schaafe kommt, gleichfalls den fünfften oder sechsten Theil einbüssen muß.

Gemerck geben, ist eine Weydmännische Redens-Art, welche so viel heisset, als schweissen. Der Hirsch giebt Gemerck, das ist, der Hirsch schweisset.

Gems, Gemse, ist eine Art von einer wilden Ziege, welche meistens in denen Schweizerischen Alpen- und hohen Tyroler-Gebirgen anzutreffen, und vom Leibe etwas kleiner und niedriger als ein Rehe ist. Die Farbe siehet zwar ordentlicher Weise braunroth, wird aber im Sommer lichter und im Winter dunckler, die Augen sind sehr hell, röthlich und scharfsehend; hat starcke Spannen-lange, oben wie Haaken rückwerts gebogene, und von vielen knotigten Circkeln oder Ringeln gantz rauhe schwartze Hörner, und sehr schnelle Füsse, mit welchen sie gewaltig springen können, und wenn sie auf denen höchsten Klippen sich befinden, und von denen Jägern verfolget werden, sollen sie sich, um der Gefahr zu entgehen, mit ihren krummen Hörnern an die Stein-Felsen hängen. Von diesen Gehörnigen gehet am Kopff zu beyden Seiten neben denen Augen auf das Maul hinab ein schwarzer Strich; auf der Stirne aber befindet sich eine Blässe oder Sternlein. Bald nach Jacobi begeben sich die Gemsen in die Höhe, der Winters-Kälte bey Zeiten zu gewohnen; Gegen den Frühling aber, da sie von Natur die Aenderung des Wetters vermercken, kommen sie wieder herab auf die niederen Gebirge, wegen der zeitigen Kräuter, sonderlich wo sie Sand finden, welchen sie so gerne, als die Ziegen das Saltz lecken, und damit nicht nur den Schleim von der Zungen abschaben, sondern auch besser Lust zum Fressen kriegen; Daselbst, oder wo man sonst gemeiniglich ihren Wechsel gemerket, wird ihnen von Schützen aufgepasset, und sie also geschossen. Wenn sie von denen Gemsen-Steigern getrieben werden, begeben sie sich je länger je höher, und springen von einer Felsen-Klippe auf die andere, bis sie nimmer weichen können; Ein solches gejagtes Thier schreyet nicht, sondern wispelt gleichsam nur und giebt einen Druck durch die Nase: Wenn nun der Gemsen-Steiger nachklettert, auch ihme so nahe kommt, daß ers erreichen kan, folglich das Thill-Messer (wie sie es nennen) aufschifftet, und ihme solches an den Leib setzet, so reibet es sich selbsten darein, als ob es sich daran stemmen oder steuren wolte, und fället sodenn hoch vom Felsen herab; Dem ohngeachtet bleibet doch das Häutlein gemeiniglich gantz und unversehret. Der Schweiß aus der Wunde eines frischgefällten Thieres sogleich gesauget, wird von dem Jäger als ein kräfftiges Mittel wider den Schwindel gebraucht, weil er sonst auf denen hohen und steilen Gebirgen schlimm zu rechte kommen würde; so muß er auch über dieses scharffe Fuß-Eisen anhaben, damit er auf denen jähen schlipfferigen Felsen nicht gleiten, und herab fallen möge. Das Gemsen-Wildpret wird, als was sonderliches und gesundes, gerühmet, und an denen Orten, wo sie zu haben, nur auf vornehmen Tafeln aufgesetzet, dessen Zubereitung alsdenn mit dem Reh-Wildpret gantz überein kommet. Die Gemsen-Galle soll ein treffliches Mittel wider dunckle und blöde Augen; das Unschlitt aber in Milch zerlassen und warm getruncken, wider die Lungen- und Schwindsucht gut seyn. In dem Gemsen-Magen (wiewohl nicht bey allen, sondern nur bey denen Gemsen, die sich über Winter in denen wildesten Oertern, wo ohne Zweifel die gesundesten Kräuter und Wurzeln anzutreffen, aufhalten) wird die sogenannte

Gemsen-Kugel gefunden, welche, weil sie inwendig voller unzählbar vieler zusammen gebackener Fäserlein ist, von denen genossenen Wurtzeln und Kräutern gewachsen zu seyn, geglaubet wird. Ihre Grösse ist, wie ein Tauben-Ey oder Welsche Nuß, länglicht, auch manchmahl rund, dunckel-röthlichter, oder Wachsgelber Farbe, auch wohl schwärtzlicht oder Aschfarb; etliche sind mit vielen Tüpflein überstet; etliche haben Schalen, als ob sie von Holtz, und andere, als ob sie von Leder wären. Manche sind weich und leichte, dagegen andere härter und schwerer, und nachdem sie ihre Nahrung gehabt, eines lieblichen Geruchs und Gewürtz-ähnlichen Geschmacks, dergleichen aber in denen gar harten höltzernen Fasern nicht zu finden, dahero man dieselben von denen übrigen Theilen, wenn sie behöriger massen zu Pulver gemacht worden, absondern muß, als welches gar leichtlich angehet. Man schreibt dieser Kugel, welche zwischen dem 15 den August und 8ten September in ihrer besten Krafft seyn soll, gantz ungemeine Wirckungen zu, und soll sie wider die Pest, allerhand Fieber, Ungarische Kranckheit, Schwindel, Kopffwehe, schwere Noth, Schlag-Flüsse, Melancholie, in Augen- und Ohren-Zufällen, und allen andern Zuständen, die von der Kälte

des Hirns ihren Ursprung haben, wider das gefährliche Seitenstechen, Hertz-Klopffen, Husten, Verstopffung der Nieren und Leber, schwartze Galle, schwere Geburt, Mutter-Beschwerung und andere weibliche Kranckheiten, ja gar wider Bezauberungen dienen. Sie treibet den Schweiß und widerstehet dem Gifft, dahero sie von vielen der Teutsche Bezoar genennet wird. Anderer Tugenden, so dieser Kugel von abergläubischen Leuten zugeschrieben werden, allhier zu geschweigen.

Gemsen-Wurtz, Schwindel-Kraut oder Schwindel-Wurtz, ist ein Gewächse, welches mehrentheils nur an denen Orten, wo sich die Gemsen aufhalten, gefunden wird. Die Wurtzel ist bleich-grün, fast eines kleinen Fingers dick, etwas schuppicht und mit Gelencken unterschieden, woraus lange und weisse Zäserlein hervor wachsen; ihr Geschmack vergleicht sich mit dem ausgepreßten Süßholtz-Safft. Der Stengel ist rund, grün, hohl, rauch und zuweilen Ellen hoch, auf dessen Gipffel ein Knöpflein sitzet, daraus ein gestirntes Gold-gelbes Blümlein wird. Wenn diese vorbey, so flieget der darauf folgende schwärtzlichte Saamen mit seiner weissen Wolle davon; die Blätter sind länglicht-rund, haarig und gekerbt, und hängen an langen Stielen. Dieses Gewächse soll seinen Nahmen daher haben, weil es ein sonderbares Mittel wider den Schwindel, und die in denen hohen Gebirgen und Stein-Klippen wohnende Gemsen, ohne Zweifel sich davor zu präserviren, die Wurtzeln desselben gerne essen; um welcher Ursache willen es auch von denen Gemsen-Jägern und Wild-Schützen, die nach denen Gemsen auf den hohen Felsen herum klettern, sehr gesucht wird, welche doch auch beyrebens viel Aberglauben damit treiben. Sie eröffnet, ausser dem, die verstopfften Gedärme, treibet den Urin, stärcket das Hertz, und widerstehet dem Gifft, in den Apothecken aber werden allerley Syrupen, Conserven und Latwergen daraus zubereitet, und mit Nutzen gebrauchet.

Gemüse, heissen eigentlich alle diejenigen Speisen, die so weich und schlierig als ein Brey oder Mus angerichtet und auf den Tisch getragen werden, als Milch- und Wasser-Mus, gerührte Eyer, durchgeriebene Erbsen, Kürbis-Mus u. s. f. Siehe Zugemüs.

Geneste, siehe Ginst.

Genet, ist eine Art eben nicht grosser, doch wohlgewachsener Spanischer Pferde.

Genette oder *mords à la Turque*, heißt ein Türckisches Pferde-Gebiß, dessen Kinn-Kette von einem Stücke, und als ein grosser Ring gemachet ist; wenn man ein Pferd zäumet, stecket man ihm das Kinn durch diesen Ring.

Genick-fangen, heißt bey der Jägerey einem Stücke Wild mit einem Messer oder spitzigen Stahl einen Stich ins Genicke geben. Vom Abjagen soll ein ieder Weydmann billig beobachten, daß er keinen jagdbaren Hirsch mit dem Messer Genick-fange, sondern mit dem Hirschfänger demselben einen Fang gebe, und zwar so soll der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Hertz-Kammer geschehen: das Wildpret und Rehe hingegen sollen nur mit dem Messer Genick-fangen werden, als welches zur Ordnung und Zierlichkeit eines Lauf-Jagens vornemlich mit gehöret. Bey dem Schwartz-Wildpret aber würde es sich mit dem Genick-fangen nicht wohl schicken, denn ie stärcker die Sau wäre, ie gefährlicher würde es mit dem Wendemann halten, dahero das Schwartz-Wildpret alles mit dem Hirsch-fänger billig gefangen und erleget werden muß.

Genissen, siehe Genüß.

Genister, Genster, suche Ginst.

Gentiana, siehe Enzian.

Gentil, wird ein Falcke genannt, welchen man in denen Sommer-Monaten, Junio, Julio und Augusto fängt, da er schon begierig und hurtig worden. Siehe Falck.

Genüß, Gepfnerisch, wenn man bey einem Jagen das erst gefällte Wildpret, weil es noch warm ist, aufbricht, das Eingeweide zerhacket, und samt dem mit dem Schweiß vermischten Brote denen Jagd-Hunden zu fressen giebet, solches heisset Genüß geben oder Pfneischen, das Fressen selbst aber Genüß oder Gepfneisch. Mit dem Geniessen oder Genüß geben eines Leithundes muß ein Jäger sehr behutsam gehen, und vor allen seinen Leit-Hund judiciren, ob er emsig und hitzig oder faul und kaltsinnig suchet, welchen beyden Mängeln er mit Verstand abzuhelffen wissen muß: Denn dem hitzig- und begierig-suchenden muß er vom Genüß bey Leibe nichts geben, denn sonst würde er übel ärger, und ihn damit noch hitziger machen; die beste Hülfe aber bestehet darinnen, daß er denselben kurtz führet, und das Hänge-Seil nicht zu lang schiessen lässet, demselben nicht mit starcker Stimme, noch zu offt zuspricht, auch ihn auf keine frische Fährte bringet, oder ihm was lebendiges sehen lässet, und dergleichen. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulen Hunde aber kan mit dem Genüß, zumahl wenn er solchen liebet und gerne annimmet, mercklich geholffen werden. Man muß ihm aber den Genüß gantz warm mit frischem Schweiß geben, denn dadurch wird ihm ein Muth gemachet, die Hirsch-Fährte desto besser und williger zu suchen. Solte es es das erste mahl nicht annehmen wollen, muß man ihm durch die Hunger-Cur den Appetit erwecken. Man verfährat aber mit dem Genüß geben folgender Gestalt: Als erstlich wird ein Hirsch oder Thier, welches man hat, aufgebrochen, und auf die Seite, etwan in ein Gesträuch, vornemlich aber ausser dem Winde gelegt, hernach dessen kurtz Wildpret gespaltet, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausgeschnitten, mit Schweisse bestrichen und zwischen die Vorder-Schale des Hirsches oder Thieres dergestalt eingezwenget, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan; Denn macht man mit

einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritt gewöhnlicher massen eine Spur bis zum Thier, nimmt den Leit-Hund, führet ihn ausser dem Wind mit dem Zuspruch, Rechtgeben, und Ablieben, bis zu diesem Bissen, und lässet ihm solchen, doch daß er sich darnach bemühen muß, heraus aus der Schale geniessen, liebet ihn hierauf mit guten Worten, und dem eichenen Bruche wohl ab, und trägt alsdenn, wenn er zween oder drey Bissen genossen, denselben wiederum von dem Thiere ab und hinweg, bis er solches nicht mehr sehen, und also nicht wiederum nach demselben riechen kan, da man ihn denn aufs neue suchen und geniessen lässet: Denn wenn der Hund etliche mahl nach dem Genüß also ausser dem Winde gebracht wird, daß er nicht weiß, wo dasselbe gelegen, so greifft er gleich wiederum zur Erde solches zu suchen, und wird also zum Suchen desto besser aufgemuntert.

Genüß-Jagen, ist das erste Jagen im Jahre, zur Hirsch-Feiste oder Schwein-Haß-Zeit, da denen Jagd-Hunden mit besondern Ceremonien der Genüß gegeben, und dabey mit den Hörnern geblasen wird.

Gepfneisch, siehe Genüß.

Gerade, wird nach denen Sächsischen Rechten alle dasjenige Haus- und Kasten-Geräthe genennet, welches einer Frauen, nach ihres Mannes Tode in der Erbtheilung zu voraus gesetzet wird, oder nach dem Todes-Fall des Weibes denen Töchtern, oder wo diese nicht vorhanden, denen Freunden weiblichen Geschlechts von der Mutter her erblich zufället. Sie ist entweder die volle oder Nifftel-Gerade u. s. w. Denn an sich gehöret dieses nicht hieher, sondern in die Rechtsgelehrsamkeit. Und ein Wirt muß bey besondern Fällen, wenn er die Rechte nicht verstehet, sich Raths erholen. Siehe Herrn D. Heyms Lexic. Jurid. und Digesta juris Saxon. it. den grossen Deutschen Struv, Lünigs Corpus Juris Saxon. und andere deutsche Rechts-Bücher.

Geräthe, wird von den Weibspersonen die sämtliche Wäsche, und sonderlich das Leinen-Zeug genennet, welches sie vorräthig halten, und in der Haushaltung zu dieser und jener Zeit von nöthen haben. Dasjenige Behältniß aber, worinnen sie dergleichen zu verwahren pflegen, wird ein Geräthe-Kasten oder Geräthe- und Wäsch-Köthe genennet.

Geräuchert Fleisch, wird das frisch in die Feuer-Räuer oder Rauch-Kammer aufgehangene und von dem Rauch durchzogene Fleisch genennet; auf welche Art auch Gänse, Fische, Würste und andere Sachen können zubereitet werden. Siehe Räuchern.

Geräusche, wird mit einem Worte das Hertz, die Lunge und Leber von wilden Thieren genennet.

Gerben, siehe Hefen.

Gerber-Baum, Sumach, Schmack, ist ein mittelmäßiger Baum, welcher in Italien, Franckreich, Portugall und Spanien an felsichten Orten wild wächset, bey uns aber in vielen Gärten zur Zierde gepflantzet wird. Er wächset vier, fünff und mehr Ellen hoch, hat viele zarte Aeste, welche mit einer dunkel-braunen rauhen oder wollichten Rinde, sonderlich gegen die Spitzen zu bekleidet und inwendig voller Marck sind. Weil auch diese rauhe Rinde dem Bast der neu aufgesetzten Hirschkolben gleich siehet, so nennen ihn einige Hirsch-Baum. Aus denen Aesten wachsen Rippen, daran je vier oder fünff paar rauhe eingekerbete Blätter, den Ebereschen- oder Vogelbeer-Blättern gleich hängen. An den Gipffeln der Aeste zwischen den Blättern kommet im May eine röthliche krause Blüthe herfür, daraus wird nachgehends eine traubliche gerad aufstehende Frucht, welche aus vielen rothen Körnern bestehet, in denen ein glatter und platter Saame, wie eine Linse, verborgen liegt. Diese Frucht bleibet über Winters am Baume, die Blätter aber fallen ab. Die Wurtzeln laufen gantz flach in der Erden weg, und greifen nicht tief ein. Er kan die Winter-Kälte wohl vertragen, und darff deswegen, wenn er drey Jahr überstanden, weder eingebunden noch verwahret werden; so nimmt er auch so wohl mit schlechtem steinigten, als gutem Grund vorlieb, wiewohl dieser seinen Wachsthum merklich befördert. Er kan zwar aus seinem Saamen fortgebracht werden, aber viel schneller und gewisser durch die Brut, welche er um den Stamm herum auszustossen pflegt, welche man ihm von Zeit zu Zeit benehmen muß. Von denen Spaniern, welche gantze Aecker voll dieser Bäume, so gut als wir die Weinberge pflegen, werden die jährlichen Schößlinge, so Ellen hoch gewachsen, abgehauen, getrocknet, gepülvert, und das Leder, sonderlich aber den Corduan, damit zuzubereiten, gebraucht; bey uns aber wird er nicht zum Nutzen, wie in Spanien, sondern, wie obgedacht, nur zur Zierde, in den Gärten gezogen. Der Saame dienet wider Bauchflüsse, Blutspeyen und Blutharnen, gestossen in einer Brühe eingenommen: äusserlich wider Entzündungen, böse Geschwüre, faules Fleisch und dergleichen. In Rosen- oder Wegerich-Wasser geweicht, und die Augen damit bestrichen, soll sie für den Blattern bewahren; die Blätter aber in Clystier gebraucht, die rothe Ruhr stillen.

Gerber-Lohe, siehe Lohe.

Gerecht, gehet ein Stamm oder Baum, den man zu Schindeln nutzen will, wenn er gerade in die Höhe gewachsen und gleichspaltig ist. Das Gegentheil siehe unter dem Wort Schnellgehend.

Gerecht, s. Forst-Gerecht, Jagd-Hirsch- und Holtz-Gerecht.

Gereichen, heißt, wenn der Weidmann den Habicht nachfliegen lässet.

Geren, ist ein zum Fischfang gehöriges Instrument. Siehe Aalgabel.

Gereut-

Gereut-Lerche, ist ein kleiner Vogel, welcher zwar an der Farbe einer Lerche, an der Bewegung seines Schwantzes, und in andern Stücken aber einer Bachstelze sehr gleich kommt: Denn an der Brust ist er düpfflicht oder sprencklicht, wie eine Lerche, am Kopff und Rücken aber Aschenfarb, doch etwas mit grauen Federn vermischet, der Schwantz hingegen ist einfärbig, wie der Schwantz an denen Lerchen. Der Schnabel ist gäntzlich wie ein Bachstelzen-Schnabel, doch nicht so schwartz, sondern an der Farbe, wie ein Lerchen-Schnabel. Die Leibes-Gestalt ist hochbeinigt, wie der andern Bachstelzen, also daß dieser Vogel, (welcher, wie vorgedacht, gleich einer Bachsteltze, mit dem Schwantze zittert), mehr eine Gereut-Bachstelze, als Gereut-Lerche genennet werden kan. Den Vornahmen Gereut haben sie daher, weil sie zu der Zeit, da sie die Brut antreten, und den gantzen Sommer über an bergigten Gegenden, und meistens wo Holtz ausgereutet ist, sich aufzuhalten pflegen. Ihre Eyer legen sie an oder unter alte Stöcke und Baum-Wurtzeln, in Wachholder-Büschlein, oder auch nur ins blosse Gras, und brüten solche im Junio oder Julio aus, angesehen sie ihre Brut erst um Jacobi endigen. Wenn man währender solcher Zeit nahe zu ihrem Nest kommt, so verrathen sie sich selbst mit vielem Geschrey, dabey sie immerdar die Würme, so sie denen Jungen bringen wollen, im Schnabel behalten. Ihr Strich gehet gleich mit Jacobi an, und währet bis Bartholomäi, sie werden aber niemahls mit grossen Schaaren gesehen, sondern pflegen sich auch an denen Orten, wo sie in grosser Menge brüten, so stille davon zu machen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen. Der Wiederstrich dieses Vogels ist im April, da man denn in der Mitten dieses Monats einen lustigen Fang mit ihnen anstellen kan: Denn es erwählt dieser Vogel sich gewisse Bäume, auf welchen er seinen Gesang verrichtet, und von denen er im vollen Singen, nach Art der Lerchen, iedoch nicht in einem Kreis wie die andern Lerchen, sondern gerade in die Höhe steiget, und auf die Gipffel der Bäume sich wieder nieder lässet: Wenn man nun unter solchen Bäumen eine andere Gereut-Lerche, nemlich ein Männlein mit abgeschnittenen Flügel-Federn, deme, gleichwie bey dem Fincken gedacht, ein natürlich krumm gewachsenes, und an der Spitze mit ein wenig gutem Vogel-Leim beschmiertes Spreißlein auf den Schwantz gebunden ist, lauffen lässet, wird diejenige, welche sich alldort ihren Stand erwählet, gleich als blind im Zorn auf sie herunter fahren, und an dem aufgebundenen mit Vogel-Leim beschmierten Spreißlein sich eben auf diese Art fangen, wie die Fincken. Sie können auch zur Zeit des Strichs auf einem Herd gefangen werden, wenn man solches Fanges halben einige Gereut-Lerchen, die des Jahrs vorher gefangen worden, verhält, damit sie erst um solche Zeit, wie andere verhaltene Vögel, ihren Gesang verrichten. In ihrer Freyheit nähren sie sich mit allerley Gewürme, in ihrer Gefangenschafft aber wollen sie erstlich mit frischen Ameis-Eyern, oder mit Heuschrecken, denen die Füsse weggerissen worden, damit sie nicht forthüpffen oder wegkriechen können, oder aber in Ermangelung derselben mit frischen Regen-Würmern gefüttert seyn, bis man sie nach und nach mit untermengten süssen Qvarck, auch klein gedruckten Hanff zu diesem letztern Futter, nemlich Hanff mit Semmel-Mehl vermischt, alleine angewöhnet. Dieser Vogel nimmt mit einem gantz kleinen Nesicht vorlieb, und dauret sechs bis sieben Jahr, wenn er nur darbey reine gehalten, auch zu Zeiten heraus in eine Stube gelassen, und ihm Wasser zum Baden gegeben wird.

Ger-Falck, wird mit unter die edlen Falcken gezählet, ist grösser denn der Habicht, und kleiner denn ein Adler, hat einen kleinen flachen Kopff, einen kurtzen und starcken Schnabel, weite Nasenlöcher, runde helle Augen, einen starken langen Hals, breite Brust und Rücken, grosse Flügel-Bogen, lange Schenckel, schwartze scharffe Krallen und einen langen Schwantz. Er ist nicht Menschen-scheu, also, daß er bald berichtet oder zahm gemacht werden kan, auch beherrt, so daß er nicht nur Kraniche, Schwanen, Reiger, wilde Gänse, und andere grosse Vögel, sondern auch Rehe und Hasen angreifet.

Geridon, siehe *Gueridon*.

Gerinne, wird bey Mühlen der Raum genennet, durch welchen das über den Fachbaum fallende Wasser wegfliesset. Ein Mahl-Gerinne ist, worinnen die Mühl-Wasser-Räder hängen, und von dem Wasser umgetrieben werden; das wüste Gerinne ist der Raum ausserhalb des Mahlgerinnes, wodurch das überflüßige und zum Mahlen unnöthige Wasser weglauffen kan. Wenn aber die Mühle nicht Wasser genug hat, so wird das wüste Gerinne mit Schutz-Bretern versetzt, damit das Wasser alleine durch das Mahlgerinne gehen muß.

Geröhne, so nennen die Wintzer das unterste Wurtzelwerck des Weinstockes.

Geröhricht, oder das Rohr- und Schilff-Gewächse wird in Seen, Teichen oder Weyhern und andern stillstehenden Wassern gefunden: Denn nach offt einfallend- und lange anhaltendem Regen, und darauf folgenden schönen Wetter wächst es gar gerne, absonderlich in denjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüßig anzutreffen ist. Wo dieses Unkraut einmahl Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so, daß in kurtzer Zeit der gröste Theil des Teiches mit Rohren, Schilff, Binsen, und dergleichen überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwer und langsam lässet es sich wieder hinweg schaffen, und ausrotten: Denn es bleibet wahr, was der gelehrte Janus Dubravius, Bischoff zu Ollmütz, in seinem Tractat von Fischen und Fisch-Teichen l. 4. c. 5 hievon geschrieben: "Dieses Ubel, spricht er, ist, wo es" einmahl überhand genommen, schwerlich auszu-" rotten; denn schneidet man es mit einer Sichel" oder Sense ab, so wächset es nur desto besser;" wolte man es mit einer Fackel auszubrennen" „suchen,

„suchen, so würde es durch die Asche nur geiler „und fruchtbarer hervor kommen; mit den „blossen Händen liesse es sich wohl einiger mas„sen abbrechen, aber die tieff geschlagene Wur„zel nicht ausreissen. Auch der Pflug würde „ihm nicht leichte etwas angewinnen können, „weil seine hart in einander verwachsene und „verwickelte knollichte Wurtzeln viel zu tieff „stünden, als daß man solche aus dem Grun„de zu heben und zu reissen würde vermöglich „seyn.„ Folgendes Mittel wird als eines von denen besten und bewährtesten, so darwider gebraucht worden, gerühmet: Man fahre nemlich, wenn die Sonne im Krebs gehet, ehe sich die Hunds-Tage anfangen, und zwar in dem Neumonden, oder, so man es nicht also richten kan, nur von dem ersten Julio bis auf den zehenden desselben, item von dem ersten Tag des August-Monats gleichfalls bis auf den zehenden, mit einem kleinen Kahn auf dem Teich herum, und haue mit einer scharffen Sense das Rohr und Schilff unter dem Wasser nacheinander ab: wenn man das Wasser abnimmt, und das abgehauene Geröhricht von der Sonnen erhitzet ist, so wird durch solche Sonnen-Hitze die natürliche Wachsthums-Krafft von der Wurtzel aus durch das Rohr ausgezogen, daß also das Geröhricht nach einander verderben und abstehen muß. Und so verfährt man etliche mahl, so offt nemlich dies Gezeug nachwachsen will, auf welche Art denn endlich der Teich immer je mehr und mehr davon gesäubert und gereiniget werden wird. Einige wollen; man solle den mit Geröhricht bewachsenen Teich, nachdem er im Herbste gefischet worden, leer und unbesetzt stehen und im Winter nicht weiter anlassen, als daß die Höhe des Wassers nur eine Spanne oder höchstens anderthalbe an das Rohr lange, und das andere, wo das Rohr am stärcksten ist, über das Wasser hinaus rage; wenn nun das Wasser im Winter starck gefroren ist, soll man solches, aussen herum am Lande, auf zwey oder drey Schritt weit von dem Geröhricht aufeisen, und das Wasser wieder in den Teich lassen, dasselbe würde das Eis anfangen zu heben, das Eis aber das Geröhricht mit samt der Wurtzel gemach aus der Erden ablösen, und aus dem Grunde reissen, die hernach, wenn das Eis hinauswerts, gegen den Frühling zu, zergangen, und der Teich abgelassen worden, leichtlich heraus zu bringen wären; das Anlassen, Aufeisen und Herausschaffen des Geröhrichts müste aber zu einer solchen Zeit geschehen, da der Mond im Abnehmen wäre. Diejenigen, welche haben wollen, daß sie an die Sensen, womit man das Rohr abhauet, mit Eideren Blut, oder mit Baum-Oel, darinnen man Blindschleichen sterben, und das Baum-Oel-Glas feste verbunden, Jahr und Tag stehen lassen, auf der Schneide bestreichen solle, weil der Gifft das Geröhricht nimmermehr wieder ausschlagen lassen würde, haben wegen der daben obschwebenden Gefahr, noch wenig Beyfall gefunden, zumahl da der Zwiebel-Safft an die Sensen geschmieret, gleichen Effect als der Gifft, jedoch aber ohne alle Gefahr thun solle. Indessen, wo nun Geröhricht einmahl ist, da muß ein Hauswirt sehen, daß er davon einigen Nutzen ziehen könne. Ja nach gewissen Umständen ist es nicht einmahl rathsam, alles Geröhricht auszurotten. Wo grosse Städte, da braucht man das starke Rohr zum berohren, gipsen und bauen, ingleichen in denen Gärten, it. zu Woll- und Leinewand-Manufacturen. Man macht aus dem andern allerhand Rohr-Schilff- und Binsen-Decken zum Backen und zu andern Geschäfften. Das Rohr dienet auch zum Feuerwerck, die Asche davon dünget gut, und dergleichen. Auf alles dieses hat ein Wirt zu sehen, und allenfalls, wenn es nicht gantz auszurotten, oder das Fischwesen auch nichts bedeutet, diesen zufälligen Nutzen mitzunehmen. Ja an einigen Orten ist man genöthiget, das Rohr gar zu pflantzen. Siehe den Art. Rohr. In solchen besondern Dingen lassen sich keine allgemeinen Regeln geben. Sondern die Regel ist diese: Der Hauswirt folge der Anleitung der Natur der Dinge und derer besondern Umstände; dadurch lasse er seinen Fleiß regieren: Wider beydes zu handeln, ist nicht rathsam. Wann er einen bessern Nutzen nicht haben kan, so nimmt er mit dem geringern, ja offt auch nur damit vorlieb, wenn er nur einen Schaden directe oder indirecte verhütet. Das ist eine Grund-Regel der Genügsamkeit und Zufriedenheit, die man bey widrigen Dingen in der Wirtschafft so nöthig hat, welche ihre Mühseligkeit versüsset und den allzu eigennützigen und unruhigen Eigensinn der Wirte unterdrücket.

Gerste, ist ein bekanntes Getraide, welches auf einem kürtzern Stengel oder Halm als der Weitzen und Roggen wächset. Dieser Halm ist gemeiniglich in fünff, manchmahl auch in sechs Knoten oder Gelencken abgetheilt: auf einem jeglichen dieser Knoten wächset ein Blat, welches bey nahe den gantzen Halm umgiebet, und wenn dieser in die Erde zu liegen kommet, oder nur an selbiger gedrucket wird, schläget eine Wurtzel da heraus, die hernach ihren besondern Halm treibet, und wodurch die Vermehrung dieses und anderer Arten des Getraides geschiehet; davon Hrn. Baron v. Wolff Entdeckung der wahren Ursache von der wunderbaren Vermehrung des Getraides nachzulesen. Die untersten Blätter sind schmäler, als die am Weitzen, die andern auch öffters breiter. Zu oberst auf denen Halmen stehen die Aehren, worinnen die Gersten-Körner stecken, welche an zweyen Enden spitzig, in der Mitten aber dicke sind und feste in ihren Bälglein stecken; an dem obersten Ende derselben haben sie rauhe und lange Spitzen, und sind von einer licht-gelben Farbe; diese Spitzen, wenn man sie durch ein Vergrösserungs-Glas betrachtet, sehen wie eine Röhre aus. Hr. Baron Wolff hat wahrgenommen, daß bey den Körnern, die den Brand haben, in den Spitzen hin und wieder etwas schwartzes stecket, welches die gantze innere Höhle dergestalt erfüllet, als wenn eine Röhre verstopffet wird, woraus er eben die Ursache des Brandes abnehmen will, wie unter diesem Wort angeführet zu finden. Die Wurtzel bestehet

ſtehet aus vielen kleinen Fäſerlein. Den Aehren nach iſt die Gerſte unterſchiedlich, denn etliche hat zwo, etliche vier, etliche ſechs Zeilen oder Reihen Körner, darunter die erſte am beſten zum Maltz; die andern aber ſehr wohl zum Gemüſe, Grütze, Grieß und Graupen angewendet werden können. Der Haupt-Unterſchied aber beſtehet in der **Winter- und Sommer-Gerſte.** Die

Winter-Gerſte wird ſparſamer als die Sommer-Gerſte gebauet, weil ſie zum Waſſer-Färben und Bierbrauen nicht ſo tauglich als dieſe iſt: Denn ſie hat keine ſo erfüllte, ſondern nur flache Körner. Hingegen iſt die Winter-Gerſte zum Mahlen beſſer, dieweil ſie ſchmackhaffter Brot und Gemüſe giebet. Sie ſchockt und ſchefſelt auch beſſer, als die Sommer-Gerſte, und mäſtet ſchier ſo gut, wenn man ſie zum Vieh-Futter gebrauchet, als dieſe. Wer alſo Winter-Gerſte bauen will, der muß ſie in einem noch beſſer, als Weitzen-Feld gedüngten, wohl zugerichteten, und damit ein kalter Winter nicht daran mercklichen Schaden thun, oder dieſelbe gar verderben möge, an einer warmen Lage befindlichen Acker fein dicke ſäen, und zwar, da der Acker nur erſt zur Saat gepflüget worden, und noch gantz friſch und neu iſt. Der Saame muß nur ſelbiges Jahr gewachſen ſeyn, und iſt die Saam-Zeit noch vor dem Weitzen, nemlich in der erſten Herbſt-Monats-Woche, oder vierzehen Tage vor Michaelis. So bald ſie eingeſäet iſt, muß man, wo es vonnöthen, die Waſſer Furchen zu machen nicht vergeſſen, damit das Schnee und Regen-Waſſer im Acker nicht ſtille ſtehen, und die Saat erſauffen, ſondern fein gemächlich ablauffen möge. Man darff die Winter-Gerſte nicht, wie etwan den dickſtehenden Winter-Weitzen oder Winter-Roggen, abhüten: Denn der Winter pfleget ſchon die Uibermaaſſe wegzunehmen; hingegen iſt ihr das Jäten nützlich, aber das Schräpffen ſelten nöthig. Vor der Reiff-Zeit muß man ſie eine Zeitlang wegen der Sperlinge und Tauben hüten laſſen. Die Erndte betreffend, (welche die erſte im Getraide iſt, und noch wohl vor Johannis Baptiſtä geſchiehet) iſt am rathſamſten, daß die Winter-Gerſte mit der Sichel abgeſchnitten, und nicht mit der Senſe abgehauen werde. Die

Sommer-Gerſte hat völligere Körner, als die Winter-Gerſte, und erfordert einen guten Boden, worauf das Jahr vorher der Winter-Rieben, Winter-Weitzen oder Winter-Gerſte, auch wohl Winter-Korn geſtanden, (wiewohl dieſer Acker lieber zum Haber gebraucht wird), man nimmt auch gerne die Kraut-Aecker dazu, oder aber dasjenige Feld, das man über Winter nicht beſtellen können; oder es wird auch ein Stücke von der Brache zur Gerſte gedünget, der Miſt hierzu etwan im October im alten Monden ausgeführet, bald gebreitet, und auch noch im alten Monden untergeſtürtzet, hiernächſt der Acker im Früh-Jahr, wenn er allzu zäh und rauh wäre, gerühret, wo es aber nicht ſonderlich nöthig befunden wird, nur gleich eingeeget, und ſo lange nach der Länge und in die Qvere überfahren, bis die Klöſer und grobe Erdſchollen zerbrochen, und man ſiehet, daß es genug iſt; worauf im April zur Saat geackert wird. Am beſten und an der Frucht gar mercklich zu ſpüren iſt es, wenn drey mahl zur Gerſte geackert, nemlich erſtlich geſtoppelt, hernach vor Winters, oder wenn man nicht fertig werden können, gleich nach demſelbigen gepflügt, und denn zur Saat geackert wird. In den Teichen, welche man ruhen läßt, pfleget die Gerſte auch wohl zu wachſen, und gilt gleich, man mag den Acker darzu vor Winters oder nach Winters umreiſſen; es wird auch ſolcher mehrentheils nur auf eine Art geackert, und bald darein geſäet. Kleinkörnigte Gerſte, die nicht recht ſpitzig iſt, nicht im Stroh erwarmet, auch auf dem Boden wohl gedörret, tauget zum Saamen am beſten. Die Saam-Zeit der Gerſte, welche gar keine Kälte leiden will, und daher in unſauberer Witterung gar leicht erfrieret, und umſchlägt, gehet ſonſt insgemein an, wenn man mit dem Haber fertig iſt; wenn warme fruchtbare Nächte einfallen; und wenn es wohl trocken im Felde iſt, daß es hinter der Egen fein ſtäubet, nach dem bekannten Sprichwort:

Den Haber ſoll man einkleiben,
Die Gerſte aber einſtäuben.

Etliche richten ſich mit ihrer Gerſten-Saat nach den Fröſchen, oder nach den Eichbäumen, wenn nemlich jene zu Nacht ſchreyen, oder dieſe zu blühen anfangen. Sonſten pflegen ſich die alten Bauers-Leute nach der Haber-Saat zu achten: Läſſet ſich der früh geſäete Haber wohl an, ſo ſäen ſie Früh-Gerſte; will aber der Früh-Haber nicht fort, ſo eilen ſie mit dem Gerſten-Säen auch nicht ſehr; ſie ſagen auch, wenn die Gerſte geſäet werde, da der Wind vom Mittag kommt, ſo gerathe ſie am beſten; hingegen wollen ihrer viele in der funffzehenden Woche nach Weihnachten keine Gerſte ſäen, weil ſie in den Schoß-Bälgen ſtecken bleiben ſolle. Wenn groſſe Dürre in der Saat-Zeit einfället, ſo muß die Saam-Gerſte zuvor eingequellet werden, denn alſo gehet ſie lieber auf; dahingegen, wenn ſie nicht eingequellet worden, die Körnlein, welche tieff ins Erdreich gekommen, aufgehen, die aber, ſo höher und im Trockenen bleiben, mit dem Wachſen verweilen, bis ein Regen kömmt, wovon die Gerſte ſehr zweywüchſig wird. So haben auch diejenigen, welche auf die Wirckung der Natur bey dem Wachsthum der Gerſte acht gegeben, gefunden, daß ſie etwas tieffer als das Korn in die Erde kommen, und nicht allzudick geſäet werden müſſe. Endlich muß der beſäete Acker nach der Länge und Qvere wohl eingeeget, und darauf flugs, oder aber wenn es zu dürre dazu, noch ehe die Gerſte in die Schoß-Kiele kommen, nach einem kleinen Regen gewaltzet werden, damit ſie hernach deſto beſſer und genauer zu hauen, und reiner zu harcken oder zu rechen ſeyn, auch die Feuchtung in einfallender groſſer Dürre behalten möge, welches der Gerſten ein groſſer Nutzen iſt. Man pflegt auch die in geilem Erdreich ſtehende Gerſte, wie den Weitzen zu ſchräpffen, auf mittelmäßigen und geringen Feldern aber läßt man es, um des daraus leicht entſtehenden Schadens willen, lieber unterwegs. Nicht zu naſſe und nicht zu

trockne,

trockne, ingleichen nicht zu geile Aecker werden überhaupt zur Gerste erfordert. Die schwere Gerste, welche im Wasser niederfällt, ist zum Saamen zu erwählen. In niedrigen Feldern nimmt man bey dem Säen die Hand voll, in den höhern aber nur halb, iedoch wirfft man allezeit, wenn die Hand nicht sehr groß ist, gedoppelt. Man muß die Winter-Gerste sonderlich dicke säen. Andere besondere Anmerkungen von Vermehrung und Verbesserung der Getraide-Früchte und auch der Gerste, siehe in denen Leipziger Sammlungen IV Stück N. 1. Mit dem Abbringen der Gerste, (welches an manchen Orten, wo nicht viel erbauet wird, oder wo man die schmalen und hochgetriebenen Beete hat, mit der Sichel, wo man aber die breiten Beete und viel zu erndten hat, weit behender mit der Sense geschiehet), muß man sich nicht säumen, sondern so bald das Winter-Getraide eingebracht, und das Geströhde an der Gerste sehr weiß ist, dieselbe, ehe sie überständig wird, und in Halmen einzubrechen beginnt, abhauen lassen, und wenn auch theils Winter-Frucht so lange stehen bleiben sollte, bis die Gerste zuvor niedergelegt, so kan es doch bey weitem so viel nicht schaden, als wenn man zu lange damit harret. Das Harcken, Aufbinden und Einführen, nimmt man alsdenn so bald als es möglich vor, wenn nemlich das darunter befindliche Gras nur ein wenig abgewelket ist: Denn die Gerste lange liegen zu lassen, will deswegen nicht rathsam seyn, weil nicht allein die Körner schwartz werden, sondern auch die öfftere Benetzung und Wiederabtrocknung einige Krafft ausziehet; und wie geschwinde fällt manchmahl ein anhaltendes Regenwetter ein, wovon die Gerste auswächset und verderben muß. Mit dem Ausdrusch wird es gehalten, wie unter dem Worte Dreschen mit mehrern nachgelesen werden kan. Nach diesem werden die guten Körner auf einen reinen trockenen Boden aufgeschüttet, und bis zum Verbrauch zur Winters- und Sommers-Zeit mit fleißigem Umwenden wohl in Acht genommen; die geringe oder alte zum Vermältzen nicht mehr dienliche Gerste, in Ermangelung des Habers, den Pferden verfüttert; item den Schweinen, Mast-Rindvieh, und arbeitsamen Zug-Ochsen geschroten, oder auch denen Hünern, Gänsen, Enten und Tauben zum Futter gegeben. Die Uiberkehr gehört vor die Wagen-Rosse, und das Ausgesiebte von der Spreu, allwege einen Scheffel davon, mit einem Scheffel geschrotener Gerste vermischt, vor die Stutten, wenn sie auf den Frühling zur Acker-Arbeit gebraucht werden. Der vornehmste Nutzen der guten Gerste bestehet im Brauen, wo man ordentlicher Weise die Gerste ausser der Nutzung in der Vieh-Zucht, noch einmahl so hoch, als wenn man sie roh verkaufft, hinaus bringen kan. Wenn man aber auch nicht brauet, so kan man sie doch höher nutzen, durchs Mältzen, oder Maltzmachen. Hiernächst ist sie auch in der Vieh-Zucht und Mast, und zwar insonderheit die geringe Gerste, die man schroten lässet, sonderlich bey denen Schweinen zu nutzen. Zum Pferde-Futter dienet diese ebenfalls, ingleichen vor Feder-Vich und nebst denen daraus gemachten Graupen, zum Verbacken, welchen Falls aber, wenn das Brot zusammen halten und wohl schmecken soll, etwan halb Roggen-Mehl darunter gemenget werden muß. Sonsten giebt die Sommer-Gerste kein so schmackhafftes Mehl, als die Winter-Gerste, iedoch wird deraleichen Mehl zum Klöskochen vors Gesinde besser verbraucht, als das Roggene, denn es werden die Klösse (Knötlein) mürber, sind auch, wenn sie gleich warm weggegessen werden, schmackhaffter; die kalten aber gehen desto-schwerer zu Halse. Im übrigen ist noch zu mercken, daß zwey oder mehr jährige Gerste nicht gerne zum Brauen angewendet und vermältzet werde, weil sie nicht mehr fein überein wächset, und daß auch die in gepferchten Aeckern gewachsene Gerste gleichfalls übel maltze, und das darinnen gebauete Korn blaulichtes Brot gebe.

Gersten-Boden, heißt zwar überhaupt ein zum Gerstenbau geschicktes Land, davon der Art. Gerste und Arten nachzusehen, allein eigentlich ist es in einem Brauhause, oder andern Wirtschaffts-Gebäude derjenige Raum, welcher insonderheit zu Verwahrung der Vorraths-Gerste gewidmet ist. Insgemein muß bey dessen Anlegung alles dasjenige in Acht genommen werden, was hiernächst unter dem Wort Getraide-Boden angemercket ist; insonderheit aber ist bey einem Brauhause sehr bequem, wenn der Gersten-Boden gleich über der Maltz-Tenne oder Weichkammer, so dergleichen absonderlich vorhanden, angebracht, und dergestalt eingerichtet ist, daß aus demselben eine Schütte oder Ablaß, das ist ein viereckigtes mit Bretern eingefaßtes und oben mit einem Rumpff versehenes Loch, hinab und just über den Reich-Bottich gehe, dadurch die Gerste ohne mühsames Einsacken und Tragen, auch ohne grossen Zeit-Verlust in denselben gelassen werden kan.

Gersten-Graupen, siehe Graupen.

Gersten-Korn, hat vielerley Bedeutung: Denn 1) wird es vor ein iegliches Saam-Körnlein von obbeschriebenem Getraide, nemlich der Gerste genommen. 2) Vor einen Zufall am Auge, allda sich zuweilen in dem haarigen Rand des Augenliedes, oder etwas darüber hinauf, ein klein hartes Beulgen ereignet, so einem Gersten-Korn fast gleich kommt. 3) Vor ein Längen-Maaß, da es den zwölfften Theil eines Zolles bedeutet, welcher von den Frantzosen Ligne genennet wird, und 4) vor ein Apotheker-Gewicht, so das zwantzigste Theil eines Scrupels, oder das sechzigste Theil eines Quintleins ausmachet, und ein Gran heisset, deren also vierhundert und achtzig auf eine Untze oder zwey Loth gehen.

Gersten-Mutter, siehe Korn-Mutter.

Gersten-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird an vielen Orten, wo das Heu seltsam ist, an dessen stat, den Winter durch, und weit in den Frühling hinein denen Pferden, auch insgemein dem Rind-Vieh, sonderlich

derlich den Kühen und jungen Kälbern (denn die Ochsen und das Gälte-Vieh muß sich mit Haber-Stroh behelffen) gegeben, auch die Schaafe damit ausgewintert. An manchen Orten hingegen wird das Gersten-Stroh nicht anders, als in äusserstem Futter-Mangel denen Kühen, ordentlich aber nur zum Unterstreuen, oder dem Gälte-Vieh gegeben. Es muß aber, so bald es ausgedroschen, in die Höhe und trocken geleget werden, weil es auf der Erde in den Pansen anlauffen und stinckend werden und also verderben würde. Es kan auch zu andern Dingen gebrauchet werden. Sonderlich schickt es sich zu Lager-Stäten in die Betten, u. s. f.

Gerülle, nennet man alle zum theil unbrauchbare, zum theil auch sonst nur zur Seite gesetzte Mobilien und Hausgeräthschafft, so man bis zur Ausbesserung oder zufälligen Gebrauch in einem verschlossenen Raume aufzubehalten pfleget.

Gesäme, darunter wird gemeiniglich der Saame so vieler und mancherley Kräuter, Blumen und Küchen Gewächse verstanden. Dieser Saame muß bey schönem stillen Wetter im Abnehmen des Mondes gesammlet werden, wenn das Kraut davon gantz welck und dürre worden. Es befindet sich aber in einem ieden Saamen-Korne ein öhlichter Liquor, welcher, wenn er conserviret wird, den Anfang des Lebens abgiebet. Dieser Lebens-Safft kan im Gegentheil nach der Beschaffenheit der Quantität und Qvalität in dem Saamen eines Gewächses bey einem eher, bey einem andern langsamer vertrocknen, und derohalben hat man bey dem Aufbehalt des Gesämes nicht nur sehr wohl Acht darauf zu geben, daß dergleichen weder in allzu feuchter Lufft, noch auch in überflüßiger Wärme liegen gelassen werde; sondern es ist auch daraus abzunehmen, daß diejenigen irren, welche ohne Unterscheid die Fruchtbarkeit der Saamen-Korner auf eine gewisse Zeit, ja gar auf 10 Jahre hinaus setzen. Einige davon, als Zwiebeln, Knoblauch und Mag-Saamen ꝛc. halten sich in ihren eigenen Hülsen oder Knöpfflein: den Gurcken und Melonen, Kürbis und dergleichen Saamen, die fettkörnig, gehen die Mäuse gerne nach. Endlich ist auch einem beforglichen Haushalter zu wissen nöthig, wie viel Jahre ein iedes von dem Gesäme gut und tüchtig bleibe, davon überhaupt zu mercken, daß alles runde und großkörnige Gesäme ein Jahr länger gut bleibe, als das platte und kleinkörnige, weil dieses letzte eher trocknet; auch ist nicht aller Saame gleich im ersten Jahre von einer recht wirckenden Krafft. Dannenhero wird nachfolgende Alphabetische Specification derer meisten bekannten Gesäme ihren Nutzen finden: Es sind erstlich die Jahre angemercket, wie lange der Saame aufs höchste gut bleiben kan, so wie es die Erfahrung bestätiget, und sodenn das beste Alter, darinnen der Saame zum säen tüchtig und geschickt: Als

Ackeley	4	Jahr	2
Anemone	3	=	1
Angelica	2	=	1
Anis	3	=	2
Artischocken	4	Jahr	2
Baldrian	2	=	1
Balsam	3	=	1
Basilicken	3	=	1
Basternack	2	=	1
Bete	4	=	1
Blattaria	1	=	=
Blumen-Kohl	3	=	3
Bohnen	5	=	1
Cardobenedicten	1	=	=
Carotten	2	=	1
Cichorien	2	=	1
Convolvulus	2	=	1
Endivien	2	=	1
Erbsen	3	=	1
Fenchel	2	=	1
Finger-Hüte	2	=	1
Flos Africanus	2	=	1
Gelbwurtzel	1	=	=
Gold-Blumen	2	=	1
Gurcken	6	=	2
Katzen-Kraut	3	=	1
Kerbel	2	=	1
Kohl, wie er auch Nahmen haben mag	4	=	2
Korn-Blumen	3	=	1
Kresse	4	=	2
Kürbiß	4	=	2
Lattig	3	=	1
Lauch	1	=	=
Luvinien	2	=	1
Majoran edle	1	=	=
grobe	2	=	1
Malva	2	=	1
Mangolt	4	=	1
Mariendistel	4	=	2
Mastblumen	2	=	1
Meerglöcklein	18	=	1
Melden	2	=	1
Melissen	2	=	1
Melonen	6	=	2
Mahn	1	=	=
Möhren	2	=	=
Mutter-Kraut	1	=	=
Nelcken	5	=	3
Nießwurtz	2	=	=
Ochsenzung	2	=	=
Orobus verus	2	=	=
Pastinack	2	=	1
Peonien-Rosen	3	=	2
Petersilie	5	=	2
Pimpinellen	2	=	1
Portulac	3	=	2
Radies	4	=	2
Rapuntzel, der unter allen Saamen vor den kleinsten gehalten wird	3	=	2
Rettig	4	=	2
Rheinfahren	3	=	2
Ritterspörn	2	=	1
Rüben	2	=	1
Rosen	2	=	=
Peonien	3	=	2
Salat	4	=	1
Sauerampf	2	=	=
Sellerie	2	=	=
Senff	6	=	=

Sonnen-

Sonnen-Blumen	4	″	2
Spargel	4	″	1
Spinat	2	″	″
Stein-Klee	4	″	2
Thymian.	2	″	″
Thlaspi Cand.	2	″	″
Tulipanen	1	″	″
Veilwurtz	2	″	″
Wermut	3	″	1
Winter-Rosen.	2	″	″
Ysop	2	″	″
Zuckerwurtz	2	″	″
Zwiebeln	2	″	1

Wer von mehrern Gesäme die Nachricht verlanget, wie viele Jahre eines ieden Gewächses Saame dauren könne, der wird solche finden in des Pater Carteusers seinem Niederländischen Garten-Büchlein.

Gesäumte Breter, werden diejenige genennet, wo der Klor, daraus sie geschnitten worden, vorhero an allen vier Seiten durch einen Schnitt der Schwarte benommen, so, daß hernach die Breter vollkantig werden.

Gesang, siehe Gelock.

Gescheide, also werden von denen Jägern die Gedärme der wilden Thiere genennet.

Geschoncke, sind Gaben an Geld und Sachen, welche man in der Wirtschafft über den Lohn, und also eigentlich umsonst, und, wie es die Natur der Sache mit sich bringen sollte, nach freyer Willkühr, guten Freunden, Dienern der Communen, Kindern und Gesinde, bey verschiedenen Gelegenheiten und Zeiten geben sollte und könte, die aber an vielen Orten nach einem strengen Herkommen mit Zwang und mit grosser Last und Verderb der Wirtschafft, ja unter verschiedenen Misbräuchen, gegeben werden müssen und überhaupt gefordert werden. Daher unter die hauswirtliche Ausgaben an vielen Orten ein grosses vor so genannte Christ- oder Weihnachts- Neu-Jahrs-Oster-Eyer, Paten- und Gevatter- und Hochzeit-Geschencke, ja fast bey allen Tritten und Schritten denenjenigen, die doch ihren Lohn schon haben, an absonderlichen Geschencken und an Trinckgeldern, Discretions und Präsenten gereichet werden muß. Die Liebe, die Danckbarkeit, die Wohl-thätigkeit, und Freygebigkeit sind Tugenden, die allerdings ein gemäßigtes Verschencken auch in der Wirtschafft erfodern. Allein theils wird auch Wollust, Stoltz und Verschwendung damit getrieben, ja so gar Ungerechtigkeit öffters unter diesem Schein ausgeübet, theils wird von andern, die gerne geschencket haben wollen, Eigennutz und Grobheit, ja ebenfalls viele Ungerechtigkeit und Belästigung unter dem Nahmen der Geschencke und Accidentien begangen. Daher die Policey schon längst dieser Last den Wirtschafften abzuhelffen gesuchet hat.

Geschifftet, suche Schifften.

Geschirr, siehe Schiff und Geschirr.

Geschirr-Holtz, Geschirr-Kammer, Geschirr-Meister, suche unten Schirr-Holtz, Schirr-Kammer, Schirr-Meister.

Geschlagen, siehe Schlagen.

Geschleiff, wird der Bau oder die Wohnung genennet, welche sich der Biber über dem Wasser an dem Ufer mit sonderlichem Fleiß zuzurichten weiß. Siehe Biber.

Geschlincke, wird von dem Eingeweide des Rindviehes die Lunge und Leber genennet, also sagt man Kalber- ingleichen Rinds-Geschlincke.

Geschlossene Zeit, wird genennet, wenn die Aecker, Wiesen, Holtzungen oder Fisch-Wasser gehäget werden, also, daß man die ersten drey nicht mit dem Vieh betreiben, in denen letztern aber nicht fischen oder krebsen darff. Diese Zeit wird nach dem Herkommen oder auch durch Policey-Gesetze verschiedentlich nach der Natur dieser Dinge und der Landes-Gegend bestimmet. Daher man hierinne nichts allgemeines sagen kan. Die Tage Iacobi, Georgii, Michaelis, Martini, sind sonderlich merckwürdige Zeiten in der Wirthschafft. Ein Wirt muß sich nach diesen Zeiten in jeder Gegend erkundigen.

Geschmeide, heissen die so vielfältige gold- und silberne und mit kostbaren Juwelen versehene Zierathen, derer man sich zu einem Ausputz an den Händen, am Hals, Ohren oder sonst am Kopff und auf der Brust bedienet. Es bestehen dieselben in Agraffen, Anckern, Angehencken, Arm-Bändern, Batzen, Baumelgen, Brasseletten, Creutzgen, Esclavagen, Flimmer-Nadeln, Hals-Bändern, Ketten, Ohrgehencken, Perlen, Ringen, Schnüren, Spangen, u. s. f. Geschmeide-Kästgen, worinnen man dieses Geschmeide verwahret.

Geschöpffet, ist ein Falckenier-Terminus, und wird gesagt, wenn die Habichte an einen Bach zum Baden oder Tränken gestellet werden.

Geschrencke, siehe Schrencken.

Geschröt, wird das Gemächte oder der Hoden-Sack an den Pferden männlichen Geschlechtes genennet, welches in allen Farben der Pferde gantz schwartz, klein, gleich und übrein groß, auch wohl aufgeschürtzt seyn soll, massen solches ein Anzeichen eines gesunden, starcken und röschen Pferdes ist, zumahl wenn dasselbe über dieses einen kurtzen und schwartzen Schafft oder Schlauch hat. Es ereignen sich manchmahlen Geschwulsten an diesem Theile, dafür nehmet dürren Leim, der zuvor auch ist gebrauchet worden, klopffet denselben und reutert ihn durch ein Sieb, thut Eßig, Theriack und Saltz darunter, daß es so dünne wird, wie ein Mus, bestreichet dem Pferde das Geschröt und den Schlauch damit; wenn es dürre wird, so krazet es wieder ab, und bestreichet es wie zuvor, und zwar ie öffter iebesser, bis die Geschwulst vergehet. Oder stosset Hauswurtz, Weißen-Kleyen, Rauten, mit Baum-Oel und Eßig zu einem Mus, lassets warm werden, und salbet den Schaden damit; oder siedet einen Strehnen von flächsenem Garn, der erst gesponnen ist, in Wasser, und bindet es dem Pferde über auf die Geschwulst täglich zweymahl, so warm, als es

erleiden

erleiden kan: das muß man acht Tage continuiren, und allwege frisches Garn von ermeldter Beschaffenheit darzu nehmen, so wird es heilen. Wenn auch das Geschröt zu hart und zu groß ist, so nehmet neue Butter im May, die nicht gewässert ist, und schmieret den Gaul damit, es lindert und zeuget die Geschwulst aus. Wenn ein Pferd von einem Schlag oder Schuß am Geschröte geschwollen ist, so siedet Brunnen-Kreß, und leget es ihm, so warm es solches erleiden kan, über; oder nehmet einen neuen Topff, thut Alaun und Eisen-Kraut darein, giesset ein wenig Wein daran, decket es wohl zu, und lasset es wohl sieden, hernach waschet dem Pferd alle Tage zwey oder dreymahl, so warm als es dasselbe erleiden kan, den Schlauch und das Geschröte damit; oder siedet Hopfen und Hopfen-Saamen wohl in Wein-Essig, lasset den Dampff an die Geschwulst gehen, und bähet sie wohl damit, so wird sie sich bald verlieren, und das Pferd wieder gesund werden.

Geschühe, sind zwey ohngefehr eines Fingers lange, subtile, weißgearbeitete, gelinde und mit Schellen versehene Riemen, welche sauber ausgefranzt, dem Falcken um beyde Füsse gelegt, und die Wurff-Riemen daran gemachet werden.

Geschütze, heissen die Jäger die Gefässe der Falcken.

Geschwefelter Wein, wird derjenige genennet, welcher zu viel Schwefel zum Einschlage bekommen.

Geschwellt, siehe Gedruckt.

Geschwulst, ist ein Auflauffen und eine Erhebung eines Theils des Leibes, welche durch eine Scheidung der Feuchtigkeiten plötzlich oder nach und nach mit und ohne Entzündung entstehet, indem ein solcher Safft stocket und den andern, der dazu kommt, ebenfalls aufhält. Daher kan man solchen Dingen anfänglich durch zertheilende Hausmittel am besten helfen. Wozu auch gehöret

Geschwulst-Kraut, suche Fette Henne.

Gesegnete Distel, ist Cardobenedicten, davon siehe diesen Art.

Gesencke, beym Wein-Bau, nennen die Winzer oder Wein-Gärtner dasjenige Stück eines alten Reben-Stockes, worin sie einen Schnitt thun, und solches nachgehends in die Erde sencken, damit es Wurtzel fasse, und folglich versetzet werden könne. Siehe Sencke.

Gesencke, bey der Fischerey heissen die runden Cylindrischen von Eisen und Bley gemachten Gewichte, welche an dem untersten Saum einer Wathe oder andern Fisch-Netzes angemacht sind, damit solche auf dem Grund eines Teiches oder Flusses ausstreichen und also verhindern mögen, daß keine Fische unter dem Netze durchgehen können.

Gesicht, ist oben auf dem Lauff einer Büchsen oder Flinte ein von Eisen oder Meßing gemachtes und fast in der Mitten eingefeiltes Blechlein, durch welche Kerbe man im Zielen die Fliege oder das Korn, so gantz vornen auf dem Lauff der Büchse oder Flinte sitzet, entweder voll oder genau, nachdem man den Schuß richten will, fassen muß. Einige Büchsen führen ein bewegliches doppeltes, auch wohl gar dreyfaches Gesichte, welche man, nachdem man in die Ferne oder nahe schiessen will, niedrig oder hoch richtet. Viele Flinten führen heut zu Tage entweder gar kein Gesichte mehr, oder es ist dergleichen hinten auf dem Lauff, gleich vor der Schwantz-Schraube, eingefeilet.

Gesinde, Brödlinge, Dienst-Boten, Ehehalten, hierunter werden diejenigen Personen beyderley Geschlechts, so uns um einen gewissen Jahr-Lohn und die tägliche Kost dienen, und unsere Befehle mit aller Treu, auch möglichstem Fleisse und Sorgfalt ausrichten sollen, nemlich Knechte und Mägde verstanden. Insgemein hat man bey Mieth- oder Dingung des Gesindes nachfolgende drey Hauptregeln wohl zu beobachten: Vors 1) soll man sich vor gar fremden, und unbekannten Gesinde hüten, hingegen, wo möglich, bekannte Knechte und Mägde, die etwas zu verlieren haben, dingen und miethen. Vors 2) soll man nicht zween oder drey Brüder, zwo oder drey Schwestern in eine Haushaltung nehmen: Denn entweder ist wenig Friede und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, oder sie vertragen sich allzu gut, da denn allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist. Und 3) soll man für alten ausgearbeiteten Knechten und Mägden sich hüten: Denn ausser daß sie unvermögend und krafftlos, so sind sie auch gemeiniglich beißig, zänckisch, unverträglich, stutzig und eigenwillig, lassen sich nicht gerne einreden, und wollen offt alles besser, als die Herrschafft selbst, wissen und verstehen; hiernechst aber muß man auch selbst mit einem sittsamen anständigen Leben denselben gebührend vorgehen, sich in allen verständig und Christlich gegen dasselbe bezeigen, sie treulich versorgen, und keine Noth leiden lassen, vielweniger den einmahl versprochenen Lohn ohne Ursache verkürtzen, oder gar zurück halten. Uiber dieses soll ein verständiger Hauswirt nicht mehr Gesindes dingen, als es die Beschaffenheit seiner Haushaltung erheischet: Denn wo überflüßiges Gesinde ist, da ist viel Faulheit und Nachläßigkeit, eines verlässet sich auf das andere, daß die Arbeit, die einer allein oder doch wenige verrichten können, bey solchen Hauffen entweder gantz und gar ungethan bleibt, oder doch liederlich genug gethan wird. Anderseits hingegen soll er auch nicht zu wenig dingen, damit ihm die Arbeit, sonderlich wenn sie ohne augenscheinlichen Schaden, keinen Aufschub leiden kan, nicht liegen bleiben möge, und das Gesinde zugleich unter der Arbeit selbst unverantwortlich erliegen müsse. Die Pflichten des Gesindes bestehen darinnen: Daß sie vor allen Dingen der wahren Gottes-Furcht sich befleißigen; ihre Herrschafften nicht allein als andere ihre Nächsten insgemein, die entweder geringer, als sie selbst oder ihnen doch gleich sind, sondern mit geziemendem Respect lieben

und ehren, ihnen den schuldigen Gehorsam erweisen, und nicht allein was die Herrschafft befielet, und nicht wider GOttes Gebot ist, willig und treulich verrichten, sondern auch, wo sie selbst ein und anders sehen, worinnen sie der Herrschaft einen angenehmen Gefallen erweisen, und ihren Schaden verhindern können, solches nicht unterlassen. Hiernächst sollen sie auch mit der Hand treu seyn, und nichts weder auf grobe oder subtile Weise, es sey Geld oder Geldes werth, entwenden, verschleppen oder andern Leuten heimlicher Weise zustecken, sondern mit allem demjenigen, was ihrer Herrschafft ist, sparsam, treu und sorgfältig umgehen: nicht liederlich verderben, verwahrlosen und zu schanden gehen lassen, was sie durch ihre Sorgfalt hätten erhalten können. Siehe ferner Knecht und Magd, ingleichen Gesinde-Noth.

Gesinde-Kost, ist der Unterhalt an Speis und Tranck, welchen eine Herrschaft ihrem Gesinde zu reichen schuldig ist. Es soll diese Kost also beschaffen und dergestalt zugerichtet seyn, daß das Gesinde nicht allein keinen Hunger dabey leiden, sondern auch gesund und bey Kräfften bleiben könne, denn wer von seinem Gesinde volle Arbeit fordert, und demselben nur halb zu essen giebt, der zwingt es gleichsem aus Noth untreu zu werden, und da, wo es sich nicht geziemet, zuzugreiffen, wenn es vorhero noch so treu gewesen. Eben so unverantwortlich ist es auch, wo man Dienst-Boten mit solcher Speise abspeiset, wobey er seine Gesundheit verlieret, und also Lebenslang an einen solchen Dienst mit Trauren und Wehklagen gedencken muß. Auf einen Knecht oder Magd wird jährlich ausser Kraut, Rüben, Möhren, Salat und dergleichen Garten Waaren, an Getraid, Zugemüsen und andern, zur Kost gerechnet: Fünff Scheffel Korn Dresdnisches Maaß, zu Brote, drey Viertel Korn zu Müsern und Suppen, ein Scheffel bis fünff Viertel Gerste zu Graupen; ein halber Scheffel Weitzen; ein halber Scheffel Erbsen; ein Viertel Linsen, und zwo Metzen Saltz. Doch wird es damit immer an einem Orte anders gehalten, als am andern, und lässet sich also hierüber nichts gewisses durchgängig determiniren.

Gesinde-Lohn, Jahr-Lohn, Lied-Lohn, Mieth-Lohn, ist der verdiente und verdingte Lohn derer, die als ordentliche und gebrödete Dienst-Boten, Ehehalten und Gesinde dienen. Eine Herrschafft soll ihrem Gesinde den verdienten Lohn zu rechter Zeit richtig und völlig geben, und ihme ohne sonderbare Ursache, und wegen geringer Schäden, wo es nicht eine nachläßige Verwahrlosung und wissentliche Bosheit dabey zu Schulden kommen, keinen Abzug machen. So ist auch nicht wohl rathsam, dem Gesinde den Lohn voraus zu geben, weil man sich hernachmahls bey allerhand sich ereignenden Fällen, an nichts mehr halten kan, dahingegen man ihme von dem bereits verdienten Lohn dasjenige, was es inzwischen zur höchsten Nothdurfft brauchet, wie billig, abfolgen lassen, iedoch allezeit noch etwas zur Versicherung in Händen behalten soll, weil manche Dienst-Boten so frech und kühne sind, daß sie ihren Herrschafften auch zu der Zeit, da die Arbeit am nöthigsten ist, den Stuhl vor die Thür zu setzen, und vor Verlauff ihres Dienst-Jahres Abschied zu nehmen sich unterstehen. Der Lohn des Gesindes ist nach der Gelegenheit der Orte und des Landes, und nach den Pretiis rerum unterschiedlich. Um Leipzig herum pflegt ein Hof- oder Schirrmeister zwantzig bis vier oder fünff und zwantzig Gülden; Ein Groß-Ecke, Ober- oder Groß-Knecht, achtzehn bis zwantzig Gülden; Ein Haus-Knecht sechzehen bis achtzehen Gülden, so viel auch der Mittel-Ecke, Baur- und Ochsen-Knecht bey grossen Gütern zu Lohne zu haben, und der Klein-Ecke vierzehen bis sechzehen Gülden zu bekommen. Einer Hofemeisterin oder Käsemutter (so auch an einigen Orten den Nahmen einer Vieh-Muhme oder Vieh-Mutter führet) pflegt man achtzehen bis zwantzig Gülden, auch weniger oder mehr; einer so genannten grossen Magd zwölff Gülden, und eben so viel der Sau-Magd; Der Haus-Magd zehen bis zwölff Gülden; Der Mittel-Magd bey starcken Gütern, zehen Gülden, und der kleinen Magd, nachdem die Arbeit ist, acht bis zehen Gülden, alles Meißnischer Währung, jährlich zum Lohne zu geben, wobey gemeiniglich noch eine Ergötzlichkeit oder so genannter Heil. Christ an Weyhnachten zu fallen pflegt. Bey grossen Haushaltungen ist es gebräuchlich, daß man um besserer Richtigkeit willen mit dem Gesinde ordentliche Lohn-Zettel hält, und alle Viertel-Jahr den Empfang ihres Lohnes, oder auch, was sie auf Abschlag erhalten, darein zeichnet.

Gesinde-Noth, ist die Sache, worüber heut zu Tage in der Wirtschaft sehr geklaget, und deswegen offt so gar gewünschet wird, daß man doch kein Gesinde halten, und also diese sonst so nützliche und von GOtt zum Wohlstand der Menschen so weislich eingerichtete, in der Wirtschafft aber so unentbehrliche und an sich vortreffliche Sache entbehren könne. Es mag wohl seyn, daß viele aus Geitz und Unverstand diesen Wunsch thun, weil sie nemlich nur allein alles haben, niemanden aber nichts geben und gönnen wollen. Allein es ist doch auch gewiß, daß mit dem Gesindehalten zufälliger Weise ungemein viel Noth, Verdruß und Elend im wirtschafftlichen Leben, sonderlich auf dem Lande verknüpffet sey. Unter dem Art. Gesinde, ist von denen Ursachen, so ferne solches in der übeln Beschaffenheit des Gesindes zu suchen, schon etwas gedacht. Allein viele Wirte machen sich auch ihre Noth selbst durch ihre Bosheit, Schuld, unklügliches und unchristliches Verfahren, Verführung, böses Exempel und dergleichen. Ja sie verderben dadurch nicht allein ihr, sondern auch anderer ihr Gesinde. Und dieses von Herrschafften verderbtes Gesinde verderbet sich einander selbst mehr und die andern, und so fort. Solchergestalt aber ist erst die Noth am nächsten in der Bosheit und Ungezogenheit des Gesindes zu suchen. Hier ist nun die Frage, was man vor Mittel habe, diese Noth zu heben oder doch zu mindern, welche in der That, sonderlich im

gantzen einen sehr schädlichen Einfluß in den florissanten Zustand der Wirtschafft eines Landes, Dorffes und einer Stadt bekannter massen hat? Landwirte, welche selbst den Gerichts-Zwang haben, können sich einigermassen helffen. Die kleinen Zucht-Strafen des bösen Gesindes, die man schleunig und ohne Procen in guten Städten ohne viele Kosten von der Policey erlanget, die strengen Strafen derer schweren Gesinde-Verbrechen, das Auftreiben des schlimmen Gesindes, und dergleichen sind zwar Mittel, ja es sind solche, welche in der That aller Hauszucht die Hand bieten müssen, indem sie der Herrschafft und ihrer Zucht Ehrerbietung und Achtung verschaffen. Wo man hergegen viele Zeit, Kosten und Mühe auf die kleinen Klagen gegen das Gesinde wenden, Processe führen und Advocaten besolden muß; wo man dem Gesinde Injurien-Klagen unumschränckt gegen das Schelten und die Zucht der Herrschafft verstattet und überhaupt dieser keine gewisse und gemäßigte Haus-Zuchts-Mittel zulässet, ja auch diese Sachen unter diejenigen ziehet, wovon die Gerichts-Sporteln einen guten Zugang haben; wo man ohne Einsicht viele Gelegenheiten und Leute duldet, davon das Gesinde verführet, das verführte gehegt und in seiner Bosheit verheelet oder gefördert wird, u. d. g. da ist freylich nicht daran zu dencken, daß bey allen Gesinde-Gesetzen und Ordnungen diese Noth gemindert werde. Vielmehr wird endlich das Gesinde so gar unter sich selbst hundert schlimme Gebräuche denen Gesetzen entgegen setzen, und als ihre eigenen Rechte und Gesetze einführen, die die Herrschafft aus Furcht gar kein Gesinde zu bekommen, oder noch grössere Noth zu haben, endlich beobachten muß, wann auch gleich die Gesetze was anders verordnen. Man siehet es schon wircklich z. E. bey dem Lohne, dem Weynachts-Geschencke an vielen Orten. Denn dahin hat es das Gesinde oder doch gewisse Arten von Gesinde an vielen Orten, sonderlich in grossen Städten, wo die Gesinde-Policey schlecht ist, eben so wie die Handwercks-Gesellen bey vielen Handwerckern, mit ihren Unzeziegenheiten und schlimmen Gebräuchen, in Ansehung ihres Lohns, ihrer Arbeit und ihres Tractaments, schon längstens leider gebracht, worinne die Policey keine Aufsicht hat, und dieses sowohl dem Gesinde verstattet, als auch unbilliger Herrschafft keine Schrancken setzet. Allein wenn auch alles dieses von der Policey mit grosser Sorgfalt verhütet wird, so scheinet es dennoch nicht zulänglich, wenn die Policey nicht auf die erste Quelle alles schlimmen Gesindes zurücke gehet, und allerhand andern Mitteln, solche zu verstopffen, die Hand bietet. Diese erste Quelle aber ist in der elenden Kinder- und Jugend-Zucht zu suchen, und daß man von Seiten der Policey darinnen keine genauern Anstalten machet. Diese Anstalten findet man durch ein Exempel in denen Leipziger Sammlungen von Wirtschaffts- und Policey-Sachen, im X und folgenden Stücken vorgestellet und ausgeführet, dahin der geneigte Leser, da es sich hier nicht herschicket, gewiesen wird.

Gesott, Gesöde, siehe Siede.

Gesott Bottich suche Siede-Faß.

Gespe, Geuspe, Gauffe, heißt, eine doppelte hohle Hand voll, das ist, so viel man mit beyden an einander gehaltenen Händen von trockenen Sachen auf einmahl fassen und halten kan. Also sagt man: Eine Gespe Haber; eine Geuspe Mehl; eine Geuspe Sand ꝛc.

Gestandene Schüssel, siehe Gallerte, ingleichen *Gelee*.

Gestäude, wird nach Weydmännischer Redens-Art, das Nest eines Falcken genennet.

Gestelle, wird überhaupt alles dasjenige genennet, darauf eine Sache gestellet, sicher ruhen kan. Man braucht dergleichen aerne, um z. E. eine Lade, Kasten, Schranck, Köthe u. s. f. etwas vom Erdboden zu erhöhen, damit die Lufft darunter hinstreichen, und sich daselbst folglich nicht leicht eine Feuchtigkeit verhalten könne, woraus sonst allerley übele Folgerungen entstehen. Insonderheit aber führet diesen Nahmen ein beweglicher und in einen besonders darzu bestimmten Bottich genau eingeschnittener beweglicher Boden, welcher aus lauter an einander geschlichteten Stücken Vossen und ihren Unterlagen, oder aus unten hohl ausgeschweifften, an Enden aber starck gelassenen Stücken Hölkern, so man auch die Stell-Hölzer zu nennen pfleget, bestehet: Dieses Gestelle wird darzu gebrauchet, daß, wenn man nun mit Möschen fertig, und solcher Mösch hernach in den Bottich auf das Gestelle übergetragen worden, die Würtze von dem Mösch dadurch ablauffen, die Traben aber oben zurück bleiben können; zu dem Ende werden schmahle Fugen gelassen, das Gestelle aber selbst überleget man oben fein ordentlich mit gutem frischen Stroh, darauf hernach der Mösch geschüttet wird.

Gestellet, wenn die Jagd-Hunde ein wildes Schwein anfallen, daß es Stand halten, und mit ihnen streiten must, so sagt man auf Weydmännisch: Das Schwein wird von den Hunden gestellet.

Gestellet Bier, oder Bierstellen zur Gährung oder Abkühlung und dergleichen. Siehe Brauen.

Gestirne, heißt entweder alles, was man am Himmel an Irr- und Fix-Sternen des Nachts gewahr wird, oder es bedeutet eine gewisse Anzahl Fix-Sterne, so von denen Planeten oder Irrsternen zu unterscheiden, und in einer gewissen Ordnung, Weite und Grösse dergestalt am Himmel zusammen stehen, daß man sich ein gewisses Stern-Bild, z. E. eine Jungfer, einen Bär, ein Wappen eines grossen Herrns darunter einbildet; da denn dieses Bild ein Gestirn (astrum) in der Stern-Kunst genennet wird. Sie werden in Nordliche und Südliche unterschieden. Der sogenannte Thier-Kreis bestehet aus solchen Bildern, nach welchen wir die Bewegung unserer Erde und den daraus entstehenden verschiedenen Stand der Sonne in Ansehung

derselben und ihren Gegenden bestimmen und abmessen, nach denen alten irrigen Meinungen aber dabey von dem Lauf der Sonne um unsere Erde reden, da doch nicht jene um die Erde, sondern diese um die Sonne läufft; und also obgemeldeten Stand unserer Erde und unserer Gegend unter dem Nahmen des Standes und Laufs der Sonne in einem gewissen Stern-Zeichen, Bilde und Gestirne in dem Thier-Kreis. z. E. die Sonne steht oder läuft, kommt, tritt in Widder, anzeigen. Und so sind die Calender zu verstehen, welche die alte Sprache noch brauchen. Ein Wirt muß davon einige Nachricht und Känntniß haben, theils den Calender und den Betrachtungswürdigen Umstand der Zeit nach ihrer Verschiedenheit bey ihren Geschäfften einzusehen, theils aber den vielen Aberglauben, den man insgemein von der Bedeutung und dem Einfluß der Gunst und Ungunst der Gestirne, oder obgedachter willkührlichen Bilder unserer Phantasie heget, abzulegen.

Gestösse, nennen die Köhler, wenn bey einem angezündeten Meuler, die Feuer so jählings durch das Gestäube gedämpffet werden, da sie hernach einen Knall und Stoß von sich geben, auch wohl alles in Hauffen stossen. Siehe Kohle.

Gestossene Suppe, ist so viel als Coulis, welches man nachschlagen kan.

Gestovtes Essen, siehe Gedämpfftes.

Gestreifft, wird ein wollener oder auch seidener Zeug genennet, der mit abwechselnden Farben seiner Länge nach in bald schmale, bald breite Striemen abgetheilet, und dadurch von dem geblümten unterschieden ist, der auf seinen Boden entweder gestreuete Blumen hat, die theils hinein gewircket, theils hinein gedruckt, theils hinein genehet seyn können, oder nach einem gewissen Muster von Blumen und aus sich in einander schlingenden Rancken verfertiget.

Geströh oder Geströhde, siehe Stroh.

Gestütte, suche Stutterey.

Gesultzte Milch, siehe Creme.

Gesundheits-Pflegung, Lebens-Ordnung, wie solche anzustellen, und wie ein Mensch durch alle Monate des gantzen Jahres seiner Gesundheit wahrnehmen solle, ist in dem, zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender, bey iedem Monat, gleich nach denen Küchen-Verrichtungen, kürtzlich angemercket, zu finden. Man hat in diesem Lexico aber überhaupt auf die Mittel der Erhaltung und Erlangung der Gesundheit gesehen, und sowohl die Geschäffte als die Mittel der Natur einigermassen berühret, weil 1) die Gesundheit der edelste Schatz eines Wirtes im leiblichen und bey allen Wirtschaffts-Geschäfften zum Grunde liegt: 2) Die Geschäffte in der Wirtschafft auch entweder mittelbar oder unmittelbar auf einen gesunden Leib abzielen und zu dem Ende sonderlich bey der Kinderzucht in der Haushaltung viele Verrichtungen, Wart- und Pflegung vorfallen: 3) Küche und Keller dahin gehöret: 4) Die Wirtschafft auch viele Artzneymittel verschaffet. 5) Aber die Vieh-Artzney-Wissenschafft zur Wirtschafft gehöret, gleichwohl dabey meistens die Lehre von der Menschen Gesundheit und Kranckheit zum Grunde lieget. Siehe Diät.

Geröset, Gepneuscht, Gepst, wird von Jagd-Hunden gesaget, wenn sie sehr gelauffen und ihnen der Bauch sehr schlägt.

Getrancke, Tranck, sind die naffen und flüchtigen Dinge, so den Durst stillen und zu trincken taugen, oder auch als Artzneymittel genommen werden müssen; diese letztere verfertiget man in Apotheken; jene aber sind entweder einfach, und von der Natur zubereitet, als das Wasser, welches das älteste und natürlichste und in gewissen Umständen das gesündeste Getränckе; die Milch; der Wein: oder gemischt, und von denen Menschen entweder abgekocht, oder aber, wie es eine iegliche Art erfordert, mit Fleiß zugerichtet: als Bier, Scherpen, Cofent, Breyhahn, Lauer, Lercke, Lurcke oder Trester-Wein, Cidre oder Aepffel- und Birn-Wein, Meet, Branntwein, Limonade, Caffee, Thee, Chocolade, Hippocras, Orzade, allerhand gebrannte Wasser u. d. g. Unter allen diesen Geträncken behält wohl der Wein den Vorzug, angesehen er nicht nur nächst dem Wasser das älteste und natürlichste Getränckе ist, sondern auch dabey diesen Vortheil hat, daß, da das Wasser zwar feuchtet, und den Durst stillet, aber nicht an sich selbst mercklich nähret, und noch vielweniger sonderlich stärcket, da das Bier zwar nähret, aber nicht sonderlich stärcket, der Wein alles dieses zugleich verrichtet. Uberhaupt soll ein Getränckе, welches den natürlichen Durst zu stillen genommen wird, nahrhafft, leicht und verdaulich seyn; dergleichen nebst einem guten Wein ein wohlgekochtes und behörig vergährtes Bier ist, welches, wo es zum Tisch-Trunck dienen soll, eben nicht starck seyn darff. Denn wenn man viel isset, muß man auch viel trincken, und wo hernach das Getränckе starck ist, da thut man sich damit leichtlich Schaden. Man soll auch, nach Anrathung der Medicorum im Sommer mehr trincken und weniger essen als im Winter, ingleichen, wo man anderst gesund bleiben will, lieber verschlagenes als allzu kaltes Getränckе zu sich nehmen, weil jenes allezeit, dieses aber gar selten wohl zu bekommen pflegt.

Getraide, Getrayde, oder Getreyde, ist eigentlich nur dasjenige, was an Feld-Früchten in Aehren und Rispen wächset, und zur Erhaltung des menschlichen Lebens dienet, nemlich Weitzen, Dinckel, Korn oder Roggen, Gerste und Haber: Wiewohl auch andere dieses Wort in weiterm Verstande nehmen, und die Hülsen-Früchte und Zugemüse auch darunter verstehen, nemlich: Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Hirsen und Heide-Korn. Was die Ursache der Vermehrung des Getraides anbelanget, so haben die Natur-Kündiger, welche um dessen Ursprung sehr bekümmert, nicht einerley Meinung, woher es nemlich komme, daß viel Halmen und Aehren auf einem Busche beysammen wachsen. Einige wollen behaupten, daß solche aus vielen bey dem Säen zusamen gefallenen Körnern erwüchsen; andere und unter denen der Abt von Vallemont in seinen Curiosi-

tez de la Nature & de l'Art sur la Vegetation &c. Cap. 6 und 7 halten gäntzlich davor, daß ein ieder Busch, wenn er auch noch aus so vielen Halmen bestehet, wie er denn einen dicken Gersten-Busch von zwey hundert neun und viertzig Halmen anzuführen weiß, aus einem Körnlein entspringe. Herr Geheimbde Rath und Cantzler von Wolff hergegen hat die wahre Ursache der wunderbaren Vermehrung des Getraides darinnen gefunden, daß zwar aus einem Körnlein viel Aehren wachsen können, iedoch aus dem Keimlein nur ein einziger Haupt-Halm komme, die übrigen Neben-Halme aber daher entstehen, wenn eines oder zwey Blätter, die der Wurtzel am nächsten seyn, ihre Knoten, wo sie angewachsen, in der Erde oder nahe an der Erde haben, so schlagen diese Knoten Wurtzeln aus, und kommet ein Neben-Halme aus dem Marcke hervor. Wie nun diese Neben-Halmen mit dem Haupt-Halme parallel aufwachsen, und dieses nicht anders geschehen kan, als wenn sie anfangs ein wenig von dem Haupt-Halme abweichen, so schleppen sie wieder ein oder zwey Knoten an der Erde hin, und kommen demnach bey iedem Neben-Halme zwey neue heraus wachsen, und dieses immer so fort, bis der hierzu benöthigte Nahrungs-Safft nicht mehr in der Erde vorhanden. Siehe den Art. Vermehrung. Das Getraide wird eingetheilet in Winter-Getraide und Sommer-Getraide, unter jenem sind begriffen der Winter-Weitzen, Dinkel, Winter-Roggen und Winter-Gerste; dieses, nemlich das Sommer Getraide aber bestehet in Sommer-Weitzen, Sommer-Korn oder Sommer-Roggen, Sommer-Gerste und Haber, worzu noch einige die obgedachten Hülsen-Früchte und Zugemüse rechnen. An einigen Orten wird ein Unterschied unter hartem oder glatten, und unter dem rauhen Getraide gemacht, und zu jenem Korn-Weitzen, Erbsen, Linsen, Wicken und Heide-Korn, zu diesem aber Dinckel, Gersten und Haber gerechnet. Das Getraide in Geströh, oder das annoch unausgedroschene Getraide, hat seinen Platz in den Scheunen; Das Getraide in Körnern aber, oder das ausgedroschene Getraide auf denen Korn-Böden, Korn-Schütten, Getraid-Böden oder Getraid-Kästen; Das Getraide auf dem Felde und unabgebracht aber in der Scheune. Es ist auch grob und kleinkörnigt, dick und dünnhülsigt, frisch, neu oder alt, u. s. f. Dieser vielfache Unterschied wird nebst dem, ob ein Getraide rein oder unrein, gesund oder angegangen, brandig, wurmig, michend sey, in der Wirtschaft bey den Geschäften damit beobachtet. Was von ieder Sorte Getraides zu wissen, ist unter ihrer sonderlichen Benennung zu finden. Uberhaupt hat man bey allem und iedem Getraide zu mercken, daß es weder an Aehren, noch an Stroh, naß oder feucht in die Scheunen komme, weil sonsten alles leichtlich verdirbt und schimmlicht wird, so daß weder die Frucht zum Mehl, noch das Stroh zum Futter nützlich angewendet werden kan: falls man aber ja das Getraide im Noth-Fall naß oder feucht einführen müste, daß man die Garben nicht dichte an die Wände der Scheune lege, sondern einen Raum dazwischen lasse, damit der Dampff desto leichter über sich verrauchen könne. Eine andere Art, das feuchte Getraide in Scheunen dergestalt zu legen, daß alle Feuchtigkeit und Brodem sich beständig davon hinaus ziehen könne, und kein Stocken oder Auswachsen des Getraides zu besorgen seyn möge, kan unter dem Wort Pansen nachgesehen werden. Hiernächst ist auch nöthig, daß das ausgedroschene Getraide, ehe es aufgehoben wird, von altem Staub und anderer Unreinigkeit wohl gesäubert werde: Denn ie reiner die Frucht ist, ie weniger kan sich einiges Ungeziefer darinnen erzeugen; und endlich daß das neue Getraide wohl trocken auf die Böden gebracht, nicht übermäßig hoch aufgeschüttet, und zum öftern, besonders aber in der Korn-Blüthe, gewendet und umgestossen werde: Damit man aber wissen möge, wenn das Getraide trocken genug seye, so darf man nur ein Körnlein davon zerbeissen, bricht dasselbige fein rasch ab, so ist es dürre genug; wird es aber morsch oder zerknirschet vorher, ehe es durchgebissen wird, also, daß es den Zahn nicht gerne zurücke gehen lässet, so ist es noch etwas feucht, und dahero mehr abzutrocknen.

Getraide-Boden, Schütt-Boden, ist derjenige Theil eines Gebäudes, allwo man das ausgedroschene Getraide, und andere Feld-Früchte aufschütten und bewahren will. Er soll kein Licht, wo es seyn kan, von der Sonnen, seine Lufft-Löcher oder Fenster aber von Mitternacht oder Abend, und durchaus nicht an der Mittags-Seite haben, auch von aller Feuchtigkeit, Brodem und üblen Gestanck entfernet, und dahero nicht über den Roß-Küh-Schwein- und andern Vieh-Ställen, oder andern unsaubern Orten angebracht seyn. Ein doppelter und wohl gespündeter Fuß-Boden von reinen Bretern beschweret das Gebäude nicht, und hält das Getraide trocken; wer aber einen gestrichten Fuß-Boden von Kleibwerck oder dergleichen bereits in seinem Getraide-Boden hätte, möchte denselben folgendergestalt recht bereiten lassen: Man soll nemlich zuvörderst die Klunsen oder Ritzen mit vermischtem Kalch und Sand, gestossenem Glas, eisernen Feilspänen, und Hauff oder Werck wohl verkütten, und vermachen, alsdenn mit unter einander geniengtem Rinds-Blut und Lein-Oel beschütten und übertünchen, und denn ferner mit einer schweren Walze, oder höltzernen Britsche, wie bey Verfertigung der von Leimen geschlagenen Scheun-Tennen gebraucht wird, wohl verebnen und gleich machen, damit auch nicht das geringste Löchlein darinnen übrig bleibe. Hiernächst soll man letztermeldtes Estrich oder Fuß-Boden, damit kein Ungeziefer darinnen wachse und überhand nehme, mit gutem scharffen Wein-Eßig besprengen, ingleichen von den wilden Cucumern, oder sogenannten Esels-Gurcken Kraut und Wurtzel in Wasser einbeitzen, und mit solchem Wasser, oder welches noch besser, mit Schafs-Urin, den Kalch und Tünch anma-

chen und einführen, und damit die Zimmer, worein man Korn schütten will, inwendig glatt übertünchen: Dennsolches alles pfleget dem Ungeziefer, so die Früchte frisset und verderbet, entgegen zu seyn, und selbiges zu ertödten. Ein iedes Getraide, und eine iede Hülsen-Frucht und Gesäme, soll auch eine besondere Stelle haben, und dahero der Getraide-Boden in gewisse Unterschiede, proportionirlich eingetheilet seyn. Endlich sollen auch die Fenster mit eisernen Drat-Gittern oder doch zum wenigsten mit gestrickten Netzen vor Tauben und Vögeln verwahrt, und der Getraide-Boden sonsten allenthalben dergestalt gemacht werden können, daß weder Regen noch Schnee, weder vierbeinigte noch zweyfüssige Mäuse, (unter denen manchmahl auch einheimisches diebisches Gesinde mitläufft), noch anderes Ungeziefer dazu kommen können. An etlichen Orten, wo starker leimigter Grund ist, absonderlich in Ungarn, werden zu Verwahrung des Getraides besondere

Getraide-Gruben, und zwar obenher etwas enger unten aber etwas weiter in die Erde gemachet, und mit gehoriger Tieffe nach dem man viel oder wenig Getraid hat, mit sonderm Fleiß ausgegraben, mit Stroh oder Rohrdecken sauber ausgefüttert, und das vorhero wohlausgesäuberte Korn darein geschüttet, bis es eine halbe Elle hoch von der Erden erreichet, alsdenn werden hölzerne Balcken, darauf gelegt, und eine Decke von starcken Bretern oder Pfosten drüber hergemacht, und auf dieselbige frische Erde gestreuet, aussen aber frische Wasen umher gelegt, damit es der andern Erde gleich sehen, und also von bösen Leuten nicht leicht gefunden werden möge. Wiewohl das in solchen Gruben verwahrte Getraid leichtlich einen absonderlichen und irdischen Geschmack an sich ziehet, sonderlich wo der Grund nicht erhöhet, trocken und von aller unterirdischen Feuchtigkeit befreyet ist; Und sich überdis eine solche Grube denen arglistigen bösen Leuten von selbst verräth, wenn sie gleich noch so wohl mit Rasen bedeckt und dem andern anliegenden Boden gleich gemachet worden. Denn wenn im Sommer Morgens früh der Thau aller Orten auf dem Erdreich gesehen und verspüret wird, so ist hingegen der Platz, so weit eine solche mit Getraid gefüllte Grube gehet, trocken, also, daß man das geringste Merckmahl vom Thaue darauf nicht finden wird. Wenn eine Getraid-Grube einmahl geöffnet ist, muß man sich nicht säumen, solche sobald möglich auszuleeren, denn wo die Lufft einmahl dazu kan, so leidet das Getraide Schaden.

Getraide-Maaß, hat seinen Nahmen daher, weil mehrentheils das Getraide damit gemessen, und darnach gerechnet wird, ob man gleich andere trockene Sachen mehr, als Saltz, Öhl, Eicheln, Wachholderbeeren, Kalch ꝛc. ebenfalls damit zu messen pflegt. Es ist dasselbe sehr unterschiedlich, und hat nicht nur ein iedes Land, sondern auch fast eine iede Stadt ihr besonderes Getraide-Maaß, dieses aber auch wieder seine unterschiedl. Benennungen. Das gröste Gemässe im Getraide, ist eine Last, welche zu Hamburg und Dantzig sechtzig Scheffel, nach Magdeburger Gemässe aber sechs Malter oder zwey und siebentzig Scheffel hat. Ein Wispel, deren drey im Sächsischen, Brandenburgischen und andern angrentzenden Ländern, auf eine Last gehen, hält zwey Malter oder vier und zwantzig Scheffel, also ein Malter zwölff Scheffel. Der Leipziger Scheffel hat vier Sip-Maaß, ein Sip-Maaß vier Metzen, eine Metze zwey Kuchen Maaß. Dreßden, Wittenberg und Halle gebrauchen Scheffel, Viertel und Metzen, also, daß ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Metzen ausmacht. Naumburg und Zeitz haben Scheffel, Viertel oder Sip-Maaß und Metzen, und hält ein Scheffel vier Sip-Maß, oder Viertel, und ein Viertel vier Metzen. Merseburg gebraucht Scheffel, Heimbten, Viertel und Metzen, und hat allda ein Scheffel zwey Heimbten oder Viertel, eine Heimbte acht Metzen, und ein Viertel vier Metzen. Ein Altenburger Scheffel hält vier Sip-Maaß oder vierzehen kleine Maaß, ein Sip-Maaß aber viertehalb kleine Maaß. Zu Eisenberg ist ein Scheffel vier Viertel, und ein Viertel vier Maaß. Gotha gebraucht Malter, Scheffel, Viertel, Metzen und Mäßlein, und hat ein Malter zwey Scheffel oder vier Viertel; ein Scheffel acht Metzen oder zwey Viertel; ein Viertel vier Metzen; Eine Metze vier Mäßlein. Ein solch Gothisches Malter thut nach Leipziger Maß einen Scheffel, drey Metzen und etwas über anderthalb Kuchen-Maaß; zu Dreßden aber einen Scheffel zwey Viertel, zwey Metzen; und zu Nordhausen vier Scheffel; so machen auch vier Gothische Malter einen Malter zu Erfurt aus; allwo man Malter, Viertel, Scheffel, Metzen und kleine Mäßlein, und hat ein Erfurter Malter vier Viertel; ein Viertel drey Scheffel; ein Schffel vier Metzen; eine Metze vier kleine Mäßlein. Nordhausen, dessen Getraide-Maaß mit dem Gemässe zu Langensalza, Tennstädt, Frankenhausen, Sebra, Sachsenburg, Sangerhausen, Weissensee und andern benachbarten Orten gleich ist, gebraucht Scheffel, Viertel, grosse und kleine, sonst Kindelbrücker Metzen genannt, und hat ein Scheffel vier Viertel; ein Viertel zwey grosse Metzen; eine grosse Metze zwey kleine oder Kindelbrücker Metzen. Zu Nürnberg und in denen umliegenden Orten hat man Sümmer, Malter, Metzen, Diethauffen, Diethäufflein und Maaß; jedoch wird unter dem Gemässe des harten oder glatten und dem Maaß des rauhen Getraides ein Unterschied gemacht. Denn ein Sümmer hart oder glatt Getraide, als Korn, Weitzen, Erbsen, Linsen, Heide-Korn und Wicken, hat zwey Malter oder sechzehen Metzen; ein Sümmer rauh Getraide hingegen, als Dinckel, Gerste und Haber, hält vier Malter oder zwey und dreyßig Metzen. Ein Sümmer ungenannter Kurse, welcher nemlich noch in seinen Bälgen ist, hat sechs und zwantzig Metzen, ingenannten aber, da die Bälge davon sind, nur sechzehen Metzen; eine Metze hat vier Diethauffen oder acht Diethäufflein oder sechzehen Maaß; ein Diethauffen hat vier Maaß, ein Diethäufflein aber nur zwey Maaß.

Maaß. Nachdeme in dem gesammten Churfürstenthum Sachsen, auch zugehörigen und incorporirten Landen, auf allergnädigsten Königlichen und Churfürstlichen Befehl durchgehends, stat derer alten und sehr differenten Gemässe, ein gemeines, nemlich das Dreßdnische, eingeführet worden, ist Anno 1720 zu Dresden eine in Folio gedruckte Universal-Getraide-Maaß-Vergleichung, in 151 Special-Tabellen bestehend, ans Tage-Licht gekommen, bey welcher zu befinden, wie sowohl bey denenjenigen Aemtern, als auch denen Städten und Dörfern, woselbst einige Differentz des Gemässes wircklich anzutreffen, das alte Getraide-Maaß, sich gegen den ietzigen Dreßdner Scheffel vergleichet; auf welche Vergleichung, so bey Erschütt- oder Erhebung des Zins-Getraides, ingleichen Abführung des Decems, Liefferung nach Hofe, und in andere Wege ihren Nutzen hat, man sich hiermit Kürtze halber beziehet. Auch hat der Herr Secr. Köhler in seinem allezeit fertigen Rechenmeister 1 Th. p. 94 seq. eine solche Vergleichung des Dreßner Maasses eingericket.

Getraide-Sense, siehe Sense.

Getraide-Sichel, siehe Sichel.

Getreten, wenn sich ein Pferd, es sey im Saum oder sonsten, getreten hat, so waschet ihme den Tritt mit warmen Weine rein aus, streuet gepülvert Hirsch-Horn und gestossenen Hut-Zucker darein; es heilet ohne alle Schmertzen und Schwären. Oder zerlasset Honig und neues Wachs unter einander, und leget es auf den Tritt; oder nehmet Brantwein und ungelöschten Kalch, auch das Weisse von einem Ey, machet ein Pflaster daraus, und bindet es auf; oder nehmet gestossenen Alaun, Vitriol, Zucker, und frische Butter unter einander, thuts in einen verglasurten Topff, lasset es auf einem linden Kohlfeuerlein ein wenig sieden, und wieder kalt werden, so wird es hart; wenn sich denn ein Pferd getreten, so schabet solches Pulvers ein wenig in den Tritt, das trocknet die Wunden, und heilet geschwinde. Oder: Waschet dem Roß den Schaden mit warmen Bier gar wohl aus; hitzet alsdenn einen Ziegel, nehmet neues Wachs und brennet es damit ein; verbindet hernach den Schaden, und vermachet ihn aufs beste, so gut ihr könnt, mit Tuch oder Leder, daß kein Wasser dazu kan; Es heilet bald und ohne alles Eiter. Wo aber bereits Eiter darinnen, und darzu sehr verhartet ist, so binde man, ehe noch was gebraucht wird, Horn-Salbe darauf, bis es weicht. Wenn schon faul-Fleisch in dem Tritt wäre, muß solches mit scharffen Wassern heraus geätzet, hierauf von Bleyweiß und Eyerklar ein Teiglein gemacht, und dem Rosse mit Werck eingeleget werden; das Aetz-Wasser kan man von klein geriebenem Alaun, Grünspan, und Vitriol unter Honig und Eßig vermischt machen. Sonsten ist vor einen alten Tritt das grüne Siegel-Wachs sehr gut, wenn ein Pflaster daraus gemacht, und dem Roß über den Schaden geleget wird; oder zerstosset das Kraut Hünerdarm, drucket den Safft durch ein Tuch heraus, thut ein wenig Saltz darunter, und bestreichet den Schaden damit, es heilet in wenig Tagen; oder, schneidet ihm den Tritt auf, und treuffelt warmes Unschlitt darein, sowohl auch Schmeer, Schwefel, gestossene Myrrhen, Honig, Baum-Oel und Speck, von iedem ein wenig, doch eines so viel, als des andern; es wird baldeheilen.

Getreyde, siehe Getraide.

Getriebe, ist bey Mühlen, Uhren und andern mechanischen Wercken, ein so nöthig als nützlicher Theil eines Rüst-Zeuges oder Maschine, bestehend aus einem von zweyen Scheiben zusammengesetzten Rade, um derer Rand herum einige Stäbe, oder so genannte Triebe-Stecken befestiget sind; diese arciffen in die Zähne oder Kämme eines grössern Rades, so man das Kamm-Rad heisset, und welches hiedurch entweder das Getriebe umtreibet, oder von demselben umgetrieben wird. Man kan auch an stat des Scheiben Rades, die Schraube ohne Ende, und zwar so anbringen, daß dieselbige 3. bis 4 Kämme eines Stirn-Rades fasset, als welches Getriebe mehr fördert und weniger lebendige Krafft zu viel grösserer Wirkung erfordert. Vor vielen Jahren gab ein Dreßdenischer Hof-Musicus und Ingenieur, Namens Crüger, den verbesserten Gebrauch dieser Schraube an und zeigete, wie selbige an stat derer Göpel bey Bergwercken mit grosser Menage der Kosten und viel mehrerer Wirckung anzubringen sey. Die rechte Einrichtung aber hat er nicht entdecket, weil man nichts daran wenden wollte, was er billig vor seine Erfindung und wirckliche Leistung verlangte.

Gevatter, ingleichen Pathe, heisset diejenige Person, so die Eltern eines neugebohrnen Kindes zum Zeugen gebrauchen, wenn sie dasselbe vermittelst der Heil. Tauffe mit Gott verbinden, und der Christlichen Kirche einverleiben lassen. Nach vollzogener Taufe suchet man bey Uiberbringung des Kindes, nebst der verbindlichsten Dancksagung denen Gevattern nach des Orts Gebrauch, seine Erkenntlichkeit, wegen der übernommenen Bemühung an Tag zu legen, und sie an theils Orten mit süsser Kanne, und darbey aufgetragenen sowohl Zucker- als auch etwa Butter-Gebackens und Wein zu bewirten, auch ihnen über dieses ein Gevatter-Stücke, welches entweder aus einem mit vielen Confituren und candirten Sachen wohl ausgeputzten Marcipan, Mandel- oder Krafft-Torte, oder aus mancherley Arten schmackbarer und wohlgebackener Kuchen bestehet, nebst etlichen Pfannen-Kuchen nach Hause zu schicken; an einigen Orten wird, an stat derer Gevatter-Stücken, ein ordentlicher Kind-Tauffen-Schmaus gegeben, und hat darinnen ein iedes Land, ja ieder Ort seinen besondern Gebrauch. Indessen ist dieses öffters eine grosse und verschwenderische Ausgabe, dabey die Policey an vielen Orten billige Einschränkung machet, sonderlich wenn bey einer so wichtigen und heiligen Handlung der Religion, wie die Taufe ist, vermittelst solcher Schmäuse, so vor und nach der Taufe oder bey dem Kirchgang gewöhnlich, viele Sünden began-

gen werden. Auf der andern Seite ist es auch eine grosse Ausgabe bey manchem Wirt, offt zu Gevatter gebeten zu werden und nach dem Misbrauch vieler Oerter grosses Gevatter- und Pathen-Geld einzubinden, nebst dem aber die Mit-Gevattern, die Wöchnerin aufs Bette, die Wehmutter, die Amme des Kindes, die Kirchen-Diener ins Tauffbecken zu beschenken. Die Policey hat also auch dieses Ding an vielen Orten theils eingeschräncket, theils gar abgeschaffet. Nur fehlet es sonderlich in grossen Städten an der Beobachtung dieser Gesetze. Siehe den Art. Geschencke.

Geuspe, siehe Gespe.

Gewächs, Pflantze, wird überhaupt alles dasjenige genennet, was die Erde entweder vor sich selbst und freywillig hervor bringt, oder durch Kunst und menschlichen Fleiß aus derselben erzielt wird, und in einem organischen Cörper bestehet, darinne eine bewegende Krafft allerhand Materie, Säffte und Safft- auch wohl Lufft-Gefässe sind, und daraus allerhand andere Gewächse und Früchte, mit Hülfe der Sonne und der Lufft wachsen, auch fortgeflantzet, vermehret und verbessert werden können. Man lese Hrn. Baron von Wolff Deutsche Schrifft, welche von denen Absichten der natürlichen Wirckung in denen Pflantzen handelt, da kan man die ersten Grundsätze dieser zur gründlichen Wirtschaffts-Kunst, sonderlich bey dem Acker- Garten- Holtz- und Weydebau, so nöthigen Lehre einigermassen lernen. Es wäre aber zu wünschen, daß dieses und andere Theile der Natur-Lehre mit mehrer und näherer Application auf die Wirtschafft ausgearbeitet würden. Hier ist nur noch zu mercken: Die Haupt-Eintheilung der Gewächse bestehet in Kräutern, Stauden und Bäumen, welche man wieder in wilde, die ohne Zuthun der Menschen wachsen, blühen und Saamen oder Früchte bringen, und zahme oder Garten-Gewächse, die durch Menschen-Hände auf- und in die Höhe gebracht werden, einzutheilen pfleget. Diese letztern sind entweder Küchen-Gewächse oder Lust-Gewächse, oder Artzney-Gewächse. Die Küchen-Gewächse bestehen theils aus Kräutern, davon die Blätter alleine zu Nutze kommen. Z. E. der Sauerampffer, Spinat, Spargel, Dille, Draun, Pfefferkraut, allerhand Arten von Kohl, Lactucken, Körbel, Kressen und dergleichen; theils aus Wurtzeln, darzu alle Arten der Rüben, Rettiche, Zwiebeln, Selerie, Zucker Haber- und andere Wurtzeln gehören. Und theils aus Früchten, dergleichen die Kürbsen, Melonen, Gurcken, Artischocken, allerley Bohnen und Erbsen, Garten-Erdbeere, Garten-Schwämme ꝛc sind. (Siehe Garten-Gewächse). Die Lust-Gewächse sind solche, die theils pur zur Lust, aber nicht eben zum Nutzen sind, darunter die mehresten Arten Blumen und ausländischer rarer Gewächse gehören, oder theils Lust und Nutzen zugleich geben, als die Pomerantzen, Citronen- und Limonien-Bäume, Adamsfel, Pomesinen oder Aepffel de Sina ꝛc. Felgen ꝛc. Die Artzney-Gewächse, begreiffen unter sich alle diejenigen Kräuter, Wurtzeln und Blumen, so zur Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit dienen, und entweder bey uns in den Wiesen, Feldern, Höltzern, Auen und Gebirgen wachsen, und daselbsten ohne besondere Mühe, Pfleg- und Wartung umsonst zu haben sind, oder aber von fremden Orten hergebracht, und in unsern Gärten zum nöthigen Gebrauch fortgeflantzet werden. Die Lust- und Artzney-Gewächse werden dahero in einheimische und ausländische, beyde Arten aber nach der Beschaffenheit ihrer Wurtzeln in Zwiebel-Gewächse, in knollichte Gewächse und in zaserichte Gewächse, allesamt aber nach ihrer Dauer in Sommer- und Winter-Gewächse eingetheilet. Endlich macht man auch einen Unterschied unter denen Gewächsen, welche, weil sie alle Jahr vergehen, und deswegen im Frühling wieder von Saamen zu zeugen sind, Plantæ annuæ genennet werden, und unter denen Gewächsen, welche, ohne gesäet oder gepflantzet zu werden, alle Jahre von der Wurtzel wieder ausschlagen, und den Nahmen Plantæ perennes führen. Die Fortflantzung und Vermehrung derer Gewächse betreffend, so geschiehet solche auf verschiedene Art, und zwar durch Saamen; durch Zerreissung der Wurtzel; durch die Schößlinge; durch die Aeste oder Schnittlinge; durchs Absäugen; Sencken oder Einlegen, und allerley Arten zu Pfropffen und Oculiren ꝛc. wovon an seinem Orte Meldung geschehen.

Gewächs, heißt auch dasjenige, was an dem Leibe eines Menschen oder Thiers, wider die natürliche Bildung desselben, an irgend einem äusserlichen Theile, durch einen gewissen Zufall hervor wächset. Unter denen bey einer Haushaltung nöthigen Thieren ist keines denen Gewächsen so sehr unterworffen, als das Pferd, und an demselben die Schenckel und Füsse: Denn solche sind geplagt mit Gallen, Uiberbein, Maucken, Strupffen, Ellenbogen, Leist, Spat ꝛc. von welchen an gehörigem Orte besonders gehandelt, hier aber nur eine allgemeine Cur und Präservativ zu allen dergleichen Gewächsen, nachrichtlich angefüget werden soll; Nemlich: Wenn ein Pferd ein Gewächs am Bein oder Schenckel hat, so reisset ihm die Haut im abnehmenden Mond mit einer Luchs-Klauen auf; Nehmet Grünspan, Brantewein, Mehl und Honig, mischet es durch einander, streichet es auf ein Tüchlein als ein Pflaster, (deren man drey daraus machen muß), bindets über den Riß; wenn eines trocken wird, so bindet das andere darüber, bis ihr Besserung befindet. Will man aber ein iedes Pferd, das von dreyen Jahren und darunter ist, denn älter darff es nicht seyn, bewahren, daß es sein Lebenlang kein Gewächs an den Füssen, es sey von Gallen, Spat, Maucken, Uiberbein oder andern bekomme: So nehme man ein Viertel-Pfund gestossene Glas-Gallen, fünff Loth Drachen-Blut ein Pfund Baum-Oel, ein Viertel-Pfund Bibergeil, ein Quartier guten Rheinischen oder Wein-Hefen-Brantwein, Manns-Harn und Eßig iedes ein Nößel, stede diese Stücke mit einan-

einander, und schmiere dem Pferde die vier Schenckel alle Tage einmahl damit, das thue man neun Tage nach einander, so warm als es an den Händen zu erleiden ist, und lasse das Pferd in der Zeit, wie auch in etlichen Wochen hernach in kein Wasser reiten.

Gewächs-Haus, Winterung, Winter-Haus, Orangerie, ist in einem Lust-Garten ein Gebäude, darinnen die fremden und raren Gewächse, welche die Kälte nicht vertragen können, zu Anfang des Herbstes eingestellet, und den Winter über für dem Frost durch mäßige Wärme bewahret werden. Die Grösse eines solchen Gewächs Hauses soll sich nach dem Garten, und dem Vorrath der vorhandenen Schirm-Gewächse richten: doch muß es allezeit dabey so geraume seyn, daß nicht nur zur Nothdurfft die Gewächse gegen Winters da hinein gebracht, so weit gesetzet werden können, daß man zu einem ieden besonders gelangen möge und sie doch alle gemäßigte warme Lufft haben, sondern es soll auch dergleichen sonderlich in ansehnlichen Gärten, als ein grosser Saal oder vielmehr Gallerie angeleget werden, daß man auch zur Lust bey schönen und gelinden Tagen, wenn gleich die Gewächse darinnen sich befinden, gleich als in einem Garten daselbst auf- und abgehen könne, des Sommers aber, wenn die Gewächse ausgesetzet, dieser Raum zu solennen Ausrichtungen, angestellten Lust-barkeiten, oder sonst benothigten Retiraden sich gebrauchen lasse. Die vördere Seite desselben muß völlig gegen Mittag stehen, und mit hohen weiten Fenstern versehen seyn, welche im angehenden Frühling bey gutem Wetter geöffnet, und die frische Lufft und warme Sonne dadurch hinein gelassen: im rauhen Winter aber mit breternen Läden und Schirmen dergestalt versetzet werden können, damit nur das nothige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber aufs beste ausgeschlossen bleiben; zu solchem Ende werden auch ein- oder mehr Oefen, nach der Grösse des Gebäudes hinein gesetzet, und durch dieselbe bey einfallendem Frost eine mäßige Wärme gemacht. Auf daß man aber wissen möge, wenn man anfangen soll einzuheitzen, so muß man hier und dar im Gewächs-Hause Wasser in Gefässen hinsetzen, und wenn solche oben anfangen mit Eis zu harschen, alsdenn kan man ohngesäumt und ohne Bedencken mit dem Einheitzen anfangen. Dieses Einheitzen aber muß mit besonderm Vortheil geschehen, und ja nicht auf solche Weise, wie man etwan insgemein eine Wohn-Stube warm zu machen pfleget: Denn auf solche Art würde man den Bäumen und Gewächsen, wo nicht mehr, iedoch eben so viel Schaden verursachen, als die Kälte selbst, welcher man doch zum Nutzen der Gewächse gesteuret wissen will. Dabey muß ein verständiger Gärtner eine temperirte Wärme beständig zu erhalten suchen, und daher so sich nicht verdriessen lassen, bey der Nacht ein- oder etliche mahl aufzustehen, und nach dem Feuer zu sehen, auch nach Befinden dasselbe zu mindern oder zu mehren. Zu solchem Ende würde nicht undienlich seyn, wenn ein Thermometron oder die Kälte und Wärme anzeigendes Wetter-Glas in dem Gewächs-Haus, und zwar an einem Ort, da es die Sonne nicht bescheinen kan, befindlich wäre, damit der Gärtner an dem Steigen und Fallen des Liquoris, das Steigen und Fallen der Hitze absehen, und mit dem Feuren sich darnach richten könne. An der Mitternacht-Seite muß es eine tüchtige Wand oder Mauer ohne Oeffnung haben; an den schmalen Seiten gegen Morgen oder Abend aber, werden entweder kleine Lust-Zimmer und Cabinete, oder aber die Glas-Cassen angebracht, dergestalt, daß man aus dem Gewächs-Haus immediate dahin gelangen kan. Wie im übrigen ein solches Gebäude anzulegen, abzutheilen, die Heizung darinnen anzubringen, die Gewächse daselbst zu rangiren, daß gute Bequemlichkeit übrig bleibe, und was mehr dabey in Obacht zu nehmen, dieses findet man nebst einigen gemachten Entwürffen erkläret, in L. C. Sturms Anweisung grosser Herren Palläste ꝛc p. m. 65. Siehe Glas-Haus. Man hat sonderlich bey grossen Gewächs-Häusern auf die Vortheile zu sehen, um das Holtz zu sparen, und doch auch die damit gesuchten Absichten zu erhalten. Dazu schicken sich nun verschiedene neue Erfindungen, durch Züge aus ein oder zwey Oefen einen grossen Raum in verschiedenen Graden der Wärme zu erhalten, dergleichen in dem Fürstl. Saalfeldischen Lust-Garten wohl angebracht worden. In Leutmanns Vulcano Famulante findet man dazu Anleitung, wie auch in denen Schrifften des Prof. D. Lehmanns zu Leipzig sel. Sonderlich hat er eine Erfindung durch den Druck von einer nicht allzukostbaren Glas-Casse bekannt gemacht. Der Herr von Rohr giebt in der Haushaltungs-Bibliotheque p. 350. mehr Nachricht davon.

Gewähr oder Gewahrsleistung, heißt die Pflicht dessen, von dem man eine Sache bekommen hat, dieselbe, wann sie in Anspruch genommen wird, also, wie er sie übergeben, zu gewähren und einen im Fall der ganzen oder Entwährung zum Theil, schadlos zu halten.

Gewährs-Administration, ist eine besondere Art der Verwaltung eines Gutes, da die Nutzungen desselben in Anschlag gebracht werden; hiernächst vergleicht man sich mit dem Verwalter auf eine gewisse Summe dergestalt und also, daß dieser die Summe jährlich liefern und über die Einkünffte Rechnung ablegen, wenn aber die Summa nicht heraus kommt, das übrige aus seinem Beutel zahlen, wenn aber mehr heraus kommt, eben derselbe von diesem Uiberschuß der zu gewährenden Summe, einen gewissen Antheil, e. g. die Helffte, ein Viertel, Drittel vor seine Mühe haben solle. Es ist aber diese Gewährs-Administration nicht sehr als bey neuangegebenen Cammer-Revenüen gebräuchlich, da sich die Erfinder mehrentheils auch zu solcher Gewährs-Administration verstehen. Herr Schreber in seiner Schrifft von Verpachtung der Cammer-Güter hat am Ende ein Formular einer solchen Bestallung eingerücket.

Gewaldrecht, heisset, wenn ein gefällter Bau-Stamm noch im Holtze oder Wald be-

schlagen, das ist aus dem gröbsten vierkantig oder ins Gevierte gehauen wird.

Gewehnen, siehe Gewöhnen.

Gewehr, heissen alle von Eisen oder Stahl verfertigte Waffen, womit ein Haus-Vater seiner Haut bey feindlichem Uiberfall sich wehren, auch solche bey der Jagd, und sonsten nützlich gebrauchen kan, als da sind Flinten, Büchsen von allerley Arten, Stutze, Teschincken, Pistolen, Puffer, Musqveten, Carabiner ꝛc. auch Spiesse, Sebel, Degen ꝛc. Das Gewehr sauber und vor Rost zu bewahren, nimmt man gutes altes Lein-Oel ein Pfund, und Wachs drey Viertel-Pfund, diese beyde zerlässet man durch einander, damit streichet man das Eisenwerck an, wenn es vorhero sauber abgeputzet worden, so wird es weiter nicht rosten. Wenn man aber die Rost-Flecken aus dem Gewehre bringen will, so nehme man Lein-Oel, Weinstein Oel, Bley-Oel, Mandel-Oel, Spick-Oel, Rosmarien-Oel, Terpentin-Oel, Baum-Oel, iedes ein Loth, Capaunen-Schmaltz, Dachsen-Schmaltz, Wild-Katzen-Schmaltz, Klauen-Fett, Hirsch-Marck, iedes ein Loth, gestossenen Schmirgel, Binsen-Stein, iedes zwey Loth, Rosen-Oel, vier Loth. Das wilde Katzen-Fett, oder Schmaltz, zerlässet man in einem saubern glasurten Tiegel, thut hernach die Oele mit gesiebtem Hammerschlag dazu, rühret es wohl unter einander zu einem Mus, verwahret es hernach wohl verbunden aufs beste. So man nun die Rost-Flecken an Gewehren und Büchsen vertreiben will, so beschmieret man mit dieser Salbe die Rost-Flecken, und reibet sie hernach mit einem saubern leinen oder wollenen Lappen wohl ab, so gehen die Rost Flecken alle hinweg, als wenn sie niemahlen da geweſen wären; Endlichen poliret man das Gewehr mit Zinn-Asche, so wird es wieder hell und blanck. Sollte diese Rost-Salbe etwan zu dicke werden, so muß selbige mit Weinstein-Oel wieder erweichet werden. Wenn an einem Schieß-Gewehr, Rohr oder Pürsch-Büchse das Zünd-Loch sehr verrostet ist, so verstopffe man selbiges mit Wachs, und fülle der Lauff mit Menschen-Harn an, lasse denselben ein paar Tage und Nacht darinnen stehen, und putze oder ziehe alsdenn das Rohr, Flinte oder Büchse nebst dem Zünd-Loch mit obbesagter Materie aus.

Gewehr, Geweriff oder Waffen, werden nach Wendmännischer Redens-Art, die vier gröbsten Zähne der wilden hauenden Schweine genennet, mit welchen sie Leute und Hunde darnieder zu schlagen vermögend sind; absonderlich aber brauchen sie die untersten beyden Zähne darzu, damit sie gewaltig um sich hauen, aber einem liegenden keinen Schaden zufügen können; dahingegen eine Sau mit ihren Zähnen unter sich beissen und zerreissen, aber einem, der aufgerichtet stehet, wenig schaden kan.

Gewende, wenn ein Acker so lang ist, daß man die Furchen mit dem Pfluge nicht auf einmahl macht, auch gantz hinaus ziehet, sondern denselben in zwey oder mehrere Theile theilet, so wird ein solches abgetheiltes Stücke, bis dahin wo man die Pflug-Kehre oder Pflug-Wendung gemacht, ein Gewende genennet. Daher sagt man auch, nach dem nemlich der Acker gelegen, und abgetheilet ist, das Ober-Gewende; das Unter-Gewende; das Mittel-Gewende ꝛc.

Gewende, oder das Wenden, ingleichen die Himmels-Spure, oder das Himmels-Zeichen, wird von den Jägern dasjenige Zeichen genennet, welches der Hirsch in der Fährte vor einem Thiere thut, da nemlich der Hirsch mit seinem Gehörne in einem Dickigt oder Knack die dürren Aeste antrifft, daß er dieselben, wenn er sich wenden und fortgehen will, zerbricht und knicket, daß sie herab hängen, woran man die Höhe und Breite des Gehörns mercken kann; Oder, wenn der durch die Sträucher flüchtig werdende Hirsch mit dem Gehörne das Laub umwendet, und es gleichsam verkehrt streiffet. Und hieran hat der Jäger, wiewohl es nur in einem laubichten Dickigt geschehen kan, desto gewisser den Hirsch damit anzusprechen, weil ihme solches kein Thier sonst nachthun kan.

Gewerck-Holtz, siehe Schirr-Holtz.

Gewevhe, heisset man die Hörner eines Hirschen: die Rehebocks-Hörner aber werden nur Gehörne und nicht Gewevhe genennet; siehe Gehörne.

Gewichte, sind gewisse nach einer proportionirten Schwere eingerichtete und abgeeichete Cörper, aus Stein, Eisen, Bley, Meßing und dergleichen, womit man die Schwere eines andern Cörpers erfahren, und sich in Kauffen und Verkauffen darnach richten kan. Wie aber dieser Dinge oder Cörper, so nach der Schwere geschätzet zu werden pflegen, mancherley sind, also hat man auch verschiedene Arten des Gewichtes, als Gold-Silber-Diamanten-Apotheker-Cramer-Fleischer-Gewicht, u. d. gl.

Das Gold-Gewichte bestehet in Marcken, Caraten und Gränen. Eine Marck hat vier und zwantzig Carat, und ein Carat zwölff Grän, welche wieder in halbe, viertel, achtel, sechzehen und zwey und dreyßig Theiligen abgetheilet werden. Das Silber-Gewicht bestehet in Marcken, Lothen und Gränen, und hat das Marck sechzehen Loth, das Loth aber achtzehn Grän. Nach dem Diamant-Gewicht, womit von den Juwelirern auch andere edle Steine gewogen werden, hat ein Carat nicht mehr als vier Grän, welche aber leichter als die bey dem Gold-Gewicht sind. Das Apotheker-Gewicht ist an seinem Ort zu finden. Das Cramer-Gewicht ist von dem Fleischer-Gewicht darinnen unterschieden, daß jenes um den eilfften Theil leichter ist, als dieses, welches dahero das schwere, wie jenes das leichte Gewichte genennet wird. In denen See-Städten, Amsterdam, Hamburg, Lübeck ꝛc. werden schwere Sachen nach Schiff- und Liß-Pfunden, bey uns aber nach Centnern, und die leichtern nach halben und Viertel-Pfunden, Lothen und Quentlein ausgewogen. Die Schiff-Pfunde haben aller Orten zwantzig Liß-Pfunde, diese aber sind unterschieden, indeme ein Schiff-Pfund in Amsterdam funffzehen Pfund, zu Dantzig sechzehen Pfund, zu Königsberg, ingleichen in Liff- und Curland

zwantzig

zwantzig Pfund, zu Hamburg, Elbingen und Lübeck aber nur vierzehen Pfund. Der Centner ist sehr unterschiedlich, und hat derselbe in Holland und Nürnberg hundert; zu Hannover und Leipzig hundert und zehen; zu Hamburg hundert und zwölff; in Braunschweig hundert und vierzehen; zu Dantzig und in Elbingen, hundert und zwantzig; zu Königsberg, hundert und acht und zwantzig; und in Breßlau, hundert und zwey und dreißig Pfund. Der Leipziger Centner hat fünff Stein, der Stein aber zwey und zwantzig Pfund, dahingegen der Wiener Stein, dessen gleichfalls fünff auf einen Centner allda gehen, nur zwantzig Pfund hält. In Breßlau hat ein Centner fünff und einen halben gantze, oder eilff halbe Steine; ein Stein aber ist vier und zwantzig Pfund. Das Pfund wird in zwey und dreyßig Loth, das Loth in vier Quintlein abgetheilt.

Gewinn, heißt in dem Spiel und auch in der Nahrung dasjenige an Gelde oder nach Gelde gerechnet, was man nach Abzug des Aufwandes und aller Kosten, ja aller Lasten über dieselben noch Uberschuß hat. Denn der Zweck aller Nahrungs-Geschäffte ist mehr zu gewinnen, als man hatte, ehe man solche mit einer hauswirtlichen Sache anfienge. Man theilet ihn aber ein in dasjenige Theil, so man bey dem Geschäffte auf seine nothdürfftige Erhaltung wendet, und denjenigen Theil, den man noch absonderlich zum Uberschuß hat. Dieses letzte kan nicht allemahl erlanget werden. Allein das erste muß wenigstens nach denen Regeln der Wirtschafft erfolgen. Büsset man aber gar an seinem Aufwand ein, so wird man ärmer, und alsdenn muß man das Geschäffte entweder aufgeben oder klüger anfangen.

Gewinnen, heisset auch, wenn man von den Feld- und Garten-Früchten redet, so viel, als einerndten oder einsammlen.

Gewöhnen, ingleichen **Entwöhnen**, wird von denen säugenden Kindern gebrauchet, wenn sie die Mutter oder Amme nicht ferner stillen, sondern nunmehr zu anderm täglichen Getränecke gewöhnen will, und geschiehet solches ungefehr nach dem Verlauff eines Jahres, wiewohl auch öffters entweder aus dringenden Ursachen noch ehe, oder zuweilen aus besondern Absichten, wohl erst nach dem anderen Jahr. Die bequemste Zeit hierzu wird von einigen achalten, wenn im Früh-Jahr oder Herbst Tag und Nacht gleich sind, und der Mond im Zunehmen ist.

Gewölbe, wird in der Bau-Kunst nicht nur eine nach einem gewissen Bogen gemauerte, und aus Steinen zusammen gesetzte Decke genennet, davon ferner das Mathematische Lexicon nachzuschlagen; sondern es wird auch derjenige Raum oder das Zimmer, daran sich dergleichen Decke befindet, eben mit diesem Nahmen beleget, und ihm zuweilen auch noch diejenige Benennung von der Sache beygefüget, welche darinnen zur guten Verwahrung aufbehalten wird; Also siehe Milch-Gewürtz-Speise-Gewölbe, u. s. f.

Gewölb-Steine, sind besondere, wie ein Keil geleimte Mauer-Steine, die an der einen Seite dicker und breiter als an der andern. Es werden solche zu den Gewölben gebrauchet, daß sie desto besser schliessen, und solche hurtiger, auch mit geringeren Kosten erbauet werden können.

Gewölle, nennen die Jäger diejenigen Haare oder Federn, welche die krummschnäblichten Raub-Vögel als Adler, Falken, Habichte, Schuhu und Eulen ꝛc. mit ihrem Raube oder Aetzung geniessen, und in ihrem Kropffe sammlen, aber des andern Tages früh wieder Werffen, das ist, ausspeyen; ausser dem sie sonsten nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen geschickt sind.

Gewohnheit, was es sey, ist bekannt; und sonderlich daß die Gewohnheit offt Gesetze mache und aufhebe, ja erklare. Suche Herkommen. In der Wirtschafft hat man sehr darauf Acht zu haben, damit man nicht in Schaden komme. Daher hat man sich darnach zu erkundigen. Ländlich, sittlich, ist eine alte Wirtschaffts-Regel. Allein ausser dem hat die Gewohnheit, oder eine gewisse durch vielfältig wiederholtes Thun und Lassen eingeführte Einrichtung und Leichtigkeit in denen Bewegungen cörperlicher Dinge und in denen Kräfften der Seelen, bey Menschen, Vieh, Feldern und Gewächsen in der Wirtschafft grosse Wirckungen. Und wenn man davon auf einmahl abgehen will, wenn die Gewohnheit auch unvernünfftig ist, so gehets nicht gleich an, und man hat Schaden, sonderlich wenn sie eingewurtzelt oder angenommen ist. Man wird es in essen, trincken, futtern, wohnen, arbeiten, pflantzen, iden, bey unzähligen Dingen gewahr. Hier hat sich ein Hauswirt also sehr behutsam aufzuführen: Ja unnütze oder schädliche Gewohnheiten, wo es müglich, nach und nach abzuschaffen, woferne sie nicht gar sündlich sind.

Geworffen, wird vom Falcken gesagt: wenn man ihn los lässet, so spricht man, man habe ihn geworffen.

Gewürcke, siehe Roß.

Gewürtze, sind von gewissen ausländischen Gewächsen die Wurtzeln, Rinden, Blumen oder Früchte, welche so wohl um der Gesundheit als guten Geschmacks willen an die Speisen gethan, oder auch zum Theil von den Zucker-Beckern candiret, oder daraus auch von einem und dem andern Wasser gebrannt werden. Die vornehmsten sind davon: Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Zimmet, Cardamomen, Saffran, Muscaten-Blüthen, Muscaten-Nüsse ꝛc. Von deren iedem an gehörigem Orte insonderheit Meldung geschehen. In einer wohlbestalten Haushaltung, da man nicht die Gewürtze einzeln und schon klein gemahlen aus dem Gewölbe holen lässet, bedienet man sich gewisser in unterschiedene Fache abgetheilter und mit guten Deckeln

ckeln versehenen Schachteln von Holtz oder Blech, um allezeit von der selbst zubereiteten Gewürtz etwas vorräthig darinnen aufzuhalten, welche dahero Gewürtz-Büchsen heissen. Wie denn dergleichen klein zu machen, man ganz bequeme Hand-Mühlen hat, welche oben mit einer Leyer, unten aber mit einem Kästlein versehen, worein das klein gemahlene Gewürtz fallen kan, so sich über dieses auch an einen Tisch, oder wohin man verlanget, anschrauben lassen, und wegen ihres Gebrauchs Gewürtz-Mühlen genennet werden; der Ort aber, wo man das Gewürtze theils in gantzen, theils auch einzeln und noch dazu schön klar gemacht und zubereitet haben kan, heisset ein Gewürtz-Gewölbe. Die fremden Gewürtze sind sonst nicht gar zu lange in Deutschland gebräuchlich. Die Alten waren mit denen inländischen Gewürtz-Kräutern zufrieden. Sie sind auch gesunder. Mit denen fremden Gewürtzen haben wir viel neue Kranckheiten bekommen. Wir haben an Würtze sonderlich das Saltz, hiernächst Salbey, Thymian, Lavendeln, Zwiebeln und dergleichen, womit man eben das erlangen kan, was man mit jenen suchet. Wenn wir mehr nachdächten, und nicht das neue und fremde so sehr liebten, würden wir viel Geld, so dafür aus dem Lande gehet, ersparen und behalten können.

Geyer, ist ein grosser Raub-Vogel, welcher ein scharffes Gesicht, und sehr starcken Geruch hat. Es giebt derselben verschiedene Arten, Aschen-farbene, Castanien-braune und Gold-gelbe, welche seltsamer als die beyden vorhergehenden sind. Die meisten fliegen mehr nach dem Aase, als auf den Raub, und werden daher Roß-Geyer oder Aas-Geyer geheissen. Diejenige, deren Raub in Fischwerck bestehet, werden Fisch-Geyer genannt; diese sind von der Natur mit Pfauen-Federn gleich andern Wasser-Vögeln versehen, und wissen die Fische aus dem Wasser dergestalt heraus zu fangen und fortzubringen, daß es zu bewundern ist. Sie ziehen Herbst-Zeit hier weg. Der Hasen-Geyer, so grösser als der Fisch-Geyer, hat seinen Nahmen daher, weil sein Raub mehrentheils in Hasen bestehet. Der Hüner-Geyer, so auch Hüner-Ahr, Weih, Milane oder Schwalben-Schwantz genennet wird, raubet so wohl in Hofen, als auf der Weide das junge Gestügel an Hünern, Enten und Gänsen. Er horstet in unsern Landen, brütet drey bis vier Junge aus, ziehet am allerersten mit weg, und kömmt auch, so bald der Frost vergehet, wieder an. Der Mäuse-Geyer raubet gemeiniglich nur Mäuse und Frösche, wiewohl er auch an denen jungen Hasen und Gevögel nicht geringen Schaden thut. Er horstet auf die Art, wie andere Raub-Vögel, und ziehet zwar auch, alleine nur hier zu Lande, von einem Orte zum andern, als nemlich: Wenn ein Paar dergleichen an einem holtzigten Orte und Gegend, wo Teiche und Sümpfe anzutreffen, gehorstet, und denn dieselben zufrieren, so machen sich diese Vögel in die ebenen Felder, und langen die Mäuse weg, fallen auch wohl, wenn sie Gelegenheit dazu finden, auf die Luder. Der Rittel-Geyer oder Kötel-Geyer, ist wohl der unnützeste unter allen Raub-Vögeln, massen sein Fang in nichts als Mäusen, oder jungen und noch nicht flücke seyenden Vögeln bestehet. Er horstet mehrentheils auf Kirch-Thürmen oder alten Gemäuern, und fället denen Menschen mit seinem unangenehmen Schreyen beschwerlich; ziehet wie andere Vögel weg, und kommt zu rechter Zeit wieder.

Geyfer-Lattgen, wird dasjenige viereckige, oben am Halse etwas ausgeschnittene kleine Flecklein von weisser Leinwand oder bunten Catun genennet, welches man den kleinen Kindern oberhalb ihrer Kleidung über die Brust zu binden pfleget, damit der ihnen aus dem Munde rinnende Schaum, Geyfer, oder was sie sonst darauf von Milch-Speise verschüttet, darauf fallen, und den andern Habit damit nicht beflecken möge.

Gibeln oder Gibelichen, siehe Karauschen.

Gibitz, suche Kibitz.

Gicht, wird insgemein diejenige Kranckheit genennet, darbey man ein sehr schmertzhafftes Reissen in einigen Gliedmassen des Leibes empfindet, dessen Ursprung einem sehr sauern oder saltzigen und kalckigten Geblüt zugeschrieben wird, und gewohnlich seinen Auswurff an die Gelencke setzet, sonst aber Schwulst und Entzündung verursachet an denen Orten, wohin dergleichen Materie seinen meisten Trieb hat, und eben daher bekommet gedachte Kranckheit von den Gliedmassen, wo sich der beschriebene Zufall ereignet, seine Benennung, und ist entweder Chiragra, wenn es an den Händen, oder Gonagra, wenn es an den Knien, oder Podagra, wenn es an den Füssen empfunden wird; Uberhaupt aber heisset man es auch das Zipperlein. Zuweilen ziehet der Schmertz von einem Ort zum andern, und bleibt an keinem gewiß, solches wird auch die fliehende oder reissende Gicht genennet; diejenige aber, welche Knoten und Buckeln ansetzet, die mit der Zeit aufbrechen, und eine kalckige trockene Materie auswerfen, heißt man die kalte Gicht. Einige vermeinen, diese schmertzhaffte Kranckheit durch die Sympathie, vermittelst einer Rüben zu vertreiben, indem sie sich ein Geschirr, Erde und eine Rübe zur Hand bringen lassen, die Erde hierauf mit dem leidenden Theil, es sey eine Hand oder ein Fuß, in das Geschirr streichen, oder wie es sich nur schicken will, dahinein bringen, die Rüben darein stecken, und endlich die Erde wieder mit der Hand oder dem Fuß, darinnen der Schmertz, feste eindrücken, da alsdenn, wenn dergleichen gesetzte Rübe oben grüne Blätter ausbreitet, es als ein gewisses Merckmahl angenommen wird, daß die Kranckheit von der Zeit nachlassen, und gar vergehen werde. Man pflegt aber diese Arbeit, nemlich eine

Gicht-Rübe zu seßen, gemeiniglich bald nach dem neuen Mond vorzunehmen, und das Geschirr mit der eingeseßten Rüben, an einen temperirten Ort zu seßen. Ich habe auf folgende Art durch die Sympathie dieser grossen Beschwerniß abhelffen sehen; es ward der Patient an dem Orte, wo der Schmerß sich befand, gleich in dem neuen Mond in die Haut mit einem Feder-Messer gerißet, ein oder mehr Tropffen Bluts in reine Baumwolle gefasset, und diese sofort in eine nicht eben gleich am Wege stehende junge Weide verspündet; Da nun dieser Zapffen in die Weide gehörig verwachsen, und dieses Experiment, ein paar mahl wiederholet worden, verlohre sich ebenfalls die Kranckheit, doch geschahe dieses gleich bey dem ersten Anfall, und ehe sich selbige, so zu reden, feste geseßet.

Gicht-Kraut, siehe Storch-Schnabel.

Gicht-Rosen, suche Peonien.

Gicht-Rübe, wächst in sandigten und schattigten Orten und Gesträuchen. Die Wurßel purgieret. Sie wird gegen den Schwindel gerühmet.

Gicke, ist ein von Meßing oder weiß Blech bald eckig bald rund getriebenes Behältniß, so an der oberen Decke mit einem beweglichen Spriegel versehen, inwendig aber hohl, damit man darein einen absonderlich darzu bereiteten Ensaß mit glühenden Kohlen schieben könne, um sich dessen ausser aller Gefahr Winters-Zeit in den Kirchen-Stühlen zu bedienen, und die Füsse darüber zu wärmen: zu diesem Ende sind diese nicht nur am obern Deckel, sondern auch an den Seiten hin und wieder durchbrochen, und mit einem ordentlichen Thürlein verschlossen, so daß dergleichen von dem Frauenzimmer mit treflichem Nußen sich brauchen lassen.

Giebel, ist an einem Dache die schmale Seite, die nichts anders als die Verbindung eines Daches im Durchschnitt vorstellet. Der glatte freye Raum daran heisti das Giebel-Feld, die äusserste Spiße, die Giebel-Spiße. Die Giebel sind, wenn sie frey liegen, sehr wohl gegen den Wind und Anschlag des Regens zu verwahren.

Gier-Bottich, siehe Gähr-Bottich.

Gier-Kammer, suche Gähr-Kammer.

Giese, siehe Jäse.

Gieß-Becken, nennet man diejenige von Silber, Zinn, Porcellain und dergleichen Materie rund verfertigte flache Schale, darein man das darzu gehörige Gieß-Kännigen seßet, und sich aus selbigem zu waschen pfleget.

Gieß-Kanne, ist ein aus eben der Materie wie das Becken zubereitetes auf einem Fuß erhabenes Geschirr, so mit einer Schnauzen und einem Henckel versehen, und mit reinem Wasser angefüllet in das Gieß-Becken geseßet wird, um sich dessen in bedürffendem Fall zu bedienen.

Gieß-Kanne, ist auch ein Gärtner-Instrument, vermittelst dessen man das aufgegrabene Land Sommers-Zeit mit Wasier zu besprengen pfleget, heist sonsten eigentlich ein Spreng-Krug.

Giftheil, siehe Antora.

Gifft, nennet man dasjenige überhaupt, was dem Menschen schadet, wenn es nicht in rechtem Maasse und in rechter Art bey dessen Leibe angebracht wird. Und in diesem Verstand kan Wein, Bier ꝛc. ein Gifft seyn. Allein insonderheit heist Gifft eine Materie, die an sich dem Menschen so wohl als dem Vieh sein Leben verkürßet, und dessen Tod, wo nicht gleich zu wege bringet, doch bald befördert, und durch übermäßige Kälte oder Hiße zerstöret. Es wird aber diese Materie in einigen Sachen aus allen dreyen Reichen der Natur gefunden, nemlich aus dem regno minerali in einem Kobald, Arsenico, Mercurio u. s. f. aus dem regno animali in Schlangen, Kröten, Scorpionen und dergleichen, aus dem regno vegetabili in der Wolffswurß u. a. m. so daß man in die 500 Arten des Giftes zählen will. Die Merckmahle, daran zu erkennen, ob man Gift bekommen, sind ein grosses Reissen im Leibe und der Gedärme, starckes Zittern der Glieder, hefftiges Kopffweh und Schwindel, plößlicher Eckel vor Essen und Trincken, kalter Angst-Schweiß, Auffschwellung, bleiche Nägel u. s. f. Nach dem Tode wird der Cörper alsbald gelb, und kurß darauf ganß schwarß. Man muß aber dabey anmercken, daß öffters eine Sache dem Menschen ein Gifft sey, was denen Thieren nüßet, und hingegen ein Gifft denen Thieren, was den Menschen dienet. Wiewohl überhaupt auch in Ansehung des eigentlichen Giffts der Menschen alles auf das rechte Maaß und die Umstände ankommt. Indem auch die gifftigste Materie in gewissem Maaß und Umständen gesund und gut ist. Daher noch eine grosse Frage ist: Ob eine Materie in der Natur sey, die schlechterdings dem Menschen Gifft sey? Von Gifft hat kurß und gut der berühmte Naturkündiger D. Scheuchzer in seiner deutschen Physique p. m. 149 seq. gehandelt. Die Mittel, die man darwider gebrauchet, und sich derer zur Verwahrung gegen selbigen bedienet, und Gegen-Gifft genennet werden, sind unter vielen andern Milch und Mithridat oder Theriac, it. Orvietan; auch rühmet man davor nachstehenden Eßig als ein bewährtes Mittel in Pest-Zeiten, da man nemlich über Angelica, Bibernell, Citronen-Schalen, Lorbeer-Beeren, Rauten-Knospen, Wachholder-Beeren, Zittwer und auf dergleichen dem Gifft widerstehende Sachen guten Eßig gieſſet, die Krafft darein ziehen lässet, und alsdenn solchen im Nothfall gebrauchet.

Gifft-Heil, ist ein Stengel-Gewächs mit zarten gespaltenen Blättern und einer bleichgelben Blume. In der Wurßel ist ein weisses bitteres Fleisch, welches ein vortreflicher Gegen-Gifft in gifftigen Kranckheiten. Bey uns bauet man es in Gärten. In

Franck-

Franckreich und in der Schweitz wächset es wild.

Giftiger Thiere Biß, es begiebt sich zuweilen, daß Pferde, Ochsen, Kühe ꝛc. von verauffteten Thieren gestochen oder gebissen werden, geschwellen, und ihnen an dem verletzten Orte grosse Knollen und Beulen auflauffen; ist es an einem Pferde, so nehmet Theriack und guten Wein, temperirts unter einander, und giesset ihm ein: hat es eine Wiesel gebissen, so nehmet ein Wiesel-Bälglein, und reibet den Schaden wohl damit, so schadet es ihme nicht; vor Ottern- und Schlangen-Biß aber nehmet Hunde-Fett, schmieret das Pferd damit, darnach reibet fette Erden und Essig in einem Scherben zusammen, und leget es auf die Geschwulst; oder bindet rohes in Essig gesottenes Garn warm darüber. Wenn ein Stücke Rindvieh von einer Schlange oder Otter verletzet worden, so darff man nur den Schaden mit Scorpion Oel, oder guter in Wein-Essig zerriebener Seifen reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgesottenem Kletten-Kraut, oder auch mit altem Saltz-Wasser sauber waschen: wider anderer giftiger Thiere Bisse aber soll man Dreyfaltigkeits-Blumen oder sogenannte Stieffmütterlein nehmen, solche mit Kraut und Blumen im Wasser sieden, und dem Vieh fein warm aufgiessen; dergleichen Cur man auch mit Schell-Kraut, wie auch mit der Schwalben-Wurtzel oder gross Schwalben-Kraut thun kan.

Gifft-Wende oder Gifft-Wurtzel, siehe Schwalben-Wurtzel.

Gilbichen, suche Karauschen.

Gilgen, siehe Lilien.

Gimpel, ist ein bekannter Vogel, etwas grosser als ein Sperling. Suche Blut-Finck.

Ginst, Geneste, Genister, Genster oder Ginster, Pfriemen-Kraut, ist ein Gewächse, wovon man unterschiedene Gattungen hat. Der wilde oder gemeine Ginst welcher auch einiger Orten Kuh oder Kühn-Schröten, an andern aber Grienitzsch genennet wird, wächst gerne auf sandigten und Sonnen-reichen Plätzen und Hügeln, und zwar in grosser Menge, sauget aber das Erdreich aus, und benimmt den nahstehenden Bäumen alle Krafft und Nahrung, dennet auch so sehr, daß wenig oder gar kein Wiederwuchs darneben aufkommen kan. Er treibet lange, dünne, holtzigte, grüne Stengel, wie Gerten oder Ruthen Manns hoch, mit dünnen eckigten Zweigen, so bisweilen ausgebreitet stehen, und einzeln wechselsweise stehende länglichte und dunckel-grüne Blätter, fast wie der Flachs haben, welche aber nicht eher, als wenn dieses Gewächse blühen will, hervor kommen, auch bald wieder abfallen. Seine Blumen sind Gold-gelb, lieblich anzusehen, und ihrer Gestalt nach fast wie die Erbsen-Blüthen; diesen folgen kleine rauhe, anfänglich grüne, nachgehends aber, wenn sie zeitig worden, schwartze Schotlein, worinnen etliche harte, breite und röthlichte Saamkörner stecken, welche kleiner als Linsen sind, und kleinen Nieren gleich sehen. Die Schaafe und Hasen nagen Winters-Zeit gerne an diesem Gewächse. Die Blumen, ehe sie aufbrechen, werden wie die rechten Capern mit Saltz und Essig eingemacht, und dahero auch von einigen Teutsche Capern genennet. Der

Spanische Ginst hat eine ziemlich harte und holtzigte Wurtzel, samt einem dergleichen Stengel, welcher, so er alt wird, fast einem kleinen Stämmlein gleichet, und in verschiedene Aeste sich ausbreitet, aus welchen grüne runde Rüthlein hervor schossen, so an denen Seiten mit gar wenigen, und jedesmahl paarweis gegen einander stehenden kleinen Blätlein, gleich als mit Flügeln besetzt sind; oben tragen sie gelbe wohlriechende Blumen, aus diesen erwachsen nachmahls kleine Schoten, welche einen runden und schwartzen Saamen in sich halten, durch welchen sie vermehret und fortgepflantzet werden. Der

weisse Ginst kan wegen seiner Grösse und übrigen Wachsthums gar wohl vor einen Baum passiren. Er hat eine harte und holtzigte Wurtzel, einen Aschen farbnen Stamm, und viel in einander verwirrte bleich-grüne Aeste. Die daraus sprossende subtile und spitzige Rüthlein, so fast einer Ellen lang werden, tragen viele Blätlein, kleiner als die Raute, und dabey sehr viele Blumen, welche am Boden roth, im übrigen aber gantz weiß sind; diese blühen den gantzen Frühling, hernach kommen grün-gelbe Schoten, darinn ein oder meistens zwey Saam-Körnlein liegen, so rund, hart, glatt, und dunckel grüner Farbe sind. So wohl dieser weisse, als der Spanische Ginst erfordern eine gute Erde, wie die Küchen-Kräuter, eine mittelmäßige Sonne, und wollen im heissen Sommer dann und wann begossen seyn. Sie werden beyde von dem Saamen aufgebracht, weil aber die Körner eine harte Schale oder Häutlein haben, so muß man dieselben etwas eröffnen, und ins Wasser legen sonst werden sie schwerlich fortkommen, oder doch wenigstens sehr lange zurücke bleiben. In den Gärten hat man ferner eine Art Ginst mit gelben Blumen, dessen Ruthen und Zweige mit vielen kleinen, harten und spitzigen Dörnern oder Stacheln besetzt sind, welche so bunt durch einander gehen, daß das Gewächse davon ein seltsames Ansehen gewinnet; es wird deswegen Scorpion-Pfriemen genennet, und aus dem Saamen, wie die beyden vorhergehenden, oder auch durch Zerreissung der Stöcke vermehret. Zu denen vorigen Ginstern oder Pfriemen werden auch die Erd-Pfriemen gerechnet, welche eine lange holtzigte Wurtzel, schmale, runde Stenglein, welche fast den Binsen gleich kommen, und grüne aus lauter Gelencken bestehende Blätter hat, so an beyden Seiten wie Flutsch-Pfeile gefiedert sind. Dieses wird auch Genista spinosa genennet. Herr von Rohr merckt an, daß es falsch, als ob dieses in sandichtem Lande

schnell

schnell wachse, in dem sie kaum in 12 Jahren in die Höhe, in guter Erde aber gut fortkomme. An denen Stengeln stehen dicke, geährte, Goldgelbe Blumen, nach welchen kleine bunte Schotlein folgen, so voll runder, schwartzer Saam-Körnlein, wie kleine Wicken sind. Im Winter wollen alle diese fremde Gast-Gewächse bey denen andern Schirm-Gewächsen in einem warmen lufftigen Gemache aufgehoben, und behörig gewartet seyn.

Gips, siehe **Gyps**.

Girgelen, werden von denen Schweitzern die Zucker-Wurtzeln genennet. Siehe **Zucker-Wurtzel**.

Girtwurtz, suche **Stabwurtz**.

Gitter, siehe **Gatter**.

Gitter-Bette, ist eine Art kleiner höltzerner Kinder-Betten, so an der Seiten mit Gitter-Wänden und Thüren versehen, darinnen die kleinen Kinder verwahret liegen, und des Nachts nicht leicht heraus fallen können.

Glas, ist ein harter, durchsichtiger, aus Asche, (Pot-Asche) wohl gewaschenen weissen Sand, oder weissen gläntzenden Kieselsteinen (Feuer- oder Flinten-Steinen) und Saltz ꝛc. durch die Kunst verfertigter Cörper, welcher durch das Feuer so weich gemacht wird, daß man daraus unzählige sonohl zum nützlichen als zierlichen Gebrauch dienende Sachen und Gefasse bereiten kan, wenn es aber einmahl erkaltet, wird es hart und zerbricht leicht. Dergleichen sind allerhand Arten Trinck-Gläser, Wein- und Kelch-Gläser, Brantewein-Gläser, Bier-Gläser, Paß-Gläser, Artzney-Gläser, Verier-Gläser, Glas-Krüge und Becher, Willkomme, Recipienten, Kolben, Scheide-Kölbgen, Retorten, Phiolen, Helme, Wetter-Gläser, Wasser-Wagen, Reibe-Schaalen, Schälgen, Seiger-Glöcklein, Garten-Glocken, die jungen frühen Gewächse wider die rauhe Lufft damit zu bedecken, Zucker-Gläser, Flaschen, Spritz-Gläser, Trichter, Schall-Gläser, Bouteillen, Sattel-Flaschen, Glas-Heber, Schröpff-Köpfe, Spiegel, Kugeln und Fenster-Scheiben, als: grosse Regal-Scheiben, doppelte Scheiben, Spiegel-Scheiben, Bruck-Kuchen, achtzehenhundertige und zweytausendige Scheiben, Tafeln, Röhrlein, Maßiv-Stänglein ꝛc. Das Glas kan auf allerley Art blau, roth, grün, braun, von calcinirten Mineralibus, als Eisen giebt rothe, Zinn weisse, Kupffer grüne, Bley ebenfalls grüne, so schön als ein Schmaragd u. s. f. gefärbet, auch mit Oel- Leim- oder Gummi-Farben darauf gemahlet, und die Bilder und Figuren durchs Feuer darein gebrennet werden, davon Thom. Garzoni allgemeiner Schauplatz aller Professionen, Künste und Handwercker p. m. 621. ferner nachgeschlagen werden kan. Es ist aber die heut zu Tage bekannte Art auf Glas zu mahlen, und zu brennen nur ein Schatten von der alten, aber

leider! verlohren angenehmen herrlichen Wissenschafft, dergleichen Kunst-Stücke zu verfertigen, von welchen man noch hin und wieder in berühmten Kirchen schöne Uberbleibsel findet. So wird es auch auf gar künstliche Weise geschliffen, und mit sehr gutem Nutzen, sonderlich wegen des Gesichts gebrauchet, worzu nicht nur *Cartesius*, *Hevelius* und andere mehr, sondern auch zu unsern Zeiten vornehmlich Hertel, in einem eigenen Buch durch einen kurtzen, deutlichen und aufrichtigen Unterricht gute Anleitung gegeben. Die vornehmste Kunst Glas zu machen bestehet hauptsächlich in dem Gebrauch des Löth-Saltzes, welches man ehedem nur allein zu Murano in der Venetianischen Glas-Fabric zu gebrauchen gewust, wodurch das Glas dem feinsten Crystall ähnlich gemacht werden kan. Dieses Löth-Saltz aber wird auf folgende Art bereitet: Man machet nemlich aus der Asche eines gewissen Krautes, welches zum theil aus Syrien, theils aus Franckreich gebracht wird, darunter aber die Syrische oder Orientalische vor die beste gehalten wird, eine Lauge, wie die Seiffensieder etwa ihren Capitul machen, lässet dieselbe sich setzen, daß sie klar werde, siedet selbige hernach in einem Kessel, bis alle Feuchtigkeit eingesotten, und die Materie trocken im Grunde übrig bleibet, welches das Loth-Saltz genennet wird: Von diesem Löth-Saltz nimmt man einen Theil, und von weissen zu Pulver gestossenen Kieselsteinen, oder auf das reineste gewaschenem Sand zwey Theile, und ein wenig Manganese nach des Meisters Gutdüncken. Dieses wohl unter einander vermischet, und in einen Reverberier- oder Calcinier-Ofen gesetzet, und in einem Klumpen zusammen geschmeltzet, und wenn es kalt geworden, heraus genommen, giebt eine Materie, die zum Glas auf das schönste bereitet, daran man nichts weiter thut, als daß man sie in den Glas-Ofen setzet, und wenn sie zergangen, nach seinem Verlangen daraus verfertiget, was man will. Joh. Kunckel in seiner vollkommenen Glasmacher-Kunst weiset p. m. 347. eine kurtze und überaus nützliche Manier an, wie man die besten Saltze, welche die Glasmacher zu ihrem feinsten Gut vonnöthen haben, eben so schön und noch reiner als das obberührte weit hergebrachte Löth-Saltz mit wenigen Kosten aus einer ieglichen Asche in Menge erlangen und zurichten könne. Nach des Plinii Bericht soll zu des Kaysers Tiberii Zeiten ein Glasmacher gelebet haben, der dasselbe so zu temperiren gewust, daß es nicht zerbrechlich gewesen, sondern so gar durch Hämmer hat tractiret werden können, dessen Fabric aber bald zerstöret worden. Vor vielen Jahren hatte das Venetianische Glas vor allen den Vorzug, und war von besonderer Kostbarkeit, ietzo aber da in den Böhmischen, Preussischen, Hessischen, wie auch unseren Sächsischen Glas-Hütten solches eben so schön gemachet, ja von unsern Deutschen Glas-Schneidern weit künstlicher geschliffen wird, so ist auch nunmehro dessen Preis nicht

mehr so kostbar. Wenn was rechtes durch dieses Landwirtschafftliche Nahrungs-Geschäfte des Glas-Schmeltzens herauskommen soll, so müssen recht schöne christallinene Gläser, ein recht festes Glas, schön geschnittenes Glas, und endlich schöne Spiegel an einem Ort gemacht werden können. Ausser dem aber hat man wenig Vortheil davon, und man thut besser, daß man sich mit fremdem Glase behilft. Siehe Glas-Hütte. Bey des Königs in Polen, Augusti II. Majestät, fand sich in Leipzig ein Künstler, welcher das Glas von innen gantz unvergleichlich mahlen, solches wie den schönsten Agat oder Porphyr oder als ein goldenes Geschirr zubereiten konte. Er war der Erfinder davon. Der König erzeigte ihm nach seiner recht Königlichen Art grosse Gnade. Er hat aber bis ietzo so wenig seine Kunst als seine schöne Waare gemein gemachet.

Glas, heißt insonderheit ein zum Trincken verfertigtes Gefässe, welches sowohl seiner verschiedenen Gestalt als Gebrauch nach, auch verschiedene Nahmen bekommt. Solche Gläser werden entweder geschliffen, oder von den Glas-Schneidern allerhand Zierrathen, Figuren und Sinnbilder auf eine künstliche Art darein geschnitten, indem sie auf die Schärfe eines an einer Spille befestigten kupfernen Rädleins den feinsten Schmergel streichen, und anfangs die verlangte Figur damit einschneiden, hernach aber dasjenige, was durchscheinen und gläntzen soll, mit einem bleyernen Rade poliren. Je feiner nun die geschnittene Arbeit werden soll, desto kleiner müssen auch die darzu benothigte Räder seyn.

Glas-Bürste oder Räumer, ist ein an beyden Enden mit starcken Borsten in die Rundung herum eingeschlagener etwas langer zusammen geneheter Drat, vermittelst dessen die Flaschen und Gläser sich inwendig wohl reine machen lassen.

Glas-Haus, ist eine kleine Art von einem Gewächs-Hause, worinnen die Wärme der Sonnen zum Nutzen der ausländischen Bäume und Gewächse durch Hülfe der Glas-Fenster vermehret, die krancken Stücken in der Orangerie durch fleißige Wartung curiret: Auch die Saamen und jungen Gewächse durch die Hitze zeitlich ausgebreitet, und in ihrem Wachsthum befordert werden. Man pfleget dergleichen entweder als Flügel-Gebäude auf beyden Seiten eines Gewächs-Hauses anzubringen, und aus diesem, um der benöthigten Communication willen, Thüren hinein gehen zu lassen, (da sie denn insgemein Glas-Cassen genennet werden), oder aber alleine zu bauen. Es sey nun welche Art es wolle, so muß die vordere Seite just gegen Mittag stehen, damit die Sonne dieselbige wohl bescheinen könne; auf daß aber auch die Sonne ihre rechte Wirckung haben möge, so müssen die Fenster schräg stehen, und von hübschen grossen Glas-Tafeln seyn, zu deren Bedeckung man zur Zeit eines Schlossen- oder Hagel-Wetters, Decken und Tücher in Bereitschafft haben muß, weil in Ermangelung derselben die Glas-Fenster übel würden zugerichtet werden. Inwendig werden Stuffenweise Stellagen von Holtz und Bretern gemacht, damit man nach Erfordern eine gute Quantität von Töpfen und Scherben hinein setzen könne: unten aber, wo die Fenster aufstehen, müssen ordentliche mit Pfosten eingefangene Rabatten von gutem Erdreich anzutreffen seyn, solche zu Herfürbringung frühzeitiger Blumen und Früchte zu gebrauchen. Endlich müssen diese Glas-Häuser ebenfalls mit ihren Oefen versehen, und bey Einfallung einer denen darinnen befindlichen Gewächsen nachtheiligen Witterung behörig geheitzet werden.

Glas-Hütte, heißt dasjenige Gebäude, worinnen das Glas verfertiget wird, und alle zum Glasmachen gehörige Oefen und andere Gelegenheiten anzutreffen sind. Der Oefen findet man, obschon einige nur zwey, etliche aber gar nur einen gebrauchen, insgemein dreyerley darinnen. 1) Ist der **Calcinir-Ofen**, in welchem auf einem erhöheten Rost die Kohlen liegen, derer Flammen den gantzen Ofen bestreichen, der schwartze Rauch aber, welcher über der Ofen-Fläche schwebet, zu dem Ofenloch hinaus stürtzet. In diesem wird die Fritte oder das rohe Metall Glas zubereitet, und wenn sie zur Gnüge calcinirt, von dem Giesser aus diesem Ofen genommen, und wenn sie erkaltet, zum benöthigten Gebrauch aufgehoben. Der 2) ist der **Schmeltz- oder Werck-Ofen**, in welchem die Tiegel oder Töpffe gesetzet werden, und ist die Anzahl der Töpffe ie nach der Zahl der gemachten Ofenlöcher allezeit gedoppelt, damit nemlich ein ieder Arbeiter einen Topff voll des gereinigten Metalls habe, welches schon zur Arbeit taugt, den andern Topff aber zum Metall reinigen, indem er in der Arbeit ist. Dieser Ofen ist in zwey Theile abgetheilet, davon der unterste Theil die Töpffe vom Herd absondert; dieser hat in der Mitten des Herds ein rundes Loch, welches mit eisernen Stäben beleget ist, die vierzehen oder mehr Zoll dick sind, und durch welche die Flamme gehet, die von dem obern Ziegel-Gewölbe wieder auf die Töpfe zurücke schläget. Der dritte Ofen, welcher der **Kühl-Ofen** genennet wird, dienet darzu, daß man darinnen die verfertigten gläsernen Gefässe wieder erwarmen und folgends abkühlen lässet; er hat aber seinen Nahmen daher, weil die Hitze in selbigem nicht so grausam, als in den beyden andern Oefen ist. Wer ein mehrers von der Beschaffenheit und Anrichtung dieser gedachten Oefen verlanget, kan hiervon Joh. Kunckels vollkommene Glasmacher-Kunst, und zwar p. m. 428. nachschlagen. Ferner sind bey der Glas-Hütte des Glas-Schneiders Werckstat, worinnen dessen Maschine ꝛc. und die Glas-Kammer oder das Magazin, wo das gemachte Glas verwahret wird. Weil die Glas-Hütten in kurtzer Zeit grosse Gehölze wegfressen, und dadurch nicht nur viele leere und abgetriebene wüste Flecken verursachen, son-

sondern auch das Wild vertreiben und die Vögel verscheuchen, so ist in vielen Ländern, dergleichen Concession aufzurichten verboten. Am füglichsten und nützlichsten läst sich eine Glas-Hütte anlegen, wo grosse weitläufftige Heiden und Wälder sind, da so wohl an Bau- und Brenn-als anderm Holtz ein grosser Uiberfluß vorhanden, daß man davon gar keinen Abgang, oder doch nicht genugsame Bezahlung davor haben kan, und sonsten mit dem Holtze nichts anders vorzunehmen weiß, sonderlich wenn an solchen Orten rauhe knorrigte Gebüsche zu schönen Feldern und Wiesen gemachet und abgeräumet, sonst aber recht schöne Glas-Waaren gemacht werden können. Denn ausser dem ist eine Glas-Hütte bey unserm Holtz-Mangel dem Lande mehr schädlich als nützlich. Es sind aber dabey folgende Erinnerungen zu mercken: Daß 1) das Holtz, so jährlich zu denen Glas-Hütten erfordert wird, iederzeit zu rechter Zeit angewiesen, keinesweges aber denen Glasmachern, eigenes Gefallens ohne Anweisung zu hauen nachgegeben, 2) ordentliche Hiebe gemacht, und 3) alles Holtz nicht nur auf die glatten Stamm-Ende gespalten, sondern bis auf die Gipffel aufgearbeitet: 4) das gewöhnliche Klaffter-Maaß gehalten; 5) keine sonderliche Unterlage gehauen; 6) das Nutz-Holtz aus denen Hieben oder Gehauen vorher ausgesondert; 7) zu dem wöchentlichen Dörr-Holtz, welches vermöge ihrer Belehnung denen Glasmachern vergonstiget, ihnen nichts als dürres Holtz, und das sonst nicht zu nutzen, gefolget; 8) die Wald-Roder, welche sie zu ihrer Nothdurfft bisweilen zu machen pflegen, ihnen zugemessen und richtig versteinet; 9) mit der Hut und Weide, so ihnen vermöge der Belehnung gegönnet, in denen Schlägen und Gehägen kein Schade zugefüget; 10) ihre Hunde auf den Höfen und an Ketten gehalten; 11) das Feuer in gute Aufsicht genommen; 12) das Holtz, so sonst zu nutzen, nicht veräschert; 13) von den Aeschern oder Aschenbrennern, wegen besorgender Feuers-Brunst, und dahero entstehenden Schaden, genugsame Caution geleistet, und 14) dahin gesehen werden möge, daß bey dürren Jahren und Sommers-Zeiten nicht geäschert, sondern dasselbige iedesmahl Frühling- und Herbst-Zeit verrichtet werde. Hingegen kan die Arbeit derer Glasmacher nur im Sommer getrieben, und muß solche, wenn sie einmahl angegangen, Tag und Nacht, ohne Absetzen damit fortgefahren werden, so lange der Schmeltz- oder Werck-Ofen halten will, welcher selten über sechs Monat zu dauren pflegt. Auch müssen 15) Concessiones zu Glas-Hütten niemahls unwiederruflich, sondern nur auf Jahre ertheilet werden. Sobald das Metall-Glas, oder die Materie, woraus das Metall bereitet wird, nach Bedüncken in dem Topffe oder Schmeltz-Tiegel genugsam zergangen, und zu einer schönen hellen und reichen Massa worden, welche sich coaguliret, so nimmt der Glasmacher eine eiserne Röhre mit einem

hölzernen Mundstück, welche der Kolben genennet wird, in die Hand, stösset das Ende davon in den Tiegel seichte oder tieff, nachdem er viel oder wenig haben will, und hält es so lange darinnen, bis sich so viel Glas daran setze, als er zu dem Stücke, das er machen will, nöthig hat, ziehet es sodenn heraus, bläset mit dem Kolben darein, daß es zu einer Blase wird, schwingt es hernachmahls starck herum, und giebt ihm die verlangte Gestalt entweder aus freyer Hand mit Hülffe der Scheere, oder bedient sich, wo dieses nicht angehet, eiserner oder steinerner Formen darzu, und hält, so offt es in währender Arbeit erkalten will, iederzeit das Glas an den Kolben in die Glut. Wenn es nun seine Form begehrter massen erlanget, wird es am Hals oder demjenigen Theil, so am Kolben feste sitzt, abgezwicket, und in den Kühl-Ofen gesetzet, von dar aber in das Magazin oder Glas-Kammer gebracht, und entweder zur Stelle verkauffet, oder durch Glas-Träger in andern Orten weit und breit verhandelt.

Glas-Kraut, so auch **Mauer-Kraut, St. Peters-Kraut, Tag und Nacht, Rebhüner-Kraut** genennet wird, ist ein Heil-Kraut, welches gerne in dürrem steinigen Boden und auf alten zerfallenen Mauren wächset, hat einen haarigen, röthlichen oder braunen Stengel, breite spitzig ausgehende rauhe Blätter, und kleine Purpur-farbene Blümlein, welche im Julio erscheinen. Der Saamen ist schwartz und gar klein, in kleinen Häuslein, die sich an die Kleider hängen, verwahret. Das frische Kraut auf die Wunden geleget, oder gepülvert darein gestreuet, heilet sie, und bewahret für Entzündungen: Mit Hauswurtz in Essig gesotten, und Pflaster-weise aufgelegt, stillet den kalten Brand. Das daraus destillirte Wasser reiniget die Brust vom Schleim, befördert den Harn und Stein, und stillet die rothe Ruhr, Wassersucht und Podagra, so man früh Morgens nüchtern drey oder vier Loth davon truncket. Der davon gemachte Syrup und das daraus gezogene Saltz, dienen nebst erstgedachtem Wasser wider alle Verstopffungen der Leber und des Miltzes, und sind eine treffliche Reinigung der Nieren und Blase. Weil dieses Kraut scharff ist, kan man auch die Gläser damit säubern, und daher hat es den Nahmen **Glas-Kraut** bekommen.

Glas-Schmeltz, siehe **Kali**. Die Asche dieses Krautes bringt bey dem Glasschmelzen die zerstossenen Steine in Fluß. Daher heist es Glas-Schmeltz.

Glatt-Eis, heist man, wenn es Winters-Zeit regnet, und gleich darein gefrieret, daß das Pflaster, oder worauf sonst der Regen gefallen, Spiegel-glatt zu werden pfleget. Dieses Glatt-Eis ist eine rechte Pest vor die Baum- und Obst-Gärten, und richtet manchen schönen Baum zu Grunde, sonderlich wenn sie in niedrigen feuchten Orten stehen,

und währenden solchen Glatt-Eisens keine Winde wehen, welche die Bäume bewegen, und das Glatt-Eis abwerffen, als welches das einige Hülffs-Mittel wider dieses Unheil ist.

Glätten, nennet man die Arbeit, wodurch vermittelst eines runden Glases oder Gerbe-Stahles eine Sache, als Wäsche, Papier, Leder, planiret und spiegelnd glatt gerieben wird:

Gläubiger, ist eine Person überhaupt, die von gantzem Hertzen und in der That bezeiget, sie glaube, traue, und verlasse sich auf einen zuversichtlich, wenn gleich die Sache, die sie von diesem hofft und wünschet, noch nicht wircklich da oder geschehen ist. Es setzet diese Gemüths-Verfassung einen sehr wahrscheinlichen oder gewissen und überzeugenden Beyfall bey diesem Satz voraus: der, dem man ein solch Vertrauen widmet, könne nicht nur, sondern wolle auch iehst und künftig dasjenige leisten, so man ihm zutrauet und so er verheisset. Nach diesem allgemeinen Begriffe von einem Gläubiger, Glauben, Vertrauen, Credit, kan man nun auch insbesondere bestimmen, was in den Darlehns- und Schuld-Sachen ein Glaubiger sey und heisse. Denn das ist eine Person, die so viel Credit von einem andern, so der Schuldner heist, hat, daß sie diesem Geld oder Waaren auf seine Zusage oder auf Unterpfand, oder auf Bürgschafft eines andern auf gewisse Zeit verborget, und glaubet, daß er die Zahlung mit oder ohne Zinse alsdenn richtig leisten werde. Weil nun Menschen nicht allezeit leisten können oder wollen, was sie schuldig sind, so hat ein Wirt, wenn er Glauben und Credit geben will oder soll, grosse Behutsamkeit anzuwenden, damit er sich nicht selbst betrügen helffe, und um sein Vermögen bringe. Wenigstens hat er ein gut Gewissen, wenn er alle mögliche Behutsamkeit angewendet hat, daß er nicht Schuld daran, wenn er hernach doch betrogen wird. Und in solchem Maaß heist es eine Pflicht der Geselligkeit creditiren, wenn man kan, hingegen eine höchst-schädliche Sache, sonderlich in Ansehung des gemeinen Wesens, wenn niemand etwas verborgen will, sonderlich wenn die Capitalia im Lande hier und da müßig liegen. Damit nun solche durch Creditiren roulliren, (denn man kan sie auch auf andere Weise lauffen lassen), so ist kein natürlicher Mittel, als 1) alle Anstalt zu machen, daß Credit gehalten, Treue und Glaube beobachtet, und denen Gläubigern allenfalls schleunig geholffen werde. 2) Daß man Anstalt mache, damit die Gläubiger einen billigen Theil des Gewinnes, den die Schuldner mit ihrem Gelde machen, und zwar nach Unterschied, d. i. billige Zinsen bekommen, und also selbst durch den Credit gewinnen. Dieses aber kommt auf den florisanten Zustand aller möglichen Land- und Stadt-Nahrungs-Gewerbe eines Landes an. Sonst gehen allenfalls die Capitalia durchs Creditiren aar aus dem Lande, diesem aber entgehet der Nutzen, der durch den Verkehr im Lande dem gemeinen Wesen entstehet; Indem ein Thaler, der roulliret, allemahl seinen Thaler gewinnet, und daher kommt alsdenn dem Lande nichts zu nutzen, als daß die Zinsen des fremden etwan ins Land kommen, und darinne verzehret werden. Wo also viel Nahrung ist, da kan man mit Geld viel gewinnen, und folglich können und müssen auch die Capitalia besser rendiren. Wo wenig Nahrung ist, da kan man kein Geld unterbringen, oder man ist froh, wenn man nur sehr wenig Zins davon bekömmt. Will mans auch an Güter legen, so können diese nicht viel eintragen, folglich sind sie nicht angenehm, und das Geld verintreßirt sich auch schlecht. Und so hänget dieses alles als eine Kette an einander; daher sich daraus ungemein viel politische Schlüsse in Ansehung der gantzen Landes-Wirtschafft, it. der Stärcke und Schwäche eines Landes nur aus diesem einigen machen lassen: Ob der Credit viel oder wenig in einem Lande ausgeübet wird. Man siehet also sowohl, was Credit vor ein grosses gemeines Landes-Gut, als auch was er vor ein wichtiges Privat-Gut, und zwar am allerbesondersten in solchen Geschäfften der Wirtschafft sey, worinne alles auf den Verkehr der Güter ankommt, nemlich in Handels- oder Kauffmanns-Geschäfften; daher auch hier der Credit gantz besondere Eigenschafften, Rechte, Gestalt, Form und Ordnung bekommt, und also aller Credit in den gemeinen und Kaufmanns-Credit zu unterscheiden ist. Sonst aber hat ein Gläubiger in Ansehung der Klugheit, die Regeln der Wahrscheinlichkeit von obgemeldetem Satz, dem er Beyfall geben soll, wohl zu verstehen, und sonderlich zu untersuchen: Warum, wozu, wenn, wo und auf was vor Versicherung er borge. Er muß wissen, wie die Gläubiger im Concurs auf einander an dem Orte folgen, wo er creditiret, u. d. g.

Gleden, wenn die Schnitter fünff bis sechs Hände voll geschnittenen Getraides neben einander auf das Beet hinlegen, so nennet man solches einiger Orten, eine Glede, an andern aber, ein Gänsgen; etliche solche Gänsgen oder Gleden bey dem Aufsammlen in ein Seil gebunden, machen eine Garbe.

Glete oder Glette, ist nichts anders als eine calcinirte Bley-Schlacke, welche entstehet, wenn das Gold und Silber durch den Zusatz des Bleyes gereiniget wird, und pfleget man sie ihrer Farbe und Güte nach in Gold- und Silber-Glete einzutheilen. Die Gold-Glete, welches die beste, siehet wegen des starcken Feuers röthlicht oder Gold-gelb aus: die Silber-Glete aber, welche geringer ist, bleich oder weiß. In der Medicin braucht man die Gold-Glete mit Nuß-Oel vermischt zum kühlen und abheilen, und soll, wenn bey den Kindern die Pocken, indem sie abheilen, mit dergleichen Sälbgen bestrichen werden, solche keine Gru-

ben

ben oder Narben hinter sich lassen; ein Clystier aus Silber-Glett, Eßig, ein wenig Armenischen Bolus, Rosen-Wasser und Nuß-Oel, stillet die rothe Ruhr oder den Durchlauff; gepülverte Glete und Bleyweiß in zerlassen Gänse-Schmaltz gemischet, und Rosen-Wasser darunter gethan, ist eine gute Pomade vor das Gesichte, um solches sauber und glatt zu machen. Ausser diesem wird die geringe Glete auch zu Glasur genommen, und von den Töpffern vielfältig gebrauchet. Ingleichen ist nicht unbekannt, daß einige Gewissen-lose Leute damit die schlechten sauren Weine zu versüssen pflegen, welche aber denen, so dergleichen trincken, an der Gesundheit höchst nachtheilig, und offt den Tod nach sich ziehen.

Glied, ist ein gemeiniglich länglichter, zuweilen aber auch gantz runder Ring, deren viele in einander geschlossen eine Kette formiren.

Glied, wird auch das Stücke, so zwischen zweyen Gelencken, Knoten oder Absätzen an einem Stengel, Rohr- oder Korn-Halm ist, genennet.

Glieder schwinden, siehe Schwinden der Pferde.

Glied-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, welches breite, lange, spitzig zugehende, grünweisse Blätter, lange eckigte, knopfichte Stengel, und schöne weiß-gelbe Blümlein hat. Es wächset an steinigen trockenen Orten auf Bergen, Hügeln und Rainen, heilet allerley Wunden, sie sind gehauen, gestochen oder geschossen, Schlangen-Bisse, Geschwüre ꝛc. ist gut für alle Entzündungen und Brand-Schäden, und heilet geschwinde, wenn man nur die frischen Blätter überlegt: so kan man auch mit dem davon gemachten Safft die Rose (das Rothlauff oder heilige Feuer) an den Beinen vertreiben.

Glied-Wasser, heißt das wässeriate Geblüte, so aus denen Schäden, Wunden und Eiter-Geschwüren der Pferde zu rinnen pflegt. Es ist dieses ein böser Zustand, denn es schwindet das Glied gerne darnach, oder wird gar lahm, sonderlich wenn in den Gelencken und Gliedern ein gelblichtes Glied-Wasser sich befindet. Diesem Ubel bey Zeiten abzuhelffen, und das Glied-Wasser zu verstillen, nehmet Alaun, Silber-Glette und Gall-Aepffel gleiches Gewichts, pülvert alles zusammen gantz klein, thut es in die Wunden, lasset es so lange drinnen, als es drinnen bleibet, wo was von sich selbsten heraus fällt, das füllet mit frischem wieder aus, also, daß ihr die Wunden gar nicht öffnet, noch aufthut, vielweniger darein greiffet, bis das Glied-Wasser sich verstillet. Oder: nehmet Heydnisch Wund-Kraut, siedet es in Wein in einem neuen verdeckten Topff, daß es wohl den dritten Theil einkocht, und waschet alsdenn jedesmal warm die Wunden damit. Oder: pulverisirten weissen Hunds-Koth, oder zu Pulver gestossene Krebs-Augen in den Schaden gestreuet, oder Lein-Oel warm übergelegt, verstellet das Glied-Wasser und heilet auch gar bald.

Glocke, ist ein metallenes Instrument, bestehend aus einem hohlen, an einem Ende offenen, am anderen aber spitzig zugehenden und daselbst geschlossenen Rohr, darein sich ein auf gleiche Art geschmiedet rundes Eisen schicket; an dem offenen Ende kan es vermittelst eines Versteckers durch einen beweglichen Theil geschlossen werden. An diesem Theil ist hinten eine gute Holtz-Schraube eingegossen, daß man diese Glocke in ein unbeweglich Holtz wohl einschrauben könne. Wenn nun diese Glocke dergestalt feste gemachet, wird das darein sich schickende Eisen glüend in das meßingene Rohr gethan, dieses an den eingeschraubten hintern Theil durch den Vorstecker befestiget, und alsdenn können Manchetten oder andere Tuten über diese Glocke gezogen und damit ausgestossen werden, so daß dieses Instrument an dergleichen Wäsche eben dasjenige verrichtet, was sonst die bekannte Platte bey anderer klaren Wäsche zuwege bringt, daß sie nemlich dadurch starr, glatt und ansehnlich gemacht werde.

Glocke, (Glas-Glocke) ist ein gläsernes, unten weit und offenes, oben aber spitzig zugehendes Gefässe in Gestalt einer Glocke, womit man in den Gärten die jungen Schoten, Melonen und andere zarte frühe Gewächse wider die rauhe Lufft zu bedecken, auch zugleich ihr Wachsthum und Trieb dadurch zu befördern pflegt.

Glocken, werden auch die Blumen einiger Gewächse genennet, welche die Gestalt der Glocken haben. Insonderheit heisset man eine gewisse Art Glocken-Blumen, weil sie vor andern wie Glocken aussehen, und sind von allerhand Farbe und Grösse: Denn es giebt licht-blaue und weisse, licht-blaue und inwendig Perl-Farbe, hell-gelbe, gewölckt- und gewässert-gelbe, auch weisse, welche theils einfach, theils gefüllt sind. Die einfache Glocken-Blume bestehet aus sechs Blättern, und hat in der Mitten einen hervorgehenden Kelch, fast eines halben Fingers lang, ist gegen dem Boden eng, und oben hinauf immer weiter wie eine Glocke; die kleine aber ist von der grossen nicht viel unterschieden, als daß sie kleiner; die gelbe gewässerte, und die weißlichte haben vor der vorhergehenden ausser der Farbe nichts besonders. Der gedoppelten oder gefüllten gelben Glocken-Blumen sind viererley Gattungen, nemlich drey grosse und eine kleine. Die grossen werden also unterschieden: Die erste Sorte kommt in der Blume mit der grossen gelben Narcisse ziemlich überein, wiewohl diese einen rundern Kelch hat als jene; wegen Uiberfluß der Blätter springet diese Blume gerne auf. Die andere Sorte treibet aus dem Grund ihres Kelches einen dicken Strauß von Blättern hervor. Die dritte aber bestehet aus zweyen Bechern, da einer in dem andern stecket, welches diese Blumen sehr

angenehm macht. Die vierte und kleine gefüllte Gattung hat bald eine, bald zwey Reihen Blätter, in deren Mitten ein Becher, so mit andern Blättern gefüllet, sich befindet, welches sehr wohl anzusehen ist. Diese Blumen erfordern insgesamt einen warmen Ort, wo die Sonne wohl hinscheinen kan, und müssen in solches Erdreich, wie man zu den Küchen-Kräutern braucht, nur vier quer Finger tieff, und eine halbe Spanne weit von einander gesetzet werden. Alle drey Jahr kan man sie ausnehmen, und die junge Brut davon ablösen und absondern. Weil auch das viele Wasser und der Schnee ihnen leicht schädlich ist, so muß man die Knöpffe mit Karten-Papier, oder sonst mit etwas leichtes überziehen und bedecken, auch darneben im Begiessen sich wohl in Acht nehmen.

Glucke, Gluck-Henne, heisset eine alte Henne, welche, wenn sie gebrütet und ihre Küchlein führet, eine neue gluchzende Stimme annimmt, und dieselben damit locket. Von diesem Gluchzen wird sie eine Gluck-Henne genennet.

Glück, heisset entweder derjenige Zustand des zeitlichen Lebens, da man Gutes und Wohl geniesset, man mag nächst der göttlichen Vorsehung und Hülfe die Art und Weise, ingleichen die Mittel desselben wissen, in seiner Hand und Macht haben, und den Zusammenhang eines solchen guten Zustandes oder Fortganges zu einem vollkommenern Zustande, darinne man sich überhaupt oder in einem oder einigen Stücken desselben befindet, mit denen Umständen einsehen, oder aber nicht einsehen können, dazu nichts oder wenig mit seinen innern oder äusserlichen Kräfften beytragen. Oder es wird insonderheit und eigentlich der Genuß eines zeitlichen Gutes, sonderlich aber des Vermögens, des Ehrenstandes und des Vergnügens dadurch verstanden, dazu wir durch uns verborgene Wege und Regierung Gottes, ohne daß wir den Zusammenhang der Mittel wissen, oder diese selbst hätten, gelangen. Oder man verstehet endlich durch das Wort entweder die ordentliche oder eben ietztgedachte ausserordentliche und verborgene Vorsehung Gottes selbst. Das ist der Begriff, den christliche Hauswirte vom Glücke haben, und sich deswegen der Heydnischen Gedancken und Reden von einer blinden Göttin des Glücks enthalten, vielweniger aber auf die abergläubischen Glücks-Mittel, oder ein günstig Glück zu erlangen, in ihrer Nahrung fallen sollen. Das einzige Mittel zum ordentlichen Glück ist beten, arbeiten und an Gott wahrhafftig glauben. Ausserordentliches Glück müssen wir auf Gottes Weisheit und Liebe, wenn ers zu unserm ewigen und zeitlichen Besten vor gut befindet, ankommen lassen, und ihm sonderlich in solchen Umständen zutrauen, worinne jene Mittel allein, sonderlich aber unsere Arbeit gar nichts dazu helffen, und wir doch gleichwohl eine gewisse Sache schlechterdinges nothig haben. Alsdenn ist es in dieser Einschrenckung vergönnet, etwas auf die ausserordentliche und verborgene Hülfe Gottes oder das Glück zu wagen. Denn das ist der in wirtschafftlichen Geschäfften offt nöthige, weise und zugelassene Hazard. Wer anders verfährt, ja wohl gar in bösen Zwecken aus Hazard oder auf gut Glück heydnischer Weise waget, der begehet einen blinden und thörichten Hazard, versündiget sich, ist verwegen, verunehret Gott, und versucht ihn, stürtzet sich auch in grosse Gefahr ohne Noth, und verfährt gar nicht hauswirtlich. Man muß aber nicht gleich alles vor einen Hazard ansehen, wo die Mittel schwer, oder nur diesen und jenen verborgen, oder die Leute nur bisweilen viel von Hazard pralen und schwatzen. Denn daher kömmt es eben, daß viele schlechte Geister dencken, sie oder ein anderer hazardire oder wage, und es gelinge ihm. Und diesen Irrthum setzt man alsdenn öffters zum Grunde gewisser Regeln, die sehr wohl zu erklären, und noch behutsamer anzuwenden, nemlich es muß gewagt seyn: wer nicht wagt, gewinnt nichts: Frisch gewagt, ist halb gewonnen.

Glücks-Händgen, wird von einigen eine gewisse Art einer Wurtzel genennet, welche einer kleinen halbgeschlossenen Kindes-Hand ähnlich siehet, und am Fichtel-Berge gefunden wird. Es mag diese in den abergläubischen Zeiten ihren Nahmen daher bekommen haben, weil man sich traumen lassen, daß derjenige, welcher dergleichen bey sich trage, in allen seinen Unternehmungen glücklich sey.

Gnaden-Jagd, ist, wenn aus besonderm guten Willen einem in des andern Wild-Bahn zu jagen verstattet wird. Hierüber pflegt gemeiniglich auf Seiten des Verleihers eine schrifftliche Concession ertheilet zu werden, darinnen nicht nur die Art und Weise, wie die Jagden angestellet werden sollen, ingleichen der Ort und District, in welchem die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, sondern auch die Zeit, mit der Clausel, daß er sich vorbehielte, solches nach Gefallen wieder zurücke zu nehmen, nicht weniger die Jagd-Gerechtigkeit, nach eigenem Belieben mit zu exerciren, mit deutlichen Worten ausgedrucket wird. Derjenige, dem die Gnaden-Jagd verstattet worden, muß dagegen einen Revers ausstellen, daß er die Gelegenheit des Forsts und Bezircks mit allem Fleiß bewahren, die Gerechtigkeit desselben handhaben, und zum besten versehen; die Marck- oder Mahl- und Grentz-Steine im Wesen erhalten, aus dem Zulassen solches Jagens an bestimmten Oertern ietzo und hinfürter keine Gerechtigkeit machen, noch ausserhalb vorerwehnten Bezircks, weder vor sich, noch durch seine Diener oder die Seinigen in den herrschafftlichen Forst greiffen oder jagen, noch iemand anders zu jagen verstatten oder vergönnen wolle, auch allezeit erböthig sey, dieses Rechts, wenn es der Herr Verleiher zu revociren vor gut befinden würde, sich wieder zu begeben ꝛc. und was etwa sonsten noch für Puncte in der-

dergleichen Reversen ausgemachet zu werden pfleget. Wie nun diese nach der Concession eingerichtet seyn muß, also hat solchen auch derjenige, dem eine Gnaden-Jagd zugestanden worden, aufs genaueste nachzuleben; Wem dahero die Jagd des hohen, rothen und schwarzen Wildprets, als der Hirsche, wilden Schweine ꝛc. vergünstiget ist, der hat nicht die Befugniß, das kleine Weydewerck zu exerciren, und Hasen und Füchse zu schiessen, obgleich sonsten der bekannten Rechts-Regel nach, dem, so das mehrere erlaubet, das, welches weniger ist, nicht verwehret werden mag: Denn bey dieser Jagd-Materie leidet diese Regel ihren besondern Abfall, sintemahl die hohe und niedere Jagd besondere Arten sind, bey denen man nicht von einer auf die andere folgern kan; also ist nöthig, daß in der Concession eine jede Sorte recht deutlich exprimiret werde; gleicher Gestalt, wenn der Forst-Herr einem die Befugniß ertheilet, nach Fuchs und Hasen zu reiten und zu baitzen, so hat derselbe dennoch nicht die Macht, auf dem Reiter sich anzustellen, und einen Fuchs oder Hasen mit der Büchse zu schiessen, indem dieses besondere Handlungen sind. Der Gnaden-Jagd kan sich einer so lange anmassen, als sie der Forst-Herr nicht wieder zurücke nimmt; läst aber jener, nachdem dieser die Gnaden-Jagd revociret, von dem Jagen nicht ab, so wird er nicht unbillig belangt; ein anders ist es, wenn er nöthige Unkosten, z. E. zu Manutenirung derer Jagd- und Forst-Gerechtsame ꝛc. aufgewendet, welche ihm von Rechtswegen vorhero wieder zu ersetzen sind, ehe er von der concedirten Jagd abstehet.

Gnaden-Jahr, ist diejenige an einigen Orten eingeführte Gewohnheit, oder auch in gewissen Fällen eingeräumte Vergünstigung, daß nach eines Mannes Tode dessen Wittib und Kinder seine, wegen dessen im Leben verwalteten Bedienung genossene Besoldung, oder andere deshalber angewiesene Einkünffte, ein halbes oder nach Beschaffenheit der Umstände wohl ein ganzes Jahr annoch geniessen dürffen.

Gögler, suche Buch-Fincke.

Gohrig, siehe Géhrig.

Gold, ist das alleredelste, allerschwereste und allerreineste Metall, es rostet und schmuzet dahero gar, nicht, lauft auch nicht an, ist sehr zähe und kan weder durch Feuer noch Scheide-Wasser verzehret werden. Es lässet sich theils pur und gediegen in den Ertz-Gruben, wie auch in gewissen Flüssen unter dem Sande mit antreffen, theils aber wird in seinen Goldhaltigen, auch andern Silber- und Kupffer-Ertzen gewonnen. Die Flüsse, so deshalber berühmt, daß sie Gold-Körner führen, sind in Europa die Donau, Elbe und der Rhein, wie auch der Tago ꝛc. in Asien der Ganges, in Africa der Volta, an welchem die sogenannte Gold-Küste sich befindet, u. a. m. Die reichsten Gold-Gruben, und das feinste Gold hergegen geben die Arabischen, Peruanischen und Ungarischen Bergwercke. Seiner Farbe nach ist es gelb, doch von unterschiedener Art: aus dem allerfeinsten wird der Drat, und zwar aus einem Drittheil Gran bis 134 Schuh lang gezogen: so machet man auch aus selbigem den Lahn, der hernach über einen gezwirnten Seiden-Faden gesponnen, oder auch so in den Manufacturen, Stickereyen und dergleichen zu allerley verbrauchet wird; nicht weniger wissen die Goldschläger dieses zähe Metall dergestalt zu tractiren und zu Blättern zu schlagen, daß sie aus einem Loth in die 400 Quadrat-Schuh solcher Blätter heraus bringen, dieses geschlagene ist entweder fein und gantz Gold, oder Zwischen-Gold, welches auf der andern Seiten silbern aussiehet; zu geschweigen, was die Gold-Arbeiter und Goldschmiede zu so vielen Schmuck und Kostbarkeiten von diesem Metall verarbeiten; das daraus gemüngte Geld aber giebt die allerbequemste Art an die Hand, sonder grosse Beschwernis eine ansehnliche Summe Geld in einen engen Raum zu bringen, und gantz unvermerckt zu verbergen; das Gold zu Pulver gerieben, gefeilet, geschabet, geschlagen und zuweilen in der Speise oder in Wein eingenommen, stärcket alle Glieder des Menschen, sonderlich aber das Hertz, denn es macht ein gut frölich Geblüt. Das übrige muß man im Bergwercks-Lexico z. E. Mineroph. suchen.

Gold-Ammer oder Aemmerling, siehe Emmerling.

Gold-Amsel, wird auch Bierhold von ihrem Geschrey genennet, und ist ein bekannter Vogel.

Gold-Blume, oder die Spanische Gold-Blume, hat kleine Blätter, wie die Garbe und einen ohngefehr Schuh-hohen Stengel, so mit vielen Reben-Aestlein versehen ist, deren jedes eine schöne Gold-gelbe Blume ohne Blättlein, wie kleine Fäserlein bringet, sie vergleichen sich, der Gestalt nach, fast der gelben Römischen Camillen, und behält ihre Farbe lange Zeit. Die gemeine Gold-Blume hat Blätter wie der Beyfuß, und schöne Dotter-gelbe glantzende Blumen, wie die Ringel-Blume; etliche zeugen auch bleich-gelbe Blumen. Die Cretische oder Candiatische Gold-Blume, ist zweyerley, denn etliche blühen gantz gelb, etliche halb gelb und halb weiß, haben beyderseits zerkerbte tief eingeschnittene Blätter, schier wie die welsche Bärenklau, und grosse Blumen, mit einem breiten, gelben und glatten Schildlein oder Auge inwendig, daraus der Saamen wird. Sie werden im Frühling gesäet, und wollen fleißig begossen und von allem Unkraut gesäubert seyn. Wenn die Pflantzen in etwas erstarcket, kan man sie in die Garten-Felder in gute und luckere Erde hin und wieder verpflantzen.

Golden oder Gülden-Leber-Kraut, siehe Leber-Kraut.

Gold-Fisch, wird diejenige Art Fische genennet, die bey Cellberg in der Ost-See, in

gleichen Stetin im Frischen Haff in Menge gefangen werden. Dieser Fisch ist schuppig, länger und etwas breiter als ein Hering, wird meistens geräuchert und also verführet, ist kein gar zu gesundes Essen, doch wenn man sich dessen zur Abwechselung ein mahl bedienen will, weichet man ihn vorhero ein, und kochet ihn alsdenn, wie etwa die geräucherte Hechte mit Rüben. Seine Benennung hat er vermuthlich von der Farbe bekommen, indem, wenn er geräuchert, er recht Gold-färbig aussiehet.

Gold-Gewicht, siehe Gewicht.

Gold-Hähnlein, ist ein kleiner Vogel, welcher am Leibe Oliven-farb, fast wie eine Nachtigall, am Bauche aber weißlicht ist, auf dem Kopffe ein Pomerantzen-farbnes Krönlein, oder Blätgen in der Grösse eines Gersten-Korns, und auf den Flügen Goldgelbe und melirte Federn hat. Er suchet seine Nahrung an kleinen Gewürmen auf denen Weiden, in steter Bewegung, wie die Schwartz-Meise; hat seine Brut im Busche und Gesträuch, und brütet binnen zwölff bis vierzehen Tagen vier bis fünff Junge aus, ziehet auch alle Herbste mit andern Vögeln, und zwar am allerspätesten hinweg. Man hält ihn nebst dem Sonnee- oder Zaun-Konig vor den kleinsten unter allen Vögeln.

Gold-Käfer, siehe Käfer.

Gold-Karpfe, ist ein See-Fisch, der wohl 3 Fuß lang wächst.

Gold-Waage, suche Waage.

Gold-Wiesen-Blume, siehe Schmaltz-Blume.

Gold-Wurtzel, suche Affodillen.

Gorgentine, siehe Schnür-Brust.

Gorl, ist eine gewisse Art eines starcken runden gedreheten Fadens, dessen man sich zu Auszierung allerley Nähderwercke bedienet; insonderheit heisset man absonderliche Spitzen daher Gorl-Spitzen, worinnen nemlich die Blumen an stat eines Spitzen-Bändgens mit dergleichen Gorl umleget, oder davon formiret, von innen aber mit allerhand Spitzen-Stichen ausgefüllet sind.

Goße, wird dasjenige Gerinne genennet, woselbst auf der Gasse oder auf einem andern gepflasterten Wege, das vom Regen oder sonst zusammen gelauffene Wasser, vermittelst des Falles und abhangenden Bodens, seinen Ablauff hat.

Goß-Stein, Guß-Stein, aber ist ein kleiner ausgehauener steinerner Trog, aus welchem ein Rohr unterwärts gehet, damit das dahinein geschüttete Wasser dadurch an gehörigen Ort geleitet werde. Man bedienet sich dessen gemeiniglich in den Küchen, so in den obern Stockwercken eines Hauses sich befinden, damit das Spülig und anderes unreines Wasser nicht erst besonders über einen und den andern reinen Boden oder die Treppen hinunter getragen werden darff, sondern dahinein gegossen, von selbst herunter lauffen möge. Damit aber wegen des in dem Spülig sich befindenden Unrathes an Knochen, Scherben und dergleichen das Rohr an dem Goß-Steine nicht etwa verstopffet werden, und sonderlich Winters Zeit um so viel eher einfrieren könne, soll in dem Goß-Steine selbst die Oeffnung der Rohre mit einem Drat-Gitter versehen seyn, daß dergleichen sowohl, als auch manchesmahl ungefehr wohl von nützlichen Sachen nicht etwas an Löffeln, Messern, u. s. f. bey dem Ausgiessen darein fallen, sondern im Goß-Steine zurücke bleiben möge.

Gottes-Gnade, Gicht-Kraut, siehe Storch-Schnabel.

Gottes-Kuh, Immer-Kuh, heißt an einigen Orten eine zum Kirchen-Inventario gehörige und auf einem gewissen Gute haffende Kuh, welche der Besitzer desselben nicht ablosen kan, sondern als ersern alljährlich mit einem gesetzten Zins der Kirche vergülten muß.

Gottheil, siehe Braunelle.

Gourme, ist eine unreine Feuchtigkeit, so bey denen Füllen durch die Nase wegehet.

Graben, ist eine Garten-Arbeit, von welcher unter dem Wort Umgraben ein mehrers.

Grab-Scheit, Grab-Eisen oder Spade, ist ein Werckzeug, so einem Land-Mann und Gärtner unumgänglich nöthig ist. Es ist solches nach Anweis der Figur 1 Tab. IV. entweder aus einem ganzen Stücke Holtz, mit einem starcken hölzernen Stiel oder Krücke gemacht, und vornen mit einem runden geschärfften Eisen beschlagen, oder aber das Theil, womit man gräbt, ganz eisern und eckigt gemacht und in die Dille ein starcker hölzerner Stiel oder Krücke, nach der Figur 2 geschossen. Sie werden dem Lands-Gebrauch nach, auf unterschiedliche Arten, bald breiter, bald schmäler gemacht, und dienen hauptsächlich die Erde damit umzubrechen und umzuwerffen, Gruben in Feldern und Wiesen, und Baum-Löcher in Obst-Gärten damit zu machen, die grossen Beete, Rabatten und Felder damit umzugraben, denen Teichen und Canälen ihre gehörige Tiefe mit zu geben, den ausgeführten Schlamm zum Dienst des Gartens damit umzustechen, und den Leimen zum Ziegelstreichen und anderer Weller- und Kleib-Arbeit auszugraben, und zu andern dergleichen Arbeiten mehr.

Gra de Tours, ist eine Art einfärbigen seidenen Zeuges, von gedreheten runden Faden, der nicht so breit und fein, als der *Ferentin*, und wird zu mancherley Auskleidung gebrauchet.

Grad, wird von vielen Dingen gebrauchet, und bedeutet sonderlich ein gewisses Maaß in der Meßkunst, imgleichen die Stufen der Anverwandtschaft, wenn man sie in Erbschafften und Heyrathen berechnet.

Grads

Grad-Sparren, siehe Sparren.

Gräben, sind etwas breite und nach erfordernden Umständen aemachte Vertiefungen in den sonst ebenen Erdboden, welche bey denen an Land-Straßen und andern Wegen gelegenen Feldern und Wiesen eine nothwendige Sache, und werden an diesen Orten deswegen angeleget, damit nicht auf die besäete Felder oder daran liegende Wiesen aus- und solche zu Schanden gefahren werden. Man muß auch einiger Orten auf sehr flach und eben liegenden Aeckern und sumpfigen Wiesen Gräben machen, damit das übrige Gewässer und Feuchtigkeit entweder darinnen stecken oder auch verlauffen könne. Dergleichen Gräben sollen alle Jahr im Februario oder Mertz, so bald man wegen des Frostes dazu kan, gehoben, das ist, geräumet und ausgeworffen, oder sonst nur allezeit reine gehalten werden, worbey zu mercken, daß an Grentz-Gräben der Aufwurff auf diejenige Seite kommen müsse, dem der Graben und das daran stossende Stücke Land gehöret. Ist aber der Graben gemeinschafftlich, so wird er auch von beyden Theilen gehoben, und der Aufwurff auf beyde Seiten gleich gemacht.

Gräfften, werden von einigen, die bey dem Sencken in denen Wein-Gebirgen gemachte Gruben genennet. Suche Senck-Gruben.

Grän oder Gren, ist nach dem Gold-Gewichte der zwölffte Theil eines Carathes; nach dem Silber-Gewicht der achtzehende Theil eines Loths; und, nach dem bey denen Müntz-Meistern gebräuchlichen Gewichte, der vier und zwantzigste Theil eines Pfennig-Gewichts; bey allen diesen Gewichten aber der zweyhundert und acht und achtzigste Theil einer Marck.

Grantze, und die davon abstammende Wörter suche unter Grentze.

Graserey, bestehet in solchen Plätzen, welche zwar mit Gras bewachsen, aber nicht füglich mit der Sense abzuhauen sind, sondern mit der Sichel abgeschnitten werden müssen; als da sind Gärten, Ränder an Büschen, Brahnen und Wiesen, Dämme, Feld-Raine und Holtzungen, worzu noch die Gräserey, oder vielmehr das Jäten und Ausraufen des Unkrautes auf denen Getraid-Hirsen-Möhren-Kraut-Rüben- und Lein-Feldern gehöret. Nach welchen Umständen denn ein anders die Feld-Gräserey, welche im Winter-Getraide nicht länger als bis alt Philippi Jacobi stat hat; ein anders die Holtz-Gräserey, und wieder ein anders die Gräserey auf Wiesen-Rändern, Dämmen und dergleichen ist.

Gräslein oder Meer-Zeißlein, ist ein Vogel von unvergleichlich schöner Farbe, welche aber, wie bey denen Hänflingen geschiehet, in dem Vogel-Haus nicht erhalten werden kan, sondern gar bald vergehet, obgleich der Vogel bey Leben bleibet. Es giebt deren von zweyerley Grösse, deren Unterschied iedoch nicht groß, sondern offt mehr an der Stimme, als am Leibe zu mercken ist. Beydes die grössern und die kleinern, doch diese noch mehr als jene, sind an der Brust schön roth, welches um so viel anmuthiger läst, weil solche rothe Federlein mit weissen eingefaßt zu seyn scheinen; die Kehle ist schwartz, eben so wie bey denen Zeisigen oder Zeislein, davon sie auch den Nahmen Meer-Zeislein mögen bekommen haben: Wo das rothe aufhöret, fangen weisse Federn an, welche sich bis hinunter zu dem Schwantz erstrecken, und an beyden Seiten mit schwartzsprenglichen Streifen umfangen sind, am Kopff und Rücken sind sie dunckelgrau, mit sehr wenig bräunlichten Federn vermischet, und die Flügel sind gleicher Farbe; gantz am Ende des Leibes obenher, wo der Schwantz anfänget, kommen etwas weißlichte Federn, doch nicht so weiß, als die so gleich gegenüber nytenher sich finden. Am Kopff sind sie an dem Ort, wo die Stieglitze roth sind, doch nur obenher, und nicht rings herum wie die Stieglitze, auch treflich schön roth, so zu ihrem am dicksten Orte gelben, und vornen hinaus schwärtzlichten Schnabel sehr wohl stehet. Die Weiblein von der grossen Art, haben das rothe Flecklein auf dem Kopff, sowohl als das Männlein; die Weiblein von der kleinen Art aber, haben an stat dessen ein gelblichtes Flecklein, und in solcher Farbe verändern sich auch die andern, wann sie eine Zeit lang im Kefich stehen; an der Brust aber siehet man bey denen Weiblein nichts rothes, sondern derselbige Platz ist weiß und rothtüpplicht. Die Leibes-Grösse ist wie ein Zeisia, doch stehen sie, weil sie einen längern Schwantz haben, länger, als dieselben aus, wiewohl auch die von der grössern Art etwas gröser und an der Brust dicker, übrigens aber dem Schnabel und der Gabel am Schwantze nach allerdings denen Zeisigen gleich gestaltet sind. Dieser Vogel hat kurtze Füsse: solche sind, wenn man sie fänget, kohlschwartz, sie werden aber, wie bey allen Vögeln, die schwartze Füsse haben, geschiehet, im Vogel-Haus ie mehr und mehr weißlicht, und ist daran sogleich zu erkennen, ob der Vogel schon lang, oder erst neu gefangen sey. Er hat keinen Gesang, und ist als ein fremder Vogel in unsern Landen nicht alle Jahre zu sehen; manche Jahre aber kommt er in unzähliche Menge, und wird alsdenn bey hunderten auf denen Herden und mit Leim gefangen: Denn sie halten dermassen eifrig zusammen, daß keiner von der Schaar sich trennen lässet, sondern wo eines, das etwan voran flieget, hin will, da folget sobalden der gantze Haufen hinnach; und ist also zwischen diesem Vogel und dem Fincken ein sehr grosser Unterscheid hierinnen: Denn wenn der Fincken sehr viele, ja wohl etliche hundert oder tausend auf einem Feld versammlet sind, und man wirffet mit einem Stein unter sie, so bleiben selbige nicht beysammen, sondern stigen einer dort, der andere da hinaus. Wenn

die Gräslein hiesiger Landen durchstreichen, so geschiehet solches im October und November; Mitten im Monat Januario aber kommen sie mit so grossen Hauffen wieder zurücke, als sie im October und November durchgestrichen sind, bis sie im Februario ihren Wieder-Strich beschliessen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Erlen- und allerhand andern Baum-Saamen, im Vogelbauer aber lassen sie sich gar leicht mit gedrucktem Hanff, oder weil sie bey diesem Futter zu fett werden, mit Lein-Dotter und Rübe-Saat lange Zeit erhalten, doch behalten sie ihre Schönheit nicht, denn da sie anfänglich auf die Art, wie die Häuflinge an der Brust und am Kopff vortreflich roth sind, werden sie in Zeit von einem Viertel-Jahr, auch ehe sie sich vermausert, ganz afärbig; dahero, und weil sie überdis schon gedachter massen, keinen Gesang haben, selten lang in den Vogelbauern ernähret, sondern meistentheils, wenn man siehet, daß sie die schöne Farbe verlohren, wieder ausgelassen werden.

Gran, ist nach dem Apothecker-Gewichte, der zwantzigste Theil eines Scrupels, und der sechzigste Theil eines Drachma oder Quintleins.

Granadille, siehe Passions-Blume.

Granat, Granat-Apffel, ist die Frucht des Granaten-Baums, der zwar ein ausländisches Gewächse, wird aber doch, um seiner angenehmen Blüthe willen, heut zu Tage in vielen deutschen Gärten gezogen. Man hat dessen zweyerley Gattungen, zahme und wilde. Die Blätter des zahmen Granat-Baums kommen denen Blättern des Oel-Baums oder Myrthen-Baums gleich, sind aber nicht so spitzig als diese, sondern stumpff, schmal, dick und glantzend, haben eine vollkommen schöne grüne Farbe, sind mit rothen Aederlein durchzogen, und hangen an rothen Stielen, fallen aber gegen Winters ab. Die Aeste und Zweige sind stachlicht, rothlichter Farbe, und lassen sich leichtlich biegen. Die Blüthe ist gantz lichtroth, und bestehet aus fünff länglichten Blättern. Die gedachte Frucht, welche aus dieser Blüthe wächset, ist groß, und gleich einem Apffel rund, hat eine dicke, anfänglich grüne und nachgehends rothlich-braune, inwendig aber gelbe Schale, welche mit einer grossen Menge rother, eckigter und saffriger harter Körnlein angefüllet, diese aber durch eine sehr zarte Haut von einander unterschieden sind. Die Granat-Aepffel werden, allein ihrem Geschmack nach, in dreyerley Geschlechte oder Arten abgetheilet, nemlich in die süssen, sauren und Wein-säurigen. Die süssen Granat-Aepffel stärcken das Hertz und bekommen auch der Brust wohl; die sauren kühlen und halten an, stärcken auch den Magen und Appetit, gleich denen Citronen und Limonien; die Wein-säurigen erfrischen vor andern in hitzigen Fiebern, und stärcken das Hertz, weswegen denn auch der bekannte Granaten-Wein mehrentheils aus diesen gepresset, und zu eben dem Gebrauch aufgehoben wird: Wiewohl auch von denen andern der Safft also gepresset und zu uns gebracht wird, dessen Qualitäten mit der Frucht selbsten überein kommen. Die Schalen von dieser Frucht, welche man in Officinen führet, sehen äusserlich rauh und wie altes Leder, inwendig aber bleich-gelb, und kommen an ihrer Krafft gäntzlich mit denen Gall-Aepffeln überein, so gar, daß man auch aus denenselben mit dem Vitriol eine schwartze Dinte machen kan; wegen ihrer sehr zusammen ziehenden Eigenschafft werden sie in allen Bauch-Flüssen und Blut-Stürtzungen mit grossem Nutzen gebrauchet. Die Granaten-Bäume, welche bey uns wohl Blüthen, aber keine Früchte tragen, erfordern ein sehr gutes Erdreich, welches zur Helffte aus altem verfaultem Miste, und zur Helffte aus frischer durchgeworffener Erde bestehen; auch öffters um den Baum herum mit einem kleinen Hand-Spädlein aufgegraben werden muß: Mit solchen macht man den Anfang vom Monat April, wenn es nemlich warm zu werden beginnt. Sie werden am besten und sichersten durch die junge Brut fortgepflantzet, und zwar folgender Gestalt; Man sucht nemlich im Frühling diejenige Reben-Schößlinge, von denen man vermuthet, daß sie schon ihre besondere Wurtzeln haben, von dem alten Baum ab, setzet sie zusammen in einen Kasten, bis sie etwas erstarcket und im Stande sind, einzeln in absonderliche Geschirre versetzet und vertheilet zu werden. Die Begiessung ist ihnen den Sommer über sehr nöthig, und kan denen in Kübeln und Geschirren stehenden damit nicht so leicht zu viel geschehen; im Winter aber darff man ihnen weder mit Wasser noch mit Schnee zu nahe kommen, sonst würden sie gleich verderben: Denn sie sind eines von denen Gewächsen, so gar keine Kalte leiden können; derowegen muß man sie im Gewächs- oder Winter-Hause dem Ofen am nähesten setzen. Wenn sie im Wachsen still zu stehen beginnen, und keine neue Schosse mehr treiben, so ist es ein Zeichen, daß sie zu viel Wurtzeln haben, und die Gefässe ihnen zu enge werden; dahero muß man sie in dem nächsten Frühling ausheben, die auswendigen überflüssigen Wurtzeln hinweg schneiden, hierauf in die mit guter Erde neu-angefüllte Geschirre setzen, und etliche Tage in Schatten stellen. Wenn eichene Asche unter das Erdreich vermenget wird, soll solches sehr viel zu Beschleunigung und Vermehrung der Blüthe dieser Bäume contribuiren; wiewohl andere mehr auf den Kuh-Mist halten, nächst welchem sie auch den Schwein-Pferd- und Menschen-Mist wohl vertragen können. Die Granat-Aepffel muß man, wo sie reif werden, auf den Bäumen wohl zeitigen lassen, sonst schimmeln und verderben sie. Wenn man sie an der Sonne wohl austrocknet, hernach in ein irdenes Geschirr einmacht, und solches wohl verlutirt, daß keine Lufft hinein kommen mag, so halten sie sich sehr lange, doch muß man dabey fleißig in Obacht nehmen, daß, wenn man sie vorher zween

oder drey Tage an die Sonne bringt, man sie auf die Blüthe oder Krone lege, so dauren sie desto länger, weil sie die Sonnen-Strahlen nicht belästigen noch welck machen können. Der wilde Granaten-Baum ist dem zahmen gleich, ausgenommen, daß er kürtzer und stachlichter ist, auch keine Frucht, aber schöne Blumen von dreyerley Arten bringet, nach welchen man sie unterscheiden kan; nemlich die grosse, deren Becher oder Glocke an dem Rand herum ausgeschnitten, und mit dünnen krausen recht hoch- und Feuer, rothen Blätlein gefüllet ist: die bunte oder rothe mit weissen Flecken, so gleich jener volublüthig ist, und die kleine gelbe, so in denen Apothecken flos Balaustiorum genennet werden. Die Wartung dieser drey wilden Arten ist eben so, und alles dabey zu beobachten, wie bey den zahmen Granaten-Bäumen, dahero man sich Kürtze halber darauf beziehet.

Granaten-Birn, ist eine rothe Birn, hilfft wider den Blut-Fluß, und ist angenehm zu essen.

Granaten-Stein, ist aus dem Geschlecht der Carfunckel, aber ein durchsichtiger Stein, wird im Mohren-Land und ohngefehr bey der Stadt Tyro im Meer-Sande gefunden. Dieser wird eckigt und flach in die Petschier-Ringe gefasset, oder rund geschnitten an einen Faden gereihet, und vom Frauenvolck als eine Zierath am Halse getragen. Man zählet dessen dreyerley Sorten: Die erste, so auch die gemeinste, ist etwas licht-roth, wie etwa die Granat-Apffel-Blüthe: die andere fällt in den Hyacinth, und die dritte neiget sich nach der Violen-Farbe. Er giebt in der Medicin ein herrlich Hertz-stärckend Mittel, und vertreibet alle Traurigkeit.

Grapp, Krapp, wird eigentlich das gröbliche Pulver gennet, welches man aus der Wurtzel einer gewissen Pflantze, so den Nahmen Färber-Röthe führet, auf einer Stampf-Mühle stösset, und von den Färbern zum Rothfärben gebrauchet wird. Der schlechte wird aus der gantzen Wurtzel bereitet, der gute aber, welcher den Nahmen Grapp mit Recht verdienet, wird nur von demjenigen gemacht, was nach Absonderung der äussern Rinde, und des inwendigen holtzigen Kerns von der Wurtzel überbleibet. Siehe Färber-Röthe.

Gras, heisset man insgemein alle diejenigen Kräuter, so auf Wiesen, Feldern, Rainen ꝛc. wild wachsen, und beydes den wilden und zahmen Thieren, so grün, als trocken zur Speise dienen; insonderheit aber wird das in grosser Menge darunter befindliche schmale und lanublätteriae Gewächse also genennet. Nach der unterschiedlichen Beschaffenheit des Grundes und Bodens, ist auch das Gras, so darauf wächset, gleichergestalt nicht einerley, sondern ebenfalls von unterschiedlicher Art und Gattung; Denn etliches ist grobes, schmieliches, schilfigt- und ungeschmacktes Gras, so fürnemlich an grossen fliessenden Wassern oder See-Ufern, oder sonst in Moraß- und sumpfigten, brüchigen Oertern und Gründen zu wachsen pfleget, welches dem Viehe sehr ungesund, und dahero demselben ehe zur Streu, als Fütterung dienlich ist; dahingegen das andere, so klein, lieblich, wohlgeschmackt, voller Kräuter und Blumen, das gute ist, weil es dem Viehe eine anmuthige, gute, gesunde Weide und Fütterung abgiebt, absonderlich da viel Spanischer rother und weisser Klee, Vogel-Wicken, Melissen-Kraut ꝛc. darunter ist, als bey welcher Beschaffenheit das Gras, den Kühen insonderheit wohl zur Milch zuschläget, und nicht nur vor dieselbe, sondern auch vor die Schafe, in specie aber vor die Lämmer das kräfftigste Futter ist. Nächst denen Vogel-Wicken und verschiedenen Arten Klee, hat man noch andere gute und dem Vieh annehmliche Gras- und Wiesen-Gewächse: als da sind zum Exempel, das Wall- oder Weg-Stroh, auch unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; weiter der Gersten-Wolf oder tauber Heber, so sonst gerne unter der Gerste, wenn die Felder nicht tüchtig gedünget sind, zu wachsen pfleget; item die kleinen oder wilden Hasen-Parpeln; ingleichen der Hasen-Fuß (nicht die Art, so eine zwiebelichte runde Wurtzel hat, und weder rothen noch scharff ätzenden Safft schädlich in sich hat, das andere Geschlecht, welches man an etlichen Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pflegt, und eine weisse sehr fasigte Wurtzel hat). Ferner die beyderley Arten von Merien Blümlein, nemlich die blauen und Purpur-Farben; item die Art vom wilden Pastinack, welche mitten in dem weissen Blümlein ein schönes wohlriechendes Körnlein tragen, das, wenn es mit den Fingern zerrieben wird, eine schöne Scharlach-Farbe von sich giebt; ingleichen das Gamanderlein, Rapunzeln, der braune und blaue Mertzen-Veiel, das Freysam-Kraut (so auch Dreyfaltigkeits-Blume, oder Stiefmütterlein genennet wird), das kleine Tausendgülden-Kraut oder Erd-Gall; alle drey Geschlechter der Maßlieben und Braunellein; der Poley; Wohlgemuth; Bachmünze, auch unserer Frauen Münze; die Wegeriche, doch der spitzige mehr, denn der breite; der Gänserich, Bibinelle und Storchschnabel; die Schaaf-Garbe; das Meissen-Kraut; Esparcette; die beyden Geschlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; desgleichen die beyden Geschlechte des Vingel-Krauts, wie auch das Wund- oder Knaben-Kraut, von einigen Fette-Henne genannt. So ist auch das sogenannte Flachs- oder Lein-Kraut gut unter dem Wiesen-Gras, welches jedoch, weil es der kleinen gemeinen Wolffs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut, gar wohl unterschieden werden muß; Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch-Safft von sich giebt, wie die Wolffs-Milch, und daß auch dessen Blumen Licht-gelb und fast wie Ritter-Sporn formirt sind. So geben auch der grosse und kleine Stein-Klee, ingleichen der wilde Kör-

bel oder Kerffel, so Blätter fast wie der Fenchel, mit vielen weissen Blümlein hat, ingleichen der rothe und wilde Pastinack, wie auch die Moos- oder Dotter-Blumen ꝛc. eine gesunde und dem Vieh wohl anständige Gras-Fütterung. Hingegen schaffen unter dem Grase keinen Nutzen, und sind auch dem Vieh zu geniessen schädlich und unanständig: als erstlich die grossen weissen und gelben Wiesen-Zeitlosen, deren Blumen und Wurtzeln so gar das Vieh tödten, gleichwie auch der Schierling oder Wüterich, nebst der Wolffs-Teuffels- und kleinen Hunds-Milch. Der Wasser-Pfeffer oder das Flöh-Kraut, welches an Bächen, Teichen, Pfützen, und in wässerigten Gründen gerne wächset, ist dem Vieh wegen seiner übermäßigen Hitze ebenfalls schädlich. Der Hahnen-Fuß mit der zwiebelichten runden Wurtzel; der wilde Waid samt dem Kraut Bocksbart oder Küchen-Schelle, so eine schöne gestirnte rauhe Purpurfarbene Blume mit inwendig besetzten Goldgelben Fäsergen, gleich den Rosen hat, sind wegen ihrer hitzigen brennenden Krafft unter dem guten Grase nicht zu dulten. Diesen sind noch beyzuzählen der wilde Krähen-Fuß, wie auch der Wiesen-Knoblauch, welche beyde von ferne den Binsen nicht ungleich scheinen, desgleichen der grosse und kleine Wasser-Bathenig oder Lachen-Knoblauch: Denn diese Kräuter stincken sehr übel, und wenn das Melck-Vieh dessen auf der Weide genieſſet, so nimmt sowohl die Milch, als die daraus gemachte Butter und Käse den garstigen Geschmack an sich; ja wo besagte Kräuter häufig auf den Matten und Wiesen wachsen, machet derselben Menge auch das Gras und Heu-Futter übel stinckend, und dem Vieh widerwärtig. Endlich sind auch der weisse und schwarze Andorn, desgleichen die grossen wilden Camillen, insonderheit das Rech-Gras, oder Gras-Kraut, sonst auch Hunds-Gras, Hunds-Zahn oder Qvecken-Gras genannt, unter dem andern Grase nicht viel nütze, gestalten dieses letztere alle Matten und Wiesen verderbet, wo man es Uiberhand nehmen lässet, dahero es nebst dem Schilff-Gras und Haar-Strang (welches letztere sonst gut Schaaf- und Ziegen-Confect ist), wo er sich befindet oder herfürsticht, ausgestochen und ausgerottet werden muß. Das

Wiesen Gras, wird mit der Sense gehauen und abgemähet, zu welcher Zeit aber solches geschehen solle, und was dabey zu beobachten, kan unter dem Wort Heumachen nachgesehen werden. Das

Garten-Gras hingegen, ingleichen das Gras, so auf Dämmen, Rainen, Wiesen-Rändern, auch in Büschen und Wiesen-Gehecken wächset, weil es nicht wohl gehauen werden kan, wird zur täglichen Gräseren fürs Vieh bestimmet, und mit der Sichel abgeschnitten. Alt Gras heissen die Bauren dasjenige Gras, so sie von den einmättigen oder einmähdigen Wiesen, welche wegen ihres dürren und trockenen Bodens und langsamen Grase-Wuchses des Jahrs nicht mehr als einmahl abgemähet werden können, zu einer Zeit abhauen, wenn auf denen zweymähdigen Wiesen das Gras zum andernmahl gehauen, und aus demselben, welches man Nach-Gras nennet, das Grummt gemacht wird. In den Lust- und Blumen-Gärten, hat man besondere Gattungen von fremden Grase, welche mit Fleiß zur Zierde erzielet werden: Dergleichen ist 1) Gramen striatum vel tremulum, das weißgestriemte Gras, welches man auch insgemein das Spanische Gras nennet; Es bekomt lange grüne Blätter, welche in der Mitten von einem langen weissen, und noch mehr kleinern Striemen der Länge nach durchschnitten werden, und setzt ährichte, wiewohl leere Rohr-Qvasten auf. In den Savoyischen Gebirgen wächset es von sich selbst, bey uns aber wird es durch seine Wurtzeln im Frühling oder Herbst fortgepflantzt. 2) Gramen amoris oder Eragrostis, hat wenig und schmale Gras-Blätter; auf dem Stengel wachsen schöne ausgebreitete straußichte Aehren, welche, wenn sie zeitig, schön weiß werden. Eine andere Art mit weissen Blumen hat einen Bisam-Geruch, noch eine andere Art hat doppelte Purpur-farbene Blumen, dergleichen man auch mit einfachen, wie nicht weniger mit Pfersich-Blüth-färbigen, blauen und rothen Blumen findet. Sie werden im Anfang des Aprils auf das Mist-Bette gesäet, und wenn sie vier oder fünff Blätlein kriegen, versetzt. Die ersten Blumen muß man zur Saat bleiben lassen, und den Saamen gantz trocken abnehmen, sonst verschimmlet und verdirbt er. Wohin dieses Gras einmahl gesäet wird, da vermehret es sich selbst. 3) Gramen Parnassi, ist zweyerley Arten, das gemeine wird für das Einblat gehalten; die andere Art aber, welche von etlichen Leber-Blümlein genennet wird, und gerne an feuchten beygten Orten wächset, hat ein kleines schwartz-zäsericht, und haarigtes Würtzelein, eines scharffen zusammenziehenden Geschmacks; die Blätter sind rund, und vornen etwas zugespitzt, sonst wie am Ephen, ausser daß sie nicht eckigt sind. Zwischen den Blättern kommet an kleinen eckigten niedern Stengelein, eine kleine weisse fünffblätterige weitkriechende Blume, dem Hahnen-Fuß gleich: ein jedes Stengelein hat ein einziges Blat, welches es wie durchzuwachsen scheinet; auf die Blume folgt ein länglichtes Knöpflein, darinnen ein länglicht-gelbrother Saamen verborgen liegt. Von dieser Art hat man noch eine gefüllte mit schönen und grössern Blumen, welche in Braband von sich selbst wächset, bey uns aber in die Lust-Gärten gepflantzet wird. Ihr Decoctum hat eine sonderbare Krafft die blöde Leber zu stärcken, das Pulver aber ist zu allen Durchbrüchen gut; wie denn auch das gantze Gewächse als ein bewährtes edles Wund-Kraut erfunden wird.

Gras-Blume, werden an einigen Orten die Blumen-Nägelein oder Nelcken genennet.

Grase-Magd, Gras-Magd, heisset bey einer Land-Wirtschafft diejenige Magd, so in das Gras gehet, solches mit der Sichel abhauet, und im Korbe oder aber in einem Gras-Tuche nach Hause zu tragen pflegt. Sie muß sonderlich unterrichtet werden, daß sie nicht zu tief das Getraide schräppe.

Grasen,

Grasen, heisset das Gras von Rändern, Rainen, Dämmen in Gärten ꝛc. und andern angewiesenen Grase-Plätzen, worauf man mit der Sense nicht hauen kan, mit der Gras-Sichel abbringen. Eine Art zu grasen, ist auch das Schräpffen des Weitzens und andern Getraides, das sich überwachsen will. Siehe Schräpfen.

Gras-Hecht, ist der Nahme, welcher der kleinsten Sorte Hechte von den Köchen beygeleget wird.

Gras-Hüner, werden diejenigen Hüner genennet, so von den jungen Schlag-Holtz-Gehägen oder Gehauigen, wenn sie so starck wieder aufgewachsen, daß mit der Sichel dem jungen Gewächse (Wieder Wuchse) nicht mehr Schade zugefüget werden kan, vor die darinnen verstattete Gräserey entweder in natura von den Bauern an die Eigenthums Herrschafft geliefert, oder ein benanntes an Geld dargegen abstattet wird.

Gras-Kammer, ist ein nothwendiger Theil eines Hof-Gebaudes, welche gleich an dem Rind-Vieh-Stall angebauet, und mit Mauer-Steinen ausgepflastert seyn soll, um das von denen Mägden zur täglich benöthigten Fütterung, auch zu gewissen Zeiten in Vorrath eingetragene Gras, Kraut, Ruben, Rohren, und dergleichen drinnen zu verwahren, und soll vor dieselezlere ein besonderer verschlossener Unterschied darinnen seyn. Man stellet auch den Hack- oder Stampff-Trog und die Traben- oder Träber Fasse hinein, damit man beydes in der Nähe habe.

Grase-Korb, ist ein wirtschafftlich Werckzeug, darinne das Gras eingetragen wird.

Gras-Mucke, ist ein Vogel, in der Grösse eines Rothkehlichens, hat aber einen kürtzern Schwantz, und siehet von Farbe sprenglichtgrau, am Bauch aber gelblicht. Er suchet seine Nahrung allezeit in Wiesen und dabey befindlichen Gebüschen, unter welche er seine Brut leget, und gemeiniglich vier bis fünff Junge ausbringt. Er kan keine Kälte leiden, und ziehet dahero bey Zeiten hinweg, kommt auch sehr spate wiederum dieser Orten an. Bey diesem Vogel ist sonderlich merckwürdig, daß, wie die Eyer von andern Vögeln mehrentheils sprenglicht, dieses Vogels Eyer hingegen recht Himmelblau sind. Man hat auch angemerckt, daß, wenn der Guckguck seine Eyer in das Nest einer Gras-Mücke legt, solche von derselben ausgebrütet, und die Junge, als wenn es ihre wären, auferzogen werden.

Gras-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Gras-Sense, suche Sense.

Gras-Sichel, siehe Sichel.

Gras-Tuch, ist ein grosses viereckigtes Tuch von grober dichter Leinewand, an den vier Ecken mit häuffenen oder von Werck gemachten und wie Zöpfe geflochtenen Zipfeln versehen, worinnen an einigen Orten die Gras-Mäder das Gras auf den Rücken nach Hause tragen; und dieses heisset sodenn eine Bürde Gras.

Gras-Zeichen, sind gewisse auf Blech-Stücklein geschlagene, oder auf Holtz, Papier, Pappe ꝛc. mit Siegel Lack gedruckte Zeichen, welche denen Bauer-Weibern, so die Feld- oder Holtz-Gräserey von einer Herrschafft gemiethet, zugestellet werden, um solche, wenn sie grasen geben, bey sich zu haben, oder aber denen Grase-Mägden zu geben, damit sie, wo sie etwan von dem Holtz-Förster, Furer oder Land-Knecht des Grasens halber angesprochen und verpfändet werden wolten, sich dadurch legitimiren können.

Graupen sind zweyerley: Gersten- und Weitzen-Graupen, wenn nemlich von denen Gersten- oder Weitzen-Körnern durch den Mühl-Stein, oder aber durch besondere Graupen-Stampfen die groben Hülsen und Spitzen abgestossen sind. Die letztere Art siehet besser aus, da die auf dem Mühl-Stein gemachte mehr dem Schrot gleich kommet. Wer seine Graupen selbst in den Stampfen machen will, muß die Körner erstlich etwas weniges netzen, und hierauf also naß in dem Stampff so lange stampffen lassen, bis man siehet, daß die Hülsen abgehen; darnach schwinget man die Hülsen in einer Wanne ab, thut die reinen Körner wieder in den Stampff, menget etwas weisse Kienen darunter, und stampffet es wiederum eine gute Stunde, lässet es hernach durch ein Sieb laussen, so sind sie fertig. Wenn die Graupen ganz rund gemacht sind, werden sie Perlen-Graupen genennet, wegen deren Zubereitung die Nürnberger vor andern den Preis behalten. Die Graupen geben eine wohlgeschmackte Speise, und eine gute Nahrung, wo sie aber zu viel genossen werden, fallen sie nicht nur dem Magen mit Drücken beschwerlich, sondern verursachen auch Blähungen, dahingegen der Schleim davon denen Kranckeu von denen Artzney-Verständigen sehr recommendiret wird. Sie sollen aber, ehe man selbige mit Wasser zum Feuer setzet, zuvörderst recht reine gelesen werden, da sie denn entkochen müssen, hierauf giesset man entweder Milch daran, und lässet sie vollends weich kochen; da sie endlich gesaltzen, mit einem Stück Butter gut gemacht, und also angerichtet, mit brauner Butter übergossen, aufgetragen werden können; oder einige nehmen stat der Milch gute Fleisch-Brühe, würtzen sie mit Saltz, Jngber und Pfeffer, welches ebenfalls eine gesunde wohlschmeckende Speise.

Grauwerck, ist eine besondere Art grauen Rauchwerckes, so in der Menge aus Liefland und Moscau gebracht wird, dessen man sich zu der Winter-Kleidung bedienet.

Gren, siehe Gran.

Grenade, ist ein Gerichte, welches man auf gut Teutsch eine gespickte Pastete nennen mochte, und wegen seiner besondern Delicatesse zu grossen Ausrichtungen, ja auf Königlichen Tafeln gebrauchet werden kan; es wird aber solches folgendergestalt gemacht. Nehmet fünff Pfund derb Kalb-Fleisch von denen Keulen, schneidet solches Scheibenweis gantz dünne, und klopffet es. Hernach nehmet Speck, schneidet ihn so klein, als woltet ihr Reb-Hüner spicken, spicket damit die Scheiben des Kalb-Fleisches fein sauber, so viel ihr deren brauchet. Nach diesem schneidet Speck Fleckweise, je grösser, je besser.

besser. Ferner machet eine Farce oder Gehäck, nehmet wiederum derb Kalb-Fleisch, schneidet selbiges nebst einem Pfund Nieren-Stollen ganz klein, und menget dieses unter einander. Weichet Semmel in Milch, wenn solche geweicht, so drücket sie wieder aus, und thut selbe auch unter das Gehackte; salzet und würzet es mit Muscaten-Blüten, thuts in einen Mörsel, stosset solches ungefehr mit zwey gantzen Eyern und vier Dottern klar ab; machet ein Ragout von Kalbs-Milch oder Ochsen-Gaumen, oder einem anderen, welchen ihr nur wollet, nehmet hierauf eine Casserole, bestreichet sie mit Butter, und überleget mit zubereitetem Speck die gantze Casserole, thut auch nachmahls das gespickte Fleisch dazu hinein, doch also, daß es auf den Speck zu sitzen kommt. Hernach nehmet von dem gemachten Gehäck oder Farce und überleget das gespickte Kalb-Fleisch über und über, nicht gar eines Fingers dick, schlaget ein Ey auf einen Teller, nehmet einen Pinsel und bestreichet mit einem Ey die Farce gantz glatt. Ferner thut das Ragout darein, bestreichet hierauf ein Papier mit Butter, formiret einen Fleck von der Farce darauf so groß, als man das Ragout damit bedecken kan; wenn es nun aufgestrichen, so nehmet das Papier mit dem Gehäcke, und decket es darüber; es wird aber nicht von sich selbst abfallen, sondern ihr müsset eine eiserne Schauffel glühend machen, und solche über das Papier halten: thut das Papier hinweg, und machet die Farce zusammen, gleich wie man eine Pastete zumachet, darnach leget oben wieder von dem gespickten Fleisch, bis es gantz zu wird; leget wieder geschnittene Speck-Blätzgen oben darüber, setzets in einen Backofen, und lasset es also backen. Wenn es genug gebacken, so richtet es auf die Schüssel an, also, daß das untere Theil heraus kommt; thut den Speck alle hinweg, so siehet es aus, als eine gespickte Pastete, welche in- und auswendig gegessen werden kan; beleget endlich dieses Gerichte beym Auftragen mit Citronen, so ist es fertig.

Grengel, ist die Benennung eines gemeinen Kuchens, wozu der Teig ziemlich starck eingemacht, und wenn er sich behörig ergangen, gleich als eine Wurst, doch ziemlich dick, formiret wird. Diese legt man endlich in einen Kreis herum, schläget die beyden spitzigen Enden ein paar mahl über einander, daß sie beysammen bleiben, und bäcket solchen Kuchen ordentlich ab.

Grengel, ist der Nahme, welcher an einigen Orten dem Pflug-Balcken gegeben wird. Siehe Pflug-Balcken.

Grengel-Kette, so die Bauren auch Grintzel- oder Griendel-Kette nennen, ist eine kurtze eiserne, aber doch dicke, in der Mitte mit einem grossen halben Ringe versehene Kette, welche man an den Grengel- oder Pflug-Balcken legt, und vorne durch das Pflug-Gestell oder Pflug-Stöckgen stösset. Wo es leichte Aecker hat, da braucht man nur starcke geflochtene weidene oder eichene Wieden, so man alsdenn

Grengel-Wieden nennt. Will man nun mit dem Pflug seichte arbeiten, so ziehet man das Pflug-Gestelle hinter sich, und stost die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Lochs oder zwey Loch weit, oder so viel vonnöthen, als Grengel, hinter sich zurücke, und stecket so denn den Stössel oder Vorstecker am Grengel oder Pflug-Balcken vor. Wenn man aber mit dem Pfluge tieffer hinein arbeiten will, so lässet man die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Loches oder zwey weiter mit dem Gestelle vor sich hinaus lauffen.

Grentze, (Grantze), heisset eigentlich derjenige Strich, der zweyer Herren Felder, Fluren, Länder und Gebiete von einander scheidet: diese Grentzen bestehen aus zweyerley Gattungen: erstlich giebts natürliche Grentzen, von Gott und der Natur selbst gesetzet, und dahin gehören die Berge, Hügel, Thäler, Land-Strassen, Brunnen, Felsen, Flüsse und dergleichen, wordurch meistentheils gantze Königreiche und Herrschafften unterschieden werden. Hernach giebt es auch gemachte, u. durch Menschen-Hülfe gesetzte Grentzen, welche mit unterschiedlichen Zeichen bemercket werden, dergleichen zum Exempel sind die Bäume, Creutze, Gräben, Säulen, Steine, Hauffen ꝛc. Die Bäume werden gemeiniglich zu denen Grentzen und Marckungen der Wälder gebraucht, wiewohl man an Feldern und Wiesen dergleichen, iedoch etwas seltsamer hat. Diese Bäume nun heisset man Grentz-Bäume oder Mahl-Baume, in welchen gewöhnlicher massen ein Creutz eingehauen, und mitten durch ein Loch gebohret wird, dahero sie auch Creutz-Bäume, Loch-Bäume, Lauchen oder Lochen genennet werden. Fürnemlich aber gebraucht man die Bilder-Stöcke und Säulen zu Vermarckung der Obrigkeit, daran man denn der Landes-Herren Wappen schläget. Wie denn auch die Jagd- und Häge-Säulen in Forsten und auf denen Forst-Revieren von Holtze aufgerichtet, und ein Hasen-Gehäge genennet werden, zum Anzeigen, daß dem Forst-Herrn der Orten das kleine Weydwerck von Hasen, Feld-Hünern und anderm Feld-Wildpret gehäget und gebannet, und niemand dasselbe zu treiben berechtiget, sondern iedermann bey gesetzter Strafe verboten sey. Die Mahl- oder

Grentz-Steine werden in öffentliche und Privat-Grentz-Steine eingetheilet, durch jene werden die Königreiche, Fürstenthümer, Graf- und Herrschaften und andere zur hohen Obrigkeit gehörige Gerechtigkeiten, (als Geleit, Forst, Jagd, Freyung, und dergleichen) unterschieden; weswegen auch diese Grentz-Steine Termini territoriales, Bann-Steine, genennet werden, gestalten das Wort Bann das äusserste Ende der Herrschafft oder des Gebiets bedeutet. Durch diese aber werden die Privat-Güter von einander abgesondert, damit ein ieder wissen möge, wie weit sich seines Nachbarn Gut erstrecke, mithin niemand in der Erndte oder im Herbst übervortheilet werde. An etlichen Orten, sonderlich wo man die Steine nicht wohl haben kan, werden an derselben Stelle hölzerne Stickel oder Pfähle zu Marcken geschlagen,

daran

daran man ebenfalls beyderseits, wie bey den Loch-Bäumen ein Creutz zu hauen, und mitten durch einzubohren pfleget, welche Mahl-Pfähle gleiche Krafft, wie nur gedachte Mahl- oder Grentz-Steine haben. Beyderley, sowohl der öffentlichen Grentz- als Privat-Marck- und Mahl-Steine giebt es mancherley Gattungen, davon siehe Mahl-Stein. Wie nun eigentlich die Güter zu vermarcken oder zu vermahlen und zu untersteinen, desgleichen auch die Marck-Steine mit Zeugen zu versehen, davon kan zwar keine Universal-Regel gegeben werden, angemerckt ein iedes Land, ja eine iede Stadt und Dorff diesfalls fast ihren eigenen Gebrauch hat; doch ist der gemeinste Weg heut zu Tage dieser, daß man ein Kunsen oder Kerbe, so man eine Schlaiffen nennet, entweder gerad, krumm oder eckigt, wie das Mahl oder die Marck-Scheidung gehet, auf den Grentz-Mahl- oder Marck Stein hauet, damit man sehen möge, wo derselbige hinweiset: Diejenigen Steine nun, welche man zu Anfang des Ackers, Holtzes oder Wiese ꝛc. oder auch zu Ende derselben, oder in ein Eck, oder in das Ort der Marckung setzet, werden Haupe-Steine, Eck-Steine und Ort-Steine; diejenigen aber, so mit anlauffen, und darzwischen stehen, Lauffer genennet, die kleiner und gemeiniglich nur unbehauene Feld-Steine sind. Denen also mit Schlaiffen bezeichneten Marck-Steinen, werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit untergeleget, die gewisse Kundschafft und Zeugniß geben, daß sie rechtmäßig gesetzet und bekräfftiget sind, weswegen sie denn von denen Teutschen Zeugen, von denen Italiänern aber Guardia genennet werden, und wenn in Erhebung der Marck-Steine keine Zeugen bey denenselben anzutreffen, das ist, wenn sie ohne Eyer sind, (dahero denn diese Steinlein auch Stein-Eyer genennet werden) wie die so genannte Siebner oder Untergänger zu reden pflegen, so sind sie unkräfftig und nicht gültig, und zu diesen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein, (absonderlich zu denen Ort-Steinen) die sie aus einem breiten Stein, oder Dach-Ziegel von einander schlagen, daß sich, wenn man dieselbe suchet, die Stücke recht wieder zusammen fügen; und selbige leget man im Eingraben also bey und neben die Marck-Steine, daß man wohl sehen und urtheilen kan, wo sie hinzeigen. An einigen Orten werden an stat dieser Steinlein, oder zu denenselben Gläser, Mohlen, zerknurschte Eyer-Schalen oder Kalch geleget, und dieses wegen der einigen Währung, welches auch vor Alters also gewesen; dahero wenn man in vielen Jahren zu den Marck-Steinen raumet, und die Aschen und Kohlen siehet, pfleget dieses als ein unverwerffliches Marck-Zeichen gehalten zu werden. Es ist aber nicht nur nach beschehener Setzung derer Marck- und Mahl-Steine, welche mit einem gewissen Zeichen, so man eine Schlaiffen nennet, Buchstaben oder etwas anders bemercket werden, damit selbige von andern zu unterscheiden, allerdings rathsam, dasjenige, was bey der Grentz-Scheidung und Bestimmung vorgegangen, erheblich zu beschreiben, Jahr und Tag, auch die Partheyen, zwischen denen die Besteinung vorgenommen, richtig anzumercken; inaleichen wohin die Steine, und wie weit sie von einander gesetzet, umständlich zu verzeichnen, und ein accurater Riß von einem redlichen und beeidigten Feldmesser oder Untergänger, so man einiger Orten auch Siebner zu nennen pfleget, mit beyzulegen, und in das Lager-Flur- oder Mark-Buch einzutragen; oder auch gewisse Briefe und Verträge, so Fertigungs-Briefe, item Bezirck-Briefe heissen, deshalber aufzurichten, damit, wenn eine Markung oder Mahl-Stein, entweder durch umackern, oder durch die Gewalt des Wassers oder auch durch Erdbeben, oder, wie es unterweilen passiret, gefährlicher Weise durch ungetreue Nachbarn und desgleichen verlohren gienge oder versetzt würde, ein anderer hinwieder an sein rechtes Lager füglich eingelassen werde: sonderlich aber, damit man über lange Zeit wissen möge, was die gesetzten Steine ausweisen und unterscheiden, indeme manchmahl die Inwohner eines Orts, ja gar wohl alte Leute nicht anzeigen können, warum dieser oder jener Marck-Stein eingesetzet worden, und was er bedeute? Sondern es ist auch höchst nöthig, daß um besserer Richtigkeit willen, zu gewissen Zeiten, und wo nicht jährlich, doch alle drey Jahr des Früh-Jahrs vor oder nach der Oesterlichen Zeit eine

Grentz-Beziehung vorgenommen, hierzu die Benachbarten und Angrentzenden zu einer gewissen Zeit auf die Grentzen beschieden, mit denenselben die Grentzen begangen oder bezogen, und in Augenschein genommen, auch vermittelst alter Leute guten Bericht und Aussage, in Gegenwart junger Leute, zu deren fernerer Nachricht, die Marcken, Mahl-Steine, Säulen, Gräben und Haufen besichtiget, was daran unkenntlich oder verwachsen, wiederum renoviret und verbessert, auch über solche Grentz-Beziehung, wenn und zu welcher Zeit solche geschehen, wer dabey gewesen, was iedesmahl dabey vorgegangen, und wie viele Ruthen, Schritte oder Ellen ein Mahl-Stein, Mahl-Baum, Säule oder Mahl-Hauffen von dem andern gestanden oder gelegen, eine glaubhaffte Grentz-Registratur verfertiget, auch zur sichern Nachricht und unverbrüchlicher Festhaltung von denen sämtlichen Nachbarn unterschrieben und besiegelt werde. Nürnberg, gleich wie es wegen seiner guten Ordnungen und schönen Verfassungen aller Orten berühmt ist, hat auch wegen der Marck-Steine diesen feinen und löblichen Gebrauch, daß ihre Unterthanen einem gesetzten Marck-Stein einen Pflock oder Pfälichen zugeben müssen. Zu demselben wird übers Jahr zur gewissen Zeit wieder einer geschlagen und solches alle Jahr fortgetrieben, daß immerzu und neben denen schon stehenden neue kommen, deren keiner ausgezogen wird, sondern so lange stehet, bis er faulet und verwesет. Welcher das unterlässet, wird bey dem Wald- und Forst-Amt, nach beschehener Besichtigung der Mahl- und Grentz-Steine, mit einer gewissen Geld-Strafe angesehen.

Grentz-Schütze, ist ein Jäger, welchem eine

an der Grentze gelegene Revier, wo das Wildpret auszutreten pfleget, oder wo es feindselige Nachbarschafft giebet, anvertrouet und anbefohlen ist, das überwechselnde Wildpret alldar fleißig wegzuschiessen, und an gehörige Orte hinzuliefern. Dieses Wildpret selbst, so allda gepürschet wird heisset man auch Grentz-Wildpret, ingleichen Nasch-Wildpret.

Grentz Stein, siehe Grentze.

Grevinne, suche Krähen-Fuß.

Grieblinge, siehe *Truffes*.

Griechische Aloe, suche Aloe.

Griechisches Heu, siehe Bocks-Horn.

Griechisches Moos, ist ein Blumen-Gewächse, dessen man viererley Gattungen hat, nemlich das frühe gelbe, das späte gelbe, das weisse und das Wein-farbene. Die Stengel der beyden erstern Sorten, sind von ihrer Mitten an bis oben hinaus mit unzählich viel runden und kleinen gelben Blumen, wie eine Traube, behänat, die um den Rand weiß werden, und einen sehr lieblichen Geruch von sich geben. Die zwey andern Arten aber sind um ihren Stengel gleichfalls mit sehr vielen kleinen Blumen umgeben, welche so viel kleine Perlen zu seyn scheinen, und dannenhero von einigen Frantzosen den Nahmen Bouquets des perles, das ist Perlen-Sträusser bekommen haben. Diese haben keinen Geruch, und wollen an einem Sonnenreichen Ort, in solchem Erdreich, als die Küchen-Kräuter, stehen.

Griechisch Mond-Kraut, so auch Silber-Blätlein genennet wird, ist ein Blumen-Gewächse von zweyerley Gattungen: das erste hat Purpur-farbene vielblätterichte Blumen, aus welchen breite, runde, dreyhäutige Häuslein folgen, darinnen der Saamen liegt; wenn die äusersten zwey Häutlein wegfallen, so schimmert das inwendige wie Silber, oder durchsichtiges Frauen-Eis; diese Art hat zerkerbte grüne Blätter. Die andere Art aber hat runde, Blätter, lichtblaue Blumen und länglichte Schötlein, sonst wie die andern, ausser, daß sie einen Saamen, wie kleine Bohnen tragen; die erste hat eine knotigte, die andere eine zäserigte, langbärige Wurtzel, die einem Bart gleichet; kommen, nachdem sie gesäet worden, erst das andere Jahr zur Blüthe, und zwar blühen sie zu Ende des Frühlings, und besaamen sich hernach selbst, haben gerne einen guten Grund, und können, weil ihnen die Kälte keinen Schaden thut, den Winter über im Felde bleiben.

Griendel-Kette, siehe Grengel-Kette.

Grinitzsch, suche Ginst.

Grinitz, siehe Grünitz.

Grieß, wird der starcke grobkörnige Sand genennet. Ingleichen heisset also diejenige Materie, welche sich aus schleimigen, käsigen, scharffen, sauern und tartarischen Theilen des Geblütes bey einem Menschen sammlet, auch am allermeisten in der Niere und der Blase sich zusammen ziehet, und als ein grober Sand erhartet, so hernach viele beschwerliche schmertzhaffte Zufälle verursachet. Weil man nun diesem Ubel zum Theil durch öfteres kariren und durch den Harn treibende Sachen, etwas bey Zeiten vorbauen kan; also heisset man insonderheit ein gewisses bleichgelbes Holtz, welches eines scharffen bittern Geschmacks, von ziemlicher Schwere ist, und fast Arms dicke gewachsen, aus Neu-Spanien zu uns kommt, eben darum das Grieß-Holtz, weil das Infusum in Wein von dieser guten Eigenschafft, daß es die Nieren treflich purgiret, und den Harn hefftig treibet.

Grieß, ist auch eine Kranckheit der Falcken, so von einer hitzigen Feuchtigkeit entstehet, durch welche der Mist in den Gedärmen erhitzet und deragestalt hart wird, daß sich weisse Steinlein, in Erbsen-Grösse, und wie Kalch oder Kreide anzusehen, in demselben formiren, dadurch der Vogel so hart verstopffet wird, daß ihme der Darm wohl gar zu, oder heraus gehet, und der Vogel daran sterben muß wenn man ihme nicht bald zu Hülffe kommt. Diese Kranckheit ist denen Vögeln, absonderlich in denen dreyen Winter Monaten sehr gefährlich, und meistentheils denen vermauseten, wenn nemlichen dieselbigen nach der Mause nicht recht gebührlich purgiret werden. Das beste Mittel ist darwider, Pillen von Manna einer Erbsen groß dem Falcken eine Stunde vor seiner Fütterung eingegeben; hiernächst muß man auch das Weisse von einem Ey, mit klar gestossenem Zucker-Candi wohl abschlagen, das zu kleinen Röcklein geschnittene Fleisch darein weichen, und also dem Vogel zu fressen geben; an stat des Weissen vom Ey kan man auch Baum-Oel oder Milch nehmen.

Grieß, ist auch der Nahmen eines Zuchemüses, welches aus gutem, ja dem besten Weitzen gemachet wird; wenn nemlich der erste Gang von der Mühle herab läufft, pfleget man selbigen durch ein enges Sieb zu sieben, und das von den Kleyen gesiebte aufzubehalten, welches hernach Grieß heisset. Dieses einzige ist davon zu bemercken, daß derjenige, so nicht allzu mehlicht und noch etwas körnicht, vor den besten gehalten wird, dennoch aber sich kein Grieß viel über das Jahr aufbehalten lasse, sondern nachdem gantz wurmicht werde. In der Küche hat er vielfältigen Nutzen, und wird entweder zu Müsern oder auf andere Art an die Speisen gebraucht.

Grieß-Holtz, ist ein aus Neu-Spanien zu uns gebrachtes bitters und schweres Holtz. Das Infusum davon treibt den Harn und Nieren-Stein.

Grieß-Hun, oder Sandläuffer, ist ein Wasser-Vogel, welcher von einigen vor die kleineste Art der Wasser-Schnepffen gehalten wird, weil er am Schnabel und Füssen denenselben gleich ist, sonsten aber schwartzsprenglicht siehet, und eine weisse Brust hat. Er brütet auf grossen in denen Flüssen liegenden und gantz umflossenen Inseln, Grieß- oder Sand-Hersten auf dem blossen Sande, wovon er auch, und weil er sehr schnell lauffen kan seine beyde Nahmen bekommen hat zwey bis drey Junge, nähret sich vom Wasser-Gewürme, und ziehet gleich nach Jacobi, kommet aber auf dem Rück-Zuge bey Zeiten wieder;

wieder; wie er denn durch seinen hellen Ruff, welchen er, sowohl wenn er geiprenget wird, als auch bey jenem Zuge von sich horen lässet, seine Ankufft gleich zu vernehmen giebt.

Grieß-Saulen, werden Tab. IV. fig. 3. die grossen eichenen, gemeiniglich mit Laubwerck oder Wappen zierlich ausgeschnitzten Säulen A genennet, welche auf dem Fachbaum B stehen, und den Spann-Rähmen C tragen, auch die Schutz-Breter D und Grieß-Docken E oder kleine Grieß-Säulen zwischen sich haben.

Grieß-Stein, ist ein blaugrünlicher wie Unschlitt anzugreifender Stein, kommt aus Indien, und treibt den Grieß.

Grieß-Werck, heisset man mit einem Wort die itzo erzählte Grieß-Säulen mit ihren Docken und Spann-Rähmen.

Griff, ist eine vollkommene Hand vell, so viel man nemlich mit allen Fingern einer Hand auf einmahl fassen kan.

Griff, heisset auch dasjenige Stück Fett, Talch oder Unschlitt, so inwendig zwischen beyden Hinter-Keulen an Rindern, Schweinen und anderm schlachtbaren Vieh zu sitzen pfleget.

Griff, bedeutet auch ein plötzlicher und listiger Einfall oder Vortel, um seinen Zweck zu erlangen, wird aber meist von bösen Absichten und einer Wirckung der Arglist gebrauchet. Dergleichen Griffe, z. E. Diebes Griffe viel in der Wirtschafft im Schwange gehen, die ein Hauswirt zu erfahren und sich dafür vorzusehen hat.

Grillade, heisset ein Rost-Braten, der von überbliebenen Gebratens, als Türckischen oder so genannten Trut-Hähnen, Gänsen, Capaunen, Kälber-Vierteln ꝛc. ingleichen von Schweins-Schöps und Kälber-Füssen, Schinken und andern Dingen mehr zurechte gemacht, und hernach fein safftig auf dem Roste gebraten wird. Man zerleget nemlich das überbliebene Gebratens, in schöne lange Stücken, thut solche in ein Geschirr, sprenget guten Wein darauf, und lässet sie eine Weile liegen. Hierauf vermischet man geriebene Semmel, mit Ingber und Pfeffer, Muscaten-Blüthen und Saltz, lässet Butter zergehen, und ziehet das zerlegte Gebratens durch dieselbe, weltzet die Stücke in der geriebenen Semmel herum, und leget eines nach dem andern auf den Rost. Wenn es nun bald Anrichtens-Zeit ist, wird solcher Rost auf ein gelindes Kohlfeuer gesetzet, und diese Speise immer mit Butter begossen, daß es fein safftig bleibet. Dieses lässet sich nun also gebraten anrichten; oder auch eine Brühe von Sardellen, Schnittlauch, Zwiebeln, Citronen und dergleichen darzu machen, doch werden die Sardellen- und Citronen-Brühen, vor die besten und gebräuchlichsten gehalten. Eine Grillade aber von Schweins- oder andern Füssen zu machen, müssen erstlich die Füsse sauber geputzet, eingewässert, und im Wasser mit etwas Saltz zum Feuer gesetzet, hierauf Lorbeer-Blätter, Rosmarien, Thymian, Zwiebeln ꝛc. darzu geworfen, ingleichen Wein und Essig darauf gegossen werden, und lässet man sie also gar kochen; Setzet hernach solche nebst der Brühe an einen kühlen Ort, daß sie erkalten; nimmt sie alsdenn heraus, so werden selbige als eine Gallerte sich präsentiren. Hierauf thut man teden besonders, putzet sie sauber zu, vermischet viel geriebene Semmel mit Ingber, Pfeffer und Cardemomen, lässet in einer Casserole Butter zergehen; ziehet die Schweins-Füsse durch, bestreuet sie mit der vermischten Semmel, leget solche ordentlich auf einen Rost, bis sie alle sind, setzet sie auf ein gelindes Kohlfeuer, und lässet sie braten. Werden sie nun auf einer Seiten bräunlicht, so verkehret man solche, und tröpflet braune Butter darauf, aber nur Tropffenweise, sonst gehet die angestreuete Semmel herunter. Wenn diese nun fertig, denn lassen sie sich anrichten, entweder trocken oder mit einer Brühe; diese darff aber nicht über die Füsse gehen, sondern sie muß nur in die Schüssel gegossen, und die Füsse mit Lorbeer-Blättern bestecket, gleichsam als eine Garnitur herum, auf diese aber Citronen geleget werden.

Grille, Heime, Heimchen oder Heimling, ist ein kleines fliegendes, schwartzes oder dunckelbraunes Ungeziefer, welches seines springenden Fliegens halber, vor eine Gattung von Heuschrecken gehalten wird. Es sind derselben zweyerley: Feld-Grillen und Haus-Grillen. Jene halten sich im Feld in dürrer Erde: Diese in Häusern, und zwar, weil sie die Wärme lieben, gemeiniglich um die Oefen und Herde auf. Sie vermehren sich ungemein, und sind einem Hauswirt nicht nur mit ihrem verdrüßlichen Singen und Tschirpen, sondern auch dadurch beschwerlich, daß sie, absonderlich Abends bey angezündetem Lichte herum schwärmen, und unversehens in Essen und Trincken fallen. Man sucht sie auf unterschiedliche Arten zu vertreiben; einige nehmen Möhren oder gelbe Rüben, wie man sie sonsten nennet, kochen sie und thun Arsenicum oder Hütten-Rauch darein, streichen sie sodenn in die Klunsen, Ritzen oder Löcher, darinnen sie stecken, so sterben sie. Weil aber dieses Mittel des Giffts halber etwas gefährlich, so nehmen andere ein Gebund Erbes-Stroh, und legen solches im Winter in die Stuben, in dieses kriechen sie häufig, und werden alsdenn geschwind heraus in die Kälte oder in den Schnee geschaffet, da sie bald erfrieren. Man nimmt auch gekochte Erbsen, wirfft getödtetes Queckſilber darunter, rührt es wohl durch einander, und streicht es in die Klunsen oder Löcher, darinnen sie stecken, so bald sie das geniessen, müssen sie sterben: noch einen kürzern Proceß kan man mit ihnen machen, wenn man an die Oerter, wo man weiß, daß sie sich aufhalten, siedend heisses Wasser giesset, und solches etliche mahl wiederholet, als wordurch sie leichtlich ausgerottet werden. Zwar haben sie, wie heut zu Tage mehrer unnützes Zeug, ebenfalls ihre Freunde und Patronen, welche sich theils an ihrem Gesang, wie manche an dem Geschrey der Frösche ergötzen, theils aber entweder aus einem ungegründeten Aberglauben oder vergeblichen Beysorge.

ge, als ob ihrer sodenn immer mehr und mehr werden würden, dieselben umzubringen sich ein Bedencken, wo nicht gar ein Gewissen machen; alleine die Erfahrung hat das Widerspiel gelehret, daß, wenn man eine gute Parthey davon verbrennet, die andern gewichen, und sich niemahlen eine Grille oder Heime wieder sehen, noch horen lassen. Die Feld-Heimen sind denen Aeckern sehr schädlich, und werden daselbsten nicht besser, als durch einfallenden Frost getödtet. Dieses Ungeziefer soll doch in der Arkney einigen Nutzen haben, und der davon ausgepreßte Safft die Blödigkeit des Gesichts benehmen, welches man an seinen Ort gestellet seyn lässet.

Grimmen der Pferde, siehe Darm-Gicht der Pferde.

Grimmende Wut der Hunde, s. Wut.

Grind der Bäume, siehe Aussatz der Baume.

Grind an den Menschen, ist ein unsauberer Auswurff des Geblüts, so aus einem scharffen wasserigen salzigen Wesen entspringet, welches durch die Haut kleine Löchlein frißt, woraus hernach eine dünne klebrichte Materie fliesset. Dieser Zufall begegnet am meisten den kleinen Kindern auf ihren Köpffen, welche ihnen sodenn sehr jucken und übel riechen. Wider dieses Uibel ist das sicherste Mittel, das Geblüte durch öfteres Purgiren zu reinigen, und darbey der Pappeln-Salbe zu gebrauchen. Wenn der Grind grosse Löcher hat, und nicht wohl abheilen will, so ist dergleichen Uibel das Mittel zwischen der bekannten Krätze und den Frantzosen, und heisset der Erb-Grind.

Grind, an Pferden und Vieh ꝛc. siehe Räudigkeit der Pferde, Ochsen, Schaafe ꝛc.

Grind-Kraut, siehe Scabiosen-Kraut.

Grind-Wurtz, sonsten auch Mengel- oder Menwel-Wurtz, wilder oder spitziger Mangolt genannt, ist ein wildes Heil-Kraut, dessen man unterschiedliche Geschlechte hat, von welchen iedoch das beste und bekannteste ist das Lapathum folio acuto plano, Frantzös. Patience oder Parelle. Diese Grind-Wurtz bringet runde, knöpffige, hohle und braune Stengel, so in Neben-Zweiglein, und bisweilen zwey Schuh hoch wachsen. Die Blätter sind hart, ablang, nicht breit, aber oben spitzig, wie die Spieß-Eisen. Auf den Gipffeln der Stengel trägt es im Junio viele kleine bleichgelbe Blümlein neben einander, wenn diese braun werden, findet man schönen dreyeckigten braunen Saamen, der in dünnen Häutlein verschlossen ist, und an sehr kleinen Stielen hänget. Die Wurtzel ist gerad, lang und inwendig gelb. Wächst gerne in feuchten Gärten und Wiesen, auch zuweilen auf ungebauten Feldern. Das Kraut und die Wurzel, welche insonderheit einen herben Geschmack hat, trocknen, reinigen, treiben, und heilen allerley Grind und Raude, wo sie in frischer Butter und Schweinen-Fett gekocht, durch ein Tuch gedruckt, und Schwefel-Blumen darunter gerühret, und also die von der Raude angegriffenen Glieder Morgens und Abends fleissig damit gesalbet werden: sonderlich wenn man sie vorhero mit warmen Wein, darinnen ein wenig Alaun, das Weisse vom Ey und Schwefel gesotten, wohl abgewaschen. Das frische Kraut auf einer warmen Herdstat welck gemacht, hernach ein wenig in einem warmen Mörser gestossen, und also auswendig alle zehen oder zwölff Stunden, frisch übergeschlagen, nimmt weg allen Brand, Röthe, Entzündung, fressende Geschwäre, Zitter-Mähler, Blattern, Raude, und dienet auch wider die Bisse giftiger Thiere.

Grinitsch, siehe Ginst.

Grinitz, suche Grünitz.

Grintzling, wird an einigen Orten der Emmerling oder Gold-Ammer genennet. Siehe Emmerling.

Grisette, ist eine Pastete, welche von gebratenem und kleingeschnittenem Kalbfleisch, Nieren-Stollen, Gewürtz, und dergleichen zubereitet, gebacken und verkehrt aufgesetzt wird; Man nennet sie daher eine verkehrte Pastete, und wird dieselbe also gemacht: Bratet erstlich, nach gemeiner Art, eine Kalbskeule ab, und lasset sie erkalten; hernach löset mit einem Messer das Braune gantz dünne herunter, das Fleisch aber schneidet mit einem Schneidemesser gantz klein, nehmet auch drey Viertel-Pfund Nieren-Stollen, brechet solche aus, damit alle Haut davon komme, schneidet es gleichfalls klein, und thuts zusammen in einen Mörser. Ferner werffet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, nebst Muscaten-Blüthen und Ingber dazu, wie auch sechs Eyer-Dottern, zwey gantze Eyer, drey bis vier Löffel voll dicken Rahm, Saltz und Citronen-Schalen, welches ihr alles zusammen wohl durch einander stossen müsset. Wenn nun dieses zum Teige worden, so nehmet eine Casserole, die eine saubere Form hat, bestreichet selbige mit Butter, treibet aus einem andern mürben Teig zugleich ein Blat eines starcken Messerrückens dick auf, thut es in die Casserole, und beleget es inwendig gantz und gar, bestreichet es auch über und über mit einem zerklopfften Ey. Nun langet das abgestossene aus dem Mörsel herfür, und schlaget davon eines kleinen Fingers dick auf den Teig, bis daß derselbe damit gäntzlich überzogen sey. Hierauf habet in Bereitschafft ein gutes Ragout, füllet damit das angeschlagene in eine Casserole halb voll; nehmet alsdenn einen Bogen Papier, beschmieret diesen mit Butter und zwar einen so grossen Fleck, als die Casserole, darinnen die Grisette stehet, breit ist, traget auf denselben von der gestossenen Farce, eines kleinen Fingers dicke, gleichsam in der Absicht, als wollet ihr einen Deckel auf eine Pastete machen, nehmet darnach den Bogen Papier, und leget ihn verkehrt in die Casserole, daß die Farce das gantze Ragout bedecke, und es auf allen Seiten fan zugekleibet werden. Der Bogen Papier wird sich durch eine darüber gehaltene glüende Schauffel gleich ablösen, als welcher ausser diesem sich schwerlich würde abziehen lassen. Hierauf nehmet wieder ein Blat von dem mürben Teig, und ziehet es über das vorige Blat, welches ihr aber erstlich mit Ey-

ern

ern bestreichen müsset, vermachet es hernach, so gut als ihr konnet, setzet die Casserole in einen Back-Ofen, und lasset es fein Gold-gelb backen. Das Anrichten betreffend, muß solches verkehrt geschehen, und das Garniren stehet in der Haus-Wirtin Belieben.

Grizel Möhren, siehe Zucker-Wurtzel.

Grobe, suche Abrechling.

Gröschel ist eine Schlesische und Böhmische Scheide-Müntze, deren vier einen Kayser- und fünff einen guten Groschen machen. Wird insgemein in Sachsen eine Fleder-Maus genennet.

Grommet, siehe Grummet.

Groppen, also werden an einigen Orten die Raul-Häupte oder Koz-Kolben genenuet, Siehe Raul-Häupte.

Grosche, ist der Nahme einer nicht aller Orten gleichgültigen Müntze. Ein Meißnischer oder so genannter guter Grosch, gilt vier Dreyer oder zwölff Pfennige, und machen sechzehen solcher Groschen einen Kayser-Gulden, ein und zwantzig einen Meißnischen, oder so genannten guten Gülden; und vier und zwantzig einen Reichsthaler. In alten Zeiten aber galt ein Grosche noch mehr. Daher die Verschiedenheit der Schock-Groschen, der alten und neuen Schocke in Sachsen kommt. Ein Böhmischer Silber- oder Kayser Grosch, mit welchen auch die Bayrisch- und Saltzburgischen überein kommen, hält drey Kreutzer, und dreyßig solche Groschen machen einen Reichsthaler. Ein Schlesischer oder so genannter weisser Grosch, gilt zwey Kreutzer, und gehen also fünff und vierßig derselben auf einen Reichsthaler. Ein Marien-Grosch gilt acht gute Pfennige, und machen also deren sechs und dreyßig einen Reichsthaler aus. Ein Polnischer Grosch hält drey Polnische Schillinge oder einen Kreutzer Kayser-Währung, und gehen deren drey und dreyßig auf einen Polnischen Gulden, sechzig auf einen Reichs- oder Kayser-Gulden, und neuntzig auf einen Reichsthaler.

Grosse Magd, siehe Magd.

Groß-Encke, suche Encke.

Groß-Falck, wird der Sacer-Falck genennet. Siehe Falck.

Groß-Knecht, suche Encke.

Grotte, ist entweder ein in die Erde versenctes gantz dunckeles Gemach, oder durch Kunst nachgemachte Höhle, welche man in einen Lust-Garten bauet, daß man kühle Lufft darinnen schopffen und sich erfrischen konne. Es sind deren zweyerley Arten; die man schlechtweg Grotten nennet, werden recht mit geraden Wänden, Decken und Böden eingetheilet, an denselben mit allerhand färbigen Strienen, Berg-Arten und Rinden, Muscheln und Schnecken, Gläsern, gemachten Corall-Zincken ꝛc. in gutem Kütt ausgesetzet und gezieret. Hierzu kommen noch hier und dar angebrachte kleine Fontainen, Berier- und auch fallende Wasser, nicht weniger Statuen, oder sonst mancherley Larven, worzu auch gehören allerhand Spiegel, die also müssen versteckt und gesetzet werden, daß sie die Gestalten multiplicuen; die Böden werden mit gantz kleinen Steinigen, auch in allerhand Figuren besetzt. Die andere Art der Grotten wird Satyrisch genennet, welche gantz ungleich gemacht, und aus groben grossen Steinen zusammen gesetzet wird, zwischen die man hin und wieder springende und fallende Wasser, wie auch allerhand Statuen anbringet, daß alles fein wild, und doch annehmlich heraus komme. Exempel hiervon giebt Bockler in seiner Archit. curiosa Parte 4. Die schönsten Grotten sind diejenigen, wo beyderley Arten geschickt unter einander ausgetheilet werden.

Gruben, siehe Sencken in Weinbergen.

Grüblinge, suche Truffeln.

Grühen, Sängeln oder Sänglein, sind die allerkeinsten Fische, welche kaum einen Zoll lang sind, und dahero von einigen vor eine Brut gemeiner Fische gehalten werden wollen, zumahl da sie nicht an einerley Orten, und in einerley Wassern, sondern im Meer, in Seen und Flussen anzutreffen wären. Andere aber halten sie, und vielleicht nicht unbillig, vor eine besondere Art Fische, denn wenn sie der Saamen von andern gemeinen Fischen wären, so müsten ja nicht einerley, sondern mancherley Species durch einander seyn, und würde man eine Sorte vor der andern erkennen müssen; gleichwie man die Brut anderer Fische, als Hechte, Barsche, Karpffen, Schleyen, Lachse, Aale ꝛc. deutlich von einander unterscheidet; allein so sind sie einander alle ähnlich, und kommen andern gemeinen Fischen, vor deren Saamen man sie ausgeben will, im geringsten nicht gleich. Einige, welche vermeinen, daß sie aus dem Meer-Schaume, oder auch unten im Grunde des Meeres aus dem Erdreiche entstehen sollen, nennen sie auch **Mutterlosen**. Sie werden sowohl im January als October mit einem besonders darzu gestrickten engen Netze, in unzählicher Menge gefangen, dahero man ihnen auch den Nahmen **hundert tausend Fischgen** beygeleget. Man findet diese auch zu Spandau, wo die Spree und Havel zusammen fliessen. Sie müssen aus Butter gesotten, und wenn noch ein wenig Eßig hinzu gethan, mit Löffeln gegessen werden, und sollen sie zwar einen guten Geschmack haben, aber nicht allzu gesund seyn. Man nennet sie auch **Heurlinge**.

Grün, ist diejenige Farbe, welche von der gütigen Natur allen Kräutern und Gewächsen gegeben worden.

Grün, sagt man von denen Früchten, wenn sie noch nicht zur Zeitigung gelanget.

Gründlinge, siehe Grundel.

Grüne geben, heißt die Pferde im Frühling mit grünem Gras, Kräuter oder Wipffeln von Weiden purgiren. Siehe Purgiren.

Grün-Fincke, siehe Grünling.

Grünitz, **Grienitz**, **Krinitz**, **Krumm-Schnabel**, ist ein Vogel, welcher seine Farbe unterschiedliche mahl verändert: Denn entweder ist er am Kopfe grün und gelblicht, und eben so über den gantzen Rücken, und an der Brust, sein

sein Schwantz aber bräunlicht und am äusserſten Theile schwärtzlicht: oder der gantze Vogel (den Schwantz allein ausgenommen, welcher einerley Farbe behält) ist roth; oder aber er ist über und über scheckigt, fast auf die Art, wie das Weiblein vom Zeisig, nur daß solche scheckigte Krumm-Schnäbel etwas lichter aussehen, und ihre Farbe mehr in das Grün-gelblichte fället. Der Unterschied dieser Farbe kommet davon her, daß die Männlein, wenn sie sich das erſte mahl mausen, welches im April und May geschiehet, anfangs gantz roth werden, und diese Farbe in der andern Mause erst mit grüngelb sich verwechselt, so daß die grüngelben die alten Männlein, die rothen aber die jährigen Männlein, die scheckigten hingegen, welche auch das erste Jahr nicht roth werden, die Weiblein sind. Unten am Bauch, wo das Rothe, das Grüngelbe, oder das Scheckigte sich endiget, hat auch dieser Vogel etwas Weißlichtes bis an den Schwantz hinan, so sind auch die längsten Federn an den Flügeln bey allen, was Farbe sie seyen, dunckelbraun und schwärtzlicht; sie werden aber, wenn der Vogel nicht flieget, sondern still sitzet, mit andern kleinen Federn bedeckt, daß dennoch der gantze Vogel roth oder grüngelblich aussiehet. Der Grösse nach giebt es zweyerley, davon die grösten am Leibe stärcker, als eine Winter- oder Wein-Drossel, die kleinen aber, wenn man die Federn wegthut, nicht viel grösser als ein Haus-Sperling sind. Der Schnabel, welcher dunckelbräunlicht ist, aber im Vogel-Haus je mehr und mehr blaß und grau wird, leget sich vornen mit denen Spitzen über einander (daher sie auch den Nahmen Creutz-Vögel und Krumm-Schnäbel bekommen) und zwar bey theils, daß der obere Schnabel auf die rechte, und der untere auf die lincke Seite; bey theils aber, daß der obere Schnabel auf die linke, und der untere auf die rechte Seite stehet, welches Anlaß gegeben, daß etliche die ersten vor Männlein, und die andern vor Weiblein halten wollen, dabey vorgebende, die ersten, wo nemlich der obere Schnabel die rechte Seite behält, seyen zur Artzney wider die fallende Sucht besser: Es ist aber ein purer Irrthum, immassen bekannt, wenn sie zu Anfang des Decembers paarweis fliegen und gefangen werden, daß ein rechtes Männlein, wie man sie zu nennen pfleget, mit einem lincken Weiblein, und ein linckes Männlein sich mit einem rechten Weiblein gattet. Sie haben alle einen grossen harten Kopff, an dem die Federn glatt anliegen, so, daß man wohl mercket, daß er nicht von Federn, sondern an sich selbst so dick ist: Ihr Hals ist dick und die Brust sehr breit; die Füsse sind auch kurtz; und der Schwantz mittelmäßig, iedoch gegen andere Vögel ebenfalls mehr kurtz als lang zu nennen. Dieser Vogel hat seinen Aufenthalt in denen schwartzen Gehöltzen, und brütet darinnen wider aller anderer Vögel Natur in denen dreyen Winter-Monaten seine Jungen aus, deren er gemeiniglich in seinem auf denen höchsten Tannen heraus auf die Aeste gesetzten, und von lauter Hartz gebautem Neste vier bis fünffe ausbringet, welche denn im Frühling von uns hinweg streichen, zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und hierauf im Herbst, wenn Holtz-Saamen vorhanden, zu der Zeit sich wieder einstellen, wenn hingegen andere Vögel von uns ziehen. Zu solcher ihrer Strich- und Wiederstrich-Zeit können sie mit Lock-Vögeln entweder auf der Kletten-Stange, darauf man Leim-Spindeln stecket, oder mit einer Schlag-Wand, nahe bey denen Hartz-Wäldern, häuffig gefangen werden. Man kan sie auch im Januario und Februario bey und mit ihren Jungen leichtlich bekommen, und lassen sich die Alten gar bald zahm machen. Ihre beste Speise ist das gantze Jahr hindurch nichts anders als Holtz-Saamen, welchen heraus zu beissen ihnen der krumme Schnabel zugeleget ist. In dem Vogelbauer aber fressen sie Hanff und allerley andere Körner, bey welchen sie viele Jahre lang frisch und gesund bleiben, man pflegt ihnen auch zuweilen einen Fichten-Zapfen in den Bauer zu hängen, damit sie sich an Herausbrechung des Saamens exlustiren können. Dieser Vögel Fleisch ist das beste nicht, denn sie riechen starck nach Hartz, deswegen werden sie nicht leicht gebraten, sondern meistentheils auf folgende Art marinirt oder eingemacht: Man wirfft sie nemlich, wenn sie vorhero sauber gerupffet und ausgenommen worden, in ein siedendes Wasser, damit sie ein wenig anlauffen, thut sie darnach heraus, trocknet selbige gantz rein ab, spiesset sie an höltzerne Spießgen, leget solche auf einen Rost über Kohlen, beschmieret sie ein wenig mit Butter und lässet solche halb gahr braten. Hierauf nimmt man die Vögel von denen Spießgen, daß sie erkalten, und hält inzwischen kleine Fäßgen in der Grösse wie die Senff-Fäßgen seyn, in Bereitschafft; Leget unten auf die Böden erst Lorbeer-Blätter, Citronen-Schalen und gantze Würtze, hernach eine Lage Vogel, und das so lange wechselsweise, bis die Fäßgen voll sind. Endlich machet man solche zu, und bohret oben Löcher hinein; lässet Eßig sieden und wieder verkühlen, und giesset ihn zu dem Löchern hinein, schläget diese fest zu, setzet sie an einen kühlen Ort, und verkehret sie öffters, so werden sie sich eine lange Zeit gut halten. Theils nehmen auch Baum-Oel darzu, und verspeisen sie hernach, als einen Salat.

Grün-Krähe, siehe Mandel-Krähe.

Grün-Kraut, heisset man in denen Küchen allerley frisch zusammen gelesene Kräuter, als: Spinat, Melden, Gundermann, taube Nesseln, roth Rüben Kräutig ꝛc. so entweder eines und das andere vor sich insbesondere, oder einige zusammen unter einander vermischt, und folgender Gestalt zum Verspeisen zubereitet werden. Man überliesset nemlich dieselben erst auf das reineste, wäschet sie auch sauber aus, und setzet solche mit Wasser zum Feuer. Wenn sie nun genug gekocht, so hebet man sie davon, stürtzet sie, drücket selbiges rein aus, hacket sie gantz klar, thut solche mit Butter oder Fett in einen Tiegel, und lässet sie eine weile darinnen prägeln. Endlich giesset man gute Milch oder Rahm mit Eyern hinzu, thut geriebenes

Semmel

Semmel und Pfeffer, auch wohl kleine Rosinen daran, und lässet alles zusammen wiederum aufkochen. Man kan auch nur bey dem Anrichten kleine Rosinen darüber streuen.

Grünling Grünzling, Grünfincke, sonst auch Schwanschel genannt, ist ein Vogel, dessen es sowohl der Grosse, als Farbe nach dreyerley Arten giebt, davon die grösten am gantzen Leibe gelb, aber sehr rar, und um ein merckliches stärcker als ein Haus-Sperling sind. Die mittlere Gattung, welche ebenfalls die Grösse eines Haus-Sperlings übertrifft, ist an der Kehle und am gantzen Unterleib ebenfalls sehr hochgelb, welche Farbe bis hinunter zum Schwantz sich erstrecket, allwo sie, ehe der Schwantz anfänget, dunckel-weissen Federn Platz machet; Am Kopff sind sie grünlicht mit etwas bräunlichten Federn vermischt, und diese Farbe nimmt auch den gantzen Rücken ein, bis sie unten, wo der Schwantz anfänget, schönen grünen Federn weicher, dergleichen Federn sie auch an denen Achseln der Flügel haben. Der Schwantz ist dunckel-grün oder vielmehr bräunlicht, und zu beyden Seiten sind die zwey bis drey äussersten Federn mit schönen gelben Spiegeln gezieret. Die kleineste Art, welche um ein merckliches geringer, als ein Haus-Sperling ist, und sonderlich wegen des kurtzen Schwantzes viel kürtzer aussiehet, hat eben die Farbe, nur daß die Brust mehr grünlicht als gelb ist. Bey allen diesen sind die Weiblein durch die dunckle Farbe zu erkennen, als welche bey der mittlern und kleinsten Art so abfärbig ist, daß an der Brust kaum etliche gelbe Federlein hervor scheinen, der Rücken aber samt dem Kopff nicht grün, sondern vielmehr grau aussiehet: hingegen bey der grösten Art ist der Unterschied zwischen Männlein und Weiblein nicht so leicht abzunehmen, man halte sie denn gegen einander. Der Schnabel ist dick, hinten her wohl noch einmahl so dick, als der Schnabel eines Feld-Sperlings, denn es ist ein Vogel, der harte Körner und Beere zermürschen muß, doch ist er vornenher etwas länglicht, wie ein Sperlings-Schnabel auch ist. Sie halten sich mehrentheils in Vorhölzern auf, wo junger, ziemlich hoher, iedoch nicht sehr dick stehender Schlag ist, erwählen zu ihrer Brut meistentheils Schwartz-Holtz, und suchen einen sehr dicken, in etwas allein stehenden Baum, auf dem sie ihr Nest manchesmahl sehr niedrig, nicht selten aber auch auf grossen-Eichen ziemlich hoch setzen, und zwar an Orten, wo es so dick mit Aesten umgeben, daß es schwer zu finden ist. Sie machen solches auswendig mit lauter Erden-Moos, inwendig aber theils ebenfalls mit solchem Moos, theils mit Wollen und andern linden Zeugen, und bringen darinnen vier bis fünff Junge aus. Ihre Nahrung bestehet in allerhand Kornern und Gesäme, am meisten aber in Hanff- und Lein Saamen, massen sie im September auf denselben Ländern am meisten zu sehen sind. Ungefehr acht Tage vor Michaelis fangen sie an zu streichen, aber nicht mit Schaaren, sondern höchstens zehen bis zwölff mit einander, und lassen sich zu solcher Zeit, so wohl auf Feld- als andern Herden, vermittelst einer Lock gar leichte fangen. Im November aber, wenn das Laub fällt, vermehren sich die Schaaren wieder, und fallen nicht selten in Krammets-Vogel-Herden vierzig bis funffzig auf einmahl ein, nachgehends aber lassen sie sich nur einzeln sehen. Ihr Wiederstrich kommt im Martio, welchen sie sowohl als ihren Wegzug mit einem wunderbar-lautenden zwey-stimmigen Ruff anzuzeigen pflegen. Sie sind, wenn man ihnen nur das Fressen anfänglich auf den Boden des Vogel-Hauses streuet, in demselben lange zu erhalten, und darff man ihnen nur puren ungedrückten Hanff, auch, nach Beschaffenheit der Jahres-Zeit zuweilen etwas grünes, Salat, Weißkraut ꝛc. und Wachholder-Beere darneben geben.

Grünspan, ist eine grüne Farbe, und theils natürlicher, welches ein grünlichter Marcasit, theils künstlicher von Kupffer-Platten, mit Essig, Salpeter u. d. g. gemacht.

Grün Specht, siehe Specht.

Grütze, wird grob gemahlener und von allen Hülsen wohlgereinigter Haber, oder Heidekorn und Buchweitzen, und zwar mit dem Beysatz solcher Nahmen, Haber- oder Heide- und Buchweitzen-Grütze genennet. Sie geben in einer Haushaltung eine gute gesunde und nahrhaffte Speise, und werden in Milch, mit Rahm oder Sahne, in Fleisch-Brühe oder auch in blossem Wasser und Butter gekochet.

Grütz-Wurst, sind gewisse ein und andern Orts bekannte Arten Würste, welche meistentheils als eine gemeine Kost vor das Gesinde aus halb gekochten Grütze und darein geschnittenen Schwein- oder Rinds-Fett zubereitet werden. Wolte man sie aber etwas besser machen, könnte mit selbigen verfahren werden, als wie unter der Beschreibung Wurst mit Fleiß angegeben worden.

Grummet, (Nachgras, Grumt, Grummath, Grommet, von Grob-Math, so viel als grob gemähet) ist das andere Gras, so von denen zwey- oder dreymähdigen Wiesen nach der ersten Heu-Einführung gemacht, und deswegen also genennet wird, weil es nicht so zart als das erste Gras oder Heu, sondern grob, hart und storrigt ist. Nachdem das Heu eingebracht, ist vornehmlich dahin zu sehen, daß man bey dürrem und hitzigen Wetter, welches die Gras-Wurtzeln sehr verdorret, die Wiesen mit genugsamer Wässerung erquicke, damit die Wurtzeln davon erfrischet, desto stärcker, häuffiger und eher wieder angetrieben werden, mithin das Grummet desto stärcker und kräfftiger wieder wachsen könne. Auf zweymähdigen Wiesen wird das Grummet von Egidii bis Michaelis abgemähet; sind die Wiesen aber dreymähdig, so werden sie das erste mahl gleich nach Pfingsten, das andere mahl nach Johannis, und denn zum dritten mahl um Michaelis gehauen. Bey dem Grummet mähen und machen hat man eben das, was man bey dem Heu zu beobachten, (siehe Heu und Heumachen) ausser daß noch etliche wollen es soll solche andere und respective dritte Abmähung im abnehmenden Monden geschehen, weil um selbige Zeit die meiste Le-

bens- oder Wachsthums-Krafft unter der Erden in den Wurtzeln hafftet, damit sie dadurch desto besser den Erden-Safft aufs neue an sich ziehen, über Winter desto standhaffter ausdauren, und bey nächstkommendem Frühling wieder desto reichlicher tragen möge. Doch wer gewiß gehen will, hat diesfalls mehr auf eine gute Witterung, als auf des Monden Zustand zu sehen. Das eingeführte Grummet soll an keinen dumpfigten Ort, sondern fein lüfftig in die Höhe geleget werden. Hat man den

Grummet-Boden, wie meistens gebräuchlich, und am bequemsten ist, über den Vieh-Ställen, so muß man solchen vorhero mit gutem trockenen dürren Stroh, zum wenigsten einer Hand dick wohl bestreuen, und sodenn das Grummet darauf legen, denn solcher Gestalt wird nicht nur das Grummet von allen Dünsten und Gestanck, der sich vom Vieh hinauf zeucht, rein erhalten, sondern es ziehet auch das Stroh alle andere Dünste und Feuchtigkeit an sich, so daß das Grummet trocken und vor aller Fäulung gesichert bleibt. Dieser Boden aber bekommt aus folgender Ursache über gedachten Ställen seinen Platz, indem überhaupt von der

Grummet-Fütterung wohl zu behalten, daß das Grummet den Pferden nicht leicht zum Futter zu geben, weil sie davon sehr matt werden, und wenn sie ziehen und arbeiten müssen, übermäßig zu schwitzen pflegen. Hingegen kan man es vor die Ochsen, Kühe, Schaafe und Ziegen, auch vor die jungen Fohlen und Kälber wohl gebrauchen, ob es gleich nicht so gar übrig dürre ist, massen sie es nur desto lustiger und ehe essen, auch das Melck-Vieh desto mehr Milch davon zu überkommen pfleget. Man menget auch wohl oder schneidet auf der Futter-Banck etwas Heu oder Stroh darunter, weil das Vieh von dem Grummet alleine faul werden und sterben soll.

Grund, wird eines theils vor das Erdreich oder den Erdboden genommen, und alsdenn in feuchten und trocknen, steinigten, kalten, hitzigen, magern, sandigten, kreidigten, thonigten, leimigten, schwartzen, grauen, rothen ꝛc. unterschieden, siehe Erdboden; oder man nimmt es vor gantze Güter, Haus, Hoff, Stücken Land, Feld, Acker, zum Exempel, wenn man von liegenden Gründen spricht, da werden allezeit Häuser und Land Güter darunter verstanden.

Grund, Grund-Bau oder **Unter-Bau**, ist der Fuß, worauf ein gantzes Gebäude ruhen muß. Es ist dieser solchem nach das allernöthigste Stücke, welches wegen der Beständigkeit und Festigkeit eines Gebäudes vornemlich zu besorgen. Ein verständiger Baumeister proportioniret denselben theils nach der Beschaffenheit des Erdbodens, theils und hauptsächlich aber auch nach der Last des oberen Baues; Denn in grossen und hohen Last-Gebäuden, dergleichen z. E. die Thürme, muß der Grund-Bau iedesmahl in der Erde weiter und stärcker um sich greiffen als bey leichteren Gebäuden. Und wo die Natur den Grund auf einen Felsen selbst geleget, hat man keinen Grund-Graben vonnöthen, sondern man behauet nur den Felsen zur nothwendigen Richtigkeit, und fänget an, bald über denselben fortzubauen. Wo aber weiche Erde ist, da muß das Grund Graben bis zur festen Erde, und auf satten Grund hinab getrieben werden. Des Grundes Tieffe lässet sich in keine allgemeine Regel fassen, sintemahl an einigen Orten, wenn man ein- und andern Schuh tieff eingräbet, sich so bald ein trefflicher Grund anmeldet; anderswo aber findet man dergleichen auch durch langes und mühsames Graben gleichwohl nicht. Im ersten Fall ist nicht übel gethan, so man noch tieffer gräbt, und möchte etwan die Tieffe dieses Grabens den sechsten Theil der Höhe des Gebäues erreichen. Im letztern Fall aber soll man mit dem Rammel an etlichen Orten eine gespitzte Stange einschlagen, und bey iedem Schlag bemercken, wie weit die Stange gesuncken, um den Unterschied des Grundes zu erkennen. Wo nun an stat guten Grundes ein geschüttetes Erdreich, oder morastiger Boden sich erzeiget, so muß man noch weiter graben, und wo nunmehr nichts bessers zu hoffen, dorten im trockenen wohl schwartz gebrannte Eichene, hier aber im Nassen Erlene Pfähle, die ihre gehörige Stärcke und Länge haben, und ein hartes Erdreich zu erreichen fähig sind, mit dem Rammel etwan einen oder zween Schuh neben einander eintreiben, und einen Rost darauf legen, auf diesem aber hernach den Grund heraus mauren. Dieser muß mit guten Steinen und Kalch auf das sorgfältigste und mit gröster Accurateße aufgeführet werden, und muß sich desselben Stärcke, wie Eingangs gedacht, sowohl nach dem Erdreich oder Boden, als der auf den Grund kommenden Last des gantzen Gebäudes richten, weil man deswegen nicht wohl eine Universal-Regel geben kan. Vornemlich ist bey ieglichem höltzernen Gebäude wohl Acht zu haben, daß die unterste Schwellen auf einen steinernen Grund so hoch geleget, und alle Feuchtigkeit, Regen und dergleichen also davon abgeleitet werden, daß die Grund-Schwellen iedes mahl trocken liegen. Siehe hievon weiter **Math. Lexicon.** it. suche den Art. **Füll Mund.**

Grundel, Gründling, Bach-Kreßlein, Kresse, ist eine bekannte Art kleiner Fische, die sich Hauffenweise im Grunde der Ströhme und Bäche aufhalten, und dahero auch den Nahmen Gründlinge oder Grundeln erhalten haben. Etliche pflegen die Gründlinge mit den Schmerlen zu confundiren, alleine obwohl diese eben sowohl im Grunde der Wasser stehen, wie jene, so ist doch ein grosser Unterschied zwischen ihnen; denn die Grundeln oder Gründlingen, welche von einigen auch Kressen genennet werden, sind viel dicker, denn die Schmerlen, haben auch Schuppen, welche die Schmerlen nicht haben; ihr Fleisch ist weich, dahingegen der Schmerlen ihres gantz körnicht ist. Sie wachsen nicht viel länger, denn der Mittel Finger eines Mannes, haben einen Bart am Maul, einen dunckeln mit schwartzen Tüppeln bestreuten Rücken, blaulichte Seiten, einen weissen Bauch und röthlichte Floß-Federn, und werden sowohl in den grossen Fluß-Wassern, als kleinen Bächen, mit Angeln, Hamen, Reussen, und engen

gen Netzen gefangen. Sie sind durch das ganze Jahr gut, ausser im Martio, wenn ihre Laich-Zeit angehet, da sie, wie alle andere Fische wenn sie laichen, viel schmeidiger, unschmackhaffter und unverdaulicher sind, als sonsten. Weil sie etwas bitter schmecken, pfleget man, wenn sie im Sieden sind, eine Hand voll Nesseln zu nehmen, und solche damit abzuschäumen, wodurch ihnen die Bitterkeit benommen wird. Sie sind gesunde und wohlgeschmackte Fische, welche leichtlich zu verdauen, eine gute Nahrung geben, und folglich auch von Krancken ohne Gefahr genossen werden können. Man pflegt sie in der Küche auf verschiedene Art zuzubereiten und entweder blau zu sieden, da man sie zuvörderst sauber wäschet, in ein Geschirr thut, sie mit Essig besprenget, und darinnen so lange liegen lässet, bis man einen Fisch-Kessel mit wenig Wasser und einer Hand voll Saltz übers Feuer gesetzet. Wenn nun dieses bald sieden will, und die Fische alsdenn hinein gethan worden, daß sie einen schnellen und starcken Sud thun, werden sie schön blau, man muß sie aber, so bald sie eingesotten, vom Feuer heben, kalt Wasser darauf sprengen, und einen Bogen Papier darüber legen, so bleiben sie blau, wenn der Dampff nicht davon gehen kan. Bey dem Anrichten bestreuet man sie mit Petersilie. Es lässet sich auch, wenn sie ordentlich angerichtet, zerlassene, aber nicht braun gewordene Butter darüber giessen, in welchem Fall ein wenig Muscaten-Blüten darauf zu streuen. Man lässet sie auch wohl wie die Lampreten in Wein ersauffen, siedet sie hernach darinnen ab, und isset selbige, wenn sie erkaltet, mit Wein-Essig. Oder man machet folgende Butter-Brühe darzu: Nachdem ein Stücke Butter übers Feuer gesetzet, geriebene Semmel, Muscaten Blüthen, klein gehackte Petersilie und Wasser so viel darzu gethan, daß man der Brühe genug, und dieses so lange durch einander gekocht worden, bis es dick, es muß aber dergleichen Brühe sehr fett seyn; so richtet man die abgesottenen Grundeln gehörig in eine Schüssel an, setzet solche über ein Kohl-Feuer, giesset die Brühe darüber, und lässet selbige sich wohl in die Brühe ziehen; oder man machet sie mit Butter-Brühe und Eyer-Dottern abgezogen, ingleichen mit einer sauren Fricadée-Sosse, wie oben bey den Forellen beschrieben worden; oder man backet sie, und sodenn werden die Gründlinge in ein Geschirr gethan, eingesaltzen, und eine Weile darinnen liegen gelassen. Nach diesen trocknet man selbige mit einem Tuche sauber ab, oder ziehet sie durch die Hand, damit der Schleim davon abgehe, bestreuet sie hierauf dick mit Grieß oder Weißen-Mehl, mischet solche wohl durch einander, und backet sie endlich aus heisser Schmelz-Butter fein Gold-gelb, jedoch, daß sie auch hart und rasch worden. Bey dem Anrichten werden sie wohl zugedeckt, daß sie warm auf den Tisch kommen.

Grundel-Reussen, Gründlings-Reussen, ist eine Art kleiner aus dünnen Weiden-Zehen gemachter Fisch-Reussen, an welchen der Eingang von innen am Halse eng, auswendig aber weit ist. Hinten oder am Ende gehet ein Stück von einer Weinrebe heraus, woran man sie aus dem Wasser wieder heraus ziehen kan. Dieser Reussen giebt es zweyerley Gattungen: Denn einige sind inwendig ganz weit und rund, damit man weichen Leimen, und den behörigen Koder oder Querder hinein legen könne, welchem die Grundeln Hauffenweise nachstreichen. Die andern aber sind lang und eng, absonderlich bey dem Eingang, in der Mitten werden sie noch enger, denn kommt eine Hohlung oder Bauch, zuletzt lauffen sie wieder zugespitzt zu.

Grund-Fohren, siehe Forellen.

Grundheil, ist ein Wund-Kraut, welches in Sicilien wild wächst, daher es auch bey einigen Sicilianischer Grundheil heißt, hier zu Lande aber in die Gärten gepflantzet wird; hat eine holtzigte Wurtzel, ziemlicher Länge, treibet starke röthlichte glantzende Gertlein, der Länge nach gestriemt, wie an den Speck Lilien; an den Gerten sind etliche Gleiche oder Gelencke, aus deren jeden zwey Blätter gegen einander über wachsen, unten bleich, oben Saat-grün, nach den gelben Blumen kommen rothe Beerlein, die endlich schwartz, und inwendig voll kleines Saamens werden. Dieses Kraut, welches einen starcken nicht unlieblichen Geruch hat, trocknet, zertheilet, ziehet zusammen, und wird zu allen Wund-Tränckten, Salben und Balsamen nützlich gebraucht.

Grundstücke, liegende Gründe, ist derjenige unbewegliche Theil des Vermögens, welches einer als sein eigen besitzet. Darunter werden Aecker, Wiesen, Lust-Küchen-Obst-Hoffen- und Wein-Gärten, oder Weinberge, Hölzer, Teiche ꝛc. verstanden.

Grund-Wasser, heisset man dasjenige Wasser, welches in der Tieffe des Erdbodens gefunden wird, und mit einem nah oder weit gelegenen Strohm und Fluß eine solche Gemeinschafft hat, daß es mit selbigem nach dessen Ab- und Zunehmen auch fället und steiget. Ein solcher Ort, woselbst man auf dergleichen Wasser durch Ausgrabung der Erde gelangen kan, giebt den trefflichsten und beständigsten Brunnen ab, weil ein solcher gar nicht zu erschöpffen. Gehet nun solches Wasser aus dem Flusse in den Erdboden durch einen reinen und Crystallenen Sand, so kan dasselbe nicht unreine, sondern es muß um so vielmehr ungemein gesund seyn.

Grundwerck, heißt bey einer Wasser-Mühle dasjenige Gebäude, worüber das Wasser in denen Gerinnen wegläufft.

Guckguck, Kuckkuck, ist ein Vogel, welcher seinen Nahmen von seinem Ruff bekommen, daher auch das Sprichwort entstanden: Der Guckguck rufft seinen eigenen Nahmen aus. Er wird zwar von vielen vor einen Raub-Vogel gehalten, ist aber nichts weniger, als derselbe, ohngeachtet er ausser dem Schnabel und Fängen, in allen einem Sperber gleichet: Denn er hat einen Schnabel wie ein Tauben-Schnabel, und kurtze, iedoch mit keinen Raub-Klauen, bewaffnete kleine Füßlein, wie die Tauben, dahero auch seine Nahrung in nichts anders, als in Rauven und Würmern bestehet. Am Rücken und Kopff, auch am Schwantz ist er dunckel-

braun, und an der Brust in etwas gesprenckelt, wie ein Sperber, ausser daß er um den Hals herum etwas hochfärbigere Federn hat. Er kommt Frühlings-Zeit mit Rückung derer Knospen, gehet aber gleich nach dem Johannis-Tage wieder weg, und ob sich wohl diese Vogel paaren und zusammen züchten, so bringen sie doch ihre Eyer niemahls in einem von ihnen selbst zusammen getragenen Nest aus, sondern sie legen sie in anderer Vogel Nester, als der Gras-Mücken, Bachstelzen und dergleichen Vögel, welche ihre Jungen mit Gewürme füttern, und lassen sie von denenselben ausbrüten und aufziehen. Daß aber ein solches Ziehe- oder Pfleg-Kind, wenn es so weit aufgewachsen, daß es flücke worden, alsdenn seine Wohlthäter zur Danckbarkeit selbsten fressen solle, ist falsch, indem der Guckguck, nach seiner obbeschriebenen Gestalt derer Füsse und Schnabels, solches nicht zu thun vermag.

Guckguck wird auch ein gewisses Instrument genennet welches aus Holtz oder Horn von den Wildruff Drehern in Nürnberg verfertiget wird. Man kan vermittelst desselben nicht nur den Ton und Ruff des Guckgucks angeben, wenn man nur ordentlich darein bläset, sondern es lassen sich auch die allervernehmsten Arten des Wild-Geschreyes darauf nachmachen, wenn man es geschickt zu wenden und zu tractiren weiß.

Guckgucks-Blume, siehe Gauch-Blume.

Guckgucks-Klee, suche Buch-Ampffer.

Gueridons, auch Geridons, sind eigentlich die hohen, von Silber, Messing und anderem Metall gedreheten und auf allerhand Art verzierte Altar-Leuchter, welche gemeiniglich oben mit einer Spitze oder Pfeil-förmigen Wiederhacken versehen, um die Kertzen desto füglicher darauf zu befestigen. Man hat auch deren einige, welche auf beyden Seiten zu einem artigen Schwung gebogene und mit allerley Laubwerck ausgezierte Arme haben, daß man darauf 5, 10 und wohl noch mehr Lichter stecken kan; nächst diesen aber führen diesen Nahmen eben falls die von Holtz zubereiteten hohen auf mancherley Weise gedrehete oder geschnitzte, und sodenn bunt, wie auch schwartz laccirte, gefürnisste, geheizte oder wohl gar zierl. vergoldete Säulen und gewundene Stützen mit einem kleinen Fuß und mit einer oberen Platte versehen, darauf man ein Licht setzen kan, und pfleget man sich derer bey verschiedenen Fällen mit gar guter Bequemlichkeit zu bedienen, indessen aber auch diese in den Parade-Zimmern und Putz-Stuben zu beyden Seiten eines Putz- oder Galanterie-Tisches aufzustellen, und als einen Aufputz denen übrigen Verzierungen mit beyzufügen.

Gugelfuhaus, siehe Kirsch-Vogel.

Güldene Ader oder Gülden Ader-Fluß, ist der Ausfluß des Geblüts derer Puls-Adern, die sich in dem Mast-Darm befinden, und die Güldenen Adern heissen. Es geschiehet durch den Hintern in grosser oder geringer Menge, vor oder mit dem Stuhlgang, merklich und unvermercket. An sich ist es eine Bewegung und Würckung der Natur, wodurch sie sich des überflüßigen Geblütes entlediget, und sehr gesund. Allein offte wird eine Kranckheit daraus, oder ist doch mit schmertzhafften Zufällen verbunden.

Gulden-Gänserich, suche Löwenfuß.

Gülden-Haar, suche Gülden-Widerthon.

Gülden-Klee und Gülden-Leberkraut, siehe Leberkraut.

Gülden-Lungenkraut, wächst in schattigten Wäldern und auf alten Mauern. Ist ein Wund- und Brust-Kraut.

Gulden Wider hon Gulden-Haar, ist eine Art Moos mit niedrigen gelben subtilen Stengeln, Blätlein und Blümlein, welches an kalten und sandichten Orten, auf Bergen und in Wäldern, an alten Bäumen und Mauren wächset, und vor Aufgang der Sonnen, wenn Sonn und Mond in Zwilling gehen, gesammlet werden soll. Das damit abgesiedte Wasser dienet den Kopff zu waschen, ein langes Haar zu zieren, und die Schuppen wegzunehmen, es wird auch wider die Zauberey und die davon herrührende Kranckheiten sehr gerühmet.

Gülden-Wund-Kraut, wächst an Wegen und feuchten Orten, hat breite Blätter und Blumen, so den Stein brechen und gegen Blut-Flüsse dienlich sind, auch äusserlich bey Wunden und faulen Zahn-Fleisch gebrauchet werden.

Gült, siehe Zins.

Gümpel, suche Blutstuck.

Gürtel Kraut, Barlapp, Erd-Moos, Haarschaar, Neunheil, ist ein rundes moosichtes Wald-Kraut, welches sich mit kleinen weissen Fäserlein an die Erde oder Felsen fest anhänget, und vornen dreyfache, meistens aber doppelte bleich-grüne und aehlichte Zäpflein, zwischen denen kriechenden Reben aber kleine moosichte Blümlein hat, auch öffters sechs und mehr Ellen weit ausbreitet. Im Julio und Augusto findet man einen gelben Staub daran, welcher sich gleich dem Schieß-Pulver leicht entzündet: wenn man ein wenig von diesem Pulver in ein Röhrlein fasset, und klein gepülverten Weyrauch, Mastix, Aatstein und Benzoin darunter mischet, solches dasselbe durch die Flamme eines brennenden Lichts blässet, so blitzet es nicht allein, sondern giebt auch einen annehmlichen Geruch von sich. Dieses Kraut, wenig oder viel, nach dem das Faß klein oder groß ist in den Wein gehängt, der zähe und sauer werden will, bringet ihn wieder zu rechte; In Wein gesotten, zermalmet es den Stein, und führet ihn aus. Von dem subtilen Pulver zu geben oder mehr Gran in Peonien-Syrup und Linden-Blüth-Wasser den Kindern offt eingegeben, vertreibet nicht nur die Gicht, sondern stillet auch den starcken Husten, und löset den Schleim der Brust wohl auf.

Gülden, ist eine heut zu Tage gangbare Silber Münze, welche im Reich zwölff gute oder funffzehen leichte Batzen, oder sechtzig Kreutzer,

in

in Meissen sechtzehen gute Groschen, und in Nieder-Sachsen vier und zwantzig Marien-Groschen gilt. Ein Meißnischer oder sogenannter guter Gulden ist keine geprägte Müntze, und werden davor ein und zwantzig gute Groschen in der Müntz-Rechnung gebraucht.

Gulden- oder Gülden-Günsel, ist ein Kraut, welches grosse lange Purpur-braune Blätter, einen viereckigten hohlen haarigten Stengel und Himmel-blaue Blumen mit gezähnten Gipffeln hat, wächst auf den Wiesen und in den Gärten, und wird sowohl zu den frischen Wunden, als auch zu den alten Schäden, nicht weniger zu denen Wund-Tränken mit gutem Nutzen gebraucht. Man kan es von Saamen oder durch Stöcklein in den Gärten zielen; die Blühe kommt zu Ende des Aprils, der Saame aber wird im Junio gesammlet.

Gummi, wird insgemein eine iede gestandene öligte oder hartzigte Feuchtigkeit genennet, so aus einigen Bäumen gefliessen, und hernach hart geworden ist. Solcher Gummi sind nun vielerley Arten, so, daß man in denen Materialisten-Gewölben einen gantzen Catalogum davon haben kan, welche man auch zum Theil an diesem Orte ebenfalls erkläret finden wird. Insonderheit aber führet diesen Nahmen das gemeine Gummi, so man auch Mahler-Gummi nennet, und wird aus dem Hartz so aus den Kirsch- Mandeln- und Pflaumen-Bäumen kommt, zusammen gemischet. Man hat dessen dreyerley Art: Ein weisses, welches das beste; ein röthliches und denn ein nicht gar rothes und weisses. Man gebrauchet es zu den Artzneyen, sonderlich ist das Arabische Gummi gut für den Husten und vor Lungen-Geschwär: wer demnach Blut auswirfft, mache nur etwas davon in gutes Regen-Wasser oder Rosen-Wasser, und trincke davon: Eben dergleichen zu Pulver gestossen und mit Zimmet vermischt in einem Glas Wein zu sich genommen, stillet das Erbrechen des Magens.

Gundelreb oder Gundermann, sonsten auch Erd-Epheu und Donnerreb genannt, ist ein bekanntes, gantz niedrig an der Erden hinwachsendes und gleich dem Epheu sich ausbreitendes Kraut, welches dünne Stengelein, rauhe, rundlichte, zerkerbte, am Geschmack bitterliche, am Geruch aber starcke Blätter, Purpurfärbige Blumen und dünne Wurtzeln hat, und gemeiniglich an denen Zäunen wächset. Es hat dieses Kraut eine heilende, reinigende, zertheilende und öffnende Krafft, treibet sonderlich den Grieß und Sand, ist der Lunge und dem verschleimten Magen zuträglich, stillet den Durchlauff und die rothe Ruhr, ist gut für die Würme bey Menschen und Pferden. Man brauchet es zu einem Bade wider den Nieren-Stein, und destilliret im Anfang des Junii ein Wasser davon, welches insonderheit wider den Sand und Gries, auch wider das Seitenstechen getruncken, und wider die Schmertzen der Colica unter das Clystier mit gebraucht wird. So macht man auch von denen Blumen einen Syrup und Conserve; in denen Küchen aber pflegt man dieses heilsame Kräutlein in die Eyer-Kuchen und unter das grüne Kraut zu thun, oder auch eine und andere Speisen damit lieblich und gesund zu machen.

Gurcken, Cucumern, um Nürnberg Kümmerlinge, in Böhmen und Oesterreich Unmurken genannt, sind eine Garten-Frucht, welche an langen, den Reben gleichen, und auf der Erde hinkriechenden Stengeln wächset. Die Blätter sind halb rundlicht und zerkerbt, auch rauher und grösser, als die Melonen-Blätter. Die Blüthen, welche wie Glocken aussehen, sind in fünff Theile getheilet, und von bleich-gelber Farbe, woraus obbesaate länglicht runde, gerade oder krumme, und mit kleinen Knöpffen oder Warzen besetzte Frucht wächset, welche anfänglich grün, manche auch ziemlich weiß, und wenn sie zu Saamen liegen bleiben, gantz dunckel-gelb werden. Es giebt derer Gurcken vornemlich zweyerley Arten, grosse und kleine, wovon jene alleine mit Eßig, Baum-Oel, Saltz und Pfeffer gemacht, Sommers Zeit statt eines Salates gegessen, beyde aber mit Saltz und Eßig eingeleget und eingemachet werden. Sie erfordern einen guten, fetten, feuchten und Sonnen-reichen Grund und Boden, und wollen wohl gejätet seyn. Der Saamen muß zwey oder drey Jahr alt, auch ehe man ihn säet, zwey Tage im Wasser gelegen seyn, und geweichet haben, damit er desto eher bekeime und aufgehe. Was im Wasser oben schwimmet, muß weggeworffen werden, weil nur der gute Saamen zu Boden fället. Wer sie gerne frühe hätte, kan sie mit den Melonen in ein Mist-Bett pflantzen, aus welchem sie hernach auch wie die Melonen in ein anderes Erdreich verpflantzet werden können. Ausser diesem wird der Saamen insaemein im April um St. Marcus-Tag, wenn der Mond etwan fünff oder sechs Tage alt ist, und bald nach einem Regen gestecket. Weil aber dieser Saamen nicht erfrieret, so muß man dessen bisweilen zwey oder dreymahl stecken, doch das letzte mahl nach Pfingsten, welche Spätlinge man alsdenn gegen den Herbst klein zum einmachen gebrauchen kan. Wenn sie gar zu dicke stehen, muß man sie behörig verziehen. So muß auch das Begiessen nicht vergessen werden, denn das ist ihnen, sonderlich im trockenen Lande, über die Massen angenehm. Sie pflegen um Johannis zu blühen, und werden sodenn in acht Tagen reif, worauf man sie bald über den andern oder dritten Tag ablieset, wenn man sie zum Essen brauchen will; diejenigen aber, welche zum Saamen liegen bleiben sollen, werden erst im October abgenommen; Denn der Gurcken-Saamen wird nicht, wie bey den meisten andern Kraut-Garten-Gewächsen, von neuem erzeuget, sondern wächset gleich in seiner Frucht, wenn man diese zu ihrer völligen Zeitigung gelangen lässet. Insgemein nimmt man gleich die schönsten rothlichten, glattesten und längsten, so zuerst kommen, dazu, welche wenn sie am Kraute gantz mürbe, und von der Sonnen gelbe worden, im October, ehe die starcken Reiffe kommen, im vollen Monden abgelesen, auf einen Boden in die Lufft, wo der Regen nicht dazu kommen kan, geleget, und wenn es endlich gefrieren will, her-

ab genommen werden. Hierauf wird der Saame heraus gethan, rein gewaschen, und nach diesem wieder abgetrocknet, und letzlich in einem Säcklein, an einem Ort in der Stube, wo es weder zu heiß noch zu kalt ist, und die Mäuse nicht dazu kommen können, aufgehoben. Die weissen Gurcken sollen die zärtesten, auch truckener, und dahero besser seyn als die grünen. Uiberhaupt geben die Gurcken wegen ihres wässerigten Wesens und ziemlichen Kälte keine gesunde Speise, doch wer einen guten Magen hat, und wenn man die Gurcken zu einem Salat in dünne Scheiben geschnitten, solche mit Saltz eingesprengt, eine mit Nelcken gespickte Zwiebel dazu legt, und also zwölff Stunden lang liegen läßt, unterdessen aber zum öftern umrühret, oder, wenn so viel Zeit nicht hiezu vorhanden, die Gurcken zwischen zweyen Schüsseln eine viertel Stunde lang schwinget, und wenn das Wasser davon gedruckt, solche mit Essig, Baum-Oel und Pfeffer wohl würtzet, mag endlich noch deraleichen genieſſen. Das Einlegen der grossen Gurcken betreffend, geschiehet solches also: Man reiniget selbige erstlich von denen Stielen, und wirfft sie in ein kaltes Wasser, wäschet sie sauber wieder heraus und lasset sie trocken werden, leget hierauf in ein sauber ausgewaschenes Gefässe es sey ein Faß oder grosser Topff, unten auf den Boden eine Schicht Wein-Blätter und Dill-Scheiben oder in Ermanglung des Wein-Laubs, die Blätter von schwartz sauren Kirsch-Bäumen, und auf solche eine Lage gesäuberter Gurcken, nach diesem wieder Dill-Kraut und Blätter, und darauf wieder Gurcken und also immerfort wechselsweise, bis das Gefässe voll wird. Ferner vermischet man frisch Brunnen-Wasser, so viel dessen nöthig, mit Saltz, gieſſet es über die Gurcken, und decket sie zu, beschweret auch den Deckel mit etwas, damit die Gurcken sich nicht in die Höhe beaben können. Wenn solche nun anfangen zu gähren, so muß man die Brühe kosten, ob sie genug gesalzen, wo nicht, so muß mehr Saltz daran, wiewohl es besser ist, zu wenig, als zu viel Saltz, denn sie halten sich desto länger, nur daß solche an einen warmen Ort gesetzet werden. Sind sie nun sauer und recht, alsdenn setzet man selbige ins kühle, da halten sie sich eine gute Weile, nur daß, so offt etwas davon zum Gebrauch heraus genommen wird, solche wieder fleißig zugedecket werden. Die kleinen sogenannten Pfeffer-Fenchel- oder Essig-Gurcken machet man also ein: Man putzet und wäschet sie reine und sauber, wie von den grossen Gurcken oben gemeldet, nimmt hernachmahls Fenchel-Kraut, reiniget und wäschet solches gleichfalls wohl, leget beydes auf ein Tuch und lässet es zusammen etwas abtrocknen; hierauf wird ein wohl ausgebrüht- und ausgewaschnes Fäßlein genommen, und auf den Boden Wein-Blätter gelegt, hernach grob gestossener Pfeffer, und Saltz darauf gestreuet, wer will, kan auch Nelcken, Muscaten-Blumen, ganzen Pfeffer, Meerrettig-Scheiblein ganz dünne geschnitten, Dille und Lorbeer-Blätter dazu thun, alsdenn eine Lage Fenchel-Kraut und Gurcken gelegt, hernach wieder Pfeffer, Saltz, und andere Würtze, bis das Fäßlein voll wird, alsdenn bedeckt man es mit Wein-Laub, gieſſet guten etwas gesottenen, aber wieder kalt gewordenen Wein-Essig daran, und schläget das Fäßlein zu; und auf diese Art bekommen sie nicht nur einen vortrefflichen Geschmack, sondern dauren auch ein ganzes Jahr und noch länger. Ausser denen erstbeschriebenen gemeinen Gurcken hat man noch zwey etwas seltsamere Arten, nemlich die so genannten Schlangen-Gurcken und die wilde oder Esels-Gurcken. Die

Schlangen-Gurcken sind vier bis fünff Schuh lang, und haben einen Kopff, Augen und Mund wie die rechten Schlangen, nur daß der Mund und die Augen nicht vertieffet, sondern nur mit Flecken bezeichnet sind; mit den Schwänzen hängen sie an denen Reben; ihre Farbe ist weißgrau mit grünen und gelben Adern; am Geschmack sind sie denen andern gemeinen Gurcken gantz gleich, ausser daß ihnen ihre Gestalt ein fürchterliches Ansehen machet, und die Blätter schärffer und rauher, als an jenen sind. Ihr Saame ist erstlich aus Spanien in Franckreich, und von dar in Teutschland gebracht worden. Die Wartung kommet in allen mit denen gemeinen überein, und kan man sie im Jahr zwey- oder dreymahl, und zwar das letzte mahl um Johannis säen. Die

Wilden Gurcken, sonsten auch Esels-Gurken genannt, taugen nicht zur Speise, sondern werden mehrentheils zur Lust, auch wohl um ihres in der Artzney habenden Nutzens willen in den Gärten gebauet. Sie haben rauhe Blätter, und eine grosse Rüben förmige Wurtzel; die Blüthe ist gestirnet und bleich-gelb, auf welche die stachlichte bittere Gurcken-Frucht, die voller Saffts und brauner Körner ist, im August Monat folget; wenn diese reiff ist und angegriffen wird, so springt sie vom Stiele, und die Körner mit dem Safft platzen und schiessen mit Gewalt heraus, welches bisweilen einen Unwissenden mit anzuführen, und einer Garten-Compagnie eine Lust zu machen Anlaß giebet. Sie haben gerne ein mit Sand vermischtes Erdreich. Die Wurtzel in Wasser und Essig gesotten, soll das Podagra lindern und das Zahnweh vertreiben; in den Apotheken aber wird ein sonderlicher purgierender Safft daraus gemacht.

Gurgel-Wasser, ist ein Hausmittel, so man offt in entzündeten und geschwollenen Halsen braucht, selbige damit ausspület und wieder ausspeyet. Man kocht es aus allerhand Kräutern mit Syrup oder Feigen, oder auch ohne solches: Salben, Klatschrosen, Pimpinell sind die gewöhnlichsten, mit Rosen oder Wasser gekocht. Auch braucht man gebrannte Alaune dazu. Das allergemeinste ist das Kannen-Kraut in warmen Wasser ein wenig gekocht.

Gurt, ist ein breites von gutem Hanff Garn starck zusammen geschlagenes Band, mit welchem man einem Pferde, den Sattel das Reit-Küssen, oder eine Decke fest an den Leib schnallet. Ein solcher Gurt soll gantz und kein Knopff

daran

daran gemacht oder grob über einander genehet seyn, wie bisweilen die Stall-Knechte, wenn sie dieselben, weil sie zu lang sind, kürtzer machen wollen, zu thun pflegen, wodurch aber daß Pferd leicht gedruckt und verwundet wird. Die Gegen-Gurte am Sattel sollen gut und von Ungarischem Leder seyn, deren zu beyden Seiten zwey samt einem guten breiten Mittel-Gurt seyn müssen. Gurt, heißt auch der Gürtel, den arbeitsame Leute von Leder umgürten, und solchen sonderlich, wenn sie schwer heben, oder das Getraide hauen, sehr nöthig haben.

Gustern, werden an einigen Orten eine Art kleiner Weiß-Fische einer Spannen lang, die ein wenig fleischiger sind als die Flinken, so auch eine Art dieser Fische ist, genennet.

Gut, heißt überhaupt dasjenige, was zu unserm und anderer ihrem vollkommenern Zustand in Zeit und Ewigkeit dienet, wenn es moralisch betrachtet wird. An sich aber ist eine Sache gut, wenn sie da ist und ihre wesentliche Vollkommenheiten hat, oder wenn sie zu gewissen Würckungen und Zwecken geschickt und eingerichtet ist. Ausser dem höchsten Gute sind alle andere Güter nur Vergleichungs-weise gut, und daher ist immer eines besser als das andere. In der Wirtschafft ins besondere ist ein Gut oder Güter ein cörperlich oder uncörperlich Ding, welches ein Mittel der Erhaltung des Lebens unseres Leibes ist, und folglich den zureichenden Grund in sich hat, entweder alle Nothdurfft und Bequemlichkeit, auch Reichthum oder doch einen Theil davon zu erlangen, zu verwahren und anzuwenden. Diese Güter bringt man in der Wirtschafft auf 4 Classen, nemlich sie sind entweder Geld, (siehe dieses Wort) oder Geldes-Werth, Credit, (suche Gläubiger), oder Dienste, die man bekommt, oder andern thut und thun kan. Darinne bestehen alle Mittel unsers Lebens. Man nimmt aber auch das Wort Gut oder Güter vor eine Sache, die einen Theil und vielerley solcher Mittel in sich hat, oder solche zu erlangen dienlich ist, wenn man von eines Mannes Gütern, Habe und Vermögen redet, welches letztere aber noch etwas mehr bedeutet. Siehe den Art. Haab und Gut. Und daher nennet man ein Land-Gut gleichsam im ausnehmenden Sinn, ein Gut. Ingleichen Kaufmanns-Waare ein Gut. Ja eine Sache, die geschickt, um was bessers daraus zu erlangen, heißt auch, das Gut, z. E. die Würtze bey dem Bierbrauen heißt an manchen Orten: das Gut. Solcher gestalt muß man sonderlich in der Land-Wirtschafft betrachten ein

Gut, siehe Land-Gut.

Gute Nase, ist ein Weydmännischer Terminus, welcher von einem Hund, der eine Fährte bald findet und richtig verfolget, gebraucht wird: Wenn man spricht: Der Hund hat eine gute Nase.

Guter Heinrich oder stolzer Heinrich, siehe Heinrich.

Gyps, Gips, ist eine Art von weissem Kalk, welcher aus dem Gyps-Stein, wiewohl bey nicht so starckem Feuer, als der ordentliche und gemeine Kalch gebrennet wird. Dieser Gyps-Stein wird an vielen Orten in Teutschland von verschiedener Art und Ansehen gebrochen. Bey Wiesheim in Francken, und bey Jena jenseit der Saale, zeiget er sich häufig, als ein weisser glänzender Stein, so gleichsam aus lauter Splittern zusammen gesetzet ist, und dem Anianth oder Federweiß ähnlich kömmt. Das gemeine Volck pfleget ihn Katzen-Stein zu nennen. In Thüringen ohnweit Nordhausen, wie auch um Hildesheim in Nieder-Sachsen, findet man ihn fast wie zuvor gestaltet, und dabey so weich, daß er sich mit Fingern zerreiben und pulverisiren lässet, und also einer Erde mehr als einem Stein gleichet, wiewohl an ietztgedachten Orten auch andere Arten von ziemlicher Härte anzutreffen sind. In einigen Gegenden bricht er in Schalen, anderswo in Brocken. Die Farbe ist mehrentheils weiß oder grau, zuweilen auch schwartz gesprengt, fället auch öffters aus dem weissen ins rothe und grüne; durch das Brennen aber werden alle diese Farben in weiß verwandelt. Sonst wird auch nicht unbillig der weiche Alabaster-Stein, welchen man bey Winsheim, Nordhausen, Hildesheim und mehr anderer Orten findet, hierzu gerechnet, weil er eben diese Dienste thut, als der gemeine Gyps. Das so genannte Frauen-Eiß, so man in Francken, Sachsen, sonderlich aber zu Franckenhausen in Thüringen bricht, soll den allerbesten Gyps geben. Alle diese Materien nun müssen zu Gypse gebrennet werden, jedoch, wie Eingangs gedacht, bey nicht so starckem Feuer, als der Kalch: Denn die Erfahrung lehret, daß eine allzu grosse Glut den Gyps-Stein dergestalt auszehret, daß er nachmahls, wenn er mit Wasser angemachet wird, sich nicht mehr recht verbindet, und keine Consistentz gewinnet. So man ihn demnach in ganzen Stücken brennen will, wird er am füglichsten in einen Back-Ofen gethan, in eben eine solche Hitze, als man zum Backen des Rocken-Brots vonnöthen hat, und dieses öffter, als einmahl, bis nemlich die Stücke, wenn man sie zerschlägt, durch und durch einfärbig, weiß und gleich ausgebrannt erscheinen. Andere lassen ihn in einen Töpffer-Ofen brennen, aber nicht frey, sondern in einem zum Theil verdeckten irdenen Geschirr. Noch andere brennen ihn in einer Pfanne oder Blech über einem Kohi-Feuer, und wenden die Stücke, welche hier in geringerer Grösse genommen werden müssen, fleißig um, bis sie die ersinnedachte Probe zeigen. Sonst pflegt man ihn auch, zumahl den Alabaster, vor dem Brennen zu pulverisiren, und dieses Mehl sodenn in einer Pfanne über das Feuer zu setzen, da es denn, so bald es recht erhitzet worden, wie ein siedendes Wasser, dämpfft und gleichsam Blasen wirfft, auch sich fast so leicht, als ein Wasser umrühren lässet, und hiermit muß man so lange anhalten, bis der Gyps von selbsten auf der Glut wieder schwer wird, und zu sieden aufhöret. Je heisser man ihn von dem Feuer weg mit Wasser anrühret, oder einmachet, ie fester hält er zusammen, wenn er wieder gestanden ist. Er muß aber allezeit mit

dem Wasser wohl durchgearbeitet werden, daß keine Brocken oder trockene Theile darinnen übrig bleiben. Einige geben ihm die Härte oder Festigkeit durch Alaun-Wasser, damit sie ihn anmachen, oder auch mit Peraament-Wasser. Andere vermischen das gebrannte Gyps-Mehl mit einem dritten Theil gepülverten Topf-Stein oder ungeloschten Kalch und machen ihn mit lauter Leim-Wasser an. Uberhaupt ist von dem Gyps bekannt, daß er bald nach dem Anmachen verarbeitet werden muß, weil er bald wieder trocknet, und sodenn sich nicht mehr formiren lässet. Die Nässe und Kälte kan er nicht wohl vertragen, sondern zerfället und zerspringet davon, und wird dahero nicht gerne auswendig an Gebäuden, sondern vornemlich in trockenen und warmen Zimmern angewendet. Er dienet aber zum Verwerffen, Tünchen, Ausstreichen zarter Glieder am Gesims und Gebälcke, auch Formirung der Felder und Tafeln, auf beworfenen oder berappten Wänden und Decken. Man gebrauchet ihn bald grob, bald gestossen und gesiebet, nachdem die Arbeit ist. Es werden auch allerley Bilder daraus gegossen und poßiret; in welchem letztern Fall, wenn die Bilder groß werden sollen, man zu Ersparung des Gypses anfänglich einen groben Entwurff machet, aus einem Theil Kalch, und zwey Theilen guten Sand oder Ziegel-Grauß, wovon die Massa hart genug wird. Hernach formet man das Bild gar aus mit Gyps, den man mit Spatel und Bürsten arbeitet, und endlich mit grober Leinwand ausmachet. Die Italiäner nehmen von altem gelöschten Kalch einen Theil, und zwey Theile Pulver von gestossenem Marmor oder Alabaster, welches der eigentliche sogenannte Stuc ist, davon die zierliche Stuccatur-Arbeit ihren Nahmen hat.

Haab und Gut, wird im Juristischen Verstande alles dasjenige genennet, so iemand als sein Eigenthum mit Recht angeben kan. Dieses aber wird eingetheilet in bewegliches und unbewegliches; Zu diesen letzten werden die Grund-Stücke, wie sie nur Nahmen haben mögen, nebst den Nutzungen und Beschwerungen gezählet, davon siehe Grund. Das erste aber bestehet in dem, was keinen festen, noch beständigen Ort hat, sondern nach Gefallen sich von einer Stelle zu der andern bewegen lässet, dergleichen ist alles Geld, Gold und Silber, es bestehe in baarem und gegenwärtig verhandenen, oder in Obligationen, Verschreibungen, Verpfändungen, und dergleichen; nicht weniger gehöret hierzu alles Vieh, Vorrath vom Getreide, von Getränckе und anderen Waaren, Haußrath, Kleider, und was man sonst unter dem Worte Mobilien nur begreifen kan. Haab und Gut ist auch entweder cörperlich, so man unmittelbar mit denen Sinnen empfinden kan, oder uncörperlich, welches in dinglichen und persönlichen Rechten bestehet, davon die ersten offt zum unbeweglichen Gute gerechnet werden. (Siehe auch den Art. Gut). So viel muß man wenigstens in der Wirtschafft wissen. Allein die verschiedenen Rechte dieser Güter, so bey der Erlangung ihres Eigenthums oder ihres Genüßbrauchs und Gebrauchs, oder bey der Veräusserung, it. Beschätzung derselben denen Gesetzen gemäß gültig sind, muß man in der Rechts-Gelehrsamkeit lernen, oder einen Rechts-Gelehrten darüber befragen. Denn in wirtschafftlichen Geschäfften mit Haab und Gut haben diese verschiedene Rechte vielen Einfluß, geben auch allerhand Vortheile an die Hand. Daher ein gelehrter Wirt diese Lehren der Rechts-Gelehrsamkeit aus dem bürgerlichen und kirchlichen privat- öffentlichen und Lehn-Recht wohl studiren muß. Ein Rechts-Gelehrter aber, wenn er diese Rechte recht practisch und zum Behuf der Wirtschafft verstehen will, muß dabey auch diese lernen und studiren. Denn dieses ist in der Praxi unzertrennlich. Zur Noth kan ein ungelehrter Wirt sich in einigen Teutschen Büchern Raths erholen. Davon der Herr von Rohr in der Biblioth. Oecon. Cap. 15. nachzusehen. Sein Buch vom Land-Wirtschaffts-Recht selbst ist auch gut dazu zu brauchen.

Haacke, ist ein krumm gebogenes Holtz oder Eisen, womit man entweder etwas zu sich ziehen, oder woran man etwas hängen kan. Von dem unterschiedenen Gebrauch, haben die Haacken auch unterschiedliche Nahmen bekommen: als Angel-Haacken, Brunn-Haacken, Ege-Haacken, Feuer-Haacken, Fisch-Haacken, Fleisch-Haacken, Kessel-Haacken, Mieder-Haacken, Mist-Haacken, Schlüssel-Haacken, Thür-Haacken, Wand-Haacken u. d. gl.

Haacken oder **Haacken-Zähne**, werden die etwas runden und zugespitzten scharffen Zähne der Pferde genennet, welche an beyden Seiten zunächst, doch in einer kleinen Entfernung, auf die Eck-Zähne folgen, und gemeiniglich im fünfften Jahr hervor wachsen; Denn sie brechen bey einem Pferde immer eher, als bey dem andern durch, nachdem eines Pferdes Complexion starck oder schwach ist. Diese Haacken-Zähne wachsen etlichen Pferden von einem Jahr zum andern länger, und werden offtermahls so hoch, daß die Pferde dadurch am Fressen verhindert werden, daher man sie ihnen bey Zeiten abstossen oder abfeilen lassen soll. Weil auch die Haacken einen Finger weit von den untersten Zähnen stehen, auch hübsch niedrig und gerade seyn, mithin weder zuviel auswärts, wo sie leichtlich die Zungen, noch zu viel auswärts, wo sie gewöhnlich des Pferdes Lippen verletzen, stehen sollen, so muß man denenjenigen, die dergleichen Fehler an sich haben, ebenfalls mit der Feile helffen lassen. Sonsten sollen nicht alle Stutten, sondern nur diejenigen Haacken-Zähne bekommen, die sehr bitziger Natur sind, welche aber wenig Füllen bringen, folglich zur Zucht nicht so tauglich, als die andern, hingegen für desto arbeitsamer und dauerhaffter zu halten sind.

Haacken-Bänder, werden alle diejenigen eisernen Bänder genennet, so von denen Schlössern an die Thüren und Läden und dergleichen geschlagen werden, und also beschaffen sind, daß sie in Angeln oder Haspen gehen, folglich mit einem

einem Oer versehen, und sich bequem ausheben lassen. Solche sind die gemeinsten, die von dem einen spitzigen Ende gerad ausgehende und am andern Ende mit einem Oer versehen, die Bocks-Hörner, Füll- und durchbrochene Bänder u. s. f. siehe Bänder.

Haacken-Pflug, Hocken, Rühr-Haacken oder Radlitz, ist eine besondere Art von einem Pflug, welcher eine zweyschneidige Schaar, so mit seiner Dille vorne an das Häupt gestecket wird, aber keine Seiten-Breter, und gemeiniglich nur eine Rüster oder Pflug-Sterze hat, wiewohl man ihrer auch mit zweyen Rüstern findet. Es wird dieser Haaken-Pflug bey starcken queckigten Feldern gebraucht, und der gebrachte Acker der Quere nach damit überfahren, und wieder zerrissen. Siehe Pflug und dessen Abbildung.

Haaken-Pflügen, Hocken- oder Balcken-Streiffen, heisset, den gebrachten Acker, mit dem Hocken- oder Haaken-Pflug quer überfahren, und die ungerissene Erde, so zuvor im Brachen nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder in die Quere von neuem entzwey reissen. Diese Art zu ackern, welches man auch Qvieren nennet, ist gewöhnlich, wo man sehr rasigt und queckigte Felder hat, da es denn die dritte Acker-Arbeit zur Winter-Saat, und so viel als das Rühren ist, welche mit sonderbarem Fleiß verrichtet, und daher die obgedachte Quer-Furchen, mit dem Haaken-Pflug nicht allzu weit, sondern fein genau zusammen gefahren seyn, weil damit die Erd-Schollen desto genauer zerrissen, und also auf das kleinste, als es seyn kan, gemacht, auch endlich dergestalt um so viel desto besser mit der Ege nachmahls zurechte gebracht werden können. Absonderlich aber muß diese Arbeit noch wohl geschehen, wenn vor der Saat-Zeit viel Näsſe im Felde gewesen, so daß es wiederum sehr rasigt und queckigt davon werden will, doch soll es an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden: Denn wo es in der Näsſe geschiehet, so wird der Acker zu derb, und verraset wieder, ehe man sichs versiehet. Uibrigens soll man die Felder nach dem Haaken-Pflügen oder Balcken-Streiffen nicht bald einegen, weilen sich der Erdboden sonst zu sehr zusammen ziehet, sondern wenn es fein vorher ausgetreuget, und bey trockener Zeit, weil solchergestalt das Gras desto besser davon vergehet, und die Qvecken auch desto gewisser aus den Aeckern kommen.

Haacken-Zähne, siehe Haacken.

Haack-Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschlages an dem Haupt des Pfluges, siehe unter Pflug dessen Erklär- und Abbildung.

Haader-Suppe, bestehet aus folgender Zubereitung: Zuvorderst lässet man über einem Kohl-Feuer Butter warm werden, und bräunet mit dieser zugleich ein paar Messer-Spitzen Mehl: hiernächst giesset man Fleisch-Brühe oder Wasser darauf, und lässet es zusammen kochen, würtzet es auch mit Muscaten-Blühen, Ingwer und Pfeffer. Inzwischen zerklopffet man ein paar Eyer, und wenn die Suppe in vollem Sude ist, lässet man die Eyer hinein louffen, so zertheilen sie sich, und wird ein Gehädere daraus. Endlich schneidet man Brot würflich oder länglich, röstet es in Butter, thut es in eine Schüssel und richtet die Suppe darüber an.

Haag, siehe Hecke.

Haale, suche Blut-Finck.

Haame, siehe Fisch-Beeren.

Haar, bestehet aus subtilen Fäsgen, welche aus der Haut hervor kommen, einer länglicht runden Gestalt, und wie man durch ein Vergrösserungs-Glas wahrnehmen kan, inwendig hehl sind. Der Farben nach sind sie weiß, schwartz, braun, gelb und roth. Wie nun einige die Art des Temperaments aus der Farbe schliessen wollen; also halten sie davor, die weissen Haare entstehen aus einer kalten, daher die meisten Kinder und ganz alte Leute dergleichen Haare hätten, wegen nicht allzu übriger natürlicher Wärme; die schwarzen aus einem hitzigen, die braunen aus einem gemäßigten Temperamente; die rothe Farbe will man den Cholerischen zuschreiben, und dergleichen mehr. In der Physiognomie, bedeutet ein hartes starckes, rasches Haar, eine gute Natur, heroisches Gemüth, von schleuniger Unternehmung; das weiche hergegen das Gegentheil, nemlich ein verzagtes und träges Gemüth; Ein krauses Haar, so dabey starck und rasch, ist ein Merckmahl eines eigensinnigen und unbeständigen Menschen; Einem rothen Haar schreibet man hingegen einen arglistigen und untreuen Sinn zu. Uberhaupt dienen die Haare, theils zu Erhaltung derjenigen Glieder, woran sie sich befinden, theils aber zu einer Zierath. Diesemnach verwahren sie allermeist vor die Kälte, sonst aber dienen z. E. die Augen-Wimmern, das Auge vor einfallenden Staub und andern empfindlichen Sachen zu verwahren, u. s. f. Es werden aber die Haare unterschieden in lebendige und todte. Die ersten sind diejenigen, welche den annoch lebenden Menschen oder Thieren abgenommen werden, und vor den andern einen Vorzug haben, welche von nur gedachten, aber bereits gestorbenen Subjectis abgeschnitten worden. Der Nutzen und Gebrauch derselben ist gar vielfältig: Denn zu geschweigen, daß heut zu Tage von den feinsten und längsten, die ansehnlichsten Perucquen und andere Kopff-Zierathe, wie auch verschiedene künstliche geflochtene Arbeit verfertiget werden; so dienen ebenfalls, die von einem und andern Thiere, zu verschiedener nützlichen Arbeit in den Manufacturen; Also werden aus Cameel-Haaren, Biber-Haaren, Caninichen- und Hasen-Haaren, theils Hüte, theils Handschuh, Strümpfe und dergleichen verfertiget, ja aus den Cameel-Haaren, machet man entweder pure oder gemengtes Garn, woraus hernach so wohl ganze Zeuge, dergleichen Camelot, Plüsch, Wolmt u. s. f. als auch Knöpffe und Knopff-Löcher,

cher, ingleichen allerley Litzen und Bänder zubereitet werden; die Roß-Haare werden vielfältig, ausser den obgedachten, auch von den Knopffmachern verarbeitet: so brauchet man auch die Roß- Rehe- und Hunde-Haare zum Ausstopffen verschiedener Küssen, Matratzen und andern mehr, zu Verfertigung der Haar-Decken u. s. f. Der Schweins-Borsten allhier nicht zu gedencken, woraus so vielerley Arten der Bürsten, Büschel, Pinsel, Quasten, und was dergleichen mehr, gemacht werden. Auch gehöret hieher das Ziegen Haar, sonderlich aber das vortrefliche Haar der Schaafe, die Wolle. Nur ist von den Haaren noch wohl zu behalten, daß sie allein verarbeitet, von der besten Dauer, wo sie aber mit etwas andern vermischet, schon kürtzere Zeit im Gebrauch aushalten, doch vertragen sie sich mit der Wolle am allerbesten, und mit einem leinenen Faden auch noch eher als mit der Seiden, in welchem letzten Fall sie gar nichts taugen, sondern solche gleichsam wegfressen, welches auch geschiehet, wenn Wolle und Seide zusammen kommt, als welches niemahls von solchem Bestand als Seide und Leinen ist. Ein sonderlicher Haar-Nutzen ist auch, wenn man die Haare von todten Thieren, als Kühen, Ochsen ꝛc. sammlet, und zum Ausstopffen der Polster und anderer Dinge brauchet, und verkaufet. Dieses Haar wird auch besonders zubereitet durch sieden und dergleichen. Haare düngen auch und sind die allerschlechtesten Abgänge dennoch vortreflich eine Salpeter-Erde zu machen, wovon das Wort Salpeter nachzusehen.

Haar-Bänder, werden die langen und nicht gar zu breite Bänder genennet, womit dem Frauen-Volck die Haare zusammen gebunden, und nachdem sie abgetheilet, in jeden Zopff zu beyden Seiten mit eingeflochten werden, um solche damit fest zusammen zu halten.

Haar-Bollen, werden an einigen Orten die ausgedroschene Knoten vom Leine genannt.

Haar-Bürste, siehe Kopff-Bürste.

Haar-Kopff, ist ein besonderer Aufsatz und Zierrath, dessen sich das Frauen-Zimmer bedienet, und entweder einen aus falschen Haaren in die Höhe gezogenen, mit Püffen, Zopffen, Nest, Favoretten, und auf gantz verschiedene Art ausstafirten Aufsatz darzu gebrauchet; oder ihr eigenes Haar nach Gefallen aufziehen, mit Bänder-Schleiffen unterscheiden, und auf das schönste auszieren lässet. Welche letzte Art man einen Bander-Haar-Zopff zu nennen pfleget.

Haar-Mantel, war ein oben um den Hals zusammen gefalteter oder auch geschobener langer Kragen des Frauenzimmers bis über den halben Leib herunter hangend, von einem sehr weiten Umfange, der entweder durchaus von einer geneheten oder gekleppelten Spitze, oder auch schecht von Caton, Nesseltuch, Terleton und dergleichen, oder mit einer angesetzten Spitze gemachet wurde, wurde auch ein Nacht-Mantel genennet.

Haar-Nadel, heisset nicht nur die einer Reih-Nadel ähnliche, aber ihrer Länge nach weit grössere Nadel von Stahl, Helffenbein, Meßing, Silber und dergleichen Materie, vermittels welcher sich das Frauen-Volck mit den in Zöpffe geflochtenen Haaren, ihr Nest formiren und befestigen können; sondern es bekommen auch diesen Nahmen diejenigen lange und starcke Steck-Nadeln, mit runden gedreheten Knöpffen, mit welchen die aufgezogene Haare bey den natürlichen Haar-Köpfen oder Aufsätzen gehoriger massen angestecket und befestiget werden.

Haarschar, siehe Gürtel-Kraut.

Haarschlachtig, heisset ein Pferd, wenn es an der Lunge mangelhafft ist, und den Athem offt schnell auf einander holet, und aus- und einziehet, auch dabey die Seiten starck beweget. Es rühret solcher Mangel von ungeschwungenen, unreinen und staubigten Futter her, oder wenn der Haber, das Heu oder Stroh feucht eingebracht, beschimmet, oder sonst an einem feuchten Orte gelegen ist, und hernachmahls also müchzend und ungereinigt verfüttert wird. Dieses Uibel zu vertreiben, nehmet Sade-Baum ein halb Pfund, Eichen- und Birnbaum-Mistel, Lungen-Kraut, das an den Eichen wächset, iedes ein Pfund, gelbe Lilien-Wurtzel zwey Pfund, hacket alles zusammen klein, kochets in einem neuen Wein, wenn es laulicht worden, presset es durch ein Tuch, giesset es dem Pferd in den Hals, hebet ihm den Kopff dazu auf, daß es in den Leib hinab komme, und reitet es, bis es warm wird; will dieses Mittel nicht helffen, so lasset es um Walpurgis vierzehen Tage auf den grünen Weitzen oder Gersten gehen, wenn sie schossen wollen, und lasset es allezeit mit warmen Decken wohl zudecken, nach Ausgang der vierzehen Tage lasset ihme die Lungen-Ader schlagen, und noch vierzehen Tage auf den Weitzen oder Gersten gehen. Wofern dieses nicht helffen will, ist es wohl am besten, daß man seiner mit Manier los zu werden trachte.

Haar-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Haar-Seil, ist ein von Baum Wollen oder Haaren gedrehetes kleines Stricklein, welches die Roß-Aertzte denen Pferden, so die Fleß-Gallen, oder den Wurm an der Brust haben, vermittelst einer grossen eisernen Nadel durch den schadhafften Ort ziehen, und zum öfftern, jedoch fein sittsam, auf und nieder, oder hin und wieder rücken, damit die böse Feuchtigkeit heraus lauffe, und dem Uibel dadurch gesteuret werde.

Haar-Sieb, siehe Sieb.

Haar-Strang, ist eines von denjenigen Kräutern, so nicht gerne auf denen Wiesen geduldet, sondern, indem es weder den Pferden noch dem Rind-Vieh nützlich und verträglich ist, sich aber doch ungemein starck vermehret, unter das Unkraut mit gezählet, und

und auf alle Art und Weise ausgerottet wird. Es hat ein büschlichtes Kraut, dem Fenchel-Kraut ziemlich nahe kommend, nur daß es etwas grosser ist, und wird dahero auch Sau-Fenchel genennet. Die Wurtzel, welche sehr fest und tief in der Erden stecket, ist lang, dick, auswendig schwartz, inwendig weiß, mit kleinen Würtzlein behänget, und dabey eines so scharffen Geruchs, daß diejenigen, so sie ausgraben, ihre Nas-Löcher vorhero mit einem guten Geruch wohl verwahren müssen, damit sie nicht schwindlicht werden, oder Haupt-Wehe bekommen. Die Gipffel des Krautes tragen Kronen, voll Dotter-gelben Blumen, und nach diesen einen dünnen leichten Saamen, der wie der Dill-Saamen, doch etwas länger ist. Das Kraut wird allein von dem Schaaf- und Ziegen-Vieh gerne gefressen; die Wurtzel aber hat einen trefflichen Nutzen in der Artzney, und thut absonderlich in Brust-Kranckheiten gute Dienste, dahero sie auch von denen Kohlen-Brennern und Arbeitern in Bergwercken, die zur Lungensucht sehr geneigt sind, gar hoch gehalten wird: Denn der Wein, darinnen die Wurtzel gesotten, oder auch die pulverisirte Wurtzeln getruncken, benimmt den schweren Athem, reiniget die Brust von allen kalten und zähen Schleimen, und vertreibt den von der Kälte herrührenden Husten, öffnet die verstopffte Leber, benimmt dem Milz seine unnatürliche Grosse, und stillet die Schmertzen der Nieren und Blasen. Mit Eßig und Baum-Oel zerstossen, und äusserlich appliciret, vertreibt sie die Schlaffsucht, Schwindel, alte eingewurtzelte Haupt-Wehe, das Hüfft-Wehe, und den gefährlichen Krampff, reiniget und heilet auch, als ein herrliches Wund-Kraut, allerley Wunden gar geschwinde. Wo es nicht zu haben, da wird es, um seines Artzney-Nutzens willen, an einem schattichten Ort, entweder im Frühling vom Saamen gebauet, oder in Ermangelung desselben, und zwar am besten von der Wurtzel fortgepflantzet.

Haar-Tuch, heist man dasjenige, aus Beutel-Tuch geschnittene und verfertigte Stück, dessen man sich öffters in denen Küchen bedienet, um ein und andere klare, zum Speisen nöthige Sachen dadurch zu treiben oder zu drücken, dergleichen z. E. die Coulis, Krebs-Butter, u. a. m.

Haar-Zöpffe, werden alle in gewisse Theile geflochtene Haare genennet.

Haase, siehe Hase.

Haber, Hafer, ist eine Art von Sommer-Getraide, dessen Körner lang und spitzig sind, und nicht, wie der Weitzen, Dinckel, Roggen und Gerste, in Aehren, sondern an dem Ober-Theil des Halms einzeln, in so genannten Riffen oder Risren zu wachsen pflegen. Des Habers zählet man ausser dem tauben und wilden, der an Wegen wächset, und zu Fisteln und Augen-Geschwüren gebraucht wird, insgemein dreyerley Gattungen; Der erste davon, ist etwas rauh, hat kleine schwartze, spitzige Körnlein, und wird sonst Schwartz-Haber oder Bart-Haber genannt. Dieses ist der gewächstaste in gar sandigt und geringen Boden; ie länger man denselben in solche Aecker säet, ie geringer er von Jahren zu Jahren wächset, derowegen man alle drey Jahr den Saamen verändern, und guten weissen Saam-Haber zum Aussäen haben soll; und so auch gleich der schönste Haber ausgesäet wird, so wächset doch in solchen sandigt- und geringen Aeckern binnen drey Jahren, lauter Bart-Haber von sich selbsten; hingegen wird solcher Haber, wenn man ihn wieder in guten starcken Acker säet, von Jahr zu Jahren, und zwar auch wieder in drey Jahren gantz weiß, aber doch nicht so gut und so vollkommen, als er zuvor gewesen. Der andere ist früher oder Augst-Haber, welcher einen sehr guten Acker haben will, er wird zeitlich reiff und dahero am allererstien gesäet. Es ist zwar dieser Haber der beste an Körnern, so wohl zum Futter, als auch zur Grütze zu gebrauchen, wird aber deswegen auf grossen Gütern, wo starcker Acker-Bau ist, wenig geachtet, weil er, wenn er nicht zu rechter Zeit gehauen und aufgehacket wird (so doch bey grossen Haushaltungen und vielem Acker-Bau nicht allezeit so genau kan beobachtet werden) bald ausfället, und die meisten Körner auf dem Acker liegen bleiben. Denn diese sind nicht in Hülsen oder Häutlein verschlossen, sondern liegen bloß. Ein Bauer aber, so nicht starcken Acker-Bau hat, kan sich dessen mit gutem Vortheil bedienen, indem er nicht allein besser schocket, sondern auch besser scheffelt als anderer Haber; auch hat er dabey nicht zu vergessen, daß er entweder dergleichen Haber nur allein aussäe, oder doch wenigstens in der Scheune alleine lege, damit der Saame von diesem nicht unter andern Haber komme, und zu seinem grossen Schaden vermenget werde. Der dritte ist der gemeine Haber, so der allerbeste, und gewisser zum wachsen, als der vorhergehende. Zum Haber darff man nicht allererst düngen, denn es wird gemeiniglich dasjenige Feld dazu genommen, worinnen das Jahr zuvor der Roggen oder das Korn gestanden, so wird auch nur zweymahl darzu gepflüget, nemlich vor Winters gestoppelt, und nach dem Winter, so bald der Frost meistens vorbey, zur Saat geackert: will man aber gerne in neue Roden-Länder, oder in Teiche Haber säen, als worinnen er auch gerne wächst, so müssen solche so wohl, als die zähen Leiden (Laiten) vor Winters darzu umgerissen werden, damit sie sich den Winter über desto besser erliegen mögen: Denn ie besser der Acker und dessen Zubereitung ist, ie besser wird derselbe sich auch wieder mit der Frucht halten. Des Aussäens halber ist der Haber die erste Sommer-Frucht, welcher am besten gesäet wird, wenn das Bircken-Laub ausschläget, sonderlich im ersten Viertel, aber nur nicht, wenn der Mond neu ist. Man säet zwar auch Haber, noch acht bis zehen Tage in den

Man

May hinein, was aber langsamer gesäet wird, ist nicht so gut, als der andere, und wird auch gar langsam, oder, wenn schlimme Witterung einfällt, wohl gar nicht reiff. Insgemein hält man die Regel: In geringem Felde darff der Haber nicht so dicke, als in gutem und fetten gesäet werden, sonst würde ein Körnlein das andere im Wachsen verhindern. Allein dieses kommt aus dem gemeinen Wahn her, daß man glaubt, aus einem Körnlein wachse ordentlicher Weise nur ein einiger Halm mit einer Aehre. Da aber die Erfahrung ein anders lehret, daß nemlich aus den untern Knoten des Haupt-Halmes, wenn sie in oder auch nur an die Erde zu liegen kommen, Wurtzeln ausschlagen, welche Neben-Halme treiben, und diese immer so fort dergleichen Eigenschafft behalten, so lange Nahrungs-Safft vorhanden; so ist am besten, wenn niemahlen der Saame allzu dicke, ja in wohl gedüngten und fetten Acker eher weiter als näher zusammen komme, weil er sodenn besser staudet, und solglich reichlicher träget, wie unter dem Wort Saat mehr davon nachzulesen. So bald der Acker besäet, muß derselbe nach der Länge und in die Quere mit der Egge überfahren, und der Saame wohl untergeeget, auch hernachmahls, wenn er aufgegangen, gleich der Gerste gewalzet werden, damit er sich hernach desto genauer und besser hauen und harken lassen möge. Hingegen darff man beym Haber keine Furchen ausfahren, noch Wasser-Furchen machen, weilen ihme die Nässe nicht so leicht, als anderm Getraide Schaden zufüget. Er wird gemeiniglich mit oder bald nach der Gerste reiff, und muß bey Zeiten gehauen werden, weil er sonst, wie die Gerste überständig zu werden, und einzubrechen pfleget. Hierauf lässet man solchen etliche Tage in Schwaden auf dem Acker liegen, damit er inzwischen einmahl beregnet, oder doch solche Zeit über mit dem Thau befeuchtet werden, und also rösten möge. Was bey dem Einbringen und Ausdreschen des Habers zu beobachten, ist unter den Worten: Einführen, Erndte und Dreschen, mit mehrern zu finden; bey dem letztern aber nur noch dieses zu erinnern, daß der Haber am besten bey kalter und trockener Zeit gedroschen, an einigen Orten aber an stat des Dreschens ausgetreten, und durch die Pferde ausgetreten, und endlich, weil er zu rauh dazu, und nur hängen bleiben würde, nicht durch die Rolle oder Egge gelassen wird. Dieser wird der Güte nach vor den besten Haber gehalten, welcher schön rein, grob an Kornern und fein schwer ist. Nach dem Aufschütten auf den Boden, lässet man ihn nur anfänglich etliche mahl umwenden, hernach aber, ohne weitere Bemühung mit zu haben, liegen. Der gute Haber wird vor die Pferde verfüttert, auch wohl unter Hüner-Gänse-Enten- und Tauben-Futter genommen, wiewohl auch das geringe, so beym Dreschen abgenommen, zusammen gehalten, und dem Feder-Vieh gegeben, oder den Schweinen damit gemenget wird. Ausser diesem kan man auch Grütze aus dem Haber machen, davon unten insbesondere gehandelt wird; oder den Haber im Nothfall mahlen und Brot daraus backen lassen, welches aber weit nicht so gesund ist, als die Grütze. So weiß man auch nach Lowers Anweisung, einen sehr nützlichen Tranck daraus zu kochen, der den Menschen bey Engbrüstigkeit und schwindsüchtigem Wesen, gute Dienste leistet. Man pfleget auch einiger Orten den Haber zu malzen, und mit zum weissen Bierbrauen zu gebrauchen, weil solcher dem Bier nicht nur eine schöne Farbe und frischen Geschmack giebet, sondern auch dasselbe sonderlich gesund und ihme einen langhaltenden Gesicht machet. Die Haber-Spreuer werden unter die Weitzen- und Roggen-Spreu gemenget, und denen Stutten den Winter über, so lange man nicht zu Acker fähret, auch dem Rind-Vieh entweder trocken, oder unter die Speise mit gemenget gegeben.

Haber-Boden, ist bey grossen Haushaltungen, wo viel Haber erbauet, und zuweilen noch erkaufft wird, ein besonders darzu bestimmter und verschlagener Boden, welcher nicht weit von denen Pferde-Ställen entfernet seyn solle, damit beym Futter-geben die Knechte dasselbe nicht allzuweit zu tragen haben; die übrigen Requisita können unter dem Wort Getraide-Boden nachgeschlagen werden.

Haber-Grütze, ist ein ausgehülster Haber, so von der schönsten weissen Art genommen, und auf der Mühlen also zum Essen zubereitet worden. Da denn, weil nur das innerliche kleine Körnlein, von den äusserlichen groben Hülsen übrig bleibet, man kaum einen Scheffel Grütz aus drey Scheffel Haber zurück bekommet. Er giebet nicht nur eine gute Zugemüs, welche gesund, wohl sättiget und nähret, indem man ihn zuvörderst reine lieset, da man inzwischen Milch zum Feuer setzet, solchen mit heissem Wasser brühet, und sodenn in die Milch schüttet, und mit selbiger kochen lässet, doch muß er öffters umgerühret werden, sonst leget er sich gerne an. Kurtz vor dem Anrichten salzet man ihn, schüttet ihn auf eine Schüssel, machet in einer Pfanne braune Butter, und giesset selbige darüber; sondern es werden daraus auch gute, den Gesunden und Krancken dienliche Suppen gekochet.

Haber-Kasten, siehe Futter-Kasten.

Haber-Milch, suche Bocks-Bart.

Haber-Stroh, gehöret mit unter das Futter-Stroh, und wird den Stutten und dem Gälte Vieh nach dem Futter, an stat des Heues, eingelegt. Einige wollen es denen Melck-Kühen nicht gerne geben, weilen sie davon versengen oder die Milch verlieren sollen; andere aber machen sich kein Bedenken darüber, sondern ziehen auch noch das Haber- dem Gersten-Stroh in der Fütterung des Rind-Viehes vor, und zwar nach der Landes-Art, oder nach eigener Erfahrung, oder nach

eines ieden eigenwilligen Caprice und Gefallen. Die Sache kommt aber auf die Gewohnheit des Viehes in der Fütterung an. Die es nicht von Jugend auf gewohnet sind, denen schadet es.

Haber-Wurtzel, ist zweyerley Art, die inländische, welche theils wild auf einigen Wiesen, theils aber in den Gärten wächset, und gemeiniglich Bocks-Bart genennet wird; die ausländische oder so genannte Spanische Haber-Wurtz, davon siehe Scorzonere.

Habicht, oder der Ahr, ist ein Raub-Vogel, dessen es sowohl der Grösse als Farben und andern Eigenschafften nach, hin und wieder mancherley Arten giebet; von denen bey uns bekannten, werden die kleinen vor Männlein, die grossen aber für die Weiblein gehalten, welche weil sie gröber und stärcker, auch desto nützlicher zum Baitzen sind. Es hat der Habicht schöne bunte Federn, einen grossen Corper, helle Augen, breite Brust und Schultern, ungemein lange Flug-Federn, die ihm dienlich sind, dem Raub auf das schnellste nachzusetzen, hohe flache Beine und lange Klauen. Er horstet auf hohen Klippen, oder in grossen Wäldern auf hohen Bäumen, und brütet daselbst seiner Jungen drey, vier bis fünffe aus. Man fänget ihn entweder noch im Neste, ehe er flücke wird, und denn wird er ein Nestling genennet, oder wenn er bereits auf den Aesten der Bäume etwas herum hüpffen kan, welchenfalls er ein Aestling heisset, oder er wird, wenn er von dem Horst abgestrichen (das ist, wenn er alle seine Federn und Kräffte bekommen, auf den Raub auszugehen), so meistens im Junio geschiehet, in Habichts-Korben, oder mit Riemen und Sattelu, das ist auf einer Taube, welcher man Haar-Schlingen mit einem Leder auf den Rücken macht, gefangen, da man ie denn Wildfänge zu nennen pfleget; wobey zu mercken, daß die Abgestrichenen, welche schon geraubet haben, nemlich erstermeldte Wildfänge zum Abtragen besser und würgtscher seyn, denn die Nestlinge, oder die man vom Horste ausnimmt, weil diese nicht so rasch, als jene sind. Sie ziehen gleich andern Vögeln im September, und halten ihren Wieder-Strich im Merz. Sie lassen sich zahm machen und abrichten, Wachteln, Rephüner, Fasanen, wilde Gänse und Enten, auch wohl Reiher und Hasen damit zu baitzen. Wenn man nun einen Habicht zum Baitzen abrichten will, so muß man ihn erstlich in ein Gemach bringen, darein sonsten kein Mensch kommt, denn der Weydmann oder Falckener, der ihn führen, und die Jagd-Hunde, die derselbe zum Baitzen gebrauchen will. In diesem Gemach muß ein Reif aufgehänget, und der Habicht, vermittelst seines an den Füssen hangenden Riemens dergestalt darein gebunden werden, daß, wenn der Vogel sich reget, auch der Reif oder Bügel mit demselben sich bewegen müsse, und also lässet man den Habicht in dem Reif neun Tage und so viel Nächte sitzen, binnen welcher Zeit man ihn durchaus nicht schlaffen lassen darff, sondern durch abwechselende Personen immerzu beunruhigen muß; darnach lässet man ihn ziemlich hungrig werden, und träget ihn acht oder wohl gar vierzehen Tage lang auf der Hand bey Leuten aus und ein, und zwar ungehaubet, alle Tage zwey oder drey Stunden, daß er nur der Leute gewohnet, richtet ihn aber auch unterdessen, in eben demselbigen Gemach, da er in dem Reiff gesessen, also ab:. Man nimmt eine Taube, oder ein jung Huhn, rauffet ihm die grossen Schwing-Federn aus, daß es nicht fliegen kan, setzet den zuvor ganz hungerig gewordenen Vogel frey auf eine Stange, wirfft von ferne das Huhn oder Taube herzu, so fället er aus Hunger darauf. Man lasset ihn aber nicht gar satt fressen, sondern giebt ihme nur das Hirn aus dem Kopff, oder sonsten etwas weniges; darnach bindet man ihn wieder auf die Stangen, und dieses thut man so offt, bis man siehet, daß er gar behend und fertig darauf ist. Alsdenn mag der Weydemann oder Falckenier mit ihme hinaus ziehen, und ihn an einem Hasen-Zwirn oder Bind-Faden, welcher auf ein Rolligen gewickelt ist, binden, und solchergestalt an eine Elster, Krahe, Raben, Häher oder Holtz-Schreyer bringen, denn diese können nicht so schnell fliegen. Wenn er nun etwas gestossen, so fänget man ihn wieder, doch also, daß man ihn mit keiner Hand angreiffe, denn davon werden ihm die Federn los, sondern man nehme ihm den gestossenen Vogel unter den Füssen weg in die Hand, und locke ihn mit einer Pfeiffe, darzu man ihn, so offt man ihm was zu fressen giebt, oder etwas vorwirfft, unter dem Abrichten immer fein mählig mit gewohnen muß; darnach fasse man ihn wiederum an, und richte ihn also vollends zum Baitzen, daß er endlich frey und ohne Hasen-Zwirn oder Bind-Faden in der Lufft fliegt. Es muß aber der Weydemann oder Falckenier allezeit etwas von Fleisch bey sich haben, neben einem Luder oder Vorloos (das sind zwey zusammen gebundene Flügel, gleich als wenn es Rebhüner- oder Tauben-Flügel wären), damit man ihn wieder von der Höhe zu sich locken könne, indem er in Meinung, es sey solches der Vogel, den er hat stossen wollen, ohnverzüglich wieder herbey kommen wird, und dieses muß man vornehmlich thun, wenn der Vogel nichts gefangen, und derselbe aus Verdruß auf einen Baum sich setzen und nicht wieder zurücke kommen wollte. Es muß auch der Falckenier allezeit zwey neben einander gekuppelte Hunde bey sich haben. Wenn er nun an den Ort kommt, da er vermeinet, etwas zu bekommen, so löset er sie ab, und lässet zugleich auch den Habicht in die Höhe fliegen, welcher, so bald er die Hunde anschlagen horet, auch so bald herunter schiesset, und das Wild mit den hintersten zweyen Klauen, die man Fang-Klauen nennet, stosset. Es müssen aber die Hunde über der Nase um das Maul ein Band mit einem spitzigen Holtze oder Schnabel vorgemacht

gemacht

gemacht haben, mit welchen sie zwar aufstossen, aber nicht zerreissen können. Die wilden Habichte sind nicht nur denen Feld-Hünern, sondern auch denen zahmen Hünern und Tauben auf denen Höfen sehr gefährlich, dahero man denenselben fleißig nachstellen und sie vertilgen muß. Die Weydmännische Redens-Arten vom Habichte sind: Der Habicht hat Greiff-Klauen; Gestelle oder Fuß-Gestelle, (sind seine Schenckel) Fleug-Bug-Federn, auch Flügel-Bogen. Er stehet auf der Hand oder Stangen; wird getragen; gelocket oder bereitet: geätzet, und wenn er genug hat, saget man, er hat einen guten Kropff; er bekommet Gewölle. Der Habicht jaget oder raubet; ist lustig; fahret wohl: wird geworffen; fleugt auf den Vorloos oder zum Feder-Spiel; kommt zur Hand; stehet zur Hand; ist ein guter Hand-Vogel. Wenn der Weydemann den Habicht fliegen lässet, heisset es gereicht: wenn der Habicht ein Rephun wegführet, heisset es geleitet. Wenn der Habicht an einen Bach zum Baden oder Trincken gestellet wird, heisset es geschöpffet, und wenn er zu Zeiten etliche Schwing-Federn zerstossen, wird er geschifftet. In der Artzney dienet ein Habicht in Rosen- oder Lilien-Oel gekocht, bis sein Fleisch von einander fället, und mit der durchgeseihten Brühe die Augen bestrichen, für alle Mängel und Gebrechen derselben, welches auch das in Oel zerriebene Habicht-Schmaltz thun soll.

Habichte, sind auch eine Art Erd-Schwämme, so sich wohl essen lassen, sind von ziemlicher Grösse, etwas fahl oder graulichter Farbe und sehen wie viele an einander gesteckte Dütgen aus; wachsen gern in Eichenbuschigten Orten.

Habichts-Fang, Habichts-Korb, ist ein grosser und breiter Korb, wie eine grosse Hüner-Steige, etwan eines Tisches breit und lang, in der Mitte mit einem Unterschied versehen. In das unterste Theil setzet man eine schwartze Henne oder weisse Taube, und in das ober Theil machet man eine Stallung wie einen Meisen-Kasten. Wenn nun der Habicht von oben herunter auf die schwartze Henne schiesset, so kommet er in das obere Theil des Korbes, als ein hungriger Raub-Vogel, der vor Grimm und Begierde nichts siehet, und stösset mit den Flügeln an das Zünglein oder an das Bret, welches mit einem Stäblein aufgestellet ist, und wirfft damit die Ober-Decke herunter, daß er also sich selbsten fänget, aber doch der unter ihm im andern Theil des Korbes sitzenden Henne oder Taube, nichts thun kan. Ein anderer Habicht-Fang wird so verfertiget: daß man vier Pfäle, etwa vier Ellen hoch in die Erden ohngefehr eines ziemlich grossen Tisches breit ins gevierte von einander stosset, und in einen ieglichen Pfahl oben eine Kerbe also aufwerts schneidet, daß man ein viereckigtes Netze, welches ziemlich grosse Maschen hat, darein stecken kan. Unter dieses Netze bindet man auf der Erden eine lebendige weisse Taube oder Huhn, und wenn diese von dem Habicht erblicket wird, so schiesset er aus der Lufft darauf zu, und stösset auf das Netze, welches er in der Lufft nicht gewahr worden, los, worinnen er also verwickelt wird, daß er sich muß gefangen geben. Diesen also gefangenen Habicht anzugreiffen, und an behörigen Ort zu bringen, muß man starcke Hirsch-Lederne Handschuh anhaben, denn sonsten setzet er einem die Klauen in die Hände, daß man nicht leichtlich unbeschädigt davon kömmt.

Habichts-Kraut, ist ein wildes, fast aller Orten auf dem Felde wachsendes Kraut, welches von denen Apotheckern gelber Wegwart genennet wird. Es giebt desselben fünferley Gattung, welche so wohl an Blättern und Blümlein, als an ihrer innerlichen Krafft einander gleich kommen, dahero wir nur allhier die grösseste Gattung davon, welche man das grosse Habichts-Kraut nennet, beschreiben wollen. Es hat aber dasselbe eine weit um sich kriechende dauerhaffte Wurtzel, welche Spannen lang, eines kleinen Fingers dick, und voller Milch ist. Die Blätter sind einer queren Hand lang, am Umkreis eingeschnitten und zertheilet, wie die Gänse-Distel, und mit weichlichten Dörnlein besetzet. Der Stengel ist rund, gerad mit Striemen oder Hohlkehlen, rauch, voller Dörnlein, auswendig rothlicht, inwendig hohl, fast auf anderthalb Ellen lang, mit vielen Zweiglein besetzt, darauf wachsen bleichgelbe Blumen, welche bald zu wollichten Knöpfflein werden, und hernach davon fliegen. Das gantze Kraut ist voll weissen Milch-Saffts. Dieses Kraut hat daher seinen Nahmen, weil der Habicht, wenn er vermercket, daß seine Augen blöde werden wollen, mit dem Safft von diesem Kraute sein Gesichte wieder schärffen soll. Dahero auch einige wollen, daß das nur an den Hals gehängte Kraut, alle Nebel und Dünste der Augen und des Gesichts vertreibe. Der Safft aus dem Habichts-Kraut, ist gut wider alle Finsterkeit und Entzündung, wider die Flecken in denselben und anfahenden Staaren, wenn man des Tages einmahl oder vier, iedesmahl zwey oder drey Tröpflein davon laulicht darein lauffen lässet; welches auch der geläuterte Habicht-Krauts-Safft, mit schönem lautern Honig und guten weissen Wein, iedes gleich viel, vermischt, Morgens und Abends zwey oder drey Tröpflein davon in die Augen gethan, verrichten soll. Der geläuterte Habicht-Kraut-Safft, mit Weiber-Milch, iedes gleich viel vermischet, ist ebenfalls ein gutes Mittel für die Entzündung und hitzige Flüsse der Augen, bisweilen ein paar Tropffen darein gethan. Das destillirte Habicht-Kraut-Wasser, welches als ein noch kräfftigers Mittel, wider angemeldete Augen-Kranckheiten gerühmet wird, soll auch das Angesicht damit gewaschen, alle Flecken desselben hinweg nehmen.

Hachis, ist eine klein gehackte Speise, welche in Butter gedämpfft, gewürtzt, und mit

einer

einer guten Brühe zubereitet wird. Zum Exempel kan nachfolgendes Hachis von einem Hechte dienen: Man nimmt einen Hecht, schuppet ihn, und thut aus demselben das Eingeweide heraus, zerstücket ihn alsdenn, und schneidet das Fleisch mit einem Schneide-Messer klein. Darnach setzet man Butter aufs Kohl-Feuer, es sey in einem Tiegel oder Cassérole: Wenn solche zergangen, so leget man das gehackte Hecht-Fleisch darein, lässet es also dämpffen, nur daß es nicht braun werde, würtzet es hernach mit Muscaten-Blühen und Citronen-Schalen, leget eine ganze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter darein, giesset ein wenig Wein und Brühe darzu, streuet geriebene Semmel darauf, saltzet es, doch nicht gar zu starck, absonderlich wenn die Butter viel Saltz hat. So man nun anrichten will, muß die Zwiebel heraus genommen, und viel Citronen-Safft darauf gedrucket werden. Will man das Hachis mit Capern und Rosinen machen, so muß man nebst denenselben etwas Zucker hinein werffen, auch guten Wein-Essig daran giessen. Der Kopff, Schwantz und Haut, wird hernach aus dem Schmaltz gebacken, und als eine Garnitur zum Hachis gebrauchet. Man bedienet sich solcher Speise gemeiniglich als einer Fülle zu den kleinen Pasteygen aus mürbem Butter-Teig.

Hacke, Haue, ist ein aus einem scharffen breiten oder spitzen Eisen bestehendes, auch mit daran vesteckten langen hölzernen Stiel versehenes Werck-Zeug, welches in Wein- Kraut- und andern Gärten, auch sonst anderer Orten zu Aufhauung der Erde gebraucht wird, und diesem zu Folge, sowohl dem Nahmen als der Gestalt nach, unterschieden ist: Denn ein anders ist eine Kraut-Hacke, ein anders eine Rade Hacke oder Rade-Haue, wieder ein anders eine Spitz-Hacke, und endlich auch ein anders eine Wein-Hacke oder Wein-Haue; deren Erklärung unter ihren Anfangs-Buchstaben zu finden. Man sehe Tab. XII. Fig. 4. 5. 6.

Hacke, wird auch bey denen Strickerinnen der unterste Theil des Strumpffes also genennet, darein die Ferse des Fusses zu sitzen kommet.

Hacke ist eine Arbeit, so der Winzer in dem ihme anvertrauten Weinberg zu drey unterschiedenen mahlen des Jahres vorzunehmen, und iedesmahls das Erdreich mit der Wein-Hacke oder Wein-Haue zu brechen, umzuwerffen, und von allem Unkraut und Wurtzeln zu säubern hat. Sie wird in die erste, andere und letzte oder sogenannte Beer-Hacke eingetheilet. Die Erste Hacke, welche die zehende von denen Arbeiten ist, so jährlich in denen Wein-Gebirgen verrichtet werden müssen, geschiehet ohngefehr um alt Walpurgis oder Philippi Jacobi, wenn die Stöcke verrichtet, und der Wein-Stock unten an der Erde und Wurtzel fein ausgelassen, auch das Holtz fein raub und zähe worden, damit weder die jungen Keime verschüttet, noch die Stroß-Reisserchen abgerissen werden. Man muß aber das Erdreich mit der Wein-Hacke nicht eben, wie faule Arbeiter zu thun pflegen, nur obenhin ein wenig beschinden oder beschneiden, sondern so tief, als die Wein-Hacke zu seyn pfleget hinein hacken, damit der unterste Boden herfür, und die oberste Thau- oder Tag-Erde fein hinunter komme, nicht weniger das Erdreich wohl locker, auch die Rauh-Grube fein eben am Stocke zugezogen werde, damit der Stock neue Thau-Wurtzeln fassen, und also zu seinem Wachsthum gelangen möge. Es müssen auch die ausgerissene Erd-Klösser recht zu schlagen, und an den Stock gezogen, die Quecken aber, und das Gras ausgekrautet, und in der Hacke ausgeschüttelt, in Haussen geworffen, und aus dem Berge getragen werden. Zuweilen wird diese Arbeit zugleich mit dem Bogen verrichtet, und streckt sich auch manchmahl ziemlich weit in den Rayn hinein, wenn nemlich die Berge groß sind. Die Andere Hacke, ist die vierzehende Arbeit im Weinberge, und geschiehet kurtz vor der Blüthe, oder doch bald hernach, wiewohl es besser zuvor ist; aber in währender Blüthe muß man nicht hacken, sonst stosset man die Blüthen ab. Diese Arbeit wird um alt Petri und Pauli vorgenommen, auch dabey alles dasjenige beobachtet, was man bey der ersten Hacke verrichtet. Und weil das Erdreich vor dieser Hacke gemeiniglich von den hellen Winden ausgezogen worden, so wartet man gerne bis auf einen Regen, damit man das Land desto besser gewinnen kan. Die so genannte Beer-Hacke, ist die letzte Hacke und siebenzehende Arbeit im Weinberge, welche um Egidii, oder wenn das Holtz ein Auge zwey oder drey von der Erde zu reissen ansähet, vorgenommen wird. Diese Hacke pfleget man an manchen Orten, sonderlich an hohen und jählingen Gebirgen gar nicht; sondern nur in den Sand-Gebirgen, oder auf der Ebene, oder gedeckten mittel- und niedrigen Gebirgen zu verrichten, zumahl, wo es sehr felsigt, rasigt, oder dergleichen verwachsene Berge, und also einen strengen Boden hat; so darf auch diese Hacke nicht tief gesucht, sondern der Berg nur ein wenig überzogen werden, damit die Nacht-Fröste keinen Schaden thun mögen.

Hacke-Beil, oder Fleisch-Beil, ist ein breites und geschärfftes Eisen, an einem hölzernen Helm oder Stiel befestiget, womit das Fleisch zerhacket wird. Es ist seiner Grösse nach unterschieden, wie denn das gröste, womit das Fleisch aus dem Gantzen in die Koch-Stücken zerhacket wird, ein Fleisch-Beil, das aber etwas kleiner und leichter, und etwa zu gantz Kleinhackung des Fleisches, wie man solches z. E. zu Würsten brauchet, wird ein Hacke-Beil genennet.

Hacke-Bret, ist ein grosses und breites mit einem hohen Rande umgebenes Bret, von Eichen- oder einem andern harten Holtze, worauf die Victualien in der Küche klein gehacket werden.

Hacke-Messer, ist ein langes und sehr breites geschärfftes Messer, womit man in den Küchen Peterzilien, und andere Sachen, so man klein haben will, klar und klein hacket. Wenn es mit

zweyen Hand-Haben versehen, und die Schneide rund gebogen ist, wird solches ein Schneide-Messer oder Wiegen-Messer genennet.

Hacken im Kraute, siehe Kraut-Hacken.

Hacke-Stock, ist ein starcker viereckichter oder runder Klotz, und gemeiniglich das Stam-Ende eines Eich-Baumes, zuweilen auf drey Füssen stehend, worauf das Fleisch in Stücken zerhauen wird, muß einen hölzernen Deckel haben, damit er rein und sauber gehalten werden kan. In der Schirr-Kammer ist auch ein starcker Hacke-Stock nöthig, damit der Schirrmeister das kurtze Schirr-Holtz darauf setzen und behauen könne.

Hacksch, wird an einigen Orten ein ungeschnittenes Schwein genannt, welches zum Belegen der Mutter-Schweine gehalten wird. Siehe Eber.

Häckerling, Häckerlings-Banck, Häckerlings-Boden, Häckerlings-Schneider ꝛc. siehe Heckerling.

Häckgen oder Häcklein, ist sonderlich ein länglichter von Drat an der Spitze krum gebogener Haacken, womit am Spinn-Rad das Ende des im Spinnen gerissenen Fadens durch das Spuhlen-Oehr wieder heraus gezogen wird.

Häcksel, siehe Heckerling.

Häcksel-Lade, suche Heckerlings-Banck.

Häfft oder Hefftel, wird alles dasjenige genennet, worbey man entweder etwas angreiffet und beweget, da es so viel bedeutet, als eine Schaale oder Hand-Habe, dergleichen das Häfft eines Messers oder andern Instruments; oder womit auch etwas befestiget wird: Also braucht man nicht nur Häfft und Schlingen von Drat, sondern es ist ein Hafftel auch ein starker Pflock, womit man eine Leine z. E. an einem Zelt, oder bey der Jägerey die Leinen an den Tüchern, und die Wind-Leinen an den Erdboden befestiget.

Häge-Holtz, wird ein Stücke Wald oder Holtz genennet, so geschonet wird.

Hagen oder Hegen, heisset von dem alten teutschen Worte: Hag, so eine Verwahrung, einen Zaun ꝛc. bedeutet, überhaupt etwas verwahren, vor dem Gebrauch anderer beschützen und allerhand Mittel darzu anwenden. Man heget solcher gestalt Acker, Feld, Wiesen, Thiere, Menschen, z. E. liederlich Gesindel oder gute Leute. Bey einigen Haushaltungs-Geschäfften aber ist es insonderheit auch so viel, als Schonen oder in Ruhe lassen. Vornemlich aber ist dieses ein der Forst- oder Wildbanns-Gerechtigkeit abhängiges Recht, einen Wald mit abgehauenem Holtze zu umgeben; oder: die Macht zu hegen, oder ein Gehäge zu machen; oder aber, welches eben dahinaus fället: Das Recht eine Wildbahn zu haben: Oder der Wild-Bann, weil das Wild darinnen gleichsam umschlossen oder gehäget wird. Diese Gerechtigkeit zu Hagen ist grösser als die Gerechtigkeit zu Jagen, indem in diesem letztern Fall das Wild in seiner Freyheit gelassen wird, zu gehen, wo es will; wenn aber der Wald durch Niederhauung der Bäume, oder sonsten gehäget und geschlossen wird, kan durch Hemmung des Wildprets denen Benachbarten dadurch um so viel desto mehr ein Schaden zuwachsen, dahero das Recht zu hägen, ausser der sonderbaren Zulassung niemand verstattet wird, als in so ferne es ohne der Nachbaren Nachtheil kan exerciret werden; es kommet auch nicht einem jeden, der das Jagen hat, auch das Hägen zu; das alte teutsche paroemium juridicum gilt nicht: Wer kan Jagen, darf Hagen; allein umgekehret: Wer kan Hagen, darf Jagen. Denn das Jagen kan wohl ohne dem Hägen durch Hunde und Netze geschehen; hingegen ist gewiß, daß, welchem das Hägen zustehet, demselben auch die völlige Jagd zustehen müsse, weil dieses das einige Absehen des Hägens ist, damit andere von dem Misbrauch des Waldes und Fangung des Wildes ausgeschlossen, und das Wild gleichsam daher gebannet, und hieselbst geheget werden möge.

Häge-Reuter, ist ein Forst-Bedienter, welcher einem Gehäge vorgesetzet, und verbunden ist, vornemlich auf die Hägung des Holtz- und Wildes, und denn auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu seyn. Es wird dazu ein Jagd- Hirsch- Holtz- und Forst-gerechter, das ist, der Forst- und Jagd-Sachen wohlerfahrner Mann erfordert, welcher nicht allein der wilden Thiere äusser- und innerliche Natur und Eigenschafft dem Leben nach, aus dem Grunde verstehe, und dieselben an ihrer Spur und Fährte, als ein Jäger erkenne, sondern auch in der Anatomie solcher wilder Thiere wohl versiret sey, auf daß er mit desto reifferm Judicio, was diesem oder jenem Thiere zur Nahrung nützlich oder schädlich, mithin zur Vermehrung beförderlich oder hinderlich seyn möchte, desto besser zu urtheilen wisse. Er soll sein Gehäge täglich fleißig bereiten, und daß das an demselbigen Orte geschonete Wild vor andern seine Ruhe behalten möge, emsig besorgen, dahero niemanden, wer er auch sey, in solchem ihm anvertrauten Gehäge schiessen und platzen lassen, vielweniger mit denen Falcken zu baitzen, und mit Windhunden zu hetzen, Hüner und Wachteln zu fangen, Vögel oder Eyer auszunehmen, noch dergleichen Unfug mehr verstatten, sondern solchen Uibertretern die Flinten, Falcken, Hunde und Netze abnehmen, und gehöriger Orten zur Bestraffung angeben, die Hunde kleppeln oder erschiessen lassen, denen Schäfern das muthwillige Heide-Brennen, in der Birck-Hüner Lege-Zeit, verbieten, auf die Gras-Mähder, wegen der Rebhüner und Wachteln, daß sie ihnen die Eyer und Jungen nicht stehlen, Acht haben, nicht weniger wegen der jungen Hasen, wie auch Reh- und Wild-Kälber in der Satz-Zeit besorget seyn, die Saltz-Lecken jährlich zu gehöriger Zeit zurichten oder doch wenigstens verneuern, die Wild-Aecker gebührend bestellen lassen, und vornehmlich Winters-Zeit bey grosser Kälte und Schnee das Wildpret an bequemen Oertern mit Futter genugsam versorgen, damit es nicht aus Noth gezwungen werde, sich anders wohin zu begeben, und seine Nahrung zu suchen. Die Wölffe, Füchse,

Mar-

Marder, wilde Katzen, Iltisse, ingleichen alle Arten Raub- und Stoß-Vögel, Eulen, Krähen, Elstern, und insgemein alles und jedes Raub-Wild muß er stetig zu vertilgen, hingegen die Behältnisse und Dickichte im Stande zu erhalten, und in Summa alles, was nur dem Wildpret zur Vermehrung, Unterhaltung und Nahrung dienlich seyn mag, ohnnachläßig zu thun und zu befördern mit allem Ernst geflissen und bedacht seyn. Weil auch die Gehäge manchmahl so groß, daß es einem Häge-Reuter unmöglich, auf alles behörig Achtung zu geben, so werden ihm nach der Grösse seines Gehäges, ein oder mehrere Fuß-Knechte untergeben, welche ihm in Beobachtung der Reviere und Holtzungen, Scheit-Schläger, Holtz-Grätzerinnen, Aescherer, Kohlen-Brenner, Pech-Hauer oder Hartz-Reisser ꝛc. Visitirung derer Bauer-Zäune, ob etwan Löcher darinnen sind, und Hasen-Schleiffen geleget werden, auch bey Anweis- und Abgebung des verkauften und Deputat-Holtzes hülfliche Hand leisten, und dabey seiner Ordre nach alles dasjenige zu observiren und zu thun schuldig sind, woran er entweder durch die Grösse des Gehäges oder auch zuweilen durch andere nöthige Amts-Verrichtungen gehindert wird. An theils Orten wird auch viel darauf gehalten, daß ein solcher Häge-Reuter die Wissenschafft von der Fasanerie habe, und wie, und auf was Art so wohl ein wildes Fasan-Gehäge, als zahmer Fasan-Garten anzulegen, zu ordiniren verstehe, ingleichen wie sie aufzuziehen ꝛc. zu hägen und zu fangen seyn, gründlich wisse, weswegen auch von ihm die Ameis Hauffen, Tannen- und Fichten Dickigte geschonet, die Fasanen des Herbsts nach dem Rauch fleißig eingefangen, des Früh Jahrs die Bauren-Katzen im Felde erschossen, die Eulen weggefangen, und die Krähen- und Elster-Nester verstöret werden müssen, damit dieser schöne Vogel sich in dem Herrschafftlichen Gehäge desto füglicher vermehren könne.

Häge-Säule, Jagd-Säule, ist eine an den Grentzen eines Gehäges aufgerichtete und mit dem Wappen oder Nahmen des Forst-Herrn bezeichnete Säule von Holtz, so das Anzeichen, daß dem Forst Herrn der Orten das Wild gehäget und gebannet, und niemand dasselbe zu treiben oder zu schiessen berechtiget, sondern iedermann bey gesetzter Straffe verboten seye. Dergleichen Häge-Säulen werden viele um ein Gehäge gesetzet, und solches gleichsam damit vermahlet oder vermarket.

Häge-Wasser, ist ein Bach, oder anderes zur wilden Fischeren gehöriges Wasser, worinnen die Fische und Krebse geschonet, und, daß sie nicht iedermann heraus fangen möge, gehäget werden; diesem wird entgegen gesetzet das Frey-Wasser, worinnen iedermann zu fischen und zu krebsen frey stehet.

Häge-Wiese, wird eine solche Wiese genannt, welche Garten-Recht hat und gehäget wird, also, daß ohne des Eigenthümers Willen niemand darauf weiden darf.

Häher, Heher, auch Heyer und Holtz-Schreyer genannt, ist ein mittelmäßiger Vogel, dessen es zweyerley Arten giebt, nehmlich Nuß-Häher und Tannen-Häher, beyde sind von der Grösse, wie die Tauben, (wiewohl sie, wenn die Federn weg sind, wegen ihrer schmalen Brust um ein merckliches geringer aussehen), und mehrentheils nur der Farbe nach unterschieden. Der

Nuß-Häher, ist von Ziegel-brauner Farbe, hat einen schwartzen Schwantz, und auf dem Kopffe lange Federn, welche er als eine Krone in die Höhe richten kan, einen kurtzen, kohlschwartzen starcken Schnabel, von welchem zu beyden Seiten schwartze Federlein, die einem Bart ähnlich sehen, über die Kinnbacken hingehen. Besonders aber hat er in denen Flügeln blau-weiß-und schwartz-färbige, wechselsweise, in der Breite eines Messer-Rückens gefrenckelte Federn, welche um desto angenehmer in die Augen fallen, ie besser das schöne Blaue durch die darzwischen befindliche schwartze Strichlein erhoben wird. Er nähret sich, wie die wilden oder Krück-Elstern, denen er mit Füssen und Schnabel sehr gleich kommet, mit Luder und Gevögel, welches er in denen Dohnen, Gängen und Geschneiden zu suchen pfleget, nicht weniger mit allerley Ungezieser, als Fröschen, Molchen, Ottern und Eidechsen, Winters-Zeit aber mit Eicheln, Buch-Eckern und Hasel-Nüssen, welche er zur Herbst-Zeit im Kropffe, in hohle Bäume und spaltige Klüffte häufftig einträget. Merckwürdig ist, daß dieser Vogel unter dem Schnee die Eicheln so accurat zu finden weiß, daß ihm selten ein Stoß mit seinem Schnabel mislingen wird. Sein Nest träget er auf Eichen und andern dicken Bäumen von wenigem Geniste zusammen, und bringet meistens fünf bis sechs Junge aus. Sie ziehen zur Herbst Zeit grösstentheils hinweg, und werden dahero Winters nur einzeln herumfliegende gesehen. Der

Tannen-Häher ist dem Nuß-Häher fast in allem gleich geartet, ausser daß er etwas grösser ist, und seinen Aufenthalt nicht in laubichten Hölzern, sondern in Tannen-Wäldern hat, (daher er auch vermuthlich seinen Nahmen bekommen), auch von Farben gantz anders, nemlich am Bauche schwartz und weiß gesprengt, wie ein alter Staar, und oben auf dem Rücken dunckelbrauner als jener aussiehet; er hat einen schwartzen Schwantz, mit zwey weissen Federn auf beyden Seiten, und einen scharffen, doch etwas geboaenern Schnabel, als der Nuß-Häher. Er nähret sich meistentheils mit Tannen- und Fichten-Saamen, wie auch mit allerhand Gewürme. Beyde Arten werden mit Netzen und Schlag-Wänden, auch vermittelst der Wichtel- oder Eulen-Ruffs auf dem Feld- oder Platt-Baum mit Leim-Spindeln gefangen. Wenn man einen Häher im Vogel-Haus hält, oder in der Stube herum lauffen hat, allwo er sich sehr zahm erzeiget, ist nichts besser, als daß man ihn, wie die Kramets-Vögel, an Kleyen in Milch geweichet, gewöhnet; er nimmt aber auch mit Brot, sauerm Käse und

gekochtem Fleisch, so man ihm vom Tische hinweg giebt, vorlieb, und wird am besten mit Nüssen und Eicheln erfrischet. Absonderlich will er sauber gehalten seyn, und mag dahero ein Geschirr mit Wasser, um sich darinnen baden zu können, nicht wohl entbehren.

Hälter, siehe Fisch-Hälter.

Hämmeln, heißt so viel, als zu Hämmeln machen, oder die Lämmer männlichen Geschlechts verschneiden, welches gemeiniglich im April oder Majo geschiehet, wenn es weder zu kalt noch zu warm, sondern ein leidliches und heiteres Wetter ist, und die Geilen starck genug geworden, weil sie etwas langsam kommen. Es wollen zwar einige, man solle die Lämmer nicht eher, auch nicht langsamer Hämmeln, als bis sie fünf oder höchstens sechs Monat alt seyn: allein man weiß aus der Erfahrung, daß es ihnen besser sey, wenn sie zeitig geschnitten werden: Denn je älter das Vieh wird, je gefährlicher ist auch der Schnitt; dahero pfleget man die alten Widder oder Stähre nicht gerne mehr zu verschneiden, weil es ihnen wegen der harten Nerven zu schmertzlich fällt, sondern sie werden meistentheils geschnüret oder gekluppet. Deren jenes, nemlich das Schnüren, darinnen bestehet, daß man ihre Hoden mit einer Schnur bindet, so sterben ihnen die Nieren ab, und fallen endlich von sich selbsten hinweg: Denn die Schnure frißt durch und wenn der Beutel faulet, so gehen die Nieren fort; dieses aber, das Kluppen geschiehet also: Man nimmt ein gespalten Stücke Holtz, kluppt oder faßt oben an dem Leib den Beutel, wo er am dünnesten ist, mit ein, und bindet es an beyden Enden fest zu, so sterben ihm endlich die Nieren ab und erhalten, daß man sie in acht Tagen wegschneiden kan, alsdenn passiret er für einen alten Hammel unter der Heerde.

Handgen den Kindern geben, ist eine gemeine Redens-Art in den Wochen-Stuben, so daher ihren Ursprung hat: Es wird das Kind, so bald es nach der Geburt in dem Bad gereiniget, dergestalt in Windeln geschlagen, daß ausser dem Kopf weder Hände, Füsse, noch Leib insbesondere zu sehen, sondern alles zusammen wird anfangs also verwahret und eingewickelt, daß dem Kinde, weil es zu der Zeit am zärtesten, nicht leicht ein Schaden zugefüget werden könne, wenn man mit ihm umgehet. Nach dem neunten Tag aber, oder auch noch wohl eher, werden ihm die Hände zuerst frey gelassen, da man alsdenn eben saget: Man habe dem Kinde die Händgen gegeben.

Hänfling, sonst auch Hanf-Finck, Flachs-Finck genannt, ist ein kleiner Vogel, in Grösse eines Emmerlings, welcher am ganzen Ober-Leib mit lichtbraunen Federn bewachsen, unter diesen aber etwas schwärtzlichte untermenget sind; die Flügel und der Schwantz sind ebenfalls braun, aber sowohl die Flügel, auf die Art, wie die Stieglitze das gelbe haben, als auch theils von denen Schwantz-Federn sind mit weissen Federn eingefasset. An der Brust ist er dupflicht wie eine Drossel, doch nicht so weiß als dieselbe, sondern der Grund ist braun und nur schwartz gedüppelt; am Ende der Brust ist er weiß, wie viel andere Vögel. Die Füsse sind, wenn man ihn fängt, gantz schwartz, behalten aber diese Farbe nicht lange, sondern werden weißlicht. Der Schnabel ist hinten etwas dicklicht, wie ihn die Vögel, welche Körner zerbeissen, haben müssen, doch aber er vornen noch ziemlich spitzig zu, u. ist nicht stumpf, wie etwan der Schnabel eines Gimpels oder Canarien-Vogels. Das Männlein bekommt im Frühling ein überaus schönes rothes Flecklein vornen am Kopf, und die Brust wird gleichfalls roth, es bekommt auch am Hals vom Nacken an, bis auf die Schultern hochgraue, und fast blaulichte Federn, wie denn auch der Schnabel blaulicht wird. Dis alles legt es im Herbst wieder ab, ausser daß es an der Brust etliche wenige rothe Federn auch über Winter behält. Das Weiblein bleibt überein, und ist daran zu erkennen, daß es am Kopf und Rücken nicht so hellbraun, sondern mit schwärtzlichten Federn vielmehr als das Männlein bedecket ist; desgleichen ist es an der Brust nicht so braun, sondern mehr schwartzdüppelicht, und gar leicht noch in dem Nest zu kennen. Die Hänflinge sind sehr singbegierig, daß sie auch im Herbst bey ziemlich kaltem Wetter, wenn nur nicht wircklicher Frost einfället, ihren Gesang continuiren; ja ob es gleich starck frieret, wenn nur die Sonne warm scheinet, lassen sie sich doch nicht abschrecken, auf denen an der Sonne gelegenen Bäumen, ihren Gesang zu verrichten, welches man, weil meistens viele beysammen sitzen, sehr weit hören kan; doch ist es lang so lieblich nicht, als im Frühling, da sie ihre Abwechslung fast wie eine Nachtigall, bald innen haltend, bald wieder anstimmend, viel lieblicher eintheilen. Sie lernen auch im Bauer allerhand ihnen vorgepfiffene Lieder nachsingen, und nähren sich, wie aus ihrem Nahmen leicht abzunehmen, mit Hanff-Saamen, und weil sie sich gerne in kleinen Gebüschen aufhalten, mit Wachholder-Beeren, wo solche zu finden, ingleichen mit dem Saamen von den kleinen Blümlein und Gräslein, wiewohl sie auch den Rüb-Saamen oder Riebsen, woraus man das Brenn-Oel schlägt, gerne zu fressen, und davon, wenn sie zu Zeiten daneben etwas grünes bekommen, weit älter zu werden pflegen, als alleine von dem Hanff-Saamen. Sie setzen ihr Nest, welches sie mit kleinen Würtzelein und Reißlein befestigen, inwendig aber mit Wolle ausmachen, am liebsten in Wachholder- oder anders mitten im Felde stehendes Gebüsche, ja mehrentheils in eine Staude hinein, die gar nicht dick ist, und an Orte, wo die Sträucher offtmahls gantz einzeln stehen. Daselbsten schreiten sie im April zur ersten Brut, haben aber zum öfftern im August-Monat noch Junge in ihrem Nest, wiewohl dieses nur einige alte Paar thun, die vermuthlich vorher Eyer oder Junge verlohren, denn die meisten Paar beschliessen ihre Brut im Heu-Monat. Ihre Junge, deren sie meistens vier bis fünff auf einmal ausbringen,

lieben

lieben sie dergestalt, daß, wenn das Nestlein mit denselben abgenommen, in einen Bauer gesetzt, und derselbe nach und nach fort, bis zu einem Hause aus Fenster gebracht wird, die Alten dennoch ihre Junge nicht leicht verlassen, sondern ihnen dahin so lange ihr Gefräsſe zutragen werden, bis sie selbsten fressen lernen. Die Hänfflinge sind den ganzen Winter über entweder gar hinweg, oder bleiben in grossen Hauffen beysammen, und werden selten einzeln gesehen, es müste denn ohngefehr die Nacht über ein sehr grosser Schnee fallen, da denn in denen Feldern, wo am Abend noch mehr als tausend Hänfflinge gelegen, den darauf folgenden Tag nicht mehr als einer oder zwey vorhanden, die aber in wenig Stunden ebenfalls vergehen, daß man nicht weiß, wo sie hingekommen sind: Doch pflegen die Hauffen, die man im Winter siehet, so groß nicht zu seyn, als diejenige, welche im Herbst nach der Strich-Zeit (denn im Strich siehet man nur zu dreyßig oder vierzig mit einander fliegen) fast ganze Felder bedecken. Und ist dieses noch insonderheit zu bewundern, daß bey liegendem tiefen Schnee, sonderlich, wenn heller Sonnenschein ist, man immerdar Hänfflinge in der Lufft vorüber fliegen höret, welche doch auf den Vogel-Herden nicht einfallen, sondern nur forteilen, man habe denn einen oder etliche fleißige Lock-Vögel. Wenn man aber im Herbst oder auch im Martio sehr grosse Lerchen-Bäude, deren zwey zugleich hierbey gebrauchet werden, auf das freye Feld, wo Haber-Stoppeln sind, schläget, und die Lock-Vögel in Gruben, die man in die Erde gräbet, verstecket, der Vogel-Fänger selbst auch mit wenigem Reißig bedeckt, in einem Erd-Loch sitzet, und ein paar angebundene oder angestellte Hänfflinge auf dem mit Hanff bestreueten Platze sitzen hat, die er vermittelst eines Fadens regen kan, so gehet es wohl an, zumahl, wenn er sich die Schaar von einem andern zutreiben lässet, daß er etwan hundert auf einmahl im Vorbeyfliegen mit der Vogel-Band ertappet und niederschlägt; es bestehet aber nur im Glücke, und darf man mit dem Rücken nicht warten, bis sie sich setzen. Wer sich diese Mühe nicht nehmen will, kan in denen Herbst- und Winter Monaten die Hänfflinge auch vermittelst einer Lock, mit Leim-Ruthen, auf kleinen Sträuchen mitten im Feld fangen, inmassen dieser Vogel nicht anders, als eine Lerche, das gantze Jahr hindurch seinen Aufenthalt in Feldern hat, und allein bey der Nacht in die Vorhölzer und Gebüsche einfällt. Von Häufflingen und Canarien-Vögeln, lassen sich auch schöne Bastarte ziehen. Es giebt noch eine Art Häufflinge, welche Stein-Hänfflinge genennet werden, und etwas grösser, als die vorher beschriebene seyn, auch gar nichts rothes an sich haben, ingleichen, was die Annuthigkeit des Gesangs betrifft, unsere Hänfflinge weit übertreffen sollen. Man muß sie aber unter die bey uns unbekannte Vögel rechnen.

Häuge-Seil, wird von den Jägern der lange Riemen genannt, daran sie den Leit-Hund führen.

Häng- oder Ziel-Garn, ist ein Garn, welches zum Vogel-Fang, insonderheit aber zum Schnepffen- und Wasser-Hühner-Fang gebraucht, und dahero ordentlich und hauptsächlich an die Durch- und Zugänge oder Schlüffen, die man hier und dar um den Forst oder Hölzer herum gemacht hat, aufgehänget und gestellet wird. Diese Art Garn und Netze pfleat man auch fliegende Häng- und Ziel-Garn zu nennen, weil sie nemlich oben mit Ringlein versehen sind, und längst an einem Seil hin, wie ein Vorhang, auf- und zugezogen werden müssen. Sie werden gemeiniglich aus länglicht gevierten Maschen oder Schnasen gemacht, und sollen nicht über funffzehen Ellen breit, und zwantzig bis vier und zwantzig Ellen hoch seyn. Man muß sie aus zarten, doch festen Faden bereiten, und an allen Maschen der obersten Reihe meßingene Ringlein anhefften, um das Netz zum Auf- und Zuziehen desto geläuffiger zu machen. Durch diese Ringlein ziehet man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eines halben Fingers dicke Leine oder Schnur. Auf beyden Seiten muß man auch kleine Schnürlein durch die vordersten Maschen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man die Pentiere geschwind auf- und zuziehen könne; welches denn am allergeschwindesten geschehen kan, wenn ein iedes Schnürlein neun bis zwölff Zoll länger als die Höhe von gedachter Pentiere ist, und weiter herab hänget. Sie sind darinn sehr bequem, daß eine einige Person derselben viel richten und aufziehen kan, und nicht dabey immer Stand halten darf: Massen vorgedachte Vögel von selbsten sich darinnen fahen und verwickeln.

Häring, Hering, ist seinem Aufenthalt nach, bey uns zwar ein fremder, aber seines Nutzens und Gebrauchs halber, fast bey allen Nationen in Europa bekannter und beliebter Fisch, welcher von keiner sonderbaren Grösse, und etwan einem mäßigen Weißfisch zu vergleichen seyn möchte. Er wird vornemlich in der Nord See an denen Englischen und Schottischen Küsten, hiernächst aber auch in der Ost-See gefangen, wiewohl dieser viel kleiner und magerer ist, als jener. Auf dem Rücken ist er Wasser- oder dunkelblau, und am Bauche gantz weiß, er soll pur alleine vom Wasser leben, weil er alsobald abstehet, wenn er aus dem Wasser kommt, und die Lufft empfindet. Der Häring-Fang gehet an im Sommer, ohngefehr um das Mittel des Junii, oder wenn der längste Tag und die Sonnen-Wende, Solstitium æstivum, vorbey ist, und währet bis um Bartholomäi, oder den vier und zwantzigsten Augusti; davon denn zu mercken, daß die ersten, so um Johannis gefangen werden, zwar sehr fett, aber daher auch leichte anbrüchig werden, aber die letzten um Michael herum dauern besser. Die zu diesem Fang benöthigten Fahr-Zeuge, werden Buisen oder Härings-Buisen genennet, und derselben alljährlich etliche hundert bis tausend ausgerüstet, welche sich um die bestimmte Zeit in dem Meer ausbreiten, da denn die Netze an denen Orten, wo der Fisch am meisten streichet,

ausgeworffen werden. Wenn sie gefangen, werden sie in die Körbe geworffen, von andern in die Tonnen gelegt, und mit grobem See-Saltz eingesaltzen, davon des Lübeckischen Stadt-Physici Neucrantzens Tractat de Harengo mehrere Nachricht geben kan. Neuer Häring heisset der erste, so aus der See gebracht wird. Der frische Häring wird grüner Häring, und wenn er gesaltzen ist, Böckel-Häring genennet, weil selbige einzusaltzen, von einem Wilhelm Böckel genannt, im vierzehenden Seculo zuerst erfunden worden. Die Fisch-Händler machen einen Unterschied von dreyerley Sorten, und nennen die ersten Maitens-Häringe, welche ein sehr zartes und fettes Fleisch, aber gar keine Rüte oder Eingeweide haben sollen. Denen folget der volle Häring, welcher gegen Bartholomäi gefangen wird, und deswegen diesen Nahmen führet, weil er den Bauch voll Rogen oder Milch hat. Die dritte Sorte macht der Brant-Häring, welcher von dem vorhergehenden vollen nur darinnen unterschieden ist, daß er später gefangen, und gleich so dicht gepacket wird, daß er nicht, wie die beyden ersten wieder umgepacket werden darf, sondern alsobald an gehörige Orte versendet werden kan. Gedachtes Umpacken der Maickens- und vollen Häringe muß unter freyem Himmel geschehen. Man hat zwar noch eine vierte Sorte, welche man den Hohl-Häring nennt, der aber, weil er schmal und mager, nicht geachtet wird. An einigen Orten, da grosser Handel damit getrieben wird, werden die Tonnen, darein sie geschlagen, durch hierzu verpflichtete Personen bezeichnet, woraus alsdenn die Güte dererselben abzunehmen: also bedeutet ein gantzer Circkel, so darauf gerissen, das beste Gut, ein halber Mittel-Gut, ein drey Viertel-Circkel aber ist noch geringer als dieses. Die in der Lufft getrocknete und nachmahls geräucherte Häringe werden Böcklinge oder Bicklinge genennet, und, weil sie zum theil in gewisse Fässer, theils aber in Stroh eingepacket und verführet werden, daher in Tonnen- Böcklinge und in Stroh-Böcklinge unterschieden, wovon jene sehr hart gesaltzen, diese aber etwas besser und süsser sind. Ob nun zwar fast das gantze Jahr durch die Häringe gut zu geniessen, so werden doch nach Johannis die neuen Häringe, als eine beliebte Speise, sonderlich gerühmet. Uberhaupt geben sie eine nützliche Haus-Speise ab, und können sie auf allerhand Art gebraten, gesotten, marinirt, und gleich frisch von der Tonne weg, so sie nur durch das Wasser einmahl gezogen und gehäutelt worden, aus Essig und Baum-Oel mit Zwiebeln und Aepffeln, oder auch Meerrettig und andern Rettig genossen werden. Die Vorbereitung aber zu denen ersten drey Arten bestehet darinnen, daß man sie zuförderst wässere; wenn sie nun zwey bis drey Tage in frischem Wasser gelegen, so, daß man einige mahl das alte Wasser davon und frisches wieder darauf gegossen, werden diejenigen, so man zu braten und zu mariniren gedencket, mit spitzigen Hölzern durch die Augen angespiesset und aufgehangen, daß sie gantz trocken werden. Will man sie nun braten, werden selbige, wenn sie recht abgetrocknet, mit etwas Mehl oder Grieß bestreuet, nachdem sie vorher mit Butter bestrichen, und sodenn auf den Rost geleget, öffters mit Butter betroffet, und bey einem gelinden Feuer fein Gold-gelb gebraten, darbey nur sich vorzusehen, daß sie fein gantz bleiben. Zu diesem Ende pflegen solche von einigen auch auf folgende Weise gebraten zu werden: Sie hacken den Häringen Kopff und Schwantz gantz knap ab, streichen einen halben Bogen Papier dick mit Butter, wickeln den Häring darein, bestreichen das Papier auch aussen noch mit Butter, legen es auf den Rost, und braten es gelindem Feuer, damit das Papier nicht anbrenne, den Häring also gar schön und gantz. Bey dem Mariniren nimmt man dasjenige in Acht, was bereits bey den Forellen erwehnet worden, nur daß man sie, wie gedacht, vorhero wässert, wohl abtrocknen lässet, und endlich gantz, doch ohne Mehl oder etwas darüber zu streuen, auf dem Roste sauber brätet. Bey denen Gesottenen ist in Acht zu nehmen, daß, wenn sie nun gewässert, man solche gleich, ohne daß sie trocken werden müssen, mitten entzwey schneidet, sie in einem Kessel mit Wasser zum Feuer setzet, und selbige, wenn das Wasser einen weissen Gischt bekommt, sogleich wieder vom Feuer nimmt, und dazu eine Sosse mit Zwiebeln, Butter, Erbsen, Majoran, Kümmel und dergleichen darüber machen kan. Ein Häring auf die Nacht gegessen, und nichts darauf getruncken, vertreibet den Husten. Etliche Härings Seelen (einige setzen die Zahl auf neun) in heissem Brunn-Wasser so lange umgerühret, bis sie zergehen, und solches den Patienten, dem der Harn verstanden ist; so warm er es leiden kan, austruncken lassen, oder auch dieselben nur gepülvert eingenommen, sollen den Harn von Stund an befördern. Einen Häring über den Rücken gespalten und auf die Fuß-Sohlen gebunden, mildert die Hitze in Fiebern, ziehet die Flüsse vom Haupt, und verzehret die Wassersucht. So giebt auch die Härings-Lacke, wenn sie mit kleinen Rosinen oder Corinthen abgekocht wird, ein geschwindes und sonderlich gutes Clystier in der Wassersucht. Mit einem Milcher-Häring kan man die erfrörten Glieder curiren, wenn man dieselbe erstlich mit der aus dem Häring genommenen Milch, und hernachmahls mit dem gantz in Schmaltz gerösteten Häring über und über wohl schmieret.

Häfeling Häßlen, ist ein Fisch, welcher an Gestalt, wie ein Alten oder Alt Fisch, und wie ein Norffinna, einen Quer-Strich auf beyden Seiten, nach der Länge hat. Er ist edler als jene, und geringer, als diese; wird grösser als ein Häring, und bisweilen über ein Pfund schwer. Er hat ausser dem Rück-Grad wenig Gräten, und ein weiches, gutes, wohlgeschmacktes Fleisch, so besser abgesotten als gebraten ist.

Ihren

Ihren Nahmen sollen sie von denen Hasen her haben, weil sie gleich denenselben geschwind u. hurtig sind, so gar, daß, wenn sie frisch gefangen worden, und man sie in ein Geschirre thut, sie offtermahls aus solchem wieder heraus springen, daher dasselbe mit einem Deckel wohl zu verwahren, und ihnen diese Freyheit zu benehmen. In der Dosse, welche sich in die Havel ergeust, und in der Oder sind sie ganz gemein zu fangen. Sie laichen mitten im April; zu Zeiten sollen Würmer in ihnen wachsen, vor welchen man sich hüten soll, als vor Gifft. An etlichen Orten werden sie May-Fische genennet. Im Winter sind sie mager und nicht gut zu essen, sonderlich diejenigen, so in stehenden Wassern sich aufhalten; ausser dieser und ihrer Laich-Zeit, lassen sie sich gesotten oder gebacken ziemlich geniessen.

Hatschapetschen, werden in Oesterreich die Hage- oder Hahnebutten genannt.

Häusgen, siehe Abtritt.

Häusler, werden auf dem Lande und in kleinen Städten gemeiniglich die jenigen Personen genennet, welche keine eigene Güter oder Häuser haben, folglich auch kein Nachbar- und Bürger Recht geniessen, und dahero, ausser des Obrigkeitlichen Schutzes, wenig von der Gemeine Nutzen theilhafftig werden können.

Häuteln, ist eine den Köchen bekannte Redens-Art, wenn sie nemlich mit einem scharffen Messer die über den gestreifften Hasen jedesmahl noch befindliche zähe Haut, sauber herunter schneiden, um dieses Wildpret zum verspeisen dienlich zuzubereiten.

Hafen, siehe Topff.

Hafer, Hafer-Boden, Hafer-Grütze, siehe Haber.

Hafftel, zu den Leinen in denen Tüchern ist bey denen Jägern ein starcker Pflock. Zu denen Wild-Leinen aber ist es ein mächtiger Pflock. Solche und andere Kunst-Wörter im Jagd- und Forst-Wesen, im Ackerbau, der Viehzucht, dem Berg-Wercks-Bau haben ihren Ursprung aus der alten teutschen Sprache gemeiner Leute, die sich am ersten mit denen singularibus dieser Geschäffte beschäfftigten, und die Dinge nach ihrer ersten sinnlichen Vorstellung oder dem nächsten Zweck und der nächsten Wirckung, wie es ihre Einfalt und Mund-Art mit sich brachte, nenneten. Denn alle Wissenschafften und Künste haben ihren Anfang aus denen singulariren ersten sinnlichen Erfahrungen und Versuchen.

Hage-Butte, Hagen-Butte, von Hagen, Zäunen, daran sie wachsen, auch Hahne-Butte, Ham-Butte, Hayn-Butte, in Oesterreich Hatschapersche, und anderswo Hiefe und Wiepe genannt, ist die bekannte Frucht des Hagedorns oder wilden Rosen-Stocks, welche länglicht-rund, aber gegen ihren schwarzen Butzen oder Schnuppe, so gleichsam ihr Deckel ist, ganz zugespitzt, glatt und von einer schönen hoch-rothen Farbe, inwendig aber mit vielen weißlichten harten Haaren und rauhen eckigten Saam-Körnern angefüllet ist. Sie werden, wenn sie Winters-Zeit teig, nicht nur roh genossen, sondern es kan auch, wenn sie von denen Haaren und Kernen oder Steinlein gesäubert worden, eine gesunde Salsen oder Syrup etwas dicklicht mit Zucker daraus gesotten, hernach mit Most oder Wein angemacht und zum Gebratens auf die Tafel gegeben werden; oder sie werden bey gemächlicher Wärme abgetrocknet, und als ein Zugemüs, worunter man grosse Rosinen oder Citeben muschet, in Wein abgekocht, oder gute Suppen daraus bereitet, oder auch an andere Speisen, sonderlich an das Fleisch gelegt, da sie denn gar schön wieder aufschwellen, und das Essen sehr angenehm und wohlgeschmackt machen. Man braucht sie auch zur Artzney, weil sie den Stein und Grieß kräfftiglich treiben; zur Winters-Zeit aber werden sie von den Füchsen, Rehen und Hirschen gesucht. Sonst giebt es auch noch eine Art Hagebutten, welche fast so groß als Castanien sind, und eigentlich Wiepen genennet, auch eben, wie die kleinen, zur Speise gebraucht werden.

Hage-Dorn, so auch Rosen-Dorn und wilder Rosen-Busch genennet wird, ist eine Art von denen allerschlechtesten Gebüschen, so nirgend wohin, als zu Verwahrung der Zäune zu gebrauchen ist: Denn es hat dieser Dorn-Busch ein weiches und starck-körnichtes Holtz, welches zwar in einem Sommer ungemein in die Höhe schiesset, aber von keiner langen Dauerhafftigkeit ist, sondern, so bald es in die Höhe kommt, wieder verdorret, und dadurch einen solchen Uibelstand in einer Waldung verursachet, dem nicht besser, als mit der völligen Ausrottung, zu helffen ist. Wegen seines guten Wuchses pfleget man auch die jungen Stämme zu pfropfen, wie sie denn allerley Reiser von Kern- und Stein-Obst gerne annehmen. Es hat dieser Hage-Dorn lange und geschlancke Zweige, welche mit vielen denen Luchs-Klauen nicht ungleich formirten, und mit ihren Spitzen wechselsweise über sich und unter sich stehenden Stacheln versehen sind, wodurch derjenige, welcher durch dergleichen Gebüsche hindurch muß, nicht wenig an- und aufgehalten, und an seinem Gange verhindert wird. Seine Blätter sehen aus wie die andern gemeinen Rosen-Blätter, nur daß sie etwas kleiner sind, seine Blüthe oder Blume aber ist eine einfache Rose, weißlicht, und theils auch mit etwas Leibfarbe vermischt, welche das beste und dienlichste am gantzen Busche ist, weil daraus ein Rosen-Wasser gebrannt werden kan, so von vielen für besser gehalten wird, als das, welches man aus den Garten-Rosen gebrannt. Die nach der Blüthe folgende Frucht ist die obbeschriebene Hage-Butte. Die andere Art des wilden Rosen-Strauchs, so die grossen Hagebutten, oder sogenannten Wiepen trägt, hat auch grössere und röthlichtere Blumen. Es wachsen ausser diesen Hagebutten oder Hiefen, auf dem Hagedorn-Busche zwischen denen Aesten gelb-röthliche rauhe Knospen, denen der Nahme Rosen-Schwämme oder Schlaf-Aepffel beygeleget, und unter andern die Tugend zugeschrieben wird, daß sie demjenigen, der nicht schlaffen kan, unter das Haupt geleget, oder um dasselbige gebunden,

hundert, den Schlaf benehmen sollen. Ein mehrers siehe unter dem Wort Schlaf-Apfel.

Hagel-Schlossen, sind Regen-Tropffen, welche von der Kälte der mittlern Lufft zu kleinen theils runden, theils eckigten Eis-Kugeln gefroren sind siehe Philosophisch Lexicon. Sie sind sehr gemein im Sommer, und thun, wo ein solches Hagel-Wetter trifft, so wohl an Ziegel-Dächern und Fenstern, als auch an Feld- und Baum-Früchten grossen Schaden, doch macht es, nach dem gemeinen Sprichwort, keine Theurung. Denn es gehet derselbe nur Strich-Weise hin: dem kan man offt auch das verhagelte Feld wieder umpflügen und bestellen, mithin noch etwas bauen. Wo der Hagel deren Reben Schaden zugefüget hat, muß man im nächst darauf folgenden Schnitt alles verletzte und unsaubere alatt wegschneiden, so erholen sich dieselben wiederum, und können desto lustiger treiben; hingegen, so es unterlassen wird, giebt es mit der Zeit unfruchtbare Stöcke. Es heißt auch

Hagel, der kleinste Schroot oder geschnittene Bley zum Schiessen.

Hagel-Gänse, siehe Wilde Gänse.

Hagen, siehe Hägen.

Hagen Buche, siehe Buch-Bäum.

Hager-Falck, siehe Falck.

Hahn, Haus-Hahn, wird der Mann und Führer der Haus-Hüner genennet. Er ist grösser als seine Weiber, hat mehrentheils hohe mit Sporen gewaffnete Füsse, einen langen Hals, auf dem Kopfe eine fleischige hoch-rothe einfache oder doppelte Krone, so man den Kamm nennet, und einen dergleichen von zweyen abhangenden Läpplein bestehenden Bart. Die Farbe seiner Federn ist unterschiedlich, zuweilen einerley, weiß- oder schwartz, meistentheils aber sind solche von allerley Farben schön gemenget. Er verkündiget des Tages Anbruch mit dem frühesten durch das Krähen, und hält meistentheils seine Ordinari-Stunden, z. E. das erste mahl um halb zwey Uhr, das andere mahl um halb drey, und denn zum dritten mahl gegen Morgen, ausser, wenn etwan ein anders Wetter vorhanden ist, denn krähet er auch zur Unzeit, und giebt solches, als ein Prophet dem Hausvater zu erkennen, damit er sich zu Veränderung des Gewitters vorbereiten, u. seine angestellte Feld-Arbeiten entweder befördern und fortsetzen, oder solche aufschieben kan. Denn es ist ein Thier, welches von sehr zarter Empfindung ist und die Veränderung der Lufft sehr leicht fühlet, die seiner hitzigen Natur zuwider ist. Weil ein Hahn über zwölff bis funffzehen seiner Weiber nicht leichte mit Nutzen, und wenn man viel Junge ziehen will, bestreiten kan, so muß man auf einem grossen Hof, wo viel Hüner vorhanden mehr als einen Haushahn haben, doch müssen sie mit einander auferzogen seyn, sonst leiden sie einander nicht; wenn sie sich auch mit einander beissen, so muß man sie bald aus einander jagen, weil derjenige, der überbissen wird, und die Flucht ergreiffen muß, hernach den Muth verliert, und nicht mehr vigilant bey denen Hünern ist. Es wird aber zu einem Haus-Hahn insonderheit ein solcher auserwählet, welcher einen kurtzen, dicken und etwas krumm gebogenen Schnabel, eine helle und starcke Stimme, einen rothen und lebhafft aussehenden Kamm, einen langen und abhängigen Bart, lebhafte und glänzende Augen, breite und weisse Ohren, einen mittelmäßigen, ie eher desto grossen als kleinen Leib, grosse und [illegible] Beine und grosse [illegible] damit er sich vor seinen Feinden wehren könne: [illegible] ein Hahn mit andern herum [illegible] desto tapfer er ist. Man will auch die Güte eines Haus-Hahns aus seinem muthigen, arabischen und kreßigen Gang, und aus der Farbe, wenn er recht schwartz, oder hübsch roth-gelb ist, insgleichen aus seinem gedrungen und starcken Geschrey erkennen, und weiß man, daß vor dergleichen Geschrey sich auch der beherzteste Löwe fürchte. Er muß gerne bey seinen Hünern bleiben, und sie mit seinem anlockenden Ruff allezeit um sich behalten, auch die Körnlein und Würme, die er im Aufscharren findet, mit ihnen theilen. Welche Hühner man nicht zur Zucht behalten will, lässet man in ihrer Jugend kapuen, siehe Capaun und Capaunen. Diejenigen Hahnen, so nur umher lauffen und fressen, aber nicht krähen, noch zur Zucht dienen, werden Spieß-Hahnen genennet; diese sind am besten auf die Mast gestellet und abgeschlachtet, denn sie taugen auch nicht einmal zum kapuen oder capaunen. Ein Hahn, dem das vorderste Spitzlein an der Zunge hinweg geschnitten oder ein Ring von Wein-Reben- oder anderm Holtze um den Hals gelegt worden, soll nicht mehr krähen. Daß die Hahnen, wie vor diesem von vielen irrig geglaubet worden, Eyer legen, und aus selbigen Basilisken erzeuget werden sollen, wird heut zu Tage nicht unbillig für eine ungegründete Fabel gehalten. Die zu Paris Anno 1719 ans Tagelicht gekommene Observations curieuses sur toutes les Parties de la Physique melden, es habe ein Bauer einem gewissen Gelehrten zu Montpellier verschiedene Eyer gebracht, und von denenselben vorgegeben, als ob sie von einem jungen Hahn, welchen er ganz allein unter den Hünern auf seinem Hofe gehabt, wären geleget worden. Dieser habe einige davon aufgemacht, aber darinnen, eben wie ihme der Bauer zum voraus gesagt, nichts gelbes, sondern nur ein kleines Zäserlein, in Gestalt einer zusammen gewundenen Schlange gefunden. Hierauf sey ihm auch der Hahn selbst von dem Bauern gebracht worden, und nach beschehener Section so viel zu ersehen gewesen, daß der Hahn in Ermangelung der dazu erforderlichen Theile diese Eyer unmöglich habe legen können; nach einigen Tagen aber habe der Bauer, welcher, ohnerachtet der beschuldigte Hahn todt, dennoch wieder dergleichen

chen Eyer gefunden) diejenige Henne, welche dieselbigen geleget, nebst deren Eyern gebracht, da sich denn bey Eröffnung gedachter Henne befunden, daß es gar kein Wunder gewesen, wenn sie keine andere gute, sondern nur lauter unvollkommene Eyer geleget, angesehen sie in dem Leibe anbrüchig und voller Fehler gewesen. Die Gestalt der Schlange, welche sich in diesen Eyern antreffen lassen, und deren man niemahls mehr als eine gefunden, würde wohl nichts anders als das vertreuete Gelbe gewesen seyn. Einige, die in denen Hahne-Kämmen eine sonderbare Delicatesse gefunden, pflegen selbige auf folgende Art zuzurichten mit gutem Appetit zu geniessen: Es werden nemlich dieselben geputzet, gewässert, mit Wasser zum Feuer gesetzet und weich gekocht; hierauf leget man solche nebst einem Stücke Schmaltz in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darzu, und lässet die Butter also zerschmeltzen. Wenn das geschehen, wird gute Brühe und ein wenig Wein hinzu gegossen, mit Muscaten Blüthen, Ingwer und Citronen-Schalen gewürtzet, und dieses Gericht durch einander gekochet; terner schläget man 4 bis 5 Eyer-Dottern in ein besonderes Töpffgen, giesset einige Tropffen Wein Essig daran und quirlt es klar, giesset endlich die Brühe, wenn sie im kochen ist, an die Eyer-Dottern, die darbey fleißig agquirlet werden müssen, damit sie nicht zusammen lauffen, und richtet sodenn diese abgequirlte Brühe, nachdem die gantze Zwiebel davon genommen ist, über die Hahnen-Kämme in eine Schüssel an, sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber, und drücket ein wenig Citronen-Safft daran, so ists gut.

Hahn, wird auch das Männlein von verschiedenen Sorten fremder und wilder Hüner, als Pfauen, Truthüner, Trappen, Auer-Birck-Hasel- und Rebhüner, auch anderer kleinerer Brut- und Sing-Vögel genennet.

Hahn, ist ein von Meßing hohl gegossenes oder auch aus Holtz gedrehetes Instrument, welches man in das an dem Boden eines Wein- oder Bier-Fasses befindliche Zapffen-Loch stecket, den Wein oder das Bier vermittelst desselben bequem abzuzapffen. Es bestehet aber ein solcher Hahn in einer nach Proportion des Gefässes langen und weiten, vorn mit einem unter sich gekrümmten Mundstücke versehenen, in der Mitte bauchichten, hinten aber etwas spitzig zulauffenden, zugemachten, und damit nichts unreines durchlauffen möge, mit kleinen Löchern durchbohrten Röhre. Aus einer Feder oder Drehe-Würbel, welche auch der Schlüssel genennet wird, so in das, quer durch gedachte lange Röhre gehende, oben etwas weit und unten etwas engere Loch gesteckt wird, und wodurch nach der Quere ebenfalls ein Loch, nach der Weite der Röhre gebohret ist, damit, wenn die Feder herum gedrehet wird, und derselben Loch auf die innere Oeffnung der Röhre kommt, der Liquor gerade durchlauffen könne. Es muß aber diese Feder oder Drehe-Würbel so knap und gedrang herum gehen, damit kein Tropffen dazwischen durchlauffen könne, oben ist dieser Drehe-Würbel mit einem Ringe oder andern Figur versehen, wobey man denselben mit den Fingern ergreiffen und herum- oder auf- und zudrehen kan. Und dieses heist ein gemeiner Hahn. Wo aber die Feder oder der Dreher oben keinen Angriff, sondern nur zwey kleine Löcher und einen kleinen dazwischen in die Höhe stehenden Dorn hat, darein ein Schlüssel gesteckt, solglich damit die Feder oder das Drehe-Schloß herum gedrecht, und der Hahn geoffnet und wieder zugeschlossen werden kan, solches wird ein **Schließ-Hahn** genennet.

Hahn, heist auch dasjenige Theil eines Musqueten-Büchsen-Flinten- oder Pistolen-Schlosses, worinnen die Lunte oder der Stein fest gemachet wird.

Hahn, nennet man auch die in Form eines Hahnens aus Blech verfertigte Fahne, wie man dergleichen auf hohe Gebäude zu setzen pfleget, um durch deren Bewegung die Wendung und Veränderungen des Windes, wo er nemlich herkommt, daran abzunehmen; und weil eben die Beschaffenheit des Wetters durch den Wind unterschieden wird, immassen bekannt, daß, wenn der Wind zwischen Abend und Mitternacht herkommt, so regnet es beständig, der Mittags-Wind bringet Regen und auch warmes Wetter, veränderlicher Wind, der bald von Mittag, und bald darauf wieder von Mitternacht gehet, ist gern der Vorbote eines Ungewitters; also heisset man auch dergleichen Fahnen einen **Wetter-Hahn**.

Hahne-Balcken, siehe Balcken.

Hahnebutte, siehe Hagebutte.

Hähnehügleins-Busch, siehe Spindel-Baum.

Hahnen-Fuß, siehe Ranunculen.

Hahnen Kamm, siehe Mayer.

Hahnen-Stein, siehe Capaunen-Stein.

Hahnen-Wäcker, ist eine an manchen Orten eingeführte Redens-Art, und bedeutet so viel als ein Frühstück, welches bey Hochzeiten, Kindtauffen und dergleichen Zusammenkünfften und Gasterenen denjenigen Personen vorgesetzet wird, welche sich nach der eingenommenen Abend-Mahlzeit mit Tantzen und anderen Ergötzlichkeiten unordentlicher Weise, bis zu des Hahnen erster, oder auch wohl offt letzten Ausruffung und Verkündigung des Tages die Zeit vertrieben, und bestehet solches meist in kalten abgebratenen Speisen, Geleen, Gallerten, gebackenen Kuchen u. s. f. um dem durch die gehabte Bewegung ausgeleerten Magen wiederum in etwas Kräffte zu geben.

Halb-Bauerey, ist eine gewisse Art einer Verpachtung, da der Eigenthümer eines Landgutes den Acker oder Feld-Bau um die Helffte besäen und arbeiten lässet, doch also, daß die Felder vor der Uibergabe erstlich ordentlich besäet und bestellet seyn müssen, welche denn der Annehmer oder sogenannte **Halb Mann** oder **Halb-Bauer** in eben dergleichen Zustande wieder abtreten muß, heißt auch **Halb-Pacht**. Was denn vom Jahren zu Jahren

an Frucht und Getraidig erwächset, davon wird erstlich der Saamen, so viel man nemlich künfftig wieder auszusäen gesonnen ist, zuvor hinweg genommen, und alsdenn das übrige an Körnern richtig getheilet. Die Viehe-Zucht und Schäfereyen werden gleichfalls gemeiniglich denen Halb-Leuten um ein gewisses Geld verpachtet, oder aber, gleich dem Feld Bau, auch auf die Helffte des Nutzens und Schadens ausgethan. Es müssen aber mit den Halb-Bauern oder Halb-Leuten, des ausgesäeten, eingeerndteten und wöchentlich ausgedroschenen Getraidigs halber ordentliche Kerb Hölzer und Gegen-Register gehalten und darauf gesehen werden, daß mit aller Bestellung recht umgegangen, die Felder zu Recht wohl gearbeitet, besäet, beschicket, pfleglich gebrauchet, und nicht ausgesömmert oder versäumet werden, und da hierinnen Ungelegenheit und Unfleiß vorgienge, daß so bald und ohne Verzug ein ernstes Einsehen vorgewandt, damit die Aecker nicht in Verwüstung gerathen und Schaden erfolge, sondern demselben zeitlich vorgebogen werde. Was nun einem Halb Bauern oder Halb-Mann Inventariums-Weise übergeben und eingeantwortet wird, ist er zur Abtretungs-Zeit wiederum zu ersetzen verbunden; die Vorwercks-Gebäude aber werden ohne der Halb-Leute Kosten., oder Beytragung der aufgewendeten Bau-Kosten in baulichem Wesen erhalten, doch daß sie die Fuhren dazu thun, und an welchem Ort Schob- oder Stroh-Dächer sind, müssen gemeiniglich die Halb-Leute solche Dachung erhalten. Wünsch im Memoriali oeconomiæ hat Muster solcher Halb-Pacht-Contracte. Der Halb-Pacht ist sonderlich im Clevischen und auch noch bißweilen einzeln bey Lein- oder Flachs-Felde hier und da sonst gebräuchlich. Man erlanget aber bey dieser Art der Verpachtung den Zweck nicht, den man bey Verpachtung der Güter unter andern suchet, nehmlich sich der Mühe der Wirtschafftlichen Administration seines Gutes zu entheben. Uiber dem ist man verdrießlichen Berechnungen in der Gemeinschafft (einer Mutter der Zänckerey, sonderlich bey Wirtschafften) unterworffen. Indessen wo die Vermuthung ist, daß die Früchte währenden Pacht-Jahren sehr steigen möchten, da ist er vor den Verpachter meistentheils austräglicher, als der Ganz-Pacht, ausser dem aber meistens schädlich.

Halb-Bier, heißt ein Bier, welches mit allem Fleiß schwach, und gegen dem ordentlichen und gewöhnlichen Bier dünner und geringer gebrauet worden. Eine Art solchen Halb-Biere sind die in Sachsen bekannte Scherpen. Siehe Cosent.

Halbe Mast, siehe Mast.

Halb-Ermel, sind kleine von sauberer Leinwand, Cotton und dergleichen weissen Zeug zubereitete Ermel, so meist nur um was weniges bis über den Ellenbogen langen, und zur Bedeckung der beschädigten Hemden-Ermel dienen.

Halbe Rundung, siehe Rundung.

Halb-Fisch, Platt-Eiß, Butte, Scholle, ist ein platter und fast Rauten-förmiger Meer- und See-Fisch, welcher einen dunckel-grauen Rücken und weissen Bauch hat, und fast von beyden Seiten mit Floß Federn umgeben ist, die sich in dem Schwantze mit einer einzigen Breite endigen. Er begiebt sich zuweilen aus Begierde zum süssen Wasser in die grossen Ströme, darinnen er aber sehr weichlich wird, und nicht so gut bleibet, als der im hohen Meer gefangen wird, ist auch leicht an der schwartzen Farbe zu erkennen. Die Holländer, welche diesen Fisch in grosser Menge fangen, pflegen ihn an der Sonne zu trocknen, in Gebünde zusammen zu binden, und also häuffig zu verschicken, welche denn, absonderlich die fleischigten, im Sommer zur guten Hauskost dienen. Die in der Ost-See gefangene werden in Preussen und Liefland auf eine besondere Art geräuchert, und unter dem Nahmen Rigischer Butten verführet. Diese werden meist rohe gegessen, können aber auch auf dem Rost gebraten werden; wie denn die Holländer die erstere Art, nemlich die an der Sonne getrocknete Halb-Fische offt trocken essen und Brantewein dazu trincken; es soll aber solcher Leute Excrementum s. v. hernach diejenigen schwartzen Fliegen hervor bringen, welche zum grösten Verdruß derer Holländischen Gärtner alles Obst verderben. Bey uns werden diese Fische nicht roh verspeiset, sondern auf folgende unterschiedene Weise zugerichtet. Ihre Vorbereitung aber bestehet in dieser Küchen-Arbeit: Man schneidet alles daran hangende fäsige bis an das Fleisch hinweg, machet aus reiner Asche und frischem Wasser eine Lauge, und wenn dieselbe fein abgeklaret, werden in selbiger die Halb-Fische bis in die 24 Stunden gewässert. Wenn man sie nun nach dieser Zeit annoch täglich 3 bis 4 mahl in frischem Brunnen-Wasser ausspület, und von einem mahl zu dem andern darinnen liegen lässet, so werden sie in drey bis vier Tagen gar vortrefflich auflauffen und schön weiß werden: einige bedienen sich hierzu an stat der Lauge auch wohl des Kalches, ist aber nicht so dienlich und viel eher schädlich; noch andere brauchen weder Lauge noch Kalch, und bleiben bey dem Wasser allein, in diesem Falle aber müssen diese Fische länger wässern. Nach diesem Wässern pflegen einige erst sie auf den Rost und zwar mit der Seite zu legen, wo sie die Haut haben, damit sie solche, wenn sie erwarmet, herunter ziehen können, welches sich auch eher thun lässet, als wenn sie noch nicht gewässert worden; hierauf wäschet man sie nochmahlen sauber aus, setzt sie mit kaltem Wasser zum Feuer, und sobald sich ein weisser Gischt oben auf dem Wasser ereignet, setzet man sie wiederum davon, denn das Sieden ist solchen Fischen nicht gut, doch muß durch starckes Feuer auch nicht gedachter weisser Gischt so bald verursachet werden. Hierauf kan eine Butter-Sosse mit und ohne Petersilien, eine Rahm-Sosse, grüne Erbsen und dergleichen

gleichen Brühe angerichtet werden: Oder man machet sie mit brauner Butter und geriebener Semmel; oder man bereitet sie ganz schlecht, indem man ein wenig Butter und Mehl über dem Feuer etwas gelblicht gemacht, zu der Brühe, darinnen die Fische gekocht, gethan, und dieses noch einige Zeit auf dem Feuer passiret wird, die Gewürtze dazu sind Saltz, Ingwer und Pfeffer, wozu einige noch setzen klein geschnittene Zwiebeln und Saffran, so aber auch weggelassen kan. Man pfleget über dieses auch wohl von ihnen fast eine Art einer Grisette folgender Gestalt zuzurichten: Wenn nemlich dieselben abgesotten, sondert man sie von den Gräten, pflücket und schneidet die Helffte davon ganz klein, und leget diese nebst in Milch eingeweichter und wieder ausgedruckter Semmel in eine Schüssel; hierauf schläget man acht Eyer-Dottern darzu, würtzet es mit Saltz, Muscaten-Blüthen und Saffran, giesset süssen Rahm hinzu, und rühret alles nebst klein gehackter Petersilie wohl durch einander. Hierauf machet man einen Kranz von Teig auf eine Schüssel, beschmieret diese wohl mit Butter, daß inzwischen die ausgepflückte Halb-Fische mit einer ganzen Zwiebel nebst ein wenig Muscaten-Blüthen in Butter über dem Feuer passiren, und giesset die Helffte des Abgerührten, darein vorhero noch ein Stücke Butter zerlassen worden, in die Schüssel, thut die abpassirten Halb-Fische darauf, streuet klein geschnittene Citronen-Scheller darüber, und ziehet endlich die andere Helffte des abgerührten vollends drüber her, leget oben Butter darauf, bestreuet es oben mit geriebener Semmel, und backet es ordentlich im Ofen als eine Pastete, welches Essen warm aufgetragen werden muß, und eigentlich gefüllte Halb-Fische heisset.

Halb-Pacht, siehe Halb-Bauerey.

Halb-Traid, oder besser Halb-Getraid, siehe Gemang-Korn.

Halfter, ist ein von Riemen zusammen gesetztes Haupt-Gestelle, welches einem Pferde, wenn es abgezäumet, in dem Stalle an den Kopf geleget, und solches damit vermittelst des daran geknüpfften Strickes an die Rauffe angebunden wird. Die Halfftern mit Stricken werden gemeiniglich nur, wenn man über Land reitet, am Pferde bey sich geführet, und in fremden Ställen gebrauchet; zu Hause aber hat man

Halfter-Ketten, welche etwan zwey Ellen, oder auch etwas länger, und an beyden Seiten mit Knebeln versehen sind, wovon der eine durch den an der Krippe fest gemachten Ring, oder das durch dieselbe gebohrte Loch, der andere aber durch den an der Halfter befindlichen eisernen Ring gestecket wird, damit diese beständig am Pferde-Stand verbleibe, und nicht verworffen werden, sondern, wenn man das Pferd in seinem Stande abgezäumet, sogleich bey der Hand sey, und demselben umgethan werden könne. So sind auch die Halfter-Ketten dauerhaffter, und reissen nicht so leichtlich als die Stricke.

Halm, ist der Stengel, oder dasjenige Theil des Getraides, so zwischen der Wurtzel und der Aehre oder Rispe sich befindet. Er ist inwendig hohl und mit etlichen Knoten abgesetzet, wird, wenn er gantz trocken, und die Frucht daraus gedroschen ist, alsdenn Stroh genennet. Die zwey untersten oder nähesten Knoten an der Wurtzel dienen zu der Vermehrung und Bestudung des Haupt-Halmes: denn wenn selbige in die Erde oder nur an dieselbige zu liegen kommen, schlagen sie besondere Wurtzel, und treiben neue Neben-Halme, deren unterste Knoten wieder von eben der Beschaffenheit seyn, wie bey dem Worte Saat weitläufftiger gedacht wird.

Halm-Brache, siehe Stoppeln oder Stürtzen.

Hals, wird der gantz bekannte Theil eines Menschen und Viehes genennet, der unmittelbar nach dem Kopffe folget, und die Lufft- und Speise-Röhren, als die zwey unentbehrlichsten Canäle, in sich begreiffet. Man hat aber daher auch Gelegenheit genommen, andere Sachen, die sowohl der Forme nach, als auch wegen ihres gleichmäßigen Nutzens mit diesen überein kommen, ebenfalls mit diesem Nahmen zu belegen: also nennet man den langen Theil an einer Flaschen und dergleichen Geschirr, welcher an derselben Bauche gleich aufsitzet, wodurch eine flüßige oder andere Materie sich hinein füllen lässet, einen Hals: Mit nicht wenigerm Rechte führet eben diesen Nahmen der lange Theil einer Violine, Laute und dergleichen Instrumenten, wo man durch Niederdrückung der Finger auf die darüber gezogene Saiten, dieselben nach iedem vorgegebenen Ton stimmen, und eben den Laut damit wie in der Singe-Kunst vermittelst des Halses zu wege bringen kan, u. s. f.

Hals Band, ist ein Schmuck von Gold oder Silber, oder aus Silber und vergoldt nach gar verschiedener Art zusammen gesetzet und zierlich ausgearbeitet, ja mit Edelsteinen oder Perlen und Schmeltz ausgesetzet, dessen sich das Frauenzimmer gewöhnlicher Massen bedienet, um solchen um den Hals zu binden.

Hals-Band, ist auch ein ledernes, zuweilen mit Meßing oder Silber zierlich beschlagenes, öffters auch mit eisernen Stacheln, oder Schweins-Torsten besetztes Band, welches man denen Hunden um den Hals leget, damit sie dadurch vor dem Anfall beißiger Hunde desto mehr gesichert seyn mögen, auch ben dem in der Mitte des Hals-Bandes befestigten Ringe um so viel besser geführet werden können.

Hals-Sucht, ist eine Kranckheit des Mundes und Halses bey Menschen und Vieh, und heißt die Bräune. Was das Vieh anbetrifft, siehe dieses Wort.

Hals-Tuch, ist ein meist viereckigt geschnittenes und gesäumtes Tuch von Seide, Flohr, Caton, Nessel- und anderm zarten Tuch, feiner Leinwand und dergleichen zubereitet, welches über Eck ordentlich zusammen geleget, das Frauen-Volck theils zur Nothwendigkeit, theils

theils in einer Zierat um den Hals zu schleiffen in Gewohnheit hat. Es sind dieselben entweder schlecht, oder mit Spitzen, Zäcklein und dergleichen an den Canten umstochen, frisiret, auch offt durch und durch genehet, bald mit Mahler-Naht, wie die Catonen und Nessel-Tücher, bald aber wie die von Flohr oder Mousselin mit Gold und Silber, wie auch bunter Seiden. Bisweilen werden diese auch Bogenweise an den Seiten ausgeschnitten, und mit Zäcklein oder Spitzen-Rand umstochen; oder es werden solche mit Gold- oder Silber-Lahn, oder auch weisser Seide und Zwirn-Fäden in gewisser Maaß und Abtheilung durchzogen, und an die hintere Zipffel machet man auch kleine Quasten und Trotteln.

Halt-Kette, auch Deichsel-Kette genannt, ist eine ungefehr fünff Viertel Ellen lange, an dem einen Ende mit einem Kloben, an dem andern aber mit dem sogenannten Deichsel-Ring versehene Kette, welche vermittelst erstgedachten Klobens an die Brust-Kette angehänget, mit dem Ringe aber zwischen die beyden vornen an der Deichsel befindliche Haacken gesteckt wird, wodurch die Pferde die Deichsel nicht nur regieren, und vermittelst dieser dem gantzen Wagen sein Gelencke geben, sondern auch den Wagen, wenn er Berg abwärts gehet, zurücke halten, damit er ihnen nicht auf den Hals lauffen, und sie übern Hauffen rennen kan.

Ham-Butte, siehe Häge-Butte.

Hame, suche Fisch-Hame.

Hamen und Treibe-Zeug vor die Rephüner, siehe Rephun.

Hammel oder Schöps, ist der Nahme eines verschnittenen Widders, Schaaf-Bocks, Stähres oder Männleins von Schaafen. Sie werden ihrem Alter nach eingetheilet in Hammel-Lämmer, Jährlings-Hammel, Zeit-Hämmel und alte Hämmel. Den ersten Nahmen führen sie von der Zeit an, da sie von den Schaaf-Müttern gefallen, bis um Michaelis, da sie alsdenn Jahrlings-Hämmel genennet werden. Im andern Jahr heisset man sie Zeit-Hämmel, und wenn sie ihr drittes Alter-Jahr antreten, werden sie alte Hämmel genannt. Weil auch die Schaafe sich gerne vergesellschafften, so, daß sie nicht nur unter einander zusammen halten, und wo eines hingehet, die andern alle ihm nachfolgen, sondern auch sich gar bald zu dem Menschen gewöhnen lassen, daß sie ihm wie ein Hund nachlauffen; so haben die Schäfer-Knechte im Gebrauch, sich insgemein einen Hammel abzurichten, der ihnen auf den Winck folget, vermittelst dessen sie nächst einem guten Schäfer-Hunde, hernach Augenblicks die gantze Heerde leiten und anführen können, wohin sie nur wollen, und dergleichen abgerichteter Hammel wird ein Leit, Hämmel genennet. Die Hämmel sind unter einer Heerde leicht zu erkennen, indem sie ihre völlige Schwäntze haben, da hingegen solche denen Schaafen abgeschnitten oder verstutzet worden. Das Verschneiden macht, daß sie fetter werden und ein zartes Fleisch bekommen. Siehe Schöpsen-Fleisch, Schaaf.

Hammel-Ochse, siehe Brummer.

Hammer, ist ein bekanntes Werckzeug, dessen Haupt allezeit von Eisen, und in der Mitte mit einem Loch, welches man das Auge nennet, versehen, worinnen ein höltzerner, und nach der Grösse und Schwere des Hauptes proportionirter Stiel befestiget wird. Das Haupt daran wird eingetheilet in die Bahn, so dessen breite Fläche oder das untere Theil, in die Pfinne, welches das oberste schmale Stücke, und denn in die Backen, worunter die Seiten verstanden werden. Bey einer Landwirtschafft haben die dazu in verschiedener Grösse benöthigten Hämmer ihren Platz in der Schirr-Kammer; und sind entweder Hand-Hämmer oder Dengel-Hämmer, von welchen letzten siehe Dengel-Zeug.

Hammer, Hammer-Werck, ist eine Machine, meistens aus drey verschiedenen grossen und zwey bis drey Centner schweren Hämmern bestehend, davon der gröste der Streck-Hammer, der mittelmäßige der Abricht-Hammer, und der kleineste der Zain-Hammer heisset, welche vom fliessenden Wasser durch das Wasser-Rad, und die an der Wellen befindliche Heb-Arme aufgehoben werden, durch deren schweres Niederfallen hernach das auf grossen Ambossen unterlegte Gar-Kupffer, Stahl, Eisen ꝛc. geschmiedet, und nach des Hammer-Meisters Belieben dergestalt zugerichtet wird, daß es nachmahls von den Kupffer- und Eisen-Schmieden durch die kleinen Hämmer leichtlich mag gezwungen werden. Die Blasebälge oder das Gebläse, welche das Feuer in der Esse erhalten, werden auf Bedürffniß zwar gezogen, nach der neuen Invention aber am füglichsten durch das treibende Wasser-Werck zugleich auf- und nieder gehoben, und hierdurch das glühende Eisen ꝛc. in seiner Glut und Kohlen durch steten Wind erhalten, womit man also dabey einige Leute ersparen kan. Man pfleget die Hammerwerke in Stab- und Blech-Hammer zu unterscheiden; hiernächst werden zu einem vollkommenen Hammer-Wercke, ausser denen Berg- und Fuhrleuten, Köhlern, Holtzhackern und Tagelöhnern, annoch folgende Personen erfordert, als Vor-Schmiede, Frischer, Aufzieffer, hohe Ofen-Arbeiter, Blech-Meister, Herd-Schmiede, Gleicher, Lehr-Knechte, Zerrinner, u. a. m.

Hammerschlag, wird dasjenige genennet, was vom Eisen abspringet, so man schmiedet. Man schreibet diesem eine medicinische Krafft zu, will die daraus gezogene Tinctur so gar der Stahl- und Eisen-Tinctur selbst vorziehen, und leget es gerne in das Getränck derer Hüner und des andern Viehes, welches sie vor den Zips und andern Zufällen verwahren soll, auch lässet sich daraus ein wohlbindender Kitt bereiten.

Hamster, ist ein höchstschädliches Thier, welches den grössesten Ratten an Grösse nichts nach-

nachgiebet, und für eine Art grosser Feld-Mäuse gehalten wird, ob es gleich mit denenselben wenig Gleichheit hat: Denn die Farbe des Rückens kommt schier denen Hasen bey, am Bauche sieht er schwartz, auf beyden Seiten hellroth, auf ieglicher Seite noch drey weisse Flecken habend; die Schläfe sind röthlicht, der Hals weiß, die Füse kurtz, und nach der Dicke des Leibes proportioniret. Die Haare stehen so feste auf der Haut, daß sich ehender die Haut von dem Fleisch, als die Haare von der Haut absondern lassen. Er wohnet in der Erde, darein er ein tieffes Loch gräbet, und seinen Bau auf eine wunderneswürdige Art macht; auch in denselben allerhand Getraide-Körner, als Weitzen, Roggen, Dinckel, Gerste, Erbsen und dergleichen, in grosser Menge einträgt, und auf den Winter zu seiner Speise aufhebet; Solch Eintragen aber verrichtet er mit denen im Maule an beyden Backen von der Natur ihme mitgetheilten Beuteln oder Säcken, welche er voller Körner sammlen kan, ohne daß man ein einiges in seinem Rachen siehet, und solche auch wieder dergestalt auszuleeren weiß, daß keines darinnen bleibet. Diese Säcke oder Beutel kan man, wenn er todt ist, zum Maul heraus ziehen, und umkehren, wie die Schubsäcke. Sein Bau oder unterirdische Wohnung ist groß und weitläufftig, in verschiedene viereckigte nett und glattgebaute Zimmer abgetheilt, davon er eines zu seiner Wohnung, und eines zu seinem Abtritt brauchet, in dem übrigen Gebäude aber findet man seinen Vorrath an Getraid- und Hülsen-Früchten, und zwar iede Sorte besonders so schön aufgeschüttet, daß es auf einem wohleingerichteten Getraide-Boden nicht ordentlicher gefunden werden kan: Denn hier liegt allein ausgekörnter Weitzen, an einem andern Ort Korn oder Roggen, dort Erbsen, und so fort; von iedem auch nicht wenig, so gar daß mancher Hamster-Fänger nur an dem von zehen bis zwantzig Hamstern eingetragenen Vorrath sich und die Seinigen auf den Winter mit Brot und Hülsen-Früchten versehen kan. Es bleibet aber der Hamster iederzeit gerne in dieser seiner künstlich erbauten Höhle, lässet sich auch nicht leichtlich daraus vertreiben, man giesse ihm denn Wasser, welches er gar übel vertragen kan, in dieselbe, oder grabe ihn aus; sobald er dieses letztere mercket, so stellet er sich in der ersten Kammer in Positur zur Gegenwehr, und machet sich mit Springen und Beissen trefflich unnütze; wenn er aber den Ernst siehet, und die Todes-Angst empfindet, so läufft er von einem Zimmer in das andere, bis er endlich nicht weiter kan, allorten erwartet er seinen Tod mit grosser Hertzhafftigkeit, springet allen denen, so ihme zu nahe kommen, unvermerckt nach dem Gesichte, und wo er einen erwischt, so bezahlet er ihn dergestalt, daß er wünschte, er wäre dem ergrimmten Hamster nicht so nahe getreten; trifft man ihn aber mit einer Spade oder Rade-Hacke auf den Rücken, so ist er augenblicklich todt, denn allda ist er am schwächsten, welches dieses schlaue Thier auch wohl weiß, darum wird es niemahls gerne den Rücken bloß geben, sondern gern inzlich auf den zwey Hinter-Füssen sitzend, mit der Schnauze und den Vörder-Füssen sich in den Streit einlassen. Eben dergleichen Positur macht er auch, wenn er frist, indem er, wie die Eichhornlein, wenn sie Nüsse haben, auf den Hinter-Füssen sitzet, und mit denen Vörder-Füßlein die Speisen hält. So wird er auch von etlichen, wie die Eichhörnlein, gebraten und gedeissen, doch kommt er nicht auf die Bäume. Sein Fleisch soll sehr ungesund seyn, und im Uberfluß genossen, Grind und Aussatz verursachen. Jedoch, damit man dieses alles nicht etwan nur vor eine blosse Anmerckung aus der Historia animali curiosa, und nicht oeconomica von Hamstern ansehen, die Wirtschaffts-Kunst aber davon keinen Vortheil haben möge, wie mehrentheils die Historia animalis tractiret wird, so siehet man hieraus, daß es theils ein dem Acker-Bau sehr schädliches, bey dem allen aber doch auch ein Thier von einigem Nutzen sey. Wegen des ersten trachtet der Land-Mann nach seiner Ausrottung. Dieses kan aber schwerlich durch andere Mittel, als durch das in seinen Bau gegossene Wasser und durchs Ausgraben geschehen. Das Wasser treibt ihn endlich heraus, da man denn Hunde, worzu sich die Dachs-Hunde gut schicken, in Bereitschafft haben, und sie todt beissen, oder aber todt schlagen muß. Es ist aber sehr mühsam, so viel Wasser und zwar bisweilen an entlegene und auf hohe Felder hinzuführen, und über dem bekommt man sie nicht alle, mithin muß man das Fell entbehren, ja auch ihren Vorrath an Getraide einbüssen. Allein das Ausgraben ist nicht nur ein leichter Mittel sie auszurotten, sondern auch mehr Nutzen zu ziehen. Denn da man solches arme Leute verrichten, und ihnen das eingetragene Korn und Getraide zu ihrem Nutzen überlassen kan, so kommt sein Sammlen dem Menschen, oder doch andern Vieh zu gute, und hiernächst bekommt man die Bälge, welches bey uns nächst den Wolffs-Fuchs-Marder- und Katzen-Bälgen, das beste, leichteste und dauerhafftigste Rauch-Werck zum Unter-Futter ist, und theils im Hause selbst verbrauchet, oder verkaufft werden kan. An einigen Orten ist man von Seiten der Jagd-Herrschafft darauf gar merckfam, und verpachtet gantze Gegenden und Diskricte, wo sich viel Hamster finden, vor ein Stück Geld jährlich, welches denn in reichen Getraide-Gegenden ein ansehnliches macht. Man ist auch zu solcher Anstalt beynahe von wegen der Policey genöthiget. Denn man könnte diese armselige Jagd sowohl, als den kleinen zufälligen Nutzen dem Bauer vor seinen vielen Schaden, den ihm das Thier thut, gar wohl lassen, wie auch an denen meisten Oertern geschiehet: aber sie sind selbst nachläßig, daher muß man andere Mittel brauchen, massen die Anstalt an vielen Orten gemacht ist, daß die Unterthanen zu denen Gütern eine gewisse Anzahl Bälge, wie an Sperlings-Köpffen lie-

fern

fern müssen. Allein wo dieses nicht ist, und ein ieder nur auf seinem Felde, oder doch nur mit Bewilligung des Eigenthümers graben darf und kan, bey dem letzten sich aber unter denen unfriedlichen Leuten viele Schwürigkeiten ereignen, und insonderheit derjenige, der wenig Feld hat, solcher gestalt auch wenig Nutzen vom Hamster-Graben hat, so lassen solches viele Nachbarn gar bleiben. Mithin gräbt der eine, der andere aber nicht, massen selten Einigkeit und Gemeinschafft unter denen Leuten eines Dorffes, geschweige unter vielen Dörffern ist, die doch alle zusammen diesen Feind verfolgen müssen, wenn es helffen soll. Wenn also auch einer und der andere gräbet, so weicht der Hamster eine Zeitlang in das andere Feld, kommt aber doch, und schleppt seine Säcke aus jenen voll dahin. Dadurch aber wird diesem Getraide-Diebe nimmermehr völlig gesteuert. Daher ist man auf den obengedachten Hamster-Pacht gefallen. Denn wenn man einem allein oder etlichen eine und mehr Fluren auf gewisse Jahre verpachtet, und ihm das Getraide, um solches zum Futter vors Vieh zu verkauffen, für seine und seiner Arbeiter Lohn, da dieses Getraide ohnedem an Seiten der Eigenthümer ad derelicta gehöret, überlässet, nachhero aber wegen der Hamster-Felle ein gewisses Pacht-Geld geben lässet, so wird das Feld seine Diebe los, der Jagd-Herr bekommt eine kleine Jagd-Revenue, das gemeine Wesen eine gute Rauch-Waare, und verschiedene Leute haben eine ziemliche Nahrung davon. Wie denn gemeine arbeitsame Leute, die es ausarbeiten auch das Hamster-Fleisch ohne Schaden, sonderlich wenn es gebraten wird, essen können und zu essen pflegen. Die aufgegrabenen Hamster-Gebäude müssen auch über dem von denen Hamster-Pächtern wieder zugeworffen werden, und sind aus verschiedenen Ursachen insgemein fruchtbarer als das andere Land. Im übrigen aber schreibt man denen Hamster Pächtern noch andere Bedingungen vor, damit der Zweck des gemeinen Bestens hierbey nicht wegen ihres Privat-Nutzens leide. Mit was vor Behutsamkeit aber das Hamster-Graben geschehen müsse, das lernet man ebenfalls aus obiger natürlichen Geschichte von diesem schädlichen, listigen und grimmigen Thiere.

Hand-Becken, wird insgemein dasjenige untere Geschirr von Zinn, Porcellain, Thon und dergleichen Materie genennet, welches man gebrauchet, die Hände darin zu waschen, und das dadurch unrein gemachte Wasser darinnen zu sammlen.

Hand-Dienste, siehe Frohn-Dienste.

Handel und Wandel, ist nichts anders, als die Verwechselung des Eigenthums, so bey einer Sache, die mit einer andern gleichen Werthes verkauffet wird, entstehet, unter welchem Werthe auch vielmahlen die Dienste und Bemühungen begriffen sind, und um ein gewisses Geld angeschlagen werden. Der Anfang dazu ward gemacht, da die ersten Menschen sich sehr vermehret, und einer bald dieser, der andre bald jener Handthierung nachgegangen, folglich einer nicht alles, was er benöthiget gewesen, auch selber machen und sich zubereiten können, sondern bey so gestalten Sachen einer dasjenige, was er im Uberfluß und nicht benöthiget, einem andern gegen Verwechselung dessen, so jener ebenfalls nicht nutzen können, abgenommen. Allein da sich endlich die Menschen sehr ausbreiteten und viele Länder nicht hatten, was doch nicht nur die Nothdurfft, sondern auch die Bequemlichkeit des Lebens, die der Mensch doch auch nach göttlichem Willen zu suchen befugt ist, ja der Unterschied der Stände auch solches immermehr erfoderte; so legten sich einige Menschen darauf, von allerhand Gütern zu gewissen Zeiten und an gewissen Oertern, sonderlich aber wegen mehrerer Sicherheit und Bequemlichkeit in Städten allerhand Vorrath zusammen, und von entfernten Oertern herben zu schaffen solche aber denen, die sie brauchten, nicht aber selbst ohne viele Mühe, Kosten, Zeit-Verderb und Versäumnüß in andern doch auch nöthigen Geschäfften, einzeln daher holen konten, auf bequeme Weise vor andere Güter oder Geld zu liefern, zu verhandeln, zu vertauschen, zu verkauffen und zu verkehren, und vor solche Gefälligkeit, ihre Mühe, Aufwand, Gefahr und Abgang einen billigen Gewinn zu nehmen. Und eben dieses sind diejenigen Leute, die in besonderm Verstande Handelschafft und Kauffmannschafft treiben, welche von denen, so nur ihre gewonnene Güter einander überlassen, wohl zu unterscheiden. Daraus sind nun eine grosse Menge Commercien und Handlungs-Geschäffte im grossen und im kleinen, im ganzen und im einzeln u. s. f. entstanden, welche zwar, wie alles Gute, von dem Geitz, der Wollust, dem Pracht und Stolz, öffters von Käuffern und Kauffleuten sündlich gemißbrauchet werden. Allein, den Ursprung der Sache an sich aus der Wollust und dem Geitz herzuleiten, und sie verkauffen wollen, ist ein Vornehmen, welches aus übertriebenen und irrigen Begriffen in der Moral entstehet. Indessen, da diese Sache eigentlich nunmehro unter die Stadt-Nahrungs-Geschäffte gehöret, wo sie durch die Policey vermittelst vieler anderer Anstalten, als Messen, Märckte, Manufacturen, Fabriquen, Niederlagen, Stapel-Gerechtigkeiten, Gesellschafften u. s. w. befördert werden, selbige auch von ungemeiner Weite sind; so kan allhier davon nicht umständlich gehandelt werden, sonderlich da wir hier die Stadt-Nahrungs-Geschäffte nur eines theils in ihrer allgemeinen Beschreibung und andern theils nur so weit berühren, so weit sie mit denen gemeinsten Land-Wirtschaffts-Geschäfften, so hier eigentlich zu suchen sind, zusammen hängen, und so weit ein Wirt überhaupt davon Nachricht nöthig hat, und die grosse Weite solcher Geschäffte nicht eigene Lexica erfodert. Das ist die Ursache, warum man hier auch nicht alles erkläret findet, was man der Vollkommenheit nach von dem

dem Schmeltz- Sied- und Saltz- und von dem Bergwercks-Wesen, von denen Handwerkern und Manufacturen, Künsten und Wissenschaften, so auch als Stadt-Nahrungs-Geschäffte betrachtet werden, ingleichen vom Handels- und Commercien-Wesen, wissen muß. Sondern wenn ein Wirt seinem Stande nach sich darum besonders, und nicht nur insgemein bekümmern will, so kan er sich derer Bergwercks-Lexicorum, wo auch vom Saltz- und Schmeltz-Wesen gehandelt wird, dergleichen Minerophilus zu Chemnitz ediret hat, ingleichen des allgemeinen Kauffmanns-Lexici, so zu Leipzig Heinsius verleget hat, und des Natur- und Kunst-Lexici bedienen. Von Handwerckern und Manufacturen fehlt uns zwar ein nur einiger massen vollständiges Lexicon noch. Allein vielleicht erscheinet auch dieses in der heut zu tage wegen der Real-Lexicorum bemüheten Welt einmahl, nachdem dieselbe denenjenigen Leuten, die mit diesen Geschäfften zu thun haben, und sie nicht als Gelehrte Wissenschafften, da sie keine Gelehrte sind, studiren können, vortrefflich nützen und zum Aufnehmen solcher gantz practischen Dinge dienen. Inzwischen muß man sich mit einigen besonderen Schrifften von Manufacturen behelfen, dahin Marpergers Manufactur-Haus und andere gehören.

Hand-Faß, ist eigentlich das von Zinn, Thon oder anderer Materie auf mancherley Art verfertigte Gefäß, darein das zum Handwaschen vorräthige Wasser, gewöhnlicher massen aufgehaben wird. Man begreifft aber auch vielmahlen zugleich das Hand-Becken mit darunter, nebst dem Gestelle, darauf es gesetzet, oder daran es gehangen wird, es sey dieses nun an die Mauer entweder fest gemacht, oder es bestehe aus einem freystehenden und beweglichen Postement, welches man zuweilen mit Umhängen von feinem weissen Caton, zarter Leinwand und dergleichen, woran unten herum Spitzen oder Striche von mancherley Art genehet, auszuzieren, und die Stuben damit aufzuputzen, ehemalen in Gewohnheit gehabt, welche Umhänge daher auch in das Wasch-Inventarium, unter dem Titel Hand-Faß-Tücher, eingetragen worden.

Hand-Fröhne, siehe Fröhne.

Hand-Fröhner, suche Fröhner.

Hand-Gaul, suche Hand-Pferd.

Hand-Griff, wird nicht nur dasjenige Stücke Holtz oder Eisen genennet, so an einer Sache angemachet ist, um dieselbe daran bequem zu fassen, und damit zu bewegen; sondern man verstehet vielmahls in der Ausübung dieser und jener Wissenschafft oder Kunst auch diejenigen Vortheile darunter, so man sich durch lange Ubung zuwege gebracht, um die vorhabende Verrichtung in einem weit kürtzern Wege zu vollziehen, als ein anderer durch mehrere Umwege kaum vermögend ist, sogleich nachzumachen.

Hand-Kauff, wird dasjenige Geld genennet, welches zu allererst aus einer Waare gelöset wird, nachdem man dieselbe zum Verkauff ausgestellet oder feil geboten.

Hand-Korb, ist ein von gantz weissen oder untermengten schwartzen Ruthen länglicht rund und zusammengeflochtenes Behältniß, obenher mit einem grossen Spriegel, auch zuweilen mit einem Deckel versehen, worinnen Fleisch und andere Victualien, füglich nach Hause können getragen werden. Man findet bisweilen auch in dergleichen Hand-Körben einen von Kupffer getriebenen Einsatz, so auf den Boden des Korbes gesenckt wird.

Hand-Leuchter, ist ein von Silber, Zinn, Meßing- oder Eisen-Blech getriebener, gantz platt und niedriger Leuchter, ohne Fuß oder Gestelle, an dessen stat aber, mit einer flachen Vertieffung versehen, dabey ein bequemer Griff oder Hand-Habe, wormit man in dem Hause herum zu gehen pfleget.

Hand-Mühle, siehe Mühle.

Hand-Pferd, Hand-Gaul, wird dasjenige Pferd genennet, welches dem Sattel-Pferde zur rechten Hand an der Deichsel gehet.

Hand-Pferd, heisset man auch ein gesatteltes Pferd, welches sich ein Herr durch seinen Reit-Knecht an der Hand nachführen lässet, entweder auf Reisen sich dessen im Fall der Noth bedienen zu können, oder solches bey einem Aufzuge zum Staat zu gebrauchen.

Hand-Qvehlen, heissen zum Unterscheid der Küchen- und Putz-Qvehlen die, welche man aus Damast, Zwillig und Leinwand verfertiget, in den Wohn-Stuben zum Gebrauch aufgehangen werden, um sich zu aller Zeit die Hände darau zu trocknen und abzuwischen. Sie werden von ungleicher Länge, und zuweilen wohl gar dergestalt groß gemacht, daß sie doppelt über einander oder an einander herab hangen.

Hand-Ruthe, (Hand-Habe) ist ein drittehalb Ellen oder auch bisweilen nur neun Viertel Ellen langer Stecken, etwas mehr als Daumens dick, und von Häseln- Maßellern- Holunder-Holtz, glatt gearbeitet, so zum Stiel an dem Dresch-Flegel dienet. Siehe Dresch-Flegel.

Handschuhe, heissen diejenigen Uiberzüge, darein so Manns- als Weibs-Personen die Hände zu stecken pflegen, und sind entweder aus saubern Bock- Hirsch- Hund- Katzen- Reh- Schaaf- und Ziegen-Leder verfertiget, welches theils glasurte, und nicht zum Waschen dienliche, theils aber Wasch-Handschuh; oder sie sind, sonderlich die vor das Frauen-Zimmer, von Seiden, klarem Zwirn, Baum-Wollen und dergleichen gestrickt oder gewirckt, und bald mit Fingern, welche theils gantz zu, theils aber an den Spitzen offen, bald ohne Finger, und nur mit Klappen, welche erste Art Finger-Handschuh, die letzten aber Klappen-Handschuh genennet werden. Die Männer-Handschuh, die insgemein lederne, sind entweder ordentliche schlechte, oder gestreifte und auf den Rücken gestepppte, auch wohl über dieses noch an denen

nen Blättern herum, sauber mit Gold und Silber gestickte, und nach ihrem unterschiedenen Gebrauch, auch an der Stärcke unterschieden: anders sind demnach die Fechter- und Reit-Handschuh, und anders, die man auf den Tantz oder zur Zierath gebrauchet; so hat man auch noch andere, deren man sich des Winters bedienet, die entweder aus Rauch-Waaren bestehen, oder aus Biberbärnen und andern wollenen Garn gewircket oder gewalcket sind, u. s. f.

Hand-Seiffe, siehe Seiffe.

Hand-Spritze, suche Feuer-Spritze.

Hand-voll, begreiffet so viel, als eine erwachsene Person in eine Hand zu fassen vermögend ist. Es wird dieses Wort bey gar vielen Sachen gebraucht, insonderheit bey Schneidung des Getraides, da der Schnitter eine Handvoll Hälmer mit der in der rechten Hand haltenden Sichel, unter der linken Hand, auf einmahl durchschneidet, und sodenn aus vielen solchen Hand-vollen eine Garbe zusammen bindet.

Hand-Weiffe, siehe Weiffe.

Handwercker, werden diejenigen Personen genennet, welche vermögend sind, nach einem vorgegebenen Muster oder einer Idee eben dergleichen Sache aus einer gewissen Materie, wenn sie auch noch so unförmlich, ohne besondere Kunst vermittelst gewisser Instrumenten zuzubereiten. Es machen diese den nothigsten und wichtigsten Theil der Stadt-Oeconomie aus, und lassen sich am füglichsten eintheilen in die Classe, welche zur Speise gehoren, als da sind Becker, Brauer, Fleischer, Müller und dergleichen, und in diejenigen, welche zur Kleidung, Zierde und Wohnung des Leibes dienen, worzu alle übrige nur erdenkliche Arten der Handwercker zu rechnen. Viele zu diesen gehörige Stücke wird man auch in gegenwärtigem Buche erkläret und abgehandelt finden, so viel nemlich davon einem sorgfältigen Haus-Wirt zu wissen nöthig: das andere aber, welches etwa die Historie und eigentliche Beschaffenheit derer Handwercker anlanget, findet man zum Theil in dem Natur-Lexico vorgetragen: zum Theil auch insbesondere von anderen beschrieben, unter denen vornehmlich Weigels Abbildung aller Stände gute Nachricht geben kan. Siehe Handel. Noch etwas umständlicher wird aber davon unter dem Worte: Manufactur, jedoch nur in so weit als ein Wirt ungefehr davon Nachricht haben muß, gehandelt.

Hanff, ist ein Feld-Gewächs, welches einen einfachen geraden, viereckigten, rauhen, hohlen, und an manchen Orten über einer Manns-Länge hohen Stengel treibt, dessen Rinde eigentlich zum Gespinste gebraucht, und gleich dem Flachs zubereitet wird. Die Blätter sind länglicht, schmal, spitzig und in etwas gekerbt, und wachsen in Gestalt einer offenen Hand, haben eine dunckelgrüne Farbe, und einen widerwärtigen stinckenden Geruch. Es ist aber der Hanff zweyerley, männlich- und weiblichen Geschlechts: Das Männlein, welches den Nahmen Hanff behält, trägt keine Blumen, oder Blüthen, sondern nach der Länge des Stengels runde, Wirtelförmige Saamen-Häuslein, in denen ein grauer oder Aschenfarbner, rundlichter, glänzend, und mit einem weissen Marck oder Kern angefüllter Saamen stecket. Das Weiblein verlieret den Nahmen Hanff, und wird der Fimmel oder Femel, und in Oesterreich Bastling genennet, treibt einen zärtern Stengel, und bringt gelblichte Blumen, die zu Staub werden und keinen Saamen hinter sich lassen. Es wird aber dieses Weiblein oder Fimmel viel eher zeitig, als das Männlein oder der Hanff, bringet auch zärteres Werck und Bast; weswegen man es, sobald es Blumen anheben zu stäuben, ausziehen, und in Büschen oder Bosen binden, den Hanff aber stehen lassen muß, damit derselbige desto besser zeitigen möge. Die Erbauung des Hanffes belangend, so wächset derselbe nicht gerne in kimmigten und starcken, auch nicht in denen allzu hohen gemisteten Aeckern, sondern er will einen gar gelinden, milden, gut gedüngten, und wohl zubereiteten Acker haben; daher pfleget er auch in denen gegrabenen Aeckern viel besser zu wachsen, als wenn man ihn ins Feld, dem Pfluge nach, säet: weil die Erde mit dem Graben weit besser, als mit dem Pfluge durcharbeitet wird. Wenn der Hanff nicht in das Sommer-Feld, so vorher zur ersten Art gedünget worden, kommen solle, so muß der Acker hierzu vor Winters noch gedünget, und (wenn der Mist bald gebreitet) derselbe sowohl, als das zum Hanff bestimmte Saamen-Feld, gleichfalls noch vor Winters, etwa im October gestürtzet werden, und also über Winters liegen bleiben. Im Früh-Jahr, um die Fasten Zeit, wird sodenn solcher Acker nur bald mit den Eggen überfahren und eingeegget, folglich im April geackert, oder welches besser ist, wenn man Zeit und Leute hat, gegraben, und denn das Hanff-Korn eingesäet. Solches geschichet gemeiniglich gegen das letzte Viertel des Merts-Scheins, um das Mittel des Aprils, und in diesen Landen meist um Marcus oder auch kurtz nach Walpurgis, ebenfalls im abnehmenden Monden. Der Saamen soll neu und frisch seyn, und wenn man ein gutes und klares Gespinste haben will, fein dicke (doch nicht so dicke, als der Flachs) gesäet, endlich aber wohl unter- und eingeegget, auch, wie sonsten gebräuchlich ist, zwischen den Beeten die Furchen ausgefahren, aber keine Wasser-Furchen gemacht werden. Ehe der Hanff gantz reif, wird er gesimmelt, das ist, man lasset die oben beschriebene Hanff-Weiblein, oder den so genannten Fimmel, nemlich die kleinsten und subtilsten Stengel, so keinen Saamen tragen, weil sie eher, als der andere Hanff, oder das Männlein zeitig werden, ausstechen, auf dem Felde ausbreiten und abdorren, nach mahls in Gebünde einbinden, und wenn solche eingeführet, zugleich mit dem Hanff entrösten. Um Augusti um Bartholomäi, wird der Hanff gerauft, und in Häufflein zusammen gebunden, so daß die Knospen

syen oder Saamen in die Höhe kommen, (welches man Stauchen heisset), und also bleibet er, wenn die Hauffen vorhero für den Vögeln mit Stroh-Schütten wohl zugedeckt und verwahret sind, etliche Tage, auch wohl ein paar Wochen, oder so es vonnöthen thut, noch länger stehen, damit sowohl die Körner recht abdorren, als auch der Bast zur Gnüge welcke, welchen der Hanff desto besser und fester davon wird; und eben deswegen darf er auch hernach, wenn man ihn röstet, nicht zu lange im Wasser liegen, damit es ihme an solcher Festigkeit nicht schade. Wenn die Körner ausgesäubert und wohl gedörret sind, so werden die Hauffen in Stroh-Seile eingebunden, die Bündeln gezählet, und endlich vom Acker eingeführet, und in die Scheune gebracht; daselbst muß der Hanff (nicht aber die Fimmeln, denn diese haben, wie obgedacht, keine Körner) alsobald in Büsseln zu beyden Seiten, wie beym Dreschen derer Feld-Früchte, angewiesen zu finden, abgedroschen werden, denn solchergestalt lässet er sich eben wohl dreschen, ist nicht so zähe, wird denen Mäusen, welche, wenn er lange im Stroh liegt, grossen Schaden darinnen thun, aus dem Wege geräumet, und kan man auch desto zeitiger mit ihm zur Röste kommen. Die gröbsten Spreuer werden alsdenn abgerecht und in den Mist geschüttet, denn sie sind so wohl, als das Stroh, keinem Vieh gut; hierauf wird der Hanff gesiebet, was durchfällt, auf einen Hauffen gestossen, und denn behörig gewurfft, endlich gesackt, und fein dünne auf einen für den Mäusen wohlverwahrten Boden geschüttet, damit er vollends recht austrocknen, und dürre werden kan. Was übrigens das Rösten, Dörren, Rumpeln oder Bläuen, Brechen und andere Arbeiten anbelangt, hat es mit dem Hanff gleiche Beschaffenheit, wie mit dem Flachs: Denn man lässet ihn, wenn er den Winter über an einem wohlverwahrten und trockenen Orte gelegen, im Frühling, wenn die Weiden anfangen auszuschlagen, acht oder zehen Tage lang im Wasser (NB. aber in keinem Fisch-Wasser) rösten; hierauf muß man ihn, wenn die Rinde locker wird, und sich gerne vom Kerne und Marck abschälet, aus dem Wasser ziehen, Hauffen-weis legen oder stellen, darnach wohl trocknen und nach Haus führen, ferner in einer besondern Darre oder Dörre fein fürsichtig dörren, nachgehends mit besondern Schlegeln klopffen, und in denen Brechen, wie den Flachs, wohl brechen, damit die Agen davon fallen, endlich wohl schwingen und hecheln, auf daß das Marck oder die guten Haare von dem Werck und Flocken abgesondert werden. Aus dem Hanffe macht man Tuch, dessen sich absonderlich gemeine Leute mancher Orten in ihren Haushaltungen bedienen, ferner allerhand Seile, Stricke, Stränge, Leinen, Tauen, Segel- und andere Tücher, mancherley Netze und Garn zum Jagen, Fischerey und Vogel-Fang ꝛc. Was man über den Saamen an Hanff-Körnern übrig hat, wird verkaufft, zum Vogel Futter verbraucht, oder zu Oel geschlagen, welches man mit unter die Wagen-Schmiere zu nehmen, die Oel Kuchen davon aber den Kühen ins Trincken zu geben, und denen Schweinen die Spreu mit anzumachen pflegt. Es gebrauchen auch die Fischer solche Oel-Kuchen zum Fisch-Köder sehr nützlich, immassen die Fische mit Verwunderung darnach in die Reussen gehen. So sieden auch die Fischer das Hanff-Kraut im Wasser, und giessen hernach das gesotene Wasser an die Oerter, wo die Regen-Würmer sich aufhalten, die dadurch aus der Erde hervor kriechen, und alsdenn zur Fischerey gebrauchet werden können. Wenn die Seide (Flachs-Seide oder Filtz-Kraut) in die Flachs-Aecker kommt, darff man nur folgendes Jahr Hanff hinein säen, welcher dieselbe bald vertreiben wird. Einem so starcken Hanff-Stengel zu zeugen, daß auch Löffel daraus gemachet werden können, soll man ein Gans-Ey völlig aushöhlen, und wenn es gantz mit Hanff-Saamen wieder angefüllet, zur rechten Saat-Zeit, wenn nemlich anderer Hanff gesäet wird, dergestalt in die Erde stecken, daß das Löchlein im Ey über sich stehe. Wer alltäglich drey oder vier Hanff-Körner nüchtern verschluckt, soll für der Pest sicher und bewahrt seyn. Von Hanff-Saamen, mit Rosen-Hollunder- oder Eisenhart-Wasser eine Milch gemacht, und ein darein genetztes Tüchlein über die Stirn gebunden, befördert den Schlaf, und stillet in hitzigen Fiebern das Haupt-Weh: eingenommen, stillet sie den Durst, lindert den Husten und heilet die Brust-Schwären. Das Hanff-Oel wird über obangeführten Nutzen auch zur Artzney gebrauchet, gestalt es nicht nur die harte Geschwulsten erweichet und zertheilet, und die Narben von den Blattern oder Pocken heilet, sondern auch mit einer Lauge von ungelöschtem Kalck vermischet, und in Tüchlein übergeschlagen, den kalten Brand stillet. Die von den Blättern gesottene Brühe, wird den Rindern und Pferden wider den Durchlauf und die Würme eingegeben. Man pflegt auch mit dem Kraute die Pferde zu reiben, damit sich keine Fliegen oder Bremen darauf setzen.

Hanff-Agen, siehe Agen.

Hanff-Breche, suche Breche.

Hanff-Darre, siehe Flachs-Darre.

Hanff-Finck, suche Hänffling.

Hanff-Heede, wird dasjenige genannt, was aus dem Hanff, wenn er reine gemacht worden, ausgehechelt wird.

Hang-Matten, sind stat der Betten von gestrickter Seide, Baumwollenen oder anderen Zeug verfertigte Planen, welche man in die Schwebe hangen, und an Pfähle oder Bäume feste binden kan, um darinnen als in einem Bette zu liegen. Es bedienen sich derer die in warmen und hitzigen Ländern befindliche Inwohner, damit sie vor giftigen und anderen herum kriechenden Ungeziefer sicher schlafen können; so haben sie auch ihren guten Nutzen auf Schiffen.

Haras, ist ein Ort, den man bequem ein-

und zugerichtet hat, die Beschesler zu denen Stuten zu lassen.

Harcken, siehe Xechen.

Harlsken-Baum siehe Cornel-Baum.

Harn oder Urin, ist bekannt. Daß derselbe wohl, doch nicht zu häufig und stets, so der Harn-Fluß heißt, abgehe, ist bey Menschen und Thieren ein Zeichen der Gesundheit. Das Urin- oder Harn-Beschauen aber, wird von verständigen Aertzten sehr betrüglich befunden. Indessen kan man doch verschiedenes aus seiner Menge, Farbe, Geruch und seinem Grund-Satz bey denen Menschen schliessen, so von der Kranckheit zeuget. Man hat auch verschiedene Haus-Mittel vom Harn. Die Hände mit Urin waschen, vertreibet die Krätze. Ein geschwelltes Pferd kan man mit Urin waschen, es hebt die Entzündung. Die Augen alle Morgen damit gewaschen, erhält ein helles und beständiges Gesicht, und zur Pest-Zeit trincket man den Morgen-Harn zum bewährten Praeservativ.

Harn-Kraut oder Bruch-Kraut treibt den Urin, Nieren- und Blasen-Stein, und heilet die Brüche.

Harn-Mängel der Pferde, sind vornemlich dreyerley: Die Harn-Winde, der lautere Stall, und das Blut-Stallen. Bey den Harn-Winden werden wieder dreyerley Unterschiede gefunden, als nemlich die Strangurie, Dysurie und Ischurie. Die Strangurie oder die kalte Seiche ist, wenn ein Pferd den Harn Tropffenweise, mit einer Nöthigung von sich lässet, welches man denn auch insonderheit die Harn-Winde nennet. Welche vors erste meistentheils von scharffen Flüssen, oder von Gebrechen der Nieren und Leber herkommt. Zum andern, wenn ein Pferd sehr erhitzt, und mans jählings aus kaltem Brunnen-Wasser trincken lässet, als davon sie nicht alleine die Harn-Winde bekommen, sondern sich auch offtmahls gar rähe sauffen. Die dritte Ursach ist, wenn die Kräffte der Blasen durch die Verhaltung des Harns dermassen geschwächt, daß sie nicht vermögen, den Harn fortzutreiben, dadurch denn die Blase gantz und gar verschwillt, und allzu sehr ausgedehnet wird. Viertens, wenn sich die Phleamatische Feuchtigkeiten samt dem Geblüte in die Blase setzen, und wie der Stein, vor dem Ausgang liegen und verstopffen. Aeusserlich wird dieses Ubel meistentheils verursachet, wenn ein Pferd zu sehr überritten wird, und zum Stallen nicht kommen kan.

Die Dysurie oder Harn-Strenge ist, wenn ein Pferd beschwerlich und mit Noth, und darzu gantz wenig, iedoch ohne Absatz, und nicht wie bey der Strangurie, Tropffen-weise, stallet. Die Ursache solches Gebrechens sind die schwachen Kräffte der Blasen, wenn dieselbe sehr erkaltet, folglich von kalten dicken Flüssen verstopffet wird. Man kan es aus dem Stallen eines Pferdes sehen, wenn der Harn dünn und weiß ist; und wenn er dick und weiß, so ists die inwendige kalte Feuchtigkeit, die den Durchgang hindert; und in solchen Fällen muß man wärmende und öffnende Artzneyen brauchen, oder aber das Pferd in einer warmen Stube, oder bey einem Feuer auch äusserlich erwärmen. Die Ischurie oder Harn-Verstopffung ist, wenn ein Pferd gar nicht stallen kan, davon es sehr geschwillt, und in Lebens Gefahr geräth. Es entstehet dieses Ubel entweder von Auftlähung der Därmer und böser Däuung des Magens; oder wenn die Pferde bisweilen etwas schädlich- und gifftiges gefressen oder gesoffen haben; oder wenn man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht stallen lässet, wenn es gerne stallen wollte; oder wenn ein Pferd, nach grosser Hitze, zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort gestellet wird; bisweilen wird es auch von den Spul-Würmern verursacht. Wider die erste Art der Harn-Winde, nemlich die Strangurie, soll man ein Loth Lorbeern in ein Nössel gut alt Gersten Bier werffen, solches ein wenig warm machen, und dem Pferd in den Hals giessen. Oder Lorbern und Ingwer pulverisiret und dem Pferd in Wein gegeben. Man soll auch ein damit behafftetes Roß von der spitzigen Kletten-Wurtzel trincken lassen. Die andere Art, nemlich die sogenannte Dysuria, oder Harn-Strenge, wird curirt, wenn man gestossene Krebs-Augen auf einen Schnitten Brot streuet, und es dem Roß zu fressen giebet. Oder ein oder zwey Muscaten-Nüsse pulverisirt, und dem Pferde in süssem Wein eingegossen: Oder zu Pulver gestossene Karpfen-Steine mit Knoblauch-Safft und gutem weissen Wein vermenget, dem Pferd in den Hals gegossen; wo aber dieses nicht gleich helfen sollte, so darf man nur Petersilien-Wurzeln schälen, mit Wein und Wasser absieden, und es ihme also eingiessen. Sonsten brauchet man auch insgemein vor die Harn-Winde folgendes: Nehmet Zunder-Stein oder Schlacken aus der Schmiede, leget die ins Feuer, daß sie glüend werden, thut sie in eine Pfanne, und haltet sie dem Roß unter den Schlauch, darauf süsse Milch gegossen, und den Dampf davon etliche mahl darzu gehen lassen. Wenn aber ein Pferd die Ischurie oder Harn-Verstopffung hat, daß es gar nicht stallen kan, so nehmet die obern Gipffel von Eiter-Nesseln, Benedicten Wurtzel, mit ein wenig Saltz, und gebet solches dem Pferd ein. Oder man siedet auch nur Haber in Wein, und lässet den dritten Thel einkochen, und giesset es dem Rosse warm ein. Oder: Nehmet wohlgeriebenen Saffran, und ein wenig Eßig mit etwas Eisen-Rost, und giesset es dem Pferd in den Hals: es wird in einer Viertel-Stunde stallen. Oder: Nehmet ohngefehr eine halbe Eyer-Schale voll von Bilsen Saamen und Rus von einem Kessel, reibets fein klein unter einander, und giesset es dem Roß mit Milch laulicht ein, führet es denn in einen Stall, und lasset es gehen. Ein guter Einauß, wenn ein Pferd nicht stallen kan, ist auch folgender: Nehmet gestossene Lorbeer, gestossene Krebs-Augen, weissen Weyrauch, oder Teuffels-Dreck und Fenchel-Saamen wohl zerrieben, Campher,

Peter-

Petersilien-Wurtz samt dem Kraut, und dieses zusammen in Eßig und Wein gesotten, und dem Pferd eingegossen, gebet ihme darauf Erdbeer-Kraut und Manaolt zu essen; schiebet ihme auch Seiffen mit Baum-Oel in den Hintern, und schmieret ihme das Geschröte mit altem Schmeer, Saltz und Seiffen wohl. Oder man nimmt frischen langen Pfeffer, und machet den in ein Wachs-Licht zum Docht, zündet das Licht an, daß der Pfeffer mit dem Lichte brennet, und lässet den Rauch von dem Pfeffer dem Pferde in den Schlauch oder in den Zienier gehen; ist es ein bös Pferd, so stecket man das Licht an einen Stab. Oder man nimmt Karpffen-Steine, Herings-Seelen, Herings-Milch, zu Pulver gemacht, thut es in ein wenig Saltz-Wasser, und gießt es dem Roß in den Hals; und denn nimmt man auch gepülverte Herings-Milch, und bläset sie dem Roß in den Schlauch, so wirds von Stund an stallen. Oder man führe ein solches Pferd nur in einen Schaaf-Stall, und stelle es über warmen Schaaf-Mist, so daß ihme der Dunst davon in das Gemächte gehet, so wird es auch bald stallen.

Der lautere Stall, ist anders nichts, als wenn das Pferd das Wasser, eben so, wie es solches getruncken, wieder lauter harnet, welches von Schwächung der innerlichen Glieder herkömmt, die den Tranck nicht lange halten können, bis er recht verdauet wird, und eine andere Farbe an sich nimmt, als welches ein gewisses Anzeigen einer bösen Dauung ist. Dafür nehmet Heu-Blumen, siedet sie mit Wasser, bis sie weich werden, und bindets dem Roß mit einem Bett-Tuch unten an den Bauch, so warm als man es an der Hand erleiden mag (doch daß es nicht über den Schlauch gebunden werde), und gebet ihm sodenn in seinem Tranck Bibinellen-Wasser zum fressen: Oder machet Erlen-Laub, und Rinden von einer jungen Eichen zu Pulver, gebets dem Pferd unter dem Futter zu fressen und im Wasser zu trincken; oder: Giesset ihme den Safft vom Kraut Hüner-Darm ein, so vergehet es ihme auch. Oder nehmet ein Stücke glüenden Stahl, löschet ihn in des Pferdes Trincken ab, und thut eine gute Hand voll oder zwey Roggen-Mehl darein, lasset das Pferd drey Tage trincken, und alsobald gemach darauf reiten, daß es nicht stalle, bis es die Noth dringet. Oder mischet klein gestossenes Eisen-Kraut und Ingber mit Eßig untereinander, und giesset es dem Pferde ein. Oder nehmet weissen Campher einer welschen Nuß groß, Bein Bruch zwey Loth, stosset es zusammen klein, und lasset das Pferd darüber sauffen. Einige lassen Wachholderbeer, Kletten-Wurtzeln, Pappeln und Knoblauch mit einander in Wein sieden, giessen es dem Pferde laulicht ein: oder vermengen Stärcke, damit man die Wäsche stärcket, mit Wasser, und lassen es das Pferd etliche mahl trincken. Das Blutstallen ist ein Zeichen einer hitzigen und schwärenden Blasen. Diesem gefährlichen Uibel abzuhelffen, nehmet vier Ziegel-Steine, die zuvor noch nie gebraucht worden, sondern erst vom Brenn-Ofen kommen, leget sie in ein Feuer oder Glut, und lasset sie wohl heiß werden, bis daß sie glüen, darnach schafft die Streu aus dem Stand, und leget ihme die heissen Ziegel-Steine unter den Bauch oder den Schlauch, daß das Pferd darauf stallen kan, und ihme der Rauch oder Dampff in den Leib gehen möge, das thut alle Tage drey oder viermahl, es hilfft. Oder brennet rohe Gersten zu Pulver, und gebt sie drey Tage dem Rosse zu fressen, so vergehets. Ein bewährtes Mittel ist auch, wenn man eine Schüssel voll Hüner-Mist stösset und wenn solches geschehen, ihn in Wasser drücket, und dem Roß zu trincken giebet. Oder man nehme Lieb-Stöckel und Rauten und drücke den Safft daraus, thue daran Wein und Eßig, und gebe es dem Pferde fünff oder sechs Tage lang, und zwar alle Tage gegen den Mittag; man lasse ihm auch die Spann-Adern auf beyden Seiten, und das thue man ohngefehr zwey oder dreymahl aufs meiste, so wird das krancke Pferd wieder gesund.

Harn-Winde, Kalte Pisse, ist der schmertzlichste Zwang, den sich der Mensch im Harnlassen anthun muß, bis einige Tropffen mit Brennen abgehen. Zum Haus-Mittel dienet, sich äusserlich warm zu halten, hiernächst präparirte Krebs-Augen, weissen trockenen Balsam, und Muscaten-Nuß zu einem Pulver gemacht, und in warmer Brüh einzunehmen. Viel warmer Thee und etwas Saltz auf der Zunge schmeltzen lassen, hilfft auch.

Hartes Futter, siehe Futter.

Hartes Holtz, darzu werden gerechnet die Bircke, Buche, Eiche, Eller oder Erle, Ahorn, Rüster, Apffel-Aisbeer-Birn-Cornel- oder Harlsken-Eschen-Ilmen-Lein- oder Fliegen-Lerchen-Massellern-Nuß-Eiben- oder Taxus-Pflaumen-Eber-Eschen- und Wachholder-Baum.

Hartheu, ist ein Kraut, dem Johannis-Kraute fast gleich. Der Saamen mit Honig-Wasser purgiret, die Blumen in Wein gekocht, helffen wider das Hüfft-Weh.

Hart-Riegel, suche Rhein-Weiden.

Hartz, ist eine fette, ölichte und fliessende, auch trocknende Materie, welche entweder aus hartzigten Bäumen fliesset und tröpffelt, oder aber durch Kunst zubereitet wird. Das meiste Hartz geben die Fichten und Tannen, von welchen letztern dasjenige, so von den Weiß-Tannen gesammlet wird, besser als das von den Roth-Tannen ist. Eine andere Art ist dasjenige, so am todten Meer in Judäa gesammlet wird, und Juden-Hartz oder Pech heisset; dieses muß schwärtzlich, starckriechend und gläntzend seyn, sich auch gerne zermalmen lassen. Es werden die Schlag-Balsame und einige Salben damit schwartz gefärbet, und ist sehr rar und theuer. Das gemeine Hartz wird zu Pech gesotten, und schaffet vielen

Nutzen, davon das Wort Pech weiter nachzuschlagen.

Hartz Eicheln, siehe Eicheln.

Hartz-Holtz wird das Fichten-Kiefern-und Tannen-Holtz genennet, so auch sonsten den Namen Schwartz- ingleichen Tangel-Holtz führet.

Hartz reissen oder Hartz scharren, so auch Pech hauen oder Pech scharren genennet wird, ist zwar eine besondere, aber auch, wo es unordentlich fürgenommen, und kein Unterschied dabey beobachtet wird, eine höchst schädliche Nutzung der Fichten-Wälder, da nemlich die Fichten-Bäume gelacht oder gerissen, und das heraus fliessende Hartz mit gewissen besonders dazu verfertigten Messern abgekratzet, und Pech davon gemachet wird. Dieses Hartzscharren oder Pechhauen muß in denen Wäldern, wo es Herkommens und erlaubet ist, von niemanden verrichtet werden, ausser, wenn es insonderheit um einen gewissen Zins vergönnet worden ist. Es haben aber diese sogenannten Hartz-Scharrer oder Pech-Hauer folgende Puncten, welche ihnen wohl eingebunden werden müssen, zu beobachten: 1) Daß sie an keinem andern Ort die Fichten-Bäume angreiffen, und denenselben lassen sollen, als wo es ihnen angewiesen worden: Denn gute Haushalter, die ihre Holtzung vor der Verwüstung bewahren, und doch das Hartz-Scharren darneben leiden wollen, haben in Gewohnheit die Wälder in drey Theile oder Oerter abzutheilen, von denen sie ihnen jährlich nach der Ordnung einen Platz anweisen, nach verflossenen dreyen Jahren aber, wieder von vornen anfangen lassen, denn in solcher Zeit verlauffen sich die gemachten Oeffnungen völlig wieder mit Hartz. Hierdurch wird alles Herumschweiffen der angenommenen und heimlichen Hartz-Scharrer und Pech-Hauer meistentheils darnieder geleget, und die Bäume werden in gutem Stand erhalten, dieweil sie allezeit nach beschehener Lässe, zwey Jahr ausruhen können. 2) Daß sie keine Bäume reissen, so nicht ihre gewisse und abgemessene Dicke haben; weswegen denn gemeiniglich denen Forst-Bedienten gewisse eiserne Rincken, so man **Loch-Rincken** uennet, zugestellet werden, welche die Dicke derer Fichten, so man zu reissen erlaubet, anzeigen. 3) Daß sie am jungen Holtze keinen Schaden thun: Denn diese Art Leute sind manchmahl so unbescheiden, daß sie, um desto bessern Raum und weitern Platz um die Hartz-Bäume zu haben, die nebenstehende junge Schößlinge und das junge Holtz-Gewächs ohne Unterschied abhauen und verstümmeln. 4) Daß sie nicht mit Holtz-Aexten, sondern mit ihren darzu gehörigen Instrumenten, die Hartz-Bäume reissen. Denn die Zimmer-Beile und Holtz-Aexte taugen nicht zum Hartz scharren, und mag man damit fast umgehen, wie man will, so wird man in den Stamm oder in das Holtz hinein hauen. Es ist aber bekannt, daß man von denen Hartz-Bäumen, ausser der blossen Rinde, sonst nichts hinweg schneiden, noch hauen soll, weil auf sich begebenden widrigen Fall, das angeschnittene Holtz, nach und nach dürr muß werden, und das Hartz nicht mehr aus dem Schnitt wird fliessen lassen können; daher haben die Hartz-Scharrer ihre eigene Beile dazu, die man Messer heisset, welche in die Runde herum etwas krumm gebogen, und also zur Abschälung auf das beste tauglich sind. Und 5) daß sie die Tannen-Bäume nicht reissen, weil dieselben dadurch mercklich ins Verderben gerathen. Eine Haupt-Regel, so man beym Hartzscharren wohl zu beobachten hat, ist diese: daß in denen Jahren, wenn viel Zapffen und Saamen auf denen Fichten befindlich sind, das Reissen eingestellet werde, indem es zu solcher Zeit denen Bäumen sehr schädlich und dazu vergeblich ist weil das Hartz, welches dieses Baumes Safft ist, genug über sich zu thun hat, den Saamen vollkommen zu machen. Mit dem Hartz-Reissen oder Pech-hauen selbst wird also verfahren: Die Hartz-Scharrer, oder wie sie an etlichen Orten heissen, Hartz-Scherer oder Pech-Hauer (welche, damit sie ihre Hemden und Kleider nicht beschmutzen mögen, mit kurtzen bis an den Nabel reichenden Röcklein, die sie Hartz-Kappen nennen, bekleidet sind), machen im Monat Majo im abnehmenden Monden, in der Höhe, so hoch sie mit einer Zimmer-Art reichen können, die Rinden an denen Fichten los, etwan drey quer Finger breit, und schälen die Rinden bis auf zwey Schuh hoch von der Erden herab, lassen hiernächst einer Hand breit Rinde stehen, und machen abermahl eine drey Finger breite Wunde der vorigen gleich, und fahren also fort, bis der Baum rum und um, bis auf die dazwischen gelassene Räume also verwundet oder gerissen ist. Hierauf fänget alsobald das Hartz an, durch das Holtz heraus zu dringen, welches sie mit ihren krummen Messern herunter schaben, und in ihren höltzernen Kübeln sorgfältig auffangen. Wie sie hierauf ferner mit dem Hartz verfahren, kan unter dem Wort Pech nachgeschlagen werden. An gewissen Orten wird das Hartz-Scharren oder Pech-Hauen also erlaubet, daß erstlich der Grund-Obrigkeit von allem Peche der Zehend abgerichtet, und darnach das übrige Pech mit derselben noch halb getheilet werden muß, so dürffen auch die Hartz-Scharrer an vielen Orten kein Pech von dem ihrigen verkauffen, wo sie nicht solches vorher der Herrschafft und deroselben Unterthanen zu feilem Kauff angeboten haben.

Hase, Haase, ist ein bekanntes vierfüßiges, und unter die Nieder-Jaad, oder das kleine Wendwerck gehöriges Wildpret, über alle massen furchtsam, und sich einig und alleine auf die Geschwindigkeit seiner Füsse verlassend. Seine äusserliche Gestalt belangend, übertrifft er an Grösse die Caninichen, seine vördern Füsse sind ungleich kleiner als die hinteren, er hat einen kurtzen dicken Kopff, lange und spitzige Ohren, einen kurtzen Schwantz, an dem obern Theil des Mauls eine häßliche Scharte,

grosse

grosse herausgetriebene Augen, und kurtze, oder gleichsam abgeschnittene Augen-Lieder, dahero es kommt, daß er die Augen allezeit offen hält, ja so gar mit offenen Augen schläfft. Das Männlein, oder der Rammler, ist auch von dem Weiblein, so die Häsin, der Mutter-Hase oder der Satz-Hase genennet wird, darinnen unterschieden, daß jener von Natur etwas kleiner, aber länger und geschwinder ist, als die Häsin, welche etwas dicker vom Leibe, und nicht so hurtig auf ihren Füssen. Ferner ist der Rammler auf den Vorder-Blättern und Schultern roth, auf dem Rücken schwartzlüpfflicht, und hinten herum weiß, als wenn er berupffet wäre; hat einen dicken kurtzen Kopff, lange Haare am Bart, Backen und Augen-Braunen, auch kurtze, weite und weißlichte Ohren, welche er steiff träget, und im Spitzen und Horchen eins nach dem andern geschwind in die Höhe recket; im Lager aber die Ohren nach dem Hals beysammen leget. Die Häsin oder der Satz-Hase hingegen hat einen längern und schmalern Kopff, bisweilen auch ein Bläßlein auf der Stirn, grosse lappichte und etwas hangende Ohren, am Rücken falbichte, und überhaupt mehr Asch-Farbe und graulichte, als röthlichte Haare. In der Setz-Zeit ist absonderlich ein Rammler in dem Lager vor einer Häsin daran zu erkennen, daß er seine Ohren gerade auf den Rücken zurück- und beysammen leget, auch eher aus seinem Lager aufstehet, als eine Häsin; dahingegen diese, wenn sie den Leib voller Jungen hat, sich in dem Lager zu drucken und feste zu sitzen pfleget, da sie denn ihre Ohren gantz von einander zu beyden Seiten des Leibes hinunter leget, und mit dem Hinter-Theil hoch sitzet. Sie rammlen im Februario, auch wohl gar schon im Januario, nachdem nemlich das Wetter gelinde ist, und zwar mit so grosser Begierde, daß offt hinter einer Häsin drey oder vier Rammler herlauffen, wiewohl solche frühzeitige Junge, wenn sie nach vier Wochen (denn so lange trägt die Häsin) gesetzet werden, mehrentheils von der grossen Kälte und dem starcken Schnee wieder umkommen: Wenn aber ein harter Winter einfällt, müssen sie diese Kurtzweile bleiben lassen. Sonsten setzen sie ordentlicher Weise im Martio, wo alt Gras, dicke Saat oder Farren-Kraut ist, in Sträuchlein, oder an einen kleinen Erdhügel, und zwar nachdem die Satz-Häsin alt ist, ein oder zwey Junge. Der andere Satz geschiehet im Majo schon besser, und bekommen sie alsdenn meistens dreye. Beym dritten Satz, so im Julio geschiehet, bekommen sie bisweilen vier bis sechs Junge, die sie schon besser, als bey den ersten beyden Sätzen, im Getraide verbergen können. Im September oder zur Erndte-Zeit, folget der vierte Satz, bisweilen auch nicht, nachdem sie nemlich Friede haben, so, daß die alten Jäger haben pflegen zu sagen, der Hase gehe im Früh-Jahr selb ander vom Holtze ins Feld, und gehe um Bartholomäi selb funffziehen bis siebenziehen wieder zu Holtze. Sie werden nicht blind gebohren, wie die Caninichen, Eichhörner, Hamster und dergleichen, welche alle bis in den neunten Tag blind liegen müssen, sondern haben gleich ihre Augen offen, so bald sie zur Welt kommen. Sonsten ist die Häsin eine sehr ungetreue Mutter: Denn sie lässet ihre Junge über vier bis sechs Tage nicht an sich saugen, darnach verlässet sie dieselben, und läufft aus grosser Geilheit dem Rammler wieder nach, welcher die Jungen, wenn er sie frisch gesetzt findet, gantz und gar auffrißt, damit er die Mutter desto eher wiederum frey bekommen möge. Die Raben und Krähen thun denen Hasen viel Schaden, so wohl wenn sie noch jung, als auch, wenn sie alt und erwachsen sind, und können zwey Krähen einen alten Hasen so gut stossen, als ein Raub-Vogel. Wenn der Hase ein Jahr alt worden, ist er zu seiner Vollkommenheit gelanget. Wo er gesetzet worden, bleibet er am liebsten; dahero kommen die Holtz-Hasen, die nemlich in grossen Waldungen gesetzet worden, gar wenig, oder doch nicht weit in die Felder, weil sie nächst demjenigen, was sie zu ihrer Nahrung allenfalls auf dem Felde finden, auch Eicheln und allerley Holtz-Kräuter fressen. Die in den kleinen Feld-Höltzern gesetzte aber lauffen alle Nächte nach ihrer Nahrung ins Feld, und gehen frühe, zumahl wenn es windig, wieder zu Holtze. Diese Holtz-Hasen sind schon etwas schwerer zu hetzen, weil sie den Jäger mit den Hunden mehr scheuen, und zum öfftern schon der Jagd entgangen, siehe Nacht-Jagd. Die Feld-Hasen hingegen, das ist, diejenigen, so in denen weiten und flachen Feldern gesetzet worden, bleiben auch meistens daselbst beständig, ändern aber ihr Lager oder Gesässe im Jahr unterschiedliche mahl: Denn im Früh-Jahr, wenn Frost und Schnee vorbey, setzen sie sich gerne an die Ränder in die Mist-Stücken oder Sturtz-Aecker; wenn aber die Saat so hoch gewachsen, daß sie sich darinnen bergen können, so suchen sie ihre Retirade in derselben, bis zur Erndte-Zeit, da sie sich denn immer aus einem Stück Getraide in das andere jagen lassen, bis es alles geschnitten oder niedergehauen ist: alsdenn setzen sie sich in das alte annoch stehende Gras, und in die Haber-Schwaden; entkommt ihnen aber auch dieses, so machen sie sich in die Korn-Stoppeln, Flachs-Aecker, Kraut-Stücken und dergleichen; zur Winters-Zeit und bey tieffem Schnee, machen sie sich in die Windwehen, auch in die Weiden- und Erlen-Gründe, wo sie in der Gedult sitzen können. Ihr Gesäse ist allerhand grüner Saamen, Kraut, Haber, auch was die Holtz-Hasen sind, zur Herbst-Zeit Eicheln: Im Winter aber nähren sie sich, wenn sie wegen Tieffe des Schnees nicht zur grünen Saat kommen können, von denen Rinden und Schalen der Birken- und anderer jungen, insonderheit aber der Obst-Bäume, welches die Gärtner und Haus-Väter öffters mit ihrem grossen Schaden erfahren. Zu gedachter Winters-Zeit pflegen sie mit vielen Spuren, Wieder-Gängen und Absprüngen vorsichtig herum zu lauffen, wie solches aus der Tab. IV befindlichen Fig. 4 deutlich abzuneh-

zunehmen. Nemlich wenn ein Hase vom Felde A zu Holtze B gehet, und sein Lager P abgesehen hat, kehret er auf selbiger Fährde zurücke aus B in C und springet zur Seite ab in D, laufft wieder etliche Schritte, und thut wieder einen Absprung, aus E in F, manchmahl auch noch mehr, bis er aus O ins Lager P seinen letzten Sprung thut, dergleichen Absprünge in der Figur mit ablangen Vier-Ecken angemercket, die Ordnung seines Ganges und Wieder-Ganges aber, durch die Buchstaben, so wie diese auf einander folgen, angedeutet worden, und dieses alles geschiehet von ihm zu seiner Sicherheit. Sie vermercken von Natur das Wetter und den Wind, und verändern daher ihr Lager: denn wenn ein Regen-Wetter vorhanden, machen sie solches ins Feld an einem Hügel, Furche, Stamm oder Wurtzel, alt Gras oder Farren-Kraut, graben vor sich eine längliche Grube gegen den Wind, und setzen sich mit dem Hintern rückwärts hinein, weil sie zu solcher Zeit in dem Busch nicht bleiben, noch sich die Regen-Tropffen von den Blättern beunruhigen lassen können; wenn es hingegen kalt und windigt ist, suchen sie das Gehölze und die Büscher. Im Winter machen sie ihr Lager gegen die Sonne; im Sommer aber wegen des Schattens gegen der Nord- oder Winter-Seiten: wenn sie des Nachts vom Thau oder Regen naß worden, trocknen sie sich bey Tage und bey Sonnen Scheine in denen Furchen wieder ab. Wenn ein paar alter Hasen eine Gegend zu ihrer Wohnung eingenommen, lassen sie daselbst keine fremde aufkommen, sondern beissen und kratzen sie weg, ausser diejenigen, die von ihnen gebohren werden; diejenigen Hasen, welche in morastigen und wässerigen Brüchen wohnen, sind gemeiniglich anbrüchig, ungesund und haben die Pocken. Die Hasen aber, so sich auf den Bergen und trockenen Gegenden aufhalten, sind viel gesünder, hurtiger und geschwinder, und werden insonderheit die halbgewachsenen für weit delicater zur Speise gehalten, als die alten. Die Losung eines Hasen ist klein, trocken und eckigt, seiner Häsin aber grösser, runder und feuchter. Die Hasen werden, sonderlich an denen Grentzen, mit Hasen-Garnen, Lausch- oder Lücken-Netzen, auch Schleiffen oder Drat-Schlingen gefangen, oder da sie durch Stöber-Hunde aufgejagt, an denen Wechseln mit Schrot geschossen, mit Falcken und Habichten gebaitzet, oder auch mit Wind-Hunden gehetzet; wovon an behörigen Orten ein mehrers zu finden. Sonsten haben sie ein schwaches Leben, und sterben von einem leichten Druck, leben auch ausser dem über acht Jahr nicht. Wenn man das Alter eines Hasen erkennen will, ziehet man ihm die Ohren von einander; zieht das Fell nach, so ist es eine Anzeige, daß er noch jung sey, hält es aber fest, so ist er alt; wenn auch die Glieder an den vordern Sprüngen ziemlich groß sind, kan man ihn gleichfalls für alt halten. Die Weydmännische Redens-Arten vom Hasen sind: Der Hase rammelt, setzet, weidet wird von denen Hunden gerahmet, wenn sie ihn nehmlich so einhohlen, daß er sich umwenden muß; gehetzt, gefangen, genickt, erwürgt, zerrissen, abgestreiffet. Er hat einen Balg, nicht Fell; Löffel, nicht Ohren; Sprünge, nicht Hinter-Füsse; Ihm werden Garn- und Feder-Gericht gestellet. Einen Absprung thut er, wenn er einen Widergang gethan, und denn davon auf die Seiten springet. Er drückt sich, wenn er sich gantz auf die Erde niederleget, den Kopff niederbücket, und sich also zusammen ziehet, daß er nicht gesehen wird. Ein Männichen macht der Hase, wenn er nur auf den hintern Läuffen sitzet, und die vördern in die Höhe hält. In der Küche wird zuförderst dem Hasen der Bala abgestreifft, und sodenn werden die jungen Hasen gantz gelassen, von den alten aber wird das Vordertheil, so man das Hasen-Kleint, an einigen Orten aber das Vorhäß zu nennen pflegt, zum Hasen-Schwartz genommen. Der Rücken des Hasens mit dem Hinter-Theil, wird allein gebraten, da man denn die Hasen, ehe man sie an den Spieß stecket, vorhero häutelt, das ist, die Haut, so am Wildpret klebet, sauber mit einem scharffen Messer herunter schneidet, und damit das Weidloch kan reine gemachet werden, ihm das Schloß hinten zugleich entzwey schneidet, auch eine Stunde lang in Eßig zu legen pflegt. Hierauf wäschet man selbigen ein wenig aus, speilet ihn hinten durch die zwey Viertel, und vorne durch den holen Leib, spicket ihn recht niedlich, saltzet ihn ein, lässet solchen noch ein wenig verschwitzen, und sodenn steckt man ihn an Spieß, brät selbigen bey einem gelinden Feuer, giesset bey dem Anrichten ein wenig Braten-Brühe darunter, giebt braune Butter, die fein Gischt haben muß, dazu, und streuet ein wenig geriebene Semmel und Citronen-Schalen darüber s. i. g. Man kan sie auch in Pasteten schlagen, oder mit Sauer-Kraut im Back-Ofen, nicht weniger das, so übrig geblieben, mit Capern, Kümmel, gerösteten Zwiebeln, Citronen, gesaltzenen Limonien ꝛc. zurichten. In der Artzney sind fast alle Stücke vom Hasen zu gebrauchen. Die Asche von einem gantzen zu Pulver gebrannten Hasen, von einem Scrupel bis zum Quentgen eingenommen, ist gut wider den Blasen- und Nieren-Stein; andere verbrennen nur den frisch abgestreifften Balg mit samt den Haaren; wieder andere stecken einen lebendigen Hasen in einen Topff, verlutiren den Deckel, und verbrennen ihn also, und geben drey Loffel von dem Pulver in Wein oder einem andern bequemen Vehiculo ein, so soll solches gleiche Wirckung haben. Die Asche von einem verbrannten Hasen-Kopf mit Honig vermischet, ist gut wider das Haar-Ausfallen, und machet unter das Zahn-Pulver vermenget, die Zähne weiß; das Geblüte auf die Sommersprossen und andere Flecken, auch Mähler des Angesichts gestrichen, vertreibet dieselbe: gedörret aber, stillet es den Durchfall, rothe Ruhr und Stein-Schmertzen. Die

Lunge

Lunge gegessen benimmt den schweren Athem und Engbrüstigkeit. Das Gehirn auf das Zahn-Fleisch der kleinen Kinder gestrichen, macht, daß ihnen die Zähne leichter hervor kommen; welches auch die Hasen-Zähne thun, wenn das Zahn-Fleisch damit gerieben wird. Das Hertz eines Hasen, welcher wohl gehetzet worden, in drey gleiche Theile zerschnitten, und allmählig getrocknet, auch iedesmahl vor dem Paroxysmo oder Antritt eingenommen, vertreibet das viertägige Fieber. Die Nieren und Geilen getrocknet und pulverisiret eingenommen, sind gut wider den Stein und für allerley Blasen-Beschwerungen. Der Hasen-Sprung und die Gelenke des Schwanzes gepülvert, dienen wider den Stein, fallende Sucht, sonderlich aber wider das Bauch-Grimmen, von fünf bis dreyßig Gran schwer eingenommen. Das Hasen-Fett, besonders wenn es alt ist, zeitiget die Geschwüre, und soll nicht nur die Splitter aus der Haut ziehen, sondern auch hinter die Ohren geschmieret oder geleget, die Zahn-Schmertzen stillen.

Hasel-Eiche, siehe Eiche.

Hasel-Huhn, ist eine Art wilder Hühner, so unter das Feder-Wildpret gehöret, und um ein gutes grösser als das Rebhun ist. Der Hahn so wohl als die Henne, haben kurtze, dicke und schwartze Schnäbel, graue Köpffe, und zu oberst auf denselben schwartze Federlein; die Federn an ihren Leibern sind mannigfältig, theils grau oder Aschen-Farb, theils schwartz, theils Castanien-braun und weiß unter einander gesprengt. Sie haben am Bauch mehr weisses, als die Rebhüner, und am Rücken mehr röthlichtes, doch alles mit Flecken vertheilt; der Bauch ist weißlicht und die beyden Seiten sind mit schwartzen Flecken eingetheilt, der Schwantz ist graulicht, schwartz und weiß, mit einem Fingerbreiten schwartzen Quer-Strich; die länsten Schwing-Federn sind gar nahe Aschen Farb, mit schwartz vermischt. Die Füsse sind beyden, gleich dem Birck-Wildpret, von Natur bis an die Klauen mit Federn bekleidet, die Zähen aber schuppicht. Doch ist der Hahn von dem Huhn darinnen unterschieden, daß er schöner an Federn, und ein klein wenig grösser, als dieses; daß er am Kopfe und unterm Halse etwas mehr schwartz gezeichnet ist, als das Huhn, auch mercklich dickere Backen hat, denn dieses, und über denen Augen roth gezeichnet ist, wie ein Rebhuhn. Sie halten sich gern in schwartzem Holtze, Tannen- und Fichten-Dickichten, iedoch meistens in solchen Gegenden und Gründen auf, wo viel Hasel-Nuß-Stauden zu finden, (als wovon sie ihren Nahmen haben) weil sie die Hasel-Zäpfflein oder Käutzlein gerne geniessen, ausser diesen aber auch von Wachholder- und rothen Holunder-Beeren, nicht weniger von Ebereschen-Beeren, Stein-Klee, und andern grünen Blättern sich nähren. Sie fliegen sehr rasch, begeben sich aber niemahls aus dem Holtze, und setzen sich auf die untersten Aeste, sehen allezeit mit einem Auge über sich, und fürchten sich sehr vor denen Raub-Vögeln. Ihre Balz ist im Früh-Jahr in der Fasten-Zeit, da sie einander pfeiffen, und sich zusammen rufen, zu welcher Zeit man die Männlein mit einer des Weibleins Stimme u. Ruff gleichlautenden Pfeiffe zu sich locken und dieselben nicht ohne sonderbare Lust schiessen kan: Denn die Weiblein oder Hüner soll man, um der Nachzucht willen, billig schonen. Um acht Uhr Vormittags und Abends um drey Uhr ist die beste Zeit zum Schiessen. Das Huhn hat, gleich dem Auer- und Birck-Wildpret, seine Brut auf der Erden, und bringet sechs, sieben bis acht Junge ohne Hülffe des Hahns, (denn sie sich, wie das Birck-Wilpret auch nicht paaren) gantz alleine in der Zeit von drey Wochen aus. Dieser Vogel ziehet nicht, wie anderes Feder-Wildpret, Herbst-Zeit hinweg, sondern hält seinen Ort oder Gegend Jahr aus Jahr ein accurat. So bald die Jungen fliegen können, zeiget ihnen die Alte andere Gelegenheiten. Sie werden, wie obgedacht, geschossen oder auch in solcher ihrer Balz-Zeit vermittelst vorermeldten Pfeiffleins in Steck-Garnen, wie die Wachteln, oder in Lauff-Dohnen, wie die Schnepfen an der Erden, oder auch mit Ebereschen-Beeren in den grossen Dohnen an denen Bäumen gefangen. Es sind wilde Vögel, die sich nicht leicht lebendig erhalten lassen. Am häuffigsten werden sie in Schlesien, Pohlen und Litthauen gefunden. Ihr Fleisch ist viel weisser, als das Rebhüner-Fleisch, läßt sich auch viel mürber braten, dahero sie als ein gesundes, wohlverdauliches und gute Nahrung gebendes Wildpret recommendiret werden. Man pfleget sie, gleich andern Hünern zu braten, nur daß die Federn am Kopffe gelassen werden, theils zur Zierlichkeit, theils daß man den Vogel daran erkennen möge; sie werden auch mit gantzen Nelcken und Petersilien-Wurtzeln gekocht, oder in Pasteten geschlagen. Drey Haselhüner-Mägen, mit allem, was darinnen ist, gedörrt, und denen engbrüstigen Pferden eingegeben, soll denselben wieder einen guten Athem machen.

Haseling, ist ein Fisch so groß wie ein Häring, weiß, auf dem Rücken dunckel, an denen Floß-Federn röthlich; der Schwantz ziehet sich auf blau; wird in der Oder, Dosse und Havel gefangen, sein Fleisch ist weich und von gutem Geschmack, dienet aber besser zum Sieden als Braten, s. Häseling.

Hasel-Maus, siehe Maus.

Hasel-Mistel, wächst auf Hasel-Stauden, wenn sie zwischen denen zwey Frauen-Tagen abgenommen, wird sie sehr wider die schwere Noth gerühmet.

Hasel-Nuß, ist die bekannte Frucht von der Hasel-Staude oder Hasel-Strauch, welche billig unter das Busch-Holtz gezählet wird, weil sie nie zu einem sonderlichen Stamm kommet, sondern, wenn sie gleich in die Höhe steiget, dennoch allezeit wiedlicht und dünne verbleibet: Denn die beyden grossen Hasel-Stauden, oder vielmehr Hasel-Bäume, davon der eine zu Pfortzheim gestanden, und am Stame drey wohlgewachsener Männer stark:

Der andere aber zu Franckfurt am Mayn in Herrn Jacob du Fay Garten, und sieben und achzig Werck-Schuh hoch, auch dabey am Stamme so dick gewesen, als vier Männer am Leibe starck seyn mögen, sind als Wunder der Natur anzusehen, und als ausserordentliche und sehr rare Exempel hieher nicht zu ziehen. Es schläget und schosset dieses Holtz auf allen Seiten, und so gar zu unterst bey der Wurtzel aus, dahero es in dem Unterwuchs oder Busche ein nutzbares und zum Brennen diensames Holtz ist. Das Laub davon ist breit-rund, vornen mit einer kleinen Spitze und haaricht, auf der untern Seite aber gantz heli-grün, am Rande herum zerkerbt, und kommet bald dem Erlen-Laube gleich. Es hat eine leichte, dünne braun-rothe, und mit kleinen weissen Flecken besprengte Rinde. Aus den Zweigen wachsen im Herbste lange runde Zäpfflein, welche man auch Hasen-Käßlein nennet, welche aus vielen Schuppen-weise über einander gelegten kleinen Blätlein zusammen gesetzet sind. Diese Zäpflein werden im Frühling gelb, ehe sie abfallen, und kommet das Laub nicht ehe herfür, als bis sie ihre Farbe zu ändern beginnen. Die Früchte, nemlich die Hasel-Nüsse, kommen zwar an eben denen Zweigen und Aesten, wie die Zärfflein, aber nicht, wo dieselbe gestanden, sondern, nach vorher gehender aus kleinen Zinnober-rothen Fäserlein bestehenden Blüthe, an andern Orten hervor und sind entweder länglicht, oder bey nahe rund; in der äussern harten Schale, welche noch mit einem grünlichten und gleichsam gefranzten Futteral zum theil umgeben ist, stecket ein weisser, und nach Gestalt der äussern Schale entweder länglicht oder fast runder Kern, von einem angenehmen Geschmack, und der noch besonders in eine rauhe, und unter dieser in eine weisse zarte Haut eingewickelt ist. Das Holtz ist nicht nur, wie abgedacht, zum brennen, sondern auch, wegen seines zwieselichten Wuchses zu den Hecken sehr dienlich; die Siebmacher bedienen, nebst denen Saalweiden, sich desselben gerne, indem sie die Sieb-Böden davon machen. Die Hasel-Stauden-Kohlen aber werden zum Schieß Pulver verbraucht; so giebt auch dieses Holtz schöne Reiff-Stäbe, Hand Ruthen zu Dreschflegeln, Rechen- oder Harcken-Stielen und dergleichen. Sonsten wächset es überall, kommt gar leichte fort, sonderlich im magern, kalten, feuchten und sandigten Boden, den Schatten aber kan es eher, als die Sonne leiden. Ausser dieser wilden Art Hasel-Nuß-Stauden, welche in Wäldern und Brahnen von sich selbst aus dem in die Erde gefallenen Kern wachsen, giebt es auch zahme, welche in denen Gärten an Wänden und Spalieren gebauet und aufgezogen werden, aber nicht sowohl am Holtz und Laub, als nur vielmehr an den Früchten von einander unterschieden sind. Davon hat man dreyerley Gattungen, als

1) die gemeinen weissen Hasel Nüsse, welche gröSSer und am Geschmack lieblicher sind, als die wilden. Es rühret aber dieser Unterschied nur von der Wartung her, welche darinnen bestehet, daß man etliche schöne wilde Hasel-Stauden im Herbst um Allerheiligen in den Garten versetze, und nachgehends das übrige Holtz nebst der inwendigen Brut fleißig ausschneide. Diese Hasel-Nüsse sind, wie die wilden rundlicht, und gleich oder ohne Ecken.

2) Die grossen runden Leonischen oder Spanischen Hassel-Nüsse, welche fast noch einmahl so groß, als die gemeinen, auch denenselben nicht gantz gleich, sondern etwas eckigt sind. Und 3) die langen roth-schaligten Hasel-Nüsse, deren wieder zweyerley Gattungen sind, nemlich Lombardische, oder sogenannte Lamperts-Nüsse, welche auch Bart-Nüsse genennet werden, und Zeller-Nüsse, welche ihren Nahmen von dem Kloster Zell bey Würtzburg her haben, weil sie häuffig allderten herum wachsen, und von dannen Sträuche und Früchte an andere Oerter gebracht werden. An beyden ist, wie nur gedacht, die auswendige harte Schale roth; das inwendige zarte Häutlein um den Kern aber ist an jenen, nemlich denen Lamperts-Nüssen, Scharlach-roth, an den Zeller-Nüssen aber weiß. Die Lamperts-Nüsse, weil sie wider die rothe Ruhr dienen, werden deswegen auch Ruhr-Nüsse genennet. Von denen gemeinen Hasel-Nüssen wird folgender Gestalt ein Oel gemachet: Man nimmt geschälte und gedörrte Hasel-Nüsse, stösset solche in einem Mörsel, mit einem höltzernen Stämpfel, ziemlich sachte, daß sie wie ein Kuchen werden, denn giesset man ein wenig heisses Wasser daran, und läßt es eine Stunde also stehen; hernach stösset man sie stärcker, als zuvor, und preßt sie zwischen zweyen Bretlein, oder auf einer Presse aus, so bekommt man das Oel, welches in einem Geschirre aufgefangen, und fleißig verwahret wird. Dieses Hasel-Nuß-Oel, dessen man von drey Pfund geschälter Nüsse ordentlich zwey Pfund bekommt, ist süß, wie Mandel-Oel, und kan nicht nur zum brennen, sondern auch an die Speisen mit Nutzen gebrauchet werden. Die Hasel-Stauden verlangen einen schatten-reichen, doch lufftigen Ort im Garten, damit der Wind den Thau und Regen bald von ihnen abbringe: Denn diese zwey sind denen Hasel-Nüssen, absonderlich wenn sie blühen, sehr schädlich, indem sie davon wässerig, wurmstichicht und abfällig werden. Ihre Vermehrung und Fortpflanzung geschiehet auf dreyerley Art, 1) durch die Nüsse, 2) durch Absencken der langen Ruthen, wie beym Weinstock, und 3) durch die Brut. Wenn man sie von der Frucht erzeugen will, gleich wie die Eicheln, womit es jedoch sehr langsam zugehet, darf man nur die Nüsse, welche vollkommen, groß und fett am Kern seyn sollen, in Moos oder Laub den Winter über im Keller halten, und hernach im Frühling nicht tieffer als eine Hand breit in die Erde stecken, denn wenn man der Lehre derjenigen folgen wolte, welche die Anweisung geben, daß man sie einen Schuh tief in die

Erde

Erde legen soll, würden sie ersticken: die Grube soll man auch nur halb zudecken, und denn das andere Jahr, wenn das hervor geschossene Reis die Grube übersteigen will, erst selbige vollends vergleichen. Wenn man sie aber von eingeleaten Zweigen oder Ruthen fortbringen will, machet man nahe an denselben eine Grube, sencket hiervon eine schwache Ruthe oder Ast, scharret die Grube zu, daß nur der Gipfel ein wenig hervor rage, und tritt das andere fest ein, hernach, wenn es eingewurtzelt, wird es von dem Mutter-Stamm abgelöset. Die beste und gewisseste Art ist, wenn sie durch die von der Wurtzel ausspressende Brut fortgepflantzet werden. Alljährlich soll man sie im neuen Monden umhacken, und die Brut oder Nebenschößlinge, welche dem Haupt-Strauch viel an seinem Wachsthum hinderlich sind, davon hinweg nehmen, auch sie von allen Wasser-Schößlingen säubern, nicht weniger die alten Stämme, wenn sie von ihren Kräften kommen, und ihre Früchte nicht mehr vollkommen gerathen, sondern wurmstichig werden, behörig ausbauen, damit der Stock durch Treibung neuer Schößlinge sich wieder verjünge re. Die Hasel-Stauden tragen lieber auf den Hügeln, als in der Ebene, noch gedeylicher aber, wenn man ihnen nicht gar zu viel Aeste lässet. Sie sollen eine sonderbare Antipathie mit denen giftigen Thieren haben, und wenn die Hasel-Nüsse wohl gerathen, sollen auch, nach theils abergläubischer Leute Meinung, in selbigem Jahre viel Hochzeiten werden. Auf den Hasel-Stauden wächset ein Mistel oder Renster, welcher nächst dem Eichen-Mistel vor den besten gehalten, aber selten gefunden wird. Von den Hasel-Stauden werden auch die Wünschel-Ruthen, wordurch man Gänge und Ertzte, Schätze und anders finden will, geschnitten, und zwar im Frühling oder Herbst, drey Tage nach dem neuen Mond. Man wählet hierzu einen Zweig, der zweysprossig, zweyzinckig oder zwiselig, gerad und von eines Jahres Wuchs, auch etwa zwey Spannen lang ist. Die besten Stauden hierzu sind, die auf Bergen wachsen, wo Ertzt-Gruben sind. Uiber obbeschriebene Gattungen Hasel-Nüsse giebt es noch eine Art, welche doch mehr zur Zierde als zum Gebrauch dienet, indem ihr Kern zwar den Hasel-Nüssen gantz ähnlich, aber nicht so gut zu essen ist; die davon wachsende Bäumlein machen gleich einer Ceder schöne und wohlgesornte Pyramiden, die den Gärten ein sonderbares gutes Ansehen geben.

Hasel-Oehrlein, auch **Eich-Schwämme** genannt, sind grosse graue und bleichfärbige Erd-Schwämme, sehen fast wie ein bereitetes Kälber-Gekrös aus, und wachsen bey den Wurtzeln der Eich-Bäume und werden wie sonst die andern Schwämme oder Pilze zubereitet.

Hasel-Wurtz, ist eine kleine, vielfältig über einander geschrenckte und mit vielen Zäserlein behängte Wurtzel, welche einen schar-

fen widrigen Geschmack hat, und wegen ihres nicht unangenehmen, und den Narden fast gleichkommenden Geruchs, die wilde Narde genennet wird. Sie hat runde, breite glänzende Blätter, zwischen welchen nahe bey der Wurtzel an zarten und langen Stielen, braune Purpur farbene wohlriechende Blumen in kleinen Hülsen, wie am Bilsen-Kraute, hängen, darinnen ein eckigter den Wein-Körnlein nicht ungleicher Saamen wächset. Man findet sie in schattichten Orten, in Wäldern und Gärten. Sowohl die Wurtzel als die Blätter, haben eine starck purgirende Krafft, und wer die Scharbocks-Blätter, die mit ihnen eine ziemliche Gleichheit haben, zum Salat sammlen will, mag sich wohl vorsehen, daß er nicht über diese gerathe. Das Kraut, wenn man es mit der Blüthe im Frühling brauchen will, muß man an der Sonnen und nicht im Schatten dörren. Die Wurtzel mit Ziegen-Molcken genommen, führet den gallichten Schleim aus, und treibet den Harn. Ein Quintlein gestossene Hasel-Wurtz in einem Trunck weissen Wein, früh Morgens nüchtern eingenommen, und sich, wie bey dem Gebrauch anderer purgirender Artzneyen, verhalten, eröffnet die verstopffte Leber, Miltz, Mutter und verhärtete Geschwulst, ist also eine nützliche Artzney wider die Wasser- und Gelbe Sucht, eingewurtzeltes Hüfftweh, Engbrüstigkeit, kurtzen Athem und Husten, insonderheit aber für alle drey- und viertägige Fieber, denn sie reiniget den Leib von allen bösen Feuchtigkeiten, und ist ein gutes Mittel für starcke Handwercks-Leute und Bauren. Etliche geben die Blätter den Pferden unter ihr Futter, davon sie sich reinigen und muthig werden. So legen auch einige Weiber die frischen Blätter in die neu-gemolckene Milch, und glauben, sie werffe besser auf, und gebe mehr Milch-Raum.

Hasen-Baitze, siehe Baitze.

Hasen-Geyer, suche Geyer.

Hasen-Hetzen, siehe Hetzen.

Hasen-Kasten, ist ein kleiner, von sehr dünnen Tannen-Bretern zusammen geschlagener Kasten, welcher nur, wie eine Schube-Lade, mit einem Deckel versehen, und nicht grösser ist, als daß ein Hase, welchen man lebendig von einem Ort zum andern bringen will, darinnen sitzen könne, iedoch muß er genugsame Lufft haben. Man hat auch vor die Hasen gedoppelte Kasten, von acht bis zehen Fachen, so lang als ein Wagen, darinnen man so viel Hasen, als Fache sind, auf einmal fortbringen kan. Die Kästen pflegen grün angestrichen, und die Thiere, für welche sie gehören, darauf gemahlet zu werden.

Hasen-Klee, Katzen-Klee, ist ein kleines Kraut, welches an den Korn-Feldern wächset, schmale Blätlein, je drey beysammen, und welligte Knöpflein träget, die wie ein kleines Hasen-Pfotlein aussehen. Es wird äusserlich zu Wunden und Brüchen, innerlich aber in Wein oder Wasser für das Blutspeyen und andere Blut-Flüsse nützlich gebraucht.

Hasen-Kleint, junger Hase oder Vorhaß, wird das vordere Theil vom Hasen genennet, woraus man in denen Küchen mit dem Hasen-Schweiß, das so genannte Hasen-Schwartz zu machen pflegt. Es bestehet aber dieses aus dem Vorder-Theil, so zusammt dem Kopff bis an die Büge weggeschnitten wird, worzu der Schweiß des Hasens folgendergestalt aufzufangen: Wenn der Balg herunter gestreifft wird, setzt man eine Schüssel unter den Hasen, spület ihn inwendig mit Eßig aus, so laufft der Schweiß alle davon, worauf dieses auf nachgesetzte Art vollends zubereitet wird: Wenn nemlich der kleine Hase zu seinen Koch Stücken gehackt, die Galle von der Leber gethan, der Kopf entzwey gespaltet, das Gehirn bey Seite gethan, alles gesalzen und mit Wasser, Eßig und Bier durch einander wohl gekocht; so kühlet man dieses gekochte Essen aus, richtet es in einem Tiegel an, feihet von der abgekochten Brühe etwas darzu, würtzet es mit Jngber und Pfeffer, reibt etwas Pfeffer-Kuchen daran, oder nimmt an dessen Stelle braun gebrannt Mehl, brennet braune Butter hinein; wer gerne von Zwiebeln isset, kan derer auch eine Portion geschnittene hinzu thun, und alsdenn lässet man es nochmahlen aufkochen. Jnzwischen quirlt man den aufgefangenen Schweiß mit etwas Zucker ab, und wenn nun dieses Eingerichte in vollem kochen ist, lässet man diesen durch einen Durchschlag hinein lauffen, und rüttelts wohl durch einander. Bey dem Anrichten streuet man geschnittene Citronen-Schaalen darüber.

Hasen-Kohl, siehe Gänse-Distel.

Hasen-Königlein oder Küllen, suche Caninichen.

Hasen-Netze, ist ein von gutem klaren Hechel-Hanff gestricktes Netze, welches bey der Hasen-Jagd gebraucht wird. Es stellet dergleichen Netze gemeiniglich hundert Schritt lang: Die Schlag-Leinen sind neun Garn-Faden dicke, das Garn, woraus das Netz gestricket wird, ist von starkem Bind-Faden dreyschäfftig: Die Maschen oder Schmasen, sind drey Zoll ins vierkantigte, und das Netz sechzehen dergleichen Schmasen, das ist, vier Fuß hoch, welches über drey und dreyßig Pfund nicht schwer seyn soll, und würde also, wenn das Pfund daran vor fünff Groschen gerechnet wird, das Netze etwan sechs Thaler, ein und zwantzig Groschen zu stehen kommen; wo aber Kost und Hanff darzu gegeben wird, pflegt man das Macher-Lohn insgemein mit vier Thalern zu bezahlen. Die Haacken, Hefftel und Furckeln, werden nach Proportion klein und leichte, gemachet: Jngleichen gehören auch hierzu ein paar eiserne Stichel oder so genannte Pfahl-Eisen, um die Löcher in der Eile zu stossen, wie auch auf ieden Flügel ein paar Schlägel, die Hefftel hinein zu schlagen, denn mit den Aexten schallet solches zu sehr, daß die Hasen in Zeiten ausreissen. Bey dem Stellen hat man folgendes zu beobachten: Wenn der Stell-Mann das Netze aufgebunden, und den Hefftel in der rechten Hand, auch das Garn zum Ablauffen gefasset hat, und den Haacken verkehrt auf der linken Schulter träget, so nimmt ein andere ihme den Hefftel und etwas Netze vom Haacken, schläget ein oder bindet an, und lässet den Mann mit dem Netze ablauffen, dann wird solches scharff angezogen, hinten nach ausgeschlagen, daß es nicht verdrehet werde, und desto besser stelle. Hierauf wird wieder ein anderes genommen, und auf gleiche Art damit verfahren, bis alle Netze, nach Verlangen gestellet sind. Diese Hasen-Netze, welche bey manchem von Adel oder Pacht-Jnnhaber der Nieder-Jagd, gemeiniglich nur des Hasen-Hendels halber, in ziemlicher Menge anzutreffen sind, selten billig, weil die Hasen durch selbige sehr dünne gemacht werden, anderst nicht, als nur auf denen Gräntzen zu brauchen erlaubet, wenigstens nicht iedermann, solche zu misbrauchen, verstattet werden.

Hasen-Oehrlein, siehe Maus-Oehrlein.

Hasen-Pappel, suche Pappel.

Hasen-Pfötlein, ist eine Klée-Art, klein und groß, beyde bringen rauhe Aehren, wie Hasen-Pfoten, wächst an Korn-Feldern. Jn Wein wird es für Blutspeyen und äusserlich bey Wunden und Brüchen gebraucht.

Hasen-Scharte ist eine Spalte an der Ober-Lippe, die zugleich an das Zahn-Fleisch angewachsen. Sie wird angeboren und entstehet auch aus Verwundungen, item vom Alter. Ein geschickter Wund-Artzt kan bey jungen Leuten durch den Schnitt der Sache helfen.

Hasen-Sprung, ist ein kleines Beinlein, bey einem Hasen in den Gelencken der Hinter-Läuffte sitzend, welches gepülvert wider den Stein und fallende Sucht, vornehmlich aber wider das Bauch-Grimmen und die Colic, von fünff bis dreyßig Gran schwer eingenommen, ingleichen in harter Geburt sehr gerühmt wird. Wenn man Hasen-Sprünge einem Pferd in den Tranck-Eimer wirfft, und solches daraus sauffen läßt, so verfängt es sich nicht, wenn es sich auch noch so sehr erhitzt hätte.

Hasen-Tücher, siehe Tücher.

Haspel, siehe Weiffe.

Haspel-Pumpe, heist eine Wasser-Kunst, so mit Händen gezogen wird.

Haspen, sind Winckel-rechte Haacken, woran der eine, und zwar der längste Schenckel spitzig wie ein Nagel oder Banckeisen geschmiedet ist, und in die Pfosten eingeschlagen wird; der andere aber, so etwas kurtz und recht perpendicular auf den ersten gesetzet seyn muß, und wegen seiner Gestalt auch der Dorn genennet wird, ist derjenige, um welchen sich das Band mit seinem Oehr beweget. Jhre Grösse richtet sich demnach nach den Bändern und ihrer Stärcke, davon sind die kleinesten die Fenster-Haspen, die mittleren die Thür-Haspen, und die grösten kommen vor die Thor-Flügel.

Hau,

Hau, siehe Gehau.

Haube, heisset bey dem Frauen-Volck theils ein zierlicher Aufsatz, theils auch nur eine schlechte Bedeckung vor das Haupt, und sind von gar vielerley und sehr veränderlicher Façon, bald schlecht, bald mit Spitzen, bald mit, bald ohne Band, bald einfach bald zwey, drey und mehr fach, und was dergleichen Veränderung mehr daran zu finden, und die eingeführte Mode und Art des Landes mit sich bringt, auch denen Haubenmachertinnen, welche solche Aufsätze geschickt zu verfertigen wissen, am besten bekannt. Diese pflegten solche vor diesem auf einem von Holtz, Thon, und dergleichen Materie gebildeten Kopffe, mit einem Hals zu stecken und zu knüpffen, welches daher ein Hauben-Stock genennet ward.

Haube, heissen die Falckenier die Kappe, womit der Falcke von ihnen gehaubet wird, das ist, die sie ihm aufsetzen, damit er desto ehe zahm werde. Die Wild-Fänge oder nur erst gefangene Falcken, haubet man erstlich mit Reusch-Hauben, wenn man sie aber anfänget zu tragen, so werden sie recht gehaubet. Wenn der Falckenier den Falcken hauben will, muß er sich vorsehen, daß er ihn nicht mit dem kleinen Finger ins Genick stosse, denn sobald der Vogel gewahr wird, daß man mit der Hand zu ihme nahet, so wirfft er sich auf den Rücken, welches denn eine böse und unartige Gewohnheit ist. Wenn der Falck die Fesseln abschneiden, und sich ledig machen will, oder beisset in die Stange, item in den Handschuh, so muß man ihme eine Haube mit einem Schnabel-Futter aufsetzen. Es soll aber das Schnabel-Futter vornen bey dem Schnabel gegen der Nasen auf beyden Seiten seine Lufft-Löcher haben, und derwegen fleißig gemachet werden, damit der Vogel dadurch genugsame Lufft haben möge. Die Falckenierer tragen zu ihrem Zeichen eine Haube auf dem Hut. Siehe Falckenier.

Haube-Lerche, siehe Lerche.

Haubel-Meise, suche Meise.

Hauck oder Haug, ist ein Augen-Gebrechen der Pferde, und bestehet in einem kleinen Beulchen, so dem Pferde inwärts in dem Augen-Wirbel lieget, wird also erkannt: Wenn er wächset, so rinnet dem Pferde das Auge; wenn man ihme denn darein siehet, so findet man einen kleinen Keutel, der weiß und hart ist, und da man das Auge aufzerret, so kehret der Keutel hervor und wieder weg. Vermerket man nun bey Zeiten, daß einem Pferd der Hauck wachsen will, so lässet man ihme die Adern unter den Augen, bindet das Pferd mit dem Kopff unter sich, lässet es wohl bluten, nimmt alsdenn gestossenen Alaun, weissen Ingwer, Salz, langen Pfeffer und Nessel-Wurtz, dörret es wohl, reibet und stösset es klein, treibet es durch ein Tüchlein oder Haar-Sieb, und bläset durch ein Röhrlein dieses Pulver dem Pferd in das Auge. Oder: Nehmet Laab, damit man die Milch lähet, Rus aus einer Feuer-Mäuer, und weissen Ingwer, alles klein gestossen und vermischt, und dem Vieh in die Augen gestrichen. Eben dieses Mittel lässet sich auch bey dem Rind Vieh wann ihme der Hauck wachsen will, nützlich gebrauchen. Ist aber der Hauck bey einem Pferde schon dergestalt gewachsen, daß er muß geschnitten werden, so laß dem Pferde die Auge, wo der Hauck ist, wohl aufzerren, stich und zeuch einen Faden dadurch, damit man den Hauck kan heraus ziehen, denselben schneide allenthalben und wohl ab, daß nichts davon überbleibe, doch hüte dich, daß du die Felle ob den Augen nicht treffest, und thue ihm ein wenig Saltz ins Auge; darnach stelle es in einen ganz finstern Stall; und wasche das Blut mit kaltem Wasser ab, so wirds besser

Haue, siehe Hacke.

Hauen, heisset so viel, als abmähen, oder mit der Sense abhauen: also sagt man: Gras hauen, Gerste hauen, Haber hauen, und kurtz von allen Feld-Früchten, so nicht mit der Sichel abgeschnitten, oder mit der Hand ausgerauft werden.

Hauen nennen die Jäger, wenn ein Biber einen Baum umbesset.

Hauend Schwein, wird ein wilder Hauer, oder vollkommenes grosses Schwein, männliches Geschlechts, welches vier Jahr alt und drüber ist, genennet Ihr Gewehr ist drey Finger breit, lang heraus stehend, sehr scharff und spitzig. Sie sind sehr kühne, absonderlich im Jagen und Hetzen, wenn sie erhitzt worden: Was sie nur sehen, darauf gehen sie los und schonen nichts, es seyn Menschen, Pferde oder Hunde. Sie haben grosse Stärcke; werden sie ja mit grosser Mühe endlich zur Flucht gebracht, und sehen einen Prudel, Dickigt oder Morast, setzen sie sich darein, fahren heraus, und schlagen alles, was sie antreffen, lahm und zu schanden, oder gar zu todt. Die hauenden Schweine, so einander gewachsen sind, kämpfen gleich denen Hirschen, in ihrer Brunfft-Zeit, doch auf eine andere Art, denn sie fahren zusammen, lehnen sich mit dem Rücken hart an, schlagen einander auf die Vorder-Blätter mit dem Gewehr, hauen sich viele Ritzen und tieffe Schläge ein, daß öffters manche im Kämpffen und solchem Streit lahm, beschädiget oder wohl gar todt geschlagen werden; so es aber dennoch wohl abgehet, schwellen sie auf ihren Schultern, und wenn wiederum neue Schläge dazu kommen, reiben sie sich an das Hartz und reiben sich mit der Zeit wieder aus, davon sie eine dicke Haut kriegen, welche als ein Panzer feste verwächset. So sie aber in währendem Kampff eines Wolffes gewahr werden, vereinigen sie sich beyde und verfolgen denselben, als ihren gemeinen Feind, mit grossem Eifer. Im sechsten und folgenden Jahre werden sie grosse Haupt-Schweine genannt.

Hauer, siehe Eber.

Haug, siehe Hauck.

Hau Hechel, siehe Heu-Hechel.

Haupt, ist das vornehmste Theil an einem Cörper, es sey ein Mensch oder Vieh, dessen äusser-

äusserliche Stücke bestehen in der Stirn, Augen, Nase, Mund, Ohren, u. s. f. das innere ist vornemlich das Gehirn, und bey den Menschen die sinnliche vernünfftige Seele. Und weil nun dieses das alleredelste, ja vortrefflichste; so hat man daher Anlaß genommen, alles dasjenige mit eben diesem Nahmen zu belegen, welches wegen seiner Vortrefflichkeit und unentbehrlichen Nothwendigkeit vor anderen Theilen einen Vorzug erfordert. Siehe Kopf.

Haupt, ist auch das untere Stücke Holtz am Pflug, an welches die Pflug-Schaar befestiget ist. Siehe Pflug.

Haupt-*Allee*, siehe *Allée*.

Haupt-Balcken, siehe Balcken.

Haupt-Baum oder Ober-Baum, ist ein Forst-Terminus, und bedeutet einen vollkommen ausgewachsenen oder überständigen Baum, so nach advenant der gewächsigen oder ungewächsigen Art des Holtzes, funffzig, sechzig, siebenzig, achtzig bis hundert Jahr alt ist. Meistentheils pfleat man auf einem gemeinten Acker Holtz nicht über acht oder zehen grosse Eicheln oder andere gute Arten von Haupt-Bäumen stehen zu lassen, deren Stellen, wenn sie gefället werden, die sogenannten angehenden Bäume wieder ersetzen.

Haupt-Geschelle, ist das Riemen-Zeug, so um die Ohren, Backen und Kehle eines Pferdes gehet, und mit zum Zaum oder zur Halffter gehöret.

Haupt-Jagen, wird ein solches Jagen genennet, da man in einem Wald das Wildpret an einen gewissen Ort oder Reyer zusammen treibet, welches hernachmahls mit dem dazu gehörigen und benöthigten Zeuge umstellet, und das Wild darinnen auf den Laufft vor den Schirm gejagt, und daselbst gefället wird. Dergleichen Jagden werden gemeiniglich um die Jagd-Hirsch-Feist-Zeit, oder um die Schwein-Hatz, nicht weniger auch bey Anwesenheit fremder Herrschafften, um solche damit zu divertiren, angestellet. Wenn ein solches Haupt-Jagen gemachet werden soll, muß der Jäger-Meister vor allen genaue Erkundigung einziehen: Was ein jeder Förster in seinem Reyer vor Behältnisse, und vor Dickigte, lichte Plätze und Frucht-Felder, auch was er vor Wildpret an Hirschen und Sauen habe? Ob darunter nicht etwan Haupt-Thiere von Hirschen und hauenden Schweinen vorhanden wären, und wo eigentlich der Aufenthalt und Wechsel nach ihrer Nahrung seyn möchte, und wo sie auslauffen: nach welchen allen er sich mit dem Stellen sowohl, als mit dem Treiben richten muß. Ist nun das Jagen von der Herrschafft resolvirt, muß derselbige des Tages vorher den sämtlichen Jagd-Zeug dahin abführen lassen, und dabey denselben dergestalt eintheilen, wie viel Fuder Gezeug von den hohen Tüchern beym Anfange an den Abjagens-Flügel zu stellen, und wo die andern, ein jeglichés auf seiner Post zu warten habe, jedoch daß sie auf beyden Flügeln der Wilder hinfahren, allda warten und stehen bleiben. Darauf hat er einen Uberschlag nach dem Vorrath seines Jagd-Gezeugs zu machen, und hiervon die Verzeichnisse, wie solches zu bestellen, dem Ober-Jäger auszugeben. Nach diesem wird observiret, wo das Jagen und der Laufft gemachet werden können, welche, so viel möglich, an einem kleinen Bach oder Quell-Wasser geschehen kan, damit das Wild sowohl als die Hunde im Abjagen sich erquicken mögen: Man muß Achtung geben, ob der Ort so beschaffen, daß die Herrschafft nebst ihrer Hof-Staat mit Pferd und Wagen durchkommen können; ferner, ob der Ort auch mit genugsamen Dickigt von jungen Holtz und Sträuchern, Tannen und Fichten, oder andern laubichten Stauden bewachsen sey, wo sich das Wild verbergen, auch nicht so leichte auf den Laufft sehen könne. So muß auch der Laufft, so viel möglich, abhängig, oder doch zum wenigsten fein gerade liegen; sonderlich aber muß vor allen Dingen der Wind wohl gemercket und judiciret werden, daß er aus dem Wald von dem Wildpret nach dem Laufft gehen möge. Wenn nun auf des Jäger-Meisters Befehl mit den Leit-Hunden durch die Besuch-Knechte auf beyden Flügeln zugleich vergesuchet worden ist, um zu vernehmen, was vor Wildpret, und darbey vor Haupt-Hirsche, rein oder raus seyn, und dem Jäger-Meister, wessen man sich darinnen zu vermuthen, gemeldet worden: So wird alsdenn das Lauff- oder Over-Tuch, wodurch der Lauff kommen soll, gestellet, und an demselben die hohen Tücher zur rechten und lincken Hand auf die Haupt-Flügel von den Zeug-Knechten angebunden und geknebelt, nach diesem der hohe Zeug ein Fuder nach dem andern auf beyden Flügeln abgeführet, aufgestellet, und behörig verwahret, so weit als man mit solchem reichen kan. An selbigen werden die alten und Mittel-Tücher, und daran die dorpelten, letztlich aber die einfachen Tücher-Lappen gestellet. Den fernern Verfolg dieses Haupt-Jagens suche unter denen Wörtern Treiben und Abjagen.

Haupt-Kohl oder weisser Kopff-Kohl, siehe Cappes-Kraut.

Haupt-Küssen, werden in den Gebett-Betten diejenigen kleinen viereckigten Küssen genennet, worauf man den Kopf zu legen pfleget; die weissen von Leinwand, Zwillich, weissen und blauen Damast, Cottun und dergleichen verfertigte Uberzüge, womit sie bekleidet werden, heissen Haupt-Küssen-Zügen.

Haupt-Leine, wird die oberste Leine an einem Jagd-Tuch oder Netze genennet.

Haupt-Mängel, werden beym Roß-Handel diejenigen Fehler genennet, welche heut zu Tage an einem Pferde erscheinen müssen, wenn der Verkäuffer solches wieder anzunehmen gezwungen werden solle. Nach denen Sächsischen Rechten ist er nur vor drey Haupt-Mängel gehalten, nemlich 1) wenn das Pferd stätig; 2) wenn es Staar-blind, und denn endlich 3) wenn es Haar-schlächtig ist. Nach den Franckfurtischen Statuten sind nachfolgende Mängel ausgesetzet: (1) Wenn das

Pferd

Pferd gestohlen oder geraubet ist, (2) wenn es Haar-schlächtig oder Schläge-häuchlich; (3) wenn es stättig; und denn (4) wenn es Haupt-süchtig, als mönig oder roßig ist, weil diese Mängel fast unsichtbar, und also dem Käuffer, er sey auch so verständig als er immer wolle, verborgen seyn können. Nach denen Lübeckischen Rechten muß ein Verkäuffer nachfolgende drey **Mängel** gewähren: 1) Daß das Pferd nicht anbrüchig; 2) daß es nicht stättig, und denn 3) daß es nicht kollerend sey. Zu Nürnberg ist der Verkäuffer eines Pferdes für drey Haupt-Mängel, nemlich 1) für roxia, 2) räudia, und 3) Haarschlächtig, dem Käuffer vierzehen Tage lang nach beschehenem Kauff und Zustellung des Pferdes zu stehen verpflichtet. Wo aber das verkauffte Pferd geraubet oder gestohlen wäre, und der Käuffer dasselbe wieder geben müste, so ist der Verkäuffer den Käuffer schadlos zu halten schuldig.

Haupt-Pflock oder **Spann-Pflock**, siehe Haffter.

Haupt-Salat, oder **Kopff-Salat**, siehe Salat.

Haupt-Schlüssel, ist ein derzestalt abgepaßter und künstlich nach vielen Eingerichteten an verschiedenen Schlössern gerichteter Schlüssel, welcher alle Zimmer und Behältnisse eines Hauses oder eines Land-Gutes schliesset, und den ein Haus-Vater von Rechts wegen beständig bey sich tragen soll, nicht nur um Fevers-Gefahr willen, da manchmahl die nöthigsten Schlüssel in der Angst nicht können gefunden werden, sondern auch, weil er sehr bequem, denen Domestiquen und andern Arbeitern, welche in Abwesenheit der Katze gerne die Mäuse agiren, ohnvermuthet auf den Hals zu kommen, und sie in ihrer Nachläßigkeit oder Muthwillen zu überraschen.

Haupt-Schmertzen, oder **Haupt-Weh**, **Kopff-Weh**, ist ein Schmertz, der aus innerlichen Ursachen im Haupte entstehet. Er kommt von vielerley Ursachen, und ist also unterschieden, bald von denen Nerven, bald denen Säfften, bald aus dem Magen und bey Frauenzimmer von der Mutter. Es verursachet auch ein Rausch, eine Erkältung, eine Erhitzung, it. das Wetter Haupt-Weh. Nach diesem allen muß man die Mittel dagegen einrichten und unterscheiden. Kommt es vom Magen, so ist die Reinigung und Stärckung des Magens nöthig: Aus der Mutter, so ist diese zu reinigen und zu stärcken. Kommts von einer Erkältung, so hilfft Wärme und Schwitzen. Kommt es von einer Erhitzung, so hilfft ein Umschlag von Brot, Ungarischen Wasser, Wachholder-Beeren, Kümmel, und so weiter.

Haupt-Schwein, wird ein wildes Schwein männlichen Geschlechts im sechsten Jahre genennet. Die Haupt-Schweine sind nicht so flüchtig, als die hauende und angehende Schweine sind: Haben ihr Gewehr vier Finger breit heraus stehend, groß und starck, doch etwas gebogen, einem Knebel-Bart ähnlich, nicht so scharff, von Farbe gelblicht und nur an denen Spitzen weiß. Der Kopff ist auf der Stirn und an dem Rüssel gantz grau, welche Farbe auch die Vorder-Blatter haben. Das Haupt-Schwein gehet geschrencket, mit denen Hallen ein- und mit denen Klauen auswerts, und schreitet insgemein zwey gute Werckschuh lang. Die Fährte ist drey bis vier Finger breit, der Schranck eine Spanne weit, nachdem es feste über den Rücken ist, und die Keulen von einander gesperret sind.

Haupt-siech, wird von einem Pferde gesagt, welches die Hauptsucht oder Hauptweh hat; es ist diese Kranckheit sehr hart zu erkennen, doch sind etliche Umstände, die es einiger massen an den Tag bringen: Denn ein Pferd, das Haupt-siech ist, lässet den Kopf niederhängen, die Ohren werden ihm welck und lapp, es geschwellen und rinnen ihm die Augen, aus dem Munde fället ein dünner zäher Schaum und dergleichen; solche Pferde soll man alsobald von groben harten Futter, als Haber, Gersten, Heu und Stroh, abhalten, und dargegen andere Fütterung, als geschrotene Gersten, mit Wasser besprenget, geben. Immittelst soll man auch das Pferd mit harter Arbeit verschonen, und im Stall fleißig warten, ihm grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Saibey, Wegwarten oder Sonnen-Würbel geben, und vor kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und iezt gemeldete Kräuter ihre Wirckung desto besser haben und purgiren mögen. Zum andern soll man dem Pferde auch zur Ader lassen, wenn aber das Geblüte schön und roth ist, soll man es bald wieder verstellen, denn es ist sodenn eine Anzeigung einer andern Kranckheit. So das Hauptweh von allzugrosser Hitze herkommt, alsdenn ist darzu anfangs gut, daß man ihm über eine Stunde Blätter von Lattich oder Salat mit Eßig besprenget in das Maul stosse, damit die grosse Hitze ausgezogen und gelöschet werde; und mag man ihm auch zur Labung folgenden Tranck, als Honig-Wasser und Gersten-Wasser, iedes ein Quartier, mit ein wenig Eßig vermischet eingiessen, und bey einer Stunde gemach umher führen lassen; wenn es denn gar kühle worden, so kan man ihm noch eine Hand voll Heu, das in frisch Wasser genetzet, vorwerffen; und über eine gute Weile hernach ein wenig Futter geben, es auch wohl zudecken lassen, damit die allzugrosse Kühle im Stall keinen Schaden thue. Wenn es davon herrühret, daß ein Pferd allzusehr erkältet worden; so nehmet Poley, Sadebaum (Sevenbaum) und Wermuth, thut es in einen Sack, lassets im Wasser sieden, und hänget ihn also warm über den Kopff, daß ihme der Brodem in die Nase gehe, bis daß ihm das Haupt erwarmet; trocknet ihm denn das Haupt wieder ab, und schmieret selbiges mit warmen Wein und Baum-Oel. Oder nehmet breiten Wegericht, waschet denselben sauber mit Wasser, dörret und pulverisiret ihn, und gebet ihn mit Saltz vermischt dem Pferd im Futter zu essen, räuchert aber auch dabey das

Pferd

Pferd mit rauchem Wenrauch. Es ist auch ein gutes Mittel, wenn man Liebstöckel und ein wenig Heiter Nesseln wohl im Wasser siedet, und den Dampff davon dem Pferde, welchem man das Haupt mit einer Decke verhängen muß, recht in die Nase gehen lässet, auch ihm das ruiverisirte Liebstöckel-Kraut mit unter das Futter giebet

Haupt-Sohle, ist ein Stücke eisernen Beschlages an dem Haupt des Pfluges. s. Pflug.

Haupt-Treiben ist, wenn in einem grossen Wald das Wildpret bey einem Haupt-Jagen zusammen getrieben und nach dem Abjagen gejaget, darneben auch mit Zeuge hergestellet wird, daß solches sich scheuen, und nicht austreten möge. Wie solches anzustellen, und was dabey zu beobachten, ist hinten unter dem Wort Treiben nachrichtlich zu finden.

Haus, heisset ein iedes von Werckstücken, Bruchsteinen, Mauern, Ziegeln, Holtz- und Riegelwerck, Leimen und dergleichen, aufgeführtes Gebäude, in welchem Menschen mit ihrer beweglichen Habe für allerley nachtheiligen Anfall oder Ungemach des Wetters gesichert wohnen können, und in diesem Verstand wird es auch ein Wohn Haus genennet. Die Hauptstücke desselben sind das Fundament oder der Grund, die Wände und das Dach. Hiernächst bestehet solches entweder nur aus einem oder mehrern Stockwercken welche mit Treppen behörig versehen und zusammen gehänget sind, damit man aus einem bequemlich in das andere kommen könne. Die inwendigen Theile eines Hauses sind, der Keller, Stuben, Kammern, Säle, Küchen und andere Gemächer, welche mit Scheide-Wänden abgetheilet, ihr Licht von aussen durch die Fenster, inwendig aber die Gemeinschafft durch die Thüren haben. Bey Erbauung eines Hauses soll man vornehmlich auf die Stärcke oder Festigkeit, und auf die Bequemlichkeit, davon siehe Gebalt, hiernächst aber auch, so viel möglich, auf den Wohlstand oder Zierlichkeit desselben bedacht seyn; insonderheit wird an einem Hause erfordert, daß es freye Lufft, genugsames Licht, und gesundes Wasser habe. Weil aber, wie bekannt, diese erwehnte drey Haupt Absichten allezeit nach dem Zustande des Bau-Herrn, und nach denen Verrichtungen, so darinnen vorgenommen werden sollen, eingerichtet seyn müssen; also wird dem günstigen Leser nicht unangenehm fallen, wenn man ihn auf L. C. Sturms vollständige Anweisung grosser Herren Palläste, in fol. Augspurg 1718, ingleichen zu eben dieses Autoris vollständigen Anweisung von bürgerlichen Wohn-Häusern, fol. Augsp. 1721, und endlich zu eben dessen vollständigen Anweisung zu Land-Wohnungen und Meyereyen, fol. Augsp. 1715 verweiset, allda er eine gute Nachricht finden wird, wie diese verschiedene Arten Häuser auch nach den Haupt-Absichten verschieden anzugeben und anzulegen. Ausser diesem zum Aufenthalt und Wohnung der Menschen erbauten Hause giebt es noch mehrere Gebäude, welche den Nahmen Haus führen, ob sie gleich nicht alle zu obgedachtem Endzweck, nemlich daß Leute darinnen wohnen können, sondern zur Verwahrung gewisser Sachen, oder allerhand hauswirtliche Verrichtungen in selbigen vorzunehmen, erbauet sind: Als das Back-Haus, Brau-Haus, Brenn-Haus, Forst-Haus, Gewächs-Haus, Glas-Haus, Hünerhaus, Jagd-Haus, Lust-Haus, Malz-Haus, Tauben-Haus, Vogel-Haus, Waschhaus ꝛc. von welchen insonderheit gehöriger Örten ein mehrers. Siehe auch die Artickel Bauen ꝛc. it. Grund-Bau.

Haus, heißt auch eine Familie, die aus der Ehelichen Gesellschafft, dem Kinderzeugen und Erziehen entstehet, dieses auch, und deswegen die Wirtschafft zum Zweck hat, solglich auch die Haußherrliche Gesellschafft, ja endlich alle daher entstehende, oder damit verwandte Bluts-Freunde und Schwäger in sich begreifset. Siehe Haushaltung.

Haus-Apothecke, ist ein Vorrath von allerhand guten, so einfachen als gemischten Artzneyen, womit sich ein auf dem Lande wohnender Haus-Vater billig versehen soll, damit er im Nothfall für eine und andere Kranckheit, gefährliche Fälle, Verwundungen, und andere jähe Zufälle darinnen Zuflucht finden, und sowohl sich und denen seinigen, als seinem armen nothleidenden Nachbarn und Neben-Christen Hülffe und Rath verschaffen könne: Denn weil die Land-Güter zum öfftern sehr weit von denen grossen Städten, wo man Medicos und Apothecken findet, entfernet sind, die meisten Kranckheiten aber erfordern, daß man ihnen bald anfangs wehre, und, da man auf der Aertzte Mittel warten solte, solche manchmahl viel zu spat anlangen würden, der Natur, welche inzwischen schon von der Kranckheit Gewalt übermeistert worden, wieder über sich zu helffen; als thut derjenige Haus-Vater ganz löblich, der Fleiß anleget, sich nicht nur in der Artzeney-Kunst, was die Kranckheiten und ihre Cur betrifft, in der Chymie und Apothecker-Kunst, um die Zubereitung der Artzeney-Mittel zu verstehen, ein wenig umzusehen, sonderlich die Haus-Mittel, die ihm das Feld, die Gärten, Wiesen, Wälder und das Vieh giebt, zu erkennen, und zu wissen, (Siehe Haus-Mittel): Sondern auch einen Vorrath zu bereiten, allerley jähen Zuständen Abbruch zu thun, oder aber, aufs wenigste, so viel Zeit dadurch zu gewinnen, bis ein ordentlicher Medicus oder Chirurgus kan an die Stelle gebracht werden. Es soll aber der Haus-Vater diese seine Haus-Apothecke nie ohne Theriac, Mithridat, Confectio Alkermes und de Hyacintho, Bezoar, Rhabarbar, Senes-Blätter, Lerchen-Schwamm, Krebs-Augen, Hirschhorn, und dergleichen seyn lassen, nicht weniger iederzeit allerley medicinalische Oele, Balsam, Spiritus, Salia, Hertz- und Krafft-Wasser, Salsen, Syrupe, Säffte, Julepe, Latwergen, Pulver, Salben, Pflaster, Eßig, Zelten, Morsellen, und gute Rauche in seiner Apothecke bereiten, die bey ihm wachsende gesunde Kräuter, Wurtzeln, Blüthen, Blumen, Früchte

Früchte und Saamen zu rechter Zeit einsammlen, ohne Verlust der besten Krafft dörren und aufheben. Alle Species sollen in saubern Büchsen, Gläsern und Schachteln, und allezeit darauf geschrieben seyn, was es und in welchem Jahr und Zeit es gemacht: Denn es dauren solche nicht alle gleich-lang, sondern es sind einige eher, andere später dem Verderben unterworffen. Die Essige, so infundirt seyn, müssen alle Jahr verändert, oder mit neuem Essig und Materialien erneuert werden. Destillirte Wasser, wenn sie Phlegmatisch sind, verändert und erneuert man alle Jahr; es ist aber dieses eine Erneuerung zu nennen, wenn das Wasser an neue Gewächse gegossen und destilliret wird. Geistige Wasser kan man länger behalten. Balsamische und Aromatische Sachen bleiben zwey bis drey Jahr gut. Die Cerata oder gelinde Pflaster dauren kaum ein Jahr. Eingemachte Früchte bleiben zwey Jahr. Confect dauret, weil er mit Zucker gantz eingeschlossen worden, länger, denn die natürlichen Sachen. Conserven behält man etwan ein Jahr gut, die Latwergen kaum so lang, insonderheit, wenn sie weichlich und angenehm seyn. Die Elexire dauren, weil sie geistig, viele Jahre, wenn sie anders recht verwahret, daß sie nicht ausrauchen. Die Pflaster dauren kaum ein halb Jahr, es wäre denn, daß sie recht trocken wären. Harte Extracten dauren viel Jahr, und leiden ausser der Dürre nicht leichtlich einen andern Schaden. Brust- und Lungen-Latwergen, die aus Mandeln, Pimpernüßlein, und den kalten Saamen, (als welche leicht verderben) gemacht seyn, dauren kaum ein Jahr, die andern auf das höchste zwey Jahr. Die Morsellen halten sich zwar lang, doch ist es besser, man gebrauche frische, besonders, wenn sie aus einfachen Stücken, die leicht schimmeln, bereitet worden. Ausgedruckte Oele, wenn sie gemäßiget seyn, als Mandeln, Sesam-Oel, und von Pimpernüßlein, sonderlich die zum Einnehmen taugen, dauren kaum über einen Monat, kalte Oele ein Jahr, warme zwey oder drey Jahr, die aber, so aus wohlriechenden Früchten gepresset werden, z. E. aus den Muscaten, kan man ein halbes Jahr behalten. Destillirte Oele bleiben länger: Die aber an der Sonnen macerirt werden, verändert man alle halbe Jahr. Die Spiritus bleiben sehr lange, sonderlich, wenn man sie verwahret, daß sie nicht verrauchen. Säffte, die fliessend sind, werden jährlich, die aber etwas hart sind, in zwey oder drey Jahren verändert. Einfache Syrupe bleiben ein Jahr, zusammen gesetzte und Aromatische aber zwey Jahr. Die Salben halten sich fast ein Jahr ꝛc. Die Conservation oder Erhaltung dieser Artzney- oder Apothecker-Waaren betreffend, so lassen sich die Salia am besten in Holtz oder Gläsern an trockenen Oertern; wässerichte Sachen aber in Gläsern oder Krügen erhalten. Gewächse trocknet man im Schatten, und verwahret sie, wenn es wohlriechende seynd, in Büchsen von Linden-Holtz, oder in Gläsern, die ein enges Mundloch haben, und mit einer zinnernen Schraube verwahret seyn. Die Kräuter trocknet man im Schatten, wenn sie aber dick und gar zu feuchte Blätter haben, so daß sie gerne faulen, so müssen sie bey einer grössern Hitze in der Sonnen trocknen, alsdenn thut man sie in holtzerne Kästlein, oder aus sauberm groben Papier gemachte Säcke, damit sie nicht staubicht werden. Die Saamen behält man an einem trockenen Ort in holtzernen oder gläsernen Geschirren, wie auch in Papier, damit sie desto länger dauren und rein bleiben. Die Früchte hält man in Schachteln, Büchsen oder Korben. Die Wurtzeln in trockener Lufft; die kleinere dünnere, und deren Kräffte durch die Wärme der Sonnen und des Wassers leichtlich weggehen, muß man im Schatten und Wind trocknen, als da sind Eppich, Fenchel-Wurtz ꝛc. Die gröbern werden bey dem Feuer, an der Sonnen oder dem Wind getrocknet, als da sind Entzian, Alraun ꝛc. Die Rinden behält man in höltzernen Büchsen an einem trockenen Ort. Gummi und trockene Hartze schliesset man ebenfalls an einem trockenen Ort in höltzerne Gefässe, die flüßige aber in irdene Büchsen oder Krüge ein. Die Balsame thut man in zinnerne Büchsen, oder wohlverwahrte Gläser. Die eingemachte Sachen erfordern vielmehr irdene als zinnerne Gefässe. Die mit Zucker überzogene Confecturen und Morsellen hält man in holtzernen Büchsen. Die Conserven, dicken Säffte und Latwergen in irdenen Gefässen besser als in Zinn. Die Pflaster und Cerata werden mit einer Blasen, oder in Wachs getunckten Papier umwunden, und in trockenen Büchsen verwahret ꝛc. Doch diese weitläufftigen Anstalten schicken sich vor die wenigsten Haus-Wirte. Daher thut man wohl, wenn man wenigstens 1) nebst denen gemeinen Haus-Mitteln, dazu dieses Lexicon Anleitung giebt, 2) einen verständigen Medicum, nicht aber Quacksalber zu Rathe ziehet, und sich von demselben die Haus-Apothecken vor die gemeinsten Zufälle, nebst einem Unterricht des Gebrauchs wegen, zubereiten oder vorschlagen lässet. Ausser diesem aber kan man 3) zum Unterricht, Richters Unterricht vom menschlichen Leibe, it. D. Carls Haus-Apotheke brauchen. Die gantz Armen aber können 4) des armen Landmannes Artzt, zu Leipzig bey Jacobi gedruckt, anschaffen, und sich da Raths erholen. Endlich aber muß man, 5) wenn die Sache gefährlich wird, zeitig den Medicum suchen.

Haus-Arbeit, heissen diejenigen Arbeiten, welche von einem fleißigen Haus-Vater, und einer sorgfältigen Haus-Mutter zu Hause vorgenommen werden müssen, und denen Feld- Garten- und Weinbergs-Arbeiten, auch übrigen bey der Vieh- Pferde- und Bienen-Zucht, ingleichen bey dem Feder-Vieh, Fischerey, Forst- und Weydewerck vorkommenden Verrichtungen entgegen gesetzet sind. Worinnen solche Haus-Arbeiten bestehen, auch wie und zu welcher Zeit dieselben füglich anzustellen, und vorzunehmen seyn, davon wird das zu Ende dieses

dieses Lexici befindliche Wirtschafftliche Monats-Buch oder jährliche Haus-Calender, sattsame Nachricht geben.

Hausbacken-Brot oder Haus-Brot, siehe Brot.

Haus-Besem, suche Besem.

Haus-Buch, Haus-Bücher, ein Haus-Wirt brauchet verschiedene Bücher, welche ihm in seinen Wirtschafftlichen Geschäfften die Hand bieten, und zur Ordnung, Bewahrung, Uiberlegung, und klüglichen Einrichtung derselben nöthig sind. Und das werden überhaupt Haus-Bücher, so in eine Haus-Bibliotheck gehören, genennet. Es sind entweder gedruckte oder geschriebene Bücher. Von denen ersten kan ihm der Herr von Rohr in seiner Haushaltungs-Bibliotheck Nachricht geben. Und in diesem Lexico hat man hin und wieder auch die nöthigen Schrifften angeführet. Die Bibel, das neue Testament, Arnds wahres Christenthum, Gesang- und Gebet-Bücher, sind die vornehmsten. Diese letzten könte man zwar entbehren, wenn nicht viele einfältige Leute solche Anleitung höchstnöthig hätten, sonderlich da die meisten nicht aus dem Hertzen beten können, und in der einem Haus-Wirt so nöthigen Bet-Kunst so unerfahren, weil sie nicht weit in einem wahren und lebendigen Christenthum gekommen sind. Feine Einleitungen zum Bibel-Lesen, Erklärung und Betrachtungen über dieselbe, Anleitungen zur Kinder- und Gesinde-Zucht, die Teutsch abgefaßten Landes-Gesetze, Edicte, Mandate, Policey-Ordnungen, ein gutes Artzeney-Buch, ein Buch von iedem Wirtschaffts-Geschäffte, so man sonderlich treibet, oder überhaupt nächst einem kurtzen zusammenhangenden Abriß der gantzen Wirtschaffts-Kunst, darzu des Hof-Rath u. D. Zinckens Grund-Riß der Cameral-Wissenschafften dienlich, dieses allgemeine Lexicon oeconomicum, ein Oeconomisch Journal, dergleichen die Leipziger Sammlungen sind, ein fein Hand-Rechen-Buch, z. E. Köhlers, oder der allzeit fertige Rechen-Meister, so bey Geßnern in Leipzig gedruckt. Endlich ein oder mehrere Haushaltungs-Bücher; siehe Haushaltungs-Buch, gehören auch dazu. Man konte auch die Zeitungen, ein vollständiges Buch von der Welt-Geschichte, wie auch andere Teutsche Historische gute Bücher zu einer solchen Bibliotheck eines Haus-Wirts in verschiedener Absicht rechnen. Allein sonderlich hat er verschiedene geschriebene und zum Schreiben eingebundene und zubereitete Haus-Bücher nöthig. Denn diese machen, nebst denen Urkunden seines Vermögens und seiner Wirtschafftlichen Geschäffte, dahin Kauff-Briefe, Vermächtnisse, Erbtheilungen, Vergleiche, Contracte, Schuldverschreibungen, Acten, Briefe, Grentz-Beziehungen, Protocolle, Quittungen und Quittungs-Bücher, Bestallungen und Nachrichten gehören, gleichsam sein Wirtschaffts-Archiv aus, so er fein in Ordnung an einem vor Feuer und Wasser, so viel möglich, verwahrten Ort halten, und in denen folgenden Büchern sich fein nach Numern und Litteren darauf beziehen muß. Solche sind nun 1) ein Inventarium aller derer-jenigen Dinge, damit er erwirbt und wovon er Einkünffte hat, welches sich denn in gar viele Theile theilet, so verschiedene Nahmen bekommt, z. E. Haus- Feld- Wiesen- Wald- Vieh- Schiff- und Geschirr- und Hausraths-Inventaria, Fund- Lager- Fluhr- Erbenzins- und Lehn-Bücher. 2) Die Rechnungen oder das glaubwürdige, theils Hand-theils ordentliche und Haupt-Verzeichniß derer in seiner Wirtschafft vorfallenden Einnahme- und Ausgabe-Begebenheiten an Naturalien und Geld, welches sich denn auf verschiedene besondere Register, Rechnungen, Kerbhölzer, Wochen- und Monats-Zettel, Quittungen, Verzeichnisse von activ- und passiv-Schulden, sonderlich aber auf besondere sogenannte Schmatter-Hand- oder Tage-Bücher gründet, so der Wirt und der, so verschiedene Einnahme u. Ausgabe unter sich zu verrichten hat, darunter auch die Haus-Mutter ein solches Haus-Buch hält, beständig und täglich gleich fortführet, ja gleichsam die Haus-Strassen sind. Eben diese werden auch in gantz engem Verstande, Haus-Bücher genennet, daraus alles hernach in die ordentliche und Haupt-Rechnung eingetragen wird. Sonst aber sind zu Dresden heraus gekommen gedruckte und linirte Formulare mit denen Rubriquen der Theile, Titel und Capitel zu ordentlichen Haupt-Haushaltungs-Rechnungen oder Registern, welche man in grossen Wirtschafften bey Aemtern und Ritter-Gütern wohl brauchen kan. In Döplers Rechnungs-Beamten findet man ebenfalls solche Formulare. Von Güter- und Aemter-Beschreibungen oder Inventariis giebt die Amts-Tabelle des frommen und grossen Fürstl. Wirts Ernesti, Hertzogen zu Sachsen-Gotha, ein Muster, welche in Schröters Schatz- und Rent-Kammer, und denen neuen Edic. des Seckendorffschen Fürsten-Staats zu finden. Zu denen Haupt-Rechnungen gehören auch 3) General-Extracte, die man fein in eine kurtze Tabelle bringen und alles gleich von seiner Wirtschafft übersehen, ja auch in denen Rechnungen selbst finden kan. Endlich thut 4) ein Haus-Wirt sonderlich bey weitläufftigen Wirtschafften wohl, wenn er auch seine jährliche Wirtschaffts Protocolle führet, und darinne die merckwürdigsten Erfahrungen, Zufälle, Veränderungen, Haupt-Einrichtungen, Uiberlegungen, Uiberschläge, Wirtschafftlichen Etats, wie auch andere Erleuterungen der Rechnungen und seiner Wirtschafft fein anzeiget, und in denen Rechnungen sich darauf beziehet. Ja dieses Protocoll kan auch die mündlichen Ordres der Herrschafft, wenn es ein Verwaltungs-Wirt ist, in sich halten, die man sein von ihm kan unterschreiben lassen.

Haus- und Land-Wirthschaffts-Calender, oder Wirtschafftliches Monat-Buch, ist eine kurtz-gefaßte Vorstellung und Nachricht, was ein fleißiger Haus- und Land-Wirt,

das

das gantze Jahr durch, in einem ieden Monat, sowohl zu Hause, als auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöltzen, bey allen Arten der Vieh-Zucht, imgleichen bey der Fischerey und Weydewerck, durchgehends zu thun, auch sonsten seiner Gesundheit, der Witterung und des Jahr-Gangs halber zu beobachten habe. Es finden sich solche wirtschafftliche Calender hin und wieder bey denjenigen Autoribus, welche von der Oeconomie und Haushaltung weitläufftig geschrieben: doch kan man sich nicht in allen Stücken überhaupt und an allen Orten darnach richten, weil nicht eine Landes-Art mit der andern einstimmig, dannenhero man vornemlich erst sich bekannt machen soll, zu welcher Zeit und an welchem Ort ein solcher Haus-Calender zusammen getragen worden, daraus denn hernach ferner abzunehmen, in wie weit man sich seines Orts die darinnen vorgeschriebene Regeln zu Nutze machen könne. Dergleichen nun ist auch hier zu Ende dieses Lexici zu finden, und hat derselbe diesen Nutzen in einer Haushaltung, daß er dem Gedächtniß des Haus-Vaters zu Hülffe kommt, damit nichts vergessen, sondern alles und iedes in guter Ordnung verrichtet, auch dem Gesinde, welches ohnedeme mehrentheils vergessen und nachlässig ist, seine Arbeit angewiesen, auch aufs künfftige, allermeist, wo die ordentlichen Verrichtungen vom Gewitter Verhinderung gelitten hätten, zu andern Arbeiten Anstalt daraus gemachet werden könne.

Hausen oder Haussen, ist ein grosser Fisch, welcher nicht nur in der Donau, zwischen Raab und Comorren, und andern an diesem Fluß hinabliegenden Orten, sondern auch in dem grossen Wolga-Strom in Moscau gefangen wird. Er wird, wenn er recht ausgewachsen, bis zwölff Ellen lang, und vier, sechs, acht bis zehen Centner schwer, ist an der Gestalt fast wie ein Stör, aber gröber, hat eine glatte weißlichte Haut, ohne Schuppen, Beinen, noch Gräten, ausser im Kopffe, von welchem bis zum Schwantz ein grosser holer Knorpel, an stat des Rück-Grads gehet. Der Hausen-Fang hebt sich an im Martio, und währet bis zu Ende des Monats Julii. Im September fängt er sich wieder von neuem an, und währet bis gegen Allerheiligen. Der Haussen, wenn er gefangen, läßt sich mit Wein und Milch etliche Tage beym Leben erhalten. Man fänget sie mit grossen, aus starcken Seilen und Stricken verfertigten, nicht viel weniger, als hundert-klafftrigen Fisch-Garen; so bald man nun wahrnimmt, daß ein solcher grosser Fisch im Netze sey, ziehet man dasselbe gemach einem seichten Orte zu, die Fischer aber suchen Gelegenheit, den Fisch am Bauch mit den Fingern und Nägeln zu kratzen und zu kitzeln, welches ihme so angenehm, daß er stille lieget, und nach Gefallen mit sich umgehen läßt; inzwischen schieben die Fischer dem Hausen einen Strick behend durch die Floß ein, und bey dem Maul heraus, verknüpffen denselben wohl, und ziehen hernach den Fisch mit Gewalt zu Lande, da er denn gleich einem Rinde ausgehauen, und also frisch, entweder Pfund-weise, oder auch wohl gantz verkaufft, oder eingesalzen und weit verführet wird. Er hält sich gerne auf, wo fetter und leimichter Grund im Wasser ist; dahero ihn auch die Fischer in dergleichen Orten am leichtesten finden. Sein Fleisch ist wohlgeschmackt, und giebt an Güte dem Lachs nichts nach; er ist überdies fett, und hat zum öfftern Speck, wie ein Schwein. Der Rogen ist schwärtzlicht, und wird in Eßig gesotten und eingemacht, für ein Lecker-Bißlein gehalten; der Hausen selbst aber wird fast auf die Art, wie ein Lachs gesotten, und mit demselben einer welschen Nuß groß Butter in den Fisch-Kessel gethan, damit er mild werde, weil ein solcher Fisch, wenn nichts fettes darzu gethan wird, eher hart, als weich siedet; oder wie Cabeliau, oder Laberdan mit zerlassener Butter; oder in einer Senff-Sosse; in einer gelben Pohlnischen Brühe; oder in einer Pastete zugerichtet; oder gebraten; oder marinirt: oder auch auf folgende Art eingemacht: Man zerschneidet nemlich den Hausen in mittelmäßige, nicht gar zu kleine Stücklein, siedet solche in Wasser und Saltz, leget sie nachgehends in ein sauberes Sieb, und trocknet sie ab. Diese seine Brühe, darinnen er nemlich gesotten worden, nimmt man, giesset Wein und Eßig daran, läßt es mit einander ein wenig sieden, hernach legt man die Stücken Hausen in einen neuen Topff oder Fäßlein, giesset die Suppen oder Brühe darüber, bis das Geschirre voll wird, und dieselbe über den Hausen gehet; man mag auch wohl Salben, Lorbeer-Blätter oder Roßmarin darzwischen legen; der Eßig und Wein müssen warm darüber gegossen, und das Geschirr vor der Lufft wohl verwahret werden. Will man ihn aber über Land schicken, so macht man ihn folgender massen ein: Man muß den Hausen zu etwas grössern Stücklein zerschneiden, und sich in Vorrath kleine holtzerne Spießlein aus einer Schindel machen, die etwa ein Fingers breit sind; an diese wird ein iedes Stück Hausen angespießt, durch und durch, wie man sonst die Brat-Fische anstecket, unterdessen setzt man Wasser über das Feuer, saltzet es ziemlich starck, und besser, als wenn er stracks auf die Tafel gegeben würde, ja schier noch einmahl so viel, als man sonst an einen Fisch, der gesotten wird, zu thun pflegt. Wenn nun das Wasser kocht, leget man die Hausen-Stücken ein, lasset sie gar wohl sieden, bis sie satt gesotten haben; sodenn legt man sie auf ein sauberes Tuch, doch daß man sie mit blossen Händen nicht betaste, sondern nur bey den durchgesteckten höltzernen Spießlein angreiffe; auf solchem Tuch lässet man sie abseihen und kalt werden, und hat nichts zu bedeuten, ob man schon das Saltz weißlicht darauf kleben siehet, denn ohne genugsames Saltz hält er sich nicht, und der Essig zieht das Saltz schon wieder heraus; hierauf legt man ihn in ein sauberes neues und eichenes Fäßlein fein gleich auf einander, bis es voll wird, und lässet es hernach durch einen Böttiger wohl zuschlagen, und giesset durch

das Spund-Loch guten scharffen Wein-Eßig darauf, lässet es also verspünden, und behält es in einem guten Keller, oder schickt es über Land, wohin man will, und kan man solchergestalt den Hausen über ein Viertel-Jahr lang gut erhalten; iedoch muß man inzwischen öffters durch den Spund zusehen, ob der Eßig nicht mangele, und gleich wieder nachfüllen, (denn das Fäßlein ziehet anfangs den Eßig in sich); es muß auch das Fäßlein alle Tage hin und wieder gewältzet werden. Wilt du aber den Hausen angreiffen, so laß das Fäßlein bey dem einen Boden aufschlagen, und ein schönes rundes Bretlein, in der Mitten mit einem starcken langen Zapffen, dabey mans aufheben kan, machen, solches oben auf den Hausen legen, und mit drey oder vier weissen Kiesel-Steinen beschweren, damit der Eßig allezeit über den Hausen gehe: will es aber oben, wie es gerne zu geschehen pflegt, anlauffen und weiß werden, so gieß eines Daumens dick frisches Baum-Oel oben darauf, welches du, wenn du ein Stücke heraus nehmen wilt, vorhero mit einem Schöpff-Löffel herab schöpffen, und gleich hernach wieder darauf giessen must; das heraus genommene Stück aber schwemme mit einem frischen Eßig fein sauber ab, und gieb es hernach auf den Tisch, wie man sonst einen kalten Fisch aufzutragen pflegt. Die so genannte

Hausen-Blase, giebt einen trefflichen festen und zarten Leim, und wird aus der Blasen und dem knorplichen Rückgrad des Hausen zugerichtet, indem man diese in Stücken zerschneidet, in Wasser zu einem Kleister oder Mus kochet, ehe es kalt wird, in dünne Häutgen und Röllgen oder Kräntzgen formet, welche nachhero nicht nur von denen Buchbindern, Orgelmachern, und andern Künstlern und Handwerckern zu ihrer subtilen und saubern Arbeit, sondern auch von denen Köchen zu ihren meisten Geléen, und von denen Weinhändlern, welche damit die trüben Weine klar zu machen wissen, starck gebraucht werden. Die beste Hausen-Blase muß durchsichtig und weiß seyn, und sich gerne brechen lassen: Will man sie nun stat eines Leimes brauchen, wie denn selbige gedachter massen einen derer stärckesten abgiebet, wird dieselbe klar geschnitten, in Brantwein geweichet, und über Kohlen durch die Wärme aufgelöset. Man kan mit der Hausen-Blase Glas, Porcellin ꝛc. damit zusammen leimen, und sonst auch einen starcken Leim daraus machen. Es heißt auch die recht feine Englische Blase so, welche man auf frische Fleisch-Wunden gleich legen und dieselben sogleich wieder heilen kan. Deswegen führen grosse Herren ein Blätgen davon meist bey sich, und es ist ein geschwindes Haus-Mittel, z. E. wenn man sich in Finger schneidet.

Haus-Frau, ist eigentlich die Frau oder das Weib, welche als des Mannes Gehülffin sich die Versorgung des Haus-Wesens angelegen seyn lässet. Siehe Frau. Da aber die Umstände nicht allemahl verstatten wollen, daß dergleichen Personen solche mühsame und offtmals beschwerliche Verrichtungen selbst über sich nehmen können; als bedienet man sich in denen Städten meist derer Ausgeberinnen oder Haus-Jungfrauen, auf dem Lande aber bey grossen Haushaltungen derer Haus-Mütter und dergleichen, von deren guten und nothwendigen Eigenschafften etwas unter dem Wort: Ausgeben und Haus-Mutter erwehnet worden.

Haus-Friede, wird in den Rechten derjenige Schutz und die Sicherheit genennet, welchen ein ieder unter seiner Obrigkeit in seinem Hause oder Wohnung geniesset, so daß sich, ohne Obrigkeitliche Verordnung, niemand an solcher Person vergreiffen darf. Ja es werden diejenigen, so dergleichen Frieden verletzen, von der Obrigkeit mit willkürlicher und dem Verbrechen nach eingerichteter Straffe beleget.

Haus-Fuchs, ist nichts anders als ein gemeiner Eyer-Kuchen, der aus Semmel, Milch, Mehl, Eyer und Butter oder Fett von dem gemeinen Volck auf unterschiedene Art zubereitet wird.

Haus-Genossen, werden nicht nur diejenigen genennet, welche bey einander zusammen in einem Hause, vor Miet-Geld, so der Herr des Hauses bekommt, oder umsonst wohnen, sondern man verstehet auch darunter die, so zu der Gemeinschafft einer vollkommenen Haushaltung gehören, und in eines Lohn und Brote seyn. Siehe Brötlinge.

Haus-Geräthe oder **Haus-Rath**, begrifft in sich alles dasjenige, was zur täglichen Nothdurfft in Stuben, Küchen, Kammern und andern Gemächern gebrauchet wird, oder sonst zu Auszierung eines Hauses vonnöthen ist, und lässet demnach dasselbe gar füglich sich in nothwendigen oder unentbehrlichen, und in überflüßigen oder unnöthigen abtheilen. Zu der ersten Art gehören allerley Tische, Bäncke, Stühle, Betten, Bett-Gestelle und Vorhänge, Teppiche, Leuchter, Spiegel, Schräncke, Kasten, allerley Tisch- und Küchen-Geschirr, an Zinn, Meßing, Kupffer ꝛc. Nächst diesen aber wird auch zu besondern Orten, ja in den zu gewissen Verrichtungen besondern angelegten Häusern, dergleichen Back-Brau-Brenn-Wasch-Häuser und s. f. ebenfalls besondere Haus-Geräthschafft erfordert, davon an seinem Orte Meldung geschehen. Alles Haus-Geräthe soll nicht nur nach seinen besondern Abtheilungen, in ein richtiges Inventarium iedesmahl gebracht seyn, der Abgang und Zuwachs angemercket und das Inventarium fortgesetzet, sondern auch in einer Haushaltung vornemlich in guter Ordnung gehalten, und nachdeme etwan ein und anders gebrauchet, verliehen, oder sonst von seiner ordentlichen Stell-

Stelle verrücket worden, wiederum an seinen behörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange mit Verlust der Zeit, und mit Unlust darnach suchen dörffe. Wie denn dieses letzte auch erfordert wird, das Geräthe in acht zu nehmen zu bewahren und über dieß, den Raum in Zimmern, Kammern und im Hause zu sparen. Denn dazu dienet sonderlich diese Anstalt, daß alles gleich an seinem Ort in bequeme Ordnung wieder gesetzt gelegt, gehänget und gestecket werde.

Haus-Gesinde, siehe Gesinde.

Haushälterin, heisset diejenige Person, welche alles dasjenige sorgfältig in acht nimmt und veranstaltet, was bey Verwaltung eines wohleingerichteten Haus-Wesens täglich zu besorgen vorkommt. Weil eine Haushälterin allermeist von Wittbern und unverheyratheten Personen angenommen wird, und in diesem Stück die Frauen-Stelle vertritt, indem ihr die völlige Disposition über das Gesinde, Küche und Keller, und was zur Haushaltung gehöret, überlassen ist, so daß sie alles zum Besten des Haus-Herrns handhaben soll; so wird überhaupt von dergleichen Person erfordert, daß sie Christlich, sorgfältig, der Ordnung sehr wohl zugethan, und darbey des Haus-Wesens in allen Stücken wohl erfahren sey. Diese Stücke betreffen nur die durch die Gewohnheit sonderlich dem weiblichen Geschlechte in der Wirtschafft zugetheilten Objecta, Zwecke und Geschäffte, davon schon unter dem Worte: Frau, it. Ehe-Frau, etwas gedacht worden. Allermassen in diesem Stück eine Haushälterin, wann keine Frau da, oder dieselbe keine Haushälterin oder zu zart, kranck, oder zu vornehm ist, sich um die Haushaltung zu bekümmern eben das zu thun hat. Wann aber eine Frau zugegen, so wird auch wohl noch von einer solchen Person allerhand weibliche Bedienung und Aufwartung erfordert. Von allen diesen Verrichtungen des weiblichen Geschlechts in der Haus-Wirtschafft ist nun an seinen Orten und unter ihren Benennungen hier gehandelt, unter dem Wort: Frau, aber insgemein davon geredet. Ja vor solche Personen nützet insonderheit dieses ökonomische Lexicon. Man hat aber auch ein eigenes Frauenzimmer-Lexicon.

Haus-Hahn, siehe Hahn.

Haushalten heißt zwar überhaupt solche Geschäfte treiben, welche mit Geld, Geldes-Werth, Credit und Diensten oder denen Gütern, d. i. Mitteln, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum zu dem Ende zu erlangen, in acht zu nehmen, und so gerecht als klüglich anzuwenden vorgenommen werden, damit man seinen und anderer ihren Zustand, sonderlich was diese betrifft, nach denen verschiedenen Graden der allgemeinen und besondern Liebe und Wohlthätigkeit am allernächsten in Ansehung des zeitlichen und dadurch auch des ewigen Lebens vollkommner machen möge, und deswegen man die verschiedenen Objecta iedes Geschäffts, die Zwecke, so damit zu erlangen, und die Geschäffte selbst, dadurch der Zweck mit dem Objecto zu erlangen, nicht nur theoretisch, sondern auch aus der Erfahrung, und zwar sonderlich bey demjenigen erlaubten und an sich den göttlichen und menschlichen Gesetzen gemässen Nahrungs-Geschäffte insonderheit, wozu man durch Amt, Stand, Alter, Geschlecht, innerliche und äusserliche Kräffte des Leibes und der Seelen, äusserliche Gelegenheit und Umstände, wie auch durch seine Vorgesetzten beruffen ist, sehr klar, gründlich und deutlich erkennen, hernach aber mit fleißiger Arbeit, Sorgfalt, Wachsamkeit, Ueberlegung und muthiger Ausführung unter göttlichem Segen und in einem desselben fähigen Zustande seiner Seele, zur wircklichen Ausübung bringen muß. Allein im besondern Verstande, heißt eigentlich Haushalten, diese Geschäffte in einem vermittelst der ehelichen, elterlichen und hausherrlichen Gesellschafft, und also in einem daraus entstehenden Hause, entweder als Herr und Eigenthümer, oder auch im Nahmen des Hausherrns, treiben, und also an stat des ledigen Standes eine Haushaltung anfangen, führen und dirigiren. Und in solchem Verstande sagt man: In dem oder jenem Dorffe sind so und so viel Haushaltungen, d. i. Familien, Hauswirtschafften. Und hieraus ist zugleich zu bestimmen, was da sey ein

Haushalter, Oeconomus. Allermassen dieses Wort im weitläufftigen, besondern, ja so gar im allerbesondersten Verstande, nachdem nehmlich das Wort Haushalten gebrauchet wird, angenommen werden kan. Im weitläufftigen Verstande bedeutet es eine Person überhaupt, die ein Nahrungs-Gewerbe treibt und ein Amt hat. Ein lediger Knecht ist in so weit ein Haushalter, so weit er entweder mit seinem Lohn als Eigenthümer, oder aber mit dem Futter, Pferden und dem Dienst seines Herrns als ein Dienst-Bote wirtschafftet, gut oder schlimm haushält. In besonderm Verstande aber kommt dieses Prädicat einem ieglichen Haus-Vater oder Haus-Wirt zu; am allerbesondersten aber wird derjenige verstanden, der eine Haus-Wirtschafft auf dem Lande, sowohl was den Feld-Bau, Wiese-Wachs, Vieh-Zucht, als andere zu einer ordentlichen Haushaltung gehörige Stücken anbetrift, rechtschaffen zu verwalten weiß, und deme dahero von der Eigenthums-Herrschafft eines Gutes oder Vorwercks, oder auch gantzen Amtes, die Ober-Aufsicht über alles und iedes anvertrauet, die Haushaltung richtig zu führen anbefohlen, und die übrigen zur Hauswirtschafft gehörige Bedienten, samt dem Gesinde untergeben worden. Er mag nun den Titel eines Amtmanns, oder Schössers, Verwalters, Meyers, Vogts, Amts- oder Korn-Schreibers führen, so soll er gottsfürchtig, aufrichtig, getreu, verständig, fürsichtig und sorgfältig, hingegen durchaus nicht eigennützig, noch zu streng und wider die Billigkeit, sondern in allen sich ereignenden, wider Gottes Ehre und seiner Herrschafft Interesse

lauffenden Fällen ein gerechter und unpartheyischer Richter seyn, oder zum wenigsten der Herrschafft, ohne Ansehen der Person, davon gründlichen und wahrhafften Bericht erstatten; die ihme anvertraute, des Amtes, Ritter-Gutes, oder Vorwercks Gerechtsame betreffende Documenta und Briefschafften, ingleichen die mit denen Unterthanen und Benachbarten getroffene Vergleiche, und derer unter ihme stehenden Bedienten und Pachtere, als Jägers, Brauers, Fischers, Zieglers, Schäfers, Schenck-Wirts, Müllers ꝛc. Instructiones, Bestallungen und Contracte sich wohl bekannt machen, und daß aller Orten denenselben ohnverbrüchlich nachgelebet werde, fleißig Achtung geben; die Zins-Gült-Zehend-Düngungs-Saat-Heu-Erndte- und Holtz-Register richtig führen; das Inventarium, oder die Verzeichniß alles desjenigen, was ihme im gantzen Amt oder Gute übergeben worden, in gutem Stand und Ordnung erhalten, selbiges alle Viertel-Jahr richtig durchgehen, und den Ab- und Zugang behörig anmercken; sein Diarium oder Tage-Register nebst andern Manualien treulich und fleißig halten, alle Einnahme und Ausgabe täglich eintragen, und niemand ohne seiner Herrschafft Befehl, oder seines Amtes Erheischung und Nothdurfft etwas geben; Ja auch nach Befinden ordentliche jährliche Haupt-Rechnung machen und solche ablegen. Siehe Haus-Buch. Er soll auch ferner nach aller Möglichkeit dahin besorget seyn, daß er sich mit getreuem und fleißigem Gesinde versehe, und dasselbige in guter Zucht und Gehorsam halte; das Feld zu rechter Zeit gebührend bestellen lasse, auch sonst andere Feld-Haus- und Stall-Arbeiten fleissig und manierlich anordne. Die Teiche oder Weiher soll er fleissig und zum öfftern visitiren, die Dämme, Rechen, Fluder, Zapffen, Ständer, Ein- und Ausflüsse besichtigen, und den sich allenfalls ereignenden Mangel auf das schleunigste repariren und verbessern lassen; ingleichen daß an dem Gehöltze so wohl als an der Wild-Bahn oder Wild-Fuhre, durch widerrechtliche Eingriffe derer Benachbarten, durch heimliche Wildpreth-Diebe, durch Abweidung des jungen Holtzes, durch verbotene Gräserey, oder in andere Wege kein Schade geschehe, entweder selbst, oder, weil ihme auf alles Achtung zu geben nicht möglich, durch den Jäger, Flur-Schützen, oder Holtz-Förster, die Gehölze, Heiden und Fluren zum öfftern begehen lassen; zur Sommers-Zeit die Tag-Löhner, Fröhner, Schnitter und Mähder auf den Feldern und Wiesen, auch anderer Orten, wo sie arbeiten; zur Winters-Zeit aber die Drescher in den Scheunen fleissig visitiren und besuchen, und selbsten zusehen, daß man so wohl mit der Arbeit, als dem Getraide treulich umgehe, auch selbiges rein und völlig ausgedroschen werde; zu welchem Ende er öffters etliche Bunde nachdreschen lassen, und nach befundener Faulheit, oder Unachtsamkeit und Betrug, die Drescher zur verdienten Straffe ziehen kan. Er muß sich auch keinesweges verdriessen lassen, sowohl bey Tag als bey Nacht, früh und spat, sowohl auf die Fuhr- oder Acker-Knechte, als alles übrige Gesinde gute Achtung zu geben, dieselben offtermahls und unversehens zu visitiren und zu besuchen, ob sie sich in ihrem Geschäffte und vorhabender Arbeit, der Gebühr und Billigkeit nach, verhalten, und nicht etwan mehr zu Schaden als zu Nutzen arbeiten. So soll er auch sorgfältig darauf bedacht seyn, daß er dem Vieh sein Futter genugsam verschaffe, damit man mit der Fütterung den Winter durchaus langen möge, und sich kein Mangel ereigne: dahero soll er zeitlich einen Uberschlag machen, und nach Befinden, den benöthigten Vorrath an Heu, Grummet, Stroh, Schrot, Kleyen, Kraut, Rüben, Möhren u. a. m. ohngesäumt herbey schaffen; nicht weniger ein wachsames Auge sowohl auf das Vieh, als auch auf das Gesinde haben, alle Tage, sonderlich zur Winters-Zeit, in die Vorwercke, Pferde-Rind- und Ziegen-Vieh-Ställe, Schweins-Koben und Schäfereyen, umher gehen, und selbst zusehen, daß das Vieh alles und iedes zu rechter Zeit und nach Nothdurfft gefüttert und getränket, die Fütterung nicht veruntrauet, oder sonsten durch unfleißiges Gesinde verwahrloset, noch mit Uberfluß und Unrath verschwendet und zu nichte gemachet werde. Hiernächst soll er die Getraid-Heu- und Maltz-Böden, Milch- und Speise-Gewölber, Rauch-Kammern, Keller und Fisch-Kästen, fleißig verschlossen halten, auch das Getraide öffters wenden und umstürtzen; nicht weniger, wo an herrschafftlichen Gebäuden, sie haben Nahmen, wie sie wollen, etwas schad- oder mangelhafft, demselben bey Zeiten helfen: bevorab aber die Dächer, Fenster, Laden, Thüren, Schlösser, (welche wenigstens alle Viertel-Jahr einmahl fleißig mit Klauen-Fett einzuschmieren), Bänder und Riegel verbessern lassen, damit durch Wetter, Regen, Schnee, Vögel, Ratten, Mäuse und anderes Ungeziefer, ingleichen durch ungetreues und diebisches Gesinde kein Schade geschehen möge. Durch die herrschafftlichen Felder, Wiesen und Gehölze, soll er keine neue ungewöhnliche Fuhr-Strassen oder Fuß-Steige machen lassen, auch auf die wilde Fischerey und besonders auf die herrschafftlichen Häge-Wasser gute Aufsicht halten, damit die Herrschafft darinnen nicht beeinträchtiget, noch von denen Unterthanen oder andern darinnen gefischet werde. Auf die Fröhner, welche, wo sie nicht selbst kommen können, gute und tüchtige Leute, und nicht Kinder auf die Arbeit schicken müssen, iedes auch die gesetzten Tage richtig verrichten, und früh zu gebührender Zeit an die Arbeit, auch Abends nicht zu zeitig wiederum davon gehen solle, gute Aufsicht, auch mit denenselben richtige Kerb-Hölzer, und alljährlich ein ordentliches Frohn-Register halten: alle Erb-Haus-Grase- und andere Zinsen, zinsbare Stücken, Pacht- und Schutz-Gelder, und andere Gefälle, so viel nur immer möglich, zu rechter Zeit eintreiben, und

und nicht aufwachsen lassen; iedoch auch, gestalten Umständen nach, mit denenjenigen, so durch Miswachs, Wetter- und andere Schäden an der Zahlung verhindert werden, Geduld zu haben, oder ihnen mit Vorbewust und Einwilligung der Eigenherrschafft einen billigmäßigen Nachlaß angedeihen lassen; dem Gesinde in Speise und Tranck nichts abbrechen, selbiges auch zu rechter Zeit auszahlen, und ohne gnugsam erhebliche Ursachen, ihren Lied-Lohn nicht vorenthalten, nicht weniger dasselbe mit aller Sittsamkeit regieren, und eher nicht, als wenn die Güte gar nicht verfangen will das Rauche heraus kehren. Er soll auch durch den Pförtner, Thor-Wärter oder Amts-Knecht, alle Abend, wenn das Gesinde gespeiset und Schlafens-Zeit ist, das Hofe-Thor und die Pforten fleißig verschliessen, und ihme iedesmahl die Schlüssel überantworten lassen, wodurch dem Gesinde das heimliche Auslauffen verwehret, und alle Gelegenheit zu partiren, und sonsten böse Händel anzustifften gänzlich abgeschnitten werden kan. Seine Rechnung soll er, nachdem es seine Pflicht erfordert, entweder jährlich, Viertel-jährlich, Monatlich, oder so offt es seiner Herrschafft gefällig, fleißig und treulich ablegen, auch solche nebst der Casse dergestalt accurat und gewissenhafft führen und halten, daß er alle Augenblicke im Stande sey, seiner geführten Administration halber, Rede und Antwort zu geben, und seine Casse ohne Abgang übergeben zu können. Endlich soll er ausser seines Herrn Geschäfte, noch ohne desselben Vorwissen nicht verreisen, noch einige Nächte aus dem Hause bleiben; so es aber auf erhaltene Erlaubniß geschiehet, die ihme anvertraute Haushaltung nicht alleine lassen, sondern getreue Aufseher bestellen, welche nach seiner Anordnung und Befehl, die vorkommenden Arbeiten verrichten lassen; was paßiret, fleißig in Obacht nehmen, und ihme bey seiner Anheimkunfft von allen ausführlichen und anfrichtigen Bericht erstatten. In Summa, wer den Nahmen eines solchen Haushalters mit Rechte führen will, muß in allem, und vor allen munter, wachsam, redlich, getreu und wahrhafftig seyn, seiner Herrschafft Nutzen und Bestes in alle Wege suchen und befördern, Schaden und Nachtheil aber, nach äusserstem Kräfften und Vermogen abwenden und verhüten, sich alles liederlichen Lebens, auch gottlosen Fluchens und Schwörens enthalten, und in allen Dingen seinen Untergebenen zum guten Exempel darstellen, solchenfalls werden sie ihme allen gebührenden Respect und Ehrerbietung, die Herrschafft aber ihme allen guten und geneigten Willen zu erweisen bewogen werden. Allein es läßt sich hier nicht alles so umständlich an- und ausführen, was zu einem rechten Haushalter gehöret. Im Art. Haushalten ist ein allgemeiner Begriff gegeben, der sich auf die Oeconomische Wissenschafft und Klugheit beziehet. Ein Haushalter muß nach diesem Begriff ein solcher seyn, der nicht nur Theoretisch und aus Büchern, sondern auch durch Erfahrung nach und nach zu Haushalten weiß und wircklich Haushalten kan, daher man nur bedencken darf, was Haushalten heisse, so werden viel mehrere Eigenschafften daraus hergeleitet werden können. Doch schicken sich auch nicht alle zu diesen Eigenschafften. Ein künfftiger Haushalter muß theils natürliche, theils erlangte Gaben besitzen, und zu der eigentlichen Haushaltungs-Wissenschafft und Kunst durch verschiedene Dinge vorher zubereitet seyn. Es gehöret dazu ein aufgeweckter lebhafter Kopf, der mit einer guten Erfindungs- und ziemlichen Urtheilungs-Krafft, wie auch einem gesunden Leibe versehen, nicht zu schläffrig und nicht zu hitzig und übereilend in seinen Actionen ist, sich etwas in der Welt umgesehen hat, der teutschen Sprache wenigstens recht mächtig und im Stande ist, ein gut Concept zu machen, einen lateinischen und frantzösischen Terminum verstehet, und das Rechnungs-Wesen inne hat. Nebst einer guten Erkäntniß in der Religion, etwas in der Historie und moralischen Wissenschafften, sonderlich im Rechte der Natur und allgemeinen Klugheit gethan haben, ist sehr gut. Wann sich einer auch ein wenig in denen bürgerlichen, Lehn- und Kirchen-Rechten finden kan, so ist es desto besser. Noch vortrefflicher aber ist es, wenn er einen nützlichen Unterricht in denen Versuchen und Experimenten der Natur-Lehre, sonderlich in der Natur-Geschichte, von der Erde, denen Pflantzen und denen Thieren hat, in der Auflösung und Artzeney-Kunst aber nicht gantz unwissend ist, und etwas practisches von der Mathematic, sonderlich der Land-Bau-Kunst und Mechanic verstehet. Wenn er nun solchergestalt zubereitet ist, oder sich unter dem eigentlichen Studio oeconomico, zugleich hierinne geschickt machet, alsdenn hat er vor allen Dingen nöthig, sich eine generale und zusammenhängende Idee von allen ökonomischen Stadt- und Land-Wirtschaffts-Geschäfften, wie auch der damit verknüpften Polices zu machen. Denn die Wirtschafftlichen Geschäffte hängen unter sich zusammen. Man kan kein einziges recht gründlich verstehen und recht klug ausüben, wenn man nicht von denen übrigen wenigstens einigen Begriff hat. Darauf aber ist es nöthig, daß er insonderheit diejenigen landwirtschafftlichen Geschäffte, welche mit Land-Ritter- und Cammer-Gütern oder Aemtern gemeiniglich verknüpffet sind, und also die eigentliche Wirtschaffts-Amtirung, so von Justitz-Aemtern, als dazu zugleich ein gelehrter Jurist erfodert wird, unterschieden sind, gründlicher verstehen lerne, dazu denn theils eine todte, theils eine lebendige, theils eine theoretische, theils practische Anweisung dienlich. Die todte und theoretische Anweisung bekommt man in Büchern und Schrifften, wie denn heut zu Tage hierinne alles in teutscher Sprache vorhanden ist. Sie macht es aber nicht aus, ist nicht zulänglich und zuverläßig, und der Zehnte schickt sich nicht dazu, aus Büchern was zu lernen. Gelehrte

können noch eher damit fortkommen. Allein ein solch Subjectum, wie hier betrachtet wird, kan ohne lebendige und mündliche Anweisung wenig daraus lernen: Daher diese höchst-nöthig und nützlich ist. Diese lebendige theoretische Anweisung nun sollte man auf hohen und niederen ökonomischen und vor die politische Jugend, die eben nicht studiren, gleichwohl aber nicht im niedrigen Stande bleiben will, bekommen können, welche aber noch fehlen und deswegen in denen Leipziger Sammlungen ein umständlicher Entwurff von ihrer Einrichtung zu finden ist. (Siehe das IV Stück n. 4.) Oeconomische Policey- und Cammer-Collegia gehören ebenfalls auf Universitäten theils vor solche, die nicht eben Gelehrte werden, theils vor solche, die als Gelehrte, ein solch Amt, oder sonst einen Dienst verwalten wollen, wo sie nebst der Rechts- und Gottes-Gelahrheit, auch einige Haushaltungen, oder eines andern Haushaltung führen müssen. Was die lebendige practische Anweisung anbetrifft, so wird aus selbiger, wenn nicht wenigstens eine von denen iezt gedachten theoretischen, todten oder lebendigen Anweisungen damit verbunden wird, oder vorher gehet, selten ein recht gründlicher Haushalter, wiewohl auch ohne practische Anweisung jene die Sache nicht ausmachet. Denn diese bestehet darinnen, daß man nach einem solchen gelegten Grund bey einem erfahrnen Haushalter auf einem Gute oder Amte selbst gegenwärtig sey, die Geschäffte sehe, nach denen Regeln untersuche, selbst Hand anlege, und solche unter der Aufführung, Erinnerung und Correction eines erfahrnen Haushalters treibe. Wann nun ein solcher zubereiteter Candidat zu wirtschafftlichen Verwaltungen hernach selbst fein vom kleinen zum grössern in Haushaltungs-Aemtern dienet, so wird durch tägliche Erfahrung, indem man im Haushalten nie auslernen kan, darauf endlich ein recht vortrefflich nützlicher und habiler Haushalter, ja ein particulair Cameraliste daraus, der, wann er gerecht und tugendhaftig dabey ist, offt mehr als 20 Gelehrte Juristen und Advocaten, die nichts von der Wirtschaffts-Amtirerey und der daraus fliessenden Land-Policey verstehen, in einem Staate nützet und zur gemeinen Wohlfahrt beyträget. Man kan aber auch leicht begreiffen, wie viel endlich ein Gelehrter, der die Haushaltung so gelernet hat, cent pro cent nützlicher und geschickter als ein Un- oder Halbgelehrter sey.

Haushaltungs-Kunst, oder die Kunst Haus zu halten, Oeconomie, Oeconomische Wissenschafft, ist eine practische Wissenschafft, wobey nach der Weisheit, Klugheit und Kunst fast alle gelehrte Wissenschafften auf rechtmässige Nahrungs- oder Wirtschaffts-Geschäffte zu dem Ende applicirt werden, damit man theils insgemein und überhaupt derselben Objecta, Zwecke, und die bestimmte Art und Weise derer damit anzustellenden Geschäffte, so wohl an sich, als die Hülffs-Personen, Werckzeuge und Vortheile, theils die darunter begriffenen besondern Nahrungs-Geschäffte ihrer eigentlichen Natur und Beschaffenheit nach, erkennen, folglich diejenigen Mittel wissen und zu brauchen lerne, wodurch entweder ein ganzes Land, oder aber ein ieder Herr, oder endlich ieder Unterthan, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthümer erlangen, erhalten, und zur Beförderung der äusserlichen Glückseligkeit, auf eine geordnete Weise anwenden, verwalten und brauchen könne. Sie erfodert theils Vorbereitungs-Wissenschafften und Hülffs-Mittel, sonderlich wann sie ein Gelehrter studiret, (siehe davon im Art. Haushalter), theils aber begreifft sie verschiedene andere Theile unter sich. Denn sie ist entweder die allgemeine ökonomische Wissenschafft, worinne die ersten und generalsten Sätze der wirtschafftlichen öffentlichen und Privat-Klugheit der Fürsten und Unterthanen vorgetragen werden. Und darum bekümmern sich die Weltweisen in derjenigen moralischen Disciplin, welche von der allgemeinen Klugheit handelt: Oder sie ist die Special-Oeconomie, welche von denen Haupt-Nahrungs-Geschäfften insbesondere mit Voraussetzung, nicht nur iezterwehnter Oeconomiæ generalis, sondern auch vieler anderer Theile der Welt-Weisheit, der Gottes-Rechts- und Artzney-Gelehrsamkeit handelt, folglich als eine gantz besondere practische Wissenschafft zum practischen Leben und zur praxi aller Theile der Gelehrsamkeit anzusehen ist. In so ferne sie nun die Natur und Beschaffenheit iedes Nahrungs-Geschäffts an sich betrachtet, wie solche ein ieder Privat-Haus-Wirt verstehen muß, so ist es die oeconomia privata: In so ferne sie aber aus solcher Betrachtung auch zeiget, wie iedes Nahrungs-Geschäffte eines gantzen Landes an sich und in dem Zusammenhange mit andern durch allerhand weise Gesetze und Anstalten so einzurichten (als welches eben die Policey ist), damit das Land in florisanten Nahrungs-Zustand gesetzet werde, so heißt es oeconomia publica. Und da hieraus zugleich gezeiget wird, wie gute Policey-Gesetze und Anstalten zu erfinden zu erklären und zu appliciren, ja die alten zu verbessern sind, so entstehet daraus eben die ökonomische Policey-Wissenschafft. Diese alle sind nur die Grund-Wissenschafften von dem dritten Theile, so von der Oeconomie der Fürsten handelt, welche man die Finantz- Rent und Cammer-Wissenschafft nennet. Und wenn man alles insonderheit auf dieses hinausführet, wie ein grosser Herr sein bereitestes Vermögen solchergestalt gründen, erhalten, vermehren, und dergestalt, theils zum besten seines Staats, theils seines hohen Regenten-Standes und Hauses durch kluge und ordentliche Einnahme und Ausgabe nach gewissen Maximen verhalten soll, damit er allezeit einen jährlichen betrachtungswürdigen Uberschuß haben möge: so heißt solches alles zusammen, das Cameral- oder Finantz-Wesen. Die oeconomia privata specialis

an sich aber sowohl, als die oeconomia pnblica und oeconomische Policey-Wissenschafft läßt sich ferner eintheilen, in die Wissenschafft von der Land-Wirtschafft und Stadt-Wirtschafft. Die erste handelt von dem Erden-Bau über und unter der Erde und der Vieh-Nahrung, zeiget auch eigentlich am nächsten, wie man die rohen oder doch nur etwas ohne Handwerck und Kunst zu mehrer Verbesserung zubereiteten Güter, dadurch aber Geld und gemeinen Credit erlangen, bewahren und anwenden könne. Daher sie von gantzen Dörffern, Aemtern, Kreisen, Landgütern, dem Acker-Garten-Weide- und Wiesen-Bau, dem Wald-Forst- und Holtzwesen, dem Bergwercks-Schmeltz-Sied-Saltz-Koch Back-Brau- und Mühlenwesen handelt, hiernächst aber die zahme und wilde Vieh-Nahrung und Zucht, sowohl der vierfüssigen Thiere, als des Geflügelten und der Fischerey, theils in der zahmen Haus-Viehzucht, und Fischereyen in Teichen, theils bey der Jagd und wilden Fischereyen, auf diese Weise betrachtet, und jedesmahl die nöthigen besondern Policey-Gesetze und Anstalten angiebt und zeiget. Die Stadt-Wirtschafft aber, welche die Land-Wirtschafft zum Grunde hat, lehret, wie man die rohen Güter vollkommener machen; Dienste erlangen, befördern und sonderlich dadurch mehr Geld erwerben, solches verkehren, und so gar Geld, als eine Waare kaufen und verkaufen, Geld mit Geld verdienen, ja sonderlich Kaufmanns-Credit haben, folglich dieses alles erlangen, bewahren, erhalten und anwenden kann. Daher sie dann von denen Städten, denen Wissenschafften, und Künsten, so ferne solche Erwerbungs-Mittel sind, ferner von Handwerckern, Manufacturen und Fabriquen, ingleichen von denen Commercien, wie auch andern Stadt-Nahrungs-Arten handelt.

Haushaltungs-Buch, heisset dasjenige, darinnen die Wissenschafft oder Haushaltungs-Kunst, wovon im vorigen Artickel gehandelt worden, entweder nach denen allgemeinsten Sätzen, oder alle Theile in einem Zusammenhang, oder nur einen und andern Theil, oder endlich am allerbesondersten dieses und jenes Nahrungs-Geschäffte aus der Land- oder Stadt-Wirtschafft lehret. Von allen diesen Schrifften, oder Büchern, findet man nun in des Hrn. von Rohrs Haushaltungs-Bibliothec, Naudæi Bibliotheca politica, Bilderbecks Dorff- und Landrecht, in Ditmars Einleitung zur oecon. polic. und Cameral-Wissenschafft, des Rath Jnckens Einleitung zu den Cameral-Wissenschafften; und in eben desselben Cameralisten-Bibliotheck, in der econom. Fama, und in denen Leipziger Samlungen, wie auch hier in diesem Lexico, die nöthigsten und besten, ja auch zum Unterschied die schlechten angegeben, und bekannt gemacht. Ja in des Prof. Ditmars und Rath Zinckens letzt gedachten Büchern findet man die Special-oeconomic nach ihren Theilen und nach Art einer Wissenschafft und in einem kurtzen Zusammenhang vorzustellen, den Anfang gemacht, da sonst dieselbe wohl am allerwenigsten auf diese Art abgehandelt, und in einem besondern Buche dergestalt vorgetragen worden, weil diejenigen, die etwas nützliches davon geschrieben, damit zufrieden gewesen, daß sie als gute und wohlerfahrne Oeconomi die Sache nur beschrieben, obgleich die Materien nicht nach Art einer Wissenschafft gehörig zusammen gehänget, ingleichen ordentlich, wie eines mit dem andern verbunden, und aus demselben diese und jene Wahrheit zufolgern, vorgetragen worden. Unter denen, die überhaupt von der Land-Oeconomie geschrieben, ist Coleri Haushaltungs-Buch, des Herrn von Hohbergs Unterricht vom adelichen Land- und Feld-Leben, Fischers Oeconomia suburbana, Böcklers nützliche Haus- und Feld-Schule, Hrn. Lic. Hoffmanns Klugheit haushalten, Herrn von Rohrs Einleitung zur Landwirtschafft, Stissers Landwirtschafft der Teutschen u. a. m. worzu noch zu zählen die Lexica Oeconomica, denen sich nunmehro gegenwärtiges zur Seite stellet. In diesem ist man bemühet gewesen, alles, was bey einer Haushaltung beydes auf dem Lande, täglich ja stündlich, als in der Stadt, soweit die allgemeine Nachricht einem Landwirt nöthig und die Stadt-Wirtschafft mit der Land-Wirtschafft zusammenhänget, zu wissen vorkommen kan, zusammen zu tragen, darbey man zuförderst von den Wörtern sowohl, als denen Sachen selbst richtige Erklärung gegeben, dererselben Alter und Eigenschafften, nicht weniger die darneben sich ereignende Eintheilung, abgehandelt, die Wartung, Pflegung, und was sonst noch bey der Aufnahme einer Sache zu beobachten, hinzugefüget, und endlich den Nutzen und Gebrauch, oder auch den daraus erwachsenden Schaden angeführet, den man sich gewiß davon zu versprechen hat. Von der Stadt-Wirtschafft haben wir noch keine einzige Abhandlung überhaupt. Der einzige D. Becher mit seinem Discours vom Auf- und Abnehmen der Städte und Länder könte hieher gezogen werden. Sonst aber hat man sehr viel particulaire Schrifften, dahin sonderlich fast alle Schrifften des fleißigen Hrn. Hofrath Marpergers gehören. Siehe Haus-Buch.

Haushaltungs-Geschäffte, Wirtschaffts- oder Nahrungs-Geschäffte. Ein Geschäfft ist überhaupt eine gewisse determinirte Anwendung seiner Seelen- und Leibes-Kräffte entweder zusammen oder der ersten oder der andern besonders, auf ein gewisses Object oder Mittel, um dadurch einen gewissen Zweck zu erreichen. In der Haushaltung haben wir allerhand einander subordinirte Mittel und Zwecke, die müssen erlangt, in acht genommen und angewendet werden, um Vermögen, dadurch aber Nahrung, Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum, oder einen gewissen Theil des vollkommenern Zustandes in Ansehung unsers Vermögens, folglich unse-

seres leiblichen Lebens zu erlangen, zu bewahren und anzuwenden. Und eben diese determinirte Anwendung der Kräffte solches zu erlangen, zu erhalten ꝛc. heist ein Haushaltungs-Geschäffte, oder eine gewisse Art und Weise der Anwendung seiner Kräffte aufs Vermögen zeitlicher Güter ꝛc. Diese Objecta und Zwecke sind in dem einigen Worte Vermögen an zeitlichen Gütern, nehmlich Geldes-Wert, Geld, Dienste und Credit, sehr vielerley und darunter begriffen. Und daher sind auch derer Haushaltungs-Geschäffte vielerley; die aber entweder in ihrem Zusammenhang oder jedes an sich, bis auf eine gewisse Einfachheit resolviret und betrachtet werden können. Denn iedes Geschäffte ist entweder eine einzelne Handlung, oder eine aus vielen Handlungen bestehende und vielerley Objecta und Zwecke angehende Handlung. Dieses sind zusammengesetzte, jenes einfache Geschäffte. Wer nun die Wirtschafft lernen will, muß die Natur und Beschaffenheit der Wirtschafts-Geschäffte, nehmlich ihre Objecta, Zwecke und die Art und Weise der Anwendung der Leibes- und Seelen-Kräffte, um bey einem Objecto, z. E. dem Acker, den Zweck, z. E. Früchte zu erlangen, in acht zu nehmen und anzuwenden, deutlich erkennen, damit er solcher gestalt das gantze Nahrungs-Geschäffte, so aus vielen Geschäfften bestehet, in seinem Zusammenhang zu erkennen und auch ihren Unterscheid einzusehen geschickt sey. Derowegen muß das Nahrungs-Geschäffte überhaupt in seine Haupt-Geschäffte, oder dieselben wieder in ihre besondere darinne begriffene Geschäffte, und davon wiederum iedes Geschäffte, so fort analysiret und resolviret werden, bis daß man einen deutlichen und gründlichen Begriff, von der gantzen Wirtschafft sowohl, als eines jeden Haupt-Geschäfftes habe, und also die Natur dessen einsehen, d. i. iedes sein Objecta, seinen Zweck und die Art und Weise, seine Kräffte darauf zu wenden, aufs genauste erkenne. Diese Arten der Wirtschafts-Geschäffte können nun gar füglich auf drey Haupt-Classen gebracht werden. Nehmlich ein Objecta, und desselben Zweck oder Nutzen zu erlangen, zu bewahren oder in acht zu nehmen, und endlich den Zweck anzuwenden. Siehe noch mehr davon in vorhergehenden Artickeln.

Haus-Herr, wird derjenige genennet, unter dessen Nahmen eine Haushaltung geführet wird, ob schon nicht allezeit diese Person die Veranstaltung und Verordnung hierzu selbst ertheilet, vielweniger eigene Hand anleget.

Haus-Hund, siehe Hund.

Haus-Jungfer, suche Ausgeben.

Haus-Knecht, siehe Knecht.

Haus-Lauch, suche Haus-Wurtz.

Haus-Magd, siehe Magd.

Hausmanns-Kost, heisset eigentlich nur dasjenige Essen, so ein gemeiner Bürger oder Bauer, die an einigen Orten auch Hauskeute genennet werden, täglich zu geniessen pfleget, und mehrentheils nur in solchen Arten der Speise bestehet, welche unter den Zugemüsen begriffen, und die er in seiner Haushaltung entweder selbst erbauet, oder doch mit den wenigsten Kosten angeschaffet werden können, auch iedesmahl etwas davon vorräthig, zu seiner Bedürffnis im Hause halten soll. Es ist aber durch den Gebrauch mit diesem Worte so weit kommen, daß man überhaupt eine ordentliche tägliche Mahlzeit, die ein iedweder nach seiner Einrichtung einzunehmen gewohnt, in Ansehung eines besonderen Tractements, wobey ausserordentliche und mehrere Speisen aufgesetzet werden, auch eine Hausmanns-Kost nennet.

Haus-Mittel, pflegt man insgemein diejenigen Hülffs-Mittel zu nennen, welche bey einem sich ereignenden Zufall, er bestehe in Anwandlung einer Kranckheit, oder in einem Leibes-Schaden, indem man sich geschnitten, gehauen, gestochen, etwas verrencket, oder sonst durch einen Fall beschädiget, sogleich auf frischer That gebrauchet werden sollen, und in einer wohlbestallten Haushaltung, iedesmahl entweder selbst anzutreffen sind, oder doch mit leichter Mühe angeschaffet werden können. Also z. E. Butter, wie sie aus dem Butter-Faß genommen, und noch nicht gesaltzen, heilet vortrefflich alle offene Wunden und Schäden, wenn sie nur darneben fein rein gehalten werden: Vor die Mutter-Beschwerung brauchen arme Leute den Antritt mit etwas abgekochtem weissen Haber und rohen, das ist annoch ungestampfften Hirsen in einem alten Geschirr zusammen vermischt, und warm über den Leib in einem Tuch geschlagen, u. s. f. Weil nun viele dergleichen Stücke, deren man in gegenwärtiger Abhandlung mehrere bey einer und der andern Erklärung mit angemercket finden wird, da man solches weiß, in einer Land-Wirtschafft insonderheit nicht mangeln können; so werden diese in Betrachtung des geringen Werthes und des daraus entstehenden Nutzens, vielmahlen den köstlichsten Artzneyen vorgezogen; Und zu solchem Ende ist man bemühet gewesen, an diesem Orte eine weitläufftige Specification nach alphabetischer Ordnung anzuführen, wider welche Kranckheit, Leibes-Gebrechen, und andere üble Zufälle in gegenwärtigem Lexico ein und das andere probate Hülffs-Mittel beschrieben worden, welche entweder in einer wohl eingerichteten Haushaltung, wo nicht selbst erbauet, doch allezeit ohne grosse Kosten zu haben, oder selbst zubereitet werden mögen. Wer demnach z. E. eine Purgantz oder Blutreinigung zu gebrauchen verlanget, kan nur die worte Blutreinigung und Purgier-Mittel suchen, und sodenn die Titel nachschlagen, dahin er verwiesen worden, so wird er allda bey fleißiger Durchlesung ein Mittel hierzu vorgeschlagen finden.

Augen, so dunckel, siehe Augentrost, Rebe.

Augen, so bitzig, s. Rittersporn, Rose, Karten-Distel, Käse.

Bauch,

Bauch-Fluß, s. Rehe, Rose, Brombeer-Staude, Hirsch.
Bauch-Würmer, s. Rheinfahrn, Ringel-Blume, Roggen.
Blasen-Stein, s. Juden-Stein.
Blattern, s. Apffel.
Blutreinigung, s. Bachbungen, Bircken-Safft, Hirsch-Brunst.
Böser Grind, s. Feigen-Baum.
Böser Kopff, s. Andorn.
Böses Geschwür zu zeitigen, siehe Bilsen-Kraut, Rosen-Wurtz, Rosmarien.
Böses Geschwür zu heilen, s. Apffel.
Brand, s. Fette Henne, Hornungs-Blume, Klette.
Bräune, s. Hauswurtz, Hollunder.
Brust-Reinigung, s. Isop, Hanff.
Colica, s. Hirsch.
Durchlauff, siehe Rosen-Wurtz, Heidnisch Wund-Kraut.
Engbrüstigkeit, s. Rohr, Biber-Klee.
Entzündung, s. Beyfuß, Hauswurtz, Heidnisch Wundkraut.
Fallende Sucht, s. Karpffe.
Feigwartz, s. Bad-Stuben-Rus.
Fieber, s. Rheinfahrn, Hirse, Roggen, Heide-Kraut.
Finnen im Gesicht, s. Rettig.
Flecke im Gesicht, oder wenn man von der Sonne verbrennt, siehe Rehe, Bircken-Safft.
Flecke, blau, wenn man sich gestossen, siehe Rheinfahrn, Roßmarien.
Fleisch-Bruch, s. Heuhechel.
Flüsse des Haupts, s. Häring.
Frost-Beulen, s. Hirsch.
Gallen Fieber, s. Hirsch-Klee.
Gelbesucht, s. Assel-Wurm, Becher.
Geschwür böses zu zeitigen, s. Bilsen-Kraut, Rosen-Wurtz, Roßmarien.
Geschwür zu heilen, s. Apffel, Hirsch.
Geschwulst, s. Roggen, Rohr, Hornungs-Blume, Klette, Hanff, Käse.
Gicht, s. Attich, Gamander.
Grind, s. Rohr.
Güldene Ader, s. Fette Henne.
Hals-Geschwür, s. Isop.
Hertz-Beschwerung, s. Hirsch-Creutz.
Hertzstärckung, s. Hirsch.
Hitzige Kranckheit, s. Ringel-Blume, Hauswurtz, Häring.
Hüner-Augen, s. Hauswurtz.
Husten, s. Rettig, Hanff, Häring.
Kalte Brand, s. Apffel, Hanff.
Kopffweh, s. Rheinweide, Rose, Rosenwurtz, Bachmüntz, Asselwurm, Hanff.
Krampff und Reissen der Glieder, s. Regen-Wurm.
Kupffer im Gesicht, s. Apffel-Baum.
Lähmung, s. Gamander.
Magen-Uberschlag, s. Heide-Korn.
Miltzsucht, s. Roßmarien, Hirsch-Klee.
Mundsäule, s. Rheinweide.
Mutter-Beschwerung, siehe Antritt, Bad-Stuben-Rus, Bibergeil, Rebhun.
Nasen-Bluten, s. Fette Henne, Kirschbaum.
Nest, s. Hanff.
Nocken, s. Ringel-Blume.
Podagra, s. Regen-Wurm, Reiger, Roßmarien, Käse.
Purgier-Mittel, s. Attig, Rhabarbar.
Reissen in Gliedern, s. Regen-Wurm.
Röthe im Gesicht, s. Apffel-Baum.
Rose, s. Bachbungen, Roggen, Hauswurtz, Hollunder
Rothe Ruhr, s. Birn, Hirsch, Roggen, Hauswurtz
Schäden, offene, s. Heidnisch Wund-Kraut.
Scharbock, s. Regen-Wurm, Biber-Klee.
Schlaff, zu befördern, s. Bilsam-Kraut, Hauswurtz, Hanff.
Schlagfluß, s. Roßmarien.
Schweiß und Harn treibend, s. Regenwurm.
Schwindsucht, s. Anis, Rohr.
Scorbut, s. Rheinfahrn.
Sod, s. Ritterspern, Karpffe.
Stein, s. Gürtel-Kraut, Rettig, Rittersporn, Bacillen, Bircken-Safft, Bohnen, Heuhechel.
Stich von Hornissen, s. Horniße.
Taubheit, s. Reiger.
Uiberbein, s. Hauswurtz.
Warzen, s. Ringel-Blum, Bohnen.
Wassersucht, s. Asselwurm, Attich, Regen-Wurm, Rettig, Roßmarien, Häring.
Wunde, alte offene, siehe Heidnisch Wund-Kraut, Kalch, Kannen-Kraut.
Wurm im Finger, s. Regen-Wurm, Karten-Distel,
Wurm im Bauche, s. Rheinfahrn.
Zahnfleisch-Geschwür oder dessen Schmertz, s. Isop.

Man muß aber bey denen Haus-Mitteln überhaupt sehr behutsam verfahren, und sonderlich nur darzu schreiten, wenn man keinen ordentlichen und geschickten Artzt, entweder gleich oder immer haben, oder halten kan, wann das Ubel nicht gleich sehr groß, ingleichen nur bey plötzlichem und leichtem Anfall und dem Anfang einer Kranckheit. Man muß sich hüten, auch andere ausser dem Hause mit Haus-Mitteln curiren zu wollen; denn daraus wird die schädliche Quacksalberey. Ja man thut wohl, daß man sich auch vorhero, und wenn eben der Gebrauch noch nicht nöthig ist, bey geschickten Aertzten wegen dieses und jenes Haus-Mittels Raths erholet, und nähern Unterricht von denen besondern Umständen einziehet. Man muß auch das Ubel selbst, dabey man ein Haus-Mittel brauchen will, wohl erkennen, und es nicht mit einem andern verwirren. Man muß genau auf die sich ereigneten Wirckungen des gebrauchten Haus-Mittels Achtung geben, und, wenn die Sache gefährlich wird, zeitlich zum Artzt fliehen, selbigem aber auch gleich melden, was und wie man es gebrauchet hat. Denen Armen giebt der Tractat, des armen Landmanns Artzt, guten und kurzen Unterricht.

Haus-Mutter, Haus-Wirtin, ist die Gehülffin des Haus-Vaters, und solglich die andere Haupt-Person einer Haus-Wirtschafft, ohne welche dieselbe nicht leicht in guter Ordnung mag angestellet und geführet werden. In Betrachtung der ehelichen Gesellschafft ist diese nicht anders, als die Ehefrau und Mutter anzusehen, in Absicht der Herrschafft und Haushaltung aber selbst, als die Frau vom Hause und Befehlhaberin zu halten. Davon siehe die Artickel Frau, Ehefrau, und dergleichen Artickel. In gantz einem engen Verstande bekommt eine Wirtin den Nahmen einer Mutter, wegen ihrer besondern mütterlichen Rechte und Pflichten, in Ansehung ihrer Familie, oder ihres Hauses. Ihr Recht ist, daß ihr der Ehemann eine gewisse unter ihm und seiner Direction stehende Gewalt in der Kinder- und Gesinde-Zucht einräumet, und ihr Gehorsam verschaffet, ja sie auch nach Unterschied ihrer Capacität bey denen Haushaltungs-Geschäfften sowohl, als der Kinder-Erziehung zu Rathe ziehet, ihr Wort höret, mit ihr in Einigkeit alles, was zu denen gemeinschafftlichen Zwecken ihrer Gesellschaft gehöret, fein überleget, und ihr einen gewissen Respect vor der Familie widmet. Denn es sind gar elende und närrische Begriffe mancher Ehemänner, die ihre Eheweiber darum, daß sie eine eheliche Herrschafft über sie haben, vor Sclaven und Mägde, ja wohl noch geringer ansehen und halten. Doch ist es auch eine Thorheit der Eheweiber, wenn sie um dieser Rechte willen ihren Ehemann nicht vor ihren Herrn in Demuth erkennen wollen. Denn sie muß zwar das Rechthaben, mütterlich zu bestrafen, und Zucht-Mittel über Kinder und Gesinde, sonderlich das weibliche Geschlecht, iedoch alles in gewisser Dependentz von dem Haus-Vater auszuüben, nicht aber auch diesen zu straffen. Allein ihre Pflichten, dazu sie als eine Haus-Mutter, nicht etwan nur der Kinder, sondern auch des Gesindes verbunden, sind ebenfalls aus der Idee von einer Mutter, die ihre Kinder liebet, sie zärtlich versorget, aus Liebe nur, und nicht aus Zorn, Eigensinn und Rache, gelinde und nicht als eine Henckerin strafft, und bestraffet, herzuleiten. Sie trachtet also dieselben zu rechter Zeit, ja gehörig zu speisen, in Kranckheiten ihre Wartung und Cur zu veranstalten, vor Gefahr und Schaden zu warnen, sie zu allem guten zu erziehen und zu ermahnen, vor ihre Kleider, Lager, Wäsche, Reinigkeit und dergleichen zu sorgen. Man kan also gar leicht erkennen, warum zu einer guten Haus-Mutter solchergestalt erfordert werde: daß sie sey Gottesfürchtig, züchtig, leutselig, und in diesen sowohl als anderen Christlichen Tugenden dem Gesinde und übrigen unter ihrer Botmäßigkeit stehenden Personen mit einem guten Exempel vorleuchte, auch sie selbst darzu anhalte, und ja nicht allerley Aberglauben, nebst dergleichen darauf sich gründenden übeln Wesen vorzunehmen ihnen verstatte. Nächst diesem muß sie auch häuslich seyn, zu folge dessen soll sie eines theils alles, was zur Haushaltung nöthig, mit Nutzen anschaffen, ja so viel, als ihr möglich, entweder selbst zubereiten oder sonst zu rechter Zeit und in Vorrath besorgen, wie nicht weniger über den Ab- und Zugang ein richtig Verzeichniß führen, andern theils das in Vorrath vorhandene wohl zu verwahren und gehörig anzuwenden suchen; ingleichen alle Mobilien nach einem gleichmäßigen Inventario nebst einer guten Ordnung auch sonst in brauchbarem Stande zu halten, auf Küche, Keller, Vorrath-Gewölbe und dergleichen genaue Aufsicht zu haben gewohnet seyn. Endlich soll diese auch der Ordnung ergeben seyn, damit sie sowohl eine iede Verrichtung zu rechter Zeit und nach denen darzu gehörigen Umständen angebe, und nicht das letzte zur erst vor die Hand nehme, sondern auch sonst alle Geräthschafft und Fahrendes iedes nach seiner Art in brauchbarem Stande erhalte, worzu vornehmlich zu rechnen, daß die Betten fleißig in Acht genommen, die abgeschwärtzte Wäsche an einem gewissen Orte, vor Fäulniß, Mäusen und anderm Schaden verwahret, das schadhaffte darunter hingegen in Zeiten ausgebessert werden möge, u. w. d. m. zu welchen allen ein unermüdeter Fleiß und Wachsamkeit vonnöthen, damit iedes, was sie einmahl in gehöriger Ordnung angegeben, auch richtig ausgeübet und nicht etwa liegen gelassen, oder nur obenhin gemachet werde. Dannenhero soll sie, wo bey einer Haushaltung Vieh-Zucht befindlich, die Ställe fleißig besuchen und zusehen, daß alles wohl gewartet, genutzet, rein gehalten, das Futter nicht verschleudert oder veruntrauet, und in allen Stücken der Nutzen beobachtet werde.

Haus-Rath, begreiffet eben dasjenige, was bereits unter dem Wort Hausgeräthe angeführet worden: wenn nun ein paar neuen Ehe-Leuten bey ihrer angetretenen Haushaltung ein und das andere Stücke, so man darinnen benöthiget, zu einem Geschencke verehret wird, so heisset dieses einen Haus-Rath geben, und bedeutet in diesem Fall so viel als ein Hochzeit-Geschencke. Siehe Mobilien.

Haus-Recht, heisset vornehmlich die Herrschafft und Gewalt, in so weit sie einem iglichen Haus-Vater bey der Einrichtung und Verwaltung des häuslichen Lebens über die Seinen von der Obrigkeit und in Rechten gestattet wird. Vermöge dieser hat er nicht nur allen denen, so in seinem Lohn und Brote sind, zu befehlen, und mit Nachdruck darüber zu halten, daß von solchen Leuten alle ihnen übergebene Arbeit gehörig und zu seinem Nutzen verrichtet werde; sondern es ist ihm auch vergönnet, fremde Personen, so entweder die Seinigen an der Arbeit hindern oder sonst zu seinem Schaden etwas nachtheiliges anrichten wollen, abzuhalten, so daß er in gewissen Fällen Gewalt mit Gewalt vertreiben, und sich derer Personen bemächtigen kan, welche den Haus-Frieden zu stören suchen, um solche

der

der Obrigkeit sodenn zur gebührenden Straffe in die Hände zu liefern. Uibrigens hat er das Recht, Friede in seinem Hause zu gebieten, deshalb Ernst zu brauchen, die Ungehorsamen mit Worten und allenfalls mit gelinden Zucht-Mitteln zu bestraffen, und zu ihrer Schuldigkeit ernstlich anzuhalten, sonderlich aber die Kinder zu züchtigen, ja in so weit sich seines Eigenthums nach Gefallen zu bedienen, und deshalb in seinem Hause allerhand Anordnung zu machen, zu befehlen und zu verbieten, so weit solches die gemeine Wohlfahrt und die Gesetze des Staats zulassen. Wie er denn endlich auch die Macht hat, die Widerspenstigen entweder mit allerhand remediis politicis, oder mit Hülffe der Obrigkeit von sich zu schaffen. Es wäre aber zu wünschen, daß man von Seiten der Policey-Gesetze besser die Macht, allerhand Zucht-Mittel gegen das böse Gesinde zu brauchen, bestimmen möchte, damit sowohl die Haus-Väter nicht aus Unwissenheit der Sache zu wenig oder zu viel thäten, als auch das Haus-Wesen in besserer Ordnung wegen des Gesindes sonderlich gehalten werden könnte. Man könnte hierinne die Stücke der väterlichen Macht die Kinder zu züchtigen, einiger massen auch auf das Gesinde ausziehen.

Haussen, siehe Hausen.

Haus-Sperling, suche Sperling.

Haus-Vater, heißt zwar insgemein ein jeglicher, welcher sein eigenes Hauswesen und ordentliche Haushaltung hat, wenn er gleich ohne Weib und Kinder ist, insonderheit aber wird derjenige also genennet, der einer weitläufftigen Haus-Wirtschafft, darbey meistens auch Feld-Bau, Vieh-Zucht und dergleichen befindlich, vorstehet, und in diesem seinem erwählten Beruff Gottes Segen zu erwerben suchet. Und in so weit findet hier alles dasjenige statt, was unter den Worten Haushalter, Hofmeister, Verwalter, und dergleichen bereits weitläufftig angeführet worden. Am allerbesondersten aber hat ein Haus-Wirt diesen Nahmen, wenn er als ein Vater seinen Kindern nach deselben Rechten und Pflichten im väterlichen Sinn seiner gantzen Familie, und also auch seinem Gesinde vorstehet, wie unter dem Artickel Haus-Mutter schon erinnert worden. Am besten aber kan ein Haus-Vater seine Pflichten erkennen, wenn er sich das Verfahren des himmlischen Vaters in seiner grossen natürlichen und Gnaden-Haushaltung aus Gottes Wort recht vorstellet.

Haus-Uncke, siehe Kröte.

Haus- und Land-Wirtschaffts-Calender, suche Haus-Calender oben p. 1088.

Haus-Wirt, heißt nicht etwan ein jeder, der nur sein eigen Haus und Haus-Gesinde hat, und als ein Bürger in der Stadt, oder Nachbar auf dem Lande seine Nahrung treibet; sondern es wird auch derjenige also genennet, der eine ordentliche Haushaltung, es sey in der Stadt oder auf dem Lande, wohl zu führen und mit Vortheil zu treiben weiß. Suche Haushalter.

Haus-Wirtin, siehe Haus-Mutter.

Haus-Wurtz, Haus-Lauch, ist ein Gewächse, davon man verschiedene Gattungen, so wohl fremde als einheimische hat. Diese sind die grosse Haus-Wurtz, welche auch Donner-Bart genennet wird, weil man glaubet, der Donner schlage in ein solches Haus nicht, auf dessen Dache diese Haus-Wurtz wächset. Ihre Blätter sind fett, dick, safftig und gespitzt, welche gedrang und hart zusammen gesetzt, wie ein gefülter oder doppelter Stern anzusehen sind. Im Julio wachsen aus dem Stöcklein braunrothe, haarigte, hohe Stengel einer Spannen lang hervor, welche in der Höhe braun-röthlichte neben einander gesetzte Blümlein bringen, deren jedes einem offenen Flachs-Knoten sich vergleichet: Diese vergehen gegen den Herbst ohne allen Saamen, die Blätter aber bleiben Winter und Sommer grün, und können durch kein trocken Wetter verdorren. Sie wächset auf den alten Mauren und Dächern der Häuser; die Blätter, oder auch der daraus gedruckte Safft dienen äusserlich wider alle Entzündungen, die Bräune, die Rose oder das Rothlauff, und alle hitzige Schäden und Geschwulsten. Wenn die Blätter mit Krebsen zerstossen, und in einem Tüchlein vor die Stirn gebunden werden, stillen sie das Wüten in hitzigen Fiebern, und bringen den Schlaff. Man pfleget auch die Blätter dieser Haus-Wurtz, von ihrem inwendigen dünnen Häutlein, mit einem scharffen Feder-Messer zu entledigen, und den geschundenen Ort des Blats auf ein Hüner-Auge oder Leichdorn des Nachts zu legen und aufzubinden, welches dasselbe dermassen erweichet, daß mans auf den nächsten Morgen leicht ausschneiden kan, und woferne man solches etliche mahl im abnehmenden Mond wiederholet, wird das Hüner-Auge mit samt seiner Wurtzel aus dem Grunde vertrieben werden. Ein frisches Blat täglich aufgeleget, soll die Uberbeine an Menschen und Pferden vertreiben. In den Apothecken wird ein Wasser davon gebrennet, welches innerlich in hitzigen Fiebern, und äusserlich wider allerley Entzündung, als eine treffliche Kühlung gebraucht wird. Die Kleine Haus Wurtzel hat längliche und feiste Blätter, und grüne weißliche Blumen, wächset auf den Mauren, auch in Gärten und Wäldern, und wird an etlichen Orten unter den Salat genommen; ist sonsten einer kühlend- und trocknenden Eigenschafft. Die kleineste Haus Wurtzel, so auch Mauer-Pfeffer genennet wird, ist zweyerley: 1) Scharffer Mauer Pfeffer; 2) Mauer-Pfeffer ohne Geschmack, beyde wachsen gerne an sandigen und rauhen Orten, auf den Schantzen, Mauren und Felsen, und haben dicke und haarichte Blätter, welche innerlich durch Erbrechen die Galle in Fiebern abführen; äusserlich aber zertheilen sie, machen die Haut roth und ätzen, ziehen Blasen auf, und dienen vor die Kröpffe

und

und wacklende Zähne. Die fremde Haus-Wurtzeln, welche ihrer Gelegenheit halber unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und weil sie die Kälte nicht vertragen können, über Winters in ein lufftiges Zimmer beygesetzet werden, sind Baum-Sedum. Dieses hat sehr dicke und vornen als eine Zunge gebildete Blätter, welche an einem Fingers dicken und fast einer Ellen hohen Stengel wachsen. Die grosse fremde Haus-Wurtz mit bezähnten Blättern oder Spinngeweb, weil es oben mit einem subtilen Gewebe auf eine zierliche Art überzogen ist. Die grosse Haus-Wurtz mit rothen Blumen, setzet, gleich der vorigen, Fäden oder ein Gewebe oben her. Das Stauden-Sedum, welches einen etwas holtzigten Stengel hat. Die breit-stengelige Haus-Wurtz, welche oben gekrauset ist, und ihre Blätter in Gestalt eines Hahnen-Kammes ausbreitet, auch dahero Sedum cristatum genennet wird, bringet gelbe Blumen, und wird unter die raren Gewächse mit gerechnet. Alle diese Gattungen Haus-Wurtzeln werden zum theil durch die an der Erden hervor kommende Abseklinge, oder aber durch Zerreissung der Wurtzeln fortgepflantzet.

Haut, heisset zwar insgemein diejenige Decke, womit ein iedes Thier von der Natur bekleidet und umgeben ist, insbesondere aber pfleget man es nur von einigen zahmen und wilden Thieren, als Pferden, Ochsen, Kühen, zahmen und wilden Schweinen, Hunschen, Wild oder Thieren, Bären und Dachsen zu sagen. Ein Haus-Vater läst die Häute von seinem geschlachteten oder gefallenen Vieh behörig gahr machen, und durch die Sattler und Riemer zu Zäumen, Kummeten, Wagen-Geschirren verarbeiten, oder auch Caleschen davon beschlagen oder ausbessern. Die Bären-Häute, so im Winter am besten, werden, wenn sie gahr gemacht, zu Decken der Relt-Pferde, auch in denen Kutschen am Boden zur Wärme, auch über die Reise-Kästen, solche vor der Nässe zu verwahren, gebrauchet. Aus denen Dachs-Häuten werden Rantzen und Uiberzüge zum Gewehr gemachet; ingleichen Kummet-Decken und Hunde-Hals-Bänder daraus verfertiget, oder auch Reise-Kästen damit beschlagen. Die Schweins-Häute werden von denen Buchbindern, wegen ihrer Dauerhafftigkeit zu Einbindung grosser Bücher gebrauchet. Die Hirsch- und Wild-Häute aber geben schöne Collete, Hosen, Handschuhe ꝛc. und sind zur Hirsch-Feist-Zeit am besten. Man hat diese letztern an einigen Orten denen Jäger- oder Forst-Meistern als ein Accidens gelassen, weil man aber wahrgenommen, daß solches zu Schmälerung des Herrschafftlichen Interesse Anlaß gegeben, als ist denenselben ein gewisses an Gelde dafür verordnet worden, dagegen alle Häute nach Hofe geliefert werden müssen.

Hayn-Buche, siehe Buchbaum.

Hayn-Butte, suche Hage-Butte.

Hebamme, suche Kinder-Mutter.

Hebe-Baum, ist eine dicke und nach ihrer Stärcke proportionirte lange Stange von gutem harten Holtze, welche im gemeinen Leben zu Fortbringung grosser Lasten von einem Ort zum andern, zu Auf- und Abladung grosser Stämme, Steine, u. d. g. mit sonderbarem Nutzen gebrauchet werden kan. Man hat an diesem Mechanischen sehr nützlichen Rüst-Zeuge sich drey Puncte einzubilden, einen, darinnen der Hebe-Baum ruhet und aufliget; den andern, darinnen man ihn anfasset und beweget; den dritten aber, womit er an die Last, so beweget werden soll, angedrücket wird. Und nach der Verrückung oder Veränderung dieser Puncte verhält sich auch das Vermögen der Krafft zu der Last, siehe hievon Mathem. Lexicon, Hebel.

Heben (Gräben Heben), heisset so viel, als alte verfallene und verschlemmte Gräben ausräumen und wieder verneuern. s. Gräben.

Heber, ist ein bequemes Instrument, so aus einer von kupffernem oder verzinntem Eisen-Bleche hohl getriebenen oder aus Glas geblasenen Röhre bestehet, womit man aus denen frischen und noch nicht angezapfften Fässern von dem darinnen befindlichen Getränckе nach Belieben, so viel man will, durch das geöffnete Spund-Loch heraus ziehen kan. Man hat deren zweyerley Arten: Die eine bestehet aus zweyen gemeiniglich in einen rechten Winckel zusammen gestossenen gleichweiten Stücken, davon das eine länger als das andere, beyde aber ohngefehr in der Stärke eines kleinen Fingers sind. Wenn man nun aus einem Fasse ausheben will, so stecket man das kurtze Ende in das Faß, und ziehet oder sauget an dem langen starck an, bis einem das Getränke an den Mund gelauffen kommt, hierauf senckt man es nieder, und läßt es lauffen, bis es genug ist, hebt sodenn das lange Ende in die Höhe, damit dasjenige, was noch in dem Heber ist, zurücke in das Faß lauffe, und ziehet ihn folgends sachte heraus. Die andere Art, welche ein Stech- oder Stich-Heber genannt, und gemeiniglich beym Weine gebraucht wird, ist eine gerade von Glas geblasene oder von Blech getriebene hohle Röhre, welche oben in der Weite eines kleinen Fingers eine Oeffnung, oder, wenn sie in denen blechernen Hebern weiter ist, einen aufgelöteten und in der Mitten durchlochten Deckel hat, folgends in der Länge von einer halben Elle oder drüber immer weiter wird, bis es unten, gleich einer kleinen Hand-Spritze, in ein dünnes Röhrlein ausläuffet. Wenn man nun einen solchen Heber in das Faß steckt, so steiget das Getränckе darinnen so hoch, als es aussen um den Heber herum ist, darauf druckt man das obere Löchlein mit dem Daumen zu, so kan kein Tropffen heraus lauffen, bis man den Heber über ein Glas oder anders Gefässe gehalten, und den Daumen von dem obern Loche hinweg gethan. Mehrere Erläuterung hievon, wie auch andere Arten dieser nützlichen Instrumenten, nebst den Ursachen

sachen dieser gewöhnlichen Wirckungen findet man im Mathem. Lexico.

Hechel, ist ein Instrument, mit welchem sowohl der Hanff, als der Flachs, nach dem Schwingen reine gemacht, von dem Wercke oder der Heede abgesondert, und zum Spinnen tüchtig gemachet wird. Es bestehet solche in einem ohngefehr vier Zoll langen und drey Zoll breiten, mit vielen über drey Viertels-Zoll langen, eisernen Drat-Spitzen durchschlagenen und versehenen Stücklein Blech, welches erstlich auf einem kleinen und dünnen Bretlein, und dieses wieder auf einem langen schmalen und dünnem Stücke Bret, und zwar auf dem in der Mitte desselben aufgenagelten hölzernen Backen, feste gemachet ist. Man muß deren dreyerley Sorten in einer Haushaltung haben, nehmlich grobe oder weite, mittelmäßige und klare, oder da die Spitzen sehr genau bey einander stehen.

Hecheln, heisset den Hanff oder Flachs durch die Hecheln ziehen, um dieselben also durch Absonderung des groben Zeuges, nehmlich der Scheben und des Werckes von dem guten Hanff oder Flachs rein und zum Spinnen tauglich zu machen. Wenn solches durch die kurtz vorher beschriebene dreyerley Hecheln zu wiederholten mahlen geschehen, wird das Werck geschüttelt, von den darinnen hangenden Scheben reine gemachet und in Wickel zusammen gerollet, der Flachs und Hanff aber zu Reisten (Knocken, Kauten, oder Knauten) gedrehet oder gewunden.

Hechel-Banck, ist ein von Holtze lang und schmal erbauetes Gestelle, worauf die Hecheln feste gemachet sind.

Hechse oder Hesse, heisset das hinterste Bein an den Schöps- und andern Keulen, so von einigen auch Flegel-Karpe genennet wird, weil es mit dieser einige Aehnlichkeit hat; sonst heisset es auch das Mägde-Bein, indem dieses allermeist denen Mägden von der Herrschafft überlassen, und auch bey Zerlegung des Bratens allezeit bey Seite geleget wird.

Hecht, ist ein bekannter Fisch, welcher sich in süssen Wassern, als Seen, Teichen und Flüssen aufhält, und wo er nur genugsamen Unterhalt finden kan, vor allen andern Fischen am leichtesten über sich kommt, auch sowohl zu einer ansehnlichen Stärcke und Grösse, als zu einem hohen Alter gelanget, wo er anders Friede hat; gestalten Zeilerus eines mehr als zwey Ellen langen und eine halbe Elle breiten Hechtes gedencket, der Schnee-weiß gewesen, und Anno 1525 bey Wollin in Pommern gefangen worden; und Lehmann in seiner Speyerischen Chronica bezeuget, daß man Anno 1497 bey Heilbronn in einem See einen Hecht gefangen, der neunzehen Fuß lang gewesen, und, wie man aus der Schrifft des angehängten kupfernen Ringes ersehen, von Kayser Friderico II im Jahr Christi 1230 in dieses Wasser gesetzet worden, folglich darinnen zwey hundert und sieben und sechzig Jahr gestanden. Er soll dreyhundert und funffzig Pfund gewogen haben, und dem damahligen Churfürsten zu Heydelberg geschickt worden seyn. Es ist aber der Hecht ein gewaltiger Raub-Fisch, der sonderlich in denen Teichen grossen Schaden thut, dahero ihn etliche mit gutem Recht einen Wasser-Wolff nennen, weil er eben so im Wasser mit denen Fischen, wie der Wolff im Walde mit andern Thieren umgehet. Er hat einen flachen Kopf, weiten Rachen, lange spitzige Zähne, einen schmalen und rahmen Leib, einen platten und schwärtzlichten Rücken, und gestreiffte Seiten und einen weissen Bauch. Er gehöret mit unter die schuppichten Fische, und hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch, so daß es auch denen Patienten zu essen verstattet ist, und schicket sich vor anderem Fisch-Fleisch zu unterschiedlichen nützlichen Arten der Speisen, als Saucissen, kleinen Würstgen u. s. f. wie unten am Ende mehr davon Nachricht gegeben wird; absonderlich wird seine Leber vor ein Leckerbißlein gehalten, und dahero bey den grossen Hechten gehackt, in den Magen gefüllet, alsdenn in Scheiben geschnitten, und um die Schüssel, darinnen der Hecht aufgetragen wird, auf dem Rand herum geleget. Der Grösse nach werden die Hechte eingetheilet in grosse oder Haupt-Hechte; Mittel- oder Schüssel-Hechte, und in kleine oder Gras-Hechte. Unter diesen wird die Mittel-Gattung am mehresten æstimiret, und solcher im Februario, da die Hechte vor andern Zeiten am fettesten und wohlgeschmacktesten zu seyn pflegen, auf das sorgfältigste nachgetrachtet. Am schlechtesten aber sind sie im Mertzen, in ihrer Laich-Zeit, (welche manchmahl auch bey einem starcken Nach-Winter sich bis in den April hinaus verschiebet) dahero man sie, wie alle andere laichende Fische zu solcher ihrer Brut-Zeit in Ruhe lassen soll. Die Fischer nennen sie alsdenn Mertz- oder Poggen- (Padden-) Hechte, weil sie um diese Zeit schon Poggen (Padden) oder Frösche fangen, die aber früher und nahmentlich im Februario laichen, heisset man Hornungs-Hechte, welche um ein ziemliches besser als die andern. Dem Ort ihres Aufenthalts nach werden sie in See- Teich- und Strohm-Hechte eingetheilet, und unter diesen, die, so in Flüssen gefangen werden, denen See- und Teich-Hechten, gleichwie die Milchner allezeit denen Rögnern, und die frischen denen eingesalzenen Hechten vorgezogen. Weil dieser schlimme Gast nicht nur geringere und kleinere Fische, als er selbsten ist, angreiffet, sondern auch der grössern nicht verschonet, und, ob er sie schon nicht auf einmahl verzehren kan, sie doch zu Schanden beißt, und nach und nach auffrißt, absonderlich aber mit der Karpfen-Brut in denen Teichen übel Haus hält, als hat man sich wohl vorzusehen, daß man ihn nicht in die Karpffen-Teiche, sondern in beson-

besondere vor ihn anständige Hecht-Teiche setze. Jedoch wo ein Karpffen-Teich mit Fischen überhäufft ist, und sich vielleicht Karauschen, Schleyen, Rothaugen, Weißfische und dergleichen darinnen befinden, welche vor sich und ihre Brut nicht genugsame Nahrung haben, und dahero den Karpfen das Ihrige wegnehmen würden, da kan man mit grossem Nutzen die Hechte in den Teich einwerffen, denn sie räumen hurtig auf, leeren den Teich, und weil sie ohnedem einen Uberfluß zu naschen vor sich finden, so wagen und vergreiffen sie sich nicht gerne an den grossen Karpfen. Wo aber der Teich künfftig wieder abgelassen, und die Hechte neben den andern Fischen heraus gefangen werden, muß man zusehen, daß sich kein Hechtlein darinnen verhalte, denn sonsten möchte die Brut, so künfftig hinein gesetzet werden sollte, nicht wohl zu recht kommen können. Sie werden mit Wathen oder Zug-Garnen, Harnen, Wurff-Garnen und Reussen, inaleichen mit Angeln und Nacht-Schnüren gefangen, wiewohl sie auch Winters-Zeit unter dem Eise, mit dem Eis-Netze heraus gelanget werden. Siehe Eis-Fischerey. So kan man sie auch im Martio, da sie hoch und stille stehen, leicht mit Kugeln schiessen, oder mit einer Schlingen an einer langen Stangen heraus rücken. Wenn man auf die Hechte angeln will, so muß der Angel-Haacken an einem halbelliaten Kettlein oder Stücke Drat, und dieser alsdenn erst an die Angel-Schnure befestiaet seyn, denn sonsten bauet der Hecht die Schnur mit den Zähnen entzwey. Wo die Hechte in grosser Menge gefangen werden, pfleaet man sie einzusaltzen und in Tonnen zu schlagen, wiewohl sie nicht so beliebet sind als die frischen. Diese aber werden auf vielerley Arten zugerichtet, wie bald mit mehrerm anaeführet werden soll. Aus denen Beinen des Hecht-Kopffs wollen etliche curieuse Leute die vornehmsten Werckzeuge, so bey der Creutzigung Christi vorgekommen, heraus bringen. In der Artzney haben viel Stücke vom Hechte einen herrlichen Nutzen, doch müssen solche frisch und keine Reliqvien von der Tafel seyn. Und zwar werden die Hecht-Zähne und Hecht-Kiefer, weil sie das geflockte Geblüt auflösen, und die Säure des Magens benehmen, pulverisirt und ein halb bis ganzes Qvintlein eingenommen, wider das Seitenstechen sehr gerühmet; eben dieses Pulver eingestreuet, trocknet die Wunden und heilet das Glied-Wasser. Das Creutzförmige Bein soll wider die fallende Sucht und Zauberey dienlich seyn; die Galle aber die Augen-Flecken vertreiben. Wer drey solcher Hecht-Gallen einnimmt, oder das Herz einem lebendigen Hecht aus dem Leibe reißt, und isset, den Hecht aber wieder ins Wasser lässet, der soll des Fiebers quitt werden. Denen Kindern, so mit dem Husten geplagt sind, und nicht schlafen können, pfleaet man das Fett gegen das Feuer auf die Fuß-Sohlen zu streichen, und ihnen damit Hülffe und Ruhe zu verschaffen.

In der Küchen werden die Hechte starck gebrauchet, und auf vielfältige Art zugerichtet, da denn die Vorbereitung darinnen bestehet, daß man denselben den Bauch aufreisset, das Eingeweide heraus nimmet, und so es Haupt- oder auch ansehnliche Mittel-Hechte, reisset man sie ferner durch den gantzen Leib im Rückarad hinunter, schneidet Stücken daraus, so viel von nöthen, wäschet solche sauber aus, und besprenget sie mit Eßig; bey denen kleinen Hechten aber werden gemeiniglich die Köpfe gantz gelassen und solche aufgeschwantzet, hierauf setzet man Wasser, so genugsam abgesaltzen, in einem Fisch-Kessel übers Feuer, wenn es siedet, leget man den Hecht hinein, und lässet ihn fein gählinq übersieden, wenn er genug gesotten, hebt man ihn vom Feuer, sprenget kaltes Wasser darüber, und decket Papier darauf, daß der Braden nicht davon gehet, so ist er schön blau gesotten. Bey dem Anrichten wird ihm die Leber ins Maul gegeben, und etwas Eßig darzu aufgesetzet. Uber den auf nur beschriebene Art blau gesottenen Hecht können auch nachgesetzte Arten von Sossen oder Brühen angerichtet werden: Mit Rahm-Sosse: hierzu wird ein Nössel oder mehr Rahm genommen und gesotten, hernach, wenn man 4 bis 5 Eyer-Dottern nebst einer Messer-Spitzen rohes Mehl klar gequirlt, dieser daran gegossen und in Acht genommen, daß es nicht zusammen rinne, worzu noch ein Stücke Butter und etwas Muscaten-Blüthen kommen. Diese Brühe gießet man über die ordentlich angerichteten blau gesottenen Hechte, lässet sie auf dem Kohl-Feuer wieder zusammen erwärmen, aber nicht kochen, und sprenget ein wenig zerlassene Butter darüber; so man will, können auch geröstete Zwiebeln darauf gestreuet werden. Einige pflegen zu nur beschriebener Brühe einen Löffel voll Kümmel zu werffen, derhero mit einem Schneide-Messer klein geschnitten werden, und lassen solches ein wenig stehen, ehe sie anrichten. Mit einer gelben Brühe auf Pohlnisch: Kochet in Petersilien-Wasser oder Fleisch-Brühe gantz klein geschnittene Zwiebeln und Borsdorffer-Aepfel nebst geriebener Semmel, wiewohl statt der Aepfel auch nur weiß eingebrannt Mehl genommen werden kan; wenn dieses geschehen, so streichet es durch ein Haar-Tuch oder Durchschlag in einen Tiegel, gießet Wein und Eßig darein, werffet auch Zucker, grosse und kleine Rosinen, iedes eine Hand voll dazu, inaleichen länglicht geschnittene Mandeln, Citronen-Scheler und Scheiben, Saffran, Ingber und ein Stücke Butter, setzet es übers Kohl-Feuer, und lasset es durch einander kochen, da denn der abgesottene Hecht darein geleget wird, daß er sich durchziehe, nur ist darauf zu sehen, daß die Brühe auch recht pigvant sey, denn wenn Säure und Süsse recht unter einander gemischet werden, giebt dieses den besten Geschmack. Bey dem Anrichten leget man die Hecht-Stückgen fein sauber in die Schüssel, den Kopf mit der Leber im Maul

in die Mitte, und schüttet die Brühe also darüber her, daß das Gewürtz zusamt den Citronen wohl zu sehen, und bestreuet es nochmahls mit Zucker. **Mit Wein und kleinen Rosinen:** Man setzet Wein und Petersilien-Wasser oder Brühe über das Feuer, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, viel kleine Rosinen, Citronen-Scheler, Saffran, Zucker und ein Stücke Butter darein, lässet es zusammen kochen, bis es ein wenig dicke werde, alsdenn leget man den Hecht darein, lässt selben eine weile darinnen liegen, daß er die Brühe an sich ziehe, bey dem Anrichten aber drückt man Citronen-Safft darauf. **Mit Sardellen:** Hierzu wässert man 5 bis 6 Sardellen, wäschet sie reine, ziehet ihnen das Fleisch von Gräten, hacket selbiges gantz klein und befeuchtet es mit etlichen Tropffen Brühe oder Wein. Hierauf schüttet man solches in ein verzinnet Casserol, schläget 6 bis 7 Eyer-Dotter darzu, thut ein halb Pfund frische Butter nebst einer Messer-Spitze Mehl hinein, und rühret solches mit etlichen Löffeln Wein ab, setzet es auf Kohlen, da man vorhero noch etwas Wein- und Fleisch-Brühe oder Petersilien-Wasser nebst Citronen-Schelern und Muscaten-Blüthen daran gethan. Es muß aber mit einem blechernen Schöpf-Löffel stets umgegossen werden, bis es beginnet dicke zu werden, da man denn, so bald es kochen will, gleich einen Löffel kaltes Wasser hinzu giesset, sonst lauffts zusammen. Endlich kann diese Brühe über die Hechte angerichtet und ein wenig zerlassene Butter darein gesprenget werden: Oder man röstet einen Löffel voll Mehl in heisser Butter ein wenig gelb, und rühret die zurecht gemachte Sardellen darein, giesset auch Brühe oder Petersilien-Wasser und ein Glas guten Wein darzu, würtzet es mit Muscaten-Blüthen und Ingber, leget noch ein Stückgen Butter nebst Citronen-Schelern darzu, und lässets also kochen. Letztlich leget man den abgesottenen Hecht hinein, daß er die Brühe fein an sich ziehe, und richtet ihn wie gewöhnlich an. Einige rösten das Mehl recht Castanienbraun, und nehmen an stat der rohen Butter auch braun gemachte Butter, da denn die Hechte vorhero müssen abgeschupet seyn, wiewohl nach eines ieden Belieben sie auch bey vorigen Brühen können abgeschupet werden. Andere nehmen auch an der Sardellen stat Capern. **Mit zerlassener Butter:** Weil man den abgesottenen Hecht anrichtet, lässet man ein halb Pfund Butter zergehen, und giesset dieselbe darüber, streuet klein gehackte Petersilie nebst Muscaten-Blüthen daran, und setzet die Schüssel auf eine Kohl-Pfanne, daß alles fein warm bleibe s. i. g. Wer Belieben dazu hat, lässet auf einen Teller Meerrettig reiben, und nimmt bey dem Vorlegen iedesmahl einen Löffel voll rohen Meerrettig, und von der zerlassenen Butter ein paar Löffel, daß derselbe seine Schärffe verliere, und giesset dieses über den Hecht: Oder man lässet Butter zergehen, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und gehackte grüne Petersilie darauf, giesset Brühe darzu und lässets mit einander kochen, nachdem man den Hecht auch darzu geleget. Ehe man anrichtet, werden drey Eyer-Dotter klar abgequirlt, ein Stückgen Butter darein gethan und Brühe daran gegossen, auch wohl durch einander gerühret, daß es nicht zusammen lauffe. **Mit Steck-Rüben braun:** Hierzu, wie auch zu den folgenden Essen, werden gemeiniglich zuförderst die Hechte geschupet, und sodenn erst gesotten. Inzwischen schabet man gedachte Rüben fein sauber, und schneidet sie nach Gefallen, setzet Schmaltz übers Feuer, und wenn solches heiß, streuet man Zucker darein, so bald dieser nun braun werden will, wirfft er einen Gischt über sich, sodenn schüttet man die Rüben hinein, rühret solche wohl durch einander, so werden sie jählings und geschwinde braun, und brennet nach diesen ein wenig braun Mehl darein, giesset Petersilien-Wasser darauf, und lässt es kochen, würtzet es mit Saltz, Ingber und Muscaten-Blüthen, legt den Hecht darein, und setzet es wieder zum Feuer, welches eben nicht groß seyn darf, denn je mahliger es kocht, je schmackhafter das Essen wird: Oder man setzet die scheiblicht geschnittene Rüben mit Brühe zum Feuer, streuet geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen und Ingber darein, wirfft ein gut Stücke Butter daran, leget den Hecht darzu, und lässet es durch einander kochen, bis die Brühe fein dicklich. **Mit weissen Rüben:** Diese werden geschälet und geschnitten wie Nudeln, mit siedendem Wasser gebrennet, und nachdem es wieder davon geseihet worden, thut man sie in einen Tiegel, giesset Brühe oder Petersilien-Wasser darauf, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darzu, leget ein gut Stücke Butter bey, setzet es auf das Kohl-Feuer und lässt es kochen, endlich leget man den abgesottenen Hecht auch hinein, welcher ebenfalls darinne kochen muß. Eben also verfähret man auch, wenn man Scheiben-weis geschnittene Petersilien-Wurtzeln daran geben will. **Mit Austern:** Man reisset und schupet den Hecht, schneidet solchen in Stücken etwa zwey quer Finger breit, giesset siedend heiß Wasser auf selbigen, und lässet ihn eine weile also liegen. Hierauf thut man ihn wieder aus dem Wasser, wäschet solchen sauber, beschmieret eine Schüssel dick mit Butter, streuet Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler darauf, leget den zerstückten Hecht darein, leget auch ein paar gantze Zwiebeln daran, saltzet es ein wenig, streuet geriebene Semmel darein, und lässet es eine gute weile über den Kohlen wohl zugedecket dämpfen. Hierauf nimmt man frische Austern oder auch Fäßgens-Austern, welche aber ein 24 Stunden wässern müssen, leget solche zum Hecht, giesset ein wenig Wein und Brühe daran, und lässt es abermahl verdecket eine Zeit dämpfen. Bey dem Anrichten drücket man viel Citronen-Safft darauf. Wer es aber recht gut machen will, bereite

folgen.

folgende Coulis: Es wird nemlich ein Stücke gebratener Hecht, ingleichen ein paar Austern nebst Muscaten-Blüthen und einem Stücke Butter in einem Mörser gestossen, das Gestossene hernach in Peterstilien-Wasser oder Brühe aufgekochet, und durch ein Haar-Tuch gestrichen: diese Brühe nun an den gedämpften Hecht gegossen, und auf Kohlen noch eine weile gekocht f. i. g. **Gedämpfft auf einer Schüssel mit Citronen:** Wenn der Hecht, wie kurtz vorher beschrieben, gerissen, zerstücket und gebrennet, auch eine Schüssel dick mit ausgewaschener Butter bestrichen, besprenget man denselben mit etwas Saltz, und leget solchen in die Schüssel, thut Citronen-Scheler und Muscaten-Blüthen daran, und lässet ihn also wohl zu bedecket über einem Kohl-Feuer eine Zeit dämpffen; hierauf wirfft man eine gantze Zwiebel daran, streuet ein wenig klar geriebene Semmel hinzu, giesset ein paar Löffel Wein darein, und lässt es nochmahls eine weile dämpfen. Bey dem Anrichten werden Muscaten-Blüthen darauf gestreuet, und viel Citronen-Safft darein gedrücket. **Mit unreiffen Weintrauben:** Man siedet und schupet den Hecht, und schneidet solchen in feine kleine Stückgen. Hierauf lieset man von unreiffen Weintrauben die Beeren, thut dieselben in Butter über das Feuer, und lässet sie eine weile dämpfen, alsdenn giesset man süssen Wein darauf, und thut noch Zucker hinein, daß es recht piquant schmecke, leget endlich den abgesottenen Hecht hinein, wirfft Citronen-Scheler, Muscaten-Blüthen, klar geriebene und in Butter geröstete Semmel auch darzu, daß die Sosse etwas dicke werde. Bey dem Anrichten wird Zucker und Zimmet darüber gestreuet. **Mit Muscheln:** Man lässet Muscheln in zergangener Butter eine Zeit über dem Feuer passiren, alsdenn giesset man Brühe zu, wirfft Muscaten-Blüthen und Citronen-Scheler hinein, lässet es aber nicht lange kochen, nach diesem nimmt man vier bis fünff Eyer Dottern, quirlt sie mit ein wenig Wein klar, giest die Brühe von den Muscheln daran, rühret es, daß es nicht zusammen lauffe, und schüttet es wieder an die Muscheln, und lässt es vom Feuer. Hierauf wird der Hecht ordentlich angerichtet, die Brühe mit den Muscheln darüber gethan, und die Schüssel auf ein Kohl-Feuer gesetzet, daß der Hecht sich durchwärme, nur darf es nicht kochen. **Mit Nelcken- oder Stock-Schwämmen:** Man schupet ein paar Mittel-Hechte, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet ihnen kleine Kerbigen über den gantzen Leib, und siedet sie ab. Darnach weichet man Stock- oder Nelcken-Schwämme einige Zeit in Fleisch-Brühe oder Peterstilien-Wasser, und drucket sie zuletzt wieder aus, setzet sie mit einem Stücke Butter über das Feuer, und lässet sie so lange passiren, bis die Butter recht zerschmolzen, alsdenn wird Brühe darzu gegossen, daß die Schwämme ferner recht kochen, worzu die Hechte nebst Muscaten-Blüthen auch zu legen. Endlich werden die Hecht-Lebern, ein paar hart gesottene Eyer-Dottern, ein Stücken Butter und Muscaten-Nuß in einem Mörser klar gerieben, die Brühe von den Schwämmen, nachdem sie durchgeseihet, daran gequirlt und durch ein Haar-Tuch wieder an die Hechte gegossen, daß es vollends mit diesen koche. **Mit Senff-Brühe:** Hierzu werden die Hechte geschupet, in Stücke geschnitten und gesotten. Inzwischen bräunet man ein paar Messer-Spitzen Mehl in Butter fein Castanien braun, giesset ein halb Nössel guten Senff darein, ingleichen Rindfleisch-Brühe und Wein, worzu noch Zucker, Citronen-Scheler und dergleichen Scheiben kommen, und lässet solches kochen; endlich wird der abgesottene Hecht auch hinein geleget, und soll alles zusammen noch ein wenig dämpfen. Wolte man diese Brühe weiß machen, so darf nur das Mehl und die Butter nicht so braun seyn. Wäre sie aber bey dem Anrichten noch zu mager, kan noch ein wenig Butter zugesetzet werden. Auch lässet sich diese Brühe bey gebackenen und gebratenen Hechten gleichfalls gebrauchen. **Mit Arebsen, Carfiol und Klösgen:** Wenn der Hecht geschupet und gerissen, thut man das Eingeweide heraus, schneidet zwey oder Finger breite Stückgen daraus, saltzet diese ein wenig und streichet solche durch die Hand fein kreutze ab; hierauf setzet man diese Stückgen mit Butter, Muscaten-Blüten und Citronen-Schelern über das Feuer, und lässet sie eine weile passiren, bis sich die Butter darein gezogen. Hernach leget man ausgebrochene Krebse und Carfiol darzu, nicht weniger Klöse vom Hecht, (siehe Klos), nachdem sie vorhero in Wasser oder Fleisch-Brühe angelauffen, giesset eine gute Gelée darauf, und lässet es beym Feuer also mit einander kochen. In Ermangelung der Gelée streuet man auch nur geriebene Semmel darein, wirfft Muscaten-Blüthen nebst einer gantzen Zwiebel daran und lässet die Brühe fein dicke einkochen. **Mit Morgeln und gebackenen Klösen:** Nachdem man mit dem Hechte, wie gleich itzo beschrieben worden, verfahren, und er nebst einer gantzen Zwiebel eine Zeit in Butter passiret, weichet man Morgeln, die aber vorhero etliche mahl gewässert und vom Sand wohl gereiniget, in Fleisch-Brühe oder Peterstilien-Wasser, drücket sie hernach aus, und lässet etwas davon an den Hecht lauffen. Hierauf schneidet man selbige, doch nicht gar zu klein, thut sie zum Hecht, und machet Klose von selbigen oder Strützelchen, diese bestreuet man ein wenig mit Mehl, bäcket sie aus Schmaltz fein Goldgelb, und thut sie auch an den Hecht, und giesset eine gute Jus hinzu, in Ermangelung aber dieser quirlt man braun Mehl an die Brühe, lässets durch einen Durchschlag an den Hecht lauffen, setzet solchen ans Feuer, und lässet es kochen, bis es genug ist. Diese und kurtz vorher stehende Zurichtungen können zusammen in ein Essen gebracht, und mit allen den beschriebenen Specibus, ja noch mit mehrern, z. E. Artischocken-Boden und dergleichen,

chen, vereinbaret, auch in eine Paſtete geſchlagen werden, denn je mehr Sachen in einer Potage oder vermiſchten Speiſe, je ſchöner iſt ſie anzurichten, und kan demnach ein ieder geſchickter Koch eines und das andere durch die Abnahme und Zugabe ändern, wie es die Zeit und Gelegenheit zulaſſen will. Angeſchlagener Hecht wird erſt geſchupet, ihm die Haut abgezogen, das Eingeweide heraus genommen, das Fleiſch von den Gräten herunter gelöſet, ſo daß nur Kopf und Schwantz hangen bleibet, alsdenn ſchneidet man das Fleiſch mit einem Schneide-Meſſer gantz klein, miſchet eingeweichte Semmel darunter, thut es in einen Mörſel, wirfft daran zugleich Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüthen, Jngber und ein wenig klein geſchnittene Zwiebeln, ein Stücke ausgewaſchene Butter, zwey gantze Eyer und 6 Stücke gerührte Eyer, wie man ſie zu eſſen pfleget, ſaltzet es, ſo viel nöthig, und ſtöſſet dieſes alles durch einander, daß es recht klar werde, wozu einige noch abgekochte Nieren-Stollen nehmen. Wenn nun das Hecht-Gerippe mit Eyern beſtrichen, ſchläget man dieſe gedachte Farce an daſſelbe; und formiret ſie ſo gut man kan, und ſtreichet ſie endlich mit einem warmen Meſſer glatt zu, beſtreichet ſodenn das Angeſchlagene mit Eyern, gieſſet zerlaſſene Butter darüber her, beſtreuet es mit klar geriebener Semmel, leget es in eine mit Butter beſtrichene Pfanne, und läſſet ſolches fein mählig backen. Wenn es bald gar, beſtecket man ſelbigen mit abgezogenen Pinien, und läßt ihn vollends backen. Dergleichen Hecht kan in kurtz vorher ſtehender Potage gebraucht, oder mit der daſelbſt beſchriebenen Brühe gemacht, oder nur mit brauner Butter angerichtet werden. **Mit Pomerantzen oder** Apel de Sina: Wenn die Hechte geſchupet und in Saltz-Waſſer abgeſotten, beſchmieret man eine Schüſſel mit Butter, ſtreuet geriebene Semmel, Pomerantzen-Scheler und Muſcaten-Blüthen darauf, leget den Hecht darein, und wirfft eine gantze Zwiebel daran. Hierauf ſchneidet man eine ſüſſe Pomerantze oder Apel de Sina in Scheiben, leget ſie an den Hecht, gieſſet Wein und Brühe darauf, ſetzet es auf ein Kohl-Feuer und läſſets kochen. Solte aber über Vermuthen das nicht dick genug ſeyn, rühret man ein paar Eyer-Dottern mit einem Loffel voll Wein und ein wenig Zucker ab, gieſſet von der Brühe, ſo auf dem Hechte iſt, darzu, rühret es wohl, daß es nicht zuſammen lauffe; die abgezogene Brühe gieſſet man nun wieder an den Hecht, und ſtreuet bey dem Anrichten geſchnittene Pomerantzen-Schalen darüber. **Mit ſauren Limonien:** So die Hechte abgeſotten, ſie mögen geſchupet ſeyn oder nicht, ſetzet man Butter aufs Feuer, thut geriebene Semmel und weiß eingebrannt Mehl, Citronen-Schalen, Muſcaten-Blüthen, Wein, Brühe und ein wenig Saffran darein. Hernach nimmt man eine eingeſaltzene Limonie, ſchneidet dieſe Scheiben-weis, leget ſolche in kaltes Waſſer, daß ſich das Saltz etwas aus-

ziehe, thut dieſe hernach in die beſchriebene Brühe zuſamt dem Hechte, und läſſet es beyſammen auf einem gelinden Feuer kochen. **Mit Knoblauch:** Nachdem der Hecht geſchupet, das Eingeweide davon, wird er in Stücken geſchnitten, ein wenig geſaltzen und eine weile darinnen liegen gelaſſen. Jnzwiſchen ſetzet man Butter ans Feuer, trocknet erſt den Hecht recht ab, und leget ihn in die heiſſe Butter, daß er auf beyden Seiten darinnen gelb brate; hierauf bräunet man klein geſchnittenen Knoblauch beſonders über den Hecht, würtzet dieſen mit Jngber und Pfeffer, nimmt ein wenig braun Mehl darzu, quirlt es gantz klar, und läßt es hernach durch einen Durchſchlag an den Hecht lauffen, welcher darinnen vollends gar kochen muß. **Mit Erbs-Brühe:** Erſt ſchupet, reiſſet und ſiedet man den Hecht wie gewöhnlich; alsdenn kochet man ſchöne weiſſe Erbſen, ſtreichet ſie durch, läßt ein paar Löffel voll dicken Rahm darunter lauffen, thut ein Stücke Butter, Jngber und Muſcaten-Blüthen daran, leget die Hechte auch darein, und kochet es alſo zuſammen. Bey dem Anrichten ſtreuet man würfflich geſchnittene und in Butter Gold-gelb geröſtete Semmel darüber. **Gepflückte Hechte** werden alſo zubereitet: Man ziehet einem friſch abgeſottenen Hecht oder einem übergebliebenen die Haut ab, thut alle Gräten davon, zerſtücket ihn in kleine Biſſen, und leget ihn ordentlich in eine Schüſſel, und nachdem man ausgewaſchene Butter, Citronen-Scheler und geriebene Semmel daran geworffen, auch ſo viel Wein und Brühe als nöthig daran gethan, ſo läſſet man es auf einem Kohl-Feuer kochen. Zuletzt wirfft man eine Hand voll Capern hinein, decket ſolches mit einer Schüſſel zu, damit es darunter noch ein wenig dämpffe. An ſtat der Capern nehmen einige auch 3 bis 4 Sardellen, wenn ſie vorhero gewäſſert, wieder ausgewaſchen, und ihnen das Fleiſch von Gräten abgelöſet, welches alsdenn gantz klein geſchnitten mit wenig Brühe an den Hecht gerieben wird. **Geſpickt** werden auch die mittelmäßigen Hechte, indem man ſie ſchupet, von ihnen das Eingeweide heraus thut, Speck und Citronen-Scheler gantz ſubtil ſchneidet, und wechſelsweis mit einer kleinen Spick-Nadel eine Reihe Speck und eine Reihe Citronen-Scheler in ſie ſpicket, ſodenn ſprenget man ſie ein wenig mit Saltz ein, bratet ſie an einem Spieß fein ſauber, begieſſet ſie öffters mit Butter, und fänget darneben den abtrieffenden Safft und Butter fleißig auf. Uiber dieſe gebratene Hechte wird folgende Brühe angerichtet: Man thut in einen Tiegel Butter, Citronen-Scheler, Muſcaten-Blüthen und etwas gehackte Sardellen, nebſt ein wenig geriebener Semmel, gieſſet auch Wein und Brühe darzu, und läſſet es ein wenig dick einkochen. Bey dem Anrichten aber gieſſet man noch die aufgefangene Braten-Suppe darunter, und leget die Hechte ordentlich darein. **Gebacken mit Mandel-Meerrettig:** Hierzu wird der Hecht

geschupet und gerissen, auch über den gantzen Leib gekerbt, und endlich in lauter ein paar Finger breite Stücken geschnitten, die man saltzet und eine weile in dem Saltz liegen lässet. Hierauf trocknet man die Hecht-Stücklein wieder ab, bestreuet sie mit Grieß oder Mehl, und backet sie fein hart aus heissem Schmaltz. Hiernechst setzt man ein Nössel Rahm zum Feuer, reibt rein geputzten Meerrettig, stößt ein Viertel Mandeln und auch so viel Zucker, und rühret dieses nebst dem Meerrettig, wie auch ein Stücke Butter hinein, und richtet sodenn solches über den Hecht an, darüber noch ein wenig zerlassene Butter gesprenget wird. Oder mit einer Caper-Sosse, da brennet man einen Löffel voll Mehl fein Castanien-braun in brauner Butter, giesset Brühe oder Petersilien Wasser und ein Glas Wein darzu, wirfft Muscaten-Blüthen, Ingber, Citronen-Scheler, auch eine Hand voll Capern hinein, und lässet die Brühe fein dicke einkochen. Hierauf leget man noch den gebackenen Hecht darein, läßt es noch einige Zeit kochen, und wirfft, so es nicht genug gesaltzen, noch etwas Saltz hinzu, s. l. g. Oder man wirfft ein paar gantze Zwiebeln, Lorbeer-Blätter nebst Roßmarien zu dem in Butter gebräunten Mehl, würtzet es mit Ingber, grob gestossenem Pfeffer, Nelcken und Citronen-Schelern, und lässet dieses mit einander fein kochen. Da man denn unter währender Zeit den Hecht darein leget, ein gut Theil Baum-Oel darzu giesset, und es noch eine weile kochen lässet, damit sich das Oel recht in den Hecht ziehe. Bey dem Anrichten thut man die gantzen Zwiebeln davon. **Mit Sauerkraut im Backofen:** Zuförderst werden die Hechte blau gesotten, Stückweis gepflücket und alle Gräten davon gethan, die blaue Haut aber leget man alleine. Wenn man nun inzwischen Sauerkraut halb gar gekocht, die Brühe davon geseihet, und dieses mit einem Schneide-Messer, doch nicht gar zu klein geschnitten, schüttet man dieses in heisse Butter, giesset noch eine gute Kanne sauren Rahm hinzu, und läßt es durch einander dämpffen; Hierauf wird von Teig ein Crantz um eine Schüssel gemacht, diese mit Butter bestrichen, und über den gantzen Schüssel-Boden eine Lage Kraut gezogen, darauf leget man eine Schicht Hecht, und wechselt also damit, bis nichts übrig ist; alsdenn streuet man Semmel darauf, begiesset es über und über mit Butter, setzet es in einem Backofen, und bäcket es als eine andere Pastete. **Hechte gefüllet:** Darzu werden 4 bis 5 pfündige Hechte genommen, geschupet, auf den Rücken aufgerissen, (einige lösen die Haut um den Kopff ab, streiffen ihn als einen Aal, nur daß sie den Schwantz an der Haut sitzen lassen), das Fleisch samt den Gräten heraus geschnitten, so, daß der Kopff und Schwantz an der Haut gantz hangen bleibe; ferner löset man das Fleisch von denen Gräten herunter, und schneidet es mit einem Schneide-Messer gantz klein. Hierauß drücket man die mitler weile in Milch geweichte Semmel-Krume wieder aus, und schüttet sie zum Hecht-Fleisch, thut annoch von 6 bis 7 gerührten Eyern darzu, schüttet es in einen Mörsel und stösset es gantz klar, und würtzet es mit Muscaten, Cardemomen und Ingber. Nach diesen thut man selbiges in einen Reib-Asch, saltzet es, wirfft eingeweichte Cibeben nebst Citronen-Schelern darein, rühret es eine weile, und so man zerlassene Butter darunter gethan, rühret man dieses abermahl wohl durch einander, und füllet den Hecht damit. Oder es wird auch folgende Fülle gebrauchet: Man schneisset geriebene Semmel in Butter, thut selbe zum gehackten Fleisch nebst der nurgedachten Würtze und den gerührten Eyern, welches alles wohl durch einander gemischet wird. Ingleichen nimmt man ein halb Pfund Speck, er sey frisch oder geräuchert, schneidet solchen klein würfflicht, und mengt ihn darunter, mit dieser oder der vorhergehenden Fülle wird die Haut sodenn gefüllet, und der Ort, wo sie aufgeschnitten worden, mit einem Faden fein subtil wieder zugenehet. Endlich streichet man diesen gefüllten Hecht fein zu, daß er einem Hechte ähnlich siehet, saltzet ihn, streichet ihn dick mit Butter, leget solchen in ein länglicht Geschirr recht ausgestreckt, welches vorhero ebenfalls mit Butter bestrichen werden muß, und lässet ihn fein sachte in dem Ofen braten. Wenn er gut, kan er entweder trocken mit brauner Butter, oder auch mit einer von denen bereits beschriebenen Brühen, oder auch kalt aufgetragen werdon: Oder man bereitet ihn zusamt der Fülle, wie zu Anfang erwähnet. Ausser dem aber kocht man noch geräucherte Rinds-Zunge, schneidet solche, wie auch Speck und Citronat in länglichte Stückgen. Wenn nun der Hecht gefüllet wird, leget man eine Lage von der Fülle, und denn eine von der geschnittenen Zunge, Citronat und Speck, wechselt damit, bis der Hecht gäntzlich gefüllet, nehet ihn wieder zu, läßt ihn braten, wie schon erwähnet. Dieser Hecht, wenn er zerschnitten wird, präsentiret eine Spanische Wurst, und kan kalt oder auch warm verspeiset werden, und lässet sich gut zu den Potagen verbrauchen. Man kan ihn auch folgender Gestalt absieden: Man setzet ein länglicht kupffern Pfännigen mit Wasser, Wein und Eßig über das Feuer, saltzet es zur Gnüge, und wirfft nebst allerhand Kräutern auch etliche zerschnittene Zwiebeln darzu. Wenn dieses bald anfähet zu sieden, wickelt man den Hecht in eine Serviette, bindet ihn mit Bindfaden, leget solchen in die Brühe, und lässet ihn fein sachte sieden, wenn nun dessen genug, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn kalt werden, und verspeiset ihn als eine à la daube. Ein Hachis von Hecht zu machen, ist bereits unter dem Wort Hachis, z. E. angeführet worden. **Hechte zu Marciniren:** Da werden dieselben erst geschupet und gerissen, wie oben bey den Gebackenen angegeben worden, hernach saltzet man sie ein, und bäcket sie aus Schmaltz ohne Mehl; wenn er aus dem Schmaltz gethan wird, muß er

wieder auskühlen, darnach leget man solchen in ein Fäßgen mit oder ohne Oel, wie bey den Forellen beschrieben worden. Die eingesaltzenen Hechte werden aus der Tonnen genommen, über Nacht gewässert, rein ausgewaschen, in Stücken geschnitten, und alsdenn abgesotten, und so man will, können ausgemachte grüne Erbsen daran gekocht und darüber angerichtet werden.

Hecht-Teich, weil der Hecht in denen Karpffen-Teichen, sowohl mit der Brut und dem jungen Satz, als auch mit denen grossen Karpffen so gar schlechte Nachbarschafft hält, so pflegt man demselben am liebsten ein besonderes Quartier zu seinem Aufenthalt einzuräumen. Hierzu nun nimmt man gerne kalte Teiche, darinnen man sonsten keine Karpffen einsetzen kan. Nachdeme aber der Hecht nicht, wie die Karpfen vom Schlamm, sondern von andern Fischen seine Nahrung hat, als muß in dergleichen Teiche aus einem nah-gelegenen Bach oder Flusse, durch Gräben, oder genugsam weite Rinnen, das Wasser geleitet werden, welches kleine Fischlein denen Hechten zur Nahrung mit hinein führen könne. In Ermangelung dergleichen Gelegenheit aber muß man, wenn andere Teiche gefischet werden, etwas von Speise-Fischen zu den Hechten einsetzen, damit, wenn jene laichen, diese von der Brut zu leben haben mögen; und dahero setzt man auch gerne in die Streck-Teiche Hechte, welche aber kleiner seyn müssen, als die darinnen befindliche Karpffen, damit nemlich die Speise-Fische, welche sonsten denen Karpffen die Nahrung wegnehmen würden, von den Hechten aus dem Wege geräumet werden möchten. Wenn man aber keine Speise-Fische haben kan, muß man an derselben Stelle etliche Laich-Karpffen hinein setzen, auf daß die Hechte von derselben Brut ihren Unterhalt bekommen können. In diesen Teichen streichen auch die Hechte selbsten; weil sie aber, wenn sie groß, und derselben zu viel werden, ihre selbst eigene junge Brut auszutilgen pflegen, als ist nöthig, daß alle Jahre die grösten heraus gefangen werden. Endlichen ist allhier noch zu mercken, daß man obberührter massen Hecht- und Karpffen-Satz in einen Teich nicht zusammen setzen dörffe, weil der Hecht wegen seines geschwinden Wuchses so mächtig wird, daß er der grossen Karpfen nicht mehr schonet, sondern in Ermangelung anderer Nahrung auch dieselbigen angreiffet; Es wäre denn, daß man Hechte neben Karpffen aus einer besondern Absicht duldete; nehmlich: Damit die Menge unnützer kleiner Fische gemindert, und denen Karpfen, so zur Zucht wachsen sollen, mehr Raum gemachet werde; oder wenn der Grund und Boden des Teiches also beschaffen wäre, daß dieser auch Karpffen zugleich trüge, da alsdenn so grosse Karpffen einzusetzen, welche der Hecht unangefochten lassen muß.

Hecke, ist ein wildes und von sich selbst auf den Feldern und Wiesen, an den Wegen und Höltzern gewachsenes ungeschlachtes Gebüsche, aus allerhand Dorn-Sträuchern und anderm Busch-Holtz, sonderlich aber aus Schwartz-Weiß- und Creutz-Dorn, wilden Rosen-Stöcken oder Hagen-Dorn, Brombeeren, Buchen, Rhein-Weiden, Hertern und dergleichen bestehend, welche, wo sie nicht ausgerottet werden, sich immer weiter und weiter ausbreiten, und wenn sie auf den Feldern und Aeckern abgesondert liegen, Feld-Büsche, wo sie aber an denen Wiesen und Höltzern in einem Striche hinliegen, Wiesen- und Holtz-Brahmen, oder auch, bey diesen letztern, Vorhölzer genennet werden. Dergleichen Hecken dörffen nicht abgeräumet, noch ausgerottet werden, wo man nicht vorhero von demjenigen, der die Jagd-Gerechtigkeit in selbiger Flure hat, die Erlaubniß dazu erhalten; an den Wegen und Land-Strassen aber mag und soll billig ein ieder Eigenthümer dieselben, so weit sie hinderlich sind, abräumen.

Hecke, Haag, ist eine lebendige von allerhand in einander geflochten- und gewachsenem Busch-Holtz gemachte Verzäumung oder Verschliessung eines Stücke Feldes, Wiesen, Gartens, Weinbergs, oder wohl eines gantzen Hofes, wordurch Menschen und Vieh der Anlauff und Eingang verwehret wird. Dergleichen lebendige Hecken oder Haage werden auf unterschiedliche Art und Weise angeleget und verfertiget: Denn einige machen Gräben, und legen sodenn kleine von Weiden gehauene Stöcklein, der Quere nach, in die Erden, doch also, daß die zwey Enden von beyden Seiten hervorreichen, und von der Erde frey seyn; darnach schütten sie die Erde oben darauf, damit es Wurtzeln bekomme, und auf die Seiten auswachse, welches denn auf einer Seite einen Graben, auf der andern aber, da man die Erde nach der Länge auf die Weiden geworfen hat, ein Gesträuch, und solchemnach einen immerwährenden Gehäg-Zaun, oder Hecke abgiebt. Andere machen nur ein Gräblein, und säen Schleben-Kerne darein, damit nachgehends die sogenannte Schwartz- oder Schleben-Dornen davon aufwachsen, wodurch ebenfalls ein allezeit dauerhafter Zaun erzogen und erhalten wird. Jedoch die festeste, dichteste und dauerhafteste Weise, einen dergleichen lebendigen Zaun oder Hecke, und zwar an allen Orten, auch so gar bey dem allergeringsten Lande, zu zeugen und aufzuführen, ist folgende: Man machet nemlich um den gantzen Platz, den man umzäunen will, oder so weit die Hecke gehen soll, anfänglich einen Graben, der etwan anderthalb Ellen oder drey Schuh tieff, und eine Elle oder zwey Schuh breit ist. Die oberste Erde, welche, wenn man anfängt zu graben, etwan einen halben Stich, oder sechs bis acht Zoll tieff, wirfft man auf einen Hauffen besonders, weil sie besser ist, als die nachkommende oder tieffer gelegene, so als untüchtig ebenfalls besonders auf die Seite zu schaffen ist; denn bringt man von der Strassen oder anders woher, so viel gutes Erdreich zu der zuerst ausgegrabenen obersten Erde, bis sie

noch zweymahl so viel werde, menget solche wohl unter einander, und wirfft sie wieder unten in den Graben, etwan sechs Zoll tieff. Nachgehends schneidet man in der letzten Helffte des Februarii, oder bereits im Anfang des Mertzens, dem Gedunckẽ nach, etwas länger, als eine Elle, oder bis anderthalb Ellen (nemlich zwey, dritthalb oder drey Schuh lang) allerhand Reiser, Stöcker oder Ruthen, und zwar die kleinesten eines kleinen Fingers dick; man gebet aber damit fein behutsam um, daß die Knoten nicht abgestossen werden, und stecket sie sodenn mit dem dickesten Ende, sechs oder acht Zoll tieff, in die in den Graben eingefüllte neue und gute Erde. Sothane Reiser oder Ruthen können genommen werden von Ahorn, Aspen, Bircken, Brombeeren, Buchen, Creutz-Dorn, Drossel-Beeren, Eicheln, Erlen, Faul-Bäumen oder Scherpen, Hagen-Dorn, oder Hahnebutten, Hahne-Köstlein, oder Spindel-Bäumen, Hertern, Himbeer, Linden, Maß-Ellern, Pappeln, Rükkern, Rhein- oder Scheer-Weiden, Schlehen-Dorn, Spillingen, Stachelbeeren, Wachholdern, Weiß-Dorn, Pflaumen-Baum u. d. gl. Diese Stücke, oder so viel man deren haben kan, leget man auf beyden Seiten des Grabens dichte in einander, und machet darneben noch eine Reihe mitten in den Graben, so dichte, daß drey. vier, sechs oder mehr Reisser an einander kommen, wornach man wieder etwa sechs Zoll oder einer Viertel Ellen hoch von obbemeldter zugerichteter Erden darüber wirfft. Wenn man nun auch zuvor bereits im Herbst von allerhand Bäumen und Gewächsen den Saamen, als von Aepffeln, Birnen, grossen und kleinen Disteln, Eicheln, Kirsch-Kerne von allerhand Sorten, Hasel-Nüsse, Heu-Saamen, Heide-Korn, von Heidelbeeren, Hollunder, Brombeeren, Nesseln, Pflaumen, Rheinfahrn, Spillingen, Weiberkrieg oder Stachel-Kraut, und dergleichen mehr, in gehöriger und benöthigter Menge eingesammlet, und vor dem Verderben wohl verwahret hat, so streuet man solchen Saamen noch häuffig zwischen die vorgemeldeter massen besetzte, und sechs Zoll hoch aufgebrachte Erde; auf diesen eingestreueten Saamen wirfft man endlich von der obigen zubereiteten Erde noch sechs Zoll hoch, und füllet darauf mit der, auf das erst ausgegrabene gute Erdreich, gefolgten Erde (die oben gleich anfangs vor untüchtig erkannt worden, und sonst zu nichts zu gebrauchen) das übrige von dem Graben gantz voll, lässet sodenn in drey Jahren kein Vieh hinzu kommen, so wird die Hecke binnen solcher Zeit so gut und starck werden, als man dieselbige verlangt. Doch muß man sie an den Seiten alljährlich fleißig beschneiden, wordurch sie nicht nur ein schönes Ansehen bekommt, sondern auch so fest und dichte wird, daß weder grosses noch kleines durchkommen kan. Ein etwas geringer und schlechterer, doch auch ziemlich fester lebendiger Zaun oder Hecke, lässet sich auch alleine von Hage-Schwartz- und Weiß-Dorn-Gebüschen anlegen, wenn man im October oder November so viel, als man benöthiget ist, verschafft, die Zweiglein oben etwas abkürtzet und abstutzet, und also nach der Schnur drey Reihen dicke, in den hierzu verfertigten Graben einleget, nach diesem aber alle vier bis fünff Ellen weit von einander Rüstern, wilde Obst- als Aepffel-Birn- und Kirsch-Bäume, und dergleichen, (welche man mit sammt der Wurtzel aus der wilden Baum-Schule, oder im Walde ausheben muß) darzwischen pflanzet, und solche in die Höhe wachsen lässet, welche hernach der Hecke nicht nur ein gutes Ansehen geben, sondern auch derselben an stat der Pfäle oder Stütz-Stangen dienen. So wird auch ein solcher Haag oder Hecke noch dicker, fester und stärcker, wenn man ihn nach Verlauff eines Jahrs, bis auf die Wurtzel umhacket oder umgräbet; drnach über zwey Jahr, bis auf den dicken Grund aushauet, und denn ferner alle Jahr aufs neue behauen oder beschneiden lässet. Will man einen solchen Haag oder lebendige Hecke aus dem Saamen allein erzeugen und ziehen, so muß man um die Herbst-Zeit bey bequemem Wetter, um den Ort, welcher mit einer Hecke verwahret werden soll, einen Graben ziehen, eines Fusses tieff und breit, und hinter solchem noch einen dergleichen Graben, dergestalt, daß zwischen beyden Gräben ein Fuß breit Platz oder Raum bleibet, lässet beyde Gräben also offen, und die ausgegrabene Erde auf dem Lande den gantzen Winter über liegen. Wenn es nun gegen den Frühling kommt, werden solche Gräben vom Wasser und Unflath, so sich etwan darein gesammlet, gereiniget, auch mit der im Herbst ausgegrabenen Erde, wieder halb zugefüllet, und mit Weiß-Dorn-Beeren (welche fast in allen Hecken und Wäldern im Herbst-Monat, bey ihrer Zeitigung überflüssig zu bekommen, und in Vorrath zu sammlen sind) oder andern dergleichen Stauden- und Hecken-Saamen besäet, solcher Saame aber sogleich mit guter und leichter Erde bedecket: Da denn innerhalb vier Wochen die jungen Dörner schon herfür kommen werden, welche folglich bey ihrem Wachsthum von aussen und innen an beyden Gräben, mit Anbindung gerader Stecken oder Stangen also gerichtet und gewöhnet werden, daß sie fein gegen einander und über den freygelassenen Platz wachsen können; und auf diese Weise kan man in wenig Jahren einen schönen drey Fuß dicken, lebendig und beständigen Zaun oder Hecken ziehen; doch gehet es mit dem Zweig-Einlegen um ein ziemliches hurtiger zu, zu geschweigen, daß dieselbe Erziehung auch nicht so mühsam ist. Alle solche lebendige Hecken oder selbst wachsende Zäune, müssen fleißig und zu gewöhnlicher Zeit beschnitten werden, welches des Jahrs dreymahl, und zwar allezeit im vollen Mond, als erstlich im Februario, vors andere im Julio, und denn drittens im October geschehen solle. Wann aber die Hecke behörig beschnitten, so muß auch noch zugleich um die Wurtzeln die Erde sammt dem Gras, welches sonst

sonst denen Wurtzeln die Nahrung entziehet, ein wenig aufgehacket werden, damit das Gras verderbe. Sollte aber eine auf vorher beschriebene Art angelegte Hecke nicht recht fortkommen, also, daß die Erde zu trocken wäre, so kan man derselben im October mit einer guten Baum-Düngung helffen; oder so es die Gelegenheit des Orts zulässet, ein Wasser-Gräblein neben der Hecke herführen: Gleichwie im Gegentheil, wenn vielleicht unter derselben das Erdreich zu naß, solche überflüßige Nässe und Feuchtigkeit, ebenfalls durch ein Gräblein abgeführet, und auf die Seite geführet werden kan. Man pfleget aber Hecken nicht alleine zur Verwahrung und wider den Anlauff der Menschen und Thiere, auf bisher gedachte Arten zu erzielen, sondern auch dergleichen inwendig in denen Gärten zur Zierde zu ziehen. Hierzu können insonderheit gebraucht werden: die Cornel-Kirschen, welche im Hornung ihre gelbe Blumen bekommen, und ihr schönes Laub fast bis in den Winter grün behalten. Das Ligustrum oder die Rhein-Weiden, so nebst dem vorhergehenden, sich auch zu zierlichem Bindwerck gebrauchen läßt, und hoch und niedrig unter dem Schnitt und Scheere gehalten werden kan. Das Agrifolium, Stech-Palme oder Wald-Distel, welches Sommer und Winter fein grünet, wenn es zuvor zierlich und ganz niedrig gepflantzet, auch hernach fein gewartet, und zu rechter Zeit beschnitten wird. Der grosse Bux-Baum, so zwar in hiesigen Landen nicht viel anzutreffen, an dem Maas-Strom aber häuffig und zu grossen Bäumen wächset. Dergleichen Hecken von Bux-Baum, welche über alle massen zierlich in einem Garten stehen, müssen über drey Fuß nicht hoch, noch über zwey Fuß breit gelassen, auch ordentlich und zu rechter Zeit, nemlich das erstemahl gegen Pfingsten, das anderemahl aber im August-Monat, und zwar iedesmahl im Abnehmen des Monden, beschnitten werden. Der Wachholder-Strauch, dergleichen Hecken von den zeitigen Beeren zur Herbst-Zeit im Wachsen des Lichts auf folgende Art gepflantzet werden. Die Wachholder-Beeren werden nach der Schnur in kleine mit guter Mist-Erde gefüllte Graben, ordentlich bey einander, zwey Reihen allemahl einen Schuh breit von einander gesetzet, und vom Unkraut fleißig gereiniget, so werden sie in folgendem Frühling bald aufgehen und wachsen, daß sie mit der Zeit eine schöne Frucht bringende und Winter und Sommer grünende Hecke geben. Die Weiß-Büchenen sind heut zu Tage fast die gewöhnlichsten und beliebtesten Hecken, welche, wenn sie recht angeleget, und in guter Ordnung erzogen sind, billig unter die schönsten Stücken eines Lust-Gartens gezählet werden. Die Hecken von Berberis, Reissel-Beeren oder Saurach, Johannis-Beeren und Stachel-Beeren, davon die ersten ziemlich hoch wachsen, die andern beyden aber niedrig gehalten, und oben, und auf beyden Seiten mit der Garten-Scheere so glatt und artig nach der Schnure beschnitten werden, daß sie einer kleinen viereckigten Mauer nicht unähnlich sind, werden gemeiniglich in den Küchen-Gärten angebracht. Man pfleget auch von jungen Bäumen, als Pflaumen-Kirschen-Aepffel- und Birn-Bäumen Hecken zu verfertigen, alleine es gehet gar langsam her, weil sie nicht gerne fort wollen, wenn sie verpflantzet werden. Einem Haus-Vater ist unverboten, sein Feld gegen einen gemeinen Weg, Strasse oder Trifft, innerhalb seiner Mahl- oder Marck-Steine, mit Hecken zu verwahren, oder wie der eigentliche Terminus lautet, zu verfrieden, iedoch, daß die gemeine Weide und Trifft nicht geschmälert werde, zwischen den Nachbarn aber ihme solch sein Feld mit Hecken zu verbauen nicht erlaubt. Er darf auch einen offenen Ort durch Einschliessung mit einer Hecke nicht zu einem Garten machen, wo er nicht das Garten-Recht auf demselben hergebracht hat.

Heckel-Kraut oder Stachel-Kraut, siehe Hen-Hechel.

Hecken-Kirschen, ist eine Art von Kirsch-Sträuchern, so nicht hoch vom Stamme. An einigen Orten wachsen sie wild. Man pflantzet sie aber in die Gärten, und macht Hecken, Quartiere und Gänge davon, die zugleich Kirschen tragen. Siehe Kirschen.

Hecken- oder Heck-Rose, ist die Blume vom Haze-Dorn oder wilden Rosen-Stock. Siehe Haze-Dorn.

Hecken, wird auch bisweilen von einigem Feder-Vieh, und sonderlich von denen kleinen Arten der Vögel gebrauchet, an stat des Brütens; daher pflegt man z. E. von den Canarien-Vögeln zu sagen: Man habe sie in die Hecke geworffen, wenn man sie nemlich in ein freyes und geraumes Behältniß gebracht, darinnen, wenn sie gepaaret, sie sich mit einander begehen, mit einander nisten, und ihre Junge ausbrecken können.

Hecken-Hopffen, heisset die Art des wilden Hopffens, wie dieser in den Dorn-Hecken und dem Gebüsche von selbst aufzuwachsen pfleget. Siehe Hopffen.

Heckerling, Häckerling, Hexel, wird das zum Vieh-Futter, auf einer sogenannten Heckerlings- oder Futter-Banck klein geschnittene Stroh genennet. Vor die Pferde wird insgemein das Roggen-Stroh zu Heckerling geschnitten, zuweilen auch das Weitzen-Stroh, iedoch, daß beydes wohl und trocken eingebracht ist: Denn wo es in der Nässe eingefahren, und nachhero in der Scheune dumpfigt worden ist, fressen sich die Pferde gerne faul. Das Haber-Stroh aber wird ihnen nicht leicht geschnitten, es wäre denn Mangel an jenen, und lassen einige viel lieber Gersten-Stroh unter das Roggen-Stroh schneiden. Dieser Heckerling muß denen Pferden auf das kleineste geschnitten werden, als immer menschlich und möglich ist: denn kleiner Hexel (Häckerling) sagen die Bauern, ist halb Mengsal; Man muß sich aber dabey vorse-

hen, daß man keine Schütten, da Raden-Stroh innen ist, vor dieselbe mit schneide. Wenn der Heckerling mit Haber gemenget wird, als gemeiniglich geschiehet, so nimmt man ordentlich zweymahl so viel Heckerling als Haber, wird aber Korn gefüttert, so nimmt man viermahl so viel Heckerling als Korn. Auf ein Pferd, sowohl als auf einen Zug-Ochsen, werden die Woche zween Scheffel Heckerling gerechnet, und kan man den Ochsen auch Gersten-Stroh mit unters Roggen-Stroh schneiden, vor welche sowohl als vor die Kühe, wo diese der Lands Art nach, dergleichen bekommen, der Heckerling eben nicht so gar klein, als vor die Pferde geschnitten seyn darf. Etliche lassen den Zug-Rossen an stat des Habers, Wick-Futter unterm engen, oder lauter Wicken, als unter zwey Gebund Roggen-Stroh, ein Gebund Wicken, oder eine Haber Garbe zum Untergemenge schneiden. Das geringste, aber auch denen Pferden am allerwenigsten gedeyliche Mengsal sind die Kleyen, welche begossen und unter den Heckerling vermischt, also verfüttert werden. Wer seine Rosse nächst dem Haber auch zum Heckerling gewöhnet hat, entwöhne sie ja nicht wieder von diesem, denn wo sie nur einmahl oder etliche eitel Haber fressen, so wollen sie darnach nicht gerne wieder an das gemenete Futter. Wenn Heckerling geschnitten, und über einen Hauffen geschüttet wird, so pflegt er leichtlich stinckend oder müchzend zu werden, sonderlich, wenn er niedrig auf der Erden, und an dumpffigten Oertern liegt; dahero man ihm eine besondere trockene lüfftige Stelle einräumen, und denselben nicht allzu dicke auf und über einander schütten soll. Bey grossen Haushaltungen muß der Haus-Knecht den vor das Zug-Vieh ꝛc. benöthigten Heckerling schneiden, wo aber dieser sonsten nöthiger gebraucht wird, pflegt man einen besondern Heckerlings-Schneider oder Futter-Schneider zu halten, welcher gemeiniglich vor das Schock Stroh zu schneiden, vierzehen bis sechzehen Groschen zu Lohne bekömmt. Der Heckerling vor die Kühe wird von Weitzen- und Roggen-Stroh geschnitten.

Heckerlings-Banck, Hexel-Lade, Futter-Banck, ist ein Gerüste von Holtz, darauf das zu Heckerling bestimmte Stroh, oder zur Siede gehörige Grummet geleget, und mit der vornen am Gerüste schräg angemachten Futter-Klinge von dem Futter-Schneider oder einer andern dieser Sache kundigen Person klein geschnitten wird. Man hat zweyerley Gattungen davon, welche nur darinnen unterschieden sind, daß bey der alten Art das Stroh unter währendem Schneiden mit der Hand fortgeschoben werden muß, bey der neuen aber, dasselbe vermittelst einer Gabel fort- und nachgestossen wird, dergestalt, daß man bey dieser Invention allerdings ausser Gefahr ist, mit der Futter-Klinge sich zu schneiden, welches hingegen bey der alten Art gar leicht angehet.

Heckerlings-Boden oder Heckerlings-Kammer, ist ein besonderes, trockenes und lüfftiges Gemach, darinnen der Heckerling geschnitten, und aufbehalten wird; es soll billig gegen Morgen liegen, und durchaus nicht gepflastert seyn, weil der Heckerling die Feuchtigkeit davon gar leichtlich an sich ziehet, und dadurch anlauffe, stinckend und müchzend wird; es soll einen wohl gedielten Faß-Boden haben, und gleich andern Böden und Kammern, sowohl für den Menschen, als für Hunden und Katzen, so zuweilen Schätze unter den Heckerling zu vergraben pflegen, verschlossen werden können.

Heck-Jagen, wird ein Jagen genennet, so zu ausserordentlicher Zeit an Plätzen und Oertern geschiehet, da weder Wildnissen und rechte Haupt-Hölzer, noch Berg und Thal, sondern allein Hecken sind. Siehe Bey-Jagen.

Hederich, ist ein Kraut, welches auf den Aeckern unter dem Kraute, zwischen denen Erbsen und der Gerste, sonderlich aber auf denen mit Haber besäeten Feldern, manchmahl in solcher Menge wächset, daß man von ferne nicht anders dencken sollte, als es seye der Acker über und über mit Rübsen besäet. Es treibet einen etwan funffzehen bis achtzehen Zoll hohen, mit etlichen Zweigen besetzten dünnen rauhen Stengel, worauf kleine gelbe vierblätterige Blümlein wachsen; diesen folgen schmale runde Schötlein, welche in zweyen abgetheilten Fachen, etliche kleine und subtile gelbe Saamen-Körnlein haben. Die Blätter dieses Krauts sind rauh, tief ausgeschnitten, und kommen den Blättern des weissen Senffs oder der wilden Wegwart sehr gleich. Die Wurtzel ist weiß, holtzigt, herb, und schmeckt fast, wie eine Rübe. Der Saame wird zuweilen an stat des weissen Senffs gebraucht, wiewohl er etwas bitter ist, so giebt er auch ein gutes Präservativ wider den Schlaa, und eine treffliche Latwerge wider die Engbrüstigkeit, Heiserkeit, und alten eingewurtzelten Husten.

Heerd, Herd, heisset der von Steinen zusammengesetzte, oder aus einer eisernen Platte bestehende, und über den Boden erhabene Raum in einer Küche, Camin oder Ofen, worauf man Feuer zum Kochen oder Einheitzen anlegt, und welcher daher entweder ein Küchen-Herd, Camin-Herd oder Ofen-Herd genennet wird. Ein Küchen-Herd, wenn er geschickt und bequem angelegt seyn soll, muß nicht über fünff Viertel Ellen oder zwey und einen halben Fuß hoch seyn, und, wo nicht auf allen, doch wenigstens auf drey Seiten frey stehen, auch hohl gemauert seyn, damit die küpffernen Koch-Töpffe hinein gesencket, und Kohlen darunter geleget werden können. Die Camin- und Ofen-Herde, auch zuweilen die Küchen-Herde werden, so weit das Feuer gehet, mit eisernen Platten beleget; die Küchen-Herde pflegt man besonders in vornehmen Häusern, von aussen, entweder mit Flüßgen oder mit Holtz, und drüber noch mit einem von weisser oder auch gefärbter Leinwand zusammen genehten Schurtz, so das Herd-Tuch genennet wird, zu bekleiden. Dieses wird zuweilen mit groben Spitzen von unterher bekräuselt. Den Herd selbst

selbst aber belegen offtmahls die Köche auf den Seiten herum mit weissen glattgehobelten Bretern, wenn nemlich kein Feuer mehr darauf gehalten wird; welches denn Herd-Breter heissen. Solche Auszierungen aber finden nur in denen Putz-Küchen statt, wo nicht alltäglich handthieret werden darff.

Heerd, siehe Vogel-Herd.

Heerde, ist ein Hauffen Viehes von einerley Geschlechte, welches man aus einem Orte zusammen, und auf die Weide treibt, iedoch eine iede Heerde besonders, also daß eine Heerde, Rind-Vieh an einem andern Ort, als eine Heerde Schaafe, und diese wieder anderswo, als eine Heerde Schweine oder Gänse gehütet wird.

Heerd-Geld, nennet man diejenige an einigen Orten gebräuchliche und denen Weibern zum besten eingeführte Discretion, da der Käufer, so von dem Manne ein Haus erkauft, nach dem getroffenen Kauf, bey Auszahlung des Kauf-Geldes der Frau des Verkäufers, ein gewisses Stück Geldes, statt einer Erkenntlichkeit gleichsam vor ihren willigen Abtritt ihres Feuers und Herdes, annoch in den Kauff verehret. Wie denn, so man förmlich Besitz von einen Hause nehmen will, nebst andern darzu gehöret, daß man auf dem Herd in der Küchen Feuer anlege, und dasselbe rauchen lasse.

Heerd-Ochse, siehe Brummer.

Heerd-Recht, Herd-Recht-Zins, oder nur Herd-Zins, ist eine jährliche Entrichtung, so einem Grund- oder Lehen-Herrn von den Herden oder Feuer-Stäten seiner Unterthanen gebühret. Zu dem Herd-Zins gehören auch die so genannten Rauch-Hennen oder Rauch-Hüner, so man aus denen Häusern und Herd-Stäten giebt, welche zuweilen für ein Kenn-Zeichen der Leib-Eigenschafft, unterweilen aber für ein Kennzeichen der Botmäßigkeit gehalten werden, nachdem nemlich die Gewohnheiten der Oerter hierinnen sehr unterschieden sind.

Heer-Gewette, heissen diejenigen Stücke, welche nach Sachsen-Recht, auf den Mann, oder auf die Freunde männlichen Geschlechts vom Vater her fallen, und vor aller anderer fräulichen Gerechtigkeit gehen.

Heer-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Hefen, Bermen oder Gerben, ist der grobe, dicke, trübe und schwerste Theil des Weines oder Bieres, welcher sich entweder in denenselben nieder sencket, und auf den Grund der Fässer setzet, oder aber durch eine Gährung in die Höhe gebracht, und oben ausgestossen wird. Diese sind einer aufblehenden Natur. Die Bier-Hefen haben verschiedene Nahmen: Unter-Hefen, sind eigentlich diejenigen, welche nur gedachter massen sich auf den Boden der Gefässe setzen; wovon die, so bey dem Bierfassen im Gähr-Bottische sitzend bleiben, Bottichs Hefen genennet werden. Spund-Hefen heissen diejenige, welche das Bier, nachdem es gefasset, oben zum Spund-Loche auswirfft, und entweder in denen untergesetzten Gefässen aufgefangen, oder auf eine bequeme Art in den Füll-Lagern, wo dergleichen vorhanden, gesammlet werden. Diejenigen Hefen, welche an das frisch gebraute Bier, solches auf den Gähr-Bottichen aufstossend zu machen, gethan werden, und keine alten verdorbenen, sondern frische Hefen seyn sollen, werden Stell-Hefen geneunet. Die Bier-Hefen braucht man sowohl zum Backen, wegen ihrer aufblehenden Eigenschafft, als auch zum Brantewein-Brennen, wiewohl der von den Wein-Hefen gebrannte Brantewein um ein ansehnliches besser ist. Auch pfleget man die küpfferne und meßingene Sachen einige Zeit in Hefen zu legen, und sodenn daraus zu säubern, welches ihnen einen trefflichen Glantz giebet. Die Spund-Hefen aber, sonderlich von Weitzen-Bier, machen eine reine und glatte Haut, wenn dieselbe offt damit gerieben oder bestrichen wird. Diese Hefen, welche, nachdem der Brantewein davon gezogen, übrig bleiben, sind zu Erhaltung des Viehes, und sonderlich der Schweine gut, welche davon trefflich gedeyen, wachsen und zunehmen.

Hefen geben, s. dem Biere Hefen geben.

Hefft, ist ein von Drat mit zwey Oehren an einem Ende versehener krumm gebogener Haaken, welchen man an diejenigen Sachen zu nehen pfleget, die da bald an einander gehangen, bald wieder von einander genommen werden sollen, wie etwa die Wände an denen Zelten und dergleichen; der andere darzu gehörige Theil, darein dieser Haacken allezeit eingehangen wird, heisset eine Schlinge.

Heffte, siehe Hefften.

Heffte, siehe Hafftel.

Hefften, heisset in denen Wein-Gebirgen die Wein-Reben und Schosse mit Stroh an die Pfähle binden, damit die Bögen von dem übrigen Laub befreyet, und die Trauben von der Sonnen desto besser gekocht werden mögen. Es wird aber dieses Hefften in die erste und andere Heffte eingetheilet. Die erste Heffte geschiehet gleich nach der Breche im Junio, und ist sonsten die zwölffte Arbeit im Weinberge, welche, so sie recht gethan und verbracht wird, ziemlich langsam zugehet, massen kaum eine Reb-Arbeit mehr Zeit erfordert, als diese. Das Stroh zu denen Bändern soll man vorhero im Wasser wohl weichen lassen, damit es nicht breche. Man muß auch bey dem Aufheben der Schossen fleißig Achtung geben, daß es allgemach, und nicht zu grob auf einmahl geschehe, sonsten etliche Schosse, und sonderlich die, so mächtig niedrig hängen, untenher an dem Stock abbrechen; darnach soll man auch, so viel möglich, verhüten, daß keine Blätter mit in das Band kommen, weil dasselbe nicht alleine ohnanständig, sondern auch höchst schädlich, indeme das Holtz solchenfalls um so viel weniger reiffen mag, auch wohl gar zu Zeiten die Augen darunter unnütze werden, welches denn denen Schossen, so entweder zu Bögen oder zum Einlegen gebraucht werden, sonderlich zu Schaden gereichet. Es brauchet aber ein Stock, der ein wenig stark oder lang

ist, drey vier und mehr Hefte oder Band; doch schaden dem ungehefteten Wein-Stock die Nacht-Fröste nicht so leichte, als dem gehefteten. Die andere Hefte ist die funffzehende Arbeit im Weinberg, und geschichet gleich nach der andern Hacke solchergestalt: daß der Winzer durch den gantzen Weinberg von einem Jahr zum andern gehet, sich umzusehen, ob er ein gewachsenes Ende antreffe, damit er solches am Pfahl höher anbinde oder anhefte, auch wenn die Winde die Stöcke mit den Pählen umgerissen, und er dieselben hängende oder auf der Erden liegende findet, daß er selbige fein wieder aufrichte, und fest einstecke; hierbey soll er täglich fleißig krauten, absonderlich aber die Disteln wie auch die fetten Melden und dergleichen schnellwachsende Kräuter sorgfältig ausziehen.

Hefft-Scharten, heisset man den Stiel an dem Wein-Messer.

Hege-Holtz, siehe Häge-Holtz.

Hegen, suche Hägen.

Hege-Reiter, siehe Häge-Reiter.

Hege-Säulen, suche Häge-Säulen.

Heher, siehe Häher.

Heide, Heyde, heisset eigentlich ein grosser wilder mit Tangel- oder schwartzem Holtze bewachsener Wald, von dem Heide-Kraut, so in dergleichen Gehöltzen häufig wächset.

Heide, siehe Heide-Kraut.

Heidechse, suche Eydexe.

Heide-Grütze, wird das seiner Hülsen auf der Mühle entledigte Heide-Korn genennet. Es giebt dieser vor das Gesinde, und dem gemeinen Volck eine nahrhaffte gute Kost, und ist in einer Haushaltung sehr nützlich. Man kochet nemlich denselben, nachdem er vorhero reinlich ausgelesen und gewaschen, entweder in Wasser oder Milch, bis er sattsam ausgequollen, rühret ihn öffters um, daß er nicht knollicht werde, ist er nun gar gekocht, so saltzet man ihn, rühret ein Stück Butter oder Gänse-Fett darein, und richtet ihn an; man brennet auch wohl braune Butte darüber: oder, so er in Wasser schlecht abgekocht, gesaltzen, und ein wenig Butter darein gerühret worden, schüttet man ihn auf eine Schüssel, und lässet ihn kalt werden, so wird er hart, daß man ihn schneiden kan. Wenn er nun gespeiset wird, schneidet man denselben entweder mit dem Messer, oder sticht ihn mit einem Löffel heraus, und tauchet jeden Bissen in abgesottenen warmen aufgetragenen Rahm oder Milch.

Heide-Korn, Heyde-Korn, Buchweitzen, Heidel, ist eine Art Sommer-Getraides, welches eine fasichte Wurtzel, und einen runden, dichten, und in verschiedene Zweige sich ausbreitenden Stengel hat. Dieser wächst nicht leicht über eine bis anderthalb Ellen hoch, und ist unten grün, an den obern Theilen aber Purpur-roth. Die Blätter kommen dem Epheu sehr gleich, und sind von dunckelgrüner Farbe. Seine Blüthen wachsen büschlicht, und schön weiß-röthlicht; sein Saamen aber ist länglicht, eckigt, und mit einer schwartzen Schale bedecket. Das Heyde-Korn liebet trockene und hohe Felder, wo ander Getraide nicht gar gerne wächst, und einen linden, auch nicht allzu festen Boden. Es pfleget sonderlich in Neu-Brüchen oder neuaufgerissenen Leeden oder Rasen-Feldern wohl zu gerathen, und wird gemeiniglich in die dritte Art, nemlich in das Brach-Feld gesäet, da denn entweder vor Winters, etwa im October, oder aber erst auf den Frühling, im April, kurtz zuvor, ehe man das Heide-Korn säen will, der Mist dazu ausgeführet, und bald untergepflüget wird, also daß man hierdurch das Düngen und Brachen zur Roggen-Saat, welche nach dem Heide-Korn in solchen Acker kommet, erspuret. Insgemein wird zweymahl dazu geackert, und das Feld fleißig eingeeget, und hierauf zu Ende des Mayes, und zwar im letzten Viertel des Mondes, der Saamen ausgesäet; nach solchem aber der Acker fleißig mit der Ege überfahren, damit der Saame wohl unter die Erde komme, und dessen nicht viel auf dem Acker liegen bleibe. Wenn im Acker Beete gemacht worden, so müssen auch die Furchen ausgestrichen, und die Wasser-Furchen gemacht werden; weil aber ihrer viele den Acker zum Heide-Korn nur so schlechthin ackern und gar keine Beete zu machen pflegen, sondern den Acker gantz gleich lassen, als dürfen sodenn keine Furchen ausgestrichen noch die Wasser-Furchen gemachet werden. Das Heide-Korn, so man, wie vor erwehnt, im Früh-Jahr gesäet, wird im Augusto; dasjenige aber, welches allererst kurtz vor oder nach der Erndte, wie etlicher Orten gebräuchlich, gesäet worden, erst im October, und also gar langsam reiff; wird iedoch insgesammt, wie das andere Sommer-Getraide gehauen, und in Schwaden zwey oder drey Tage lang auf dem Acker liegen und dörren gelassen. Darnach werden die Schwaden in die Hauffen geharckt oder gerecht, und aufgesetzet, daß dieselben mit den Reiffen oder Rispen in die Höhe kommen, (welches Heide-Böckgen genennet werden) damit die Körner desto besser ausdörren können, massen kein Getraide langsamer dörret, als das Heide-Korn. Nachdem es also vier, oder sechs Tage, manchmahl auch länger in der Sonne gestanden, und wohl gedörret hat, alsdenn werden die Häufflein in Stroh-Seile eingelegt und aufgebunden, und endlich, wenn die Mandeln gezählet und aufgeschrieben, förderlichst eingeführet, und auf die Empor-Scheunen geleget. Einige lassen auch das Heide-Korn, ohne in Bunde zu binden, gleich von den Schwaden aufladen, und dasselbige, wenn das Stroh nicht dürre genug ist, gleich nach dem Einführen ausdreschen, und das Stroh an der Sonne dörren; andere aber lassen das Dreschen bis nach Weihnachten anstehen. Die Garben werden nicht, wie bey anderm Getraide gewöhnlich, gevorschlagt, sondern gleich beym Anlegen auf der Tenne aufgebunden und aufgeschüttelt, hierauf über und über gedroschen, mit dem Rechen umgewendet, und nachmahls abgedroschen; ferner das ausgedroschene und ledige

Stroh

Stroh aufgeschüttelt, und in ordentliche Gebünde gebunden, auch, so offt ein Stroh abgedroschen, iederzeit vom Getraide das Grobe, als die Aehren, Stutzeln und kurtzes Stroh, mit einem Rechen abgerecht, und zusammen in einen Ort gethan. Und wenn man das ausgedroschene Heide-Korn mit dem Rechen unterschiedliche mahl abgeführet hat, so wird das Grobe mit dem Flederwisch davon abgekehret, und die Körner zur Tennen-Wand gestossen: und das geschiehet so oft, als man ein Stroh abgedroschen hat. Wenn man aufhöret zu dreschen, und man das Getraide wurfen will, so wird nach und nach mit weniaem von dem grossen Hauffen des gedroschenen Getraides abgenommen, auf die Tenne gebretet, und dasselbe mit dem Rechen etliche mahl aufgeworffen und umgewendet; auch eben so offt mit dem Stroh-Seil aufgerüsselt oder aufgetrieben, und wenn es mit dem Flederwisch rein abgekehret worden, also zusammen vornen auf die Tenne auf einen Hauffen gestossen. Alsdenn wird es mit einer Schauffel gewurfft, und etliche mahl abgenommen und wieder gewurft, so lange bis es genug ist. Gleichwie man aber bey allem andern Getraide das beste zum Saamen abzunehmen pflegt, so wird hingegen allhier das geringe Heide-Korn darzu abgenommen und aufbehalten. Die Spreuer sind den Schweinen gut, die Uiberkehr aber wird dem Rind-Vieh, oder, wie an einigen Orten gebräuchlich, den Zug-Rossen gegeben, das Stroh hingegen, als ein gutes Futter, den Kühen, an stat des Heues oder auch nur dem Gälte-Vieh vorgeleget, nicht aber, wie einige wollen, als unnützlich in den Mist gestreuet, weil dieses letztere nur geschiehet, wenn das Stroh angelauffen und schimmlicht worden ist. Die Frucht wird zu Grütze gemacht, oder auch bey theuren Zeiten gemahlen, und Brodt daraus gebacken; wiewohl auch arme Leute an denenjenigen Orten, wo er gebauet wird, denselben gemöhnlich unter das Korn mahlen, und also Brodt davon backen. Man pfleget auch das Mehl in den Schwein-Tranck zu schütten, und die Schweine damit fett zu machen, nicht weniger das Geflügel damit zu mästen. In der Artzney wird von dem warmen Heide-Korn-Mus oder Heidel-Brey, ein trefflicher Magen-Uiberschlag gemacht.

Heide-Kraut, Heide, ist ein Kraut, wovon die kleinere Art bey uns an dürren unfruchtbaren Orten, sehr niedrig, die grössere aber in Franckreich, Engelland und Italien zu einer nicht gar Ellen hohen Staude wächset. Es hat lange Wurtzeln, welche nicht leicht zu zerbrechen, und braunrother Farbe sind, die Stengel, die es in ziemlicher Menge treibt, sind holtzigt, hart, und gleichfalls braunroth, die Blätter aber, welche den Tamarisken-Blättern fast gleich, und in grosser Anzahl hervor kommen, sind sehr klein, und beständig grün. Dieses Kraut bringt des Jahrs zweymahl, nemlich im Frühling und im Herbst, seine Purpur-rothen Blüthen, welche von denen Bienen sehr geliebet werden, daher die Bienen bey solchen Heiden gut stehen. Doch soll das daraus von ihnen gemachte Honig etwas schlechter seyn, als das andere. Die Lüneburger Heide, welche gantz mit solchem Kraut überwachsen ist, hat davon ihren Nahmen bekommen: Auf solcher werden eine gewisse Art Schaafe, von den Lüneburgern Heide-Schnaken genannt, erzogen, welche kleiner als andere Schaafe sind, aber lange Wolle und Hörner haben, auch von diesem Kraut sehr fett werden. Die Blumen mit Honig und Zucker gebaitzt, Abends und Morgens acht Tage nach einander, und zwar im wachsenden Monden des Herbst-Monats gebrauchet, soll das viertägige Fieber vertreiben. Das aus den Blumen gebrannte Wasser getruncken, stillet die Darm-Gicht. Die Blätter und Blumen aufgelegt, heilen auch die Schlangen-Bisse, und aus den frischen Blumen lässet sich ein heilsames Dampf-Bad zu den Podagrischen Gliedern bereiten.

Heidel, siehe Heide-Korn.

Heide-Lauffer, ist ein Forst-Bedienter, welcher, wo ein Forst-Revier vor einen Förster zu weitläufftig, und sonderlich mit vielen Waldungen verwachsen ist, dem Förster untergeben, und ihme seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen worden.

Heidelbeer, sind zweyerley: Die schwartzen, welche ihrer Farbe nach, an einigen Orten Schwartz-Beere und zu Latein Vaccinia genennet werden, und die rothen, welche auch Kraus- oder Preussel-Beere, Stein-Beere heissen. Die schwartzen Heidelbeere, welche in denen Heiden und schwartzen Gehöltzen wachsen, sind ein niedriges Kraut, dessen Blätter klein, dunckelgrün, und am Rande herum ein wenig zerkerbt, übrigens aber dem Laube des Bux-Baumes ziemlich gleich kommen. Im Mayen blühet es mit braunrothen Blümlein, nach welchen im Julio die blau-schwartzen Beere, die sowohl als die rothen an Grösse den Johannis-Beeren gleich sind, hervor kommen, da sie denn von denen Bauren und gemeinen Leuten zusammen gelesen, auch offt mit gewissen darzu bereiteten Kämmen, von den kleinen Sträuchern abgestreifft, auf die Märckte gebracht, verkauft, und entweder rohe, auch als eine kalte Schale, mit Milch oder Rahm, oder als ein Zugemüse gekocht, genossen werden. Bey dieser letztgedachten Zurichtung werden selbige, nachdem sie zuforderst rein gelesen und gewaschen, entweder mit Wasser oder Milch bey dem Feuer gedämpfet, klar gequirlt, auch wohl mit Nelcken und Zucker gewürtzet, über geschnitten Brodt, oder auf gebähete Semmel-Schnitte in eine Schüssel angerichtet, und sodenn verzehret. Wer den Vortheil weiß, kan die Weine wohl damit färben. Die Färber brauchen den Saft, Garn oder Leinwand damit dunckelblau zu färben. Sie kühlen und löschen den Durst im Sommer, wie die Erdbeeren, sind dabey einer trocknenden Natur, ziehen ein wenig zusammen und stopfen, dahero auch so-

wohl die frischen als dürren Beere wider die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse gebraucht werden. Die Wurtzel davon gepülvert, und in die Wunden gestreuet, benimmt das faule Fleisch, und heilet sehr. Aus den Beeren wird ein Wasser, welches wider die Bräune und in hitzigen Fiebern sehr gut ist, gezogen, und ein Syrup gemacht, der allerhand Blut-Flüsse stillet, und den Kindern, wenn sie die Masern oder Blattern haben, sehr dienlich ist. Es giebt ausser diesen gemeinen schwarzen Heidelbeeren in denen Gärten, noch eine Art schwartzer Heidelbeere mit doppelter Blüthe, welche mit ihren Aestlein in Gestalt eines kleinen Bäumleins in die Höhe steigen, und ihre Zweige mit ihren Blätlein, wie die wilden Heidelbeere, ausbreiten. Sie tragen weisse gefüllte Blumen, in der Grösse der Maßlieben oder Tausendschön, welche fort und fort an der Staude in solcher Menge hängen, daß sie einen immerwährenden Frühling vorstellen. Diese Bäumlein wollen in gutem Erdreich stehen, und im Frühling von allen dürren und überflüßigen Aesten gesäubert seyn. Die rothe Heidelbeer, Preussel- oder Steinbeer, ist gleichfalls ein geringes Stäudlein, dessen Blätter sich denen Bux-Baum-Blättern vergleichen, aber etwas gespitzt, und gleich denen auf den Gipfeln der Stäudlein wachsenden rothen Beeren eines zusammenziehenden Geschmacks sind. Diese werden gedörrt, gepülvert, und wider den Stein, Ruhr und Bauch-Flüsse eingenommen. Siehe unten Preussel-Beer.

Heidelbeer-Kamm, ist dasjenige Instrument, womit die kurtz vorher beschriebene Beere von ihren Sträuchern gesammlet werden. Denn wo dieselbe häufig wachsen, und man lange Zeit zubringen müste, wenn man deren eine Menge einzeln ablesen wolte, so bedienet man sich mit gutem Vortheil lieber dieses Kammes zum abstreiffen. Es wird nemlich Tab. IV. Fig. 5 aus leichtem und dünnem Holtz, ein mit drey Wänden a b c und einem Boden d versehen offenes Fach gemacht, daran hinten ein bequemer Griff e, der Boden d aber, wie ein Kamm ausgezahnet, doch also, daß nicht nur ein Heidelbeer-Strauch mit seinen Zweiglein sich bequem durchziehen lasse, sondern auch noch hinter den Zähnen ein Raum übrig sey, daselbst die abgestreiffte Beere sich sammlen, und von dar in ein Geschirr geschüttet werden können.

Heide-Lerche, siehe Lerche.

Heidnisches Wund-Kraut, Feder-Kraut, ist ein herrliches Wund-Kraut, dessen man, ausser denen, so in Gärten erzielet werden, zweyerley Arten hat, nemlich das breite und das schmale. Das breite heidnische Wund-Kraut, hat rothe, hohe, glatte Stengel, rings herum Blätter, wie Oliven-Laub, aber breiter und länger, trägt geährte und fein subtil ausgekerbte Blumen, und wächset gerne in den Auen, auch auf den Hügeln und in Wäldern. Das schmale heidnische Wund-Kraut, hat eine zertheilte, nach der Quere in die Erden gehende, braunschwartze, mit weissen Fasern bewachsene, und mit einem Würtz-Geschmack begabte Wurtzel; aus welcher etliche gestriemte, etwas haarige mit dickem Marck angefüllte Stengel, über Ellen hoch, gerad aufsteigen, so mit länglicht ausgespitzten, schwartz-grünen, etwas haarig- und zerkerbten Blättern besetzet sind. Die Blumen erscheinen im August-Monat, an länglichten Stielen, wie Sterne gebildet, welche in einen Pflaumfederichten Saamen ausgehen. Dieses Kraut wächset an feuchten und schattigten Orten, in Wäldern und anderswo. Beyde diese Kräuter haben einerley Tugend, nicht allein frisch zerknirscht oder pulverisirt, auf äusserliche Wunden und offene flüßige Schäden gelegt oder eingestreuet, dieselbigen zu heilen, sondern auch innerliche Wunden und Verfehrung zu curiren, daher man es auch fast zu allen Wund-Tränken zu nehmen pflegt. Das von diesem Kraut im Julio oder Augusto destillirte Wasser, (welches auch das davon gesottene thut) heilet die Wund-Geschwäre, befestiget die wackelnde Zähne, und ist, sich damit gegurgelt, für die Bräune und alle Entzündungen des Halses gut. Es befördert auch den Harn, führet den Sand, Schleim und Stein aus den Nieren und der Blasen, und stillet, so man offters drey oder vier Loth davon trincket, die Rothe-Ruhr und andere Bauchflüsse. Das sogenannte grosse heidnische Wund-Kraut, ingleichen das Mexicanische und gröste Americanische heidnische Wund-Kraut, werden in den Gärten gepflantzet.

Heil aller Welt, siehe Odermennig, oder Ehren Preis, welcher auch so genennet wird.

Heilige Geist-Wurtzel, siehe Angelick.

Heime, Heimichen, Heimling, suche Grille.

Heimlich Gemach, siehe Abtritt.

Hein-Buche, suche Buch-Baum.

Heinrich, ist ein Kraut, davon eine Art der gute oder stolze Heinrich, die andere aber der böse Heinrich genennet wird. Der gute oder stolze Heinrich, sonsten auch schmieriger Mangolt oder Schmerbel genannt, hat Blätter, welche sich zum Theil dem Sauerampffer und Wegerich vergleichen, am Angriff sind sie weich und schmierig, oben auf glatt, unten aber mit zartem Mehl besprenget, bisweilen werden sie groß als Aron Blätter. Er stösset seine gestriemte, haarige Schuhhohe Stengel in dem Mayen aus, davon wachsen veile gelbe oder braune zaserigte Blümlein, und folgends der kleine schwartze Saamen, zusammen gedrungen, wie eine gehäufelte spitzige Traube, die da anfängt zu blühen. Die Wurtzel ist groß, lang und weißgelb, scharff und bitter, wächset insgemein an den ungebauten Orten hinter Zäunen auf den alten Hofstätten, und neben der Strassen. Es wird aber dieses Kraut darum guter Heinrich genennet, zum Unterschied des bösen Heinrichs, welches ein schädlich Kraut ist, und von den Bauren die böse Blume geheis-

sen

fen wird. Dessen Stengel ist weich, steiff, Schuhes hoch, und mit einem dünnen Safft angefüllet. Die Blumen sind Purpur-Farb, haarig, wie eine Aehre gestaltet, und bringen einen runden Saamen, den Hirsen-Körnern gleich. Die Wurtzel ist gantz weiß, rauh von Knöpfen, schuppicht, sehr lang, und stecket etliche Ellen tief unter der Erden. Er ist sehr kalter Natur, und verderbet die Reben, wenn er nahe stehet, ist auch dem Rind-Vieh dergestalt zuwider, daß es nicht einmahl das nahe dabey stehende Gras berühren will. Der gute Heinrich hingegen ist ein herrliches Wund-Kraut, massen es grün überzelegt, allerley alte, böse und faule Schäden heilet. Man kan auch das Kraut, samt den Stengeln und Schößlein in Fleisch-Brühe kochen, und mit Butter, Saltz und ein wenig Gewürtz zurichten, welches ein Gerichte bey nahe so lieblich, als Spargel und Hopfen zu essen giebet.

Heiserkeit, ist eine Catarrhe oder Rauhigkeit in der Lufft-Rohre, entstehet von scharffer, feuchter und neblichter Lufft, it. von Schreyen und scharffen Reden, vielem Weintrincken. Warme Haber-Grütz-Brühe und Wärme überhaupt ist ein Haus-Mittel dafür.

Heiter-Nessel, siehe Nessel.

Helm, Blasen-Hut, ist ein von Glas oder Kupffer gemachtes, inwendig hohl gewölbtes oder concaves, und an dem untersten Theil mit einer Röhre in Gestalt eines Schnabels versehenes Gefässe, Tab. IV Fig. 6. A, welches man beym Destilliren und Brantewein-Brennen auf die gläserne, oder irdene Kolben oder kupferne Blasen setzet, dasselbe an dem Ort, wo es mit dem Kolben oder der Blase zusammen schliesset, wohl verschmieret, damit unter dem Brennen die Geister nicht neben ausseigen, sondern sich vielmehr zu oberst in dem Helm sammlen, und durch die davon ausgehende Röhre oder Schnabel in die daran gesetzte Vorlage ablauffen mögen. Man hat auch noch eine Art von Helmen oder Hüten ohne Schnabel, die sich fein an die Kolben fügen laßen, so zum Unterscheid der vorher beschriebenen blinde Helmen genennet werden, Fig. B; ja man findet Helme mit zweyen Röhren, wie Fig. C ausweiset.

Helm, wird auch der Stiel an einer Art genennet.

Hemde, ist diejenige Bekleidung des Leibes, so die Menschen über die blosse Haut zu ziehen pflegen, und gemeiniglich aus weisser Leinwand bestehet, welche auf unterschiedene Art geschnitten und zusammen genehet wird. Insonderheit sind die Hemden vor Weibs-Personen mancherley Sorten, denn da giebt es einige mit Ermeln und ohne Ermel, davon die letzten Achsel-Hemden heissen; einige sind Gehrichre mit schiefen eingesetzten Seiten-Stücken und langen Zwickeln, siehe Gehrig; oder sogenannte Latzgens-Hemden, welche einen absonderlichen zusammen gerathenen Ober-Leib haben; einige sind Kittel- und Leiber-Hemden; die sonder Lätzgen und Gehre, auch die allergemeinsten sind. Platt-Hemden aber werden diejenige genennet, darein Ermel von sehr klarer Leinwand gesetzet, und öffters auch noch mit Spitzen besetzet werden. Die Manns-Hemden differiren unter einander einzig und allein in der Güte der darzu genommenen Leinwand oder zarten Tuches, da denn die schlechtesten Arten zu Unter-Hemden, die andern feinsten zu Ober-Hemden gebrauchet werden, welche letzten man sonderlich des Winters auch über einen Latz oder Camesol zu ziehen, Sommers-Zeit hergegen auch wohl gleich den ersten auf der blossen Haut zu tragen, gewohnet ist.

Hemm-Kette, oder Sperr-Kette, ist eine nothwendige Zugehörung beym Fuhrwerck, welche auf abhängenden und Berg-einwärts gehenden Wegen gebraucht wird, den allzuschnellen und folglich gefährlichen Lauf eines Wagens dadurch aufzuhalten oder zu hemmen. Sie ist ohngefehr vier Ellen lang und kurtz hinter dem Lenck-Scheite an dem Lang-Wagen angeschleifft; wenn man nun einhemmen will, so wird das eine, mit einem Haken versehene Theil um die Felgen eines von den Hinter-Rädern, zwischen denen Nageln herum geschlagen, und mit solchem Hacken in ein Glied gespannt, welches macht, daß sodenn solches Rad nicht herum lauffen kan.

Henckel-Topf, ist ein von Thon, Zinn, Kupfer oder Meßing, in Form eines kleinen Hand-Korbs verfertigtes beqvemes Gefäß, worinnen allerley Victualien, sonderlich was in vielerley einzeln Stücken bestehet, nach Hause getragen werden kan.

Hendel-Kraut, siehe Hüner-Biß.

Hengst, ist ein gantzes, oder nicht gerissenes (verschnittenes) Pferd, männlichen Geschlechtes, welches entweder um seiner Dauerhafftigkeit und unverzagten Muths willen, zu einem Kutsch-Artillerie- oder Bataillen-Pferd, oder aber zur Zucht gebraucht wird. Und auf diesen letzten Fall heisset es auch ein Beschehler oder Spring-Hengst. Siehe Beschehler und Pferd.

Hengst-Fohlen oder Hengst-Füllen, siehe Fohlen.

Hengst-Mann, Wilden-Hirte oder Stuten-Meister, heisset derjenige, so bey einer Stuterey die Belegung der Mutter-Pferde zu besorgen hat; oder es wird auch derjenige also genennet, der mit seinem Beschehl-Hengst auf dem Lande herum reitet, und gegen ein gewisses Lohn die Stuten oder Mutter-Pferde belegen läst; und dieser wird eigentlich Hengst-Mann genennet, da der erstere, so einem Gestüte vorgesetzet ist, eher den Nahmen eines Stuten-Meisters verdienet. Er bekommt gemeiniglich vor sein Pferd drey Mahlzeiten Futter, und die Helffte des Lohns, so in einem halben Gulden oder halben Thaler bestehet, zum voraus, die andere Helffte aber wird ihm übers Jahr auf den Fall, wenn die belegte Stute gefohlet hat, entrichtet.

Henne,

Henne, Hun, wird bekannter massen das Weiblein des Haus-Hahns genennet, wiewohl solchen Nahmen auch die Auer- Birck- Brom- Fasan- Hasel- Pfau- Reb- Trut- und Wasser-Hüner führen, welche wir aber hier billig vorbey gehen, weil von denenselben an ihren behörigen Stellen Meldung geschiehet, und nur von denen gemeinen zahmen und Haus-Hünern handeln. Diese sind in einer Haushaltung auf dem Lande ein so nöthig als nützliches Feder-Vieh, wenn man sie behörig in acht nimmt. Es werden aber unter denenselben die schwartzen, welche einen aufrechten Kamm, und ein rothes Maul haben, für die besten gehalten, weil sie weit stärcker und fruchtbarer seyn sollen, als diejenigen, an denen diese Zeichen nicht zu finden sind. Die weissen sollen blöd und nicht so gut zum Legen seyn, denen auch die roth-gelben noch vorgezogen werden. Etliche urtheilen aus dem Hüner-Kamm von der guten Art der Hennen anders, und glauben, daß, wenn derselbige auf einer Seite gebogen herab hänget, sey es ein Anzeigen einer fruchtbaren und trächtigen Henne; hingegen verwerffen sie die hochgespornten Hüner, so wohl weil sie, ihrer natürlichen Beschaffenheit nach, nicht so viel als die andern legen, als auch deswegen, weil sie die Eyer im Brüten gerne zu zerbrechen pflegen. Durchgehends hält man mehr auf die mittelmäßigen, als auf die kleinen Hüner, dieweil sie alle aufgewendete Unkosten mit den Eyern vor andern reichlich wieder einbringen. Mit der Fütterung wollen sie ordentlich gewartet und versehen seyn, indeme von wenig wohlgewarteten Hünern iederzeit mehr Nutzen aufzuheben ist, als von einer grossen Menge anderer, welche man Hunger leiden läßt. Insgemein giebt man ihnen gehackte Nesseln mit Kleyen vermenget, als wovon sie viel Eyer legen, Brodt, Haber, geringe Roggen- und Weitzen-Körner, Gersten und dergleichen. Im Frühling, Sommer und Herbst kosten sie wenig, und sind sie selbst bedacht, sich von dem jungen Gras und Würmern, und in der Erndte-Zeit von den ausgefallenen Frucht-Körnlein in dem Hof und auf den Strassen ihre Nahrung zu verschaffen; alleine dem ohngeachtet muß man ihnen doch früh und Abends, und zwar an einem gewissen Ort nahe bey ihrem Hüner-Hause ihre Speise vorgeben, denn solchenfalls werden sie sein des Hüner-Hauses nicht vergessen, gerne wieder heimgehen, und also dem Hüner-Dieb das leere Nachsehen lassen. Die beste Fütterung wollen sie des Winters, von Martini an, bis aufs neue Jahr haben, hernach bricht man ihnen wiederum ab, damit sie nicht zu fett, und folglich zum Legen untüchtig werden mögen. Es wachsen ihnen aber die Eyer desto eher, legen auch desto öffter, wenn man ihnen bisweilen geröstet Brodt, oder gerösteten Haber, oder geröstete Erbsen vorschüttet, oder wenn man ihnen Geißrauten-Saamen zu fressen giebt, und das Kraut davon in ihre Ställe streuet. Von gequellter Gersten legen sie auch viele und grosse Eyer. Einige geben ihnen fein klein zerriebene Hasen-Lorbern oder Hasen-Koth in nasse Kleyen gestreuet und untermenget: alleine man lasse es ihnen ja nicht öffter als einiges mahl geniessen, sonst legen sie sich zu todte. Schwartzer, wohlriechender Coriander, ingleichen Hanff-Körner mit Nessel-Saamen vermischt, befördern auch das Eyer legen; die Kerne von den Weintrauben aber, wie auch die Bohnen und die Hülsen davon, machen die Hüner unfruchtbar, daß sie nicht wohl legen und brüten. Weilen auch die Hüner das Gewürme gerne fressen, so ist man auf eine Invention bedacht gewesen, denenselben ohne grosse Mühe dergleichen in Menge zu verschaffen. Wie solche Erfindung gerathen, und auf was Art sie ins Werck zu setzen, kan hinten, unter dem Titel: Wurm-Grube, mit mehrern nachgelesen werden. Ihre Trinck-Geschirre soll man täglich außputzen, und mit frischem Wasser wieder anfüllen: Denn diese Reinigung haben sie höchst vonnöthen, weil die Hüner öffters ihren Koth hinein fallen lassen, und dadurch, wenn sie davon saufen, den Pips oder Zipf und andere Kranckheiten sich hurtig und unvermerckt über den Hals ziehen können. Ihr Nacht-Quartier muß man zum öfftern mit frischer Spreu, oder welches für noch besser gehalten wird, mit Wasser-Sand bestreuen, den Hüner-Mist alle Wochen von den Sitz-Stänglein abkratzen, und das Hüner-Haus oder den Hüner-Kobel selbsten fleißig ausmisten; fürnemlich aber alle Abend das Hüner-Haus fleißig verspertren, und so wohl früh, als gegen Abend beym Futtergeben fleißig nachzählen, auch zugleich beym Schliessen nachsehen, ob die Hüner beysammen seyn, oder ob sich etwan eines verlauffen, verkrochen oder sonst wohin gesetzet hätte, damit man bey Zeiten darnach suchen könne, ehe es in unrechte Hände verfället. Wenn eine Henne die böse Gewohnheit an sich hat, daß sie sowohl ihre eigene, als anderer Hüner Eyer ausäuffet, so kan man ihr dieselbe folgender gestalt vertreiben: Man lasse aus einem Ey das Weisse heraus lauffen, doch, daß der Dotter drinnen bleibe, denn zu diesem muß man hernach an stat des Weissen, in den leergemachten Raum flüßig gemachten Gips giessen, damit das Ey davon mögt hart und dick ausgefüllet werden; wo man nun ein oder mehr also zugerichtete Eyer an diejenigen Oerter und Stellen leget, an welchen vorhero die guten Eyer sind ausgesoffen worden, so wird das schlimme und schädliche Hun aus Verdruß, daß es zum öfftern nichts gutes finden können, die böse Gewohnheit endlich wieder vergessen. Zur Ausbrütung der Küchlein werden diejenigen Hüner angesetzt, so viel gluchzen, sich in der Streu, oder sonsten wo Nester machen, oder Eyer geleget haben. Hierzu werden die besten, schönsten, größten, und im zuwachsenden, aber ja nicht im abnehmenden Monden gelegten Eyer genommen, die aufs höchste zehen oder zwölff, aufs wenigste aber acht Tage alt sind; doch lege

leat man von jungen Hünern die ersten Eyer niemahls unter. Will man eine Henne zum Brüten setzen, soll es kurtz vor dem vollen Mond geschehen, damit die Hünlein im zunehmenden Mond ausschlieffen, und wo dieses am ein und zwantzigsten Tag nicht geschehen ist, (denn die Küchlein pflegen gemeiniglich in drey Wochen von der Setz-Zeit an auszukriechen), so muß man zusehen, ob die Hünlein gebickt haben, und wenn sie zu schwach, sich selbst aus der Schale zu brechen, ihnen mit aller Behutsamkeit helffen. Währender Brut-Zeit muß man der Brut-Henne ihr Fressen und Sauffen, ordentlich und fleißig nahe bey dem Nest hinsetzen; die ausgeschliefenen Hünlein aber den ersten Tag, oder wo sie selbigen Tages noch bey der Mutter geblieben sind, den andern, mit gantz klein gehackten Eyern zu füttern anfangen; den sechsten oder achten Tag, verändert man ihr erstes Fressen mit gestampfften und gekochtem Hirsen, oder mit Semmel und Milch, bis sie so weit erstarckt, daß sie mit Kleyen, in Milch oder Wasser gekocht, mit geronnener Kuh-Milch und deraleichen, nach diesem aber mit Weitzen- und Gersten-Körnern gefüttert werden können. Bey kaltem Wetter, muß man sie in warmen Stuben halten, besser aber ist es, wenn sie der Sonnen-Wärme geniessen können, weil sie davon allezeit besser wachsen und gedeyen, absonderlich wo sie im Sand oder Gras selbst etwas suchen können. Es ist auch gut, wenn sie im Hof oder sonsten, ohnweit ihres Hüner-Hauses, dicke Sträuche und Hecken, oder andere Bedeckungen haben, darunter sie in der Sommer-Hitze angenehmen Schatten, und für dem beserglichen Angriff des Hüner-Geyers und anderer Raub-Vögel eine sichere Zuflucht finden können. Wie man in einem besondern Ofen die Eyer ohne Brut-Henne ausbrüten könne, davon ist unter dem Wort Brut-Ofen Erwehnung geschehen. Wenn man haben will, daß eine Henne nicht brüten soll, so darf man sie nur unter ein Sieb setzen, und ihr den ersten Tag nichts zu fressen geben, den dritten Tag aber im kalten Wasser baden, eine Feder ihr durch die Nase ziehen, und sie also lauffen lassen. Die jungen Hähne, welche man nicht zur Zucht behalten, sondern zu Capaunen haben will, werden mehrentheils nach gezeideten Hunds-Tagen, ohngefehr um Bartholomäi im vollen Monden gekappet; man pfleget auch solches wohl mit denen Hünern vorzunehmen, welche nicht allein vor weit niedlicher als die gekappte Hahnen geachtet werden; sondern es sind auch die Eyer von solchen Hünern viel schmackhaffter, doch dienen sie nicht zum Brüten. Damit die Hüner nicht zum Schaden in die Scheunen und Gärten, auch auf die Böden fliegen, soll man zuförderst alles vor ihnen wohl verwahren und verspeeren, hiernächst aber ihnen entweder die grossen Schwing-Federn ausziehen, oder den einen Flügel gar verstutzen. Man muß auch bey diesem Vieh, wie bey allen andern, jährlich eine Musterung halten, und die Hüner, so schon das vierte Jahr erreicht haben, ingleichen die, so nicht wohl legen, noch brüten, welche krähen, oder die Eyer aussauffen, oder welche sonst an der Farbe oder an der Art misfällig sind, auf den Marckt zum Verkauff oder in die Küche schicken. So soll man auch, was von jungen Hünern nach dem May-Monat ausfällt, nicht zur Zucht behalten, sondern essen, oder verkauffen. Wenn man Hüner auf die Mast stellen will, berupfft man ihnen erstlich die Federn am Kopf, unter den Flügeln und zwischen den Füssen, setzet sie also in eine niedere Mast-Steige an einen warmen dunckten Ort: Etliche blenden ihnen die Augen, weil sie dafür halten, das Licht verhindere die Fettigkeit, ja einige schliessen gar ein iedes Stücke in einen geflochtenen engen Korb, der zwey Oeffnungen hat, durch deren eine der Kopff heraus gehet, daß man das Hun stoppen kan, durch das andere kan es die Nothdurfft der Natur ausswerffen, damit es von der Unsauberkeit nicht beästiget werde; der Korb wird an einem Strick aufgehangen, und auf- und abgezogen. Die Henne sitzet so enge darinnen, daß sie sich fast nicht rühren mag, und muß stets auf dem Bauche sitzen, doch leget man ihr lindes Stroh oder Heu unter, daß ihre Lagerstat desto bequemlicher sey. Bisweilen läßt man sie heraus, damit sie sich etwas ergehen, und ihre Federn aufrichten und ausputzen, sperret sie aber bald wieder ein. Ihre Mastung bestehet meistentheils aus länglichten Nudeln, welche man aus Hirsen-, Haber- oder Gersten-Mehl mit warmem Wasser in solcher Grösse formiret, daß sie eine Henne leichtlich einschlingen kan. Mit diesen Nudeln, welche allezeit in Milch oder Bier geneßet seyn sollen, stoppt man sie des Tages zwey oder drey mahl, nachdem man siehet, daß sie bald oder langsam verdauen, welches ihr leerer Kropff anzeiget, den man, so bald er geleeret ist, wieder aufs neue füllen muß. Ehe aber die Dauung völlig vorbey, darf man ihnen nichts geben, denn sonsten werden sie stracks überstoppt und verderben. Die Hüner sowohl, als anders Geflügel haben viele Feinde, die ihnen sehr auffätzig, und wo sie können, nicht geringen Schaden zufügen; als da sind der Fuchs, die wilden Katzen, der Hüner-Geyer und andere Raub-Vögel, welche des Tages, und der Marder, Iltiß, Wiesel und Eule, welche ihnen des Nachts gefährlich sind; darwider gehöret des Tages eine gute Aufsicht, ein Ort, dahin die Hüner ihre Zuflucht nehmen können, und ein Fleiß dergleichen Raub-Thiere zu vertilgen; des Nachts aber ein wohlverwahrtes und allenthalben verschlossenes Hüner-Haus. Die Läuse, welche machen, daß sie nicht zunehmen können, und ihnen in der Brut-Zeit sonderlich Schaden thun, können mit Küh-Harn, oder mit Wasser, darinnen Feig-Bohnen gesotten worden, wenn man die Hüner damit beneßet, vertrieben werden. Unter den Kranckheiten der Hüner ist die gemeinste der

Zipff oder Pips, welcher nichts anders ist, als eine Verstopffung der Nasen-Löcher, dadurch die Hüner verhindert werden, Athem zu holen, und also nichts anders aus Noth thun können, als mit dem aufgethanen Schnabel nach der Lufft fangen und schnappen. Vor dieses Uibel präserviret man sie mit Qvendel, so man einiger Orten auch Feld-Kümmel nennet, oder mit Hammerschlag, so man ihnen das gantze Jahr durch in das Trincken leget; man hänget ihnen auch, ohngefehr um den Heu-Monat herum, da sie Gefahr von dem Pips haben, grüne Kohl-Häuptlein an einer Schnur so ferne auf, daß sie solche eben erlangen und davon fressen mögen, welches ihnen wiederum zur Genesung hilfft. Wo aber diese Verwahrungs-Mittel, wegen gegenwärtigen Uibels zu späte wären, so muß man ihnen bald nach der Zungen-Spitze sehen, und, so man an derselben ein weisses Häutlein findet, solches mit den Nägeln so gleich herab ziehen, und die Wunde mit Asche bestreuen, ihnen auch hierauf ein Federlein durch die Nase oder Schnabel-Löcher stecken, und solches zum öfftern hin- und wieder ziehen, so bekommen sie wieder Lufft, und ist ihnen geholffen. Man giebet ihnen auch ein wenig Butter mit Pfeffer vermengt ein. Die Jungen setzet man unter ein Sieb und beräuchert sie mit Isop, Wolgemuth, Poley und Lein-Saamen. Wenn ein Umfall oder Sterben unter die Hüner kommt, oder dieselben sonsten im Sommer erkrancken, darf man ihnen nur einen guten Theil Roß-Ameisen vorschütten, welche sie gerne fressen und davon gelinde purgieret, auch dadurch wieder auf die Beine und zu ihren verlohrnen Kräfften gebracht werden. Wenn sie schwartze Kämme bekommen, stille sitzen und nicht fressen wollen, so gebe man ihnen nur grünen Kohl, wie auch Knoblauch und Butter zu fressen. Wider den Durchlauff nimmt man eine Hand voll Gersten-Mehl, ein Stücklein Wachs, und ein wenig Eßig, und rühret es in einem irdenen Tiegel über dem Feuer um, lässet es kalt werden, und giebt es den Hünern zu fressen. Man kan ihnen auch des Wassers zu trincken geben, darinnen Birn-Qvitten gesotten sind, den verstopfften Leib aber, und zwar absonderlich der jungen Hüner, muß man mit einem Hälmlein öffnen, ihnen vorn am Kropff und den Schenckeln und hinten zu die Federn ausrupffen; den jungen Hünlein aber kan man auch abgeschäumtes Honig unter ihr Trincken mischen. Die bösen Augen, welche sie von der Kälte und Regenwetter leichtlich bekommen, soll man ihnen mit Safft von Portulaca und Frauen-Milch bestreichen. Wider die Flecken der Augen, oder das Augen-Fell aber nimmt man Salmiac, Kümmel und Honig, eines ieden so viel als des andern, zerstösset es zusammen und schmieret sie damit: Oder man darf ihnen nur das Fell fein subtil mit einer spitzigen Nadel hinweg ziehen. Das Hüner-Fleisch hat sowohl wegen der Gesundheit, als wegen des Geschmacks und der Veränderung des Zurichtens vor andern den Vorzug: Denn es ist leicht zu verdauen, giebt eine gute Nahrung, und ist demnach denenjenigen sehr zuträglich, die nicht viel Bewegung haben, und mehr still sitzen als herum gehen. Die alten Hennen geben gekochet eine kräfftige Brühe, taugen aber nicht wohl zu braten; hingegen sind die jungen Hünlein desto besser gebraten, so geben auch die jungen Hennen, die noch nicht geleget, eine niedliche Speise, noch delicater aber schmecken diejenigen, so gekappt worden. Die jungen Hähne, so noch kein Jahr alt, haben ein nahrhaftes, die alten aber ein zähes Fleisch; doch sind diese noch eher zu geniessen, als die Brut- und Gluck-Hennen, welche gar nicht zum Essen taugen. Ihre Zurichtung nebst der gehörigen Vorbereitung bestehet in folgenden: Wenn derselben die Kehle abgeschnitten, und inzwischen Wasser heiß, aber nicht siedend gemacht worden, tücket man zuförderst die Henne hinein, brühet sie sauber, daß sie ganz glatt, und wirfft solche alsdenn ins kalte Wasser. Nach einer kleinen Weile nimmt man sie wiederum heraus, schneidet selbige unten hinter den Beinen auf, ziehet die Gedärme, Magen und Leber heraus, schneidet ferner oben gegen den Rücken, wo der Hals am dicksten ist, auch ein Loch, ziehet die Gurgel samt dem Kropff heraus, sticht ihr die Augen aus, schneidet das untere Maul ab, hauet die Zehen unten an Füssen weg, schneidet auch den Magen auf, ziehet das harte Häutgen davon, thut endlich die Galle von der Leber, so sind dieselben rein, und können, nachdem sie gezäumet, entweder gebraten oder gekocht, und nachfolgender Massen zugerichtet werden. Der Vortheil, daß eine Henne recht schön weiß koche, bestehet darinne, daß sie in eine Serviette eingewickelt also gekochet werde; aber man stecket, wenn sie geputzet und gezäumet, als wie zum Braten einen Spreil durch dieselbe, und blanchiret solche in kochendem Wasser, davon sie schön weiß wird. Man setzet demnach die Henne, wenn sie ein wenig gesaltzen, zum Feuer, lässet solche gahr kochen, kühlet sie aus, alsdenn bereitet sie der Koch entweder mit Allerley, das ist mit Carfiol, Morgeln, Gräupgen oder Reiß, Krebsen und Klösen, Castanien, und dergleichen mehr zusammen, so wie in folgenden jedes ins besondere beschrieben wird: Oder mit einer Caper-Sosse, indem er selbige in feine Stücke schneidet, diese in einen Tiegel oder Casserol leget, ein Stücke Schmaltz oder gewaschene Butter darzu thut, sie mit Muscaten-Blüthen, Jngber, Cardemomen und Citronen-Schelern würtzet, und auf Kohlen so lange paßiren lässet, bis die Butter gahr geschmoltzen, so man will, kan auch noch eine gantze Zwiebel daran geworffen werden. Wenn dieses nun eine Zeit paßiret, thut man eine Hand voll Capern hinzu, streuet geriebene Semmel darauf, oder eingebranntes Mehl, giesset gute Brühe, Wein und etliche Tropfen Eßig darüber, wirfft etwa einer Welschen

Nuß

Nuß groß Zucker daran, und läßets durch einander fein sachte kochen. Mit Carfiol, man paßiret nemlich die zerschnittene Henne, wie obgedacht, in Butter, würzet sie mit Muscaten-Blüthen und Ingber. Hernächst setzet man geschälten, und so er groß, nach der Länge in Stücken geschnittenen Carfiol nachdem er vorhero in siedendem Wasser aequellet, mit der Hüner-Brühe zum Feuer, thut eine Hand voll geriebene Semmel daran, und läßt es zusammen kochen, daß die Brühe ein wenig dick werde; oder man nimmt stat der Semmel ein wenig eingebrannt Weitzen-Mehl, quirlt das mit der Brühe klar ab, thut einen Löffel voll dicken sauren Rahm daran, so wird es eine schöne Coulis, die man durch ein Haar-Tuch oder enges Sieblein an die Hüner laufen läßet, und mit einander aufkochet, welches besser als von der Semmel wird, von der das Essen sonst eine gar graue Farbe bekommt. Bey dem Anrichten thut man die Hüner fein ordentlich in die Schüssel legen, der Carfiol aber wird als eine Garniture gebrauchet, und die Schüssel mit Semmel und geriebener Muscaten bestreuet. **Mit Heringen gespicket**, hierzu werden die Hüner nicht gahr gekochet, von ein paar frischen oder gewässerten Heringen aber schneidet man das Fleisch herunter in feinen breiten Stückgen, die gleich als Speck getheilet, und in die Henne gespicket werden, die Herings-Milch hingegen wirfft man würfflich geschnitten in den Casserol zur Henne, die man zerlegt in denselben anrichtet, Brühe, so nicht gar sehr gesalzen, daran gießet, mit Ingber, Pfeffer, und Muscaten würzet, eine Hand voll geriebene Semmel darzu streuet, ein halb Pfund Schmalz daran thut, nebst dem von einem Hering würfflicht geschnittenen Fleisch, und läßet es also mit einander kochen, bis die Brühe, welche fast einer Auster-Brühe dem Geschmack nach gleichet, etwas dicke worden; bey dem Anrichten werden die Hüner-Stücken ordentlich geleget, die Brühe darüber gelassen und der würflicht geschnittene Hering darauf her geschüttet. **Mit Krebsen und Klösen**, wenn die Krebse abgesotten, ausgebrochen, und von Kalb-Fleisch oder andern Sachen Klöse bereitet, auch mit eben diesem Teig die rein gemachten Krebs-Nasen gefüllet worden, paßiret man die Henne entweder gantz oder zerstückt in Butter mit etwas Krebs-Butter vermischt, leget die Krebse und Klöse, welche letzten vorhero ein wenig in Fleisch-Brühe abgesotten seyn müssen, nebst den gefüllten Krebs-Nasen zur Henne, gießet eine gute Coulis darauf, setzet es über Kohlen, und läßet es gantz gemächlich kochen. Bey dem Anrichten wird noch ein wenig Krebs-Butter darüber gesprenget. **Mit Macaroni oder Castanien**: Diese werden, nachdem sie vorhero abgezogen und von ihren Schalen reine gemachet, in guter Brühe ein wenig weich gekocht, und gleich den vorigen Stücken an die Henne gethan. **Mit Morgeln und Petersilien-Wurzeln**, solche, und zwar die ersten werden zuförderst eingeweichet zum öftern ausgewaschen, daß kein Sand darinnen bleibe, und in Butter eine Zeit über dem Feuer gelassen, inzwischen schabet man auch Petersilien-Wurtzeln, und wirfft selbige, da man sie nach Gefallen zerschnitten, und in ein wenig siedendem Wasser passiren lassen, auch zu den Morgeln in die Butter. Im übrigen verfährt man wie bey den Krebsen. **Mit Nudeln**, wenn diese erst verfertiget, läßet man sie einen Sud thun, gießet alsdenn kaltes Wasser in das Geschirr, darinnen sie gekocht, nimmt dieselben da heraus, und thut sie in einen Tiegel, (oder man bedienet sich an deren Stelle der Italiänischen, die nicht erst dürffen abgekocht werden), gießet gute Hüner-Brühe darauf, leget die Hüner hinein, würtzet sie mit Muscaten und Ingber, und läßet es fein mählig kochen, thut auch, so es etwa noch zu mager, ein Stücke Butter daran, und überziehet bey dem Anrichten die Hüner mit gedachten Nudeln, und streuet, wenn man will, Parmesan-Käse darüber. **Mit Reiß oder Graupgen**, wenn diese gelesen, gewaschen, gebrühet und in Hüner-Brühe zum Feuer gesetzet worden, richtet man selbige, wenn sie genug gekocht, mit Muscaten und Ingber gewürtzet, über die Henne an. **Mit Rosinen und Mandeln**, die Rosinen werden gelesen, rein gewaschen, die Mandeln aber abgezogen, länglicht geschnitten und zur Henne in einen Tiegel gethan, hierauf gießet man sodenn Brühe und ein wenig Wein, wirfft Citronen-Schelen, Muscaten-Blühen und Ingber daran, streuet geriebene Semmel darein, leget Butter hinzu, und machet es gelb mit Saffran, läßet es zusammen wohl kochen, bis die Brühe dicke wird, wirfft auch wohl ein wenig Zucker darein, s. i. g. So man will, können Semmel-Schnittgen auf den Rost geleget und geröstet werden, welche man bey dem Anrichten unter die Henne zu legen pfleget. **Mit Sauerkraut**, nachdem man dieses abgekocht, die Brühe davon geseiget, und solches klein gehacket, bräunet man einen Löffel Mehl in heisser Butter, schüttet das Kraut hinein, und rühret es unter einander. Hierauf gießet man Hüner-Brühe daran, leget die Henne gantz oder zerstücket auch darzu, und läßet es durch einander kochen. Man kan sie auch mit Sauerkraut und saurem Rahm wie den Capaun zurichten, nur daß die Henne nicht gebraten, sondern gekocht wird. **Mit saurer Limonie**, hierzu wird zuförderst die abgekochte Henne zerleget und in zerlassener Butter bald Gold-gelb und nach diesem mit geröstetem braunen Mehl angebrennet, mit Muscaten, Ingber und Citronen-Schelern gewürtzet und gute Brühe daran gegossen. Ferner schneidet man eine saure Limonie Scheiben-weis, thut sie auch hinzu, setzet es über ein Kohl-Feuer, gießet ein wenig Wein daran, wenn es zusammen gekochet, s. i. g. Die jungen Hüner werden zwar gleich denen alten vorbereitet, und entweder gekocht, auch über dieses mit grünen Erbsen, Klösen, Krebsen,

Krebsen, Lactuca, Morgeln, Peterſilie, nicht gar reiffen Stachel-Beeren und dergleichen angerichtet; (dieſe werden zuförderſt von Stiel und Blüthe rein gemachet, ein wenig in Butter geröſtet, und ſodenn, nachdem etwas in Butter geröſtete Semmel daran gethan, in Wein- und Hüner-Brühe, oder in Wein, Waſſer, Zucker und Citronen-Schelern gemählich abgekochet); theils mit einem und andern insbeſondere, theils mit verſchiedenen zugleich als ein Allerley, ingleichen als eine *Eſtouffade* zugerichtet; oder gebraten, da man ſie abwürget, reine rupffet, aber nicht brühet, und die Härzen auf dem Feuer wegſenget, ſie ausnimmt, ihnen die Helffte von Beinen und den Kopff abhacket, dieſelbe ſpeilert, einzeln an einen Spieß ſtecket, auch ſie über einem Kohl-Feuer anlauffen läſſet, und darneben mit Speck oder Butter beſtreichet, aber darbey in Acht nimmt, daß ſie nicht braunfleckig werden. Hierauf werden ſie mit einem reinen Tuche abgetrocknet, und wenn ſie erkaltet, alsdenn erſt ſauber geſpicket, am Spieß geſtecket und fein weiß abgebraten, worbey man ſie ein wenig mit Saltz beſprenget. Die Frantzoſen pflegen, wenn ſolche gewürget und gerupffet, ihnen die Bruſt einzuſchlagen, die Flügel Creutzweis über die Bruſt zu legen, und laſſen ſie, daß der Bauch unten lieget, auf einem Tiſche alſo erſtarren, hernach putzen ſie ſelbige vollend zu, und verfahren damit, wie nur beſchrieben worden. Insgemein aber, wenn ſie gehörig zubereitet, blanchiret man ſie ein wenig und läſſet ſie wieder kalt werden, nach dieſem werden ſie aufs zierlichſte geſpicket, inwendig mit Saltz, Pfeffer und geſtoſſenen Nelcken derb ausgerieben, und am Spieß fein ſafftig, aber nicht jählings gantz weiß gebraten; doch laſſen ſie ſich auch ungeſpickt ebenfalls gar wohl verzehren. Einige haben auch im Gebrauch ſie zu füllen, und denn erſt zu braten: In dieſem Falle wird ihnen die Haut, ſo nicht zerriſſen ſeyn darff, über die gantze Bruſt und unten an denen dicken Beinen vom Fleiſche abgelöſet, und ſodenn eine von denen folgenden Füllen, die erſt ein wenig kalt ſeyn muß, zwiſchen Haut und Fleiſch, aber nicht ſo gar übrig voll hinein gefüllet, die Haut aber am Halſe oben mit einem Faden zugebunden, weil ſolche Hüner im blanchiren ſchon rund genug werden, indem man ſie nunmehro einen Augenblick in ſiedend Waſſer tauchet, ſie gleich wieder heraus ziehet, ſpeilert und am Spieß gantz ſachte bratet. Die Füllen können folgender Geſtalt zubereitet werden: Man rühret geriebene Semmel, Eyer, Muſcaten-Blüthen, Saffran, gehackte Peterſilie und ein paar Löffel voll Rahm, in zerlaſſener Butter auf dem Feuer ab, und ſaltzet es ein wenig, als ob man aerührte Eyer machte: Oder man ſchneidet Rinderne Nieren-Stollen klein, nimmt eingeweichte Semmel, Eyer, klein gehackte Hüner Lebern und Mägen, würtzet mit Muſcaten, Jngber, Saltz und klein geſchnittenen Citronen-Schelern, und rühret dieſes alles auf dem Feuer in ein wenig Butter ab, worzu man noch einen Löffel voll Rahm gieſſet: Oder man ſtöſſet ein halb Pfund abgezogene Mandeln klein, thut dieſelbe nebſt ein wenig in Milch geweichter Semmel zu zwey bis vier Eyern, rühret es wohl durch einander, würtzet es mit Muſcaten, Saffran, Zucker, und läſſet noch etwas zergangene Butter hinein laufen: Oder man nimmt auch eine Krebs-Farce oder Fülle, wie ſolche unter dem Worte Krebs beſchrieben wird: Oder man pfleget ſie auch, nachdem ſie in Stücke zerſchnitten und blanchiret, in heiſſer Butter zuförderſt zu paßiren oder halb gar zu braten, und nachgehends als eine Fricaſée zuzubereiten, ingleichen mit Auſter- oder Muſchel-Brühen anzurichten, ingleichen Johannis-Beeren daran zu thun, oder gar aus heiſſem Schmaltz zu backen, worzu ſelbige folgender Geſtalt bereitet werden: Wenn nemlich ſelbige in Stücke zerſchnitten, leget man dieſe auf eine Schüſſel, ſaltzet ſie ein, thut Zwiebel-Scheiben darauf, ſtreuet offt gedachte Gewürtze darüber, und ſprenget ein wenig Eßig darzu, alsdenn, wenn ſie vorhero abgetrocknet, beſtreuet man ſolche dick mit Mehl, leget ſie ins heiſſe Schmaltz und bäcket ſelbe fein Goldgelb heraus.

Heppe, ſiehe Hippe.

Herberge, heiſt überhaupt derjenige Ort, allwo ein Reiſender, ſo wohl bey Tag als Nacht ſich aufzuhalten, und theils mit nothdürfftiger Speis und Tranck, theils durch ein ſicheres und gutes Nacht-Lager ſich zu erquicken, Gelegenheit findet. Jn dieſem Verſtande ſind darzu zu zählen alle Gaſt-Höfe, (ſiehe dieſen Artickel), Wirts-Häuſer und dergleichen Oerter, wo ein jeder nach Standes-Gebühr, nebſt getreuer Aufſicht und Bedienung, ſaubere Zimmer und Betten, wie auch gutes ſchmackhafftes Eſſen und Trincken, vor ſich und die Seinigen, allezeit bekommen, auch vor ſeine Pferde und übrige Equipage Stallung und nöthige Bequemlichkeit antreffen kan. Insbeſondere aber führet dieſen Nahmen der Verſammlungs-Ort, welchen ein Handwerck, Zunft oder dergleichen Commun erwählet, um ihre Laden allda zu haben, die reiſende Geſellen daſelbſt zu beherbergen, nicht weniger die Krancken zu verpflegen und warten zu laſſen. Diejenigen hergegen, bey denen Eingangs gedachte Bequemlichkeit nicht anzutreffen, und die Bewirtung öffters ſo ſchlecht als möglich, gleichwohl dennoch zu denen Herbergen oder Wirts-Häuſern gerechnet ſeyn wollen, pflegt man mit den Zunahmen einer Finſtern-Kalten-Pracher- oder gar Bettler-Herberge; ingleichen zum Nobis-Krug, Letzten Heller u. ſ. f. zu belegen.

Herbſt, iſt die dritte Jahrs-Zeit, von der Herbſt-Tag- und Nacht-Gleiche (Æquinoctium autumnale) bis zu dem winterlichen Sonnen-Stillſtand, (Solſtitium hybernum) welcher drey himmliſche Zeichen, nemlich die Waage, der Scorpion und der Schütz zugeeignet werden. Jn teutſcher Sprache ſoll er von der Herbigkeit, weil er herbe und der Geſundheit des

Leibes

Leibes sonderlich zuwider ist, seinen Nahmen bekommen haben. In der lateinischen Sprache aber heisset er Autumnus vom Vermehren, weil er eines Haus Vaters Güter mit Wein und allerhand Früchten, um ein merckliches vermehret. Seinen Anfang nimmt er, wenn die Sonne in das Zeichen der Waage tritt und damit die andere Tag- und Nacht Gleiche macht. Er währet drey Monat, und endiget sich am Thomas-Tage. Von dem Herbst hat ein vorsichtiger Haus-Wirt folgende Anmerck- und Vermuthungen in Acht zu nehmen: ein warmer Herbst, der zugleich hell und klar ist, machet Hoffnung zu einem guten Getraid- und Wein-Jahr: ein nasser Herbst aber bringet Unfruchtbarkeit, die Trauben können nicht zeitigen, und die Garten-Früchte werden nicht vollkommen. Ein kalter Herbst hindert alle Früchte an der Zeitigung; auf einen warmen feuchten Herbst folget gemeiniglich ein langer Winter, der viel Futter frisset. Das Laub, wenn es lange in den Herbst hinein an den Bäumen bleibet, soll eines frühen Winters Vorbote seyn, ein schöner klarer Herbst aber einen windigen Winter bringen. Wenn die Vogel, zugleichen auch die Hasen, im Herbste sehr feist befunden werden, soll es einen kalten Winter mit vielem Schnee geben. Warme Herbst-Nächte bringen süssen, aber ungesunden Wein: Hergegen bringen kühle Nächte harten, aber gesunden Wein. Wenns späte im Herbste donnert, soll gerne Theurung folgen. Wenn das Laub in Herbst-Zeiten langsam von denen Bäumen fället, so werden auf den kommenden Sommer viel Raupen; wenn aber die Blätter im Walde früher, als sonst gewöhnlich, abfallen, soll ein Vieh-Sterben zu besorgen seyn. Wenn viele Nebel fallen, und mit dem Süd- und West Winde keine Regen zugleich kommen, soll es auf Kranckheiten deuten, als dergleichen man auch von denen ungeheuren Sturm-Winden, wenn sich zur Herbst-Zeit dergleichen spüren lassen, vermuthen will.

Herbst, wird auch im Würtenberger-Lande und am Rhein-Strome die Wein-Lese genannt, weil solche zur Herbst-Zeit einfällt, und dahero heissen der Orten

Herbst-Briefe, diejenigen Obrigkeitlichen Verordnungen, durch welche die Wein-Lese eröffnet wird, so gemeiniglich an die Rath-Häuser, Amt-Häuser, Kirch-Thüren ꝛc. zu iedermanns Nachricht öffentlich pflegen angeschlagen zu werden.

Herbst-Monat, siehe September.

Herbst-Rose oder Rosen-Pappel, suche Pappel.

Herbst-Wiese, wird diejenige genennet, so nur ein Gras des Jahres träget, und gemeiniglich im Augusto gemähet wird. Dergleichen Wiesen pfleget man auch einhauig zu heissen.

Hering, siehe Häring.

Herkommen, ist eine Art und Weise, etwas zu thun oder zu lassen, die durch Nachsehen und stillschweigendes Zusammenstimmen vieler Leute, wie auch solcher Connivirung der Obrigkeit, so aus dem bey vielmahligen Thun und Lassen, welches zu ihrer Wissenschafft kommen können, beobachteten Stillschweigen erhellet, ingleichen durch Nachfolge aufgebracht worden. Altes Herkommen gilt so viel als Gewohnheit, ja als ein ungeschriebenes Gesetz, wenn es nicht offenbar wider ein göttliches Gesetz streitet. Denn böses und unvernünfftiges noch so vielmahl zugelassenes Thun und Lassen macht kein Herkommen. Diese Sache ist der Grund vieler guter und böser Gebräuche in der Wirtschafft. Deswegen ein Wirt darauf genau Acht zu haben, und sich nicht durch Stillschweigen allerhand aufbürden lassen, oder gar ein böses Herkommen zulassen, oder solches mitmachen muß. Ein löbliches Herkommen aber muß man allerdings nicht aus Eigensinn und Hochmuth eigenmächtig aufheben wollen, sondern in diesem Stück das Landesherrliche Recht, Gesetze zu geben und abzuschaffen, walten lassen. Siehe Gewohnheit.

Herlitzen- oder Herlsken-Baum, suche Cornel-Baum.

Hermelin, nennet man gemeiniglich dasjenige weisse Pelz-Werck, darinnen schwarze Flecken anzutreffen. Es wird dadurch der wahre Hermelin imitiret, denn dieses Thier, so sonderlich in Siberien, Lappland, und andern Nordischen Wüsteneyen häufig gefunden wird, und eine Art kleiner Wieselen oder Mäuse ist, hat ein ganz Schneeweisses Fell, die Spitze aber des Schwantzes ist ganz schwartz. Dieser letzte wird unter die Röcke und Amts-Gewände der Churfürstlichen Personen gebrauchet, des ersten aber bedienet sich das Frauenzimmer ihre Winter-Kleidungen damit zu füttern und vorstossen zu lassen. S. Maus.

Hermel-Raute, siehe Raute.

Hermlein, suche Camillen.

Hermodatteln, ist eine Wurtzel, wie ein Herz gestaltet, läßt sich leicht zu Pulver stossen kommt aus Syrien zu uns, und ziehet die schleimigten Feuchtigkeiten aus dem Leibe.

Herren-Bret, siehe Bret.

Herren-Kümmel, suche Ammey oder Ammi-Kraut.

Herr, bedeutet entweder eine Person, die das volle oder halbe Eigenthum an einer Sache hat, oder es bedeutet einen Menschen, der das Recht hat, einer andern Person etwas zu befehlen oder zu verbieten. Dieses Recht ist nun entweder mit dem Zwang oder Straff-Rechte, oder nicht, oder aber nur mit dem Zucht-Rechte, so in dem Recht, mit Worten oder geringen Züchtigungen einen Menschen zu bestraffen und zu bessern, bestehet, verknüpffet. Beydes bekommt in der bürgerlichen Gesellschafft viele Einschränckungen und Ausdehnungen durch Verträge und Gesetze. Daher man in der Wirtschafft die Grentzen seiner Herrschafft wohl erkennen und beurtheilen muß. Es ist in derselben sonderlich der Haus-Herr, der Guts-Herr, der Herr

des Gesindes, der Herr einer andern Sache, der Herr der leibeignen Knechte, der Dienst-Herr ꝛc. bekannt. Die Herrschafft über die Frau, das Gesinde, die Frohner, die Tage-löhner, die Unterthanen, Zins- und Lehn-Leute ꝛc. sind lauter Arten der Herrschafft, so grossen Einfluß in die Wirtschafft haben, und welche daher in denen Rechten müssen erlernet werden. Der Herr eines Landes wird übrigens ausnehmender Weise Herr genennet.

Herren-Pülze, siehe Pülze.

Herrschafft, bedeutet in der Oeconomie dasjenige Recht, wodurch einem Menschen theils Haab und Güter, theils einige andere Menschen unterwürffig seyn, als ein Ehe-Gatte dem anderen, Kinder den Eltern, das Gesinde den Herren und Frauen u. s. w. Ja es gehet diese Herrschafft zuweilen auch dahin, daß gewisse Personen, als Regenten und Obrigkeiten, ein Vorrecht besitzen, so daß sie auch wohl den Nutzen und Gebrauch der Haab und Güter in gewisser Masse einem zu verstatten, dem andern aber zu verwehren und zu entziehen, die Freyheit haben. Siehe Herr.

Hertz, ist der vornehmste Theil eines belebten Cörpers, darinnen die natürliche Wärme ihren Sitz und das Geblüte seinen Sammel-Platz hat, woraus allen Gliedern das Leben mitgetheilet wird. Man glaubt gewiß, daß das Hertz am ersten lebe und am letzten sterbe; alle Verletzungen desselben aber bringen den Tod. Wer von der Structur des Hertzens weitläufftige Nachricht suchet, wird solche in den Anatomischen Schrifften, und sonderlich in Verheyns Anatomie, zur Gnüge antreffen. Das von den vierfüßigen Thieren, ist voller zähen Fasern, und wird daher vor sehr unverdaulich gehalten, doch schaffet es, wo es verdauet, gute Nahrung.

Hertz-Bettlein, ist ein leichtes von weichen Pflaumen-Federn ausgestopfftes Küßlein, welches man den kleinen Kindern bey dem Einwindeln aufs Hertze legt. Es wird über dieses gemeiniglich ein zarter Uiberzug genehet, welcher, wenn er unsauber geworden, mit einem anderen weissen vertauscht werden muß. Dergleichen pflegen in den Wasch-Registern unter dem Titel Hertz-Bett-Jügen angemerckt zu werden.

Hertz-Blätlein, wird an einem Gewächse der Anfang, oder derjenige äusserste Haupt-Theil genennet, welcher aus seinem Ursprunge durch die Wirckung der Natur, vermittelst guter Wartung daselbst, von Zeit zu Zeit hervor getrieben wird, und zuletzt das vollständige Wesen des Gewächses ausmachen hilfft. Es beruhet demnach auf dessen Erhaltung der Wachsthum des Gewächses, gleich als wie das Leben des Menschen auf die Belebung des Hertzens.

Hertzen-Blümlein, siehe Vorragen.

Hertzen-Freud, siehe Stern-Leber-Kraut.

Hertz-Gespann, oder **Hertz-Gesperr**, ist ein Kraut, dessen Stengel viereckigt, hart und schärfflicht sind, und bey einer Ellen und drüber hoch werden. Die Blätter sind breit und dem grossen Nessel-Kraut nicht ungleich, aber schwärtzer und tieffer zerkerbt, ein paar in gleicher Höhe von dem andern. Die Blumen, welche klein und braunröthlicht mit weiß vermischt sind, stehen rings um den Stengel. Die Wurtzel ist gelb, krumm und zasericht. Es wächset dieses Kraut auf wilden ungebauten Plätzen, an den Strassen, Zäunen und Hecken, und bey den alten Mauren, ist eines sehr bittern Geschmacks, eröffnet alle Verstopffungen, treibet den Urin, Stein und Gries, und tödtet (die Blätter in Wermut-Oel oder bitter Mandel-Oel gesotten und auf den Nabel gelegt) die Würmer. Insonderheit wird das davon destillirte Wasser, oder der Safft davon mit Milch vermischt, denen kleinen Kindern wider das Hertz-Gespann eingegeben, das Kraut selbst aber, weil es den Mutter-Kranckheiten zu Hülffe kommt, von einigen wild Mutter-Kraut genennet.

Hertz-Gespann oder Hertz-Gesperr, ist eine Kranckheit und nachtheiliger Zufall, sowohl an Menschen als Vieh, und sonderlich an Pferden. Bey den Menschen, allermeist aber bey kleinen Kindern, bestehet dieses in einer Aufschwellung des Leibes, unter den kurtzen Ribben, welches eine schwere und ängstliche Athem-Holung verursachet, so da herrühret von kalter Lufft, scharffen Blehungen im Magen und dergleichen Dingen mehr, die den Motum Diaphragmatis verhindern. Wenn demnach ein Kind tieff Athem holet, immer mit dem einen Arme zucket, und ihm weh thut, so es an der Brust angegriffen wird, welches unter anderen die Merckmahle des verhandenen Hertz-Gespannes, braucht man nicht nur den Safft von kurtz vorher beschriebenem Kraut gleiches Nahmens, oder so manes nicht frisch haben kan, kocht man selbiges in Bier und trincket davon; oder man nimmt frische Peterßilien, presset den Safft daraus, und brauchet ihn innerlich; nicht weniger dient auch hierzu das Krausemüntz-Wasser, und was deraleichen Haus-Mittel mehr seyn. Einige nehmen auch wohl das Fett, welches an der Braten Pfanne, nachdem man sie ausgegossen, kleben blieben, streichen dieses zusammen, und schmieren den Patienten unter den kurtzen Ribben damit. Es ist aber dieses eben die Kranckheit, so in Schlesien und derer Orten die Röte, ingleichen Ribbekuchen genennet wird, und ein Theil der sogenannten Englischen Kranckheit. Es ist übrigens auch eine Kranckheit der Pferde, welche man daran erkennet, wenn ein Pferd matt und krafftlos wird, daß ihme die Lenden einfallen und dürre werden, so daß man die Ribben siehet; darnach schläget es behende, und darauf erfolget denn das Hertz-Klopffen, und die Erhebung des Hertz-Blätleins; Item es geschwellen ihme die Schenckel, und fangen an zu hincken und anzustossen; das Geschröt schwitzet

schwitzet ihme, wenn es gleich ruhet. Darwider nehme man vier Unzen Honig, zwey Unzen Salniter, Wein und Essig, zusammen ein Nössel, zwey Unzen Baum Oel, eine Unze Lorbeer, und eine Hand voll Thymian, stosse alles zusammen, menge es durch einander, und gebe es dem Pferde laulicht ein; oder, Entzian und Foenum graecum (Bocks-horn), in einem Ofen gedörret, zu Pulver gestossen, und dem Pferd aufs Futter gegeben. Die Leber von einem im Martio gefangenen Fuchsen gepülvert, und dem Pferde eingegeben, curiret gleichfalls das Hertz-Gespann. Das Pferd, so damit behoffet, muß man trocken füttern, dahero demselben kein Gras oder anderes feuchtes Futter geben, sondern solches mit warmen Kotzen um den Bauch und die Brust wohl bewahren, auch den Stall fein sauber halten, und darinnen mit wohlriechenden Kräutern, als Qvendel (Feld-Kümmel), Camillen, Lorbeer-Blättern und dergleichen, fleissig räuchern.

Hertz-Kammer, wird eigentlich iede von den zweyen Höhlen genennet, die in dem Hertz durch einen Unterscheid in die lincke und rechte abgetheilet sind; allein man heisset auch sonderlich bey der Jägerey an einem wilden Thier denjenigen Theil der Brust, wo das Hertz lieget und die Ribben enge zusammen stossen, so sich zwischen den beyden Bugen befindet, ebenfalls die Hertz-Kammer.

Hertz-Lapplein, sind kleine viereckig aus weisser Leinwand, Damast oder Zwilig, geschnittene und umstochene doppelte Lätzgen, so den kleinen Kindern bey dem Beschicken, über das Hertz gelegt werden.

Hertzschlächtigkeit, ist eine Kranckheit der Pferde, welche verursachet, daß sie sich sehr aufblasen, den Bauch immer aus- und einziehen, und so man ihnen mit den Fingern an die Gurgel greiffet, gar dumpffig husten. Die Pferde werden davon überfallen, wenn sie unreines Futter, Wisch-Tücher, oder sonst etwas haariges oder raubes fressen; Diesem Ubel abzuhelffen, dörre man Lein-Saamen, mahle ihn, und gebe dem Rosse des Mehles zwey Theile im Trincken, den dritten Theil menge man mit Haber, und gebe es ihme vier Tage nach einander, des Tages einmahl zu fressen. Oder nehmet lange Wegwart-Wurzel, Alant-Wurtzel, Weitzen-Kleyen, menget es durch einander, und gebet es dem Roß offt unter dem Haber. Oder thut einen Ameis-Hauffen, mit allem, was darinnen ist, in einen Sack, leget Wachholder-Stauden mit grünen Beeren darzu, siedet es zusammen in einem Kessel mit Wasser, giesset es hernach ab, lasset es kalt werden, und gebt dem Pferde alle Tage davon zu trincken. Item, nehmet Birnbaum-Mistel, Lungen-Moos von einem Eich Baum, iedes gleich viel, Büchene Mistel ein Viertel-Pfund, und gelbe Lilien-Wurzel, hacket alles klein zu Pulver, und gebets dem Pferd unter dem Futter, wenn der Mond fünff Tage alt ist. Oder brennet einen lebendigen Igel in einem neuen wohlverklebten Topff zu Pulver, nehmet darnach noch Beyfuß-Wurtz, Alant-Wurtz, Gehörne von einem Hirschen, das zwischen den zweyen Frauen-Tagen, nehmlich dem funffzehenden Augusti und achten September, geschlagen, und ein wenig Sadebaum, pulverisiret dieses alles gleichfalls, mischet das Pulver unter einander, und zwar eines so viel als des andern, und gebet davon dem Pferd im Futter, auf einmahl, iederzeit eine Hand voll, lasset auch demselben des Jahrs einmahl die Kien-Ader schlagen.

Hertz-Weh, ist ein Schmertz, der sich in der Hertz-Grube findet, kommt von dem Magen, oder krampffigen Zufällen der Gedärme, des Rückfells, des Hertzens, der Leber ꝛc. her. Würme, Fieber, eingeschluckte übele Dinge verursachen solches ebenfalls.

Hertz-Wurtzel, wird an einem Baume diejenige Wurtzel genennet, welche gerade nieder in die Erde gehet, und den Baum dergestalt feste hält, als wenn er gleichsam mit Stricken und Seilen angeheftet und angepfählet wäre, daß er von Winden und seiner eigenen Last nicht nieder gezogen werde. Nach der gemeinen Garten-Regel soll man, beym Versetzen der Bäume, denenselben die Hertz-Wurzel nicht lassen, denn weil sie gerade unter sich treibet, und alsobald die todte und unartige Erde ergreiffet, darinnen keine gute Nahrung und Krafft befindlich, so kan auch solche dem Stamm keinen guten Safft und Wachsthum geben, sondern die Wurtzel wird anbrüchig, daß der Baum keine gute Früchte herfür bringen mag, und wohl gar verdirbet, indeme er aus Mangel der guten Nahrung, so er aus der Hertz-Wurtzel (die aber in der todten und unfruchtbaren Erde steckt) haben soll, böse Feuchtigkeiten an sich ziehet. Hingegen laufen die Seiten- und Neben-Wurtzeln oben in der guten Erden hin, und ziehen daraus guten Safft und Krafft, sonderlich von der Witterung, so von obenher einfället, und ihren Einfluß hat: Es pflegen auch an dem Ort, wo die Hertz-Wurtzel abgeschnitten ist, gemeiniglich andere kleine Würtzelein wieder hervor zu schiessen. Wenn aber der Boden auch in der Tieffe gut ist, pflegen etliche an einigen Obst-Bäumen die Hertz-Wurtzeln zu lassen. Bey denen Nuß- und Birn-Bäumen hingegen, ist vor dem Versetzen die Hinwegschneidung der Hertz-Wurtzel absolute nöthig, es sey der Grund auch beschaffen wie er will, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es diesen Bäumen höchst schädlich, wenn ihnen dieselbe gelassen wird.

Heschel-Rechen, siehe Nach-Rechen.

Hesse, suche Hechse.

Hetze, siehe Elster.

Hetzen, Wind-Hetzen, heisset so viel als einen Hasen oder Füchse mit Wind-Hunden fangen. Nach Weydmännischer Redens-Art heisset ins Garn hetzen, wenn man ein Vor-Holtz mit Garn fürrichtet, daß der Hase, wenn er sich vor den Hunden ins Holtz retiriren will, nothwendig darein fallen muß; wenn man aber

aber im freyen Felde hetzet, so heisset es vom Strick aus hetzen. Dieses geschiehet folgender massen: Man reutet zu Pferde, und hat ein paar Wind-Hunde am Hetz-Riemen, von welchem man sie nach Gefallen ohngesäumt los lassen, oder wenn der Hase zu weit aufstünde, oder man sonst nicht hetzen wollte, dieselbe damit an- und zurücke halten kan. Ihrer etliche reuten also in gerader Linie neben einander die Acker-Stücken oder Feld-Beete durch, und geben acht, ob sie darzwischen einen Hasen im Lager sitzen sehen können; So nun einer aufstösset, muß man ihm einen kleinen Vorsprung vergönnen, darnach lässet man von den nächsten Stricke-Winden ein paar los, und jaget einer oder zwey zu Pferde hernach, die übrigen bleiben in ihrer Such, und also streifft man ein Feld nach dem andern durch und wird ein Strick Hunde nach dem andern losgelassen, nachdem es viel oder wenig Hasen giebt, oder nachdem der Hase auf der rechten oder lincken Seite, oder in der Mitten aufstehet. Wo es Höhen und Gebirge hat, laufft der Hase gerne Berg auf, da er wegen Kürtze der vördern und Länge der hintern Füsse viel besser fortkommen kan, als die Hunde, die dadurch bald abgemattet werden, dahero etliche einen Jäger zu Fuß mit einem Strick Hunde oben in der Höhe aufpassen lassen, ihme diesen Paß abzuschneiden. Wenn ihme die Hunde nahe auf den Leib kommen, gebrauchet er mancherley arge List, begiebt sich in die Wasser, verbirgt sich, wenn Schaafe oder anderes Vieh im Felde sind, unter die Heerde, leget sich öffters im stärckesten Lauff nieder, daß die Hunde über ihn springen, schlieffet durch die Zäune und Gehäge von einer Seiten auf die andere, lauffet, wenn die Hunde und Jäger vorbey, den geraden Weg wieder zurücke. Bisweilen springt er, wenn er mitten unter den Hunden ist, über sie hinüber, oder schießt ihnen bey den Füssen hindurch; manchmahl, wenn die Hunde nicht wohl gefängig, oder gar zu hoch sind, stossen sie zwar den Hasen, ergreiffen ihn aber nicht, sondern kriegen an stat desselben das Maul voll Haare, der Hase aber läuffet mit zerrupftem Peltz und gantzer Haut immer fort. Wenn man junge Hunde einhetzen will, geschiehet es am besten im Herbst, da es junge heuer gefallene Hasen giebt, die weder so schnell, noch so listig sind, als die alten. Das erste mahl muß man einen jungen Hund mit zwey guten alten Hunden an einem vortheilhafftigen Orte einhetzen, damit er zum erstenmahl nicht vergeblich lauffe, denn dadurch wird er verzagt werden, und sowohl das Hertz, als die Begierde verlieren. Es muß aber nahe und hinter denen jungen Hunden allezeit einer zu Pferde seyn, damit sie nicht, wo sie lange allein bey dem Hasen bleiben, ihn zerreissen und fressen lernen, welche heßliche Gewohnheit ihnen hernach hart wieder abzugewohnen ist. Bey nassen, windigten üblen Gewitter, soll man nicht zu hetzen reiten, aber im Thau ist es darum gut, weil der Hase nicht zu weit, noch so leicht aufstehet, indem er nicht gerne naß wird. dahero er die Jäger näher an sich annehmen lässet, und die Hunde werden durch den frischen kühlen Thau desto mehr erquicket. Auch soll man nicht hetzen bey weichem Wetter, weil der Hase leicht ist, und über die tieffen weiten Felder wohl kommen kan, die Hunde aber tieff hinein fallen; zu geschweigen, daß zu solcher Zeit grosser Schade in der Saat geschiehet. Im Winter, wenn tieffer Schnee liegt, soll man gar nicht, bey hart gefrornem Erdreich aber Vormittags nicht hetzen, denn die Hunde lauffen sich auf, und verderben sich offt auf einmahl so übel, daß man sie hernach in viel Wochen nicht wieder brauchen kan. Wann die Hunde einen scharffen weiten Lauff gethan, und endlich den Hasen gefangen haben, muß man die Hunde in der Mitte über sich aufheben und rütteln, damit ihnen das Geblüte vom Hertzen komme. Das Hetzen wird von Bartholomäi bis Fastnachten verstattet, nach diesem aber ist es, bis wieder Bartholomäi kommt, verboten, doch ist dem Besitzer einer Jagd in der Marter-Woche einen sogenannten Oster-Hasen zu hetzen erlaubet.

Hetz-Riemen, ist ein langer lederner Riemen, woran der Jäger die Wind-Hunde, und zwar gemeiniglich 2 zusammen gekuppelt hält. Er hat solchen von der lincken gegen die rechte Hand über der Achsel herunter hängen, und das eine Ende davon, welches durch die Ringe der Hunde-Halsbänder geschoben ist, in der Hand, welches er, wenn ein Hase aufstehet, fahren und damit die Hunde los lassen kan.

Heu, ist der Nahme des jährlich von den Wiesen abgehauenen und getreugten oder dürre gemachten ersten Grases, welches zur Fütterung der Pferde und Schafe sowohl, als der Ochsen, Kühe (sonderlich aber des Melck-Viehes), jungen Füllen und Kälber, so nöthig als nützlich ist. Dieweil aber die Wiesen von verschiedener Art, so daß unter denenselbigen einige das Jahr auch nur einmahl gehauen werden, so wird dieses auf dergleichen Wiesen gemachtes Heu zum Unterscheid dessen, da man nach der ersten Erndte die Wiesen noch einmahl hauet und Grummet machet, alt Heu genennet. Siehe ferner Heu machen.

Heu-Baum, Wiese-Baum, ist ein gerader starcker Baum, so lang, daß er hinten und vorn über einen gemeinen Rüst- oder Bauer-Wagen hinaus reichet, ein darauf geladenes Fuder Heu, Stroh oder Getraide damit zu baumen, daß die gantze Ladung fest beysammen bleibe, und nichts davon verschüttet oder verlohren werde. Siehe Bäumen.

Heu-Boden, hierzu werden gemeiniglich, wo man nicht besondere, zum Heu und Grummet erbauete oder bestimmte Scheunen hat, die Böden über den Vieh Ställen genommen, welche man aber vorhero, ehe das Heu darauf gebracht wird, mit gutem trockenen und dürren Stroh, zum wenigsten einer Hand dicke, über und über wohl bestreuen, und sodenn das Heu darauf legen, dieses aber oben

gleich-

gleichfalls wohl mit Stroh bedecken muß; solchergestalt wird nicht nur das Heu von allen aus den Ställen sich hinauf ziehenden Dünsten und Gestanck rein erhalten, sondern es ziehet solches Stroh auch alle andere Dünste und Feuchtigkeit an sich, so, daß das Heu trocken, und wohlgeschmackt, auch vor aller Fäulung gesichert bleibe.

Heu Bucht, ist in einem Stalle ein besonderer Verschlag, darein das vor die Pferde oder Zug-Ochsen, auf eine gantze oder auch wohl nur auf die halbe Woche gehörige Heu-Futter Bund-weise gestecket wird. Man pflegt sie gemeiniglich über den Futter-Kästen anzubringen, und mit einer Fall-Thüre und Vorlege-Schloß zu versehen.

Heu-Bund, oder ein Bund Heu, ist so viel, als man in ein ordentliches Stroh-Seil binden kan. Auf Höfen und bey wohleingerichteten Haushaltungen wird auf ein Pferd in vier und zwantzig Stunden acht Pfund Heu gerechnet, und die Heu-Bunde in solcher Schwere darnach gemacht.

Heuen siehe Heu machen.

Heu-Erndte, wird die Zeit genannt, in welcher das Gras gehauen, zu Heu gemacht, und dasselbe eingeführet wird. Diese gehet insgemein im Junio um Johannis, oder auch zu Anfang des Julii an, welcher dahero den Nahmen Heu-Monat bekommen. Auf dreymähdigen Wiesen, welche aber nicht allzuhäufig gefunden werden, gehet die Heu-Erndte gleich nach Pfingsten an.

Heu-Feimen, siehe Feimen.

Heu-Gabel, ist eine zweyzanckigte eiserne Gabel, welche so wohl an ihrer Grösse, als an der Länge ihres Stieles, alle andere bey einer Wirtschafft nöthige Gabeln übertrifft; man braucht solche sowohl die grossen Heu-Schöber und Heu-Feimen mit zu machen, als auch das Heu aus den Schöbern auf den Wagen zu Verfertigung des Fuders zu langen und aufzuladen, daher sie von einigen insgemein auch Reich-Gabel genennet wird.

Heu-Hechel Hau-Hechel, Heckel-Kraut, Stachel-Kraut, Weiber-Krieg, in Oesterreich Aglar-Kraut genennet, ist zweyerley, die gemeine dornichte oder stachelichte Heu-Hechel, welche wegen der vielen Stacheln, wie eine Hechel aussiehet, hat runde, dornichte Reißlein, mit kleinen haarichten, an dem Rand etwas zerkerbten, klebrichten und schwartz-grünen Blättern besetzt, welche fast den Ehrenpreis-Blättern gleich kommen, aber eines stinckenden Geruchs sind. Die Blümlein, so gemeiniglich Purpur- oder Leib-Farb, gleichen den Faselen-Blümlein. Aus diesen werden kleine runde Schötlein, wie Linsen, darinnen findet man einen Saamen, der an Gestalt und Geschmack den Wicken ähnlich ist. Wo dieses Gewächs einmahl Platz gewinnet, da ist es, wegen seiner langen um sich fladrenden Wurtzel, schwerlich zu vertreiben. Die im ersten Frühling hervor kommenden zarten Schößlinge, sind mit Saltz und Eßig eingemacht, lieblich zu essen, als ein kräfftiges Mittel den Stein und Harn zu treiben, welches auch der aus dem frischen Kraut ausgepreßte Safft thut. Es wird zu eben solchem Ende aus dem Kraut ein Wasser und Saltz, aus den Blumen aber eine Latwerge oder Zucker bereitet. Die Wurtzel wird im May gegen den vollen Mond, das Kraut aber zu Anfang des Junii gesammlet. Ein Quintlein von der gedörrten und zu subtilem Pulver gestossenen Heu-Hechel-Wurtzel, etliche Monate lang alle Morgen mit destillirtem Heu-Hechel-Wasser fleißig eingenommen, auswendig aber ein Pflaster von Stein-Klee und Heu-Hechel allezeit fleissig übergebunden, ist ein fürtreffliches Mittel, den Fleisch-Bruch zu zertheilen, und aus dem Grund ohne Schnitt zu heilen. Die Heu-Hechel ohne Dorn, ist wieder zweyerley, davon die eine wild, die andere aber in Gärten erzielet wird. Die wilde bringet jährlich aus ihrer holtzigten Wurtzel viel runde zähe Stengel herfür, zweyer Ellen hoch, welche in Neben-Zweige zertheilet, und mit weisser Wolle überzogen sind. Ihre Blätter, deren gemeiniglich drey an einem Stiele sind, umgeben wechselsweise den Stengel. Die Blumen sind Purpur-braun, und stehen an ablangen Aehren. Die Schötlein und Saamen kommen mit der stachelichten Heu-Hechel überein. Das gantze Gewächse giebt einen zähen Schleim, und starcken Geruch, wie ein Ziegen-Bock von sich, und wird zu nichts gebraucht. Die gelbe Heu-Hechel aber, welche in den Gärten erzielet wird, und unter die Sommer-Gewächse gehöret, hat zerkerbte, haarige und schmutzige Blätter, mehrentheils drey an einem Stiel. Auf den Gipfeln der Stengel erscheinen gelbgestreiffte Blumen. Das gantze Gewächs ist mit einer zähen, schleimigten Feuchtigkeit angefüllet, daß einem die Finger, so mans anrühret, davon klebricht werden.

Heu machen oder Heuen, wird die Verrichtung genennet, da man das abgehauene Gras mit dem Harcken oder Rechen herum wendet, daß es an der Sonne dürre und zu Heu werde. Hierbey kommt fürnemlich zu betrachten vor, sowohl die Zeit, als die Art und Weise, das Heu zu machen, und damit vom Anfang bis zum Ende behörig umzugehen. Die Zeit betreffend, wird, wie oben bey der Heu-Erndte bereits gedacht, das Heu machen insgemein um Johannis im Junio oder zu Anfang des Julii, so von dieser Verrichtung den teutschen Nahmen Heu-Monat hat, angestellet; und muß man absonderlich auf wässerigen Wiesen, und die an fliessenden Wassern und in tiefen Gründen liegen, damit eilen, angesehen es gar nichts ungewöhnliches ist, daß dergleichen Wiesen auch um solche Zeit (da gemeiniglich die Mertz-Nebel, der alten Bauer-Regel nach, ihre Wirckung zu haben pflegen) überschwemmet, verschlemmet und verderbet werden. Deswegen man denn hierinnen den Mantel nach dem Wind hängen muß, damit nicht, wenn man gar zu lange, und aus Geitz auf noch mehreres Gras war-

warten wollte, auch das bereits gewachsene und vorhandene mit einander verderbe. Ferner soll man auch, wo es seyn kan, die Abmähung des Grases im neuen Licht oder zunehmenden Monden verrichten, weilen nicht alleine auf solche Weise das Heu besser gedeihet und ausgiebet, und nicht so leichte schwindet, sondern auch hernach das Grummet desto dicker und besser nachwächset: Und liegt nichts daran, wenn gleich der Saame noch nicht völlig abgezeitiget, angesehen doch das meiste Gras von Zusetzung der Wurtzeln wächset; zu geschweigen, daß solches Heu, so noch ziemlichen theils zart, und nicht allzu überständig worden, dem Vieh viel anmuthiger und lieblicher ist, auch demselben viel besser erspriesset, und sonderlich den Kühen die Milch vermehret; dahingegen, wenn das Heu zu spät gemacht wird, oder das Gras allzuzeitig oder überständig worden, und also seinen besten Safft und Krafft bereits verlohren hat, es eine gar geringe und schlechte Fütterung abgiebet, auch manchmahl zu nichts bessers nützet, als daß man es dem Vieh unterstreue: Doch ist auch hinwiederum wohl zu mercken, daß, wo die Wiesen oder Matten allzu frühzeitig, da nemlich das Gras noch zu frech, grün und jung, gemähet werden, solches unzeitige Heu, ausser dem, daß es keine Krafft und Nachdruck im Füttern hat, auch öffters noch auf dem Boden verfaule und verderbe: deswegen man den Mittel-Weg in acht zu nehmen, und weder zu früh noch zu spate das Gras abzuhauen hat. So will auch das äusserliche Gewitter wohl abgemerket und abgelauret seyn. Wenn demnach der Haus-Wirt einen bald herannahenden langwierigen Regen vermuthet, so ist es rathsamer, daß er sein Gras lieber auf der Wurtzel stehen, als abmähen, und in der Nässe liegen lasse, es wären denn einige Güsse und Uberschwemmungen zu befürchten: Denn in solchem Fall muß man aus der Noth eine Tugend machen, das Gras abhauen, und das in der Tieffe und an dem Wasser befindliche, folglich dem Wasser-Schaden am meisten unterworfene auf Hügel und erhabene Oerter schaffen, und daselbst streuen lassen, damit es an solchen Orten ein schöneres Wetter erwarten, und der Fortreissung des Wassers, oder dem darauf von schlammigten Güssen sich setzenden Letten nicht so leicht unterworffen seyn möchte. Endlich soll auch noch ein Haus-Wirt dieses in acht nehmen, daß er das Gras, so viel es seyn kan, in der Frühe, weil der Thau noch daran hafftet, abmähe, gestalten es sodenn sich viel leichter umleget, als wenn es von der Trockene des Wetters zähe wird, und der Sensen nachgiebt, folglich weder so lang, noch so fein glatt von der Erden weg abgemähet werden kan. Was hiernächst die Art des Heumachens betrifft, so ist bekannt, daß die nächstvorhergehende Arbeit bey solchen das Gras hauen oder mähen ist, da nemlich das Gras von den Mähdern mit der Grase-Sense abgehauen, oder aber mit der Sichel abgeschnitten wird, welches letztere aber nur geschiehet, wo Mangel an Wiesen ist, allwo die Leute nachzumähen, und, wenn etwas stehend geblieben, dasselbige durch die Nachmähe, welches man die Wiesen schröpfen nennet, zu nutzen pflegen. Wenn nun das Gras abgemähet, und in Schwaden etwas trocken worden, so müssen diese zerschlagen, das ist, mit dem Rechen aus einander geworffen, und in die Breite gestreuet, und hierauf, wenn es auf der obern Seite durch die Sonnen-Strahlen gedorrt, abermahlen mit dem Rechen um- und auf die grüne Seite gewendet werden, daß es auch an solcher völlig abtrocknen und dürren möge. Ist schönes und beständiges Heu-Wetter, so streuet man das also abgedorrte Gras aus der Breite sogleich in die Flatschen, Schöber-Flecke oder Heu-Schelben. Bey unbeständigem Wetter aber, da man einen regnerischen Uberfall befürchtet, wird das Gras, nachdem es gewendet und auf der andern Seite gleichfalls gedöret, zusammen gerechet oder gehärcket, und in mittelmäßige ziemlich hohe und spitzige Schöber, welche man Wetter-Hauffen nennet, gesetzet, damit, wenn es ja regnen sollte, der Regen desto besser abschiessen könne; zudem kan auch der Regen nicht durch den ganzen Hauffen dringen, und dahero diesem, wenn er gleich benetzet worden, gar leicht wieder geholffen werden, wenn man denselben bey wieder hervorbrechendem Sonnenschein aussen vorhero wohl abtrocknen lässet, und denn erst in die Flatschen streuet, in welchen es etwa liegen bleibet, bis die allenfalls noch darinnen befindliche Feuchte vollends von der Sonne und Lufft wohl ausgezogen worden, worauf man endlich aus solchen grossen Flatschen die rechten und grossen Heu-Schöber setzet, und denn fein trocken einführet. Hat man aber das Unglück, daß das Heu in Schöbern starck beregnet wird, so muß man solche bey gutem Wetter und Sonnenschein wieder abziehen, das ist, das aussen herum liegende Heu, so weit es in den Schöbern hinein naß ist, wieder herab nehmen, und noch einmahl streuen, und, wenn es denn dürre, wieder aufschobern, und ohngesäumet einführen lassen: gestalt nichts übler und verdrüßlicher ist, als wenn das Heu naß eingeführet wird, angesehen es sich gemeiniglich über einander entzündet und dem Vieh in der Fütterung recht zu einer Pest wird. Wäre aber etwan nicht so viel Zeit, solches so balden zu thun, oder aber nicht genugsamer Raum verhanden, das Heu in Scheunen oder auf Boden beherbergen zu können, so pfleget man dasselbe auf dem Felde, oder nahe beym Hofe in grosse witzige Schober, oder auch in ordentliche Heu-Feimen zu setzen: dabey aber ist nicht zu vergessen, daß man sowohl unten das Erdreich, so weit als der Schober oder Feimen zu stehen kommen solle, einer queren Hand hoch mit Stroh überlege, damit die feuchten Erddämpffe sich nicht in das Heu ziehen, als auch den Schober oder Feimen selbsten von oben herein, eines Arms hoch mit Stroh wohl bedecke, oder aber von Schoben eine rechte Haube und Dach darauf ma-

che, damit das Heu vor dem Thau, Regen und Ungewitter versichert seyn möge. Es ist auch etlicher Orten der Gebrauch, daß die Bauern ihr Heu mit allem Fleiß eine Zeitlang in Schobern oder Feimen auf dem Felde stehen lassen, ehe sie es einführen, damit es daselbst recht erliege, u. gehörig ausdämpfe, welches Heu denn auch dem Vieh desto weniger Kranckheit oder Schaden verursachet. Uibrigens will das Heu, wie obgedacht, nicht nur fein trocken und dürr eingebracht, sondern auch an einem lüftigen, trockenen und bequemen Ort, es sey gleich in Scheunen, oder auf ordentlichen Heu-Boden, gelegt und aufbehalten seyn, damit die Luft hübsch durchstreichen und also das eingebrachte Heu in gutem Stande bleiben möge.

Heu-Monat, siehe Julius.

Heu-Register, ist ein besonders Verzeichniß, was ein iedes Jahr an Heu und Grummet erbauet worden, welches ein Verwalter, so bald der Jahr-Wuchs von Heu und Grummet völlig eingebracht, seiner Herrschafft zur dienlichen Nachricht einsenden soll. Es wird aber ein solches Register Tabellen-weis eingerichtet, und darinnen insonderheit angemercket: 1) Die Nahmen der Wiesen und deren Lage; 2) der Inhalt eines ieglichen Stückes; 3) die Anzahl der darauf erbauten Fuder Heu; 4) der Ort, wohin solches gelegt, oder, wohin es, wenn man einen Uiberfluß an Heu hat, verkaufft worden; nicht weniger was der Schäfer bekommen; 5) die Anzahl der eingebrachten Fuder Grummete; 6) wohin sie gekommen; 7) die Nahmen derjenigen, so das Gras und Grummet gehauen, und 8) der Preis, wie hoch ieder Acker von dieser oder jener Wiese gehauen worden; 9) die Nahmen der Frohner und Tagelöhner, welche Heu und Grummet gemacht, und 10) welche Wiesen zur Frone, und welche ums Lohn dürre gemacht worden, nebst denen Unkosten; und endlich 11) was an Wiesen vermiethet gewesen, und 12) was dafür bezahlet worden.

Heurlinge, werden an einigen Orten die Grüben oder hundert tausend Fische genannt.

Heu-Saamen, begreifft allen denjenigen Saamen unter sich, welchen man von allerhand auf den Wiesen wachsenden Grase, Klee und andern Blumen und Kräutern, wenn sie völlig reiff sind, bekommet, und der gemeiniglich auf den Heu-Böden und in denen Heu-Ställen an der Erde liegen bleibet, zusammen gekehret, gesiebet, und der reine Saamen im Frühling etwan zu Ende des Mertzens zwar bey etwas trockenem Wetter, iedoch zu solcher Zeit, da bald ein Regen zu vermuthen, mit Asche oder Tauben-Mist vermenget, oder auch alleine, auf neu-angerichtete Wiesen, oder unfruchtbare Grase-Flecken in alten Wiesen gesäet wird. Unter dem Heu-Saamen sind absonderlich diejenigen Saamen zu erwählen, deren Pflantzen dem Vieh annehmlich und gesund sind: Als da ist die Bach-Münze, Bibenellen, die beyden Geschlechte des Bingel-Krauts, die Braunellen, Dreyfaltigkeits-Blumen, die Erd-Galle oder das kleine tausend Gülden-Kraut, fette Henne oder Wund- auch Knaben-Kraut sonst genannt, das Flachs- oder Lein-Kraut, welches aber, weil es der kleinen gemeinen Wolfs-Milch sehr ähnlich siehet, von selbiger, als einem Menschen und Vieh höchst schädlichen Kraut gar wohl unterschieden werden muß. Es bestehet aber der Unterschied darinnen, daß das Lein-Kraut keinen Milch Safft von sich giebet, wie die Wolfs-Milch, und daß auch dessen Blumen licht-gelb und fast wie die Rittersporn formiret sind. Ferner die Frauen-Müntze, die Gamanderlein oder kleiner Bathengel; beyderley Geschlechte des Gänserichs; die beyden Geschlechte der Gauchheil mit den rothen und blauen Blumen; der Gersten Walch oder tauber Haber; die kleinen oder wilden Hasen-Pappeln, imgleichen der Hahnenfuß, nicht die Art, so eine zwiebichte runde Wurtzel hat, und wegen seiner hitzigen scharfätzenden Natur schädlich ist, sondern das andere Geschlecht, welches man etlicher Orten auch Geiß-Blumen zu nennen pfleget, und eine weisse sehr fasigte Wurtzel hat. Der Spanische, wohlriechende und gemeine Wiesen-Klee; wilde Körbel oder Körffel; die Maßlieben, das Melissen-Kraut; der braun und blaue Mertzen-Veil, wilde Röhren, wilder Pastinack, Poley, Rapuntzeln; die Schaafgarbe, Storch-Schnabel; das Wall- oder Weg-Stroh, von einigen unserer lieben Frauen Bett-Stroh genannt; die beyderley Geschlechte des Wohlgemuths, u. a. m.

Heu-Scheiben, siehe Flatschen.

Heu-Scheune, ist sowohl in Thier-Gärten als Gehägen vor das Wild ein höchst nöthiges Gebäude, dasselbe über Winters darinnen mit Futter zu erhalten. Auch hat man an einigen Orten auf denen Wiesen selbst Heu-Scheunen, jedoch nur zur Verwahrung des Heues. Jene aber müssen an einer Sommer-Seite, oder an einem abhängigen Berg, da die Sonne fein warm anscheinet, ohnweit eines Wassers, so nicht zufrieret, und wo dicke Behältnisse vorhanden, ohngefehr sechzehen Ellen lang und acht Ellen breit angeleget, und mit doppelten Rauffen gemachet werden; oben drüber aber kommt der Heu-Boden, den Vorrath aufzuheben; in desselben Mitten wird ein Loch gelassen, das Heu in die Rauffen zu werfen und zu vertheilen. Dergleichen Heu-Scheunen muß man nach der Grösse des Forstes und Anzahl des Wildes etliche haben. Wenn nun der Winter kommt, und die Hirsche insgemein nach der Brunfft noch mager sind, da sie sich nicht wieder erholet, muß ihnen sowohl mit Heu-Futter, als Kenster oder Nistel, imgleichen gefällten jungen Kiefern, davon sie die Rinde zu schälen pflegen, geholfen werden; Wenn es aber wieder auf thauet, wird das Wild durch sein Aussenbleiben von sich selbsten anzeigen, daß es nichts mehr nöthig hat, und kan sodenn die Fütterung gespuret werden. Von der Nord- oder Mitternacht-Seite, wo das ungestümeste Wetter her-

he kommt, müssen billig zur Beschirmung gute Deckgate vorhanden seyn, damit das Wild vor stürmischen Unwetter, Frost, Schnee oder Schlacken-Wetter einigen Schutz und Obdach haben kan, weil sonsten kein Wild in eine vermachte Heu-Scheune einkriechen sondern vielmehr sich davor entsetzen und scheuen würde. An theils Orten gehen die Raufen unterm Dache allenthalben umher, und liegt das Heu beständig darinnen, dergestalt, daß so viel Heu, als das Wild abfrisset, von inwendig an dessen Stelle wieder nachfället. Einige, die nicht so viel Unkosten auf die Scheune wenden wollen, lassen das Heu Bundweise in dem Gehölze auf die Sträucher hangen, das Wild damit zu füttern; weil aber der Sonne, Regen und Lufft die besten Kräfte des Heues ausziehet, und nichts als dürre Ruten oder Stroh nach sich lässet, wird wenig oder nichts davon achalten.

Heu-Schober, ist ein grosser runder unten am Fusse weiter, oben aber etwas spitzig zu laufender Hauffen Heu, welcher, nachdem das Heu zuvor dürre gemacht worden, aus denen Flatschen oder Heu-Scheiben auf der Wiese gesetzet wird, und zwar, nach iedes Ortes Gewohnheit bald grösser, bald kleiner.

Heuschrecke, Springhahn, ist ein mittelmäßiges fliegend- und hüpffendes Ungeziefer, welches dem Getraidig, und andern Erd- und Garten-Gewächsen grossen Schaden thut. Sie hat sechs Füsse, davon die zwey hintersten sehr lang sind, und zum Springen dienen: vier Flügel, welche bey einigen roth, bey einigen Purpur farb, und bey andern blaulicht oder grün sind, einen Kopf wie ein Pferde-Kopf, ein viereckigtes Maul, welches sich Creutzweise aufthut, und herausstehende Augen. Nach dem Unterschied der Grösse, Farben und Gestalt hat man deren unzählige Gattungen. Das Männlein hat keinen Schwanz, das Weiblein aber ist mit einer langen Röhre oder Schwanz versehen, mit welchem es ein Loch in die Erde gräbet, ihre Eyer darein legen zu können. Dieses thun sie nur im fetten Erdreich, indem man sie selten auf Bergen, oder auf dürren magern Boden antreffen wird. Sie streiffen die Haut ab, und verjüngen sich, wie anderes Ungeziefer. Der Rauch von Heuschrecken soll die Verstopfung des Harns, und eine an den Hals gehängte Heuschrecke das viertägige Fieber vertreiben. Wenn eine Heuschrecke in einen gewässerten Wein geworfen wird, soll sie zu Grunde gehen, ist der Wein aber lauter und ächt, soll sie oben schwimmen. Man pfleget sie in denen Gärten mit sich selbsten, nemlich so man deren einen Hauffen zusammen sammlet, und sodenn einen Rauch davon machet, zu vertreiben. Wenn man Wermut siedet, und die Kräuter und andere Gewächse mit dem Wasser besprenget, so lassen die Heuschrecken selbige zufrieden, und befressen sie nicht. Hiervon siehe eine gantze Abhandlung im V Stück n. 1 der Leipz. Sammlungen.

Heu-Seil, ist ein starckes ohngefehr 12 bis 16 Ellen langes Seil, womit der Heu-Baum auf einem Fuder Heu, Stroh oder Getraide, starck angezogen, und die Ladung dergestalt feste zusammen gehalten wird, daß nichts über den Wagen herunter fallen kan.

Hexel, siehe Heckerling.

Hexel-Lade, suche Heckerlings-Banck.

Heyde, siehe Haide.

Heydexe, suche Lydexe.

Heyde-Grütze, Heyde-Korn, Heyde-Kraut Heydel, Heydelbeere, Heydeläufer, Heyde-Lerche und Heydnisch Wund-Kraut, siehe unter Heide-Grütze ꝛc.

Heyderling oder Treuschling, ist eine Art der Eß-Schwämme, welche also zubenahmet, weil sie gemeiniglich auf den Heyden und der Vieh Weide wächset. Sie ist rund und breit wie ein Pareth, unten braun, oben aber bleichfarbig, wächset im Brach-Monat, wenn es geregnet. diesen schä'et man die äussere Haut ab, und bereitet sie zum Essen wie die Morgeln.

Heyer, siehe Haber.

Heyn-Buche, suche Buchbaum.

Hiacinth siehe Hyacinth

Hieff-Horn, Hifft-Horn, ist ein kleines gleichaus gebendes Horn, welches die Jäger und Jäger-Pursche an einem schmalen Hifft-Riemen oder sogenannten Horn Fessel über die lincke Achsel an der rechten Seite herunter hängend, tragen, und damit auf der Jagd die behörigen Zeichen geben. Man hat derselben mehrentheils dreyerley Gattungen: Als Hörner (Zincken) von klarem Laut, worauf die Jungen lernen; Mittel-Hörner, die einen mittelmäßigen Ton haben, und Rüden-Hörner, die einen groben oder tieffen Laut haben. Weil aber diese letztern gar zu groß und unbeqvem sind, pfleget man heut zu Tage meistens nur Halb-Rüden-Hörner zu tragen. Es werden aber die Hifft-Horner von denen Weidruff- und Horndrehern aus weich gekochten Büffels-Hörnern gemachet, solche in ein Loch, so in einem Kloße gebohret, eingezwenget, das behörige Loch durchgebohret, nachgehends heraus genommen, äusserlich um das Mundstücke abgedrechselt, vernen am Schall-Horn mit rothem Wachs gepüffet, vom Riemer eingebunden, das Horn-Fessel mit behörigen Schnallen und Beschläg, doch dem Stande gemäß, von silbernen Dressen oder Cordouanem Leder mit stählernem Beschläge gemacht, und angefesselt, worauf sich ein Horn-Satz von Bocks- oder Hammel-Haaren, nebst einer grünen Schleiffe Band gehöret. Dieser Horn-Satz ist vor alters von einer gewissen Länge gebräuchlich gewesen: Weil ein reisender Jäger von der Strassen so weit, als ein solcher Horn-Satz reichen mögen, einen Fuchsen, Hasen oder Ente, als einen Zehrpfennig schiessen durffte. Es träget aber ein Jäger das Hifft Horn um dreyerley Ursachen willen, als erstlich, in währendem Treiben, wo er angestellet ist, solches durch dies Hieffe zu melden; zum andern: Im Treiben das Jagen zu blasen, und drittens und letztens dienet es, einen Jäger von andern zu unterscheiden. Auf dem Hifft-

Horn soll ein Jäger-Pursche währenden Jungen Standes folgendes blasen lernen, als erstlich: Anfangs mit einem Stoß einen langen Hief oder Hifft; zum andern: Drey Hennebergische reine lange Hief; drittens: So viel kurtze Hief, als der Jäger Odem halten kan, doch wenigstens einen jagdbaren Hirsch von zehen bis zwölff Enden zu melden; viertens: Das Jagen abzustossen, mit kurtzen Hiesen nach einander reinlich abgeblasen; und letztens wiederum einen langen Hief, wie im Anfang, doch ohne Rundel oder Triller. Hiffte oder

Hiese abstossen, heisset mit dem Rüden- oder Hifft-Horn viel oder wenig den Athem zu blasen abbrechen.

Himbeere, Hindbeere, oder, wie man sie einiger Orten nennet, Hohlbeere, sind rundlichte Früchte, welche den Brombeeren (ausser der Farbe, und daß sie zärter und hohler sind, auch dahero den nur gedachten Nahmen Hohlbeere bekommen), in allen an der äusserlichen Gestalt gleich kommen, und, wie jene, gleichsam aus lauter safftigen und an einander stehenden Beerlein zusammen gesetzt, auch mit kleinen halb runden Saam-Körnlein versehen sind. Ihre Farbe ist roth und eigentlich Fleisch-Farbe, wiewohl es auch weisse oder weiß-gelblichte giebt, welche man aber nicht in solcher Menge, als jene findet. Der Busch, worauf diese Frucht wächset, wird der Himbeer- oder Hindbeer-Strauch oder Staude genennet, welcher über drey Ellen hoch wächset, und der Brombeer-Staude ziemlich gleich ist, aber kürtzere und nicht so spitzige Stacheln hat, als diese. Manchmahl findet man auch wohl gar keine Stacheln daran, besonderes aber an denen jungen Schoßlingen und Zweigen, welche noch kein Jahr alt sind. Seine Blätter, deren drey oder fünffe gegen einander an einem Stiele wachsen, sind auch weicher und zärter als das Brombeer-Laub, unten weißlicht und oben dunckel-grün. Die Blüthen sind weiß, und bestehen aus fünff in Gestalt einer Rose zusammen gesetzten Blätlein, nach welchen die obbeschriebene Früchte, nemlich die Himbeere, ans Licht kommen. Die Wurtzel ist lang, und breitet sich auf allen Seiten unaemein starck aus, treibet auch alle Jahre neue Schoßlinge, welche das andere Jahr blühen und Früchte tragen. Der rothe Himbeer-Strauch ist von der andern Gattung, die weisse Himbeer-Staude genannt, in nichts, als in den Früchten, welche bey dieser von weißgelblichter Farbe sind, unterschieden. Sie wachsen gerne an schattigten und feuchten Orten in Wäldern und Brahnen, werden aber auch sonderlich in Gärten erzeuget, und durch Zerreissung der Wurtzeln fortgepflantzet, welches im Frühling am besten im Monat Martio im abnehmenden Monden geschiehet. Weil dieser Strauch, hauptsächlich, wenn er in gutem Erdreich stehet, allzustarck ins Holtz wächset, und daher zum öfftern verstocket, so müssen sowohl die kleinen Schößlinge, als das abgestandene Holtz, auch, wo es nöthig, von dem starcken Jahr-Wuchs etwas ausgehauen, und dadurch dem andern Lufft gemachet werden. Weil auch die Baum-Wantzen sich häuffig an diese Stauden zu hängen pflegen, so bald als nur der Safft in das Holtz zu treten anfänget, so muß man im Frühling, da ohnedem die Himbeer-Sträucher beschnitten werden müssen, Kalch mit Wasser anmachen, und damit das Holtz, ehe es noch treibet oder schröt, reiben und bestreichen, welches kein solches Ungeziefer aufund in die Höhe kommen lassen wird. Die Himbeere haben eine kühlende und Hertz-stärkende Krafft in sich. Der daraus bereitete Essig, da nemlich über die rein gelesene Himbeere guter Wein-Essig geschüttet und solcher an der Sonne destillieret, auch nach ausgezogener Krafft, noch ein paar mahl auf frische Beere gegossen wird, ist gut in verdorbener Lufft, widerstehet den Ohnmachten und Schwachheiten des Hertzens, so man damit auf die Schläfe und Pulse streichet oder Tücher in diesen gewärmeten Essig netzet, und also offt überschläget; einen gleichmäßig guten kühlenden Uberschlag giebt auch der über die puren Himbeer-Blätter gegossene Essig. Von denen Beeren wird auch durch bloßes Aufgiessen ein Wein bereitet. Das Einmachen der Himbeere geschiehet folgender Gestalt: Man nimmt einen guten Theil ausgedruckten Himbeer-Saffts, lässet es ein paar Tage stehen, thut das dünnere von dem Safft oben weg, mischet zwey Theile guten Zucker darein, verschaumet den Zucker, und kochet es so lange, bis es wie ein Honig ist, giesset solchen dicken Safft hernach ganz heiß über frische Himbeere, und behält sie also auf: Wenn man aber den ausgepreßten und auf obige Weise geläuterten Safft ein gut Theil einkochen lässet, hernach ein wenig Zucker darinnen zerlässet, und wenn es bis zur Dicke des Honigs und mehr eingesotten, hernach in eine gläserne Schale giesset, so bekommt man eine liebliche Latwerge davon. Das von den Himbeeren gebrannte Wasser ist in allen hitzigen Kranckheiten dienlich, und denen Patienten um des anmuthigen Geruchs und lieblichen Geschmacks willen, besonders annehmlich. Aus dem Safft wird ein köstlicher Syrup zugerichtet, welcher die Hitze der Fieber löschet, den Ohnmachten wehret das schwache Hertz stärcket, und alle Bauchflüsse stillet.

Himmel, darunter wird in dem Welt-Gebäude gemeiniglich derjenige Theil begriffen, welcher unsern Erd-Boden zu umschliessen scheinet. Die Betrachtung und Eintheilung des Himmels gehöret in die Natur Lehre und Astronomie. Ein Mut hat sonderlich zu wissen, daß dieses der Raum, worinne viele grosse und kleine Welt-Körper ihre Bewegung haben, und welche seinen Planeten, nemlich die Erde umgiebet, ja aus welchen sonderlich vermittelst der Sonne und des Monds viele Wirckungen in und auf der Erden entstehen, die sich gut und schlecht zu seinen Geschäfften verhalten

halten. Vornehmlich ist der sogenannte Luft-Himmel, welches der Dunst- und Dampf-Kreis ist, so die Erde umgiebt, zu beobachten. Denn daraus und darinne entstehen Thau, Regen Schlossen, Hagel, Schnee, Wind, Donner, Blitz ꝛc. welche Wörter nachzusehen. Die Heiterkeit oder die Trübe des Himmels, dessen Tag und Nacht, die Jahres-Zeiten, der Stand des Mondes und der Sonne gegen die Erde und dergleichen, sammt allem dem, was von Wetter und Witterung gesagt werden kan, ist hierbey genau zu beobachten. Daraus ist das gegenwärtige und zukünfftige Wetter, und das Verhältnus desselben zu denen hauswirtlichen Geschäfften insgemein und ins besondere zu bestimmen. Die Calender geben zwar einige Nachrichten davon, sonderlich der zu Erfurt heraus gekommene immerwährende Frauenzimmer-Calender. Allein es ist auch vieles noch zu verbessern und nach denen neuern Entdeckungen anders darinne einzurichten: indem sie fast alle die alten Sätze von dem Welt-Gebäude und der Bewegung derer himmlischen Körper, ja viele irrige Gedancken von dem Einfluß der Gestirne zum Grunde haben. Weil aber die Welt immer noch dabey bleibet und man solchergestalt eine Verwirrung durch andere und der Wahrheit gemässere Reden, den Einfältigen verursachen würde, die doch immer noch bey ihrem Calender bleiben, da sie keine andern haben, wenn man anders reden wolte, so hat man auch in diesem Lexico dieser Gewohnheit nachgeben müssen.

Himmel-Bette, heist ein solches Bett-Gestelle, welches über ihm eine auf Säulen ruhende oder sonst über sich besonders befestigte Decke hat, so eben der Bett-Himmel genennet wird.

Himmel-Brand, siehe Königs-Kertze.

Himmels Schlüssel, s. Schlüssel-Blume.

Himmels Spur, siehe Gewende.

Himmels-Thau, Schwaden, heisset der Saame eines gewissen Grases, welches in Pohlen und längst des Oder-Strohms, auch sonst an Wasserreichen Orten häuffig anzutreffen, und weil der gemeine Mann den Glauben hat, daß dieser Saame mit dem Morgen-Thau, wie das Israelitische Manna in der Wüsten herunter falle, so hat der Saame deshalber auch den Nahmen Himmels-Thau bekommen. Solcher Irrthum aber hat seinen Ursprung daher, weil man den Saamen niemahls, als des Morgens gar früh, wenn der Thau noch auf dem Grase sitzet, antrifft, derowegen klopfen die Bauern in der Früh-Stunde an das Schwaden-Gras, und halten ein Gefäß unter, so fällt der alsdenn reiffe Saamen hinein; wenn sie aber so lange verziehen, bis die Sonne herauf gekommen, so fället der Saame von sich selbst aus, und kan alsdenn unmöglich gesammlet werden. Die Körner, welche in Aehren gleichen Zapffen stecken, sind den Hirse-Körnern gleich, anfänglich schwartz, hernach aber schön gelblich weiß, am Geschmack sehr zart und lieblich fast wie der Reiß, und gesünder als der Hirse. Wenn er mit Milch gekocht wird, giebt er eine gute Nahrung, wiewohl er auch stopfft, wenn er zu viel genossen wird. Das Kraut wächset zwar, wie obgedacht, wild, kan aber auch gesäet werden, welches im May-Monat geschehen muß, und alsdenn wird der Saame schön weiß, doch will er fleißig gejätet seyn.

Himmels-Zeichen, siehe Gewende.

Himmlische Zeichen, sind zwölff gleiche Theile, in welche der Thier-Kreis, oder die Ecliptic (die Sonnen-Strasse) eingetheilet wird. Jeder hat seinen Nahmen bekommen von demjenigen Gestirn, welches bey demselbigen vor diesem gestanden, inzwischen aber weiter fortgegangen ist. Sie werden also bezeichnet und genennet: ♈ der Widder, ♉ der Stier, ♊ die Zwillinge, ♋ der Krebs, ♌ der Löwe, ♍ die Jungfrau, ♎ die Waage, ♏ der Scorpion, ♐ der Schütze, ♑ der Steinbock, ♒ der Wasser-Mann, ♓ die Fische. Diese zwölff Zeichen werden nach denen vier Jahrs Zeiten eingetheilet in die Frühlings- Sommer- Herbst- und Winter-Zeichen. Die Frühlings-Zeichen, in welchen die Sonne im Frühling läufft sind bey uns: der Widder, Stier und Zwilling: Da die Sonne von der Tag- und Nacht Gleiche auf die höchste Sonnen-Wende hinan steiget, und mit ihren Strahlen, weil sie nicht mehr gar so in die Quer, wie im vorhergehenden Winter fallen, die Erde erwärmet, und die Winter-Kälte mässiget. Die Sommer-Zeichen in welchen die Sonne zur Sommers-Zeit sich befindet, sind der Krebs, der Löwe und die Jungfrau. Hier steiget die Sonne bey dem Krebs aufs höchste, bey dem Löwen und Jungfrau aber steiget sie wieder ab: und weil ihre Strahlen um diese Zeit mehr als sonsten in geraden Linien und Strichen abwärts fallen, und die Tage länger, die Nächte aber kürtzer sind, so erhitzt sie die Erde am empfindlichsten. Die Herbst-Zeichen, welche die Sonne zur Herbst-Zeit durchläuffet, sind die Waage, der Scorpion und der Schütze, da die Sonne gegen den winterlichen Sonnen-Stand hinab läufft, und die Lufft von der Hitze wiederum mässiget. Die Winter-Zeichen, in welchen die Sonne sich den Winter über befindet, sind der Stein-Bock, der Wassermann und die Fische, da die Sonne von dem winterlichen Sonnen-Stande hinauf steiget, und weil ihre Strahlen alsdenn ganz quer fallen, und die Tage kurtz sind, die hefftigste Kälte in der Lufft hinter sich lässet. Siehe Gestirn.

Hincken, ist ein Zufall, welcher die Pferde, das Rind-Vieh, Schaafe ꝛc. an ihrem ordentlichen Gang verhindert, und entweder eine innerliche oder äusserliche, bekannte oder unbekannte Ursache hat. Wenn ein Pferd hincket, und niemand weiß, was ihm ist, so brechet ihm die Eisen ab, wircket ihm aus bis aufs Leben, hefftet ihme das Eisen wieder auf; nehmet Hirse, siedet denselben wohl in Wein oder Eßig, bis daß er zu einem Brey oder Mus wird, thut alt Schmeer dazu, bin-

dets

dets dem Pferd, so heiß es erleiden kan, um den Fuß; das thut acht oder zehen Tage nach einander; oder rühret Hüner-Mist und Schweinen-Speck in einer Pfanne beym Feuer durch einander, und schlaget damit ein. So ein Pferd auf allen vieren hincket: Nimm Hanff-Werck, feuchte solches mit Ever-Klar und schlage ihm das um den Huff und beschlage ihn dann: Nimm anben rein Berg-Schmeer oder Speck und wohlgeschälten Knoblauch, eines so viel als des andern, stosse es wohl, bis es zähe wird, schmiere das Roß damit an allen Vieren gegen dem Haar, so wird es wieder gut. Oder so ein Pferd an allen Vieren erschrocken, so stosse Epig und Knoblauch in einem Mörsel unter einander, reibe ihme die Beine zwey oder dreymahl damit, und reite es denn herum, daß es erhitzt, decke es warm zu, so wirds zur Hand besser. So ein Roß hincket, und man erkennet, daß ein Bluts-Tropffen zwischen Haut und Fleisch kommen: Nimm Roggen-Mehl und Ziegen-Milch, rührs unter einander zu einem Brey, stoß auch Saffran darein, thue darnach diesen Brey in einen Hasen-Balg, und binds dem Pferde über, da es den Schaden hat; man muß ihm aber verhero von solchem Orte die Haare abscheeren. Wie ein Roß, wenn es von Nern-schwinden, Vernageln, Verbelen, und andern bekannten Ursachen hincket, zu curiren, davon findet man an seinem Ort die behörige Nachricht. Wenn Ochsen oder Kühe zu hincken anfangen, da sie sich etwan in einen Nagel oder etwas anders geschossen und gestochen haben, so stecken die Bauren Speck oder ungesaltzene Butter aus dem Rühr-Faß in die Wunden, und binden es zu; und des andern Tages nehmen sie Storch-Schnabel, ein Kraut, welches blaue Blümlein hat, kochen es und waschen ihm den Fuß fein rein aus, so wirds besser. Können sie aber den Nagel oder den Dorn haben, womit sich das Vieh verletzet hat, so stecken sie ihn nur in Speck, und legen diesen an einen kühlen und leidlichen Ort, es hilft gleichfalls. Hincken sie aber deswegen, weil ihnen die Füsse erfroren sind, so muß man ihnen den mangelhafften Fuß mit ihrem alten warmgemachten Harn waschen und bähen. Rühret aber das Hincken vom Geblüte her, welches sich in der Knie-Büge am hintern Fuß versammlet hat, so muß man den Ort hart und tapffer reiben, und mit einem Laß-Eisen aufpicken, damit sich das Geblüte wiederum zertheilen möge; wäre es aber, daß sich das Geblüte schon gesetzet hätte, und also das allererst berührte Mittel nicht helffen wollte, so muß man ihnen die Klauen bis auf das lebendige Fleisch ausschneiden, damit das innenher geronnene und gesammlete Blut heraus fliesse; alsdenn mag man den Knie-Bug mit einem ledernen Säcklein verbinden, damit das Wasser dem Vieh keinen Schaden zufüge, weil es noch in der Heilung ist. Bisweilen geschiehet es auch, daß sie sich die Nerven und Flechs-Adern vertreten und verletzen, und deswegen zu hincken anfangen, da muß man ihnen den Schenckel mit Saltz und Oel waschen lassen. Wäre aber das Knie geschwollen, so soll man dasselbige mit scharffem heissen Wein-Eßig, oder mit gesottenem Hirse und Lein-Saamen-Brühe waschen. Das beste und gedeylichste Mittel ist, wenn ein Rind hincket, daß man ihme sobald, als es beschädiget worden, die Schenckel mit frischem Wasser wasche und reinige, und mit altem Schmaltz den Schaden schmiere. Wann die Schaafe wegen Erwachung ihres Horns, daran, daß sie lange in ihrem Miste gestanden, zu hincken anfangen, oder sonsten nicht wohl gehen konnen, so muß man ihnen das Horn an der Spitzen, da es am meisten verdorben, abschneiden, und ungelöschten Kalch darüber schlauen, so lange bis das Horn wieder starck und hart ist worden.

Hindbeere, siehe **Himbeere**.

Hindin, wird das Weiblein des Hirschen genennet, so ausserdem auch ein Wild heisset, siehe ingleichen Thier.

Hindläuffte, siehe **Cichorien**.

Hinfallen, ist eine Kranckheit des Rind-Viehes, da die Ochsen oder Kühe, so damit behafftet, wenn der Voll- oder Neu Mond ist, am Wagen, im Pflug oder wo sie auch sonsten sind, plötzlich niederfallen, zappeln und sich etwan zwey oder drey Vater Unser lang hin und wieder wältzen, hernach aber wieder so frisch aufstehen, als sie vorhero waren. Das beste Mittel darwider ist, man lasse ihnen alle vier Wochen zur Ader; oder lasse ihnen das Fleisch und die Klauen stopffen, daß es blutet; oder man sehe, daß man ihrer ohne sonderbaren Schaden los werden möge.

Hinter-Achse, siehe **Achse**.

Hinterlaß, oder das Zurückbleiben des Hirsches, ist ein Zeichen in der Fährte, daran der Jäger die Feistigkeit eines guten alten Hirschen abmercken kan: indem der Hirsch, je erfüllter er wird, je kürtzer ihme die Haupt-Flechse (welche in der Keule herunter in die Schalen gehet), durch die Vollkommenheit der Keulen wird, dahero er mit dem hintern Fusse nicht genug in den vordersten Tritt vorschreiten kan, und also einer Hand breit zurücke bleibet.

Hintersaß oder Hintersässer, heisset an einigen Orten ein Bauer, der in einem Dorffe ein Hintersässer-Gut, worauf man keine Pferde halten kan, noch darff, und nur mit Hand-Diensten frohnet, besitzet, ausser deme aber ein Unterthan seiner Obrigkeit, wie ein Pferde-Bauer oder Pferdner, ist, und gleich demselben das Gemein-Recht zu geniessen hat. An etlichen Orten aber heisset es derjenige, so nur des Schutzes der Obrigkeit genieffet, und weder angesessen noch unterthan ist. Diese werden auch Schutz Verwandten, Beysassen, Bey- oder Inwohner, ingleichen Häusler genennet.

Hintsch-Kraut, siehe **Je länger, je lieber**.

Hippe oder Heppe, ist ein von gutem Stahl ver-

verfertigtes krummaerogenes Messer, dessen sich die Gärtner und Winzer zum Beschneiden der Bäume und Wein-Reben bedienen. Die Garten-Hippe hat keinen geraden Griff, wie die Winzer-Hippe, sondern ein krummes Hefft, welches also eingerichtet, daß die Hand in solchem Platz hat, und sich regen kan.

Hippocras, oder auch Claret, ist ein aus Wein, mit Zucker, Zimmet, Würtz-Nägelein, Ingwer und andern Gewürtzen zubereitetes Getränck, zu welchem man im Sommer einen Zusatz von Kirschen, Himbeeren und dergleichen kühlenden Früchten zu nehmen pflegt. Die Zubereitung ist nach dem verschiedentlichen Geschmack und Belieben der Leute mancherley: Eine andere Art ist, daß man zu drey Maaß weissen Wein zwey Loth Zimmet, und ein wenig Ingwer, beydes klein gestossen, und ein Pfund Zucker nimmt, diese Species zusammen in den Wein, in einem saubern wohlvermachten Geschirre, sieben bis acht Stunden weichen, hernach sechs bis acht mahl durch einen wollenen Sack lauffen läßt, sodenn den Hippocras in Flaschen giesset, dieselben wohl vermachet, und zum Gebrauch aufhebet. Oder man nimmt zu drey Meß-Kannen Wein, drey Loth Zimmet, ein Loth Weiß-Wurtz, Paradies-Körner und Ingwer, jedes ein Qventlein, Zucker ein Pfund und ein halb Viertel Pfund, zerstösset und pulverisiret alles, und bereitet den Hippocras auf obige Weise. Einige sieden auch wohl eine Portion Wein mit gedachten Speciebus, und lassen ihn, wenn er einige Stunden in einem wohlbedeckten Geschirr gestanden, durch einen Zwillich, oder welches besser, reinen Filtz-Sack lauffen, und verwahren ihn endlich zu beliebigem Gebrauch. Wie nun in diesem Fall die Sache vorzunehmen, kan folgendes dienen: Man setzet eine Portion Wein zum Feuer, wenn dieser gelinde gesotten, hebt man ihn vom Feuer, und wirfft zu acht Kannen Wein drey Loth guten Zimmet, zwey Loth Muscaten-Nüsse, ein und ein halb Pfund Zucker, alles grob zerstossen, rühret es wohl durch einander, lässet sodenn gedachten Wein mit diesem Gewürtz abermahls sieden, und wie vorhero verkühlen. Hierauf schüttet man gesottene Würtz-Nelken ein Qventlein, Cardamomen ein und ein halb Loth, ein halb Pfund geschnittene Zibeben der feinsten, zusammen in einen oben weit und unten eng gemachten Parchent- oder Filtz-Sack, giesset den zweymahl gesottenen Wein darauf, presset den Sack ein wenig, und lässet den Wein in ein reines Fäßlein durch das Spund-Loch verseihen, schlägt das Fäßlein feste zu, lässets etliche Tage stehen und vergähren, s. i. g. Oder will man eine Essentz haben, daraus man allezeit, wenn man will, einen Hippocras machen kan, so nehme man fünff Loth Zimmet-Rinden, ein Loth Paradies-Körner, drey Qventlein Würtz-Nelcken, ein Qventlein gelben Sandel, eben so viel weissen Pfeffer, Ingwer, Galgant und Muscaten-Blumen, jedes ein halb Qvint, stosse alles klein, giesse darauf, so viel es nöthig, Spiritum vini, stelle es acht Tage an die Sonne, oder sonsten an einem warmen Ort, zuletzt thue man nach Belieben, etwas Mosch oder Ambra darzu. Von dieser Essentz darff man nur zehen bis zwantzig Tropffen in eine Flasche Wein thun, ingleichen so viel Zucker, als man nöthig hat, den Wein lieblich zu machen, und alles wohl unter einander rühren, so hat man einen guten Hippocras. Dergleichen Essentz wird auch auf eine andere und folgende Art gemacht. Man nimmt Würtz-Nägelein, Zimmet-Rinden, Muscaten-Nüsse, und langen Pfeffer, eines so viel als des andern, stösset ein jedes klein, und thut es zusammen in eine gläserne Flasche, füllet diese halb voll mit gutem Brantewein, vermachet sie wohl, und setzet sie auf warme Asche, damit es eine Stunde lang gantz sachte kochet, hiernächst leget man auch rings um die Flasche, doch etwas weit davon, glüende Kohlen zu Vermehrung der Hitze, mit der Vorsicht, daß die Flasche nicht zerspringe. Wo man nun siehet, daß der Brantewein mit denen Gewürtzen siedet, muß man die Flasche aus der Asche heraus nehmen, und nach Proportion und Belieben Zucker-Candi darzu thun. Ein Tropffen von dieser Essentz in eine Flasche mit Wein gethan, giebt demselben nicht nur einen fürtrefflichen Geruch, sondern auch einen ungemeinen Würtz-Geschmack.

Hippomanes, Pferde-Gifft, oder auch Pferde-Miltz, von einigen genannt, ist ein dünnes Stücklein etwas halb röthlicht- und halb bleyfärbigten, in der Gestalt eines Miltzes erscheinenden schaumigten Wesens, welches glatt und langrund, ohngefehr anderthalb Zoll breit, vier Zoll lang, und einen halben Zoll dicke, auch manchmahl etwas gröser, manchmahl etwas geringer ist. Es sitzet solches denen jungen Fohlen, in dem Augenblick, da sie aus Mutter-Leib kommen, vornen auf der Zungen, und wird von ihnen, sobald sie aus dem Netze geledigt, und nach der äusserlichen Lufft zu schnappen Raum bekommen, hinunter geschluckt, also, daß es nachgehends nicht mehr von ihnen zu haben ist, dahero man hurtig dabey seyn muß, wenn man es von ihnen bekommen will, da man denselben oben die Zunge mit einem Tuch aufs reineste abwischet, und ihnen dieses einem schwammigen Fleisch gleichendes Wesen benimmt. Man hält insgemein dafür, es ziehen die noch im Mutter-Leibe verschlossen liegende Fohlen, durch Hülffe dieses Hippomanis, oder irrig also genannten Miltzes, die benöthigte Nahrung an sich, weil es just vornen auf der Zungen lieget; welches man, sowohl dieses, als daß diejenigen Fohlen, denen man dergleichen Wesen benimmet, ausbündige Rosse werden sollen, an seinem Orte gestellet seyn lässet: Dieses aber ist gewiß, und aus der Erfahrung unwidersprechlich, daß dieses Hippomanes oder sogenannte Pferde-Gifft eine nachdrückliche Wirckung in der Roß-Artzney habe.

Hirn, siehe Gehirn.

Hirn-Grille, ist ein fremdes Sang-Vögelein,

lein, so aus Tyrol zuzuns gebracht wird, grün und gelblich von Federn, an der Grösse aber wie ein Zeißlein, welchem er auch an dem Schnabel gleichet, ob er schon dem Kopff nach einem Canarien-Vogel ähnlich siehet. Er singet schön und lieblich, und hat eine überaus helle und durchdringende Stimme, iedoch ist sein Gesang angenehmer, wenn er in Gesellschafft anderer Vögel, als alleine gehöret wird. Man fänget solche Vögel an den Orten ihres Aufenthalts zur Herbst-Zeit gar leichtlich mit Wänden und Leim-Spindeln, denn es darff nur einer einfallen, so folget der gantze Hauffe nach. Wenn man einen Hahn und eine Sicke zusammen wirfft, so nisten und hecken sie in Zimmern so gut, als die Canarien-Vögel, mit denen sie auch sich gerne gatten und brüten, und in dem Vogel-Bauer gleiches Tractament mit denenselben geniessen. Ihr Leben erstrecket sich auf vier bis fünff Jahr.

Hirsch, ist das edelste und schönste unter allem vierfüssigen Wildpret, so zur hohen Jaad gehöret. Man verstehet zwar unter dem Nahmen Hirsch-Wildpret, sowohl das Männlein als das Weiblein, doch wird nur jenes, nemlich das Männlein, eigentlich ein Hirsch, das Weiblein aber eine Hindin, so lange, bis sie der Hirsch beschläget, wenn sie aber gesetzet, ein Thier oder Wild genennet. Der Hirsch ist mit einem starcken Gehorne oder Geweyh bewaffnet, welches er nach seinem zweyjährigen Alter alle Jahr gemeiniglich im Martio abwirfft, zumahl, was ein jagdbarer Hirsch ist, da es sich hingegen bey denen geringern Hirschen, insonderheit mit denen Spiessern, zuweilen bis in den May hinein verziehet, welche aber sodenn auch desto später vereken, daß man öfters im Augusto ihr Gefege noch an deren Gehörne findet. Sobald er das Geweyh im Frühling abgeworffen, begiebt er sich in das tiefste Gehölz, verbirget sich, und getrauet sich nur des Nachts auf die Weide zu gehen, bis ihm das Gehörn wieder gewachsen. Das wieder hervor kommende junge Geweyh, welches die Jäger so lange Kolben nennen, bis es vollkommen und erhärtet, ist sodenn gantz weich, und mit einer rauhen Haut überzogen, weswegen er solches mächtig in Obacht nimmt, bis selbiges so weit erstarcket, daß er es wieder reinigen und abschlagen kan, so gemeiniglich zehen bis zwölff Wochen, nach dem Abwerffen, oder um Mariä Heimsuchung geschichet. Er weiß aber das Bast oder die rauhe Haut vom Gehörne in ein paar Tagen, auch offt nur in einer Nacht, beym Thau und nassen Sträuchern dergestalt reinlich abzusäubern, daß am Kopff, Gehörn und Hals, weder vom Bast, noch von Schweiß-Tropffen das geringste zu sehen ist, und streichet mit demselben, nach seiner Höhe, an das junge lange Holtz hoch hinauf, bis das Bast alle abgeschlagen. Solche abgeschlagene rauhe Haut, welche von den Jägern das Gefege genennet wird, geniesset und verschlingt er selbst, so viel er dessen wieder finden kan, das übrige wird bald von den Ameisen, oder auch zu gewissem Gebrauch von denen Jägern aufgesucht. Das blosse Gehörn ist anfänglich weiß, wird aber von der Lufft gelber, endlich brauner, und von der Sonnen-Hitze, nachdeme viel Marck darinnen, schwärtzlicher und schwerer. Die Spitzen derer Enden werden durch viel Stossen in die Erde, Sand und Kieß vom steten Gebrauch weiß, und durchs Wasser gereiniget. Aus dem Geweyh wird das Alter eines Hirschen erkannt: Nachdem er Nahrung und Weide, Natur und Vermögen hat, bekommt er in dem ersten, theils auch im andern Jahre, auf dem Kopffe, zwey Buckeln, als welsche Nüsse, welche täglich höher aufschiessen, und zum Theil eine Viertel-Elle, auch theils noch länger wachsen, und zur Brunfft-Zeit erst vollkommen werden, denn wird er ein Spieß Hirsch oder Spiesser genennet. Im andern, auch wohl im dritten Jahre, des Sommers, wenn diese Spiesser abgeworffen haben, setzen sie offtmahl wiederum Spiesse auf, iedoch längere und stärkere, als die vorigen: Theils bekommen Augen-Sprossen oder vier Enden, denn werden sie Gabel-Hirsche genennet, welche Augen-Sprossen ihnen denn allezeit am längsten wachsen. Im vierten oder fünfften Jahre, nachdem der Hirsch Nahrung und Ruhe oder Mangel gehabt, setzet er wiederum vier Enden, doch stärcker und länger, mehrentheils aber sechs Enden auf. Im fünfften Jahre bekommet er meistentheils acht bis zehen Enden. Diese sind flüchtige Hirsche und geschwinde im Kämpffen, werden aber dennoch mit Ungestüm von den grossen abgetrieben. Im sechsten und siebenden Jahre vermehret er seine Enden bis sechzehen, also daß er im folgenden Jahr bereits alle die Enden bekommt, die er sein Lebenslang tragen soll, und mehret sich sodenn sein Gehörne nicht weiter, als in die Dicke. Einige Hirsche, welche zehen oder zwölff Enden getragen haben, pflegen folgendes Jahr zurück und weniger aufzusetzen, iedoch längere Enden und stärckere Stangen, welches ein Merckmahl, daß sie des Winters offt Hunger ausgestanden, keine gute Nahrung gehabt, und nirgends sicher gewesen. Sonst ist ein gar alter Hirsch wohl zu erkennen, wann die Rose voller grossen Perlen oder Steine, nahe und breit demselben auf dem Kopfe sitzet: Die Stangen lang und dicke, voll tiefer und perlichter Ritzen, oben flache und gedoppelte Cronen, lange weisse abgenutzte Enden, über den Augen tieff eingesunckene Gruben, blasse Zungen und trübe Augen, stumpffe wackelnde Zähne, abgenutzte Schalen, stumpffe Klauen, grosse flache dicke Ballen, und dergleichen zu sehen sind. Merckwürdig ist, daß, wenn ein Hirsch in der Kalbe-Zeit an seinem kurtzen Wildprete verletzet, oder gar verschnitten wird, so bekommt derselbe gar kein Gehörn, sondern er bleibt kolbigt, als ein Thier, wird aber desto stärcker am Leibe. Hat er aber schon ein Gehörne getragen und abgeworffen, und leidet in der

Kalbe-

Kalbe-Zeit an diesem Orte Schaden, so wächset ihme zwar das Gehörne, doch aber allezeit schwürig und wird niemahls reiff. Hat er aber sein reiffes Gehörne auf dem Kopff, und wird daran beschädiget, so bleibet ihme das Gehörne beständig auf dem Kopff, und wirfft es niemahls ab; wird er aber durch einen Schuß daselbst verletzet, so wird er ganß ausser der Zeit werffen, verecken und schlagen, auch nicht formlich, sondern nur kurtze und krumme Enden aussetzen. Im Sommer gehen die Hirsche mit dem Wild fleißig in das Getraide, als Erbsen, Gerste, Wicken, Haber, Flachs-Knoten, Eichel-Mast, wild Obß, Kraut, Rüben und dergleichen; sie halten sich heimlich, und gehen nicht weit zu Felde, auch nicht weit zu Holtze, daß sie nicht verrathen werden. Gegen Jacobi um die Erndte-Zeit, werden sie sehr feiste, welches man die Hirsch-Feiste nennet. Diese dauert bis zur Brunfft-Zeit. Solche währet offt lang, gemeiniglich drey bis vier Wochen, und weil ein Hirsch zehen bis funffzehen Thiere beschicket, nehmen sie dergestalt darbey ab, daß fast nichts als Haut und Knochen an ihnen bleibet. Nach der Brunfft-Zeit, begeben sich die Hirsche wieder zusammen, und bleiben den Winter über mehr als im Sommer bey einander, es mögen auch alsdenn die grossen Hirsche die kleinen besser leiden, welche sie vor und in der Brunfft-Zeit von sich jagen, und nicht um sich dulten können; im Winter aber scharren sie nach der Heide oder Heide-Kraut, beissen die Knospen von jungen Bäumen, Eichen und Bircken, schälen auch die jungen Rinden von Aspen und Kiefern, pflücken den Vogel-Kien und Mistel von Wind-Brüchen ab, suchen auch die Eichel- und Buch-Mast unter dem Laube hervor. Sie verbergen sich vor der Kälte in Behältnissen, tieffen Gründen und Dickten, suchen in warmen Quellen Nahrung von Brunnen-Kresse, Kräutern und Wurtzeln; wo die Sonne fein anscheinet, wärmen sie sich; des Nachts aber, da alles Wild viel kühner und nicht so fürsichtig, als am Tage ist, gehen sie auf der grünen Saat; in harten Wintern und bey tieffem Schnee, da sie kein Gesse finden können, werden sie in denen Thier Gärten und Gehägen, in denen Heu-Scheunen, oder sonst an gewissen hierzu bequemen Plätzen mit nothdürfftiger Fütterung versehen. Des Frühlings wenn sie sich haaren, treibet ihnen die Natur zwischen Haut und Fleisch, eine solche Materie, aus deren Fäulung Würmer wachsen, Enderlinge genannt, so auch zuweilen durch den Schlund, Nasen und Maul heraus gehen, und eine Reinigung des Geblütes sind, zu Zeiten aber durch besagten Schlund so starck treiben, daß das Thier ersticken muß. Vier Jahr wächset ein Hirsch in die Höhe, hernachmahls leget er aufs Unschlitt und Feiste, und wächset in die Breite, Dicke und Stärcke, so groß er werden soll, ebenfalls vier Jahr. Ein rechter jagdbarer Hirsch soll, wie er zu Boden fället, mit vollem Wanst, Geschelde und Gehörne, dreyhundert Pfund an Gewichte, und nicht weniger als zehen Enden haben. Dahero die Alten zu sagen pflegen, was dem Hirschen am Gehörn oder Zahl derer Enden fehlete, müste er am Wildpret um so viel mehr haben. Man muß aber aus der Grösse und Stärcke eines Hirschen keinesweges dessen Alter judiciren, denn man findet Hirsche von fünff bis sechs Jahren, welche, wenn sie zumahl in der Milch- oder Sauge-Zeit ihrer Mütter nicht berrubet worden sind, wohl so starck und noch stärcker als ein zehen- zwölff- oder funffzehen jähriger Hirsch seyn mögen. Einige wollen dreyerley Gattungen der Hirsche bemercket haben, nemlich die braunen, die falben, und die röthlichen; die braunen sind stärcker, schneller und grösser, als die andern, und haben ein edler Wildpret; die falben tragen das Haupt empor, und haben ein schwaches Gewehy, die aber einen schwartzbraunen Strich über den Rücken haben, werden für edle und gute Hirsche gehalten. Die röthlichen sind meistentheils jung und dauerhafft, und machen denen Hunden bey der Par-Force-Jagd viel zu schaffen. In den Böhmer Waldungen werden häuffige Hirsche gefunden, welche lange schwartze Zoten am Hals haben, und stärcker vom Leibe sind als die andern, diese nennet man Brand-Hirsche. Sonsten hat ein Hirsch einen doppelten Magen, wegen seines Wieder-Käuens; an der Leber aber ist keine Galle zu finden, hingegen stehet sowohl bey dem Hirschen, als dem Thiere, die Blume oder Wurtzel (Schwantz) gantz Gallen-grün aus, und ist eines dergestalt bittern Geschmacks, daß sie auch die Hunde nicht fressen mögen, daher sie auch von einigen vor das Behältniß der Galle gehalten wird. So ist auch das Geschcide gantz bitter. Die Fährte, oder Gefährt des Hirsches ist deutlich zu erkennen, indem dessen starcke Ballen breit als Hüner-Eyer, und weit von einander stehen. Die Lauff-Klauen sind im Fusse lang und rund gewölbt. Die Affter-Klauen, welche über denen Ballen nahe stehen, und der Ober-Rück ist, sind manchmahl gar deutlich zu sehen, und stehen hinter denen Ballen, als hätte man zwey Daumen eingedrucket. Das Thier oder Stück Wild aber hat kleine Ballen, als die Tauben-Eyer, ist enge zwischen denen Ballen: Die Schalen sind flach, lang und spitzig oder schmal. Den Ober-Rück, welcher höher über den Ballen, als dem Hirsche, und enger beysammen stehet, kan man nicht sehen, es trete denn Berg unter oder sey flüchtig. Ein Hirsch schreitet auch weiter und breiter als ein Thier, welches kürtzer und schmal schreitet. Die Alten haben zwar zwey und siebentzig Zeichen gezählet, woraus der Hirsch in der Fährte, und sonsten vor einem Thiere oder Stücke Wild erkannt und unterschieden wird; weil aber viele darunter, so gleichsam nur bey den Haaren hergezogen sind, als pfleget man nur die fürnehmsten, welche dem Weydemann am öfftersten fürkommen, zu beobachten: Diese sind das Schrencken oder der Schranck; der Zwang oder das Zwingen;

gen; der Bürgel oder Burgstall; das Blenden oder der Blende-Tritt; der Beytritt; der Creutz-Tritt; der Schloß- oder Schluß-Tritt; das Geäffterе oder die Affter-Klauen; das Wenden oder die Himmels-Spur, auch das Himmels-Zeichen sonst genannt; das Schlagen, das Ausnehmen, und der Hinterlaß oder das Zurückbleiben; von welchem allen an behörigem Orte, unter ihren sonderbaren Benennungen, Erwehnung geschehen. Ueberhaupt wird zu der Fährte eines alten wichtigen jagdbaren Hirsches, der gut am Gefeiste ist, erfordert, daß vornehmlich der Schranck eine gute Spanne breit, (weil der Zimmel starck ist), der Schritt drittehalb Werck-Schuh weit, beyde Ballen vier Finger breit, die Schalen an der Schärffe abgenutzet, und die Spitzen kleiner, rund und stumpff seyn. Eines jungen Hirsches Fährte oder Gefährde ist länglicht und weit, von Ballen scharff geschaalet, der Oberrück hoch gelencket, und ie älter ein Hirsch, je niedriger er gelencket ist, daß öffters bey alten Hirschen der Oberrück von den Schaalen Fingers breit stehet, inwendig aber rund gewölbt, schreitet auch nach seiner Grösse weiter, als ein Thier, und übereilet allezeit die vördere Spur, gehet geschränckt mit denen Ballen einwärts, und die Spitzen auswärts, und machet, so jung er ist, alle Zeichen seines Vaters, und wie ein Hirsch, nur nicht so vollkommlich, sondern nach seinem Alter auch den Beytritt, aus welchem man die Stärcke oder Schwäche des Hirsches observiren kan. Wenn eine Spur, Fährde oder Gefährde gegangen ist, zeigen zwey Schritt lang die Länge des Leibes an von einem Thiere. Ingleichen das Lager oder Wahn-Bette, und die Suhle weisen einem die Stärcke des Leibes deutlich. Ein Hänge-Seil oder dreyßig Schritte lang von demselben lässet er die Losung fallen, und stallet, ehe er weiter fortgehet. Die Losung des Hirschen ist im Sommer zur Hirschfeist-Zeit flach, und als ein zwey Groschen Stücke breit; hänget schleimigt an einander, wie die Beeren an einer Weintraube, und glänzet, wie Oel an der Sonnen, und ie feister der Hirsch, ie schleimigter ist seine Losung; im Winter aber ist sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter. Des Wildes Losung hingegen ist kleiner, und am Ende spitzig, verzettelt solche, als eine zerrissene Schnure Corallen, und lässet die Lorbern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen, und wird man in der Losung finden, was das Wildpret gutes oder böses, verdauliches oder unverdauliches genossen, und im Magen und Wanst gehabt, doch ist die Tages-Losung von der Ruhe besser verdauet, als die Nachts Losung. Wenn ein Hirsch in währendem Lauff angeschrieben wird, stutzt er und sieht sich um, und wenn er etwas ungewöhnliches erblicket, oder unvermuthet etwas fahren, oder einen Menschen ruffen, singen oder pfeiffen höret, so bleibet er stehen, und siehet es begierig an; und so er im Walde von Wölffen verfolget wird, suchet er Zuflucht bey denen Menschen sich zu retten. Wenn giftige flüchtende Nebel sind, zerschaaren sie die Ameis-Hauffen, riechen darein, und brausen von solchem starcken Spiritu, der ihnen gleichsam an stat eines Nieß-Pulvers dienet, indem sie durch das Nießen ihr Gehirn reinigen, daß viel böses damit weggehet. Wenn ein Hirsch was vermerdet, gehet er gemeiniglich dem Wind entgegen, und so er gejaget wird, laufft ermit dem Winde, daß keine Witterung von ihm zurücke bleibe. Eben also schwimmet er lieber abwärts, als wider den Strohm. Wenn viel Wild und Hirsche beysammen flüchtig werden, lauffen die stärcksten hinten nach, stossen und schlagen die andern vor sich fort. Wenn es donnert und grosses Ungewitter entstehet, bleiben sie nicht gerne unter denen Bäumen, sondern begeben sich lieber, wo kein Dickigt ist, in flache Felder, Wiesen und lichte Plätze, und stehen daselbst auch in dem grösten Regen; bey Sturm-Winden aber sehen sie allezeit in die Höhe, wohin dieselben in der Noth fallen möchten. Der Hirsch wird von den Jägern erschlichen und gepürschet, wo er aber nicht gleich fället, sondern nur an- oder Weidewund geschossen ist, verfolgen sie ihn mit dem Schweiß-Hund, bis sie ihn wieder zum Schuß bekommen, oder für Mattigkeit niedergethan finden, da sie ihm mit einem Fang den Rest geben: oder er wird gejaget, und dieses geschiehet auf zweyerley Manier, entweder durch ein umstelltes Jagen, oder durch ein sogenanntes Renn- oder Parforce Jagen; wovon an gehörigem Orte unter dem Wort Jagd ein mehrers. Wie ein Hirsch oder Thier auf Weydmännisch soll aufgebrochen und zerwirket werden, davon siehe unter dem Wort Aufbrechen und Zerwircken. Das Jäger-Recht vom Hirschen ist der Hals mit denen nächst daran stossenden dreyen Rippen. An denselben ist alles gut, und kann er sowohl in der Küche als Apothecke genutzet werden. Das Fleisch oder Wildpret des Hirschen ist unterschiedlich. Von alten Hirschen wird es vor hart, unverdaulich und schwerer Nahrung gehalten; alleine diesem angeblichen Mangel wissen die Köche durch gut Gewürtz, oder durch Einbeitzen und Einschlagen in Pasteten gar wohl abzuhelfen, doch ist bekannt, daß die Schmal-Thiere, ingleichen die Spieß-Hirsche ein weit zärteres, die Kälber aber das allerbeste Fleisch haben, dahero auch diese letztern nur auf grosser Herren Tafeln gehören, wie von dessen Zurichtung weiter unten bey dem Wort Hirsch-Wildpret weitläufftiger gehandelt wird. Ausser diesen aber findet sich noch verschiedenes, so in der Küchen als ein delicates Essen zuzubereiten, dergleichen sind die Kolben, Hirsch-Ohren und Hirsch Lauffte, wie von diesen allen an seinem Orte mehr Erwehnung geschiehet. Zur Brunfft Zeit tauget das Hirsch-Wildpret nicht viel, indem es nicht nur alsdenn sehr mager ist, sondern auch ziemlich bockenact. Das rothe Hirschhorn geraspelt in abgekochten Tränckern und Aufgüssen eingenommen, widerstehet dem

dem Gifft und aller Fäulung, erwecket Schweiß, stärcket den Lebens-Balsam, ist gar nützlich in Masern, Blattern, Fiebern und andern bösen giftigen Kranckheiten. Das gebrannte Hirschhorn besänfftiget das aufwallende Geblüte, stillet die Hitze, dämpffet die Säure, hemmet den Durchbruch, todtet die Bauch-Würme ꝛc. Das ohne Feuer präparirte Hirschhorn, ist ein Schweißtreibendes und wider giftige Kranckheiten herrlich dienendes Mittel, dergleichen auch der daraus gezogene Spiritus, Saltz und Oel sind; es wird auch eine Gallerte und Magisterium daraus gemacht. Aus dem Hirsch-Hertzen wird mit Zusetzung verschiedener Gewürtze und Kräuter ein Wasser abgezogen, so eine treffliche Hertzstärckung giebet. Die Ruthe pulverisirt oder in Decoctis gebraucht, ist gut wider das Seiten-Stechen, Colic und rothe Ruhr. Die gedörrten und gepülverten Geilen in Wein eingenommen, sind eine Stärckung der männlichen Kräffte; der Schweiß, d. i. das Blut in einer Pfanne gedörret und pulverisiret, stillet die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse, ist auch wider den Gifft, Lenden- und Seiten-Wehe sehr dienlich. Das Hirsch-Marck hat vor andern Marcken den Vorzug, und ist zu alten bösen Schäden, zumahlen an Füssen und Schienbeinen vortreflich gut. Das Unschlitt wird vielfältig unter andere Salben und Pflaster gemischet, oder auch alleine gebraucht, indem es die harten Geschwülsten erweichet, die Wunden zusammen ziehet, und die vom Frost und Entzündungen an Händen und Füssen entstandene Schmertzen stillet, aufgeschrundene Hände heilet, und ein gutes Mittel ist, wenn man sich wund gelegen oder geritten hat. Man machet auch ein Oel davon, welches starck erweichet, lindert, und das Podagra besänfftiget. Der Sprung oder das Beinlein aus den Hinter-Läufften welches an dem Hirschen eben das, was bey den Hasen der Hasen-Sprung ist, wird wider die rothe Ruhr und Colic sehr gerühmet. Denen Kugeln oder Steinen, die man zuweilen in dem Hertzen, Magen und Gedärmen der Hirschen findet, schreibet man insgemein gleiche Kräffte, wie dem Bezoar zu. Von dem sogenannten Hirsch-Creutz und Hirsch-Thränen siehe weiter unten. Alle diese Stücke sind am besten, wenn sie zu Anfang des Herbst-Monats um Laudi, oder wie man insgemein zu reden pfleget, zwischen zweyen Frauen-Tagen, nemlich zwischen dem funffzehenden Augusti und achten Septembr, gesammlet werden. Die Weidmännischen Redens-Arten vom Hirschen sind folgende: Der Hirsch hat ein Maul, Haut, Gehörn oder Gewenh, von zwey Stangen und vielen Erden-Läuffte, Schaalen und Gedärme. Wenn der Hirsch durch den natürlichen Gang sich erleichtert, so heißt es, er hat gelöset. Der Hirsch stehet, nimmt die Weide an oder zeucht ins Gras, er äset, zeucht vom Feld zu Holtz, gehet in seinen Stand, er hat seine Ruhe, wird gespürt, durch Leit-Hunde aufgesucht, gefunden, bestätigt und verbrochen. Er verfähet, wird gejagt, fleucht, ist den Hunden entlauffen, über den Zeug gefallen, (wenn er über die Tücher gesprungen), wird zu Holtze geschossen, (wenn er nemlich nicht gleich fällt, sondern Holtz-ein gehet), schweisset, giebt Fährte oder Geneigt, thut (nicht legt) sich nieder, wird gepürscht, (nicht geschossen), gefangen (nicht gestochen) und also erlegt oder gefällt. Der Hirsch beschlägt das Wild, wenn er darauf springt, hat Geilen und kurtz Wildpret, das Wild aber ein Feißblat oder Patente: wird aufgebrochen und zerstrecket. Ballen sind das Untertheil der Füsse, Schalen das Horn oder die Klauen. Das Hintertheil auf dem Rücken, davon die Keulen abgelöset, wird der Ziemel, Zimmer, Zämmel oder Ziemer genannt. Die Seiten am Hirsche, heissen Krieben, Wümmer oder Wände. Von den Dam- oder Dann-Hirschen ist bereits Meldung geschehen.

Hirsch-Baum, siehe Gerber-Baum.

Hirsch-Bein, suche Hirsch Creutz.

Hirsch-Brunfft, Hirsch-Brunst, heisset die Zeit, darinnen der Hirsch in die Brunfft tritt. Solches geschiehet um Egidi nach der alten Zeit, und währet bis zu Ende des Octobers. Zu dieser Zeit gehen die Hirsche von einander, da sie sich vorher häuffig zusammen hielten, werden begierig und suchen das Wild und spüren ihnen fleißig nach. Was nun ein Hirsch vor Wild antrifft, dabey bleibet er, bis ein stärckerer über ihn kommt, der ihn wiederum davon abtreibet. Vor Hitze der Brunfft bekommt er unter dem Ziemen einen schwartzen Fleck, (welcher je länger je grösser, und der Brand genennet wird), und vom Schreyen einen starcken Hals, wie einen Kropff, und lange Spieß-Haare daran. Während der Brunfft-Zeit soll er anders nichts, als Pfütze und rothe Schwämme, geniessen: Vor Hitze, sonderlich da Mastung ist, kühlen sich sowohl die Hirsche als das Wild in Pfuhl und Morast daß sie über den ganzen Leib schwartz voller Koth aussehen. Wenn der Hirsch in voller Brunfft stehet, und recht grimmig ist, so weicht er vor nichts aus, sondern thut öffters sowohl Menschen als Vieh Schaden. Ein solcher Brunfft-Hirsch gehet allezeit hinter dem Wild her, und so er einen andern schreyen höret, antwortet er hefftiger, seinen Widerpart damit abzuschrecken. Kommt nun ein anderer, der noch kein Wild hat, und dieser siehet ihn, so gehet er auf ihn los, und jener reisset aus; wo er aber sich zu wehren getrauet, und Stand hält, denn fahren sie vor Grimm plötzlich mit dem Gehörne zusammen, daß man es eine Viertel-Stunde, ja bey stillem Wetter noch weiter klappen höret, und kämpffen mit grosser Geschwindigkeit. Offt verwirren und verbeugen sie die Gehörne in einander so feste, daß sie nicht wieder von einander zu bringen sind, und öffters beyde Hirsche auf dem Platze bleiben müssen, wenigstens wird mancher krum und lahm und zu schanden gestossen, wo er das Gelack nicht gar mit der Haut bezahlen muß. Wo ein grosser Trupp von vielem Wild ist, und

und etliche Hirsche darzu kommen, so jagen sie sich ziemlich herum, springen denn unter das Wild hinein, um sie von einander zu trennen, welches denn schwerlich angehen will, so es aber gelinget, gehet einer hier mit einem Trupp, der andere mit einem andern Trupp dort hinaus. In solcher Zeit werden, wo Gehäze sind, die Heyden und Wälder verboten, und darff niemand, wie sonsten hinein fahren, Streulung oder Holz holen, oder auch darinnen hüten oder mit Hunden hinein kommen: Massen hierdurch das Wildpret in seiner Brunfft gestöret würde. So sollen auch die Fleischer-Knechte mit ihren Kälbern und Hunden, die einen starcken continuirlichen Laut von sich geben, und am meisten schädlich sind, mit Fleiß von solchem Wald abgehalten werden, und das um so vielmehr, wenn etwann die Herrschafft zugegen, und ein Brunfft-Schiessen gehalten wird. Solche währet gemeiniglich drey bis vier Wochen, binnen welcher Zeit die Herrschaft auf einem an solchem Wald nahgelegenen Amt- Jagd- oder Lust-Haus sich aufhält. Wenn nun der Forstmeister selbigen Reviers durch seine untergebene Förster Erkundigung eingezogen, wo und wie solche Hirsche in der Brunfft stehen, und ob solche Hirsche zeitlich oder spat anrieten; so reitet der Forstmeister nach gegebenem Bericht mit der Herrschafft gegen Abend und vor Tages, nebst dem Pürschmeister und Leib-Schützen an gemeldten Platz, steigen ab, und so der Forstmeister der Herrschafft die Wechsel und Gelegenheiten gezeiget hat, und sie sich angestellet oder anderwärts Hirsche schreyen hören, so führet der Pürschmeister die Herrschafft an, durch Beschleichen, Kriechen oder andere Vortheile; ist der Hirsch zu weit, muß er denselben mit Knicken eines kleinen Stockgens, als ob ein anderer käme, näher locken, und so ein Hirsch der Herrschafft recht zum Schuß stünde, solchen schiessen lassen: Welcher hierauf, zum Zeichen, daß er von der Herrschafft gepürscht worden, gehöriger massen auf den Pürsch-Wagen geleget, und nach Hofe geschickt wird. Zuweilen wird der Pürschmeister, wenn die Herrschafft einen Hirsch von sonderbarer Grösse und vielen Enden gepürschet, von derselben beschencket, das abgeschlagene Gehörn aber auf einen höltzernen Hirsch-Kopff zum Angedenken angemachet, und die behörige Nachrichten beygefüget.

Hirsch-Brunst, Hirsch-Schwamm, ist eine Art Schwämme, welche rund wie eine Nuß, auswendig schwartz oder grau, inwendig weiß und starck vom Geruch ist. Sie wachsen häuffig unter den Fichten in denen Wäldern, wo sich die Hirsche am meisten aufhalten, und wie einige wollen, gemeiniglich an Orten, wo dieselbigen brunfften, ingleichen auf denen Kohlstätten, lassen sich aber nicht gar wohl finden, weil sie unter der Erden stecken, wo sie nicht von den Hirschen, die sich an ihrem Geruche belustigen, mit denen beyden Vorder-Läufften aufgescharret und geblösset würden. Ja man darf, falls diese Schwämme nicht gleich am Tage liegen, nur an solchen aufgekratzt- oder aufgescharrten Plätzen nachgraben, so wird man sie Hauffenweis daselbst finden, da man sie denn aufsammlen, und abtrocknen kan. Sie treiben den Schweiß, reinigen das Geblüt und stärcken die Natur, werden auch wider verschiedene Weiber-Kranckheiten nützlich gebraucht.

Hirsch-Creutz oder Hirsch-Bein, ist nichts anders, als eine natürliche Zusammentretung der Puls-Adern am Grunde des Hertzens eines Hirschen, woraus mit der Zeit ein fast Creutzförmiges Beinlein wird, welches in der Artzney als ein kräfftiges Mittel wider die Hertz-Beschwerungen, und allerhand gifftige Kranckheiten gerühmet, aber nicht in allen, sondern nur in denen gar alten Hirschen gefunden wird; bey denen jüngern aber ist es nur ein ungestalter Knorpel.

Hirschfeiste oder Hirschfeist-Zeit, wird von den Jägern die Zeit genennet, da die Hirsche am feistesten, folglich am besten sind. Diese gehet um die Erndt-Zeit gegen Jacobi an. Zu dieser ist der Hirsch stoltzer und vorsichtiger, denn wie er vorher, da ihn noch die sogenannte Zecken an der Haut unansehnlich, und der Winter mager gemachet, er auch bey guter Zeit sich auf das Feld und zum Gras auf die Wiesen erheben, immassen man zu solcher Zeit seiner eben nicht sehr geachtet; er nun weit später in die Nacht gegen 11, 12 Uhr und noch drüber sich erst vorfindet, auch vor Tage wieder ins Holtz gehet, daß er nicht, weil sein Wildpret jetzo am angenehmsten, mit der Haut bezahlen möge. Daher ein **Hirsch-Feist-Jagen** heisset ein ordentliches Jagen, so zu dieser Zeit vorgenommen wird.

Hirsch-Futter, nennet man Pastinacken-Kraut (siehe diesen Artickel), weil man dafür hält, daß der Hirsch durch die Genüssung dieses Krautes die gifftigen Schlangen-Bisse heile.

Hirsch-Garn oder Hirsch-Netze, ist ein zur Hirsch-Jagd gehöriges Garn, welches, wie ein Tuch, achtzig acht oder hundert und sechzig einfache Wald-Schritte, das ist vier hundert Fuß oder zwey hundert Ellen im gehörigen Busen stellet, und zehn Fuß hoch ist. Hierzu braucht man ein und zwantzig Strin guten Hanff und wird das Garn hierzu gesponnen, doch nicht zu sehr gedrehet, damit solches, wenn es naß wird, nicht zusammen lauffen möge. Die Leuchen müssen eines kleinen Fingers dicke neunschäfftig oder neunfädenig geschlagen, durch das Wasser etliche mahl gezogen, und dadurch, ob sie zusammen lauffen oder sich ringeln, probiret werden. Das Stieffel-Holtz oder Modell zu denen Schmasen oder Maschen ist acht Zoll breit, also, daß eine Schmase acht Zoll ins vierkantigte, oder wenn sie ausgereckt ist, sechzehn Zoll lang wird. Ein solches Netze muß zwantzig bis vier und zwantzig dergleichen Schmasen hoch, die Ober- und Unter-Leinen aber so starck, als in denen Mittel-Tüchern, und von zwantzig Faden geschlagen seyn. Es gehören hierzu eitff von Tannen- oder wo solches nicht zu haben, von dürrem Fichten- oder Kieffern-Holtze verfertigte

Forckeln, von mittelmäßiger Stärcke, vier guter Ellen lang, und zwey grosse starcke Hefftel; auch müssen die Forckeln inwendig, wo das Wild herkommen soll, gestellet werden, iedoch daß die oben in gedachten Forckeln bis auf die Helffte eingeschnittene gerade Kerben, worauf die Ober-Leine vom Netz hafftet, auswendig komme, damit das Netze wohl abfallen könne, und der Busen wohl über das Wild schlage.

Hirsch Gehörn, siehe Gehörn.

Hirschgerecht, ist und heisset ein Jäger, welcher seinen Hirsch und Wildpret ohne Fehler ansprechen und unterscheiden kan, und zwar den Hirschen in seiner Fährte, nach seiner Schwere des Leibes, item nach denen Jahren und nach der Vielheit seiner Enden, die er auf seinem Gehörn hat, nemlich ob er jagdbar sey oder nicht. Hiernächst wird auch von einem Hirschgerechten Jäger erfordert, daß er seinen Leit-Hund recht zu tractiren und zu arbeiten wisse, sein Thier zu Holtze richten und bestätigen könne, dergestalt, daß man bedörffenden Falles auf seinen Bericht das bestätigt- oder verneuerte stellen und einrichten könne.

Hirschholder, siehe Hollunder.

Hirschhorn, siehe oben Gehörn, und ferner unter dem Wort Hirsch.

Hirsch-Kalb, heißt das Junge, welches das Wild gesetzet, davon siehe unten Thier.

Hirsch-Kasten, ist ein Behältniß, worinn ein Hirsch lebendig von einem Ort zum andern gebracht werden kan. Man hat deren zweyerley Sorten: die erste gehöret vor diejenigen Hirschen, welchen man, weil sie weit oder fern geschickt werden sollen, das Gehörne (als welches sie ohne diß abwerffen und ihr vollkommen Gehörn wieder aufsetzen) oberhalb denen Augen-Sprossen, und auch diese abgesäget hat. Dieser Kasten wird etwas über vier Ellen lang und drey Ellen hoch, auf dem Boden aber eine Elle weit gemacht, nur daß ein Hirsch darinnen stehen und liegen kan, auch nicht angestrichen, sondern nur schlecht von guten Tannen-Bretern zusammen geschlagen, und mit eisernen Winckeln und Bändern wohl verwahret. An dem Ende, wo der Kopf ist, muß er mit einer kleinen Krippe zum Haber, und einem eisernen Räuffgen zum Heu unterwegens versorget seyn. Die andere Gattung aber, so zu denen Jagd-Aufzügen, oder zur Hof-Jagd gehöret, da dem Hirsch sein Gehörn gelassen werden muß, ist oben etwas weiter und höher, nach Grösse des Gehörns, und soll inwendig, damit der Hirsch sich nicht zu Schanden stosse, billig mit Leinewand ausgeschlagen, und mit Werck und Haaren ausgestopffet, oder wenigstens mit Stroh-Seilen ausgeflochten; auswendig aber auf den Ecken mit grossen eisernen Ringen, um den Kasten damit auf dem Wagen zu befestigen, versehen, auch über und über mit grüner Oel-Farbe angestrichen und Hirsche darauf gemahlet seyn.

Hirsch-Klee, Alp-Kraut, Wasser-Dost, ist ein wildes Heil-Kraut, welches einen runden, starcken, Purpur-braunen rauhen Stengel hat, der oft mehr als zwey Ellen hoch wird; die Blätter sind grünlicht und zerkerbt, fast wie der Hanff, doch grosser, eines guten Geruchs und bittern Geschmacks; oben am Gipffel trägt es Cronen-weise stehende kleine Leibfarbne Blümlein, deren Saame vom Winde verwehet wird, und hat eine zäserige Wurtzel, welche jährlich ihre Sprossen im Julio und Augusto herfür bringt. Von etlichen wird es Wasser-Odermennige genannt, weil es mit der rechten Odermennige fast einerley Würckung hat. Es wird unter die Leber- und Wund-Kräuter gezählet, vertreibet den Husten, Gelb- und Wassersucht, öffnet die Verstopffungen, treibet den Harn, ist gut wider die Würme, sonderlich wider das Gifft, dienet auch äusserlich bey den Wunden und in Bädern. In Gallen- Leber- und Miltz-Beschwerungen nimt man dieser Blätter drey Hände voll, kochet sie in einem halben Maaß Wasser, läßt das dritte Theil einsieden, seihet es durch, machet es mit Zucker süß, und nimmt täglich zwey Gläslein voll ein. Aus dem Kraut und Blumen wird ein Wasser destilliret, so hat man auch in denen Apotheken die Trochisco oder Küchlein von diesem Eupatorio, oder Hirsch-Klee, welche in Verstopffungen der Leber und Miltz, anhaltenden Fiebern und dergleichen treffliche Dienste thun. Die Jäger haben wahrgenommen, daß die angeschossenen Hirsche dieses Kraut essen, und sich damit ausheilen.

Hirsch-Klee, ist nichts anders als Alp-Kraut oder Wasser-Dost, so an sumpfigten Orten wächset, Blumen hat, welche nebst den Blättern dienen, die Wunden zu reinigen, sonst aber auch in Bädern gebrauchet wird.

Hirsch-Kolben, siehe Kolben.

Hirsch-Kugeln, siehe oben Hirsch.

Hirsch-Lauffre, sind die Füsse der Hirschen, und werden gemeiniglich wie der Rinder und Kälber Füsse in der Küche zubereitet, doch pfleget man sie auch einzulegen, welches also geschiehet: Wenn sie abgehauen, mitten entzwey geschnitten, in Wasser gesotten, nach diesem reine an Haut und Haaren abgeputzet, und im kalten Wasser gelegen, daß sie schön weiß geworden, leget man unten auf den Boden eines Fäßgens, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Citronen-Scheler und mancherley gantze Gewürtz, hierauf folget eine Lage solcher Hirschläuffte, denn wieder gedachte Species, bis mit diesen das Fäßgen voll; alsdenn schlägt man es zu, bohret ein Loch in den Deckel, lässet guten Wein-Eßig durch einen Trichter hinein lauffen, vermachet das Loch mit einem Stöpsel, setzet das Fäßgen an einen kühlen Ort, und wendet solches alle Tage, oder auch in etlichen Tagen einmahl um, so dienen sie kalt zu verspeisen.

Hirsch-Mangolt, siehe Mangolt.

Hirsch-Netze, suche Hirsch-Garn.

Hirsch-Ohren, die pflegen als ein besonderes Essen, nachdem sie zusamt dem Maul vom Kopff geschnitten, in Wasser gekocht, und selbigen, wenn sie weich, die Haut und Haare abgezogen, rein-

reinlich acputzet, auch einige Zeit im kalten Wasser acleacn, hierauf aber entweder wie Nudeln klein geschnitten, oder Plätzgen-weis zertheilet, theils als eine Fricassée, theils mit Muscheln, Truffes, theils mit Pinien und Citronen-Schelern, Muscaten Blüthen oder grüner Peterslie zugerichtet zu werden.

Hirsch Peterlein, ist nichts anders als Berg-Eyrich, welcher auf sandigten und steinigten Oertern wächset, dessen Saamen wie Kümmel riechet, den Stein bricht, den Urin und Schweiß treibet, die monatliche Zeit befördert, und dem Gifte widerstehet. Dahingegen Eyrich schlecht weg an sumpfigten Oertern wächset, und Wasser-Morellen, item Wasser-Marck genennet wird. Suche Wasser-Marck und Wasser Morellen.

Hirsch-Ruthe, Hirsch-Zemen, heisset das sauber acputzte mit Wein rein abgewaschene, und alsdenn im Ofen acdörrete Geburts-Glied von Hirschen, welches die Jäger bey dem Leben des Hirsches auch das kurtze Wildpret nennen. Dieses wird acrühmet, daß es vor das Reissen im Leibe, Colica, Seitenstechen, rothe Ruhr, wider den Biß giftiger Thiere und dergleichen diene, den Stein und Harn treibe, zum Liebes Werke reize, und wider die Unfruchtbarkeit der Weiber ein bewährtes Mittel sey.

Hirsch-Schwamm, siehe Hirsch-Brunst.

Hirsch-Thranen, ist ein Gewächse, welches in denen Augen-Winckeln der alten Haupt-Hirsche wächset, und anfänglich so weich als Wachs oder Harz, mit der Zeit aber, wie ein Horn oder Stein, so hart wird. Der Geruch davon ist erstlich widerwärtig, nachgehends aber wohlriechender. Wo sie aus denen Augen-Winckeln hervor ragen, scheinen sie rund, glatt und gläntzend, gelblich und mit schwarzen Aederlein durchzogen. Wenn nun dieses Gewächse durch die Lufft erhärtet, den Hirschen am Sehen verhindert, reibt er sich an die Bäume und Sträucher, und streifft oder stößt es ab, da es bisweilen von den Jägern gefunden, und als eine Hertz-stärckende, Schweiß-treibende und allen giftigen und pestilentialischen Seuchen widerstehende Artzney hoch gehalten wird. Wiewohl es Leute giebt, die diesen Thränen wenig oder gar keine Tugend zuschreiben, hingegen aber den Stein, welcher, wie der Orientalische Bezoar, in dem Magen oder Gedärme gefunden wird, vor weit besser, und sicherer zu gebrauchen halten.

Hirsch Wildpret, heisset zwar überhaupt alles an dem Hirsch zum Essen taugliche Fleisch; es wird aber insonderheit, zum Unterscheid des Koch-Wildprets, (darunter Hals, Brust, die Krieben oder Bände u. s. f. begriffen) hiedurch verstanden, das derb gewachsene Fleisch an den Keulen oder Bug, Zimmel oder Rücken, welches theils gekocht, theils gebraten, theils gedämpft, theils in Pasteten geschlagen, auf das beste mit und ohne Brühe zubereitet wird. Ob nun wohl iede Art wiederum bald auf diese, bald auf jene Art tractiret wird, soll hier zum Dienst einer sorgfältigen Kochin, aus allen eine der besten Manieren angeführet, das übrige aber ihrer eigenen Geschicklichkeit überlassen werden. Zuförderst aber ist, wegen der Vorbereitung noch zu erinnern, daß dieses Fleisch erst wohl zu häuteln, und so es etwa vom Schuß sehr schweißig, mit siedendem Wasser gebrennet, auch auf das reinste ausgewaschen werden müsse. Will man es nun dämpffen, so durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Jngwer, Pfeffer und Saltz bestreuet worden. Hierauf wird das Wildpret mit Mehl bestreuet, und denn in heisse Butter gelegt, daß es auf beyden Seiten braun werde. Endlich giesset man gute Fleisch-Brüh dran, darinnen es eine gute Weile dämpffen muß, giesset ein halb Nössel Wein dazu, wirfft eine mit Nelcken bestreckte gantze Zwiebel nebst einigen Lorbeer-Blättern daran, und würtzet es mit Jngwer, Pfeffer, Nelcken und Citronen-Schalen ab, lässet dieses alles zusammen so lange dämpffen, bis das Wildpret nun weich genug, wäre die Brühe nicht dick satt, kan noch ein wenig braun Mehl daran gebrennet, bey dem Anrichten aber klein geschnittene Citronen-Schale darüber gestreuet, die Zwiebeln aber wieder davon heraus genommen werden, s. i. g. Wer Verlangen darzu trägt, kan über dieses Capern oder Sardellen, ingleichen ungefehr einen halben Eß Löffel von Wachholder-Beeren hinzu thun. Jn eine Pastete einzuschlagen, lässet man das Wildpret nach der Vorbereitung auf dem Rost ein wenig anlauffen, saltzet es, und lässets etliche Tage in Eßig stehen, da einige Scheiben von Zwiebeln darüber geleget werden. Hierauf durchziehet man dasselbe mit kleinem Fingers dick geschnittenen Speck, der mit Jngwer, Pfeffer, gestossenen Nelcken und Salz gewürzet, schläget es in eine förmliche Pastete von gebranntem Teig, wie an seinem Ort angeführet werden, und lässet selbige wohl bis fünff Stunden in einem Ofen gehörig backen, inzwischen wird in Butter etwas Mehl gebräunet, welches in Fleisch Brüh, Wein und Eßig ein wenig aufkochen muß. Diese Brühe wird hernach durch ein oben in den Deckel gemachtes Loch, vermittelst eines Trichters in die Pastete gelassen, und diese wieder in den Back-Ofen gesetzt, daß sie noch eine Zeit dämpffe. Hernach aber kan sie warm oder kalt aufgetragen werden. Wer es verlanget, kan solche Zurichtung dem Geschmack nach vielfältig verändern, z. E. mit Capern, Sardellen, Oliven, Chalotten, Zwiebeln und dergleichen, indem solche Sachen, wenn sie zuförderst gehörig vorbereitet, nur in die Brüh hinzu gethan werden. Das Braten hat vor der gemeinen Art nichts besonders, was aber ja ausserdem wegen anderer niedlichen Zurichtung in Obacht zu nehmen, ist bey dem Wort Zimmel erwehnet worden. Das Koch-Wildpret, wird nach eines ieden Gefallen in feine Stückgen geschnitten, sauber ausgewaschen im Wasser ziemlich weich gekocht, verkühlet, sodann sauber ausgeputzet, und in einer Brühe mit Wachholder Beeren und Zwiebeln, mit Mandeln und Cibeben, mit Morseln und Peterslien Wurzeln, mit Pflaumen-Mus, mit Brot-Pfeffer und dergleichen zugerichtet, wor-

bey überhaupt annoch zu mercken, daß gegenwärtig beschriebenes Fleisch allezeit die Helffte seines Saltzes in sich habe, folglich allezeit nur ein wenig gesaltzen werden müsse. Wie das Hirsch-Wildpret einzulegen, und einige Zeit frisch aufzubehalten, siehe unten Wildpret.

Hirsch-Ziemen, siehe Hirsch-Ruthe.

Hirsch-Zunge ist ein Kraut, welches zwar in feuchten und schattigten Orten, in Thälern, bey Brunnen und alten Mauren gerne wild wächset, aber auch wegen seines trefflichen Artzney-Nutzens in den Gärten erzielet wird. Es hat eine schwartze, haarigte und zusammengedrungene Wurtzel, lange und steiffe einer Zungen nicht unaleiche Blätter, welche grün und vornen glatt, aber am Rücken erhaben sind, weil durch iedes Blat ein haarigtes Rirplein gehet; auf beeden Seiten desselben stehen viel braungelbe lange Qver-Striche. Dieses Gewächs bringet weder Blumen noch Saamen, und wird alleine durch die Beyschosse, oder Zerreissung der Wurtzel fortgepflantzet, und also im Martio oder April in ein sandiges, doch feuchtes und schattichtes Erdreich gesetzet, und will offt und wohl begossen seyn. Die Blätter dienen der Leber und Miltz, wenn man sie in Wasser sieden lässet oder in Wein oder Biet leget, und darvon trincket, sind auch gut vor die Rothe-Ruhr, Bauch-Flüsse und Blut-Speyen, äusserlich heilen und reinigen sie die Geschwüre und Wunden, wenn man sie mit dem Wasser, darinnen dergleichen Blätter abgesotten worden, fleißig wäschet. Es wird ein Wasser daraus gebrennet, worzu man das Kraut allezeit vor der Sonnen Aufgang sammlen soll und welches wider die Miltz-Kranckheit dienet; ingleichen ein Extract wider das viertägige Fieber davon gemacht, auch ein Saltz, wider alle Verstopffungen der Miltz und Leber daraus gezogen.

Hirse, ist eine bekannte Feld-Frucht, welche einen dicken knotigten, und bey anderthalb Ellen hohen Stengel treibet, und mehr als Daumen breite grüne Blätter hat, die den Schilff-Blättern bey nahe gleich kommen. Zu oberst am Stengel zeiget sich erstlich die Blüthe Büschel-weis, nach welcher die ablang-runden Saamen-Körnlein hervor wachsen. Er wird eingetheilt in zottigten Hirsen und in kolbigten Hirsen. Jener, welcher zottigte Rispen träat, hat zwar die grösten Körner, und ist gut zu kossen; Dieser, der Kolben-Hirse aber hat kleine Körner, iedoch fressen solchen die Vögel nicht so sehr aus, als wie den andern, und dieser soll auch besser schmecken als jener. Des Kolben-Hirsens hat man wieder zweyerley: nehmlich den gelben und schwartzen, darunter dieser den Vorzug behält, massen er nicht allein fast allezeit wohl geräth, sondern auch sich sehr gut kochen läßt, und darzu von den Vöaeln nicht so leicht, als der gelbe Hirse angegriffen wird. Er ist heut zu Tage sehr starck in Sachsen, auch in der Schweitz zu finden. Der Hirse verlanget einen mittelmäßigen, fruchtbaren, gelinden, weder zu lettigt-leimigt- oder sandigt-noch zu harten und starcken Boden, welcher des Jahrs zuvor gedünget worden, oder, wo das Jahr vorher Lein oder Flachs gestanden, weil da wenig Unkraut ist. Man sätet ihn auch mit besonderm Nutzen in ausgetrocknete Fisch-Teiche, Neu-Brüche und trockene Wiesen, welche man zuvor im Herbste umgerissen, und im folgenden Frühling wieder zwey- oder dreymal geackert hat. Diejenige, so den Hirsen ins Brach-Feld säen, (das nemlich folgenden Sommer brache und unbesäet liegen bleiben solte), lassen den Acker vor Winters, etwan im October im alten Monden mit Miste beführen, und solchen bald breiten; die aber Jahr-Felder haben, und keine brache liegen lassen, die düngen solchen Acker erst auf die Fasten, oder zu Anfang des Aprils, wie der Gebrauch ist; welches man auch also beobachtet, wo der Hirsen ins Sommer-Feld gesäet wird. Hiernächst soll der Hirsen-Acker vor Winters noch, so bald man vor nöthigerer Arbeit dazu kommen kan, er sey auch gleich gedünget oder nicht, im alten Monden gestürtzet werden, damit sich derselbe den Winter erliegen, und der Rasen aufeinander faulen könne. Auf den Frühling im April wird er gerühret, und sonderlich, wo es im Gebrauch, die Fuhren mit dem Haacken-Pfluge qver überfahren, und entzwey gerissen, alsdenn bald und fein gleich eingeeget. Zu Ende des Aprils etwan kurtz vor der Creutz-Wochen, oder um dieselbige Zeit fängt man an zur Saat zu ackern und erhabene Beete zu machen, damit der Hirse sowohl wurtzeln, als wachsen könne; worauf bald nach dem Mittel des Maven, um Himmelfahrt, oder auch wohl die Woche nach Pfingsten, nehmlich sobald die Fröste und Reiffe nachgelassen haben, (denn er exfrieret sonst gar zu leichtlich), der Hirse in den frischen Acker fein dünne mit zwey Fingern eingesäet wird. Etliche säen den Hirsen, wenn die Apffel-Bäume blühen; etliche wenn das Korn blühet, und schon Körner hat, wiederum etliche vor oder nach Pfingsten, in die zugerührten Kraut-Aecker, darinnen er auch ziemlich wohl fortkommt. Den Saamen-Hirsen waschen etliche zuvor, etliche aber sengen ihn, das ist, sie zünden einen Stroh-Wisch an, und lassen also den Hirsen durch den brennenden Stroh-Wisch lauffen, damit sich der Brand-Hirse verbrennen soll. Wiederum andere weichen den Saamen, ehe sie ihn säen, über Nacht in Mist-Gauche ein, und lassen ihn, wenn er etwas getrocknet, und darauf mit Asche bestreuet, alsdenn erst durch den brennenden Stroh-Wisch lauffen. Im ersten Viertel soll der Hirse nicht gesäet werden, weil er davon den Brand bekommen soll. So sagt man auch, wenn der Hirse früh Morgens gesäet werde, thue ihm das Geflügel keinen Schaden. Wenn denn der Hirse eingesäet ist, so muß man denselben nach der Länge und nicht nach der Qvere, damit der Saamen nicht zu sehr in die Furchen gestrichen werde, untereggen, zwischen iedem Beete die Furchen ausfahren, und so es von nöthen, auch Wasser-Furchen machen lassen. Endlich will er von Zeit zu Zeit fleißig ausgegraset und gejätet seyn; und

obschon

obschon im Grasen ein und ander Hälmlein bisweilen mit ausgerissen wird, soll man es doch so sehr nicht achten, indem die andern nur desto schöner und stärcker wachsen: Denn wo man das Unkraut nicht fleißig wegräumet, so wird der Hirse durch solches verdrenget, und an seinem Wachsthum verhindert. Fallen grosse schwere Regen um diejenige Zeit ein, da er nur erst eingesäet ist, oder schon etwas aufzugehen beginnet, so schläget der Hirse gar leicht um: Denn dergleichen starcke Regen werffen ihn aus dem Acker; oder, so er schon aufgegangen, schlagen sie die Erde zwischen die zween Blättlein, wovon der Hirse bald einen Anfang bekommt, so, daß er nirgend hinwachsen will, und das heissen die Bauren: Dem Hirsen in die Ohren geregnet. So sind auch solche schwere Regen deswegen sehr schädlich, weil sich der Acker davon hart an einander setzet, und oben wie eine Rinde gewinnet, also, daß der Hirse, welcher ohnedem gar zärtlich ist, darunter nicht hervor keimen und aufgehen kan. In solchem Fall muß man den Acker mit der Ege ein oder zweymal überfahren, damit der Hirse hervor kommen und aufgehen könne; wo aber dieses nicht helffen will, muß man den Acker aufs neue umackern, und wie zuvor besäen, aber nicht zu dicke, weil des vorigen viel mit aufzugehen pfleget, und wo das geschähe, würde er zu dicke seyn, und nirgends hinwachsen wollen. So aber derselbe wider Verhoffen zu dicke kommen will, so überfahre man ihn mit der Egen zu einem Striche, oder wo er allzu dicke stehet, mit zween Strichen; Solchergestalt wird er mit der Egen zum Theil ausgerauffet, daß er nachmahls nicht zu dicke ist. Vierzehen Tage nach Bartholomäi wird der Hirse reif, er wäre denn gar früh gesäet; so man ihn aber etwas spate gesäet, wird er kaum drey oder vier Wochen nach Bartholomäi erst reif, und bleibet der spate Hirse noch darzu sehr gerne im Stroh, und taub an Körnern. Weil auch der Hirse nicht allzu gleich und mit einander reif wird, so muß man davon nach und nach diejenigen Kolben, welche reif zu werden beginnen, abschneiden lassen, und in einen Sack stecken (welches man den Hirsen Kolben heisset), und was später reif wird, nachholen; Denn wo man den reiffen Hirsen auf einmahl gantz auswarten wollte, würde man nicht viel zu dreschen bekommen, nemlich der beste und reiffste würde ausfallen, und nur der spate übrig bleiben. Sobald er völlig geschnitten, wird er in die Gleiche oder Gleeden geleget, eine neben die andere, und fein dünne auf die Beete ausgebreitet folgends, wenn er also zwey oder drey Tage auf dem Beete gelegen, auch das Geströhde nur ein wenig überwelcket, und die Lufft dessen Feuchtigkeit halbigt ausgetrocknet hat, in Stroh-Seile eingeleget, aufgebunden, und in Mandeln gezählet, hierauf sogleich vom Acker eingeführet, in der Scheune auf eine Seite geleget, und bald ausgedroschen. Etliche lassen ihn vorschlagen, und sogleich völlig ausdreschen, und das Stroh an der Sonnen abdörren: Einige aber lassen ihn nur vorschlagen, und die gevorschlagte Garben bey Seite legen, bis es nach Weihnachten kommt, da sie denselben allererst rein ausdreschen lassen; wiewohl die erstere Art vor besser als diese gehalten wird, weil der Hirse, wenn er lang im Stroh auf einander liegt, gar leichte schimmlicht wird. Wenn der Hirse völlig ausgedroschen, gewurfft und reine gemacht ist, wird er absonderlich auf einem Boden gar dünne, bis er wohl ausgetreuget und dürre wird, geschüttet, und gebreitet, auch nachgehends offt umgewendet, damit er nicht auf einander erwarme und umkomme. Zum Saamen gebraucht man gar wenig Hirsen, indem man mit einem Viertel, das ist mit dem vierten Theil eines Scheffels, fast eben so viel Ackers, als man sonsten zu einem Scheffel andern Getraides bedarf, besäen kan. Das Stroh, wenn es nach dem Ausdrusch fein dünne ausgebreitet, an der Sonne etliche Tage wohl gedörret, und hierauf in der Scheune, an einem trockenen Orte, verwahrlich aufbehalten worden, wird um Weihnachten denen Kühen und abgesetzten Kälbern an einigen Orten an stat des Heues vorgeleget; dahingegen es andere vor eine dem Vieh nicht gar zu gesunde Fütterung halten, weil es davon anstößig werden soll. Die Spreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Rocken-Spreu gemenget und gegeben, die gröbste aber denen Ochsen unter die Siede gethan. Der Hirse ist in der Haushaltung ein nützliches Ding, und giebt nicht nur eine gute kräfftige, nahrhaffte, und wenn er mit Milch abgekocht wird, eine gesunde Speise vor die Menschen, sondern auch ein verträgliches Futter für die Hüner, als welche grössere Eyer davon legen sollen. Im Kochen quillet er sehr, und wenige Körner füllen einen grossen Topff. Der Hirsen giebt viel Mehl, das davon gebackene Brot aber ist sehr spröde und nicht gut zu essen, als wenn es noch frisch ist. Wer seinen Hirse den Müllern nicht gerne anvertrauen will, der dürre nur allezeit so viel, als er auf einmal will verfertigen lassen, auf dem Kachel Ofen, und lasse ihn nachmals das Hausgesinde im Stampffe ausstossen; man muß aber nicht zu wenig in den Stampf schütten, weil er sich sonst zerstösset; ein paar Käse-Näpffe voll auf einmal ist die rechte Maasse. Sobald ein Einschütten fast rein gestossen und ausgeschwungen, so setzet man solches bey Seite, und schüttet von neuem gantzen Hirsen, wie zuvor in den Stampf, und stösset solchen abermahl so lange, bis er dem vorigen gleich wird; darauf schwinget man diesen wie jenen, und schüttet solchen zu dem andern, damit sich der ausgehülsete Hirse nicht zerstosse. Oder es giebt auch wohl gewisse Leute, die mit der Sache recht umzugehen wissen, und diese Arbeit gegen eine Belohnung über sich nehmen, solche heisset man an einigen Orten Hirse-Knauer oder Stampfer. Vor eine, wiewohl geringe Art Hirsen, wird der sogenannte Fenich, Fench, Pfennich oder Fuchsschwantz gehalten, dessen bereits unter dem Wort Fenich Erwähnung geschehen. So findet sich auch noch eine Art in den Gärten, der Indianischer Hirse heisset, der aber nur zur Lust und nicht zum Essen dienet.

dienet. Seine Blätter sind spitzig, hart und lang, wie am gemeinen Schilff, die Aehren dick und rauch, der Saamen hergegen länglich und in rauchen Polstern verborgen.

Der Meer-Hirse, ist ein wildes Gewächse, welches an ungebauten Orten, in feuchten und sandichten Gründen gefunden wird, und diesen Nahmen deswegen führet, weil dessen Saamen einiger massen denen Hirsen-Körnern gleich kommt. Er hat eine dicke belzigte und zähe rige Wurtzel, so tief in der Erden steckt, einen starcken, Ellen hohen, und in viele Neben-Zweiglein zertheilten Stengel, in Gestalt eines kleinen Bäumleins mit langen, rauhen, schwartz-grünen Blättern, die etwas schmäler, als die Oliven-Blätter sind. Oben an den Zweigen trägt er weisse Blumen, die zwischen den Blättern herfür kommen, denen folget ein Schnee-weisser kleiner hellglänzender Saamen, welcher, weil er in der Grösse des Hirsen und wie Perlen anzusehen ist, der Perl-Hirse genennet wird. Dieser wird im Augusto eingesammlet, und gepülvert in Wein eingenommen, da er denn den Stein und Urin treibet, und die Nieren reiniget; wenn ein Quintlein davon in weissem Wein von einem, der das tägliche Fieber hat, kurtz vor dem Paroxysmo oder Antritt des Fiebers eingenommen, und etliche Tage damit continuiret wird, so hebt es gedachte Kranckheit.

Hirt, Hutmann, ist derjenige, der um einen gewissen Lohn eines andern Vieh auf die Weide und wieder nach Hause treiben muß. Es giebt aber zweyerley Gattungen Hirten, nemlich Eigen- und Gemein-Hirten. Einen Eigenen Hirten kan gemeiniglich ein iedweder, der mit einer eigenen Weide versehen, bestellen; ausser nach denen Sächsischen Rechten, in welchen versehen ist, daß niemand einen eigenen Hirten halten darf, als wer drey oder mehr Hufen Landes hat: In welchem Fall er aber mit seinem Vieh auf solchen seinen eigenen Hufen bleiben muß, und andere Weide nicht betreiben darf; wo nicht durch eine widrige Gewohnheit etwas anders eingeführet worden. So werden auch bey solchen Umständen und genugsamer eigenen Trifft nach dem Unterscheid des Viehes, auch unterschiedene Hirten gehalten; daher giebt es Kuh-Schaaf-Schwein- ja wohl Kälber-Hammel- und Lämmer-Hirten. Ein Gemein-Hirt aber wird von einer ganzen Gemeinde bestellet, daß er auf den Gemeinde-Feldern, Wiesen, Hölzern und Angern, das Gemeinde-Vieh, was vor Arten es auch seyn, hüten solle, welcher, wenn er unter seiner Hut ein Stücke verlieret oder verwahrloset, und ihme deswegen einige Schuld mit Grund der Wahrheit beygemessen werden kan, demjenigen in der Gemeinde den Schaden ersetzen muß, dem das verlohrne oder zu Schanden gegangene Stücke Vieh zuständig gewesen; nicht weniger ist er schuldig vor den Schaden zu stehen und selbigen zu ersetzen, so viel das Vieh im Felde unter seiner Aufsicht verursachet. Es soll aber ein Hirte absonderlich treu, hurtig, munter und geduldig seyn, sowohl seine Schuldigkeit zu verrichten, als auch vom Gewitter und sonst allerley Ungemach ausstehen. Er muß die seiner Aufsicht anvertrauete Heerde so wohl, als wann sie sein eigen wäre, in Obacht nehmen, sich vor schädlicher Weide hüten, und das Vieh niemanden zu Schaden laufen lassen; so muß er auch Achtung geben, daß es einander nicht selbst beschädige, sich verlaufe, verliere, oder wohl gar entwendet und gestohlen werde: Denn es träget sich bisweilen zu, daß ein oder ander Stücke Vieh zu der Feld-Nachbarn ihren Heerden läufft, und mans nicht inne wird; die Schweine kriechen offt ins Getreide; die Schaafe können in Dorn-Sträuchen hängen bleiben; die Gänse fallen manchmahl, wenn sie im Herbste zu fliegen beginnen, an solche Orte, da sie nicht wohl wieder hervor kommen, und was dergleichen Unfälle mehr sich zutragen können, welche ein sorgfältiger Hirte, so viel ihm möglich, verhüten muß. Hiernächst hat er nicht nur eine proportionirliche Eintheilung der Weide zu machen, und dieselbe also mäßig zu gebrauchen, daß er nicht auf einmahl alles verthue, sondern ein andermahl auch etwas habe: denn er hat auch einen Unterscheid ratione der Weide in acht zu nehmen und eine jegliche Gattung Viehes zu gehöriger Zeit, auf eine anständige und dem Vieh nicht schädliche Weide zu treiben. Sein Amt, wenn er nicht zugleich die Schaafe mit zu hüten hat, fängt sich ohngefehr am Georgen-Tage im Monat April an, und währet bis in den halben November um Martini herum, welche Zeit über er das Vieh bey Tage auf die Weide hinaus treiben muß: Denn ob schon einige für gut ansehen, daß man das Vieh auch bey Nachts auf denen Brach-Feldern, die man auf den Herbst zum Weitzen und Korn anbauen will, soll liegen lassen, damit sie der frischen Nacht-Lufft geniessen, den Boden aber durch ihren Harn und Dung, zu mehrer gedeylichen Fruchtbarkeit, bringen möchten, so läst sich doch dieses nirgends, als nur in warmen Ländern practiciren: Weilen es nun aber hieran bey uns durchgehends fehlet, so müssen wir mit der Tage-Hut zufrieden seyn, an welcher man mit dem Rind Vieh gemeiniglich um nur erwehnte Zeit oder auf Walpurgis den Anfang macht; da treibet der Hirt Vormittags das Vieh auf einen Anger, oder auf eine Wiese ins Freye, damit es sich mit frischem Gras sättigen könne, ehe noch die starke Mittags-Hitze herannahet; Nachmittags aber eilet er mit ihnen auf das Holtz, Gebüsch, Brahnen und andere schattigte Plätze zu, damit sie, ohne einige Beschwerlichkeit der zunehmenden Hitze zu empfinden, ihr Futter haben können. Nach Jacobi machet sich der Hirt mit dem Vieh auf die Stoppel-Felder. Im Herbst aber, wenn starcke Nebel sind, muß er solches später austreiben, und sobald

sobald als die Reiffe zu fallen angefangen, so soll er früh Morgens das Vieh nicht ehe auf die Weide jagen, bis nach acht oder neun Uhren, nachdem nemlich die Sonnen-Strahlen den niedergefallenen Reiff verzehret und weggenommen haben. Endlich soll billig ein Hirt sich auf die Vieh-Arzney wohl verstehen, (diese sind aber sehr seltsam) und dem Vieh bey allerhand zustossenden Kranckheiten zu helffen, eine Ader zu lassen, den Schweinen das Ranck-Korn zu nehmen, und andere Operationes zu verrichten wissen, weil sonsten manches Stücke von einem plötzlichen Zufall auf der Weide crepiren muß, deme der Hirte mit einem geringen Mittel hätte davon helffen können. Und in dieser Absicht soll ein Hirte mit einer Tasche versehen seyn, darinnen er allerley nöthige Hülffs-Mittel bey sich führen könne; nebst dieser aber auch einen guten Stab bey sich haben, um bey mancherley sich ereignenden Fällen, solchen mit Vortheil gebrauchen zu können. Uiberhaupt aber solte man das Hirten-Wesen an vielen Orten besser einrichten, und solches an gewisse Zucht- und Lehr-Anstalten binden, damit es Leute wären, die sich gantz besonders auf die zahme vierfüßige und gestügelte Vieh-Zucht, ihre Weide, ihr Futter, ihre Wartung, ihre Mast, und sonderlich ihre Kranckheiten und derselben Cur verstünden, vornemlich diese letzte recht gründlich bey dem Rind- Schweine- Schaaf- und Ziegen-Vieh lerneten und ausübeten, nicht aber mit der Cur bey Menschen sich vermengeten. Ja das eigene Hüten in denen Dörfern, so von Kindern und Gesinde beyderley Geschlechts geschicht, solte gänzlich als eine Sache, die zu vielen Lastern, Sünden, und sonderlich Hindernissen in der Kinder- Jugend- und Gesinde-Zucht Anlaß giebet, abgeschaffet, und die Anstalt gemachet werden, daß man Gemeinde-Hirten annähme.

Hitzige Augen der Pferde, suche Augen-Gebrechen der Pferde.

Hitzige Wut der Hunde, siehe Wut.

Hobel-Späne, sind dünne und nicht allzu breite, fast in Form eines Bandes von allerley Holtz-Waaren, mittelst eines Hobels abgeschossene Späne, um dadurch das Holtz in eine glatte und ebene Fläche zu bringen. Die Hobel- und Säge-Späne geben eine gute Garten-Düngung, wenn man solche unter anderer Garten-Erde verfaulen läßt.

Hobel-Späne, heissen auch ein gewisses Gebackens, welches folgender Gestalt bereitet wird: Nehmet geschälter Mandeln ein Viertel-Pfund, so viel guten Zucker mit Rosen-Wasser abgestossen: alsdenn auf das allerdünneste auf eine Oblate gestrichen, in schmale Stücklein zerschnitten, um eine Spindel gewickelt, entweder das glatte oder das rauhe heraus, und selbige an der Spindel trocken werden lassen, alsdenn gemächlich von der Spindel abgenommen, so sehen sie wie Hobel-Späne.

Hoch gehen, wird vom Hirschen gesagt, wenn er sein Gehörne wieder aufgesetzet hat, und schlagen will.

Hochzeit, ist diejenige Solennität, worbey Braut und Bräutigam, als ein paar neu angehende Haushälter Gelegenheit haben, eine Probe ihrer guten Geschicklichkeit zu der künfftig anzustellenden Haushaltung an Tag zu legen. Denn es werden zu dieser Zeit, nach geschehener Trauung, die von dem Hochzeit-Bitter, oder durch Hochzeit-Briefe eingeladene Personen und Gäste, in der Braut Wohnung, oder in einem öffentlich darzu bestimmten Hochzeit-Haus, mit ansehnlichen Speisen und Getränken, wie auch mancherley Ergötzlichkeiten aufs beste bewirtet. Diese Ausrichtung nun bestehet entweder in einer einmahligen Zusammenkunfft, welches man ein Abend-Essen zu nennen pfleget; oder es dauret gedachte Schmauserey zwey bis drey Tage hinter einander, dergleichen eine Schenck-Hochzeit genennet wird. Damit aber alles wohl besorget werde, gebraucht man die Versicht, und übergiebt nicht nur dem Hochzeit-Bitter einen Hochzeit-Zettel oder die Specification, was vor Personen darzu einzuladen, sondern stellet auch dem Koch einen richtigen Küchen-Zettel zu, was vor Aufsätze und wie viel Trachten oder Gänge gemacht werden sollen, u. s. f. Nicht weniger ist bey diesen Umständen, wenn es auf dem Lande, von den Gerichts-Herren die Freyheit zu erhalten, das Hochzeit-Bier selbst einzuleaen, es wäre denn, daß wegen specialer Umstände solches gar nicht zugelassen. Endlich aber wird von denen erbetenen Gästen, zum Zeichen ihres Vergnügens, nebst wiederholten Glück-Wunsch, dem neuen Ehe-Paar zu einem guten Andencken ein Hochzeit-Geschencke übergeben, so entweder in alten Thalern, Geld- oder Silber-Schau-Stücken, und dergleichen Schatz-Geld, oder in einem nützlichen Haußrath bestehet. Wann nun dieses alles mit Christen geziemender Andacht bey dem Anfang und Einzang eines gottgefälligen und wichtigen Standes, deraleichen die Ehe in der Wirtschafft ist, verknüpffet wird, sonst aber in Mäßigkeit und Erbarkeit geschicht, so ist es nicht zu verwerfen. Allein da die wenigsten Eheleute und Hochzeit-Gäste Christen, ja öffters nicht einmahl natürlich tugendhaffte Leute seynd, so ist das Hochzeit halten leider ein recht böser Anfang eines schlimmen und mit Elend, Unsegen, ja so gar auch mit Armuth und Ruin der Wirtschafft recht abgerichteten Ehestandes, der mit Schulden und Unordnung angehet, und auch so in Ansehung einer elenden Kinder-Zucht und schlimmen Wirtschafft fortgesetzet wird. Viele junge Leute stürtzen sich daher mit ihren Heyrathen und Hochzeitmachen in entsetzliche Schulden, durch die Gaben, die sie einander geben, und durch die kostbaren Schmäuse. Der Arme, der Mittel-Mann und der geringe, will es dem Reichen und Vornehmen an Pracht,

Verschwendung und Prahlerey nachthun. Uiberdem wird die gröste Verschwendung sowohl als die wildeste Uippigkeit bey solchen Hochzeit-Gelagen meistentheils, sonderlich auf dem Lande, öffentlich und gleichsam cum privilegio und auch verborgen getrieben. Sauffen, Schwelgen, Unzucht, Schreyen, Fluchen, Balgen, Schand- und Narren-Possen treiben, aus Nacht Tag und aus Tag Nacht machen ꝛc. müssen Hochzeit-Lustbarkeiten heissen. An ein andächtiges Gebet wird entweder selten, oder doch nur zum Schein gedacht. Das Hochzeit Schencken selbst ist auch an vielen Orten, sonderlich auf dem Lande, mit vielen Mißbräuchen verknüpffet, und wegen des Herkommens mit vieler Last bey dem Landmann verbunden. Solchergestalt hat sich also die Policey an vielen Orten genöthiget gesehen, diese Sache ungemein einzuschräncken, die grossen Hochzeiten abzuschaffen, Zeiten, Gerichte, Zahl der Personen und andere Ordnungen mit Straf-Gesetzen und dergleichen ordentlich einzurichten, um Mäßigkeit und Zucht zu befördern, (dazu sich doch Christen von selbst aus Liebe zu ihrem Heilande mit Lust und Freuden entschliessen solten), damit doch nur der daraus entstehende Schaden in der Wirtschafft einiger massen verhindert werden möge.

Hocke, Höcke, Höcker, Hucker, Auf- oder Vorkauffer, heisset derjenige, der allerhand Lebens-Mittel an Eyern, Butter, Käsen, Speck, Küchen- und andern Garten-Gewächsen aufkaufft, und einzeln um einen erhöhten Preis wieder zu verkauffen pfleget. In wohl eingerichteten Policeyen, ist dergleichen Personen gewisse Maaß und Zeit gesetzet, damit sie nicht durch allzu unmäßigen Aufkauf die Waaren ohne Noth in höheren Preis setzen mögen. Zu diesem Ende sollen in denen Städten an den gewöhnlichen Marckt-Tägen, die Hocken nicht eher etwas aufkauffen, bis der Wisch gefallen das ist, bis dasjenige deshalben öffentlich ausgesteckte Zeichen wieder weggenommen, so in Leipzig Vormittags um 10 Uhr geschiehet. Es solte aber auch verhütet werden, daß dergleichen Hocken, so mit denen nöthigsten Victualien gantz einzeln höcken, nicht auf dem Lande selbst herum liefen, oder vor denen Thoren auffpaßten, alles weg- und aufkauffen, oder doch vorher den Kauff insgeheim mit denen Verkäuffern machten, die sich denn hernach nur auf den Marckt stellen, als ob sie ihre Waare verkauffen wolten, da sie doch schon verkaufft ist. Anderer betrügerischen Dinge zu geschweigen. Uibrigens aber heißt hocken auch überhaupt alle sehr kleine und einzelne Pfennig- und Dreyer-Kramerey mit andern Waaren, dergleichen aber billig nicht, wie insgemein geschicht, auf dem Lande, ausser in grosser Einschränckung zu dulten, noch vielweniger aber ist das Hausirengehen solcher Leute auf dem Lande zu verstatten, als welches alles gegen die kleine Bequemlichkeit, so es einigen Land-Wirten bringet, selbst die Land-Wirtschafft nicht nur, sondern auch sonderlich die Nahrung der Städte verhindert.

Hocken-Pflug, siehe Pflug.

Hof, wird der um die Sonne oder den Mond, auch wohl zuweilen um einen grossen hellen Stern scheinbare Kreis genennet, der sich unsern Augen in der Lufft, bald weiß und bleich, bald dunckel, bald gefärbt wie ein Regen-Bogen vorstellet, nur daß die Ordnung der Farben bey diesen umgekehrt. Es wird derselbe von der um den lichten Cörper befindlichen, und mit vielen Feuchtigkeiten angefüllten Lufft, formiret, wie solches gleichergestalt an einem Licht wahrzunehmen, wenn man dasselbe an einen eingeschlossenen, und mit starcken feuchten Dampff angefüllten Ort, z. E. in ein Frau-Haus, Bad-Stube und dergleichen bringet. Dannenhero pfleget man mit Recht aus solchem umgebenden lichte Cörper erscheinenden Hof zu schliessen, daß bald ein stürmisches Wetter, mit Regen oder Schnee erfolgen werde, und zwar: Je dunckler die Farbe des Hofes, desto mehr giebt es Regen oder Schnee; und je röther derselbe, um so viel heftiger Wind und Sturm ist zu vermuthen; je weisser und lichter aber die Farbe, um so viel erträglicher wird auch gedachte Witterung seyn.

Hof, wird ein solches Land-Gut genennet, das auf einer eigen Haushaltung bestehet, es mag nun solches ein Frey Gut, oder Zins- und Dienst-Gut seyn. In solchem Verstand sagt man: Dieß oder jenes Dorf hat so viel Bauer-Höfe, Acker-Höfe ꝛc. Oder es heißet auch der Herrn-Hof, Haupt-Hof, Hof des Erb-Herrn in einem Dorffe, dem die andern Höfe dienen und fröhnen müssen. Daher sind die Redens-Arten: Zu Hofe ziehen oder gehen, Hof-Dienste leisten ꝛc.

Hof heißt auch die sämtliche Anzahl an Bedienten und andern Dingen, welche zu der nothdürfftigen, bequemen, und Standesmäßigen Erhaltung und Bedienung eines grossen Herrn, eines Potentaten, oder Grafens, oder Landes-Herrns, und dessen Familie, zu dem Ende, an einem gewissen Orte wo er sich aufhält, gemacht ist, damit er sich als ein solcher vor seinem Volcke und andern Völckern und seines gleichen dergestalt äusserlich aufführen könne, wie der Königliche, Fürstliche oder Gräfliche Wohlstand, die Etiquette, der Gebrauch, die Grösse und Macht des Staats, ja endlich die Beschaffenheit der dazu gewidmeten Einkünffte erfordern, als welches im engern Verstande die Revenüen des Fisci oder der Cammer heissen, und daraus eigentlich nur die Hof-Ausgaben vor des Herrns und seines Hauses hohe Person sowohl, als die Hoffstat, bestritten werden, allermassen demselben entgegen gesetzet sind die Einkünffte des Aerarii oder derer Landschafft-Staats- und Kriegs-Cassen, als woraus nicht sowohl die Hof-Ausgaben, als vielmehr die zum innerlichen und äusserlichen Besten und Wohlstand, zur Ruhe und Sicherheit des gantzen Staats gewidmeten nöthigen

Staats-

Staats-Ausgaben in Friedens- und Krieges-Zeiten bestritten werden.

Hof wird endlich auch derjenige Platz in der Wirtschafft genennet, welcher an denen wohn- und wirtschafftlichen Gebäuden zu allerhand Geschäfften und Absichten angebracht wird, damit man daselbst freye Lufft habe, allerhand Unreinigkeiten und dergleichen hinschaffen, das Vieh daselbst stehen und gehen könne ꝛc. Daher bey einem Land-Gute erfordert wird 1) ein guter Mist- und Vieh-Hof: davon unter Worte Mist- und andern Artickeln gehandelt worden, und dahin gehören auch die Ställe, Scheune, Schuppen, Mistpfützen, Tränken, der Miß, Rauffen, allerhand Geschirr, das Holtz ꝛc. 2) Ein etwas kleinerer, reinlicher und von innen abgesonderter Hof, an dem Herrschafftlichen Wohnungs-Gebäude allernächst s. Hof-Raithe.

Hofe-Dienste, siehe Frohn-Dienste.

Hofe-Drescher, suche Drescher.

Hof-Jager, ist an einem Fürstlichen Hofe, ein ansehnlicher Jagd-Bedienter, auf dessen Fleiß bey einem Jagen das meiste ankommt; wenn dergleichen zur Hirsch- Feust- oder Schwein-Haß-Zeit von der Herrschafft anzustellen befohlen wird, pflegt dieser Hof-Jäger von dem Ober-Jägermeister an denjenigen Forst-Meister, in dessen Revier das Ausschiessen oder Abjagen vor sich gehen solle, abgefertiget zu werden, sowohl die Fürstliche Ordre an denselben zu überbringen, als vor der Einrichtung des Jagens zu wissen nöthigen Umstände und Gelegenheit sich zu erkundigen: Da muß er demnach die Situation und Dickigte, auch was vor Stell-Flügel in solcher Heide vorkommen, entweder nach seinem Augen-Maaß, oder besser, so ers verstehet, geometrice genau bemercken, und in einen Riß zu Papiere bringen, in denselben auch andeuten, wo er mit dem Lauff heraus zu kommen gedenke und wohin das Wildpret seine Flucht nehmen möchte. Von alten Leuten in solchem Forst-Revier hat er sich heimlich zu erkundigen: Ob des Winters auch Futter, Heu oder Stroh vor das Wildpret gegeben werde? Ob dasselbige Rath und Nahrung bekomme? Ob zur Herbst-Zeit vor die Sauen Kirr-Plätze angerichtet, und ob Quellen, Wasser, Brudel, Suhlen, Salz-Lecken Heu-Scheunen und Heu-Rauffen in gutem Stande erhalten werden? Er muß zu Pferde bereiten, oder zu Fuß abschreiten, wie viel Fuder Zeug ohngefehr anfänglich einzustellen nöthig seyn möchten, um solches gehörigen Orts ausführlich zu melden: Bey solcher Untersuchung muß er sowohl mit dem Forst-Meister selbigen Reviers, als auch dessen unterhabenden Forstern ausführliche Abrede nehmen, am allersichersten aber mit ihnen zugleich hinaus reiten, den Ort und Stelle selbst mit ihnen in Augenschein nehmen, sich darbey erkundigen: Ob auf ihrem Revier Gelegenheit vorhanden, ein Jagen zu machen; auch was und wie viel Wildpret in solchem Revier seyn möchte, sich von ihnen schrifftlich geben lassen; nicht weniger Erkundigung einziehen: Wo und an welcher Gegend zum ersten das Jagen zu fassen oder anzufangen? Welcher Weg zum Haupt-Flügel zu nehmen? Wohin der Lauf-Platz komme? Ob genug Dickigte und Wasser im Abjagen vorhanden? Wie viel Fuder Zeug zum ganzen Jagen kommen? An welchen Ort der Zeug zu rücken? Wo das Jagd-Lager, und ob alles nöthige dabey sey? Wo der Hunde Quartier zum Abjagen? Ob viel verlohrne Treiben zu machen, und welche Büsche zu nehmen seyn? In wie viel Posten der Zeug gerichtet? Ob Ecken zur Kirrung vorhanden, und ob sie lange geturret? Wie viel sie Kirr-Plätze, und was sie vor Kirrung haben, auch ob viel Vorrath vorhanden? Ob unter das Wildpret oft sehr geschossen oder gehetzet worden sey? Und was dergleichen vorfallende Erinnerungen mehr sind. Bey hierauf erfolgender Gewerckstelligung eines Jagens muß er auf jedem Flügel voran reiten, die Zeug-Knechte und Jaad-Leute commandiren, und den Zeug zu stellen anweisen, auch durch ein paar Mann die von Sträuchern bewachsene Flügel räumen lassen, und überhaupts alles dasjenige, worzu er von seinem vorgesetzten Ober-Jägermeister Befehl hat, genau beobachten und fleißig ins Werck richten.

Hof-Meister, Meyer oder Hof-Meyer, ist ein solcher Mann, welcher in der Bauerey, Acker-Arbeit, und andern dergleichen Land-wirtschafftlichen Geschäfften wohl erfahren und geübet ist, auch dahero bey weitläufftigen Gütern und Vorwercken zu besserer Bestellung der Haushaltung und Feld-Arbeit angenommen wird, welcher das Gesinde samt den Frohnern und Tagelöhnern zur Arbeit treulich anhalte, in Vorwercken, und denen dazu gehörigen Gärten, Feldern, Hölzern und Wiesen, so viel an ihm ist, Nutzen schaffe, heraegen allen Schaden und Nachtheil äusserstem Vermögens verhüte, und demselben zuvor komme. Er stehe nun unter einem Amtmann, Schösser, Verwalter, Kornschreiber oder andern Haushalter, oder unmittelbar, und solcher Gestalt unter seiner Herrschafft, daß er selber unter dem Praedicat eines Hofmeisters die Verwaltung eines Gutes oder Vorwercks führet, so soll er eines mittelmäßigen Alters, nemlich weder zu jung noch zu alt, nicht schwach, blöde, noch baufällig oder unvermöglich, sondern guter gesunder Natur und starcker Gliedmassen, auch so es seyn kan, eben in selbigem Lande, Gebiete oder Herrschafft, darinnen das Gut oder Vorwerck gelegen, gebohren und erzogen, und also des Grundes und Erdbodens desto mehr kundig und erfahren seyn. Er soll sowohl den guten Ruff und Nahmen eines redlichen, aufrichtigen, getreuen, nüchternen, sparsamen und verträglichen Mannes und fleißigen Arbeiters, als dessen Weib einer guten Wirthin und Haushälterin haben, auch seine Kinder, da er deren hat, in guter Zucht und Gehorsam halten. Er soll nicht befugt seyn, ohne seines Herrn, oder seines vorgesetzten Amtmanns oder Verwalters Vorbewust und Einwilligung zu verreisen, oder

über Nacht aus seiner Wohnung zu bleiben, auch niemand heimlich und ohne Erlaubniß beherbergen, ingleichen niemanden in seinem Dienste dulten und halten, als der zu seiner Herrschafft Nutzen und Aufnehmen dienstlich und beförderlich ist, und überhaupt sich um nichts bekümmern, als was ihme anvertrauet und befohlen ist, noch in andere, vielweniger verbotene Händel, sich mengen. Er soll der letzte zu Bette, und der erste des Morgens wieder auf seyn, das Gesinde zu rechter Zeit aufwecken, und zur gebührenden Arbeit führen und anweisen; Abends vorhero aber allezeit anordnen, und seinem Gesinde, ehe es schlaffen gehet, befehlen, was des folgenden Tages zu verrichten, und an was vor eine Arbeit ein iedes gehen soll. Er soll ferner keine Neuerung oder Misbräuche auf seiner Herrschafft Gut, Grund und Boden gestatten oder einreissen, noch in einigem Stücke zu seines Herrn Nachtheil und Präjudiz ihm vorgreiffen lassen, auch nicht zugeben, daß man Gehäge oder Zäune ändere, noch weniger neue und ungewöhnliche Strassen und Wege durch dieselbe fürnehme; Insonderheit aber will einem Hofmeister gebühren, daß er guten Verstand und Wissenschaft von allerley Werckzeug, Hausrath, Schiff und Geschirre habe, auch selbiges im Nothfall verbessern und selbsten zimmern und schnitzen könne, damit man nicht stracks mit allen Kleinigkeiten zum Wagner, oder zum Schmidt lauffen müsse, sondern selbsten, in Ermangelung eines rechtschaffenen Schirrmeisters dessen Stelle vertreten, und dessen Arbeit versehen könne. (Siehe Schirrmeister). Er soll alle ihm anvertraucte Inventarien-Stücken an Schiff und Geschirre, sie haben Nahmen wie sie wollen, in guter Ordnung halten, auf dasjenige aber, was denen Knechten zum Inventario gegeben worden, zugleich fleißig Achtung haben, und was davon schadhafft wird, oder gar zu Grunde gehet, ohngesäumet dem Verwalter und der Herrschafft anzeigen, und dergleichen wieder anschaffen. Er soll auch von allerhand Werckzeug und Geschirre, als Sägen, Aexten, Beilen, Radehacken, Spitzhacken, Schüppen, Spaten, Mist-Gabeln, Wagen-Leisten, Schwingen, Egezincken, Pflug-Rädern ꝛc. Zügeln, Seiten-Blättern, Strängen ꝛc. in seinem Inventario vorräthig haben, damit, wenn etwas abgehet, abgenutzet oder verdorben, verlohren oder zerbrochen wird, er flugs ein anders an desselben stat habe, und das Gesinde, oder ein anderer Arbeiter nicht verhindert, noch den Nachbarn mit dem Entlehnen und Borgen Verdruß und Ungelegenheit gemachet werde. Ferner soll er auch seine Geschäffte und Arbeit also anstellen, damit man nicht ein Ding zwey- und mehrmahls thun müsse, mithin Zeit und Arbeit vergeblich zugebracht, und noch darzu unnöthiger Kosten verursachet werde. Wie nun dem Hofmeister, allezeit ein wachsames Auge auf seine Kinder, Gesinde und Tagelöhner zu haben gebühret, also soll er auch sein Vieh fleißig in obacht nehmen, solches nur der Arbeit nicht übertreiben, noch abmatten lassen: nicht allein dasselbe in den Ställen, sondern auch, wenn es von der Arbeit oder von der Weide kommet, fleißig besuchen, besichtigen, und eigentlich beschauen, ob nicht etwan eine Kranckheit, Schwachheit, oder ander Gebrechen an ihnen zu mercken: Denn es trägt sich gar bald zu, daß sie frisch und gesund an die Arbeit oder auf die Weide ausgehen, auf den Abend aber unlustig und kranck wieder anheim kommen; dahero soll er von allerley Arney-Mitteln gute Wissenschaft haben, und da sich etwan ein Stücke Vieh gestossen, einen Mistritt gethan, hinkend worden, oder sonsten aufgestossen, demselben im Nothfall Rath zu schaffen wissen, worzu in gegenwärtigem Buch bey der Beschreibung einer und der andern Kranckheit, ja bey Erklärung der Natur, Eigenschaft und Gebrechen eines ieden Stückes verschiedene Anweisung und guter Unterricht gegeben wird. Denen Feldern und Wiesen hat er, nachdem sie es bedärftig sind, mit der benöthigten Düngung zu helffen, und sie sonsten zu verbessern, allen Schaden aber davon abzuwenden soll er geflissen seyn. Mit seinen Knechten und Mägden muß er gleicher Speise und gleiches Trancks, und dasselbe an einem Tische geniessen, sie auch, so viel immer möglich, mit guten Worten unterrichten und anweisen, nicht über sie fluchen und poltern, noch sich seiner Gewalt misbrauchen, sondern gedencken, daß er selbst ein Diener, und von allem, was er thue, GOtt und seiner Herrschaft Rechenschafft zu geben schuldig sey. Was etwan noch eines Hof-Meisters oder Meyers, zumal eines solchen, der unmittelbar unter seiner Herrschafft stehet, und die völlige Verwaltung eines Land-Gutes oder Vorwercks hat, Gebühr und Amt beym Einführen, Dreschen und Verwahrung des Getraides, bey Beobachtung der Fischereyen und in andern Stücken seyn möchte, kan oben bey dem Wort Haushalter mit mehrern nachgesehen, und das nöthige daraus abgenommen werden.

Hof-Meisterin, Meyerin, Hof-Meyerin, Käse-Mutter, ist das Haupt der Mägde auf einem Land-Gute, Meyerey oder Vorwercke, woran in einer Haushaltung sehr viel gelegen ist: Denn gleichwie die Knechte eines ernsthafften, getreuen und verständigen Meyers oder Hofmeysters, der sie täglich zur Arbeit anweise, und dabey im Zaum halte, bedürfen; also sind auch die Mägde, absonderlich bey weitläuftigen Haushaltungen, einer verständigen, hertzhaften und ernstlichen Haus-Mutter oder Hof-Meisterin zum höchsten benöthiget, welche stetigst auf der Mägde Thun und Lassen genaue Obsicht haben, und dieselbe täglich zur gebührenden Hand-Arbeit antreiben soll und muß. Diese Hof-Meisterin soll nun zuförderst GOtt fürchten, und denn ihrem Manne in allen billigen Dingen gehorsam seyn; sich hiernächst eines frommen, erbarn und tugendhaften Lebens und Wandels befleißigen; räthlich, thätlich, sparsam,

sparsam, sorgfältig, emsig, sittsam, friedlich und verträglich erweisen, nicht viel ausschweiffen, oder unnöthig herum lauffen, sondern das ihrige fleißig abwarten und Schnecken-Art an sich haben, das ist, entweder fleißig daheim und in dem ihrigen bleiben, oder doch allenthalben die Haus-Sorge mit sich tragen. Sie soll gegen ihre Kinder und Gesinde nicht zu fromm oder gelind, auch nicht allzurasch und bös seyn, aber doch nach Gestalt der Sachen, gütig und freundlich, hingegen auch, wo es vonnöthen, sich scharff und ernsthafftig zu erzeigen wissen, doch daß sie nicht hader- und zanck-süchtig, murrisch, stutzig, eigensinnig, noch geschwätzig und wasch-hafftig, vielweniger träge, faul und untreu sey. Im Hof, Ställen, Keller, Küchen, Stuben, Kammern und Böden, soll sie alles ordentlich, rein und nette halten; desgleichen allen Hausrath, und was man sonsten vor Gezeug täglich gebrauchet und vonnöthen hat, an seinen gehörigen Ort und gewisse Stelle zu ordnen wissen, damit man ein jedes, so man es bedarf, finden und an der Hand haben könne, und sie es auch selbst zu reichen, und zu weisen wisse. Ihre Kinder soll sie zu rechter Zeit zum Gebet, und dann zur Arbeit anweisen, überhaupt aber dieselben in guter Zucht halten, und ihnen nichts unerbares oder lästerliches, weder in Worten noch Wercken gestatten dahero ihnen in aller Zucht und Schamhafftigkeit, mit einem guten Exempel vorleuchten. Alles ihr Haus-Gesinde soll sie, mit Zuthun ihres Mannes unter einander einig erhalten, und ja nicht dulten, daß sich dieselben mit einander zancken und beissen, noch Neid und Haß gegen einander tragen, hingegen aber auch sich nicht gemeine machen, dahero muß sie ihren Mägden bisweilen zu Nachts nachschleichen, die Kammern visitiren, und sehen ob sich nicht etwan eine verirret, oder einen unaleichen Schlaf-Gesellen bekommen habe. Sie soll fleissige Aufsicht haben, daß die Mägde ihre Feld-Garten- und Haus-Arbeiten recht verrichten; daß sie nichts verschleppen und veruntrauen, daß dem Vieh sein Recht geschehe, und dasselbe fleissig gewartet und gefüttert werde, daß die Mägde in den Ställen, und wo sonsten Heu und Stroh sich befindet, mit dem Licht behutsam umgehen, und lieber allewege selbsten dabey zugegen, und möglichsten Fleisses dafür seyn, daß nichts verwahrloset, und sonsten zerbrochen und verderbet werde. Sie soll demnach des Morgens am ersten auf seyn, und des Nachts zuletzt schlaffen gehen, die Arbeit zum ersten angreiffen, und am letzten davon weichen; das Feuer zu Nacht selbst bewahren, oder wenigst ehe, ehe sie zu Bette gehet, darzu sehen; die Hausthüren und andere verwahrliche Sachen fleißig besichtigen, ob jedes an seinem Orte recht verwahret und verschlossen sey. Ferner will der Hofmeisterin obliegen und gebühren, daß sie allezeit selbst bey dem Küh-Melcken sey, Milch und Rahm oder Sahne fleißig bewahre und verschliesse, reine Geschirr halte, gute Butter und Käse mache, und ohne Vorbewust und Geheiß der Herrschafft oder des Verwalters im geringsten nichts hinweg gebe, noch davon entfremden lasse. Sie soll zum öfftern beym Grasen, jederzeit aber bey der Weiden-Schrepfe selbst zugegen seyn, damit die Mägde nicht nur ihr gebührlich Gras eintragen, sondern auch im Weiden nicht zu tieff und also zu Schaden geschrepffet werde. Sie soll nebst dem alten Vieh auch sonderlichen Fleiß auf das junge Vieh wenden, als Kälber, Ferckeln, Zicklein oder junge Ziegen und dergleichen, damit, was zur Zucht tauglich, zu rechter Zeit abgesetzet, das untüchtige aber der Herrschafft in die Küche geliefert oder verkauffet werde. Es soll sich auch die Hofmeisterin die Wart- und Fütterung des Feder-Viehes, als Gänse, Enten, Hüner, Trut Hüner, Pfauen ꝛc. und andern anbefohlen seyn lassen, daß nicht mehr Futter in sie gestecket werde, als man Nutzen zu gewarten hat, oder wohl gar das Feder-Vieh werth ist. Mit dem Brut-Vieh umzugehen soll sie guten Bescheid wissen, der jungen Zucht fleißig warten, die übrigen Eyer treulich verwahren und zu rath halten, und solche (es wäre denn das Feder-Vieh ihr selbsten verpacht) niemand als der Eigenthums-Frauen oder der Verwalterin überliefern; alles Vieh Morgens und Abends, wenn es aus- und wieder einaehet, fleißig zählen, damit sie, wenn etwas verlohren, dessen bald innen werde, und darnach suchen lasse, oder zum wenigsten wisse, ob es durch die Raub-Vögel entführet, oder sonsten gestohlen worden. Es soll auch die Meyerin oder Hofmeisterin, benebenst einer oder zwey Mägden, (nachdem nemlich des Gesindes viel ist) das Backen mit versehen, auch auf Mehl, Kleyen und Brot gute Achtung geben, daß nichts veruntreuet, oder mutwilliger weise umgebracht werde. Hingegen soll sie auch, wenn ihr allenfalls, wie heut zu Tage vieler Orten gebräuchlich ist, die Expensung des Gesindes verpachtet wäre, dem Gesinde an ihrer ordentlichen Zukost herum nichts abbrechen, und solches dadurch zu Widerwillen, Traghheit und allerley Untreu und Partiterey veranlassen. Was an dem der Hofmeisterin bey ihrem Anzug übergebenen Hausrath, Werckzeug, Küchen-Geschirr, wie auch an Milch-Aschen, Milch-Töpfen, Krügen und Schüsseln, Milch- und Butter-Kapfen, Milch-Ständern, Melck-Gelten, Milch-Kannen ꝛc. desgleichen an Mist-Haaken, Mist-Gabeln, Harcken oder Rechen, Spren- Trag- und andern Körben, Kesseln, Schüsseln und andern mehr (worüber sie sonderlich als die Herrschaft ein ordentliches Inventarium haben solle) muthwilliger Weise verwahrloset, zerbrochen oder verlohren worden, solches soll sie gut zu thun, oder von ihrem Lohn den Werth zu ersetzen schuldig und gehalten seyn; sie bleibet aber mit der Wieder-Erstattung desjenigen billig verschonet, was sich abgenutzet, oder wider ihren Willen, und dessen ihr keine Schuld beygemessen werden kan, zu Grund gegangen oder veruntrauet worden. Endlich ist auch einer verständigen Hofmeisterin oder Meyerin sehr nützlich und wohl anständig, wenn sie sich auf die Vieh-Arzney wohl verstehet, und weiß, wie man, im Nothfall, Kühen, Schweinen, Ziegen und andern Thieren, auch dem Geflügel

flügel hülfflichen Rath und Mittel verschaffen möge. Hat sie über dieses noch eine bewährte Erfahrenheit in der Haus-Artzney, und weiß denen Ihrigen und andern, wo ihnen einige Kranckheit zustösset, oder sonst ein Unfall begegnet, zu rathen und zu helffen, so ist es um so viel desto besser. Summa, eine Hofmeisterin, Meyerin, Haus- oder Käse-Mutter, soll der Eigenthums-Frauen Stat und Stelle sowohl in dem Vieh-Hof, als in Küchen und Kellern, auch unter denen Mägden vertreten, früh und spät fleißig auf das Gesinde und Vieh sehen, in allen Dingen möglichst Nutzen und Frommen schaffen, und solche befordern, Schaden und Verlust aber treulichst abwenden helffen.

Hofraithe, wird auf einem wohl angebauten Herren-Hof der Raum genennet, darauf alle diejenigen Gebäude mit ihren zugehörigen Theilen, welche zu einer vollständigen Land-Wirtschafft vornemlich nöthig, dergleichen die Hofmeistereyen, Scheuren, Ställe, Schuppen, Back- und Brenn-Häuser, u. s. f. nicht nur in guter Ordnung disponirt zu finden, sondern es muß auch ein jedes derselben insbesondere nach der Absicht seines Gebrauchs in einer bequemen Lage anzutreffen seyn. Diesemnach gehören zunächst der Hofmeistereyen die Küh- und Pferde-Ställe; die Scheuren sollen dargegen vom Herrn-Hause, so weit als nur möglich entfernet, und die Einfahrt des Hofes im Gegentheil, nahe gelegen seyn; Schweine-Ställe erfordern wegen ihres übeln Geruchs einen abgesonderten Ort, und um der vielen Gauche willen, einen starcken Abzug, u. s. f. Ein mehrers hiervon kan bey dem Furtenbach, Böcklern, Florino, und in L. C. Sturms vollständigen Anweisung zu Land-Wohnungen und Meyereyen nachgeschlagen werden.

Hof-Speise, siehe Nutz-Theil.

Hohe Jagd, suche Jagd.

Hohe Netze, sind eine also genannte Art Vogel-Netze, welche auf Schnepffen, Rebhüner und andere grosse Vögel gebrauchet werden, und vierzig bis funffzig Ellen lang, und zwölff, funffzehen und mehr Ellen hoch gestricket sind; Man pflegt sie am Strick-Stock weiter, als das Hüner- und Wachtel Geleiter zu stricken, und an eine lange Leine mit beinernen Ringen anzuhängen, daß man sie leichtlich zusammen und wieder von einander rollen kan. Wo man nun weiß, daß sich etwan Rebhüner aufhalten, oder wo sie weiden, muß man zwey oder drey Morgen und Abende darauf spendiren, und sie verhören, um welche Zeit sie sich frühe von der Weide und um welche sie sich Abends wieder auf die Weide begeben, das ist, ihren Fall und Wieder-Fall den sie natürlicher Weise, unaufgetrieben und ungesprenget für sich nehmen, wohl auskundschafften und beobachten; wenn man dieses weiß, wird dieses Hohe und Hoch-Netze, entweder im freyen Feld an hohe starcke Stangen, oder wenn es die Gelegenheit giebt, auf Bäume also angebunden und der Fall erwartet. Kommt nun ein ganzes Volck Rebhüner nahe bey einander geflogen, in Meinung auf ihre Weide sich zu begeben, und prellen in das darzwischen gestellte Hoch-Netze an, so fallen sie mit einander in den untern Busen des Netzes hinab, da sie denn ausgenommen, und das Netze wieder gestellet, oder abgenommen wird. Sie fallen meistentheils alle darein, doch begiebt sichs bisweilen, daß etliche davon auskommen: Drum muß der Weydemann sehr nahe dabey selb ander oder selb dritte verborgen liegen, damit er geschwind zugreiffen, und die gefangenen Hüner, ehe sie sich wieder losmachen, heraus nehmen kan. Es muß aber dieses allein in dunckler Dämmerung der Tag- und Nacht-Scheidung geschehen, sonst wird nichts in die Netze fallen. Mit diesen Netzen werden auch die Schnepffen, wenn sie vom Holtz auf die Weide, oder von der Weide wieder ins Holtz fallen, öffters bekommen.

Hohe Tücher, siehe Tücher.

Hoher-Ofen, ist ein Ofen auf Schmeltz- und Hütten-, sonderlich aber bey Eisen-Bergwercken und Hämmern. Kommt wohl auf 2 bis 300. Rthlr. zu stehen, wenn er von neuem und standhafftig soll erbauet werden. Doch hiervon sind die Bergwercks-Lexica und Bücher, sonderlich Löhneisen, Rößler und Ercker nachzusehen.

Hohl-Beere, suche Himbeere.

Hohlnadeln, heisset bey den Nähderinnen eine gewisse Art von kleiner löcherichter Nahd, wo nemlich in einem weissen Tuche, es sey Nessel-Tuch, Caton oder Leinwand, vermöge eines Stepp-Stiches allezeit über zwey oder drey Fäden in einer langen und gleichen Fadenrechten Linie gestochen wird. Zu diesem Ende pflegt die Nähderin, nachdem die Löchlein klein oder groß werden sollen, einen oder zwey Fäden auszuziehen.

Hohl-Taube, ist eine Art wilder Tauben, welche viel kleiner als die gemeine Haus-Tauben, von Farbe aber schwärtzlich blau sind. Sie haben rauhe und rothe Füsse, auch einen weißlichten Schnabel, der um die Nasen-Löcher etwas Purpur-Farb ist; der Hals hat vornen und an den Neben-Seiten eines theils Purpurfarbne, andern theils grünlichte Federn, welche schön glänten, je nachdem dieselbe auf die Seite gegen den Tag gehalten werden, hinten am Halse aber blicket etwas Purpur-farbnes hervor. Die vier längsten Schwing-Federn sind schwartz mit etwas roth vermischt, die kleinsten sind Aschen-Farb, wie auch die mittelsten, welche aber zu äusserst schwartz, und die letzten Federn gegen den Rücken zu licht-roth aussehen; sie heulen geschwinder, als die Ringel-Tauben, und nisten, wie die Spechte, allezeit in die hohlen Bäume, allwo sie ihre Junge, aber niemals mehr als zwey und gemeiniglich Taubert und Täubin ausbringen. Es ist ihnen mit Garnen nicht anders beyzukommen, als auf denen in Höltzern befindlichen Plätzen bey denen Tränckten, welche man hierzu bereitet, da sie in einer Hütten, wie auf dem Herde, gerücket werden können.

Hohl-Wurtz, siehe Erdrauch.

Hoie, suche Ramme.

Holder,

Holder, siehe Hollunder.

Holippen, sind ein gewisses dünnes zusammen gerolltes Gebackens, welches von Milch, Zucker, oder auch ohne Zimmet und ohne Zucker in einem eisern Instrument, das Holippen-Eisen genannt, (welches man gleich einer Zange aufmachen und zudrücken kan), gebacken und verfertiget wird, und zwar folgender Gestalt: Man rühret in ein halb Nössel gute Milch ein paar Löffel voll Mehl, schläget vier Eyer daran, und quirlt es ganz klar, und schüttet alsdenn um sechs Pfennige gestossenen Zimmet, und drey Loth Zucker darunter, und rühret es zusammen klar ab. Hernach machet man auf einem Forgir-Loch mit hartem Holtze Feuer an, leget das Eisen darüber, darauf die Holippen sollen gebacken werden, und macht dasselbe erst recht heiß, thut es von einander, und streichet es mit Speck an. Wenn dieses geschehen, so giesset man einen Eß-Löffel voll von der eingemachten Klare auf das Eisen, drucket solches zusammen, und leget es wieder auf das Feuer; verkehret es aber, damit es auf beyden Seiten bräunlicht werde. Hernach machet man das Eisen auf, und wickelt das gebackene Blätlein auf selbiges, ziehet es wieder heraus, leget das Gebackene auf eine Schüssel, und verfertiget derer so viel, als man nöthig hat. Wenn man sie ohne Zimmet und Zucker haben will, lässet man diese zwey Stücken nur davon. Solten etwa die Holippen nicht mürbe genug seyn, so lässet man unter die Klare einen halben Eß-Löffel voll geschmeltzte Butter lauffen, und setzet die Klare an einen Ort, wo sie ein wenig warm stehet, damit die Butter nicht zusammen rinne.

Holländisch Bändgen, ist ein weiß gantz schmal und dicht gewebtes gemustert Streiflein, womit das Frauen-Volck alles dasjenige, welches sie nicht gerne nehen, steppen oder hohlnädeln wollen, z. E. die Bündgen an den Hemden, Schürtzen u. s. f. etliche mahl zu besetzen pfleget. Es wird dergleichen Stückweise verkauffet.

Hollauch, siehe Lauch.

Hollen-Zopff, ist eine Art Mooses, welches mehrentheils in denen Wasser-Röhren gefunden wird, und unten einen Satz oder Wurtzel hat, woraus lange und dünne Fäserlein schiessen, die wie ein Haar-Zopff aussehen, daher er auch diesen Nahmen mag bekommen haben.

Holli ist ein Americanischer harzigter Baum-Safft, so das Hertz und den Magen stärcket.

Hollunder, Holder, Holler, an einigen Orten auch Flieder oder Flitter genannt, gehöret zwar unter das Busch-Holtz, wächset aber auch öfters so dick und hoch, als ein mittelmäßiger Baum. Der Stamm hat eine rauhe Rinde, viel Holtz und wenig Marck, dahingegen die Zweige, welche lang und gerade wachsen, eine glatte graue Rinde, wenig Holtz und viel weisses Marck haben. Unter der obern grauen Rinde sind noch zwey dünne Schaalen, davon die erste grün, die andere aber, so gleich auf dem Holtze sitzet, gelb ist. Die grüne wird in vielen Leibes-

Zufällen nützlich gebrauchet, absonderlich aber wenn sie von einem einjährigen Schoß ist, und frisch geschabt etlichemal nach einander übergeleget wird, benimmt sie die Hitze der sogenannten Rose oder des Rothlauffs; wenn man sie stösset, den Safft davon ausdruckt und in Wein oder Molcken einnimmt, so führet solcher die schädlichen gallichten und salzigten Feuchtigkeiten ab, welches auch die Milch thut, worinnen dergleichen grünes und abgeschabtes Bast gesotten worden. Seine Blätter, deren sich etliche, und zwar gemeiniglich fünfe auf einem Stiel befinden, sind länglicht, spitzig, am Rand herum zerkerbt, von dunckelgrüner Farbe, und einem starcken, wiewohl widerlichen Geruch. Diese Blätter heilen Wunden und allerley giftiger Thiere Bisse; mit dem daraus destillirten Wasser sich gegurgelt, curiret die Bräune. Die Blüten bestehen aus kleinen weissen und starckriechenden Röslein, welche auf einem grossen zwiefelichten Büschel hervor wachsen, an deren Stelle nachmahls kleine runde, den Wachholder-Beeren nicht unähnliche Beerlein hervor kommen, welche anfänglich grün, und wenn sie reiff worden, schwartz, inwendig aber mit einem dunckel-rothen Safft und länglichten Saamen-Körnlein angefüllet sind. Er wächset gemeiniglich an fetten Orten, an Zäunen, Häusern, Wegen und Gräben, und liebt sowohl Schatten, als Sonnenschein; ist aber auch zum öfftern in denen Hölzern und zwar meistentheils auf denen Dachsbauen zu finden, und hält man dafür, daß solches daselbst eben durch die Dächse, als welche dessen Beere zur Herbst-Zeit sonderlich gerne geniessen, aus dem von gedachten Dachsen durch die Losung dahin geschmeisten Kern, gezeuget werde. Sein Holtz dienet zu Boaen, und aus dem grossen, das nicht ästig ist, werden gute Schäffte zu Pfeilen oder Bolzen, item Röhren und Schläuche zu denen Bier- und Wein-Fässern, Hand-Ruthen zu Dresch-Flegeln und dergleichen gemacht; es können auch die Peltz-Zweiglein, so in die Ferne verschickt werden müssen, in denen grünen von ihrem Marck entledigten Hollunder-Stämmlein, wegen der darinnen befindlichen Feuchtigkeit, sehr gut und frisch erhalten werden. Die im Frühling im Monat Martio ausschlagende junge Hollunder-Sprossen, werden zur selben Zeit gesammlet, und unter den Spinat gekocht, oder aber abgebrühet, hernach wiederum getrocknet, und mit Essig und Oel angemacht, stat eines Salats gegessen, welcher das Geblüte reinigt, und gelinde purgiret; gleiche Wirckung haben auch die Holder- oder Hollunder-Knöpfflein, wenn man solche, ehe sie noch aufbrechen oder aufblühen, mit Saltz und Essig, wie Capern einmacht; dieses geschiehet im Junio, worauf man bald die völlige Blüthe einsammlet, und theils rein abpflücket, und den Essig damit wohlgeschmäckt macht, als welcher den Appetit zu erwecken dienet, theils aber die gantzen Blüt-Kronen in die Quarck-Käse einschläget, oder solche durch einen Nonnen-Teig ziehet, und aus Schmaltz oder Butter bäcket, auch im Herbst einen guten Wein davon machet, und sonsten noch

aller-

allerley gute Haus-Artzneyen daraus bereitet. Wenn die Beere von diesem Strauch im Augusto oder September reif sind, pflegen gute Haus-Wirtinnen eine herrliche Latwerge, welche an einigen Orten Schibicken-Mus genennet wird, daraus zu sieden; und solche ist der Bauren und armer Leute Theriack und beste Artzney wider den Gifft und allerley Kranckheiten, beydes bey Menschen und Vieh, mit trefflichem Nutzen zu gebrauchen; sie ist ein gutes Schweiß treibendes Mittel, und äusserlich zur Kühlung und Linderung der Hitze sehr dienlich. Der aus denen Beeren gedruckte Safft, mit Roggen-Mehl zu einem Teig geknetet, ein Zwieback daraus gebacken, derselbe zum zweyten und dritten mahl mit solchem Safft angefeuchtet, und wieder gebacken, wird vor ein besonderes Mittel wider die Rose oder das Rothlauff gerühmt, wenn ein Quentlein davon mit so viel Muscatenöl eingenommen wird. Wie dieser Hollunder blühet, halten die Wintzer, oder Weinbäcker dafür, daß auch der Wein also folgen werde; welches die Erfahrung fast allezeit bestätiget. Von diesem sogenannten schwartzen oder gemeinen Hollunder unterscheidet sich der

Rothe Hollunder, sonst auch Wald-Holder, Berg-Holder, Trauben- oder Hirsch-Holder genannt, welcher in gebirgigen Wildnissen, in denen Tannen-Hölzern, sonderlich aber im Schwartz-Wald, in denen Stein-Brüchen bey Nürnberg, und in denen Meißnischen Gebirgen mit einer solchen Fettigkeit, gleich wie der gemeine Hollunder hervor wächset. Der Stamm ist etwas dicker, und nebst den Knospen röther, als an jenem; denen Blättern nach aber sind sie fast einander allerdings gleich: an Blumen und Beeren aber ist ein mercklicher Unterscheid, daß sie nicht Dolden- oder Kronen-weise, sondern traublicht, die Blüte weißgelb, und die Beere, wenn sie reiff sind, gantz lichtroth in Gestalt einer Wein-Traube beysammen stehen. Die Frucht wird im Mittel des Junii zeitig, und sind die Kerne, deren iederzeit zwey in einer Beere sind, in der Rothen-Ruhr sonderlich heilsamlich zu gebrauchen. Die Hasel-Hüner und andere Wald-Vögel suchen ihre Nahrung sowohl an diesen rothen, als an denen schwartzen Hollunder-Beeren. Die Blätter, welche eine angenehme grüne Farbe haben, und von gutem Geruch sind, werden von denen Hirschen sehr gesucht und gefressen, daher auch der Nahme Hirsch-Holder rühret. Wenn dieser Strauch aus dem Walde versetzet wird, braucht er nicht viel Wartung, und vermehret sich selbsten gar leicht von der Brut. Der

Hollunder mit ausgeschnittenen Blättern, wird in denen Gärten gehäget, und ist mit Zweigen, Blumen und schwartzen Beeren dem gemeinen Hollunder nicht ungleich: Die Blätter aber sind gantz anders gestaltet, tieff, ungleich und seltsam ausgeschnitten. Dieser wird gleichfalls von der Wurtzel-Brut vermehret. Der

Hollunder- oder Holder-Rosen-Baum, Rosen-Holder, Schnee-Ballen, Wasser-Flieder, Bach-Holder, gehöret eigentlich unter die Stauden, weil er nicht hoch steiget, doch kan er auch durch fleißiges Beschneiden der Aeste zu einem feinen Baum gebracht werden. Die Rinde am Stamm und Aesten ist Aschen-Farb und eines widerlichen Geruchs, des Holtzes ist wenig daran, aber viel weisses Marck darinnen. Die Blätter sind gespalten und zerkerbt, wie die Wein-Blätter, doch kleiner, dünner und weicher. Seine Blumen sind weiß, auch zuweilen licht Schwefel gelb und dergestalt Kugel-rund zusammen gesetzet, daß es von fernen scheinet, als ob der Strauch mit lauter Schnee-Ballen behangen wäre, welches ihnen auch diesen Nahmen beygeleget hat. Sie kommen zu Anfang des Sommers im Junio hervor, haben aber keinen Geruch, und fallen, ohne Frucht zu hinterlassen, wieder ab, dahero die Vermehrung oder Fortpflantzung durch die Wurtzel-Brut vorgenommen werden muß, und können, wenn man vergewissert ist, daß die jungen Schößlinge in das Reben-Erdreich mit Wurtzeln eingeschlagen haben, dieselben alsdenn und zwar im Herbste von dem Stamme abgelediget werden. Dieser Strauch liebet feuchte und schattigte Oerter, und pflegt man ihn gerne an die Winckel der Gärten zu pflantzen, weil die Blumen, wenn sie abfallen, alles umher weiß machen. Wenn man ihm die erste aufgehende Blüte zeitig wegbricht, pfleget er hernach im Herbst noch einmahl zu blühen. Nicht weniger so man ihm aller vier oder fünff Jahre im Herbst die alten Schosse abschneidet, und den Winter darauf mit Tannen Reisig zudecket, so blühet er auch desto lieber. Der

Spanische Flieder oder Hollunder ist zweyerley Gattung, weiß und blau. Der weisse ist mit einer graulichten Rinde bekleidet, treibet viel Stämmlein neben einander auf, daß ein dicker Strauch daraus wird, der iedoch zu keiner sonderlichen Höhe gelanget, sondern niedrig bleibet. Das Holtz ist weich und voller Marck, die Aeste und Zweige schwach und brüchig; die Blätter länglicht, und mit vielen Aederlein durchzogen, am Umkreis zerkerbt, und dem Laube des Birnbaums nicht ungleich, stehen paarweis, und sind eines scharffen, doch dabey annehmlichen Geschmacks. Die Blumen, welche an den Gipffeln dicht beysammen stehen, sind vierblätterig, weiß, und eines starcken Geruchs. Mit diesem Gewächse können gantze Gänge und Geländer ausgesetzet, und dasselbe sowohl durch die Wurtzel-Schößlinge, als durch abgebrochene Zweige fortgepflantzet werden; hierzu giebt der Herbst die beste Zeit, denn was im Frühling also eingesetzet wird, denne muß bey dürrer Zeit mit Begiessen geholffen werden. Der

Blaue Spanische oder auch von einigen sogenannte **Türckische Hollunder**, ist härter von Holtz als der weisse, wächst höher, und kan durch der Gärtner Fleiß zu einem förmlichen Baum gezogen werden. Die Blätter sind glatt und zerkerbt, Hertz-förmig, wie die Blätter des schwartzen Pappel-Baums, und also von jenem sehr unterschieden, stehen iedoch auch paarweis beysammen. An denen Gipffeln wachsen schöne blaue mit etwas braun vermischte Blumen in grosser Menge, traublicht an einander hangend.

Er

Er treibet viel Wurzel-Schößlinge zu seiner Vermehrung, wobey eben dasjenige, was oben bey der weissen Gattung gedacht worden, beobachtet werden muß. Wenn er ausgeschlagen, muß man hernach jährlich denen von der Wurzel ausschlagenden Schößlingen wehren, und dieselbe im Herbst oder zu Ende des Winters ab- und hinweg schneiden, damit sie dem Garten kein unförmliches Ansehen machen.

Hollunder-Schwamm, ist ein Schwamm, in Gestalt eines Menschen-Ohrs, heißt auch Johannis-Ohr, welcher sich zuweilen an dem Stamm der alten Hollunder-Bäume ansetzt, und ehe er abgebrochen wird, schwärzlich, dünn und weich ist, nach diesem aber hart wird, und alle trocknende und zusammenziehende Kraft hat. Er wird daher zu den Hals-Geschwüren in die Gurgel Wasser gebraucht, und benimmt, wenn er in Fenchel-Wegerich- oder Rosen-Wasser eingeweicht, über rothe hitzige Augen geleget wird, die Schmertzen und Entzündung derselben. Etliche wollen auch diese Schwämme aepülvert eingenommen, als ein bewährtes Mittel wider die Wasser-Sucht befunden haben.

Holm, siehe Hulben.

Holtz, ist das Haupt-Wesen eines Baumes, seiner Aeste und Wurtzeln, so mit der dünnen Schale oder Bast der äussern Rinde bedecket und umgeben ist. Sein Wesen bestehet aus unzähligen Zäserlein oder schwachen Röhrgen, welche zum Theil nach der Länge, zum Theil nach der Quere in einander gewebet, so daß derer ein jedes Jahr zunächst an dem Kern in die Rundung herum immer neuere entstehen, welches eben die Jahre genennet werden, davon unter diesem Wort ein mehrers zu finden. Das Holtz wird hauptsächlich unterschieden in Laub- und Tangel-Holtz, welches letztere auch Hartz-Holtz und Schwartz-Holtz genennet wird. Das Laub-Holtz begreifft alles, was Blätter hat, welche im Herbst verwelken und abfallen, also, daß solche Bäume den Winter durch ihrer natürlichen Zierde entblösset, und traurig stehen; dagegen aber bald im Frühling junge Knospen gewinnen, anmuthig ausschlagen, grünen und blühen, auch endlich zum Theil ihren Saamen und Früchte bringen. Das Tangel-Hartz- oder schwartze Holtz hat zwar keine Blätter, aber an deren stat die schönen grünen Nadeln, und ist allezeit grün: Darunter gehören der Tannen-Baum, die Fichte, Föhre und Kiefer- oder Kiehn-Föhre, der Lerchen-Baum, Wachholder- und Tax-Baum. Ferner wird das Holtz unterschieden in hartes und weiches Holtz. Zu dem harten Holtz werden gerechnet der Ahorn-Baum, Arlsbeer-Baum, Apffel-Baum, Bircken-Baum, Birn Baum, Buch-Baum, Cornel-Baum, Ebereschen- oder Ebrischbeer-Baum, die Eiche, die Erle oder Eller, der Eschen-Baum, Fliegen- oder Ilmen-Baum, Leim-Baum, Lerchen-Baum, Masselern- oder Anerlen-Baum, Nuß-Baum, Pflaum-Baum, Rüster- oder Ulmen-Baum, Tax-Baum und Wachholderbeer-Baum. Zu dem weichen Holtz gehören das Aspene, Fichtene, Föhrene und Kiefferne, Häselne, (wiewohl dieses Holtz mit unter das Busch-Holtz gerechnet wird), das Kirsch-Bäumene, Lindene, Pappel-Bäumene, Tännene und alle Arten des Weiden-Holtzes. Es wird auch ein Unterscheid gemacht unter Stamm- und Busch-Holtz. Das Stamm-Holtz ist dasjenige, welches in langen Stämmen und Wipfeln wächset, oder doch so zu wachsen gezogen wird, und ist, wie gedacht, entweder weiches oder hartes Stamm-Holtz. Das Busch-Holtz begreifft allerley Arten Dornen, als Creutz-Dorn, Kratz- und Brombeer-Strauch, Haag- oder Wilder-Rosen-Dorn, Schwartz-Dorn und Weiß-Dorn, ferner den Drosselbeer-Strauch, Hahnebüfften- (Hahnebütgen, Anis-Zweck- oder Spindel-Baum) Holtz, Hasel- Hertern- Hollunder-, Faul-Baum, (Scherpen- oder Wiede-Baum), Schießbeer-Strauch, Rhein-Weiden, (Lignum), Saal-Weiden und verschiedene andere Sorten von Weiden, und ist ebenfalls bald weiches bald hartes Busch-Holtz. Hiernächst wird auch das Holtz unterschieden in Ober-Holtz, welches auch Stamm-Holtz genennet wird, und in Unter-Holtz, so auch Schlag- oder lebendiges Holtz genennet wird. Wobey zu merken, daß dieser Unterschied bloß von dem Laub-Holtz zu verstehen sey: Denn ob wohl unter solchem Holtze bisweilen eine Tanne, Fichte oder Kiefer entweder von sich selber oder von eingesprengtem Saamen mit aufwächset, so wird doch hier mehr auf das Laub-Holtz gesehen. Ober-Holtz heisset das, so hoch und zu Haupt-Stämmen erwachsen und gezogen wird, und bestehet in allerhand Bau Bret- Bettger- und Obst-Bäumen, als in Eichen-, Buchen, Castanien, wilden Apfel- Birn- und Kirsch-Bäumen, Ebereschen-Bäumen, Ahornen, Aspen, Birken, Eschen, Rüstern, ꝛc. in Summa, in lauter guten Laub-Bäumen, die zu Haupt-Stämmen, bis vierzig, funffzig, achtzig, hundert und mehr Jahren gezogen werden. Unter-Holtz, Schlag Holtz oder lebendiges Holtz, heisset dasjenige, welches unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, und, nachdem es aus den stehend-bleibenden Stöcken Sommer-Latten getrieben, und allezeit acht, zehen, zwölff, sechzehen, auch, nachdem es aus langsam wachsendem Holtze bestehet, wohl zwanzig Jahre Ruhe hat, bis es wieder abgestocket wird. Zu solchem sind insonderheit dienlich, die Eiche, Rüster, Masselern, Buche, Bircke, Erle, der Ahorn-Eschen-Fliegen-wild Obst- und Castanien-Baum, wo dieser die Art hat, ingleichen die Drossel- oder Kolck-Beere, Faul- oder Wiedebaum, Schießbeer-Sträucher, die Haselnuß-Stauden, und wo nasser Boden vorhanden, die Aspe, Erle, Pappelbaum und Weide. Endlich wird noch das Holtz, seinem verschiedenen Ge-

Gebrauch nach unterschieden in Bau-Holtz, Nutz- und Schirr- oder Geschirr-Holtz, und in Brenn-Holtz. Ja es wäre zu wünschen, daß man hier zu Lande auch die dritte Art von Holtz, nemlich Farbe-Holtz hinzu thun könte, dazu z. E. der Färber-Baum gehöret. Allein unser Farbe-Holtz ist meist ausländisch Holtz. So viel also das Bau Holtz betrifft, so wird solches wiederum nach seiner Anwendung unterschieden in Zimmer-Holtz, so zu Schwellen, Mauer-Latten, Saum-Schwellen, Blat-Stücken, Unterzügen, Säulen und Balcken dienet, nachdem es halbe oder gantze Zimmer sind. Sparr-Holtz, so da pfleget eingetheilet zu werden in Ziegel-Sparren, Mittel-Sparren und Stroh-Sparren, welches Sparren, Bänder, Riegel, Aufschieblinge und dergleichen giebet; und dieses heissen insgemein Bau-Stämme. Hiernächst hat man Schnitt-Stämme, Blocher- und Bret Stämme oder Bohlen-Holtz, aus welchem allerley Bohlen, Pfosten, Dielen und Breter geschnitten werden; ingleichen das Nutz-Holtz, Schirr- oder Geschirr-Holtz betreffend, von diesen beyden ist seines Orts bereits weitläuftig Erwehnung geschehen, so daß hier nur noch von dem letzten ausführlich zu handeln.

Das

Brenn-Holtz aber ist endlich dasjenige, so zur Feurung gebraucht wird. Hierzu dienet zwar durchgehends alles Holtz, aber zu gewissen Absehen und Gebrauch immer eines besser als das andere. Vornemlich wird das Birckene, Erlene, allermeist aber das Weißbüchene vor das beste gehalten, weil sie nicht alleine wohl brennen und starck hitzen, sondern auch im Feuer lang-daurende Kohlen halten. Das Linden- und andere weiche Hölzer geben zwar auch eine ziemliche Hitze im Feuer, halten aber gar keine Kohlen. Zum Maltz-Darren, ingleichen zum Schmauch-Feuer in denen Ziegel-Oefen wird insonderheit das Eichen-Holtz, zum Brauen und Backen, ingleichen zum Ziegel-Brennen, das Tannen- Fichten- Kiehnföhren- u. Aspen-Holtz vor das beste gehalten. Sonst wird das Brenn-Holtz nächst den Schleussen-Stämmen und Holtze abgetheilet in Kloben-Holtz, welches in grossen Scheiten in Hauffen aufgesetzet wird; in Claffter-Holtz, das in kleinern Scheiten (so entweder Kern-Scheite, die von dem Stamm und grossen Zweigen (Aesten) oder Stock-Scheite, die von dem ausgerotteten Stock und grossen Wurtzeln gemacht sind) nach Clafftern aufgesetzt und vermessen wird; in Schock-Holtz, welches gemeiniglich von denen Aesten der gefällten Bäume gemacht, und Schockweise verkaufft wird: wiewohl man auch einiger Orten das in Wellen gebundene Reiß-Holtz, Schockweise verkauffet, und also nennet; in Reiß-Wellen- oder Bund-Holtz, welches von Schlag- oder Unter-Holtz gehackt und aufgemacht wird; und in Lese-Holtz, welches denen Holtzhackern und andern armen Leuten von dürren Zweigen und Stöcken, Spänen, &c. so aber nach einer gewissen Ordnung geschehen muß, (s. Lese-Holtz,) aufzulesen erlaubet wird; sie dörffen aber dabey weder Axt noch Beile führen, damit sie nichts vom grünen Holtze abhauen. Von dem so genannten Floß-Holtz ist an seinem Ort gehandelt worden. Das Brenn-Holtz, so viel man bey einer Haushaltung das gantze Jahr hindurch an Claffter-Scheiten und Busch-Holtze nöthig hat, soll ein guter und vorsichtiger Hauswirt, nach geendigter Bestellung des Winter-Feldes, im wachsenden Monden, fällen, zu rechte hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden fein hart gefrohren, einführen, auch ein jeder, nachdem er es zum Einheitzen, Brauen, Backen oder Kochen bedarff, spalten und an seinen behörigen Ort legen lassen; dabey aber wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holtz kein tüchtiges Bau- und Zimmer- auch Werck- und Schirr-Holtz, Hopffen-Stangen, Reiff-Stäbe und dergleichen, gefället und zerhacket werden, sondern ein jedes nach der geschehenen Anweisung besonders gehacket, und auch besonders zusammen geleget und eingeführet werde. Was aber den Holtz-Einkauf zum Brennen oder Nutzen zu der Wirtschafft anbelanget, so lassen sich aus diesem allen die Regeln ebenfalls leicht begreiffen. Ein Hauswirt, der Holtz verkaufft, fährt damit meist nach der Bestellung und Feld-Arbeit zu Marckte. Und da solches also kurtz vor Winters geschicht, so pflegt es alsdenn am wohlfeilsten zu seyn. Wenigstens ist der Holtz-Kauff alle mahl besser und leichter im Sommer und zu dieser Zeit, als im Winter, besser bey gutem als schlimmen Wege, besser nach dem Anfang des Winters als mit demselbigen, besser bey leichter als sehr harter Kälte. Wer aber noch besser kaufen will, muß es auf dem Platze und Stamme kaufen, die Holtz-Märckte beobachten, dabey aber das Gehalt der Bäume und Acker wohl beurtheilen können; und hiernächst es zeitig schlagen und machen lassen, damit er trocken Holtz bekomme. Ueberhaupt muß man kein Holtz zu der Zeit fällen, da es im Safte stehet. Bau-Holtz wird am besten am Ende des Octobers oder zu Anfang des Februarii; vornemlich im November, December und Januar, und zwar bey hellem Wetter, wenn es nicht windigt ist gefället; sonst pflegen die Gebäude, so offt windicht Wetter ist, zu knistern und knacken. Man läst es, wenn es möglich, 3 bis 4 Monat liegen, hernach aber zu rechte hauen, welches besser ausser als im Walde geschicht, und endlich in Schatten, jedoch aber auch freye Lufft legen. Bau-Holtz zum Wasser-Bau aber muß grün und nicht abgedorret seyn; Das Holtz zu Thüren und Fenstern soll sehr, und wenigstens drey Jahr ausgetrocknet haben; Allermassen es sonst noch gar zu sehr schwindet und eintrocknet. Müste man aber ja im Sommer Bau-holtz fällen, so giebt man die Regel: den

Stamm-

Stamm anfänglich nur halb zu durchsägen, und ihn dabey hin und wieder zu ritzen, ja damit der Safft desto besser heraus fliessen kan, einige Zeit noch so stehen zu lassen, hernach aber erst vollends abzuhauen, endlich aber bey einem Gebäude wenigstens lauter grün Holtz, nicht aber dürre Holtz darunter zu nehmen. Allein es ist dieses nur ein Rath in der Noth. Fäulnüß, Holtz-Würmer und Wantzen werden sich bey solchen Holtz-Gebäuden viel eher und mehr einstellen als bey andern, sonderlich wenn es nicht sehr harzig ist. Siehe noch mehr unter dem Art. Bau-Holtz, und Baum, item Schirr-Holtz. Das Stamm-Holtz, welches so wohl zum Bau- als Brenn-Holtz genommen wird, soll man auch seinem Alter nach wohl unterscheiden, wenn man wirthschafftlich abholtzen will. Denn ein Baum ist 1) ein Laß-Reiß, so bey dem Abtreiben und Gebäuen das erste mahl stehen bleibet; 2) eine Sommer-Latte, welche die Zeit über, daß das Gehäue wieder an den Platz kommt, und also ein Gehäue über gestanden; 3) Vorständer, so 2 Gehäue gestanden; 4) ein angehender Baum, welcher 3 bis 4 Gehäue gestanden, oder 30 bis 50 Jahr alt ist; 5) Ober-Baum, das ist ein vollkommen ausgewachsener überständiger Baum, so nach Gelegenheit des Wuchses und der Art des Holtzes 80, 90, 100 Jahr alt ist. Ein Baum aber über 100 Jahr ist ein alter Baum. Gleichwie das Holtz eines von denen unentbehrlichsten Stücken im gemeinen Leben, und an dessen Erhaltung einem Lande, so damit von Gott und der gütigen Natur begabet, unbeschreiblich viel gelegen ist; also ist es auch ein höchst nöthiges Stück der Haushaltung, mit allem Holtze pfleglich umzugehen, das ist, nicht nur das schlagbare Holtz nützlich und sparsam zu gebrauchen, sondern auch den Wiederwachs gewöhnlich und gehörig zu befördern: insonderheit aber die Gehaue ordentlich zu halten; das Holtz nach seiner eigenen oder auch des Bodens unterschiedenen Art, nicht zu zeitig abzurdunen, hingegen aber auch nicht so lange, bis es überständig geworden, oder wieder zu verdorren anfänget, auf dem Stamm zu lassen; vornemlich aber dasjenige, so im Mittelwuchs begriffen, weil es alsdenn am Stamm und Aesten am besten zunimmt, zu schonen: das Unter- oder Schlag-Holtz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, auch nicht mehr, wenn es wieder auszuschlagen anfänget, also vom October bis in den Mertz zu hauen. Die rechte Proportion in der Eintheilung eines Holtzes in seine Gehäue zu treffen, ist auch eine grosse Klugheit in der Wirthschafft mit dem Holtze. Ueberhaupt sollte man in jedem Walde, auf einmahl zu einem Gehäue wenig schlagen, aber hingegen desto öfterer Holtz fällen. Hiernächst muß das Holtz in sonderliche Gehaue eingetheilet werden, daß man mit dem letzten Gehaue, und also den ganzen Wald abzutreiben nicht eher fertig wird, als bis das erste Gehäue seinen völligen Wachsthum wieder erreichet hat. Ist nun der Wald nicht groß genug dazu, so müssen die Gehäue desto kleiner seyn, es mag die Nothdurfft des Wirtes gleich mehr Holtz erfodern oder nicht. Allenfalls thut er besser, daß er Holtz dazu kaufft. Und eben dieses müste er auch in dem Fall thun, wenn er gleich grössere Gehäue machen, aber desto seltener daraus etwas schlagen lassen wollte. Eine vollkommene Eiche oder Tanne höret unter 100 jahren nicht auf zu wachsen, kan aber wohl 2 bis 300 Jahr, wiewohl ohne Nutzen, ja vielmehr öffters mit Schaden stehen. Man läst sie also nicht leicht als zu Grentz- und Lag-Bäumen länger als 100 Jahr stehen. Doch kommt auch viel auf die Fruchtbarkeit des Bodens, und hiernächst auf die Wirtschafft an, die mit denen Stöcken der abgetriebenen Bäume gehalten worden. Laubholtz schlägt zwar aus, doch nicht allenthalben, und auch nicht immer zu Stamm-Holtz. Schwartz Holtz schlägt nicht wieder aus, und der Stock hindert den Anflug. Zu Saamen-Bäumen müssen auch feine Ober-Bäume stehen bleiben. Ueberdem bleiben davon sonst auf einem Acker 8 bis 10 von angehenden Bäumen, auch 8 Vorständer und von Laag-Reissern auch so viel stehen. Was das Busch-Holtz anbelanget, so braucht solches selten über 10 : 12, höchstens 18 Jahr zu wachsen, ehe es schlagbar wird. Sollte es langsamer wachsen, und es ist Getraide-Land oder Weide nicht schon überflüßig in derselben Gegend, so ist es entweder besser jenes aus Buschholtz zu machen, oder, woferne schon daran ein Uiberfluß, und das Holtz rar ist, so muß man lieber mit Holtz-Pflantzen und Säen oder Düngen den Holtz Wuchs zu befördern, oder aber Stamm-Holtz anzupflantzen suchen. Denn überhaupt muß man bedencken, daß es leichter sey, aus einem Walde Saamen-Land und Acker, als aus diesem Wald und Holtz zu machen, unerachtet dieses nach gewissen Umständen, und wenn es nun schon erwachsen, viel austräglicher als jenes ist. Holtz ist freylich eines von denenjenigen Gütern, welches menschlichem Ansehen nach wohl immer rarer und doch den Menschen zu gar sehr vieler Nothdurfft nicht entbehrlicher werden möchte, je mehr die Menschen in einem Lande zunehmen, und je mehr Anbau und Nahrungs-Geschäffte entstehen; daher hat man Ursache, 1) mit dem vorhandenen in dem Abtreiben selbst, wie jetzt gedacht, sehr nachhaltig, 2) in seinem Gebrauch nicht verschwenderisch und wollüstig zu verfahren, vielmehr aber 3) auf das Sparen und die Spar-Mittel des Holtzes durch Abschaffung vieler Dinge, dazu Holtz ohne Noth, oder doch überflüßig verthan wird, besser zu dencken. Höltzerne Häuser, Schindeln, viele und unausträgliche Saltz-Siedereyen, Schmeltz- und Hammer- und Glas-Wercke (die nicht viel eintragen, und offt nur aus Curiosität und Neid gegen die benachbarten unterhalten werden) gehören alle hieher. Das Holtz verbrosen auf denen Feldern, zum Strassenbau, it. die verschwenderischen Oe-

ten und Brenn-Stäte, dabey man die erfundene menagirliche Einrichtung aus Gewohnheit, oder weil man eben einer noch ziemlich reichen Holtz-Gegend nahe, oder gar darinnen wohnet, verachten, sind lauter solche Dinge, die abzuschaffen. Dagegen aber wäre 4) nöthig, die Wälder und Höltzer, so abgetrieben, fein anzubauen, ja auch nicht so lange Stöcke stehen zu lassen, ingleichen den natürlichen Nachwuchs und Anbau zu befordern, oder doch allerhand andere Flächen, wo nicht mit Wäldern, doch mit Holtz, z. E. Strassen, Wege, Ufer, die Gärten, item mit lebendigen Zäunen zu umpflantzen. Es geschicht die Fortpflantzung des Holtzes durch das Säen, durch die Wurtzeln, die zertheilet werden, durchs Einsencken, durch Schnittlinge, durchs Pfropffen, und Versetzen. Carlowiz in sylvicultura, der Herr von Rohr in der Einleitung zur Land-Wirtschafft zeigen es und die Leipziger Sammlungen im VI. IX. X. Stück geben auch verschiedene besondere Anmerckungen davon. Uiber dieses alles sollte man auch 5) den Wuchs des Holtzes in Wäldern selbst dadurch befördern, daß man die Hindernisse aus dem Wege räumet. Dazu gehöret also, das geschlagene Holtz zeitig wegzuschaffen; den Boden von Reißig, Spänen, kleinem Gewürtzel, und dergleichen so viel möglich zu reinigen; die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher, als bis der Wiederwachs eine genugsame Höhe, daß es ihm nicht mehr schaden könne, erlanget, betreiben zu lassen, auch die Gräserey darinnen nicht eher, bis die Sichel keinen Schaden mehr thun könne, zu verstatten; den Anflug des Tangel-Holtzes fleißig zu hegen; das Hopffen-Stangen, Reiff-Stäbe, Wein-Pfähle, und anderes dergleichen Holtz zu hauen, nicht ohne Unterscheid zuzulassen; Laubstreiffen, Laub- und Waldmist-Sammlen, Moosrechen, Baumschälen, Bast-Wied- und Besem-Reiß-Schneiden, Spitz-Ruthen und Mayen-Bäume abhauen, theils völlig zu verwehren, zum Theil aber die aus gewissen Ursachen nöthige Erlaubniß so genau als möglich einzuschräncken, (welches auch also wegen des Aescherns, Kohlenbrennens und Pech-Schabens oder Hartz-Reissens zu beobachten ist) durch die Gehöltze und junge Schläge keine neue Strassen und Wege machen zu lassen ꝛc. Endlich muß man auch 6) Fleiß anwenden, solche Materien aufzusuchen, welche dem Holtze in vielen Dingen substituiret werden können. Stein-Brüche, Ziegel-Erde und Lehm-Gruben, Stein-Kohlen, Torff, und dessen Graben gehören hierher. Auf diese Weise möchte man die Nachkommenschafft vor dem Holtz-Mangel bewahren. Dazu gehören aber gute Wald- und Holtz-Ordnungen, so wohl an sich als derselben genaue Beobachtung, angestellte Holtz- und Wald-Visitationes im Lande, und daß man nicht alles dabey auf den gegenwärtigen Privat-Nutzen ankommen, ja die Privat-Leute selbst nicht mit ihrem Holtze nach Belieben schalten und walten lasse.

Holtz, wird auch vor einen gantzen Wald genommen, dahero heissen hohe Holtzer, tieffe weit umfangene Wälder, Vor-Hölzer aber die mit dem Holtze und Busche verwachsene Aecker- und Wiesen-Ränder, so an den grossen Wald anstossen und angräntzen; Ein Hau- oder Splitter-Holtz, welches zu seiner Zeit abgeräumet, und Hage-Holtz ein Wald, der geschonet wird. In noch engerm Verstande nennet man auch nur ein kleines Theil eines Forst-Reviers, so mit Holtze bewachsen, ein Holtz. Die übrige wirtschafftliche Betrachtung ist im Artickel Holtz und Wald, it. Forst zu suchen. Bey dem Erkauff eines Holtzes oder Waldung hat ein Haus-Vater nachzufragen, oder, welches am besten und sichersten ist, selbst in Augenschein zu nehmen: ob es ausgödet oder in gebührlichem Stande sey? Ob es einen guten gewächsigen Boden habe? Was vor Holtz darinnen vorhanden, ob es Brenn- Bau- und Nutz- oder Werck- und Schirr-Holtz sey, so den Drechslern, Tischern, Wagnern, Müllern und dergleichen im Holtz arbeitenden Leuten tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latten- und Hopffen-Stangen darinnen gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Buchen zur Schwein-Mast vorhanden, und wie viel deren beyläufig jährlich darinn geschlagen werden können, auch was daraus zu lösen? Ob gesunde Weide von Gras und Kräutern darinnen zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu suchen habe? Ob über die Haus-Nothdurfft jährlich zum Verkauff etwas übrig bleibe, und ob solches in der Nachbarschafft wohl abgehe? und wie viel es betrage? Ob das Holtz von der Wohnung weit entfernet, oder derselben nah gelegen? Ob der Weg dahin eben oder steinigt und bergigt sey u. s. f. Wie im übrigen ein Holtz pfleglich zu nutzen und sonst gehörig mit selbigem umzugehen, ist schon kurtz vorher angeführet zu finden. Was hergegen diese und jene Art zu andern nützlichem Gebrauch vor Vortheil schaffe: Z. E. Man färbet schwartz, grün und gelb von den Rinden und anderen Sachen von Holtz; Lindene Kohlen brauchen die Mahler und Pulvermacher; noch ein anderes hat eine medicinalische Kraft, und was solcher Sachen mehr, dieses ist bereits bey der besondern Beschreibung eines ieglichen Holtzes mit angeführet worden. Ob es im übrigen vor einen Holtz-Herrn besser sey, das Holtz auf dem Stamme und Acker zu verkaufen, oder solches erst in Wellen und Clafftern machen zu lassen, und alsdenn erst zu verkauffen? Ob es besser Claffter oder Malter zu machen? Was bey Schlagung des Buschholtzes, der Scheithiebe, Auszeichnung des Nutzholtzes und andern Umständen zu beobachten ꝛc. davon wird hin und wieder an seinem Ort in diesem Lexico Nachricht gegeben. Man kan auch davon des ehemaligen Ober-Land-Jägermeisters in Weimar, Herrn von Jöchhausen, Notabilia venatoris aufschlagen.

Holtz-Apffel wird die Frucht vom wilden Apffel-Baum genannt, welche kleiner und herber als ein Garten-Apffel ist, und dahero nur von armen Leuten frisch weggekocht genossen,

oder in einer Haushaltung getreugt, und vor das Gesinde unter andern guten dürrem Obste gemenget, verspeiset, oder ein, wiewohl geringer Apffel-Most, hingegen ein desto besserer Essig daraus verfertiget wird. Das Wildpret hat an diesem, wie an allem wilden Obst eine treffliche Nahrung. Suche wilder Apffelbaum.

Holz-Art, ist eine Art, dergleichen die Holzschläger gebrauchen. Es wird dieses nutzbaren Instruments Proportion und dessen Vermögen nach den Regeln des Keils untersuchet. Da nun bey diesen sich die Krafft zu der Last verhält, wie die halbe Dicke desselben zu seiner Länge; also vermag auch eine spitzig zulauffende Axt weit mehr, als eine gar zu stumpffe. s. Axt.

Holz-Bau, ist ein nöthiges Stück der Haushaltung, wodurch dem an vielen Orten einreissenden Holtz-Mangel gesteuret, und demselben vorgebauet wird. Solches aber geschiehet, wenn ganz öde und abgetriebene Holtz-Länderenen, auch blosse wüste zum Ackerbau nicht taugliche, hingegen aber zum Holtz-Wachs dienliche Plätze, vermittelst Säe- und Pflanzung allerhand wilder Bäume, Holtzreich, nutz- und brauchbar gemacht, nicht weniger auch die also angerichteten neuen Wälder aufgebracht, erhalten, und vermehret, sowohl als die alten bereits vorhandenen Gehölze hauswirtlich gepfleget und gewartet werden; Siehe Art. Holtz. Von den Hindernissen Conf. von Rohr Histor. Nat. arborum.

Holtz-Birn, ist die Frucht vom wilden Birn-Baum, welche zwar wie eine andere Birn aussiehet, aber klein, und eines dergestalt strengen, harten und herben Geschmacks ist, so ferne man sie nicht recht taig werden lässet, daß man sie roh nicht wohl essen kan, sondern von den armen Land-Leuten aufgelesen, gebacken oder gedörret und gekocht genossen wird, da sie sodenn an etlichen Orten Knödel, an andern aber Hutzeln geheissen werden; wiewohl man sie nicht leicht zu sammlen gestattet, weil diese Frucht gemeiniglich unter die Mast gezogen wird, angesehen ihr das Wildpret ungemein sehr nachgehet.

Holtz-Bock, Säge-Bock, ist ein Gerüste, aus zweyen in gewisser Weite von einander stehenden und in der Mitte mit einem langen Holtze zusammen gehängten Creutze, worauf man das Holtz in die Länge leget, wenn es entzwey geschnitten werden soll.

Holtz-Bock, so bey den Feuer-Herden gebrauchet wird, siehe Feuer-Bock.

Holtz-Bock, ist ein heßliches vielfüßiges Ungeziefer, welches dem Vieh, insonderheit aber denen Hunden sehr beschwerlich ist, und sich dergestalt in die Haut einfrißt und einbäckelt, daß nichts als der weißlichte und runde Hinterleib zu sehen ist. Die Hunde oder ander Vieh, so von diesem Ungeziefer geplaget werden, darff man nur mit Saltz-Wasser waschen und mit Eßig bestreichen, oder bittere Mandeln in Wasser zerstossen, und fein klein reiben, folgends die Hunde oder das Vieh damit bestreichen, so werden sie keine Holtz-Böcke belästigen.

Holtz-Boden oder Holtz-Kammer, heisset dasjenige verschlagene Behältniß, worinnen das zerschnittene und gespaltene Holtz vor die Küchen und Oefen, Stoß-weise gesetzet, lieget.

Holtz-Brahmen, siehe Hecke.

Holtz-Erde, Modt oder Moth, ist eine gute Erde, welche in Wäldern, wo Wind-Brüche geschehen, von dem über einander gefallenen und also verfaulten Holtze sich gesammlet hat, und an manchen Orten etliche Ellen hoch über einander liegend gefunden wird; sie lässet sich wie ein Turff brennen. Es entstehet diese Holtz-Erde auch aus verfaulten Stöcken, sonderlich in schwartzen Höltzern. Wenn sie recht verfaulet ist, so ist es eine unvergleichliche Garten-Erde zu verschiedenen Gewächsen; sonst dienet sie auch überhaupt zur Düngung.

Holtz-Flösse, siehe Flösse.

Holtz-Förster, Holtz-Wärter, ist bey einem Land-Gute, so Höltzer und Büsche hat, ein Bedienter, welchem die Aufsicht über dieselben anvertrauet ist, und zum Unterschied eines Fürstlichen Försters, welchem als einem gelernten Jäger, auch auf die Wildbahn mit Achtung zu geben befohlen, also genennet wird. Was er zu beobachten, und worinne sein Amt, folglich seine Eigenschafften bestehen, dazu giebt der Art. Holtz nicht nur Anleitung, sondern auch im Art. Förster sind diejenigen Puncte bieher zu ziehen, die das Holtz an sich betreffen.

Holtz-Gerecht, ist ein Forst-Terminus, und heist so viel als Holtzverständig. Von einem Jagd- oder Forst-Bedienten wird erfordert, daß er Holtzgerecht sey, das ist, er muß wissen und verstehen, wie und mit was Vortheil er die Stämme, als Bau- und Gewerck-Höltzer abtreibe und verkauffe, die Gehauige und Scheit-Schläge nutzbarlich und pfleglich führe und taxire; das harte und weiche; item Gewerck-Schirr- und Feuer-Holtz genugsam zu unterscheiden wisse, auch zu Anfang derer Schläge behörigen Fleiß anwende, in Summa, wie eine Holtzung nicht nur in gutem Stand zu erhalten, sondern auch ins Aufnehmen zu bringen, und ohne der Herrschafft und des Gehölzes Schaden geziemend zu nutzen sey. Ein Holtzgerechter Jäger soll hiernächst fertig schreiben und rechnen können, auch von Rechtswegen so viel in der Geometrie verstehen, daß er ein Stücke Holtz ausmessen, und darüber einen Riß fertigen könne.

Holtz-Gräserey, siehe Gräserey.

Holtz-Hase, suche Hase.

Holtz-Knecht, ist ein Bedienter, so einem Förster, dessen Forst-Revier entweder zu weitläuftig oder mit vielen Waldungen verwachsen ist, untergeben, und demselben seine Huth, wie weit er Achtung zu geben hat, angewiesen wird.

Holtz-Krähe, siehe Specht.

Holtz-Laub, suche Laub.

Holtz-Laus, ist ein fremdes Americanisches Ungeziefer, so bey uns eben nicht bekannt. Siehe davon Natur-Lexicon.

Holtz-Maaß, ist ein gewisses Maaß oder Höhe und Weite wornach die Scheite gemessen und verkaufft werden. Das gebräuchlichste ist eine Claster, nemlich drey Ellen hoch, und drey Ellen weit, da denn die Scheite nicht kürtzer als zwey Ellen, oder wenigstens sieben Viertel Ellen lang seyn sollen. Man pfleget auch an vielen

len Orten die Scheite in Malter zu setzen, welches Holtz-Maaß von verschiedener Höhe und Weite, und immer an einem Orte grösser oder kleiner als am andern, mehrentheils aber eine Elle hoch und drey Ellen weit ist. Weil aber jedes Malter, wenn es von denen Scheit-Schlägern gesetzet wird, in der Höhe einen Zusatz bekommen muß, so wird damit mehr Holtz verwendet, als in Clafftern, da man bey jeder Clafftter nur einen Zusatz brauchet, und so ists auch mit denen Unterlagen beschaffen, daß man bey einer ordentlich gesetzten Clafftter Holtz nur eine, bey einer in Malter eingetheilten Clafter aber drey Unterlagen haben muß: Daß diesemnach vor eine Herrschafft oder einen Hauswirt, der Holzungen bey seinem Gute hat, besser und verträglicher ist, die geschlagenen Scheite nach dem Clafftter-Maasse setzen zu lassen, als das Malter zum Holtz-Maaß zu gebrauchen. An einigen Orten, wie im Ober-Vogtlande, verkaufft man das Holtz auch nach sogenannten Lachtern, welche etwas höher und weiter als die gemeinen Clafftern, nehmlich viertehalb Ellen sind. In Ober- und Nieder-Sachsen rechnet man auch das Holtz an einigen Orten nach Schrägen und Faden. Man hat auch Wald-Schnuren, Ketten und Rincken, um das Holtz nach Span und Zoll zu schätzen. Endlich verkaufft man auch das Holtz nach Schocken oder Schock-weis. Das Wellholtz wird nach Hauffen und Schocken verkaufft; das Bau-Holtz aber entweder überhaupt, oder aber nach dem Zoll und der Schnure in der Dicke und Länge.

Holtz-Mangolt, siehe **Mangolt**.

Holtz-Marckt, wo in einem Amt oder Herrschafft viele Heiden und Wälder sind, und manchmahl die jährlichen Einkünffte meistens in Holtz-Geldern bestehen, pfleget des Jahres zu gewissen Zeiten **Holtz-Marckt** gehalten, und Holtz verkaufft zu werden. Gemeiniglich geschiehet solches zweymahl: Das erstemahl im Früh-Jahr vor der Saat, das andere mahl im Herbst um Michaelis. Zu welchem Ende auf Verordnung des Forst-Amts ein gewisser Tag zum Holtz-Marckte publicieret, und an solchem das Holtz nach dem vorgeschriebenen Tax verkauffet, die Bäume nach Beaehren angewiesen, und mit einem Holtz-Zeichen oder Wald-Eisen geschlagen und bezeichnet, das Geld an die Kammer versiegelt überschicket, und die von denen Forstbeamten geführte und unterschriebene Holtz-Rechnung mit beygeleget, das Stamm-Geld aber abgezogen, und nach Proportion unter die Förster ausgetheilet wird. Die verkauffften und angewiesenen Stämme oder Bäume sollen iedesmahl an solchen Oertern stehen und ausgesuchet werden, wo bey deren Fällung nicht ander junges Holtz von denenselben beschädiget, der Wiederwachs nicht verdorben, noch des Wildprets Behältnisse oder deren Wechsel verhindert wird: Massen sodenn nicht allein bey solchem gefällten Holtz sowohl durch die abgeschlagenen Späne, angelegtes Feuer, Herumtrampeln der Zimmerleute, als auch in Abführung des Holtzes mit Niederschleiffung durch die Wagen-Räder das junge Holtz verwüstet, sondern auch durch den dabey zu Schulden kommenden Tumult mit Klappen und Hauen, Gerassel der fallenden Bäume, Geschrey der Fuhrleute und Pferde, das Wild aus seinem gewöhnlichen Stand und gehabten Wechsel scheu gemachet, verjaget, und also daselbst verheeret und verstöret wird. Holtz-Märckte zu halten, wird heut zu Tage nur an solchen Orten und Gegenden, und zwar nur mit einigem Holtze, wegen derer armen und dürfftigen Wirte beybehalten, wo nicht viel Holtz wächst, wegen der Menage, oder wo noch Holtz die Menge, und man noch nicht auf eine gute Holtz- und Wald-Wirtschafft bedacht ist. Denn das Holtz auf dem Stamm und der Wurtzel zu verkauffen ist nicht gar rathsam in der Forst-Wirtschafft, die dabey gebrauchte Behutsamkeit will den Schaden, der hier nur berühret ist, nicht allemahl verhüten. Daher hat man andere Anstalten, um das Holtz gut und nützlich zu verkauffen, nemlich Schreib-Anweis- und Abzählungs-Tage, Abrostungen, und dergleichen Anstalten, ingleichen Wild- und Holtz-Hofe, dahin das Holtz, sonderlich wenn man Flössen anlegen kan, zusammen geführet wird; man kan davon die Reimarische, Gothaische, Reuß-Plauische, Hennebergische, Calenbergische, Dillenburgische, Sachsen-Qverfurtische Forst Ordnungen nachsehen. Bisweilen ist das Ausziehen und Ausschlagen nöthig, und nützet bisweilen. Wo kein dicker Wuchs ist, bleibt man bey der Eintheilung des Abtreibens.

Holtz-Mist, Wald-Mist, wird das in denen Wäldern von denen Bäumen abgefallene Laub und Gereisicht genennet, welches von denen armen Land-Leuten, die da Mangel an Strob und Fütterung haben, mit Rechen zusammen auf Hauffen gebracht, heimgeführet, und sowohl in den Ställen mit unter- als auch in ihre Mist-Stätten zu anderer Streuung eingestreuet wird. Dieses haben zwar einige vor eine dem Holtz-Grund sehr nützliche und verträgliche Sache gehalten, weil derselbe solcher Gestalt sauber abgeräumet würde, und dadurch das junge Holtz besser Raum zu wachsen bekomme. Aber die Erfahrung bezeuget das Widerspiel, auch die Vernunfft selbsten giebt es, daß hierdurch den Wurtzeln der Bäume eine ersprießliche Düngung, und in der schneidenden Winter-Kälte ihre warme Decke weggenommen werde. Denen armen Leuten aber doch diese ihre äusserste Zuflucht, bey sich ereignendem Mangel des Unterstreuens, nicht gar zu benehmen und zu schmälern; könte zwar denenselben an etlichen Oertern in denen Wäldern den Holtz-Mist zusammen zu bringen und wegzuführen, allein mit dieser Bedingung zugelassen werden, daß sie sich erstlich nicht gelüsten lassen, mit scharffen engen eisernen Rechen dieses vorzunehmen, durch welche öffters im Zusammenziehen die junge Bäumlein samt den Wurtzeln ausgerissen werden, sondern es mit weitzähnichten stumpffen höltzernen Rechen verrichten; fürs andere, daß sie nicht allen Holtz-Mist von der Erden hinweg nehmen, sondern nur obenher abräumen, und das unterste

denen

denen jungen Gewächsen und Wurtzeln der Bäume zur warmen Decke überlassen.

Holtz-Müschel oder Holtz-Nischel, item wilder Sperling, siehe Sperling.

Holtz-Register, ist ein nach denen Gehauen eingetheiltes Verzeichniß, worinnen, was alljährlich geholtzet worden, und sonst vor Nutzung aus denen Waldungen gefallen, zur künftig dienlamen Nachricht angemercket. Es gehöret aber zu einem ordentlichen Holtz-Register I die Beschreibung aller und jeder Hölzer, Rahmen und Gevierichte, so wohl nach ihren Nahmen, Inhalt und Lage, als auch was die anstossenden Stücken, ob sie Feld, Holtz oder Wiesen seyn, und wem sie gehören. II Die besondere Eintheilung dieser Gehöltze in ihre ordentliche Gehauigte. Bey iedem Gehau ist in specie anzumercken: 1) Der Nahme des gantzen Holtzes, die Nummer des Gehaues und der Inhalt desselben. 2) Die Haupt-Bäume, so an Eichen, Aspen und andern zu Bau- und Gewerck-Holtz gefället werden. 3) Wie viel Clafftern Brenn-Holtz von ieglicher Sorte geschlagen worden? 4) Wie viel man, von denen um den dritten Theil, oder auch um die Helffte ausgerotteten Stöcken, Clafftern Stock-Scheite bekommen? 5) Was vor Bottger-Holtz gemacht worden? 6) Was die Bäume vor Abraum oder Afterschlag gegeben? Wie viel Hauffen oder Schocke, und was, wenn man solche verkauft, daraus gelöset worden? 7) Wer die Scheitschläger gewesen, und was sie vor Lohn empfangen? 8) Wie viel Schocke Reiß-Holtz? 9) Reiff-Stäbe; 10) Hopffen-Stangen, ingleichen 11) wie viel Schock Dornbündel zum Verzäunen man bekommen? 12) Was vor Schirr-Holtz gehackt und dem Schirrmeister geliefert worden? 13) Wie viel Laaß-Reiser bey diesem Gehau stehen geblieben? 14) Wie viel Schocke oder Hauffen zur Frohne, und wie viel ums Lohn, auch von wem solche gehackt worden, und wie viel das Lohn betragen? 15) Was bey denen alten Gehauen vor Holtz-Gräserey vermiethet, und was vor Grase-Zins, oder wie viel Grase-Hüner, und von wem entrichtet worden? 16) Wie viel Scheffel wild Obst man erhalten? Wie viel Scheffel an Eichen- und Buch-Eckern von denen um die Helfte lesenden Leuten geliefert? oder 17) was von denen in die Eichel- und Buch-Mast geschlagenen Schweinen vor Mast- oder Fehm-Geld erhoben worden? 18) Was vor Weiden gekörpt, wie viel Schock Zaun-Gerten und Satz-Weiden gemacht, und wo diese wieder gesteckt worden? 19) Was bey dem Weiden-Köpen vor Frohne geschehen, und was verlohnt worden ꝛc. Man siehet leicht, daß dergleichen Holtz-Register die bisher geführte Wirtschafft mit einem Holtze oder Walde vorstelle, und daher zur fernern klugen Anstellung und Verbesserung der Wirthschafft höchst nöthig und nützlich sey, daher darauf sonderlich zu sehen, daß dergleichen Nachrichten von Jahren zu Jahren fortgesetzet werden.

Zu Holtz richten, heisset nach Weidmännischer Redens-Art einen Hirsch oder Thier mit dem Leit-Hunde im Holtze aufsuchen.

Zu Holtz schiessen heisset, wenn einer ein Wildpret schiesset und nicht recht trifft, daß es sich verkriechet, stirbet, u. von Raben gefressen wird.

Holtz-Schnepffe oder Wald-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Holtz-Schopffen, ist bey einer Haushaltung ein nöthiges Gebäude, um das zum Brauen, Backen, Waschen, Einheitzung der Wohn-Stuben, und zu Beforgung der Küchen erforderliche Reis-Holtz, Gewürtzel, Kleppel, Lager- oder Kern- und Stock-Scheite vorräthig darunter zu bringen, und in trockenem zu unterhalten. Die zwey Neben-Seiten, nebst der hintern Seiten können zugemacht, die vördere aber muß offen gelassen und nur mit etlichen in gebührender Weite von einander gesetzten Säulen versehen werden, damit man mit dem Wagen genau hinan fahren, und das Holtz ungehindert vom Wagen in den Schopffen werffen und darinnen setzen lassen könne. Die Grösse desselben muß nach der Grösse des Gutes und der benöthigten Feuerung proportionirlich eingerichtet, und, weil man bey einem Gute oder in einem Hofe kein Plätzlein ohnbrauchbar liegen lassen soll, über denen Balcken des Holtz Schopffens unter dem Dache ein bequemer Boden zu Verwahrung allerley Nothwendigkeiten mit einer verschlossenen Treppe angebracht werden. Es muß aber dieser Schopffen nicht weit von dem Wohn- Back- und Brau-Haus entfernet, oder bey diesem letztern ein besonderes Behältniß zum Holtze mit eingerücket seyn, damit man das Holtz nicht zu weit zu schleppen habe, und ausser dem Ubelstand auch noch viel Zeit vergeblich versplittert werde.

Holtzschreyer, siehe Häher.

Holtz-Taube, suche Taube.

Holtz-Verkohlen, heisset in denen Wäldern das Holtz in grossen Hauffen zu Kohlen brennen. Siehe Kohlen-Brennen.

Holtzungs Gerechtigkeit, wird das Recht genennet, welches an manchen Orten so wohl einzelne Personen, als auch gantze Gemeinden haben, in eines andern oder auch in ihrer Obrigkeit oder Herrschafft Wäldern so viel Brenn-Holtz zu holen, als sie zu ihrer Nothdurfft und Versorgung ihres Haus-Wesens gebrauchen. Sie dörffen aber von solchem Holtze nichts verkauffen oder damit handeln, auch weder Reiff-Stäbe, Hopff-Stangen, Baum- oder Zaun-Pfäle, noch weniger Bau- oder ander Nutz-Holtz daraus mitnehmen.

Holtzwärter, siehe Holtz-Förster.

Holtz-Wurm, ist ein Ungeziefer in Gestalt einer ziemlich grossen Made, mit einem rothen Kopf und weissen Leib ohne Füsse, wiewohl einige auch Füsse haben, und fast den Ohr-Würmern gleich kommen, welcher das Holtz zernaget und dergestalt zerbeißt, daß es zu einem klaren Mehl wird. Bey seiner Arbeit achet es so scharff zu, daß man ihn auswendig hören kan. Es pflegen einige dergleichen Würmer als eine Haus-Medicin zu gebrauchen, und selbige, so wie sie aus dem Holtze gehacket werden, zu verschlucken. Von diesen Holtzwürmern sind unterschieden, die vor einigen Jahren in Holland bekannt gewordenen See-Würmer, welche die Schiffs-Plancken und Wasser-Pfäle in denen Dämmen

durchfressen, und lange Würmer von 8 Zoll lang, 1 Viertel Zoll dicke, und mit einem Helm an dem Kopfe, gleichsam wie ein scharffer Hohl-Bohrer versehen. Es ist davon zu Erfurt 1713 eine deutsche Beschreibung des Herrn Roussel, eines Mitglieds der Societät der Wissenschafften zu Berlin, herausgekommen.

Holunder, siehe Hollunder.

Holwurtz, siehe Erdrauch.

Honig, ist der süsse und angenehme Safft, welchen die Bienen aus dem besten und edelsten Wesen allerhand guter Blumen, Kräuter und Pflantzen ziehen und saugen, in einem Bläslein unter der Zunge in ihre Gebäude eintragen, und ihre Roß (Waben oder Wefeln) damit füllen, wovon sie nicht nur selbsten ihre Nahrung und Unterhalt haben, sondern noch überdieses demjenigen, der sie hält, und ihrer nach Bedürffniß fleißig pfleget und wartet, einen besondern Nutzen mit beyden sowohl dem Honig als Roß schaffen. Es wird aber das Honig eingetheilet in gezeideltes Honig und in gesermtes. Das erste begreiffet das in seinem Roß noch befindliche, wie selbiges aus dem Stocke Scheiben-weis geschnitten worden, und ist theils das gemeine, so brauner Farbe, theils das derbe knorrichte und mehrentheils weisse, welches auch Zucker-Honig genennet wird, und das Jungfern-Honig; Jungfern-Honig aber heisset dasjenige, so ohne vorhergehende Seimung von sich selbst aus dem mit Fleiß ausgelesenen weissesten, ja von aller Brüte befreyeten Roß, Gewircke oder Waben fliesset und abtropffet, und weil es besser als das durch die Wärme von dem Roß geschiedene und also gezwungen geläuterte Honig, auch daher gantz weiß und klar ist besonders in ein rein Geschirr gethan, und an einem frischen Ort wohl verwahret aufgehoben wird; das letzte wird wiederum eingetheilet in das eigentlich sogenannte geseimte Honig, und in das grobe oder Leb-Honig, welches dasjenige, so nicht mehr von selbst durch die Wärme aus dem Roß lauffen wollen, sondern durch einen dicht gewirckten und in heissem Wasser ziemlich warm gemachten Sack hindurch gepresset werden müssen, siehe unten Honigleimen; aus dem überbliebenen aber wird hernach das Wachs zubereitet, davon dieses Wort nachzuschlagen. Noch eine Art des Honigs giebt es, welches man Linden-Honig nennet, und in Litthauen, wie auch Rußland von einer besondern Art wilder Bienen, die sich mehrentheils von denen Linden-Bäumen nähren, gemachet, und wegen seiner weissen Farbe und ungemeinen Geruches allem andern Honig vorgezogen wird. Die Güte des Honigs betreffend, so ist zuförderst ausser Zweiffel der Zeit nach dasjenige Honig, so die Bienen im Frühling und sonderlich im Mayen eintragen, zu welcher Zeit die Blumen und Kräuter in ihrer besten Krafft und Blüte sind, unstreitig das beste; hingegen ist dasjenige, so im Sommer gesammlet wird, schon nicht so gut; das Herbst-Honig aber ist das schlechteste, gleichwie auch das wilde oder Wald-Honig um ein ziemliches schlechter ist, als das so in Höfen und Gärten gesammlet wird. Nächst diesen lässet sich des Honigs Güte auch aus der Farbe, dem Geruch, Geschmack, der Dicke oder Schwere füglich erkennen, dannenhero nach dem sogenannten Jungfern-Honig das beste Honig ist: Wenn es Gold-gelber Farbe, eines annehmlichen lieblichen Geruchs, süß und scharff von Geschmack, klar, lauter und durchsichtig, dabey etwas schwer, doch nicht wässerig und fliessend ist. In einem Fasse wird das beste Honig unten gesucht, gleichwie sonsten der beste Wein in der Mitten des Fasses, und das beste Oel oben in den Tonnen gefunden wird. Je fester und schwerer demnach das Honig ist, je besser und süsser ist es; also auch, je frischer ein Honig, je besser es ist. Wer Honig kauffet, der sehe zu, daß er solches von bekannten Christlichen und ohnbetrüglichen Leuten bekomme: Denn es giebt böse Menschen, welche Castanien-Mehl oder Hirsen- wie auch Erbsen-Mehl darunter mengen, und damit das Honig gewaltig vermehren, ohne daß der Betrug, sonder vorhergehende Probe, zu erkennen ist. Es bestehet aber diese Probe darinnen, daß man von dem Honig etwas kochet und schäumet, und in ein gläsernes Geschirre thut: Erscheint es in solchem oben auf gantz trübe, so ist das Honig mit obgedachtem Mehle verfälschet, sincket aber durch diese Probe das Trübe in dem Glase zu Boden, so ist das Honig sonst mit einem schweren Pulver vermenget worden. Das Honig hat eine zarte, subtile und balsamische Eigenschaft zu wärmen, zu zertheilen, zu reinigen und auszutreiben, die Lebens-Geister zu vermehren, und alles, was darein geleat, oder womit es vermischet wird, lange Zeit frisch zu erhalten, und für aller Fäulung, besser als der Zucker thun kan, zu verwahren: Wie denn die Pelz-Zweige oder Pfropff-Reiser, wenn man sie in Honig in einer blechernen Röhre oder einem andern Geschirre also einleget, daß sie von dem Honig gantz umgeben werden, auf solche Art ein paar Monat lang frisch erhalten, und an weit entfernte Oerter also nützlich verschicket werden können; ja da der Zucker vor diesem noch nicht so gemein war, wurden alle Früchte mit Honig eingemachet. Weil aber das Honig hiernächst auch eine gährende Krafft hat, welche, wenn sie einen bequemen Zunder im Leibe findet, ein unnützliches Aufwallen in denen Säfften, und daher so gefährliche Kranckheiten verursachet, als sollen sich junge, hitzige, cholerische Leute, und die eine flüchtige Säure im Leibe haben, dessen enthalten, hingegen aber dasselbe alten, kalten, flüßigen und phlegmatischen Personen überlassen, massen es im Husten oder andern von kalten Flüssen herrührenden Brust-Beschwerungen, ingleichen in allerley Verstopffungen der Nieren und Zufällen des Harns sehr gute Dienste thut. Das rohe ohngeseimte Honig verursachet Blähungen, und, zu viel genossen, Undauung und Eckel. Das Honig, so bitterlich und sauer ist, dergleichen an manchen Orten gefunden wird, soll man wegen seiner Schädlichkeit nicht gebrauchen, sondern als einen Gifft fliehen. In der Medicin dienet das Honig nicht nur mit verschiedenen Kräutern componiret in mancherley Zufällen, sondern es

hat, das daraus bereitete Oel, Wasser der Spicius, Essig und dergleichen seinen grossen Nutzen in denen allermeisten Kranckheiten. Siehe Bienen.

Honig-Blume, siehe Melisse.

Honig-Flecke, heissen an denen Marder-Bälgen die Flecke, so man zuweilen darinnen findet; sie bekommen ihren Nahmen daher, weil man dafür hält, daß sie von dem vielen Honig entstehen, welchen dieses Thier gerne geniesset, und daher der Hummeln ihren Nestern sehr nachgehet, und sie ausfrisset.

Honigseimen, heisset das Honig von dem Gewürcke, (Roß, Waben) oder Wachs scheiden, läutern und reine machen, welches nach beschehener Zeidelung folgender Gestalt geschiehet: Man nimmt, nachdem man wenig oder viel Honig zu bekommen hoffet, einen grossen oder kleinen Topff, der unten einen Zapffen hat, und thut in diesen erstlich die reinsten und schönsten mit einem Messer wohl durchschnittene Honig-Stücken allein, ohne daß sie mit den andern vermenat seyn, denn diese müssen auch ihre eigene Geschirre haben: Der volle Topf wird mit dem Zapffen wohl verwahret und zugemacht, über ein ziemliches Feuer in einem Kessel, darinnen heisses Wasser ist, gesetzet. Wenn er nun eine weile in siedendem Wasser gestanden, und man hat ihn etliche mahl umgerühret, so zergehet das Honig dünn: Da muß denn der Topff aus dem Wasser gehoben und der Zapffen abgezogen werden, worauf das zergangene Honig durch ein klares, mit heissem Wasser, warm gemachtes Tüchlein in ein untergehaltenes reines Geschirr läufft. Will nichts mehr nachgehen, so wird es wieder über dem Kessel zertrieben, und abermahl durchgeschlagen: Wenn nun das beste heraus ist, so leget man das übrige geringe auch in den Topf, verfähret mit diesem, wie mit dem vorigen, nur daß man das durch das Tüchlein lauffende Honig in ein sonderbares Gefässe lauffen lässet. Wo nun nichts mehr zum Zapffen-Loch heraus will, wärmet man das zurücke gebliebene Dicke wieder im Kessel, schüttet solches in einen ziemlichen mit heissem Wasser warm gemachten Sack, und presset das übrige vollends aus, doch muß die Presse auf gleiche Art vorhero wohl erwärmet seyn. Dieses Honig wird wiederum in ein besonderes Geschirr gethan; die Hefen aber davon, oder das, was sich im Sacke angehängt, wird mit gesottenem Brunnen-Wasser wohl gewaschen, und dieses Honig-Wasser sodenn zum Meet gebraucht. Eine andere Art das Honig zu seimen ist folgende: Man nimmt zween Feuer-Böcke, und setzet sie auf einen Herd gegen einander, darauf leget man zwey Schienen Eisen, nicht weit von einander: Alsdenn thut man das Honig in Milch-Aesche, so Löcher mit Zapffen haben, und setzet die Aesche mit Honig auf die Schien-Eisen, und machet folglich ein lindes Kohl-Feuer darunter, damit das Honig in das Aeschen mit mäßlichem flüßig werde und zergehe, lässet hierauf immerzu das zergangene Honig aus den Aeschen in ein Geschirr lauffen, und giesset es sodenn in einen feinen neuen reinen Topff; das thut, man so lange, als noch Honig vorhanden ist, und dessen aus den Aeschen läufft. Wenn nichts mehr vorhanden, so thut man das Röß (oder die Waben) auch zusammen, daß dieses vor sich bleibet, denn das Honig hat diese Art, daß, so es ihm ein wenig heiß gehet, dasselbe bald flüßig wird, und sich vom Wachs ohne sonderbare grosse Mühe bald absondert. Damit man aber wissen könne, wie viel man des Honigs hat, soll man die Töpffe zuvor mit Wasser überschlagen, und darauf zeichnen, wie viel ein ieder Topff halte, und wie weit man das Honig in die Töpffe giessen soll; darnach kan man es nach der Kanne oder Nössel, wie recht ist, verkauffen, so wird niemand betrogen. Wenn das Honig sich in dem Topffe gesetzet hat, so pfleget dasjenige Roß oder unsaubere Wesen, so mit durchgegangen, und vom Honig sich abgesondert, oben auf den Töpffen sich zusamen zu begeben; dasselbe unsaubere Wesen soll man mit einem Löffel bis auf das lautere Honig hinweg nehmen, und zum Roß thun, damit das Honig von dem Schaum nicht so unscheinlich gemacht werde. Uibelriechendes Honig sonst zu läutern, und ihm einen guten Geschmack zu geben: Nimmt man ein Maaß oder Kanne laulicht Wasser, mischet es mit so viel Honig, thut ein Qventlein zerstossene Würtz-Nelcken in einem Säcklein darzu, und lässet es also bey einem gelinden Feuer sieden, bis das Wasser alles heraus dünstet; man muß es aber dabey wohl abschäumen. Das geseimte Honig wird in ein kühles, aber auch lüfftiges Gemach gesetzet, und bis zum Gebrauch aufgehoben; worbey wohl in Acht zu nehmen, daß man dasselbe ja nicht an die Sonne setze, denn es ersauret davon, und die Bienen, die damit gespeiset werden, sterben gerne davon. Wer bey dem Honigseimen den Backofen zu Hülffe nimmt, der wird dem Honig die Farbe, den Geschmack, und die meiste Krafft benehmen, auch nicht verhindern können, daß sich nicht das Wachs sehr darunter mische. Ein Haus-Vater soll seinen durch das Zeidelnerhaltenes Honig nicht alle seimen oder verkauffen lassen, sondern einen guten Theil davon im Roß im Vorrath behalten, damit man, falls die Bienen den Winter durch einigen Mangel an ihrer Nahrung leiden solten, dieselben damit speisen könne; so ist auch das noch im Roß seyende Honig viel besser und bequemer, als das geseimte, denen Bienen zu geben: Denn man darff Winters-Zeit solches nur an einen Stecken machen, und es oben ins Haupt zu denen Bienen legen, so vertragen sie dasselbe bald in ihre Arbeit und lediges Roß; das geseimte Honig aber, muß man in Käse-Näpfgen, oder welches noch besser, in ein hölzernes Kästlein oder Tröglein thun, und oben darüber kleine Rüthgen legen, daß sie darauf gehen, und das Honig gebrauchen können: doch wird auch dieses Honig in den Stöcken bald zu hart, daß es die Bienen nicht geniessen können, derowegen das noch im Roß befindliche Honig vorgedachter massen am besten ist.

Honig-Thau, ist ein übler Zufall oder Kranckheit, so meist im Frühling und um die Zeit das schossende und blühende Korn, sonderlich welches geil stehet, ingleichen die stark aus-

treibende und blühende Bäume, nicht weniger auch Bohnen und andere Hülsen-Gewächse zu betreffen pfleget, wiewohl dergleichen nicht durchgängig an einem Otte sich ereignet, sondern nur Strichweise bald eine Gegend vor der andern, bald eine Gattung der Bäume vor der andern, ja bald nur eine Seite des Baumes vor der andern davon gerühret wird; wie denn bey genauer Observantz entdecket werden, daß der Nuß-Baum gantz und gar von dem Honig-Thau verschonet bleibe: Auch wird dieser Thau in einem Jahre mehr als in einem andern, vornemlich aber und am allermeisten verspüret, wenn auf vorher gegangene Nässe oder kleinen Regen alsbald Sonnenschein und Hitze erfolget, daher man eben nach der gemeinen Redens-Art davor hält, daß der Honig-Thau aus der Lufft herab gefallen. Er setzet sich alsdenn an die Blüte und Sprößlinge der Bäume und andere Gewächse als eine klebende Materie, verkleistert gleichsam die Hertz-Blätlein oder Blüten, daß ihnen die treibende Krafft benommen wird, daher sie gantz welck werden, zusammen schrumpffen, abfallen oder die Blätter bekommen wenigstens braun-gelbe Flecke. Auf diese beschriebne Weise liegt er etliche Tage auf den Bäumen und Getraide, zumahl wenn ihn nicht etwa ein kurtz darauf fallender Regen wieder abspület, und erwachsen bey der ersten Art insgemein kleine Würme oder Maden, die durch ihr Anfressen das Abfallen der Blätter und Blüten befördern; die andere damit befallene Art, nemlich das Getraide, bleibet taub, oder degenieret in die sogenannte Mutter-Zapfen, davon weiter unten Korn-Mutter nachzuschlagen. Der Geschmack dieses Thaues ist so süsse als Honig, iedoch etwas piquant, daher er von den Bienen als eine ihnen gar nützliche Speise fleißig gesamlet wird, wiewohl sie diesen nicht ohne Unterscheid nehmen, sondern allein den weissen aussuchen, den gelben aber vorbey gehen als eine ihnen gar schlimme Kost. Uiberhaupt aber wird er von denen Schäfern vor einen den Schaafen höchst schädliches Gifft gehalten, wenn er etwa auf das Gras und andere Weide gefallen. Was im übrigen seinen Ursprung und dessen Natur belanget, findet man bey den Natur-Kündigern sowohl, als bey klugen und verständigen Land-Wirtschafftern viele und mancherley Meinungen, so daß dessen Generation bald einer übeln Constellation, bald der Erde und Lufft, bald dem Gewächse selbst zugeschrieben wird, welches letzte die meisten unserer Zeit als die Haupt-Ursache annehmen, inmassen die gleich anfangs beschriebene Umstände sich am allerbesten daraus erklären lassen; iedoch muß die Erde und Lufft oder die daraus erwachsene Witterung ebenfalls das ihrige mit beytragen.

Hopffe, ist eine herrliche Sache vor einen Hauswirt, nicht nur zum Bierbrauen, sondern auch zum Handel, wo er damit recht umzuspringen weiß. Das Gewächse hat dünne in einander verwickelte Wurtzeln, und lange, dünne, ranckigte rauhe Stengel, in denen es an Stangen, Bäumen, und was es ergreiffen kan, hinauf klettert. Die Blätter sind breit, den Stock- wurtz- oder Zaunrüben-Blättern nicht ungleich, aber schwärtzlichter, rauh, zerkerbt, und paar-weis gegen einander über an ihrem Stengel oder Ranken, mit langen röthlichten und rauhen Stielen hängend. Die Blüten sind klein, weiß oder licht-gelb, in Gestalt der Trauben zusammen gesetzt. Die Früchte, oder der Hopffen selbst, welche nicht aus der Blüte, sondern an besondern Orten hervor kommen, sind länglicht runde, aus vielen Schuppen-förmigen Blätlein bestehende Häuptlein welche eine weiß-gelblichte Farbe einen starcken und durchdringenden Geruch, und kleine schwärtzlichte Saamkörnlein haben. Es ist aber der Hopffen eigentlich zweyerley Sorten, als zahmer oder Garten-Hopffen und wilder, den man auch Rasen- oder Weiden-(Hecken- und Staudden-) Hopffen nennet. Jener ist der edelste an Geruch, Krafft und Wirckung, hat auch viel kleine Stacheln oder Häcklein, damit er anjacket, und muß noch überdies mit grosser Mühe und Arbeit gezogen werden; da hingegen der wilde Hopffe sich nicht alleine selbst zeuget, und sich an die Weiden, als ein Wein-Reben anhänget, auch in den Hecken und Gesträuch manchmahl häuffig wächset, sondern auch nicht allezeit etwas unträgliches an seinen Ranken hat, wiewohl man ihn doch dieselben unter andern Hopffen zum Biere gebrauchet. Es wird aber beyderley Hopffen noch ferner eingetheilet, und zwar der Garten-Hopffen, in Früh- und Spat-Hopffen; der Weiden- oder Staudden-Hopffen aber in den der grosse Häupter und in solchen, der kleine Häuptlein hat. Der frühe Garten-Hopffen welchen man auch den August- oder August-Hopffen nennet, schläget am ersten aus, und wird von den Bierbrauern für den besten gehalten, bekommt grosse dicke Reimen und Ranken, nebst grossen langen Häuptern, und beginnet insgemein vierzehen Tage vor dem andern zeitig und reif zu werden; dieser ergiebet sich auch eher im Sud, weil er nicht so hart ist. Der spate Garten-Hopffen hingegen ist mit kleinen Ranken und Reimen, nebst kleinen Häuptern versehen, und wird erst im September um Michaelis reif. Uiberhaupt aber ist der Garten-Hopfen unterschieden nach der Landes-Art, und wird vor allen andern dem Böhmischen Hopffen der Preis zugeschrieben, daß er das Bier am besten würtze. Der Weiden-Hopffen, so grosse Häupter hat, die sich wohl schliessen und den Saamen nicht bald fallen lassen ist der beste; dahingegen der andere, so kleine runde Häuptlein hat, die sich von der Hitze bald aufthun, und den Saamen fallen lassen, taub wird, und nichts nutz ist, auch deswegen, weil er den Saamen und das Mehl heraus lauffen läßt, nur Lauffer genennet wird. Der Hopffe hat bekannter massen einen scharffen bittern Geschmack, daneben die Krafft zu reinigen, zu wärmen, zu öffnen und zu zertheilen; daher er auch von einigen als ein Blut-reinigendes, und die Verstopffung der inwendigen Theile wegnehmendes Mittel recommandiret wird. In Milch gesotten und davon getruncken, tödtet er Bauch-Würme. In Bier oder Wein gekocht und äusserlich aufgelegt, lindert er alle

von

von Fällen, Verrenckungen oder Geschwulsten herrührende Schmertzen. Am allermeisten wird er zum Biere gebraucht, bey welchem er dasjenige thut, was das Saltz bey denen Speisen und andern Sachen, so man aufbehalten will, verrichtet, massen er demselben nicht nur eine angenehme Würtze giebet, sondern auch der Säure wehret, und das Bier länger gut erhält, zumahl, wenn er wohl gekocht, und in behöriger Proportion genommen wird, denn wo man solche überschreitet, und des Hopffens zu viel nimmt, pfleget er Hitze, Haupt-Wehe und Blähungen zu verursachen.

Hopffen-Bau, ist diejenige Wissenschafft, welche erfordert wird, den Hopffen nach seiner Natur in das Erdreich zu legen, denselben gehörig zu pflantzen, zu warten und zu pflegen, daß er durch seinen gedeylichen Wachsthum, mit göttlicher Hülffe, die darauf gewendete Bemühung mit gutem Nutzen belohne. Es erfordert demnach zuförderst der Hopffe einen feuchten Grund und Boden, der darbey lucker und geil seyn, und ein schwartzes Erdreich haben muß, damit der Regen und Feuchtigkeit wohl eindringen möge. Erwählet man nun zum Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten einen Neubruch, das ist ein solches Stücke Land, welches gar niemahls angebauet gewesen, oder aber ein Stücke Feld, so eine lange Zeit ungebaut und brach gelassen worden, so muß man solches zuvor im Herbst wohl umhacken oder ackern, und diese Arbeit im Frühling noch einmahl vornehmen; nimmt man aber einen schon vorhero wohl gebaueten Acker darzu, so läst man die erstgemeldte Arbeit im Herbste unterwegens, und richtet den Platz erst im Früh-Jahr zum Hopffen an. Hierauf macht man Gruben, eine jegliche ohngefähr fünf Viertel Elle im Diameter weit, und etwan eines halben Knies tieff, fünfftehalb oder auch fünff Schuh von einander, dünget solche mit Schweine-Miß, und leget sodenn die junge Fächser oder Hopffen-Wurtzeln einer Spannen lang, mit über sich stehenden Augen oder Knöpffen, und zwar an der Zahl drey, vier bis sechs darein, nachdem sie nemlich starck oder geringe sind, damit, wenn etwan eines oder das andere dahinten bliebe, doch die übrigen ausschlagen mögen. Wenn denn die Fächser in die Gruben gelegt, und selbige mit dem aus den Gruben gestochenen Erdreich wieder zugedecket worden, so pfleget man gemeiniglich zu jeder Grube einen Stecken oder Pfählchen zu stecken, damit man wisse, wo der Hopffen liege; da denn derselbige bereits das erste Jahr etwa anderthalb Ellen, oder auch eines Mannes hoch aufwächset, und zuweilen trägt welches aber nicht allezeit, und auch nicht in grosser Menge geschiehet bis er in dem Grund recht eingewurtzelt ist. Es geschiehet aber solche Pflantz und Einlegung drey Tage vor und drey Tage nach dem neuen Mond, und pfleget man solche im Frühling mit demjenigen Hopffen, der grosse Dolden oder Häupter hat, im Herbste aber mit demjenigen, der mit kleinen Häuptlein versehen ist, vorzunehmen, wiewohl man den Hopffen an manchen Orten ohne Unterscheid im Frühling einzulegen pflegt. Im Majo kurtz vor oder auch im Junio nach Pfingsten im alten Monden behackt und bewallet (das ist, mit Erden beschüttet) man solchen eingelegten Hopfen zum erstenmahl, damit er wohl bewurtzele und aufwachse, läst ihn also liegen, bis auf die Fasten, da er, wie der alte Hopffen, (wiewohl zum erstenmahl) im letzten Viertel des Monats Martii, oder nachdem sonst die Witterung und die Jahrs-Zeit darnach ist, beschnitten, auch behacket und befüllet, oder bevorffen wird. So bald solches geschehen, muß man etwas in der Mitte des Aprils oder doch bald darnach im Zunehmen des Mondes die Stangen darzu stecken, und die Schößlein mit Gersten-Stroh oder etwas andern anleiten und anbinden, damit die Reben in die Höhe steigen mögen, und können an eine Stange zwey, drey oder vier Ranken gebunden werden. Die Stangen aber sollen ziemlich dick und starck seyn, obgleich derselben eine geringere Anzahl vorhanden, so daß sie deswegen desto weiter aus einander gesteckt werden müssen, allermassen darum des Hopffens weder weniger oder mehr wird, sondern die Dolden werden nur desto grösser, und der Hopffen ergiebiger, wenn der Stangen weniger sind, indem er besser Raum zu wachsen hat. Wenn also der Hopffen bis auf die Helfte der Stangen gewachsen, muß er wieder, wie vorhero geheffter, und also demselben fortgeholffen werden; je geiler aber der Hopfen antreibet, je stärcker und höher sollen die Stangen seyn, angesehen er sonst nicht so gut blühen kan, daran doch am meisten gelegen ist. Nach dem Stängeln oder Anleiten, muß man auch das Blaten oder Belauben nicht unterlassen, sondern dasselbige, wie bey denen Wein-Stöcken verrichten, man muß aber nur unten blaten, und die obern daran stehen lassen. Das Hacken, wovon bereits oben gedacht, muß mit besonderer Behutsamkeit geschehen, damit die Fächser und Wurtzeln nicht verletzet werden. Die erste Hacke wird vorgenommen, nach Beschaffenheit der Witterung im Martio oder April, im abnehmenden Monden; die andere geschichet, wenn die Reben gewachsen, und zum zweyten mahl an die Stangen gebunden worden; die dritte wird verrichtet, wenn der Hopfen angeflogen und zu blühen anfänget. Nach solchen muß man das unnütze Gewächs und die Fasern an der Wurtzel wegschneiden, und den Sommer über das Gras fleißig ausjäten, damit dem Hopffen weder die Krafft noch der Sonnenschein benommen, und derselbe dadurch ruiniret werden möge, daher pfleat man auch, ausser den Hopffen-Gruben den andern Boden nicht zu düngen, weil sonsten zu viel Unkraut darinnen wachsen würde; so müssen nicht weniger die Wildlinge, ingleichen die Reben- und Wasser-Zweige fleißig weggeschnitten werden, damit selbige denen Reben nicht den Safft und die Nahrung benehmen. Zur Zeit der Blüte, welche sich um Jacobi hervorthut, kan der Hopfen am allerersten durch den Mehlthau, als seinen ärgsten Feind, gantz unbrauchbar und zu nichte gemacht werden; es soll aber solches nicht so leichtlich geschehen, wenn der Hopffen mit gutem Schweine-Mist gedünget wird, welche Düngung man fast alle drey Jahr im October, da der Hopffen wieder gedecket ist, wiederholen,

und den Schweine-Mist um, und oben auf die Gruben legen soll, damit er den Winter über unter dem Schnee sich erliege, und den Boden wohl geil mache. Sobald der Hopfen reiff, welches gar leicht an dem starcken und in den Kopff steigenden Geruch, den er um Egidii zu bekommen pflegt, abzunehmen ist, soll er, wo möglich, bey schönem und trockenem Wetter, ehe sich die Häupter aufschliessen und den Saamen fallen lassen, oder auch dieselben schwartz werden, abgenommen und etwan eine Elle hoch über dem Stock abgeschnitten, hernach die Stangen, samt dem daran befindlichen Hopffen aus der Erde gezogen, und solcher von den Stangen über einen Hauffen gewunden werden, bis man davon eine Bürde oder Fuder machen, und nach Hause schaffen kan; wenn aber, wie offt geschiehet, die Wipffel oben zusammen gewachsen, und sich mit einander verwirren, alsdenn müssen dieselben Stangen zugleich aufgehaben, und das verwickelte mit einer Sichel oben abgeschnitten werden. Zu Hause wird er entweder auf eine Tenne, oder auch sonst in das Haus auf einen Hauffen geleget; doch darff man ihn nicht lange also über einem Hauffen liegen lassen, damit er über einander nicht erwarme, und davon Schaden nehme; sondern man soll denselben durch das Gesinde oder besondere Hopffen-Pflücker fein bald von den Reben abpflücken lassen. Da aber etliche wegen darzwischen fallender Verhinderniße nicht sobald zu dem Abpflücken gelangen können, pflegen sie zwar denselben also in dem Hanfen umrühren oder umwenden zu lassen; so aber gantz nicht dienlich, weilen sich das Hopffen-Mehl, so doch das beste an demselben, dadurch gar sehr ausrühret; eben gleich, als da der Hopffen, wenn im Herbst sobald keine Zeit zum Abpflücken vorhanden, indessen von einigen an den Stangen gelehnet, oder losgeschnitten, und also etwan noch ein vierzehen Tage im Felde gelassen wird: Denn davon gleichergestalt durchaus nichts zu halten, weil die vielmahls darzwischen kommenden starcken Winde das Hopffen-Mehl ebener massen starck ausstäuben, oder ausweben. Aus gleichmäßiger Ursache muß man auch bey dem Abpflücken acht haben, daß der Hopffen nicht zu sehr gerühret und geschüttelt, und nur die Häupter allein abgepflücket werden. Nach dem Abpflücken muß man selbigen auf einen weiten und lüfftigen Boden, iedoch nicht gar zu dicke, sondern nur etwan einer qveren Hand hoch, auf einander schütten, und also bey vierzehen Tagen liegen lassen, damit er wohl austrocknen, und nicht auf einander dämpfen, schimmlicht werden und ersticken möge. Wenn er nun trocken, kan man ihn auf einen Hauffen zusammen thun, und damit er nicht verrieche, und seine Krafft verliere, mit Tüchern zudecken, oder aber, wenn dessen viel, in eine sonderbare Hopffen-Kammer aufschütten und dichte zusammen thun, oder auch in gressen Fässern, wie auch sogenannten Hopffen-Kasten wohl eingedruckt, oder, noch besser, eingepresset werden, nach eines ieden Hauswirts Gutbefinden, verwahren. In dem Hopffen-Berg oder Hopffen-Garten aber ist hernach nichts weiters zu thun, als daß die Stöcke umgehauen, und im October im alten Monden behackt, die Keimen aber wieder mit Erden zugedeckt, und solcher gestalt über Winter, bis wieder auf die künfftige Lasten liegen gelassen, die ausgezogene Stangen aber über einen Hauffen zusammen geschlichtet werden. Mit dem Hopffen-Nutzen hat es insgemein diese Bewandniß, daß derjenige, welcher Mittel und Gelegenheit hat, denselben bey wohlfeiler Zeit in Vorrath zu lassen, ins künfftige sich guten Nutzens davon zu getrösten; denn bald geräth der Hopffen, und bald verdirbt er wiederum, deswegen er auch bald theuer, bald wohlfeil ist; und mag im Gegentheil derjenige, der ihn alsobald verstossen, und noch wohl um ein geringes hingeben muß, sich wenig Nutzens davon zu erfreuen haben, bevorab, wenn er die Arbeit nicht selbst verrichtet, sondern vielmehr wohl verlohnen muß.

Hopffen-Berg, Hopffen-Garten, ist ein gemeiniglich etwas abhängiges Stücke Land, worauf der Hopffen erbauet wird. Wie derselbe angelegt und tractiret werden müsse, ist kurtz vorhero bey dem Hopffen-Bau angeführet worden.

Hopffen-Kammer, ist eines von den nöthigsten Stücken eines Brau-Hauses, worinnen der zum Brauen gehörige Hopffen verwahret wird. Es muß dieselbe in den obern Theilen eines Gebäudes angebracht, und aller Orten genau vermachet werden, damit weder Wetter noch Wind darzu kommen, und an dem Hopffen Schaden und Nachtheil verursachen könne. Oder man richtet an statt dieser an dergleichen Orte einen Hopffen-Kasten an, der folgender Gestalt bequem gemacht werden kan: Man lasse Tab. IV Fig. 7 einen hohen, geraumen und nach erfordernden Umständen proportionirlichen grossen langen Kasten verfertigen, dessen Decke beweglich, darbey aber in den inneren Raum des Kastens sehr genau und scharff passend zugerichtet, zu oberst hingegen an den Enden mit Hand-Haben versehen seyn muß. Die Ecken dieses Kastens bestehen aus vier standhafften festen Säulgen, und die beyden schmahlen Seiten sind, um die Dicke des Deckels, und noch darüber etwas kürtzer als die langen Seiten, auch darzu, gleichwie der Deckel, dergestalt beweglich, daß sie sich auf den Boden und zwischen den zwey längsten Seiten-Wänden gantz gedrange hin und her schieben lassen, ingleichen können diese zum Uberfluß noch in der Mitte mit einem bis unten an den Boden gehenden viereckigen Schub-Thürlein versehen seyn. Wenn nun dergleichen Kasten mit Hopffen angefüllet und wohl eingedruckt voll, kan man solchen darinnen, vermittelst des Deckels, nicht nur in diesem derben guten Stande erhal-

erhalten, sondern auch auf bedürffenden Fall durch das Thürlein, wenn es aufgeschoben, so viel als dessen nothig, bequem davon heraus nehmen. Wird aber hiedurch hinter der Thür ein ziemlich merklicher Raum leer gemacht, so schiebet man nur die Seite mit dem gedachten Thürlein weiter hinein, und drücket sie vermittelst ein paar Stifftlein Holtz, die man an die Ecken des Kastens, und an erwehnte bewegliche Seite starck anstemmet, wiederum an den übrigen eingedruckten Hopffen, den Deckel aber schiebet man um so viel weiter, als die gedachte Seite hinein gedrücket worden, so kan bey erster Bedürffniß von dem verwahrten Hopffen gar bequem eine Parthey wieder heraus genommen, und damit so lange auf beschriebene Art fortgefahren werden, bis der sämtliche Hopffen verthan. Wollte man nun, ehe der Kasten gantz geleeret, solchen gerne wieder mit neuem Hopffen anfüllen, darff man nur die hinein geschobene Seite zurück bis an das Ende ziehen, den leeren Raum damit voll drücken, auch mit dem Deckel gehörig verwahren, dargegen aber bey nähestem Gebrauch die andere kurtze Seiten-Wand eröffnen, und auf gleiche Weise mit dieser verfahren, wie mit der vorhergehenden, so kan ein sorgfältiger Haus-Wirt immer einen guten Vorrath bey der Hand haben, und sich dessen mit grossem Vortheil bedienen.

Hopffen-Reinigen, Hopffen-Sparges, Hopffen-Sprossen, heissen diejenigen kleinen Keime, welche im Frühling aus der Wurtzel des Hopffens hervor sprossen, und nicht nur eine gute Geblüts-Reinigung abgeben, sondern auch denen Verstopffungen des Bauchs, der Leber und des Miltzes, weil sie eine kühlende Eigenschafft haben, widerstehen, und dahero in der Speise warm und fricaßiret, mit einer Butter-Brühe, oder mit zerlassener Butter zugerichtet, oder kalt mit Eßig und Baum-Oel zum Salat genutzet werden, nachdem man sie vorher sauber putzet, in kaltem Wasser reinlich auswäschet, in ein wenig gesaltzenem Wasser weich kochen lässet, und sie nach diesem in allen gleich dem Spargel zurichtet und gebrauchet.

Hopffen-Klee, siehe Klee.

Hopffen-Pflücker, wo bey einem Gute ein starcker Hopffen-Bau ist, also, daß das Hopffen-Pflücken durch das eigene Gesinde nicht nach Erfordern verrichtet werden kan, da pfleget man zu solcher Arbeit Weiber und junge Leute um ein geringes Lohn zu nehmen, welche Hopffen-Pflücker genennet werden. An vielen Orten müssen die Unterthanen das Hopffen-Pflücken als eine Frohne verrichten. Auf was Art hierbey der Hopffen in acht zu nehmen, ist bereits unter dem Wort Hopffen-Bau erwehnet worden.

Hopffen-Salat, Hopffen-Sparges oder **Hopffen-Sprossen-Salat**, siehe Hopffen-Reinigen.

Hopffen-Scheffel, suche Scheffel.

Hopffen-Stange, ist eine lange Stange welche, um ihres geraden Wuchses willen vor Niedermachung des Busch-Holtzes, auf einem Gehaue ausgesuchet, oder auch auf alten Gehauen, wo allenfalls das Holtz zu dichte stehet, ausgehauen, und im Früh-Jahr neben die Hopffen-Fächser in die Erde, wenn vorhero mit dem Pfahl-Eisen ein Loch darzu gemacht worden, eingestossen wird, damit die Hopffen-Reben davon in die Höhe steigen, und sich aufrecht halten können. Die Stangen müssen, damit ihnen der Wind nicht so leicht Schaden thue, ziemlich dick und starck seyn, und der Abgang an verfaulten, zerbrochenen und gemausten Stücken, alljährlich wieder ersetzet werden.

Horbel, siehe Bläß-Ente.

Horde, Hurt, wird ein viereckigtes Geflechte von Weiden-Gerten genennet, dessen Grösse, Dichte, Stärcke und Schwäche nach dem unterschiedlichen Gebrauch derselben eingerichtet wird. Man hat deren verschiedene Gattungen, als Darr-Horden, Kase-Horden, Schaaf-Horden, welche unter ihren besondern Benennungen vorkommen, und daselbst erläutert zu finden.

Horn, ist das harte, krumme und zugespitzte Gewächse, welches bey verschiedenen sowohl zahmen als wilden Thieren aus dem Kopffe steiget; und wird darbey angemercket, daß diejenigen Thiere, so dergleichen auf dem Kopff tragen, auch zugleich gespaltene Klauen haben. Die Ochsen haben zwey runde auf allerley Arten gekrümmete, und spitzig zulauffende Hörner, worauf ihnen an einigen Orten, wo die Hals-Joche nicht gebräuchlich, das Kopff-Joch gebunden und befestiget wird; gleiche Horner haben auch die Kühe, und will man deren Alter aus denen an dem dicksten Theile befindlichen Ringeln, so bey einigen mehr als bey den andern sichtbar sind, annehmen und judiciren. Die Hörner der Widder oder Schaaf-Böcke, ingleichen der Ziegen-Böcke, haben Reiffe, sind krumm und offt gewunden. Die Steyn-Bocks-Hörner sind rückwärts gebogen, und von solcher Grösse, daß sie offters achtzehen bis zwantzig Pfund schwer gefunden werden. Die Horner der Gemsen sind kleiner, aber ebenfalls hinterwärts gebogen, und fast wie ein Haacken gekrümmet. Aus denen Hörnern des Rind-Schaaf- und Ziegen-Viehes, wird von denen Drechslern, Kamm-Machern, Wild-Ruff- und Horn-Drehern, allerley Arbeit gemacht, und dieselben insonderheit mit allerhand Farben gar schön gebaitzt.

Horn, wird auch der äusserste Theil an dem Fusse eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres genennet, welcher sonst der **Huf** heisset.

Horn-Eule, siehe Eule.

Horn-Fessel, ist ein schmaler lederner Riemen, welchen ein Jäger über die lincke Achsel an der rechten Seiten herunter hängend, und sein Lief- oder Hifft-Horn mit dem gewöhnlichen

chen Horn-Satz daran gefesselt hat. Nach dem Stande desjenigen, der es trägt, ist es entweder gantz schlecht, nur von Corduan, oder ist mit stählernen, auch mit silbernen Bägeln und Schnallen beschlagen, oder gantz von silbernen Dressen gemacht.

Horn-Fisch, ist ein See-Fisch, und zwar von zweyerley Gattungen: Jedoch ist nicht nöthig, hier viel davon zu gedencken. s. Natur-Lexic.

Horniß, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches der äusserlichen Gestalt und Ansehen nach denen Wespen gantz ähnlich, aber weit grösser und länger, auch mit einem längern Stachel versehen ist. Ihr Stich ist so schädlich, daß nach der gemeinen Sage ihrer drey einen Menschen, und ihrer neun ein Pferd sollen umbringen können. Sie nisten wie die Wespen, und hängen ihre Gebäude an die Wände und Dächer, doch wohnen sie meistentheils in den hohlen Bäumen, und in den ledigen Wald-Beuten, woraus sie die Bienen vertrieben haben. Sie sind denen Fliegen und Bienen sehr aufsätzig, und rauben denen letztern nicht allein das Honig, sondern bringen sie auch gar ums Leben, wo sie anders durch die Enge des Eingangs in denen Bienen-Stocken nicht daran verhindert werden. Man mag ihnen dahero, wenn man sie bey denen Bienen-Stöcken merckt, aufpassen, und sie mit einer starcken Birken-Ruthen zu Boden schlagen und zertreten, oder sind sie etwan in einem hohlen vom Hause abgelegenen Baum, so ziehe man einen Wisch Werck durch zerlassenes Pech, wickele solches in ein anderes Werck, und verstopffe ihr Loch des Morgens frühe, zünde das Werck hernach an, so lodert das lockere zwar bald hinweg, das gepichte aber bleibet vor dem Loche, da sie ein- und ausfliegen, kleben, dabey warte man denen, die ohngefehr durchwischen und ausreissen wollen, mit brennenden Stroh-Wischen auf, so werden wenig durchkommen können. Man muß aber Wasser bey Handen haben, damit man, wenn der Baum anbrennen will, denselben löschen könne. Hätten hingegen die Hornissen ihr Nest in einem Gebäude, dazu man mit keinem Feuer nahen darf, so stecke man etliche Leim-Spindeln auf eine Stange, und stelle sie vors Loch, und wenn man die Leim-Spindeln nur ein wenig mit Honig bestreicht, so sitzen sie Hauffen-weis darauf, theils bleiben kleben, theils fallen herunter, weil sie aber nicht fliegen können, kan man sie zertreten. Wenn ein Mensch von einer Hornisse gestochen ist, soll man etliche Fliegen fangen und auf dem Stich zerdrucken, so vergehet die Geschwulst und der Schmertzen. Ist aber ein Stücke Vieh von dergleichen Ungeziefer gestochen, so darf man nur Bleyweiß mit Wasser zerreiben, und den Stich damit bestreichen.

Horn-Kirsch, siehe Cornel-Beere.

Horn-Klufft, ist ein Gebrechen, deme sowohl Pferde, Esel und Maul-Thiere, als Ochsen und Kühe unterworffen sind, und bestehet solches darinnen, wenn bey denen erstern die Hüfe, bey denen letztern aber die Klauen von einander reissen und aufspalten. Wenn ein Pferd ꝛc. eine Horn-Klufft hat, es seye durchaus oder halb, so räumet sie sauber aus, und schabets mit einem Messer zu beyden Seiten, damit sie gar frisch verneuert werde, so nimmet sie die Salbe desto eher an, und heilet auch geschwinder, doch verhütet, so viel möglich, daß sie nicht blutend gemacht werde: Sodenn nehmet Bocks-Unschlitt, Zucker, Terpentin, weiß Hartz von den Tannen, neues Wachs, guten Furnis und Baum-Oel, eines so viel als des andern, nachdem ihr viel oder wenig haben wollet, lasset es in einer Pfanne bey einem Feuer unter einander zergehen, und wiederum kalt werden: streichet davon in die geräumte und gesäuberte Horn-Klufft, so viel ihr darein bringen könnet, lasset das Pferd drey oder vier Tage lang, auch wo es seyn kan, noch länger stehen, wo aber nicht, und es muß geritten werden, oder sonst Dienste thun, so saubert die Klufft jedesmahl wieder aus, und streichet alsdenn die Salbe von neuem aufs beste, als ihr konnet, hinein, wiederholet es auch so offtmahl, als es heraus fället. Oder: Machet den beschädigten Huf mit einem Messer reine, und schmieret solchen mit gestossenem Huf-Lattich (Kraut und Wurtzel unter einander), mit altem Schmeer vermenget, und wiederholet solches, so offt er trucken worden; oder: Nehmet ein Viertel-Pfund neu Wachs, eben so viel gelb Tonnen-Pech, etwan vor einen Groschen Terpentin, Bocks-Unschlitt oder rein Schmeer ein Viertel-Pfund, und drey oder vier Zwiebeln klein gehackt, lasset alles mit und unter einander in einem Tiegel wohl zergehen, und schmieret, wenn es kalt worden, den schadhafften Huf damit, welches den Schaden nicht nur bald heilen, sondern auch den Huf gewaltig wachsend machen wird. Oder: Räumet erstlich den Koth und Unflat aus der Horn-Klufft, tritt aber das Leben heraus, so treibet es wieder zurücke mit dieser Salbe: Man nimmt ein Loth Grün-Span, ein halb Loth Queckſilber, und von drey Eyern das Weisse, machet es zu einer Salbe, und leget es darauf; wenn das Leben wieder hinein getreten, so braucht man diese Salbe: Nehmet Honig ein Viertel-Pfund, sechs Loth Alaun, drey Loth Grün-Span, und ein Loth Terpentin, thut alles zusammen in einen neuen Topff, und kocht es gar wohl, rühret es auch währender Zeit immer herum, daß es nicht überlauffe, und schmieret endlich diese Salbe auf die Horn-Klufft, und bindet es mit Werck zu; die Salbe muß man auch mit einem heissen Eisen einbrennen. Oder nehmet gestampfften Hirsen, ein Stück Hirsch-Unschlitt, und das Weisse von einem Ey, siedet es in Wasser wohl, bis es wird wie ein Brey, streichets auf ein Tuch, und bindet es dem Rosse fein warm über den Fuß, daran der Spalt, oder die Klufft ist, und thut es alle Tage einmahl, so

lange bis der Spalt wieder zusammen heilet. Oder siedet Roagen in Wasser, so lange bis ein Brey daraus werde, bindet es mit einem Leder heiß über den Horn-Spalt, das weichet das Horn und ziehets wieder zusammen. Wenn die Ochsen oder Kühe dergleichen Schaden an ihren Klauen bekommen, so muß man ihnen dieselben zuvor mit Salz, Oel und Wein-Eßig unter einander vermischet wohl bähen, darnach alt Schmaltz in neuem Pech oder Hartz zerlassen, und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das Gelenck oder Gelencke unten am Fuß fünff oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweichet und ermildert es das Horn, und nimmt die Schrunden hinweg. Siehe Horn-Salbe.

Horn-Kuchen, ist eine gewisse Art eines in Form der Hörner gebildeten geringen Gebackens, worzu der Teig aus Weitzen-Mehl, Eyern und süssen Hefen zubereitet ist. Die Kuchen selbst werden, ehe man sie bey gelinder Hitze backet, zuvörderst in fast siedend Wasser geschwinde zwey bis dreymahl einaetuncket, mittelst eines Schaum-Löffels wieder heraus gelanget, und in ein kaltes Wasser geworffen, von dar aber wieder heraus genommen, und ein paar Stunden auf ein Gitter geleget, daß sie wohl abtroppfen. Wenn sie derstalt getrocknet, lassen sie sich etliche Tage auch im Keller des Sommers aufbehalten, ehe man selbige backet.

Horn- oder Hirn-Leiste, wird diejenige Leiste genennet, welche bey den Taffeln und dergleichen holtzernen Flächen an den Stamm-Enden mittelst einer darein gezogenen Nut angeschoben und befestiget wird, daß sich die hölzerne Fläche nicht werffen, und gleich einem Horn krumm lauffen könne.

Horn-Salbe, ist ein Stücke der Roß-Artzney, womit nicht nur allerley Horn-Schäden und Huf-Mängel geheilet, sondern auch die Hüfe in gutem Stand erhalten werden können. Jene sind bey Erklärung derer besondern Huf-Mängel, wie kurtz vorher geschehen, mit berühret; von diesen aber hat man folgende hier einzurücken vor nöthig erachtet: Eine treffliche und bewährte Horn-Salbe, welche nicht allein den Huf schön und gut erhält, und wohl wachsen macht, sondern auch Rapffen (Rappen), Maucken, Wartzen und dergleichen Gewächse vertreibt, ist diese: Nimm Honig, Lein-Oel, Lohr-Oel, iedes zwey Loth, altes Schmeer ein Pfund, Wachs und Unschlitt, iedes ein Viertel Pfund, Fichten-Pech ein Pfund, Schwefel und Grün-Span, iedes ein Loth, Scher-Rüben, (Stech- oder Steck-Rüben), ein halb Pfund, und der schwartzen und rothen grossen Schnecken gleich so viel, als alle diese Stücke wägen, die laß im Maio und Junio nach und nach in einen sonderlichen Topff einsammlen, und allezeit, nachdem ihrer viele oder wenig, mit Saltz überstreuen, so wird eine Salbe daraus; hernach laß dieselbe und die andern weichen Stücke gelinde mit einander aufsieden; die harten zerstosse und streue sie unter dem Sieden darunter, rühre es immerdar, und wenn es aufgesotten, so lasse es erkalten, und hebe es zum Gebrauch auf. Item: nimm ein halb Pfund Wachs, und so viel Hirsch-Unschlitt und Ochsen-Marck, ein Viertel-Pfund grüne Hollunder-Rinden, ein Viertel-Pfund grünen Sadebaum (Segel- oder Seven-Baum), vier Loth Terpentin, vier Loth Dachsen-Schmaltz und aleich so viel weisse Zwiebeln, ein wenig weisses Mehl und Saltz, und ein Loth Grün-Span, koche aus diesen Stücken eine Salbe. Oder nimm gelbes Wachs ein Pfund, Pech oder Hartz ein Pfund, Hirsch-Unschlitt ein Pfund, Butter ein Pfund, Terpentin ein Drittel Pfund, Baum-Oel ein halb Pfund, alt Schwein-Schmeer, Safft von Zwiebeln ein Viertel-Pfund, laß diese Stücke zusammen in einem neuen Topffe über einem Kohl-Feuer kochen, bis eine Salbe daraus wird, welche den Huf trefflich wieder wachsen macht. Vor eine sonderlich gute Horn-Salbe wird auch gehalten, wenn man reines gelbes Wachs, gelb Pech-Hartz, Hirsch-Unschlitt, iedes ein halb Pfund, ungesaltzene Butter ein Pfund und aleich so viel Terpentin, in einem neuen Tiegel, über einem Kohl-Feuer wohl zergehen lässet, bis es die rechte Dicke einer Salbe hat. Wenn man den Huf damit schmieren will, muß derselbe vorhero wohl abgeraspelt werden. Wer diese Salbe gerne grün hat, kan ihr leicht mit Grün-Span solche Farbe geben. Eine gute Horn-Salbe ist auch diese: Nimm Schaafs-Unschlitt, weiß Tannen-Pech, iedes ein Pfund, Wachs und Wagen Schmier, eines ieden ein und ein Viertel-Pfund, laß alles wohl unter einander zergehen, und rühre es herum, bis es gestehet. Endlich wird noch eine treffliche Horn-Salbe von Althee, Lohr-Oel, Wachholder-Oel, Regen-Würmer-Oel und Vitriol gemacht, deren eines so viel als des andern genommen, und in einem Tiegel an das Feuer gesetzt wird, damit es in eine Massam zusammen lauffe. Wenn man diese Salbe brauchen will, muß das Horn vorhero rein geschabet, die Salbe mit einer Federn-Kiele darauf geschmieret, und mit einem heissen Eisen gewärmet werden, damit es sich recht ins Horn einziehe. Siehe Horn-Klufft.

Horn-Satz heisset diejenige Zierath, welche von Bocks- oder Hammel-Haaren, nebst einer grünen Schleiffe Band zu dem Horn-Fessel gehöret, wo selbiges an das Hieff Horn angefesselt. Siehe Hieff- oder Hifft-Horn.

Horn-Vieh, unter dieser Benennung wird allein das Rind- und Ziegen-Vieh verstanden.

Hornung, siehe Februarius.

Hornungs-ingleichen Mertzen-Blumen, werden darum also zubenahmet, weil sie in diesen zweyen Monaten, mit ihrem Kraut aus der Erde sprossen, und sind zweyerley Arten, gelb und weiß. Die erste ist eine Art der Narcissen, daher dieses Wort nachzuschlagen; die weisse vergleichet sich mit Wurtzeln und Kraut dem

Lauch,

Lauch, und ſind die Blätter etwas dünner und weicher, hat eine hohle glockichte Blume, am Geruch wie Violen, inwendig aber ſind darinnen gelbe Würmlein, wie in den weiſſen Lilien. Die Blumen ſtehen zwey bis drey auf einem Stengel. Nach der Blüte folgen kleine Mag-Saamen-Knöpflein wie Hafel-Nüſſe, darinnen der Saamen iſt, welcher rund und glatt. Das Kraut und die Wurtzel von dieſer Blume, ſind dienlich vor gehauene Wunden, Geſchwulſt und allen Brand, werden nur friſch zerquetſchet aufgeleget mit Honig, oder mit Wicken- und Bohnen-Mehl.

Horſt, iſt ein Terminus, ſo nur bey den Raub- und Stoß-Vögeln, deraleichen Adler Habichte, Falcken u. ſ. f. gebraucht wird, und ein Neſt bedeutet, daher

Horſten, von den Raub-Vögeln, ſo viel heiſſet, als Niſten oder Neſter machen.

Hortulan, iſt ein kleiner Vogel, welcher vor eine Art von Emmerlingen gehalten wird, indem er demſelben dem Schnabel, der Farbe und dem Geſchrey oder Stimme nach, ſehr nahe und gleich kommt, aber um ein merckliches kleiner und ſchlancker iſt. Der Schnabel iſt kurtz, doch nicht zugeſtumpfft, ſondern etwas länglicht, und nebſt den Füſſen röthlicht und Fleiſch-Farb. Kopff, Hals und Bruſt, ziehen ſich auf gelb mit etwas Saffran-Farb geſprenget, das Weiblein aber hat an der Bruſt wenig röthlichte Federn, der Bauch iſt ebenfalls gelblich mit Aſchenfarben Flecklein, die Haupt-Federn der Flügel und des Schweiffes ſind ſchwartz, das übrige iſt gelb und dunckelfarb vermiſcht. Das Weiblein hat unter den gelblichten Federn mehr grünes vermenget; hingegen hat das Männlein über und hinter den Augen ein Flecklein von Eyer-Dotter-Farbe, welches das Weiblein nicht hat. Er ſiehet ſonſt etwas hochbeinigter aus, als der gemeine Emmerling, und ſcheinet der Bachſtelzen-Art dadurch gleich zu kommen, daß er, obſchon nicht ſehr, doch in etwas mit dem Schwantze zittert, und wenn er ſich ſchnell von einem Ort zum andern, ohne Aufſliegen, auf der Erden hinbegeben will, nicht hüpfet, ſondern läuffet, ſo daß dieſer Vogel das Mittel zwiſchen einem Emmerling und der Bachſtelze zu ſeyn ſcheinet. Er iſt auſſer denen an Italien ſtoſſenden Deutſchen Provintzen nicht ſehr bekannt; ſeinen Aufenthalt ſucht er gerne in den Haber- und Gerſten-Feldern, und wo man Hirſen, Fenich oder Pfennich und dergleichen anbauet, darinnen er auch wie die Lerchen und Wachteln niſtet, und fünff oder ſechs Eyer leat. Er wird gerne fett, daher er in finſtern Zimmern, darinnen er mehr nicht, als ſein Eſſen ſehen kan, mit Hirſe und Fenich dergeſtalt gemäſtet wird, daß offt einer ſechs bis acht Loth wieget. Die Anſchauung der grünen Felder wird ihme darum genommen, damit das Verlangen und die Sehnſucht darnach ſein Zunehmen nicht verhindere. Sein Getränckе muß ſauber und rein, und das Gemach vor den Mäuſen und Ratten wohl verwahret, auch in iedem Ecke deſſelben an einem Pfahl grüne Aeſte geſetzet ſeyn, darauf er und ſeine Cameraden ruhen können.

Hoſche, nennet man einen von Brettern zuſammen geſchlagenen Schlauch, der aus einer Höhe herab in die Tieffe geführet wird, um dadurch Getraide oder dergleichen von ſelbſt hinab lauffen zu laſſen, wie man ſich deſſen z. E. auf dem Maltz-Boden bedienet, da man nicht nur das Getraide dadurch in den Weich-Bottich lauffen läſſet, ſondern auch das gemachte Maltz auf dieſe Art in die Darr-Kammer bringet.

Hoſe, Butter-Hoſe, iſt ein langes von weiſſem und weichem Holtz zuſammen getriebenes Fäßlein, welche die Bauer-Weiber mit Butter vollzulegen, ſind ſolche alſo zu Marckte zu tragen pflegen. Daher Hoſen-Butter diejenige Butter heiſſet, ſo man in erſterwehnte höltzerne Fäßlein oder Hoſen (Butter-Hoſen) einzudrücken pfleget. Sie werden in gantze und halbe Hoſen getheilet.

Hott und Wiſte, ſind die beyden kräfftigen Worte, welche die Bauern und Fuhr-Leute ihrem Zug-Vieh, wenn ſie in währender Arbeit oder Fahren etwan austreten wollen, oder wenn ſolche auf die Seite gehen ſollen, zuruffen, da ſie denn auf das Wort Hott von der lincken zur rechten Hand, und wenn Wiſte oder Schwude geruffen wird, von der rechten zur lincken gehen müſſen.

Hoy, ſiehe Kammel.

Hube, Hufe, iſt ein gewiſſes Feld-Maaß, welches ſowohl nach der Güte des Grundes und Bodens, als auch nach eines ieden Landes oder einer ieden Feld-Marck Gebrauch und hergebrachten Gewohnheit dergeſtalt unterſchieden iſt, daß mancher Orten zwölff, anderswo funffzehen oder achtzehen, wieder in einer andern Landes-Gegend vier und zwantzig, auch wohl dreyßig Acker eine Hube oder Hufe ausmachen. An etlichen Orten wird unter dem Wort Hube ſo viel Feld mit allem dazu gehörigen Gemeinde-Recht oder Dorff-Gerechtigkeit verſtanden, als man ehemals, ehe noch die Felder ausgemeſſen wurden, einem ad oculos zu ſeinem Behuf und Nahrung anwieſe, folglich einen Bauern zu ernähren genug und nöthig iſt, welches man auf dreyßig Acker, oder wie mans in Oeſterreich nennet, Bifänge zu rechnen pfleget, imgleichen Morgen, das iſt, einen ſolchen Theil, als er in einem Tage vom Morgen an umarbeiten konte, daher auch die Benennungen der Acker und Morgen kommen, die man an andern Orten braucht, als: Holtz-Morgen, Tagewercke, Jucharte, Nöſel, Gelenge, Dreygarten, Striegel, Gehren, Sotteln, Stricke, Joche und Pfriemen. Weil nun das Land in der Arbeit an verſchiedenen Gegenden verſchiedentlich und bald ſchwer, bald leicht, und folglich ein gröſſerer und kleinerer Fleck in einem Tage umzuarbeiten iſt, ſo geſchahe es, daß dieſe Theile bald gröſſer und kleiner ſeyn muſten. Als man aber hernach die Aecker und Morgen auszumeſſen anfieng, ſo erfolgte eben daraus bald ein gröſſeres, bald ein kleineres Maaß der Aecker und Morgen, wie auch der Hufen. Das iſt der Urſprung des ungleichen Feld-Maaſſes, wornach und nach der verſchiedenen Fruchtbarkeit

sich auch mit der Zeit die Erb-Register und Steuer-Catastra richten müssen, darinne bisweilen ein Gut zu 4 Hufen lieget, und doch kleiner ist, als eins, das nur zu 2 Hufen angesetzet ist. Eine Haupt-Hube begreifft ein gantzes vollständiges Bauer-Gut, und die dergleichen besitzen, nennet man Haupt-Hübner oder Hüffner; eine Stück-Hube aber ist nur ein Theil von einer gantzen oder Haupt-Hube, deren Besitzer man Halb-Hübner oder Halb-Hüffner nennet. Ausser diesen werden auch die Hufen unterschieden in Ritter-Hufen, welche, die Lehens-Pflichten ausgenommen, von allen Beschwerungen frey sind, und in Bauer-Hufen, auf welchen allerhand Land- und Kriegs-Steuren, Herren-Gefälle, Frohn-Dienste, Gülten, Erb-Zinsen, Hufen-Gelder, und dergleichen haften. In Pommern giebt es viererley Hufen, nemlich Haacken-Hufen, Land- oder Dorff-Hufen, Tripel-Hufen und Heger-Hufen. Eine Haacken-Hufe hält funffzehen Morgen; eine Land- oder Dorff-Hufe hält zwey Haacken-Hufen oder dreyßig Morgen. Eine Tripel-Hufe bestehet aus drey Haacken-Hufen oder fünff und vierzig Morgen, und eine Heger-Hufe hält sechzig Morgen oder vier Haacken-Hufen.

Hucke, ist so viel an Gras oder Heu, als die Grase-Mägde an einigen Orten, wo keine Körbe gebräuchlich, in einem Grase-Tuche oder in einem Strick zusammen fassen, füglich binden, auf einmahl aufbucken und auf dem Rücken nach Hause tragen können. Wie denn Hucken, Aufhucken bey denen gemeinen Leuten überhaupt eine Last auf den Rücken mit Hülfe der Schultern nehmen und tragen heißt. Ja es wird selbst ein Auswuchs auf dem Rücken ein Hucker oder Höcker genennet.

Hucker, siehe Hocke.

Hucker-Scheite, heissen die Köhler die kurzen Scheite, welche sie auf die Fuß-Scheite legen, daß die Meuler, wenn sie gestücket worden, unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können, siehe Kohle,

Huf oder Huff, heisset das erste Stück, so von der Hinter-Keule oder dem hintern Viertheil eines Rindes gehacket wird, und sich unten am Schooß anfänget.

Huf, Huff, ist der äusserste horniate Theil an dem Fusse eines Pferdes, Esels oder Maul-Thieres, auf welchen die Huf-Eisen genagelt werden. Gute Hufe sind ein edles Stücke an einem Pferde, und werden erkennet, wenn sie breit, rund und ein wenig hohl, nicht schmahl und zusammen gedruckt sind, wie an den Eseln, denn das Leben weicht gerne in solchen Hufen, und kriegen leichtlich Horn-Klüffte, vornehmlich wenn ihnen gute Pflege und Wartung ermangelt. Sie sollen in der Runde herum keine Ringe, sondern vom Preis hinunter Streiffe haben, weil die geringelten Hufe gebrechlich, hingegen die abwärts gestreifften dauerhafft, und absonderlich zum Reisen bequem sind. Die weissen Hufe sind selten gut, sondern mürb und brüchig, dahingegen die schwartzen auf Aschen-Farb sich ziehende Hufe, die besten sind. Die Hufe, so voll Lebens, oder wie der rechte Terminus heisset, vollhufig sind, taugen nichts, denn man kan sie auf keine lange Reise gebrauchen, weil ihnen die Füsse auf allen harten steinigten Wegen verbellen, davon sie den Strahl erhitzen, welcher gar zu weit heraus gehet, und alle Anstösse erdulten muß, dahero ein solches Pferd vor Schmertzen nicht fortkommen kan, und also vor dergleichen sich wohl zu hüten ist. Die Hufe sind sehr vielen Zufällen unterworffen; denn es giebt spröde und mürbe Hufe, welche leichtlich brechen und ausfallen, und dahero zähe gemacht werden müssen; Solches geschiehet, wenn man Rüben mit ungesaltzener Schmeltz-Butter kocht, und solche um die Hufe schlägt; wären keine Rüben vorhanden, so nimm Rinder-Mist an deren stat, und verfahre damit wie mit den Rüben. Oder: Küh- und Roß-Koth und Lein-Oel unter einander gesotten, und dem Roß also kalt in die Hufe alle Tage zweymahl eingeschlagen. Oder: Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig unter einander gemischt, und die Hufe damit geschmieret. Linde und zähe Hufe zu machen, dienet auch Hirschen-Gehirne und altes Schmeer, eines so viel als des andern, und damit eingeschlagen. Oder: Nimm Speck, stecke ihn an ein Holtz, zünde ihn an, und laß ihn in kaltes Wasser träuffen, darnach nimm das Fett herab, stoß Zwiebeln klein, mische es durch einander, und schmiere das Pferd des Tages dreymahl an dem Saume. So die Hufe schwinden, muß man sie mit solchen Einschlägen und dergleichen Hornsalben fleißig warten, welche die Hufe wieder wachsen machen: also soll man sie zum öfftern mit schäfenem Unschlitt schmieren; oder man nehme die Klauen von den Küh-Füssen, koche sie in reinem Wasser, schäume das oben schwimmende Fett davon, thue ein wenig Baum-Oel und Althee darzu, und schmiere Huf und Saum damit; hernach nehme man auch Sauerteig, Schweinen-Schmaltz und gestossenen Knoblauch, thue es in ein Tuch, und schlage es warm um den Huf und Saum, lasse es den Tag also stehen, und schlage ihme darneben mit Kühe-Koth, Saltz und Eßig unter einander gemenget, alle Tage Morgens und Abends ein. Oder: Nimm von einer Hollunder-Stauden das Laub, je jünger, je besser, stosse es klein, und schlage dem Pferde damit ein; ists im Winter, so nimm von dieser Stauden die mittlere grüne Rinde, als welche gleich so gut ist, als das Laub. Oder nimm frischen Leimen mit Kühe-Koth und Lein-Oel, knete es wahl unter einander, und schlage dem Pferde damit ein. So man aber harte Hufe machen will, so nimm guten Brantewein, zünde denselben an, lege ein Stücke Zuckerkand darein, und giesse es also brennend dem Roß in den Huf, so wird es bald davon hart werden. Wenn einem Pferd der Huf Stückweise wegfället: Nehmet Lorbeeren, alt Schmeer und Lein Oel, das siedet wohl durch einander, drücket es durch ein Tuch aus, thut darnach Terpentin, und ein wenig Wachs daran, lassets wieder mit einander zergehen, schmieret dem Roß den gantzen Huf damit, und so es

den

den Stand hat, so schlaget ihm mit Lein-Kuchen ein. So ein Roß arge und böse Hüfe hat, pülvere man Glas, und mische es mit zerlassenem Hartz, drücke Flachs zweyer Finger dick darein, schlags also heiß um den Fuß, und wenn er wohl erkaltet, so brichs herab, und schabe die Stelle wohl mit einem Messer bis es blutet, wirf ein gepülverten Galitzen-Stein darein, laß es darinnen liegen, bis es selber abfället, und salbe es offt mit vorgemeldter Salbe, bis es gut wird. Rinnt aber einem Pferde Wasser aus dem Hufe, so mache einen Brey von Rocken-Mehl und das Weisse von Eyern, streiche es auf ein Tüchlein, und legs des Tages zweymahl über den Huf. Wann Eyter in dem Huf ist, und mans nicht finden kan, so brich das Eisen ab, und geuß gesalzen Wasser auf den Huf, an welcher Stelle das Wasser weicht, oder am ersten trocken wird, daselbst ist das Eyter und so du es gefunden, so laß es aus mit einer Flieten, so viel und gut du kanst, gieß heisses Hirsch Unschlitt in den Huf, decks zu mit Werck, und schlag das Eisen wieder auf. Oder nimm Pech und Jungfer-Wachs gleichviel, und schlag es in ein Tüchlein, und legs übers Loch, des andern Morgens frühe thue es wieder ab, so wird es viel Eyter an sich gezogen haben; nimm alsdenn Bocks-Unschlitt, treuffs mit einem heissen Eisen hinein, bis das Loch voll wird, oder gieß heisses Lein Oel darein, vermachs mit Wachs und Wagen-Schmier, daß kein Koth darein komme. Die übrigen Huf-Mängel, als Vollhüfigkeit, Igels-Hufe, Horn-Klüffte, Huf Zwang ꝛc. sind unter ihren besondern Benennungen zu finden.

Hufe, siehe Hube.

Huf-Eisen, ist ein nach dem Huf eines Pferdes, Esels oder Maul-Esels geschmiedet- und eingerichtetes, mit acht Löchern versehenes, vornen rundes, und hinten geöffnetes Eisen, welches vermittelst acht Huf-Nägel auf die Sohle des Pferde-Fusses, Esel oder Maul-Thier-Fusses geschlagen und aufgeheffet wird, damit ein solches Thier desto gewisser treten, und der Huf nicht bestossen, sondern bey gutem Stand erhalten werden möge. Insgemein finden sich an einem Huf-Eisen zwey Stollen und vornen ein Griff. Einige deroselben, und sonderlich die vor die Zug-Pferde und Maul-Thiere werden mit Stollen gemacht; denen Reit-Pferden aber legt man auch zuweilen, iedoch nur Sommers-Zeit, glatte Eisen auf. Es sollen diese Eisen nicht zu schwach, noch zu schwer und starck, auch wie obgedacht, nach dem Huf des Pferdes eingerichtet, gleich, und keiner von denen an der Unter-Fläche des Eisens befindlichen Stollen grösser oder hoher als der andere seyn. Die Türkischen Huf-Eisen sind inwendig nicht offen, wie die unsern, da der gantze Strahl bloß und offen liegt, sondern in der Mitten fast geschlossen, also daß die Füsse auf harten und steinigten Wegen nicht so bald beschädiget und verletzet werden. Die Huf-Eisen sollen einem jeden Pferd, wenn es auch schon vollhüfig ist, gleich eben und nicht hohl gerichtet werden, damit ihm die Wände fein starck und wohl wachsen können; sie sollen auch an den Vörder-Füssen vorn dem Horn gleich seyn, und nicht vor dem Huf hinaus gehen, es sey denn, daß der Fuß vertreten oder zerbrochen wäre; hinten an den Strahlen aber soll das Eisen mit beyden Stollen vorgehen, doch daß sie nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den Hinter Füssen darein greiffe, einreiche, und das Eisen abreisse; desgleichen sollen sie auch nicht zu kurtz seyn, daß es sich auf der Ferzen oder Ballen nicht verbolle. Die Huf-Eisen müssen auch nicht zu breit noch gerade, ingleichen gegen den Stollen zu nicht zu dicke seyn, und sonsten überall wohl auf dem Huf anliegen. Wenn ein Pferd auf der Reise ein Eisen verlohren und man so bald keine Schmiede erreichen kan, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schiefferichte gleich und glatt machen, so wird es dem Pferd nicht schaden, es wird auch den Huf nicht vertreten, bis ihm das Eisen wieder aufgeschlagen werden kan. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter weit reisen muß, und der Schnee sich in die Pferde-Hüfe einbället, welches auf einer Reise grosse Verhinderung verursachet, soll man Unschlitt zwischen das Eisen und die Hüfe einräumen, oder dem Pferd die Füsse oder Hüfe inwendig und auswendig mit schwartzer Seiffe wohl reiben, so wird sich desselbigen Tages kein Schnee einballen. Eine besondere Art von Huf-Eisen sind die so genannten Scheer-Eisen, welche im Felde auf der Reise, so ferne das Pferd ein Eisen verlohren, und das Horn vertreten, auch in andern Fällen gute Dienste thun. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die von der ersten Gattung bestehen aus zweyen Stücken, welche vornen an der Zähe mit einem Nagel gleich einer Zange oder Scheere zusammen geheffter, oder über einander genietet sind, daß die Eisen auf- und zugemacht, und weit und enge gefaßt werden können, folglich zu allerley Arten von Füssen sich schicken. Die andere Gattung ist der ersten gleich, nur daß diese Eisen hinten an den Stollen eine Schraube haben, womit man sie auf- und zu- auch weit und enge schrauben kan. Diese Art leget oder schraubet man denen Pferden an, welche Eisen, Horn und Nägel mit einander weggerissen, bey denen auch kein Nagel ohne Gefahr geschlagen werden kan, und lässet es so lange darauf liegen, bis das zum Beschlag taugliche Horn wieder gewachsen ist. Man brauchet es auch, wenn einem Pferd der Huf mit einem Eisen dergestalt zusammen gezwänget worden, daß es deswegen hincken muß, da man es ihme unterdessen, bis es wieder recht gehen kan, auf den Huf schraubet; welches auch mit denen in die Cur kommenden zwanghüfigen Pferden also vorzunehmen ist.

Huf-Eisen, ist auch eine Art eines Gebackens, welche aus einer Form, so die Gestalt eines Huf-Eisens hat, in Schmaltz folgender Gestalt gebacken wird. Zuvörderst bereitet man eine Klare, indem man zu acht Löffeln voll Mehl acht Eyer rechnet, und zu diesen noch acht gute Löffel voll Milch, drey Löffel voll Rosen-Wasser, nebst zwey Löffel Zucker hinzu thut, und dieses alles sehr wohl unter einander rühret und klo-

pfet,

pfet. Hierauf wird in einer Pfanne Schmaltz heiß gemacht, und zugleich in dieser auch die Form, so entweder von Meßing oder Eisen. Wenn nun die gedachte Form recht heiß worden, und nachdem sie aus dem Schmaltz genommen, man solches von ihr wohl ablauffen lassen, wird sie in gedachte abgerührte Klare getuncket, doch so, daß selbige nicht in die Forme lauffe, endlich mit der anklebenden Klare wieder in das heisse Schmaltz so lange gehalten, bis daß es anfanget harte zu werden, da es denn von der Forme selbst herunter fället, darnach man es fein Goldgelb vollends ausbacken kann.

Huf-Eisen-Kraut, ist ein Kraut, welches in Franckreich und Italien wild wächset, bey uns aber in den Gärten zur Zierde gezogen wird. Es hat eine ziemlich lange, weisse und mit wenig Zäserlein besetzte Wurtzel, dünne an der Erde und in die Runde liegende Stengel, zarte Blätter wie die Linsen, kleine gelbe Blümlein und platte Schoten, welche aus verschiedenen in der Gleichheit eines Huf-Eisens gekrümmten Stücken bestehen. In iedem dieser Stücke befindet sich ein Saamen-Korn, in der Gestalt eines halben Mondes.

Huf-Lattich, Brand-Lattich, Roß-Hub oder Roß-Huf, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne an feuchten und wässerichten Orten wächset. Es stösset erstlich einer Spannen hohe schuppichte Stengel, die eine gestirnte gelbe Blume tragen, welche aber nicht lange bleiben, sondern bald vergehen. Nach diesem kommen erst die Blätter, welche wie ein Pferde-Huf formiret, oben glatt und dunckelgrün, unten aber wolligt und weißgrau sind. Es wird so wohl innerlich wider die Schwind- und Lungensucht, und alle Brust-Beschwerungen, als auch äusserlich für hitzige Schwären und Entzündungen nützlich gebraucht. Der Rauch von denen gedörten und auf glüende Kohlen gelegten Blättern in den Hals gezogen, vertreibt den trockenen Husten und das Reuchen. An den Wurzeln dieses Krauts findet sich im Anfang des Winters, wenn sie nemlich wohl zeitig ist, gleichsam eine lichtblaue Wolle, welche von Schuppen und anderm Unrath wohl gereinigt, mit ein wenig Berg-Saltz (oder auch ohne dasselbe) in Laugen gesotten, und an der Sonnen wiederum getrocknet, einen trefflichen Zunder giebt, welcher das Feuer gerne und leichtlich fängt. Aus den Blumen wird eine Latwerge und aus dem Safft der Blätter ein Syrup gesotten, auch aus den Blättern ein Wasser gebrennet, welche wider mancherley Brust-Beschwerungen, das Wasser aber insonderheit wider die Schwere-Noth gebraucht, und denen Kindern ein Löffel voll, vor und in dem Anfall, denen Alten aber ein guter Trunck gegeben wird.

Huf-Nagel, heisset ein solcher Nagel, damit man das Huf-Eisen auf den Huf eines Pferdes hefftet und befestiget. Sie müssen nicht zu schwach, noch auch zu plump, sondern in ihrer gehörigen Proportion, und um ein ziemliches breiter als dick seyn, damit sie um so mehr Stärke haben, und desto besser in den Huf fassen können. Man muß sie nicht zu spitzig, weil sie sonsten leichtlich ausreissen, doch auch nicht zu tief schlagen, damit sie das Leben nicht berühren, und die Pferde dadurch vernagelt werden.

Huff-Salbe, siehe Horn-Salbe.

Huf-Schlag, hat zweyerley Bedeutung, 1) bedeutet es das Beschlagen derer Pferde mit Huf-Eisen, da denn gemeiniglich auf den Huffschlag zweyer Pferde jährlich viertehalben bis vier Gülden Meißnischer Währung, oder drey bis viertehalb Thaler gerechnet wird. 2) Heisset man auch die in ordentliche Huffen-Stücke abgetheilte Felder also; dahingegen die ausser denselben liegende Aecker Bey-Lander genennet werden.

Huf-Zwang, ist ein Mangel, welcher sich an dem Huf eines Pferdes ereignet, wenn derselbe hinten gar schmal und enge zusammen wächset, und aussen an den Wänden herum viel übriges Horns, inwendig aber wenig Kerns hat. Es kommt dieser Zufall daher, wenn man die jungen Pferde nicht zu rechter Zeit beschlagen läßt, so wächset ihnen das Horn gar lang herunter, es wächset ihnen auch der Huf, wo das Eisen soll aufgeschlagen werden, gar spitzig zu; an der Krone dicker und stärcker als an den Zähen, hinten an denen Strahlen aber läuffet ihnen das Horn ganz zusammen. Einem solchen Roß lasset das Horn hinten an den Ferssen bey den Strahlen auf beyden Seiten, bis auf das Leben, doch daß man ihm das Bein im Huf nicht berühre, ausschneiden, auch ihme die Wände daselbst wohl niedrig hinweg nehmen, schlaget ihme sodenn ein Scheer-Eisen auf, das hinten an den Stollen eine Schraube hat, damit man das Eisen auf- u. zuschrauben kan; nehmet alsdenn Lein-Saamen und Roggen, der recht reine gemacht ist, lassets gar wohl sieden, bis die Korner aufbörsten, stossets denn in einem Mörsel, thut Zwiebeln und alt Schmeer dazu, daß es wohl unter einander kommt, schlaget dem Pferde drey oder vier Tage damit ein, und wenn ihr ihm den Einschlag ausräumet, so mischet ihm wieder unter den neuen, damit ihr ihm einschlagen wasset; am dritten Tage frühe schraubet dem Pferd das Eisen um einen Stroh Halm breit weiter, und schlagt ihm wieder, wie vor ein; über drey Tage machet es abermahl um einen Stroh-Halm weiter, und fahret damit fort, bis ihr sehet, daß der Huf seine rechte Weite habe; darnach brecht ihm das Scheer Eisen ab, und schlaget ihm ein Eisen auf, das wohl weit, und aussen und innen gleich dick ist; nehmet denn neues Wachs, lauteres Korn oder Sauer-Teig und Honig samt dem Ros, siedet alles durch einander, und schlaget ihm damit bey vierzehen Tage lang, alle Tage zweymahl ein, und schmieret ihme den Huf bis in die Fessel wohl mit einer Horn Salbe. Oder: Wenn der Mond neu ist, lasse man das Roß erstlich gar dünne bis auf das Leben auswircken, und unten an den Strahlen fein weit ausschneiden, denn demselben

selben ein neues Eisen fein weit zurichten, daß sich der Huf unten ven sammen geben und wachsen kan; darnach richte man dem Roß folgenden fetten Einschlag zu: Nimm Schwein Mist. vier Loth Hasen-Fett, ein Viertel-Pfund alt Schmeer, ein Pfund gestossenen Lein Saamen; dieses durch einander gerührt, und gekocht, dem Roß warm eingeschlagen, und vier Wochen nach einander continuiret, so bekommt das Pferd wieder gute Hufe.

Huhn, suche Henne.

Hüfen, siehe Hagebutten.

Hüfner, suche Anspänner, it. Hube.

Hüffte, ist dasjenige Theil des Leibes, welches zu beyden Seiten von denen letzten Ribben bis auf die Hüfft-Beine reichet, um welche Gegend die Unter-Kleider schlüssen und der Gürtel angeleget wird.

Hüfft Horn, siehe Hief-Horn.

Hüfft-Wehe, ist eine Art der Gicht-Schmertzen, welche insonderheit an denen untern Hüfft-Ribben und an der Hüffte auf eine sehr empfindliche Weise gefühlet werden, vornemlich aber auf die Abführung des überflüßigen Geblüts durch die Güldene Ader abzielen. Es werden dabey die Seiten und Lenden-Musceln so sehr zusammen gezogen, daß der Krancke ganz krumm gehen und sich ohne Schmertzen nicht aufrichten kan, sonderlich findet sich dieses Ubel bey denen alten Leuten ein. Vorhero hilfft sonderlich freywillige Bewegung, wie auch daß man dem Geblüte Lufft mache durch Aderlassen. In dem Schmertzen selbst aber kan man nebst der Gedult, Venetianische Seiffe in Wasser auflösen und darauf legen, sich auch mit warmen Tüchern reiben, oder aber das Attich-Oel brauchen. Siehe Attich.

Hülfe, heißt zwar überhaupt die Anwendung seiner Leibes- und Seelen-innerlichen und äusserlichen Kräffte an Vermögen, Ansehen ꝛc. zur Beförderung des vollkommenern Zustandes eines andern Menschen, oder aber insonderheit zu dessen Beystand, oder Errettung in Nöthen, oder zur Erleichterung der Noth, dazu uns die gesellige Liebe, iedoch nach verschiedenen Stufen und in Ansehung des einen Menschen vor dem andern aus besondern Ursachen verbindet. Ingleichen heißt es auch die Hülfe, wann Eltern Kinder ausstatten, oder ihnen zur Hülfe und zu ihrem Anfang der Wirtschafft etwas mitgeben, wozu allerdinges Eltern aus besondern Ursachen und am ersten verbunden sind. Allein im gantz engen Verstande heißt die wirckliche Vollstreckung eines ausgesprochenen gerichtlichen Urtels in bürgerlichen Streitigkeiten, welche, im Fall sich der Verurtheilte nicht freywillig dazu verstehet, von dem Richter durch Zwangs-Mittel in der von denen Gesetzen vorgeschriebenen Ordnung zu dem Ende geschicht, damit der Kläger seine Befriedigung, so viel möglich, erhalte und klaglos gestellet werde. Davon handeln aber die Rechte mit mehrern. Ein Wirt muß nur einigen Begrif davon haben, und wissen, daß er ordentlicher Weise, und so lange er kan, wenn er in der bürgerlichen Gesellschafft lebt, die Hülfe, welche auch die Execution genennet wird, bey dem Richter suchen und von demselben erwarten, nicht aber sich selbst, wie etwann im Stande der natürlichen Freyheit, und in denen besondern Fällen, da sich selbiger auch noch in der bürgerlichen Gesellschafft äussern muß, helfen müsse.

Hülfs-Gelder, heissen die Gelder, welche in gewissen Fällen und an gewissen Orten nach denen Gesetzen vor die Vollstreckung der Hülfe denen Gerichten, ehe sie geschichet, bezahlet werden müssen, und sich offt zu grosser Verzögerung der Justitz auf ein hohes, ja bis 5 von 100 erstrecken, gleichwohl aber, da selbe nun einmahl unter die vornehmsten fructus jurisdictionis oder Gerichts-Nutzungen und da die Gerichte mit denen Land-Gütern verknüpfet sind, dadurch zu derselben ausserwesentlichen Einkünfften gehören, oder ein grosses Theil derer sogenanten Gerichts-Sporteln ausmachen.

Hülle und Fülle, unter dieser Redens-Art wird insgemein dasjenige begriffen, was zu des Leibes Kleidung, Decke und Erhaltung nützlich und nöthig ist.

Hülsen-Früchte, werden diejenigen Früchte genannt, deren Korner oder Saamen nicht in Aehren oder Rispen, sondern in Schoten oder Hülsen wachsen, dergleichen sind die Erbsen, Wicken, Linsen, Wicken und Bohnen, welche insgesammt unter das Sommer-Getraide, oder besser zu sagen, unter die Sommer-Früchte gezählet werden.

Hüner, diesen Nahmen führen unterschiedene Arten von dem Feder-Vieh, welches sowohl zahm als wild; doch begreiffet man insgemein darunter nur die Haus-Hüner, derer unter dem Wort Henne weitläufftig gedacht worden, weil die anderen, vermittelst ihrer Bey-Nahmen mercklich unterschieden und darunter auch beschrieben zu finden: als Reb-Hüner, Birck-Hüner, Trut-Hüner, u. s. f.

Hüner-Aug, sind Schwielen und Wartzen, so an denen Zähen und Fuß-Sohlen von starkem Drucken und Zwängen der Schuhe, wenn sie zu enge sind, entstehen, und grosse Schmertzen verursachen. Man muß sie entweder, nachdem sie in warmem Wasser etwas aufgezogen, sauber ausgraben, oder Mennig mit Saltz und Wein-Essig gestossen überlegen, oder sie mit schwartzen Schnecken lebendig reiben, bis diese sterben, solche hernach an hölzerne Spiesse stecken und in der Sonne dürren lassen.

Hüner-Biß, Hüner-Darm, Hendel-Kraut, oder Vogel-Kraut, ist ein gemeines und iedermann wohl bekanntes Kräutlein, welches verschiedener Art ist, und sowohl in Kraut- und andern Gärten, als sonst an ungebau-

hauten Orten, aus selbst eigener Besaamung hervor wächset. Es hat eine kleine zaserichte Wurtzel, aus welcher viel runde, zarte, weiche und Safft-reiche Stengel wachsen, die mehrentheils auf der Erden liegen. Die Blätter sind etwas rund und ein wenig spitzig, zwischen welchen kleine weisse Blümlein an schmalen Stielen herfür wachsen, aus denen Hülsen kommen, die einen aelblichen Saamen bringen. Es ist am liebsten an schattigten Orten, wird von allen kleinen Sang-Vögeln sehr geliebt, und begierig gefressen, dahero es gemeiniglich an ihre Gebauer gehänget wird. Dieses Kraut ist kalter und feuchter Eigenschafft, das im May davon ausgebrannte Wasser, ist eine treffliche Kühlung in innerlicher Hitze, in Fiebern und andern hitzigen Kranckheiten; äusserlich aber, vor die Hitze der Augen; frisch mit Fleisch-Brühe gekocht, oder das Wasser davon gebraucht, ist den Lungen- und Schwindsüchtigen dienlich.

Hüner-Fänger, siehe Jäger.

Hüner-Geyer, suche Geyer.

Hüner Haus, Hüner-Kobel, ist ein Behältniß, worinnen bey einer Land-Wirtschafft die zahmen Hüner über Nacht bleiben können. Dieses soll allenthalben dicht und wohl verwahret seyn, und damit kein schädliches Thier oder Ungeziefer hinein brechen könne, einen mit Platten und breiten Flur-Steinen belegten Boden, die Thüre gegen dem Hof und nach dem Abend zu, ein mit Drat-Gitter starck verwahrtes Fenster, inwendig herum zwey oder drey Reihen von Stroh und Weiden gemachte Nester, fast in Grösse und Form der strohernen Back-Schüsseln, und in der Mitte genugsame Sitz-Stängelein haben. Wenn kein Brunn oder Teich auf dem Hofe, soll vor dem Hüner-Hause ein Trog mit frischem Wasser gehalten, und um denselben ihnen das Futter täglich zweymahl des Morgens früh, und gegen Abend, eine Stunde, ehe sie aufstiegen, vorgestreuet werden, damit sie sich desto lieber an das Hüner-Haus gewohnen.

Hüner-Hund, siehe Vorstehender Hund.

Hüner-Milch, suche Vogel-Kraut.

Hüner setzen, das verrichten in der Wirtschafft die Haus-Mütter, wenn eine Henne zu glucken anfängt, da sie 15 bis 20tägige frische Eyer unterlegen. s. Brüten.

Hüner-Steige, ist ein von höltzernen kleinen Stäben und Sprossen viereckigt zusammengeschlagenes Behältniß, worinnen man die zahmen Hüner bequem von einem Ort zum andern bringen, auch wohl etliche Tage darinnen füttern und verpflegen kan.

Hütte, ist ein viereckiger aus Bretern zusammen genagelter Kasten mit einem höltzernen Dach und an der einen Seiten gelassenen Thüre oder Oeffnung versehen, so daß er von aussen die Form eines Hauses an sich hat. Es sind deren bey einer Haushaltung auf dem Lande sonderlich zweyerley Arten wohl bekannt, nemlich des Schäfers Hütte, davon das Wort Pferch-Hütte nachzuschlagen, und die Hunde-Hütte, welche an die Oerter unter freyem Himmel pfleget gesetzet zu werden, allwo man den Einbruch oder das Einsteigen der Diebe verhindern will. Beyde dienen zu einem Schirm vor Regen, Schnee und anderer stürmischer Witterung. Es giebt aber auch Hütten von Stroh, und sonderlich werden die Feld- und Obst-Hüter-Hütten davon gemacht.

Hulben oder Holm, heißt in der Zimmer-Arbeit dasjenige Quer-Holtz, welches über die Pfähle und andere dergleichen Bäume quer über geleget wird, um dieselben zusammen zu hängen und zu binden. Es ist ein sehr altes Deutsches Wort, welches auch die Zimmer-Stätte und Schiff Gewerf, so aus solchen Quer-Höltzern und Pfählen bestehet, in Dänemarck bedeutet.

Hummel, ist ein fliegendes Ungeziefer, welches um ein ziemliches grösser und dicker als eine Biene, bisweilen braun und roth, meistentheils aber gantz schwartz, und über und über haarig ist, und seine Nahrung gemeiniglich in denen Gärten auf Blumen und Blüten suchet, auch daselbst, wegen seiner mit den Bienen haltenden Feindschafft, bey kaltem Wetter, da dieses Ungeziefer gerne still zu sitzen pfleget, aufgesuchet und erschlagen wird. Ein mehrers hievon siehe Biene. Es werden auch an einigen Orten, wiewohl gantz unrecht, die männlichen Bienen, welche sonst Drönen heissen, Hummeln genennt, so man aber nur diesen nicht vermirren muß.

Hummers, heissen diejenigen Krebse, so in dem Meer, am häuffigsten aber in der West- und Nord-See gefangen werden. Sie kommen denen Fluß- und Bach-Krebsen in allem gleich, ausser daß selbige sehr ungleich grösser; ihr Fleisch ist auch weit härter, und folgends unverdaulicher als jener ihres, daher einige nur das inwendige gelbe davon essen. Die Zubereitung derselben ist eben also, wie der gemeinen, nur daß sie bloß mit Wasser abgesotten werden. Wer sie um ihrer Grösse willen, als eine Rarität aufzubehalten gesonnen, darf solche nur in einem Back-Ofen wohl austörren.

Hund, ist ein zahmes vierfüßiges und Fleisch-fressendes Thier, welches wegen seiner Treue sehr berühmt ist, und gleichsam dem Menschen sowohl zu seinem Schutze, als zu mancherley Nutzen, erschaffen zu seyn scheinet, indem sie gewiß vor andern Thieren mit einem etwas ähnlichen einer Vernunfft und vielen andern, ja nach ihren fast unzählichen Arten, mit sehr verschiedenen Eigenschafften begabet sind, sonderlich aber sich auch auf allerhand so lustige als nützliche Dinge abrichten lassen. Es giebt diesemnach Schooß-Hündlein, die nur zur Lust und zum Zeitvertreib in einem Hause gehalten werden, und welche theils ihr zarter Wuchs nebst anderm äusserlichen schönen Ansehen, theils ihr schmeichelndes und der Menschen Gesellschafft eifrig suchendes Bezeigen, nebst andern durch die Gewohnheit erlernten Künsten gar beliebt macht; ausser diesen aber ist insonderheit bey einer Land-Wirtschafft, ausser denen verschie-

denen zur Jagd und kleinem Weydwerck gehörigen Hunden, wie auch denen Schaf-Hunden (davon hiernächst Meldung geschehen soll), I ein Haus-Hund höchst nöthig, welcher, weil er das Haus und den Hof für Dieben und andern bösen Leuten verwahren muß, von einigen der Wacht-Hund, und wenn er, wie gemeiniglich, an Ketten angeleget wird, der Kettenhund pflegt genennet zu werden. Dieser nun soll vor allen Dingen munter und gewahrsam, darneben aber groß, starck und von schwartzer Farbe seyn, damit er bey Tage dem herum schweiffenden liederlichen Gesindel desto fürchterlicher und abscheulicher vorkommen, und bey nächtlicher Weile im Dunckeln von niemand erkennet, noch gesehen werden möge. Er muß keine gar zu abscheuliche, noch zu gelinde, sondern eine mittelmäßige helle und starcke Stimme, schwartze und feurige Augen, eine breite und zottiate Brust, starcke Vörder-Läuffte und einen grossen weiten Rachen voller starcken Zähne haben. Er soll, sonderlich bey Nacht Zeit, gegen alle Fremde unfreundlich, hingegen aber desto sittsamer und freundlicher gegen die Hausgenossen, und das in den Hof gehörige Vieh seyn, welches letztere er weder scheuen, noch beissen oder anfallen, sondern sicher passiren lassen soll. Von dergleichen guten Haus-Hunden nun, soll sich ein Haus-Vater nach der Grösse seines Haus-Wesens einen oder zween aufziehen und halten. Man pfleat sie im Hofe nicht weit vom Thor, an eine Kette zu legen, damit sie die Inwohner warnen, wenn iemand fremdes sich herbey macht, und in den Hof gehen will; man macht ihnen dahero, und damit sie sich auch vor Regen und Schnee bergen können, in- oder ausserhalb des Gebäudes, bey dem sie angeleget sind, ihre Stallung, oder setzt ihnen hölzerne Hütten hin, und streuet ihnen zu gewissen Zeiten, Heu, Spreuer und Stroh ein, da man denn allezeit das alte Bette wieder ausräumen soll; denn sie wollen sauber gehalten, und in hitzigen Hunds-Tagen fleissig gebadet seyn. Die mehresten Haus Hunde sind der Art, daß sie ihre Schuldigkeit nicht beobachten, noch den geringsten Laut von sich geben, wenn sie von der Kette loskommen; wo man aber von einem solchen Hunde das Gegentheil weiß, und dessen gewiß versichert ist, kan man denselben des Nachts von der Kette los, und in dem Hofe herum lauffen lassen, wordurch ein Dieb desto besser abgeschröcket wird, an einem von dem gewöhnlichen Stand des Haus Hundes entfernten Orte einzubrechen. Den Haus-Hund, welcher sich gar gerne mit einem schlechten Tractamente genügen lässet, soll man nicht Hunger noch Durst leiden lassen: Denn wo dieses geschehen solte, so ist zu fürchten, daß er auch seinem Amte nicht redlich nachkommen dörffte; sintemahl ein Haus-Hund durch ordentliche Fütterung einig und allein dahin kan gewöhnet werden, daß er von keinem Fremden, er mag ihm Brot oder Braten vorwerffen, etwas wissen noch hören will. Die Engelländer haben in Abrichtung der Haus-Hunde vor andern Nationen ohnstreitig den Vorzug: indeme sie es so weit bringen können, daß sie den Dieben nacheilen, und sie aufzusuchen wissen, ob sie schon einen grossen Versprung vor sich haben. Die Art und Weise, wie sie so gewöhnet und auferzogen werden, ist würdig, daß man ihrer hier gedencke. Es beschreibet aber solche der berühmte Herr Baron von Rosenroth also: Man wählet junge Hunde von einer solchen Art, die von guter Stärcke und Grösse sind, und wenn sie das Alter erreichen, in welchem man sie sonst auf das Jagen abrichten müste, so führet man sie an solche Oerter u. Zimmer, in welchen Beutel mit Geld, Silber-Geschirr und dergleichen Sachen liegen, denen die Diebe nachzustellen pflegen. Diese Sachen nun bestreichet man mit einer gewissen starckriechenden Sache, als mit Fleisch, Speck, altem Käse und dergleichen, und mit eben dergleichen Materie bestreichet auch ein anderer seine Schuh-Sohlen, und gehet mit solchem Beutel, oder was es ist, nicht gar weit; wenn nun der Hund die Stelle gerochen, und dergleichen Geruch auch an den Fußstapffen findet, führet man ihn gar genau auf der Spur fort, bis er die Person findet, die man zum Abrichten braucht: darauf führet man den Hund wieder zurück an den vorigen Ort, thut ihm gütlich und schön, und giebt ihm etwas zu fressen; dergleichen thut man auch mit anderm Geruch, der immer gelinder ist, etliche mahl, bis man endlich nichts riechendes mehr brauchet, sondern nur einen Menschen, der gar schwitzig und erhitzt ist, und dessen Geruch der Hund bald empfinden kan, darzu nimmt; und der wird immer weiter und weiter gelassen, bis endlich der Hund aller, auch der gelindesten Spuren gewohnet; wiewohl dabey zu mercken, daß ein Dieb, wenn er in dem Handel des Stehlens begriffen ist, wegen habender Sorge, Furcht, Vorsichtigkeit, und andern dergleichen Regungen, eine grosse Aufwallung in sich befindet, deswegen in ihm die Geister viel stärcker aushauchen, und gantz andere Beschaffenheiten haben, als in andern gemeinen Personen, also daß ein Hund solche von dessen Fußtritten hinterstellige Theilgen (zumal solche auch, bey etwas vorgegangenem starcken Lauffen des Diebes stärcker und in grösserer Menge überall an der Erden kleben bleiben) gar leichtlich vor andern riechen, und denselbigen nachgehen kan. Wo nun ein Diebstahl geschehen, da führet man den Hund an den Ort, wo derselbe vorgegangen, und der Dieb seine Füsse niedergesetzet, und wenn man nun den Hund schon gewöhnet hat, der Spur nachzusetzen, wird er alsobald losgelassen, da er denn die Spur so genau verfolget, daß er den Dieb nicht leichtlich verfehlet, es wäre denn Sache, daß es darzwischen geregnet hätte. Es pflegen aber die Herren und Meister, die solche Hunde halten, dieselbigen sehr wohl in acht zu nehmen, ihnen einerley, und zwar nicht gar gute Speise zu geben, und sie mehrentheils an einem Ort zu lassen, damit ihnen der Geruch nicht verderbet werde. Im übrigen hat man ausser denen Diensten und Ergötzlichkeiten, dazu die Hunde in der Wirtschafft dienen, auch vor keinen geringen Nutzen anzusehen, ihr Fell, daraus ein schönes

Leder

Leder zu harten und starcken Handschuhen, wie auch zu Schuhen gemacht wird. Indessen, da doch in denen gemeinen Wirtschafften sehr viele Hunde auch nur zur blossen Lust, oder aus einer unvernünfftigen Hunde-Liebe, in grosser Menge vergeblich, und eben so viel unnütze Brot-Fresser gehalten werden, welche sonderlich bey theuern Zeiten, und wenn ein Ort sehr volckreich ist, einen grossen Abgang an dem den Menschen nöthigen Brote verursachen; wenn auch gleich nur das allergröbste Mehl darzu genommen wird, so doch vor die kleinen Hunde selten geschiehet; über dem aber dieses Thier eben so lange nicht lebet, und die sterbenden Hunde meistentheils entweder, ohne den Nutzen ihrer Felle zu observiren, begraben, oder gar öffentlich zum Ubelstand und übeln Geruch hin geworffen werden: So hat man, da sich diese Art der Thiere ohnedem jährlich sehr vermehret, wenn man es nicht durch den Schnitt verhindert, an denen meisten Orten zu gewissen Zeiten denen Scharffrichtern oder Feld-Meistern den sogenannten Hundeschlag oder das Recht verstattet, die in denen Städten herumlauffenden Hunde, welche kein gewisses Zeichen, so von ihnen gelöset worden, an sich haben, aufzufangen und todt zu schlagen, solches aber als ein Accidens oder eine Einkunfft denen Feldmeistereyen zugeeignet. Uiberdem wird auch das Hundehalten, sonderlich in Ansehen der Jagd bey der gemeinen Land-Wirtschafft sehr eingeschrencket, und verboten, solche herum oder gar aufs Feld und in die Höltzer lauffen zu lassen, dahingegen aber geboten, ihnen Klöppel anzuhängen, it. die Ohren abzuschneiden, damit sie nicht so sehr ins freye Feld lauffen, und dem Wilde nachjagen, widrigenfalls aber sind die Jäger befehligt, solche nicht nur todt zu schiessen, sondern auch noch darzu von denen Eigenthümern ein gesetztes Schieß-Geld zu fodern. Von mehrern Nutzen der Hunde wird im folgenden, und sonderlich am Ende dieses Artickels noch mehr gesaget werden. Denn was

II Die Jagd-Hunde betrifft, so sind solche vielerley Arten, welche auch auf unterschiedliche Weise gebraucht, und hierzu in eigenen Höfen und Hunde-Ställen zugezogen und abgerichtet werden. Wie von diesen allen zum Theil unter dem Wort Jagd-Hunde, zum Theil aber unter eines ieden besonderer Benennung ein mehrers angeführet zu finden.

III Die Schaaf-Hunde sollen starck, behertzt und hurtig auf den Füssen, lang von Leibe, und mit breiten stachlichten Hals-Bändern versehen seyn, damit sie von den Wölffen nicht bey dem Hals angefasset, und alsdenn zu Boden gebracht werden können. Der Farbe nach, werden die weissen vor besser, als die rothen, braunen, grau- und dunckel-farbigen gehalten, weil sie von den Schaafen nicht leicht zu unterscheiden, und der Wolff ihrer nicht so leicht unter denenselben gewahr werden kan. Will man sie bey denen Schaafen jung auferziehen, so nehme man solche, die von einer Hündin und von einem Wurff gefallen sind, weil sie einander getreuer beystehen, und sich weniger beissen, als die von unterschiedlichen Würffen, ob sie schon von einerley Hündin sind. Wenn man sie bey Zeiten, ehe sie sich noch mit andern belauffen haben, verschneiden lässet, so bleiben sie lieber bey der Heerde. Ihr Brot soll von Weitzen-Kleyen und schwartzem Mehl gebacken seyn; will man aber die Kost gerne verändern, so kan man mit Haber- und Gersten-Schrot, zusammen gesottenen Suppen und gekochten Bohnen abwechseln. Man soll ihnen auch, ehe sie noch zwey Jahr alt worden, den Wurm unter der Zunge benehmen, damit sie nicht leicht wütend oder rasend werden, und Schaden verursachen mögen. Damit aber auch die Schaaf-Hunde dem Wild keinen Schaden zufügen können, sollen die Schäfer, vermöge der Jagd- und Forst-Ordnungen, dieselben Bengeln oder Kleppeln, das ist, ihnen Benael, Prügel oder Kleppel in vorgeschriebener Masse anhängen, oder widrigenfalls gewärtig seyn, daß die Forst-Bediente diejenigen Schaaf-Hunde, so sie ungekleppelt antreffen, niederschiessen, oder sie, die Schäfer, sonsten in empfindliche Strafe genommen werden. Wenn man gute Hunde haben will, soll der Hund etwas kürtzer und gesetzter, die Hündin aber gestreckter seyn. Zum erstenmahligen Belegen einer jungen Hündin soll man einen Hund von absonderlich guter und edler Art gebrauchen, weil alle die folgenden Würffe nach diesem etwas arten werden. Die dicke Hündin darff man nicht mit auf die Jagd ausführen, damit sie sich nicht erhitze und verwerffe, doch soll man sie auch nicht einsperren, damit sie nicht unlustig werde. Sie sind neun Wochen trächtig; die jungen Hunde, so im Mertz, April oder May geworffen werden, sind und gedeihen besser, als die im Julio und Augusto bey der grossen Hitze, oder auch im späten Herbst fallen. Die Güte der jungen Hunde zu erkennen hat man vielerley Proben: Einige glauben, wenn man die jungen Hunde in Abwesenheit der Mutter alle aus dem Neste weglegt, und die Alte solgends zu ihnen läst, welchen sie am ersten anfassen und ins Nest tragen würde, soll der beste seyn; andere halten diejenigen Wölffe oder jungen Hunde, die lange breite dicke Ohren, und am Bauch harte und grobe Haare haben, für die besten; andere sind der Meinung, daß die Hündin allezeit den schlechtesten zuerst, und den besten zur letzt werffe. Insgemein wird die Freudigkeit und gute Gestalt der jungen Hunde, sonderlich, wenn sie behend, keck und gefräßig sind, für ein gutes Zeichen einer guten Art angegeben. Die jungen Jagd-Hunde werden besser mit Brot und Suppen, als bey denen Fleischhackern, Schäfern und Schindern mit Fleisch und Aas auferzogen, weil sie von demselben unsauber werden, den Geruch verlieren, und nicht lange dauren. Die Hunde sind verschiede

schiedenen Kranckheiten und Zufällen unterworffen, unter denen die Wut oder das Rasen wohl die vornehmste und schlimmste ist, und zählet man derselben siebenerley Arten; wie solche von einander unterschieden, auch welche darunter, und wie sie zu curiren, davon ist unter dem Wort Wut die behörige Nachricht zu finden. Das beste Präservativ dafür soll seyn, wenn man den jungen Hunden im abnehmenden Monden den Wurm nehmen läst (siehe Wurm). Wenn die Hunde weder fressen noch saufen wollen, dieweil ihnen der Hals geschwellen, so nehme man nur Hunds- und Menschen-Koth unter einander, und binde es ihnen mit einen Lumpen um den Hals, bis sich die Geschwulst geleget. Wenn die Hunde sonst krank sind und nicht fressen mögen, so nimm warme Ziegen-Milch, und gieb sie ihnen zu trincken, darnach koche einen Hammel-Kopff mit Haut und Haar, bespreng ihn mit Ingber, laß die Hunde vorhero recht hungerig werden, und sodenn den Kopf samt der Brühe warm fressen. Sind sie verwundet worden, und können sich selbsten lecken, so hat es so viel nicht zu bedeuten; ist aber dieses nicht, so soll man ihnen Toback-Safft oder Oel in die Wunde tropffen lassen, als welches heilet und bald wieder zusammen ziehet: wenn aber ein Hund, wie offt im Jagen geschichet, von einem wilden Schwein also geschlagen wird, daß ihm das Eingeweide heraus gehet, und doch nicht Darm-wund ist, soll man nur geschwind die Därmer, weil sie noch warm sind, gemach in den Leib hinein schieben, alsdenn eine Speck-Schwarte, nach Grösse der Wunde, inwendig für die Wunde legen, und ausserher die Haut darüber zunähen, und einen jeden Hafft mit einem gemachten Knopf versichern, damit nicht, wenn der Faden schon an einem Ort faulet und zerreisset, die ganze Wunde wieder aufspringet; dahero wird auch jeder Hafft absonderlich gethan, und der Faden allezeit abgeschnitten, so wird es glücklich heilen. Wenn ihnen die Augen rinnen, soll man ihnen solche offt mit warmem Wasser waschen, so vergehets ihnen. Hat sich ein Hund einen Dorn oder Nagel in den Fuß getreten, so bindet man Hasen-Fett darauf, das ziehet alles heraus; hat sich aber ein Hund sonst wund gelaufen, so wasch ihm den Schaden mit Wein sauber aus, salbe es mit Wund-Oel oder Terpentin, oder wasche es mit dem Absud des Tabacks. Hat er die Zähen verletzt, so nimm Eyer-Dotter, Granat-Aepffel-Safft, und klein gepülvertes Camin-Rus unter einander gemengt und aufgebunden. Der rothe Kohl ausgepreßt, oder nur die Blätter davon aufgeleget, ist ein heilsames Stücke zu allen Wunden der Hunde. Wachsen ihnen Würmer in dem Schaden, so stösset man Schmeer und Brunn-Kresse durch einander, macht eine Salbe daraus, streichets auf ein Fleckgin Tuch, und legets ihnen als ein Pflaster auf; oder man wäschet ihnen den Schaden nur fein offt mit Menschen-Urin aus. Wenn ein Hund Bauch-Würmer hat, nehmet Alaun, Stabwurtz und Hirschhorn-Späne, kochet es mit einander, und schüttet dem Hunde diese Brühe ein. Oder man machet kleine Pillen von Hirschhorn, Schwefel, Aloe und Wermut-Safft, und giebt sie denen Hunden zu verschlucken. Für den Krebs, den die Hunde bisweilen an den Ohren haben, nimmt man schwerer guter Seiffen ein Quintlein, Weinstein-Oel, Salmiac, Schwefel und Grünspan, jedes nach Gutdünken, machet es mit einem weissen Wein-Essig und ein wenig Scheide-Wasser an, und reibet den Schaden neun Tage lang allezeit des Morgens wohl damit. Wenn ein Hund verschlagen, so bade man denselben in einem Ameisen-Bad, welches mit Mist-Wasser laulicht angemachet worden ist, so wird derselbige in etlichen Tagen wieder zurechte kommen. Vor das Schwinden derer Glieder, nimm im neuen Monden Blut und Haare von dem schwindenden Ort, wickle es zusammen in ein neues Lappgen, und spünde es vor der Sonnen Aufgang in einen Hollunder-Baum; hacke hierauf, wo es schwindet, mit einer Hacke, bis es blutet, bestreiche es mit Wund-Hoin, und schmiere den Ort mit Lohr-Oel, daß es heilet. Die verschiedenen Arten der Rauden, und wie solche zu curiren, können hinten unter dem Wort Raude nachgeschlagen werden. Die Hunde ohne Gefahr von allerhand Unrath zu purgiren, darff man nur eine schwartz geschmauchte Tobacks-Pfeiffe klar und zu Pulver stossen, und ihnen ein wenig davon in brauner Butter eingeben. Die Flöhe, Läuse und ander Ungeziefer von denen Hunden zu vertreiben, soll man sie im Wasser schwemmen, hernach geben gute Hände voll wilde Kresse, wilden Majoran, Rosmarin, Rauten, und sechs Hände voll gestossen Salz nehmen, solches alles unter einander in Wasser kochen und wohl einziehen lassen, darnach mit einem guten Theil solcher Brühe die Hunde gleich nach dem Bade reiben und sauber waschen. Man kan auch bittere Mandeln in Wasser zerstossen und fein klein reiben, oder grüne Nuß-Schalen in Wasser absieden, und die Hunde mit bestreichen, so werden sie von Flöhen, Holtzböcken, Mücken und dergleichen Ungeziefer nicht leicht belästiget werden. Was zuletzt den Nutzen anlanget, welchen ein Hund schaffet, so ist bekannt, daß er, ausser seiner Wachsamkeit, Treue und sinnreicher Art, womit er in vielen Gelegenheiten guten Vortheil und Vergnügen zu wege bringet, auch in der Artzney und zu Erhaltung der Gesundheit das seinige mit beyträget. Das Blut von jungen Hunden, die noch an der Mutter saugen, heilet den Biß giftiger Thiere, es muß aber ganz warm darauf gelassen werden. Das Fett ist sonderlich gut, und wird von denenjenigen häufig aufgeleget, welche verschnitten werden, so hier bey denen Hündinnen, so wohl als denen Roden geschehen kan. Wenn solches innerlich eingenommen wird, so heilets die Gebrechen der Lungen, äusserlich aufgestrichen, lindert die podagrische Schmertzen; in

die

die Ohren, mit Oel und anderm Wermut-Safft vermischt, getreufft, bringet das verlohrne Gehör wieder, und vertreibet auch den Ohren-Zwang; die Felle der Hunde gahr gemachet, und Handschuh daraus bereitet, diese halten die Haut gelinde, und dienen den ausgeschlagenen krätzigen Händen. So schreibet man auch dem weissen Hunds-Koth, und sonderlich dem, der von Hunden, die täglich viel Knochen zu fressen bekommen, und im May gesammlet worden, sonderliche Tugenden zu.

Hunde-Hütte, siehe Hütte.

Hundert-tausend-Fischgen suche Gruhe.

Hunds-Dachs, siehe Dachs.

Hunds-Dreck, siehe den Artickel Hund.

Hunds-Gras, suche Wrecken-Gras.

Hunds-Hunger, ist eine stete Begierde zu essen, da denn die viele Speise nicht kan verdauet werden, folglich unverdauet wieder ausgespien wird.

Hunds-Igel, siehe Igel.

Hunds-Junge, ist ein Lehrling bey der Jägerey, welcher drey Jahr lang stehen muß, bis er den Titel eines Jäger-Purschens, und die Freyheit, ein Horn-Fessel zu tragen, erlanget, massen er als Junge nichts weiter als seinen Gürtel zu tragen befugt ist. Ein solcher Junge soll seyn von ehrlicher Geburt, Christlichen Eltern, wohl erzogen, und fleißig zur Schule gehalten, daß er wenigstens lesen, schreiben und rechnen könne; er muß rechte Lust zur Jägerey haben, nicht gebrechlich oder untüchtig, sondern von rechtem Alter und gutem Verstande, dauerhafftig und wachsam, von gutem Gesicht und Gehör, auch von gutem Athem, zu Blasen, zu Schreyen und zu Laussen, auch dabey Gottesfürchtig, fromm und fleißig, getreu und aufmercksam, willig und gehorsam seyn, sich gegen seinen Lehrmeister wohl verhalten, was ihm gewiesen wird, fleißig mercken, und nicht unachtsam und vergessen seyn, die Hunde von Natur lieben, sich auch keine Arbeit im geringsten verdriessen lassen, wo er anders was rechtes lernen will. Seine nöthige Arbeit ist, früh aufstehen, fleißig beten, sich waschen, kämmen und reinlich ankleiden, hierauf Feuer unter den Kessel und warm Wasser machen, darein zerspaltene Rinder-Kälber- oder Schaf-Beine, Klauen, Fett und Marck thun, die fette Brühe auskochen, und in den Fraß-Zuber giessen, welcher Abends vorhero mit klein geschnittenen Brot-Stückgen und Haber-Schrot wohl eingebrühet worden, zugedecket über Nacht gestanden und wohl durchgeweichet hat. Diesen Fraß-Zuber müssen zwey Jungen verdeckt aus der Küche tragen, den Fraß in den Fraß-Trog hinein schütten, solchen mit reinen gewaschenen Händen wohl durchgreiffen und berühren, bis es laulicht oder kühle wird, daß es denen Hunden nicht zu heiß sey, und dieselben sich inwerlich nicht verbrühen, wovon sie Lungensüchtig und mager werden, auch nimmermehr wieder zu Leibe kommen. Wenn der Fraß vorbey, müssen die Jungen den Koth und Unflat ausräumen, auch das nasse Stroh aus dem Stalle schaffen, und alles rein kehren, die Hunde putzen und striegeln, und denenselben frich Wasser und rein Stroh geben, hierauf den Fraß-Zuber wieder in die Küche tragen und frischen Fraß einmachen. Denen alten Hunden müssen sie des Tages zweymahl, denen halbwüchsigen Hunden dreymahl denen kleinern Hunden aber wohl vier bis fünff und mehrmahlen ihren Fraß, und zwar denen letztern offt und wenig zarte Speisen geben, wenn sie anders nach Begehren gehörigen Wachsthum haben sollen; sonst werden sie verbutten, dahero bey gar junger Hunde Erziehung ein geduldiger Hunds-Junge am nothigsten ist.

Hunds-Kirschen, sind entweder grosse rothe, schwartze oder blaue Beeren, darinne kleine Korner sind, welche auf ziemlich hohen Büschen, so dicke Zweige haben, wachsen, oder aber kleine Hunds-Kirschen, die auf niedrigem Gesträuche mit dünnen Zweigen und etwas grössern und breitern Blättern, wie auch kleinen weissen Blüthen wachsen, sonst aber groß und rothe Beeren sind.

Hunds-Knoblauch, siehe Knoblauch.

Hunds-Kohl oder wildes Bingel, siehe Bingel-Kraut.

Hunds-Kopff, suche Dorant.

Hunds-Milch, ist ein Kraut, so in den Gärten unter den zaserichten Winter-Gewächsen gezeuget wird, und dreyerley: Rund-blättericht, lanz-blättericht und aufrechte Hunds-Milch.

Hunds-Näglein, siehe Seiffen-Kraut.

Hunds-Peterstlie, suche Schirling.

Hunds-Raute, siehe Raute.

Hunds-Stall, ist ein bey einem vollkommen Jäger-Hof oder zu einem Jagd-Hause höchst nothiges Gebäude, worinnen die zur Jagd gehörigen Hunde nach denen mancherley Gattungen in besondern Gemächern eingeschlossen und gefüttert werden. Derselbe soll von Grund aus gemauert einer jeden Gattung ein sonderliches Behältniß darinnen eingegeben, die Unterschied-Wände ebenfalls gemauert, die Wände herum allenthalben mit Kalch berappet und geweisset, die Decken aber, damit sich kein Ungeziefer verbergen könne, mit Gips betünchet werden. Zu denen starcken Englischen Doggen, Bären- oder Bullen-Beissern, Hetz-Hunden und dergleichen werden hohe Lager auf starcken eichenen Pfosten zwantzig Zoll hoch von der Erde gemachet, und darzwischen zwey Ellen breit Raum gelassen, daß die an festen Ketten angelegte Hunde einander nicht erreichen, noch auch die im Stall herum gehende Menschen anfallen können. Der Fuß-Boden in solchen Ställen muß mit breiten Sand- oder Bruch-Steinen, wenigstens mit breiten Ziegel-Steinen, abhängig gepflastert seyn, und von beyden Seiten in der Mitten eine Rinne haben das unreine Wesen zum Abfluß abzuführen. Die Leit-Hunde werden in ihrem Stall an-

sechzehen Zoll hohe Lager an Ketten geleget; die Chiens courrans oder Deutsche Jagd-Hunde aber gehen in ihrem Stall, so wohl als die Wind-Hunde, frey herum; dahero muß der Fuß-Boden darinnen mit glatt gehobelten Erlenen Bretern gespündet seyn, damit sie im Ratschen und Herumspringen sich nicht in die Füsse schiefern; die Lager-Bäncke, welche zwey Ellen breit und zwölff Zoll hoch, werden ebenfalls von Erlen-Bretern gemacht. Die Fenster müssen so hoch seyn, daß die Hunde von der Banck nicht daran aufspringen können; auch muß man solche zuweilen aufmachen, um reine Lufft durchstreichen zu lassen, damit es des Sommers kühle darinnen, und der Geruch reine sey; dagegen aber im Winter wiederum warm zuhalten, und sich also nach der Jahres Zeit richten. Die Fenster müssen wohl verglaset, ingleichen vor Sturm-Wetter und Winter-Kälte mit behörigen Fenster Läden versehen seyn: Des Sommers aber zur Kühlung Leinewand an stat der Fenster haben, daß die Fliegen und anderes Ungeziefer nicht hinein, die Lufft aber hübsch durchstreichen könne. Vor jeden Stall wird ein vermachter Hunde Zwinger, nach eines jeden Belieben lang und breit, mit einer Mauer, oder wenigstens mit einer tüchtigen Planck oder Schal-Wand umgeben, darüber ein kleines Halb-Dach rings herauf drey Ellen breit, worunter breterne Lager, aufgespündet, daß die Hunde an der Sonnen liegen, oder auch nach Gefallen in den Stall gehen können. Die leichten Hunde oder Wind-Spiele, so zum Hetzen gebraucht werden, müssen einen geraumen Zwinger haben, damit sie darinnen herum lauffen und gesund bleiben, weil sie flüchtig seyn müssen; vor allen Dingen muß Rohr-Wasser und fein Gras daselbst vorhanden seyn, damit sie sich purgiren, auch bey grosser Hitze im Schatten liegen können. Die übrigen Hunde, als Wasser-Pudel, Saufinder, Stöber Dachskriecher und dergleichen haben keine absonderliche Zwinger und Ställe, sondern halten sich bey denen Jäger-Purschen lieber auf. Zu ihrem Fraß muß auch eine Küche angebauet seyn, nebst einer Brot-Kammer und Logement vor die Jäger-Pursche, darinnen sie ihre nöthige Sachen, an Kuppeln, Halsungen, Riemen, Hänge-Seil und dergleichen haben.

Hunds-Tage, heißt diejenige Jahrs Zeit, da die gröseste Hitze des Sommers, sonderlich in Italien nebst dem zugleich mit der Sonnen aufgehenden grossen Hunds-Stern regieret, und vom vier und zwantzigsten Julii bis drey und zwantzigsten Augusti währet. Andere haben dieselben auch anders gerechnet. In Italien und andern Mittägigen Ländern ist diese Zeit wegen übermäßiger Sonnen Hitze ungesund. Da nun die Alten sich überhaupt auch einen Einfluß der Fix Sterne in unsere Erde einbildeten, und mancherley Fabeln von denen Sternen glaubten, davon Weigel in Sphaer. Euclid. Lib. I Sect. I C. I die meisten aus dem Riccialo anführet; so mangelte es auch nicht an allerhand Fabeln, abgöttischen und abergläubischen Einbildungen von dem Hunds-Stern, als einem der grösten Fix-Sterne. Denn dessen Ungunst eigneten die Heiden, und hernach dessen Einfluß die übrigen, die schädlichen Wirckungen der Sonnen-Hitze in dem Menschen, dem Vehe und Feld-Früchten, sonderlich aber auch denen Hunden, die zu dieser Zeit leicht wegen des erhitzten Geblüts, sonderlich in warmen Ländern rasend werden, diesem Fix-Stern zu. Und daher kam es, daß insonderheit die Römer, um diesen Stern oder um diese Gottheit zu befriedigen, und dessen Schädlichkeit abzuwenden, demselben einen fahlen Hund opferten, ja vielleicht auch der Stern selbst daher seinen Nahmen bekam. Von eben diesen Meinungen und heidnischen Gewohnheiten scheinet auch noch an einigen Orten, wie z. E. zu Nürnberg, der Gebrauch herzukommen, daß der Hunds-Schlag, wovon der Artickel Hund nachzusehen, eben in denen Hunds-Tagen denen Feld-Meußern verstutzet wird, da es anderswo in der Fasten-Zeit, wo die Hunde sich sonderlich belauffen, geschiehet, sonderlich da man irrig glaubte, daß auch bey uns die Hunde durch den Einfluß dieses Gestirns rasend würden, welches doch wider die Erfahrung ist indem die Hunde bey uns auch zu andern Zeiten rasend werden. Es kommen aus diesen Meinungen noch andere irrige Gedancken, z. E. daß man eben in Hunds-Tagen nicht Artzney nehmen soll, und dergleichen.

Hunds-Tod, ist die Wolffs Wurtzel, davon dieses Wort aufzusuchen. Es ist ein Gifft, dagegen aber Capern, Zitwer, Bocks-Blut, Menschen-Koth gestiegelte Erde ꝛc. als Gegen-Gifft zu brauchen.

Hunds-Zahn, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches nur um der Blume willen in den Gärten gezogen wird. Man hat dessen zweyerley Gattungen, nemlich den Purpur-farbenen und den weissen, welcher letztere aber etwas seltsamer als der erstere ist; einige zählen auch noch eine Leib-farbene und gantz rothe Art dazu. Er hat nicht mehr als zwey oder drey breitlichte, rothgefleckte, gegen der Erden gebogene Blätter, zwischen welchen der Stengel die niederwärts hängende Blumen treibet, so denen wilden Lilien gleichen, und aus sechs Blättern und unwendig so viel Flocken bestehen. Sie kommen im April, dauren aber nicht lang, sondern vergehen offt noch in erstgedachtem Monat, die Blätter aber im May, also daß man hernach das gantze Jahr nichts von ihnen siehet. Sie hassen den Schatten und lieben die Sonne, auch eine gute mit Sand vermischte Erde. Man pfleget gemeiniglich allezeit ums andere Jahr die Viele auszunehmen, solche aber über sechs oder zwölff Tage nicht aus der Erden zu lassen, sondern je bald wieder in frischen Grund einzulegen.

Hunds-Zunge, ist ein Kraut, dessen unterschiedliche Geschlechte gefunden werden. Die

gemeine oder grosse Hunds-Zunge, welche durchgehends an ungebauten Orten, jedoch in fettem Grunde, an Wegen und Zäunen wächset, hat eine dicke, auswendig schwartze, inwendig weisse, dem Geruche nach stinckende, auch unlieblich süß-schmeckende Wurtzel, aus welcher über Ellen hohe, ästige und wollichte Stengel hervor steigen. Die Blätter sind lang, breit, gespitzt, wollicht, scharff- und übel-riechend. Die Blumen erscheinen Purpur-Farb, einfach, aber fünffach eingeschnitten, kommen aus einem haarigen Kelchlein, darauf folgen vier stachlichte etwas flache Läpplein, darinnen sich einiger Saamen findet. Die übrigen Geschlechte sind, die grosse Berg-Hunds-Zunge, mit rötblichtem Stengel; die kleine mit blauer Blume; die breitblätterige Candische; die mit vielfältiger Blume; die Candische mit Silberfarbenen Blättern; die schmal blätterige Berg-Hunds-Zunge mit gebüschelter Blume; die stets-grünende Hunds-Zunge ꝛc. Man bedienet sich aber allein des ersten Geschlechts, und sammlet solches im May und Junio. Die frischen Blätter zerstossen, werden für Entzündung der Wunden, alte Schäden und faule Geschwüre, Brand und Kräte sehr dienlich befunden; mit denen im Schmaltz gerösteten Blättern die Glatze bestrichen, soll die Haare wieder wachsen machen. Aus der Wurtzel werden Pillen gemacht, von welchen zwey bis vier Gran zuweilen eingenommen, den Schlaf befördern, denen Haupt- und Brust-Beschwerungen wehren, den starcken trockenen und von dünnen scharffen Flüssen herrührenden Husten, die rothe Ruhr, das Blutspeyen und allerhand Schmertzen stillen. Aus dem Safft wird eine Salbe bereitet, welche innerlich genommen, das geronnene Geblüte, so von Fallen oder Verbrechen sich zusammen gesetzet, zertheilet; äusserlich aber die Schmertzen und Hitze lindert. Aus dem gantzen Kraut wird ein Wasser abgezogen, welches vor ein treffliches Mittel wider die Frantzosen und allerley Geschwüre an heimlichen Orten ausgegeben wird.

Hunds Zwinger, siehe **Hunds-Stall**.

Hungarische Kranckheit ist eine Soldaten-Kranckheit, welcher die Deutschen sonderlich in Ungarn unterworffen, und anfänglich mit einem kleinen Schauer und darauf erfolgender Wärme, sonderlich aber mit Hitze abwechselt, von grosser Hitze, Durst, trockner und endlich schwartzer Zunge, verlohrnem Appetit, vielem Wachen oder sehr tiefem Schlaf, zugleichen Haupt-Schmertzen, Raserey, und endlich Flecken begleitet wird. Sie entstehet aber meist von unordentlicher Lebens-Art und solchem Gebrauch des Ungarischen Weins, Wassers und Schlafens auf der Erde. Dazu kommt Furcht und Angst vor dem Tod oder vor der Sclaverey.

Hunger entstehet aus der Empfindung der Seele des Abganges der Nahrungs-Theile ihres Leibes, welche sonderlich durch die dieselbe auflösende Säure im Magen, die denselben beisset, durch den Abgang aufzulösender Speise, und durch das Zucken der Gedärme entstehet. Er ist entweder ordentlich oder unordentlich oder aber ausserordentlich. Dieses letzte ist ein hoher Grad des Hungers, welcher endlich auch wohl eine Kranckheit wird, wie der Hunds-Hunger ist. (Siehe dieses Wort). Unordentlicher oder unnatürlicher Hunger ist, wenn Menschen gegen die menschliche Natur nach gewissen Dingen, um solche zu geniessen, verlangen, dazu eine verderbte Phantasie oder auch Gewohnheit Anlaß geben kan, z. E. Glas, Spinnen, Steine, Menschen-Fleisch, item der schwangern Weiber. Allein das Wort Hunger bedeutet endlich auch eine göttliche Land-Strafe, wenn es einem Volcke am Brote mangelt, oder aber demselben die Nahrungs- und Sättigungs-Krafft entzogen wird, woraus denn grosser Jammer, Noth, Kranckheit, Raserey, unordentlicher Appetit, die Pest und der Tod offters erfolgen. Nächst denen Sünden, davon sich ein Volck zu bekehren, in Hunger-Noth durch die heilige Schrifft angewiesen wird, hat auch übrigens die Policey auf allerhand Mittel der Vorsorge und Linderung hierbey zu dencken, dahin denn sonderlich die Sorgfalt nach Proportion der Menge des Volckes an Korn und Victualien Vorrath zu bauen oder herbey zu schaffen, damit klüglich zu verfahren, die Ausfuhre zeitig zu verwehren, Korn und Proviant-Häuser aufzurichten, solche in Ordnung zu halten, die Zahl der unnützen Müßiggänger zu mindern, wie auch andere entbehrliche Consumtiones des Korns, so durchs Vieh, Brantewein-Brennen ꝛc. geschiehet, zu verhüten.

Hunger-Kraut, ist ein Kraut, so den Hunger erwecket. Daher es die Bauern unter den Kohl oder stat desselben kochen, wenn sie keine Lust zu essen haben, wächst auf grasichten Oertern, Feldern und Angern, hat lange Stengel, worauf runde schuppichte Knopffe wachsen. Es treibet auch den Schweiß, heilet Wunden und öffnet die Mutter.

Hure, Hurerey, heißt im weitläufftigen und sittlichen Verstande alle Vergnügung des an sich natürlichen und guten Triebes zur Vermischung mit dem andern Geschlecht, welche wider den göttlichen Zweck desselben, nemlich in der ordentlichen ehelichen Gesellschafft, nach dem göttlichen Gesetz Kinder zu zeugen und zu erziehen, gesuchet wird. In seinem völligen Begriff, und nach dem Sinn der Heil. Schrifft aber gehören auch alle diejenigen Handlungen dazu, so uns oder andere zu solchen unordentlichen Lüsten in und ausser dem Ehestand reitzen. Diese Unreinigkeit kan also so wohl in als ausser dem Ehestand aus schnöder Geil- und Unkeuschheit verborgen und heimlich, dazu auch die stummen Sünden gehören, oder aber öffentlich getrieben werden, entweder in solche grobe Thaten und Arten der Unreinigkeit, so die menschlichen Gesetze mit weltlicher Strafe besonders verfolgen, als Unzucht, Blutschande, öffent-

öffentliche Hurerey, Vielweiberey, Ehebruch ꝛc. oder aber in solche nur ausbrechen, so die eitele Welt deswegen, weil sie nicht von Menschen gestraft werden, vor erlaubt ansiehet. Allein im rechtlichen Verstande heißt eigentlich dasjenige Hurerey und eine Hure, welche ihren Leib um einen Huren-Lohn, oder aber um nur die Geilheit zu befriedigen, wohl gar vor einen von ihr selbst gegebenen Lohn vielen unzüchtigen Manns-Personen preis giebt. Im gemeinen Leben aber nennet man auch offt Hurerey, wenn sich zwey ledige Personen zweyerley Geschlechts mit einander vermischen, und in Wollust zusammen thun. Die Hurerey wird in der heiligen Schrifft mit Armut, Unsegen in der Nahrung, ungesundem Leib, Grind, Würmern und Motten zur Strafe bedrohet. Und es sind diese Dinge insgemein nächst der Schande und Unehre die natürlichen Folgen derselben, nach verschiedenen Graden. Sonderlich ist es ein rechter Feind und Ruin des Haus-Standes, der ehelichen Gesellschafften und ihrer Zwecke, vornemlich in einer bürgerlichen Gesellschafft, ja einer gesegneten, ordentlichen, fleißigen und klugen Wirtschafft. Weil es nun eine Quelle der Armut, des Credit-Verlusts, und sonderlich eine Ursache der Ungeschicklichkeit zu Verrichtungen ist; so muß sich ein Wirt auch nur als ein solcher dafür als vor Gifft hüten, ie leichter dasselbe ins Gemüthe schleicht, und ie angenehmer es anfänglich schmeckt, und ie schwerer es wiederum vor dem gänzlichen Verderben los zu werden ist. Insonderheit aber verhindert dieses abscheuliche Laster durch seine heimliche und öffentliche Wirckungen die zu denen wirtschafftlichen Geschäfften so nöthige Bevölckerung der Länder. Viele wollüstige und freye Geister bilden sich zwar die Sache gantz anders ein. Ihre fleischliche Augen erlauben ihnen aber nicht einzusehen, worinne eine rechte Bevölckerung der Länder bestehe, und daß es nicht genug sey, nur viel Kinder zu zeugen, sondern auch, daraus gute Glieder eines Volckes zu erziehen, erfordert werde, welchen beyden Zwecken doch die öffentliche Hurerey, die gemeine Unzucht, der Ehebruch, Vielweiberey, die heimlichen und grummen Sünden der Unreinigkeit allezeit, ob wohl in verschiedener Maasse, zuwider sind. Man kan hiervon und von viele Policey-Betrachtungen in Ansehung der Fortpflantzung des menschlichen Geschlechts nachsehen, Süßmilchs göttliche Ordnung in denen Veränderungen des menschlichen Geschlechts, Berlin 1742 edirt. Es ist daher auch vor eine Frucht des atheistischen und verkehrten Hertzens zu halten, wenn der Cammer- und Commercien-Rath Laue in seinem sonst feinen Tractate, Vorschlag von glücklicher Einrichtung der Intraden und Einkünffte grosser Herren, 4, 1719 bey Förstern edirt, der Vielweiberey das Wort geredet, nachdem bekannt, daß er ein Gottes-Verleugner gewesen.

Hur-Kind, ist ein auffer der Ehe entweder von einer öffentlichen Hure und ungewissen Vater, oder von zwey ledigen Leutgen, durch unzüchtigen Beyschlaf, oder endlich im Ehebruch gezeugtes Kind. Die ersten heissen eigentlich Spurii, ie. Mamser, die andern natürliche, im gemeinen Leben aber auch Hur-Kinder, die dritte Sorte aber Nothi oder liberi adulterini. Es ist ein solches Kind, wiewohl nicht ohne Unbilligkeit, mit einer Unrüchtigkeit und einem Verlust verschiedener Rechte bey uns beschweret, allermassen solches nur die unzüchtigen Urheber, nicht aber diese unschuldigen Geschöpffe treffen solte. Es kommt dieses aber eigentlich aus denen alten Sitten der Deutschen her, welche grosse Eyferer wider die Unzucht waren, und vermittelst der natürlichen Liebe derer Urheber gegen die Kinder, jene von solcher Unzucht desto mehr abhalten wolten, wenn sie auch die Kinder solchergestalt drückten.

Hurt oder Hürde, siehe Horde.

Husten, ist eine Art der Convulsion, wodurch der zähe Schleim oder andere scharffe Feuchtigkeiten, welche in dem Magen, in der Lunge oder Lufft-Rohre sich befinden, herausgepresset, und bey ungleich starckem Getöne des Athems ausgeworffen werden muß. Es ist dieser entweder feuchte oder trocken, nachdem die Materie beschaffen, die ihn verursachet. Wo aber ein feuchter sich in einen trockenen Husten verwandelt, ist gemeiniglich eine Entzündung der Lunge und die Schwindsucht zu besorgen; ja wenn er zu starck und zwingend ist, können dadurch die kleinen Aederlein zersprenget werden, und folglich Lungen-Geschwüre daraus entstehen, denn die Lunge ist derjenige Theil, so am meisten darbey leidet. Wer damit beschädiget ist, enthalte sich allzustarcker Bewegung, meide trübe, mit Dünsten angefüllte Lufft, kaltes Getränke, saure Speisen, oder auch scharff Gewürtze, und gebrauche dargegen süß Getränckе und gelinde Sachen, z. E. abgekochte Wasser mit Habergrütz, Corinthen, Feigen, Thee mit Milch, gebrannten Gersten-Zucker, oder mit starckem angezündeten Brantewein aufgelöste Corinthen oder kleine Rosinen u. d. m.

Hut, Hut-Weide, siehe Vieh-Weide.

Hutmann, siehe Hirte.

Hutzeln, siehe Holtz-Birn, Holtz-Apffel.

Hyacinth, ist eine kleine wohlriechende Frühlings-Blume, davon bis siebentzig Gattungen gezählet werden; die vornehmsten und bey uns bekanntesten sind, der fladerige, der grosse und kleine, blaue und der weisse Traubel-Hyacinth, der moschriechende, der gehörnte Traubel-Hyacinth, der mit länglichten, blauen und fahlen Blumen, der Orientalische mit fleckigem und der mit blätterigem Stengel, der Orientalische mit weissen, einfachen, mit gefüllten, mit blauen gefüllten Blumen, der späte Orienta-

Orientalische, der gesternte mit zwey und der mit drey Blättern, und denn der grosse und kleine gesternte Herbst-Hyacinth. Alle diese werden nach der gemeinen Weise der Zwiebel-Gewächse gewartet, und durch Absetzlinge von der Wurtzel vermehret, weil sie hier zu Lande selten Saamen tragen, und die von dem Saamen gepflantzte Blumen sich auch gerne sehr verändern. Endlich wird hinzu gesetzet der Indianische Hyacinth mit knolligter Wurtzel, sonst Tuberosen genannt, davon unter diesem Wort ein mehrers.

Hyacinth, ist auch ein durchsichtiger gelbrother und feuerfarbichter Edelgestein. siehe Natur- und Kunst-Lexicon.

Hypocisten-Safft, ist ein dicker, schwarzer, hartzigter, herber, saurer Safft aus Langvedock, so von einem Gewächse, welches Cistus heisset, gemacht wird, und wider Bauch- Blut-Flüsse, das Brechen ꝛc. dienet.

Hyppocras, siehe Hippocras.

Hysop, suche Isop.

Jacke, Jäcklein, ist ein gantz kurtzes Kleid, so die gemeinen Bauers-Weiber und das Gesinde anzuziehen gewohnet sind, und ist solches um vieles kleiner denn ein Wämslein, Röcklein oder Camisol.

Jacobs-Kraut, ist ein ausländisches Gewächse welches über und über mit Aschfarbner Wolle überzogen ist, und eine lange graue mit wenig Fäserlein und Neben-Wurtzeln besetzte Wurtzel zerkerbte Blätter, wie das gemeine Creutz-Kraut, aber grössere und gelbe gestirnte Blumen hat. Es wächset gerne an der See, wird aber bey uns zur Zierde in Geschirren erhalten, und durch Zerreissung der Stöcke fortgepflantzet und vermehret. Hat mit dem gemeinen Creutz-Kraut gleiche Krafft und Tugend.

Jacobs-Strasse, s. Milch-Strasse.

Jacobs-Lauch oder Hollauch, siehe Lauch.

Jach-Seil, suche Jagd-Seil.

Jäger, heisset derjenige, der die Natur, Eigenschaft und den Unterschied der wilden Thiere und Geflügel, vom grösten bis zum kleinesten weiß, und dieselbe auf eine geschickte Art zu fangen oder zu fällen gelernet hat, oder mit einem Wort nicht nur die Wirtschaft der wilden Vieh-Nahrung und Zucht verstehet, sondern auch die Jägerey, oder das Fangen der wilden Thiere, als eine Kunst gelernet hat. Siehe Jagd. Es wird aber zu einem vollkommenen Jäger erfordert, daß er gottesfürchtig sey, und sich vor allerhand verbotenen Künsten, Aberglauben, Fluchen, Saufen, Spielen, und andern Lastern hüte, daß er eines guten und scharffen Gesichtes, eines guten Gehöres, schneller Füsse, nicht gebrechlich, eines gesunden Athems, und dahero laut vom Halse, dauerhaftig, wachsam, gedultig und unverdrossen, von reiffem Judicio, aufmercksam, gesunder und gerader Zähne zum Blasen, hurtig und geschwind in seinem Vornehmen, unverzagt und nicht furchtsam, eines anschlägigen und verschmitzten Kopffes, verschwiegen, treu und nicht neidisch sey, daß er Liebe zu denen Hunden habe, seinen Leit-Hund wohl zu arbeiten, und andere zur Jagd gehörige Hunde behörig abzurichten wisse, wohl reiten und schwimmen könne. Daß er ein guter bewährter Schütze, auch Forst-Hirsch-Holtz- und Jagdgerecht sey, sein Jagd-Zeug wohl in acht nehme, auch wenn einem Menschen, Pferde, Hunde- und Raub-Vogel jähe eine Verletzung oder Unfall zustösset, denenselben in der Noth mit Hülffs-Mitteln beyzuspringen und zu rathen wisse. Er muß wissen den Vogel-Leim zuzurichten, die Leim-Spindeln auf die Feld Leim- und Platt-Bäume zu stecken, die Wald- und Feld-Tennen zuzurichten, die Netz-Hütten mit dem Treibe-Zeug, Hoch-Netze und Tiraß zu fangen, Wachteln und andere Vögel zu locken, die Raub-Vögel zu bestricken, den Wasser-Leim, ingleichen die Wildpret- und wilden Tauben-Sulzen zu bereiten, die Maschen, Schlingen und Dohnen zu stellen, dem Wasser-Geflügel nachzugehen, und demselben Fänge zu stellen. Er muß auch allerhand Arten Tücher, Garne und Netze, auf das hohe, mittlere und kleine, auch Feder-Wild zu stellen versehen, damit er nach einer jeden Jahrs-Zeit, und nach einer jeden Gelegenheit gehörigen Nutzen schaffen könne. Weil aber einem Jäger allein so vielen Sachen vorzustehen, und zu bestreiten nicht wohl möglich, auch die Zeit, alles allein zu verrichten, nicht zulänglich, als werden mehrentheils zu einer jeden besondern Jagd auch besondere Leute bestellet, und die, so bey den hohen Jagden dienen, eigentlich Jäger; die bey dem Renn- und Parforce-Jagen bestellet, *Piqueurs* oder *Parforce*-Jäger; die der Reiger- und anderer Baitz vorstehen, Falckenier, und die, so allerhand klein Weidwerck zu fangen bestellet sind, Hasen Jäger oder Feder-Schützen und Hüner-Fänger genennet. Ein Jäger bedarff zu seiner Profession mancherley Zeug, gute Pürsch-Röhre, Schrot-Büchsen, Flinten, eine Weide-Tasche, ein Pulver-Horn mit gutem raschen Pulver, (dessen er noch mehr zu Hause an einem trockenen Orte verwahret haben soll, weil die Feuchtigkeit des Pulvers dieses an geschwinder Entzündung verhindert, und dadurch mancher Fehl-Schuß verursachet wird), Spanner, Raum-Nadel, einen Weidner oder Hirsch-Fänger mit Meissern, Schraulen, Sägen und Nebern oder Bohrern, Hals-Bänder, Knuppeln und Hetz-Riemen vor die Hunde, starcke Schweins-Spiesse oder Fang-Eisen auf die wilden Schweine und Bären, Gabeln und Zangen, die Dächse, Füchse, Wölffe, Luchse, wilde Katzen und Fisch-Ottern vom Leibe zu halten und anzufassen, auch Spaten, Schaufeln und Hacken, die Dächse damit auszugraben ꝛc.

Jägerey, heissen mit einem Wort die gesammten Bedienten, so zu dem Jagen gehören, und dabey ein Amt oder Verrichtung haben. Siehe Jagd-Bediente.

Jägerey,

Jägerey, wird auch zuweilen die Wissenschafft zu jagen, oder die Jagd genennet, und spricht man insgemein: Dieser oder jener hat die Jägerey gelernet. Siehe Jagd.

Jäger-Haus, ist ein Gebäude bey einer Königlichen oder Fürstlichen Residentz, worinnen ein oder mehrere Jagd-Bedienten wohnen, und die Jäger-Rüstung verwahret wird; weilen auch gemeiniglich noch mehr Jagd-Gebäude dazu gebauet sind, die zwischen sich einen Hof machen, so wird solcher der Jäger-Hof genennet. Das Jäger-Haus wird nach einer ieden hohen Herrschafft Belieben, nachdem dieselbe ein Liebhaber der Jägerey ist, groß oder klein, iedoch so viel möglich, geraumlich, rein und sauber, auch gemeiniglich zwey Stockwerck hoch erbauet; in dem obern Stockwerck, schicken sich nebst einem mit schönen Jagd-Stücken, oder künstlichen Schildereyen und Gemählden, von allerhand Lust- und Wasser-Jagden, Jäger-Aufzügen, Kampf-Jagen ꝛc. ausgezierten Saal, einige Anti-Chambren und wohl angelegte und ausmeublirte Gemächer, vor die daselbst sich divertirende Herrschafft. Unten wohnet insgemein der Pürsch-Meister, (welcher die Inspection über den gantzen Jäger-Hof, und das Directorium über alle daselbst wohnende Jagd-Bediente, und darinnen befindliches Zeug und Hunde hat) nächst gegenüber aber die Jäger-Pursche in absonderlichen Stuben und Kammern. Auf dem Boden werden in wohl verschlagenen Rüst-Kammern die Jäger-Rüstung und Instrumente, als: Pürsch-Röhre mit Teutschen und Flinten-Schlössern, Sau-Stutzen, Schrot-Büchsen, Flinten, Pistolen, Selb-Geschoß, Wind-Büchsen, Fang-Eisen, Hirsch-Fänger, Schevelin, Wald-Hörner, Flügel-Hörner, Hüfft-Hörner, Weide-Messer, Pulver-Flaschen, Spanner, Hänge-Seile, und Halsungen der Leit-Hunde, Hunde-Kuppeln, Hals-Bänder, Hetz-Riemen, Fang-Stricke, Weide-Taschen, Schrot-Beutel, Kugel-Formen, und in Summa alles nöthige Werck-Zeug, groß und klein, zum nöthigen Gebrauch aufgehoben. Neben solchem Jäger-Haus gehöret sich an der einen Seite ein langer Hunde-Stall, mit seiner Küche, Brot-Kammer, Wohnung der Hunde-Jungen, und gehörigen Hunde-Zwingern, an der andern Seite aber das Zeug-Haus, wovon an seinem Orte Meldung geschehen. Die Einfahrt und der Thorweg in den Jäger-Hof kommt vornen in die Mitte derjenigen Seite, welche den Hof vollends einschliesset, und quer vor dem Jäger-Haus über ist; auf der einen Seite desselben, werden des Wagenmeisters, und Jagd-Wirts Wohnungen, nebst einer Schenck-Stube zu Bewirthung der Bier- und Wein-Gäste, auf der andern Seiten aber ein Pferde-Stall und Wagen-Schoppen angebracht. In der Mitten dieses Jagd-Hofes ist ein feiner Röhr-Kasten oder Röhr-Wasser-Trog so nöthig als nützlich, beydes um besorglicher Feuers-Gefahr willen, als auch Pferde und Hunde daraus zu tränken. Auf den Forst-Enden aller dieser Gebäude, gehören sich festangemachte Hirsch-Gehörne; hinter dem Zeug-Hause aber kan in der Weite, als auf der andern Seite die Hunde-Zwinger gehen, des Pürsch-Meisters Garten angeleget werden. So gehören auch zu einem vollständigen Jäger-Hof Thier-Gärten und Behältnisse oder Fänge, und kleine besondere Häuslein vor wilde und reissende Thiere, dergleichen Löwen, Bäre, Wölffe ꝛc. so man lebendig gefangen oder sonst angeschaffet, und sie darinnen ludert und speiset, damit man sie in bedürffendem Fall, zu der Herrschafft Befehl, bey den Thier-Kämpfen gebrauchen könne, oder sonst nur zum Ansehen zahm mache.

Jager Junge, siehe Hunds Junge.

Jäger-Meister, ist an einem Fürstlichen Hof derjenige, so über die gantze Jägerey, und was derselben anhängig, zu gebieten hat. Sein Amt erfordert, daß er auf seiner Herrschafft Wild-Bahn und Jagd Gerechtigkeit acht gebe, daß denselben von niemand einiger Eintrag geschehe: Für die Unterhaltung der Fürstlichen Zeug- Jagd- und Forst-Häuser, die gehörige Wartung der zum Jagen gehörigen Zeuge, Tücher, Garn, Wagen und dergleichen Sorge trage: Die Gelegenheit des Landes, die Walder, Forste, Jagd-Plätze und gewöhnlichen Stände des Wildes von allerley Gattung ihm bekannt mache: Die nöthige Anstalten das Wild zu hägen, und nach Gelegenheit zu erhalten vorkehre. Dazu gehöret, daß die Jagden pfleglich angestellet, das zur Hof-Küche erforderte Wild nicht mitten in der Wild-Fuhr und Gehäge, sondern an den Grentzen, wo es leicht übertritt, und daher Grentz- und Nasch-Wildpret genennet wird, gepürschet, bey harten Wintern, und andern Fällen dem Wild Hülffe verschaffet, und insgemein über denen ausgegangenen Wild- und Jagd-Ordnungen streng gehalten werde. Wenn ein Jagen anzustellen ist, hat er des Orts, wo gejaget werden soll, sich zu erkundigen, ob und was für Wildpret daselbst zu hoffen, damit vergebliche Kosten vermieden werden: Die hierzu gehörige Jagd-Frohnen aufzubieten, doch über die Gebühr und das Herkommen niemanden zu beschweren, noch auch um Geld oder Gunst zu erlassen, hingegen einem ieden seine Arbeit auflegen, daneben, was ihnen an Unterhalt oder Lohn gebühret, reichen zu lassen, und nicht zu gestatten, daß iemanden mit Schlägen oder anderm Uiberlast begegnet werde: Uiber die angestellte Jagd ein Tagbuch halten, die Zeit, den Ort, und alles, was dabey fürgefallen, was vor Leute, wie viel und welcher Gestalt dabey gebrauchet worden ꝛc. umständlich beschreiben zu lassen: Auf diejenigen, so in dem Lande des Jagens berechtiget, ein wachsames Auge zu haben, und die der Herrschaft zuziehende gemeinsame oder so genannte Kuppel-Jagden nicht zu versäumen; Auf die Vertilgung der Raub-Thiere bedacht zu seyn, Wolffs-Gruben, Fallen und Fänge, auch wo es die Gelegenheit giebt, die Wolffs-Jagden zu rechter Zeit zu bestellen; auf das Jäger Haus besondere Inspection zu tragen, weswegen mit dem Pürsch-Meister sich öffters zu bereden: die Unterhaltung derer zur Jägerey nöthigen Hunde, nicht allein

in

in den Hunde=Häusern, sondern auch, wo es hergebracht, auf Mühlen, Schäferenen und Feld=Meistereyen zu besorgen: Die Uibertretung derer Vasallen und anderer Verbrecher durch wohl erfahrne Jagd= und Forst=verständige Commissarien, genau untersuchen und beurtheilen zu lassen; alles ohne einiges Interesse höheres Orts ausführlich zu berichten, und darauf Bescheids gewärtig zu seyn. Die Rechnungen über allerley Wildpret, so wohl was zur Hof=Küche und verordneten Deputaten geliefert, als verkaufft worden, so denn über die gefällete Raub=Thiere, und das davor bezahlte Pürsch= oder Fang=Geld, und endlich über alle bey der Jägerey das Jahr über aufgewandte Kosten, durch den hierzu bestellten Jagd=Secretarium ordentlich führen zu lassen.

Jäger=Pursch, wenn ein Hunde= oder Jäger=Junge drey Jahr lang gelernet, so erlangt er den Titel eines Jäger=Purschen, und die Freyheit ein Hornfessel zu tragen; iedoch aber, wenn er noch nicht recht wehrhafft gemachet worden, keinen Hirsch=Fänger, es sey denn auf der Reise. Dieser Jäger=Pursch nun muß sich vor allen angelegen seyn lassen, Holtz=gerecht zu werden, und dahero sich nicht schämen, den einfältigsten Aescherer, Kohlen=Brenner, Pech=Hauer, Scheit=Schläger und Zimmer=Mann, um dieses oder jenes Holtzes Beschaffenheit zu fragen; die Fährten des Wildprets, unter welchen der Hirsch und das Schwein das vornehmste ist, wiewohl auch die andern nicht auf die Seite zu setzen sind, muß er sich aufs genaueste bekannt machen, und dieselbe von einander richtig unterscheiden lernen. Damit er auch des Zeug Stellens vollkommen kundig werde, muß er sich bey Zeiten mit den Zeug=Knechten und Stell=Leuten bekannt machen, damit sie ihn, wenn ein Jagen vorgehet, dazu nehmen mögen, da er denn bey Abführung des Zeugs die Leinen frisch mit anzugreiffen, Hefftel einzuschlagen, feste zu machen, aufzuheben, anzupflöcken, oder was nur nöthig vorfället, mit vorzunehmen hat, wenn er anders die Wissenschafft, den Jagd=Zeug recht zu verstehen, erlangen will. Er muß auch den Leit Hund recht und gründlich zu arbeiten, und denselben behörig zu tractiren lernen; im Schiessen sowohl mit der Flinte in: Flug und Lauff, welches anietzo das gebräuchlichste ist, sonderlich aber auch mit dem Pürsch=Rohr Wildpret zu fällen, muß er sich fleißig exerciren, und dahero etwan bey einem Förster, oder andern Jagd=Bedienten, der viel zu liefern hat, sich bekannt und beliebt zu machen suchen; damit er zu solchem Exercitio desto bessere Gelegenheit bekomme.

Jäger=Recht, heisset das Stücke, so dem Jäger von einem Wildpret, das er gefangen oder gepürschet, zur Ergötzlichkeit gelassen wird, und ist solches von einem Hirschen der Hals samt denen nächst daran stossenden drey Rippen, von einem wilden Schweine aber die Wamme.

Jähr=Bottich, siehe Gähr=Bottich.

Jähr=Kammer, suche Gähr=Kammer.

Jährling, heisset ein Stücke Schaf=, oder andern zahmen Viehes, das ein Jahr alt ist.

Jäse, Giese, wird ein Strom=Fisch genennet, der etwa vier bis fünff Zoll breit, schuppig und auf dem Rücken blaulichter Farbe. Die Seiten und der Bauch hergegen, sind Silberglänzend, mit gelbrothen Floß=Federn und Schwantz, dergleichen meist in der Oder und Spree gefangen werden. Das Fleisch, welches zum sieden und braten dienet, ist angenehmen Geschmackes und gantz mürbe, aber sehr fett, und weil dieser Fisch sich sehr gut braten lässet, nennet man ihn auch an einigen Orten den Brat=Fisch. Sie laichen im Merz und April, den folgenden Monat May aber sind sie so fett, daß auch ihr Fleisch daher gantz gelbe siehet, darum sie zu dieser Zeit mit Vorsichtigkeit zu speisen, weil die allzugrosse Fettigkeit der Fische den Menschen nicht zuträglich.

Jäten, heist so viel als das Unkraut aus einem gebauten Lande, zwischen der guten Saat heraus ziehen. Es ist dieses eine sehr nöthige Arbeit, welche sowohl im Felde, als auch in Gärten, Hopffen= und Weinbergen zu gewissen Zeiten fleissig vorgenommen werden muß, weil das überflüßige böse Unkraut die jungen Früchte erstickt, auch indem sie allzu frech daher wachsen, und vom Wetter und schweren Platz=Regen umgeschlagen werden, dieselben gleichsam zu Boden drücket. Solches soll im Felde zur Frühlings=Zeit, wenn die Früchte bereits starck gewurtzelt haben, geschehen, und die Vogel=Wicken, wilde Rancken, Klapper=Rosen, schwartzer Coriander, Raden und dergleichen Unrath mehr ausgejätet und davon gesäubert werden. Wenn das Korn in die Aehren gehet und schosset, so ist es abermahl sonderlich gut und zuträglich, wenn man es noch einmahl aufs neue jäten lässet, damit die Früchte desto reiner und vollkommener wachsen mögen. Doch muß man von dem Jäten des Getraides überhaupt mercken, daß dasselbe allein der Sache nichts helffe, sondern erfodert werde, vorhero durch öfters Pflügen in dem Acker das Unkraut zu verderben, und durch reinen Saamen seine Pflantzung zu verwahren. Sonst aber muß das erstmahlige Jäten mit sonderbarer Bescheidenheit geschehen, damit die Wurtzeln unten am Grunde nicht beschädiget, sondern vielmehr mit anderem Grund oder Erdreich desto besser bedecket werden, auf daß sie sich also desto mehr und weiter ausstrecken und ausbreiten mögen. Desgleichen, so man die Früchte zum andern mahl jäten lässet, muß man gleichfalls fleißig Achtung geben, damit man die jungen Wurtzeln nicht zu viel entblösse oder entdecke, denn wo solches geschiehet, so werden sie an ihrem fernern Wachsthum verhindert, und fangen denn gleich an in dem Erdreich zu faulen: Derowegen soll man allewege, wenn man zum andern mahl das Jäten vornimmt, das Erdreich nur ein wenig berühren und gantz eben machen. Unterlässet man aber das Jäten, so wird das Brot nicht allein ungestalt und heßlich von Farben, sondern auch,

wenn

wenn unter dem Korn Wicken, Disteln und dergleichen Unkraut vermischt ist, übel schmeckend und ungesund: Zu geschweigen, daß offt nicht die Helfte von Korn, Weitzen und Dinckel aufkommt, wo solch Unkraut darunter wächst, und überhand nimmt; so eben auch, welches das dritte ist, diejenigen Felder, darauf solch vermengter unreiner Saame gesäet wird, kaum den halben Theil so viel Frucht, als die andern, so mit wohlgesäubertem reinen Saamen besäet worden sind. Die Küchen- oder Kräut-Gärten müssen des Jahres etliche mahl, nemlich so offt es die Nothdurfft erfordert, reine ausgejätet werden, und zwar iederzeit im abnehmenden Monden, auch wenn der Erdboden weder allzudürre noch zu feuchte ist. Die nach den ausgereuteten Gras-Wurtzeln aufgeworffene Erde, soll man sobald, nach verrichteter Arbeit zuebnen, und die Plätze, so etwan durch das Jäten locker gemacht worden, sanfft und sacht wieder eindrucken. Von dem Jäten in Weinbergen, siehe Kraute. Dieses ausgerauffte

Jäte-Gras, giebt eine gute Garten Düngung, wenn man solches nebst allem, was von Blättern und Stengeln ohne dis weggeworffen wird, ausser dem Garten, oder in einem Winckel desselben über einen Hauffen schlägt, und es wohl abfaulen lässet, und denn noch etwas andern Mist darunter menget.

Jagd, heisset die Wissenschafft oder Kunst durch eine geschickte Ausübung denen wilden Thieren und Vögeln, entweder mit Gewalt oder durch List nachzustellen, und dieselben zu fangen oder zu fällen. Diese ist heut zu Tage eine von denen vornehmsten Belustigungen grosser Herren, und ein Regale, welches alleine der hohen Landes-Obrigkeit zustehet, von derselben aber auch zuweilen an ihre Vasallen, in Ansehung derselben ersprießlich geleisteten Dienste, in gewisser maasse überlassen wird. Sie ist eine so nöthig- als nützliche Uibung, weilen nicht nur dadurch ein Land oder Gegend von schädlichen reissenden Thieren befreyet und gesäubert, das übrige Wild aber an Hirschen, Rehen, Schweinen, Hasen und Feder-Wildpret zu behoriger Zeit zu Nutz gebracht wird, sondern auch, weil man auf solcher das Gewehr zu Pferd und zu Fuß fertig und geschickt zu gebrauchen, Hunger und Durst, Arbeit und Mühe, Hitze und Frost, Regen und Ungewitter, Wachen und andere Fatiquen auszustehen lernet, eine mächtige Stärckung und Abhärtung der Leibes-Kräffte und Geschicklichkeit ist. Sie ist auch eine löbliche Uibung, wenn sie in ihren ordentlichen Schrancken bleibet, und der rechte Gebrauch derselben nicht auf die Seite gesetzet, sondern wie in allen andern Sachen, also auch hierinnen richtige Ordnung und Maasse gehalten wird. Denn in solcher Ordnung ist sie hauptsächlich eine Kunst und Uibung des Adels, die sie auch beynahe in gewissen Innungs- und Zucht-Anstalten ordentlich als Junaen, Jagd-Purschen und Pagen, Jaad-Junckers ꝛc. lernet, ausgelernet, ja Lehr-Briefe und dergleichen bisweilen bekommt. Wegen allerhand übler Folgen und Versäumniß aber in denen noch nöthigern und nützlichern Wirtschafft-Geschäfften ist die Ausübung und Belustigung damit vor sich selbst andern, sonderlich gemeinen Leuten nicht zu verstatten. Denn in diesem Betracht wird es eine in der Policey schädliche Sache. Ja der Mißbrauch der Jaad, bey Grossen und Vornehmen hegt ebenfalls sehr grosses Ubel in der Land-Wirtschafft aus. Die vielen Jaad-Frohnen und Folgen, das unbarmhertzige Tractament, so die armen Leute von der Jägerey erdulten müssen, die vielfältige Bedrückung, so öfters damit vor den armen Land-Mann sonst verknüpfet wird, der Verlust seines gesunden Leibes, die Versäumniß in seiner Feld- und Haus-Arbeit, das zur blossen Lust gewöhnliche überflüssige Jagen des Wildes und der daraus entstehende Wildfraß, und die Verwüstung der Felder und Gärten, dabey man doch selten denen armen Leuten an Steuern und Gaben etwas erlässet ꝛc. sind alles bekannte Dinge, so die Jagd, wenn man damit nicht vernünfftig verfähret, sehr schädlich machen. Und so angenehm dieselbe auch ist, so bringet sie doch, woferne man nicht nach einer vernünfftigen Mäßigung damit umgehet, auch bey Höfen schlechten Nutzen ein, ja sie nimmt vielmehr ein grosses von andern Einkünfften weg. Ein Pfund Wildpret kommt einem grossen Herrn, wenn die grossen Jagd-Kosten wegen vieler Leute, Pferde, Hunde, Jagd-Zeug, Häuser und allerhand Jagd-Pracht, ja der Abgang (den offt Steuern, Zinsen, Forst- und Wild-Revennen dadurch leiden), gerechnet werden, öffters 1 Rthlr. zu stehen, und die Einkünffte aus der Jaad tragen nicht das Viertel von denen Unkosten, so darauf verwendet werden. Ein Wirtschafts-Geschäffte aber, welches mehr kostet, als es einbringet, ist ein schlechtes Geschäffte, und nach denen Regeln einer Cammeral-Wirtschafft ganz verwerfflich. Die Cammer-Einkünffte bestehen also meistentheils bey diesen Fonds, in der Einbildung oder dem bloßen Vorgeben derer, die von solcher übermäßigen Jagd-Lust der Grossen, ihren besondern Vortheil haben, womit sie die Ohren und Augen ihrer Herren verführen. Eine übermäßige Jaad-Lust verderbt auch alle andern Einaangs erwehnten Vortheile der Jagd. Es bleibet dieser alsdenn nur ein blosser Vorwand; die Gesundheit und das Leben solcher Herren ist in Gefahr; sie sind auch nicht mehr im Stande, daß sie sich noch denen Travaillen des Krieges unterziehen müssen; die heutigen Kriegs-Uibungen sind auch ganz anders, als daß man in denenselben viel bey der Jaad lernen solte. Endlich aber werden bey der unmäßigen Jaad Lust, die wichtigsten Regierungs-Geschäffte bey Seite gesetzet; man bekümmert sich darum wenig oder nicht recht; man siehet alles nur mit fremden Augen, höret mit geborgten Ohren, und arbeitet öffters mit anderer ihren untreuen oder ungeschickten Händen; kurtz, die Grossen sind alsdenn nur groß bey der Jagd, und grosse

Jäger,

Jäger, in ihrem Amte aber entweder Marionetten, oder sie verrichten ihre Regierungs-Geschäffte ohne Uiberlegung, ohne Weisheit, Klugheit und Gerechtigkeit. Indessen so ist doch ein mäßiger und vernünfftiger Gebrauch der Jagd nicht nur zum Nutzen und allerhand Vortheil vor grosse Herren und vor das Land, sondern auch bey jenen zur mäßigen Lust und Ergötzlichkeit, zur Gesundheit und zu ihrem Fürstlichen Wohlstand und Splendeur, durchaus nicht zu verwerfen, ja damit kan und muß auch eine gute Wirtschafft bestehen, und alsdann diese wo nicht eben viel Vortheil, doch auch keinen Schaden oder Zu- oder Einbusse davon haben, wann sie recht eingerichtet und überdem das Forstwesen geschickt damit verknüpfet, der Herr aber dabey auch zufälliger Weise in den Stand gesetzet wird, manches in seinen Landen, unter seinen Unterthanen und auf seinen Domainen zu hören und zu sehen, was ihm sonst zum Behuf seiner Regierung und Wirtschafft verborgen würde. Damit man nun von der Einrichtung der Jagd eine etwas genauere Einsicht habe, so ist nebst dem, was unter andern Art. gantz vollständig von Jagd-Sachen in diesem Lex. vorkommt, hier sonderlich noch überhaupt anzumercken: Es wird nemlich die Jagd gemeiniglich unterschieden in die Hohe und Niedere Jagd. Der Hohen Jagd werden beygezählet, die Hirsche, wilden Schweine, Bäre, Rehe, Trappen, Auer-Hüner, Birck-Hüner, Hasel-Hüner, Schwanen, Fasanen; Zur Nidern Jagd aber werden gerechnet, die Hasen, Füchse, Dachsen, wilde Katzen, Rebhüner, Schnepffen, wilde Gänse, wilde Enten, Täucher, und dergleichen Wasser-Vögel, Lerchen und andere kleine Vögel, wiewohl auch an etlichen Oertern die **Mittel-Jagd**, darzu Rehe und Frischlinge gezählet werden, in Uibung ist. Im Churfürstenthum Sachsen, und desselben incorporirten Landen werden zur Hohen Jagd gerechnet: Bäre, Bärinnen, junge Bäre, Hirsche, Stücken Wild, Wilds-Kälber, Tann- oder Dam-Hirsche, Tann Wild, Tann-Wilds-Kälber, Luchse, Schwanen, Trappen, Kraniche, Auer-Hähne, Auer-Hüner, Fasan-Hähne, Fasan-Hüner, Vocken. Zur Mittel Jagd werden gezählet: Reh-Böcke, Rehe, Reh-Kälber, hauende Schweine, angehende Schweine, Keuler, Bachen, Frischlinge, Wölffe, Birck-Hähne, Hasel-Hüner, grosse Brach Vögel. Und zur Niedern Jagd: Hasen, Füchse, Dächse, Biber, Fisch-Otter, Marder, wilde Katzen, Elb-Thiere Eichhörner, Wiesel, Hamster, Schnepffen, Rebhüner, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Täucher, See Meben, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepffen, wilde Tauben, Gibitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen und andere kleine Vogel, wie sie Nahmen haben mögen. Nach denen erstbeschriebenen vielerley Arten der Thiere ist auch die Jagd, wodurch ihnen nachgestellet, und der Zeug, so darzu gebrauchet wird, mancherley: Denn einige werden mit Tüchern umstellt, durch Hunde und das Wald-Geschrey der Jäger nach dem Laufft getrieben, daselbst aus dem Schirm gepürschet, oder von denen Anwesenden zu Pferd oder Fuß im Lauf, mit Fang-Eisen, Hirsch-Fangern oder Pistolen erlegt, andere werden mit Wind- und anderen Hunden gehetzet, andere in gestellten Gruben, Fallen, Eisen oder Schlingen gefangen, andere verlappet, durchs Klopfen aufgetrieben, oder an einen Ort gekirret, oder auf ihrem Wechsel von dem sich anstellenden Jäger gepürschet, oder ohne Netze und Garne, mit denen sogenannten Parforce-Hunden gejaget und erleget, andere mit Falcken gebaitzet, und dergleichen. Des Zeuges sind verschiedene Gattungen, siehe unten Jagd-Zeug. Zu welcher Zeit im übrigen einer jeden Art des gedachten Weydewercks nachzustellen, findet man unter dem Wort Weydmanschafft beschrieben. Wenn ein Fürst oder anderer hoher Landes-Herr aus besonderer Gnade und gutem Willen einem andern, in einem gewissen Revier und District seiner Wildbahn auf eine gewisse Zeit, die Erlaubniß zu Jagen ertheilet, wird solches eine Gnaden-Jagd, und wenn ihrer zwey oder mehr die Jagd mit einander gemein haben, eine **Koppel-** oder **Kuppel-Jagd** genennet. Die **Mit-Jagd** oder das **Mit-Jagen** heisset, wenn ein Landes-Herr mit seinen Landsassen in ihren Förstern die Jagd zugleich exerciret. An einigen Orten hat der Landes-Fürst, an stat des Mit-Jagens, das **Vor-Jagen**, da nemlich der Landsaß nicht eher mit seinen Hunden und Zeuge ins Feld oder zu Holtze darf, bis der Landes-Herr solche vorhero durchjaget. Siehe ferner Jagen.

Jagdbar, heisset ein Hirsch, welcher vollkommen groß ist, und nicht unter zehen Enden hat. Ein rechter jagdbarer Hirsch soll, mit vollem Wanst, Gescheide und Gehörne, oder unaufgebrochen und unzerwirckt wenigstens drey hundert Pfund am Gewichte haben, auch nicht anderst, als mit dem Hirsch-Fänger genickfanget werden, und zwar dergestalt, daß der Fang nicht nach dem Gescheide zu, sondern gegen die Hertz-Cammer geschehe.

Jagd-Bediente, sind verpflichtete Personen, welche nicht allein die Jagden anstellen und dirigiren, sondern auch acht haben müssen, daß niemand der Wild-Bahne einigen Schaden zufüge, und die Forste und Wälder in gutem Stande gehalten werden. Diese sind von den geringsten an, die Hundes-Jungen, Jagd-Pursche, Fuß-Knechte, Förster, Häge-Reiter, Ober-Forster, Wild-Meister, Hof-Jäger, Pürsch-Meister, zu welchen insgemein bürgerliche Personen gezogen werden. Auch haben grosse Herren noch besondere Leib-Jäger und Büchsen-Spanner, die nach Unterschied unter die Hof-Jäger rangiret werden. Die adelichen Jagd-Bedienten oder zur Jägerey gehörige Personen sind: Die Jagd-Pagen, Gehörn-Pagen, Falconier-Pagen, die Jagd-Juncker, Forst-Meister und Ober-Forstmeister, die über einen gewissen Bezirck gesetzt sind, und eine Anzahl Subaltern-Jagd-Bediente unter sich haben, und endlich der Land-Jägermeister, Hof-Jägermeister,

ster, und an den grossen Hofen auch wohl der Ober-Land-Jägermeister, und Ober-Hof-Jägermeister. Die meisten nun von den iezt erzählten niedern bürgerlichen und adelichen, hiernächst aber alle hohe Jagd- und Forst-Bediente, müssen sich die Jagd- und Forst-Grenzen genau bekannt machen, und zu Anstellung der Jagden und Anschaffung des Wildprets, nach der Wälder, Förste, Berge, und Thaler Gelegenheit erkundigen, was darinnen vor Jagd-Plätze und Stell-Wege seyn, und wo das Wild von allerley Gattung seine gewohnlichen Stände habe; sie müssen die Abrisse von ihren Jagd- und Forst-Bezircken in Bereitschafft haben, die Verträge, Befehle und andere zur Beschreibung ihres Jäger-Amts nöthige Documenten nebst ihren Instructionen fleißig durchlesen, die Jagd und Forst-Ordnungen im Gedächtniß führen, und denenselben genau nachgehen; ihre schrifftliche Nachrichtungen, Inventarien, Abschiede, Recesse, ihre und ihrer untergebenen Forst-Bedienten Bestallungen, Reverse, Cautionen und dergleichen in besonderer Verwahrung halten. Ferner müssen sie ihre Vorschläge dahin richten, daß pfleglich und ordentlich hausgehalten, auch an bequemen Oertern das Wildpret mit Saltz-Lecken und zu rauher Winters-Zeit, da es oft aus Mangel der Fütterung verdirbet, mit Heu versehen, und in der Wild-Fuhre zu bleiben angeleitet, oder auch etliche bequeme Oerter mit Hagen oder Wildhecken verwahret werden. Sie müssen die Jagd-frohnbare Unterthanen an gehörige Oerter bescheiden, und Sorge tragen, daß niemand ungehorsamlich ausbleibe, niemand um Geld loslassen; iedem seine Verrichtungen auferlegen, auch, was ihnen nach iedes Orts Gelegenheit und Herkommen an Speise oder Geld gereichet wird, geben. sie müssen Acht haben, daß die Grentzen der Gehölze nicht verrücket, noch die Mahlzeichen weggehauen, besonders da dieselben veralteten, verwüchsen, oder sonst umfielen, in Zeiten wieder verneuert werden; auf die Holtz-Verwüster behorige Aufsicht tragen, ingleichen daß die Wild-Bahne und Forellen-Bäche nicht verödet werden, daß sich an einem und andern Orte in ihrer anbefohlenen Inspection Holtz-Verwüster, Wild- und Forellen-Diebe, und solche, die den Auerhüner- Haselhüner- und Schnepffen-Nestern nachgehen, denselben die Eyer oder Jungen ausnehmen, und sie dadurch verstören, antreffen liessen, oder sonst auf andere Weise der Wild-Bahne oder der Landes-Fürstlichen Jagd-Gerechtigkeit Schaden zufügen, sich derselben bemächtigen, und sie zur gebührenden Strafe helfen ziehen, und was dergleichen Verrichtungen mehr sind, die man, weil sie nach dem Unterscheid der Oerter und Personen unterschieden, nicht alle so eigentlich determiniren kan.

Jagd-Frohnen, heissen diejenigen Frohndienste, welche die Unterthanen ihren Herrschafften bey dem Jagen zu leisten schuldig sind.

Jagd-gerecht, ist und heißt ein Jäger, welcher ein Jagen recht vernünfftig und mit Nutzen derer Jagd-Leute, Ersparung unnöthiger Jagd-Kosten, und zu Verkürtzung der Zeit anzugeben und das, was als bestätiget angegeben oder berichtet worden, enge, doch so, daß er selbigem mit dem Zeuge in dem Stellen nicht zu nahe kommte, zu fassen weiß, welcher den Zeug recht zu stellen und seinen Flügel ohne Tadel zu richten, den Lauff geschicklich zu formiren, auch das Jagen sofort zu commandiren innen hat, damit nicht etwa die Treiben contrair gehen mögen, zu welchem Ende er solche nach ihrer quadrat-gehenden oder runden Lage recht abzustossen hat, das ist, ob er die Jagd-Leute in der Mitten, oben oder unten zuerst gehen lasse, vernünfftig judiciren, und überhaupt alles dasjenige wissen und in acht nehmen muß, was oben bey Beschreibung eines Bestätigung- und Haupt-Jagens mit mehrern angemercket worden.

Jagd Handwercks-Leute, sind der Jagd-Schneider, Jagd-Seiler, Jagd-Wagner, und Jagd-Schmidt, welche nicht nur den zum Jagen gehörigen Zeug von neuem zu machen, sondern auch beym Jagen selbsten ihre Verrichtung haben, und bey demselben nothwendig zugegen seyn müssen. Der Jagd Schneider muß nebst jenem, in festen gedoppelten gewichsten Zwirn, Nadeln und Scheere bestehenden Handwercks-Zeuge, auch etwas altes und neues Tuch, kleine Einfaß Leuchen, Knebel, Bindfaden und Ringe bey sich im Vorrath haben, damit, so was im Stellen zerreisset, oder sonsten im währenden Jagen Locher in die Tücher gebrochen werden, derselbe das Schadhaffte sowohl in den alten als neuen Tüchern unvermerckt geschwinde wieder ausbessern könne. Der Jagd-Seiler ist nicht nur wegen der grossen und kleinen Leinen, sondern auch wegen Ausbüssung derer Netze sehr nöthig; massen öffters die Sauen zu etlichen Stücken in alte oder schwache Netze fallen, durchbrechen und grosse Locher reissen, weshalben sie die benöthigten Leinen in Vorrath bey sich haben müssen, um das Zerrissene wieder gut zu machen. Der Jagd Wagner gehöret zu den Furckeln, Hefften, Schlägeln, Deichseln, Waagen und anderm Holtzwerck, damit er das daran zerbrochene gleich wieder ersetze, und auf Vorrath halte; endlich muß auch der Jagd-Schmidt die zerbrochene Haacken und Ringe entweder alsbald repariren, oder in Vorrath bey sich haben.

Jagd-Haus, ist ein entweder an oder in die Jagd-Reviere, theils vor die Wohnung des darüber bestellten Jagd-Bedienten zugleich, theils aber zum Abtritt der Herrschafft allein, wenn sie sich in demselben Reviere mit der Jagd belustiget, angelegetes Gebäude. Man kan damit nicht nur, wenn sie zugleich an die durch die Wälder gehende Strassen gebauet sind, Gast-Wirtschaffts-Gerechtigkeit, Zoll und Geleits-Einnahmen, sondern auch allerhand Ländereyen, Viehzucht und dergleichen gar nutzbar, wenigstens aber zur Zubusse und Menage bey der Besoldung derer Jago- und anderer Bedienten, die sie bewohnen, theils aber

auch bey der Erhaltung im baulichen Wesen solcher Häuser verbinden. Man hat hiernächst auch eine absonderliche und kleinere Art von Jagd-Häusern, welche man Brunst-Häuser nennet und nahe an die Brunst-Plätze gebauet werden, wovon dieser Art. nachzusehen.

Jagd-Hunde, heisset man insgemein alle diejenigen Hunde, so man zum Spüren, Aufsuchen, Jagen und Hetzen des Wildes gebraucht, als da sind die Leit- und Spür-Hunde, Schweiß-Hunde, Sau-Finder, Stöber-Hunde, Hüner-Hunde, Lauff- oder *Parforce*-Hunde, (welche auch in specie Jagd-Hunde und von denen Frantzosen Chiens courants genennet werden) Englische Docken, Baren- oder Bullenbeisser, Pürsch- oder *Cours*-Hunde, Sau-Rüden, Windspiele, Dänische Blendlinge, Wasser-Hunde, Dachshunde, sowohl grosse, den Dachs damit zu hetzen, als kleine, den Dachs in seinem Bau aufzusuchen, welche letztere Art auch Dachskriecher genennet werden, Otter-Hunde und Bieber-Hunde; von welchen unter dem Wort Hund, auch unter eines jeden Special-Benennung ein mehrers. Insbesondere aber wird, wie nur gedacht, eine Gattung starcker Mittel-Hunde also genennet, welche auch Lauff- oder *Parforce*-Hunde, und bey denen Frantzosen Chiens courants heissen, bey uns Deutschen aber den Nahmen Jagd-Hunde deswegen führen, weil sie dem Wild auf der Fährde nachspüren, solchem nachlauffen, es verfolgen und treiben, auch wegen ihres Zurückbleibens, weil sie nemlich dem Wild im Lauffen nicht folgen können, vor Gram und aus Verdruß laut anschlagen, hierdurch aber das Wild noch mehr erschrecken, furchtsam und flüchtig machen, daß solches sodenn von denen Menschen auf verschiedene Arten gefangen und erleget wird. Es sind dieselben von unterschiedenen Sorten, und von mancherley Farben. Inn- und Ausländern haben die Frantzösischen und Englischen darinnen den Vorzug, weil sie einen ungemein hellen und starcken Laut haben; sie sind insgemein weisser Farbe oder fleckigt, und von langen Ohren wohl behangen. Unter denen Deutschen Jagd-Hunden werden die Pohlnischen, Pommerischen und Cassubischen Hunde vor die besten gehalten, weil sie auf der Spur oder Fährte lange Zeit dauerhafftig verharren, und richtig auf derselben verbleiben. Sie sind meistens starcke Hunde, mittelmäßiger Grösse, und von Farben braun-röthlich, roth oder Wolff-grau, selten aber schwartz, mit gelben Köpffen und Beinen oder roth gebrannt. Es soll aber ein wohlgebildeter Jagd-Hund vornemlich einen mittelmäßigen, doch dicken Kopf, grosse offene Nasen-Löcher, feine Lappen um den Mund, breite Spannen lang hangende dicke Ohren, starcken eingebogenen Rücken, dicke Lenden, breite und fest fleischigte Hüfften, und gerade Knie und Füsse haben, der Schwantz soll abhängig, oben starck und dicke, unterwärts aber leicht und geringe, hingegen der Bauch haaricht und eingezogen, die Füsse dürre mit harten Ballen, darzwischen mit Haaren bewachsen, mit starcken schwartzen Klauen, sonderlich mit tüchtigen scharffen weissem Gebiß bewaffnet, und mit braunen frisch-glantzenden Augen versehen seyn. Sie werden zur Kuppel gewöhnet, und so lange an einem Seil oder Schlepp-Riemen geführet, bis sie lernen ohne das Seil hinter dem Jäger ziehen, und zurücke bleiben, auch sich zusammen halten. Erstlich kuppelt man Hund und Hündin zusammen, daß sie einander nicht beissen; hernachmahls, wenn sie meistens ein Jahr alt, werden ein paar junge Hunde mit einem alten gekuppelt, und hinter einen Hasen zu jagen angeführet, damit sie, weil der Hase mit seiner süssen Witterung und seinem niedrigen Leibe das Laub und Gras berühret, folglich solche Witterung lange dauret, der Spur zeitlich gewohnen, so werden sie nachmahls von sich selbsten das Reh, und nach diesem den Hirschen, als welcher ohne dies eine weit stärckere Witterung hat, weit emsiger suchen, und von dem Hasen gutwillig lassen. Doch muß solches Jagen mit jungen Hunden ungezwungen im freyen Holtze, keinesweges aber in Tüchern oder einem andern eingesperrten Orte geschehen, weil sie sonst, wenn sie das Wildpret stets vor Augen haben, den Kopff in die Höhe tragen, sich umsehen, allem lebendigen nachlauffen, die Vögel verfolgen, aber keine Nase zur Erden brauchen, endlich gar die Spur, welcher wegen sie doch gehalten werden, lassen und übergehen, auch durch vieles Umwenden und Abspringen in der Spur irre werden, daß sie weder suchen noch jagen lernen. So soll auch mit jungen Hunden kein Fuchs, vielweniger im Schnee, Regen und starcken Winde, auch nicht im Frost oder Thau gejaget werden. Zum Fraß soll man ihnen Brot von Korn-, Gersten- und Haber-Mehl backen, solches fein klein schneiden, mit einer Metze oder mehr Haber-Schrot untermischen, mit siedend heissem Wasser einbrühen, und iedesmahls zugedecket, etliche Stunden erweichen lassen. Man kocht ihnen auch in einem Kessel mit Wasser zerbalstene Klauen, von zahmen und wilden Thieren, Marcks-Knochen, Rinder- und Schaafs-Köpfe, rühret unter die fette Brühe eine Metze Mehl, und giebt es ihnen, so lanlicht, daß man einen Finger darinnen leiden kan, in ihren Fraß-Trog, welchen man gerne von Eschen-Holtze machen läst. Wie übrigens ihr Stall beschaffen seyn soll, ist oben unter dem Wort Hund-Stall bereits erwehnet.

Jagd-Hunde lösen, heisset die Jagd-Hunde los machen und lauffen lassen. Wer ein mehreres von Unterrichtung und Gebrauch der Jagd-Hunde zu wissen begehret, kan ausser denen Oeconomischen Schrifften, darinnen auch diese Materie mit abgehandelt worden, und welche gröstentheils im 8 Cap. Kohrs Haushaltungs-Bibliotheck anzutreffen, annoch diejenigen Autores nachschlagen, welche in dem geöffneten Jäger-Hause des geöffneten Ritter-Platzes erzählet werden. So wird er auch verschiedenes hiervon unter ein und der andern Special-Erklärung in gegenwärtigem Buche nicht vergeblich suchen.

Jagd-Netze sind unterschiedlicher Arten. Bey der Jagd des grossen Wildes bedienet man sich der Netze, sowohl dasselbe darein zu fangen, als auch der Tücher zu schonen; in dieser letztern Absicht werden sie inwendig vor die Tücher gestellet, damit beym Anfallen der Hirsche und der Säue die Tücher nicht gleich mögen durchbrochen werden. Falls man aber das Wild auf einem Streiff-Jagen damit fangen will, werden solche Netze, so viel immer möglich, gerade ausgestellet, doch dergestalt, daß, wenn ein Thier einläuft, solches sofort niederfället, u. das Thier darein verwickelt wird. Man braucht aber nach verschiedener Art der Thiere bey denen Jagden auch verschiedene Netze. Ein Hirsch-Garn oder Netze ist bis zeben Fuß hoch, und in der Länge eines hohen Tuches, nemlich vier hundert Fuß lang. Das Sau-Netz ist solchem an der Länge gleich, aber stärcker von Zeuge, daran die Schmassen oder Maschen auch enger sind, weil die Säue mehr Gewalt brauchen, öffters auch häuffiger einfallen als die Hirsche. Die Prell-Netze sind überaus nützlich bey der Sau-Jagd, um dieselben damit abzuhalten, daß sie nicht häuffiger in die Tücher dringen, als mans haben will. Endlich giebt es noch Spiegel-Garne oder Netze, diese werden nicht zum Fangen, sondern bloß zum Abwehren gebrauchet. Nach diesem kommen auch die Wolffs-Netze, die zwar an ebenen Orten denen letztbesagten an der Länge nichts nachgeben, nur daß sie zeben Fuß, auch wohl etwas drüber hoch sind, doch wo es der Klippen und Berge viel giebt, da sie sich nicht so bequem führen lassen, sondern getragen werden müssen, da lehret die Noth sie nur halb, ja gar nur ein Viertheil so lang, aber doch über aus starck und feste zu machen. Die Rehe-Netze pflegen etwan fünf Fuß hoch und zwey hundert Fuß, oder halb so lang als die Hirsch-Netze zu seyn; Gleiche Länge haben auch die Hasen-Netze, welche aber nur vier Fuß hoch, und dabey gantz leichte seyn müssen, angesehen sie keine Gewalt abhalten dörffen, wohl aber öfterem Gebrauch unterworffen sind. Das Lausch- oder Lucken-Netze ist zwar (wenn es an die rechten Wege und Oerter, wo die Hasen ihren gemeinen Lauf haben, aufgestellet ist) zum Hasen-Fang sehr bequem, weil man ohne Anwendung grosser Mühe und sonderbaren Jagens dieses Wildpret damit fangen kan, wird aber vor ein unweydmännisches Jagd-Zeug gehalten, und zur Aas-Jägerey mitgezählet. Alle diese Netze müssen durchgehends viele Busen haben, darein das Wild sich verwickeln und fangen könne; an welchen denn insgemein mit Pflöcken in der Erden wohlbefestigte Wind-Leinen, oder Stricke zum Aufstellen pflegen verfertiget, unter die Ober-Leine des Netzes aber Forckeln gestemmet, und also damit eine Holtzung, darinnen das in die Enge getriebene Wild sich aufhält, umgeben zu werden, bey welchen Umständen man sich einen guten Fang versprechen kan. Ein noch mehreres von besagten Arten der Jagd-Netze ist unter eines jeden Benennung insbesondere beschrieben worden.

Jagd-Rundung oder Jagens-Rundung, nennen die Jäger denjenigen Bogen, der hinten in einem Jagen mit Tüchern umstellet ist. Wenn diese Rundung in vier Tüchern bestehet, so wird sie fünf hundert und zwantzig Schritte, bestehet sie aber in fünff Tüchern, so wird sie sechs hundert und funfzig Schritte groß. Und pflegt man, wenn das Dickigt halbigt ist, nicht leicht mehr als diese Grösse zu nehmen, weil sonsten kein Wild wohl heraus aus dem Jagen, und auf den Lauff zu bringen ist.

Jagd-Säule, siehe Hage-Säule.

Jagd-Seil oder Jach-Seil, ist ein langer ledener Rieme, oder starcke gedrehete Leine, oder überzogener Strick, welcher mit beyden Enden an die Zäume der Kutsch- oder Wagen-Pferde angeschleiffet ist, und in der Mitten von dem Kutscher oder Fuhrknecht in den Fäusten gehalten wird, um die Pferde damit nach Gefallen lencken und regieren zu können.

Jagd-Tuch, siehe Tuch.

Jagd-Wagen, suche Zeug-Wagen.

Jagd-Zeug, begreifft alles dasjenige Geräthe, so man zum Jagen nöthig hat, und in einem expresse darzu erbauten Hause, das Jäger- oder Zeug-Haus genannt, verwahrlich aufbehalten wird. Solcher bestehet vornehmlich in denen Hohen- Mittel- und Lauf-Tüchern, und Tücher-Lappen ꝛc. als welche insonderheit der Zeug genennet werden, hiernächst auch in denen verschiedenen Sorten Garn und Netzen, als: Hirsch-Netzen, Schweins-Netzen, Spiegel-Garn, Prell-Netzen, Wild-Garn, Wolffs-Netzen, Rehe-Netzen, Hasen-Garn, Lausch- oder Lücken-Netzen, Dachs-Hauben, Biber- und Fischotter-Netzen, Marder- und Iltis-Garn, Feder-Lappen, Selb-Geschosse, Fuchs-Eisen, Mard-Fallen, Forckel oder Stellstangen, Hefftel, Schlegel, Hebe-Gabel, Stichel oder Pfahl-Eisen, Frost-Bohrer, Gabeln und Zangen, die in Netzen gefangene wilde Thiere, als Wölffe, Dächse, Luchse, Füchse, Fisch-Ottern damit anzugreiffen; der Herrschafftliche Schirm, die Wild-Trage, Wild-Wage, und endlich die Bären- Hirsch- Sau- Reh- Fuchs- und Hasen-Kästen. Nicht unbillig können auch allerhand Netze und Garne auf die Vogel-Herde und andere Plätze, da man dem Geflügel nachstellet, Nacht-Garn, Schnee-Garn, Klebe-Garn, Wachtel-Netze, Pentieres, Tirasse, Hüner-Zeug, Habichts-Fänge, und dergleichen unter das Jagd Zeug mitgerechnet werden.

Jagen, heißt nicht nur das Wild oder die wilden Thiere, welche in niemandes Eigenthum stehen, mit oder ohne Hunde, mit oder ohne Zeug, auf eigenem oder fremdem Grund u. Boden, Lust oder Nutzens halber aufsuchen, verfolgen und fangen oder erlegen, sondern es begreiffet auch das Wort Jagen insbesondere die eigene Anstalt das Wild zu fangen, wie sie an grosser Herren Höfen gebräuchlich ist. Deren giebt es vielerley Arten, als Bestätigungs-Jagen, Haupt-Jagen Kessel Jagen, Wasser-Jagen, Netz-Jagen, Klopff-Jagen, Streiff-Jagen, Wolffs- Rehe- Fuchs- und Hasen-Jagen, Schweins-Jagen oder

Schweins-

Schweins-Hatze, *Parforce*-Jagen, Nacht- oder Fackel-Jagd, Kampf-Jagen, Hasen-Hetzen, Baissen ꝛc. wovon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers.

Jagen, wird auch ein mit Zeuge eingestellter Platz in einem Walde genennet, worinnen das Wild zusammen, und nach dem Laufft zugetrieben wird. Vornemlich hat man wohl dahin zu sehen: daß das Jagen beym Raumen eine rechte Runde bekomme, und vorne gegen dem Laufft zu, wieder zusammen falle, so, daß dasselbe vor dem Laufft über hundert bis hundert und zwantzig Schritte nicht weit bleibe; daß das Jagen nicht rückwerts, sondern nach dem Laufft zu abhängig oder Berg-unter, oder doch wenigstens fein eben liege, daß es gnugsam mit laubigten Stauden oder schwartzem Dickig, nachdem das Gehölze ist, bewachsen sey, damit die Hirsche oder das Wildpret nicht von innen hinaus auf den Laufft sehen können, ausserdeme sie sonsten gerne wieder wenden, und sich scheuen dahin zu lauffen. Am allermeisten und vornehmsten aber hat der Jäger, bey Verfertigung eines solchen Jagens, den Wind zu judiciren, damit derselbe nicht von dem Laufft ins Jagen gehet, weil solchenfalls kein Thier vom Jagen hinaus auf den Laufft will, sondern sich öffters darinnen ehe wird zu tode jagen lassen.

Jage-Teuffel, siehe Johannis-Kraut.

Jahn, die Winzer pflegen, die ihnen anvertrauten grossen Weinberge, um bessern Gemercks willen, gleichsam in gewisse Districte abzutheilen, und solche nach ihrer Sprache Jahne zu nennen. Also lässet man gemeiniglich einen Weinberg nicht auf einmal über und über, sondern Jahn-weise düngen, also daß, wenn heuer der erste Jahn gemistet worden, die Düngung im folgenden Jahre den andern, und über zwey Jahre den dritten Jahn, u. s. f. trifft.

Jahr, ist eine Zeit, binnen welcher die Sonne den Thier-Kreis oder die gantze Ecliptick durchläufft, oder binnen welcher vielmehr ein Irr-Stern um die Sonne, mithin unsere Erde um die Sonne, oder unser Mond mit der Erde und seinem besondern Herumlauff um dieselbe, so ein Monat heißt, um die Sonne herumläufft. Wir Einwohner der Erden, denen es vorkommt, daß die Sonne um unsere Erde herum lauffe, diese aber stille stehe, ja die von dem verschiedenen Stand der Sonne gegen unsere Erde gar vielen Nutzen haben, und daher genöthiget sind, auf dessen Veränderung und die daraus binnen der Zeit des Umlauffs entstehenden Begebenheiten und Wirckungen, welche mit unsern Geschäfften einen grossen Zusammenhang haben, sind genöthiget, sonderlich das Sonnen-Jahr und zwar in verschiedener Betrachtung zu kennen. Es bestehet demnach solches aus dreyhundert und fünff und sechzig gantzen Tagen. Ein solcher Tag aber begreifft eine Zeit von Tag und Nacht in sich, oder vier und zwantzig gleiche Theile, welche man Stunden heisset. Ein solches also genanntes gemeines Jahr, da man den noch übrigen Anhang der Stunden und Minuten weglässet, ist in zwölff Monate eingetheilet; Diese heissen der Januarius (Jenner), mit welchem auch das bürgerliche Jahr, wornach man in bürgerlichen, Regierungs- und Rechts-Geschäfften rechnet, anfängt, Februarius (Hornung), Martius (Merts), Aprilis (April), Majus (May), Junius (Brach-Monat), Julius (Heu-Monat), Augustus (August-Monat), September (der Herbst-Monat), October (Wein-Monat), November (Winter-Monat) und December (Christ-Monat). Davon haben der Januarius, Martius, Majus, Julius, Augustus, October und December ein und dreyßig Tage; mit welchem letzten Monat das Kirchen-Jahr seine besondern Kirchlichen Geschäffte anfängt; der April, Junius, September und November, dreyßig Tage, und der Februarius dagegen acht und zwantzig, in einem Schalt-Jahr aber neun und zwantzig Tage: Denn weil ein gemeines Jahr über die obbesagten dreyhundert und fünff und sechzig Tage noch fünff Stunden und neun und viertzig Minuten lang ist, dieser Uiberschuß der Stunden und Minuten aber in vier Jahren beyläuffig einen gantzen Tag ausmacht, so wird iedesmahl das vierte Jahr ein gantzer Tag in den Februarium geschoben, welches der vier und zwantzigste dieses Monats ist, also, daß der Matthias-Tag, welcher sonst auf den vier und zwantzigsten fället, einen Tag weiter, und dahero auf den fünff und zwantzigsten kommt: ein Schalt-Jahr zu erkennen, dividiret oder theilet man die Zahl der Jahre mit viere, bleibet alsdenn nichts übrig, so ist solches Jahr ein Schalt-Jahr, so viel aber deren übrig bleiben, so viel Jahre sind über das Schalt-Jahr. Das Jahr wird ferner nach dem Eintritt, den die Sonne in die vier Haupt-Ecken des Thier-Kreises nimmt, in vier Theile getheilt, so man die vier Jahrs-Zeiten nennet, nemlich in den Frühling, Sommer, Herbst und Winter, von welchen an behörigem Orte ein mehrers zu finden. Die Jahre werden sonderlich in Ansehung der Geschäffte in bürgerliche, Kirchen- und wirtschafftliche Jahre unterschieden. Von denen beyden ersten ist schon gedacht worden: Allein hier ist sonderlich noch etwas von dem Wirtschaffts-Jahre zu mercken. Ein gewisser Theil der Zeit, wie hier ein Jahr, verhält sich nach denen darinne erfolgenden natürlichen oder moralischen Umständen zu einer gewissen Menge unserer Geschäffte, zu ihren Objecten und Zwecken, sonderlich in Ansehung ihres Zusammenhanges und ihrer vortheilhafftigen Ordnung bald mehr bald weniger bequem, und nach diesem Verhältniß setzt man den Anfang und das Ende eines solchen Zeit Raums entweder durch die Gesetze oder durch die Gewohnheit in gewissen Gegenden der Welt feste. Das ist der allgemeine Satz, worauf sich die verschiedene Bestimmung des rechtlichen und bürgerlichen, des kirchlichen und also auch des Wirtschaffts Jahres gründet, wiewohl was das Kirchen Jahr betrifft, noch verschiedene andere Ursachen in der Hierarchie, im Aberglauben und allerhand besondere Meinungen dazu Gelegenheit gegeben haben, wovon aber hier nicht der Ort zu handeln ist. Ja man kan

kan auch leicht aus iezigemeldetem Grund-Satz erkennen, daß der Anfang und Ende der Geschäffts-Jahre nach dem Unterschied der Gegenden der Länder unterschieden seyn müsse. Hiernächst aber läst sich auch daraus insbesondere das Wirtschaffts-Jahr überhaupt und insonderheit bey uns bestimmen, nachdem nemlich ein solcher Raum der Zeit sich nach denen natürlichen und moralischen Umständen zu denenjenigen wirtschafftlichen, vornemlich aber Land-Feld-Geschäfften am bequemsten verhält, die in einem solchen Zeit-Raum sonderlich in Ansehung der Einnahme und Ausgabe, am allerbesondersten aber des Antritts einer Land-Wirtschaft, mit einem Land-Gute in eigener oder aber in Pacht Verwaltungen, vorfallen und ordentlicher Weise vollbracht werden müssen. Man richtet sich also sonderlich nach einem besondern Wirtschaffts-Jahre im Rechnungs-Wesen, im wirtschafftlichen Uiberschlag auf ein Jahr, in Unternehmung der Verwaltung, und endlich im Verpachten oder Pachten. Nach unsern Gegenden fallen nun die vornehmsten Einnahme-Geschäffte von Aeckern, Wiesen, Gärten und von der Viehzucht, ingleichen an allerhand Geld- und andern beständigen Gefällen, weil die Zinsen und Zehenden alle um diese Zeit herum eingehen, von Trinitatis oder von Michaelis an vor, das ist, man fängt entweder das Wirtschaffts-Jahr ein wenig vor dem Eintritt der wircklichen Einnahme um Trinitatis, oder aber wenn selbige noch währet, oder doch noch keine sonderliche Ausgabe vorgefallen, und also gleich darnach an, wenn das Eingenommene noch meist, mithin ein Object der klugen Anwendungs- und Ausgabe-Geschäffte vorhanden, und dem Pachter oder Verwalter mit einiger Bestimmung überliefert werden kan, als womit man hernach die meiste Zeit über bis wieder auf Trinitatis oder Michaelis in der Wirtschafft, mit unmittelbarer Einnahme aber von denen Pertinentien nicht viel zu thun hat, sondern nunmehro sonderlich die Ausgabe in die Güter selbst, z. E. mit der Bestellung der Felder dergestalt zu thun hat, damit man seine künfftige Einnahme dadurch gründen und verbessern möge. Es gehet also das Wirtschaffts-Jahr auf iezigedachte Weise und aus diesem Grunde am bequemsten von Trinitatis bis wieder dahin, wie in denen Brandenburgischen Landen, oder von Walpurgis, so in May fällt, oder von Michaelis bis wieder dahin in andern Gegenden. Darnach richtet man sich in ganzen Jahr-Rechnungen auf dem Lande, und wenn man ja davon abzuweichen genöthiget wird, so fallen verdrüßliche Stück-Rechnungen vor. Darnach richtet man sich in der Errichtung des jährlichen Wirtschaffts-Etats, und eben diese Zeit hält man gerne im Pachten und Verpachten der Güter. Ja man hat auch so gar in denen Abgaben des Landmanns darauf einige Achtung. Denn wenn er eingeerndtet hat, ist er am geschicktesten, das meiste von seinen Steuern, ingleichen von denen Zinsen abzutragen. An vielen Orten richtet sich auch das An- und Abziehen des Gesindes darnach. In dem sogenannten Hunger-Quartal aber von Weyhnachten an, läßt man ihm so viel möglich Ruhe, weil er ohnedem da lauter Ausgabe, und keine wenigstens rathsame Einnahme hat, wenn er genöthiget wird, seine Körner sogleich von der Tenne weg zu verstossen. Land-Haus-Wirte werden also gar wohl wissen und verstehen, was an der Beobachtung des Wirtschaffts-Jahres, sonderlich in denen Korn-Ländern, gelegen sey, wenn sie das innere Wesen einer profitabeln Land-Wirtschafft mit Land Gütern einsehen und sonderlich bedencken, daß es vom Neuen-Jahre an sehr schwer sey, eine Wirtschafft anzutreten, mit leeren Händen Haus zu halten, und überdem nicht recht zu wissen, wie man etwan die künfftige Haupt-Einnahme bey der Bestellung der Winter-Felder gegründet habe. Indessen so wurde freylich in denen alten Zeiten auf diese Eintheilung der Zeit nicht sonderlich gesehen, sondern entweder das Kirchen- oder bürgerliche Jahr dabey zum Grunde geleget. Daher diese beyden Jahre meistentheils bey denen alten Bauer-Regeln und wirtschafftlichen Vermuthungen im Jahre zum Grunde liegen. Was dannenhero die Vermuthung von der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit eines Jahres anbetrifft, so soll nach denen von alten Haus-Wirten aus der Erfahrung gemachten Anmerkungen ein gutes fruchtbares Jahr zu hoffen seyn: Wenn zuvörderst alle vier Jahrs-Zeiten ihre rechte Eigenschafften haben und behalten; Wenn die Frucht-Bäume nicht zu überflüssig tragen: Wenn die Wasser nicht allzuviel Fische ausgeben: Wenn die Saat-Zeit trocken ist: Wenn die mittlere Regen (das ist, die auf die Früh-Regen folgen, und vor dem Grünen und Ausschlagen geschehen), sich wohl und recht ereignen: Denn sie waschen an der Saat, Wein-Stöcken und Bäumen den Unflath ab, davon hernach alles desto frischer grünet und wächset: Wenn die Ellern oder Erlen viele junge Knospen haben: Wenn das Genisten- oder Pfriemen-Kraut schön blühet: Wenn man an dem Nuß-Baume, so er erst blühet, mehr Blüthe, als Blätter siehet. So hoffen auch die Bauren ein gut Korn-Jahr, wenn das Kraut und Gemüse vollkommen wächset, und zeitlich reiffen Saamen bringet, ingleichen wenn die Rohr-Dommel zeitlich gehöret wird. Und wenn die Nüsse wohl gerathen, soll auch das Getraide seinen völligen Wachsthum erlangen. Uibrigens ist es eine alte Bauren-Regel: Sonne-Jahr (das ist, ein liebliches warmes Jahr) Wonne-Jahr (ein gutes fruchtbares Jahr). Hingegen soll ein Nis-Jahr zu besorgen seyn: Wenn kein Jahrs-Thau also geartet ist, wie er natürlich seyn solte: Wenn der Thau, Reiff und Frost zur Unzeit kommen, so folget Unfruchtbarkeit. Dergleichen auch auf die überflüssige Regen und Hitze zu kommen pflegt, weilen die Früchte weder ungehindert wachsen, noch unbeschädigt eingesammlet werden können; doch sagt man:

die Dürre selten, überflüßiger Regen aber allezeit Theurung mache, weil Saat und Erndte dadurch gehindert wird. Auf grosse Fruchtbarkeit folget gemeiniglich Unfruchtbarkeit, weil die Kräffte der Aecker, Bäume und Wein-Stöcke ziemlich verzehret worden, und wieder ruhen. Wenn an denen Mandel- und Nuß-Bäumen mehr Blätter als Blüthen vorhanden sind; wenn viel Ungeziefer, Ratten, Mäuse, Kroten, Frösche, Fliegen, Bienfaltern, Korn-Würmer, Mayen-Käfer, Raupen, Heuschrecken, Schlangen, Eidechsen, Blindschleichen, und dergleichen aus ihren Löchern hervor kommen, und sich mehr als gewöhnlich sehen lassen, ingleichen, wenn die Fische in grösserer Anzahl und Menge, als sonsten gerathen, soll ein Mis-Jahr und Theurung darauf erfolgen. Die Regen, die in der Blüthe einfallen, ertränken solche mit allzu vieler Nässe, daß sie nachgehends verdirbt und abfället. Viel Nebel und Reiffe sind Menschen und Vieh und denen Feld- und Baum-Früchten schädlich, so sind die Jahre selten fruchtbar, in denen es viel, offt, und ungewöhnlich hagelt. Starcke, lang anhaltende Nord-Winde, sind allen jungen Gewächsen, Bäumen und Kräutern, wie auch der noch zarten Saat nachtheilig. Wenn die Bohnen übermäßig wachsen, und die Eich-Bäume ungewohnlich tragen, so wird hergegen des Getraides desto weniger vermuthet. Frühe Saat betreugt selten, späte Saat aber betreugt offt; Nach dem gemeinen Bauren-Sprich-Wort:

Es gerathe, wies gerathe:
Ich lobe die Fruhe vor die Spate.

Wenn denn blühenden Getraide allzu reissende Sturm-Winde gehen, und die Blüthe vor der Zeit dadurch abgeschlagen wird, so ist Mis-wachs vorhanden. Wenn das Getraide, wie man sagt, in der Milch, oder in seinem Wachsthums-Beginn ist, und ein nasser Frost darüber gehet, so hat man wohl viel Streh, aber wenig Körner zu hoffen. Sonsten heissets nach der alten Bauren-Regel: ein Noth-Jahr (das ist ein nasses Jahr), ein Noth-Jahr (das ist, ein theures Jahr). Weil denn bey nassen Jahren das Getraide in Sand-Ländern am besten geräth, so ist daher das Sprich-Wort entstanden:

Geräth das Getraidig auf'm Sande,
So wird Theurung im Lande.

Was aber von der Unfruchtbarkeit derer Schalt-Jahre gesaget wird, als ob in denenselben das Geflügel, Hüner, Enten, Gänse und Kälber nicht gedeyen, noch die gepfropffeten Bäume in die Höhe zu bringen seyn sollten, solches ist ein Gedicht und wider alle Vernunfft, wie es denn auch von der Erfahrung selbst zu allen Zeiten widerleget wird. Die bekannten Vermuthungen von denen vier Jahrs-Zeiten insonderheit, sind unter ihren Special-Benennungen, von denen Monaten und Tagen aber in dem angehängten Wirtschaffts-Calender zu finden. Diejenigen, welche denen Planeten eine Influentz beylegen, und dannenhero die Theile des Erdbodens nicht nur unter selbige getheilet, sondern auch einem jeden Planeten ein Jahr zu seiner Regierung zugeeignet, darinnen er ganz besonders vor denen übrigen Planeten der Erde, und denen darauf befindlichen Creaturen seinen Einfluß empfinden lasse, haben folgende Anmerckungen davon gemacht.

Ein Saturninisches Jahr ist meistens feuchte und kalt, weil es mehrentheils mit Regen angefüllet; und trifft diese unangenehme Witterung vor andern Ländern, insonderheit Hessen, Westphalen, die Marck, Thüringen, die Wallachey, Moscau, Griechen-Land, Indien ꝛc.

Ein Jovialisches Jahr ist auch mehr feuchte als trocken, doch ziemlich gut, indem Jupiter zu aller Fruchtbarkeit geneigt, und daß zu Zeiten in dergleichen Jahre alle Früchte einige Wochen später als in den andern Jahren hervor wachsen, weil der Saturnus mit seiner grimmigen Kälte bis in den Frühling dieses Jahres continuiret und noch anhält. Diese Wirckung aber empfinden vor andern Ländern vornemlich Portugall, Spanien, Normandie, Dalmatien, Ungarn, Meissen ꝛc.

Ein Martialisches Jahr ist mehr trocken als feuchte, ob es schon zu gewissen Zeiten regnet, so ist dennoch des Martis Regiment am meisten trocken. Die Länder, so dessen Regierung zugehoren, sind Engelland, Frandreich, Burgundien, Bayern, Schlesien, Pohlen, Dännemarck, Norwegen, Sayweden ꝛc.

Ein Solarisches Jahr ist durch und durch trocken, mittelmäßig warm und ein wenig feuchte. Die Länder, so sich desselben Einflusses am meisten zu erfreuen haben, sind Böhmen, Italien und Sicilien ꝛc.

Ein Venerisches Jahr ist mehr feuchte als trocken, dabey geschwülig und warm. Dergleichen Witterung empfinden am meisten Franken, die Schweiß, Elsaß, Oesterreich, Lothringen, Irrland, Liefland ꝛc.

Ein Mercurialisches Jahr ist mehr trocken und kalt, als warm, dabey selten fruchtbar. Solches empfindet, sonderlich Croatien, Lombardey, Brabant, Flandern ꝛc

Ein Lunarisches Jahr ist gemeiniglich mehr feuchte, als trocken und kalt. Dieses erfahren am allermeisten Burgundien, Seeland, Holland, Preussen ꝛc. Dieser und dergleichen Anmerckungen aber hat sich ein frommer Haus-Vater mit Christlicher Bescheidenheit zu gebrauchen, zumahl sie meist auf falschen Grund-Sätzen beruhen. Und daher soll er dabey allezeit der Erinnerung des klugen Haus-Lehrers Sirach eingedenck seyn, die er in seinem Haus-Buch im 16 Cap. 19 v. mit diesen Worten giebt: Was Gott thun will, das siehet niemand, und das Wetter, so verhanden ist, mercket kein Mensch, und er kan viel thun, deß sich niemand versiehet.

Jahr, heisset im anwachsenden Holtze ein jährlicher Trieb oder Wuchs, welcher sich in Gestalt eines Circkels rings um den Kern einer Fichte, Tanne und Kiefer leichtlich zeiget, daß man dergleichen an dem abgesägten Stamme eines solchen Baumes deutlich erkennen und zählen kan. So viel dieser Circkel oder sogenannten Jahre in einem Baume von dem Kern bis auf die Rinde sind, so viel Jahre soll auch der Baum alt seyn, wiewohl solches eben vor keine Universal-Regel passiren kan, angesehen mancher Circkel oder Jahr-Wachs zum öfftern zwey bis drey und mehrere Jahre ausmacht, nachdem er sich ausgedehnet, und viel weisses in sich hat, gedachter Circkel aber gegen das andere Holtz etwas röthlich aussiehet, und härter oder fester ist. Man findet Bäume, die wohl hundert, anderthalb hundert und mehr Circkel- und Jahr-Wachse inwendig, und zumahl unten im Stamme haben, daraus das grosse Alter und jährliche Wachsthum solcher Bäume ziemlich zu schliessen, ob es gleich, aus nur angeführter Ursache, nicht so genau auf etliche Jahre eintreffen kan; zumahl da auch die Bäume, wenn sie bald aus ihrem rechten Wachsthum sind, wenig oder gar keine Circkel mehr aufsetzen, sondern ihre Jahre sich nur in der Weite ausdehnen. Sonst sagt man auch, daß die Jahre in einem Baum gegen der Mitternachts-Seite enger und dichter zusammen oder bey einander seyn, als gegen Mittag, da sie grösser und weiter von einander stehen, aus Ursachen, weil die Sonnen-Wärme mehr Wirckung allhier hat, als gegen der Mitternachts-Seite, da die Kälte und Nord-Winde das Wachsthum oder Ergrösserung der Jahre verhindern; jedoch ist an denen Bäumen, so etwas tief in Wäldern stehen, hierunter gar kein Unterschied zu finden.

Jahr und Tag, ist eine bey denen Gerichten gewöhnliche Redens-Art, wodurch nach Sächsischem Rechte eine Zeit verstanden wird, die ein Jahr, sechs Wochen, und vermöge des Herkommens noch drey Tage darüber in sich enthält.

Jahr-Feld, wird dasjenige genennet, welches in keine Arten eingetheilet ist, folglich auch keine Brache oder Ruhe hat, sondern alle Jahr bestellet wird. Diesem muß, anstat des Brachliegens, mit der Düngung geholffen werden, wenn es anders Frucht bringen soll.

Jahr-Käppgen, Kleidgen, Kuchen und Schuhe, sind allzumahl Stücken, womit die Eltern zu ihrer eigenen Freude ihre Kinder zu der Zeit auszuputzen und zu beschencken pflegen, wenn selbige ein völliges Jahr erreichet und zurücke legen.

Jahr-Küche, ingleichen Gar-Küche, heisset an einigen Orten eine öffentliche Küche, wo allerhand Speisen zubereitet, entweder das gantze Jahr hindurch, oder auch nur zu einer gewissen Zeit und bey ein und anderer Gelegenheit gahr gemacht und zum Verkauff vorräthig angetroffen werden. Diejenige Person aber, so davor Sorge träget, und selbige schmackhafft zubereitet, nennet man einen Jahr- oder auch Gar-Koch, siehe dieser Artickel.

Jahr-Lohn, siehe Gesinde-Lohn.

Jahrmarckt, wird diejenige angesetzte Zeit genennet, zu welcher alle Jahr an einem darzu bestimmten Orte, mit mancherley Waaren Kauff und Verkauff angestellet, und ein öffentlicher Handel getrieben wird. Dergleichen Freyheit wird einem solchen Orte von dem Landes-Herrn insbesondere, jedoch in gewisser vorgeschriebener Maasse verliehen, dergestalt, daß nicht nur die Zeit, wenn und wie lange nemlich der Handel dauren solle, bestimmet, sondern auch in Ansehung der Waaren selbst und der Personen gewisse Verordnungen gemacht, dergleichen sind alle Roß- und Vieh-Märckte, nebst den übrigen, wie solche gemeiniglich in alphabetischer Ordnung den Orten nach in denen gewöhnlichen Calendern als ein Anhang anzutreffen sind.

Jahrs-Zeiten, suche oben unter Jahr.

Jalappe, ist eine schwartz-graue, harzigte, in Scheiben geschnittene, aus Indien kommende, wenn sie gut, recht schwere, dichte und harte Wurtzel, welche das gemeinste Purgier-Mittel in der Gelb- und Wassersucht, viertägigen Fiebern, Bauch-Würmern und dergleichen. Man muß aber nicht so bald darauf trincken, sonst macht sie Bauch-Grimmen. Ausserdem ist es nächst der Ipecacuana das beste Haus-Mittel, durch Brechen oder Purgiren sich zu helffen.

Januarius oder Jenner, ist der erste Monat im Jahr, und der mittelste von denen dem Winter zugeeigneten dreyen Monaten, welches vermuthlich die Ursache gewesen, warum ihn Kayser Carl der Grosse in der Teutschen Sprache den Winter-Monat genennet. Er hat ein und dreyßig Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Wasser-Mannes geschiehet den zwantzigsten dieses Monats; was in demselben ein guter Haus-Wirt sowohl auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehöltzen bey allerley Vieh-Zucht, Fischerey und Weidewerck, als auch noch zu Hause zu thun und zu beobachten hat, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender die benöthigte Nachricht zu finden.

Japonische Narcisse, ist eine rare Blume, die man in Töpfen bey uns und in Lust-Gärten zeuget. Es giebt dreyerley Arten. Die erste mit gelb- rothen Lilien-Blumen, wächst im May, die andere ist eine weisse Narcissen-Lilie, blühet im September, die dritte ist eine hell-rothe Lilie. Sie werden durch Zwiebeln fortgepflantzet, lieben die Sonne, und können etwas Trockne vertragen.

Jasmin, ist ein Stauden-Gewächse, welches um seiner wohlriechenden Blumen willen

in den Gärten und an der Sonnen gelegenen Orten unterhalten wird. Man hat desselben vielerley Gattungen:

Der gemeine weisse Jasmin hat viele schwancke grüne Zweige, an deren Gliedern je zwey Reißlein, woran fünff oder sieben Blätter befindlich, hervor gehen; diese Blätter, welche er im Winter abfallen lässet, sind länglicht, spitzig, glatt, und einer dunckelgrünen Farbe, auf den Gipfeln sind die kleinen weissen, Stern-förmig in fünff Theile zerschnittene Blumen, so zwar einen etwas lieblichen, aber auch schwachen Geruch haben. Dieser Jasmin kommt aus Italien, kan aber auch bey uns durchs Absäugeln und durch abgebrochne Zweiglein vermehret werden. Der

Catalonische Jasmin hat seinen Ursprung aus dem Spanischen Fürstenthum Catalonien. Seine Blumen haben einen sehr lieblichen Geruch und länglichte runde Blätter, die noch eins so groß sind, als an den gemeinen Jasminen, oben weiß, unten aber Purpur-roth gefleckt. Er will einen Sonnenreichen, und vor denen kalten und rauhen Nord-Winden in Gedult stehenden Ort, auch ein fettes und feuchtes Erdreich haben. Dieses wird aus verfaulter Mist-Erde, oder Teich-Schlamm, oder auch aus solcher Erde, welche die Maul-Würffe an den Gräben und morastigen Wiesen aufwerffen, bestehend, und denn mit grobem Bach-Sand wohl untermenget, durch ein Sieb gelassen, und denn die Gefässe darmit gefüllet. Die Art oder das Geschlecht davon zu erhalten, pfropffet man kleine Reiser in gemeine Jasmin-Stämme, welche eines Fingers dick, gleich und ohne viele Knoten sind, auch viele Wurzeln haben, und mehr als sechs Monat zuvor in Scherben gepflantzet werden müssen. Dieses geschiehet im October, das Pfropffen aber im Merken oder April. Wenn die Reiser vier oder fünff Augen getrieben, nimmt man die übrigen weg, und läßet ihnen nur zwey, so tragen sie desto mehr Blumen. Man kan sie auch oculiren, oder augeln, welches im Junio und Julio geschichet, indem man einen kleinen runden Schnitt in die Rinde thut, dieselbige aufhebt, und das Auge gantz subtil hinein setzt. Man kan sie auch ablactiren, und nach verflossenem Jahr abschneiden, oder auch durchs Einsencken fortbringen. Sie wollen im Sommer offt mit laulichtem Wasser aus einem Teich oder aus einer Grube, worein s. v. verfaulter Menschen-Koth geleget ist, (welches allen Jasminen gar angenehm, und zum Wachsthum sehr beförderlich ist) begossen, und noch vor Michaelis, gleich denen übrigen Jasminen-Arten, in die Winterung oder das Gewächs-Haus gebracht seyn, weil sie die allergeringste Kälte, auch oft die rauhen Winde nicht vertragen können. Im Winter müssen sie wenig, nur zur höchsten Noth, mit vorgedachtem Wasser, dessen man allezeit ein Faß bey diesen Gewächsen in Vorrath haben solle, begossen, aber der Stamm nicht mit berühret werden. Dieser Jasmin blühet den gantzen Sommer durch bis in den späten Herbst. Der

Gefüllte Spanische Jasmin, ist an Farbe dem Catalonischen gleich, hat unterher fünff oder sechs Blätlein, wie ein Stern, in deren Mitten drey oder vier andere hervor gehen, die sich öffters in Gestalt einer kleinen Kugel an einander schliessen. Diese Blume, welche einen stärckern und angenehmern Geruch von sich giebt, als die vorhergehende, erhält sich auf der Pflantze vier oder fünff Tage in ihrer Schönheit, hernachmahls wird sie dürre, fället aber nicht von sich selbsten ab. Seine Wartung und Vermehrung ist gleich dem Catalonischen. Der

Arabische oder Alexandrinische Jasmin, wird von denen Arabern Lambach, bey uns aber auch von einigen die Arabische Syringe genennet, weil seine Blätter unserer weissen Syringe oder Spanischen Hollunder ähnlich sehen, ausser daß sie an dem Rande nicht zerkerbt sind. Er blühet vom Frühling an bis in den Herbst, hat bleich weisse oder blasse und gegen den Boden etwas licht-gelbe Blumen, welche zwey Reihen Blätter, und deren aufs höchste zwölff, wenigstens aber neune haben, und einen unaemein lieblichen, und der Pommeranzen-Blüthe nicht ungleichen Geruch von sich geben. Dieser Jasmin erfordert eben einen solchen Ort oder Stelle, auch deraleichen Erdreich, Begiessung und übrige Wartung wie der Catalonische. Er kan gleich demselben auf wilde Jasmin-Stämme gepfropffet werden, wobey jedoch zu mercken, daß man die Reiser, wenn sie gewachsen und getrieben, im ersten Jahr bis auf das erste Auge abnehme, damit sich dasselbe desto besser erstärcken, und hernach um so vielmehr treiben könne. Die allergewisseste Art, dieses Geschlecht zu vermehren, geschichet durchs Ablactiren oder Absäugen. Das Oculiren zwar gehet auch leichtlich an, es muß aber dabey am Einschneiden der Rinde, und Ablösung des Aeugleins grosse Vorsichtigkeit gebrauchet werden, denn man schwerlich den Augenschild erkennen kan, weil es gar zu zarte Gewächse und Reiser sind. Wenn sie den Winter durch auf eine halbe Spanne gewachsen, muß man sie abstutzen, denn also vercoppeln sich die Aestlein, und bekommen mehr Blumen, das andere Jahr darauf beschneidet man sie, und lässet ihnen die Aestlein ein wenig länger; in dem dritten und vierten Jahre fähret man mit Beschneiden fort, so daß die Aestlein allezeit etwas länger gelassen werden, bis daß sie dick und starck genug zu seyn scheinen, und man ihnen also nichts mehr, als das dürre und wilde Holtz, nebst denen Wasser-Zweigen und Wurtzel- oder Neben-Schossen, zu benehmen hat. Der

Grosse Spanische Jasmin, kriegt an dem Gipffel seiner Aeste, so unter sich hangen, einen grossen Uberfluß an Knöpffen, welche sich alle mit einander vereinigen, und einen gantz rothen

Strauß formiren; wenn sie eines halben Fingers groß gewachsen, öffnen sie sich, und aus ihrer Oeffnung kommen, wie Röhren eines Fingers lang, gelblichte Blumen hervor, die unten dünne, in der Mitten dicker, und oben ein wenig enger oder näher beysammen sind: Dieser Ober-Theil wirfft fünff zerschnittene Blätter zurücke, und siehet einer Lilien gleich: aus der Mitten erheben sich etliche gelblichte Zäserlein, davon das mittelste weißlicht und länger als die andern ist. Diejenige, welche kleine Gold-farbne Linien oder Aederlein haben, werden nach und nach roth, daß man es endlich vor Sammet ansehen solte. Diese Pflantze will in gutem Erdreich stehen, und in dem Frühling und Sommer alle Abend reichlich begossen seyn. Man muß einen Stecken dazu stecken, und dieselbe mit einem Drat daran hefften, weil die Gleiche oder Knoten leicht davon faulen. Solchen fortzupflantzen, schneidet man, ehe die Knöpfe in dem Frühjahr groß werden, ein Zweiglein, so drey Augen haben muß, davon ab, unten schabet man es ein wenig mit einem Messer, alsdenn wird es bis an das andere Auge in die Erde gesetzet, daß das dritte allein noch heraussen bleibe; solchergestalt gewinnet es geschwind Wurtzeln, und treibet in kurtzem Blätter und Blumen. Der

Americanische Jasmin, von den Americanern Quamoclit, von denen Frantzosen aber jasmin à mille feuilles, tausendblätterichter Jasmin genennet, weil seine Blätter der Schaaf-Garbe ziemlich gleich kommen, bringt an iedem Aste eine oder zwey Blumen von Lack-rother Farbe hervor, welche mit einigen Linien oder Adern anderer Farben vermischet sind, auch fünff bleiche Käserlein haben. Diese Blumen dehnen sich in Röhrlein aus, an der Oeffnung aber theilen sie sich in fünf Theile; sie blühen in dem Anfange des Monats Augusti, und hören vor dem September nicht auf, da sie denn eine schuppichte Hülse hinter sich lassen, darinnen vier lange, schwarze und haarigte Kerne liegen. Es ist diese Pflantze voller Knoten, Aeste und Blätter, daß man die Sommer- und Garten-Lauben gar leicht damit bedecken kan. Dieser Jasmin wird alle Jahre frisch gesäet, weil aber der Saamen mit einer sehr harten Schalen umgeben ist, muß man ihn vorhero in Wasser werffen, und an die Sonne stellen, bis er aufschwillet, alsdenn aber im Majo oder Junio zwey bis drey Körnlein zwey quer Finger tief in einen Topff mit guter Erde stecken, und des Tages zweymahl begiessen, so wird er von der Sonnen-Wärme, des Wassers Feuchtigkeit, und der guten Erde in acht Tagen aufgehen. Wenn er zwey Finger hoch in die Höhe gekommen, so wird er mit samt der Erden heraus genommen, und nur eine Pflantze darinnen gelassen, die zwey andern aber setzet man, eine iede besonders in andere Töpffe, nach diesem begiesset man sie alle Tage, oder setzet sie in weite ohngefähr vier Finger hoch mit Wasser angefüllte Gefässe, iedoch dürffen die Töpffe darinnen nicht dichte auf dem Boden aufstehen. Zu diesem Jasmin muß man Stäbe stecken, daran er sich halten und in die Höhe kommen kanne. Wenn er aufgewachsen, schneidet man alle obere Spitzlein davon ab, damit er desto bessere Krafft bekomme, und mehr Blumen trage. Der

Gemeine gelbe Jasmin, hat kleine gelbe Blumen, so ganz ohne Geruch sind dahingegen der Indianische gelbe Jasmin desto wohlriechender, rarer und edler ist; dieser hat eine glatte röthlichte Rinde, wie der Tausendschön, und treibt von dem Fuß an bis auf den Gipffel seine Aeste: die Blätter sind etwas länglicht und glänzend, zu dreyen oder fünffen an einem Zweige, die Blumen sind geformt wie die andern Jasminen, wiewohl kleiner als der Catalonischen, und stehen an denen Aesten in solcher Ordnung, daß ein ieder Gipffel eines Asts ein mit Fleiß gemachter Blumen-Strauß zu seyn scheinet, sie sind Gold-gelb, und riechen ungemein wohl, nicht nur, wenn sie frisch, sondern auch wenn sie schon welck und dürre worden sind. Nach der Blüthe kommen Beere, in Form der Oliven, allein etwas kleiner, erstlich grün, darnach weiß-bleich, und wenn sie reiff, durchsichtig wie die Wein-Beere, inwendig aber haben sie länglichte schwartze Körner, wie die Birn-Kerne, welche aber nicht zur vollkommenen Zeitigung gelangen. Dieses Gewächse erfordert sonst mit dem Spanischen Jasmin gleiche Wartung, hasset die Kälte, als seinen tödtlichen Feind, leidet auch den Morgen-Thau im Sommer nicht, und wird davon abfärbig. Ihn fortzupflantzen und zu vermehren, suchet man ein Zweiglein von denen niedrigsten an dem Stamm aus, das fein gerad und lebhafftig ist, und schneidet von unten ohngefehr eines Fingers breit hoch an dem Fuß hinein; dieser Schnitt, welcher von aussen geschicht, muß eben angefangen werden, und quer durch bis an das Marck gehen, darnach wird er ein wenig von einander gemacht, und ein kleiner Stein dazwischen gesteckt, die Wunde aber mit geneßter Kreide und Sand wieder vermacht; hernach legt man einen Spalt-Topff an, füllet denselben mit guter Erden, und bedeckt den Schnitt wohl, macht das Geschirre feste, begiesset es wohl, und setzet es an einen temperirten Ort, da es von der geringsten Kälte nicht getroffen werden kan, weil es diese mehr als andere fürchtet; nach einem Jahr oder zweyen schneidet mans ab, und versetzet es sogleich wieder in einen mit guter Erde angefüllten Topff. Der

Rothe oder grosse Indianische Jasmin, ist einer von denen schönsten Jasminen, so zu finden. Seine Blumen, welche sich Busch weise, und in Gestalt der Rose von Jericho präsentiren, sind groß, hoch-rothlichter Farbe, so sich endlich auf Saffran-Farbe ziehet, und haben den allerlieblichsten Geruch. Er fanget im Augusto an zu blühen, und wenn er auch seine Blumen schon einmahl verlohren hat, so blühet er

doch

doch im Winter wieder: Wenn er im Gewächs-Hause an warmen Orten stehet, folgen endlich nach der Blüthe Schoten, welche oben und unten schmal, in der Mitten aber völliger, auch wie die am gelben viel getheilt, und voller röthlichten und kleinen Saamen sind. Es ist ebenfalls ein über alle massen zartes Gewächse, welches im Sommer die gantze Tages-Sonne haben, und von allen rauhen Nord- und Ost-Winden befreyet seyn, auch mit denen vorgedachten Jasmin-Arten gleiche Erde, Wartung und Begiessung haben will. Weil er sich ziemlich ausbreitet, und mit seinen zarten Rancken in die Höhe will, so muß man ihn mit seinem Geschirr nahe an eine Wand oder Mauer stellen, und an demselbigen ein ziemlich hoch und breit Geländer machen, damit er sich daran kan ausbreiten; Man setzet ihn auch gerne vor die Fenster, weil er mit seinem schonen grünen Laub ein liebliches Ansehen, und angenehmen Schatten machet. Die Vermehrung dieses Gewächses geschichet durch die jung-geschossene Riedlein oder Zweige: Man nimmt dergleichen etwan einer Spannen lang, mit etlichen Gelencken oder Augen, solche spaltet man unten auf bis an das zweyte Gelencke, und leget sie etwas schräg in vorgedachte Erde in einen Kasten, bis an das oberste Glied, etwa einen Zoll lang ausser der Erde, und begiesset sie fleißig, so werden sie bald Wurtzel schlagen, und können im andern oder dritten Jahr ihre Blumen bringen; es muß aber solches um die Zeit, wenn diese Gewächse wieder in den Garten gebracht werden, und ehe sie die Augen auftreiben, geschehen. Man kan auch dieselbige durch die Wurtzel-Brut fortpflantzen und vermehren, welches ebenfalls um obbemeldete Zeit geschehen muß. Wenn etw dürre Reiser, wie offt geschiehet, daran kommen, muß man solche fleißig abnehmen und beschneiden: Denn die Jasminen wollen, wie der Weinstock, alle Frühlinge wohl beschnitten seyn, so sie anders ihre Blumen tragen sollen. Ausser allen diesen Arten findet sich noch ein hell- oder weiß-blauer Jasmin, dessen Blumen im April Straus- oder Buschweise beysammen hangen, und dem Spanischen wohlriechenden Hollunder ziemlich ähnlich sehen, ohne daß sie viel zarter und kleiner sind, auch das Laub nach Art des Jasmins zerkerbet ist. Dieser Jasmin kommet gar leichtlich fort, wird durch Zertheilung der Wurtzel vermehret, in den Gärten gerne an die Wände und Geländer gesetzet, und im Winter mit Stroh verbunden; so man ihn aber vor den Fenstern oder auf den Altanen verlanget, setzet man ihn nach Proportion seiner Grösse in Blumen-Scherben oder Kübel, und wider den allzuharten Frost in den Keller, das Gewächs-Haus oder andere Winterung, nachdem man mit denselbigen versehen ist. Mit den Blumen wird ein wohlriechendes Oel angemachet, welches in der Krafft mit dem Camillen-Oel überein kommt, indem es die Nerven erwärmet und erweichet, die verlähmte Glieder stärket und den Krampff tilget, hingegen, wenn das Haupt-Haar damit zu viel angefeuchtet wird, soll es Kopffweh verursachen.

Jaspis, ist ein dunckler, nur etwas durchscheinender, schöner und mit röthlichen und grünen Flecken besprengeter Stein. Es sind ihrer aber gar vielerley Arten.

Javaris, ist eine Art wilder Americanischer Schweine, auf der Insel Anguilla, mit einem Wind- und Luft-Loch auf dem Rücken versehen, womit sie die Lunge im Laufen abkühlen, deswegen sie schwerlich zu fangen sind. s. Natur-Lexicon.

Ibenbaum, Ebenbaum, siehe Taxbaum.

Ibis, ein Egyptischer Vogel, dem Storch sehr ähnlich.

Je länger ie lieber, Hintschkraut, Alfrancken oder Alprancken und Bitterfuß, ist ein Mittel-Gewächse zwischen den Stauden und Kräutern, welches gerne an feuchten Orten wächset, und lange, harte, holzige Rancken hat, damit es sich an die Bäume, Stauden und Gesträuche befestiget und daran in die Höhe steiget: Die Rinde an den jungen Rancken ist grün, an den alten aber Aschen-Farbe und inwendig grün, und hat ein schwammigtes Marck in sich, die Blätter haben eine dunckel-grüne Farbe, sind länglicht und spitzig, die Blumen aber Veyelfarbig, aus fünff kleinen Blättern bestehend, zwischen denen in der Mitten ein gelbes Zäpflein sitzet; gedachte Blumen hangen Traubenweise beysammen, nach welchen länglichte und und bey ihrer Zeitigung Corallenfarbene Beerlein, voll Saffts, aber eines widrigen und unangenehmen Geschmacks, kommen. Die Wurtzel ist zasericht, und die Rinde der Aeste im Käuen anfänglich bitter, nachmals aber immer süsser, dahero sie auch Bitter-süß genennet wird. Die Hirten hängen es dem Rindvieh an den Hals für den Hintsch oder den Alp, das ist, für das Keuchen und den schweren Athem, und daher mag es auch den Nahmen Hintschkraut, auch Alf- oder Alprancken bekommen haben. Die Reben dieses Gewächses, weil sie noch zart und jung sind, werden wie Spargel angemacht, und zur Speise genossen. Das Kraut offnet, zertheilet und reiniget; in Wein oder Wasser abgekocht, davon des Morgens einen Trunck gethan, öffnet die verstopffte Leber und Miltz, zertheilet das geronnene Geblüte im Leibe, treibet den Harn und Grieß, ist gut für faule Fieber, Gelb- und Wassersucht, auch den Engbrüstigen, sonderlich die mittlere Rinde mit Honig-Wasser gekocht. Die Weiber legen dieses Kraut denen kleinen Kindern in die Wiegen, sie dadurch für Zauberen zu bewahren. Der Safft von den Beeren äusserlich angestrichen, vertreibet die Masern und Flecken im Angesicht und am Leibe.

Jenner, siehe Januarius.

Jenipapan, ist eine Art kleiner, wie ein Enten-Ey grosser und länglicht-runder Kürbisse, innewendig mit einem Fleisch versehen, daraus man einen scharfen, angenehmen und gesunden Safft roh mit dem Munde ziehen kan, wächset auf einem Stamm, der wie eine Esche fast aussiehet, aber keine Aeste hat, bis an den Wipfel, wo die Frucht mit einem Büschel herfür bricht.

Jerusalems-Blume, ist eine Blume, welche keinen Geruch, aber eine sehr schöne auf Mennig oder Granaten-Blüthe-Art spielende Farbe hat, wiewohl man auch gantz weisse und Fleisch-färbige siehet; ist theils einfach, theils gefüllt, beyde aber ihrer Natur nach einander gantz zuwider, denn die einfachen werden aus dem Saamen erzielet, die gefüllten aber, weil sie gar keinen Saamen tragen, durch die Zertheilung der Wurtzel im Frühling, und ob schon solches auch durch die Auffschlitz- und Einlegung der Stengel in das Erdreich geschehen kan, so schlagen sie doch selten an, sondern verderben gemeiniglich annoch in dem nächsten Winter; die einfachen Jerusalems-Blumen dauren auch die strengeste Kälte im Felde aus, die gefüllten aber nicht, und die weissen sind so zart, daß sie auch von der geringsten Kälte und Reiffen Schaden nehmen, doch kommen darinnen beyde mit einander überein, daß sie eine freye Lufft und gutes Erdreich erfordern; weil aber selbige sehr starck wurtzeln, so ist nöthig, solche alle Jahre zu beschneiden und wiederum in frischen Grund einzusetzen. Nächst dem wollen sie es mit der Begiessung sehr nett haben, und nicht zu viel, auch nicht zu wenig, bevorab mit keinem Eiskalten Brunnen-Wasser begossen werden, weil sie davon gar leicht ihre schöne hohe Farbe verlieren, sich abbleichen und austrocknen.

Jesus-Blümlein, suche Dreyfaltigkeits-Blümlein.

Jfen-Baum, siehe Tax-Baum.

Igel, ist ein vierfüßiges Thierlein etwa in der Grösse eines Caninichens, hat eine gantz stachlichte Haut, oder mit so spitzigen und langen Stacheln besetztes Fell, daß man ihn ohne Verletzung nicht wohl angreiffen kan, das Maul und die Füsse aber sind kurtz und glatt, und wenn sie von einem Menschen, oder sonst von ihren Feinden, darunter die Schlangen, Bären, Wölffe und Füchse die vornehmsten sind, ertappet werden, rollen sie sich wie eine Kugel zusammen, daß man sie nicht wohl möge anrühren können, so bald man ihn aber mit Wasser begiesset, lässet er die Stacheln fallen, und ist alsdenn leicht und ohne Verletzung anzugreifen; dieses weiß der Fuchs sehr wohl, denn dieser besprengt den Igel mit seinem stinckenden Harn, daß er sich aufthun, und ihm zum Raub und zur Speise dienen muß. Der Igel sind vornemlich zweyerley Geschlechte, nemlich die Sau-Igel, welche einen Rüssel wie ein Schwein haben, und die Hunds-Igel, welche ein Maul wie ein Hund haben. Man theilet sie auch in die wilden und einheimischen Igel. Jene halten sich gerne in Wildnissen und Wäldern; diese aber mehr in Häusern und um die Häuser auf; den erstgedachten ist noch beyzufügen der Meer-Igel oder das Stachel-Schwein, davon unter diesem Wort ferner nachzulesen. Es gleichet der Igel dem Dachs in vielen Stücken, denn er suchet des Nachts seine Nahrung wie der Dachs in Obst, Gewürme und dergleichen, doch wie der Dachs grössere Gewürme, als Kröten, Frösche, Molche ꝛc. suchet, also thuts der Igel in kleinerm geflügelten Ungeziefer und Gewürme, als Käfer, und was sich im Grase zu halten und zu kriechen pflegt, wie solches ihre Gänge der Gegend, wo sie sich gerne zu halten pflegen, nebst ihrer Losung zur Gnüge anzeigen, indem die ordentlichen Fuß-Pfade durchs Gras sie bald verrathen; so ist auch die Gestalt des Igels dem Dachse sehr gleich, inmassen er die Fährte im Fortlauffen eben so formiret, als auch den Tag eben also, wie der Dachs, scheuet: doch wird dem Igel zugeschrieben, daß er des Nachts seine Nahrung, nach Proportion seiner Grösse und Ohnmacht, am weitesten suche, denn er bey anbrechendem Morgen zur Sommers-Zeit aus denen weitesten Feldern zu Holtze oder Hecke eilend, dem Weidemann manchmahl im Anstellen ankömmt und ihn betrüget. Er verbirget sich allezeit gerne, und zwar im Sommer und Herbst in die dicken Hecken und Zäune, Winters-Zeit aber in hohle Bäume; seine Nahrung bestehet in Aepffeln, Birnen, Weintrauben und dergleichen Früchten, nach welchen er auf die Bäume klettert und selbige abschüttelt, hernach sich in den abgefallenen Früchten herum wältzet, daß dieselbe an seinen spitzigen Stacheln stecken bleiben, und gehet also damit nach seiner Höle zu, wiewohl er nicht so viel einträgt, daß es durch den gantzen Winter dauren sollte, sondern er zehret, wenn sein Vorrath zu Ende, vom Leibe so wohl als der Dachs; in seiner Höle machet er allezeit zwey Löcher, eines gegen Mittag, und das andere gegen Mitternacht, damit er, wenn der Wind von Mittag herkommt, das Loch gegen Mittag, und wenn der Wind von Mitternacht wehet, auch das Loch gegen Mitternacht vermachen, und doch durch das andere Lufft haben möge. In den Weinbergen thut er grossen Schaden an den Weintrauben, die er seinen Jungen zuträget. Er frißt auch Mäuse, wenn er sie haben kan, weshalb er mit unter die Raub-Thiere gerechnet, auch in den Häusern, sonderlich auf denen Korn-Böden fast einer Katzen gehalten wird. Wenn das Weiblein ihre Heckzeit vermerckt, träget sie in einen dicken Zaun oder anders Gesträuch einen Ballen zermalmetes dürres Gras oder Schmeelen eines Kopffs Grösse zusammen, und setzet darein vier, sechs bis acht Junge, welche sie mit ihrer Milch auferziehet, denn sie ihr Gesäuge unterm Leibe hat als ein Dachs. Wenn man einen Igel abziehet, siehet er gemeiniglich fett aus, wie

ein

ein junges Schwein. In der Artzney-Kunst werden von diesem Thiere verschiedene gute Medicamenten gemacht, und die Leber, die Galle, das Miltz, das Blut, das Schmaltz oder Fett, der frische Koth, und das innere Häutlein des Magens gebraucht, sonderlich aber wird gerühmet, wenn man einen Igel entweder gantz oder auch nur dessen Haupt zu Aschen verbrennet oder kochet, und alsdenn in einem Tranck einnimmt, welches ein herrlich Mittel für diejenige, so den Urin nicht halten können, seyn soll, auch lässet diese Asche kein wildes Fleisch wachsen, wenn es auf böse Schäden gestreuet wird.

Igel wird auch eine Speise genennet, welche der Koch auf folgende Art zuzurichten pfleget: Es bestehet dieselbe aus einer fetten Kalbs-Leber, diese wird gekocht, auf dem Reibeisen gerieben, und nachdem man 3 bis 4 Eyer in geriebener Semmel und Gewürtz geschlagen, auch alles wohl unter einander gerühret, daß es recht trocken worden, einem Igel gleich formiret. Hierauf bestecket man diese Forme mit Pinien oder länglicht geschnittenen Mandeln sehr dick, setzet sie auf einem Blech oder Papier im Backofen, und lässet sie fein gelb backen; ehe dergleichen Igel gar ausgebacken, kan er zuvor mit ein wenig zerlassener Butter begossen werden: Wenn er gar fertig, wird er auf den Tisch zum Schau-Essen aufgesetzet.

Igel-Klee, siehe Klee.

Igels Huf, ist ein Geschwär, welches an denen Hinter- und Vorder-Füssen der Pferde und zwar vornen in der Mitten eines kleinen Daumens breit über der Krone sich ereignet, und worauf lange Stachel-Haare wachsen. Es rühret von einer biliosischen scharffen und beissenden Feuchtigkeit, welche die Haut auffrisset, her; diese Feuchte wird offt von den Anstössen, so die Pferde im Passagiren, in den Volten und diese Gegend thun, verursachet, und durch gute Säuberung mit warmem Lein oder Harn geheilet. Nehmet Schellkraut, samt der Wurtzel, siedet es in einem Kessel mit Wasser, schlaget das Kraut dem Pferd alle Tage warm um den Fuß, das thut so lange, bis ihm die stachlichten Haare alle ausfallen; alsdenn nehmet gestossenen Zucker, Vitriol und Alaun, siebet es durch, werffets auf den Schaden, daß es trockne und heile. Oder: Lasse dem Rosse fein dünne auswirken bis auf das Fleisch, und schlage demselben mit folgenden ein: Nimm Kuh-Mist und Schweinfett, koche es mit Bier, und schlage es dem Rosse einen Tag um den andern ein, darnach wasche es oben, wo es den Schaden hat, mit Kalch-Wasser, und schmiere es, so bald es trocken ist, mit folgender Salbe: Wagenschmier eine Kanne, Schweinen-Fett ein Nössel Kalck fünff Loth, Grünspan drey Loth, Büchsen-Pulver fünff Loth, grauen Schwefel fünff Loth. Mit dieser Salbe schmiere das Roß vorgedachter massen, lasse ihm hiernächst die Fessel-Ader schlagen, die stachlichten und straubichten Haare rein ausziehen, und folgends mit nachgesetzter Salbe schmieren, so bekommt es wieder frische und reine Haare: Nimm Honig und Baum-Oel jedes ein Viertels-Pfund, Büchsen-Pulver ein halb Viertels-Pfund, Silber-Glätte zwey Loth, und vor zween Groschen Lein-Oel, alles durch einander temperiret und zu einer Salben gemacht, und wie oben gemeldet, geschmieret, so wachsen die Haare so gut, als sie immer werden können.

Igels-Klette, siehe Klette.

Igels-Kolbe, ist eine hohe Pflantze, so breite tieff eingeschlitzte Blätter hat. Die Blume ist unten spitzig, oben breit, weiß und rothlaufend. Die Frucht bestehet aus einem kleinen schwarten Saamen, der einen übeln Geruch hat, ist gantz flachlicht und wie eine Welsche Nuß länglicht-rund. Wenn der Mensch von dieser Frucht etwas genossen, kommt er einige Stunden von Verstand und Sinnen, oder verfallt in einen tiefen Schlaf: doch wo man dieses weiß, kan durch starckes Reiben der Arme und Beine, ingleichen durch erbrechende Artzneyen diesem Zufall abgeholfen werden.

Igel-Stein, ist ein weisser, glasiger Stein, eines kreidigen Wesens, welcher in den Kreiden-Gruben gefunden, und am meisten wider die Felle in den Augen der Pferde gebrauchet wird. Eine andere Art eines Igel-Steines wird in Stein-Brüchen gefunden, der aber eines kiesigten harten Wesens ist.

Ilen, siehe Egeln.

Ilmen-Baum, suche Rüster und Ulmen-Baum.

Iltis, Eltis oder Elb-Thier, von einigen auch ein Katz genannt, ist ein vierfüßiges Raub-Thier, welches an Gestalt und Grosse mit dem Marder ziemlich überein kommt, ausser daß sich dasselbe in der Fährte anders als jenes, nemlich mit merklich kleinern runden Tritten spüret, denn es in jedem Sprunge, dem Augenschein nach, zwey hinter einander, jedoch den einen Tritt etwas Seitwärts zeiget, ist rollig oder fleckerich, aber als der Marder hat es keine Klauen, sondern vielmehr in Gestalt einer Katze; und wie der Marder sich in die Höhe bäumet, und am Tage seinen Aufenthalt suchet, so bleibet hingegen das Iltis gerne in der Erde, in Fuchs-Bauen oder Röhren, in Hamster-Löchern, in holen Weyden, auch in Gebäuden und dergleichen. Es ist ein wenig kleiner als der Mardor, jedoch grösser als das Wiesel, hat einen dicken Hals und zweyerley Haare, davon die kurtzen gelblicht, und die langen schwartz sind. Es stincket nicht nur, wo es hinpisset, greulich, sondern auch sein Balg, welcher, wenn das Thier gequälet und zum Zorn beweget, oder im Frühling zur Brunfft-Zeit gefangen wird, den Gestanck immerzu behält, dahero es auch ein Stanker genennet, und sein Balg gegen den Marder-Balg wenig oder gar nichts geachtet wird. Der Iltis wohnet meistens in Dörffern und Städten, wie auch in Wäldern unter den

Wur-

Wurtzeln grosser Bäume oder unter zusammen gefallenem Holtze, auch obgedachter massen in Feldern, und wo Dorn-Hecken sind, wehret sich scharff gegen die Hunde mit Beissen, und spritzet ihnen den Harn ins Gesicht; er lieget auch gerne an den kleinen Bächen und Wassern, so wohl wegen der Mäuse, denen er da aufwartet, als auch der Fische halber, die er gerne frißt, denn er scheuet kein kleines Wasser, fänget auch gerne Frösche; die in den Dörffern wohnen, liegen gerne in den Scheunen, lauffen aber nicht auf den Dächern, wie die Stein-Marder, sondern nur auf der Erde in den Scheunen und in den Gärten, wo etwan Reiser oder Stangen liegen, welche sie durchstechen; sie saufen den Hünern die Eyer aus, wie die Marder, und können solche durch ein klein Loch mit der Zungen rein auslecken, davon sie die Schalen liegen lassen; theils verschleppen auch die Eyer. Wenn sie in ein Tauben- oder Hüner Haus kommen, würgen sie alles, was sie finden, beissen denen Hünern und Tauben die Köpffe ab, saugen ihnen aber nur das Blut aus, denen jungen wilden Thieren und Geflügel thun sie auch grossen Schaden. Ihre Brunfft geschiehet im Februario, zu welcher Zeit sie des Nachts viel Beissens und Schreyens haben. Sie tragen neun Wochen, und haben im April Junge, welche man leichtlich ihres Gestands halber finden kan. Sie werden mit einem Ey in höltzernen Fallen bekommen, oder aus der Erde gegraben, oder mit Garnen gefangen. Der Balg, wenn er zugerichtet, giebt das allergemeinste und schlechteste Rauchwerck, so zu Mützen, Schleppen und anderm Gebräme, ja auch zuweilen zu Müffen vor das Bauren-Volck gebrauchet wird.

Iltis Garn, bestehet aus ein paar kleinen Netzchen, welche von feinem dünnen Bindfaden und Leinchen mit engen Mäschen zusammen gestricket, damit man um das Behältniß des Iltisses herum stellen könne: Hierauf führet man bey einem neu-gefallenen Schnee dieselben aus, sodenn stellet man auf, störet in die Behältnisse, lässet die Hunde stöbern, und fänget also dieselben im Netze. Es sind diese kleine Netze mit ihren Leinen und Garne in allem fast den Hasen-Netzen ähnlich, werden auch eben so tractiret mit Aufstellen und Ablauffen, dahinter die Hunde geschwinde her seyn müssen, weil sie sonst leichtlich zu entwischen pflegen; doch müssen, wie gemeldet, die Mäschen enger seyn, damit das Gefangene darinnen bleiben könne.

Imber, siehe Ingber.

Imbiß, ist ein altes deutsches Wort, und bedeutet bald ein Morgen-Brot oder einen Anbiß, bald ein halbes Abend-Brot.

Imme, suche Biene.

Immen-Kraut oder Bienen-Kraut, wird von einigen die Melisse, von andern aber auch der Thymian genennet, wovon an seinem Ort ein mehrers.

Immergrün, siehe Hauswurtz.

Immertuh, suche Gottestuh.

Imperial-Wasser, ist eine Art eines Schmuck-Wassers vor das Frauenzimmer, welches aus folgenden Stücken destilliret wird: Man nimmt nemlich darzu guten Franz-Wein mit Myrrhen, Mastix, Weyrauch, Benzoes, Arabisch Gummi, Nägelein, Zimmet, Muscaten-Nüssen und geschossenen süssen Mandeln vermischet.

Impffen, siehe Pfropffen.

Indelt, wird dasjenige Unter-Bette genennet, welches zu allererst auf das Stroh-Tuch geleget wird, und meist von gestreifftem Barchend gemachet ist.

Indianische Feige, siehe Feige.

Indianische Hüner, siehe Truthüner.

Indianische Jasmine, siehe Jasmin.

Indianische Juden-Kirschen, suche Juden-Kirschen.

Indianische Kresse, siehe Kresse.

Indianische Maronen, suche Castanien.

Indianischer Baldrian, siehe Baldrian.

Indianischer Lorbeer-Baum, suche Lorbeer Baum.

Indianische Narcisse, siehe Narcisse.

Indianischer Papas, suche Tartuffeln.

Indianisches Rohr, ein Bäumen-Gewächs, siehe *Canna Indica*.

Indianischer Pfeffer, ist ein zaserichtes Sommer-Gewächs, so bey uns in denen Lust-Gärten wegen der Bäumen gehalten wird. Man hat zweyerley Arten. Eine Art hat länglichte Schoten, die andere runde Schoten.

Indianisches Vogel-Nest, ist ein Gebäude, welches eine unsern Schwalben nicht viel ungleiche Art Ost-Indischer Vögel, aus dem Meer-Schaum und einem zähen Schleim, der ihnen, wenn sie sich paaren wollen, aus dem Schnabel fleußt, mit zarten Reisern und Federn verfertiget, und gar künstlich an die Klippen heftet. Diese Nester sind in der Grösse eines halben Gans-Eyes, dabey hart, gelblicht er Farbe und etwas durchsichtig bald wie ein weisser Tragant oder Hausen-Blase. Wenn die Vogel ihre Brut darinnen verrichtet, und zu ihrer Zeit wieder weggezogen, werden solche Nester abgelöset und mit Fleiß gesammlet, indem nicht nur die Ost-Indianer eine grosse Delicatesse daraus machen, sondern auch die Ost-Indien-Fahrer grosse Quantitäten davon nach Engel- und Holland bringen, von dannen sie auch zu uns kommen, und entweder allein zugerichtet werden, indem man sie ganz und zertheilt, nachdem sie groß, auf eine Schüssel legt, geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen hinzu thut, ein Stücke ausgewaschene Butter daran wirfft, gute Bouillon darauf giesset, und also wohl zugedeckt dämpffen lässet. Bey dem Anrichten wird noch etwas Muscaten darüber gestreuet; wer da will, kan auch noch ausgebrochene Krebs-Schwäntze darzu thun, und solches zusammen über dem Feuer gemächlich kochen lassen.

eder sie werden auch an andere Speisen wie die Morgeln gethan, worbey jedoch zu merken, daß an diesen Neßeru keine Säure etwas nütze sey. Man weichet sie vorhero in Fleisch-Brühe, die nicht fett ist, über Nacht ein, und reiniget sie, wenn selbige erweichet und aufgequollen, vom Unrath und kleinen Federn. Sie haben keinen sonderbaren Geschmack, noch Geruch, jedoch schreibet man ihnen die Krafft zu, daß sie die Gesundheit erhalten und eine Lust zum Essen erwecken, wiewohl sie auch von einigen pro aphrodisiis gehalten werden.

Indianische Wolffs-Milch, siehe Wolffe-Milch.

Indig, ist eine Indianische harte, trockene blaue Farbe, und wird auf einem Gewächs geerndtet, und zusammen geworffen, bis es faulet. Alsdenn wird es auf Mühlen gemahlen, hiernächst ausgekochet und gepresset, bis es eintrocknet, da es dann zerschnitten und in Kisten verschicket wird. Man hat aber verschiedene Sorten, und brauchet es, seinen und wollen Zeug zu färben, da es denn mit Urin angemachet wird. Auch die Mahler brauchen es. Man kan das Nat. und Kunst-Lexic. das Kauffmanns-Lexic. nachschlagen, wo man mehr davon findet. In Deutschland wurde im vorigen Seculo, als der Waid häufig angebauet wurde, und da derselbe bey wollenen Zeugen an stat des Indigs zu brauchen, der Gebrauch des letzten bey wollenen Waaren, unter dem Nahmen der Corrosiv-Farbe oder der Teufels-Farbe, wie die Policey-Ordnungen reden, scharff verboten, oder doch wenigstens geglaubet, es sey der Indig unter der Teufels Farbe zu verstehen. Allein wer die Färberey versiehet, der wird wissen, daß dieser Indigo an sich diesen Nahmen nicht verdiene, und also entweder etwas gantz anders darunter verstanden werde, oder ein anderer Grund dieses Verbots anzunehmen sey.

Ingrün, siehe Sinngrün.

Ingber, ist ein Gewürtze, so häufig in Ost-Indien wächset, nach West Indien aber erst von den Europäern gebracht worden, also, daß es auch daselbst nunmehro in grosser Menge gebauet wird. Es ist die Wurtzel eines Krauts, so dem Ried-Gras oder dem Schilff gleichet, und in rother Erde wächset. Man hat zweyerley Gattungen, Männlein und Weiblein, die aber nur der Gestalt nach unterschieden sind, also, daß das Weiblein an Blättern und Wurtzeln etwas kleiner ist. Es stehet gerne auf Bergen und in Thälern. Das Kraut verwelcket im Jahr zwey- oder dreymahl, alsdenn wird der Ingber ausgehoben, das oberste abgebrochen und wieder eingestossen, welches im folgenden Jahre wieder ausschläget und sich starck vermehret. Oder man schneidet das Kraut nahe an der Wurtzel ab, und stecket es in die Erde, so schlägt es neue Wurtzel; sie wächset aber nicht in die Tieffe, sondern breitet sich in die Fläche aus, und wird sehr lang, groß und knotig. Die Indianer pflegen den frischen Ingber, wie andere Küchen-Wurtzeln zu nutzen, weil er solcher Gestalt bey weitem nicht so hitzig ist, als wenn sie ihn an der Sonne gedörret, wie er zu uns gebracht wird. Der weisse Ingber behält vor dem braunen und röthlich-grauen billig den Vorzug, und muß solcher frisch getrocknet und vollkommen, auch nicht leicht zerbrechlich seyn, inwendig aber hartig aussehen, und einen scharffen und beissenden Geschmack haben. Die Indianer machen die grossen Wurtzeln, wenn sie noch frisch sind, in Zucker ein, nachdem sie vorhero in Eßig oder Saltz-Wasser ein paar Stunden lang von ihnen eingebeitzet worden, und dieser eingemachte Ingber ist besser, als der, so erst zu Venedig eingemacht, und von darzu uns gebracht wird. Die Kräffte des Ingbers sind, daß er hauptsächlich den erkälteten Magen und Gedärme sehr erwärmet, die Däuung befördert, alle Crudität verzehret, auch in allen Haupt-Kranckheiten, so aus dem Magen entstehen, ingleichen in Dunckelheit der Augen gute Hülffe verschaffet. Weil auch die Speisen von dem Ingber einen guten Geschmack bekommen, wird er in den Küchen an die meisten Essen entweder gantz oder gestossen gebraucht. Teutscher Ingber, siehe Aron.

Inhaber, heisset derjenige, welcher ein Gut, es sey bewealich oder unbewealich, es sey Pfand- oder Pacht-weise, und dergleichen besitzet, und folglich nicht Eigenthums-Herr davon ist; doch muß er zu solchem Besitz rechtmäßig gelanget seyn, dannenhero dergleichen Verschreibungen auch nur auf die getreuen Inhabere ausdrücklich pflegen gerichtet zu werden.

Injurien, ist insbesondere die Beleidigung eines andern, entweder an seiner natürlichen oder bürgerlichen Existimation und Ehre, die man zu desselben Schaden durch Worte oder Werke vornimmt. Ein Wirt muß sich nicht allein dafür hüten, daß er kein Injuriant sey, sondern auch von andern nicht injuriret werde. Beydes ziehet grossen Schaden überhaupt und in der Wirtschafft besonders nach sich. Sonderlich sind die sogenannten Injurien Klagen und Processe eine recht schädliche Sache, die man doch nicht allemahl vermeiden kan, sonderlich wenn von dem gekräuckten, verächtlich und verdächtig gemachten ehrlichen Nahmen, oder doch der besondern Achtung, die man in der bürgerlichen Gesellschafft hat, ein sonderlicher schädlicher Einfluß in unsere Geschäffte abhanget. Ausser dem aber ist vernünfftig und rathsam, die Injurien-Klagen zu meiden, wenn dieses alles, theils wegen unserer selbst, da wir eben nicht in besonderer Existimation leben, oder schon sehr erhaben seyn, theils in Ansehung des Injurianten, dessen Sagen und Schreiben nichts ausmacht, theils wegen anderer Umstände, nicht leicht oder wenige Folgen zu befürchten, oder wenn man selbigen sonst auf andere Weise vorkommen kan. Massen wir keine Art von Processen und Klagen vor so unnöthig und unnützlich, ja eitel und niederträch-

tig als diese vor einen Christlichen Wirt halten, da der gantze Schaden und Nutzen offt nur auf die Einbildung ankommt, und wobey man dem Beleidiger gleichsam einräumet, als ob unsere Ehre von seinem Maule abhange. Noch schlimmer aber ist es, wenn man wegen der Injurien zu wircklicher und thätlicher Selbst-Rache, ja zum öfftern wohl gar zu tödtlicher Rache im Duelliren und Balgen schreitet. Hier muß ein Wirt sich über alle thörichte Meinungen der von der wahren Ehre offt übelunterrichteten thörichten Welt hinaussetzen, wenn er nicht sein gantzes Wirtschaffts-Glück nächst der Gnade und dem Segen Gottes verscherzen will.

Inschlitt, siehe Unschlitt.

Juster, heisset in denen Küchen das Gekröse von denen Kälbern.

Instrument, heisset überhaupt eine cörperliche, natürlich oder künstlich verfertigte Sache, welche man zur Erlangung eines Zwecks bey seinen Geschäfften und Kräfften der Thiere mit einem gewissen Object zur Hülfe als ein Werckzeug brauchen kan oder nöthig hat. Oder man verstehet insonderheit die Werckzeuge der Instrumental-Musick dadurch. Die erste Betrachtung ist in der Wirtschafft sehr weitläufftig und nöthig, damit man alle Werckzeuge kenne, ja allenfalls neue erfinde, oder die alten verbessere u. s. f. daher in diesem Buche diese Materie fleißig in Ansehung der Land Wirtschafft mit genommen worden. In der Stadt-Wirtschafft fehlet ein solches Buch gar. Die Mechanic hilfft viel hierzu.

Inventarium, Fund-Buch, ist ein Verzeichniß aller beweglichen und unbeweglichen Güter, Vieh, Schiff und Geschirre ꝛc. welche in iemandes Besitz, Bewahr- und Verwaltung übergeben worden, und davon er Rechnung abzulegen schuldig ist, also daß er bey seinem Abzuge und Uibergabe alle im Inventario nahmhafft gemachte Stücke, so wohl der Anzahl als Güte nach, wieder liefern muß, widrigenfalls aber den daran sich ereignenden Abgang zu ersetzen verbunden ist. Ein solches Inventarium muß in duplo ausgefertiget werden, damit die Herrschafft eines behalten, das andere aber dem Pachter oder Verwalter gegeben werden könne, weil es der Grund der Rechenschafft oder Rechnungen ist, zu welcher diese letztere gehalten sind. Es ist auch der Grund und ein Hülffs-Mittel der wirtschafftlichen Bemühung und Conservation seines Vermögens, worinnen man sich zugleich auf allerhand Briefschafften durch Num. und Zeichen beziehet. Es muß aber nicht nur ieder Wirt über sein Vermögen, womit er Nahrungs-Geschäffte treibet, accurate Inventaria halten, sondern auch solche, wenn sonderlich beständige Veränderungen dabey vorgehen, immer übersehen und fortsetzen. Ja bey einigen, sonderlich bey der Handelschafft ist nothig, daß alle halbe oder gantze Jahre inventiret werde, und der Wirt sehe, wie er stehe. Darauf gründet sich hernach die wirtschafftliche Uiberlegung und fernere Einrichtung seiner Wirtschafft, und der wirtschafftliche Uiberschlag, worzu aber auch die Rechnungen genommen werden. Man muß auch nicht leicht ein wirtschafftlich Object und einen Besitz oder Verwaltung oder ein Eigenthum ohne Inventur und Inventarium übernehmen, oder antreten. Bey Käuffen, Pachten, Erbschafften, Erbtheilungen, Vormundschafften und dergleichen, liegen allemahl accurate Inventaria zum Grunde, und ein solches behutsames Verfahren ist in Rechten mit verschiedenen rechtlichen Privilegien versehen, z. E. bey dem Antritt einer Schulden-vollen Erbschafft. Bey einem Land-Gute sollen von Rechtswegen seyn Inventaria 1) von denen Gebäuden und denen darinne befindlichen Wohnungs-Geräthen und Mobilien. 2) von denen Aeckern, Wiesen, Gärten, Wäldern. Das Acker-Inventarium insonderheit soll dieselben nach ihrer Lage, ihrer Art, ihrem Bearbeitungs-Stand an Pflügen, Düngung, und Bestallung, sammt ihren Lasten vorstellen. 3) Ein Vieh-Inventarium nach allen Umständen, ihren Arten, dem Alter ꝛc. 4) Ein Schiff- und Geschirr-Inventarium, von allen wirtschafftlichen Werckzeugen. 5) Ein Inventarium von vorräthigem Stroh, Heu, Futter, Getraide, und von andern Früchten. 6) Ein Inventarium von andern bey dem Gute befindlichen Pertinentien, z. E. Ziegel-Salpeter-Hütten, Brau- und Darr-Häusern, Teichen, Gärten, und was darinne an beweglichen Dingen ist. 7) Ein Erb-Zins-, Lehn-, Zehend- und Dienst-Buch u. s. f. Es giebet sehr viele Arten von Inventariis nach Unterscheid der Land- und Stadt-Wirtschafften. Muster findet man genug davon bey Wünschen im Memoriali oeconomiae, und in Döplers getreuen Rechnungs-Beamten, so viel die Land-Güter und Aemter betrifft. Man bringet auch diese Inventaria ins kurtze durch allerhand kleine Tabellen, wobey die Paginae des Haupt-Inventarii angeführet werden. Dadurch kan man einem grossen Herrn seine Güter und Aemter kurtz präsentiren. Setzet man nun vollends im Haupt-Inventario den Werth und Preis der Dinge entweder nach dem Einkauff, oder dem zu einer gewissen Zeit gewöhnlichen Preis, oder nach dem Ertrag darzu; führet man endlich die passiva oder darauf hafftenden Schulden auf; machet man ein Verzeichniß der aussen stehenden Schulden dazu; so kan man endlich, nach gezogener Bilance, allemahl die Grösse, das plus und minus seines Vermögens wissen und gleich darthun, ja immer sehen, wie man in seiner Nahrung stehe. Das ist aber eine Haupt-Regel eines ordentlichen und klugen Wirts, daß er dieses immer wisse, und wenn keine Anzeichen eines etwan damit intendirten Betrugs oder einer Nachlässigkeit vorhanden, so findet ein solches Inventarium vielen Glauben. Sonst aber hat man auch um der Glaubwürdigkeit willen, ausser denen Privat-Inventariis, öffentliche und gerichtliche Inventaria, welche ordentlich und zuver-

zuverläßig zu verfertigen, eine Gerichts-Person oder Notarius nicht nur wissen, sondern auch die Wirtschafft verstehen, oder dabey mit fremden Augen sehen muß. Da aber bey vielen dieses letzte geschiehet, so sind öffters die gerichtlichen Inventaria viel unzuverläßiger als andere. Man wird also aus diesen allen die Nothwendigkeit, Nutzbarkeit und Weitläufftigkeit dieses besondern Bewahrungs- und Erhaltungs-Geschäffts erkennen und sehen, wie viel in einer ordentlichen Wirtschafft daran gelegen sey. Ja es ist gewiß, wo bey einer etwas wichtigen Wirtschafft das Inventarien-Wesen schlecht bestellet ist, da giebt solches eine Anzeige liederlicher und öffters auch betrüglicher Wirtschafft schwächet den Credit und ziehet insgemein ein schlechtes Ende nach sich.

Jobs-Thränen, ist ein fremdes Blumen-Gewächse, mit langen, breiten und dem Geröhricht ähnlichen Blättern, und ziemlich dicken und in Glieder abgetheilten Stielen: aus dem obersten Gliede wachsen grasigte Aehren, darinnen ein weisser, glatter, harter Saamen ist, einer Seits rund und auf der andern Seite flach, etlicher massen den Thränen gleichend, daher es auch seinen Nahmen hat. Die Wurtzel ist zasericht, und wird der Saame allein bey warmem Wetter zeitig. Dieses Gewächse will einen guten mit Sand vermengten Grund, guten Sonnen-Schein, und mäßige Besprengung haben, und muß, weil es nur ein Jahr dauret, alljährlich im Mertzen oder April im vollen Mond angebauet werden.

Joch, ist ein hölzernes Geschirre, welches denen Zug-Ochsen angeleget wird, wenn sie angespannet werden sollen. Man hat dessen zweyerley Gattungen, nemlich Hals-Joche, und Kopff-Joche. Ein Hals-Joch bestehet aus zwey langen, oben und unten mit Riegeln zusammengefügten Holtzern, welches einem Ochsen an den Hals gehänget wird, also daß ein jeder Ochse sein besonderes Joch hat. Dahingegen das aus einem einigen starcken Stücke Holtz bestehet, welches einem paar Ochsen an die Hörner gebunden, und dahero an denjenigen Orten, wo es über die Köpffe passet, inwendig etwas rund ausgeschnitten und aussen erhaben, auch auf kleine Polster, damit es die Ochsen nicht drücke, geleget ist. Jene, nemlich die Hals-Joche, kan man an ebenen Orten passiren lassen, wo es aber Berg-auf, und Thal-ab gehet, sind sie nichts nütze, denn Berg-auf drücken sie die Ochsen zu sehr an den Hals, und Thal-ab rutschen sie herfür und bleiben nicht, mögen auch den Wagen nicht so leicht aufhalten, als die Kopff-Joche, zu geschweigen, daß die Ochsen an demjenigen Orte, wo diese aufgeleget werden, ihre gröste Stärcke haben. Die Savoyarden sollen, wie de Serres schreibt, ein gedoppelt Joch brauchen, und das eine an die Hörner, das andere aber an den Hals binden, dafür haltende, es komme die Ochsen, der Weg seye wie er wolle, dergestalt am allerleichtesten an. Ein Joch Ochsen, heisset ein paar Zug-Ochsen. Was aber des Tages über in dem Acker damit kan verarbeitet oder umgeackert werden, heisset ein Joch- oder Juch-Art, welche Benennung vornehmlich in der Schweitz gar bekannt. Siehe Juchert.

Joch, an einer Brücke von Holtz, wird dasjenige Gerüste genennet, worauf der Boden der Brücke selbst zu liegen kommet. Es bestehet dasselbe gemeiniglich aus drey starcken ins gevierte gehauenen Pfählen, die einander gegenüber stehen, und mit ihren obersten Enden in einen darüber gelegten gleichmäßigen starcken Baum, so ein Holm oder Hulben genennet, eingezapffet und verbunden werden.

Joch-Fisch, ist ein Meer-Fisch, der einen Kopf wie einen Wage-Balcken und Joch, daran er aber eine scharffe Stirne zur Verwundung der Menschen und Fische hat. Das Mittelländische Meer führet ihn sonderlich.

Johannisbeer, ist die Frucht eines niedrigen Strauchs, welcher in den Gärten Stauden- oder Heckenweise gepflantzet, und von dieser seiner Frucht der Johannisbeer-Strauch genennet wird. Man hat derselben hauptsächlich dreyerley Gattungen, rothe, weisse und schwartze. Der rothen giebt es wieder dreyerley Gattungen, als die gemeinen, die grossen, und die gantz süssen, welche von einigen auch kleine Rosinen genannt werden. Der rothe Johannisbeer-Strauch, wächset zwey bis drey Ellen hoch und treibet viel Schosse neben einander auf, welche auch viel Aeste gewinnen; beydes Schosse und Aeste sind mit einer schwärtzlichten Rinde umgeben; die Blätter sind breit, zertheilt, und zerkerbt, und dem Wein-Laub nicht unglich, ausgenommen, daß sie kleiner sind, auswendig grün und klebrig, inwendig grün und wollicht, eines scharffen und zusammenziehenden Geschmacks; Die Blüte, so sich im April zeiget, ist an der grossen rothen Art röthlicht, an denen andern aber grünlicht, und hängen deroselben artige Blümlein viel an einem zarten zwey, drey und mehr Zoll langen Stiel nach denenselben folgen runde Beerlein, welche anfänglich grün sind, hernach aber roth werden, und um St. Johannis reif, auch dahero Johannis-Beere genennet werden. Die weisse Johannis-Beerlens-Staude, ist dem vorigen Strauch nicht ungleich, ohne daß desselben Rinde röthlicht, und die Blätter etwas rauh sind; der Blüthe Blumen hängen viel an einem Stiel, daher auch die Frucht traublicht wächset; die Frucht sind weisse, helle und durchsichtige Beerlein, aber eines sauren und nicht so lieblichen Geschmacks, wie die gemeinen rothen Johannis-Beerlein. Die schwartze Johannis-Beer-Staude ist der rothen an der Gestalt gantz ähnlich, ohne daß ihre Frucht schwartze und länglichte Beere sind, welche einen sauren und herben Safft in sich haben, und eines widerlichen Geruchs sind. Die rothen und weissen Johannis-Beere ziehen etwas zusammen, sind derohalben dem Magen gesund, kühlen

kühlen und stillen den Durst, und werden bloß oder mit Zucker bestreuet gegessen, auch an einige Speisen gethan. Es werden nicht nur die gantzen Träublein in Zucker eingemacht, und als eine Kühlung und Labsal in hitzigen Kranckheiten nützlich gegeben, sondern auch mit Zucker ein dicker Safft oder Syrup daraus bereitet, welcher ebenfals als eine treffliche Kühlung und Stillung des Durstes bey Fiebern, Masern, Pocken und dergleichen gebrauchet wird; so erfrischet er auch den Mund, und stärcket das Hertz. Die schwartze Johannis-Beere, welche auch den Nahmen Alant-Beere führen, sind vortrefflich wider den Stein, die Harn-Winde und das schneidende Wasser, wenn man zu solchem Ende die jungen Beerlein austrocknet, hernach in Wein oder Brantewein weichet, und davon trincket. Die Knospen, so der Strauch im Winter setzt, geben dem Wein einen angenehmen Muscateller-Geschmack, und werden in Engelland unter andern Gewürtzen in das Bottel-Bier gethan. Die Johannis-Beere werden in den Gärten in Geländer gesetzt, auch oben und auf beyden Seiten so glatt und artig nach der Schnur beschnitten, daß sie fast einer kleinen viereckigten Mauer sich vergleichen, damit sie mit ihrer zu viel ausspreitzenden Höhe und Breite den andern Garten-Gewächsen nicht verhinderlich fallen. Wo man sie aber an einer Mauer ziehen und frey aufwachsen lassen, auch unten am Stamme etwas beschneiden kan; daß sie wie ein Bäumlein aufschiessen, so tragen sie mehr und bessere Beere. Wenn in den Hecken und Geländern die Wurtzeln zu sehr ausschweifen, und man im Frühling findet, daß sie in die Beete eingreifen, soll man sie behauen und abnehmen. Ihre Vermehrung geschiehet, wenn man im Herbst die Wurtzeln zerreisset, und sie weiter setzet, oder die Beg-Schößlein oder Brut abnimmt, und fortpflantzet; oder aber, man bricht oben die zarten Triebe, die dasselbe Jahr erwachsen, lässet eines Daumens oder zwey quer Finger lang jähriges Holtz daran, macht ein Gräblein an dem Ort, dahin man sie haben will, thut gute Erden hinzu, und leget sie also ein; so wird ihnen die bald folgende Winter Feuchte viel zum Wachsthum helffen. Die Aestlein dörffen über vier Finger hoch nicht ausser der Erden seyn, und müssen in trockener Kälte wohl mit Erden umgeben werden, damit, wenn schon das Spitzlein von der Kälte beleidiget würde, man doch selbiges auf kommenden Frühling bald, bis aufs Frische abschneiden, und das Sträuchlein von seinem endlichen Verderben erretten konne.

Johannis-Blum, wird sowohl in denen Gärten gepflantzet, als auch wild an Rainen und auf Wiesen gefunden, und ist eine gelbe Blume mit einem Kraute, so bald wie Fenchel aussiehet. Es kan wie schwartze Nießwurtz gebrauchet werden.

Johannis-Blut, an der Wurtzel des fleischen Gewächs oder sogenannten Knaulels finden sich um die Zeit des Solstitii aestivi, oder längsten Tages, rothe Körnlein, welche das gemeine Volck St. Johannis-Blut nennet, und den Aberglauben, (der aber durch die Erfahrung widerleget wird) dabey hat, daß sie anderst nicht als am Johannis-Tage in der Mittags-Stunde gefunden werden; man giebt sich deswegen viel Mühe, und nimmt die Stunde genau in acht, weil man glaubt, daß, wer sie bey sich trägt, das Jahr durch von Kranckheiten, und andern Unglücks-Fällen befreyet bleiben werde. Es sind aber diese Körnlein anderst nichts, denn ein Saame oder Brut eines rothen Würmleins, welches endlich daraus schlieffe, und eine weisse leere Hülse hinterlässet. Wenn diese Körnlein an einem trockenen Orte verwahret werden, schrumpffen sie, werden hart, und gleichen der rechten Coccinelle. Ja es hat Schröter in der Fürstlichen Schatz- und Kent-Kammer und andere, wovon die Leipzig. Sammlungen pag. 162. nachzusehen, wircklich behauptet und erwiesen, daß sie eben so zu brauchen. Nur würde nöthig seyn, daß man sich um den Anbau dieses Krauts und die Sammlung dieses Saamens besser bekümmere, und mehr Versuche damit anstelle, solchergestalt aber endlich in Stand komme, die theure ausländische Coccinelle zur Purpur- oder schönen rothen Farbe zu entbehren, folglich so viel Geld in Deutschland zu behalten. Die Land-Wirtschafft liefert alle rohe Waaren der Erde. Dazu gehöret also dieses Geschäffte mit einem sonst verachteten Kräutgen.

Johannis-Brot, ist die Frucht eines Baums, welcher in Spanien, Egypten und Indien wächset, bey uns aber in den Gewächs Häusern gehalten wird. Er hat schöne Blätter, welche in einer gleichen Ordnung stehen, wie die Blätter des Eschen-Baums, ausser daß sie runder, breiter und härter sind. Seine Rinde ist blaulicht grau. Im Frühling setzt er anfänglich eine schöne Purpur- oder Pfirsich-farbene Blume, und hernach folget erstlich das neue Laub, nach der Blüthe kommen lange, krumme Daumens breite Schoten von ungleicher Länge, in welchen Stein-harte Kerne liegen. Wenn die Schoten noch grün und frisch sind, sollen sie einen unangenehmen Geschmack haben, die dürren aber werden Castanien-braun, süß und lieblich. In unsern kalten Nord-Ländern müssen wir uns mit der Blüthe begnügen lassen, weil die Früchte nicht reif werden. Sie haben zwischen ihrem Fleisch einen süssen Safft, den die Araber und Indianer auspressen, und zu der Dicke eines Honigs bringen, an dessen stat sie ihn auch gebrauchen, und allerhand Früchte damit einmachen; Es kommet aber dieser Safft nicht zu uns, sondern nur die getrocknete Frucht, welche ein treffliches Mittel wider den Sod und Brennen des Magens ist. Man hält davor,

davor, daß Johannes in der Wüsten sich damit gesättiget, und daher sey der Nahme dieser Frucht entstanden. Eine wilde Art von dem Johannis-Brot, ist der sogenannte Judas-Baum, welcher diesen Nahmen bekommen, weil einige dafür gehalten, der Verräther Judas habe sich an einen solchen Baum erhenckt. Er hat schöne, runde, oben grüne, und unten etwas graulichte Blätter, auch schöne Purpur-farbne und weisse Blumen, welche im Martio herfür kommen, denen sodenn erst die Blätter folgen. Nach der Blüthe kommen Schoten, darinnen ein harter, fast wie eine Linse breitlich formirter Saame verborgen lieget. Er wird zur Zierde in die Gärten gepflantzt, siehet gern in der Gedult, an einer warmen Mauer, oder in einem Winckel, wo er vor den Nord-Winden verwahret ist, und will bey einfallender strenger Winter-Kälte wohl bedeckt seyn: ist er aber in Geschirren, so muß man ihn zu rechter Zeit in das Gewächs-Haus einsetzen. Er wird sowohl von seinem selbst eigenen Saamen, oder welches noch besser, von der Brut, oder durch die Schößlinge vermehret, will eine gute Erde haben, und im Sommer fleißig begossen seyn.

Johannis Gürtel, siehe Beyfuß.

Johannis-Kraut, Jage-Teuffel, Teufels-Flucht, ist ein Kraut, welches an ungebauten Orten, auf den Feld-Rainen, an Wiesen-Rändern, Hecken und Gesträuchen wächset, hat eine harte und holtzigte Wurtzel, aus welcher braunrothe Ecken hohe, und mit vielen Neben-Aestlein besetzte Stengel herfür sprossen. Auf den Gipffeln erscheinen die fünfblätterigen gelben Blümlein, mit haaristen Fäserlein. Die Blätter sind klein und länglicht, in welchen man kleine Löchlein wahrnimmt, als wenn sie mit Nadeln durchstochen wären. Der schwartzrothe Saamen, so in kleinen Hülslein verschlossen liegt, ist am Geruch dem Hartze gleich. Dieses Kraut hat einen zusammenziehenden balsamischen Geschmack, und wenn es gerieben wird, einen Terpentin-Geruch. Von dem abergläubischen Volck, welches dieses Kraut unsers Herr Gotts Wunder-Kraut nennet, wird es in der Johannis-Nacht gesammlet, und in den Häusern und Ställen aufgehencket, weil es keine Zauberinnen hinein lassen, und die Gespenster davon abhalten, ja gar den Teufel vertreiben soll. Die Weiber legen es zu den Käsen, weil es dieselben vor den Maden bewahret. Ausser diesem thut es in der Artzney treffliche Dienste, gestalten es nicht nur eines der besten Wund-Kräuter ist, welches Wunden, alte Schäden, Verrenckungen, auch Darm- und Bein-Brüche heilet, ingleichen das Haupt und die Nerven stärket, sondern auch ein kräftiges Mittel wider allerley Zufälle, die man glaubet, daß sie von Bezauberung herrühren, vertreibt auch die Bauch-Würme, wenn es auf den Nabel geleget wird. In den Apotheken wird ein Wasser, Saltz und Oel, auch eine sonderlich wider die Melancholey und Milß-Sucht kräfftige Essentz daraus bereitet. Ausser Dieses findet man noch mehrere Arten vom Johannis-Kraut, als ein kleines, dessen Blätter nicht durchstochen sind. Das Johannis-Kraut, welches sonst auch Hart-Heu genennet wird, und an Stengeln und Blättern grösser ist, als das gemeine. Das sogenannte Conrads-Kraut, dessen Blätter länger und spitziger sind, als am vorigen. Das stinckende Johannis- oder Conrads-Kraut. Das Johannis-Kraut, so Englischer Grundheil, und endlich dasjenige, welches Erdkiefer genennet wird.

Johannis-Krone oder auch Johannis-Topff, war ein vor diesem sonderlich auf dem Lande eingeführtes Kinder-Spiel, da am Johannis-Tage dieselben schöne bunt mit Kräntzen von Blumen und mancherley andern Zierathen aufgeputzet, zusammen kamen, und bey einem aufgestellten, mit vielen bunten Blumen ausgeschmückten zierlichen Topff, den sie des Nachts mit vielen aufgesteckten Wachs-Lichtern zu bestecken und zu erleuchten wusten, mit allerley vorgenommenen Spielen, sich die Zeit verkürtzten, Muthwillen und Aberglauben trieben, und die von denen Eltern angeschafften Speisen und Näschereyen, mit vielen Freuden verzehrten. Es war dieses sonder allen Zweifel, eine noch böse übergebliebene Gewohnheit des Pabstthums, bezog sich auf das Haupt des enthaupteten Johannis, darüber sich die Tochter und Gemahlin Herodis, als es ihm vermuthlich bey einem Nacht-Banquet und Tantz abgeschlagen wurde, so freueten. Ja eben daher, ob wohl auch heydnische Zeit-Gebräuche und heilige Feuer damit vermischet, und darunter verborgen waren, mochten wohl auch die Johannis-Feuer abstammen.

Johannis-Wedel, siehe Geißbart.

Johannis-Weide, siehe Anger.

Johannis-Würmlein, ist eine Art kleiner Käfer, welche bey der Nacht einen hellen grünlichten Glantz von sich geben, und nur im warmen Sommer zu solcher Zeit herum fliegen, im Herbst aber auf und unter denen Sträuchern liegen, und im Winter gleich andern Ungeziefer sich verlieren. Sie sind dunckelgrau auf dem Rücken, und grün und blau auf dem Bauch. Ihr Glantz, den sie bey nächtlicher Weile von sich geben, rühret von einem kleinen Bläslein her, so sie auf dem Bauch haben, und dasselbe aufblähen; es verschwindet aber auch sogleich wieder, wenn sie das Bläslein einziehen und siehet dieses alsdenn, wie auch bey Licht nur als ein weisser Faden einer grossen Nadel-Rupfen ähnlich. Sobald diese Würmer sterben, vergehet auch diesem Orte der Schein, und weil dieser mehr in den äussern Theilen zu suchen, die durch das Aufblasen in eine solche Lage gesetzet werden, daß sie vermittelst der darzu kommenden Feuchtigkeit, so dieses Thier bey sich führet, also leuchten; so bemühen sich diejenige vergeblich, welche eine Materie aus denen verfaulten Johannis-Würmern zu ziehen gedencken, die bey Nacht leuchte.

Jonquilles, sind eine Narcissen-Art, und haben den Nahmen von ihren binsen förmigen Blättern, man hat deren sehr vielerley Gattungen, welche an Farben meistens gelb und

weiß, auch von unterschiedener Grösse, und zum Theil ohne Geruch sind, theils aber sehr lieblich riechen. Unter allen haben folgende zwölfe den Vorzug, nemlich: 1) *Jonquille de Lorraine unie*, die Lothringische vereinigte *Jonquille*, hat sechs schöne Licht-gelbe Blätter, deren eines das andere trägt, und um dieser Ursache willen, hat man sie Unie oder die vereinigte genennet. Ihr Becher in der Mitten erhebet sich eines Fingers dick, und ist um den Rand gekräuselt. Sie bringt zwar nicht viel Blumen, allein dieser Mangel wird wieder sehr wohl, durch die Lebhafftigkeit ihrer Farbe ersetzet; so ist sie auch unter allen Jonquillen die dauerhaffteste, und von welcher man sich am meisten zu versichern hat, daß sie fortkommen werde. 2) Die krause *Jonquille*, hat diesen Namen, weil sich ihre Blätter rückwerts beugen. In ihrem Kelch oder Becher ist sie von der vorhergehenden unterschieden, als welcher nicht so weit und weniger gefalten ist, auch hat er eine dunckiere Farbe: Uber dieses ist auch die Blume selbsten von dunckierer Farbe. 3) Die *Jonquille* mit dem grossen Becher, wird also genannt, dieweil ihr Becher viel länger ist, als der von den obberührten zweyen Gattungen: obgleich ihre Blumen und wie Sterne gekerbte Blätter schmäler sind. 4) Die Spanische *Jonquillen*, werden also genannt, weil sie aus Spanien zu uns gebracht worden, haben vielerley Blumen: Denn einige bringen sie 5) mit wenigen Blättern, andere 6) hingegen desto vollkommener, und 7) gefüllter herfür: Doch sind sie alle von einer, nemlich von einer schönen Licht-gelben Farbe, und haben einen sehr lieblichen Geruch. 8) Die grosse weisse *Jonquille*, ist von der grossen Spanischen sowohl in der Farbe als auch in dem Geruch unterschieden, denn diese hat keinen Geruch. 9) Die kleine weisse *Jonquille*, hat auch von der Spanischen einen Unterschied, dieweil sie eine schmälere Blume und keinen Geruch hat. 10) Die weisse *Jonquille*, mit dem Citronenfarbnen Becher, ist von der grossen weissen anders nicht unterschieden, als daß sie den Becher von einer andern Farbe hat; eben diese Jonquille bringt vier oder fünf weisse Blumen, welche einen etwas dunckiern Becher haben. Sie wird auch noch Jonquille de Mouton, die Widder-Jonquille genannt, denn sie hängt nach der Erden. Die Blätter aber wirfft sie hinter sich in die Höhe, und stellet also einen stossenden Widder vor. 11) Die weisse Herbst-*Jonquille*, bekommt drey weisse Blumen, welche aber keinen starcken Geruch mittheilen: Ihren Stengel aber treibet sie eher als die Blätter. 12) Die grüne gestirnte *Jonquille*, welche auch in dem Herbste hervor kommt, hat zerschnittene und wie Sternen formirte Blätter. Sie blühet, ehe sie noch ein Blat an dem Fusse des Stengels bekommt. Die Jonquillen wollen nur eine mittelmäßige Sonne haben, und erfordern eine Erde, die nicht feste, aber auch nicht leichte sey, man setzet sie drey quer Finger tieff, und eben so weit von einander; alle drey Jahre werden sie ausgenommen, und die Neben-Brut abgesondert. Die weisse und gelbe gefüllte, stehen besser in Geschirren als in dem Lande. Sie lieben einen Boden von fettem und feuchtem Erdreich, auf welchen das Spatium, wo sie liegen, mit magerem und oben wieder mit gutem Grunde eines Fingers dicke beschüttet werden soll. Wenn das Erdreich ein wenig trocken worden, muß man sie fein sachte begiessen; denn hierdurch nehmen sie auf eine sonderbare Weise zu. Man nimmt sie nicht aus, als wenn sie zu viel Neben-Brut haben, die man abschneiden muß, und dieses soll in dem September geschehen; man muß sie aber nicht lange ausser der Erde lassen, sonderlich die Brut, welche, wenn sie anders zunehmen, wachsen und gedeyen solle, über vier bis sechs Tage nicht aus der Erde bleiben darff.

Irachne, ist ein gewisser Americanischer Birn-Baum, der Blätter, wie Feigen-Blätter und eine wohlschmeckende gesunde Birne träget.

Irdenes Geschirr, heisset alles dasjenige, was aus so verschiedenen Arten von Erde zubereitet und geformet, nach diesem aber mit einem darzu gehörigen Feuer in dem Ofen gebrannt, und zu einem dauerhafften Gebrauch, wohl erhärtet wird. Hierunter ist nicht nur begriffen, alles so genannte Töpffer-Zeug, an Schüsseln, Tellern, Töpffen, Tiegeln und dergleichen; sondern es wird auch darzu gerechnet, aller Porcellain von dem schlechtesten bis auf den besten, welcher letzte nunmehro unstreitig vor den anderen in der Dreßdnischen Manufactur gefunden wird, so daß er dem Hanauer, Berliner, ja dem Holländischen weit vorzuziehen, und dem Sinesischen selbst nichts nachgiebet, sondern demselben und dem Japanischen weit wegen der Festigkeit sonderlich vorzuziehen ist, und wircklich nun vorgezogen wird, indem er aus der zartesten Erde bestehet, trefflich reine glasiret, auf das schönste mit den dauerhafftesten Farben versehen, und mit den angenehmsten Verzierungen ausgeschmücket ist. Ja es ist noch die Frage: Ob dieser Dreßdener oder Meißnische und Chur-Sächsische Porcelain eigentlich unter die irdenen Gefässe gehöre? Denn da es eine gantz neue Erfindung in Chur-Sachsen ist, die denen Ober-Sachsen Ehre macht, folglich noch keine gemeine Nahrung, sondern anfänglich res nullius war, welches mit grossen Kosten des allerdurchlauchtigsten Königl. Chur-Hauses vermittelst eines gantz besondern Glücks-Falls erfunden und demselben in die Hände geliefert, ja hierauf die Sache durch eben diese Kosten, die auch alleine, nicht aber das Vermögen einer privat-Person dazu zureichend waren, weiter und zur Vollkommenheit gebracht worden, so gehöret diese Chur-Sächsische Fabrique des edlen Porcelains als ein rechtmäßig Monopolium dem Landes-Herrn, wobey eben deswegen billig die Kunst und eigentliche Materie sehr geheim gehalten wird. Indessen ist so viel gewiß: nunmehro nehmen die meisten Völcker in Europa diesen edlen Porcelain als den besten in der Welt an, und hohlen ihn aus Sachsen, da wir ihnen sonst ihren

ihren geringen und hernach den fremden Chinesischen und Japanischen theuer bezahlen müssen. Selbst die Chineser und Japaner lassen ihm nun den Preis vor ihren, theils weil er nicht nur alles was der ihrige allerfeinste hat, theils aber weil dieser mit einer viel schönern Mahleren und Glasur prunget, und endlich unter dem Brenn-Spiegel von der Sonne entweder gar nicht oder doch schwerlich zu Glas geschmolzen werden kan. Der Neid der Frantzosen hat sehr darnach getrachtet, entweder das Geheimniß zu entdecken, oder doch seine Schätzbarkeit niederzuschlagen. Es hat aber die Sache selbst und gute Anstalt sich bey allen noch behauptet. Siehe **Porcelain.** Sonst braucht man in der Land-Haus-Wirtschafft verschiedenes irdnes Gefässe an Töpffen, Tiegeln, Schüsseln, Tellern, Stürtzen, Aeschen, Näpffen, grossen und kleinen, davon aber iedes, nach Gelegenheit der Gegend des guten Thons, der Glasur u. d. g. fester, besser und schlechter ist. In der Wirtschafft muß man sonderlich nicht nur darauf sehen, sondern auch dahin trachten, damit man von dergleichen im Vorrath habe, und auf denen Märckten nach gemachten Proben des besten Zeugs ieder Art durch das bey dem Töpffer-Zeuge gewöhnliche Loosen erlange. In Sachsen hat man verschiedene Oerter, wo gutes Töpffer-Zeug gemachet wird, als zu Waldenburg, Stölen, auch sind die Leiptziger Tiegel sehr beliebt.

Iris, ist eine Blume, welche den Nahmen des Regen-Boagens führet weil sie mit eben diesen Farben bezeichnet seyn soll, mit welchen selbiger in der Lufft erscheinet; allein es spielet die Natur mit denen Farben in denen Arten derselbigen gar unterschiedlich, gleichwie sie auch sonst in vielen Stücken von einander unterschieden sind, denn einige derselben wachsen aus einer Zwiebel, und werden Irides bulbosæ, andere hingegen aus einer knollichten Wurtzel, die dahero Irides, tuberosæ heissen; einige haben schmale, andere breite Schwerdtförmige Blätter, einige haben gantz keinen Geruch, da andere hingegen wohl riechen, auch einige davon gar stincken; von Blumen sind etliche gros, andere kleiner, einige schiessen hoch auf, da im Gegentheil etliche gantz niedrig bleiben; einige Gattungen tragen nur eine einzelne Blume, andere aber deren viel. Alle Blumen bestehen durchgehends aus neun Blättern, davon drey sich abwärts neigen, und mit gelben, weissen oder rothen Zünglein und einem gefränzten Saum zierlich versehen sind, über diesen stehen drey kleinere, so selbigen guten Theils bedecken, drey andere aber strecken sich in die Höhe, und schliessen sich wieder zusammen; davon sind einige mit dreyen abwärts gebogenen goldgelben, und dreyen aufgerichteten dunckelgelben Blättern versehen; andere Viol-blau, mit goldgelben Härlein gezieret. Die grosse Englische ist Schnee-weiß, eine andere gantz Viol-blau, wieder eine andere Licht blau, eine andere Englische Art gelb mit Purpurfarbnen Streiffen gezieret, die grosse Sinesische oder Chalcedonische Iris, ist weiß und dunckelaran oder schwartz; Die Niederländische breitblätterichte Iris, Gloriosa genennet, hat weisse Uibermürffe und Purpurfarbene Zünglein, die aufwärts stehende Blätter sind Viol-blau. Der berühmte Botanicus Bauhinus zählet derer Irum Bulbosarum zwantzig, der Tuberosarum aber vier und sechtzig. Die Bulbosas betreffend, ist zu wissen, daß dieselben bey Ausgang des Herbstes neue Schößlinge der austreibenden Kiele herfür stossen, und den Frost wie Tulipanen wohl vertragen können, auch jährlich fleißig ausgehoben werden müssen. Man leat sie drey Finger tieff in die Erden und vier weit von einander, wobey in acht zu nehmen, daß man im Einlegen die Kiele gerad über sich kehre. Sie blühen im Sommer meistens im Junio und Julio, theils früher, theils später, nachdem der Zeiten und Witterungen Beschaffenheit solches verhindert oder befördert. Nach den Blumen kommen länglichte dreyeckigte Knöpffe, die sich in drey Theile eröffnen und einen eckigten zusammengeschnurrten roth- oder gelblichten Saamen weisen. Wenn dieser Saame gleich wieder im Herbst auf ein gutes Land gesäet wird, bringt er in drey oder vier Jahren Blumen, die gantz anders sind, als die Blumen gewesen, davon der Saamen genommen ist. Die Wurtzel derer Iridum tuberosarum gehen unter der Erden nach der Länge, und stossen aus ihren Kernen und Gelencken neue Pflantzen, wollen ein leichtes und nicht allzu fettes Erdreich haben, und dauren im Winter leicht aus, sie müssen aber nicht zu tieff eingeleget seyn, sonst faulen sie. Man muß die von dem Saamen gezogenen allezeit um das andere Jahr um Jacobi ausheben, und an einen saubern lüfftigen Ort in einen Winckel legen, wohl mit Erde bedecken, um Bartholomäi aber wieder einsetzen; werden sie aber durch Theilung der Wurtzeln vermehret, so muß solches im Martio geschehen. Unter denen Tuberosis ist die Iris Suliana ohnstreitig die schönste und grösseste. Ihre obere Blätter sind Silber-Farb, mit dunckelbraunen subtil durch einander gezogenen Aederlein, die untern aber schwartz. Ihre Wart- und Verpflantzung ist von denen andern unterschieden, und muß damit folgender Gestalt umgegangen werden: wenn man ihrer schönen Blumen will theilhafftig werden. Um Jacobi nimmt man die Knollen aus der Erde, und läst sie auf einem trockenen Boden acht Tage oder länger liegen. Hernach reiniget man sie vom Unflat, und putzt, was daran verfaulet ist, sauber ab, was aber seine Augen hat, und sich gerne ablösen lässet, das kan man davon abnehmen und weiter vermehren, doch muß man dabey kein Messer gebrauchen, weil sie das Eisen nicht leiden können, sondern sie nur mit der Hand so zerbrechen, daß bey iedem Stücke Augen seyn. Wenn solches geschehen, lässet man sie bis um Galli liegen, unter welcher Zeit man das Land wieder zurichten kan, wo sie hinein sollen gepflantzet werden. Solche Erde muß nun etwas leimicht seyn, absonderlich wenn sie mit einem von alten Back Oefen oder abgebrannten Gebäuden, ingleichen mit alter Holtz- und Sägspän-Erde vermischet, und etliche mahl wohl umgegraben ist, damit alles recht

durch einander komme. Wenn nun Gallus herbey kömmt, so kan man sie an einen Sonnenreichen und lufftigen Ort im zunehmenden Monden, fein ordentlich nach der Schnure (wenn nemlich derselben viel sind), allemahl eine Spanne breit von einander, einer queren Hand tieff in die Erde einlegen, mit gedachter Erde zwey Zoll bedecken. Wenn es kalt zu werden beginnet, muß man trockenes Moos darauf legen, darunter sie im Winter fein gut bleiben; im Frühling aber, wenn es beginnet warm zu werden, thut man das Moos am Tage hinweg, da werden sich alsdenn die Spitzen fein allgemach herfür thun, und sehen lassen; zu Nachts aber müssen sie bis in den halben April noch ein wenig gedecket werden, alsdenn wird man im Majo erfahren, was man vor schöne Blumen bekommen, und wie häuffig sich dieselbige auch vermehren wird. Wenn man sie aber in Geschirren hat und die Gefahr wegen der Winter-Kälte (die sie doch, wenn sie nur wohl verwahret sind; sehr wohl dauren), nicht ausstehen will, soll man sie allgemach, ehe man sie ins Gewächs- oder Winter-Haus bringet, der frischen Lufft entwöhnen: Wer aber kein Winter-Haus hat, muß sie sonst in eine lufftige warme Kammer stellen, weil sie in Kellern durchaus nicht dauren. Im halben Februario macht man im Garten, in ein nach obiger Art beschriebenes Land ein gresses Loch, damit das Geschirre, darinnen die Blume stehet, müge hinein gesetzet werden, und bringet noch mehr von einer leimichten Erde dazu, schneidet den Boden vom Geschirre oder Scherben hinweg, zerschlägt hernach auf der Seiten denselben ein wenig, daß er sich spalte, setzet hierauf solchen Scherben in die Gruben, da am Boden zuvor gemischte Erde ist, füllet das Loch ganz aus, und ziehet alsdenn die Scherben gemach heraus, so treibet die Wurzel dasselbige Jahr gewiß Blumen. Man muß aber zusehen, daß das Kraut über Winter grün erhalten werde, denn sonst wenn das alte verzehrt ist, verzehrt sich die Krafft, indem sie neues treiben muß, und verachet unterdessen die Zeit, darinnen sie blühen soll. Im Winter muß man sie in dem Gewächs-Hause oder der Einsetz-Stuben nie begiessen.

Irr-Garten, Labyrinth, ist eine derer vornehmsten Auszierungen, die zu einem prächtigen Garten erfordert werden. Es bestehet derselbe aus einem mit vielen verwirrt durch einander gehenden, aber doch endlich auf das Mittel oder auch noch andere geraume Plätze treffenden Gängen versehenen eingeschlossenen Ort, dessen Wände aus Büchenen, Rheinweidenen oder andern hoch und dicht wachsenden Hecken bestehen, damit, wer der Irr-Gänge nicht kundig ist, wenn er einmahl hinein gegangen, sich nicht so leicht wieder heraus finden, vielweniger überoder durchkommen könne. Ein solcher Irr-Garten erfordert einen grossen Raum, und kan in allerley Figuren gezogen, auch offters nur in eine, manchmahl aber in zwey, drey oder gar vier Abtheilungen gebracht werden, welche doch alle zu einem gewissen Ort ihren Ausgang, aber wohl zuweilen unterschiedene Eingänge haben. Darbey aber müssen, doch also, gewisse Merckmahle angebracht seyn, um vermittelst derer selben, so gleich den nächsten Weg nach dem mittlern oder auch einem andern freyen Platz zu finden, daß diejenigen, welchen solche nicht bekannt durch die vielen verwirrte Gänge sehr lange herum gehen müssen, ehe sie dahin gelangen. Solche Labyrinthe sind in Holland gar gemein; eines aber derer ganz ausnehmenden Muster von dergleichen, ist der zu Versailles, dessen Grund-Riß in Kupffer gestochen, darinnen mit punctirten Linien, der rechte Weg angezeiget ist. Den Labyrinth noch angenehmer zu machen, kan man das Gehäge von guten fruchtbaren Bäumen, als Pflaumen, Kirschen, Weichseln, Johannis-Beeren, Weinschierling oder Berberis-Beeren, und dergleichen bestellen, so bezahlt er seine Stelle desto besser. Nächst diesen aber sind die gehörigen Auszierungen derer Labyrinthen die Statuen, Vasen, Fontainen und allerley Wasser-Werke.

Irr-Licht, Irrwisch, wird diejenige scheinbare Flamme genennet, welche gegen Abend und zur Nachts-Zeit auf fetten Aeckern und auf den Gräbern, ingleichen an morastigen Orten nahe über den Boden bald hüpffend, bald hin und her laufend wahrgenommen wird. Die vernünfftigste und wahrscheinlichste Meinung von diesem Wesen ist wohl, daß es eine zähe und fette Ausdünstung, die wegen derer untermischten Salpetrischen Theile, vermittelst der Gewalt der Lufft oder Aneinandertreibung gedachter Theile entzündet wird, und daher nicht wegen ihrer Schwere nicht hoch steigen kan, wegen vieler bey sich habender Feuchtigkeit, bald wieder verlöschet, sonst aber, so weniger von dieser dabey antreffen, desto länger währet und dem Zug und Trieb der Lufft folget: daher es kommt, daß sie einem nachfolgen, wenn man in schneller Bewegung nicht weit von ihnen vorbey gehet, oder auch wohl weichen, wenn man gerade und schnell auf sie losgehet, ja wo sich eben dergleichen Materie um etwas befindet, z. E. ein starcken und fetten Schweiß gesetztes Pferd, oder der Mensch selber, so ist es kein Wunder, wenn sich gedachte entzündete Materie mit der aufs neue dazu kommenden Fettigkeit und Salpetrischen Ausdünstung vereiniget, und dannenhero das Ansehen gewinnet, als ob der Irrwisch dem Pferde oder Menschen gleichsam aufhocke, oder aber wenn der Mensch darauf zugehet, vor ihm wegen des Drucks der Lufft weiche und herum tanze, oder dem weggehenden nachfolge. Weil auch, wie oben gedacht, an morastigen Orten, wo Leichname, oder andere todte Aeser verfaulen, solche öliate Dünste am meisten aufsteigen, und folglich des Abends daselbst dergleichen Flammen von weitem angesehen werden können; so ist es gar leichte geschehen, wenn ein Reisender in der Finsterniß, indem er auf ein solches scheinendes Licht unbedachtsam seinen Weg richtet, daß er in eine darzwischen liegende Grube, in ein Wasser, in einen Graben oder in den Morast selber, woraus diese Erleuchtung entstanden, und nun wegen verzehrter Materie ausgelöschet und verschwunden, verfallen, wohl gar darinne umkomme, folglich aber in

diesem Unfall weder ein Gestrenst, noch dieses unschuldige natürliche flammende Feuer, sondern allein die Unvorsichtigkeit des Menschen schuldig.

Irr-Sterne oder **Planeten**. Ja, da auch heut zu Tage ausgemacht ist, daß die sogenannten Cometen nichts als ausserordentliche Planeten oder Irr-Sterne sind; so gehören auch diese hieher. Von denen ordentlichen Planeten siehe den Artickel **Planeten**. Hier aber wollen wir nur um des gemeinen Mannes willen etwas von denen ausserordentlichen gedencken, nachdem wir oben das Wort Cometen übergangen haben. Es giebt ausserordentliche, oder solche Sterne, die wir nicht immer und gewöhnlich sehen, sowohl Fix- als Irr-Sterne. Diese sind Sterne, so sich um die Sonne oder Fix-Sterne bewegen, und kein Licht vor sich selbst, wie diese haben, sondern an sich dunckel sind. Dergleichen sind nun auch die Cometen, so entweder nur mit einem Bart, oder auch mit einem Schweiff und Schwantz, bald gröser, bald kleiner, ja mit einer sehr dichten Dunstkugel oder Atmosphäre umgeben sind, worinne sie oder der Kern gleichsam eingeschlossen gesehen werden, sonst aber einen verschiedenen Lauff halten, uns und unserer Sonne näher kommen, und weiter und ferner, rück- und vorwärts zu gehen scheinen, endlich aber auf beyden Seiten, sowohl an der, die sie uns zukehren, als an der andern erleuchtet sind, welches bey andern Planeten nicht so ist, überdem aber nicht ordentliche Zeiten halten, ob wir gleich wissen, daß ihrer seit dem Anfang der Welt viele erschienen, wenn sie schon nicht in allen Gegenden der Erden gesehen werden: Denn die Alten haben nicht alles angemercket, und was sie angemercket, ist offt nicht zuverläßig. Ueberdem setzten sie die alte Wahrsager-Astrologie zum Grunde, und betrachteten also um so vielmehr alle solche ausserordentliche Dinge, die sie nicht kannten, und ihnen nicht gewöhnlich waren, allemahl theils als göttliche Zeichen von bevorstehenden Land-Plagen, theils als solche Dinge, die allezeit einen sonderlichen Einfluß in die Erde, ja nicht nur in die Cörper, sondern auch gar in die Sitten der Menschen hätten. Und eben darum hat man diese Sterne lange vor nichts anders, als aus nahen Lufft-Dünsten nur durch GOttes Macht erst recht entstehende Gesichter gehalten. In denen neuen Zeiten, da man den Bau des Himmels ein wenig besser untersuchet, und insonderheit die Astrologischen abergläubigen Dinge entdecket, so ist auch die Natur, das Wesen, der Lauff und die Eigenschafften dieser Sterne besser, sonderlich aber von dem grossen Newton und andern entdecket worden. Allein in denen meisten Gemüthern ist doch noch ein gewisser Aberglaube und eine Furcht übrig geblieben, welche sich bey dem Volcke mercken lässet, wenn ein Comete in unserm Gesichts-Kreis erscheinet, wie man erfahren hat, daß es bey dem Cometen 1680 und 1681, und 1742, und auch bey dem, der sich in diesem Jahre, und da dieses geschrieben wird, nemlich 1743 und 1744, sehr abergläubig auch geschehen. Es sind bey Gelegenheit dieses letzten verschiedene gründliche, aber auch elende Schrifften herausgekommen, davon die letzten vielmehr diesen Aberglauben zu unterhalten getrachtet, die ersten aber solchen gar gründlich widerleget, und eben diesen Cometen fein erkläret haben. Des Herrn Prof. Math. Wiedeburgs zu Jena Tractat, so 1744 heraus kam, ist eine von denen besten, und sonderlich wider den Whiston und M. Harnen gerichtet, welche die Sündflut und das Ende der Welt einem Cometen zueignen, ja davon der erste unsere Erde vor der von Mose beschriebenen Schöpfung selbst vor einen Cometen ausgegeben hat. Noch besser aber erkläret die Natur der Cometen die zu Berlin bey Hauden 1744 in 3 und einem halben Bogen in 8 herausgekommene Beantwortung verschiedener Fragen über die Beschaffenheit, Bewegung und Wirckung der Cometen, darinne erwiesen, daß dieselben nichts als ausserordentliche dunckele Irr-Sterne oder Planeten, ja vor das, was wir schon gesaget haben, anzusehen wären: Daß es aber nicht glaublich, wie von denen ordentlichen Planeten, sey, als ob sie von Creaturen bewohnet wären; daß man den eigentlichen Zweck und Nutzen derselben nicht bestimmen, ja auch nicht einmahl die Zeit, wenn sie wieder kämen, ausrechnen oder vorher sagen könne; daß es vielleicht Cörper, die von GOtt noch zur Wohnung lebendiger Geschöpffe zu irgend einer Zeit bestimmt wären, oder gewisse Veränderungen auf denen bewohnten Planeten einmahl zuwege zu bringen. Doch wie dieses eben nach Whistons Gedancken heraus kommt, also lässet man solches an seinen Ort gestellet seyn. Indessen ist in diesem Tractatgen ihr Schweiff, ihre Bewegung und ihr Lauff, ihre Anzahl nicht nur untersucht, sondern auch die zwey verschiedene Classen: 1) Ob die Cometen Zeichen des göttlichen Zorns und dayer zu besorgender Strafen seyn? 2) Ob die Cometen nicht durch ihre natürliche Krafft Veränderungen auf unserer Erde bringen können? zu erörtern gesuchet. Die laß sich aber über die erste gar nicht recht, als nur mit der Meinung derer heraus, die solche überhaupt bejahen, hat aber nicht eben, wie viele gethan, wirckliche Auslegungen und bestimmte Bezeichnungen, z. E. einer Pest, eines Krieges, von einem Cometen angeben wollen. Da es nun nichts unmögliches, daß GOtt gewisse ausserordentliche Himmels-Begebenheiten zu Entdeckung- und Warnungs-Zeichen der Menschen brauchen könne, und solches mit der göttlichen Weisheit und Liebe gar wohl übereinst mmet; so kan man wohl nicht leugnen, daß auch GOtt einen Cometen dazu brauchen könne, ja dieser auch wohl ein Werckzeug grosser und empfindlicher Verände-

runten durch seine natürliche Krafft seyn, und von göttlicher Direction dazu gemacht werden können. Allein man kan nichts von diesem und jenem Cometen, ohne wenn sich ganz besondere Dinge bey ihm und von ihm zeigen, oder eine besondere göttliche Offenbarung dazu kommt, besonders bestimmen oder sagen, daß diese schon vorhandenen Welt-Cörper, die ihren Lauff haben, an sich zu nichts als dazu bestimmet wären. Denn da würde man göttlicher Weisheit viel zu nahe treten, ihr ein Ding zu einem solchen Zeichen zu machen, welches an sich keine Verhältniß zu der zu bezeichnenden Sache, und zwar sonderlich bey vernünfftigen Geschöpffen hat, und welches in vielen Gegenden der Welt gesehen wird, da nichts erfolget, an andern aber, da etwas erfolget, nicht erscheinet, wo doch etwas schlimmes erfolget, wie die Geschichte solches beweiset. Man kan also einen Cometen überhaupt nicht anders betrachten, als daß er zur Erinnerung göttlicher Allmacht und Erweckung zur Busse dienen könne. Sonderlich da so viel in Ansehung der andern Dinge gewiß scheinet, daß zwar, wenn die Cometen, sehr weit von uns entfernet, ihren Lauff haben, von ihren natürlichen Würckungen, und also ordentlicher Weise nichts zu befürchten sey, weil alles von der Anziehungs-Krafft und derselben Stärcke, so die Planeten wie unsere Erde an sich haben, herkommen und entstehen müsse; Gleichwohl wenn uns ein Comete näher, doch aber noch nicht so nahe als unser Mond kommen sollte, dadurch allerdings einige Veränderung der Fläche des Lauffs unserer Erde erfolgen könne. Daraus aber würde allerdings in Ansehung der vier Jahres-Zeiten und derselben Verhältniß gegen die Früchte und Cörper der Erde nach Unterschied der Gegenden bald eine gute, bald eine schlimme Veränderung entstehen. Und es ist wirckich von dem itzigen Cometen solches ebenfalls zu vermuthen, da derselbe so läufft, daß er die Aequinoctial-Linie zu rücke schieben, und die Schiefe der Ecliptic vermehren kan, wie ohnedies der Mond solches jährlich um 50 Secunden auch thut. Sollte aber ein Comet uns noch näher kommen, so würde die Erde vielleicht der Sonne viel näher zu, oder weiter davon getrieben werden, und solches sehr klägliche Wirckungen verursachen können. Noch erschrecklicher aber würde die Wirckung seyn, wenn ein Comet gar an unsere Erde stossen sollte. Aber es scheinet doch solches nicht bevorzustehen. Denn wegen seines Schweiffes müste alsdenn eine Sündfluth entstehen: GOttes Wort versichert aber, daß solches nie wieder geschehen solle. Und ob auch gleich geschehen konnte, daß uns ein solcher Comete unsere Atmosphæram raubete, alsdenn aber die Erde unterachen, und das Ende derselben verbanden seyn müste, so saat doch der Heyland, daß die Zeit und Stunde dieses Endes weder er selber als ein Mensch, noch auch die Engel wüsten. Daraus aber schliesset man, daß dieses Ende nicht durch solche natürliche Ursachen geschehen werde. Denn sonst müsten die Engel, die als weit vollkommenere Geister eine viel vollständigere Erkenntniß der Himmels-Cörper haben, den Tag und die Stunde wissen können. Es ist also dieses ohne Zweiffel ein Werck der göttlichen Macht, die den Lauff eines Cometen oder eines andern Cörpers verrücken, oder sonst gebieten kan daß das übernatürlich geschehe, was zum Ende dieser Welt bey unserer Erde nöthig ist. Solchergestalt fallen die meisten fürchterlichen Gedancken wegen der Cometen weg, und bleibt einem Christlichen Hausvirt nichts mehr dabey zu beobachten übrig, als was wir oben überhaupt erinnert, wozu einem Christen auserordentliche natürliche Dinge auch dienen können, hiernächst aber, daß er auf die daher entstehende Veränderungen der Witterungen wie sonst, wenn selbige auch sonst aus andern Ursachen erfolgen, acht habe, und sich hauszmütlich darein schicke. Und eben dieses ist die Ursache, warum wir hier davon gedacht haben, sonderlich da zu wünschen, daß abergläubische Furcht in wirtschaftlichen Dingen immer mehr gedämpfet werde.

Isländischer Feder-Staub, siehe Federstaub.

Isop, Hysop, Hysop, Ysop, ist ein wohlriechendes holzigtes gemeines Garten Gewächse mit länglichten Blättern, welches viel dunckelblaue, selten, jedoch zuweilen auch weisse Blümlein an einem Stengel treibet, die hernach einen kleinen Saamen geben, den man im Früh-Jahr ausstet, und die davon aufgegangene Pflantzen versetzet. Es erfordert derselbe einen guten luckern Boden, leidet keine Feuchtigkeit, und darf daher nicht eher als bey sehr trockenem Wetter, und zwar mäßig begossen werden. Er lässet sich am besten durch Zertheilung der grossen Stöcke vermehren. Ausser diesen ist noch eine wilde Art, so der Hecken- oder Berg-Isop genennet wird, dieser wächset in heissen Gegenden und Hecken, hat keinen Geruch und gelbe Blumen. Es ist der Isop ein Brust- und Lungen-Kraut, stärcket Magen und Hertz. Aus den abgestreifften Blättern und Blumen im August-Monat ein Wasser gebrannt, des Morgens und Abends bis vier Loth davon eingenommen, nutzet obgedachten Theilen des Leibes; das Kraut frisch oder gedörret klein geschnitten, mit Fenchel-Saamen vermischt, in einem Säckgen in Wein gehangen und davon getruncken, reiniget die Brust, und machet ein schön reines Angesicht; mit Feigen in Wasser eingekocht, und sich damit gegurgelt, heilet die Hals-Geschwüre; mit Essig aufgelöset in den Mund genommen, stillet es den Schmertz des Zahnfleisches, und heilet dessen Geschwüre; die Köche bedienen sich deren auch zu denen Speisen, indem selbige davon einen guten Geschmack bekommen.

Iucca gloriosa, ist ein ansehnliches Gewächse, welches seinen Ursprung aus West-Indien hat, und fast der Aloe gleich kommet, nur daß deren

Blätter

Blätter an denen Seiten nicht stachelicht, sondern nur vorne am Ende spitzig sind, sie treibet an einem langen hohen Stengel offtmahls über hundert Blumen, welche schier wie die am schwartzen Helleboro, allein tieffer und Zimbeln-mäßiger, auch weißlich mit etwas wenig Leib Farbe vermischet sind. Die Wurzel ist groß, knöpffigt, auswendig röthlich und inwendig weiß. Sie stösset ihre Beyschosse bey der Wurtzel von sich, die werden im Frühling abgenommen, und anfangs nur einen Finger tief in die Erde versetzet, alsdenn thut man allgemach so viel Erden darzu, bis die Wurtzel vier Finger tief in die Erden kommt, bey welcher Maaß sie denn allezeit gelassen wird. Wenn man ihrer wohl wartet, und jährlich, oder doch ums andere Jahr gute Kraut-Acker-Erde zuleget, auch im Sommer fleißig begiesset, so werden sie in drey Jahren so groß, daß sie ihre Blumen bringen. Es wird gleich der Aloe und andern Schirm-Gewächsen, den Winter über im Gewächs-Hause achalten.

Juchert, quasi Joch-Art, heisset so viel Acker oder Feld, als mit einem Joch Ochsen in einem Tage kan gepflüget werden. Dieses Feld-Maaß ist meist nur in der Schweitz üblich, und hält daselbst nach Baßler Gemäß 140 Ruthen ins gevierte, oder nach Rheinländischem Maaß 287 Ruthen, 72 Schuh, 92 Zoll, 54 Gran und 40 Scrupel ins gevierte.

Judas-Baum, siehe Johannis-Brot.

Judas-Ohr oder Flieder-Schwamm, siehe Hollunder-Schwamm.

Juden-Dorn, auch Christ-Dorn genannt, ist eine Staude, so unter die Schirm-Gewächse gehöret, hat längliche Blätter, darinnen die Aederlein nicht seitwärts, sondern nach der Spitzen zu lauffen, und welche vor Winters abfallen, darauf denn im Frühling wieder neue herfür kommen. Die Blüthe zeiget sich im Junio, die Frucht aber ist platt-rund wie ein Wirbel. Die Vermehrung kan durch die Beyschösse geschehen.

Juden-Fisch, ist ein guter und denen Juden reiner, mit Schuppen und Floß-Federn versehener Fisch, breit wie ein Stockfisch, öffters 3, 4 bis 500 Pfund schwer, hält sich in Flüssen, sonderlich um Jamaica herum, auf, und ist sehr fett.

Juden-Hartz, oder auch Juden-Leim, ist ein schwartzes oder Purpur-farbenes hartes Pech, so am Todten Meere gesammlet wird, und Asphaltum heisset. Es muß starck riechen, gläntzen, und sich leicht zermalmen lassen. Oefftens wird Schwedisches Pech dafür verkaufft. Denn das ächte ist sehr rar und theuer. Man macht Schlag-Balsam daraus.

Juden-Kirschen, Juden-Döcklein, Boberellen, ist ein Gewächse mit langen im Erdreich hin und wieder kriechenden weissen Wurzeln, Arms-langen braun-rothen Stengeln, breiten, grünen und rauhen Blättern. Zwischen denenselben kommen im Junio weisse Blümlein, und nach solchen verschlossene, anfänglich grüne, hernach bey ihrer Zeitigung bleich-rothe Blasen, in welchen auf dem Boden eine rothe Beere, in Grosse und Gestalt einer Kirsche, sitzet, die voll Marcks mit weiß-gelblichten Saamen vermischt ist. Wer diese Frucht essen will, muß die äussere Haut nicht daran kommen lassen, noch die Frucht selber mit den Fingern berühren, weil sie sonst Gallen-bitter wird. Dieses Gewächse stehet gerne im Schatten und liebet die Feuchtigkeit, leidet aber die Sonne nicht gerne; absonderlich kommt es in denen Gärten und Weinbergen gerne fort, und wuchert dergestalt, daß man sie nicht leicht, wo sie einmahl eingewurtzelt, wieder heraus bringen kan. Ihre Vermehrung geschiehet am leichtesten durch Zerreissung der Wurtzeln. Die Frucht hat eine kühlende, öffnende und reinigende Krafft, treibet den Harn und Grieß, und ist in allen Nieren- und Blasen-Beschwerungen ein heilsames Mittel, welches nicht nur das aus der Frucht im October gebrannte Wasser, sondern auch der über die Frucht vergährte Wein ebenmäßig verrichtet. Man hat auch Indianische Juden-Kirschen, welche zur Zierde in den Gärten gehalten, und unter die zaserichten Sommer-Gewächse gerechnet werden.

Juden-Pech, siehe Hartz, item Juden-Hartz.

Juden-Stein, heisset der Stein, so zuerst in Judäa häuffig gefunden worden, jetzo aber auch in Schlesien anzutreffen, und weil solche denen Oliven gleich geformet, werden sie nach einiger Meynung vor in Stein verwandelte Oliven gehalten. Es giebt deren grosse und kleine, beyde aber sind graulich-weiß, und der Länge nach herunter ordentlich mit zarten tief eingeschnittenen Streiffen versehen, und haben einige dererselben einen kurzen Stiel. Dergleichen Stein wird vor ein bewährtes Mittel gehalten, den Blasen-Stein zu zermalmen, und durch den Urin leichte fortzutreiben; dannenhero wird in dieser Absicht entweder ein Saltz aus ihm gezogen oder er wird gepülvert mit Zucker vermischet in warmem Wasser eingenommen.

Juffertie oder Schillebold, ist ein geflügeltes Ungeziefer, und eine Art von Wasser-Fliegen, groß mit zwey grossen Augen, sechs Füssen, einem langen Schwantz, vier zarten Flügeln, zwey Hörnern und einem Maule, zwey Zähnen, womit es sehr zwicket. Sie läßt ihren Saamen, der wie Fisch-Rogen aussiehet, ins Wasser fallen, daraus kriecht anfangs ein sechs-gliederichter und mit zwey Klauen versehener Wurm, welcher vier kleine Beulen, in welchen die Flügel verborgen liegen, hat, so sich endlich aufthun und ausbreiten. Sie sind an der Grösse und Farbe unterschieden.

Jujuben, siehe Brust-Beere, die rothen.

Julep, ist eine Art eines Getränckes, welches theils zu einer Kühlung, theils zu einer

Hertz-Stärckung, wie auch Schlaff zu machen dienet. Es bestehet dasselbe in einer Vermischung des Wassers mit Zucker und einigen Säfften. Das Wasser kan entweder ein mit Rosen oder andern Speciebus abgezogenes, oder auch nur frisches reines Brunnen-Wasser seyn; dieses letzte pfleget man bisweilen zuvorhero mit einer Hand voll roher Gerste und etwas Wein-Beeren, oder mit einem Stücklein gerösteter Brot-Rinde, einigen weissen Pfeffer-Körnern und grob gestossenem Coriander abzusieden. Im übrigen rechnet man auf ein Maaß Wasser 6 Loth von dem Safft, und so viel Zucker, als eines jeden Appetit verlanget, oder die Gesundheit verstattet: Wer ihn etwas säuerlich verlanget, kan an stat des Zuckers in eine Kanne 4 bis 5 Tropffen Vitriol-Spiritum hinein fallen lassen. Die Säffte mögen nach denen Umständen erwählet werden, als da ist Citronen-Granaten-Johannis-Beer-Kirsch-Maul-Beer-braun Näglein-Rosen-Violen-Safft u. a. m.

Julius, der Heu-Monat, ist der siebende Monat vom Januario an, aber der fünffte vom Martio an zu rechnen, daher er bey den alten Römern anfangs Quintilis, nachmahls aber von dem Käyser Julio Caesare, der in diesem Monat gebohren, Julius genannt worden. Kayser Carl der Grosse hat ihm in Teutscher Sprache den Nahmen Heu-Monat gegeben, weil man das Heu in demselben einzuerndten pfleget. Den drey und zwantzigsten dieses Monats tritt die Sonne in das himmlische Zeichen des Löwens ein, welches zugleich der Anfang der Hunds-Tage ist. Die Haus-Feld- und Garten-Verrichtungen, so ein fleißiger und sorgfältiger Haus-Vater diesen Monat über vorzunehmen hat, sind in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender nachrichtlich zu finden.

Junge-Magd, heist auf dem Lande die Haus-Magd, die nichts mit Kochen oder dem Vieh zu thun hat, sondern Scheuern, Kehren, und andere Haus-Arbeit verrichtet, auch der Frau und denen Kindern am nächsten zur Hand gehet: in Städten aber, sonderlich in Leipzig, heißt in vornehmen Häusern diejenige Magd so, welche der Frau und denen Jungfern mit waschen, plätten, nähen, ankleiden, nachtreten, verschicken, reinigen, zur Hand gehet, und mit der Küche nichts zu thun hat. Siehe Magd.

Jungfer-Bienen, wenn warme Frühlinge kommen, und die Bienen gute Ausflüge haben, so schwärmen sie zeitig, als um Himmelfahrt Christi oder bald hernach: Diese Schwärme, wenn sie sich wohl mehren und nähren, bringen bald eine Anzahl junger Bienen zuwege, darunter auch bisweilen etliche Weisel sind. Einem solchen jungen Weisel giebt der alte alsdenn einen ziemlichen Schwarm junger Bienen zu, mit welchen er ausziehen und andere Herberge suchen muß, so etwan in drey oder vier Wochen, nachdem die ersten im Stock gefasset sind, zu geschehen pfleget, und diese heisset man insgemein Jungfer-Bienen, theils halten viel von derselben Wachs und Honig-Arbeit; theils aber glauben, daß auch von einem alten Stock diejenigen Fladen oder Kuchen, so im nächst lauffenden Jahr abgenommen worden, gleich so gut seyn, als das Jungfern-Honig.

Jungfern-Honig und Wachs, wird dasjenige Honig und Wachs genennet, welches von denen Jungfern-Bienen gemacht wird. Oder es verstehen einige auch darunter diejenigen frischen ausgeschnittenen Kuchen aus alten Stocken, welche die weissesten, und von aller Brüte befreyet sind. Siehe Honig.

Jungfern-Milch, ist ein gutes Wasser zum Anlaufen, weil es zarte, glatte und weisse Haut erhält. Es bestehet dieses aus gestossenen und nachgehends scharf gepreßten Hauswurtz-Safft, der mit einigen Tropffen Spiritus Vini vermischet, bey sehr gelinder Hitze zu einer Milch zubereitet wird.

Jungfern-Oel heisset man das beste und klärste Baum-Oel, welches durch den ersten Druck ausgepresset wird, und gleich besonders gefasset werden muß.

Jungfern-Sucht, Bleich-Sucht, Weiß-Fieber, ist eine weibliche Krankheit, die aus einer Verstopffung der Saamen-Gefässe herrühret. Es äussert sich dieselbe im Gesichte und am gantzen Leibe, indem die Farbe sehr bleich, und offt bey langwieriger Krankheit gantz in das gelbe und grünlichte verfällt; die Hände sind immer kalt; der Leib ist laß und müde, und läßt innerlich ein offteres Murren hören; darbey befindet sich Engbrüstigkeit, Eckel zum Speisen, und ein verdrüßlicher Puls. Diejenigen, so damit behafftet, sollen gute Diät halten, Fische und alle unverdauliche Speisen meiden, dargegen viel und zuweilen starck Geträncke brauchen, auch viele Brühen und gute Suppen geniessen, damit sie einen Zugang vieler und nützlicher Feuchtigkeiten bekommen.

Junius, Brach-Monat, ist der sechste Monat vom Januario an, welcher seine Lateinische Benennung entweder von dem Junio Bruto, ersten Bürgermeister zu Rom, nach Vertreibung derer hochmüthigen Könige, oder von denen Junioribus daselbst erhalten, welche als junge und tapffere Leute nach Inhalt der Römischen Gesetze in der Rüstung stehen, und grosse und schwere Kriege führen müssen, da indessen die Majores oder Alten, als gelehrte und erfahrne Leute, auf dem Rathhause sassen, und die Stadt und das Römische Reich mit gutem Rath regierten. Den zwey und zwantzigsten dieses Monats gehet der Sommer an, da die Sonne den ersten Grad des Krebs-Zeichens erreichet, und im Mittags-Circkel am höchsten stehet, auch in unserm mitternächtigen Halbtheile der Erd-Kugel den längsten Tag und die kürtzeste

kürtzeste Nacht macht. In der deutschen Sprache ist dieser Monat von Kayser Carl dem Grossen der Brach-Monat benahmet worden, weil vornehmlich um diese Zeit diejenigen Felder, so dasselbe Jahr ruhen, und nicht besäet worden, gebrachet, das ist, mit dem Pflug oder Egen gebrochen, und zur nächst folgenden Herbst-Saat bereitet werden. Was ein guter Haus-Wirt diesen Monat über in seiner Haushaltung hier und da zu verrichten habe, kan man in dem zu Ende dieses Buchs befindlichen Wirtschafts-Calender nachlesen.

Jupe, nennet man an einigen Orten ein kurtzes Wämstlein, so die Bauren-Weiber und ihre Mägde über den obern Leib zu ziehen und überzuwerffen pflegen; sie sind geraumet, und werden von ihnen mehr offen gelassen, als zugeheftet. Sonst aber heißt in Schwaben Bauren-Jupe auch ein Weiber-Rock, oder Kittel der Bauren.

Jus, heissen die Frantzösischen Köche überhaupt eine iede Brühe, die sich aus denen Speisen kochen oder braten lässet; insonderheit aber verstehen sie darunter eine solche aus Rindfleisch, Hünern, Tauben, u. s. f. die in brauner Butter und Speck, nebst guten Kräutern, Gewürtz und andern Dingen dämpffen müssen, bereitet werden. Und da bereits bey der Zurichtung dieser und jener Speisen, auch von der darzu dienlichen Jus Nachricht gegeben worden; als will man hier nur eine einige Art noch beyfügen, der man sich am meisten bedienet: Man nimmt ein derbes oder sonst anderes gutes Stücke Rindfleisch, klopffet es wohl, und dämpffet es so lange in brauner Butter und Speck, bis es auch braun ist. Hierauf werden Rüben, Kraut und Zwiebeln auch hinein geschnitten, und darinnen gebräunet; alsdenn leget man Lorbeer-Blätter, einen Stengel Thymian, Citronen-Schalen, Brot-Rinden und ganzes Gewürtz hinein, giesset gute Fleisch-Brühe darauf, wirfft eine Hand voll Morgeln hinzu, und lässets mit einander kochen. Endlich wird diese Jus entweder durch ein Haar-Tuch gestrichen, oder auch gleich also verbrauchet.

Juwelen, begreiffen in sich allen Schmuck und Kostbarkeiten, an Gold und Silber, das mit Edelgesteinen versetzet, und sind nicht nur alle Edelgesteine selbst dahin zu rechnen, dergleichen alle Arten der Diamanten, Saphir, Rubin, Carbunckel ꝛc. sondern es gehören auch dazu die daraus verfertigten Ringe, Anziehencke, Hals-Bänder, Agraffen, Brasseletten, Vorsteck-Rosen, allerley von Flimmer-Zitter-Haar- und Vorsteck-Nadeln; die verschiedene besetzte Schlosser und Schnallen an Ketten, Perlen und dergleichen Haar-Bänder, Kräntze, u. s. f.

Kaan, Kahm, Kahn oder Kaim, ist im Wein, Bier, Ehig, Cofent und andern Getränckе ein Ansatz zum Verderbniß derselben, welcher sich als kleine weisse Flocken darinnen sehen läst, und endlich solche Liquores in denen Gefässen mit einer ziemlich dicken Haut überziehet. Es entstehet derselbe, wenn die Fässer nicht vorhero, ehe man sie füllt, inwendig recht ausgesaubert und nach dem Füllen mit dem Spunde nicht genau verwahret werden, solchen die Lufft leichtlich darzu kan. Wenn die Fässer nicht fleissig nachgefüllt, und alle Wochen zweymal, oder wenigstens einmahl sauber abgewischt, und von allem Wust und Unrath, so ihnen Schaden bringen können, gereiniget werden, und wenn endlich insonderheit der Wein keinen tüchtigen Einschlag bekommen, oder ein angestecktes Faß lange zu Zapffen gehet. Daß der Wein keinen Kaan bekomme, soll man ein neu-gelegtes Ey vom Nest her annoch laulicht in das Faß zum Spund-Loch hinein zucken lassen; oder Haselnuß-Laub, Hainbuchen-Laub, Eschen- und Pfersich-Laub, von iedem drey Blätter oben bey dem Spunde in den Wein hängen. Das beste Mittel ist, daß man die Fässer vorhero wohl säubere, und denenselben gute Einschläge gebe, ehe ein Wein hinein kommt, solche hernach mit den Spünden genau verwahre, und die Lufft nicht dazu lasse, auch endlich mit Aufgüssen und Anwischen nichts versehe. Damit auch der angezapffte Wein nicht kaan nicht werde, giessen etliche einen oder zwey Löffel voll heisses oder kaltes Baum-Oel darauf, welches denselben davor bewahret. Ist aber der Wein bereits kaanicht worden, so nimm von einem Erlen-Baum ein Stücke Rinde, schabe die obere Haut davon hinweg, und laß die innere Rinde dürre werden, hänge sie hernach bloß in den Wein, so zieht sie allen Kaan an sich, und das thue so offt, bis der Kaan völlig heraus ist. Der Erlen-Rinden kan man sechs oder sieben zusammen binden, nachdem das Faß groß ist, ein Loch dadurch stechen, und an einem Bindfaden durch den Spund in das Faß hinein hängen, so leget sich aller Kaan daran, da man sie denn heraus ziehen und iedesmahls mit frischem Wasser reine waschen kan. Oder nimm neue Eyer, und thue sie hinein, bis aller Wein geläutert ist; oder hänge Eiter-Nesseln hinein, so offt es vonnöthen ist, und wische sie allezeit wieder mit frischem Wasser ab, sobald der Wein dadurch reine worden, muß er auf ein anderes und reines Gefäße abgezogen werden. Daß ein Bier nicht kaanicht werde, soll man im Mayen im abnehmenden Monden Stecken von einem Hollunder-Baum nehmen, in der Länge, daß ein ieder vom Spund bis auf den Boden des Fasses reiche, von solchem die obere Rinde bis auf das Grüne abschälen, und in ein iedes Faß einen dergleichen Stecken stecken, daß er oben am Spunde anstehe, oder man kan ihn auch darinnen schwimmen lassen, solchergestalt soll das Bier weder kaanicht noch abgeschmackt werden: Oder man soll eine dicke zerschrundene Rinde von einer alten Bircke einer Spannen lang schneiden, in der Breite,

daß sie durch den Spund in das Faß gebracht werden kan, und solche hinein werffen; dergleichen kan man auch mit dem Wein vornehmen. Wenn man will, daß ein Bier nicht kaunicht werde, lasse man nur zwey oder drey Hände voll Saltzes in einer Pfannen auf das heisseste brennen und glühend werden, und werffe es also in das Getränke, verspünde das Faß und lasse es hierauf acht Tage ruhen; andere schmieren den Spund herum, so weit sie mit den Fingern reichen können, wie auch das untere Theil des Spunds mit Oel, oder füllen das Faß bis auf den halben Spund, und giessen hernach Baum-Oel darauf. Wenn man lange von einem Fß Bier trincken, und gerne wollte, daß es gerecht und gut bliebe, so nimmt man drey oder vier Hände voll Hopffen, thut ihn in das Faß, ständet es fest zu, setzet es auf den Boden, und zapfft es unten an der Seiten an, läst ihm aber auf dem obersten Boden ein Lufft-Loch, so bleibet es bis auf den letzten Tropffen gut. Oder schabe von Hage- oder Hahnebutten-Dorn-Holtz die Rinden ab, und schnitze Pfäle davon, dörre solche auf einem Tuch in der Stuben, oder an der Sonnen, und wirff sie hernach ins Faß, so behält das Bier seinen Geschmack und wird nicht kaunicht werden. Oder wirff etliche getreugte Spillinge darein. Vor allen aber sollen die Bierfässer so wohl inwendig vor dem Füllen reine gemacht, als auch nach demselben in dem Keller auswendig zum öfftern fleißig abgewischet, und mit Auffüllen behörig gewartet werden. So wird auch der Essig durch fleißiges Nachfüllen erhalten, daß er nicht kaunicht wird und verdirbt, sondern stets bey seiner Güte bleibet.

Kabbeln oder Gabeln, heisset diejenige Handlung, wenn nemlich einige Verkäufer ihre Waaren in gewisse Sorten setzen, damit die guten mit den schlechten zugleich weggehen, und die sich deshalber angegebene Käuffer um gedachte Portiones loosen, oder sich sonst vergleichen: Oder auch, wenn eine gantze Gemeinde, dasjenige, was auf ihrem gemeinschafftlichen besitzenden Orte, oder Gemeinde-Gütern gewachsen, zum Exempel: Heu, Holtz und dergleichen, hernach in so viel Theile, als Personen oder Gemeinde-Rechte sind, gleich theilen, und nachgehends darum loosen, solches nennet man auch einiger Orten Kabbeln oder Gabeln; derjenige Antheil aber, der auf ieglichen durchs unpartheyische Looß fällt, wird eine Kabbel oder Gabel genennet.

Kabliau, siehe Cabeliau.

Kak oder Kaak, wird in denen Dörfern in Thüringen derjenige Ort genennet, da an einem Baume, Steine, Ecke oder einer Säule ein Hals-Eisen angemacht, und woran zur Policey-Zucht liederlich Gesinde und Bauern-Volck zur Schaue und Schmach, auch nur auf Befehl der Unter-Obrigkeit wegen schlimmer Sitten angeschlossen werden, deshalb sie aber nachhero nicht gleich anrüchtig werden. Es ist aber solcher von dem eigentlichen Gerichts-Pranger in Gerichten unterschieden, indem dieser eine mehrere infamiam nach sich ziehet, und grössere Verbrechen voraussetzet. In Holland und Braband ist mit diesem Pranger die Geisselung mit Ruthen verknüpffet.

Kachel, heisset dasjenige irdene Töpffer-Geschirr, woraus man die Stuben-Oefen zusammen zu setzen pfleget. Es bestehen aber diese aus Simsen, Ecken, Ofen-Kacheln und Aufsätzen; die ersten sind entweder gerade, oder nach einem Winckel gebogen, die man Eck-Kacheln heisset: Alle zusammen aber sind theils glatt geformt, theils figurirt und abgedruckt: So giebt es auch einwärts vertieffte Kacheln, gleich wie kleine viereckigte Näpfgen. Es werden solche aus Thon oder sogenannter Töpffer-Erde geformet, an der Lufft getrocknet, mit Farben und Gletten bestrichen, in den Ofen eingesetzet und hernach recht hart gebrennet.

Kafer, ist ein fliegendes Ungeziefer, dessen ungemein zarte Flügel mit harten Schalen bedecket sind. Es lässet sich dieses vom Frühling an bis spät in den Herbst hinein häuffig und von vielerley Gattung antreffen, welche entweder an der Grösse oder Gestalt oder an der Farbe von einander unterschieden werden. Der Benennung nach giebt es Aas-Kafer oder Aas-Würmlein, Brach-Käfer, Goldgrüne oder Kröten-Kafer, Hirsch-Käfer oder Schröter, Johannis-Würmlein oder Maven-Käfer, Mehl- oder Mühl-Käfer, Rabstichel, Tanne- ingleichen Tonnen-Kafer u. a. m. von denen allermeisten Casp. Schwenckfeld in seinem *Theriotrophaeo Silesiae lib.* 6 Nachricht giebt. Die Beschreibung derer bekanntesten aber ist auch hier an seinem Orte anzutreffen. Unter denen sehr vielen Arten derselben sind die May-Käfer, welche ohngefehr eines Glieds lang und Rostfarb aussehen, vor die fruchtbaren Bäume die schädlichsten. Immassen sie gemeiniglich mit dem Ende des Aprils und den gantzen May hindurch, wenn die Baum-Blüthe ist, in manchen Jahren, und sodenn allermeist in der Abend-Dämmerung, offt gantze Heerden-weise ziehen, mit angehender Nacht aber sich nach und nach lagern, des Tages über gantz matt und krafftlos liegen bleiben, mit dem Abend aber wieder munter werden, und ihren Zug von neuem fortsetzen, bis sie sich endlich allmählich verlieren, ohne daß man in Acht nehmen kan, wo sie bleiben. Es kan dieses Ungeziefer weder viel Hitze noch starcke Kälte vertragen, daher sie so wohl in kalten als warmen Frühlingen am wenigsten wahrzunehmen. Wo sie eigentlich herstammen, und wie sie gezeuget werden, ist nicht gar ausgemacht, ob sie nemlich aus ihren eigenen Eyern, oder aus der Ros-Käfer ihren herfür kommen; dieses aber ist gewiß, daß die Gärtner und Acker-Leute bey Aufgrabung der Erde solche gar häufig, doch ein Jahr mehr als

das

das andere anzutreffen pflegen. Vor solchen kan man die Bäume verwahren, wenn man dürren Wermuth, Knoblauch, Mooß, dürres Erabtosen-Kraut, Rinds-Hörner oder Klauen, altes Schuh-Leder und Schwefel klein zerschneidet; Abends und Morgens auf einem Kohlfeuer Rauch darmit machet, und dasselbige unter den Bäumen hin und her träget, so, daß der Wind den Rauch gegen die Bäume treibe, als wordurch dergleichen Ungeziefer verjaget wird. Die Gold-Käfer, deren Flügel-Schalen grün und Gold-Farbe durch einander spielen, thun in denen Weinbergen grossen Schaden; Solche zu vertreiben soll man die Wurtzeln und das obere Theil an den Reb-Stöcken, wenn man sie einsetzet, mit dünnem Rinds-Koth beschmieren; man soll auch die Reben mit einem Reb-Messer schneiden, welches man vorhin mit Oel, darinnen Spanische Fliegen gebeitzt worden, hat schmieren lassen; hätten aber dieselbe die Reben bereits verderbet, soll man dieselbigen mit gebranntem Hirschhorn, oder mit Rinds-Mist, oder mit Esels-Huf und Ziegen-Horn beräuchern lassen. Die Rosen-Käfer sehen fast aus wie die Meyen-Käfer, haben aber einen grün- und Goldfarb-spielenden Hals und Kopf, wie die Gold-Käfer, und sind kleiner als die vorher beschriebenen zweg Arten. Sonderlich sind diese denen jungen Schweinen sehr schädlich, ja tödtlich.

Kälbern, siehe Kalben.

Kälber-Kuh, suche Kuh.

Kälber-Lamm, siehe Lamm.

Kalber-Weide, wo bey grossen Haushaltungen eine starcke Vieh-Zucht ist, pflegt man denen Kälbern einen besondern Platz auf einer Wiese zur Weide einzugeben, und solchen in gewisse Qvartiere abzutheilen und zu verzäunen, auch in ein iedes eine Thüre zu machen, damit, wenn die Kälber eines aufgefressen, solches zugemachet, und so lange gehäget werden könne, bis sie die übrigen Eintheilungen nach und nach gleichfalls abgeweidet, und also, da inzwischen das Gras wieder nachgewachsen, bey dem ersten wieder von neuem anfangen können. Weilen auch diejenigen Kälber, so ein stärkeres Wachsthum vor denen andern haben, die geringern von der guten Weide abzudringen und abzustossen pflegen, als soll man denen schwachen und geringen besondere Stallungen auf denen Kälber-Weiden geben, und zwar die besten, damit sie sich an dem guten Futter erholen und besser wachsen können.

Kälte, dieses ist nach einiger Natur-Kündiger Meinung, ein Mangel der Wärme, und eine Zurückhaltung der nothwendigen Bewegung, worauf vermittelst der Schwere der Lufft, die bekannten Wirckungen der Kälte erfolgen müssen. Weil aber diese Beschreibung nur sagt, was sie nicht sey, und die Erklärung der Wärme erst erfordert wird, um sie zu verstehen, überdem aber eine Wirkung anzeigt, die nicht allemahl gleich erfolget, sondern wohl gar das Gegentheil, so würde bey derselben noch vieles zu erinnern seyn, wenn es eigentlich hieher gehörte, und sich der Land-Wirt nicht vielmehr um die Zeichen der zu erwartenden Kälte und ihre Wirckungen, wie auch die Mittel gegen die schädlichen zu bekümmern hätte. Jedoch man muß doch einige Grund-Sätze haben. Die Kälte ist am ersten und natürlichsten als eine Art unserer Empfindung von der Lufft, oder einem andern Cörper, den wir alsdenn, wenn wir diese Empfindung haben, kalt nennen, wiewohl sie auch aus andern Wirckungen geschlossen wird, zu begreiffen. Jedoch diese ist die erste und leichteste in unserer Empfindung, die wir von der Kühle unterscheiden. Damit stimmen alle Bauren ein. Allein woher kommt nun diese? Die vielerley Meinungen kan man im Lex. Philos. nachschlagen. Indessen ist es wohl am sichersten, daß man zwey Haupt-Bewegungs-Kräffte, nemlich der Zusammenziehung und der Ausdehnung, (vim centripetam s. contractionis und vim centrifugam s. expansionis) in der cörperlichen Natur annehme; denn diese kan man ganz deutlich leicht begreiffen, es mögen dazu nun besondere Haupt-Materien, tanquam subjecta, als z. E. eine ausdehnende, schwermachende, warmmachende oder zwey Haupt-Elemente angenommen und gesetzet werden, darum wollen wir itzo nicht streiten. Es ist auch nicht zu leugnen, daß die ausdehnende, ja die vereinigten Cörper zerreissende Krafft, sonderlich der feurigen oder warmmachenden Materie, oder dem æther zuzueignen, diese aber ihren Haupt-Sitz in unserer Sonne habe, und daraus theils unmittelbar durch die bloße Lufft, oder mittelbar durch hitzige und brennende Cörper auf und in unsere Erde und Cörper einfliesse, die an sich selbst aus zusammen ziehenden und schweren Theilgen bestehet, welche also dadurch nach dem mehr oder weniger wärmende, hitzende und feurige, d. i. ausdehnende, edele oder unedlere Theilgen in dieselbe kommen, ausgedehnet, ja endlich gar zerrissen und zerstöret werden, wie man bey dem Küchen-Feuer siehet. Wenn wir nun mit unserer Seele diese verschiedene Grade der ausdehnenden Bewegung an unserm Leib, oder durch die Werckzeuge der Empfindung unsers Cörpers mehr oder weniger empfinden, so nennen wir diese Empfindung Wärme, Hitze, Brennen ꝛc. Wenn aber diese Theilgen mehr oder weniger abnehmen, oder durch diejenigen Materien, die mit der zusammenziehenden Krafft versehen, verunedelt werden, so erfolgt auch eine immer mehrere Zusammenziehung, und also anfänglich an einem Theil eine schwächere Bewegung, dahingegen auch in denen daran liegenden Theilgen eine stärkere Bewegung, ein Drücken und Stossen erfolgen muß. Wenn nun unsere Seele auch diese zusammenziehende Bewegung mehr oder weniger empfindet, so nennen wir solche Empfindung bald die Kühle, wenn sie aber stär-

ker,

fer, die Kälte, und endlich den Frost. Ja diejenigen Cörper, darinnen diese Veränderungen so vorgehen, und die wir so empfinden, oder eine Zusammenziehung, Verdickung oder ein Aufhören der Bewegung sehen, und davon nach der Erfahrung auf diese Abnahme der ausdehnenden Krafft oder deren Theilgen, die besonders als elementarische Theile damit versehen sind, schliessen, so nennen wir solchen Cörper bald kühle, kalt, gefroren ꝛc. Und aus diesem Grunde sonderlich sagen wir: Die Lufft ist kühle, kalt, das Wasser ist kühle, kalt, gefroren, wenn wir es anfühlen und so empfinden, oder wenn wir Eis, Schnee, Reiff, Schlossen, Hagel, das ist, eine Verdickung eines liessenden, heterogenen, luckern, hellen und ausgedehnten Cörpers sehen. Eben so urtheilen wir auch von einem kalten Stein, Cristall, Eisen und so fort. Diejenigen Wirckungen nun dieser Ursachen der Kälte, welche sonderlich vermittelst der kalten Lufft, oder des kalten und gefrornen Wassers, oder solcher Säffte in unsern Cörpern, in denen Thier-Cörpern, und in denen Pflantzen, ingleichen in der Erde entstehen, kommen solchergestalt meistentheils von dem wenig- oder mehrern Aus- und Einfluß unserer Sonne in unsere Gegend, wo wir wohnen, und zwar vornehmlich, nach dem Unterschied des Standes der Erde und unserer Gegend darauf gegen die Sonne her. Es kan aber auch durch zufällige Ursachen die Kälte einer Gegend auf eine Zeitlang vermehret werden, z. E. wenn viel kältere Lufft aus einer andern Gegend zu uns gebracht, oder selbige noch besonders mit sehr kalten Cörperchen angefüllet wird. Dieser Stand der Erde aber muß sich theils Tag und Nacht wegen der Bewegung der Erde um ihre Achse, theils jährlich in denen bekannten 4 Jahrs-Zeiten, wegen ihres ecliptischen Laufs, um die Sonne, welches letzte aber der gemeine Mann dem Lauff der Sonne um die Erde zuschreibet, verändern, und also auch unsere Empfindung, daß die Lufft warm, heiß, kühle oder kalt sey, changiren. Ja das, was wir gemeldeter massen an andern Cörpern gewahr werden, muß sich eben so verändern. Jedoch da unsere und andere Cörper aus verschiedenen mehr- oder wenigern ausdehnenden edlern oder unedlern Theilen bestehen, oder solche Materie an sich halten können, die also der Kälte oder der zusammenziehenden Krafft, mehr oder weniger widerstehen; so entstehet daraus eine mehr- oder wenigere Härte gegen die Kälte in denen verschiedenen Cörpern der Menschen, Thiere und Pflantzen, ja so gar anderen irdischen Cörpern. Und daher kommt es, daß, wenn einer über Kälte oder grossen Frost klaget, oder wenn wir an diesem und jenem Gewächse Merckmahle der Kälte, z. E. ein Zusammenziehen der Blätter, ein Stillestehen und Verdicken derer sonst herum lauffenden Säffte ꝛc. gewahr werden, so empfindet der andere nur kühle, oder man wird an einem andern Gewächse diese Wirckung nicht gewahr. Ja, es geschiehet wohl gar, daß, wenn die äusserlichen Theile eines Cörpers zusammen gezogen werden, die Kälte aber eben nicht darinne circuliren, sondern ihren Umlauff erst unter denen äussern Theilen, z. E. einer Schale des Baumes, item die Erde und Saat unter dem Schnee, in ihren eigenen Gängen haben können, dadurch ihre erwärmende und hitzige Materie verschiessen, und so gar verwahret, ja concentriret, solchergestalt aber die Saat, it. der Baum vor dem Frost und gänzlichen Erfrieren verwahret wird, welches sonst erfolget, wenn alle ausdehnende Bewegung gänzlich aufhöret, und weder ein Gleichgewicht unter diesen beyden Hauptbewegungen der Natur, dadurch alle Cörper aus ihren einfachen Theilgen entstehen, noch auch nur einiger Widerstand der einen gegen die excessive Uberwucht der andern vorgehen ist. Und eben auf diese verschiedene Art und Weise der Wirckungen der Lufft kommt es an, wenn man zum Exempel die Traube-Knospen der Pfirschen- und Apricosen-Bäumgen, die im Früh-Jahre bey kalten Nächten leicht erfrieren, durch kaltes Wasser, so leicht frieret, wenn man sie damit gleich nach der Sonnen Untergang begiesset, vor dem Frost bewahren kan, weil die Eisschale ein Harnisch ist, und die obere Haube der Knospe und des Baumes zusammen ziehet, dadurch aber den circulirenden Safft und das Innere der Knospe vor der Kälte, wie die Schnee-Decke die Saat und das Hertz-Blattgen verwahret. Aus dieser wenigen Nachricht kan nun ein Wirt leicht von denen Zeichen, Wirckungen, und so wohl schädlichen als guten Wirckungen der Kälte nicht nur an denen Cörpern der Thiere, sondern auch an seinen hausswirthlichen Objectis als Früchten, Victualien, flüssigen und trockenen Dingen erkennen. Es lassen sich dadurch alle Wirckungen aus ihren Ursachen erklären, und daraus alle Regeln den Schaden der Kälte abzuwenden, so weit wir dazu vermögend sind, als auch sich derselben nützlich zu bedienen, ja ihren verschiedenen Grad zu brauchen, gar leicht folgen. Hauptsächlich kommt es auf die Veränderung der Lufft an. Was daher noch in unserer Gewalt ist, die Lufft eines grossen oder kleinen Raums, darinne ein Cörper oder in einem Cörper nach unserm Gefallen warm oder kalt, leidlich oder kühle zu machen, als wenn wir Wasser, Bedeckungen, Feuer, Holtz, Oefen ꝛc. brauchen, so können wir auch die Wirckungen der Kälte und Wärme zu unserm Nutzen brauchen und dirigiren, oder doch den Schaden abwenden oder vermindern. Dazu gehöret nun Erfahrung, Erkenntniß der Dinge, Vorrath derer dazu dienlichen Sachen, Bequemlichkeit der Gebäude, z. E. Keller, gute Oefen, Holtz; und ferner die Fähigkeit, zum voraus den Eintritt eines schädlichen oder nützlichen Grads der Kälte vor dieß und jenes einzusehen, voraus zu wissen und zu vermuthen, ja dem Grad der Kälte selbst

selbst zu erforschen. Zu beyden dienen die Wetter-Gläser. Man hat aber auch andere Zeichen und Mittel an Thieren und andern Dingen. Wenn zum Exempel nach einem heiten Tage im Winter des Abends starcker Nebel von der Lufft niedergedrücket wird, so ists ein Zeichen, daß in der obern Lufft aus etwa einer Ursache der Grad der Kälte gröser werde, weil die ausgedehnte Dünste verdicket und schwerer werden, folglich niederfallen, da sie noch nicht hoch genug gestiegen waren. Man schliest also billig daraus, daß es diese Nacht einen starcken Frost thun werde. Der Winter aber ist überhaupt die kalte Zeit. Warum? Das läst sich alles aus obigen Ursachen erklären. Soll es nun recht kalt werden, so muß die Erde alle ihre Wärme, die sich den Sommer über in ihr versammlet gehabt, erst wieder verlieren, welches durch manche Untersuchung gefunden, und durch angestellte Proben der Wetter-Gläser bestätiget worden, daß dieses endlich um die Mitte des Decembers erfolge; Weil die Lufft auch aus zufälligen Ursachen mehr zusammenziehende oder ausdehnende Theilchen bekommen kan, folglich wenn diese immer mehr fehlen, kälter wird, und denn zu gedachter Zeit keine Wärme aus der Erde in die Lufft mehr gehet, so bleibet die Lufft kalt, und kan demnach die Kälte nach dieser Zeit immer zunehmen, wenn auch schon endlich die Sonne wärmer zu scheinen anfänget, und unserm Zenith sich nähert, weil doch in einer Zeit auch von zwey Monaten sie nicht allzu hoch steiget, und aus dieser Ursache ihre Krafft der Erwärmung noch nicht so empfindlich ist; aus welchen Umständen die alten Reime eingetroffen;

Wenn der Tag beginnet zu langen,
Kommt die Kalte erst gegangen.

Im übrigen ist bekannt, daß Federn, Wolle, und alle daraus zubereitete Sachen, der Kälte widerstehen, oder vielmehr den Menschen, wenn er sich derselben bedienet, in seiner natürlichen Wärme erhalten und verhindern, daß die von ihm ausgehende Wärme, nicht so gleich durch die andringende Kälte gemindert, oder endlich gar überwunden und gleichsam verzehret werden möge; Ingleichen weiset die tägliche Erfahrung, daß man durch die Bewegung, seine natürliche Wärme oder die im Leibe befindlichen warmmachenden Theilen unterhalten, und in eine rechte Hitze bringen könne; folglich ist das beste Mittel wider die Kälte und die daraus entstehende Gefahr, daß derjenige, der bey harter Kälte nicht hinter dem Ofen bleiben kan, sich eines theils äusserlich wohl verwahre, und sodenn durch stete, ja wenn es nöthig, auch starcke Bewegung, sein natürlich Feuer zu erhalten suche, aber ja vor still sitzen und schlafen, folglich auch vor solchen Sachen, die den Schlaf befördern, dergleichen der Brantewein, sich ernstlich hüte, wenn ihm sein Leben lieb. Solte aber ein Theil des Leibes, sonderlich eine Hand oder Fuß, durch die allzuhefftige Kälte seyn gerühret worden, so ist das rathsamste, daß dieses Glied in ein kaltes Wasser gehalten, und bey einer doch nicht allzu starcken Wärme der Stube wieder aufgethauet werde. Denn allzujählinger Wechsel, bringet in allen Stücken Gefahr und ist schädlich, indem Kälte und warme Lufft so plötzlich zusammen kommt und Wasser machet, solchergestalt aber zur Fäulung Anlaß giebt. Dannenhero die allermeisten Leute ihnen unwissend sich damit verwahrlosen, wenn sie die Hände und Füsse sehr erkältet, und selbige so gleich an den heissen Ofen oder an das Feuer stellen.

Kämpffen, wenn sich zwey Hirsche mit einander stossen, so sagen die Jäger: die Hirsche kämpffen. Solches geschiehet gemeiniglich zur Brunfft-Zeit, da nemlich ein Brunfft-Hirsch, der noch kein Wild hat, mit einem andern, der hinter seinem Wilde hergehet, und nicht ausreisset, sondern sich zu wehren getrauet, anbindet, und beyde mit dem Gehörne dergestalt scharff zusammen fahren daß man es eine Viertel-Stunde, ja bey stillem Wetter, noch weiter klappern höret, bis entweder einer weichen, oder gar todt auf dem Platze liegen bleiben muß. Viele werden zu solcher Zeit krumm und lahm zu schanden gestossen, ja es geschiehet zuweilen, daß sie ihre Gehörne so feste in einander verwirren und verbiegen, daß solche nicht wieder von einander gebracht werden können, und also beyde umkommen müssen. Ein Hirsch, so im Kämpffen am kurtzen Wildpret verletzt worden, wird ein Kümmerer genennet.

Käs, Käse, ist eine Speise, welche aus geronnener Milch zubereitet, und bey der Wärme getrocknet wird. Nachdem man nemlich die Sahne oder den Rahm zum Ausbuttern abgenommen und bey Seite gestellet, so läst man entweder die übrige Milch, so an einigen Orten der Topffen genennet wird, versauren, und an einem warmen Ofen, oder auf dem heissen Herd von sich selbst gerinnen, item im warmen Wasser, welches Brüh-Käse heisset, oder man zwinget die annoch süsse Milch, durch darein gethanes Lab, Lupp oder Käsecharten, daß sie gerinnen muß, welches Lab- oder Löbe-Käse sind. Die geronnene Milch, wird entweder in die mit kleinen Löchern versehene Käse-Formen gethan, oder aber in den Quarck-Sack geschüttet, in den Quarck-Korb oder die Milch-Banck gelegt, und mit einem grossen Stein beschweret, damit das Molcken sich von dem Quarck oder der Käse-Materie abseiget, und in das untergesetzte Molken-Faß ablaufe. Der Quarck, welchen man nicht zu lange liegen lassen muß, damit er nicht zu trocken werde, wird hierauf gesaltzen, und entweder allein mit Kümmel, oder mit allerhand Gesämen und Kräutern, als Kümmel, Fenchel, Ehrenpreis, Hollunder, Majoran, Löffel-Kraut, und dergleichen vermenget, welche letzte Art Kräuter-Käse heissen, und sodenn, wenn man ihn vorhero wohl durchknetet, entweder

weder mit der Hand zu länglichten und spitzigen oder runden Käsen formiret, oder aber in die Käse-Formen geschlagen, und wenn er darinnen feste worden, auf den Käse-Korb, oder in das Käse-Haus gebracht, damit er daselbsten völlig erhärte. Im Winter werden sie auf besonders dazu verfertigten Horden in den Stuben getrocknet. Von der guten rahmigen Milch, werden zwar bessere, schwerere und zärtere Käse, alleine sie gehen nicht gerne zusammen, und muß man also fleißig drauf sehen, daß man gerade das Mittel treffe, und die Milch weder zu fett, noch zu mager nehme. Je fetter die Käse sind, ie weniger bleiben sie, und ie leichter werden sie macht. Solche Käse nennet man Süß- ingleichen Sahn-Käse, und werden unter allen Arten vor die besten gehalten. Diese heissen auch Süsse-Milch-Käse. Ja die gemeinen Käse werden bey uns von der Kuh-Milch gemacht, und Quarck- oder Kuh-Käse geheissen, wozu kein Raam kommt, sondern nur die Milch genommen wird, und diese kan man im Winter und Sommer machen. Die eigentlichen Süssen-Milch-Käse aber werden des Winters am besten gemachet, weil die Milch alsdenn süsse ist. Was aber die Brüh-Käse oder auch Starck-Käse betrifft, so macht man solche nur von geschlickerter oder zusammen geronnener Milch, und zwar insgemein im Sommer, man müste denn im Winter die Milch in der warmen Stube schlickern lassen. Allein da man diese Käse nur im Fall der Noth, weil im Sommer die Milch nicht dauret, sondern binnen 24 Stunden sauer wird, verfertiget; so ist ihre gemeinste Zeit der Sommer. Man lässet die Milch, weil der Raam noch darauf, in denen Aeschen schlickern, und nimmt allezeit den Raam über den andern Tag ab, weil ihn sonst die Säure der Milch verzehret. Alsdenn geust man in die Milch siedendes Wasser, rühret es wohl unter einander, und läßt es ohngefähr eine Viertel-Stunde, bis sich die Matten oder geronnenen Stücken Milch gesetzet haben, sieden. Alsdenn giesset man das Wasser wieder ab, und wiederum ander gesotten Wasser darauf, verfähret so etliche mahl. Hernach raffet man diese Matten heraus in die Käse-Näpffe, so mit Löchern versehen, saltzet ieden Käse oben und unten ein wenig. Wenn sie eine halbe Stunde in den Näpffgen gewesen, so läßt man sie bis gegen Abend stehen, und darauf legt man sie in die Käse-Horden, wendet sie täglich um, und lässet sie trocken werden. Diese Käse haben also keinen Laab, wie auch selten Kümmel oder so etwas, werden ziemlich hart, wenn sie trocken sind, und halten sich besser gegen die Maden, schmecken zwar so gut nicht als die Läbe-Käse, sondern etwas strenge: Allein viele essen sie lieber. Sonderlich sind sie neben denen Quarck-Käsen sehr gut vor das Gesinde. Den abgenommenen Raam, wenn er gleich etwas sauer ist, braucht man zur schlechten Butter, so vors Gesinde gut. Man bekommt auch allezeit mehr Butter von saurem Rahm, als von süssem, ob sie gleich nicht so angenehm schmecket. Was die Süsse-Milch- und Läbe-Käse betrifft, dergleichen die Edamer sind, so kommt es sehr viel darauf an, ob die Kühe häuffiges fettes und kräfftiges Kräuter-Futter geniessen, nachdem wird Butter und Käse besser und balsamischer. Daher in einer Gegend eines Landes fast ieder Ort unterschieden, z. E. die Mälzener kleinen Käse sind sehr berühmt, und besser als andere in eben derselben Gegend bey Weissenfels herum. Die Tesselischen, Limburger, Leidnischen Kümmel-Käse, die Schweitzer, die Frieslandischen, die Schwedischen, so sehr groß und viereckigt wie ein Kasten, daß ihn kaum ein Mann tragen kan. Die Parmesan-Käse, so in Parma aus Esels Milch gemacht werden, und sonderlich um Lodi sehr gut sind, kennet iedermann. Die Holländischen Käse werden endlich folgender Gestalt gemachet: Man nimmt frische Milch, macht sie bey dem Feuer laulicht, schüttet sie in einen hölzernen Zober, und giesset in zehen Kannen oder Maaß Milch einen Löffel voll Spiritum Salis (Saltz-Spiritum), und zwar von dem scharffen. Alsdenn rinnet die Milch, und man rühret den Spiritum mit einem hölzernen Löffel wohl herum unter die Milch, giesset hernach solche durch härne Siebe oder reine Tücher, damit das Wässerige völlig ablauffe. Hierauf schütte man es in eine hölzerne Molde, bröckle es klein, saltze es und thue nach Belieben Würtze hinein. Alsdenn sprenget man noch ein wenig Spiritum Salis darauf, knetet und arbeitet es recht wohl mit denen Händen durch einander, und schüttet es in kleine Fässer, presset es wohl, und lässet es endlich im Käse-Körbe trocknen, so ist der Käse von Maden und der Fäulniß befreyet, und der Holländische Käse fertig. Wo der Gebrauch ist, daß die Schaafe gemolcken werden, pfleget man von der gantzen Schaaf-Milch sehr gute Schaaf-Käse zu machen; die Ziegen-Käse, werden vor die gesundesten und wohlgeschmacktesten gehalten; und pfleget man gemeiniglich etwas Schaaf- oder Kuh-Milch mit unter die Ziegen-Milch zu mengen. Von einem Käs, werden sechserley Eigenschafften erfordert, wenn er gut zu nennen: Daß er nemlich nicht viel Augen, nicht so reich gesaltzen, nicht haaricht, nicht so alt, nicht so hart am Schnitt, und nicht stinckend, welches zusammen in folgendes Distichon gebracht worden:

Non Argus, Largus, non Magdalena, Mathuslem,
Non Habacuc, Lazarus; Caseus iste bonus.

Von ausländischen Käsen, sind insonderheit die Holländischen, und unter denenselben die Edamer süsse Milch-Käse, die Limburger oder sogenannte Pflaster-Stein-Käse, die Aberdammer-Käse, die Schweitzer-Käse, und denn die Italiänischen Parmesan-Käse sehr berühmt. Wenn alte faule Käse, zusammt den abgeschabten von

eben dergleichen in ein Gefässe gethan, mit Bier, Milch, Brantewein, oder anderer Feuchtigkeit vollends erweichet werden, wird solches ein Streiff-Matz, ingleichen auch Streich-Käse genennet, welcher zwar wie eine Butter sich streichen lässet, aber von Geruch und Geschmack sehr starck ist. Die trockenen und dürren Käse, muß man in lufftige und feuchte Oerter, die feuchten Käse aber in trockene und warme Zimmer legen: Denn an feuchten Oertern werden die dürren Käse besser, und an warmen und trockenen, werden die feuchten Käse mager. In die Käse-Körbe, Käse-Häuser oder andere Zimmer und Gerüste, da die Käse liegen, soll man nicht viel Licht fallen lassen, sondern je dunckler und finsterer sie sind, desto leichter werden sie vor den Mücken und Fliegen erhalten. So muß man sie auch vor denen Mäusen, Katzen und andern naschhafften Thieren wohl bewahren, weil selbige sonsten mercklichen Schaden daran thun. Alle Wochen soll man die Käse ein paar mahl umkehren, und fein gemach und säuberlich von einer Seite auf die andere kehren, damit sie allmählich abtrocknen und desto länger dauren mögen. Johannis-Kraut, neben oder auf die Käse gelegt, soll dieselben vor allen Würmern bewahren, so gar, daß auch die Würmer, die allbereit schon gewachsen sind, davon heraus fallen und sterben müssen. Bircken-Safft in die Milch gethan, soll verhindern, daß hernach keine Maden in den Käsen, so daraus gemacht werden, wachsen können. So sollen auch die Anon-Blätter, auf die auswerffende Käse geleget, die Maden vertreiben. Unter dem gemeinen Volck ist der Käs eine gemeine Speise, bey vornehmen Leuten aber wird er nur zum Nachtische aufgesetzt. Man pfleget auch von selbigen Suppen zu machen, Kuchen, wenn sie mit dergleichen bestreuet, zu backen, Käse-Kugeln, Käse-Fladen und dergleichen mehr daraus zuzubereiten. Ungesaltzener Käse soll, nach einiger Meinung, gute Nahrung geben, dem Magen wohl bekommen, den Leib erweichen und offen halten, auch wohl verdaulich seyn, muß aber bald verzehret werden, weilen er ohne Saltz nicht lange dauren kan; gesaltzener Käse hingegen soll den Bauch und Magen beschweren, den Stein und andere Kranckheiten verursachen und wenig Nahrung geben. Andere aber machen diesen Unterschied, daß ein neuer Käs vor der Mahlzeit genossen, einen Appetit zu Essen mache, ein alter Käse aber nach der Mahlzeit genommen, zur Dauung helfe, und die aus dem Magen in den Kopf steigende Dünste dämpffe. Ein frisch gemachter Käse ist ein gutes Heil-Mittel, wenn er über hitzige Geschwulsten, entzündete Augen, und blaugeschlagene Zeichen im Gesichte geleget wird. Die alten scharffen Kuh-Käse sollen ein treffliches Mittel wider das Podagra seyn, wenn sie in einer Schwein-Schmeer-Brühe erweichet, mit derselben in einem steinernen Mörser zu einem Brey gestossen, und über die podagrische Knorren warm geschlagen werden, als wovon die Haut aufbricht, und die darunter verborgene kalchigte Materie, nach und nach ausfällt: Man muß aber mit dem überschlagen so lange fortfahren, bis das Uibel völlig geheilet ist.

Käse-Form, Käse-Napff, ist eine entweder von Thon, wie ein Napff, oder von Holtz wie ein Kästlein, oder wie ein Körblein gemachte Form, worein der Käs geschlagen wird, daß er darinnen seine gehörige Gestalt gewinne, und feste werde. Sie muß unten Löcher haben, damit das Molcken durchlauffen, und abseigen könne.

Käse-Harte, siehe Laab.

Käse-Haus, ist bey einer starcken Haushaltung auf dem Lande ein besonderes Gemach oder Gebäude, wo die frischgemachten Käse zu trocknen hingeleget und vor allerley Ungeziefer verwahret werden. Es soll eine Thüre mit einem guten Schlosse, wider die zweybeinigten Mäuse haben, die andern Oeffnungen aber, sollen mit Leinewand, oder einem feinen Drat-Gitter vermacht seyn, damit zwar die Lufft durchgehen, hingegen weder Vögel, Ratten, Mäuse, noch ander Ungeziefer zu denen Käsen kommen können, welche an denen Oeffnungen inwendig herum auf denen über einander gebauten Stellagen ihren Platz finden.

Käse-Horde, ist ein ablang viereckigtes Geflechte von schwachen Gerten, von beliebiger Länge und Breite auf beyden langen Seiten an Latten oder dünnen Stangen befestiget, welches Winters-Zeit in die Stuben gehänget mit Stroh beleget wird, um die Käse darauf zu trocknen. Weil aber das darauf gelegte Stroh oder die Binsen in die noch weichen Käse einschneiden, so daß sich hernach in diese Vertieffungen allerley Unrath legen kan; so hat man an deren Stelle lieber ablange viereckigte Rahmen, über welche ein Stücke saubere Leinewand straff ausgespannet befestiget, worauf die Käse ausgeleget werden.

Käse-Kohl, siehe **Blumen-Kohl**.

Käse-Korb, ist ein höltzernes an den Seiten und unten mit Sprüsseln versehenes, oben aber ganz bedecktes Gerüste, mit zweyen oder dreyen Fächern versehen, welches aussen an dem obern Theil eines Gebäudes fest gemacht, und zu Treugung derer darein gelegten Käse bestimmt ist. Etliche lassen an den Seiten herum, und denn auch über die Böden der Fächer Leinewand ausspannen, damit die Käse schön sauber und rein verbleiben, und weder die Fliegen und anderes Geschmeiß, noch der Staub dieselben verunreinigen möge.

Käse-Kugeln, oder Käse-Küchlein, sind ein gewisses Gebackenes von Käse, welches folgender Gestalt zubereitet wird. Man nimmt ein halb Pfund sehr klar geriebenen Edamer- oder Parmesan-Käse, ein Viertel-Pfund schönes Mehl, zwey Löffel voll Milch-Rahm, und vier oder fünf Eyer, aus welchen die Vögelein (nemlich dasjenige, woraus hernach das Hünlein wird) genommen worden, machet daraus einen Teig, rühret solchen glatt ab, bestreichet sodenn die Hände mit Schmaltz, oder feuchtet sie mit Wein oder Bier an, formiret damit runde Kugeln,

geln, oder länglicht runde Sträußlein, oder giebet ihnen die Gestalt ziemlich grosser Birnen, und leget sie in heisses Schmaltz. Hierauf giebt man ihnen anfänglich eine starcke Hitze, nimmt die Pfanne immerzu vom Feuer, schwingt sie in der Runde herum, und bäckt sie hernachmahls langsam ab, legt sie folgends auf Papier, und lässet sie ein wenig hin und wieder lauffen, so werden sie schön; in die Birn kann man an stat der Birne oder des Putzens ein Gewürtz-Nägelein, und an stat des Stiels ein Stücklein Zimmet stecken. Einige nehmen zwey Drittheil Käse, ein Drittel Mehl, und giessen ein wenig gute Milch und Wein, nebst den Eyern, an den Teig, legen hingegen den Milch-Rahm davon. Oder sie machen einen Teig von Käs, Semmel, Mehl und Eyern in rechter Dicke an, und verfertigen daraus Käse-Kugeln auf erstbesagte Weise.

Käse-Laab, oder

Käse-Lupp, siehe **Laab**.

Käse-Mutter, heisset bey einer grossen Haushaltung eine Frau, welche die Aufsicht über die Vieh-Magde hat, sie zur Arbeit anweiset und anhält, daß sie alles mit geziemendem Fleisse verrichten; dieser pfleget man zugleich die Aufsicht über das Rind- Ziegen- Schwein- und Feder-Vieh, das Brot-Backen, Milch-Wesen, und alle bey einer Wirtschafft dem weiblichen Geschlechte zukommende Sachen und Verrichtungen mit anzubefehlen; ja wo keine Verwalterin vorhanden, ist ihr auch das Mehl, Brot, Saltz, Fleisch, Speck, Obst, Kraut, Kohl, Rüben, Mohren, Erbsen, Grütze und andere Victualien vor das Gesinde, nicht weniger Schrot, Kleyen, schwartz Saltz, Weitzen, Gerste, Haber, Wicken u. d. g. vor das Vieh anvertrauet. Was im übrigen solchergestalt ihr Amt, Gebühr, Verhalten und andere Schuldigkeit sey, kan unter dem Wort Hofmeisterin, item Hausvirtin nachgelesen werden.

Käse-Napf, siehe Käse-Form.

Käse-Pappeln, siehe Pappel.

Käse-Schale, ist insgemein ein zinnern Küchen-Geschirr, in Form eines tief einwärts sich biegenden Tellers, der auf einem niedrigen Fusse ruhet, darinnen man den Käse auf den Tisch zu tragen und daselbst aufzustellen pfleget.

Käse-Wasser, siehe Molcken.

Kasten, suche Castanien.

Kasten-Baum, siehe Castanien-Baum.

Käuen, heisset so viel als die annoch groben Speisen, mit den Zähnen zu zermalmen, oder in Ermangelung derer mit dem Zahn-Fleisch zu zerdrucken, bis sie endlich sich bequem verschlucken lassen. Hieraus ist abzunehmen, daß denen Kindern anfange, ehe sie käuen können, solche Speisen neben ihrer gewöhnlichen Milch-Nahrung gegeben werden müssen, die sich als ein Mus oder Suppe gar füglich mit einem Löffel einstreichen lassen; hergegen soll ja mit denen Mahmen oder Ammen-Frauen, welche vielmahls nicht die reinsten Personen sind, ihr unsläthiges Vorkauen gestattet werden. Denn zu geschweigen, daß wohl dergleichen Leute den besten daraus gesogenen Saft vielmahls selbst verschlucken, und den mit ihrem oft unreinen Speichel vermischten Uberrest dem jungen Kinde zukommen lassen; so ist ja auch ganz begreiflich, daß die von einem ungesunden, ja wohl aus stinkendem Zahn-Fleische, und mit Scharbockischem Geblüt und dergleichen Speichel vermengte, und vom Kinde eingeschluckte Speise dessen sonst gute Natur unsere Kinder vielmahlen nach diesem in üble Umstände gerathen, ausschlagen, grindig und krätzig werden u. s. f. Ja wenn dieses alles nicht wäre, so nehme derjenige, welcher nicht gläuben kan, daß das Kind von dem auf solche Art von einer unzüchtigen, liederlichen und behafftigen Wärterin vielfältig eingeschluckten Speichel ebenfalls zu dergleichen losen Disposition verwöhnet werde, solches aus der Erfahrung ab, da ein Herr seinen Hund, welchem er offters seinen Speichel zu lecken giebt, also an sich gewohnet, daß er zuletzt ganz toll und rasend zu seyn scheinet, wenn er mit Gewalt abgehalten wird, daß er zu seinem Herrn, von dem er doch die Witterung hat, nicht kommen kan. Hierbey ist auch noch des Wieder-Käuens zu erwehnen, da manches Thier das einmahl gekäuete und verschluckte Futter wieder aus dem Magen in das Maul führet und wiederkäuet. Indessen haben die wiederkäuenden Thiere insgemein 4 Magen, und aus einem sowohl aus ihrem Futter bereiteten Nahrungs-Safft ein stärckeres und nahrhaffters Fleisch, sind auch an sich von grossen Kräfften.

Käuler, siehe Keuler.

Kahm oder **Kahn**, siehe **Kaan**.

Kahn, ist ein kleines Fahr-Zeug, dessen man sich bey Haushaltungen zum Fischen auf grossen Seen und fliessenden Wassern bedienet.

Kaiser-Krone, oder die Königs-Lilie sonst genannt, ist ein Blumen-Gewächse, welches vor eine Lilien-Art gehalten wird, ob es schon keinen schuppichten Kiel oder Wurtzel, wie die Lilie, sondern eine glatte und sehr zarte Zwiebel hat. Sie treibet einen hohen Stengel, und oben auf demselben einen kleinen Busch Blätter. Um den Stengel unter den Blättern schiessen in gleicher Höhe etliche Blumen hervor, welche in der Runde herum niederwärts hängen, und gleichsam eine Krone formiren. Diese Blumen, so den Lilien, oder vielmehr denen Tulipanen gleich sehen, haben keinen zurücke gebogenen Rand, und stehen an der Oeffnung nicht allzu weit von einander, kommen auch nicht allezeit in gleicher Anzahl, denn zuweilen blühen ihrer viele, zuweilen wenig: Die einfache Kaiser-Krone, hat röthliche oder Pomeranzen-farbne Blumen; es giebt auch Lichtgelbe und bunte oder gelbe mit rothen Streifen durchzogene, welche aber etwas rar sind; hernach hat man etliche mit gefüllten Blumen, ingleichen gedoppelte und dreyfache, welche zwey oder drey Reihen Blumen, oder zwey und drey Cronen über ein-

ander haben, deren iede von der andern in einer gewissen Weite abstehet. Mitten aus einer iedlichen Blume kommen sieben kleine gelbe Splitter oder Zäpflein herfür, unter welchen das mittelste etwas länger, und an dem Ende ein wenig dicker ist, als die andern. Auf dem Grunde eines ieden Blats dieser Blume, befindet sich eine gewisse wässerichte Feuchtigkeit, die wie eine überaus schöne weisse Perle formiret ist, und hernach allgemach ein sehr reines und helles Wasser Tropfenweise fallen lässet. Die Blumen haben einen widerwärtigen stinckenden Geruch, und fallen, wenn sie an einem Orte stehen, da die Sonne den gantzen Tag hintreffen kan, leichtlich ab. Nach der Blüthe kommen eckigte Häupter, so voll platten röthlichen Saamens sitzen. Die Wurtzel oder Zwiebel muß um ihrer Grösse willen vier Zoll tieff in ein gutes fettes und luckeres Erdreich, im nachsenden Monden eingepflantzet, darff aber nicht jährlich, wie die Tulipanen, sondern nur alle zwey oder drey Jahr ausgehoben werden. Man kan dahero sie in die Ecken der Blumen-Felder hin und wieder vertheilen, da sie ohne Hinderniß stehen bleiben. Will man sie nicht offt ausnehmen, so kan man nur um die Wurtzel herräumen, die jungen Zwiebeln davon nehmen, und die alten stehen lassen. Man pfleget auch wohl an feuchten Orten, unten an den Grund, kurtzen verfaulten Pferde- Schaaf- und Kühe-Mist zu legen, und darauf etwan zwey Zoll hoch, gute luckere, sandigte Erde, auf diese aber die Zwiebel zu setzen, und solche alsdenn vollends vier Zoll hoch mit guter luckerer Erde zuzudecken. Wenn man sie zu behöriger Zeit ausgenommen hat, muß man sie entweder nach abgeledigter übrigen Brut, im September bald wieder einsetzen, oder aber wenn man sie etliche Tage lang austrocknen lassen will, in ein Papier einwickeln, und in einer Schachtel verwahren. Die jungen kan man auf ein Beete zusammen pflantzen, bis sie groß werden und ihre Blumen bringen, hernach aber müssen sie zu denen Blumen-tragenden versetzet werden. Man kan sie von dem Saamen ebenfalls erziehen, doch gehet es damit gar langsam her, weil sie offtmahls acht, zehen bis ins zwölffte Jahr stehen, ehe sie Blumen bringen. Weil der Kiel oben hohl, muß beym Verpflantzen ein Wein-Blat darauf gebunden werden, damit die Nässe nicht eindringen, und der Kiel davon verfaulen möge.

Kayser-Wurtz, siehe Meister-Wurtz.

Kalb, ist ein vierfüßiges Thier, und das Junge von dem Rind-Vieh, nemlich vom Ochsen und von der Kuh, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein Ochsen- oder Bullen-Kalb, wo es aber weiblichen Geschlechts ist, ein Fersen- oder Motschen-Kalb genennet wird. Die jungen Kälber solt man, sobald sie geworffen worden, in gut frisch Stroh legen, doch sich dabey in acht nehmen, daß man sie nicht zu grob noch zu viel mit den Händen berühre, vielweniger damit über den Rücken streiche; Denn es kan ihnen gar bald ein Schade daraus entstehen, die weil ihr Rück-Grad noch gantz weich und schwach ist. Man lässet das Kalb insgemein gerne die gantze Zeit über, bis es abgesetzt oder verkaufft wird, bey der Kuhe liegen, damit es von derselben anfänglich wohl geleckt, und gesäubert werden, und närmer bleiben, hernach aber desto eher und leichter nach seinem Willen, zur Milch kommen möge: Andere aber nehmen das Kalb, wenn dasselbe fünf oder sechs Tage, nachdem es gefallen, um und bey der Kuh gewesen und genugsam von ihr gesäubert worden ist, hinweg, sperren es in einen besondern Stall ein, und machen ihm eine gute Stroh-Streu, die sie offtmahls erfrischen: Allemahl aber, so offt das Kalb zu saugen begehret tragen sie es zur Kuh, und nehmen es, nach gestilltem Hunger, wieder weg in seinen besondern Stall. So offt man siehet, daß ein Kalb entweder nicht Lust zum Saugen hat, oder aber nicht saugen kan, (welches daraus zu schliessen, wenn es nur an das Euter riechet, aber nicht so kräfftig ist, daß es die Milch heraus ziehen mag), so muß man ihme die Zunge aufheben, und so sich weisse Würtzlein darunter befinden, solche mit einer scharffen Beiß- oder Kneip-Zange abzwicken: alsdenn mit zerstossenem und mit Saltz-Wasser und Eßig gemischtem Knoblauch den verletzten Ort waschen, und mit Honig bestreichen, auch dann Abends und Morgens drey bis vier Tage lang fortfahren; widrigenfalls aber, und da man gemeldten Schaden nicht achten würde, dürffte das Kalb endlich gar zu Grunde gehen müssen. So lang das Kalb noch an der Kuh sauget, wird es ein Saug- oder Sog-Kalb, wenn man es aber zur Zucht abgewöhnet, abgesetzt oder abgespänet, wird es ein Absetz Kalb genennet. Was man nicht zur Zucht behalten sondern verkauffen oder auch vor die Haußhaltung schlachten will, pfleget man über vierzehen Tage oder drey Wochen nicht saugen zu lassen, ja es schaffen auch etliche solche Kälber bald nach dem neunten Tage ab, weil sie sonsten schier mehr an der Milch verthun, als manchesmahl die Fleischer vor die Kälber selbst bezahlen. Hat man aber ein Kalb guter Art, und ist dessen zur Zucht benöthiget, so lässet man es vier bis fünff Wochen saugen, alsdenn setzt man es ab. Ein Kalb, welches bey dem Kälbern, oder wenn es geworffen wird, blöcket, wollen einige nicht vor tauglich zur Zucht halten; so sollen auch die Kälber, die rothe oder schwartze Zähne haben, ingleichen die vor neun Monaten, das ist, zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufwachsen und davon kommen, dahero lieber verkaufft, als zur Zucht gehalten werden. Man soll auch von alten Kühen keine Kälber absetzen oder ziehen: Denn man weiß aus der Erfahrung, daß sie keine Zähn brüchig werden, das ist, mürbe Zähne bekommen, die ihnen bald brechen und ausfallen, daß sie hernach nicht wohl gedeihen können. Daß aber etliche in der Meinung stehen, man sollte kein Kalb, so an einem Donnerstage gefallen, abnehmen, es möge der Monat heissen wie er wolle, weil es gemeiniglich im Hirn Wasser haben, und aufs allerlängste in drey Jahren den Schwindel bekommen solle, dahero auch nicht wohl gedeihen könne, scheinet ein purer Aberglauben zu seyn. Am glücklichsten wird man fahren, und allezeit bey gutem Viehe bleiben, wenn man die Kälber

von denen besten Kühen, die viel Milch geben und fein langseitig sind, im zunehmenden oder vollen Monden absetzet, wie denn auch die im zunehmenden Monden jung gewordene Kälber denen im abnehmenden Monden gefallenen vorgezogen werden, weil diese gleichsam immerzu abnehmen und geringe bleiben sollen. Die Zeit des Absetzens betreffend, darinnen sind nicht alle Haus-Mütter einig, denn etliche halten viel auf die Früh-Kälber, so zwischen Martini und St. Thomas-Tag fallen; weil aber solche Früh-Kälber zwar wohl wachsen und groß werden, allein gar schlechte Nutz- und Melck-Kühe geben, als halten andere die im Februario und Martio gefallene, und folglich im April abgesetzte Kälber vor die besten: Denn was gar spät abgewöhnet wird, und so jung den Sommer erreichet, kan wegen der Mücken und Fliegen, so sie zur Sommer-Zeit plagen und abmatten, bey der Weide wenig gedeihen. Etliche Haus-Mütter haben die Gewohnheit, sobald sie von einer guten Art, ein erstgeworffenes Kalb zur Zucht ausersehen, so stossen sie ihm ein Ey so tieff in den Hals, daß es das Kalb verschlingen muß, oder sie reiben ihme, ehe es noch an der Kuhe getrunken hat, das Maul mit Mist, und versichern, das Kalb soll alsdenn desto eher essen lernen, und besser gerathen. Man findet auch wohl Leute, die sowohl die Zucht- als Schlacht-Kälber ein gantzes Jahr oder aber so lange, bis die Kühe übers Jahr wieder trächtig, und die Milch ihnen vor sich selbsten versiegt, mit gutem Vortheil saugen lassen: Denn es ist bekannt, daß die Kühe, wenn man ihnen die Kälber bald wegnimmt, ihre Milch gerne verhalten, daß man in etlichen Tagen nicht viel von ihnen wird bringen können; hingegen wo sie ihre Kälber noch haben, werden sie reichlich Milch geben. Solchemnach lassen sie das Kalb nur ein wenig an der Kuhe ziehen, daß die Kuh spüren kan, wer es seye; wenn sie nun aus Liebe zum Kalbe ihre Milch willig und überflüßig gehen lässet, so rücken sie das saugende Kalb beyseits, und sammlen, wo nicht mehr, doch gleich so viel Milch, als wenn sie das Kalb nach den ersten vier oder fünf Wochen abgesetzet hätten. Hierbey ist noch dieser Vortheil, daß das Kalb, weil es nicht nur allein Milch, sondern auch Gras, Heu und Stroh genisset, weit besser, als andere Kälber zunimmt, und gleichsam augenscheinlich in das Fleisch und Gewichte wächset; und gesetzt, es wäre auch an der Milch ein geringer Abgang, so ersetzen solchen die Kälber mit ihrem Fleisch und grossem Gewächse sehr wohl, indem sie ein jähriges Stücke so theuer oder noch theurer verkaufen können, als sonsten ein zweyjähriges. Die Fütternng derer zur Zucht abgesetzten Kälber betreffend, wie auch derer besondere Wartung ist eines theils bey dem Wort Absätze-Kalb erwehnet worden. Sobald sie das andere Jahr erreichen, werden sie zu dem andern Gälte-Vieh gestellt, da man ihnen denn über Winters gar kleine Siede von Roggen- Weitzen- oder Haber-Stroh schneiden, und mit Spreu besser, denn dem andern Vieh mengen lässet: Man giebt ihnen aber des Morgens zwey Futter solcher gemengten Siede nach einander, und leget ihnen gut Heu vor, hernach werden sie getränket. Zu Mittag werden ihnen dergleichen zwey Futter gegeben, und sie darnach zum Trincken in den Hof gelassen; auf den Abend werden sie wieder also gefüttert, und hernach ihnen die Streu gemacht. Die Ochsen-Kälber, so zum Zug oder zum Schlachten genutzet werden sollen, werden auf den Herbst in dem Jahre, da sie jung worden, gelerchtet, (gerissen oder geschnitten) denn ob es schon etliche ins andere Jahr versparen, so ists doch um diese Zeit, wenn man etwan unglücklich damit seyn sollte, ehe zu verschmertzen, als wenn schon viel auf dergleichen Vieh gewandt worden. Etliche pflegen dahero ihre Ochsen-Kälber, wenn sie noch saugen, und etwan drey oder vier Wochen alt sind, im letzten Viertel zu schneiden, an dem Tage aber ihnen nichts zu trincken zu geben, und alsdenn noch vierzehn Tage an der Mutter-Milch zu lassen, binnen welcher Zeit sie den Handel gantz vergessen, und noch eins so balde heilen werden, als wenn man sie im andern oder dritten Jahre leichten liesse. Davon siehe weiter Ochse. Es ist aber ein Kalb unter allen vierfüßigen Thieren eines der allernützlichsten, immassen bey einer Haushaltung alle Theile desselben zum besten verwendet, und mit gutem Vortheil gebrauchet werden können: Denn die Haut, wenn sie gar gemacht, dienet zu Pergament und anderen brauchbaren Sachen; das Blut, der Kopff, die Füsse, das Geschlincke und Gekröse, die Brust, Viertel, Keulen und Nieren-Braten geben alle gute nahrhaffte Speisen, und werden in den Küchen zum meisten Theil auf verschiedene schmackhaffte Art zubereitet, wie unter dem Wort Kalb-Fleisch angeführet worden.

Kalb, wird auch das Junge vom Hirsch-Wildpret genennet, so von dem Thier in dem Majo oder Junio gesetzet worden, und zwar ein Hirsch-Kalb, wenn es männlichen Geschlechtes, und ein Wild-Kalb, so es weiblichen Geschlechtes ist. Zur Sommers-Zeit kan man die Kälber nicht wohl unterscheiden, was ein Hirsch- oder Wild-Kalb sey, als wenn man sie gesetzet findet, oder das Feigen-Blätlein oder kurtz Wildpret vornen oder hinten stallen siehet; oder dieselben grob oder klar schreyen höret. Der Nahme eines Hirsch-Kalbes, bleibet demselben bis nach der Brunfft, da sich das Wildpret wieder verhäret und grau wird, alsdenn heisset es ein junger Hirsch; oder aber, wenn ihm die Spiesse oder ersten Knöpffe aus dem Kopfe zu gehen anfangen, ein Spiesser, ingleichen Spieß-Hirsch. Das Wild-Kalb behält seinen Nahmen bis nach der Ser-Zeit, und wird also erst nach Vollbringung eines Jahres ein Schmal-Thier genennet; denn ob wohl die Jäger diesen Nahmen dem Wild-Kalb gemeiniglich nach der Brunfft oder Winter-Verhärung bereits beylegen, so geschiehet doch solches nur um ihres Nutzens willen, weil sie von dem Schmal-Thiere mehr Pürsch- oder Fang-

Geld

Geld als vom Kalbe bekommen. Eigentlich aber kan ein Wild-Kalb nicht ehe, als wieder nach der Setz-Zeit, und also nach Vollbringung eines Jahres, als ein recht Schmal-Thier paßiren, und zwar um so viel weniger, als die wenigsten Schmal-Thiere in folgender andern Brunft den Hirsch zulassen und brunfften, iedoch geschiehet solches auch zum öfftern, wenn nemlich dergleichen Schmal-Thiere als Kälber gute Milch-Mütter gehabt, oder in der Milch-Zeit um selbe nicht gekommen seyn; bey welcher Bewandniß denn diese verkröpffen und klein bleiben, weil sie leben. Siehe Thier.

Kalbe, siehe Ferse.

Kalben oder Kalbern, heißt bey denen Kühen so viel als Werffen, Gebähren, oder ein Junges bekommen. Z. E. Man spricht: Die scheckigte Kuh hat gekalbet, an stat, daß man sagen solte: Die scheckigte Kuh hat ein Kalb bekommen.

Kalb-Fleisch, giebt eine gesunde, nahrhaffte und wohlschmeckende Speise, und wird, weil es überdies nicht schwer zu verdauen ist, auch denen Krancken zu geniessen erlaubet; es soll aber das Kalb, wenn es geschlachtet wird, wenigstens vierzehen Tage alt seyn, weil das Fleisch vor solcher Zeit noch nicht recht gut, sondern zähe und schleimigt ist; hingegen ist das Fleisch von denen Kälbern, so vier bis sechs Wochen oder noch länger an der Mutter gesogen haben, und also mit nichts anders, als mit lauter Milch genähret worden, desto besser. Es ist also ein gantz besonderer Appetit, den bisweilen grosse Herren nach ungebohrnen Kälbern haben, als welche in der That nichts als ein schleimigtes Fleisch haben und keinesweges gesund seyn können, zu geschweigen, daß dadurch zugleich mit der Viehzucht verschwenderisch verfahren und die trächtigen Kühe mit Unrath und Schaden, da sie zu solcher Zeit mager sind, geschlachtet werden müssen, um das Kalb zu bekommen, welches, wenn es vollends in der Kuh stirbt, wie gar leicht geschehen kan, wenn die Kuh geschlachtet wird, noch schlechter ist und gar nicht genossen werden kan. Das Kalb-Fleisch kan sonst auf mancherley Art gesotten und gebraten zugerichtet, zerhackt und Klöse oder Knötlein daraus gemacht, oder auf verschiedene Manier in Pasteten geschlagen werden. Zum Kochen nimmt man gemeiniglich das Fleisch vom Hals, und die beyden vordern Viertel, wiewohl man auch das Fleisch von den Keulen und die Brust dazu gebrauchen kan; und bereitet solches folgender Gestalt, wenn man es vorhero allezeit in Koch-Stücken zerhacket, in reinem Wasser sauber gewaschen, in siedendem aber blanchiret und wohlgeputzet hat, als mit Capern und kleinen Rosinen: So es nach dem Puken ausgekühlet, lässet man es über einem Kohlfeuer mit guter Fleisch-Brühe, einer Hand voll Capern und so viel kleiner Rosinen, auch etwas geriebener Semmel fein dicke einkochen, giesset ein wenig Wein daran, und würket es mit Muscaten, Ingber und Citronen, leget auch ein Stücke Butter darein; wem es aber gefällig, kan diesen eine gantze Zwiebel und ein paar Lorbeer-Blätter mit beyfügen, die erste aber wird bey dem Anrichten, wie gewöhnlich, wieder davon gethan. Wer es mit Carfiol zurichten will, darff nur anstat der Capern und Rosinen diesen hinzu thun, wenn er gehörig vorbereitet, und man ihn mit kochen lassen, daß es eine feine dicke Brühe gebe. Oder man lässet auch diesen davon, und machet das Fleisch nur mit Citronen, indem man nicht nur Citronen-Schalen damit kochen lässet, sondern auch geschnitten Citronen-Scheiben hinzu thut, nur muß in Acht genommen werden, daß kein Kern mit darzu komme, der es bitter machet: oder man brauchet an der Citronen Stelle eine saure Limonie; und eben also verfähret man damit, wenn es mit andern Sachen zubereitet werden soll, als da ist mit Krebsen, Klößgen und Morcheln, entweder also auf einer Schüssel angerichtet, oder in eine Pastete geschlagen, mit Muscheln, Majoran, Petersilien-Haber- und Zucker-Wurzeln, Selerie, Spargel, Spinat, Saueramplfer und gefülltem Salat, mit gebräunten Rüben und Stock-Schwämmen, mit Semel-Schnitten und Saffran, nur daß man in dem Gewürtze nach der Beschaffenheit gedachter Umstände ändere, und die Brühe bald mehr mit Butter, bald mehr mit Citronen, Lorbeern und Wein schmackhafft mache; wie im übrigen eine Estouffade, eine Fricassée und dergleichen davon zuzubereiten, ist bey der Beschreibung dieser Worter erwehnet worden. Die Kalbs-Brust oder Schulter wird auf mancherley Art gefüllet und gebraten: Man löset nemlich dieselbe zwischen der Haut und den Rippen, daß sie inwendig hohl werde, siehet aber zu, daß das Loch, wo man mit dem Messer hinein fähret, nicht allzu groß werde. Durch dieses füllet man die nach eigenem Gefallen erwählte Fülle, machet das Loch mit einem Speiler zu, und verfähret im übrigen wie mit einem andern Braten. Die Füllen bereitet man unterschieden; Als man thut in zerlassene Butter geriebene Semmel, 4 Eyer, ein wenig Rahm, etwas Saffran und grün gehackte Petersilie, welches zusammen als gerührte Eyer über dem Feuer abgerühret werden muß; oder es wird die Semmel und der Saffran weggelassen, und an deren Stelle klein gehackter Kälber Braten, ein wenig würfflicht geschnittener Speck, kleine Rosinen, Citronen-Schalen, Nierenstollen mit Muscaten gewürzet hinzu gethan; oder man nimmt ein Stücke klein gehackte Kalbs-Leber, nebst eingeweichter Semmel, röstet sie in Butter, schläget 3 bis 4 Eyer daran, schüttet ein wenig Rahm, Ingber, Pfeffer und was klar geschnittenen Speck dazu, bey welchen allen des Salzes nicht zu vergessen; oder man stösset sechs Dotter von harten Eyern mit zwey blanchirten Kalbs-Milchen und ein Stücke Butter zusammen im Mörsel, rühret hierauf ein wenig eingeweichte Semmel, klein geschnittene Pistacien, nebst noch zweyen Eyern und Muscaten-Blüten daran, und zuckert daselbe. Dergleichen Zurichtung ebenfalls mit der Keule geschichet, wiewohl auch diese ungefüllt, mit, und (wenn das Hinter-Viertel starck) ohne den Nieren-Braten, angeschlagen, oder in Essig gebeitzt und mit Speck, oder aber auf Englische Art frisch mit Sardellen gespicket,

spicket, gebraten wird. Den Kalbs-Kopff, wenn er reine und sauber geputzt, und zurechte gemachet ist, kan man mit einer Speck-Brühe, oder mit Fleisch Brühe und Muscaten-Blüthen, oder mit saurer Fricassee und gerösteter Semmel, oder mit einer Majoran-Brühe zugerichtet, oder auch angeschlagen im Backofen fein Goldgelbe backen. Die Kalbs-Füsse werden entweder gleich dem Kalbs-Kopff auf erwehnte Arten zugerichtet, und derselbe damit garniret, oder auch alleine in heissem Schmaltz oder Butter gebacken, fricaßiret, in eine papierne Pastete geschlagen, mit Muscaten oder andern Brühen zubereitet, farciret oder angeschlagen, oder auch in Schmaltz oder Baum-Oel gebacken und mariniret; weil aber sowohl Kopff als Füsse vor allen andern Theilen eine fleißige Vorbereitung nöthig haben, so ist diese hierbey wohl in Acht zu nehmen, und bestehet dieselbe darinnen, daß vornehmlich beydes in siedendem Wasser nochmahlen abgeputzet, und die sich dadurch ablösende Haut auf das reineste mit einem Messer abgeschabet werde: hiernächst wird gleicher Gestalt der Schlund, Gaumen, die Zunge und das innere, aufs beste abgeputzet und ausgewaschen, die Kienbacken, und aus selbigen alle Zähne bis auf den hintern Milch-Zahn, ausgebrochen, die Augen ausgestochen; die Füsse aber, nachdem sie auf gleiche Weise geputzet, muß man die Länge durch ausschneiden, das Bein herausnehmen, und also von iedem zwey Theile machen. Diese Beine lässet man gemeiniglich mit dem Kopffe auskochen, und stellet selbige im Topffe um den Kopff aufrecht herum, weil sich dieser sonst gerne anleget, und dadurch einen heßlichen bittern Geschmack bekommt. Das Kalbs-Gekröse, so in dem Magen und Därmern bestehet, kan ebenfalls auf mancherley Weise, mit Rahm oder mit einer Saffran- oder Majoran-Brühe zugerichtet, fricaßiret, oder auch gebacken werden. So lassen sich auch von selbigem, wie von kleinen Schweins- oder Schaafs-Därmen, Würstgen machen, die trefflich gut sind. Das Kalbs-Geschlinge, darunter Hertz, Lunge, Leber und Miltz verstanden wird, kan man entweder zusammen in Stücklein geschnitten kochen, und mit einer Brühe anrichten oder backen, oder die Leber absonderlich dämpffen, oder mit einer Nelcken-Sardellen-Zwiebel- oder Schnittlauch-Brühe zurichten; man kan sie auch entweder gantz an einem Spiesse braten, oder, wenn sie zuvor abgekocht, auf einem Reib-Eisen gerieben oder gantz klein gehackt werden, mit klein würfflicht geschnittenem Speck, kleinen Rosinen, gehackter grüner Petersilie oder Schnittlauch, geriebener Semmel, und etlichen Eyern in ein Netze schlagen, zusammen binden, und in einer Pfanne oder Tiegel in Butter braten. Die Lunge kan auch besonders klein geschnitten oder gehackt mit grüner Petersilie, oder sauer mit Zwiebeln zugerichtet, oder mit Eyern, Speck, Petersilien, Zwiebeln und etwas Gewürtze gebacken, oder auch ein Lungen-Mus daraus gemachet werden. Das Blut weiß man sonderlich in Italien auf folgende Art zuzurichten: Es wird nemlich solches in einem reinen Geschirr aufgefangen, klein geschnittener Speck darunter gemenget, und alsdenn in eine Form gethan, daß es darinnen wohl erkalte, ehe man es mit Wasser siedet. Will man eine Fricassée daraus machen, so setzet man es in Stücken zerschnitten mit Wasser und Saltz zum Feuer, thut nach diesem Wein, Weinbeer-Safft, Wein-Essig, Zwiebeln, Gewürtz, Citronen- oder Pomeranzen-Schalen, ein paar Lorbeer-Blätter oder andere gute Kräuter hinein, und richtet dasselbe ordentlich an. Das gekochte Blut pfleget man in Italien in Forme derer Becker-Brote also zum Verkauff auszulegen.

Kalbs-Milch, bestehet aus denen am Halse wachsenden sehr zarten Milch-Drüsgen, daher es auch Kälber-Brösgen genennet, und als ein sehr weiches und delicates Essen auf mancherley Art zubereitet wird. Sonderlich aber füllet man es entweder in einen Darm des Kalbes, und setzet es mit dem Kälber-Gekröse als eine Brösgen-Wurst eben so zugerichtet auf. Oder sie können mit einer guten Butter-Semmel- und Muscaten-Brühe, bisweilen aber auch säuerlich zugerichtet besonders genossen werden.

Kalbs-Nase, siehe Dorant.

Kalch oder Kalck, ist eine aus gewissen Steinen gebrannte weißlichte und trockene Materie, welche zum Mauren und Berappen der Gebäude gebrauchet wird. Ein wohl gebrannter Kalch soll um das dritte Theil leichter wägen, als die Steine gewogen haben, daraus er ist gebrannt worden, auch wird seine Güte daran verspüret, wenn er, so daran geschlagen wird, fein helle klinget, und wenn man Wasser darauf geußt, alsbald anfänget zu dämpffen und zu sieden. Die Steine, so man darzu nimmt, sollen nicht mit Erden vermischet seyn, weil der Kalch davon unrein wird, auch nicht dürre, faul und alt abgelegen, sondern aus frischen, schattichten und feuchten Stein-Brüchen. Die gemeinesten Steine hierzu sind die weissen oder blaulichten Kalch-Steine, so trocken sind und gerne brechen. Zu Mauerwercken und zum Mörtel gehöret Kalch, der aus schweren, frischen und aus dem Bruche erst kommenden Steinen gebrannt, oder aus alten Mühl-Steinen gemacht ist. Die Kiesel- oder Feld-Steine, so in Bächen und Wassern gefunden werden, geben einen Kalch zu sauberer Arbeit, der auch darum meistens zum Tünchen verbraucht wird. Der aus Schiefer-Steinen gebrannte Kalch, weil er schnell anziehet, und dauerhafftig ist, tauget sowohl im Wetter als im Wasser, muß aber, so bald er genetzet worden, verbrauchet werden, sonst verbrennet er und verzehret sich selbst, daß er hernach nicht mehr bekleibet noch angreifft. Aus schwammichten, löcherichten und mürben Steinen, weil sie sich am besten ausbrennen lassen, wird ein Kalch gebrennet, welcher am besten zum tünchen, berappen und verwerffen der Mauren dienet. Aus gewissen Arten Marmor-Steinen, dergleichen man in den

Grä-

Grafschafften Wied und Idstein, auch zu Durlach in grosser Menge bricht, auch in selbigen Gegenden auf dem Felde findet, und welche theils schwärtzlich, theils grau, und zum theil vielfärbig sind, wird der schönste weisse Kalch gebrannt, welcher sowohl zum Mauren, als Tünchen vortrefflich gut ist. Aller aus diesen nur gedachten Steinen zubereitete Kalch wird zum Unterscheid des Gipses auch Steiningleichen Streich-Kalch genennet, weil er nicht wie jener in der Nässe bald erhärtet, sondern sich wie ein Mus streichen lässet. *Dieussart* im *Theatr. Archit.* hält auch den Kalch, der aus den Fluß- und See-Muschuln gebrannt wird, vor den besten. Goldmann aber hat gezeiget, daß er sich zwar zum Mauren, aber nicht zum Tünchen schicke, wenn er in freyer Lufft bleiben muß, indem er die Nässe nicht vertragen kan. Und eben das ist auch vom Gruben- oder gegrabenen Kalch, den man bisweilen findet, zu mercken, wie auch von demjenigen Kalch, welcher aus einer weissen Erde gebrannt wird, die man wie Leim-Erde in viereckigten Stücken aussticht. Aus gutem gelöschten Kalch und gutem Sand wird hierauf der Mörtel durch Rühren, Stampfen und starke Herumarbeitung gemachet, damit sich Sand und Kalch wohl mit einander verbinden. Je kleiner nun beydes, ie besser es verbunden, und ie weniger Löcher oder Pori an der zusammen und aufgetragenen Materie sich befinden, desto fester und dauerhafftiger bindet der Mörtel die Mauer. Die Alten sparten daran keine Mühe. Daher sind ihre Mauren so feste. Ja die Künstler, welche marmorirte Wände machen, thun in der That nichts anders, als daß sie ihre Masse auf das allersubtileste unermüdet ausarbeiten, und ihr dadurch ein dichtes und festes Wesen geben. Zum Brennen hat man entweder einen besondern Kalch-Ofen von beliebiger Höhe und Weite, ie höher er aber ist, ie besser wird er sich aushitzen. In diesen setzet man die Kalch-Steine fein dichte, wenn vorher die grossen in mittelmäßige Stücken zerschlagen sind, weil sie sonst den Ofen leicht zersprengen, und der Brand verdirbet. Man schlichtet aber auch zugleich etliche Stangen mit hinein, damit, wenn solche ausgebrannt sind, die Hitze desto besser durch die davon gewordene Lufft-Löcher hinauf dringen, und die Steine völlig durchhitzen möge. Das Feuer wird unten in die Schlufft-Locher gemacht, und damit fast acht Tage continuiret, bis der Kalch tüchtig ist, (woferne aber der Ofen gut, und die Steine recht, so braucht man zu einem guten ausgekochten und gebrannten Kalche 60 Stunden: und muß man sonderlich darauf sehen, damit man das Holz spare; der Profit ist auch sonst nicht sonderlich bey der Kalch-Brennerey); sodenn werden demselben zum Auskühlen acht, zehen bis zwölff Tage Frist gelassen, und währender Zeit, daß ihn nicht die Lufft oder der einschlagende Regen von sich selbst löschen möge, mit Bretern bedecket. Nachdem er nun genugsam abgekühlet, wird er in Stücken heraus genommen, und zum Gebrauch verwahret. Zu einem Brande von drey hundert Tonnen Kalch muß man, ohne das Schmauch-Holtz, etliche zwantzig Clafftern Scheite haben. Oder man brennt mancher Orten in denen Ziegel-Oefen den Kalch und die Ziegel mit einander, da nehmlich die Bäncke und das Schloß mit Kalch-Steinen ausgesetzet werden, oben darauf aber der Ofen vollends mit Ziegel-Steinen angefüllet, und übrigens die Feuerung, wie bey denen Ziegeln, tractiret wird. An einigen Orten macht man nur eine ablange Grube, schlichtet darinnen die Steine, damit sie nicht zusammen fallen und ungleich brennen, dichte, iedoch dergestalt auf einander, daß unten das behörige Feuer-Loch ledig bleibe. Sodenn wird die Grube mit Leimen zugeworffen, und das Feuer darunter geschürt, welches man sieben oder acht Tage lang in steter Flamme unterhält, bis die Steine so aus- als inwendig glühen, und kein Rauch noch Dampff mehr gespüret wird. Den abgekühlten Kalch, wie ihn der Kalch-Brenner aus dem Ofen oder der Brand-Grube führet, heisset man lebendigen oder ungelöschten Kalch, welcher aber nach dem Brennen mit Wasser abgelöschet, und gleichsam zu einem Brey gemachet wird, heißt gelöschter Kalch. Das Löschen des Kalches geschiehet also: Die Steine werden in einem eigenen mit Bretern zusammen geschlagenen Kasten, mit darauf gegossenem Wasser, welches davon siedend wird, durch starcke und fleißige Leute mit eisernen Krücken unter einander gestossen und zerrühret, damit das Wasser allenthalben durchdringe, und mit dem Kalch wohl vermenget werde, hernach ziehet man das Vorsatz-Bret des Kastens, und läßt den flüßigen gelöschten Kalch in die dabey befindliche grosse Grube, welche, wenn des Kalches genug gelöschet, nur allein mit Bretern, oder mit Sarde, oder aber mit Bretern, darauf ein paar Zoll hoch Sand geschlagen, wohl überdecket, und also bis zu seinem baldigen Verbrauch (denn durch allzu langes liegen verlieret er seine Kräffte) verwahret wird. Eine bessere Art den Kalch zu löschen, und acht bis neun Jahr und länger dauerhafft zu erhalten, ist, wenn man den eben ietzt aus dem Ofen kommenden Kalch auf einem saubern ebenen von starcker, schwerer Leim- oder Letten-Erden natürlich dichten, oder erst also mit Fleiß auf Tennen-Art zugerichteten und wohl geschlagenen Platz, drey Schuh hoch, iedoch in selbst beliebiger Länge und Breite fein gleich in und auf einander schichtet, denselben oben und an den Seiten herum mit gutem Feld- oder Wasser-Sand zwey bis drey Schuh dick beschlägt und beschüttet, folglich so viel Wasser und so lange darüber giesset, bis der Sand und der darunter liegende Kalch genug durchnetzet. Wo der Sand in währen-

dem Begiessen, wie öffters geschiehet, Risse gewinnet, und sich spaltet, da muß man ihn mit anderm schon im Vorrath liegenden Sande wieder zuwerffen, und damit dem von der Hitze aufwallenden Dampff den Ausgang und der eindringenden Lafft verwehren; und solchergestalt kan er weder von unten, wegen des Bodens Festigkeit abwärts, noch wegen des darauf liegenden Sandes von oben hinaus dunsten, und behält also sein gantzes Vermögen und Krafft wohl beschlossen in sich selbst. Dieser so bereitete Kalch ist, wenn man ihn über kurtz oder lang anschneidet, so weich wie ein Käse, und zu Bekleidung der Wände, zu erhabener Arbeit, auch insonderheit zum Grund auf die Wände, die bemahlet werden sollen, sehr gut: Denn er loset oder lediget sich nicht ab, und läßt denen Farben ihren schönen, hohen und lebhafften Glantz fort und fort ungekräncket. Wenn der Kalck von sich selbst in der Lufft ablescht, zerfällt er zu Staub, und taugt sodenn nicht zum Mauren. Ein Haus-Wirt hat einen besondern Vortheil im Bauen, wenn er auf seinem Grund und Boden gute Kalch-Steine aus den Bergen brechen, oder auf dem Felde und aus dem Wasser sammlen, und in seinem Kalch-Ofen brennen kan. Er muß aber nicht nur besonders darzu berechtiget, sondern auch der Ofen selbst an einem von andern Gebäuden entfernten Orte aufgerichtet seyn, damit dieselbige nicht allein wegen der leichtlich zu befahrenden Feuers-Brunst in keiner Gefahr stehen, sondern auch der stinckende ungesunde Dunst den Nachbarn nicht beschwerlich seyn möge. Sonst ist ein Kalch-Ofen, oder eine Kalch-Hütte und Brennerey, wenn sonderlich die Materie nahe bey der Hand, in der Gegend, wo viel gebauet wird, und das Holtz nicht allzu rar, ein feines austrägliches, iedoch ausserwesentliches Pertinentz-Stück bey Land-Gütern, und überhaupt eines der nöthigen Land-Nahrungs-Geschäffte, welche allerhand Nutzen in der Erde unmittelbar suchen, und gehöret nebst den Ziegel- und Salpeter-Hütten zu denen Brenn- und Sied-Wercken. Einige bedienen sich des Kalches zur Düngung ihrer Kraut- und Küchen-Gärten, wenn sie andere Düngung entweder gar nicht, oder doch nicht zu rechter Zeit, in welcher man sie nöthig hat, bekommen können; allein es ist solcher weit mehr schädlich, als nützlich, indem er zwar die Fruchtbarkeit anfangs sehr vermehret, aber die Garten-Felder dabey übertreibet, daß sie ihre Kräffte auf einmahl verspenden, und hernach nichts mehr nütze sind, nach dem alten Sprichwort: Wenn ein Grund mit Kalch gedünget worden, so werden nur alte Leute davon reich. Wenn man aber den Kalch mit etwas Erde vermischet, so kan man ihn, sonderlich in unreinen Aeckern, wie auch gegen allerhand schädliches Ungeziefer, als einen Dünger brauchen; ja er dienet auch, die Corruption der Körner zu verhindern, welche der Brand verursachet. Davon siehe die Leipziger Sammlungen das zweyte Stück p. 97. Von ungelöschtem Kalck und süssem Quarck kan ein unglaublich fest zusammen haltender Leim verfertiget werden; so pfleget man ihn auch bey der Zubereitung eines und andern kalten Küttes zu gebrauchen, davon unter dem Worte Kütt ferner nachzuschlagen. Es hat auch der Kalch in der Artzney seinen Nutzen, und wird davon ein zu frischen und alten Wunden sehr dienliches Wasser also bereitet: Nimm ein Stücke ungelöschten Kalch, so starck als eines starcken Mannes Faust, lege solchen in einen glasurten Topff, geuß zwey Meß-Kannen klares Wasser darüber, und decke es wohl zu; nach zween Tagen rühre Wasser und Kalch mit einem Stecken wohl durch einander, laß es wieder also drey Tage stehen, hernach gieß das klare Wasser gemach, daß der Kalch sich nicht mit vermische, herab in ein küpffernes Geschirr, thue einer welschen Nuß groß gestossenen Campher darein, und giesse es etliche mahl in nur gedachtem küpffernen Gefäße wohl durch einander, bis es blau wird, da man es denn in ein reines Glas abgiessen, und darinnen zum nöthigen Gebrauch verwahren kan.

Kalch-Brennen, wie auch Kalch-Ofen und Kalch-Steine, siehe Kalch.

Kaldaunen, Kuttel-Flecke, Kuttel-Wamme, heissen die von den Rindern und Schaafen rein geputzte Gedärme, nebst dem Wanst und Magen, so in verschiedene Theile geschnitten worden. Es sind diese einer harten und kalten Art, und daher schwer zu verdauen, wenn sie nicht wohl mürbe gekocht werden. Sie können in einer dicklichten Salbey-Brühe mit würflicht geschnittener und in Butter gerösteter Semmel zubereitet werden; oder man lässet sie schon abgekocht in länglichen Striemen eingeschnitten mit ein bisgen Butter, Wein-Eßig, Zwiebeln und Kümmel durchstoven und etwas einpräsgeln, bey dem Anrichten aber tröpffet man etwas Citronen-Safft darein.

Kali oder Glas-Schmeltz, ist ein staudichtes gerades Gewächse, einer Ellen hoch, und eines saltzigten Geschmacks. Es hat keine Blätter, aber runde Aeste und Zweige, so aus lauter dicht an einander gefügten Gelencken bestehen, auf welche andere neue dicke und grüne, zuweilen auch sehr rothe folgen. Auf den Gipffeln erscheinen kleine gelbe Blümlein mit kleinen Drätlein. Dieses Kraut wächset an dem Ufer des grossen Welt Meeres oder Oceani, und des Mittelländischen Meeres, und wird auch in unsern Gärten gefunden, und unter die Winter-Gewächse gezählet. Die Asche ist gut vor das wilde Fleisch in bösen Schäden, und bringt bey dem Glas-Schmeltzen die zerstossene Steine in den Fluß.

Kalmus, oder Calmus, siehe dieses Wort.

Kalte Küche, heisset ein Essen von frischen oder geräucherten, kalten und bereits abgekochten,

ten und gebratenen, oder auch dergestalt zubereiteten Speisen, die man ohne Zuthuung einer andern Hülffe iedesmahl nach eigenem Gefallen gleich selbst anrichten und verzehren kan; dergleichen sind alle geräucherte und marinirte Fische, abgekochtes, geräuchert oder eingeböckelt Fleisch, geräucherte Würste, Mägen, und so ferner, Zweyback, Käse und Butter. Es lässet sich bey einem mit dergleichen kalten Küche aufs beste versehenen wohl eingerichteten Speise-Magazin ungemein gut reisen, weil bekannt, daß man nicht überall einen guten gedeckten Tisch antrifft, daher am rathsamsten, daß man sich von einer guten Herberge biß zur anderen mit etwas kalter Küche versehe; so gehöret auch zu einer wohl eingerichteten Haushaltung, daß iedesmahl etwas von kalter Küche vorhanden sey, um sich derselben sonderlich bey Abend-Mahlzeiten bedienen zu können. Ja kalte Speisen, z. E. Geräuchertes, sind insonderheit bey der Arbeit und vieler Bewegung nebst etwas wenigen Warmen, denen gesunden Leuten gesund, und geben starcke Leibeskräffte. In denen Niedersächsischen Haushaltungen weiß man solches wohl zu brauchen, sonderlich da es gut sättiget, und nicht viel Mühe und Arbeit bey vielen Geschäfften in der Wirtschafft erfordert. Daher hat man allezeit eine gute kalte Schüssel parat, welche allezeit bey allen Mahlzeiten mit oder auch wohl alleine aufgesetzet wird. Manchen Obersächsischen weichlichen Magen aber will solches nicht gefallen, sondern da muß immer alles mehr Frantzösischer heraus kommen, ob es gleich eben vor die Wirtschafft sowohl als vor den Leib nicht gar zu dienlich ist, sich so zu gewöhnen.

Kalte Pisse, oder **kalte Seiche**, siehe Harn-Mängel der Pferde.

Kalte Schale, ist ein von Wein oder Milch, Bier, Brenhahn oder Cofent, mit Zucker, Zimmet und anderm Gewürtze, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Heydelbeeren oder Brot vermengte Meerte, wodurch man sich im Sommer abzukühlen pfleget.

Kalter Brand, siehe Brand.

Kalt-gährig, Kalt-gierig Bier, siehe Bier und Gähren, it. Gahre, Gährung.

Kameel-Hals, siehe Narcisse.

Kamillen, suche Camillen.

Kamm, ist ein von Buchsbaum oder einem andern festen und dichten Holtze, Elffenbein, Wallroß-Zähnen, Schildkröten oder gemeinem Horn verfertigtes und mit spitzigen, weit oder eng bey einander stehenden Zacken versehenes Instrument, die Haare zu reinigen, und wenn sie verwirrt, wieder in Ordnung zu bringen, und gleich zu halten. Im Stalle brauchet man grosse Kämme, denen Pferden Schweiff, Mähne und Schopff mit auszukämmen, und müssen solche nebst dem andern Putzzeug reine und trocken gehalten, und alltäglich nach dem Putzen wieder an behörigen Ort gebracht und verwahrlich aufgehoben werden. Die Ballen oder Knoten vom Flachse abzurüffeln, oder abzustreiffen, hat man stärcke eiserne Kämme, deren etliche in einem langen Stücke Holtz, der Rüffelbaum genannt, fest gemachet sind, und Rüffel-Kämme genennet werden. Noch eine Art der Kämme sind von gedachten unterschieden, und diejenigen, so man zum Abstreiffen der Heidelbeer zu gebrauchen pfleget, deren Beschreibung unter diesem Worte zu finden.

Kamm, ist der obere Theil eines Pferde-Halses, wo die Mähne eingewurtzelt ist. Das Fett, so von diesem Kamme herkommt, ist als ein Heil-Mittel zu gebrauchen.

Kamm, ist das rothe fleischigte Theil, so einigem Feder-am gewöhnlichsten aber dem Hüner-Vieh oben auf dem Kopffe wächset, am Rande herum zerkerbt, entweder gerad als eine Crone über sich stehend, oder auf eine Seite gebogen herab hängend, und mehrentheils einfach, zuweilen auch gedoppelt ist. Der Hahn hat einen ungleich grössern Kamm als die Henne, und pfleget man ihre Kämme unter andern so genannten Beatillen oder Schleckereyen in süsse Pasteten mit zu schlagen, oder alleine auf folgende Art zu fricaßiren: Man nimmt nemlich dergleichen Kämme, so viel man will oder hat, putzet und wässert sie, setzet sie mit Wasser zum Feuer und kochet sie weich; hernach leget man ein Stücke ausgewaschene Butter nebst denen Hahnekämmen in einen Tiegel, wirfft eine gantze Zwiebel darein, und passiret dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmoltzen. Nach diesem giesset man gute Brühe und ein wenig Wein daran, würtzet es mit Muscaten-Blüthen, Ingber und Citronen-Schelern ab, und lässet es also durch einander kochen. Ferner schläget man vier bis fünff Eyer-Dotter in ein Töpffgen, giesset ein paar Tropffen Wein-Eßig daran, und qvirlt es klar. Will man nun bald anrichten, so giesset man die Brühe, wenn sie im Kochen ist, an die Eyer-Dotter, die man fleißig qvirlen muß, damit sie nicht zusammen laufe, und giesset alsdenn die gequirlte Brühe wieder an die Hahne-Kämme. Bey dem Anrichten nimmt man die Zwiebeln heraus, sprenget zerlassene Butter darüber her, drücket ein wenig Citronen-Safft daran, und lässet sie auftragen.

Kamm heisset auch bey dem Fleisch-Einkauff dasjenige Stücke, so von dem Fleischer zwischen Bug und Nacken aus dem Hals des Rindes gehacket wird.

Kamm, wird ferner der Stiel einer Traube genannt, daran die Weinbeeren sitzen. Es pflegen einige die Weintrauben vor dem Keltern von solchen Kämmen reinigen zu lassen, um dem Wein eine mehrere Lieblichkeit zuwege zu bringen; gleichwie aber ein solcher Wein nicht von langer Dauer ist, das Abbeeren der Trauben auch bey einer starcken Weinlese sich nicht wohl practiciren läßt, also soll man hingegen auch die Trauben nicht lesen, wenn die Kämme selbst noch grün, und voll

voll Feuchtigkeit stecken, weil man solchergestalt ein schlechtes Getränck bekommen, und die Güte der Trauben mit Fleiß verderben würde, sondern man soll mit der Weinlese so lange Anstand nehmen, bis die Kämme gereiffet, das ist, wenn dieselben braun und welck zu werden beginnen, und die Beerlein gerne und willig von sich ablassen.

Kamm, heisset endlich auch ein Zahn an einem Mühl- oder andern Rade, welcher in das Getriebe eingreifft. Siehe Kamm-Rad.

Kamm-Bürste, ist eine kleine, oben an einen bequemen länglichten Kopf befestigte Bürste, womit man die etwas engen Kämme auszubürsten, und von dem zwischen den Zähnen sich angehangenen Unrath wieder zu reinigen pfleget.

Kamm-Futter, nennet man ein von Leder, Sammet, Estoffe oder anderer Materie förmlich geschnittenes, auch auf allerhand Art ausgeziertes Futteral, so aus verschiedenen Fächern bestehet, worinnen man allerley Arten von Kämmen, nemlich zum Kopff, Augenbraunen, Favoretten ꝛc. nebst einer Bürsten und andern zum Ausputzen der Haare dienlichen Sachen aufzubehalten gewohnt ist.

Kammer, heißt eigentlich ein Gemach ohne Ofen, welches in einem Gebäude ober der Erden angebracht ist, und von demjenigen, worzu es gebraucht, oder was darinnen verwahrlich aufbehalten wird, seinen Beynahmen bekömmt, also wird zum Exempel dasjenige Gemach, darinnen man zu schlaffen pfleget, eine Schlaf-Kammer, und wo man das mit der Sichel abgebrachte Gras und andere grüne Futter vor das Vieh hinschafft, eine Grase-Kammer genennet. Man hat ferner bey Haußhaltungen folgende Kammern, welche alle müssen wohl verschlossen werden können: Nemlich die Sperse-Kammer, die Mehl-Kammer, die Milch-Kammer, die Roll-Kammer, die Schirr-Kammer, die Holtz-Kammer, die Kohlen-Kammer; und beym Brau-Wesen die Gähr-Kammer, die Gefässe-Kammer, die Hopffen-Kammer und die Netz-Kammer, wovon unter ihren sonderlichen Benennungen ein mehrers.

Kammer, ist an einem Kummte inwendig gegen den Hals des Pferdes zu ein leerer Fleck, aus welchem ein Theil Füll-Haare, mit denen das Kummet ausgestopffet ist, herausgezogen sind, damit das Kummet, so vorhero an diesem Orte das Pferd gedruckt hat, daselbst nicht aufliegen, und das Pferd nicht ferner beschädigen könne.

Kammer, wird auch zuweilen bey der Jägerey der Abjagungs-Flügel genennet.

Kammer-Becken, Nacht-Becken wird dasjenige zinnerne, silberne, oder irdene, einem jeden wohl bekannte Geschirr genennet, welches gemeiniglich seinen Stand unter dem Bette, oder gleich nahe bey demselben in einer Schlaf-Kammer zu haben pfleget. Man findet zuweilen einige, die mit zweyen Handhaben und einem freyen Deckel versehen, und in gewissen Fällen ihren Nutzen haben.

Kamm-Rad, heisset beym Mühlen-Bau oder an einer andern Machine, so durch Rad und Getriebe ihre Bewegung hat, ein Rad, an dessen Rand oder äusserstem Umfang alle Zähne seitwerts stehen, oder da die Zähne nicht mit denen Diametris oder Durchmessern des Rades in gleicher Linie, wie an denen Stern- oder Stirn-Rädern, sondern auf denselben perpendicular stehen, und also mit solchen einen gleichen Winckel machen. Wenn die Mühle, ingleichen das Haupt-Rad angelassen wird, so greiffen die Zähne des Kamm-Rades in das Getriebe, und machen, daß sich selbiges umdrehen muß. Ein Kamm-Rad in einem Uhrwercke wird auch ein Cron-Rad genennet.

Kampff-Jagen, ist eine an grosser Herren Höfen gewöhnliche Lustbarkeit, da man entweder auf dem Schloß-Platz, oder in einem mit Mauren umfangenen oder verwahrten Hof, oder in einem absonderlich hierzu angelegten Hetz-Garten, allerhand fremde oder einheimische wilde Thiere, (so zu solchem Ende zum theil in Kasten zugeführet werden), als Löwen, Bäre, wilde Schweine, Wölffe, Auer- und Büffel-Ochsen, Pferde und Hirsche mit einander kämpffen, und nach gehabter Lust, entweder die wilden Thiere ein iedes wiederum in seinen Kasten einfangen, und in sein Behältniß zu verwahren führen lässet, oder aber solche durch der Herrschafft Kammer- und Leib-Hunde hetzet, nachgehends mit Fang-Eisen oder Hirschfängern erleget, oder mit Pürsch-Büchsen todt schiesset, welches gemeiniglich von der Herrschafft selbsten geschiehet; da denn bey solchem Actu von der anwesenden Hof-Jägerey mit Wald- und Hifft-Hörnern tapffer dazu geblasen wird.

Kampher, siehe Campher.

Kanaster, heissen die Körbe von Riet oder geschältem Spanischen Rohre, darein der Toback in West-Indien gepacket, und nach Europa gebracht wird. Man findet gemeiniglich 5 bis 7 Rollen in einem solchen Korbe, wovon der Kanaster-Toback seinen Nahmen hat, welchen West-Indianischen Toback man insgemein vor den besten hält. Er ist aber iezt offt sehr verfälscht und überdem unterschieden.

Kancel, suche Zimmet.

Kaninischen, siehe Caninichen.

Kanne, ist ein von Zinn, Kupfer oder Silber verfertigtes, oder auch nur von höltzernen Dauben mit weissen abgeschälten oder zinnernen Reiffen sauber abgebundenes und mit einem Deckel und Henkeln versehenes Gefässe, so zum Getränke gebrauchet wird. Die kupffernen Kannen pflegen inwendig durchaus verzinnt, die

die hölzernen Trinck-Kannen aber wohl ausgepicht zu werden, da man denn insgemein das Pech mit Zimmet, Nelcken und andern gutem Gewürtze versetzet. Worzu auch zu rechnen die vor noch gantz kleine Kinder besonders zugerichtete Jutsch-Kannen, davon an seinem Ort nachzuschlagen. Die grossen hölzernen Kannen, welche an der vordern Seite mit einer langen, gemeiniglich vornher mit Blech beschlagenen Schnaube, hinten mit einer runden Handhabe, und oben mit einem Deckel und Zuschiebling versehen sind, werden Schleiff-Kannen genennet, und inwendig gleichfalls ausgepicht. Man brauchet sie das Getränckе mit aus den Kellern zu holen. Die Wasser-Kannen sind ohne Deckel, und haben an einer verlängten Daube nur ein Loch zum Handgriff; die, welche man, die Milch aus dem Kuh-Stalle an gehörige Orte zu schaffen gebrauchet, werden Milch-Kannen genennet.

Kanne, heisset auch ein gewisses Maaß in flüßigen Dingen, welches zwey Nössel oder Seidlein hält. Vier und funffzig Kannen Visier-Maaß, oder drey und sechzig Kannen Schenck-Maaß machen in Leipzig einen Einer. Ein Faß Bier hält in Sachsen sechs Schock, das ist, drey hundert und sechzig Kannen, ein Viertel drey Schock oder hundert und achtzig Kannen, eine Tonne neunzig Kannen, und ein Drevling sechzig Kannen. Sechs Kannen Leipziger thun sieben Kannen Dreßdner-Maaß. In Nürnberg hält der Einer nach dem Schenck-Maaß acht und sechzig, aber nach dem Visier-Maaß nur vier und sechzig Kannen. Ein Ohm, welches ein Wein Maaß, hat in der Pfaltz acht und vierzig; im Elsaß sechzig; im Würtenberger Land hundert und sechzig; in Franken hundert und acht und zwantzig, und in Leipzig hundert und sechs und zwantzig Kannen. Eine Tonne Oel hält daselbst hundert Kannen.

Kannen-Kraut, Ganse-Kraut, Katzen-Schwantz, Katzen-Schweif, Katzen-Stert, Katzen-Hagel, Roßschwantz, Schafft-Heu, ist ein bekanntes Kraut mit runden, holen, rauhen und knotigten Stengeln, schmalen und dünnen Blättern, und langen, zarten, schwartz-braunen und zaserichten Wurtzeln, welches gerne an feuchten und schattichten Orten, auf Feldern und Wiesen wächset, und dahero in zweyerley Arten, nemlich in den Acker-Roß-Schwantz und Wasser-Roß-Schwantz, unterschieden wird. Jenen, der am meisten unter dem Roggen und Haber stehet, brauchet man allerley Zinn-Geschirr rein und helle zu scheuren; diesen aber, der entweder gantz bloß und ohne alle Blätter wächset, oder harte grasichte schmale Blätter hat, brauchen die Drechsler, Vergülder, Messer-Schmiede, und andere Handwerckes-Leute ihre Arbeit mit zu poliren und glatt zu machen. Manche Bauern, so nicht viel zu dreschen, und nicht Exreu zum Untermengen unter die Siede haben, pflegen ihnen Sommers-Zeit von Feldern und Wiesen dieses Kraut einzutragen, solches schneiden sie mit unter die Siede, und füttern den Winter über das Vieh damit. Ausser diesem ist der Katzen-Schwantz nicht nur ein gutes Wund-Kraut, zu allerhand innerlichen und äusserlichen Schäden, und Geschwüren der Lunge, Blase und Gedärme, sondern ist auch innerlich, absonderlich aber das davon abgezogene Wasser, wider allerhand Blut- und Bauch-Flüsse nützlich zu gebrauchen, indem das Kraut die Krafft hat, zu stopffen, zu trocknen und anzuhalten, und wird dahero auch erstgedachtes Wasser als ein gutes Heil-Mittel in allen Verfehrungen des Mundes und des Halses sehr gerühmet.

Kante, nennet man die äussere Seite eines Dinges; daher sagt man von einem Stücke Holtz, woran noch die Rundung des Baumes wahrzunehmen, da es doch an den anderen Orten glatt beschlagen oder gesäget, daß es Baum-kantig: Dargegen wenn es an allen Seiten glatt und nirgend dergleichen Rundung mehr anzutreffen, dieses Vorkantig geheissen wird. In Nieder-Sachsen nennet man auch die Spitzen von Zwirn, Kanten.

Kapaun, siehe Capaun.

Kapern, suche Capern.

Kapern-Baum, siehe Capern-Baum.

Kapfenster, sind Fenster in einem Dache, durch welche das Licht auf einen Boden oder Korn-Bühne hinein fallen kan.

Kaphahn, siehe Capaun.

Kaphahn-Güter, werden an einigen Orten eine gewisse Art Lehen-Güter genennet, wovon dem Lehen-Herrn ein oder mehr Capaunen geliefert werden müssen, welche aber doch nicht zu den Zins-Gütern gerechnet werden dürffen, weil sie Mann-Leben sind.

Kappe, heisset man gemeiniglich denjenigen Uiberschlag, womit das Frauenzimmer ihre Hauben und Aufsätze auf den Kopff zu überhangen pflegen, und selbige bald einfach bald doppelt von Flohr, Taffent und dergleichen, auch wohl die letzten gefüttert zu tragen in Gewohnheit haben.

Kappe, nennet man auch den obern nicht allzubreiten Deckel, welcher bey den gerissenen Strümpffen vornen über die Sohle, so aus Barchet oder Leinwand geschnitten, aufgenehet wird.

Kappe, wird auch dasjenige Stücke starcke wohlbefestigte Leder geheissen, vermittelst dessen die Handruthe und der Flegel zum Dreschen an einander dergestalt verknüpffet, daß der letzte an der ersten beweglich bleibe, davon siehe Dresch-Flegel.

Kappen, siehe Capaunen.

Kappen-Mundstück, suche Mundstück.

Kappes Kraut, suche Cappes-Kraut.

Kapp-Saamen, siehe Capp-Saamen.

Kapp-Zaum, Caruzon, Cavesson, ist ein Nasen-Band, von Stricken oder Leder, oder ein

Bügel von Eisen mit zweyen Zügeln, so, (und zwar die erstere Art) denen jungen Pferden, so wohl den Kopff und Hals stät und gerade zu gewöhnen, als auch des Mauls dabey zu verschonen, die andere Art aber denen ungehorsamen Pferden, solche damit zu zwingen, aufgeleget wird. Die eisernen Cavessons sind bisweilen mit Leder gefüttert, bisweilen auch mit Wachs ausgegossen; etliche sind glatt, etliche aber, so bey gar wilden und unbändigen Pferden gebraucht werden, hohl, und an beyden Rändern gekerbt, oder vielmehr mit kleinen eingefeilten Zähnen versehen; etliche bestehen aus einem ganzen Stücke, etliche aber sind von zweyen oder dreyen Stücken mit Gliedern zusammen gefügt, und können mit einem Riemen unter dem Kinne zugezogen werden. Ein Kapp-Zaum hat auswendig drey Rincken, die Corde und Leinen, womit das Pferd auf der Schule herum geführet oder an die Pilaren gebunden wird, daran zu schleiffen; er soll, wenn man das Pferd so wohl bequem regieren, als versehen will, daß es nicht wund werde, weder zu weit noch zu enge seyn, und dem Pferde gleich oberhalb dem Nasen-Knorpel übergelegt werden, denn kommt er zu hoch, so kan man ein Pferd damit nicht zwingen; liegt er aber zu nieder, so benimmt er demselben den Athem.

Karath, siehe Carath.

Karausche, Karautze, Carauschen, Karutzen, Garusse, ist ein kleiner Fisch, welcher aufs höchste einer starcken Spannen lang und einer guten Hand dick und breit wird. Er kommt schier einem Satz-Karpffen gleich, ist aber weißlichter und breiter, hat ein gesundes und wohlgeschmacktes Fleisch und taugt, als ein gutes Gerichte zum Sieden und zum Braten; es würde dieser Fisch, wenn er so groß wäre, als ein Karpfe, so wohl wegen seiner Güte, als auch seines gesunden Fleisches halber, denselben wo nicht übertreffen, doch wenigstens gleich gehen. Man setzet sie gerne in Teiche, da Forellen und Hechte hinkommen sollen, weil sie ihnen ziemlich wohl zur Nahrung dienen, und sich doch wegen der offt wiederholten Laiche nicht bald ausöden, auch wegen ihrer Geschwindigkeit sich nicht so leichtlich fangen lassen, doch müssen die Karauschen ein Jahr vorher allein in dem Teiche stehen, ehe obige Raub-Fische zu ihnen eingesetzet werden; hingegen sind sie in denen Karpffen-Teichen wenig oder nichts nütze, so wohl weil sie gar zu sehr überhand nehmen, als auch mit ihrer Geschwindigkeit denen Karpffen die Weide entziehen. Sie laichen gemeiniglich im May und Junio. Unter denen Karauschen findet man zuweilen welche, die denen Karpffen etwas mehr gleich kommen, als denen Karauschen, und von denen Fischern vor eine Bastart-Art erst erwehnter beyden Geschlechte gehalten, auch dahero

Karauschen-Karpffen oder Karutzen-Karpen genennet werden. Sie sind leicht von den andern zu unterscheiden, indem sie mehr gelblichter Farbe als die Karauschen sind, und auf beyden Seiten der Leibes vom Kopff bis an den Schwantz einen geraden durch und über die Schuppen weggehenden Strich haben. Eine besondere Art von Karauschen sind die Giebeln, welche man wegen ihrer gelben, und fast denen Schleyen gleich kommenden Farbe, auch Gilblichen nennet. Diese sind kleiner, aber etwas fleischiater und auf dem Rücken dicker als die Karauschen, stehen gerne in moßichten und leimichten Wassern, wie dieselben, und laichen alle vier Wochen. Die Karauschen und Giebeln ersticken im Winter unter dem Eise nicht, wie die Karpfen und andere Fische, wenn man gleich in die Teiche oder Dümpfel, darinnen sie stehen, keine Wuhnen hauet. Ihre Vorbereitung in der Küche bestehet darinnen, daß man sie schupet, ihnen das Eingeweide ausnimmt und in selbe etliche Kerben auf beyden Seiten schneidet; hierauf siedet man sie ziemlich wohl, und machet entweder eine gute Fisch-Brüh darüber, z. E. mit Capern, Kümmel und Rahm, Speck, Nelcken, Knoblauch, Zwiebeln; oder man bäcket sie aus Schmaltz oder Baum-Oel, wie andere Brat-Fische, oder mariniret sie wie Forellen.

Karbe, siehe Kümmel.

Kardetsche, suche Kartätsche.

Kargheit, ist dasjenige unvernünfftige Laster, da ein Mensch von seinem Vermögen nichts auszugeben beachtet, wo es doch geschehen solte und auch könnte. Das Vermögen der Menschen pfleat man einzutheilen, in einen Noth- Ehren- und Zehr-Pfennig. Ein jeder Vernünfftiger ist zuförderst auf den Zehr-Pfennig bedacht, daß er nemlich so viel habe, als zu seiner Nothdurfft gehöret, das ist, er richtet seine Ausgaben also ein, wie es die Nothdurfft, der Wohlstand und ein zulässiges Vergnügen erfordern. Weil man aber nicht jedesmahl sich in dem Stande befinden kan, so viel Vermögen zu erwerben, als hierzu vonnöthen, inmassen Kranckheit und andere Umstände daran hindern können, so soll man auch bey diesen allen auf einen Uberfluß bedacht seyn, dessen man sich im Fall der Noth bediene, und dieser Vorrath heisset eben der Noth-Pfennig, neben welchem annoch der Ehren-Pfennig zu besorgen; denn gleichwie der Zehr-Pfennig bey der Nothdurfft des Lebens höchst nöthig, also erfordert der Wohlstand einen jedesmahl vorhandenen Ehren-Pfennig. Hat nun ein Mensch nach dem Ausspruch der Alten diese drey Pfennige in seinem Beutel, und beachtet von dem Uberschusse nicht etwas aufzuwenden, was zu des bedürfftigen Nächsten Versorgung, zu seinem eigenen zulässigen Vergnügen und zu dem Wohlstand nothwendig erfordert wird, dieses heisset die rechte Kargheit; ja wenn diese einen Menschen so sehr einnimmt, daß er bey einem proportionirlichen Noth- und Ehren-Pfennig auch wohl gar, so zu reden, es seinem Maul abbricht, nur den Zehr-Pfennig zu vermindern, damit die übrigen dadurch verstärcket werden, woraus

eben

eben der Geitz entstehet, dergleichen Mensch heisset alsdenn mit Recht ein karger Filtz.

Karpffe, Carpe, ist ein bekannter Fisch, der sich in süssen Wassern aufhält, einen breiten und dicken Leib, schwärtzlichten Rücken, dunkelgelbe Seiten, und einen weissgelben Bauch, grosse und dicht aufeinander schliessende Schuppen und fünff Floß-Federn hat. Er hat keine Zunge, wie sonst insgemein geglaubet wird, sondern dasjenige, was man für seine Zunge und ein herrliches Bißlein hält, ist der starcke fleischige Gaumen: wie denn der Augenschein zeiget, daß diese vermeinte Zunge allein am obern Theile des Mundes anhängig, und mit dem untern Theil gantz nicht verbunden, auch keines weges von dem Gaumen, wie eine Zunge seyn soll, frey und abgelöset zu sehen ist. Die Zähne hat er im Rachen, und im Kopffe am Rück-Grade einen dreyeckigten Stein, welcher im Munde gehalten, den Sod vertreiben, und das Bauch-Grimmen verhüten, insonderheit aber ein fürtreffliches Mittel wider die fallende Sucht seyn, und so nachdrücklich helffen solle, daß diese Kranckheit nicht mehr wiederkommen würde; wiewohl andere diese Krafft allein denen zwey harten Mond-förmigen nicht weit von den Augen liegenden Steinen und Beinlein zuschreiben. Die Karpffen werden nach dem Ort ihres Aufenthalts unterschieden, in Fluß- oder Strom-Karpffen, in See-Karpffen, und in Teich-Karpffen. Von welchen allen die Fluß- oder Strom-Karpffen die gesündesten und schmackhafftesten sind, nächst diesen aber die Teich-Karpffen, wenn sie nemlich in solchen Teichen stehen, die von klaren frischen Bächlein, oder von den Armen aus fliessenden Wassern ihren Zugang haben. Karpffen in stehenden Seen aber sind mehrentheils eines faulen, moderigten und morastigen Geschmacks, und dannenhero von denen guten auszuschliessen, woferne die Seen nicht gesaltzen sind. Hingegen werden die Karpfen von mittelmäßiger Grösse, etwa von zwey bis vier Pfunden vor die besten gehalten, zumahlen wenn sie recht zugerichtet, warm gegessen, mit andern Speisen nicht überladen, und ein paar Gläßgen Wein darauf gesetzet werden. Krancken Leuten, insonderheit aber denen, so zum Stein oder Colica geneigt sind, pflegt man den Genuß der Karpffen zu untersagen. Die Spiegel-Karpffen sind eine besondere Art von Karpfen, obschon verschiedene Autores behaupten wollen, daß die gemeinen Karpffen, wenn sie über vier oder fünff Jahr alt, zu Spiegel-Karpffen würden. Denn zu geschweigen, daß auch Saamen und Sätzlinge von denen Spiegel-Karpffen gefunden werden, welche denen Alten vollkommen gleich, und Böhmen insonderheit wegen glücklicher Zeugung derer Spiegel-Karpffen sehr berühmt ist, so zeiget der Augenschein, daß die Schuppen an denenselben nicht allein weit gröber und Goldfarbigter sind, sondern auch, daß von dem Kopff bis zum Schwantz beyderseits nur zwey Reihen solcher Schuppen gehen, der übrige Leib aber über und über gantz glatt ist. Und auch diese wenige Schuppen verlieren sie mit der Zeit, also daß man alte Spiegel-Karpffen findet, die keine einige Schuppe mehr haben, und so nackigt als eine Schlene sind. Sie haben ein fetters und delcateres Fleisch, sollen aber wegen ihrer Zärtlichkeit in Ernaugelung desjenigen schuppichten Panzers, womit die gemeinen Karpffen bekleidet sind, zu keinem solchen hohen Alter gelangen, wie diese, von denen man beglaubte Nachricht hat, daß sie funffzig, sechzig, ja hundert Jahre erreichet. Dem Geschlechte nach werden sie in Milcher und Rogner eingetheilet, davon jene männlichen, diese aber weiblichen Geschlechts sind. Diejenigen, welche zu Erzeugung des Saamens in die sogenannten Streich-Teiche ausgesetzet werden, heissen Streich- oder Laich-Karpffen, und sollen dieselbe von guter Gattung, vollkommen von Schuppen und Flossen, unbeschädigt und unzerstossen, auch nicht gar zu fett, sondern fein proportionirlich, dick und grosbäuchig, voller Rogen und Milch, über vier bis höchstens fünff Jahr nicht alt seyn; denn wenn sie gar zu groß und fett oder zu alt in einen nahrhafften Teich kommen, so streichen sie nicht gern. Dergleichen Karpffen werden im Herbst, wenn man die Teiche gefischet hat, ausgelesen, und den Winter über in einem nicht allzugrossen Hälter oder Einsetz-Teichlein, damit sie fein beysammen seyn, und sich nicht sonderlich ergehen, oder allzusehr abarbeiten können, und darinnen man auch allezeit Wasser genug haben kan, erhalten. Wenn sie also den Winter über im Gedrangen gehalten werden, und man setzet sie im Frühling wiederum ins frische Wasser aus, so werden sie auch um so viel desto eher streichen. Es geschiehet aber solches Aussetzen der Streich- oder Laich-Karpffen gar langsam im Frühling nach Ostern, etwan um Georgii im vollen Mond, oder auch wenn die Aepffel-Bäume blühen, und das Gras schon hervor gekommen ist, damit sie alsobald Weide finden, und sich derselben gebrauchen können. Die Anzahl der Laich-Karpffen muß nach der Grosse des Streich-Teiches eingerichtet, und allezeit einem Milcher zween Rogner beygesellet werden; man soll sich auch nach etlicher Meinung, fremder Streich-Karpffen befleißigen, und dieselben zum Streichen aussetzen, weil sie besser auf anderem Boden, als die einheimischen auf ihrem streichen sollen. Auf daß aber die Fische wohl streichen, so nehmen etliche Lorbeeren, Jngwer, Pfeffer und Saltz gar klein gestossen wie Mehl, und bestreichen damit die Fische unter den Floß-Federn, um das Lufft-Loch, ins Maul, und hinter den Ohren oder Backen wohl. Andere nehmen folgenden Proceß mit denen Streich-Karpfen vor dem Aussetzen für: erstlich sieben sie ein wenig Asche gar klein, mengen dieselbe unter Saltz, und reiben damit ihre Streich-Karpffen an den Bäuchen und Näbeln. Darnach thun sie in einem Zuber mit Wasser

guten

guten kleinen Schaaf-Mist, damit das Wasser gar herbe wird, reiben mit dem Mist die Streich-Karpffen an den Bäuchen, setzen sie in den Zuber, und führen sie darinnen hinaus zu dem Streich-Teiche. In solchem machen sie vornen an dem Ufer, da am meisten Gras stehet, eine enge Stallung von vier kleinen Horden, schütten den Zuber mit dem Wasser und Streich-Karpffen darein aus, und nehmen endlich die Horden hinweg, nachdem die Fische eine gute Weile darinnen gestanden, und lassen sie solchergestalt dem frischen Wasser nachgehen. Wenn nun diese Karpffen den ersten Sommer gestrichen haben, wird derselbe Saame Brut oder Strich genannt. Wenn dieser Strich zwey Sommer und einen Winter gestanden hat, und selbiger auf den andern Herbst gefischet wird, so ist es nicht mehr Strich, sondern wird zweyjähriger Saamen oder Satz genennet, welcher folgendes Jahr im Ende des Aprils oder zu Anfang des May, im zunehmenden Monden, wenn das Wasser gleichsam ein wenig lau oder warm worden ist, und das Gras hervor zu wachsen beginnet, ausgesetzet wird. Hat dieser ausgesetzte zweyjährige Saamen wieder einen Sommer gestanden und sich erstreckt, so wird er auf den Herbst gefischt, und ist alsdenn dreyjähriger Satz oder Saame, welcher hiernächst in die zum Gewächs bestimmte Teiche ausgesetzet wird, damit er darinnen einen oder zwey Sommer stehen und wachsen, und rechte Karpffen daraus werden, welcher Zeit nach die, so nur einen Sommer gestanden, einsömmerige, die andern aber, so zwey Sommer darinnen gewesen, zweysömmerige genennet werden. Es hat aber ein Haus-Wirt, wenn er seinen Erstreck-Teich (oder Streck-Teich) im Herbste fischet, ehe er den zweyjährigen Saamen in die rechten Karpffen-Teiche austheilet, sogleich einen Ausschuß zu machen, und die grössesten Sätzlinge auf einen Sommer, das ist, auf ein Jahr, die von mittelmäßiger Grösse auf zwey Jahr, und die kleinesten auf drey Jahr zu versetzen: Denn wenn man obbemeldete drey Gattungen Sätzlinge in einen Teich auf drey Sommer zusammen thut, so geschiehet es leichtlich, daß die grösten streichen, (welche Brut man Bastarte nennet,) wodurch man die Karpffen verderbet, daß sie nichts oder gar wenig zunehmen werden, so wohl auch, wenn man die grössesten Satz-Karpffen, welche nur einen Sommer zu ihrem Wachsthum und völligen Grösse zu gelangen erfordern, mit denen kleinen auf drey Sommer aussetzet, ist solches ein grosser Schaden, weil der Gewinn, den man von denen grossen Karpffen in einem Jahr hatte, erst in drey Jahren davon zu nehmen ist. In der grossen Sommer-Hitze, welche gemeiniglich in dem Monat Julio einfället, soll man die Karpffen, wenn man Gelegenheit dazu hat, öffters mit frischem Wasser erfrischen; bey harten Winter-Frost aber, da sie leichtlich unter dem Eise ersticken, Löcher darein hauen, oder wie die Fischer reden, Wuhnen machen, damit die Karpffen Lufft bekommen mögen. Sonst ist unnöthig die Karpffen in einem Teiche zu speisen, denn es gehet gemeiniglich mehr dabey auf, als es Nutzen bringt; sie gewöhnen sich an die ihnen gegebene Schleckereyen, und nehmen hernach die natürliche Weide nicht mehr an, davon sie im Wachsen mehr gehindert als befördert werden; es wäre denn, daß es mit feistem Koth, anderm guten Erdreich oder kurtzem Mist geschehe; so soll man sie auch mit dem Brot nicht verwöhnen, weil sie hernach mehr ab- als zunehmen, wenn sie solches nicht beständig haben können. In denen Fisch-Hältern aber will es allerdings eine Nothwendigkeit seyn, sie zu speisen, und giebt man ihnen darinnen insgemein geschroten Maltz, Träber, Brot und dergleichen: Etliche thun solches in ein Faß, das mit vielen Löchern durchboret ist, davon das Wasser trübe gemachet wird, und die Fische also ihre Nahrung haben: Oder man pflegt ihnen auch wohl aus Leimen, Kleyen und Schaafs-Mist geknetete und gebackene Kugeln zu Zeiten vorzuwerffen. Die Güte eines fetten Karpffens wird daran erkennet, wenn er feinhart und gelb am Bauche, einen kurtzen kleinen kaulichten Kopf hat, und sein schwartz über den Leib ist. Die gemeineste Art der Karpffen zuzurichten ist, daß sie gerissen, das ist, mit einem grossen und scharffen Küchen-Messer von einander gespaltet, in Stücken zerschnitten, das Eingeweide heraus genommen, das Gebündel oder Geblütte rein gemacht und die Galle nebst der Blase davon abgesondert, hierauf ein wenig scharffer Eßig darüber gegossen, und nachdem sie eine Weile gestanden, die Stücken also ungeschupt in das Wasser, worein man vorhero ein paar Hände voll Saltz geworffen, wenn es in völligem Sude ist, dergestalt, daß die Schupen auf einander kommen, eingeleget und genug gesotten, hernach vom Feuer genommen, mit kaltem Wasser abgesprützet und mit Papier bedecket werden, so bleiben sie blau. Wenn man sie auf Lachs-Art gesotten haben will, so werden sie gerissen, ausgewaschen und mit Eßig besprenget, wie die vorhergehenden; so denn giesset man in einem Fisch-Kessel Wasser einen Theil, und Eßig einen Theil, saltzet dieses, doch nicht so starck, als wenn man einen Karpffen à l'ordinaire siedet, schneidet Zwiebel-Schalen und Citronen darein, leget Lorbeer-Blätter, Roßmarin und etwas gantze Würtze darzu, und setzet dieses zusammen aufs Feuer. Wenn es nun kochet, so thut man den Karpffen hinein, stecket aber vorhero durch ein jedes Stück ein holtzernes Spießgen, lässet ihn sieden, doch nicht so zähling, als sonst einen Karpffen, wirfft ein bisgen Butter, etwan einer Hasel-Nuß groß hinein, und giebt acht, daß er nicht übersiedet, doch darff man ihn nicht so sehr einsieden lassen, als den blau-gesottenen. Hierauf setzet man den Kessel vom Feuer, und mag der Karpffen entweder in der Brühe erkalten, oder aber man giebt ihn gleich warm, in einer Serviette eingeschlagen hin, darzu man,

als bey einem Lachs, Aal, oder Neun-Augen, Citronen-Safft muß. Wobey zu mercken, daß man diesen Karpfen in der Brühe, darinnen er gesotten worden, stehen lassen, und solchen wohl ein Viertel-Jahr gut behalten, auch denn Anrichten scharffen Wein-Eßig darzu aufgießen kan. Es können aber die Karpffen auch geschupet, und mit allerhand Brüh, von Zwiebeln und Eßig, Capern, Nelcken, Wein und Lorbeer-Blättern, Speck, mit schwartzen Baum-Oel Fricassée- und Polnischen Brühen, mit Sauer-Kraut, mit Stock-Schwämmen und braunen Rüben, mit Rahm und Kümmel, und dergleichen zugerichtet; oder die Haut abgezogen, das Fleisch gehackt, mit Semmel, Eyern und etwas Gewürtz abgewürtzt, in die Haut wieder gefüllet, und also in einer Pfanne mit Butter gebacken, oder marinirt in Pasteten eingeschlagen, oder auch mit Mehl bestreuet, und aus Schmaltz, Butter oder Baum-Oel gebacken werden.

Karpffen-Halter, ist ein kleiner Teich, darinnen die Karpfen, so zur täglichen Nothdurfft und Küchen-Gebrauch dienen sollen, gehalten werden. Sie werden entweder in den Gärten, oder an andern denen Land-Häusern nahegelegenen Orten, nachdem es das Terrain leidet, etliche nach einander gebauet, damit das Wasser von einem in den andern lauffen könne, hiernächst auch, damit das Wasser das Erdreich darinnen nicht ausschwemmen, noch vielweniger von denen Karpfen Löcher darein gegraben werden mögen, auf den Seiten mit Brettern wohl verwahret, doch soll man in dergleichen Hälter, wenn sie noch neu, nicht bald Karpffen setzen, denn das Wasser wird von dem neuen Holtze gleichsam als vergifftet, so daß die Karpffen sehr darinnen sterben. Die Karpffen-Hälter sollen unten am Boden leimigten Grund haben, als wovon die Karpfen eine gute Nahrung bekommen: ist es aber ein anderer Grund, so muß man den Hälter desto tieffer graben, und einen leimigten Grund, ohngefähr einer Ellen dick darauf schlagen; man kan auch unter den Leimen ein wenig Maltz nehmen, damit sich die Karpfen desto besser davon nähren können. Man soll auch die Karpffen-Hälter, wenn sie anders gehöriger massen gebauet sind, jährlich wenigstens zweymahl im Frühling und Herbst, wenn keine Fische darinnen, gantz und gar ablassen, mit stumpffen, auf langen Stangen gebundenen Besem sauber auskehren, wieder ein wenig Wasser einlassen und ausspülen, auch dies so lange, bis das Wasser gantz hell heraus fliesset, damit aller Schleim und Gestanck mit hinweg komme, so bleiben die Karpffen desto lieber darinne; kan man sie aber nicht ablassen, so müssen sie mit grossen Korn-Schauffeln, Wasser-Schnecken, oder andern Wasser-Maschinen ausgeschöpffet, und gleichermassen also gereiniget werden.

Karpffen-Teich, deren giebt es dreyerley Gattungen, nemlich: Streich-Teiche oder Laich-Teiche, Streck- oder Erstreck-Teiche, und eigentliche Karpffen- oder Setz-Teiche.

Die Laich- oder Streich-Teiche, worinnen durch Aussetzung der Streich-Karpfen die junge Brut oder der Strich erzielet wird, dörffen nicht besonders groß seyn, auch nicht eine Tiefe durch und durch haben, sondern an einer Seite flach auslauffen, damit die Karpfen darinnen wohl streichen, oder in der Weite leicht fussen mögen. Unter denenselben sind diejenigen die besten, welche einen sandigten oder harten Boden haben, da keine Frösche sind, da nicht viel Fluthen, auch keine Enten leicht hinein fallen können. Sie müssen mit einem Zaun eingefangen seyn, damit das Vieh in währender Laich-Zeit, so vom Maio an bis auf Jacobi währet, nicht zum trincken hinein kommen möge, die sonsten viel Brut damit vertreten und verderben würden; nach der Laich-Zeit aber kan man das Vieh wieder einlassen, weil der Pferch davon denen Karpfen nicht unnützlich ist. Damit auch die Streich-Teiche ihre Krafft behalten, muß man sie über Winter, nachdem die Brut ausgefangen worden, ledig lassen, damit der Grund aufgerühret, der Schleim, der den Karpffen zuwider ist, verzehret, und der Boden geschlacht werde; zu solchem Ende soll man nach der Anzahl der Teiche bey einem Gute, zwey oder mehr Streich-Teichlein haben, damit man einen zu Zeiten ledig liegen lassen, und hingegen die andern besetzen könne. Die Streck- oder Erstreck-Teiche, worein der zweyjährige Saame gesetzt wird, damit er sich darinnen erstrecke, und zur behörigen Grösse des Satzes wachse, diese müssen gröSSer und weiter seyn, als die Streich-Teiche, und an sonnerigten und Sonnen-reichen Orten liegen; zu diesen gehöret ein guter, fetter, und mehr luckerer als harter Grund; nächst diesen aber ist der sandige, kalcksteinige und kiesige Boden, mit fetten Erd-Klösen vermischte, weniger böse als der gar magere, steinige und unfruchtbare. Es soll kein flieSSendes Wasser oder Fisch-Bach durchgehen, noch mit Gerobrichte bewachsen seyn, denn im ersten Fall, so wird der eingesetzte Saamen von den Hechten, die mit dem Fluß-Wasser gerne in den Teich kommen, gefressen; andernfalls aber und da er Geröhricht hat, so leidet der Saamen von den Enten, Reigern, und andern Wasser-Vögeln leichtlich Schaden. Sie wollen einen fetten leimichten Grund sowohl, als die ordentlichen Karpfen- oder sogenannten Setz-Teiche haben. Wenn man den zweyjährigen Saamen oder die Brut in die Streck-Teiche bringet, soll man auch zugleich etliche Schleyen mit hinein setzen: Denn diese gehen gerne in den Grund, öffnen und durchwühlen denselben, daß sich die geringe Brut auch desto leichter in den Grund einschlagen, und ihre Nahrung suchen könne. Ihre Besatzung geschichet am bessten im Frühling, um das Ende des Mertzens, bis längstens im May bey stillem Wetter; im Herbste werden sie wieder gefischet, und der nunmehro dreyjährige Saame in die rechten Karpffen- oder Setz-Teiche zum völligen Wachsthum ausgesetzet. Die Streck-Teiche sollen endlich auch nicht mit allzu vieler Brut übersetzet werden, weil solches eine grosse Ver-

hinderung an ihrem Wachsthum verursachet. Die dritte Gattung der Teiche sind endlich die Setz-Teiche, in welche man den Satz oder den dreyjährigen Saamen auf einen oder zwey Sommer zum Gewächse ansetzt, daher sie auch die Teiche zum Gewächse genennet werden, und pfleget man gemeiniglich Schleyen und Karauschen mit dahinein zu setzen. Wenn solcher Saamen einen oder zwey Sommer darinnen gestanden, so daß er ziemlich groß gewachsen und zu guten Karpfen worden ist, so wird er gefischet. Sie erfordern einen gleichen Grund mit denen vorhergehenden Streck-Teichen, der Grösse nach aber mögen sie seyn, wie sie wollen, und je grosser man sie haben kan, je besser und erträglicher sind sie. An dem Kessel oder Fisch-Loch sowohl als in der Mitten hin, soll der Teich wenigstens drey Ellen tieff seyn, weil so tieff Wasser im härtesten Winter nicht ausfrieret. Zu den Karpffen-Teichen sind weder Brunnen-Quellen noch Bäche vonnöthen, denn wo Brunn-Quellen sind, da wächset sehr viel Geröhricht, und wo Bäche durchfliessen, kommen auch leichtlich Raub-Fische hinein; die besten sind, darein die Feld-Wasser fliessen können, weilen die Karpffen davon eine treffliche Nahrung bekommen; doch muß man mit besonderm Fleiß die gemeiniglich auf dergleichen Teiche zugehende wilde Fluten entweder an den Seiten durch Gräben abzuweisen, oder aber durch den Teich selbst über ein geschicktes Flut Bett auszuführen suchen, damit denen Dämmen kein Schaden dadurch geschehe, und bey Ausreissung derselben die Fische nicht mit durchgehen. Um Johannis soll man etliche Wochen kein frisch Wasser in die Karpfen-Teiche, so aus fliessenden Wassern angelassen werden können, laussen lassen, damit sie ihrer Nahrung desto besser abwarten, und sich desto mehr speisen mögen, als wovon sie alleine gut werden: Denn sonsten pflegen sie allezeit dem frischen Wasser entgegen zu gehen, arbeiten sich damit ab, und werden mager und sehr geringe. Welche Teiche nur auf einen Sommer besaamet werden, darbey darf es gar wenig Aufsehens, nur daß darauf Achtung gegeben wird, daß nicht etwan Reussen oder Garn-Säcke in die Teiche gelegt, und also die Fische heraus gestohlen werden. Diejenigen Teiche aber, welche auf zwey Sommer stehen bleiben, muß man wohl in acht nehmen, und zur Winter-Zeit alle Tage fleißig besehen, ob sie auch nach Nothdurft aufgeeiset, und mit Wuhnen versehen werden; ingleichen, daß man wahrnehme, ob das Wasser in denen Gräben seinen richtigen Lauff und Gang habe, ob sich dasselbe verstopffet oder verseiget, oder von den Windwehen verfallen sey, davon es stehen bleibet, und seinen Lauf nicht haben kan: Denn wo das Wasser also verschüttet oder gestemmet wird, und stehen bleibt, wird es in grossen Gefrösten bald stinckend, davon denn die Fische einen bösen Zulauff bekommen und sterben. Wo man also mercket, daß das Wasser in den Teichen stinckend werden will, soll man solches so balden ab- und dagegen frisches hinein lassen, und das soll also etliche mahl geschehen, damit sich die Fische wiederum recht erholen, und sich im frischen Wasser erqvicken können. Wenn in grossen Gefrösten viel Schnee auf das Eis fället, worunter die Karpffen gar leichtlich ersticken, oder aufstehen, daß sie zu den Wuhnen treten, sonderlich, wenn darauf ein Thau-Wetter erfolget, davon das Wasser auch zuläuffet, und auf das Eis tritt, welches denn den Karpffen völlig alle Lufft benimmt, muß man alsobalden die Zapfen an den Teichen ziehen, auch das Wasser mit Macht lauffen lassen, ingleichen allenthalben Wuhnen hauen, daß das Wasser von dem Eise herab komme, denn so lange es auf dem Eise stehen bleibet, drücket es solches mit Gewalt aufs Wasser, woraus denn vorgedachte schlimme Wirckung entstehet. So aber die Fische dennoch zu denen Wuhnen treten, soll man ein Hausbacken-Brot, so warm als es aus dem Ofen kommt, in ein Gebund Erbsen-Stroh thun und es in die Wuhnen in die Tieffe hinein sencken, oder grünen Eppich in den Teich werffen, so werden sie wieder gesund. Am besten ist, wenn die Teiche mit Ständern versehen werden, dadurch das übrige Wasser immerzu gemählich ablaussen und sich das Teichwasser also durch seinen Ablauff selbst reinigen könne. Die Teiche, so man nicht mit Karpffen besetzet, sondern wüste liegen lässet, damit sich der Erdboden auf einander setze und sich gleichsam wieder erhole woran die Karpffen hernach desto besser darinnen gedeyen und wachsen, soll man, nachdeme sie vorhero ausgetrocknet, vor Winters umreissen, und darein was von Getraide säen, weilen es dergestalt besser ist, als wenn sie nur mit Hütung und Gräseren genossen werden. Nach diesem, wenn es insonderheit mit denen Streich-Teichen also gehalten worden, so fänget man an, sie wiederum nach dem Winter oder auch noch vor Winters zu wässern, worauf sie in der Fasten gehörig besaamet oder besetzet werden. Im Herbst, wenn die Zeit zu fischen vorhanden, nemlich zu Ende des Septembers, oder im October um Galli, und zwar im vollen oder Zunehmen des Monden, sollen die Teiche gar mit mählichem abgelassen und gefischet werden. In solcher Ablassung des Teiches muß sonderlich das Zapffen-Loch wohl verwahrt seyn, daß mit der Flut kein Fisch wegkomme, absonderlich wenn unter dem abgelassenen Teiche kein anderer Teich mehr vorhanden: zu solchem Ende machen etliche oben einen Zaun, um das Teich-Loch vor, und unten auch: Etliche aber stellen etwan nach Gelegenheit einen Hamen, oder machen auch von Drat oder eisernen Stangen ein Gegitter vor den Ständer. Im Anfang soll man nur wenig, und nach und nach sachte das Wasser lauffen lassen, damit der Fisch mit sachtem Ablaß dem Zug folge, und nichts dahinten in den Graben stehen bleiben möge, da man hernach grosse Mühe solche heraus zu fischen hat. Wo etliche Karpffen-Teiche beysammen sind, daß das Wasser aus einem in den andern fliesset, so soll der Haus-Vater den untersten zuerst ablassen und ausfischen: und hernach den folgenden, so lauffet der untere wieder allezeit davon voll, und wenn gleich etwas von den Karpfen entgehet, so kommen sie

doch

doch dergestalt nur in die nächstfolgenden Teiche. Ordentlicher Weise soll ein Haus-Vater seine Karpffen-Teiche, wenn sie vier oder fünf mahl gefischet worden, ein Jahr feyern lassen, damit sie nicht allzusehr abgeödet werden mögen. Wären sie aber allzu sehr in Abnahme gerathen und geschwächet worden, so muß er sie auch wohl das andere und dritte Jahr ruhen und ohne Fische lassen. Unterdessen soll man sie diese Zeit über auf folgende Art zubereiten: Das erste Jahr reisse man den Boden und Rasen fein sachte und gemach um, bedünge ihn, und säe Heide-Korn, Hirsen oder Wicken darein; das andere Jahr kan man ihn besser nutzen, und Roggen oder Weitzen darinnen bauen; im dritten Jahr mag man wiederum den Anbau verändern: und auf solche Weise kan man einen gantz verdorbenen Teich wiederum in guten Stand bringen, und zum gewöhnlichen ergiebigen Nutzen tüchtig machen. Vor einen grossen Vortheil vor die ausgemergelte und öde Teiche wird gehalten, wenn man sie nach abgeschnittenem Getraide, entweder mit Rüb-Saamen, oder aber mit Mag- oder Mohn-Saamen besäet, und alles bey einander, oder doch zum wenigsten einen guten Theil davon, darinnen stehen, unterdessen aber den Teich wiederum anlauffen und besetzen läßt. Diejenigen Teiche aber, welche durch die Moräste, Sümpffe und Quellen zum Ackern und Anbauen des Getraides untauglich gemachet werden, kan man dennoch, nach gewöhnlich eingenommenen Nutzen, ein Jahr liegen, und also durch die Gefröste des Winters, und den Sonnenschein im Sommer, wiederum zu ihren jungen Kräfften bringen. Im übrigen werden die Karpfen-Teiche auch ausgeödet, wenn sich am Gebäu derselben ein Fehler ereignet, oder wenn Wasser-Mangel sich einfindet; doch bey dieser Beschaffenheit ist der Sache bald wieder geholffen, wenn man nemlich den Damm und Einlaß ausbessern, das Wasser aber wiederum von neuem genugsam hinein leiten und führen lässet.

Karre, heisset ein Wagen, dessen Gestelle entweder auf einem Rade ruhet, wie der Schreb-Karre, oder auf zweyen Rädern, dergleichen die einspännige Wägen.

Karren-Büchse, ist ein Feuer-Gewehr, so auf einem Karren, welches der Schieß-Karren geneunet wird, festgemacht ist, die wilden Gänse, welche sonst, als schlaue, arglistige Vögel, nicht wohl zu schiessen sind, damit zu hinterschleichen, und zu fällen. Der Karren hat zwey Räder, hinten an demselben ist eine starke eiserne Gabel, die man mit einem Gewerbe, hin und wieder, hoch und nieder wenden kan; in dieser Gabel lieget ein Doppel-Hacken oder grosses Metallenes Rohr mit einem Feuer- oder Büchsen-Schloß, und rechten Schafft wie ein Ziel-Rohr mit einem bequemen Anschlag und Absehen, das wird mit einem eisernen Durchzug an die Gabel fest gemacht, daß es nicht wancken oder stossen kan; vornen am Wagen sitzt der Weydemann, der das Pferd lencken, und zugleich, wo er von wilden Gänsen etwas in den Feldern verspüret, es von ferne sehen kan: er muß aber nicht gerade auf sie zufahren, sondern einen weiten Umschweif, als wolte er neben weg und vor sie vorbey, für sich nehmen. Wenn er nun vermeinet, seitwärts nahe genug zu seyn, hält er mit dem Karren still, richtet seine Büchse, nimmt das Absehen, und schießt ie schneller ie besser, weil sie auf vier oder fünf hundert Schritt selten einen lassen zu sich nahen: das Rohr wird mit grossen Schroten-Hagel oder grossen Lauf-Kugeln geladen. Etliche machen sich von Blech Ladungen, Patronen und Cartätschen, füllen sie mit grossen Schröten, so können sie ihre Ladungen desto geschwinder vollbringen; auf diese Weise wird man offt vier, fünff oder sechs wilde Gänse auf einen Schuß bekommen. Diese Karren-Büchsen werden auf grossen Teichen und Seen, auch in grossen, weiten ebenen Feldern gebraucht.

Kartatsche, ist eine lange viereckigte Bürste, von Sau-Borsten gemacht, welche man zum Putzen der Pferde gebraucht, indem sie den Staub sehr wohl aus denen subtilen Haaren nimmt. Unter währendem Putzen, pflegt man sie etliche mahl über die Striegel abzuziehen, und also den Staub, der in die Striegel fällt, heraus zu bringen.

Karten-Distel, oder **Weber-Karte**, auch **Weber-Distel** genannt, ist eine Art Disteln, so mehrentheils wild wächset, iedoch auch an vielen Orten, um der Tuchmacher und Hüter willen, welche derselben bey ihren Handwerkern zum Kartätschen und Abputzen benöthiget sind, aus dem Saamen gezeuget wird. Sie bekommt etliche hohe starcke stachlichte Stengel, an welchen lange breite und gleichfalls stachlichte Blätter, und zwar iederzeit zwey gegen einander über stehen, und eine Hölung machen, worinnen sich vom Regen und Thau das Wasser sammlet, daß auch bey trockenem Wetter, die durstigen Feld-Vögel dahin kommen, und ihren Durst zu löschen suchen. Oben auf den Gipfeln der Stengel wachsen rauhe, längliche, mit scharffen Stacheln versehene Köpffe, die man insgemein Karten nennet, und zwischen denenselben im Sommer weisse und rothe Blümlein, welche den Unterschied zwischen den zahmen, so die weissen, und wilden Karten-Disteln, so die rothen Blümlein haben, machen, wiewohl auch die zahmen daran, daß ihre Stacheln und Dörner abwerts stehen, auch viel härter, als die wilden sind, leichtlich erkennet werden. Die zahmen Karten-Disteln wollen ein mehr trockenes als feuchtes Erdreich haben, weil sie im nassen Grunde weich und lind, folglich zum Gebrauch, darzu sie hart und rauh seyn müssen, untüchtlich werden. Man säet sie im Anfang des Frühlings in eine umgegrabene und gedüngte Erde, welche den vorhergegangenen Herbst dazu vorbereitet worden; der beste Saame ist, welcher oben im Gipffel der Karte wächset, weil er die beste Nahrung an sich ziehet, also auch desto besser gedeyen kan. Man muß fleißig darzwischen jäten, und weder Gras noch Unkraut Platz lassen. Die unnöthigen Beyschösse, welche den

Haupt-

Haupt-Stamm sonsten am wachsen verhindern, muß man abnehmen, und wenn es regnet, mit einem Stecken an die Stengel klopffen, damit das Wasser aus diesem Gewächse komme, sonst läufft es zu den Wurtzeln und macht sie faulen. Wenn sie in allzu dürrem Grunde stehen, mag man sie wohl bey heissem Wetter ein wenig besprengen, damit sie nicht stecken bleiben. Das erste Jahr tragen sie wenig und nichts taugliche Karten oder Bürsten: das andere Jahr aber, wenn sie in einen andern tieff ausgearbeiteten Grund umgesetzet sind, thun sie besser gut; dies geschichet im Martio, zwey oder drey Schuh weit von einander, damit man sie sodenn desto besser warten kan. Sobald man mercket, daß sie beginnen wollen zu blühen, muß man sie nicht zu lang stehen lassen, sonst faulen sie, sondern solche im Julio oder Augusto, nachdem die Witterung beschaffen ist, abnehmen. Die Stiele muß man ihnen wegen besseren Gebrauchs lang lassen, und solche sodenn auf Hauffen zusammen legen, bis sich ihre grüne Farbe in gelb verkehret, hernach werden sie Büschelweise zusammen gebunden, und an einen trocknen und lufftigen Ort zum Verkauf aufgehangen, der Saame aber, wenn sie trocken worden, heraus geschüttelt. Wenn etwan, neben den tragbaren, annoch etliche unträchtige vorhanden sind, solche kan man stehen lassen, weil sie im folgenden Jahr destomehr Knöpffe oder Karten bringen. Die Tuchmacher pflegen aus denen Köpffen oder Karten eine Art Bürsten zu machen, ihre Tücher damit zu karten oder auszukämmen. Die kleinen weissen Würmlein, welche man zur Herbst-Zeit in dem Marck der von einander gespaltenen Karten-Köpffe findet, werden von den Fischern an die Angeln gebrauchet, weil die Fische gerne anbeissen; drey oder vier derselben in ein Bläslein gethan, und auf die Pulse gebunden, oder an den Hals, oder auch unter den Arm gehängt, sollen das drey- und viertägige Fieber vertreiben, ingleichen deren etliche mit Viel- oder Rosen-Oel zerstossen und übergelegt, den Finger-Wurm tödten, das Wasser aber, so sich obgedachter massen von dem Regen und Thau auf den Blättern sammlet, für die trüben und rothen Augen helffen, und alle Flecken des Angesichts hinweg nehmen.

Karve, siehe Feld-Kümmel.

Karuzen, suche Karauschen.

Kasten, nennet man ein höltzern zusammengefügtes holes Behältniß, entweder ohne Schloß, Bänder und Deckel, wie die zu denen Garten-Gewächsen gebräuchlich; oder mit dergleichen Stücken versehen, worein man bey einer Haushaltung allerley Geräthe und Sachen zu verschliessen pfleget.

Kasten, wird an einigen Orten ein Getraid-Boden, Korn-Schütte, oder Korn-Speicher genennet, darauf man das Getraid in Vorrath zu schütten pflegt. Siehe Getraid-Boden. Auch hat man Malz-Kasten.

Kasten-Karn, suche Radeberge.

Kater, ist das Männlein unter den heimischen Katzen; bey den wilden aber wird dieser ein Baum-Kutter genennet. Von ihren Eigenschafften wird in gleichfolgendem Artickel gehandelt.

Katze, ist ein vierfüßiges, meistentheils schädlich, doch aber auch nützlich Thier, welches entweder heimisch oder wild ist. Die heimischen Katzen werden gerne gehalten, die schädlichen Mäuse und Ratten wegzufangen, damit sie in den Häusern und Scheunen nicht überhand nehmen können, gestalten sich dieses Ungeziefer, absonderlich im Sommer, fast alle Monate vermehret, daß, wo ihnen nicht gesteuret wird, weder das Getraide auf denen Böden noch in denen Scheunen, noch das Stroh, Bücher, Kleider, Lichter, Speck, Brot und anders vor ihnen sicher ist. Man hält, wenn man junge auferziehen will, diejenigen vor die besten Maus-Katzen, die entweder gantz schwartz, grau oder aber denen wilden Katzen ähnlich sind, das ist, in einem grauen Grunde, schwartze Streiffen und Flecken haben, welche insgemein vor die schönsten gehalten und Ziper- oder Cyprische Katzen genennet werden. Auch wählet man vor andern gerne die May-Katzen, die nemlich in diesem Monat gehecket werden; hat man aber die Freyheit, eine schön gewachsene Katze zu wählen, so muß man sich nur erkundigen, ob sie wohl mause und das Naschen unterlasse; wo diese beyde Stücke an ihr zu finden sind, darf man sich wegen der Farbe kein Bedencken machen. Diejenigen, so die Ratten todt beissen, werden gleichfalls höher gehalten, als die gemeinen Maus-Katzen, dieweil eine grössere Stärcke und besserer Muth erfordert wird; doch muß man sich bey diesen letztern in Obacht nehmen, daß man ihnen, wenn sie, nach etlicher Gewohnheit, die Ratten auffressen und verzehren, Butter-Schnitt und Speck eingebe, damit sie nicht, wie es sonst zu geschehen pfleget, davon verdorren und endlich sterben möchten. Sie sind einer überaus hitzigen Natur, so daß auch ihr Fettes vor das wärmste und durchdringlichste gehalten wird. Ihr Athem ist iedermann, insonderheit aber denen kleinen Kindern sehr schädlich, noch schädlicher aber ihre Haare, welche, so man etwas davon ohngefehr einschluckt, die Schwindsucht verursachen sollen. Sie lieben die Gesellschafft der Menschen, liebkosen denenselben, und lassen sich gerne von ihnen streichen, sind aber dabey sehr falsch und tückisch, nach dem alten Sprichwort:

Das ist und bleibt die Eigenschafft der Katzen;
Wenn eine vorne leckt, thut sie doch hinten kratzen.

Sie lieben auch die Reinlichkeit, lecken und streichen sich fleißig, und vergraben ihren Koth mit Erde, gehen aber auch der Wärme sehr nach, und haben daher die böse Gewohnheit an sich, des Nachts in die Oefen zu kriechen, da es denn leicht geschehen kan, daß von den überbliebenen und unter der Asche verborgenen Kohlen Feuer an

an ihnen kleben bleibe, und weil sie gemeiniglich gern damit auf die Böden, wo Heu und Stroh lieget, zu lauffen pflegen, leichtlich ein grosses Unglück dadurch entstehen könne: Dahero soll man die Ofen-Locher wohl verwahren, damit sie nicht ihre Nester und Schlaff-Stäte darinnen machen mögen. Auf dem Lande ist das beschwerlichste mit ihnen, daß sie nicht gerne zu Hause bleiben wollen, sondern hin und wieder herum streichen, und mehr auf den Aeckern und Feldern, als in ihres Herrn Behausung bleiben, zumahlen wenn sie rammeln, welches im Früh-Jahr geschiehet, darwider das beste ist, daß man sie verschneiden lasse, oder ihnen die Ohren verstutze, weil sie nicht leiden können, daß ihnen das Wasser oder die Regen-Tropffen in die Ohren fallen, und also lieber daheime bleiben. Wenn man denen Katzen Baldrian oder Katzen-Kraut vorwirfft, so machen sie allerhand lächerliche, poßirliche Sprünge und Posituren. Von denen Katzen hat man folgende Curiosa angemercket: Wenn ein Kater (so wird das Männlein genennet), umgebracht wird, so verwirfft die Katze, welche von ihm trächtig ist. Wenn einer Katze bey Nacht-Zeit das Haar auf dem Rücken widersinns gestrichen wird, so läßt es nicht anders, als ob Feuer-Funken davon ausführen. Die Augen der Katzen werden nach den Monds-Brüchen bald grösser bald kleiner. Ihre Aug-Aepffel ahmen dem Lauff der Sonnen beym Tage nach: Denn vor Tags in der Morgen-Dämmerung erstrecken sie sich weit, um den Mittag ziehen sie sich in einen Kreis, und am Abend werden sie stumpff; in der Nacht wird das mittlere Theil erleuchtet, also, daß ihre Augen zu solcher Zeit so feurig glänzen, als ob sie brenneten, und wollen einige, daß sie bey der Nacht so gut sehen sollen, als wie bey Tage. Wenn man sie in einen Sack steckt, und weit vom Hause wegträgt, so kommen sie wieder; wenn man aber ausziehet und sie in das neue Haus rücklings oder hinter sich gekehrt träget, so bleiben sie. Wenn eine Katze auf einem Wagen ist, und der Wind von ihr auf die Pferde gehet, sollen dieselben sehr müde werden, auch so gar soll es ein Pferd mercken und matt werden, dessen Reiter ein mit Katzen Fellen gefüttertes Kleid am Leibe hat. Fremde alte Katzen bleiben ungern, wo es Hunde giebt, wenn sie aber in einem Hause geworffen, oder noch gantz jung hinein gebracht und zu den Hunden von Jugend auf gewöhnet worden, thun sie besser gut. Die Katzen-Risse heilet man, wenn Werg in Wein geweicht darüber geleget wird. Die wilden Katzen sind grösser als die heimischen, grau und schwartz-streiffigt, oder auch mit schwartzen Flecken gezeichnet, haben einen dickhärigen, zottigen mit schwartzen Ringen gezierten Schwantz, dessen äusserster Theil oder Spitze gantz schwartz, und über den obern Theil des Halses und den Rücken gehet ein Strich von gleicher Farbe. Der Kater von diesen heisset ein Baumrutter. Ihre Wohnung ist meistentheils in grossen dicken Wäldern und Gesträuchern, wo das Geflügel pfleget zu nisten, halten sich auch gerne bey grossen Seen, Teichen und Flüssen auf, wo es viel Gerähricht giebt, nicht allein die Nester der Enten, Taucher, Rohr-Hünlein und Sperlinge daselbst zu berauben, sondern auch, wenn bisweilen die Teiche zu bald abgelassen werden, und sich etliche Fische in dem Gerähricht verschlagen, dieselbigen heraus zu langen, weil sie solche nicht weniger, als die heimischen Katzen gerne essen. Dem Geflügel zu Holtz und Felde, sowohl alt als jung, thun sie grossen Schaden, fangen auch mit besonderer Behendigkeit Hasen, Caninichen, Hamster, Maulwürffe und Feld-Mäuse hinweg. Sie lauren auf denen Bäumen, hören leise, sehen scharff, und so sie was gewahr werden, drücken sie sich auf den Ast nieder, und liegen so lange stille, bis sie ihren Vortheil ersehen, und darauf wie ein Pfeil herunter springen: wenn sie von Hunden angepacket werden, wehren sie sich ungemein scharff. Sie nisten in hohlen Bäumen, auch wohl bisweilen in Felsen. Ihre Brunfft geschiehet im Januario des Nachts mit grausamem Geschrey und Gemurmel von vielerley Stimmen, es beissen und kratzen sich auch zu solcher Zeit viele Kater lahm und zu schanden. Die Katze träget ebenfalls neun Wochen, wie andere Raub-Thiere, und bringet ihre Jungen blind. Wenn diese zwey Jahr alt werden, so bekommen sie ihre vollkommene Grösse, und werden im Herbste sehr fett. Zu Zeiten pflegen auch die zahmen Katzen, wenn sie nach Mäusen, Vogel-Nestern und jungen Hasen in die um die Dörffer gelegene Felder und Büsche sich gewöhnen, wild zu werden, also, daß ihnen solche Nahrung besser schmecket, als die Haus-Mäuse, zumahl wenn der Haus-Vater ihnen nichts zu fressen giebet, sie Noth leiden lässet, und wenn sie naschen, öffters schläget, oder ihnen sonst von dem Haus-Hund allerhand Leid und Verdruß angethan wird, da sie denn ausreissen, sich an die wilde Lebens-Art gewöhnen, und durch die Länge der Zeit eine recht wilde Natur an sich nehmen: dahero auch durch deren Vermischung öffters schwartze oder röthlich graue wilde Katzen gefunden werden. Wenn man ihre Locher in hohlen Bäumen und in der Erde ausspüren kan, so leget man vor das Loch ein Schlag-Eisen, vermacht es wohl mit Laub, Schnee oder Erden, da sie sich denn selbsten fangen; oder man umstellt das Loch mit Hasen-Netzen, und räuchert die Katzen heraus; sie werden auch mit dem Wachtel- oder Hasen-Pfeiffgen gelocket und geschossen, oder auch in Schlag-Bäumen oder Drat-Schleiffen gefangen. Der Balg wird denen dicken Wassersüchtigen und Corpulenten und geschwollenen Leuten zu Brust-Lätzen dergestalt verordnet, daß sie solchen mit den Haaren auf bloser Haut tragen müssen, den Kopff unten, und das Hintere oben, da denn solcher das Aufgedunsene abzehret, und die schwachen Magen stärcken, denen mastern Leuten aber höchst schädlich seyn soll. Das Fett erwärmet und lindert allerley Glieder-Schmertzen; in einer Nuß-Schale auf den Nabel gebunden, soll es ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht seyn.

Katzen-Auge, ist ein halb durchsichtiger Stein,

Stein, dessen Grund weiß, hat in der Mitten eine Schwärtze, wie ein Aug-Apffel, um welchen ein Regenbogen herum gehet. Er wird höher als der Achat wegen seiner Seltenheit geachtet.

Katzen-Balsam oder Hertzen-Trost, ist ein wildes Kraut, so hin und wieder auf denen Brach-Aeckern wächst.

Katzen-Klee, siehe Hasen-Klee.

Katzen-Kraut, suche Baldrian.

Katzen-Münze, siehe Münze.

Katzen-Pförlein, suche Maus-Oehrlein.

Katzen-Schwantz, Katzen-Schweiff, oder Katzenstort, siehe Kannen-Kraut.

Katzen-Stein, Katzen-Silber, einige nennen es auch Frauen-Eis, aber unrecht, ist ein harter, heller, spießicht und täfelicht oder blättericht brechender und gläntzender Stein.

Katzen-Wurtzel, siehe Baldrian.

Katzen-Zagel oder Katzen-Zahl, siehe Kannen-Kraut.

Kauff, ist ein Pactum oder gewisser Contract, der entweder mündlich geschlossen, oder schrifftlich abgefasset worden, vermoge dessen einer dem anderen eine Sache gegen ein gewisses Geld eigenthümlich überlässet. Man hat darbey eines Theiles auf den Contract selbst und dessen Natur, wie auch auf die daraus erwachsende Pflichten der Contrahenten zu sehen; anders Theils aber auch auf die Neben-Contracte, oder auf die Conditiones wohl acht zu geben, welche bey dem Kauff vorzukommen pflegen. Zur vollkommenen Richtigkeit eines Kauffes wird nach dem natürlichen Recht nichts weiter erfordert, als daß Käuffer und Verkäuffer über eine Waare um einen gewissen Preis einig worden, und thut darbey die Uiberliefferung der Sache nichts. Es wird aber bey einem Kauff entweder gleich das Geld gegen die Waare verwechselt; oder die Waare wird geliefert und die Bezahlung auf eine gewisse Zeit verschoben; oder die Lieferung der Waare wird noch ausgesetzet, und das Geld bezahlet, oder alles beydes wird verschoben. Geschiehet nun die mit beyder Contrahenten Bewilligung auf gewisse Zeit gesetzte Lieferung der Waare oder der Bezahlung nicht, so ist nach verflossenem Termine der schuldige Theil, welcher nemlich die Verzögerung verursachet, gehalten, das Interesse und den Schaden zu bezahlen. Gehet vor der Lieferung eine Sache durch Verwahrlosung zu Grunde, so hat derjenige den Verlust, der Schuld daran, daß sie Schaden genommen, oder nicht zu rechter Zeit geliefert worden. Geschähe aber der Sache ein Schaden durch einen Unglücks-Fall so, daß keiner von den Contrahenten Schuld daran habe, so wollen Grotius, Pufendorff und andere mit ihnen, daß der Verkäuffer davor stehen müsse, weil die Sache allezeit ihrem Herrn zu Grunde gehet, der Käuffer aber sey nicht eher Herr über die Sache, als bis sie ihm ausgeliefert; andere aber, und unter diesen Ziegler, Kulpisius, halten mit Recht davor, daß, wenn es bey dem Käuffer gestanden, die gekauffte Waaren gleich zu sich zu nehmen, und er habe es nicht gethan, so sey der Schaden, wegen seiner eigenen Verzögerung, ihm alsdenn zuzurechnen: und dieses alles ist von einem vollkommenen Kauff zu verstehen. Denn bey einem unvollkommenen, wo man über nichts gewisses einig worden, kan jeder Theil wieder zurücke treten, und weder zur Erfüllung des Contracts, noch zu Bezahlung des Interesse und Schadens angehalten werden. Die Conditiones und Neben-Contracte bey einem Kaufe sind 1) der Vorbehalt einer gewissen genannten Zeit, daß, wenn z. E. der Käuffer binnen der und der Zeit das Kauff-Geld nicht baar bezahle, alsdenn der Kauff nichts seyn solle. 2) Mit Vorbehalt eines mehrern Kauff-Geldes, wenn nemlich bey dem Kauff voraus bedungen wird, daß, wenn innerhalb einer gewissen Zeit ein anderer Käuffer mehr geben wollte, der Kauff sodenn sollte aufgehoben seyn; Oder wenn keiner käme, der mehr geben wolte, daß alsdenn erst der Kauff geschlossen seyn sollte. 3) Der Verkauff, wenn ausgedungen wird, daß, so der Käuffer inskünftige die ietzo erkauffte Sache wieder an einen Fremden verkauffen wolte, der Verkäuffer allen andern vorgehen solle, wenn er so viel als ein Fremder zahlen würde. Hierzu kan auch das Näher-Recht gerechnet werden. 4) Der Wiederkauff. 5) Der Neu Kauff u. s. f. Die besondere Arten eines Kauffes sind der gesammte Kauff in Pausch und Bogen, der Hoffnungs-Kauff, die Auction und andere mehr. Kauff sub hasta oder Gerichtlicher Kauff. Doch diese Sache lernet man in der Rechts-Gelehrsamkeit besser. Die wirtschafftlichen Cautelen werden bey denen vornehmsten Objecten, wenn sie durch Kauff zu erlangen, angezeiget.

Kauff-Anschlag, siehe Anschlag.

Kauffmannschafft, ist eigentlich dasjenige Nahrungs-Gewerbe, da man zur Bequemlichkeit vieler andern allerhand bewegliche Dinge, darunter auch Müntze als eine Waare gehöret, gegen Geld und andere bewegliche Dinge zu dem Ende im Vorrath einkaufft oder tauschet, und herbey schaffet, damit es andere an einem gewissen Ort und zu gewisser Zeit wiederum gegen Erlegung des Aufwands und eines billigen Profits, vor Mühe, Schaden, Abgang &c. in Bereitschafft finden, und einhein oder in Menge und im Gantzen eintauschen und kaufen, abholen, oder damit man es gar andern an ihren Ort zuschicken möge, die es entweder in dem Stande, oder auch verbessert durch Kauffmannschafft vertreiben oder sie bis zur Nothdurfft und Bequemlichkeit consumiren. So vielerley Arten von Waaren nun, und so vielerley Weisen solche einzuhandeln und zu verhandeln sind, so vielerley Kauffmannschaffts-Gewerbe entstehen. Die meisten aber erfordern in Ansehung des Orts, wo der Vorrath von Waaren aufgerichtet wird, besondere Umstände und Bequemlichkeiten, wegen des Zwecks der Kauffmannschafft. Und dazu sind sonder-

sonderlich die Städte eigentlich eingerichtet. Daher die Gewerbe der Kaufmannschafft meistentheils in die Städte gehören. Indessen sind doch auch einige Arten der Kauffmannschafft, die auf dem Lande und zwar noch bequemer als in denen Städten, ausser denjenigen Handel getrieben werden können, den der Landwirt mit seinen selbst gewonnenen übrigen Früchten und Gütern, ja auch mit seinen unbeweglichen Gütern, so aber eigentlich keine Kaufmannschafft heißt, treibet. Zu denen gehöret sonderlich, wenn man Getraide, Holtz, Vieh, einkaufft und wieder verkaufft, wenn man viel Getraide einkaufft und immer zum Verkauff und Vorrath, Bier und Brantewein daraus brauet, oder aber Vieh einkaufft, mästet und verkaufft, oder daraus grossen Vorrath von allerhand geräuchertem Fleisch verfertiget. So gehets auch mit dem Pferde-Handel. Das sind lauter landwirtschafftliche Handels-Arten und Kauffmannschafften. Sie gehen aber mehrentheils auf rohe oder nur etwas verbesserte, auf einländische, ja Land- und nicht auf fremde und See-Waaren. Es gehet auch der Landwirt meist nur auf die erste und höchstens andere Hand. Ja er richtet sich zugleich nach seiner übrigen Wirtschafft, damit seine Kaufmannschafft sich dazu schicke. Denn, wenn sich die Land-Wirte anders und weiter in die Kaufmannschafft einlassen, so gehören sie in Städte, oder aber sie verderben entweder ihre Land-Wirtschafft, oder es wird nichts aus ihrer Kaufmannschafft. Denn solche grosse Geschäffte wollen ihren eigenen Mann, ihren eigenen Ort, ihre Zeit und besondere Umstände haben, sonst verdirbet eines das andere. Ueberdem, wenn man auch diese Verwirrung zulässet, so wird denen Städten ihre Nahrung entzogen, die doch auch noch um anderer Geschäffte willen erfordert werden, und wenn sie ihr eigenes Werck recht treiben sollen, die Land-Wirtschafft wenig oder gar nicht unmittelbar in ihre Mauren und unter ihre Bürger ziehen müssen. Daher es auch billig, daß das offene Land denen Bürgern der Städte ihre Nahrungs-Geschäffte ebenfalls ungestöret lasse.

Kaufmanns-Gut, heisset entweder überhaupt iedes bewegliche Gut, so einer dem andern Kauf- oder Tausch-weise überlässet, welches diejenige Eigenschafften hat, die man davon ausgiebt, und nicht verdorben ist; Oder es heißt eigentlich ein Gut, womit als einer Waare Kaufmannschafft recht ex instituto, wie im vorigen Art. erkläret ist, getrieben wird.

Kaularse, ist eine gewisse Art eines Ungeziefers, welches sich im Wasser aufhält, und die Brut der Fische wegzuschnappen in Gewohnheit hat. Sie sind, wenn sie recht groß, fast einer Viertel Elle lang, und haben die Gestalt an Kopff und Maul wie die Aal-Raupen, ausser daß sie hinten etwas spitzig zugehen. Auch führen eben diesen Nahmen diejenigen Hüner, welche keinen Schwantz, sondern stat dessen glatte über einander liegende Federn haben.

Kaul-Bärsch, siehe Bärsch.

Kaulhäuptlein, oder **Kaulkopff**, ist ein kleiner Fisch, welcher auch an einigen Orten eine Rotzkolbe genennet wird. Beyde Nahmen scheinen diesem Fisch gar füglich beygeleget zu seyn, und zwar der erste wegen des unproportionirlichen grossen und breiten Kopfs, indem das übrige Theil oder Corpus dieses Fisches kaum so viel austräget, als der Kopff: den andern Nahmen hat er von seiner schleimigten, schlipfferigen Feuchtigkeit, so er bey sich führet, und damit er vor andern Fischen begabet ist. Er wird, wenn er völlig ausgewachsen, eines guten Fingers lang, und ist sein Fleisch, sonderlich wenn er gebacken wird, eines sehr annehmlichen Geschmacks, und leicht zu verdauen, wird aber von delicaten Mäulern, wegen seiner schleimigten Eigenschafft wenig geachtet, soll auch gesotten denen schwachen Mägen nicht viel dienlich seyn. Ihre Laich-Zeit ist nach Ostern, und werden deßhalb am besten in Neussen gefangen. Sie stehen in allen Wassern, sie sind so hell oder trüb und schlammicht, als sie wollen.

Kaute, sonst auch **Knocke** oder **Reiste** genannt, ist ein vom gehechelten Flachs abgetheiltes, derb zusammen gedrehtes und von oben zugeschlungenes Bund; der Flachs, so in dergleichen Bunden verkaufft wird, führet den Nahmen Kauten- oder Knocken-Flachs.

Kautz, oder **Käutzlein**, suche Eule.

Kayser-Crone, siehe Kaiser-Crone.

Kayser-Wurtz, siehe Meister-Wurtz.

Käser, suche Käfer.

Kegel, ist an den Vörder-Schenckeln der Pferde diejenige Gegend, wo sich die Schulter endet, und der Schenckel anfänget, und gehet bis auf das Knie. Die Kegel sollen an einem wohl gewachsenen Pferde dick und fleischigt seyn. Wenn sie verstaucht sind, so nimm Gersten-Kleyen, Rauten, Hauswurtz, und die gelbe Rinde vom Hollunder-Baum, stosse alles wohl, siede es in warmen Eßig, und binde es dem Pferde warm über. Oder laß gar klein zerstossenen Lein-Saamen, Eßig, und vier Loffel voll Honig unter einander zu einem Teige sieden, solchen, so warm er zu erleiden, mit einem wollenen Tuch überschlagen, und also drey Tage dara f liegen. Item, nimm Baum-Oel und Butter, iedes ein Pfund, Lorbeer-Oel acht Loth, siede es unter einander, und schmiere das Pferd warm damit. Heu-Blumen in Eßig oder Zapfen-Wein gesotten, und etliche mahl nach einander damit abgewaschen, soll gleichfalls sehr gute Dienste thun.

Kehl Balcken, siehe Balcken.

Kehle, ist der Theil des Halses, der vorne gleich unter dem Kinn sich befindet, und gleichwie der Magen aus drey Pergaments-Häutlein bestehet, wodurch der Tranck und die Speisen in den Magen hinunter gebracht werden, einige heissen es auch den Schlund.

Zuweilen verstehet man auch durch dieses Wort die Gurgel, daher folgende Redens-Arten entstanden: Es ist einem etwas in die unrechte Kehle kommen; dieser hat eine helle oder heische und rauhe Kehle; die Kehle schmieren u. s. f.

Kehle, nennen auch einige Handwercker diejenige Vertieffung, wo zwey Flächen in einem Winckel zusammen stossen, und daselbst einen Bruch formiren, wie z. E. zwey an einander lauffende Dächer.

Kehlen, heisset man bey den Tischern, Zimmerleuten und dergleichen, diejenige Arbeit, da sie mit einer Leiste nach allerley Form und geometrischer Figur gewisse Auszierungen gehörig zusammen setzen, und damit z. E. die Fugen zu verdecken, oder gewisse Füllungen einzuschliessen pflegen, und was dergleichen mehr; die Leiste selber aber wird ein Kehl-Stoß genennet, und bestehet meist aus platten, erhabenen und vertieften, unter einander abwechselnden Gliedern.

Kehl-Kraut, siehe Zapffen-Kraut.

Kehl-Sparren, siehe Sparren.

Kehlsucht, ist eine Pferde-Kranckheit, welche von einigen das Drüsen genennet wird. Wie solche zu erkennen, und von dem Rotz zu unterscheiden, suche unter dem Wort Drüsen.

Kehr-Besem, ist eine besondere Art hölzerner Bürsten, welche aus geschmeidigen gelben Rüthlein, die aus Italien kommen, dergestalt zusammen gebunden sind, daß sie mit dem einen Ende einen festen, nicht allzu langen Stiel oder Griff ausmachen, mit dem andern Ende aber sich wie ein gewöhnlicher Besem aus einander breiten. Man bedienet sich derselben, den Staub, so auf den Kleidern lieget, damit herunter zu kehren, und hält sie von der guten Eigenschafft, daß solche dem Tuche nicht so viel Schaden bringen, als die sonst eingeführten scharfen Kehr-Bürsten.

Kehr-Besen, siehe auch Besen.

Kehr-Bürste, Kleider-Bürste, ist eine von starcken Borsten auf allerley Art und in verschiedener Grösse zusammen gesetzte Bürste, womit man die Kleider von dem darauf gefallenen Staube und andern Unflat reiniget. Diese Borsten werden in dem Stiel, der entweder mit Farben überstrichen, oder mit buntgefärbtem Leder überzogen, theils eingeleimet, theils eingekittet, theils auch mit Drat eingeflochten, befestiget, davon die letzte Art die dauerhafftigste, die eingekitteten aber die unbeständigsten. Zu denenjenigen, welche man zu Sammet und seidenen Zeugen gebrauchet, werden nicht so starcke Borsten, sondern weiche Haare genommen, damit man die Seiden-Waaren nicht rauch und fäsigt kehre, und nennet man solche wegen ihres Gebrauchs Sammet-Bürsten.

Kehricht oder Auskehricht, heißt aller Staub, Koth, Sand, Knochen und Abgänge von allerhand Sachen, so man nicht mehr brauchen kan, und allerhand Unflat ꝛc. welchen man aus denen Zimmern, Sälen und andern Abtheilungen eines Hauses, vom Boden, denen Decken und anderm Geräthe, mit allerhand Besen zusammen kehret und hinaus schaffet, solcher Gestalt aber Zimmer und Sachen reiniget und vor mancherley Verderb, so der Unflat, Staub, it. der fliegende und gelegte Saame des Ungeziefers verursachet, verwahret. Dieses Geschäffte selbst ist also sehr nöthig in einer Wirtschafft, obwohl der Auskehrigt was verächtliches ist. So verächtlich aber diese Sache, nemlich das Kehricht ist, so wirfft es doch ein Land-Wirt nicht gantz und gar weg, sondern es ist sehr nützlich, eines theils alles Kehricht fein an einem gewissen Ort in eine Kehricht-Bucht zusammen schütten zu lassen, damit man die bisweilen verlohrnen und darunter gekommenen, nicht aber gleich vermissten Sachen darinnen aufsuchen könne, theils aber damit solches in der Lufft zu gutem Dünger werde, und hernach auf den Acker geführet werden könne, wo er sich am besten hinschicket. Dann es ist Kehricht vor einiges Land und vor einige Früchte, sonderlich in Gärten ein sehr guter Dünger. Man kan ihn aber auch noch zur Anlegung der nutzbaren Salpeter- und Erd-Gruben, davon der Art. Salpeter nachzusehen, wenn er nicht aus allzuvielem Sande bestehet, brauchen. Solcher Gestalt kan ein Land-Wirt alles brauchen, denn, wenn nur viel Knochen, Stücken Abgänge von Papier, Leder, Federn, wollenen Fleckgen, ja fettigter, blutigter und ander Theer-kothigter Schmutz und Unflat darunter ist, so ist er desto besser und schickt sich am besten zum Nutzen des Kehrichts.

Kehrwisch, heisset dasjenige Instrument, womit man den Herd eines Back-Ofens oder einer anderen Feuer-Stäte von der bey der Heitzung angewachsenen Asche saubert und reine kehret, daher dieses mit unter die Geräthschafft eines Back-Hauses gehöret. Es bestehet dasselbe in einem dicken an eine lange Stange fest gebundenen Wisch aus starkem frischen Stroh, welches man, damit es von der grossen Hitze des Ofens, und dem in der Asche noch glimmenden Feuer nicht alsbald entzündet werde, bey dem Gebrauche fleißig ins Wasser einzutuncken pfleget.

Keil, ist ein Mechanisches Rüst-Zeug, so aus zwey schieff-liegenden Flächen bestehet, die an einem festen Cörper in einem Termino unten zusammen lauffen, mit denen andern Terminis aber sich bald nahe, bald weit von einander entfernet befinden, daher auch der Keil selbst bald ein spitzer und scharffer, dergleichen eine Art eines Beil, bald ein stumpffer genennet wird. Es dienet hierzu eine iede Materie so hart ist und einen Widerstand thun kan, als Holtz, Eisen, Stahl, Meßing ꝛc. Insgemein wird dieser gebraucht, einen dicken und an sich selbst

selbst festen Cörper, z. E. einen Baum oder Stücke Holtz aus einander zu treiben und zu zerspalten; oder zwey nur fest auf und an einander liegende Cörper von einander zu bringen. In beyden Fällen ist ein spitziger und langer Keil dem stumpffen und kurtzen weit vorzuziehen.

Keiler, siehe Keuler.

Keil-Hacken oder Fastenschlier, suche Brach-Vögel.

Keime, heisset man dasjenige Auge an einem Gewächse, welches unmittelbar aus der Wurtzel oder dem Saamen seiner Wurtzel von der Natur heraus getrieben wird, aus welchem hernach, bey ungehindertem Wachsthum die Sache selbst und ihre Vermehrung bestehet. Dannenhero, wenn in einem Saamen der Ort, woselbst der Keime lieget, oder der Keime selbst Schaden leidet, bleibet dieses unfruchtbar, und wird niemahlen zum Wachsthum gebracht werden können, folglich pfleget man auf die Erhaltung des Keimes an denjenigen Sachen wohl Acht zu geben, welche man zu vermehren bedacht ist. Ausser diesen giebt es noch zwey Fälle, darinnen man um die Keime eines Gewächses Sorge träget: Theils geschiehet es, eine gewisse Speise daraus zuzubereiten, dergleichen die Hopffen-Keimgen, der Spargel, u. s. f. Anderen theils wegen des Getränckes bey dem Malzen; denn so nach der Einweichung ein Maltz nicht gehörig gewachsen, welches gar nicht geschehen kan, wenn der Keim verwahrloset und etwa abgestossen worden, ist es verdorben, und giebt kein gut Getränckе, davon seines Orts mehrere Erwähnung geschehen. Sonderlich aber ist es dem Winter-Getraide schädlich, wenn entweder, nachdem das im Saamen befindliche Mehl aufgelöset ist, und in der Milch stehet, oder aber der daraus getriebene zarte Keim, durch scharffen in die Erde dringenden Frost erfrieret, oder durch sehr überflüßige Feuchtigkeit erstücket und zur Fäulniß gebracht wird. Wegen des ersten Keimet sonderlich, wenn das Feld fein mit Schnee im Winter zeitig bedecket wird. Man siehet aber auch daraus, daß es wegen eines zeitig eintretenden Frostes allemahl besser sey, früh als spät zu säen, es wäre denn das Land sehr hitzig, oder das Clima warm. Denn solchergestalt überfällt der Frost das Korn nicht leicht in der Milch, oder im Keimen. Aus diesem Grunde fliesset auch die Behutsamkeit in der Wirtschafft, allen Saamen, den man vor oder in solcher Zeit noch säet, da es Fröste giebt, mit Streh oder Reißig zu bedecken. Sonst leiden auch die Keimen von denen Feld- und Heut Mäusen.

Keiser Crone, siehe Kaiser-Crone.

Keiser-Wurtz, suche Meister-Wurtz.

Kelch oder Becher, bey denen Blumen-Gärtnern werden entweder gewisse Blumen also genennet, so die Gestalt eines Kelchs oder Bechers haben, als z. E. die Tulipanen, Lilien, Narcissen, Jonquillen ꝛc. Oder auch die Hülsen, aus welchen die Blumen herfür brechen, wie bey denen Rosen, Nägelein, und dergleichen.

Kelch-Glas, suche Spitz-Gläser.

Kelle, ist ein aus Holtz oder Blech verfertigter Löffel an einem langen Stiel. In denen Küchen finden sich derer zweyerley Gattungen, die Rühr-Kelle, womit man die am Feuer stehende Speisen im Topff herum zu rühren pfleget, daß sie sich nicht darinnen anlegen, suche Koch-Löffel, und die Schaum-Kelle, oder der Schaum-Löffel, dieser ist ein grosser tiefer blecherner Löffel, meistentheils durchlöchert, womit die kochenden Speisen abgeschäumet werden. Eine Kelle ist auch ein Werckzeug der Mäurer, womit sie den Mörtel auf- und zwischen die Steine tragen; deswegen es eine **Mauer-Kelle** genennet wird.

Keller, ist ein ausgemauertes und tieffes Gewölbe unter der Erden, worinnen allerhand Getränckе und anderer Vorrath, so man frisch erhalten will, hingeleget wird. Von solchen darinnen verwahrlich liegenden Dingen bekommen die Keller auch ihre unterschiedliche Nahmen: Als **Wein-Keller**, Bier-Keller, Milch-Keller ꝛc. Uiberhaupt soll ein Keller nach dem Wein-Bau oder Brau-Wesen, das der Haus-Vater besitzt, proportioniret, und lieber etwas mehr, als zu wenig Raum haben. Die Breite soll so groß seyn, daß mitten ein Gang bleibe, und beyderseits die Fässer raumlich, und wenigstens eine halbe Elle von den Wänden weg liegen mögen, damit man um sie und um die Läger herum gehen, und auch hinten dazu sehen, und sie säubern möge können, damit sie nicht etwan von einer feuchten Wand anlauffen, und mit der Zeit, samt dem was darinnen ist, Schaden leiden mögen. Ihr Stand muß sich meist gegen Norden wenden, damit sie von da allezeit kühle Lufft haben können. Von ihrer Tieffe hat man keine gewisse Regel, weil sich solche nach der Beschaffenheit des Bodens richten muß. Wo keine Wasser-Quelle oder überflüßige Feuchtigkeit verhinderlich, oder solche leicht kan durchgeführet und abgeleitet werden, kan man ihn wenigstens zwölff Schuh tieff im Lichten machen, so bekommt er seine rechte Höhe, welche nicht nur zu besserer Lufft-Reinigung, sondern auch zur vortheilhafften Unterbringung der dahin kommenden Sachen sehr nützlich und bequem ist. Das Gewölbe muß in einem einigen langen Bogen geführet, und ein sogenanntes Tonnen-Gewölbe seyn, auch auf seinen eigenen Mauren ohne Nachtheil der Grund-Mauren des Ober-Gebäudes ruhen, und muß vielmehr zur Stärck- als zur Schwächung der Grund-Mauren helffen. Der Eingang soll gelegen und nicht gefährlich seyn, damit der Haus-Vater desto lieber und öffter dazu schauen, und allen besorglichen Ungelegenheiten vorbauen möge. Die Keller-Fenster oder Keller-Löcher müssen mit einem

starcken eisernen Gitter, und mit einem einfachen oder doppelten geflügelten Laden wohl verwahret, auswendig auch einen halben oder ganzen Schuh von dem Erdboden erhaben seyn, daß das Wasser von entstehenden Ungewittern und grossen Güssen nicht in den Keller lauffe. Die Treppe muß sich mit ihren Stuffen nach der Tieffe des Kellers richten, die Stuffen selbsten aber, wenigstens drey Ellen lang, und zum bequemen Auf- und Absteigen einen halben Schuh, oder höchstens sieben Zoll hoch seyn, zum Antritt aber eine halb-eilligte Breite haben. Der Keller-Boden soll mit breiten Steinen gepflastert seyn; einige wollen gar, man soll ihn mit genau in einander schliessenden gespündet- oder gefalzten steinernen Platten, mit einem unvermerckten Abhang, gegen die Mitte zu, belegen, in solcher Mitten aber zu Ende des Kellers einen ziemlich grossen steinernen Kasten oder Trog einsencken, denselben mit Bretern, oder, welches besser, mit starcken eichenen Pfosten bedecken, auf allen vier Seiten aber Ritn-Löcher lassen, damit, wenn durch Unglück ein Faß rinnend würde, das ungefehr auslauffende Getränck in solchem Troge sich sammlen könne, und nicht zu Schaden gehe. Allein, wo fleißige Haushalter sind, die auf die Fässer Acht haben, wird es dieser Vorsorge nicht bedürffen, weil ein solcher Trog nicht nur schwerlich sauber zu erhalten, sondern auch bisweilen wohl gar giffrige Thiere in dergleichen Vertieffungen sich aufhalten; ingleichen wo sie nicht wohl gedecket bleiben, offt mit einem Fehltritt ein Unglück dadurch entstehen kan. Einen neugebaueten Keller muß man, ehe was von Getränck hinein geleget wird, fleißig ersoffen, und mit Roßmarin- und Wachholder-Holtz, ingleichen mit wohlriechenden Kräutern, oder anderm guten Räuchwerck recht ausräuchern. Was einen übeln Geruch giebt, als etwan Käse, Kraut, Rüben, Sauer-Kraut, Zwiebeln, Knoblauch, Oel, Milch, sonderlich frische, und dergleichen, soll man ja nicht in denen Wein- und Bier-Kellern halten, weil es sowohl dem Weine, insonderheit aber dem neuen, als auch dem Biere höchst schädlich ist. Es soll ebenfalls so viel möglich verhütet werden, daß keine Cloacken, Pferd-Ställe, Mist-Pfützen, und andere einen übeln Geruch von sich gebende Sachen in der Nähe seyn mögen, weil erstgedachte Getränckе den Gestanck von dergleichen Unsauberkeiten durchaus nicht vertragen können. Im Sommer müssen alle Oeffnungen vor dem Sonnen-Schein verwahret werden, sonderlich soll der Blitz nicht in den Keller leuchten können: Denn Donner und Blitz bringen dem Wein und Bier in den Kellern grossen Schaden, und verändern solche sowohl am Geschmack als an der Farbe; man soll dahero die Keller-Fenster zum öftern mit frischen grünen Rasen belegen, und diese bisweilen begiessen, auch wenn sie dürre worden, wieder frische an deren Stelle bringen. Im Winter soll man, der übermäßigen Kälte zu steuren, die Thüren, Läden und Fenster mit Streh-Decken wohl verwahren, auch die Thüren im Ein- und Ausgehen nicht offen lassen: woferne man auch in grosser Kälte darinnen arbeiten muß, soll man ja kein Kohlfeuer hinein bringen, denn der Dampff und Rauch davon schlägt in die Fässer, welches insonderheit den Wein bald anzick oder verschlagen macht; vielweniger soll demahls ein Kertzen- oder Inschlitt-Licht darinnen abgeblasen und ausgeloschet werden, weil der Wein diesen Gestanck ebenfalls keinesweges erleiden mag. Zu Verwahrung der Milch, welche nicht gerne in den Bier-Kellern, in den Wein-Kellern aber gar nicht gelitten wird, pfleget man einen besondern Milch-Keller zu haben; nicht weniger hat man in Gewohnheit auch Berg-Keller in Wein-Bergen zum Weine, ingleichen wo ein starkes Brau-Wesen ist, und viel Lager-Biere gebrauchet werden, in andere bergigte Orte einzugraben, und auszumauren, oder auch, wo es die Gelegenheit leidet, in Felsen einzuhauen, und den Eingang vor bösen Leuten wohl zu verwahren. Es sind solche, wegen ihrer Kühle, vortrefflich gut, das Getränckе frisch und lange wohlschmeckend zu erhalten. Ein Keller, so nicht gewölbt, sondern nur mit Holtz beleget, und mit Schutt-Erde beschüttet wird, heisset eine Tuncke oder Balcken-Keller, und wird gemeiniglich an einem solchen Orte angeleget, wo man mit dem Keller, wegen des Wassers, nicht tieff genug kommen kan. Bey einem Land-Gute müssen sonderlich 1) gute Wein-Keller, wenn man Wein einlegen will; 2) gute Bier-Keller, und 3) ein absonderlicher Milch- und Vorraths-Keller vorhanden seyn.

Keller, heißt auch ein öffentliches Haus, so mit der Bier- oder Weinschancks-Gerechtigkeit versehen, als ein Raths-Burg-Universitäts- und Kloster-Keller.

Keller-Essel oder Keller-Schabe, siehe Assel-Wurm.

Kellerey, wird nicht nur der Ort genennet, wo die gantze Zeit des Jahres über das Getränckе in grossem Vorrath zum täglichen Gebrauch aufbehalten, und sowohl in gantzen Stücken ausgezogen, als auch wohl gar verzapffet wird, dergleichen alle Schloß- und Burg-ingleichen die öffentlichen Raths-Keller, welche denn gantze Gebäude ausmachen; sondern es werden auch darunter verstanden diejenigen Bedienten, welche über den Ein- und Verkauff oder Verschluß des Getränckes und deshalber zu führende Rechnung gesetzet sind, und bey Hofe unter dem Ober-Hof-Meister, oder Marschall, oder Ober-Schencken stehen, in den Städten aber die Baumeisters, Cämmerierer und dergleichen zu ihren Vorgesetzten haben. Es bestehen diese in dem Haus- oder Hof-Kellner, oder Keller-Meister, dieser muß den Einkauff des Getränckes, so ihm anvertrauet ist, treulich zu besorgen wissen, und zugleich dasje-

nige

nige verstehen, was zu Conservirung desselben vonnöthen; derohalben solche Personen darzu genommen werden, die nicht nur eine geraume Zeit bey dergleichen Handel gedienet, und davon herkommen, sondern auch das Küper- und Faßbinder-Handwerck ordentlich erlernet. Der Keller-Schreiber, der ebenfalls die Wissenschafft wie der Keller-Meister besitzen soll, über das tägliche aufgehende Getränckе aber darneben noch Rechnung führen muß, ist der nächste nach dem Keller-Meister, wiewohl öffters eine Person beyde Stellen vertritt. Denn folgen die Küpers und Bottgers, welche das Getränckе auszapffen, das Keller-Gefässe rein halten, und was dergleichen mehr, verrichten. Endlich kommen die Keller-Knechte, Handlanger oder Schröter, welche die übrige Dienste und Handreichungen zu verrichten haben.

Keller-Hals, oder Seidelbast, siehe dieses Wort.

Keller Recht, bestehet nicht allein in denen rechtlichen Prärogativen und Freyheiten, womit ein Fürstlicher Hof- oder Raths-Keller vor andern öffentlichen Kellern begabet; sondern es werden auch darunter einige Regeln begriffen, die in Ansehung der Fremden und Gäste wohl in Acht zu nehmen. Hierzu gehöret vornemlich der Willkommen, der zuweilen denen Fremden, welche zum ersten mahl dahin kommen, gereichet wird, und gemeiniglich in solchem Maaß des Getränckes bestehet, daß mancher vielmahlen nicht wiederum den Rückweg finden kan; nächst diesem handelt ein Gast wider das Keller-Recht, wenn er an die Fässer klopffet, um zu sehen, ob sie voll oder ledig; Hunde mit in den Keller zu nehmen, welche die Fässer unreine machen können, auch alles, was sonst wider die Reinlichkeit und erbare Zucht laufft, bestrafet alsbald das Keller-Recht, so daß derjenige, der über den Keller gesetzet, seine Execution sogleich in den Hut oder Degen des Verbrechers ergehen lassen kan.

Kellers-Hals oder Lorbeer-Kraut, oder Keller-Schall, ist ein Stauden-Gewächse, welches selten über vier Schuh hoch wird. Man hat dessen zweyerley Geschlechte, das Männlein, so seine Blätter immerfort behält, und das Weiblein, dessen Blätter im Winter abfallen. Das erste hat schwartz grüne fette glänzende Blätter, wie der Lorbeer-Baum, aber länger, zwischen denenselben länglichte und hohle Blümlein, bleich-grüner Farbe; auf diese folgen grüne Beere, welche nachmahls roth und endlich schwartz werden, inwendig aber einen harten mit weissem Marck gefüllten Kern, welcher etwas länglichter als ein Hanff-Körnlein, und am Geschmack schärffer als der Pfeffer ist, haben. Diese Staude wird in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und durch den Saamen, besser aber durch die Ueberschösse vermehret. Das andere Geschlecht wächset auf rauhen Bergen und in hohen Wäldern, in gleicher Höhe wie das vorige, aber nicht viel dicker denn ein Stroh-Halm, mit vielen holtzichten Aesten, welche zähe sind, und sich leichtlich biegen lassen. Seine Blätter sind nicht so glänzend, wie am Männlein, länglicht und ein wenig breit, weich und bleich-grün, und kommen schier dem Rhein-Weiden-Laub ähnlich. An den Aesten gewinnet es Purpur-rothe wohlriechende Blümlein, das Holtz aber riechet dagegen sehr übel. Die Beere sind rund, und im übrigen an Farbe und inwendigen Marck und Körnern denen erstern allerdings gleich. Die Wurtzel ist lang, und steckt tieff in der Erden, blühet im Februario, und zwar noch ehe die Blätter herfür kommen. In den Apothecken werden Pillen davon gemacht, so wider die Wassersucht dienen, ausser diesem aber sind sowohl die Blätter als die Saamen-Körner gefährlich zu gebrauchen, auch daher diejenigen Brantewein-Brenner, welche ihren schlechten Brantewein damit scharff und beissend zu machen pflegen, billig zu bestraffen.

Keller-Wurm, siehe Aßel-Wurm.

Kelter, wird nicht nur das Gerüste und der Werckzeug, womit der Wein aus denen Trauben gepreßet wird, sondern auch der Ort und das Gebäude, worinnen dergleichen Presse angebracht wird, genennet. Dieser Kelter oder Wein-Pressen giebt es vornemlich zweyerley Gattungen, nemlich öffentliche und Privat-Kelter, davon jene dem Landes-Herrn, diese hingegen einer Privat-Person eigenthümlich zustehen. Ferner giebt es auch freye Kelter und Wein-Pressen, und hinwiederum Bann-Kelter; zu jenen stehet einem iedem frey zu gehen, und daselbst seine Trauben auspressen zu lassen, zu diesen aber, nemlich zu denen Bann-Keltern, müssen alle von der Gemeinde, oder von dem Dorffe gehen, und sich derselben gegen Erlegung eines gewissen Zinses, der entweder in Geld oder in Most bestehet, und dem Kelter-Herrn entrichtet werden muß, bedienen. Ein mehrers siehe hinten unter dem Wort Wein-Presse.

Keltern, heisset den Most vermittelst der Wein-Presse oder Kelter aus denen Trauben pressen. Was dabey zu beobachten, suche unter dem Wort Weinlese.

Kennung, siehe Kern.

Kenster, suche Mistel.

Kerbel, Kerfel, Körbel-Kraut, ist ein Küchen-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, nemlich den Garten-Kerbel und den Spanischen. Der Garten-Kerbel hat eine dünne und weisse Wurtzel, die nicht viel aufflattert, und mit kleinen Zäserlein bekleidet ist. Anfänglich ist das Kraut dem Petersilien-Kraut ähnlich; nach diesem aber ändert es sich, und wird bleichgrüner Farbe, auch viel zarter und mehr zerkerbt als Petersilien. Im Maio bekommt es Krönlein wie der Coriander, und wenn

diese abgefallen, folget ein schwärtzlichter Saamen von gutem Geschmack. Dieses Kraut wächst gerne in schattigten, fetten und feuchten Orten, und wird erstlich im Frühling, hernach aber den gantzen Sommer durch bis gegen den October gesäet, damit man, weil dieses Kraut bald in den Saamen schiesset, immerdar, auch bisweilen des Winters eine Erfrischung haben möge; iedoch wenn man es nach Johannis säet, so soll es nicht leicht Saamen bekommen. Es besaamet sich zwar auch selbsten, ist aber nicht so gut, als wenn es frisch gesäet wird. Man muß es fleißig jäten, und bey dürrem Wetter öffters begiessen. Zu dem Saamen kan man etliche Stengel stehen lassen, und wenn er zeitig, solchen abschneiden und trocknen. Das junge Körbel-Kraut pfleget man unter andern zum Kräuter-Salat mit zu nehmen; den alten Körbel aber unter die Kohl-Kräuter und Gemüse zu mengen, oder auch mit unter die Fleisch-Brühen zu thun. Der Saamen hat auch in der Artzney seinen Nutzen, massen er den Schlaf befordert, das geronnene Geblüt zertheilet, auch den Harn und Stein treibet. Der

Spanische Kerbel ist etwas grösser und völliger als das gemeine Körbel-Kraut; seine Blätter sind fast denen Schirlings-Blättern ähnlich, und haben einen angenehmen Geruch. Man ziehet ihn im Frühling von dem Saamen, welcher offt drey Monat in der Erde liegt, ehe er aufgehet, und verpflantzet ihn hernach in den Garten in eine Ecke oder Winckel, wo er denn allezeit stehen bleibet, alle Jahre wieder auswächset, und sich ziemlich ausbreitet. Er muß ebenfalls fleißig vom Unkraut gereiniget, und bey dürrer Zeit begossen werden; man nimmt ihn mit unter die Salate.

Kerb-Holtz, Kerb-Stock, bestehet aus zweyen langen schmalen und dünnen Hölzern, welche gerad und just auf und in einander passen, also, daß, wenn sie gedoppelt zusammen geleget sind, auf den Seiten gewisse Kerben mit dem Messer geschnitten, oder aber mit einer subtilen Feile eingefeilet werden welche bedeuten, was der eine von dem andern empfangen, und jener diesem schuldig ist. Jeder Theil behält sodenn das seinige in Verwahrung. Mit denen Fröhnern werden dergleichen Kerb-Hölzer gehalten, und ihnen die gethanen Frohn-Tage daran geschnitten; haben sie nun ihre Frohne völlig verrichtet, so schneidet man, gleichsam an statt der Quittung, die Kerben auf den zusammen gelegten zweyen Theilen glatt und gleich aus. Eine Herrschafft thut wohl, wenn sie ihrem Beamten oder Verwalter befiehlet, mit denen Dreschern auf ieder Tenne ordentliche Kerb-Hölzer zu halten, und bey allen Aufhebern, auf der einen Kante die Anzahl der Garbe, auf der andern aber die Scheffel, oder das Maaß in Körnern richtig anzuschneiden, damit sie hernach mit des Beamten Rechnung collationiret, und alle Unterschleiffe, so etwan mit unrichtiger Aufschreibung der Aufheben passiren möchten, verhütet werden können. Es sollen aber hierzu die Dreschere billig eidlich verpflichtet seyn.

Kermes-Baum oder Scharlach-Baum ist ein niedriges Bäumlein, so, wenn es jung, einen glatten und glantzenden, rund und schwartzen Auswuchs, sonderlich im Maio treibet, darinne ein weißlicher Safft, in welchem kleine Würmgen schwimmen. Es vertrocknet aber endlich dieser, und an denen Blättern wachsen darauf in der Mitten rothe und runde Körner, so inwendig weiß, am Geschmack aber säuerlich und lieblich sind, bisweilen aber auch kleine Würmgen in sich haben. Unten aber an denen Blättern wachsen die eigentlichen Kermes-Körner oder Scharlach-Beere, welches rothe Körner mit schönem rothen Safft angefüllet sind. Daraus aber werden zuletzt bleich-farbicte fliegende Würmgen, die davon fliegen, so aber verhindert wird, wenn man die Körner mit Eßig besprenget. Aus diesen Körnern wird nicht nur die Hertz- und Natur-stärckende Confectio Alkermes gemacht, sondern auch das schöne Kermesin-Lack oder Mahler-Farbe, so Kunckel im Theatr. Chym. lehret, verfertiget. Auch dienet der Safft aus denen Beeren, nachdem er zu einem Teige gemacht, zum Scharlach-Färben. Die besten wachsen in Languedoc.

Kern oder **Kernung**, sind schwartze Tüpfelein in den Zähnen der Pferde, welche dieselben, wenn sie alt werden, wiederum hinweg fressen, daß man nichts mehr davon sehen kan. Solches ist ein Zeichen, daß ein Pferd zwölff oder mehr Jahr alt ist, nachdem es nemlich mit weichem oder hartem Futter gefüttert worden, und den Kern frühzeitig oder langsam abgenützet hat. Die Roß-Händler, welche das Alter der Pferde betrüglich zu verbergen suchen, pflegen denenselben nicht allein die vordern und beyde Hacken-Zähne, welche an diesem Vieh, wider die Natur aller andrer Thiere, im Alter länger und weisser werden, fein artig bis zur behörigen Grösse abzufeilen, sondern auch mit einem glüenden Eisen den Kern wieder in gedachte Zähne zu brennen, daß einer, der das Alter der Pferde nicht aus andern Zeichen erkennen kan, wohl ein Pferd für acht- oder neun-jährig kaufen darff, das offt wohl sechzehen oder mehr Jahr alt ist.

Kern, wird auch bey denen Pferden eine von denen Staffeln oder Stücken des Gaumens genannt, woraus derselbe zusammen gesetzet ist. Wenn ein Pferd den Feiffel hat, pfleget man demselben den dritten Kern stechen zu lassen, und hierauf das Maul mit Saltz zu reiben.

Kern, heisset endlich auch das Leben, oder der inwendige empfindliche Theil eines Pferde-Fusses, so von aussen mit dem Horn umgeben ist. Den Kern wachsen zu machen: Nimm alt Schmeer, Klecken-Brot und Zwiebeln, schneide es klein durch einander, und mache es warm, laß das Pferd wohl reiten, daß es schwitzet, schlage ihm

ihm damit ein, und thue es in der Woche vier mahl. Oder nimm Lein-Oel, alt Schmeer, Hollunder-Laub, Krebse und Knoblauch, stosse es alles unter einander, und schlag dem Pferd damit ein: Oder nimm alt Schmeer, Sadebaum, Knoblauch und Salß, stosse es durch einander, schlag ihm täglich damit ein, wirck ihm denn aus, daß es an allen Enden blutet, und schlag ihm darauf den ersgedachten Einschlag wieder ein. Wenn ein Pferd unter dem Eisen auf dem Kern einen Spalt hat und Feuchtigkeit von sich giebt, so klopffe Eyerweiß in einem Töpflein wohl ab, lege darein ein Stücklein abgestandenen, aber nicht gahr gelöschten Kalch, schlags dem Pferd etliche Tage nach einander in den Spalt, so wird sich die Besserung bald zeigen. Wenn sich das Leben aus den Füssen verlieret, daß die Pferde dürre hohe Füsse bekommen, und kein Blut mehr darinnen haben, dergestalt, daß ihnen auch lextlich die Hufe gar hinweg fallen, das nennet man das Kern-Schwinden der Pferde: solchem Uibel zu steuren, laß erstlich ein Pfund altes Schmer zergehen, und brate ein gut Theil Zwiebeln darinnen, thue hernach vor zwey Groschen Althee, und vor zwey Groschen Terpentin-Oel, ingleichen etwas Schweins-Mist darzu, menge alles wohl unter einander, und schlage endlich dem Pferd fleißig damit ein. Oder, wenn im Frühling Laub und Gras wächset, und der Mond vier oder fünff Tage alt ist, so lasset dem Pferde den ersten Donnerstag im neuen Monden auf dem Ort, da es schwindet, auf das dünnste auswircken, daß ihm das Blut an allen Orten dadurch schwitze, lasset ihm an den Strahlen oder Ferse wohl und weit ausschneiden, damit sich der Horn daselbst von einander giebt und Lufft gewinnet. Denn es folget gemeiniglich, wenn einem Pferd das Leben schwindet, so wachsen ihm die Ferse hinten zusammen, und wird Zwanghüfig. Wenn denn einem Pferd erstbesagter massen gar dünne ausgewircket, und die Ferse wohl und weit ausgeschnitten sind, so picket ihm inwendig in den Huf, neben den Strahlen auf beyden Seiten, und vornen auf der Zähen ungefehr acht oder zehen Löchlein, bis das Leben heraus dringe, lasset ihm die Eisen an der Ferse wohl weit richten; nehmet Hüner-Mist, Lorbeer, Althee, und das Weisse, das die Weißgerber vom Leder schaben, stossets durch einander, thuts in eine Pfanne, daß eine starcke Salbe daraus werde, schlaget dem Pferd also warm damit ein, lasset den Einschlag zwey Tage in dem Huf, und schlaget alsdenn wieder frisch ein; lasset ihm allemahl über den vierten Tag auswircken, und mit dem Einschlag folgen. Oder nehmet Hirsen und stosset denselben grobelich, siedet ihn denn in frischer Milch zu einem dicken Brey, und schlaget damit dem Roß ein, verbindet es wohl, daß es nicht abfallen kan; lasset das Roß also bis auf den andern Tag stehen, darnach thut es hinweg und schlaget ihm wieder den gemeldeten Brey ein, wie zuvor: thut das also lange, bis daß man siehet, daß es genug und nicht mehr vonnöthen ist. Item, so der Mond neu und drey Tage alt ist, so lasset dem Gaul aus's allerdünneste auswircken, bis es blutet; nehmet darnach Krebse und Eyer, so viel als zu etlichen Einschlägen vonnöthen, vergrabet es zusammen unter dem Mist, und lasset es also vierzehen Tage darunter stehen; denn thut es wieder hervor, und nehmet Knoblauch, alt Schmeer, Sadebaum, und der obgemeldeten Krebse und Eyer eines so viel als des andern, stosset alles unter einander, und schlaget dem Roß so lange damit ein, bis daß euch düncket, daß dem Pferde der Kern wieder gekommen sey; und dieses thut alle neue Monden. Oder nehmet Hüner-Mist, siedet ihn wohl in einem neuen Topffe, und lasset den Fuß, wie zum öfftern gemeldet worden, wohl auswircken, darnach schlaget den Hüner-Mist heiß um den Fuß, und verbindet ihn, wie sichs gehöret. Item, nehmet Lein-Saamen, gekochte Rüben, Knoblauch und Speck, zerstosset es unter einander, und schlaget dem Pferde damit ein, so wächset der Kern fein hernach. Oder nehmet Wachholder-Oel, und schmieret den Kern warm damit, wenn dem Roß vorhero ausgewircket worden. Wenn ein Pferd zu viel Kern hat, so nehmet Schweins-Koth und Salß, menget es wohl, und schlaget ihm damit vierzehen Tage nach einander ein, so weicht ihm der Kern; je offters es geschiehet, je besser es ist.

Kern, wird an einigen Orten das beste von der Milch, nemlich der Rahm oder die Sahne genennet, siehe Milch-Rahm.

Kern, heisset man auch das schönste und weisseste Mehl, so aus Kern oder Weitzen gemahlen wird, suche Mehl.

Kern, ist der allgemeine Nahme, welcher dem in den Früchten der wilden und heimischen Obst-Bäume verschlossen liegenden Saamen beygeleget wird. Allerley Sorten von Kernen, welche man von dem reiffen Obste sammlet, man mag sie gleich noch im Herbste oder auf den folgenden Frühling einstecken oder aussäen wollen, soll man bis zu ihrer Steck-Zeit an einem lufftigen oder trockenen Ort, und vor den Mäusen wohl verwahret, aufbehalten, daß man insonderheit die Kerne von dem Stein-Obst nicht in den Mund nehme, weil sie sonsten nicht zum stecken taugen. Diejenige, so im Herbst ihre gesammleten Aepffel- oder Birn-Kerne einstecken, nehmen nach Gelegenheit und Viele der Kerne, ein höltzernes ablanges Gefässe, lassen dasselbe am Boden unten durchbohren, und erstlich auf den Boden bey drey oder vier Finger breit hoch sandigtes Erdreich schütten, die Kerne fein dünne, daß einer den andern nicht berühre, darauf säen, und dieselben so fort wiederum mit einer guten Schutt-Erde bedecken, bis das Gefässe voll wird. Dieses läßt man sodenn in einem Garten in die Erde vergraben, daß es ohngefähr einer guten Hand tieff unter der Erden

stehe, und muß es hiernächst mit Steinen und Erdreich wohl bedecken, daß es vom Froste nicht beschädiget werde. Will man aber dieses Gefässe mit den Kernen nicht in einen Garten vergraben, mag man es in einem Keller, der nicht gar dünstig oder wässerig ist, setzen, doch daß man darzu sehe, daß sie nicht schimmlicht werden, auch keine Feuchtigkeit oder Mäuse darzu kommen können. Weil die Apfel-Kerne etwas weich sind, und daher ohngefehr um vierzehen Tage eher keimen als die Birn-Kerne, welches etwa um Lichtmeß oder in der Fasten zu geschehen pfleget; so muß man um solche Zeit darnach sehen, und falls man befindet, daß sie anfahen zu keimen, dieselben sammt der sandigten Erde im Neu-Monden aussäen, doch nicht zu dicke, sonst wachsen sie nicht groß; zuvor aber soll man von demselben Beete, welches im vorhergegangenen Herbst im alten Mond zwey Ellen tief umgegraben, und mit kurtzem alten Mist, oder guter Scharr- oder Schurr-Erde wohl gedünget seyn muß, die oberste Erde hinweg nehmen, und hernach, wenn die Kerne eingesäet sind, sodenn die besagte hinweg genommene Erde, zweyer oder Finger dicke wieder darauf werffen, und bey einfallenden trockenem Wetter sie täglich begiessen. Was aber die hartschaligten Kerne vom Stein-Obst anbelangt, schneidet man erstlich die beyden Spitzen mit einem scharffen Messer so weit hinweg, bis sie ein klein Löchlein bekommen, eben so werden auch die beyden scharfen Seiten so weit beschnitten, daß sie nur noch ein wenig halten, und denn in der Erden bey ihrem Keimen gar leicht aufspringen können: wenn sie also vorbereitet, werden sie um Martini in ein zugerichtetes und gedüngtes Garten-Beet eingestecket, und zwar, daß die Spitzen unten kommen, denn dieses ist der Wurtzel Anfang. Daß aber dergleichen Kerne zwey oder drey Tage vorher, ehe man sie stecket, in Zucker- oder Honig-Wasser, Milch, oder auch nur in schlechtes Dünge-Wasser sollen geleget werden, ist eben nicht nöthig, ja wohl gar mißlich, denn sie schon ohne dem Feuchtigkeit genug in der Erde zu ihrer Auskeimung finden, dahingegen, wenn sie so wasserschlingig in das feuchte Erdreich kommen, zumahl, wenn die Zeit naß ist, sie leichtlich von der überflüßigen Feuchtigkeit verfaulen und verderben. Insgemein aber ist dabey zu mercken, daß alle Kerne zu diesem Gebrauch in fruchtbarer Zeit gesammlet werden müssen, so sie anders wohl anschlagen sollen: Denn sonst von andern und schlechtern Jahr-Gängen die wenigsten gedeyen.

Kern, an einem Holtz ist der allerinnerste Theil und gleichsam das Marck desselben, um ihn herum befinden sich die sogenannten Jahre, darauf folget der Splint, und den endlich aussen herum die Schale oder Rinde. Wenn der Kern nicht mehr gut und gesund, so ist es kein gut und gesund Holtz.

Kern-ästig, ist und heisset ein Wald-Baum, wenn er starcke Aeste hat, welche er von Jugend auf getrieben, und ihme aus dem Kerne geben: Denn solche Aeste drücken das Holtz nach und nach, daß es nicht gerade oder gleichspaltig bleibet, dahero ein solcher Stamm weder zu Bretern noch zu Schindeln oder Schleissen tauglich ist.

Kernbeisser, ist ein Vogel, welcher dem Leibe nach einer Wein Drossel nichts nachgeben wird, nur daß diese dicker an Federn ist, und wegen ihres langen Schwantzes, und der hohen Beine allerdings grösser aussiehet. Er ist am Kopffe theils dunckelbraun, theils hellbraun, nemlich am halben Theil des Kopffs ist er dunckel-braun, und am andern halben Theil ist er auf solche Art hellbraun, wie die Rebhüner am Kopffe braun sind; der übrige Rücken bis an die Helffte des Schwantzes aber ist schwärtzlicht; auf denen Fittichen hat er weißgeschäckigte Federn, wie auch weisse Flecken unten an denen Schwing- und Schwantz-Federn, daß man ihn dadurch im Fliegen gar wohl erkennen kan. Doch es ist ein bekannter Vogel. Wir mercken nur noch folgendes an: Dieser Vogel hält sich das gantze Jahr am liebsten in Buch-Wäldern auf, allwo er auch brütet, welches im April und May zu geschehen pflegt, da er denn gemeiniglich vier bis fünff Junge ausbringet. So bald die Kirschen kommen, theilet er sich in alle Gärten aus, und suchet dieselbigen sehr fleißig, da, wenn man einen Lock-Vogel auf eine hohe Stange stecket, und eine kleine Staude darzu hinauf bindet, welche mit Leim-Spindeln versehen wird, man zu solcher Zeit deren sehr viel fänget. Sie lassen sich aber auch um Jacobi in denen Gärten, wie die jungen Fincken aufkörnen, und mit einer Vogel-Wand Hauffenweis erhaschen. Im August gehen sie schon wiederum in den Wald; doch streichen sie in diesem und im folgenden Monat, da man denn am besten thut, wenn man deren eine Anzahl fangen will, man versehe sich mit Lock, und schlage einen ordentlichen Herd dazu, auf welchem der Fang in folgenden beyden Monaten, auch, wenn ein schöner Herbst ist, noch im November continuiret: Denn es bleiben ihrer viel zu Winters-Zeit hier zu Lande, in welcher Zeit sie sich mit dem Stein-Büchen-Saamen, welches ein hartes Gewächse, und inwendig ein kleines öhlichtes Kernlein in sich hält, zu nähren pflegen. In dem Vogel-Hause bestehet dieses Vogels beste Nahrung in Hanff-Körnern; er nimmt aber auch mit Lein-Dotter und anderm geringen Futter vorlieb. Wenn man ihn einstellt, ist, wie bey allen Vögeln, die Vorsichtigkeit nöthig, daß man ihm anfangs das Futter also vorstreue, daß er darauf treten muß, wenn er aber einmahl gewohnt, ist er sehr dauerhafft: er wird auch sehr zahm, sonderlich, wenn man ihn jung aus dem Nest nimmt.

Kern-Obst, bestehet aus Aepffeln, Birnen, Quitten, Maulbeeren, Feigen, Nüssen und Castanien,

stanien. Siehe Obst. Es führen auch diese Benennung diejenigen Stämme, welche aus dem gesäeten Kern-Saamen erwachsen, und zu guten Bäumen gezogen werden.

Kern-Sack, ist ein aus grober Leinwand verfertigtes und mit dürren Kirsch- oder Pflaumen-Kernen ausgefülltes Küssen, welches das Land-Volck Winters-Zeit den Tag über auf dem warmen Ofen liegen hat, des Nachts aber statt der Wärm-Flasche mit in das Bette zu nehmen pfleget.

Kernschalig, wird ein Stamm vom schwarzen Holtze genennet, wenn bey starcken Winden dessen Jahre inwendig losgeschoben worden, welches hernachmahls, weil das Holtz inwendig allezeit trocken, nicht wieder zusammen wächset, also, daß ein solcher Stamm zu Bretern und Schindeln allerdings untauglich ist. Dieser Fehler ereignet sich vornehmlich an denen Tannen-Stämmen, und ist nicht leicht von aussen zu erkennen.

Kern Scheite, werden die aus dem Schafft oder Stamm eines Baumes geschlagene Scheite genennet, zum Unterschied der Keppel- oder Wälken-Scheite, welche aus den Aesten, und der Stock-Scheite, welche aus denen stehengebliebenen Stöcken der Bäume gemachet werden. Die Kern-Scheite werden nach jeden Landes oder Ortes Gewohnheit bald zwey Ellen, bald nur sieben Viertel-Elle lang gemacht. Uiberhaupt sollen die Holtz-Hauer und Scheit-Schläger dieselben in gleicher Länge machen, und nicht daß eines eine Viertel-Elle länger oder kürzer, als das andere ist, und ob sich gleich die Scheit-Schläger mit den Vorlin oder Aesten entschuldigen wollen, durch welches, wenn das Scheit-Maaß eben einen solchen Ast treffe, sie nicht wohl sägen könnten, so macht doch dasselbe nicht eine Viertel-Elle, sondern nur zwey oder Finger aus, und fällt also die Entschuldigung hinweg; so sind auch, wo hart und weich Holtz gemenget erwachsen, die Scheite zu sondern, und das harte und weiche jedes allein zu setzen, ausser diesem kein gewisses Maaß gemacht werden kan.

Kern-Schule, siehe Baum Schule.

Kernschwinden, was solches vor ein Zufall an den Bäumen sey, und wie demselben abzuhelfen, davon haben unter dem Wort Kern bereits Erwehnung geschehen.

Kertzen-Kraut, siehe Königs-Kertzen.

Kertzen ziehen, suche Lichtziehen.

Kessel, ist ein insgemein von Kupffer oder auch von Messing, rund, tief und am Boden gewölbt gemachtes Gefässe, in welchem man allerley Sachen sieden und kochen kan. Ihre Grösse richtet sich nach dem Gebrauch, wozu sie bestimmet sind. Die grössten Kessel, so man bey der Wirtschafft brauchet, sind die Brau-Kessel, welche an vielen Orten, an statt der Brau-Pfannen gebraucht werden. Die Färber-Salpeter-Sied- und Wasch-Kessel, sind kleiner und gemeiniglich in der Küche, oder im Wasch- oder Färb-Hause, wie auch Salpeter-Hütten eingemauert. Die Fisch-Kessel, worinnen man die Fische zu sieden pfleget, sind die kleinsten. Diejenigen, welche nicht eingemauert sind, werden auf einem Dreyfuß über das Feuer gesetzet, oder sie sind mit einem Henkel oder Biegel versehen, daß man sie an gewisse darzu verfertigte Kessel-Haaken darüber frey hängen kan. Die Schincken-Kessel, gehen von der gemeinen Kessel-Form ab, indem sie wie ein Schincken gestaltet, an dem einen Ende breit, an dem andern aber schmal sind, und auf drey eisernen Füssen stehen.

Kessel oder Fisch-Loch, ist der tiefste Ort in einem Teich, beym Zapffen oder Ständer, woraus das Wasser nicht weiter abgelassen werden kan.

Kessel, nennet man auch den Ort in einem Dachs-Bau, da die Dächse recht liegen, und ihr Lazer gemacht haben. Davon das Wort Dachs nachzuschlagen.

Kessel-Asche, siehe Pot-Asche.

Kessel-Bier, heisset man an einigen Orten dasjenige Bier, welches einem jeden Haus-Vater vor sich und die Seinigen in seinem Hause zu brauen erlaubt ist, und wird daher also genennet, weil es nur in geringer Maaß in einem kleinen Kessel, nicht aber in einer Brau-Pfanne oder grossen Brau-Kessel gebrauet wird. Dieweil aber darbey ein grosser Misbrauch entstanden, woraus die Bier-Steuern geschwächet und verschiedener Nachtheil dem Landes-Herrn erwachsen, ist solches an den mehresten Orten gäntzlich abgeschafft und bey harter Strafe verboten. An einigen Orten aber macht man diese Anstalt, daß man zwar das Kesselbrauen auf dem Lande, wo kein Brau-Haus ist, auch die Städte weit liegen, und eben kein sonderliches Bier zu brauen ist, verstattet. Allein man setzet dafür jährlich nach Proportion der Haushaltung ein vor allemahl ein gewisses an Bier- oder Tranck-Steuern an, hiernächst aber muß man einen Theil der erbaueten Gerste besonders veracciiren. Und dadurch entgehet man dem Unterschleiff. Nur darff nicht verstattet werden, daß iemand solch Kessel-Bier verzapffe und verkauffe, es wäre denn absonderlich verachet.

Kessel-Haken, heisset derjenige eiserne Arm, woran ein Fisch-Kessel frey über das Feuer gehangen werden kan. Man bedienet sich unterschiedener Arten derselben. Die besten unter allen sind diejenigen, woran die Kessel bald hoch, bald niedrig aufgehangen werden können; und welche sich, wenn man sie nicht mehr brauchet, gleich an die Seite schlagen oder sonst bequem aus dem Wege schaffen lassen, damit sie auf dem Herde nicht hinderlich seyn.

Kessel-Jagen, wird ein Jagen genennet, welches in die Runde eingestellet ist.

Kesten,

Kosten, siehe Castanien.

Kesten-Baum, suche Castanien-Baum.

Ketmia oder Syrischer Pappel-Baum, ist ein Schirm-Gewächse, welches einen holtzigen und Aschenfarbnen Stamm hat, der sich in viele knotichte Aeste zertheilet. Seine Blätter, welche er im Winter abwirfft, im Sommer aber wiederum verneuert, sind obenher grün und unten bleich. Die Blüthe ist bald weiß, bald roth; zuweilen Pfirsch-Blüth-Farben, zuweilen aber auch gesprenget. Inwendig hat sie gelbe Zäserlein mit weissen Putzen. Sie kommen zum Theil im Junio, zum Theil auch in denen folgenden Monaten hervor. Sie liebet einen schattichten Ort, und will nicht gerne viel Sonne haben, hingegen desto fleissiger begossen seyn, weil sie sonsten sehr klein bleiben würde. Der Saamen wird bey uns nicht gerne zeitig, derowegen muß man sie von denen Neben-Schossen bey der Wurtzel vermehren. Sonst kan man auch die jungen Zweiglein, woran etwas hartes Holtz, abschneiden, sie in ein Geschirr pflantzen, und wohl befeuchten; alsdenn lässet man sie acht oder zehen Wochen also stehen, und bringet sie vor dem August nicht in die Sonne. Wenn sie solchergestalt drey Jahr nach einander gestanden, alsdenn soll man sie versetzen: zwey Jahr nach dieser Versetzung kan man sie alsdenn über Winter im Garten lassen; eher aber werden sie solchen nicht ausdauren.

Kette, ist ein von vielen in einander geschlungenen gantz- oder länglicht-runden, oder auch gedreheten eisernen Ringen oder Gliedern zusammen gesetztes Band, deren man bey einer Haus- und Land-Wirtschafft vielerley zu verschiedenem Gebrauch vonnöthen hat. Also sind bekannt, die Brust- und Deichsel- oder Halt-Ketten, die Pferde damit an die Wägen zu spannen; Halffter-Ketten, die Pferde damit in den Ställen anzulegen; Kinn-Ketten, so als ein Gegen-Gewicht an den Pferde-Zäumen das Mund-Stück und die Stangen in rechter Wirckung leiten und erhalten. Hemm- oder Sperr-Ketten, die Räder an denen Berg-abgehenden Wagen zu sperren und einzuhängen, damit sie nicht durch allzu schnelles Lauffen, Mann und Roß zu Boden stürtzen und in Grund verfallen. Griendel- oder Grengel-Ketten, welche den Pflug tiefer oder seichter gehen zu lassen dienen. Kuh-Ketten, das Vieh damit in denen Ställen anzuhängen. Spann-Ketten, den Wagen und die darauf liegende Last zu spannen und zusammen zu halten. Bauch-Ketten, so bey den Holtz- und andern schweren Fuhren, an statt der Bauch-Stricke gebraucht werden. Waag-Ketten, die schweren Waag-Schaalen, damit an die grossen Waag-Balcken anzuhängen. Brunnen-Ketten, die Eimer damit an den Schöpff-Brunnen zu befestigen, und was andere dergleichen Gattungen mehr sind. Uiber diese Art der eisernen Ketten, kommen auch noch einige in Gebrauch, die von Drat verfertiget, dergleichen die Eichhorn-Ketten, Schlüssel-Ketten, u. s. f. Zugeschweigen derer jenigen, welche das Frauenzimmer als eine Zierath träget, deren Glieder aus Gold oder Silber und vergoldet, mit oder ohne Schloß, einfach oder doppelt seyn. Die bekanntesten davon sind die Drat-Ketten, Erbis-Ketten, Flincker-Ketten, Franz-Ketten, Grän-Ketten, Panzer-Ketten ꝛc.

Ketten-Hund oder Haus-Hund, siehe Hund.

Keule, wird der Hinter-Laufft mit dem Wildpret von einem Hirschen, Thiere oder wilden Schweine genennet. Wiewohl man auch die Hinter-Viertel, sonderlich der Schöpse und Schweine, eben mit dieser Benennung beleget.

Keuler, Keiler oder Keyler, heisset nach der Jäger-Sprache ein wildes Schwein männlichen Geschlechts, welches im dritten Jahr seines Alters ist, und mit vier Jahren vor ein angehendes Schwein, nach dem fünfften aber als ein Haupt-Schwein angesprochen wird. Ein Keuler kan in der Fehrte von einer alten Bache nicht unterschieden werden; denn ob wohl einige Jäger behaupten wollen: Es könnte unter einem dreyjährigen Keuler, und einer starcken Bache ein Unterschied und Kenntniß gefunden werden, weil nach ihrer Meinung der Keuler mit den After-Klauen und Schalen kurtz beysammen, hingegen der Bachen Gräfftere hoher und nicht so weit von einander stünde; so ist doch dieses ohne Grund, massen eine alte Bache mit denen After-Klauen sich eben so gestauchet spüret, als der Keuler.

Keusch-Baum, siehe *Agnus castus*.

Kibitz, Kybitz, Gibitz, ist ein Vogel in der Grösse, wie eine Schnepffe, auch wie derselbe, hochbeinigt und kurtzschwänzigt, er hat auch einen langen Hals, iedoch ist sein Schnabel bey weitem nicht so lang, als eines Schnepfens Schnabel, und viel dicker, auch an der Farbe nicht braun, sondern schwartz. Der gantze Vogel ist schwartz und weiß, doch ist das Schwartze mehr abgeschossen und nicht so gläntzend schwartz; so ist auch der Rücken grünlich-spiegelnd, auf dem Kopffe hat er etliche empor stehende schwartze Federn, gäntzlich wie die Federn oder Cronen auf eines Pfauen Kopffe. Es hält sich dieser Vogel allezeit an sumpffigten Oertern auf, und lässet sich in dem Strich bey grossen Schaaren sehen, im Wieder-Strich aber ist er einer mit von denen ersten, welche, so bald der Sumpff vom Froste offen wird zurücke kommen. Und ob er gleich sonsten ein sehr vorsichtiger und scheuer Vogel ist, welcher zu Herbst-Zeit nicht wohl an sich kommen lässet, so ist er doch in seiner Brut-Zeit aus Neidsucht so kühne, daß er Menschen und Hunden fast auf den Kopff flieget, und dahero im Flug wohl zu schiessen ist. Er bringet drey bis vier Junge, nachdem er vierzehen Tage gesessen hat, aus, und ziehet dieselben mit allerhand in Sümpffen befindlichen Gewür-

me auf. Aus denen Kibitz-Evern, welche grün und mit schwarzen Tüpfelein besprenget sind, wird eine besondere Delicatesse gemacht, sie müssen aber noch vorher, ehe sie besessen worden, gefunden werden.

Kibitz-Blume, ist eine feine Garten-Blume: das davon gebrannte Wasser vertreibet die Sommer-Flecken, sie selbst aber stillet das Nasen-Bluten.

Kichern oder Zissern, sind eine Hülsen-Frucht, welche einen harten Stengel, viele Zweige, bleichgrüne wolligte und am Rand herum gekerbte Blätter, Purpurfarbige Blüthen, und grosse platte Körner trägt. Man hat deren zweyerley Sorten: Wilde die von sich selbst wachsen, und Feld- oder Garten-Kichern, welche jährlich aus dem Saamen gezeuget werden. Dieser giebt es wieder dreyerley Gattungen, rothe, weisse und schwartze. In Franckreich werden gantze Felder davon bestellet, welches auch in Italien also geschiehet. Sie lieben einen guten fetten Grund und Boden, und werden meistentheils und am nützlichsten im wachsenden Mond angebauet, weil sie alsdenn grössere Körner bekommen: Dabey thut ein Haus-Vater wohl, wenn er sie im Mist-Wasser über Nachts weichen lässet: Massen sie davon eher aufgehen, lieber zusetzen, dem Grunde nicht so viel schaden, schöner und grösser, und von dem Ungeziefer weniger angegriffen und beleidiget werden. Er muß auch dieselbigen dünne säen, weil sie gerne zusetzen; vor allen Dingen aber sie nicht überzeitigen, sondern bey schönem Wetter abmähen, und wie die Linsen trocken einführen lassen: Denn woferne sie einmahl beregnet, und hernach vom Sonnen-Schein wieder bestrahlet werden, gehen die Hülsen gerne von einander, und die Körner fallen aus, mit nicht geringem Verlust ihres Haus-Vaters. Die Brühe davon ist gesunder, als die Kichern selbst, und muß man solche, wenn sie zur Speise genutzt werden, vorhero wohl aus reinem Wasser waschen. Wenn sie recht dürr in solche Fässer, darinnen Oel gewesen, gethan werden, bleiben sie länger, kochen sich besser, sind aber zur Saat undienlich. Sie stärcken, sonderlich die rothen, die Natur, zermalmen und führen den Stein aus, mehren denen säugenden Weibern die Milch, machen eine klare Stimme, dienen der Lungen, sind wider die Gelb- und Wassersucht gut, wenn sie mit Roßmarin gekocht und getruncken werden; das Mehl davon, wenn es mit Honig vermischt, und die Haut damit bestrichen wird, macht solche glatt, und nimmt alle Flecken und Masern derselben hinweg. Die Kichern werden darum von wenigen gebauet, weil sie mit ihrer sehr saltzigten Eigenschafft den Grund sehr aussaugen und aböden; doch wenn sie vorhero in einem Wasser, darinnen Salniter solviret ist, eingeweicht werden, sollen sie den Feldern nicht so viel schaden, und besser gerathen. Das Feld, darinnen Kichern gestanden, soll hernach aufs wenigste ein Jahr in der Brach liegen.

Kiefer, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn, heist man das harzigte Fichten- oder Kiefern-Holtz, welches kurtze Scheitgen, die in kleine breite Stücklein zerschnitten und in Bündelein gebunden, um das Feuer auf dem Herd und in Oefen damit anzuzünden, und das darüber gelegte Holtz brennend zu machen.

Kiehn-Baum oder Kiehn-Föhren-Baum, siehe Föhre oder Föhren-Baum.

Kiehn-Rus, ist ein in grossen Kiehn-Wäldern auf absonderlichen Rus-Hütten mit Fleiß gesammleter Rus, welcher theils von den Kiehn-Stöcken, die man aus der Erden gräbet, theils von dem, was im durchlöcherten Topffe, in welchem das Pech schwitzen muste, von dem Harz übrig geblieben ist, folgender Gestalt gemachet wird: Das Harz wird in denen Pech-Oefen nach und nach zerlassen, und was davon überbleibet, als das Caput mortuum, wird zum Kiehn-Rus erstgedachter massen gebraucht da bauen sie in der Rus-Hütten eine viereckigte allenthalben bedeckte finstere Kammer, auf allen Seiten zugeschlossen, ausser oben auf nicht; welches Loch doch mit einem Pyramidal-formigen, spitzigen, überall ausgestreckten leinenen Sack knapp besetzet ist. An die Seiten der Kammer machen sie einen länglichten Ofen, durch dessen Höhle der Rauch in die Kammer dringet, und sich oben im Sack anhänget; der Ofen ist gewölbt, und hat vornen ein kleines viereckigtes Löchlein, darinnen das in Stücken geschlagene Caput mortuum vom Pech durch einen Jungen angezündet, und also damit fortgefahren wird, so lange etwas davon vorhanden ist; da gehet denn der Rauch aus dem Ofen in die finstere Kammer, und weil er sonst keinen Ausgang findet, legt er sich oben im leinenen Sacke an, und wird dick; wenn man nun fertig ist, wird der Sack von einem Jungen mit einem Stecken geklopffet, daß der Rus auf das Pflaster der Kammer herab fället, welcher in die Rus-Butten gesammlet und also verkaufft wird. Er giebt die schönste schwartze Farbe, deren sich die Buch-Drucker, Mahler und Tischer, auch Färber und Tuchmacher bedienen. Das Kiehn-Rus machen, ist in vielen Forst-Ordnungen verboten, an einigen Orten aber nur gewissen Leuten, und unter vorgeschriebener Masse erlaubt.

Kiel, siehe Feder-Kiel.

Kielen, werden bey dem Federschliessen die abgerupfften und leeren Spulen genennet, welche entweder in das Kehricht geworffen, oder von armen Leuten gesammlet und in die Betten gefüllet zu werden pflegen.

Kielen, heisset man auch bey den jungen Gänsen, wenn sie in den Flügeln die grossen Federn bekommen. Um die Zeit, da die jungen Gänse anheben zu kielen, werden sie gemeiniglich sehr schwach, dahero man ihnen alsdenn Abends und Morgens Haber vorschütten soll, daß sie sich daran erholen, weilen sie sonst leichtlich sterben.

Kien, siehe Kiehn.

Kieß, wird zwar im gemeinen Leben das Grobe aus dem mit kleinen Steinlein vermengten Sand genennet: Allein eigentlich ist es eine sehr nützliche und gemeine Berg-Art und Mineral, so sonderlich auf Eisen, Kupfer, Schwefel, Vitriol und Arsenic weiset, und solchen in sich hat, davon Hr. Berg-Rath Henkel sel. eine besondere Kieß-Historie geschrieben. Sonst machte man die Büchsen-Steine auf den alten Deutschen Büchsen-Schlössern daraus.

Kiesel-Stein, ist ein mehr als Marmor harter Stein, so daß er, wenn er an Stahl oder wider einen andern seines gleichen geschlagen wird, Feuer giebt, ist glatt, dichte und schwer, wächset in den Gebirgen, unter dem Sande, in dem Erdboden und in Flüssen, von allerley Farben; manche von ihnen führen etwas Gold bey sich. Die kleinen runden wie Hasel-Nüsse oder Muscaten-Nüsse, weiß von Farbe, überaus glatte, harte und ganz Crystallin-glänzende, sonderlich die an den Ufern des Meeres angetroffen werden, lassen sich wie ein Diamant schleifen und schneiden, und spielen hernach ziemlich wie ein solcher, aus den etwas grössern aber von dieser Art wird, wenn sie ausgeglüet, im Wasser abgelöschet, und hernach gestossen seyn, ein schön Crystallen-Glas gemachet; und brauchet man dieses Pulver zu Reinmachung der Zähne.

Kilber-Lämmer, werden von einigen die Schaafe weiblichen Geschlechts genennet, denen man zur Fastnachts-Zeit den Schwantz abgestutzet.

Kinder-Mutter, Hebamme, Wehe-Frau, Weh-Mutter, Püppel-Mutter, ist eine von der Obrigkeit geordnete, unterrichtete, erfahrne und examinirte, ja auch wohl vereidete, an eine gewisse Ordnung gebundene, erbare, reinliche Frau, welche denen schwangern Weibern vor, in und nach der Geburt mit gutem Rath und That beyzustehen, geschickt ist, da sie denn sonderlich in schweren Fällen die Geburt befördern hilfft, die Kinder vorsichtig und behutsam von den kreissenden Müttern nimmt, durch das erste Bad reiniget, und alsdenn nicht nur zur heiligen Tauffe träget, sondern auch noch einige Zeit hernach täglich beschicket. Bey schweren Kindes-Nöthen bedienen sich einige eines höltzernen auf besondere Art verfertigten lehnenden Gestelles, worauf sie die arbeitenden Weiber sorgfältig bringen, welches ein Kinder-Mutter-Stuhl genennet wird. Wenn sie das Kind zur Tauffe trägt, höuget sie einen kurtzen, auf mancherley Art ausgezierten und kgonirten Mantel um, darein sie das Kind zu schlagen pfleget, welcher eine Kinder-Mutter-Schaube heisset. Da es bey einem mit guter Wirtschafft versehenen Lande, wie überhaupt bey der Macht eines Staats, nicht nur auf viele, sondern auch an Leib und Seele gesunde Menschen ankommt, die Geburt und erste Erziehung des Leibes gesunder Menschen aber theils auf die gebährenden Mütter, theils aber auf diejenigen, die ihnen in der Geburt beystehen, und hernach die erste Sorge vor den Leib des gebohrnen Kindes tragen, ankommt; so siehet man hieraus, wie viel Sorgfalt die kluge Policey anzuwenden habe, damit zu dieser Sache, wie auch zum Unterricht derer einfältigen Weiber in ihrer Schwangerschafft und Geburt geschickte und gewissenhafte Weiber gesetzet, solche Sorgfalt aber nicht so nachläßig, wie an vielen Orten geschiehet, verkaltet, oder diese Arbeit jeder alten oder jungen Vettel überlassen werde. Dieses kömmt aber auf ein wohl eingerichtetes Medicinal Wesen an, darinnen in denen Brandenburgischen Landen seine Anstalten durch die von dem König Friedrich Wilhelm gemachte schöne Medicinal-Ordnung und errichtete Ober- und Provincial-Medicinal-Collegia, Medicinal-Commissiones und Fiscale, ordentliche Land- und Stadt-Physicos, und Land- und Stadt-Chirurgos gemacht, und insonderheit die Bestallung ordentlicher Kinder-Mütter, ja derselben Unterricht Zucht, Examen und Verpflichtung wohl eingerichtet ist. Man solat auch heut zu Tage an vielen Orten denen Frantzosen, und bekümmert sich um künstliche Accoucheurs, die nicht nur in sonderlichen Nothfällen gebrauchet werden, da sie sich auf diese Operationes nach der Kunst, Anatomie und Chirurgie, wie auch auf die bey Kreissenden und neugebohrnen Kindern, sonderlich vorfallenden Kranckheiten vor andern geleget haben, sondern auch dienen können, um die Wehmütter zu unterrichten. Damit aber ein Kind gesunde und gleiche Gliedmassen bekomme, dazu kan vor andern am ersten eine verständige Kinder-Mutter den ersten Grund legen, wiewohl auch nachhero nicht nur dafür gesorget, sondern auch der sich etwan ereignende Mangel verbessert werden kan und muß, als worzu M. *Andry* ins Deutsche übersetzte Orthopædie oder Kunst bey denen Kindern die Ungestalt des Leibes zu verhüten und zu verbessern, Berlin bey Rüdigern 1744, schöne Anleitung giebet. Ja in diesem Buche findet man auch alles dasjenige, was in der Wartung der Kinder in Acht zu nehmen, und also Kinderwärterinnen zu beobachten haben. Denn eine

Kinder-Wärterin, heisset diejenige beständige Weibs-Person, welche darzu angenommen ist, daß sie das neugebohrne Kind bedachtsam warten und ordentlich auferziehen helfen soll. Es kommt ihr demnach zu, das junge Kind täglich zu beschicken, allezeit reinlich und sauber zu halten, und nicht nur bald nebst dem Säugen zum Essen zu gewöhnen, sondern auch bey der Speise und dem Tranck selbst gute Ordnung und Maasse zu halten. Weil nun auf diesen allen die folgende Gesundheit, ja künfftige Glückseligkeit eines Menschen beruhet, daher die Wartung der Kinder das Hauptstücke einer wohl eingerichteten Haushaltung ausmachet; als will es ganz nöthig seyn, ein und das andere dienliche Verhalten, in Abwartung ganz kleiner Kinder, allhier mit anzuführen.

den. Die gewöhnliche Speise ist, sonderlich so lange keine Zähne vorhanden, anfänglich nach der Mutter- oder Ammen-Milch, ein aus Milch und dem feinsten Weißen Mehl weder allzudünne, noch gar zu starck mit ein wenig Butter eingerührtes Mus; oder weil das feuchte Mehl die Vermehrung und den Wachsthum der Würmer befördert, die Milch-Speisen leichtlich in einem sauren Magen gerinnen, und folglich Reissen und Bauch-Grimmen verursachen, alles Mehlwerck überhaupt schwer zu verdauen, so bereiten einige das Mus aus Mehl- und Fleisch-Brühe, ja sie nehmen wohl an stat des Mehls, hartgeriebene Semmel oder Eyer-Brot, und lassen es aufsieden, werfen auch indessen, zumahlen wenn die Kinder starckes Bauch Grimmen haben, ein wenig zu klarem Pulver gestossenen Anis hinein, und geben sodenn denen Kindern, wenn sie noch gar kleine, des Tages zweymahl, wenn sie aber einige Wochen und Monat alt, dreymahl, nemlich früh, des Mittags, und zur Nacht, dergleichen Speise zu einerley Zeit zu essen und bald darauf zu trincken, damit sie sowohl in Speisen, als auch in Schlaffen ihre Ordnung zu halten gewohnen, worbey denn dasjenige überhaupt in acht zu nehmen, was bey dem Worte Kauen erinnert worden. So nun bey dergleichen Wartung die Kinder das halbe Jahr erreichen, giebt man ihnen zuweilen etwas von andern gemeinen Speisen, sonderlich, wenn sich die Zähne einfinden, oder ein zartes weichgesottenes und sehr klein geschnittenes, aber nicht ausgekäuetes Fleisch, von Hünern, Kälbern und dergleichen. Der Tranck ist nächst der Mutter-Milch, Bier, das nicht so starck, oder ein mit Anis und Fenchel abgesottenes Wasser, da man zu einem Maaß Fluß-Wasser, iedes eine mäßige Hand voll hinein wirfft, und ein wenig aufsieden lässet, wenn es bald laulicht worden, etwas süsses Holtz und bis in die sechs Körner Mastix darein thut, und endlich, wenn es verkühlet, durchseihet; Wein hergegen ist den Kindern ein Gifft. In nüchtern Magen, oder des Nachts im Schlaff, ingleichen öffters unter der Mahlzeit zu trincken geben ist sehr ungesund; wenn die Zähne durch sehr warme Speise, sonderlich mit heisser Butter erhitzet werden, ingleichen so man nach der Wärme alsobald kaltes Getränck in den Mund bringet, dieses macht schwartze und ausgebrochene schadhafte Zähne, und darauf folgende Schmertzen. Auf Milch, Obst und süsse Speisen getruncken, verursachet Blehungen, üble Dauung und den Durchlauff. Bey den nunmehro erwachsenen Kindern, erhält man zwar gerne in der Zeit die Ordnung zum Speisen, die Speisen selbst aber verändert man so viel als möglich, und giebt ihnen zuweilen auch harte, unverdauliche, doch nur in gewisser Portion, verstattet aber dabey nicht, daß solche allzu grob und Brockenweise, sondern fein klein gekauet hinunter geschlucket werden. Sonderlich ist hier darauf zu sehen, daß man ihnen nicht immer und zu viel zu essen verstatte, oder gebe. Sollten sie vielen Hunger haben, so muß der Magen nur offt, aber wenig bekommen. Aus der Unmäßigkeit und dem vielen Fressen, womit man den Kindern meinet Gutes zu thun und ihr Wachsthum zu vermehren, entstehet, woferne sonderlich nicht viele Bewegung in der Lufft, und etwan andere harte Lebens-Art dazu kommt, meistens bey denen vornehmen, eben die erste Stufe zu innerlicher und äusserlicher Ungesundheit. Wenn man die rechte Diät den Kindern treffen und sie darinnen, bis der Leib zu einiger Festigkeit gekommen, in Acht nehmen würde, so würden wir vielweniger krancke Leiber in der Jugend und in dem Alter haben. Entweder verfährt man zu zärtlich und weichlich, und in vielen Dingen mit Uberfluß, oder aber man schweifet in der Härte und mit plötzlichen Veränderungen aus. Und zwar beydes aus guter Meinung, aber mit Unverstand. Und daran sind insgemein unverständige Eltern, und sonderlich hätschliche Mütter oder harte Väter, und hernach die noch unverständigern oder ungeschickten und gar boßhafftigen Kinder-Wärterinnen und Mägden schuld. Das schlimmste ist, daß man wenig Personen findet, die sich darauf legen, oder diese Verrichtung mit Verstand übernehmen. Ja man ist auch auf keine Anstalt bedacht, solche Leute zu erziehen, sondern man erwartet alles vom guten Glück. Nächst der vernünfftigen Wartung in Ansehung des Essens und Trinkens, wozu auch die Wahl der Speisen gehöret, des Schlaffens, Wachens, der Kälte u. Wärme, des feuchten und trockenen, der Bewegung und Ruhe, sonderlich aber derer Gemüths Bewegungen, kömt die besondere Wartung des Leibes, nicht nur darauf an, damit er nicht durch Fallen, Heben, Springen, Schlagen u. s. f. beschädiget, davon die Ursache unter dem Wort Knorpel zu suchen, ingleichen reinlich und ordentlich gehalten, sondern auch in der Bewegung, gehen, stehen, sitzen, tragen des Kopfes, der Brust, ꝛc. zu nichts ungestaltem gewöhnet, und bloß im Wachsen, erst, wenn man das Bäumgen nicht gleichsam an einen Pfahl bindet, krumm, höckericht, schief oder an denen Gliedern, sonderlich aber auch an denen sinnlichen Werckzeugen, verderbet werde. Hierzu kan man in dem im vorigen Artickel angeführten Buche, wie auch in Locks Unterrichte von Erziehung der Kinder, Anleitung finden.

Kinder-Pocken oder **Blattern**, sind nichts anders als Ausfahrungen in der äussersten Haut, welche nach Unterschied mit einem anhaltenden Fieber verknüpffet, und sonderlich denen Kindern gewöhnlich. Sie entstehen meistentheils daher, wenn die Kinder nach der Geburt nicht recht von dem im Magen überbliebenen Unrath, so sie im Mutter-Leibe gesammlet, gereiniget werden. Doch sind ihrer vielerley, als: Wind- Wasser- und Spitz-Pocken, Fluß- und fette Blattern, grosse oder Schaafs-Blattern, it. Stein-Pocken. Man schlage den Artickel Blattern auf.

Zinnbacke,

Kinnbacke, heist derjenige Theil des Kopffs, worinnen eines jeglichen Thieres seine Zähne befindlich sind und aus zweyen Stücken, dem obern nemlich und dem untern, bestehet. Der obere ist bey den Menschen sowohl, als fast bey den meisten Thieren unbeweglich, da hergegen der untere sich beweget. Dahero es geschehen kan, daß man durch einen Zufall, indem man das Maul allzuweit aufthut, denselben verrücket, und es so lange aufgesperret halten muß, bis es durch einen derben Schlag wiederum eingerichtet wird.

Kinn-Kette oder Kinn-Reiff, ist eine kleine eiserne Kette an dem Zaum eines Pferdes, welche unter dem Kin desselben herum geleget und in die Kinn-Haacken eingesencket wird, damit das Gebiß fest und stät liegen bleibe. Sie ist gleichsam das Gegen-Gewicht, welches das Mund-Stück und die Stangen in rechter Wirkung erhält, und muß dahero weder zu kurtz noch zu lang seyn: Denn ist sie zu kurtz, so macht sie das Mund-Stück im Maule starrend, daß das Pferd das Maul nicht wohl regen kan; ist sie aber zu lang und liegt zu weit, so ziehen sie die Stangen nach der Brust, daß man den Gaul nicht wohl halten kan. Sie soll glatt, grosgliederig, und ein jedes Glied von dreyen kurtz zusammen gedrungen- und in einander geschlossenen kleinen Gliedern gemacht, auch dabey wohlgängig seyn; je dicker die Glieder sind, je linder ist auch die Kinn-Kette, und je weniger macht sie das Pferd wund: je subtiler aber die Glieder sind, je einschneidender und schärfer ist sie. Es muß auch dieselbe dergestalt ajustiret seyn, daß sie nicht zu hoch über sich rutsche; diesem vorzukommen, müssen die Kinn-Haacken etwas lang und gebogen seyn, und demnach die Kinn-Kette desto weniger, so kan man auch noch überdas, im Fall es nöthig, oben zwischen einem jedweden ein kleines Ringlein anbiegen lassen, dadurch verhütet wird, daß die Kinn-Haacken sich nicht in die Höhe geben können, sondern vielmehr an ihrem Orte niedergedruckt verbleiben müssen.

Kinster, siehe Mistel.

Kirch-Gang, heisset bey den Jägern, wenn der Hirsch gemach zu Holtze gehet: Denn zu Felde gehet er geschwinde.

Kirch-Meß, Kirch-Weyh, Kir-Meß, ist ein an manchen Orten eingeführtes Bauren-Fest, so gemeiniglich nach vollbrachter Erndte und gethaner Ein-Saat gefeyert wird; zu welcher Zeit ein jeglicher Haus-Vater mit seiner Freundschafft zuförderst Gott vor den eingebrachten Segen dancket, und eben davon nicht nur sich und den Seinigen eine Gutthat erweiset, sondern auch seinem Gesinde und andern armen Bedürfftigen, etwas von gedachtem Segen geniessen lässet. An einigen Orten wird auch der Kindtauff-Schmaus, oder das Tauf- oder Kirchgangs-Essen so genennet, wobey der gemeine Mann viel Uberfluß treibet, und sich offt dadurch in seiner Wirtschafft ruiniret.

Kirsche, ist eine bekannte runde oder rundliche, an einem langen Stiel hängende Baum-Frucht, welche unter das Stein-Obst gehöret, und der Farbe, Gestalt, Geschmack Landschafft und Wirckung nach unterschieden ist. Alle haben eine dünne glänzende Haut, ein safftiges Fleisch und einen bitterlichen, in einem harten Stein verschlossenen Kern. Uberhaupt giebt es zweyerley Kirschen: wilde Kirschen und Garten-Kirschen. Von beyden hat man so mancherley Arten, daß sie nicht wohl genau zu erzählen; die wilden Kirschen sind ihrer Farbe nach entweder roth, weiß, schwartz, gelblicht oder braunlich, an der Gestalt groß oder klein, und am Geschmack süß oder sauer. Wenn diese Kirschen reiffen, soll ein Haus-Vater fleißig acht haben lassen, daß beym Abnehmen und Sammlen derselben, die Bäume nicht zu sehr beschädiget werden, ausser diesem, und falls man vor diebischen Vögeln gesichert wäre, würde besser gethan seyn, wenn man sie an denen Bäumen reuge werden, und hernach abschütteln liesse. Unter denen Garten-Kirschen, sind fürnemlich bekannt die rothen sauren Kirschen, und die schwartzen sauren Kirschen, welche beyde Arten auch an einigen Orten Weichseln genannt werden. Unter allen Kirschen werden diese am spätesten reiff, und auf die letzte ganz dunckelbraun. Die May-Kirschen, also genannt, weil sie vor allen am ersten und zwar schon im May-Monat reiff werden, sind von Farben lichtroth, und hat man hiervon eine grosse Art, welche doppelte May-Kirschen genennet werden; die Eyer-Kirschen sind gantz weiß und wie ein Ey. Die Glas-Kirschen sind licht-roth und weiß durch einander, und eines etwas wässerigen Geschmacks. Die Heck-Kirschen, sind kleine rothe Kirschen, deren je zwey an einem Stiel beysammen, aber nicht sonderlich zu essen sind. Der Baum, welcher diese Früchte träget, ist nicht hoch von Staum, sondern strauchig, und wächset in Savoyen, und denen anstossenden Landen wild, wird aber in die Lust-Gärten versetzt, Hecken davon zu machen. Die Hertz-Kirschen also genannt, weil sie in der Gestalt eines Hertzens wachsen, sind von zweyerley Art, nemlich die schwartzen, und die rothen mit gelb vermengten. Die Holländischen wohltragenden Kirschen, sind ziemlich groß, lichtrother Farbe, und wachsen auf niedrigen Bäumlein, welche sehr wohl tragen. Die Kirschen mit gefüllter Blüte, werden auch die Kirschen mit doppelter Rosen-Blüte genannt. Die Mantel-Kirschen, führen diesen Nahmen, weil sie gröstentheils unter ihren Blättern, als unter Mänteln, bedecket hängen; sie sind braunrother Farbe, eines lieblichen Geschmackes, und haben feine Stiele. Die Purgier-Kirschen, haben schmale Blätter, wie die Rhein-Weide, und essen den Leib mehr als die andern Kirschen, sind aber von keinem angenehmen Geschmack. Die Rheinische Kirschen welche sonst auch Amarellen oder Amarellen genennet werden,

werden, sind den Farben nach dreyerley, nemlich gantz rothe, gantz gelbe und halbrothe und halbgelbe. Die Spanische Kirschen sind zweyerley Arten, als runde Spanische Kirschen, welche dunckelroth oder schwärtzlicht sind und eckigte, welche halb roth und halb gelb sind. Etliche dieser Spanischen Kirschen werden so groß, daß sie, ohne den Stiel, über zwey Quintlein wägen. Die Traubel-Kirschen, sind also genannt, weil ihrer viel an einem Stengel sitzen. Die Vogel-Kirschen, sind der Farbe nach zweyerley, nemlich rothe und gantz schwartze, beyderseits aber klein und süß. Die schwartzen werden absonderlich in Apothecken gebraucht, und aus denenselben das bekannte schwartze Kirschen Wasser gebrennet, auch ein Spiritus davon abgezogen, welcher eine kräfftige Haupt- und Hertz-Stärckung, und treffliche Artzeney wider den Stein, Schlag, Schwindel, und fallende Sucht ist. Die Welschen Kirschen oder Cornel-Kirschen; die zweyträchtige Kirschen, haben ihren Nahmen daher, weil, wenn die ersten im Junio reiff sind, sie noch einmahl zu blühen anfangen. Die lateinische Benennung Cerasum, soll sie von der Stadt Cerasunte in dem Ponto gelegen, bekommen haben, weil von dorther die ersten Kirsch Bäume der Römische Feld-Herr Lucullus nach Italien gebracht. Man pflegt die Kirschen entweder frisch zu geniessen, oder zu Kirsch-Suppen zu kochen, oder aus heissem Schmaltze zu backen, da man deren zwey bis drey zusammen an den Stielen fasset, in eine zubereitete Klare, wie etwa die zum Eisen-Gebackens beschaffen, tunket, und also sachte in gedachtes Schmaltz setzet, daß sie fein resch backen; einige Arten aber, vornemlich die sauren, ist man gewohnt in Zucker oder Eßig einzumachen, oder einen Syrup daraus zu bereiten, welche in allen hitzigen Kranckheiten denen Patienten zu einer sonderbaren Labung dienen. Die schwartzen sauren Kirschen oder Weichseln, wenn sie recht zeitig, werden mit samt den Stielen sanfft in der Obst-Darre oder im Back-Ofen gedorret, können solcher Gestalt lange Zeit aufbehalten, und gekocht, an stat eines Zugemüses aufgesetzt, oder bey gewissen Torten, Klossen und Gebackens gebraucht werden. Man pflegt sie auch in Essig einzumachen, und unter die Salate mit zu setzen, oder ein Mus daraus zu kochen, welches zu allerley Speisen von Wildpret, Fischen und Backwerck dienet. Man zerstosset sie auch samt den Kernen, und bereitet einen Kirsch-Wein daraus, welcher den Magen stärcket, die Leber öffnet, und die Nieren reiniget. Sie geben einen guten Kirsch-Brantewein, wenn man sie gantz und nur von den Stielen gereiniget in ein Glas oder anderes reines Gefässe thut, und mit einem kleinen Zusatz von Würtz-Nägelein, Zimmet und Zucker versiehet; auf eine Kanne werden zwey Pfund der grösten Kirschen, eben so viel Zucker, von dem Gewürtz aber jedes zwey Loth gerechnet, und alles fleißig durch einander gerüttelt, daß immer das oberste zu unterst komme; welcher Brantewein sodenn eine gute Hertz- und Magen-Stärckung ist, für böser Luft

bewahret, und das Bauch-Grimmen stillet. Was das Temperament der Kirschen anbelanget, so haben die säurlichen wohl das beste, und dienen solche nicht allein zur Kühlung der erhitzten Leber, sondern sind auch dem Hertzen und Magen angenehm, und dienen am besten nach der Mahlzeit zu essen: dahingegen die süssen wässerigen und ungeschmackten kalt und feucht, dem Magen beschwerlich und am besten vor andern Speisen zu geniessen. Beydes die süssen- und säuerlichen Kirschen frisch genossen, öffnen den Leib, die getrockneten aber halten an, welches auch die gantz sauren thun, wenn sie noch frisch sind. Die Spanischen oder sauren Kirschen werden folgender Gestalt in Eßig eingemacht: Man nimmt nemlich derselben so viel man will, und giesset einen guten starken Wein-Eßig daran, daß er über die Kirschen gehe, und lässet sie einen Tag und eine Nacht darinnen liegen, darnach sehet man den Eßig herab, und lässet die Kirschen in einem saubern Sieb abtrocknen; alsdenn nimmt man den Essig, darinnen die Kirschen gelegen, und nimmt auf ein Nossel oder Seidlein Eßig ein halbes Pfund Zucker, lässet es zusammen, jedoch etwas länger, als den Weichsel oder Kirschen-Safft sieden, giesset es also heiß über die Kirschen, und hebt es, wenn sie genugsam abgekühlet, an einem kühlen und trockenen Ort auf. Man macht auch obgedachte Kirschen auf nachstehende Weise in Saft und Zucker ein: zu drey Pfund der schönsten und grösten Kirschen, (denen man, damit sie desto besser aus denen Einmach-Gläsern zu hebē, die Stiele halb abschneiden muß), nimmt man zwey Pfund Zucker, thut solchen in abgekochten Kirsch-Safft, je mehr aber desselben ist, je besser ist es, beydes aber giesset man zusammen in ein Einmach-Kesselein, lässet es auf einer gelinden Glut sieden, und schäumet es immerdar mit einem silbernen oder hölzernen, aber keinem eisernen oder kupfernen Löffel fleißig ab, bis es genug gesotten: Das ist zu erkennen, wenn man ein Tröpflein davon auf einen Teller fallen lässet, und solches fein rund bleibt, nicht zerfliesset, sondern röthlich ist, wie ein Rubin. Alsdenn muß man die Kirschen fein subtil und sachte hinein legen und ein wenig sieden lassen, bis sie anfangen zu börsten; so bald man dieses vermercket, nimmt man sie vom Feuer, lässet sie abkühlen und giesset alles zusammen in ein Glas, jedoch daß der Safft über die Kirschen wegehe, verbindet solches endlich mit Pergament, und lässet es, ehe man es aufhebt, fünff oder sechs Tage lang an der Sonnen stehen. Im Fall aber der Safft beginnen wollte anzulauffen, muß man das Unsaubere gantz herab schöpffen, den Safft ausgiessen, wieder absieden, und wenn er abgekühlt, also auf die Kirschen, Weichseln oder Amarellen giessen.

Kirsch-Baum, ist derjenige Baum, welcher die vorher beschriebene Frucht träget, und unter allem Stein-Obst am höchsten wächset. Er hat einen starcken Stamm, eine glätzende Rinde, länglichte gekerbte Blätter und weisse Blüthen, nach welchen die Kirschen kommen. Im feuchten und sandigten Erdreich stehet er lieber, als

im trockenen oder leimigten Grunde, kan auch den Nord-Wind und Frost besser als andere Bäume vertragen. Die gemeinen Kirsch-Bäume werden auf zweyerley Art, als von Kernen und von der Brut oder von jungen aufwachsenden Kirsch-Bäumen gezeuget und fortgepflanzet, die andern aber wollen gepfropffet oder oculiret seyn. Die Pfropffung in den Spalt ist unter allen für die Kirsch-Bäume die gemeineste und beste, nur ist dabey zu beobachten, daß man das Marck an Schossen und Stämmen so viel möglich verschone, und den Zweig nicht zu starck ausbinde, weil der Kirsch-Baum so starck wächset, daß die Bänder, da sie zu starck angezogen, leichtlich einschneiden, dahero, wenn man siehet, daß die Schosse schon etwas gewachsen, die Bänder um etwas aufgelassen werden müssen, als welches das Wachsthum dieses Baumes mächtig befördert. Bey Erwählung der Pfropff-Reiser muß man fleißig darauf sehen, daß solche nur Laub-Augen und keine Blüth-Knospen haben: Denn die untersten Augen an den Pfropff-Reisern sind meistentheils nur Blüth-Augen, welche zwar grösser und runder sind, als die Laub-Augen, aber nichts taugen; die Laub-Augen aber, welche kleiner, spitziger und länglichter, sind die besten, und machen den Baum. Man muß sie nahe bey dem Boden pfropffen, so bekommt der Zweig desto stärckern Safft; man mag auch etliche an die Winter- oder Mitternachts-Seite pflantzen, so bekommt man desto später, und wenn die andern schon vergangen, ihre Früchte zu geniessen. Die schwartzen sauren Kirsch-Stämme sind zum Pfropffen gantz untüchtig, weil ihr Safft viel zu zähe ist, und die Reiser darinnen ersticken. Die andern Wildlinge aber sind besser hierzu, weil sie nicht nur grösser wachsen, sondern auch die Frucht lieblicher schmecket, als wenn man sie auf ihre eigene Stämme pfropffet. Man kan sie sowohl im Herbst, als im Frühling gegen das volle Licht in einem irdischen Zeichen verpflantzen: Allein in trockenen Orten ists besser im Herbst als im Frühling. Die May-Kirschen und Spanischen, wie auch die wohltragenden Holländischen, können theils an die Spaliere oder Mauer-Geländer gepflantzet werden, theils kan man auch an die Hecken oder Quartiere in gut gebautes Erdreich umher setzen, so werden die Kirschen ein gut Theil grösser und besser, auch viel lieblicher vom Geschmack, als die, so im Gras und ungebauten Boden stehen. Sie können aber durchaus keinen Mist vertragen, denn sie werden davon wassersüchtig, und die Rinde schälet sich vom Holtz, also daß sie endlich gantz und gar verderben; aber wenn man die Erde herum fleißig aufhacket, und da der Grund zu mager, demselben mit frischem guten Erdreich zu Hülffe kommt, das gedeihet ihnen wohl und tragen gerne davon. Sie wollen auch mit dem Beschneiden so viel möglich verschonet seyn, ausser daß man ihnen inwendig das übrige unnütze Holtz abnehmen mag: doch muß man auch darzu gar scharffe Messer gebrauchen, damit, weil die äussere Rinde im Beschneiden sich gerne von der innern abschälet, welches ihnen am Wachsthum sehr verhinderlich ist, beyde Rinden bey einander verbleiben, und den Safft desto besser an sich ziehen mögen. Die Bauern und Winzer glauben, wie die Kirschen blühen und ansetzen, also thue auch der Wein und Roggen, und wenn diese übel gerathen, seye es ein Vorbote, daß wenig Wein und Korn zu hoffen sey. Weil der Kirsch-Baum, wie obgedacht, sehr hoch wächset, so thut man wohl, daß man ihm den Gipffel abnimmt, denn solcher Gestalt wird er sich nicht nur schön ausbreiten, sondern auch seine Frucht leicht zu überkommen seyn, die widrigenfalls sonst nur denen Vögeln zu gute kommt. Vornemlich setzen diesem Baum die Sperlinge sehr zu; solche zu vertreiben, und davon abzuhalten, hänge man etliche todte Sperlinge oben auf dem Baum an eine hohe Stange, oder setze eine sogenannte Wind- oder Klapper-Mühle auf den Baum, so werden sie sich davor scheuen und davon bleiben. Sonst soll man vierzehen Tage zuvor, ehe die Frucht roth wird, die Wurtzeln entblössen, und Morgens und Abends selbige mit einem Maaß Wasser begiessen, so werden sie weder faulen noch wurmigt werden. Zerstossene Kirsch-Blätter in die Nase gethan, stillen das Nasen-Bluten. Aus der Kirsch-Blüthe wird ein Wassergebrannt, welches in die Augen gelassen, denenselben alle Flecken benimmt. Das Gummi von diesem Baum in Wein zerlassen und genossen, ist gut wider den Nieren- und Blasen-Stein. Die

Wilden Kirsch-Bäume werden in den Laub- oder harten Gehöltzen gefunden. Unter allen ist der schwartze Kirsch-Baum einer von den allernützlichsten: Denn er wächset schneller daher, als sonst kein Baum, und kan gar wohl zu Ober-Holtz gebrauchet werden. Er wird sehr starck am Stamme, dergestalt, daß ausser den gemeinen Holtz-Nutzungen zum Brennen und Verkohlen, auch Breter davon geschnitten, insonderheit aber musicalische Instrumenta davon besser als aus anderm Holtze gemacht werden können. Er schickt sich aber nicht allein zu Ober- sondern auch zu Schlag- und Unter-Holtz, weil er, wenn er abgehauen, an der Wurtzel und Stock wieder ausschläget. Die wilden Kirsch-Bäume sind leichtlich zu zeugen, und wenn sie einmahl gepflantzet, vermehren sie sich bald selbst, bekommen an der Wurtzel hin und wieder Schößlinge oder Ausläuffer, und breiten sich weit umher aus, es dünget auch nicht, wenn deren gleich viel beysammen stehen. Es ist ihnen ferner aller Boden, und Erdreich anständig, ausser wo es gar zu naß, und weil sie wohl einwurtzeln, widerstehen sie denen Sturm-Winden mehr als andere Bäume, müssen aber zu der Zeit, da die Früchte reifen, in acht genommen werden, daß sie weder von denen Näschern und Kirsch-Dieben, noch von denenjenigen, so die Früchte sammlen, beschädiget werden. An etlichen Orten lassen die die Kirschen gantz treuge oder Dürre auf den Bäumen werden, schütteln sie herab, und sammlen sie ein. Sonsten leiden sie nicht viel Hauens, Schneidens oder anderer Beschä-

diguna, stossen aber die untersten und schädlichen Aeste selbst von sich. Wo sie beschädiget oder verwundet werden, da kommt ein Harz oder Gummi hervor. Die jungen wilden Kirsch-Bäume, ausser demjenigen so die ganz sauren schwartzen Kirschen träget, geben einen trefflichen Vortheil vor einen Gärtner, darauf er allerhand Garten-Kirschen pfropffen oder pelitzen kan, weil diese solcher Gestalt nicht allein gerne bekleiben, sondern auch geschwinder wachsen, und viel gröffer, wohltragender und dauerhaffter werden, als wenn sie ihren eigenen Stämmen wären eingepfropffet worden. Von dem so genannten Welschen- oder Cornel-Kirschen-Baum siehe vornen.

Kirsch-Fincke, siehe Kern-Beisser.

Kirsch-Geist oder Kirsch-*Spiritus*, ist ein aus denen schwartzen Vogel-Kirschen durch die Destillation gezogener Geist, welcher eine kräfftige Hertz- und Haupt-stärckende Artzney und sehr gut für den Stein, Schwindel und Schlag, auch wider die fallende Sucht ist. Es wird aber derselbe folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt schwartze Kirschen, die ganz vollkommen zeitig sind, thut die Stengel hinweg, und stösset die Kirschen in einem Mörsel daß alle Kerne zerquetscht werden, schüttet es in einen verglasirten Krug, vermachet denselben wohl und lässet ihn in einem kalten Keller zwey Monat lang stehen, rühret aber inzwischen die gestossenen Kirschen alle Tage mit einem höltzernen Löffel um, und bindet den Krug iedes mahl wieder feste zu; endlich brennt man es, wie einen Brantwein zweymahl aus. Auf eine andere Art wird der schwartze Kirschen-Geist folgender Gestalt gemacht: Man stösset schöne schwartze Kirschen samt den Kernen auf das allerkleinste, thut sie in zinnerne Kannen, oder wohl glasirte irdene Geschirre, und lässet sie also neun Tage stehen; hernach brennt man es aus, und giesset das ausgebrannte Wasser wieder auf gestossene Kirschen, und destilliret es abermahl; zum dritten mahl Ausbrennen werden keine Kirschen mehr genommen, sondern nur das lautere Wasser, wie es zum andern mahl herüber gegangen, ausgebrennt, davon dann der Vorschuß oder Vorlauff, als der beste, das folgende aber, als der etwas schlechtere Spiritus ieder besondes, so wohl als auch das letztere, welches nur ein gemeines Kirschen-Wasser ist, in ein Glas gethan, und behöriger Orten aufgehaben wird.

Kirsch-Mus oder Kirsch-Safft, wird von denen sauren Kirschen oder Weichseln also zubereitet; Man bricht denen Kirschen alle Stiele ab, oder, welches besser ist, wenn man sie von den Bäumen abnimmt, bricht man nur die Kirschen ab, und läst die Stiele an den Bäumen bleiben, thut die Kirschen zusammen in einen Kessel, setzt sie übers Feuer, und lässet sie wohl durch einander kochen und prudeln, rühret sie aber währender Zeit mit einem langen Koch-Löffel um, sonderlich aber auf dem Boden, daß sie nicht anbrennen. Hierauf giesset man sie in einen grossen Durchschlag, und lässet den Safft davon laussen, welchen man absonderlich in einen Topff oder Glas giesset, hernach drucket man sie vollends mit Gewalt durch den Durchschlag, daß sie ein Mus werden, und thut solches wieder in den Kessel, wirfft allerley gutes Gewürtze Zimmet, Nägelein, Zucker ꝛc. darein, und lässet es wieder aufkochen, rühret es darbey immer mit um, damit es nicht anbrenne, bis es so dick wird als ein Mus. Etliche thun auf die letzte anstat des Zuckers Honig hinein, und rühren es mit unter. Der gute saure Kirsch oder Weichsel-Safft, zum Angiessen und Einmachen dieser Früchte wird also gemacht: Man nimmt vier Maaß zeitige von den Stielen entledigte Kirschen oder Weichseln, stösset sie in einem steinernen oder anderen Mörsel, denn vier Loth Zimmet, und ein Quentgen Nägelein fein gröblich zerstossen, und darunter vermischt, zwey Stunden verdeckt stehen lassen, denn in einem irdenen Geschirr auf einem röschen Feuerlein einen Sud aufthun lassen, und wieder zwey Stunden verdeckt stehen lassen. Endlich druckt man es gar wohl durch ein Tuch, legt zwey Pfund Zucker darein, lässet es noch drey starcke Süde thun, und in einem irdenen Geschirre abkühlen, da man denn den Safft in die dazu bestimmten Gläser füllet.

Kirsch-Vogel, sonst auch Pyrolt oder Pyrole, Weyrauch-Vogel, Wittewald, Witwohl, und von denen Oesterreichern Gugel- oder Kugel-Fihaus genannt, ist ein Vogel von so schönen Farben, daß er billig mit unter die schönsten Vögel gezählet wird. Bey dem Männlein ist der Kopff und der gantze Leib oben und unten dermassen schön gelb, daß kein Mahler die Farbe höher bringen kan: Denn er siehet anders nicht aus, als ob er mit gelben Tulipanen-Blättern bekleidet wäre; der Schwantz aber ist nicht durchgehends so gelb, sondern etwas abfärbiger, iedoch so, daß das hochgelbe an vielen Orten ebenfalls hervor scheinet: Dabey hat er kohlschwartze Flügel durch und durch, die zur gelben Brust und Rücken unvergleichlich schön stehen. Der Schnabel ist wie Pfirsch-Blüth-Farbe, die Füsse aber blaulicht. Das Weiblein hat auch etwas von der gelben Farbe, siehet aber nicht anders aus, als ein gelbes Band, welches von der Sonne ausgezogen und abfärbig worden; die Flügel sind dunckelbraun, und der Schnabel kurtz. Von allem, was das Männlein schönes an sich hat, sichet man an dem Weiblein nur einen Schatten. An Grösse gleichet dieser Vogel einer Amsel, und ist auch der Schnabel also gestaltet: die Füsse aber sind kürtzer, und mehr denen Füssen eines Baum-Häckleins zu vergleichen, welchem er an äusserlicher Stellung, ob er gleich keinen Baum hinauf lauffet, ziemlich ähnlich ist. Es ist einer von denen Vögeln, die am spätesten bey uns anlangen, und am frühesten wieder hinweg gehen: Denn er kommt nicht ehe, als wenn das Laub ausschläget, welches manches mahl erst im May, vor der Mitte des Aprils aber niemahls geschiehet, und sucht alsdenn seinen Aufenthalt in Laub-Wäldern, oder auch wo Laub unter dem Tannel-Holtze stehet. Fast den ersten Tag seiner Ankunfft macht er sein Nest von Wolle und Bast, und hängt solches

recht verwunderns-würdig an einen Ast zwischen einer Gabel mit Linden-Baste bewunden an, als wie man einen Hand-Korb an die Hand oder Arm hänget, so daß der Wind das Nest zwar hin und wieder schmeissen, aber doch nicht losbrechen kan. In diesem verrichtet er geschwind nach einander zwey Bruten, und bringet nach vierzehentägiger Zeit, iedesmahls drey bis vier Junge aus; gegen das Ende des Julii aber gehet er schon wiederum fort, und ist also nicht gantzer drey Monate bey uns. Wer diese Zeit über einen haben will, der kan ihn anderst nicht, als bey dem Nest, oder mit dem Käutzlein, Feld-Baum und Leim-Spindeln bekommen. Ausser denen Kirschen, bey deren Zeitigung er sich aus dem Wald hinweg begiebet, und auf die Kirsch-Bäume fället, weiß man seine übrige Nahrung nicht, vermuthlich aber nährt er sich von einer gewissen Art Würme oder Laub, das er nicht ehe als im May finden, und zu Ende des Julii nicht mehr bekommen kan. Seine Speise, wenn man ihn hat, ist so unbekannt, als dasjenige, was er draussen frißt, doch lässet sich zu Zeiten einer, wenn man ihm anfänglich nichts, als frische Kirschen giebt, zu Semmeln, welche in Milch geweicht, und mit gedörrten Ameis-Eyern vermischet werden, angewöhnen: dieser Vogel wäre auch solcher Mühe und Kosten wohl wehrt, wenn er seine unvergleichlich schöne Farbe behielte; allein er verlieret sie, und wird so balden abfärbig, wie ein von der Sonnen ausgezogenes Band. Wenn dieser Vogel im Frühling kommt, fürchtet man alsdenn keinen Reiff mehr.

Kirsch-Wein oder Weichsel-Wein, wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt wohlreiffe oder fleischigte Kirschen oder Weichseln, bricht sie von den Stielen, und thut die Kerne daraus, zerstösset diese in einem steinernen Mörser absonderlich, (denn wenn man sie mit dem fleischigt- oder safftigen Theil zerstösse, würde der Safft gar zu sehr herum spritzen, und dessen viel zu Schanden gehen), thut alsdenn beydes die Kirschen und Kerne nebst etwas Gewürtz-Nägelein und Zimmet in ein reines weisses leinenes Säcklein, hänget solches durch den Spund in ein Faß, und füllet das mit gutem Wein, oder hebet ein paar Kannen aus dem Fasse, hänget hernach das Säcklein leer darein, und schüttet die Kirschen mit den Kernen und dem Gewürtze sachte hinein, (sonst bringet man es nicht durch den Spund, wenn es mit den Kirschen angefüllet ist) bindet es alsdenn oben zu, füllet darauf das Faß mit Wein wieder voll, und läßt es eine Weile darinnen hängen, so bekommet man einen schönen rothen Kirsch- oder Weichsel-Wein. Will man ihn süß haben, so kan ein Stücke Zucker dazu gethan werden: oder man kan eine Kanne, oder was auf einmahl ausgezapfft wird zu trincken, mit ein wenig Weichsel- oder Kirsch-Safft vermischen, so schmecket er noch lieblicher. Also kan man auch ex tempore aus weissen Wein rothen Kirsch-Wein machen, wenn man des Saffts so viel, als von nöthen ist, darzu thut. Wenn man Kirsch- oder Weichsel-Wein machet, muß man guten starcken Wein, aber keine grosse Fässer, davon man lange trincket, darzu nehmen denn er nicht wohl in die Länge dauren kan, sonderlich wenn man geringe schwache Weine darnimmt. Etliche machen den Kirsch-Wein, um im Sommer denselben frisch zu erhalten, also: Sie nehmen Aespene oder andere ausgesottene reine Späne, machen damit in ein Fäßlein eine Lage auf den Boden, und darauf eine Lage abgepflückter wohlreiffer saurer Kirschen, denn wieder eine Lage Späne, und abermahl eine Lage oder Schicht Kirschen, und machen solche an ein Stratum super Stratum, bis oben an, alsdenn schlagen sie das Faß wieder zu, und füllen durch den Spund guten Wein darauf, so wird er in drey oder vier Tagen hell und klar, schmecket aber nicht wie voriger, so fein nach den Kernen als wovon der Wein einen lieblichen Geschmack und eine ersprießliche diuretische oder Harn treibende Krafft empfänget: Man kan unter die Kirschen auch Muscateller-Birne nehmen. Ein gewisses und bewährt erfundenes Experiment ists, daß, wenn man im Frühling die jungen Schößlinge von dem zarten auskeimenden Laub der sauren Kirsch- oder Weichsel-Bäume nimmt, etwan eine Hand voll, und ohngefehr ein paar Maaß rothen Wein darüber giesset, etwas Zucker darein wirfft, und über Nacht also stehen lässet, ein wohlgeschmackter und perfecter Weichsel- oder Kirsch-Wein daraus wird; und dieses sollen auch die Kerne, wenn sie ausgewaschen und gestossen werden, leisten können.

Kitt, Kütt, ist ein auf besondere Art und aus verschiedenen Stücken zugerichteter Mörtel, dessen man sich zu fester Verbindung und Zusammenhaltung der Materialien, insonderheit aber bey Cisternen, Röhr- und Wasser-Kästen, steinernen Wein-Bottichen und andern dergleichen Behältnissen, welche Wasser halten sollen, sehr nützlich bedienet. Man nimmt darzu Bolus, Hammerschlag oder Zünder, der vom Eisen fällt, wenn man es schmiedet, Glas und Bach-Kies eines so viel als des andern, Ziegel-Mehl so viel, als alle die erstgedachten vier Stücke zusammen ausmachen, alles gepülvert, gesiebt und wohl unter einander vermischt. Wenn man diese Kitt zu Wasser-Kästen, Cisternen, Bassins und dergleichen gebrauchen will, so macht man sie mit Wein, oder in dessen Ermangelung mit Eßig gar dünne an, rühret ungelöschten gepülverten Kalch darunter, und wenn man will, auch etwas Eyer-klar, iedoch nicht ehender, als wenn man eben die Kitt verarbeiten will. Wenn sie so dick ist, wie ein gemeiner Mörtel, daß sie an der Mauer wie ein Kalchwurff kleben bleibet, ist sie recht. Die steinernen von Leimen oder Töpffer-Erde gebrannten Wasser-Röhren zusammen zu kütten, nimmt man zweymahl so viel Pech, als obgedachten Pulvers mit einander gewesen, zerlässet solches in einem eisernen Topffe über einem Kohl-Feuer, thut ein wenig Nuß-Oel, wenn mans haben kan, oder, an dessen stat, nur Lein-Oel, auch etwas Fett oder Schmeer, es sey von was vor einem Thier es wolle, darunter; ist dieses nun mit dem Peche zergangen und fänget an zu kochen

chen, muß man obgedachtes Pulver nach und nach einmischen, und ohne Unterlaß wohl einrühren, bis man siehet, daß es sich am Rühr-Holtze Faden-weis, wie ein Terpentin aufziehet, und zur Probe ins Wasser geworffen, gleich verhärtet; hernach wird es in ein irdenes glasirtes Geschirre, an dessen Boden ein wenig Wasser ist, gezossen, und wenn es hart worden, zum Gebrauch aufgehoben. Wenn man diese Kitt brauchen will, muß man sie erstlich mit einem grossen Hammer zerschlagen, hernach über einem Kohlfeuer zergehen lassen, und also warm verarbeiten, weswegen sie auch, zum Unterschied der folgenden, eine warme Kitt genennet wird. Die kalte Kitt präparirt man gleicher massen von oberzählten Pulvern, macht solche ziemlich dünne mit Nuß- oder Lein-Oel an, und menget ein wenig zerschnittenes Werg von Hanffe, und ein wenig Bocks- oder Ziegen-Unschlitt mit darunter; in diese dünne Kitt wird hernach ungelöschter durchgesiebter Kalch allgemach eingerühret, bis die Kitt weder an das irdene Geschirr noch an das Rühr-Holtz sich mehr anhänge, auch nicht an den Händen klebe, daß man, als mit einem Wachs, damit umgehen, und dieselbe also kalt verarbeiten kan. Eine andere zu Holtz und verschiedener anderer Materie in aller Witterung wohl daurende Kitte wird also zubereitet: Man nehme ein schön Stücke ungelöschten Kalch, giesse in einem Geschirr ein wenig Wasser daran, daß er sauset und also abgelöschet wird, daß er zerkriesset und zu trockenem Mehl wird, welches aufzubehalten, und folgender Gestalt zu verbrauchen. Wenn man nun 4 Loth schön weiß Roggen-Mehl unter 1 Loth gedachten Kalch-Mehls wohl unter einander gemenget, wird 4 Loth Lein-Oel darein gegossen, wacker umgerühret, und zu einem Teig immerzu geknetet, inzwischen aber noch 3 Loth gedachten Kalch-Mehles nach und nach darein gestreuet, wenn es nun wohl abgeknetet, wird drey Viertel Loth saubere Baumwolle, iedoch nur Fäslein-Weise darunter geknetet, dieser Teig mit einem Prügel derb zerschlagen, und immerzu noch die 6 Loth Kalch-Mehl zum trocknen hingesprenget, bis er endlich so starck worden, daß er weder an den Prügel, noch weniger an den Händen kleben bleibet. Man muß aber dergleichen nicht viel auf einmahl machen, weil er balde erhärtet, doch lässet er sich etliche Tage in einem Keller erhalten, wenn man selbigen nur inzwischen mit was Lein-Oel anfeuchtet, und bisweilen durcharbeitet. In der Schmeltz-Kunst brauchet man auch vielerley Kitte, die Gefässe zusammen zu fügen und zu verstopffen, so, daß nichts darzwischen dringe, oder die flüchtigen Geister daraus verrauchen können, ingleichen die trockene Gefässe gantz zu machen, diese aber und dergleichen andere mehr, darzu auch diejenige zu zählen, worauf die Goldschmiede ihre getriebene Arbeit verfertigen, sind von denen iezt erzählten und bey dem Bau-Wesen gebräuchlichen gantz unterschieden.

Klaffter, ingleichen Taschen-Kraut, heißt eine Art Unkrauts, das dem Korn seine Nahrung und Wachsthum benimmt, so, daß es keine rechte vollkommene ausgewachsene Aehren bringet, und folglich wenig in Scheffeln giebt. Diese Pflantze wächst gerne in feuchten und kalten Boden, und da sie aus ihrem eigenen Saamen sich fortpflantzet, dieser aber bey seiner Reiffe gar leichte ausfället, so vermehret sie sich sehr, wo sie einmahl an einem Ort eingewurtzelt, welches gar leichte auch auf dem sonst reinesten Acker, vermittelst des Düngers geschehen kan, wenn sich selbiges mit darunter befindet. Das Kraut davon fressen die Schaafe im Stroh sehr gerne. Den Saamen aber dieses Unkrauts achtet das Vieh gar nicht, ausgenommen die Pferde, und wenn er geschroten, auch das Schwein-Vieh. Bauhinus gedencket im Gegentheil, daß, wenn dieser von dem Vieh gefressen werde, selbiges häufig Läuse davon bekomme. Dieser Saame, wenn er unterm Korne mit gemahlen worden, macht nicht nur, daß das Brot gantz schwartz-blau aussiehet, sondern es bekommt auch dieses noch den Mangel, daß es nicht recht aufgehet, und mehrentheils Wasser-striemich und schliffig wird, doch essen es die gemeinen arbeitsamen Leute gerne, indem es etwas süßlich schmecket; wer es nun unter dem Korne nicht leiden will, der kan selbiges, wie anderes Unkraut und Geringe am besten daraus bringen, wenn er das Getraide etliche mahl durch die Korn-Fege und das Rade-Sieb lauffen lässet: Ist nun ja noch etwas in dem Saamen blieben, so kan dieses, wenn es im Früh-Jahr blühet, vollends ausgejätet werden.

Klaffter, siehe **Claffter**.

Klang, ist derjenige Flachs, dessen Knoten von selbsten in der Sonne aufspringen, daß der Lein-Saamen heraus fällt, wenn er gesiebet wird, und wird zum Unterschiede des Dresches so genennet, da der Saame ausgedroschen wird. Jener giebt den meisten Saamen. Er soll auch länger wachsen, und eine zärtere Heerle, wie auch dünner Holtz am Halme haben.

Klapper, ist ein Instrument von Silber, Blech, Holtz verfertiget, oder von Drat mit Corallen zusammen geflochten, welches aus einem hohlen Knopff bestehet, der an einem Stiel fest gemachet, an welchem entweder kleine Schellen hängen, oder inwendig hinein gethan werden, um nicht nur mit dem Klang, wenn man selbiges beweget, die kleinen schreyenden Kinder zu schweigen, sondern auch durch deren Vorhaltung, weil sie gemeiniglich äusserlich bunt, oder doch sonst ausgezieret, zu besänfftigen und still zu halten.

Klapper-Rosen, Flitsch-Rosen, Feld-Mag-Saamen, Korn-Mohn, Korn-Rosen oder **wilder Mohn**, ist ein fast iederman be-

kanntes Gewächs, welches einen haarigen hohen Stengel, auf demselben aber eine hoch-rothe Blume, gleich der einfachen Mohn-Blume hat, und im Felde unter dem Getraide zumalen in solcher Menge wächst, daß man meynet, das gantze Feld sey mit diesen rothen Rosen überzogen. Sie haben ihren besondern Nutzen in der Artzney, indem ein Wasser davon gebrannt, auch eine Tinctur, Syrup und Latwerge daraus zubereitet wird, welche alle die Hitze in Fiebern dämpffen, die Bräune und das Seiten-Stechen vertreiben, und wider die Schlaflosigkeit, dürren Husten und alle hitzige Brust-Beschwerungen dienlich sind. Insonderheit dienet auch das Wasser, äusserlich die Hitze und Entzündungen zu lindern, den Brand von der Sonnen aus dem Gesichte hinweg zu nehmen, und die Hitze der Augen zu kühlen. Zu heisser Sommers-Zeit giebt der mit Klapper- oder Flursch-Rosen-Safft angemachte Wein eine sonderbare Kühl- und Labung

Klapper-Stein, siehe Adler Stein.

Klare, nennet man in den Küchen eine jede mit etwas Mehl, Eyern, Milch, u. s. f. vermengte und gut gewürtzte Tütsche zu einem Essen. Es wird aber zu derselben allezeit die schlechteste Milch genommen, massen der Rahm und die gute Milch Fettigkeit an sich hat, davon die Klare schwer wird, darum muß auch zu dergleichen allezeit, nebst der schlechten Milch, Wasser, Wein und Weißbier genommen, und alles wohl unter einander gerühret werden. Man pfleget auch die elbe Klare zu ein und anderm Back-Werck mit zu gebrauchen.

Klatschen, heisset nicht nur das gemeine Laster, wenn ein Mensch alles dasjenige, was er nur von einer und der andern Sache gedencket, oder was etwa von einem andern davon gedacht und ihm offenbaret worden, ohne Unterscheid einem jedem entdecket; sondern man verstehet auch hierunter alles unnöthige und langweilige Unterreden des liederlichen Gesindes, und anderer gerne müßiggehender Leute, weil eben dabey vielmahl unbedachtsam von Sachen gesprochen wird, darein dergleichen Personen zu reden nicht Ursache haben. Beyde Arten sollen von einem klugen Haushalter unter seinen Leuten nicht verstattet, vielweniger aber weder eine noch die andere von ihm selbst ausgeübet werden, weil beyde wider die Regeln der Klugheit und der Billigkeit lauffen; denn es befördert ein Klätscher mehr seinen Schaden, als daß er einen Nutzen dabey antrifft; er macht sich verächtlich, und ziehet ihm zuletzt Verantwortung auf den Hals, zu geschweigen, daß er die ihm sonst nützliche Zeit so gar unverantwortlich darbey verschwendet und übel anleget.

Klauen, heisset man das gespaltene hernichte Theil an den Füssen des Rind-Schaaf-Schwein- und Ziegen-Viehes. Wenn ein Stücke Vieh einen Schaden daran bekömmt, darff man sie nur zwischen den Klauen mit warmem Oel und Pech so verbero durch einander zerlassen werden, wohl schmieren. Schiefert und spaltet sich das Horn an denen Klauen, so muß man ihnen dieselben zuvor, mit Saltz, Oel und Wein-Eßig unter einander vermischt, baden, darnach mit Schmaltz im neuen Pech oder Hartz zerlassen und darüber schlagen. Oder man schmieret ihnen das Gelencke unten am Fuß fünff oder sechs Tage nach einander wohl damit, so erweichet und ermildert es das Horn, und nimmt die Schrunden weg. Wenn das Horn-Vieh Schaden und Schmertzen zwischen den Klauen hat, so soll man Schaafs-Fett schneitzen, und dasselbe so warm darauf giessen, als es leiden kan, und denn einen Lumpen darüber nähen; auch soll man's ein- oder zweymahl des Tages mit Manns-Harn waschen, und mit Thran beschmieren. Oder man mischet Oel und Pech unter einander, und schmieret sie damit. Das Klauen-Fett, welches aus denen Klauen des Rind-Viehes gesotten wird, ist sehr gut, die Schlösser an Thüren und Schieß-Gewehre mit einzuschmieren, und brennet sehr rathsam in Lampen.

Klauen-Steuer oder Vieh-Steuer heisset diejenige Auflage oder Steuer, so an einigen Orten von allerley Vieh bezahlet werden muß.

Klebe-Kraut, ist ein wild wachsendes Kraut, welches seinen Nahmen daher bekommen, weil es aller Orten anklebt, dahero es auch von einigen kleine Kletten genannt wird. Es hat eine kleine Wurtzel, und viele zarte, lange, viereckigte und rauhe Stengel, um deren Knoten rings herum sieben lange schmale, rauhe Blätlein im Circkel stehen, und gleichsam einen Stern formiren. Seine Blüthen sind sehr klein, weiß, und iede in vier Theile zerschnitten. Der darauf folgende Saamen ist grau, in der Mitten ein wenig hohl, und fast wie ein Nabel gestaltet. Dieses Kraut wächst allenthalben an Wegen, Hecken und Zäunen, auch in Feldern, und ist ein Feind aller Gewächse, an welche es sich hänget, und sie zu Boden ziehet. Die auf den Alpen in Sennten oder Senn-Hütten wohnende Sennen, oder Schweitzerische Vieh-Hirten bedienen sich dieses Krauts, Haar und andere Unreinigkeit von der Milch zu scheiden. Der Safft von dem gantzen Gewächse eines Quintleins schwer mit Wein genommen, heilet die Bisse giftiger Thiere, in die Ohren geträufft, vertreibet das Weherthun der Ohren, (welches auch das von diesem Kraut destillirte Wasser thut) ingleichen das Seiten-Stechen, wenn man täglich drey- oder viermahl ein Quintlein davon einnimmt. Die zerquetschten Blätter Pflaster-weis übergelegt, stillen das Bluten der Wunden. Das Pulver vom getörrten Kraut in die Wunden und Geschwüre gestreuet, heilet dieselben; das frische Kraut aber gestossen mit Schmaltz in einem Tiegel geprägelt, und

eines

einem Pflaster gemacht, zertheilet und vertreibet die Köpffe.

Klebe-Netze, Klebe-Garn oder Tage-Netze, sind eine Art subtiler von starckem ungezwirnten und ungebleichten Garn, oder auch von Seiden gestrickter Netze, welche bey Tage auf die darzu gehörige Furckeln gestellet, und denn Abends, wenn es weder noch gar zu helle, noch allzu dunckel, bey stillem und heitern Wetter die Lerchen darinnen gefangen werden. Siehe Lerchen-Netze.

Klee, ist ein bekanntes Kraut, und treffliches Vieh-Futter, welches auf Wiesen und in Gärten, auch auf Aeckern und andern grasichten Orten wächset. Man säet ihn in die Brach-Felder und entkräfftete Wiesen, die man gerne verbessern will, denen seine Stoppeln, wenn solche nach beschehenem Abmähen untergepflüget werden, eine sehr gute Düngung geben. Er hat nach der Farbe seiner Blüthe unterschiedliche Beynahmen, und sind insonderheit der rothe oder braune, weisse und gelbe Wiesen Klee bekannt. Unter allen denen Arten des Wiesen-Klees hat der sogenannte Spanische-Klee wegen seines besondern Nutzens in der Haushaltung billig den Vorzug, weil er nicht nur vieles und treffliches Futter vor die Pferde und Rind-Vieh giebet, und öffter als einmahl des Jahrs abgemähet werden kan, sondern auch etliche Jahre nach einander sich selbst besaamet, und von seiner Wurtzel wieder hervor wächst. Es giebt dessen zweyerley Gattungen, davon die eine gelbe Blumen hat, welche zwar von grosser Fruchtbarkeit, aber in unsern Gegenden Teutschlandes noch nicht so bekannt ist, als der mit rothen Blumen. Dieser nun ist es, von dem man allhier die bekannt gewordenen Umstände, auf was für Art er nemlich gebauet, gesäet und genutzet werden könne und müsse, zu des emsigen und hievon noch nicht unterrichteten Haus-Vaters Nutzen, mit einzurücken für so nöthig als dienlich erachtet. Das Land zu diesem Klee-Saamen, wenn es zuvor nicht mürbe genug ist, muß, wie sonst insgemein alles gute Land, so nicht gar zu sandig ist, und worein man Sommer-Getraide säen will, vor dem Winter wohl gepflüget werden. Hernach muß man es im Frühling zwey- bis dreymahl (denn ie öffter ie besser) von neuem umpflügen lassen, damit das Land von allem Unkraut und Wurtzeln fein rein, mürbe und los gemachet werde, gestalt der Klee in keinem festen Lande, sondern allein in mürben und losen oder luckern Aeckern recht wachsen will; wie denn das auch die Ursache ist, warum der Klee in dergleichen Feldern, oder in Heide- und Sand-Ländern besser als in fett- und dichtem Boden, so nicht genugsam mürbe gemacht ist, zu gerathen pfleget, weil jenes lucker und mürbe, dieses aber insgemein steiff und feste ist, darinnen sich die Klee-Wurtzeln nicht recht ausbreiten, und also auch nicht gehörig treiben können. Nur ist mit dahin zu sehen, daß in dürren Jahren der Acker Feuchtigkeit genug behalten, oder in Ermangelung dessen in etwas, doch nicht zu viel gewässert werden möge. Beym Aussäen muß der Säemann die Hand nicht voll nehmen, noch wie ander Korn einstreuen, sondern man muß ihn nur zwischen drey Finger nehmen, und wie den Rüb-Saamen säen; worbey denn noch zu mercken, daß auch etlicher Orten Futter-Korn oder Wick-Futter, das ist, Wicken und Gersten, auch etwas weniges an Haber durch einander gemenget, vorher ins Land gesäet, und, nachdem dasselbe darauf zweymahl geeget, sofort auch der Klee-Saame hinein gestreuet, und das Land sodenn wiederum zweymahl überegget werde; so muß auch der Acker vorhero sehr wohl und fett gedünget, der Dung wohl mit dem Acker vermenget, und mit Pflügen durchgerühret, aber kein Pferde-Mist dazu genommen werden: Denn sonst die Pferde den Klee nicht gerne fressen wollen, sondern allein mit kurtzem Kuh- oder Schweine-Mist, welcher, ie kürtzer er ist, ie besser und verträglicher solcher dem Wachsthum des Klees seyn wird. Man muß auch um gedachten Wick-Futters oder Futter-Korns willen, und damit der Klee durch die Nacht-Fröste nicht verdorben werde, den Klee-Saamen nicht zu frühe, sondern etwan acht oder vierzehen Tage vor dem ersten May verbesserten Calenders säen. Wird er sonst später um Pfingsten, oder wohl gar um Johannis gesäet, wie viele thun, so kan es auch nicht schaden, sonderlich wenn das Land sauer und wässerigt ist. Wenn denn gegen die Erndte das Futter-Korn oder Wick-Futter grün abgemähet und verfüttert worden, so fängt auch allgemählig der Klee an hervor zu wachsen, davon man doch den ersten Sommer wenig gebrauchen kan. Es muß aber besagtes Wick-Futter nicht zu lange wachsen, sondern wenigstens abgemähet werden, ehe die Aehren herfür schiessen, damit der Klee Lufft bekommen und wachsen könne, welches, wenn es in Acht genommen wird, kan man das Futter-Korn den ersten Sommer noch einmahl abmähen, da sich denn schon etwas Klee mit findet. Zum drittenmahl aber muß im ersten Jahre nichts gemähet werden, es wäre denn ein recht fruchtbarer Sommer, und warmer Herbst, daß er vor dem Winter ein wenig wieder wachsen könne. Im Anfang des Winters, wenn die Erde hart gefroren, muß man den Klee wohl mit Mist zudecken, welches ihn vor der Kälte beschützet und anbey dünget. Im Frühling, so bald es ein wenig abgetrenget, harcket man dasjenige, was an Stroh und dergleichen auf dem Klee liegen geblieben, wieder herab, und schneidet oder mähet den Klee, so offt er wieder gewachsen, welches öfters in fruchtbaren Jahren vier oder fünff mahl in einem Sommer geschehen kan. Weil dieser Klee ziemlich geil, als wird er von den Pferden nicht geachtet, ehe er nicht fein groß ist, und seine Blumen hat; den Schweinen aber sie-

het er sehr wohl an, wenn er noch jung und weich ist, und wird von ihnen sehr gerne gegessen. Wer nun seine Pferde, Ochsen oder Kühe im Sommer damit füttern will, der schneidet den Klee auf einer Futter- oder Häckerlings-Banck kurtz, und mischet ihn mit Stroh-Häcksel, so viel oder wenig, als es einem beliebet, welches die Uibung schon weiter lehren wird. Vor die Pferde, damit sie im Sommer nicht zu dünnleibig werden, mischet man auch trockenes Heu darunter, wenn man den Klee nicht klein schneiden will. Wenn man auch im Sommer den Klee in einer Häcksel-Lade klein schneidet und trocknet, kan man zu Winters-Zeit solchen unter den von Stroh geschnittenen Häckerling mischen, und die Pferde damit füttern, wie an vielen Orten gantz gemein ist. Damit man aber auch bey der Art des Saamens bleibe, lässet man jährlich im Frühling einen Ort unabgeschnitten stehen, und wenn die Blumen dürre oder reiff sind, mähet oder schneidet man den Klee-Saamen ab, leget ihn an einen trockenen Ort, und klopffet den Saamen aus zum Gebrauch. Wenn der Klee nicht mehr folgen will, welches nach Verfliessung dreyer, oder zum höchsten vier Jahren zu geschehen pfleget, alsdenn kan man auf das Land, wo der Klee gestanden, Lein-Saamen säen, da denn überaus schöner Flachs zu wachsen pfleget, ohne daß das Land im geringsten gedünget werden darff. Unter dem kleinen braunen Wiesen-Klee wird zuweilen vierblätteriger gefunden, welcher von dem gemeinen Mann zu allerhand Aberglauben gemißbrauchet wird. Der Hopffen-Klee hat gelbe Blumen, welche wie Hopffen-Blüthe aussehen. Der Biber-Klee, davon an seinem Orte bereits Meldung geschehen; der Geiß-Klee, Gülden-Klee oder Leber-Kraut; der Hasen- oder Katzen-Klee; der Sauer-Klee; der Stein-Klee; der Schnecken-Klee; der Raupen-Klee, ist unter besagten Benennungen beschrieben zu finden. Der Igels-Klee ist von des letztern Art; ausser, daß die Knöpflein, darinn der Saame liegt, nach den licht-gelben Blumen stachlicht und gleich einem Igel rauch werden. Alle diese Gattungen Klees müssen im April gesäet werden, und wollen guten feuchten Wiesen-Grund und genugsame Sonne haben. Unter die zaserigen Winter-Gewächse gehören der Hertz-Klee, der Leber-Klee mit gefüllten Blumen, der Americanische Klee mit langen Blättern, und der vierblätterige Klee, dessen Blätter oben schwartz-braun, und gemeiniglich vier, offt auch mehr beysammen stehen. Diese müssen durch Zerreissung der Stöcke vermehret werden. Sonderlich ist der sogenannte Spanische Klee ein schönes Futter-Kraut. Nur will er guten Boden haben, und zieher das Land aus. Hiervon ist in der oecon. Fama, so auch unter dem Nahmen des ökonomischen Lebenden wieder aufgeleget, im 1 Stück, eine feine Abhandlung, auch hat D. Künhold in der oeconomia experim. davon gehandelt.

Kleeber oder Kleiber, werden diejenigen Leimen-Arbeiter genennet, welche das Kleebwerck fleißig zu tractiren wissen. Es bestehet aber vornemlich ihre Verrichtung darinnen, daß sie den Leim zum Kleebwerck einweichen, wohl durchtreten, damit die groben Steine herauskommen, gut frisch Stroh kurtz hacken, und ebenfalls ordentlich darunter treten; wenn sie nun die Fugen in die Balcken gehauen, das Holtz darnach geschnitten, gespalten, zugespitzet und nach den ausgemeiselten Fugen gehauen, werden von ihnen die Stacken ausgekleebet, gestrichen und gleich gemachet. Sie pflegen ihren Gehülffen, die sie als Meister angenommen haben, auch täglich einen Groschen abzukürtzen. Von einem Felde in einer Wand auszukleben, wenn es zu doppeln, bekommen sie 8 bis 10 Pfennige, auch wohl vor groß und klein einen dem andern zu Hülffe aufs höchste einen Groschen; von gewundenem Estrich oder einem Windel-Boden vor die Elle auch einen Groschen, vor eine Wellerwand anderthalb Ellen dicke bis fünf Ellen hoch, wie auch eine Ruthe, so acht Ellen lang gerechnet, 30 Groschen bis auf 36 Groschen. Von einer Fluhr-Wand, die acht Ellen lang, viertehalb Ellen hoch, fünf Viertel breit oder dicke, bekommen selbige die Helffte, das ist 15 bis 18 Groschen.

Kleebwerck, heisset man, was entweder gantz von Leimen mit untermengtem Stroh gebauet wird, dergleichen die um Höfe und Gärten auf dem Lande gezogene Fluhr- und Weller Wände, davon auch vieler Orten gantze Häuser erbauet anzutreffen, ingleichen die Back-Oefen sind, oder es heisset auch dasjenige Kleibwerck, wenn die von Holtz abgebundenen Wände und Decken eines Hauses, Stalles, Scheune, Rauch-Kammer und dergleichen mit kleinem Holtze ausgestacket, und mit Leimen, der gleichfalls vorhero mit Stroh wohl durchgearbeitet seyn muß, dicht, und der äussern Seiten des Holtzes gleich verschmieret und ausgekleibet wird; welche Arbeit entweder einfach, so nur auf einer Seite das Kleebwerck mit der Flucht der höltzernen Wand fortgehet, oder man nennet es doppeln, wenn eine Wand auf beyden Seiten belegt und ausgekleebet wird. Wenn die Stack Hölzer mit Kleibwerck umwunden, und die Balken also damit ausgefüllet werden, nennet man dieses einen **Windel-Boden**. Die beste Zeit hierzu ist im Majo und Junio, weil der Leimen in diesen beyden Monaten balde trocknet, und nicht leichtlich reisset; solte es aber in kaltem Wetter vorgenommen werden müssen, kan das Wasser zum Einmachen warm genommen werden. Es muß aber der zu dieser Arbeit gehörige Leimen im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und becken,

Kleeden, siehe Gleden.

Kleid,

Kleid, heist bekannter massen im weitläuftigen Verstande alles dasjenige, was zu Bedeckung des menschlichen Cörpers, oder auch eines gewissen Theiles von demselben dienet, solaltch pfleget man nicht nur so gar das äusserе Geburts-Häutlein, mit welchem ein ungebohrnes Kind im Mutterleibe umgeben, und rund herum an der Nachgeburt hangend zu finden ist, ein Kleidgen zu nennen, sondern es gehören in diesem Fall auch hierzu alle Bedeckungen des Hauptes und die Bekleidungen der Füsse; insonderheit aber verstehet man sonst unter einem Kleid nur die Stücke, wwomit man den Leib, Korff und Füsse davon ausgenommen, zu bedecken pfleget Diese sind demnach erstlich Mannes- Weibes- und Kinder-Kleider; hiernächst aber werden sie ihrem Gebrauch nach auch eingetheilet in Ober- und Unter-Kleider; in Sommer- und Winter-Kleider; in nächtliche und Feyer-Kleider; in Jagd-Reise- und Trauer-Kleider u. a. m. Endlich sind sie auch unterschieden nach den Nationen und Völckern, so daß ein Spanisches anders, als ein Frantzösisches, und dieses wieder anders als ein alt Deutsches u. s. f. ja auch unter diesen distinguiret sich ein ieder Stand der Personen von dem andern. Ein Haus-Vater und Haus-Mutter sollen sich und die Ihrigen nicht über ihren Stand, noch nach einer ieden leichtsinnigen Veränderung der Moden, sondern so, wie es der Wohlstand und die Nothwendigkeit erfordert, reinlich kleiden, gestalten es ein Zeichen der Leichtsinnigkeit und eines unachtsamen Gemüthes ist, wenn man entweder etwas sonderliches und ungemeines in Kleidern sucht, oder keine Reinlichkeit noch Wohlstand beobachtet; dahingegen, wenn man mit einem reinlichen und wohlanständigen Kleide aufzichet, solches ein Zeichen so wohl eines innerlich wohlgeordneten Gemüthes, als auch eines äusserlichen Fleisses der Erbarkeit ist. Bey einer Haushaltung wird vor einen besondern Vortheil gehalten, wenn man dasjenige im Hause wohlfeiler und dauerhaffter kan machen lassen, was man bey Krämern, Kauff- und Handwercks-Leuten ausnehmen und theuer bezahlen müste. Solchemnach läst ein sorgfältiger Haus-Vater und vernünfftige Haus-Mutter ihre Wolle, Flachs, Bock-Ziegen- Schaaf- und Kalb-Felle dergestalt zubereiten und verarbeiten, daß sie solche zu ihrer und der Ihrigen Bekleidung nützlich anwenden können. Die saubern Kleider sollen in denen Kleider-Kästen oder Schräncken, und damit sie keine Runtzeln kriegen, oder sich ablegen, lieber aufgehenckt, als über einander geleget, nicht weniger, wenn dieselben um der Motten, Schaben und Feuchtigkeit willen bey warmen Sommer-Tagen ausgelüftet worden, hiernächst wieder ordentlich zusammen geleget und an ihrem behörigen Orte verwahret werden. Die Kleider vor denen Schaben zu verwahren, soll man Campher in Tüchlein einbinden und in den Kasten oder Schranck unter diese an etlichen Orten hinlegen, daß der Geruch davon durchaus gespüret werde. Etliche nehmen welsches Nuß-Laub, dorren es sauber, und legen es unter die Kleider, oder gedorrten Wermut, oder im ersten Frühling gegrabene Baldrian-Wurtzel, oder auch Wein-Raute, Farren-Kraut oder Stab-Wurtz ꝛc

Kleider-Bürste, siehe Kehr-Bürste.

Kleine, die Bauren heissen die Aehren und Stürtzeln, welche sich von den Garben abgerühret und abgebrochen haben, oder mit den Dresch-Flegeln abgeschlagen, und von dem ausgedroschenem Getraide abgerechet worden, das Kleine, so von ihnen fleissig zusammen gehalten und den Wagen-Rossen gegeben wird, siehe Abrechling. Was bey denen Köchen das Kleine von der Gans und dem Hasen genennet werde, ist unter diesen Worten zu finden.

Kleine Kletten, siehe Klebe-Kraut.

Kleine Magd, suche Magd.

Klein-Encke, siehe Encke.

Kleinjährig, wird vom harten und festen Holtze gesagt. Siehe Jahre.

Klein-Knecht, siehe Encke.

Kleister, wird zum Unterscheid des Leimes, der aus Leder, und was diese Art hat, gesotten werden, diejenige faselichte Materie genennet, welche man aus Mehl oder Stärke durch das Wasser und Sieden also auf verschiedene Art zubereitet, daß sie nicht von einander fället, und diejenige Sachen, so man damit bestrichen, fest auf einander gedrucket, wohl zusammen hält.

Klemmen, ist eine in Spanien gewöhnliche Art die Pferde zu castriren. Suche Wallachen.

Kleppel, Klöppel, ist ein nach der Chur-Sächsischen Jagd-Ordnung fünff Viertel Ellen langes, und in der Runde eine Viertel Elle dickes Stücke Holtz, so denen Jagd- und Forst-Ordnungen zu folge ein ieder, der auf dem Lande Hunde hält, und solche nicht an Ketten leget, ingleichen die ihrem Handel nachgehende Fleischhauer oder Metzger, sowohl als die Hirten und Schäfer ihren Hunden anhängen sollen. Die ungeklepptelten Hunde werden von denen Jägern und Forst-Bedienten, wenn sie solche auf der Refier antreffen, todt geschossen, diejenigen aber, denen die Hunde gehören, mit der in gedachten Ordnungen darauf gesetzten Strafe angesehen. An vielen Orten sind die Unterthanen verbunden, dergleichen Klöppel bey denen Forst-Meistern oder Ober-Förstern zu lösen.

Kleppel, heissen auch diejenigen Instrumente von Holtz, Horn und dergleichen glatt gedreheten Materie, vermittelst derer allerley Spitzen, Canten, Zäckgen, Schnüre und dergleichen mehr nach einer gewissen Ordnung oder vorgerissenem Muster über einem

Kleppel-Küssen aus Zwirn, Garn, Gold- oder Silber-Fäden auf das künstlichste zusammen geschlungen oder geflochten werden. Die Art und Weise aber, da unter vielfältiger Fortsteckung und Umschlingung der Fäden um die Nadeln, die fast unzählichen Veränderungen in einem schönen Muster heraus gebracht werden, heisset man das Kleppeln.

Klepper, Reit-Klepper, ist ein Pferd mittelmässiger Taille, welches zum Reisen, Hetzen, Baissen und dergleichen Verrichtungen gebrauchet wird. Hierzu pfleget man zwar wohl die Land-Pferde, und aus denen Gestütten die geringsten, oder auch Ungarische Pferde zu nehmen; weil aber diese letztern nur in der Ebene dienen und dauren können, in bösen tiefen Wegen aber bald erliegen, so werden die Siebenbürger und andere in gebirgichten Orten gefallene und erzogene für besser und dauerhaffter gehalten, weil sie in die bösen Wege besser taugen. Die Zelter und Pass-Gänger, wie man sie insgemein nennet, sind wohl bequem für das Frauenzimmer und alte Leute; sind aber besser einen kurtzen Weg zu verrichten, als auf eine weite Reise, nicht allein weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag die andern neben ihnen gehenden Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch, weil sie, wenn sie müde werden, gerne einreichen, stossen und straucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen. Also wird ein Pferd, das einen guten Land-Schritt gehet, ein lindes Maul hat, und nicht scheu ist, vor den besten Klepper gehalten. Da muß nun ein Reisender gute Aufsicht haben, damit seinem Pferde, am Beschläge, am Zeuge, am Futter und an der Wartung nichts abgehe; zuletzt wenn das Pferd bald in das Quartier kommt, soll man es nicht starck erhitzen, oder wenn dieses ja geschehen, nicht gleich darauf stille stehen, sondern ehe es in Stall kommet, noch einige Zeit herum führen lassen; hiernächst ist auch zu mercken, wenn man in die Herberge kommt, daß man es vorhero wohl abkühlen lasse, ehe man es absattle, füttere und tränckе, fleißig zu den Eisen sehe, ob sie feste liegen, ihnen zur Nacht fleißig einschlage, die Müdigkeit auszuziehen, die Schenckel mit warmem Wein oder Bier gegen den Haaren wasche, mit reinem Stroh sauber abtrockne, und endlich den Klepper fleißig und rein füttere. Wenn man zu Mittags-Zeiten einkehret, soll man demselben bisweilen Brot in Wein oder Bier geweichet zu fressen geben. Hätte das Pferd ohngefehr unterweges ein Eisen verlohren, soll man mit einem scharffen Messer das Horn um und um wohl beschneiden, und alles unebene und schiefferigte glatt und gleich machen, so wirds demselben nicht schaden, wird solches auch den Huf nicht vertreten, bis man an eine Schmiede gelanget. Wenn man bey weichem Schnee-Wetter starck reisen muß, und der Schnee sich einballet, so eine grosse Verhinderung giebet, soll man Unschlitt zwischen das Eisen und die Hüfe einräumen, oder die Füsse oder Hüfe innen- und aussenwendig wohl mit schwarzer Seiffe reiben, so wird sich desselben Tages kein Schnee einballen.

Klette, ist ein bekanntes wildes Kraut, welches gerne an dürren und magern Orten auf Feldern und Wiesen wächset. Sie wird eingetheilet in die grosse und kleine Kletten. Die grosse Klette, so auch Roß-Klette genennet wird, hat hohe, runde, weiß- und etwas braunlichte Stengel, lange und sehr breite oben schwartz-grüne, unten aber Aschenfarbne Blätter. Die Stengel haben viel Neben-Zweige, an denen die Kletten-Knöpffe mit vielen gebogenen Häcklein, womit sie sich an die Kleider hängen, wachsen. Diese Knöpffe blühen lichtbraun-roth. Der Saamen ist lang und grauer Farbe. Die Wurtzel schlecht, lang, auswendig schwartz und inwendig weiß. Die zarten Stengel von den jungen Blättern werden im Frühling zur Speise gebrauchet; und ausser den gewöhnlichen Salaten kan man auch im Frühling die Stengel von den grossen Kletten nehmen, die grosse äussere Rinde hinweg thun, und das übrige wie einen Sparael abbrühen, darnach in Eßig, Oel und Pfeffer wohl einmachen. Man kan sie auch warm in Butter kochen. Die frischen Blätter übergeleget, ziehen die Feuchtigkeit aus geschwollenen Füssen, heilen alte Schäden, löschen die Hitze, und lindern die Geschwulst. Das Kraut und die Wurtzel frisch und grün zerhacket und in Butter gekocht, geben eine herrliche Brand-Salbe ab, welche offt übergeschmiert, die vom Feuer verbrannten Glieder bald wieder heilet und den brennenden Schmertzen geschwinde stillet. Die Wurtzel mit Zucker eingemacht oder candirt, ist ein treffliches Mittel wider den Stein und rothe Ruhr; mit Saltz gestossen und übergeleget, heilet sie den wütenden Hunds-Biß; die Wurtzel frisch gestossen, oder in Wasser gesotten und als ein Pflaster übergeleget, lindert die Schmertzen der Glieder, und heilet die Verrenckungen; in die Laugen gethan, und den Kopff damit gewaschen, machet sie das Haar wachsen. Die Schäfer pflegen denen hustenden und Lungensüchtigen Schaafen, die Wurtzel klein zerschnitten, unter ihr Futter mit zu gebrauchen. So ein Vieh siech ist, oder sonst Gebrechen an der Lungen hat, soll man ihm Kletten-Wurtzel, Wohlgemuth, Baldrian und Entzian unter dem Futter zu fressen geben. Aus der Wurtzel wird ein Wasser gebrennt, welches den Schweiß befordert, und in giftigen Kranckheiten, sonderlich aber wider die Pest mit grossem Nutzen gebrauchet wird. Wenn man solches Wasser aus dem Kraut und der Wurtzel doppelt destillirt, (welches im Monat May oder zu Ende des August-Monats geschehen soll) so hat man ein treffliches Mittel wider das Podagra: man wärmet es nur ein wenig auf dem Kohlfeuer, tuncket ein zart leinen Tuch darein,

garen, und schlägt es über die Podagrischen mit schmertzhaffter Entzündung und Geschwulst gekräuckten Glieder, so wird der Schmertz in wenig Stunden sich verlieren, und dem Patienten bald wieder auf die Füsse geholffen seyn. Die

Kleine Klette, so man auch Bettler-Läuse, Spitz-Klette oder Igels-Klette nennet, hat einen Ellenbogen hohen, ferren, eckigten, und mit vielen Tüpffelein besprengten Stengel. Es ist aber nicht mit Klebe-Kraut, so auch kleine Klette heißt, zu verwirren, davon der Artickel Klebekraut nachzusehen. Von jenem sind die Blätter den Melden-Blättern etwas gleich, lind, weich, Aschen-Farbe und zerkerbt, am Geschmack der Garten-Kresse ähnlich; die Frucht ist rund, in Grösse einer kleinen Oliven, stachlicht wie ein Igel, und hängt sich an die Kleider. Die Wurtzel ist roth und zasericht. Dieses Kraut wächst gerne auf allen Hof-Stäten, hinter den Zäunen, wie auch auf den Brach Aeckern, und hat fast alle Tugenden der grossen Klette absonderlich aber dienet die Wurtzel für die Krätze und alle Unreinigkeit der Haut; der Saamen in Wein, oder, welches noch besser, in Aqua vitæ eingenommen, ist sehr gut wider den Stein, dergleichen Wirckung auch das Kraut nebst der Wurtzel hat, wenn man solche zur Zeit, da die Kletten blühen, frisch ausnimmt, in Wein siedet und davon trinckt.

Kletten-Stange, ist beym Vogelfang eine lange Stange, welche man, im Früh-Jahr die Grientze, Creutz-Vögel oder Krumm-Schnäbel; im spaten Herbste aber Gimpel oder Blut-Fincken, Zeisige und Meer Zeisige mit Leim-Spindeln darauf zu fangen, gebraucht. Diese Stange, die ohngefehr neun bis zehen Ellen hoch seyn soll, gehet unten auf einem in der Erde fest gemachten Stock in einem Gewerbe, daß man sie auf eine nicht weit davon stehende Gabel niederlegen und wieder aufrichten kan; oben an die Spitze der Stangen wird eine Gabel mit drey Zacken gebunden, und in selbige, vermittelst gebohrter Löcher, ohngefehr zwantzig bis vier und zwantzig Leim-Spindeln gestecket, welche wie kleine Aestlein hervor gehen. Weiter unter dieser Gabel an der Stange ist ein grüner Busch angebunden, und in selbigem ein paar Vogel-Häuser mit Lock-Vögeln angehänget; unten etwan Manns-hoch von der Erden stehet noch ein dickerer Busch, in welchem ebenfalls etliche Vogel-Häuser hangen. Wenn nun obgedachte Vögel vorbey streichen, und die Lock-Vögel hören, fallen sie gantz willig an, und sonderlich die Meer-Zeisige in grosser Menge, da man denn die Stange niederlässet, und was nicht selbst herunter fällt, von denen Leim-Spindeln abnimmt, die Spindeln abputzet oder neue einsteckt, und die Stange wieder in die Höhe richtet.

Kleyen, heissen die klein gemahlenen, und vermittelst des Beutels von dem Mehl abgesonderten Bälge des Getraides, als Weitzen, Korn ꝛc. welche man in einer Haushaltung gar nützlich gebrauchen kan, indem man solche denen kalbenden Kühen, Sog- und Absetze-Kälbern, Schweinen und Ferckeln, Gänsen ꝛc. unter das Futter oder Getränck zu mengen, und dadurch ihren Wachsthum zu befördern pfleget. Von vier Scheffeln Getraide rechnet man einen Scheffel Kleyen, welchen man nebst dem Mehle aus der Mühle zurück bekommen muß.

Kleyen-Bier, siehe Cofent.

Kliebel-Kleppel, ist ein groß Stücke Holtz, vermittelst dessen, indem es von dem Quendel an immer weiter fortgerücket wird, das Zünd-Loch durch die daran gelegt gewesene Scheite in dem Kohlen-Meuler formiret wird. Siehe Kohle.

Klipp-fisch, siehe Stock-fisch.

Klistier oder **Clistier**, ist eine Einsprützung in den Affter-Darm, um damit den Leib zu eroffnen. Die Materie ist entweder abführend oder lindernd, oder stärckend. Es muß dieselbe nicht zu heiß seyn. Man braucht eine Klistier-Sprütze darzu. Warm Wasser und Saltz ist schon ein Klistier. Sonst hat man viele andere Compositiones. Man hat auch besondere Mutter-Klistiere in Mutter-Beschwerden.

Kloben, ist ein gewisses Gebünde im Flachs, welches zwölff Räuten oder Reißten in sich hält. Dergleichen Kloben Flachs werden jährlich viel tausend aus Mähren nach Schlesien und Sachsen gebracht, aber nicht nach dem Gewichte, sondern nach dem Gesichte zu sechtzehen bis zwantzig Groschen, auch wohl vor einen Reichsthaler die Kloben verkaufft, und in langen, kurtzen, und Mittel-Flachs eingetheilet.

Kloben, ist ein höltzernes Instrument, womit man allerhand kleine Vögel, insonderheit aber die Meysen zu fangen pfleget. Es bestehet solches aus zweyen langen, der Länge nach dergestalt ausgegrabenen Stecken, daß die Höhe des einen Stecken sich in die ausgegrabene Tieffe oder gestossenen Falz des andern gantz genau hinein füge. Unten werden beyde Stecken etwas zugeschnitzt, und hierauf in ein rundes vom Tischer oder Drechsler hierzu bereitetes Holtz gestossen, wobey sich beyde Theile von einander sperren. Hierauf versiehet man besagte zwey Theile des Klobens mit starcken Schnürlein, womit sie so genau zugezogen werden, daß sie auch ein Haar fest halten mögen. Kommt nun die Meise oder ein anderer kleiner Vogel auf einen solchen zubereiteten und zum Loch der Hütten hinaus gereckten Kloben, so ziehet der Vogelsteller zu, fängt den Vogel bey den Klauen, und ziehet ihn zur Hütten hinein. Diese Hütte, welche eine

Kloben-Hütte, oder weil man solche mehrentheils zum Meisen-Fang gebrauchet, eine Meysen-Hütte genennet wird, muß von grünen Sträuchern, und nach Beschaffenheit des Orts, entweder im Wald auf der Erden, oder daselbst

daselbst in die Höhe auf drey nicht weit von einander stehende grosse Bäume, oder auch ohnweit einem fliessenden Wasser, woben viel Weiden anzutreffen, erbauet werden: Denn bey Weiden-Büschen halten sich die Meisen besonders gerne auf, zumahl so ein Wald nicht weit davon abgelegen ist. An etlichen Orten bedienen sich die Vogel-Fänger einer Hütten, die nicht fest gemachet ist, und ohne Mühe und Beschwerlichkeit kan fortgetragen werden. Selbige ist so wohl mit leichten Stangen- und Latten-Holtz zusammen gefüget, als mit grüner Wachs-Leinewand überzogen. Höret man den Vogel von ferne singen, so wird die Hütte mit dem Kopfe aufgehoben, und so man ohnweit dem Ort und Stand des Vogels kommt, wieder abgesetzet, der Kloben zu dem deswegen durch die Hütten gemachten Loch hinaus geschoben, und auf den Vogel solchergestalt gelauret. Der Weydemann hat einen oder mehr Lock-Vögel bey sich, nebst zweyen von kleinen Gäns-Beinlein oder auch nur von Federkielen verfertigten Meisen-Pfeiffen, deren eines höher, das andere gar um ein weniges niedriger gestimmet seyn muß, mit diesen letzteren macht er der Meisen gemeinen Ruff, mit dem ersten aber bisweilen, jedoch seltener ihr Geschrey, das die Weyd-Leute und Vogelsteller Zizippee nennen, nach. Wenn nun die streichenden Meisen diesen Ruff hören, fliegen sie alsobald der grünen Hütte zu, und weil sie keine bequemere Stelle sich nieder zu lassen finden können, setzen sie sich unbedachtsam auf den halb aufgethanen Kloben, daß sie mit denen vordern oder der hintern Zähen in die Klufft oder Spalte des Klobens eingreifen. So bald der Weydemann oder Vogelsteller diese angekommene Gäste mercket, ziehet er das durch den Kloben gehende Schnürlein an, und klemmet der Meisen ihre Zähen so feste, daß sie nicht ausreissen mag, zuckt sie aber alsobald durch das Fenstierlein oder Loch zu sich in die Hütten, und die andern Meisen sind so thöricht, daß sie diesen Betrug nie mercken, sondern ie mehr die andern, so gefangen und gewüraet werden, schreyen, ie begieriger und blinder fliegen sie zu.

Kloben, ist auch die Art eines höltzernen Hebzeuges, das aus einer Scheiben bestehet, die sich um einen Nagel oder Bolzen in einer Flasche bewegen lässet, darüber ein Seil, so in einer auf der äusserlichen Fläche der Scheiben halb weit runden eingedrehten Tieffe lieget, gezogen und vermittelst deren eine daran gehangene Last fortgezogen werden kan.

Kloben-Holtz, siehe Holtz.

Klöppel, suche Kleppel.

Klösse, Knöpflein, Knötlein, sind runde aus allerhand Fleisch, Fischen, Semmeln, Mehl, Hefen und Gewürtz in beliebiger Grösse bereitete Bälle oder Kügelein, welche hernach gar gesotten oder in Butter gebacken, und theils besonders in einer Brühe aufgesetzet, theils an gemischte Essen, Porages und dergleichen verbrauchet werden. Bey ihrer Zubereitung ist vornemlich darauf zu sehen, daß sonderlich das Fleisch, so man darzu nimmt, genugsam klein gehacket, sie aber selbst wohl gewürtzet und fein lucker gehalten, auch sodenn mit einem Rühr-Löffel, so viel möglich, rund geformet werden, welches ein geschickter Koch gar leichte werckstellig zu machen weiß. Zu denen aus Fleisch zu bereitenden wird ein derbes Stücke genommen, alle Häutgen und das Geädere davon geschnitten, und dieses sodenn nebst etwas Nieren-Talg gantz klein gehacket. Hierauf schläget man einige Eyer daran, und mischet in Milch eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel darunter, das Gewürtz darzu ist Salt, Ingber, Pfeffer und Muscaten: wenn dieses alles nun wohl durch einander gerühret, und die Klösse gehörig formiret, kochet man sie in etwas Fleisch-Brühe, und will man dieses darzu ein wenig dicklicht haben, wird etwas Mehl daran gebrennet. Die Klösse aus Fischen machet man folgender Gestalt: Es wird von dem Fische, z. E. dem Hecht, wenn er gehörig geschuppet und vorbereitet, entweder gleich so roh, oder nachdem die Helffte davon abgesotten, alles Fleisch abgelöset und von den Gräten gesammlet, auch mit einem Schneide-Messer beydes so rohes als abgesottenes gantz klein geschnitten, hierzu thut man eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, etwas gerührte Eyer, nebst Salt, Ingber und Muscaten, stösset es gantz klar in einem Mörser ab, alsdenn macht man die Klösse und verfähret ferner damit also, wie man sie zu verspeisen gedencket, entweder allein in einer Brühe, oder zu Potages, Ragouts und dergleichen. **Klosse aus getrockneten Kirschen oder Pflaumen** bereitet man also: Es wird dieses Obst zuvörderst sauber gewaschen, und in etwas Wasser weich gekocht; nach diesem thut man die Kerne davon, reibet das Fleisch fein klar, mischet geriebene und in Butter geröstete Semmel darunter, schläget ein paar Eyer dazu, würtzet dieses alles mit Nelcken, Zimmet, Citronen-Schalen und vielem Zucker, formiret aus dieser Masse Klösser, bestreuet sie ein wenig mit Mehl, und bäcket solche fein rösch aus Schmaltz. Zuletzt siehet man die Brühe, darinnen zuerst das Obst gekocht, durch einen Durchschlag im Tiegel, giesset etwas guten Wein darzu, würtzet es mit nur gedachter Würtze, setzet die gebackene Klösse dahinein, und lässet sie noch ein wenig kochen. **Kase-Klösse** werden dergestalt verfertiget: Man rutschet unter guten frischen Quarck nach Gutdüncken etwas Mehl, schläget 2 bis 3 Eyer daran, saltzets ein wenig, thut etwas Saffran nebst einem halben Pfund zerlassene Butter darzu, und machet dieses alles mit guter Milch zu einem Teig, aus diesem formiret man alsdenn die Klösse, setzet selbige in eine mit Butter wohl bestrichene Brat-Pfanne, und bäckt sie darinnen im heissen Ofen. **Semmel-Klösse** bereitet also: Man nimmt ein ziemlich Theil geriebene Semmel,

met, schläget einige Eyer darein, leget ein halb Pfund Schmaltz darzu, würtzet dieses mit Saltz und Muscaten, wircket es wohl unter einander zu einem steiffen Mus, formiret daraus die Klöse, und kochet sie endlich im Wasser oder Fleisch-Brühe gehörig ab; beym Anrichten bestreicht man eine Schüssel mit Butter, thut die Semmel-Klöse daran, gießt ein wenig von der Brühe daran, streuet etwas Muscaten darüber und decket sie mit einer andern Schüssel zu, daß sie noch ein wenig dämpffen, s. i. g. Oder man macht geriebene Semmel mit gutem Rahm an, schläget einige Eyer darein, würtzet es mit Saltz und Muscaten, rühret etliche Messerspitzen Mehl darunter, daß es ein starcker Semmel-Teig werde, alsdenn formiret man daraus die Klöse, bäcket selbige aus heissem Schmaltz fein Gold-gelb, sollen diese nun fein auslauffen, so setzet man gute Milch zum Feuer, wirffet die heiß gebackene Klöse dahinein, und läßt sie darinnen eine weile kochen. Diese Klöse richtet man endlich in eine Schüssel an, und giesset darüber entweder eine gute Wein- oder Rahm-Sosse. Die gemeinen Klösse bestehen aus einem Teig von Mehl mit oder ohne geriebene Semmel und Eyer darunter, wenn sie gut werden sollen, würfflich geschnittene und in Butter geröstete Semmel, oder gar auf eben solche Art geschnittenen Speck gemenget, diese werden in gesaltzen Wasser, Schincken-Brühe und dergleichen gekocht und also verspeiset.

Klopffen, werden die gevorschlagte, das ist ohnaufgebunden zu beyden Seiten abgedroschene oder vielmehr nur ausgeklopffte Garben genennet, welche man nachgehends noch einmahl anzulegen, aufzubinden und völlig auszudreschen pfleget.

Klopffen, ist eine Arbeit, so mit dem Flachs und Hanff vorgenommen wird, da dieselben, nachdem sie entweder in der Flachs-Darre bey der Hitze des Feuers, oder an der Sonnen abgedörret worden, mit runden Schlägeln tapffer geschlagen und abgeklopffet, und also zur folgenden Arbeit, nemlich zur Breche, vorbereitet werden.

Klopffen oder Lähmen, ist eine Art die Pferde zu wallachen, wenn man nemlich diejenigen Saamen-Adern, welche von denen Nieren in die Geilen gehen, entweder durch einen gewissen Werckzeug gantz abzwickt, oder mit einem höltzernen Hammer tödtet und zerquetscht. Diese Art wird vor schmertzlicher und gefährlicher als der Schnitt gehalten, ist aber doch in Spanien sehr gebräuchlich.

Klopff-Hengst, heisset ein auf nächst vorher beschriebene Art behandelter Hengst, oder Pferd männlichen Geschlechtes. Diese Klopff-Hengste scheinen gantz zu seyn, und nennen die Spanier solche Cavallos fabios, witzige Pferde, weil sie, wie alle Wallachen, nicht ungestüm und tobend, sondern still und sittsam sind. Sie achten des Trabens nicht, wie die Hengste pflegen, sondern geben einen sanfften guten Schritt, auch einen stätern Galopp als ein Hengst, wiehern aber doch so muthig als ein Hengst.

Klopff-Jagen, ist eine Art ohne Hunde und Gezeug zu jagen, wenn man in geschwinder Eil und auf bedürffenden Fall etwas Wildpret haben will; es geschiehet solches in Feld-Höltzern und Büschen, wenn von denen zutreibenden Bauren mit Klappern oder Stecken an die Sträucher, durch Dickigte und Behältnisse, gantz sachte ohne groß Geschrey geklopffet und getrieben wird; dagegen sich ihrer etliche mit fertigem Gewehr wider den Wind an einen Paß anstellen müssen, um daselbst alles, was man ansichtig wird, klein und groß zu schiessen.

Klos, heisset auch ein von fetter leimigter oder thonigter Erde fest zusammen haltender Klump. Diese soll ein fleissiger Haus-Vater in seinen Feldern, so er zur Saat geackert, sorgfältig zerschlagen, damit sie der ausgesäeten Frucht nicht nachtheilig seyn mögen, und er sich um so viel mehr einer besseren Erndte instünfftige getrösten könne.

Kloster-Beere, siehe Stachel-Beere.

Klotz, wird insgemein ein Stücke von einem gefällten starcken Baume genennet, woran die Aeste und Schale oder die Rinde abgeräumet; insonderheit aber heisset man einen **Bret-Klotz** dasjenige Stücke Holtz, so 7, 8 und mehr Ellen in die Länge hält, und meist der untere glatte Theil eines Baums darzu genommen wird, von der Wurtzel angerechnet bis an den Ort, da die Aeste angehen.

Kluse, nennen einige eine Stecke-Nadel.

Klufft, heisset an einem und anderen Orte eine Feuer-Jange. In der Erde und auf Bergwercken aber heisset Klufft eine Oeffnung und Zertheilung des Gesteines oder Felsens, die wie ein weiter und enger Spalt oder Schrock aussiehet.

Klumps-Kohl, siehe Kohl.

Kluppen, suche Hämmeln.

Knaben-Kraut, so wird bisweilen auch das Kraut fette Henne genennet, (siehe diesen Artickel) davon ist aber unterschieden das eigentliche

Knaben-Kraut, Stendel-Wurtz, denn das ist ein wild wachsendes Kraut, dessen man unterschiedliche Gattungen hat, welche sich sowohl denen Wurtzeln als Blumen und Blättern nach sehr von einander unterscheiden. Etliches hat bey der Wurtzel sechs, sieben, auch mehr gestreifte lange fette und glatte, bisweilen oben auch mit roth-schwartzen Flecken bemahlte Blätter. Sein Stengel wächst drey qver Hand hoch, und trägt oben am Gipffel im April und May Purpur-braune und wenig gesprengte Blumen, wie eine ausgespitzte Aehre. Es gewinnet zwey runde und länglichte Wurtzeln in der Gestalt zweyer Oliven, deren eine höher hängt, härter und voller, die andere aber niedriger, weich und rundlicht ist. Um solcher Wurtzeln willen wird dieses Kraut auch Hunds-Hödlein genannt. Das Weiblein ist kleiner, und dem nur beschrie-

beschriebenen Mäunlein fast in allen Stücken gleich, hat wohlriechende Blümlein, welche Purpur-roth, Leib farb, oder auch wohl weiß, und ein wenig mit Purpurfarbnen Flecklein besprenget sind. Ein ander Geschlecht des Knaben-Krauts, oder der Stendel-Wurtzel, hat Blätter, den Lilien-Blättern nicht ungleich, jedoch schmäler und mit vielen braun rothen Flecken besprenget; es gewinnet einen runden und glatten Stengel, auf dessen Gipffel bräunlichtweisse und wohlriechende Blumen erscheinen. Das gröste Knaben-Kraut oder die Bergstendel-Wurtz, welche sonsten auch Händlein-Wurtz genennet wird, weilen die Wurtzel bey nahe die Gestalt einer Hand mit fünff Fingern hat, treibet einen ohngefehr dreyquer Hände hohen Stengel mit weißlichten Blumen, die gleichsam eine Aehre formiren, und eines lieblichen Geruchs sind. Alle diese Arten wachsen auf feuchten Bergen und Wiesen, in Thälern und Wäldern, auch Dörfern; wenn man sie findet und einpflantzen will, sollen sie nicht vorhero erst trocknen, sondern man mag sie sogleich an feuchte und schattigte Oerter des Gartens, wo guter Grund ist, wieder einsetzen, da sie sich denn stattlich verbessern. Man will, daß die zwey Olivenförmige Wurtzeln jährlich umwechseln, und wenn heuer die eine welck und weich ist, und die andere hart und vollkommen, so werde das folgende Jahr die erste hart und völlig, und die andere welck. Die Orchis serapia, oder das Serapische Knaben-Kraut, wird unter allen andern am höchsten gehalten; rings um ihren Stengel bringt sie einen Strauß weißlichter Blumen herfür, welche diese sonderbare Eigenschafft an sich haben, daß sie des Tages nicht riechen, des Nachts aber einen sehr angenehmen Geruch von sich geben. Sie wird von der Wurtzel fortgepflantzt, liebet gleich denen andern eine gute fette Erde, Schatten und Feuchtigkeit, und muß fünff Finger breit tieff, und eben so weit von einander gesetzet werden. Das Knaben Kraut stärcket vornemlich den Magen, die natürlichen Kräffte, und erwecket die Mannheit. Dahero pflegen einige die grössere harte Wurtzel in starcken Wein zu legen, und davon zu trincken, andere lassen sie an die Speisen thun, oder geniessen sie mit Ziegen-Milch zerrieben, noch andere nehmen sie in Zucker eingemacht, oder bedienen sich der daraus bereiteten so genannten Alamode-Latwerge. Das Wasser, so von diesem Kraut gebrannt, soll gut wider die Mund-Fäule seyn, den Magen stärcken und die Gelbe-Sucht vertreiben.

Knack-Wurst, siehe Wurst.

Knaul, oder klein Wegtritt, suche Wegtritt.

Knauel, wird auch der vielfältig mahl bald nach einer runden, bald nach einer eckigten Form über einander gewundene Faden Zwirn, Garn und dergleichen genennet, wie solcher in einer Haushaltung zu verschiedenen Diensten angewendet wird.

Knebel, ist ein kurtzer, an dem einen Ende zugespitzter runder Prügel oder Klepel, ohngefehr einer Elle lang, dessen man sich zur Erndte-Zeit bey Aufbindung des geschnittenen oder gehauenen Getraides in die Stroh-Seile bedienet.

Knebel, heisset auch das an einigen Arten der Ketten, als Brust-Halfter-Hemm-Ketten, u. s. f. am Ende befindliche Quer-Stücke, welches durch einen Rincken gesteckt, daselbst die daran hangende Kette verknüpffet; es wird auch dergleichen von Holtz an gewissen Riemen des Pferde-Zeuges gebraucht, z. E. an dem Bauch-Gurten, und dienet stat einer Schnalle. Ein solcher Knebel wird auch an die Fang-Eisen zur Bären- und Schweinen-Jagd, ohngefehr einer guten Spannen weit hinter die Spitze befestiget, daher auch dieses Instrument den Nahmen eines Knebel-Spiesses bekommen.

Knebeln, ist eine Erndte-Arbeit, da nemlich derjenige, so zum Aufbinden des Getraides bestellet ist, die zusammen gelegten oder gebarckten Garben mit dem Streh-Seil bindet, und vermittelst des Knebels raitelt und feste machet.

Knebel-Spieß, ist eben dasjenige, was bey der Jägerey ein Fang-Eisen genennet wird. Siehe Fang-Eisen.

Knecht, hieß sonst überhaupt eine Person, männliches Geschlechts, die sich entweder mit erzwungenem oder freyem Willen zu denen Diensten eines andern, um von ihm nur Lebens-Unterhalt zu erlangen, dergestalt mit allen seinen Kräfften widmete, daß er dabey seiner eigenen Bequemlichkeit oder eigenem Erwerb gäntzlich oder zum Theil entsagte, und sich dem Willen und Befehl seines Herrn gäntzlich und auf immer unterwarf, der solchergestalt also von seinem Herrn mit diesem Rechte auch einem andern überlassen werden konte. Das hieß ein Leibeigener, ein eigener Knecht, oder ein eigentlicher Knecht, der erkauft, gefangen, oder gebohren, oder durch freye Einwilligung ein solcher werden konte. Bey verschiedenen Völckern, sonderlich aber denen Römern ist dieses Recht öffters wider die Natur ausgeübet worden. Sonst aber ist es in seiner Maasse dem göttlichen Rechte auf jetzt gedachte Weise nicht zuwider, vielweniger gegen das Christenthum. Gleichwohl gab man solches ehemahls aus allerhand Ursachen vor, und schaffte die Leibeigenschafft meistentheils ab, dadurch aber hat man das Land mit Bettlern, Müssiggängern und ungezogenem Gesinde angefüllet. Und nach diesem hat das Wort Knecht einen andern Verstand bekommen. Denn wenn man solches nicht etwan im weitläufftigen Verstande, oder aus Höflichkeit und seine Unterthänigkeit oder nur Ergebenheit rednerisch anzuzeigen brauchet, so heist es nicht einmahl einen Menschen überhaupt, der da auf gewisse oder unbestimmte Zeit dienet, und dafür Besoldung oder Lohn bekommt. Denn viele Diener

ner und Bediente sind, und heissen nicht im eugen Verstande Knecht: Sondern es ist eigentlich ein Knecht eine freye männliche Person, so als ein Dienst-Bote, vermittelst eines auf bestimmte Zeit gerichteten Miethe-Contracts seiner Hände Arbeit treu und redlich einem Herrn zu allerhand geringer Arbeit bey dem Ackerbau, der Vieh-Zucht oder aber andern Wirtschaffts-Geschäfften gegen einen gewissen Jahrlohn, Essen, Trincken und Schlaff-Stelle vermiethet, nach diesem aber wieder frey, über dem aber seinem Herrn zwar in Dingen, die das Haus-Wesen, die Haus-Zucht und seine Arbeit betrifft, nicht aber sonst in andern Dingen unterworffen, auch nicht eben verbunden ist, von seinem Herrn harte Züchtigung und Strafe zu erdulten, es wäre dann, daß der Herr zugleich seine weltliche Obrigkeit, oder deshalb in denen Policey-Gesetzen der Herrschafft eine gewisse Macht zur Haus-Zucht eingeräumet wäre. Es wäre aber zu wünschen, daß solches an allen Orten geschehe, damit man das liederliche und ungezogene Gesinde besser im Zaum halten könte. Solcher Mieth- und Lohn-Knechte sind vielerley, und auch öffters in einer Wirtschafft viele. Es kan aber die Anzahl der Knechte in einer Haushaltung oder Wirtschaft so genau nicht vorgeschrieben werden: Denn nachdeme sie viel oder wenig Arbeit und Verrichtungen haben, nachdem muß man auch mehr oder weniger in Bestallung nehmen. Auf grossen Gütern und Edel-Höfen hat man Acker-Knechte, (Fuhr- oder Pferde-Knechte), so an vielen Orten den Nahmen Encken oder Aenken (welche letztere Schreibart von einigen, wegen des Alt-Teutschen Ursprungs dieses Wortes, für besser gehalten wird) führen, also daß bey sechs Acker-Pferden, wo nemlich der Meyer, Hof- oder Schirrmeister mit zweyen Encken sind, davon der eine, welcher zugleich des Hof- oder Schirrmeisters beyde Pferde mit füttern, putzen und warten muß, der Ober- oder Groß-Encke, der andere aber der Unter- oder Klein-Encke genennet wird. Wo man acht Pferde hat, hält man noch einen Mittel-Encken. Bey einem starcken Bau-Wesen, und wo man dabey noch andere nöthige Fuhren, als Bier-Fuhren und dergleichen hat, wird auch wohl noch zu ein paar Pferden ein Bau-Knecht gehalten, welcher iedoch bey ermangelnder anderer nöthigen Arbeit mit denen andern Knechten zu Felde ziehen, und die nöthigen Acker-Dienste mit verrichten muß. Ueberhaupt ist dieser Unterscheid in Benennung der Pferde-Knechte, ausser was den Hof- und Schirrmeister anbetrifft, nicht viel nutz, weilen dadurch dergleichen Bursche sich einbilden, als ob sie nur zu dieser oder jener Arbeit absonderlich bestellet werden, und andere ihnen anbefohlne Arbeiten zu verrichten, Schwierigkeit machen: Denn ein Knecht ist und bleibt ein Knecht, der allerley Dienste, so in der Haushaltung vorkommen, ohne Ausnahme zu leisten schuldig. In Miethung der Knechte hat man vornemlich darauf zu sehen, daß man, wo möglich, bekannte Knechte dinge oder miethe: vor gar fremden und unbekannten Knechten, Land-Läuffern und Stremern aber sich hüte; daß man nie zwey oder drey Brüder zugleich in eine Haushaltung dinge oder miethe, weil nicht allein wenig Friede und Verträglichkeit zwischen ihnen zu hoffen, sondern auch allerley Untreu, Unfleiß, Partiten, Betrügerey und Schaden von ihnen zu befahren ist; und endlich, daß man für alten ausgearbeiteten Knechten sich hüte: weil sie gemeiniglich stutzig und unwillig sind, sich nicht gerne einreden lassen, und alles besser als die Herrschafft selbst wissen und verstehen wollen. Vor allen aber soll man auf der Knechte vortheilhaffte Griffe und Betrügerey in Fütterung der Pferde fleißige Aufsicht haben, auch sonsten emsig darob seyn, und zusehen, daß die Pferde nicht überladen, übertrieben, geschlagen, gestossen, geworffen, oder sonst von den Knechten übel tractiret und behandelt werden. So soll man auch die Knechte täglich anhalten, daß sie zu rechter Zeit früh auf seyn, und wenn sie sich selbst zuvor gewaschen und gereiniget haben, die Pferde striegeln und füttern, auch sonsten ihre gehörige Arbeit frisch und hurtig verrichten. Von allem Geschirr, das die Knechte brauchen, soll der Schirrmeister Rechenschafft geben, und so viel ihm nebst den Knechten zu thun möglich, sollen sie selbiges zu bessern, auszuflicken, brauchbar zu machen und zu erhalten, sich angelegen seyn lassen. Es sollen aber zuförderst sowohl Schirrmeister als Knechte gottesfürchtig, fromm, erbar, nüchtern, bescheiden, verständig, arbeitsam, frisch, wacker, freudig, beherzt, starck, getreu, fleißig, emsig, vergnüglich und demüthig, nicht aber halsstarrig, stolz, mürrisch, zänckisch, verdrossen und unerträglich seyn; der Pferde und Ochsen, oder was ihnen sonst vor Vieh anvertrauet wird, bey Tage und bey der Nacht treulich und fleißig warten, dieselbigen lieb haben, nicht überkollern und überpoltern, sie nicht unnöthig schlagen, oder ihnen fluchen, oder sonsten stossen, werffen, und sich wild und feindselig gegen sie erzeigen, sondern sie vielmehr also gewöhnen und abrichten, daß sie auf seine Spitz-Ruthen, Peitschen oder Geissel-Knallen, Geschrey, Stimme und Zusprechen mehr denn auf grosses Schlagen, oder Kollern und Fluchen geben. Sie sollen ihre Pferde oder Ochsen mit keiner grössern und schwerern Arbeit, denn das sie erleiden und ziehen mögen, überladen; sie alle Morgen, und bisweilen, da es die Nothdurfft erfordert, auch zu Mittag, sonderlich im Sommer sauber striegeln: auch zu rechter Zeit und gewisser Stunde, wenn sie nemlich schon etlicher massen ausgeruhet und verschnauffet haben, dieselben tränckeu; ihnen die Ohren, Mähne, Füsse und Schenckel sauber halten, solche zum öfftern mal im Sommer, mit frischem Brunnen-Wasser, Bier, Wein oder Wein-Drüsen, oder aber, wenn sie einen Fuß vertreten haben, mit Urin oder Nacht-Wasser waschen, und ihnen über Nacht mit Küh-Mist einschlagen, auch da sie sich erhitzet oder überfressen haben, zu Nachts das Maul mit Wein-Essig und Saltz aus-

auswaschen. Ein sorgfältiger Pferd- oder Ochsen-Knecht soll ferner seinen Pferden oder Ochsen kein Heu fürwerffen, kein Futter zu fressen geben, keine frische Streu untermachen, er habe denn alles vorher wohl ausgeschüttelt, gesäubert und fleißig geschwungen. Er soll fleißige Aufsicht und Sorge für sein Roß- und Wagen-Geschirr haben, und wenn etwas daran zerbricht, zerreisset, zertrennet, oder sonst schadhafft wird, solches entweder selbst wieder auszubessern wissen, oder ohnverzüglich dem Schirrmeister zur Ergänzung übergeben, wie er denn auch im Nothfall ein Eisen aufzuschlagen, zu nageln und zu hefften, verstehen, nicht weniger gute Wissenschafft von der Roß-Artzney haben soll, und leichtlich zu erkennen, was die Ursach sey, wenn etwan die Pferde hincken, an ihren Füssen und Hufen schadhafft worden, oder sonsten aufgestossen. Benebst soll er auch gute Sorge tragen, wenn seinen Pferden die Hüfe wachsen, oder sie den Hufen haben, daß er sie warm und fleißig zugedeckt halte. Alle Abends und Morgens soll er seine Pferde oder Ochsen fleißig besichtigen, ob die Pferde recht beschlagen, ob sie nicht vertreten, gestossen, gerissen oder sonst beschädiget, daß man bey Zeiten Rath schaffe oder fernerem Schaden vorkomme. Er soll auch den Pferden die Hüfe und den Ochsen die Klauen zu saubern wissen; die Stutten oder Mutter-Pferde nicht nur besonders in einen Stall einsperren, sondern auch besonders in einen Wagen spannen, oder in einem besondern eigenen Zuge arbeiten lassen. Krancke und bresthaffte Pferde oder Ochsen (ausser denen, die nur von der harten Arbeit laß und müde, oder gedruckt worden, oder etwan einen Schenckel verrenckt oder vertreten haben), soll er von andern gesunden Pferden und Ochsen gleichfalls absondern, und besonders in einen Stall oder Ort stellen, damit nicht andere davon angestecket werden. So aber ein Pferd irgend einen heimlichen Tück oder Untugend an sich hat, soll er vor allen Dingen dahin bedacht seyn, wie er ihm solches möge abgewöhnen: Denn wenn ein Pferd, entweder scheu, furchtsam oder stutzig ist, oder sich nicht will zum Vortheil beaeben und aufsitzen lassen, oder etliche sondere Orte scheuet, soll er ihm einen kleinen Stein an das Ohr hängen, und wo solches nicht helffen will, ihm die Augen blenden, oder mit einer brennenden Fackel oder Streh-Wisch hinter ihm herwischen, und den Hintern damit stopffen. Wenn ein Pferd allzumuthig ist, und ohne Unterlaß viel schreyen und wiehern will, soll er ihm gleichfalls einen durchlocherten Stein an das Ohr binden. Welches sich aber pfleget in die Höhe zu bäumen oder aufzulehnen und auf die Seiten zu springen, dem soll er, doch mit Manier und Bescheidenheit, die Spitzruthen um den Kopff und zwischen die Ohren messen, auch die vordern Füsse damit schmeissen. Legt es sich denn gerne nieder, so rücke er ihm geschwind den Zaum in die Höhe oder zurücke, und schmeisse tapfer darauf. Ist aber ein Pferd sonst unbandig, daß es übel zu beschlagen, oder allzu muthwillig in dem Stalle, soll er ihm ein rundes Kiesel-Steinlein in das eine oder in beyde Ohren legen, das Ohr in die Hand fassen, und es ihme hart zudrücken, so wird es so still, und sanfftmüthig als ein Lamm stehen. Ein Pferd- oder Ochsen-Knecht soll auch allezeit sein Bett und Lager in dem Stall haben, damit, wenn etwan ein Pferd oder Ochs jählings kranck oder los wird, die Pferde sich in die Halffter verwickeln, einander schlagen, beissen, stossen oder sonst verletzen, man alsobald bey der Hand sey, und bey Zeiten wehren, helffen und retten könne. Das Licht soll er in dem Stall-Leuchter oder Latern fleißig verwahren, und an keinen besorglichen Ort stellen, ingleichen des Toback schmauchens in dem Stalle oder auf dem Hofe, ausser der Gesinde-Stube sich allerdings enthalten. Des Abends soll er iederzeit die Pferd-Geschirr und Zeuge oder was auch zu den Ochsen gehöret, sauber und ordentlich, iedes an seinen gewissen Ort hängen und legen, damit man Morgens früh alles und iedes bey der Hand habe, wenn man wieder einspannen und aufs Feld fahren will, daß man dergestalt an der Arbeit nichts versäumme oder verhindert werde. Ist des Tages über etwas zerrissen, zerbrochen, oder sonst schadhafft worden, soll er es noch des Abends, ehe er schlafen gehet, ausbessern, und wieder zurecht machen, oder ein anders an die Stelle schaffen, sonsten kan man des Morgens nicht fertig werden, und es will hernach den gantzen Tag nichts recht von statten gehen. Den Stall soll er im Sommer alle Tage reinigen, des Nachts aber die Streu von frischem Strob machen; auch endlich mit dem Futter nicht untreu umgehen, noch solches heimlich verkauffen, und hernach die Pferde, welchen man es bald ansiehet, wenn sie böse und ungetreue Wärter haben, Mangel leiden lassen. Damit auch die Knechte den Haber nicht so leichte auf die Seite bringen und verpartiren können, soll der Haus-Wirt, Verwalter, Hofmeister oder Vogt, wenn die Knechte das Futter für die Pferde holen, selbsten mit in den Stall gehen, und den Haber unter den Häckerling schütten und mengen lassen. Endlich soll ein Haus-Herr seinen Korn-Boden, Speise-Kammer, Scheuern und andere Oerter, da er seine Victualien und Vorrath innen hat, damit die Gelegenheit seine Knechte nicht zu Dieben mache, wohl verschlossen halten, auch seinen Knechten weder eine allzu grosse Gemeinschafft mit denen Mägden, noch auch daß sie des Abends langsam nach Hause kommen, in den Schencken oder Wirts- und Brantewein-Häusern herum lauffen, über die Zeit den Tänzen beywohnen, oder ihres Gefallens aus- und einschleichen können, nicht verstatten, sondern solche Misbräuche zu verhüten, das Haus und Hof zu gewiß bestimmter Zeit zuschliessen, und denn niemand mehr (ohne erhebliche Ursachen) aus- oder eingelassen werden.

Der Haus-Knecht ist gleichsam der Scherwentzel in einer Haushaltung, und wird zu Haus und auf dem Felde zu allen vorfallenden Verrich-

richtungen gebrauchet, so von denen andern Knechten nicht versehen werden können, als: Für die Pferde den benöthigten Heckerling zu schneiden, und das Heu zu binden, den Hof reine zu halten, Holtz zu spalten, beym Brauen zu helffen, die Fröhner zu bestellen, zu säen, das Heu von den Wagen abzustechen, beym Einführen auf der Panse zu seyn, Korn zu wenden, der vorhandenen Fohlen und Tauben zu warten u. d. g. m. Einem Schirrmeister werden jährlich nächst der Kost in hiesigen Gegenden zum Lohne gereicht zwantzig bis vier und zwantzig Gülden Meißnischer Wehrung; einem Ober- oder Groß-Ecken achtzehn, neunzehen bis zwantzig Gülden; einem Mittel-Ecken und Bau-Knecht sechzehen bis achtzehen Gülden; einem Klein-Ecken vierzehen bis sechzehen Gülden; einem Haus-Knecht sechzehen, achtzehen bis neunzehen Gülden; einem Ochsen-Knecht achtzehen Gülden. Wo man Zwang-Knechte hat, fällt auch nach eines jeden Orts Gewohnheiten, das Lohn um etliche Gülden geringer. Ein Knecht ist ausser der bedungenen Zeit und wider seines Herrn Willen aus dem Dienst zu treten nicht befugt, hingegen wenn er seine Dienste zu verrichten ohne seine Schuld durch Kranckheit oder sonst gehindert wird, mag ihme das Lohn und der Unterhalt auch nicht abgekürtzet werden. Man hat im übrigen auch Brau-Holtz-Hirten-Schaaf- und andere besondere Knechte.

Knickicht, was es in Ansehung der Land-Wehr sey, davon siehe dieses Wort. Sonst aber deutet man damit eine Eigenschafft eines Menschen an, welcher auf eine sehr geitzige, harte und unbillige Art im Bedingen der Waare oder Arbeit oder auch anderer Ausgabe seinem Nächsten von dem, was er haben soll, immer mehr abdringet, abdricht und abknicket, als welches insgemein durch langes Handeln, Einwenden, Tadeln, Bitten, Beteln, Schmälern und Verzögern seines Schlusses von Knickern oder knickerichten Leuten geschicht. Indessen ist doch auch gewiß, wie sich dieses Laster öffters vor die Tugend der Sparsamkeit mit ihrem Vater dem Geitz ausgiebt, so muß sich auch öffters die wahre Sparsamkeit, Behutsamkeit, Bedächtigkeit und Hauswirtlichkeit, mit dem Nahmen eines knickerichten Wesens von denen belegen lassen, die nichts als ihren Gewinn und Eigennutz auch mit des Nächsten Schaden suchen, nach übermäßigem Gewinn trachten, die Freygebigkeit oder wohl gar die Verschwendung an andern unangenehm loben und lieben, wenn sie solche geniessen, sich selbst aber nicht nur vor der letzten, sondern auch vor der ersten sehr hüten, und sonderlich gerne mit nichts oder weniger oder schlechter Arbeit viel verdienen wollen. Denn diese nennen diejenigen, die ihnen nicht alles geben wollen, was sie fordern, auch knickerichte Leute. Ein Haus-Wirt, der sonderlich denen Anfällen dieser Mißgeburten der Tugend und verlarvten Laster ausgesetzet ist, nimmt sich also vor beyden billig in acht.

Knie, heisset derjenige Theil eines Menschen und dessen Beinen, da das obere dicke Bein und das Schien-Bein zusammen stossen. Dieses Gelencke bedecket ein noch anderes dünnes rundes Bein, welches die Knie-Scheibe heisset; doch ist diese nicht durchgängig bey allen Füssen der andern unvernünfftigen Thiere anzutreffen, sondern nur bey einigen und zwar bey den vierfüßigen an den vordern Schenkeln zu finden.

Knie-Büsche, nennt man solche Wälder und Höltzer, wo die Bäume versauern, kurtz und struppicht bleiben, krumm und niedrig wachsen. Es kommt von sehr sauern, kalten und hagern Gegenden, und wenn Wind und Schnee noch dazu kommt, so die jungen Bäume zu Boden drücken, her. Ein solches Holtz nennt man sonderlich im Ertzgebirge und Voigtlande kniebüschig.

Knoblauch, ist ein Küchen-Gewächse, und der schärffste unter allen Lauchen. Man hat dessen vielerley Arten, wie selbige in *Lonicers* Kräuter-Buch p. 421. beysammen anzutreffen; zu denen gemeinen Knoblauchen aber werden sonderlich gezählet der Hunds-Knoblauch, wächst gerne in den Weiß-Gärten; der Wald-Knoblauch, der in gantz feuchten und finstern Wäldern wächset, und Acker- oder Feld-Knoblauch, dessen Blätter breiter und höher als des ersten: Lachen-Knoblauch, ꝛc. von denen allen seines Orts Meldung geschehen. Er hat Blätter, die zu beyden Seiten scharff und etwas schmäler sind, denn der gemeine Lauch. Der Stengel ist rund, glatt und hohl, an dessen Gipfel Blumen und Saamen, wie an der Zwiebel gestaltet, hervor kommen; die Wurtzel ist aus vielen Zähen oder Kernen zusammen gesetzet, deren bisweilen auf die dreyßig zwischen denen dünnen Häutlein verschlossen sind. Der Knoblauch wird zwar wegen seines starcken und durchdringenden Geruchs und Geschmacks von vielen gehasset, ist aber nichts desto weniger, so wohl wegen seines Gebrauchs in der Küche, wie er denn in Moscau, Pohlen auf vornehmen Tafeln anzutreffen, als auch seines herrlichen Nutzens in der Artzney, nicht aus den Gärten zu verbannen. Er bedarff keinen so sonderbar zugerichteten Grund; wenn dieser nur mürbe ist, und bey dürrer Zeit genetzet wird, so ist der Knoblauch schon vergnüget, und stincket nicht so sehr, als wenn er trocken aufwächset. Seine Vermehrung geschiehet durch die Zähen, deren man die grösten und auswendig an den schönsten Häuptern oder Wurtzeln herum hangenden entweder im Martio oder April oder zu Ende des Herbsts zwey Zoll tieff, und drey oder vier Zoll von einander Reihen-weise in die Erde einsetzt, die übrigen kleineren Zähen aber entweder in die Küche oder zur Artzney gebraucht. Die Spitze muß im Stecken in die Höhe kommen, und kein anderer Saamen, was es auch sey, darunter vermischet werden. Viele wollen, daß der im wachsenden Monden gepflantzte Knoblauch wider anderer Wurtzeln Gewohnheit viel besser gedeyen, und merklicher, als gewöhnlich, sich erargössern solle; hingegen der im abnehmenden Monden eingeleget worden,

bekomme einen schwächern Geruch und kleinere Häupter. Er erfordert keine besondere Pfleg- und Wartung, als daß er durch den Frühling und Sommer mehrmahlen will gejätet und von allem Unkraut gesäubert seyn, weil er nicht gerne andere Gewächse neben ihm leidet. Wann er wohl gewachsen, so wird er um Johannis zusammen geknüpfft, oder wie in einen Knoten geschlungen, damit er, wie die Zwiebeln, desto mehr in Häupter und nicht ins Kräutig wachsen könne. Auf Galli wird er im Abnehmen des Monden ausgehoben, und die Häupter sogleich an die warme Sonne gelegt, damit die übrige Feuchtigkeit davon ausdünste, und man solche hernach desto länger unverfault erhalten kan; wenn die Häupter unbedeckt auf Stroh geleget werden, halten sie sich gleichfalls lang, etliche binden sie Büschelweise zusammen und hängen sie an einem schattichten trockenen Orte auf, andere aber hängen sie eine Zeitlang in den Rauch, wiewohl diese letztern sodenn zum Versetzen untauglich werden. Der widrige Geruch des Knoblauchs kan durch Zerbeissung wenigen Zimmets, Würtz-Nägelein, Anis- oder Fenchel-Körner, oder durch einen frischen Apffel gemäßiget und vertrieben werden. Denen sowohl zu Land als zu Wasser reisenden Personen, Acker- und andern auf dem Feld und in Höltzern arbeitenden Leuten als Schnittern, Mähdern, Holtzhauern und dergleichen, welche viel trocken Brot essen, und viel unrein- und ungesundes Wasser, oder ander schädliches Getränck trinken, bekommt er für andern wohl; hingegen sollen sich Leute, die hagere, hitzige Naturen haben, und schwangere Frauen seiner enthalten. Der Knoblauch erwärmet und trocknet den kalten und feuchten Magen, eröffnet die Verstopfung, zertheilet die Winde und zähe Feuchtigkeit im Leibe, ist auch gut wider den Stein, Harn-Winde und Bauch-Würme, nicht weniger wider das Fieber und die Pest, ingleichen wider die Stiche giftiger Thiere und wütiger Hunde Bisse, innerlich und äusserlich zu gebrauchen. Wenn man Knoblauch im Wasser siedet, Morgens und Abends die geschwollene Beine damit schmieret, so ziehet er die Geschwulst aus. Knoblauch in ein nicht gar vollgefülltes Faß Wein gethan, und an die Sonne gestellet, macht den Wein zu Eßig. Denen Hünern, die den Zipff oder Pips haben, die Zungen damit gerieben, curirt sie. So ist auch der Knoblauch ein Ingrediens bey vielen Roß- und Vieh Artzneyen. Hieher gehöret auch der heut zu Tage in unsern Gärten ziemlich bekannte Roquembole, welches eine Gattung Knoblauchs ist, die bey weitem nicht so scharff, starck und beißig als der gemeine, iedoch aber bey nahe so kräfftig, und zu denen Speisen sehr angenehm zu gebrauchen, auch eben so, wie der andere Knoblauch gepflantzet, gewartet und ausgehoben wird.

Knoblauch-Kraut, sonst auch **Wald-Knoblauch** genannt, ist ein Kraut, welches gerne in den Auen, auf Wiesen und feuchten Angern, auch in feuchten Höltzern wächset und glatte Blätter, gleich der Melisse hat. Der Stengel, welcher im guten Grunde ziemlich hoch schiesset, bringt weisse Blumen, darauf folgen kleine Hörnlein und ein kleiner schwartzer Saame darinnen. Das Kraut in den Händen gerieben oder geröstet, giebt einen Geruch und Geschmack, wie Knoblauch von sich, ist aber schwächer und lieblicher; man kan mit Zucker und Eßig eine Salse, auf die Tafel zum Gebratenen zu geniessen, davon bereiten. Wenn die Kühe, welche dieses Kraut sonderlich lieben, auf der Weide dergleichen fressen, so kan man es gar mercklich an der Milch schmecken. Die Wurtzel hat gleichen Geruch mit dem Kraut; ist einer warmen und trockenen Eigenschafft. Inwendig gebraucht, zertheilt sie die zähen und groben Feuchtigkeiten, eröffnet alle Verstopffungen, und befördert die Dauung. In einem Clystier gebraucht, bringet es in der Colic und Nieren-Wehe grossen Nutzen, lindert die Schmertzen und zertheilt die Winde. Die Blätter heilen die Schäden der Schenckel, wenn sie frisch übergeleget werden. Knoblauch-Kraut neben Scabiosen, Isopen, Ehrenpreis, Alant-Wurtzel und Brust-Beerlein in einem zugedeckten Topff in Wasser gekocht, auf die letzte ein paar Löffel voll Honig dazu gethan, und also oft ein Glas voll davon warm getruncken, löset den Schleim von der Brust, erleichtert den schweren kurtzen Athem, und vertreibet den langwierigen Husten. Wider den Brand und andere faule Schäden: Nimm im April oder May frisch Knoblauch-Kraut, lasse es einen Tag liegen, mache es klein und presse den Safft heraus, giesse Oel über den Safft und halte ihn in wohl vermachten Gläsern zum Gebrauch auf. Den zu Pulver gestossenen Saamen dieses Krautes auf zwantzig bis dreyßig Gran schwer bisweilen genommen, löset und treibet den Schleim von der Brust, eröffnet die verstopfften Krös-Adern, reiniget die verschleimten Nieren und Mutter, treibet die Würmer aus, curiret die Gelb- und Wassersucht, und steuret dem Abnehmen bey Jungen und Alten. Das Pulver von dem gedörrten Kraut und Saamen, wie auch den Safft mit den Heil-Salben vermischt, und täglich über die faulen und garstigen Geschwäre, und wenn selbige sich auch so gar zu einem Krebs anlassen soliten, geschlagen, reiniget und säubert dieselben, und befördert sie zur Heilung. Das Pulver des Saamens, oder der ausgepreßte Safft des Krauts in die Nasen gezogen, macht ein wenig niesend, ziehet viel Materie aus, und reiniget also das Gehirn.

Knocke, siehe **Raute**.

Knödel, suche **Holtz-Birn**.

Knörlein, siehe **Klösse**.

Knollen, suche **Erd-Aepffel**, wo die grossen rothen Aepffel so genennet werden. Allein sonst braucht man solches von allem dem, was ungestalt, höckerig, grob und zusammen gewachsen ist. Z. E. ein solcher Knollen Holtz. Ja einen groben Menschen, der keine Zucht hat, nennet man einen groben Knollen Gleichniß-weise.

Knollichte Gewächse, siehe **Blumen**.

Knorpel, ist eine weisse schlipfrige Art eines

noch

noch weichen Knochens, welches sich am meisten an den äussersten Enden der Knochen eines Cörpers befindet und sich biegen lässet. Er hat also, wie diese keine Empfindlichkeit, und dienet hauptsächlich darzu, daß die Beine um so viel besser beweget werden können. Daß aber der Knorpel der Ursprung der Beine, ist daraus gantz klar abzunehmen, weil bey den jungen Thieren z. E. in dem Kalb-Fleische mehr Knorpel anzutreffen als im ausgewachsenen, dergleichen das Rind Fleisch. Da nun auch bey denen Kindern die Gebeine mehr aus Knorpeln bestehen, als wenn sie erwachsen; so hat man daraus leicht zu schliessen, woher ein junges Kind so gar leicht lahm, ungestalt und krüpelich durch Verwahrlosung (siehe Kinder-Wärterin) gemachet werden könne, wiewohl auch ausserordentlicher Weise etliche Knorpel sich bisweilen in Beine verwandeln, die doch natürlicher Weise Knorpel hätten bleiben sollen.

Knospe, siehe Auge.

Knoten, heisset man bey dem Leine die Saamen-Hülsen, darinnen dieser aufbehalten wird, weil solche in der Form kleiner Knöpffe anzusehen.

Knoten, heisset auch an einem Faden diejenige Verschlingung desselben da man ihn nemlich als eine Schlinge rund gebogen hält, das Ende dahin durchstecket, und sodann ihn zusammen ziehet, wie die Nähderinnen gewohnt, dergleichen an das Ende eines Fadens zu machen, daß er bey dem Nähen nicht durchfahre. Man pfleget wohl gar den Faden doppelt zu nehmen, und solcher Knötgen sehr viele, wie auch gantz dichte eines an das andere, ja auch wohl über einander, vermittelst eines darzu verfertigten Instruments, so ein Schifflein heisset, zu setzen, woraus hernach allerley Arten von Frantzen, Trotteln, Quasten u. s. f. zu Vorhängen verfertiget, oder sonst mancherley gantze Muster auf gewisse Arten der Kleider und Decken damit genehet werden.

Knoten heissen auch die Absätze und Knoten an denen Halmen des Strohes von Korn, Weitzen, Gersten ꝛc. welche Knoten, wann sie unter der Erden liegen, machen, daß sich das Korn sehr bestöcket und ein Körnigen viel Hälmer treibet, folglich reichere Frucht trägt. Denn jeder Knoten in der Erde treibt einen neuen Halm. Der Hr. Baron von Wolf bauet also auf das tieffe Säen die Vermehrung des Getraides aus diesem Grunde. Nur gehöret alsdenn mehr Arbeit, folglich mehr Zeit und Leute zur Zubereitung des Ackers. Daran fehlt es aber bey uns, daß wir nicht 30, 60 und 100 fältige, sondern kaum 6, 8, 10 fältige Frucht erndten. Auch heissen Knoten die Absätze an den Weinstöcken, wo sich seine Augen ansetzen, und daher wird dasjenige Holtz, so blatt stehet, solche Knoten mit Augen hat und also zum Fortpflantzen dienet, Knotholtz genennet.

Kobalt ist ein Mineral von vielerley Arten, sonderlich ist derjenige sehr nützlich, daraus die blaue Farbe von vielerley Sorten und auch die blaue Stärcke gemacht wird. Doch davon suche man mehrers in Berg-Büchern und Lexicis, imgleichen im allgemeinen Kauf- und Handels-Lexico, zu Leipzig von Herrn Heinsio verlegt.

Kobe, siehe Schwein-Stall.

Kobel, siehe Hüner-Stall.

Kobolt, welches so viel als ein Betrüger oder Schmeichler bedeutet, ist ein vermeintlicher böser Geist, davon abergläubige Leute vorgeben, als ob er in Häusern und Ställen seinen Aufenthalt habe, daselbst so am Tage, wie die Gespenster des Nachts, sein Geschäffte treibe, und entweder nützliche Dienste thue, oder allerley Schabernack und Verdruß darinnen anrichte, nachdem ihme von denen Inwohnern, Knechten und Mägden gut oder schlimm begegnet werde. Ob nun wohl gantz ausgemachet, daß die allermeisten Umstände, welche der gemeine Mann von dem Kobolt zu erzählen weiß, auch nicht einmahl einen rechten Schein einer Wahrheit haben; so ist doch so viel gewiß, daß der Teuffel unaufhörlich den Menschen zu betrügen beschäfftiget, und dannenhero am allereisten diejenigen, welche boshafftiger Weise GOtt und dessen Verehrung hindan setzen, durch mancherley ungegründete Einbildung zu äffen geschickt und willig sey, damit er die abgöttischen und abergläubischen Menschen von GOtt und dem Vertrauen auf ihn ab- und zu einem Vertrauen auf sich oder ein solch Ding verführe, oder doch verleite, aus der Ordnung GOttes zu treten, die da haben will, daß ein Mensch durch Beten und Arbeiten seine leibliche Nothdurfft schaffen soll. Dahingegen aber verführet er dadurch die Menschen auf Müssiggang, aller Laster Anfang, zu verfallen, da sie in der Einbildung bestärcket werden, der Kobolt richte ihre Geschäffte vor sie aus. Ob der böse Geist dazu vermögend? ob er deswegen einen Leib annehmen oder vielmehr sein Leibliches in einer gewissen Figur sichtbar machen könne? oder ob diese Kobolte Mittel-Geister und eine besondere Art unsichtbarer, vernünfftiger Geschöpffe seyn? ob von dergleichen Kobolt-Geschichten auf die Hexerey zu schlüssen und deswegen ein Bündniß mit dem Satan voraus zu setzen? und dergleichen Fragen gehören hieher nicht, um solche zu untersuchen oder zu erörtern; zumahl unsere Erkänntniß vom Reiche der Geister und denen unsichtbaren Geschopffen überhaupt sehr schwach und geringe ist. Wir müssen uns derwegen nur mit Vermuthungen behelffen, und überdem mit einer schweren Menge der Gelehrten Meinungen dabey plagen. Ein guter Haus-Wirt bleibe nur fein in der rechten Christlichen und vernünfftigen Ordnung und Einfalt, wie solches hin und wieder in diesem Wirtschaffts-Buche angewiesen wird, so hat er alle diese Kobolt-Fragen nicht nöthig, da sie mehr curieus als nöthig und nützlich, sonderlich heut zu Tage sind, nachdem uns die Ausschweiffungen der Hexen-Processe von selbsten, bey einem heitern Lichte der Wahr-

heit, aufgehöret haben, deswegen es sonst noch wohl nützlich seyn können, wenn man sich um diese Sache ein wenig mehr bekümmerte. Allein nun kan man es andern Arten von Gelehrten überlassen, und als ein Haus-Wirt sein nach dem nützlichen und nöthigen in seinem Stande fragen.

Koch, heisset zwar insgemein eine iegliche Person, welche durch die Erfahrung erlernet, wie mit denen Speisen in der Küche umzugehen, daß sie vermittelst der daran gehörigen Gewürtz und anderer Zubereitung sowohl einen guten Geschmack bekommen, als auch eine gute Nahrung geben mögen. Insonderheit aber verstehet man darunter einen in dieser Kunst also erfahrnen sonderlichen Menschen, der nicht nur eine gute Erkänntniß von der Natur und Eigenschafft derer so vielen und mancherley Arten der Speisen besitzet, sich auf die niedlichen Bißgen wohl verstehet, und eine kluge Wahl unter ihnen anzustellen weiß; sondern auch nach der Vorbereitung eine iede Art insbesondere auf gar verschiedene Manier bald auf diese bald auf eine andere Weise wohlschmeckend, und darneben zierlich zuzubereiten und auszuputzen geschickt ist. Er muß demnach vollkommen mit dem Kochen, Sieden, Braten und Backen umgehen, und darinnen nach eines ieden Gefallen, Veränderung machen können. Bey einem grossen Hof-Etat hat man dreyerley Köche, den Mund-Koch, der die herrschafftliche Tafel besorget, den Ritter-Koch, der die Marschalls-Tafel und Cavaliers mit Speisen versiehet, und den Unter-Koch, der die geringe Hof-Bediente speiset. Ja man hat auch Neben-Reise-Feld-Köche.

Koch-Buch, wird diejenige Beschreibung genennet, darinnen eine Anleitung gegeben werden soll, wie diese und jene Speise nicht nur am gewöhnlichsten vorzubereiten, das ist, ehe es gesotten, gekocht oder gebraten werde, wie solche zu saubern und zu verlangtem Nutzen zuzuputzen seyn, sondern auch wie ein iedes nach seiner Art, theils auf das beste und schmackhafftigste, durch gute Gewürtze, Sossen, Brühen und dergleichen zuzubereiten, theils schlecht und gemein, doch beydes weich, mürbe und saftig zuzurichten; wie allerhand Torten und Pasteten zu backen; gantze Aufsätze und aus mancherley Speisen bestehende Trachten wohl zu ordiniren, und diejenigen zusammen zu nehmen, die sich ihren Eigenschafften nach zusammen schicken, und was dergl. m. Die meisten, auch die grösten Bücher, so von der Koch-Kunst geschrieben worden, handeln zwar meist von der Art und Weise, wie nemlich die Speisen wohlschmeckend und niedlich zuzurichten, weil aber der Geschmack und der Appetit der Menschen, dem doch durch diese Kunst eine grosse Gefälligkeit erwiesen werden soll, sehr unterschieden; zu dem auch die einmahl überhand genommene Wollust, täglich darinnen eine Aenderung trifft, wie in der Mode der Kleidung, am allermeisten aber die Landes-Art darbey einen Wechsel hält; also hat man wohl keinen vollständigen Unterricht sich von dergleichen Büchern zu versprechen. In diesem Buche ist man bemühet gewesen, bey der Beschreibung einer ieglichen Speise erstlich ihre Eigenschafft, und was dem zugehörig, zu erzählen, hierauf anzuführen, wie solche zum Küchen-Gebrauch vorzubereiten, das ist, zu reinigen und zuzuputzen, nach diesen aber auch anzuweisen, wie selbige auf verschiedene theils Frantzösische, theils Engelländische, theils auf andere ante und von delicaten Mäulern approbirte Manier sowohl, als auch sonst auf gantz gemeine einmahl eingeführte Art zuzurichten, und hierauf wohl garniret und ausgeputzet, endlich auf den Tisch zum erwünschten Genuß aufzutragen sey: Diesemnach finden auch hierinne diejenige, welche mit den Speisen umzugehen haben, und deshalber eine und andere Nachricht davon zu wissen begehren, obgleich nicht ein vollständiges Koch-Buch, dennoch eine gute Anleitung hierzu, welche ihnen viel Nutzen schaffen kan, wenn durch eigene geschickte Einrichtung nach den gegenwärtigen erfordernden Umständen die Sache vorgenommen wird. Man hat eine ungemeine Menge Koch-Bücher. Der Herr von Rohr in seiner Haushaltungs-Bibliotheck erzählet derselben sehr viele. Die Frau D. Schellhammerin hat zu Kiel 1697 und 99, die Fr. Wolley einen vollkommenen Koch, zu Hamburg 1674, die Frau Egerin zu Leipzig 1706 dergleichen heraus gegeben. Und an Elisabeth neuem Tisch-Buche ist auch zum Anhange der Frantzösische Koch, Conditor und Becker zu finden. In diesem Lexico ist auch die Koch-Kunst iederzeit mitgenommen worden. Man kan aber auch noch hinzu setzen das zu Leipzig bey Herrn Gleditschen heraus gekommene Frauenzimmer-*Lexicon*. Der immerwährende Erfurtische Frauenzimmer-Calender handelt davon gleichfalls. Viele besondere Nachrichten, sonderlich von einer Fürstlichen Küche, kan man auch in des Fürstl. Sachsen-Weymarischen und hernach Schwartzburgischen Hof-Secretarii Bornemanns Haushaltungs-Magazin, der unter dem Nahmen Bannormen solches heraus gegeben, finden.

Koch-Löffel oder Rühr-Löffel, ist ein langstieligter platter, von Holtz geschnitzter Löffel, womit man die kochende Speisen herum rühret, damit sie nicht anbrennen.

Koch-Löffel-Blech oder Rühr-Löffel-Blech, ist ein viereckigtes durchlöchertes messingenes oder verzinntes Blech, worinnen die Koch- oder Rühr-Löffel in denen Küchen stecken.

Koch-Ofen, wie sehr nöthig es sey, endlich einmahl auf die Holtz-Ersparung zu dencken, das ist unter denen besondern Artickeln hin und wieder erinnert worden. Es wird aber niemand leugnen, daß insonderheit durch unsere Koch-Herde, worauf in offenen Feuern gekochet wird, ein ungemeiner Aufwand des Holtzes geschehe, indem die meiste Hitze ohne Gebrauch zur Seiten und zum Schorstein hinaus flieget. Man hat zwar durch blecherne Schir-

me

ine und auch Schirm-Mauern, ingleichen durch allerhand angebrachte Oefgen und Löcher im Herd bey einigen Dingen auf die Menage zu sehen angefangen; Die Frantzösischen Köche, die sonst in Ansehung derer Koch-Materialien viel Verschwendung treiben, wissen doch in diesem Stück gantz feine Koch-Herde, it. Castroll- und Kohlen-Koch-Feuer zur Menage anzugeben. Allein das meiste und gröste wird doch in offenem Feuer gekochet und gebraten, und jene Neben-Feuer müssen doch noch absonderlich gehalten werden, folglich hat man viele Feuer zugleich nöthig, wenn man vielerley kochen, braten, sieden, backen, wärmen ꝛc. will. Man hat daher auf allerhand Arten derer Koch-Herde, oder vielmehr auf die Erfindung eines solchen Koch-Ofens gedacht, darinne man 1) die Hitze zusammen in verschiedenen Graden, und so lange, als man will, behalten und brauchen, und 2) mit einem Feuer a) verschiedene Töpffe mit warmen Wasser erlangen, b) etliche Castroll-Löcher versehen, c) alles kochen, d) braten, e) backen und f) welken könne. Herr Leutmann in seinem Vulcano famul. hat einige angegeben. Sie leisten aber diesen vielfachen Nutzen nicht. Allein man findet hin und wieder in grossen Küchen bey Höfen oder in öffentlichen Waysen-Häusern und grossen Haushaltungen auf dem Lande, eine gantz einfältige Art von Koch-Oefen, welche dieses alles leisten, und dabey man wenigstens die Helffte des Holtzes und der Kohlen jährlich ersparet. Es ist dergleichen Koch-Ofen auf dem Gräflichen Reussischen Schlosse zu Eberßdorff und in dem dasigen Waysen-Hause zu finden, wo man das Modell noch besser nehmen kan, als es zu beschreiben und im Riß abzubilden ist. Doch wollen wir einige Nachricht von einem solchen Ofen geben. Es wird 1) etwan eine Elle tieff ein Loch in die Erde gegraben, so drey bis viertehalbe, ja vier Ellen lang, und zwey bis drittehalb, ja drey Ellen breit, nachdem man den Ofen groß anlegen will. Der Boden dieser Grube wird 2) mit Ziegel-Steinen belegt, und dienet zum Aschen-Herd. Hierauf mauert man 3) den ersten und den eigentlichen Feuer-Herd vermittelst eines Gewölbes, in dessen Mitte ein Rost von eisernen Stäben kommt, damit die Asche in den erstgedachten und mit Platten belegten Aschen-Herd fallen könne, wozu vorne unter dem Ofen-Loche, welches auf den Feuer-Herd aufgesetzet wird, ein besonderes Loch ist, dadurch man die Asche herausziehen, ja auch den Zug der Lufft befördern kan. Es darf aber dieser Aschen-Kasten und Herd kaum eine halbe Elle hoch in seiner Höhlung seyn. Hierauf wird der Feuer-Herd, wie gedacht, auf allen vier Seiten umschlossen, und vorne mit einem Ofen-Loche versehen, auch so hoch, oder etwas höher in seiner Höhlung, als ohngefehr ein gemeiner Herd von der Erden an hoch ist, formiret. Uiber dem Ofen-Loche gehet 4) ein Rauch-Loch heraus. Vor dem Rauch-Loch aber ist ein Camin und Schlauch in die Höhe geführet, worein der Rauch gehet, und entweder gleich in die Feuer-Mäuer kommt, oder, welches noch besser ist, über den Ofen hin geführet, damit der Rauch circulire, und alsdenn erst in den Schorstein, oder gleich hinaus zur Seiten durch die Wand ohne Feuermäuer geleitet wird. Man hat also zu diesen Koch-Herden, eines Theils eben keine grosse Feuer-Mäuer, wie sonst zu unsern Küchen nöthig, und überdem auch nicht so leicht Feuers-Gefahr zu besorgen. Nur müssen, wenn der Rauch-Gang über den Ofen hinter bis zum Rücken, und auch da wohl noch erst an den Ofen herunter und wieder hinauf geführet wird, hin und wieder Steine eingesetzet werden, die man heraus nehmen, den Schlot aber reinigen kan. Dieses ist also der untere Feuer-Kasten mit seinem Ofen-Loch, Raum-Loch und Fang. Auf der einen Seite nun, z. E. der lincken, wenn man vorne bey dem Ofen-Loche stehet, und dasselbe ansiehet, werden 5) in die Seiten-Wand gleich 2, 3, 4 eiserne Töpffe zum Wasser halb und auf dem Feuer-Herd stehende so eingemauert, wie man die kupfernen oder irdenen Blasen in die Stuben-Oefen bey denen Bauern mauert. Ja man kan auch hinten in der Wand dem Ofen-Loch gegen über solche Töpffe anbringen. Denn man braucht verschiedenes gekochtes oder nur warmes Wasser. Jedoch ist es besser, wenn man diese Hinter-Seite sparet, um die Zug-Löcher, dadurch eine mäßige Hitze zu denen Castroll-Löchern gehet, von dem Herde hinauf zu führen. Denn die Löcher zu denen Castrollen selbst werden 6) in einem Absatz hier hinten an dem Ende der Höhe des Feuer-Kastens gar füglich angebracht. Solchergestalt ist der Feuer-Kasten mit dem, was unten und zur Seiten dabey anzubringen, mit Fleiß gantz einfältig, damit es ein jeder verstehe, beschrieben. Nun schreiten wir zu seiner Bedeckung. Diese geschicht 7) in der Breite anfänglich nur halb, vermittelst einer eisernen Platte, a) welche in der Stirn- und Hinter-Wand sowohl als der Seiten-Wand zur rechten Seite aufliegen, und wohl eingefasset werden muß, damit sie, sonderlich wenn sie etwan springet, nicht so sehr aus einander getrieben werden könne. Auf der lincken Seite (man versiehet allemahl, wenn man vor dem Ofen-Loche mit dem Gesichte stehet), liegt diese Platte nicht auf der Mauer auf. Denn sie ist nur halb so breit, als der gantze Feuer-Herd oder Kasten breit ist. Daher wird hier eine starcke eiserne Stange erfordert, so der Länge lang durch den Ofen gehet, worauf diese ziemlich starcke eiserne Platte, weil sie unmittelbar über der Flamme ist und viel ausstehen muß, ruhet, und damit dieselbe, die auf ihrer lincken Seite oder Kante, so auf keiner Mauer aufliegt, Perpendicular der Länge des Ofens nach aufzusetzende anderweitige, etwan eine und eine halbe Elle breite, und so lang, als der Ofen ist, sich erstreckende, jedoch etwas dünnere, in die untere Platte einzulassende Platte b) an

diesem Ende vermittelst des darunter liegenden Eisen-Stabes desto besser tragen könne. Diese beyden Platten sind die kostbarsten Stücke dieses Koch-Ofens, können aber, wenn man sonderlich im Anfange behutsam damit umgehet, und sich versiehet, daß, wenn sie sehr erhitzet, nicht etwan kalt Wasser darauf geschüttet werde, und sie also nicht, wie bisweilen mit denen eisernen Platten in Stuben-Oefen geschicht, springen, ungemein lange gebrauchet werden. Im übrigen macht die Platte sub a) zu den eigentlichen Koch-Herd, der hinten zur lincken Seite durch die Platte b) vorne an der Stirn-Wand über dem Ofen-Loch und hinten durch die ferner aufzuführende Ofen-Mauer verschlossen ist. Zur rechten Seite aber ist der Stand des Kochs vor dem Koch-Herde, und da macht man in der Mitte eine eiserne Stange mit Haspen, und hänget zwey blecherne Thüren hinein, dergestalt, daß man den Koch-Herd auch hier verschliessen kan. Ja man kan ihn auch seiner Länge nach, nach Belieben durch ein Blech in zwey Theile unterscheiden, und damit man in einem Theile eine etwas schwächere Hitze habe, so kan man den Theil der Platte nach der Hinter-Mauer zu (die der Stirn-Mauer gegenüber stehet) mit dünnen Ziegel-Steinen und Leim besonders bedecken lassen. Wo dieser Koch-Herd durch die Thüren verschlossen werden kan, läßt man 8) ein kleines Gewölbe schliessen, damit solchergestalt auf diese Mauer, darein die Gewölbe-Oeffnung gebracht wird, nebst der nun weiter zur lincken Seite von denen Wasser-Töpffen an aufzuführender Haupt-Mauer des Ofens, diejenige starcke blecherne Platte c) zu beyden Seiten ruhen könne, welche den Koch-Herd sowohl als den Feuer-Kasten nun das erstemahl, folglich den ganzen Ofen auf allen Seiten bedecket, als welches durch die eiserne Platte a) nicht geschahe. Diese Platte c) darf nur von starckem Blech seyn, und werden überdem in die Breite etwan vier eiserne nicht gar zu starcke Stäbe über den Ofen darunter geleget, damit sie in der Mitten nicht so leicht gebogen werden könne. Diese Platte c) berühret auch das Feuer ordentlicher Weise nicht unmittelbar. Denn eines Theils ist der Koch-Herd mit seiner Platte zwischen ihr und der Flamme, und unter diese wird das Feuer meistentheils gemacht, andern Theils aber ist sie in Ansehung der nicht bedeckten Höhlung des Feuer-Kastens, da die Platte a) nur halb darüber gehet, doch viel weiter von der Flamme entfernet. Will man sie aber ja, jedoch in weiterer Entfernung, davon berühren lassen, wenn man etwas geschwinde Hitze zum Braten brauchet, so darf man nur das Feuer unten auf dem Feuer-Herde etwas breiter machen, oder mehr nach der lincken Seite zu schieben. Denn da die Platte a) nicht so breit als der Feuer-Herd ist, so schlägt alsdenn durch den übrigen Raum die Hitze unmittelbar an die Platte c). Eben diese Platte ist nun 9) der Herd zum Brat- und Back-Ofen, welcher abermahls in zwey Theile kan unterschieden, hiernächst aber nicht allzu hoch, nemlich am höchsten kaum drey Viertel hoch im Lichten mit einem dünnen Gewölbe bedecket, die Oeffnung aber auf die lincke Seite des Ofens gemachet, daß solche vorne abermahl, wie der Koch-Herd mit blechernen Thüren verschlossen werden kan. In der Mitte der Länge des Ofens ist ordentlicher Weise in allen diesen Behältnissen die stärckste Hitze, iedoch noch Unterscheid, daß die Flamme den Herd unmittelbar oder mittelbar nahe oder entfernet berühret, weil das Feuer im Feuer-Herde in die Mitte des Ofens ordentlich gemachet wird. Allein im Brat-Ofen wird im Vördertheil der Breite des Ofens die Hitze stärcker als hinten seyn. Auf beyden Seiten der Länge nach aber ist die Hitze viel schwächer. Und solchergestalt kan man alle Grade der Hitze finden, wie man sie bey dem Kochen, Braten und Backen braucht. Eben eine solche gelinde Hitze kommt auch unter die Castrollen. Nun ist noch 10) übrig, diejenige Stäte oder den Herd, worauf man nach und nach etwas welcken kan, anzubringen. Solches geschicht nun auf der dünnen Decke des Brat-Ofens ganz zu oberst. Daher der Ofen oben mit einem Sims eingefasset, der Boden mit Horden beleget, oben aber nur eine bretterne Decke auf den Sims geleget wird. Woferne der Schlauch des Camins vorne am Ofen-Loche über den Ofen hinter geführet wird, so geschicht solches vermittelst eines Bogens, also daß der Welck-Boden und Sims des Herdes nicht berühret wird, ja auch Platz übrig bleibet, allerhand auf die bretterne Decke des Koch-Ofens von irdenen Gefässen zu setzen. Man wird aus dieser verhoffentlich sehr deutlichen Beschreibung des Ofens, den Fig. 3 in der XXI Tab. vorstellet, sehen, wie profitabel ein solcher Koch-Ofen sey. Allein er kan auch kleiner, als hier das Maaß angenommen ist, oder auch grösser gemachet werden, nachdem viel zu kochen seyn mochte. Daran liegt nichts. Je kleiner er ist, je weniger Holtz erfordert er, und desto weniger kosten die Platten. Die Köche wollen zwar nicht gar zu gerne daran, weil sie dergleichen nicht gewohnet sind. Daher sie meistentheils viele Schwierigkeiten machen. Allein man muß sich daran nicht kehren. Das ist die gemeine Art bey allen guten Sachen, daran die Leute nicht gewohnet sind. Eine so genannte Koch-Parade scheinet zwar der Ofen nicht in einer Prunck-Küche zu machen, wie man denn auch kein Feuer siehet, und wenig Rauch gewahr wird. Allein man kan ihn auch mit Zierath versehen, wenn man will. Ja es wird auch leichte seyn, unter dem Koch-Herde Oeffnungen in den Feuer-Herd zu bringen, solche zu öffnen und zu schliessen, folglich dadurch auch unmittelbar aus Feuer etwas zu setzen. Solche Aenderungen und Verbesserungen sind leicht zu erfinden. Und wer ihn noch simpler haben will, kan auch den Brat-Ofen weglassen, it. die Castrollen, u. s. f.

Koch-Zettel, siehe Küchen-Zettel.

Rockel-Korner, Coccel-Körner, sind dunckel-braune aus Egypten und Malabaren zu uns kommende Körner, mit einer runzeligen Haut, und wo sie am Stiel gehangen, wie Nieren gestaltet, so groß wie Erbsen, und eines bittern Geschmacks. Sie werden zu einer verbotenen Fischerey gebraucht, und von bösen Leuten, mit Campher und faulem Käse, zu Pillen gemacht, und ins Wasser geworffen, da denn die Fische, welche dergleichen verschlingen, dergestalt davon betäubet werden, daß sie in die Höhe schwimmen, und ohne Mühe mit den Händen gefangen werden können.

Köder, Oveder oder Overder, heist dasjenige, was an einen Angel-Haacken gestecket, oder in eine Fisch-Reusse, Hamen, Kasten oder Garn-Sack geleget wird, um die Fische damit anzulocken, und folglich zu fangen. Dergleichen sind zum Angeln die Regen-Würmer, Bohnen in blossem Wasser gesotten, allerhand kleine Fische, Frösche, (sonderlich wenn die abgeschundene Hinter-Viertel in Rindern-Unschlitt gebraten worden) Heuschrecken, Grillen oder Heimen, grosse Fliegen, Ochsen-Hirn, Mehl-Würmer, Leber von Rindern, stinckendes Aas, womit man gemeiniglich die Barmen ankodert, und an die Angel-Haacken machet. Hiernächst sind auch zum Angeln folgende eines sehr grossen Nutzens: als Regen-Würmer in einem neu-verglasurten Topffe acht Tage in die Erde gesetzt, denn Campher mit Honig vermengt, die gedachten Würmer darinnen gewälgert, und an die Angel gestecket, Widder- oder Hammel-Fleisch in Honig gesotten, und denn dieses mit altem Menschen-Harn temperiret, in Stücken zerschnitten, und an die Angel-Haacken gehencket. Item: Alten Käse mit weissem Brot und Milch zu einem Teige gemacht, Küchlein daraus formiret, solche dürre werden lassen, und denn an die Angel gemacht. Man nimmt auch Hunds-Leber darunter, wiewohl diese Leber auch alleine von denen Fischen geliebet wird. So macht auch rohes Kalb-Fleisch mit Gersten, Weitzen, Honig und Wasser abgesotten, einen unvergleichlichen guten Angel-Köder. Ein besonders guter Karpfen-Köder an die Angel zu stecken wird folgender Gestalt zubereitet: Man nimmt nemlich einen Reiger, und zwar, wo es mit Gelegenheit seyn kan, das Männlein, rupfft solchen, zerhackt und zerstösset ihn. Diesen zerstossenen Vogel thut man in ein Glas, und setzt es vierzehen Tage bis drey Wochen in warmen Mist, da denn das Fleisch binnen solcher Zeit gantz verweset, und ein öhlichtes Wesen hinterläßt. Wenn man nun dieses Oel oder öhlichte Substanz in dem Glase findet, so bindet man solches auf das allergenaueste zu, und verwahret dasselbe an einem nicht allzu warmen Ort, damit es nicht evaporiren oder ausdünsten möge. Will man nun fischen, so kan man weiche Brosamen von weissem Brot, auch gestossenen Hanff-Saamen nehmen, solche mit Reiger-Oel wohl unter einander kneten, kleine Kügelein vier oder sechs Erbsen groß daraus machen, die Angel-Schnure nahe bey der Angel damit bestecken, und wie ordentlich geschiehet, damit angeln. Ein anderer guter Angel-Köder zum Karpffen-Fang ist, wenn man ein Pfund Hanff-Saamen, aus dem schon das Oel gepresset worden, nimmt, und darzu entweder zwey Unzen von einer Mumie, (ausgedorrten und an der Sonne getreugten Menschen-Fleisch) oder nur Menschen-Fett, zwey Unzen Schweinen-Schmaltz, zwey Unzen Reiger-Oel, zwey Unzen Honig, ein Pfund Brosammen von altgebackenem weissen Brot, und vier Gran Bisem thut. Aus dieser Massa knetet und machet man, nach voriger Manier, Kügelein, und wenn sie etwan wegen allzu vieler Flüßigkeit nicht zusammen halten wolten, kan nur noch mehr Hanff-Saamen darunter genommen, und der Teig fester gemacht werden. Die Unkosten an diesem Köder sind im geringsten nicht zu scheuen, indem die Karpffen, weil sie solchen vor allen andern ungemein lieben, denselben schon bezahlen werden. Sonsten dienet auch zur guten Nachricht, daß der Karpffe zu gewisser Jahrs-Zeit ungemein beißhungerig, alle Köder ohne Unterschied anfället; dannenhero er sonderlich nach seiner Laich-Zeit, (welche im Majo und Junio geschiehet), im Julio und Augusto leicht mit Bohnen, so im blossen Wasser gesotten, oder auch nur mit Regen-Würmern zu fangen ist. Auf andere Fische macht man die Köder zum Angeln noch auf verschiedene Weise: Man nimmt nemlich Käse und Würmlein, oder die kleinen Wasser-Schnecklein, so bey dem Wasser wohnen, und auch Häuslein auf ihnen tragen, ingleichen das Gelbe von dreyen Eyern, diese Stücke stösset man unter einander als einen Teig, und mischet noch etwas Saffran darunter; wenn man denn angeln will, so stecket man davon einer Erbsen groß an die Angel in einem reinen Tüchlein. Oder es wird Hasen-Fleisch zehen oder vierzehen Tage in Honig gelegt, und hernach an die Angel gestossen. Etliche nehmen auch Kichern und fauten Schaaf-Käse, machen Kügelein daraus, und ziehen sie durch Lohr-Oel, und stossen sie also an die Angel. An die Nacht-Schnüre werden auch Regen-Würmer, Plötzen und andere dergleichen Köder gemacht. Die Köder, so in denen Reussen, Hamen und Garnen zu gebrauchen, sind unterschiedlich; Denn etliche nehmen Haus-Wurtz, und thun solche hinein; oder binden eine von Bocks-Blut, Back-Ofen-Leimen und Honig gemachte Kugel in einem Tüchlein in die Reussen. Item Weitzen-Kleyen zwey Theil, Honig zwey Theil, Gersten ein Theil, und mit Wasser, so viel als nöthig, Kugeln daraus gemacht, und da hinein gelegt, worinnen man gerne Fische fangen will. Oder Gersten-Mehl und Rinds-Leber, Bocks-Blut und Wein-Hefen unter einander gemischt.

gemischt. Etliche nehmen nur stinckende Ziegen-Milch: Oder auch Unschlitt von einem Ziegen-Bock, gestossene Bohnen und Baldrian zu Küchlein gemacht, und in die Reussen gethan. Einen Löffel voll Reiger-Schmaltz und einen Löffel voll Honig zusammen wohl gepräglet, bis es zähe wird, denn noch etwas Saffran darunter gethan und in die Reussen gehänget. Man schmieret auch Hände und Füsse damit, wenn man fischen gehet. Senff-Körner, einen Fuß von einer Wiesel, den gelben Saamen aus einer Rose, und reibe Schnecken zusammen in Rindern-Unschlitt geröstet, und in die Reussen, Hamen oder Garn-Säcke gehänget. Wenn man den Geruch dieser Anköderung stärcker machen will, darff man nur stinckendes Aas darzu nehmen, sonderlich in denen Wassern, wo sich Barmen aufhalten, welche sich, wo sie von diesem Köder den Geruch bekommen, häuffig einstellen werden. Wenn man viele Schmerlen, Gründeln, oder andere kleine Fischlein fangen will, darff man nur etliche Stücken Lein-Kuchen, welche von dem Lein-Oel übrig bleiben, in die Reussen, Hamen oder Garne thun, so werden sich allorten sehr viele Fische von dergleichen kleinen Gattung fangen. Man kan auch zu einem guten Köder in die Reussen ꝛc. nehmen ein junges schwartzes Huhn, das noch nicht geleget hat, solches ersticken, und denn, nachdem die Federn abgerupffet, mit zwey rothen Schnecken so lange sieden lassen, bis sich die Beine selbsten vom Fleische ablösen. Dieses Huhn samt aller Zugehör wird in einen wohl vermachten Topff gethan, und acht Tage an die Sonne gestellet; wenn diese Zeit verflossen, kan man den Topff eine halbe Stunde aufgemacht an die Lufft wieder bringen. Nach diesem nimmt man eine gute Hand voll wohl gesotten und verschäumter Gerste, und thut sie zu den andern Ingredientien in den Topff, welche sich denn mit einander also verzehren, daß das Uberbleibsel einem blossen Teige gleich stehet. Diesen Teig nun kan man in die Reussen, Hamen und dergleichen stecken, da man mit Vergnügen erfahren wird, wie sich die begierigen Fische eingestellet, und in ziemlicher Anzahl gefangen haben. Grosse Brenn-Nesseln mit Hunds-Wurtz-Safft beneket, in die Reussen gehencket, locket die Fische häuffig darein. Man nimmt auch Hanff-Saamen, und schneidet die Knöpflein ab, weil er noch in der Milch ist; dieser wird gedörret, kleine zerstossen, und in einem mit Hartz und Wachs vermachten Glas zum Gebrauch aufbehalten. Hat man nun den Köder nöthig, so nimmt man ein halb Pfund gedörrten Rogen von einer getreugten Schleye, diesen stößt man klein, und thut alsdenn ein Pfund rohen Speck darzu, welche zwey Stücke wohl mit einander temperirt und vermischet werden müssen, zu diesem schüttet man von dem Hanff Pulver so viel, als zu einem Teige genug seyn mag: von diesem Teige nimmt man so viel als nöthig, und hängt es in die Reussen, Hamen ꝛc. Oder Bären-Schmaltz, Honig, Kühe-Koth, eine Hand voll Korn, solches zerlassen, unter einander gemenget, Küchlein daraus gemacht, und dürre werden lassen, und solche in die Reussen gethan. Ein guter Köder wird auch aus Knoblauch, Wohlgemuth, Schaafs-Fett, Thymian, dürren Roßmarien, Rosinen oder Weinbeerlein und Wein zubereitet, und wird eines ieden, nachdem man viel oder wenig machen will, genommen. Diese letzt benannte Stücke muß man alle wohl unter einander stossen, kleine Kugeln daraus machen, und in den Fluß, darinnen man fischen will, werffen. Folgender Köder, ob schon bey dessen Zubereitung einiger Aberglaube mit unterzulauffen scheinet, soll fast alle Köder übertreffen. Man nimmt dazu Brantewein-Hefen, so bey dem ersten Brand aus einer neuen Brantewein-Blase übrig und zurücke geblieben, das Blut von einer schwartzen Ziege, und Mehl von Winter-Gersten, diese drey Stücke muß man wohl unter einander mischen, und mit einer Lunge von einer schwartzen Ziege wohl zerhacken. Wenn nun diese Stücke ins Wasser mit dem Angel, oder in der Reusse hinein gelassen, oder aber bloß ins Wasser geworffen werden, und gleich mit dem Wurff-Garn dahinter drein, so beschliesset man eine Menge grosser und kleiner Fische. Es dienet auch nachstehender Köder trefflich hierzu: Wenn man nemlich vier Blätter Celtischen Spica-Nard, ein Blat von Calmus-Wurtzel-Kraut, Schärte einer Bohnen groß, Kümmel, so viel als man mit drey Fingern halten kan, und eine Hand voll Anis nimmt, und solche Species zu Pulver machet. Von diesem Pulver streuet man etwas auf wohlgereinigte, und in einem kleinen Geschirre wohl zerquetschte Regen-Würmer, und bereitet einen Köder daraus, welchen man denn zum Angel, Garn, Hamen und Reussen gebrauchen kan. Viel Aale in den Fisch-Reussen zu fangen: Nimmt man alt Fürnen-Schmeer, thut es in eine Pfanne, rühret es mit wildem Müntz-Kraut, thuts darnach in ein Tüchlein, und henckets in die Reussen. Man kan auch nur blosse Hefen von einem Wein-Fäß nehmen, und in die Reussen thun, so gehen die Fische auch gerne hinein. Für die Krebse sind die Hinter-Viertel von gefreisten Fröschen, oder Fisch-Gedärme in Honig geröstet, ein sehr guter Köder. Wer ein mehrers hiervon zu wissen verlanget, und sonderlich vor eine und die andere Art Fische den Köder zu erfahren begehret, darnach sie am meisten zu gehen pflegen, der findet fernern Bericht davon bey dem Colero in seinem Haus-Buch p. 644 seqq.

Köffeley, ist der besondere Nahme, womit die Betrügerey und Dieberey der Schäfer belegt wird.

König, siehe Bienen-König.

König, wird dasjenige Merckmahl genennet, welches die Mähder oder Schnitter in dem Feld

Felde da zu machen pflegen, wo sie die Erndte anfangen, und bestehet gemeiniglich darinnen, daß sie auf einem Hauffen die Halmen zusamt den Aehren stehen lassen, und oben dieselben in einen Büschel zusammen binden.

Königlein, siehe Cammchen.

Königlein, suche Zaun-König.

Königs-Blume, ist ein ausländisches Gewächse von prächtigem Ansehen und vortrefflichem Geruch, welches ursprünglich aus Ost-Indien, und zwar eigentlich aus China zu uns gebracht worden. Die Staude, worauf diese Blume wächset, siehet fast wie eine Holunder-Staude, die Blume selbst aber einer Rose, oder noch besser einer grossen gefüllten Mohn-Blume gleich. Sie hat breite Blätter von einer weißlicht mit Purpur vermengten Farbe; es giebt auch gantz rothe und andere, so gantz goldgelber Farbe sind. Bey heissen Sommer-Tagen muß man die Blumen absonderlich zudecken, damit sie nicht Schaden leiden. Um Jacobi fänget es an zu blühen, es dauret aber eine bedeckte Blume kaum drey Tage, und eine unbedeckte kaum einen oder zwey Tage. Das curiöseste an diesem Gewächse ist, daß an einem Zweige nicht nur drey oder vier Blumen wachsen, iede allein, sondern auch, daß noch darneben Blumen von dreyerley Farben daselbst anzutreffen sind. Wenn eine Blume ausgeblühet, so kommet wieder eine andere. Die Knöpffe, daraus dieselben entstehen, sind länglicht, fast wie die gefüllen Granaten-Blumen-Knöpffe; sie haben aber nicht so harte Hülsen, sondern sind gantz weich und zart, und gehen gemeiniglich in zweyen Tagen auf. Es will eine gute mit verfaulten Weintrestern, oder in Ermangelung derselben mit Wein-Reben-Asche, und ein wenig Sand vermengte Holtz- oder Weiden-Erde haben. Den Sommer über kan man es mit lauterem Wasser aus einem Graben oder Fasse, darein abgeschabtes Leder oder Horn gelegen, fleißig begiessen; vor Winters aber muß man dasselbe zeitlich in ein warmes Gemach stellen, und dann und wann, so es die Noth erfordert, mit erstgedachtem Wasser begiessen. Wenn man es aus dem Gewächs-Hause wieder in den Garten bringet, muß es bereits wohl warm seyn, und fleißig an die Mittags-Sonne gestellet werden; daneben kan man es wie einen Rosen-Stock beschneiden, und sonsten reinigen. Die Vermehrung dieses Gewächses, geschiehet durch die Reben-Schosse, welche, wenn sie Wurtzeln haben, in vollem Mond ab, und in vorgedachte Erde, so tief als sie zuvor gestanden, eingesetzet werden.

Königs-Kertze, Kertzen-Kraut, Himmels-Brand, auch Woll- oder Wull-Kraut genannt, ist ein Kraut, welches gerne auf wüsten und ungebaueten Plätzen, in steinigt- und sandigem Boden wächset, und in das weisse und schwartze; item auch in das Weiblein und Mannlein abgetheilet wird. Die weisse Königs-Kertze oder das weisse Wull-Kraut, bekommet viele breite grosse Blätter wie der Alant, iedoch sind sie linder und weicher, darzu weiß, Aschen-Farb, grün und wollicht. Der Stengel ist dick, und um und um mit Blättern bekleidet, welche ie höher sie an dem Stengel hinauf streichen, ie kleiner und schmäler sie sind. Oberhalb den Blättern erscheinen die Goldgelben, bisweilen auch weisse, wohlriechende Blumen, rings um den Stengel bis oben aus. Eine iede Blume ist, wie ein kleines Röslein gestaltet. Nach der Blüthe folgen runde haarige Bollen oder Knöpflein, voll kleines Saamens. Der Stengel ist mit seinen Blumen, wie eine schöne leuchtende Kertze anzusehen, daher es auch den Nahmen Königs-Kertze und Kertzen-Kraut erhalten. Die Wurtzel ist ziemlich lang, holtzigt, eines Fingers dick, schwärtzlicht, und eines herben und strengen Geschmacks. Das Königs-Kertzen-Mannlein, hat runde mit weissem Mehl überzogene, anderthalb Ellen hohe Stengel. Die untersten Blätter werden offt eines Schuhes lang, und einer Hand breit, auch noch breiter, ohne Sticle, sind wollicht, und am Umkreis ein wenig zerkerbt. An den Gipffeln der Stengel, formiren die zusammen gedrungene, und auf kurtzen Stielen stehende bleichgelbe Blümlein gleichsam eine Aehre. Die schwartze Königs-Kertze bringet hohe, gestriemte, Purpur-färbigte, und wenig haarigte Stengel; kleine und auf Purpurfarbenen Stielen sitzende, etwas gekerbte, stinkende, und nicht sonderlich wolligte Blätter, den Salbey-Blättern an Gestalt gleich, aber grösser. An den Gipffeln der Stengel kommen etliche kleine Saffran-gelbe Blumen, mit Purpur-farbenen Zäserlein, nach denenselben aber der Saamen, wie an denen zuerstbeschriebenen gemeinen Königs-Kertzen. Dieses Kraut zertheilet, lindert und erweichet, und wird dahero nebst denen Blumen zu Umschlägen und Clystiren, auch als ein heilsames Mittel wider die güldene Ader gebrauchet. Das Kraut getrocknet, zu Pulver gemacht, und in die Wunden gestreuet, verzehret das wilde und faule Fleisch. Wenn ein Pferd vernagelt worden, so zerknirsche man nur Königs-Kertzen-Kraut zwischen zweyen Steinen, und schlage es demselben um. Ingleichen so ein Pferd sich in einen Dorn gestochen hätte, soll man nur dieses Kraut in Wasser sieden, und den Schaden fleißig damit waschen. Aus den Blumen wird ein Oel und Geist oder Spiritus präparitet, aus dem Kraut aber ein Wasser gebrennet, welche in verschiedenen hitzigen Zufällen innerlich und äusserlich wohl zu gebrauchen sind.

Königs-Kraut, siehe Hirsch-Klee, welcher auch so genennet wird.

Königs-Lilie, suche Kayser-Krone.

Königs-Rose, siehe Päonien-Rose.

Köpffen, heisset bey denen grossen Weiden-Bäumen die oben um den Stamm herumstehende Zweige abhauen. Siehe Weide

Körbel, siehe Kerbel.

Körbel, sind Körbaen, welche wie die Reussen in das Wasser gesetzet werden, um Fische zu fangen. Sie dürfen nur zu gewissen Zeiten gebraucht werden.

Körbel-Macher heissen in Zittau die Korb-Macher, als welche daselbst eine besondere Innung haben. Siehe **Korb-Macher**.

Körnen, wird sonderlich von dem Getraide gesaget, wenn es nach dem Milchen in die Körner setzet, oder keimet.

Köthe oder **Schranck**, ist ein gresses, mittelmäßiges oder kleines, auf allerhand Art und Façon mit Fachen unterschiedenes Behältniß, worein man Wäsche, Kleider, Speisen ꝛc. zu verschliessen, und in selbigen zu verwahren pfleget. Solchem ihrem Gebrauch nach, werden sie **Kleider-Köthen**, **Speise-Köthen**; **Wäsch-Köthen** ꝛc. genennet. Sie sind entweder schlecht von Tännen- oder Fichtenen Bretern gemacht, oder auch mit Nußbäumenen oder anderm saubern Holtz fourniret und ausgeleget, lackiret oder gebeitzt, werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, damit sie hell und glänzend sehen.

Köthe, Kotte, heist das unterste Gelenke am Pferde-Fuß, so zwischen dem Schienbein und Huf ist. Wenn ein Pferd die Köthe verstaucht oder ausgeköthet (ausgekütet) hat, so stehet es vornen auf den Zähen, und die Köthe gehet ihm aus und ein: dafür nehmet ein Pfund klein gestossenen Lein-Saamen, ein halb Pfund Honig, und ein halb Stübchen Eßig, lasset's mit einander sieden, daß ein Teig daraus werde, schlaget's warm auf einen Hasen-Balg, bindets dem Pferd auf den Fuß, so warm ehr es an der Hand leiden könnet, und lasset es also stehen, bis den dritten Tag; wird es nicht besser, so bindet frisches darauf, und das thut so lange, bis es heilet. Wenn aber dem Pferd das Hincken nicht vergehen will, so schmieret es mit Lohr-Oel und Althee, bindet ihm gemeldeten Teig fein warm wieder über den Fuß, und haltet den Huf feucht mit Einschlagen, und Horn-Salben. Oder nehmet Honig sammt dem Roos, rostet Weizen-Kleyen, machet es zusammen, und leget es dem Roß also warm auf. Oder nehmet einen guten Theil Fünff-Finger-Kraut, ein Nössel Wein, und einen guten Klumpen Butter, eines Gans-Eyes groß, lasset es zusammen sieden, bis das Kraut weich wird, alsdenn bindet es dem Gaul um die Köthe, so warm es seyn kan, des Tages etliche mahl nach einander, so wird dem Pferde gerathen. Oder nehmet Brunnkreß, Haus-Wurtz, zerlassene Butter, als ein Gans-Ey groß, lasset es in einem Topff zusammen wohl sieden, und reibet erstlich das Pferd alle Tage zweymahl, und verbindet es nachgehends, so warm es zu erleiden, damit. Alle Morgen soll man das Pferd eine Stunde oder ein paar auf das Feld gehen lassen, und darnach wieder reiben und verbinden. Wenn die Köthen der Pferde durch die Arbit geschwollen, ist das beste Mittel, ein Theil Nuß-Oel mit zweyen Theilen Brantewein zu vermengen, und acht oder zehen Tage Abends und Morgens die Köthen damit zu schmieren. Oder nehmet Rauten, hacket sie, lasset sie mit Wein sieden und zu einem Teig werden, damit sie in Form eines Pflasters um die Köthe herum könne gebunden werden. Item, gekocht und mit Bohnen-Mehl vermischtes Cappes-Kraut, wird gleiche Wirckung haben. Oder Lein-Kuchen, Honig, Wein, Bier und Eßig zusammen zu einem Brey gekocht, und hernach warm übergeschlagen. Die Schenckel sind bisweilen bey den Köthen aufgelauffen und geschwollen, welches von allzulanger Ruhe herkommt, darzu insonderheit die dicken mit Fleisch beladenen Pferde geneigt sind. Dafür ist das beste und geschwindeste Mittel, daß man zwey Drittel Lauge von Reb-Holtz-Asche, und ein Drittel Weinstein-Saltz unter einander mische, die Köthen, oder auch andere geschwollene Oerter damit wasche, und hernach mit der Asche, so auf dem Boden lieget, bestreiche.

Kötner, siehe Cossat.

Kofent, suche Cofent.

Koffer-Garn oder **Sack-Garn**, ist ein länglicht-rundes bequemes Garn zum Fisch-Fang, davon die Ehre der Erfindung denen Frantzosen gebühret. Es wird dasselbe mit sechzehen Maschen oder Schmasen angefangen, anbey in der andern Reihe allemahl bey der vierten Schmasen eine eingesetzet, und dieses wird in allen Reihen continuiret, auf daß diejenigen eingesetzten iederzeit gerade auf die, so in der vorigen Reihe zugegeben worden, passen müssen. Wenn das Garn anderthalb Schuh oder drey Viertel Elle lang, so dürffen keine Maschen mehr eingefügt werden, sondern es muß gerade fortgestrickt seyn, bis auf zwey Schuh, oder eine Elle. Da alsdenn eine Oeffnung zu machen, welches auf folgende Art geschehen kan. Man strickt nemlich an diesem Garn wieder zurücke, wie sonst die ungeschlossenen Netze gemachet werden, bis an diejenige Masche, wo die Strick-Ordnung geändert worden; alsdenn wieder zurücke, und dieses wird bey Erreichung des vorigen wieder angefangen, bis es ohngefehr einen Schuh austräget. Darauf wird wieder, wie zuerst bey anderthalb Ellen oder drey Schuhen lang mit sechzehen Maschen angefangen, welche sieben Schuh oder viertehalb Ellen das gantze Koffer-Garn, ohne die zween Eingänge austragen. Wenn die zwey Eingänge sollen gemachet werden, so kan man allzeit bey iedem Viertel oder Garns-Weite zwey Maschen zunehmen, und bis auf sechzehen Schmasen herab steigen: Nachdem dieses verrichtet, so bindet man das Garn an Reiffe, und zwar den einen Reiff an denjenigen Ort, wo die erste Masche ist eingesetzet worden, den andern aber halb des andern Endes an das Koffer- oder Sack-Garn, den dritten und vierten

bindet man in gleicher Weite in der Mitte des Garns an, welche Reiffen so groß als drey Eimerige Faß-Reiffen seyn sollen. So nun auch die Trichterförmigen Eingänge hinein, und angemachet worden, und das Garn soll gerichtet werden, so nimmt man vier, eines Arms dicke Stecken, welche bey nahe sechs Schuh oder drey Ellen lang und an denen Enden durchlöchert seyn müssen, welche denn mit Stricken um die Reiffe fest angebunden werden, damit dieses Garn rund, wie ein Reise-Koffer bleiben möge. In die Löcher der vier Stecken knüpffet man Bind-Faden, und hänget Steine an selbige, damit sie das Garn in die Tiefe ziehen können. An dem einen mittlern Stecken kan man gleichfalls einen drey bis vier Ellen langen Strick anbinden, um das Koffer-Garn bequem wieder heraus zu ziehen. Wenn in der Mitte des Garns zwischen den beyden Eingängen ein guter Köder hinein gehänget wird, gehen die Fische lieber hinein, welche aber nicht wieder zurücke heraus können, und sich also gefangen geben müssen. Die Gestalt dieses Garns, ist bey der Erklärung des Wortes Raffle zu finden, und in der darzu gehörigen Figur zugleich mit entworffen.

Kohl, ist ein bekanntes und gemeines Küchen-Gewächse, so in denen Gärten gezeuget wird. Man kan die vielerley Arten des Kohls am füglichsten unter zwey Haupt-Gattungen bringen; und solche in Kopff-Kohl und in Blätter- oder Blatt-Kohl theilen. Zu dem Kopff-Kohl gehören der Blumen-Kohl; der rothe oder braune Kopff-Kohl; der gemeine weisse Kopff-Kohl, der Wersich- oder Savoyer-Kohl und der Rüben-Kohl. Zu dem Blatt-Kohl werden gerechnet, gemeiner grüner Kohl, gemeiner Braun Kohl, und krauser Braun-Kohl ꝛc. Den Blumen-Kohl, so an einigen Orten auch Käse-Kohl genennet wird, betreffend, bekommt man den besten Saamen aus Candia oder Cypern, oder aber aus Italien, jener ist braunroth, groß und rund von Körnern, dieser aber bleichbraun, kleinkörnig und dürr, unter diesen ist der erste, nemlich der Candiatische, oder Cyprianische, allemahl der beste, als welcher schöne, grosse, weisse vollkommene Blumen bekommt, dagegen der Italiänische gemeiniglich stark mit Blättern durchwachsen, und kleine zertheilte Blumen hat, auch mehrentheils, wenn heisse Sommer sind, bald in den Saamen aufzuschiessen pfleget. Man säet den Saamen im Merz, im Wachsen des Mondes, wie etliche wollen, in einem lufftigen Zeichen, als im Zwilling oder der Waage; in ein Mist-Beete, oder an eine warme Mauer oder Wand, wo er vom Nord-Winde befreyet ist, in das Erdreich, und bedecket es vor den Nacht-Frösten mit Stroh-Decken oder Bretern ꝛc. Bestreuet es auch mit Rus aus dem Schorstein vor den Erd-Flöhen; und begiesset es, wenn es noth ist. Wenn die Pflantzen denn ziemlich erwachsen, so kan man sie in gut fettes, feuchtes, lufftiges Erdreich, wo es viel Sonne giebt, hinpflantzen, und mit Begiessen abwarten, und muß solche Verpflantzung im Zunehmen des Mondes geschehen. Die Pflantzen müssen allemahl zwey gute Schuh oder eine gantze Elle weit von einander gesetzet, und wie der andere weisse Kohl behackt werden, so werden sie wohl wachsen und mit der Zeit ihre guten Blumen bringen. Wenn die grössesten im Herbst zur Speise verbrauchet, so müssen im Winter die kleinesten in Sand im Keller gepflantzet werden, damit sie daselbst auch vollkommlich und zur Speise gebraucht werden können. Der Wersich- oder Savoyer-Kohl und Kaulirabi, Kohl-Rabi oder Rüben-Kohl, wollen mit dem Blumen-Kohl gleiche Wartung haben, werden um eben dieselbige Zeit, auch auf gleiche Weise, gesäet und verpflantzet. Man muß aber dem Rüben-Kohl die Blätter fein glatt an den Rüben abnehmen, so werden dieselben fein glatt und dicke. An dem Blumen-Kohl muß man ebenfalls die Blätter so wohl als an dem Savoyer- und Kopff-Kohl abnehmen, denn sie ziehen sonsten alle Nahrung, die die Blumen haben sollen, nach sich. Wenn die Blumen-Kohle sich vollkommen überwachsen haben, so soll man sie mit einem Spaten losstechen, und auf eine Seite legen, so halten sie sich desto besser und länger. Savoyer- und Rüben-Kohl-Saamen, wenn er recht zeitig ist, hält sich wohl bis ins fünffte und sechste Jahr; im dritten und vierten Jahr ist er am besten. Der weisse Kopff-Kohl, wird in Winter-Kopff-Kohl und in Sommer-Kopff-Kohl, so auch Cabus-Cappes- oder Capus-Kraut genennt wird, eingetheilet. Von dem weissen Winter-Kohl, wird der Saame gemeiniglich um Jacobi im wachsenden Monden, an einem warmen und guten Ort in den Garten gesäet, damit im Winter die Pflantzen desto besser können gut bleiben; und wenn sie nun ziemlich erwachsen, so setzet man selbige Pflantzen um Galli in das Land, welches gut, fett, und dabey feuchte seyn soll, allemahl drittehalb Schuh weit von einander. In kalten und mehr gegen Norden gelegenen Orten aber muß man sie um Michaelis versetzen, damit sie desto besser können einwurtzeln, und sie in kleine Gruben bis an das Hertz pflantzen, auch sie bis dahin mit kurtzem Mist rings umher belegen, so können sie sich vor den flachen Frösten desto besser halten. Man darff sie nicht alle vor dem Winter pflantzen, sondern lässet etwas an einem warmen Orte, wo sie gesäet sind, an dem Hause über Winter stehen, umleget sie mit Laub, und bedecket sie, wenn es gar kalt, mit Decken und Stroh, so bleiben sie gut. Diese kan man gleich im Frühling verpflantzen, und diejenigen, so vor dem Winter gepflantzet sind und verderben, damit ausbessern. Die Winter-Kohle sind unterschiedlicher Arten; Der grosse Braunschweigische, der vor allen billig den Vorzug haben soll. Der Quedlinburger; der Erffurter rothe und weisse, so gar klein ist.

ist. Der Franckfurter und Straßburger, der Angelberger, und andere mehr. Wann man von diesem Winter-Kohl Saamen im Frühling in ein Mist-Beete säet, werden eben so bald Häupter daraus, als die vor dem Winter gepflantzet sind. Der Erfurter und Quedlinburger, thut im Winter am allerbesten gut. Der grosse Braunschweigische, so zarter Natur, ist besser im Frühling ins Mist-Beet zu säen. Will man aber vor dem Winter noch etwas Saamen davon säen, so muß es an einem warmen Ort hinter einer Mauer oder Gebäude geschehen, wo er von Nord- und Ost-Winden gantz gesichert und befreyet ist. Und wenn ein harter Winter einfället, muß man denselben vor dem Frost und der Kälte gar wohl zudecken, welche alsdenn den Winter über gut bleiben, dieselben kan man im Frühling verpflantzen, so kan man frühzeitigen weissen Kohl davon haben. Der Sommer-Kopff-Kohl ist so bekannt, daß fast kein Bauer im Lande zu finden, der nicht denselbigen mit grossem Nutzen zu ziehen weiß. Man pfleget den Saamen im Mertzen im wachsenden Monden, in ein warmes und an der Sonnen gelegenes Land zu säen, und zu begiessen. Wenn die Pflantzlein aufgehen, und man verspüret die Erd-Flohe, welche sich gemeiniglich um solche Zeit miercken lassen, soll man nur Rus aus dem Schorstein gantz klein klopffen und reiben, und mit Wasser durch einander rühren. Wenn nun die Pflantzen des Abends mit Wasser begossen sind, soll man dieses Rus-Wasser darüber versprengen, und solches zwey oder drey Abend nach einander continuiren, so werden sich die Erd-Flohe bald verlieren. Und dieses ist überhaupt bey allen Kohl-Pflantzen zu beobachten. Sind die Pflantzen aufgekommen und erwachsen, so verpflantzet man sie im wachsenden Monden, wieder in ein gutes fettes Erdreich drittehalb Schuh weit, auch wohl drey von einander, nachdem nemlich der Kohl groß wird, und sich ausbreitet, und das Land gut ist, begiesset sie auch fleißig, so werden sie wohl wachsen. Nach diesem behacket sie gebräuchlicher massen, wie davon unter dem Wort Cappes-Kraut mehrere Nachricht zu finden. Und eben so wird es auch mit dem rothen oder braunen Kopff-Kohl gehalten. Von dem krausen und braunen Winter-Kohl, hat man zweyerley Arten, die erste blühet nur ein Jahr, und heisset insgemein Braun-Kohl. Die andere aber hält sich zwey Jahr lang, und wird der braune Winter-Kohl genennet, weil er kurtz vor dem Winter muß gepflantzet werden, nachdeme zuvor der Saame um Jacobi, auch wohl später gesäet worden; wiewohl er auch von einigen erst im Frühling gepflantzet wird. Der gemeine braune Kohl-Saamen, wird im Frühling in einen schattichten Ort, wo ein feucht Land, gesäet, und hernach, wenn die Pflantzen groß, wieder in gutes fettes Erdreich verpflantzet, und vom Unkraut gereiniget. Wenn man den Saamen zuvor, ehe man denselbigen säet, in Menschen-Harn mit Brantewein vermischet, einweichet und etwas Rus aus der Feuer-Mäuer oder Schorstein darunter thut, so wird ohnfehlbar keine Raupe sich auf dem braunen Kohl sehen lassen; wie solches von einem berühmten Gärtner über etliche und zwantzig Jahr glücklich practiciret worden. Der Saamen aber darf über eine gute halbe Stunde nicht in solche scharffe Materie eingeweichet werden, es möchte sonst demselben schädlich seyn. So man aber den Saamen nicht darein weichen will, kan man nur die Pflantzen etwan eine Stunde vor dem Versetzen, in Urin, darein obbesagter massen Rus gerühret, mit den Würtzeln hinein stellen; so ist es eben so gut. Der Beten-Kohl, welchen auch einige Klumps-Kohl nennen, ist ein weißlichter Kohl von Blättern, so gar groß und breit werden. Der Saamen ist gemeiniglich mit unter dem Blumen-Kohl-Saamen, und wird dahero auch mit demselbigen gesäet, oder man kan ihn alleine aus Franckreich oder Italien bekommen. Er will mit dem Blumen-Kohl im Verpflantzen gleiches Erdreich und in allen gleiche Wartung haben. Die inwendigen Blätter, wenn er acht Tage oder auch wohl länger zuvor, ehe man ihn abschneidet, zugebunden wird, werden weiß und mürbe, und eben auf diese Weise wie der Blumen-Kohl gekochet, und geben eine annuthige Speise. Aller Blate-Kohl wird im letzten Viertel gesäet. Die davon über Winter im Erdreich überbliebene Stengel oder Strünke treiben im Frühling junge Sprossen, welche gekocht, und wieder erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel zu einem Salat bereitet werden. Der gemeine Kohl wird entweder allein zerschnitten, als ein Gemüse zugerichtet, oder in gantzen Blättern ans Fleisch gethan. Der Kopff- und Savoyer-Kohl kan rohe fein zerschnitten, und mit einem warmen Uibergus von Eßig und Butter oder Speck, als ein Salat bereitet werden. Die Blume von dem Käse- oder Blumen-Kohl kan allein entweder warm mit einer Fleisch- oder Butter-Brühe, oder wenn sie erkaltet, mit Eßig und Baum-Oel, wie ein Salat genossen, oder an allerley Fleisch gethan werden. Vom Kohlrabi werden die Rüben geschälet, Scheiben-weise geschnitten, gekocht, und wie der Blumen-Kohl angerichtet. Der Kohl giebt wenig und schlechte Nahrung, macht Blähungen, und soll den Augen schädlich seyn, wiewohl seine Schädlichkeit durch gute Zubereitung verbessert werden kan. Unter allen sind der gemeine Kopff- und Blate-Kohl die geringsten, jedoch dieser nicht so schädlich, wie der andere. Der Wirsich ist zärter, aber der Blumen-Kohl der beste. Von dem gemeinen Sommer-Kopff-Kohl, oder Cappus-Kraut, wird der so genannte Sauer-Kohl oder Sauer-Kraut gemacht, welches aber nicht für schwache Mägen dienet. Doch ist gewiß, daß der Gebrauch der Kohl-Blätter denen alten Römern zu einer Artzney gedienet, so, daß sie sich in die 600 Jahr, ehe die gros-

grossen Doctores Medicinæ in das Römische Reich kommen sind, mit dergleichen beholfen und allen Kranckheiten damit begegnet und abgeholfen haben, wie Lonicerus dieses gedencket. Also der Blate-Kohl, wenn er halb gekocht, öffnet den Leib, wenn er aber starck gekocht oder aufgewärmet, stopffet er denselben, dergleichen widerwärtige Wirckung auch an dem ersten und andern Wasser, worinnen er gekocht, bemercket werden. Wenn man die erste ungesaltzene Brühe vom braunen Kohl mit etwas Zucker versüsst, vertreibet solche den Husten, Heiserkeit und Engbrüstigkeit. Der Safft von diesem Kohl mit Zucker zu einem Syrop gesotten, stillet die Unlust, so von einem Rausch zurücke geblieben, und die Blätter in warm Wasser geweicht, und um den Kopff geschlagen, lindert das Haupt-Wehe, so von Trunckenheit herrühret. Die aufgelegten Kohl-Blätter heilen alle faulende fressende Schäden und Geschwüre, lindern das Podagra und Seiten-Stechen. Mit Saltz auf die Fus-Sohlen gelegt, mässigen die Hitze in Fiebern, und warm aufgelegt, halten sie die Blasen vom Spanischen Fliegen-Pflaster, wie auch die Fontanellen rein und fliessend; der Kohl-Saamen vertreibt die Bauch-Würmer. Die Laacke vom Sauer-Kraut stillet den kalten Brand, heilet den Brand-Schaden, dienet zum Gurgel-Wasser bey dem Anfang der Bräune; mit Citronen-Safft vermischt genossen, dämpffet sie die Hitze im Fieber. Der wilde Wald- und Feld-Kohl mit weissen oder gelben Blumen, sind zu nichts, als zum Vieh-Futter, zu gebrauchen. Den Kohl und sonderlich den Braun-Kohl zuzubereiten, und wie insgemein gewöhnlich, als eine Zugemüse zu verspeisen, pfleget man ihn fein sauber zu streiffen, mit Wasser abzukochen oder zu brühen, und wenn er hernach abgeseiget, recht klein zu hacken. Hierauf brennet man ein wenig Mehl in Butter braun, thut den Kohl nebst Fleisch-Brüh, Ingber, Pfeffer und Saltz zu dem gebrannten Mehl in die Butter, und lässets so mit einander kochen, bis der Kohl gäntzlich weich und eine kurtze Brühe bekommt. Auch pfleget man ihn an Enten, Gänsen, Schincken und verschiedenen andern Speisen mit zu kochen und darüber anzurichten, wie bey der Beschreibung einer jeden Speise erwehnet worden.

Kohle, ist ein auf gewisse Art gebranntes, aber nicht zu Aschen verbranntes Holtz, welches in Stücke zerschlagen den Nahmen Kohle bekommt. Die Kohlen sind bey Bergwercken, beym Schmeltzen, Zubereiten und Zurichten der Metallen, denen in Gold und Silber arbeitenden Professionen, Schmidten, Schlössern, Gürtlern, und unzähligen andern Handwercks-Leuten, ja selbst in der Haushaltung eine höchst nützliche, und fast unentbehrliche Sache; Sie sind entweder Stein- oder Holtz- oder Torff-Kohlen. Von denen Holtz-Kohlen ist hier die Rede. Das Holtz-Verkohlen aber ist solchemnach eine wichtige

Forst-Nutzung. Vor allen Dingen hat man bey dem Kohlenwerck dahin zu trachten, wie man zu denen Kohl-Stätten oder Plätzen bequeme Oerter bereitet, damit die geschlagenen Schragen-Hölzer auf selbigen füglich eingerichtet werden können. Man muß demnach solche auf keinen feuchten oder morastigen, sondern auf trockenen Boden anfangen, und vornemlich dahin bedacht seyn, daß, wo es möglich, dabey in der Nähe auch gute Erde zu dem benöthigten Kohl-Gestübe zu erlangen und zu haben sey. Denn der Sand hitzet und brennet allzustarck niederwärts und unter sich, der Leim aber wird durch die grosse Hitze zu Staub und zu leichte, daß die Hitze durchdringet, und dadurch die Kohlen im Meuler auch zu leichte und geringe werden. Die Kohl-Stätten werden Circkel-rund angelegt, und in der Mitten eine Stange vier bis fünff Ellen hoch, oder aber ein Rüst- oder Treibe-Scheit, in gleicher Höhe gesteckt. Sodenn wird eine lange Stange, welche man nach Kohlbrenner-Art die Zünd-Stange nennet, an das Qvendel oder den Mittel-Punct angeleget, scharff angehalten, und vermittelst derselben die Kohl-Stäte durch zwey Personen recht rund abgezogen, da denn einer an dem Qvendel stehet, der andere aber herausen umschreitet, und den Circkel oder die Rundung der Kohl-Stäte bereitet. Hierauf fänget man die Kohl-Stäte an, machet einen ebenen Platz, erstlich nicht allzu groß, ohngefähr vom Mittel bis zum Ende, sieben oder acht Ellen, beym Mittel oder Qvendel eben, und läst immer nach und nach ein wenig abhangen, daß also das Qvendel am höchsten bleibet, und nach vorbemeldter Runde befördert wird. Zu den Kohl-Stäten kommt das darzu benöthigte Kohl-Gestübe, welches obgedachtermassen von der besten guten Erde seyn muß. Hievon wird ein Rand um die Kohl-Stäte herum geführet, welchen man den Gestübe-Rand nennet. Darauf stecket man ein Scheit oder Qvendel-Stange, wie oben angeführet, in das Qvendel oder Mittel, dabey aber ein klein Holtz, so von einem Scheit abgespältet ist. Zwischen selbiges werden anfangs kleine Späne von Brändern, hernach immer grössere darzu gelegt, und also die Scheite darum gesetzet. Ferner leget man einen langen Kliebel-Kleppel, welches ein Richt-Kliebel genennet wird, an das Qvendel an, und wenn man die Scheite daran gesetzet, so ziehet man nach derselben Länge den Richt-Kliebel weiter fort, und wird dasselbe hernach das Zünd-Loch genennet. Das Holtz zu solchem Kohlwerck ist am bequemsten, wenn die Scheite 2 Ellen oder neun Viertel lang sind. Das Holtz-Einrichten auf der Kohl-Stäte, wird erstlich gerade ums Qvendel angefangen, hernach schreitet man immer ein wenig flacher, aber nicht jählings, und richtet am allermeisten die Kohl-Meuler, (soferne Holtz zur Gnüge da stehet, oder in der Nähe kurtz zu haben) drey Schichten auf einander. Die erste Schicht stehet auf der Kohl-Stäte, und fördert man die

Mittel-

Mittel-Schicht immer am allermeisten mit der untern fort. Die dritte Schicht bestehet aus den kleinsten Scheiten, welche man oben auf die Mittel-Schicht zu werffen pfleget. Bey dem Richten muß auch wohl beobachtet werden, daß man die grossen Scheite und grossen Rungen, welche nicht haben gespaltet werden können, auf die Mittel-Schicht bringet, weil solche daselbst am besten auskohlen. Von dem kleinen Holtze, welches man auf die Mittel-Schicht geworffen, wird die dritte Schicht angefangen, und dahero die Haube genennet, und müssen also ein paar Personen auf der Mittel-Schicht stehen, und selbige mit den andern beyden Schichten zugleich immer nach und nach setzen, und das Richten fördern. Es muß aber die Stäte nicht allein voll, sondern auch nach dem Circkel und Rande herum auswendig zuletzt gerichtet, mit Aesten fein schlecht ausgeleget, und abgerichtet werden, damit sie eine solche Form bekomme, daß die unterste Schicht auswendig ein wenig flach, die mittelste noch ein wenig flacher sey. Bey der obern Schicht, oder so genannten Haube aber müssen insonderheit die Scheite in der Mitten im Anfange höher, und allemahl durchgehends von oben herab, eine qver Hand tieffer seyn. Also muß ein solcher Meuler eine feine gleiche Form bekommen, damit die Feuer in gleich eingerichtetem Holtz besser kohlen und sich fähren lassen. Die Kohl-Stäte machet man auch immer nach und nach grösser, weil sichs nicht flugs im Anfang thun lassen will, bis man sechzehn, zwantzig, vier und zwantzig, auch wohl dreyßig bis zwey und dreyßig Schragen darein richten kan. Hierauf muß man den Meuler mit Deck-Reißig fein geschickt decken. An der untern Schicht werden Scheite die Qvere, eines auf das andere geleget, welche die Köhler Fuß-Scherte nennen, und auf die Scheite wieder andere kleinere, welche sie Hucker-Scheite heissen, damit die gestübten Meuler unten auf der Stäte Lufft behalten, daß die Feuer ziehen können. Kan man nicht Deck-Reiser genug hierzu bekommen, so ist damit nur um die untere Schicht herum zu decken, und darauf die Fuß- und Hucker Scheite zu legen, auf die obere zwo Schichten aber wird Stroh aufgestreuet und damit bedecket. Hierauf wird die Erde oder das Gestübe, bis auf die untere Schicht geworffen, so weit nemlich als man mit Schauffeln werffen kan; die untere Schicht hingegen bleibt halb frey ohne Gestübe, auf die obere aber wird das Kohl-Gestübe mit Schütt-Fässern aufgetragen, bis der Meuler völlig bedecket und seine Gnüge hat. Hierauf wird eine lange Stange, die Zünd-Stange genannt, verfertiget, und deren vorne, wo sie am stärcksten, eine Kerbe gespalten, und in selbige ein alter Lappen mit Harn eingezwänget. Dieser an der Zünd-Stange befindliche Harn-Lappen wird früh Morgens angebrannt, und damit in das Zünd-Loch bis an das Mittel, allwo der Meuler mit den Spänen angefangen ist, hinter gefahren und damit angezündet, nach diesem die Zünd-Stange wieder heraus gezogen, und das Zünd-Loch vor allererst mit Gestübe wohl verwahret. Oben auf dem Meuler werden Plätze aufgeschüret, es wäre denn der Ort so beschaffen, daß die Winde daselbst stark anbliesen, da man solch Aufschüren unterlässet. Wenn die Feuer in dem Meuler anfangen, lauffen solche gleich an der Qvendel-Stange in der Mitten in die Höhe und über sich, nach benelbten aufgeschürten Plätzen zu, sodenn in die Haube, und greiffen solche am ersten an. Hierauf so fangen die Feuer von oben herab zu arbeiten und zu bähen an, darum muß ein verständiger Mann, welcher demselben Gehör, und wohl Achtung darauf giebt, dabey seyn, der, wo die Feuer am stärcksten arbeiten, und die unterste Schichten frey verbleiben, den Meuler erst zuwirfft, damit die Lufft nicht ziehen, und der die Feuer, sonderlich bey den obern Plätzen stillen kan. Hierauf gehen die Feuer von oben herunter. Wo nun ein solcher neu-angezündeter Meuler zuerst zu brechen anfängt, muß man ebenfalls in solcher Gegend die Unter Schicht mit Gestübe wieder zu- und nachwerffen und fest zumachen, ingleichen oben mit Gestübe betragen. Wenn aber die Feuer auf den andern Orten sind, wo es noch hoch, und eben noch nicht gebrochen gewesen, muß man es noch eine Weile offen stehen, und die aufgeschürten Plätze eben offen lassen, bis solches auch gebrochen, hernach die Feuer warm niedergebähet, bis man unter den Fuß-Scheiten die Wärme verspüret. Folgends wird der Meuler mit Gestübe gäntzlich zugeworffen, und mit einem langen Scheite, oder Klopp-Holtz angeschlagen, doch nicht vor der Zeit, weil, wenn man die Feuer so jählings und geschwinde dämpffet, sie hernach einen Stoß oder Knall von sich geben, auch wohl alles in Hauffen stossen: Denn die jählings gedämpfften Feuer geben vielfältige Knälle, welches man Gestösse nennet; des andern Tages giebt man dem Meuler ordentliche Plätze. An der untern Schicht, wo selbiger gleich stehet, werden auch unten die Fuß-Scheite auf der Stäte gelüfftet. Wo die Feuer am stärcksten innen liegen, führet man eine Grube, welches man eine Fülle nennet; solche wird mit der Füll- oder Rühr-Stange aufgeschüret, ausgerühret, mit Holtz ausgeleget und zugefüllet, auch an demselben Ort die Plätze wieder zugemacht, und der Ort wohl in Acht genommen. Einen Meuler muß man Tag und Nacht wohl begehen, und fleissig hören, wenn solche Plätze knistern oder platzen, oder aber der Dampff zu gelb gehet, da man denn solche hernach wieder fest zumachen und verwahren soll. Dahero müssen die Meuler, wie in andern Dingen, also auch hierinnen fleißig in acht genommen werden, daß, wenn solche oben Gruben oder Löcher bekommen, sie mit Füll- oder Rühr-Stangen fein ausgerühret, und mit Scheiten ausgeleget werden; wenn aber die Scheite nicht länglich, oder zu groß sind, kan man auch wohl mit Brändern, Deck-Reißig oder Stroh, darein mit Kohl-Gestübe bedecken. Nach vier bis fünff Tagen werden die untern Plätze zugemacht,

gemacht, (welches nach Köhler-Art abgeschlagen heisset), und eine qvere Hand um und um niedergestochen: Wenn es aber zu starck im Feuer gehet, da giebt man keine Stiche, sondern macht es gantz feste zu, damit die Meuler gleich niederkohlen. Die Meuler bekommen meistentheils eine oder zwey Schlichten, welches wie ein Graben aussiehet. Wo sich nun eine solche Schlicht anlässet, da giebt man ihnen keine Plätze noch Stiche, sondern man hält sie Tag und Nacht mit Gestübe verwahret wohl zu, bis die andern Hohen oder Hüffen oben nachziehen, weil in bemeldten Schlichten die Feuer erst raus kommen. Es werden aber die Feuer in den Meulern fortgeführet, bald mit auf- bald mit zumachen; wo die Meuler zu starck geben, solches kan man von ferne bald erkennen, wenn nemlich die Stiche oder Plätze in der Farbe des Rauchs zu blau oder zu gelb gehen, da man denn dieselben eine, zwey oder drey Stunden lang zu machet, bis sich die Feuer in etwas gelagert. Gehet aber der Wind starck auf solche Seiten, so muß man sie gantz zulassen, und nur auf der Seite, wo kein Wind nicht hinkömmt, ein wenig stärker führen, damit die Feuer nicht zu starck überschiessen, und hernacher nicht gleich niederkohlen, welches Ursache zu vielen Bränden giebet. Wo das Deck-Reißig entzwey gebrannt, oder in ungleichem Holtze Löcher werden, welche man Reiß-Löcher nennet, muß man selbige zu rechter Zeit mit Stroh, Rasen oder Reißig zustopffen, Gestübe darauf werffen, und zumachen; die Reiß-Löcher dürffen auch nicht zu lange offen bleiben, denn sie machen dadurch die Feuer aufrührig. Bey den Meulern kommen die Feuer in Tag und Nacht besser nieder, bis sich ein zubrennend Lohe-Feuer, unter den Fuß-Scheiten heraus brennend sehen lässet, und die auswendigen Scheite von denenselben die unterstien Oerter oder Enden abbrennen, welches man Strummeln nennet. Nach diesem werden die Fuß-Scheite abgerissen, weggeworffen, ausgelöscht, mit einem Spreiß-Hacken heraus gehackt, und das Gestübe fein heraus gerechet, sofalich wiederum fest zugeworffen, und also, wo es möglich, denselben Tag stehen und abstücken gelassen. Letztlichen wird dieser zugebrannte Meiler wohl verwahret, auch nicht mehr ein Meuler, sondern ein zugebrannt Stücke genennet, und ist am dienlichsten, daß, wo man zwey und dreyßig Schragen eingesetzet, solche sieben bis acht Tage, ein Meuler von zwantzig Schragen sechs Tage, und einer von sechzehen Schragen, fünff oder sechs Tage zubrenne. Von dem zugebrannten Stücke nun, werden die verfertigte Kohlen, mit vorerwehnten Spreiß-Hacken ausgestossen, mit den Harcken weggezogen, fein eben abgerissen, an dem Ort, wo die Kohlen ausgestossen, so ein Bruch genennet wird, mit Gestübe wieder zugeworffen, die Kohlen fein sauber ausgeschossen und abgelöscht, sodenn mit dem Ausstossen wieder fortgerückt, bis endlich das Stücke ganz herum umgestossen worden, damit es gleich wird, und allezeit die Kohl-Brüche mit Gestübe nach und nach wohl zugeworffen, damit es erstickt und kalt wird. Diese verfertigte Kohlen nun werden mit einem gewissen Maaß richtig vermessen, und sodenn an behörige Orte verführet und gebracht. An vielen Orten wird das Verkohlen in Meulern auch folgender Gestalt ein- und zugerichtet, nemlich: Es wird in die Kohlen- oder Meuler-Stäte eine starcke Stange gestecket, und vier Stangen um jene herum gelehnet, daß dieselbe lucker stehe und heraus gezogen werden könne. Um die Stangen herum wird es mit kleinem Holtz wohl ausgefüllet, hernach die Scheite ordentlich gesetzet, und zum Meuler gemachet, endlich mit Reißig und mit Moos, Erden oder Rasen zugedecket. Wenn dieses verrichtet, so wird hierauf die Stange herausgezogen, in das Loch brennend Holtz geworffen, die Fülle oder das Loch mit Rasen wohl zugedecket, und wenn solche ausgebrennet, immer von neuem wieder gefüllet, und zwar des Tags und Nachts wohl zweymahl, damit die Füllen nicht leer bleiben, sonsten fället alles über einen Hauffen. In hiesigen Landen und in Ober-Gebirgen aber, wird der Meuler auf nachbeschriebene Art eingerichtet. Anfänglich machet der Köhler einen gantz ebenen Platz, von welchem er alles Holtz, Steine, Heide, Moos und Wurtzeln abräumet, bis er auf derben Boden kommt, alsdenn verfertiget er die Kohlen-Stäte, deren eine zehen bis zwölff oder mehr Lachter in der Rundung und im Umkreise hat, iedoch werden solche nicht flugs also groß, sondern kleiner, und immer nach und nach gröffer gemacht, und sonderlich nachdem der Köhler viel darauf einrichten will. Mitten auf der Stäte stecket er eine Richt-Stange, zwey Lachter lang in die Höhe, machet unten auf der Erden um selbige das Qvendel, so aus Spreisseln oder Spänen, oder zerspaltenen Brändern bestehet, und ohngefähr anderthalb Elle hoch aufgerichtet ist, darauf er etwas Brände legt. Mitlerweile führen die Einführer das Holtz herzu, bis der Meuler voll geführet ist, der Köhler und sein Kohl-Knecht aber laden dasselbe von den Schlitten ab, und richtet der Köhler es hierauf folgender Gestalt ein. Nemlichen, er setzet die Scheite um die Richt-Stange herum in die Höhe auf so lange, bis die Meuler-Stäte in etwas und ungefähr der vierte Theil besetzet ist. Auf diese unterste Scheite richtet er abermal um die Richt-Stange eine andere Reihe in die Höhe, womit er sodenn fortfähret, bis er die Meuler- oder Kohlen-Stäte mit zweyen auf einander gesetzten Reihen vollgerichtet hat, daß um und um ohngefähr eine Elle Raum bleibet, auf welchen er um den Meuler herum gehen, und denselben warten kan. Anfangs aber, wenn er einzurichten anhebet, leget er zwey Scheite Holtz neben einander auf der Erden an, daß sie hohl liegen, und zwar von der Richt-Stange an, und von dem Qvendel gegen die Lade-Stat zu, bis wo der Meuler ausgehet, und lässet also das Loch zum anzünden, welches so weit ist, daß man mit einer ziemlich starcken Stange hinein kommen

und

und anzünden kan. Nachdem aber der Meuler mit zwey Reihen vollgerichtet, worzu er zwanzig bis dreyßig Schragen Holtz, auch mehr und weniger zuweilen brauchet, nimmt er kurtze Scheitlein Holtz, oder, welches am bräuchlichsten, Brände, welche von denen vorher ausgestossenen Kohlen überblieben, und nicht gar ausgekohlet sind, richtet solche auf die zwey Reihen Holtz oben rund herum, daß der Meuler gantz zu werde, und machet damit die Haube. Hierauf bedecket er diesen eingerichteten Meuler mit Deck- oder grünem Reißig, so er mit seinem Deck-Messer, welches rund, auf Art einer kleinen Eichel und mit einer Tille, darein ein langer Stiel, daß er damit das in die Höhe stehende kleine und schwache Reißig herabschneiden, und reissen kan, von den Tannen und Fichten nimmt, alsdenn, wenn es zur Stäte getragen, oder so es weit, darzu geführet ist, so leget er solches gantz dicke über und über, daß man von dem Holtze gar nichts sehen kan. Ferner hacket er mit seiner Keil- oder Rode-Haue, bey einer neben Stäte kleine Erde auf, (bey alten Stätten lieget vorhero schon Gestübe), bestübet mit solcher das Reißig, und also den Meuler über und über, ohngefehr drey quer Finger dicke, daß man von der Decke nichts mehr siehet. Unten auf das Gestübe leget er zwey oder drey Scheite Holtz über einander hinauf um und um, welche er Fuß-Scheite nennet, schüttet abermahls mit seinem Füll-Faß oder Schauffel ferner Gestübe oder etwas Erde drauf. Wenn er nun hiermit fertig, nimmt er eine lange Stange, spaltet solche oben an einem Orte auf, leget eine Kutter mit Hartz von einer Fichte darein, zündet selbige an, fähret damit zu dem gelassenen Zünd-Loch hinein, bis an den Quendel, worauf denn solches anfänget zu brennen, und dadurch der Meuler angezündet wird, bey welchem Anzünden sich eine kleine Erschütterung und Bobern begiebet, als ob es gleichsam unter der Erden donnere. Es trägt sich auch bisweilen zu, daß der Köhler und Kohl-Knecht aus Unvorsichtigkeit selbsten, oder der Einführer dem Köhler zum Possen das Zünd-Loch im Einrichten mit Holtze versetzet und vernichtet, daß man durch dieses den Meuler nicht anstecken kan, sondern ihn oben in der Haube, und in dürren Bränden anzünden muß, welches aber viel Verdruß und Mühe, ehe das Feuer wieder kommt, verursachet. Nach diesem lässet er ihn sechs Tage lang brennen, binnen welcher Zeit er (weil er ohne dieß mit den andern Meulern zu thun hat und arbeitet) im Kohl-Haus bey den Meulern bleiben, wachsam seyn, und fleißig Achtung geben muß, damit das Feuer nicht heraus brenne, und der Meuler brennend werde, sonderlich, wenn er den ersten oder andern Tag eine Fülle machet, welches, da es Nachts geschiehet, weñ der Köhler schläffet, oder da er am Tage nicht fleißig Achtung giebet, und der Meuler lang brennet, so hat er zu thun genug, daß nicht Feuer im Gehau angehet, muß auch nachgehends in diese Fülle wieder ander Holtz, öffters eine Klaffter und noch mehr hineinrichten, wieder zustüben, und er also muthwillig und vergeblich das Holtz verbrennen lassen. Unten zwischen den Fuß-Scheiten macht er anfänglich zwey bis drey Reiß-Löcher, daß das Feuer heraus, doch nicht Lohe brenne, und das Holtz desto besser kohle, wie denn auch der Kohler das Feuer in dem Meuler dadurch fortbringet. Hierbey muß er den Meuler mit seiner Hacke wohl abfegen, die kleinen Kohlen fleißig zusammen, wie auch sonderlich die Stäten fein rein halten, und also der Meuler mit grossem Fleiß warten, bis er zugebrannt, und die Kohlen gefertiget sind. Hierauf stösset er die Kohlen mit seinen Spreiß-Hacken aus, jedoch deren Tag nicht mehr, als er laden kann, und weggeführet wird, und ziehet sie mit den Hacken von einander, daß sie kalt werden. Die noch Feuer haben und brennen, muß der Lösch-Junge mit Wasser aus der Lösch-Gelte auslöschen, welches Wasser er entweder im Kohl-Hause hat, und mit Zubern und Eymern zur Stäte tragen muß, da es weit, in Fässern herzu fahren muß, und hat er stets ein bis zwey Fässer mit Wasser bey den Stäten im Vorrath, damit er, wenn Feuer auskommen solte, sonderlich Sommers-Zeit, da es sehr dürre, dessen alsobald zu gebrauchen bey der Hand habe; mittlerweile, und weilen er ausstösset, lässet er den Fuhr Mann kommen, und sind die Kohlen also gefertiget, welche an Ort und Stelle, wo man solche benöthiget, abgeführet werden. Wenn die Meuler-Kohler das grobe Holtz in einer Revier verkohlet, sollen die Gruben- und andere Köhler welche nur aus kleinem Holtze und Reißig in Gruben Kohlen brennen, nachfolgen, und die Aeste und Reißig, so die erstern liegen lassen, mit aufräumen und verkohlen, sonderlich wo Laub-Holtz ist, damit der Wieder-Wachs desto besser fortkommen und die Gehaue in völligen Anflug und in Contribution gebracht werden können. Die grossen Meuler sollen mit guter Weile gebrennet, und nicht übertrieben werden, denn wenn die Köhler-Meister dergleichen thun und damit eilen so ersparen sie etwas Zeit und Köhler-Lohn, hingegen aber geschiehet Schade an den Kohlen, daß sie nicht so gut, auch deren weniger werden. Denn dergl. Kohlen fangen Feuer wie Zunder, und vergehen schleunig in der Hitze, kan auch nicht soviel aus einem Meuler gemessen werden, als sonsten beym langsamen Verkohlen, dahero leidet der Eigenthums-Herr und der Köhler wegen des wenigen Mannsses grossen Schaden, wie auch derjenige, so dergleichen kauffet, oder der, so solche zum Schmeltzen brauchet: Denn sie geben nicht genugsame Hitze, und heben nicht, so daß man bey einem Wochen-Werck oder bey einer Wochen lang Schmeltzen, etliche Wagen Kohlen mehr haben muß, welches denn bey etlichen Meulern ein ziemliches austrägt, so durch die Köhler verwahrloset wird, und der Schade grösser ist, als wenn man denen Köhlern noch etwas an Lohn zulegen sollte. Dahero halten die meisten Holtz- und Kohlen-Verständige dafür, man soll mit Verkohlung eines etwas grossen Meulers, wohl vierzehen, funffzehen bis sechzehen, und nach advenant der Grösse, wenniger Tage zubringen, denn je langsamer die Kohlen

len gebrannt werden, ie besser, derber und tüchtiger gerathen selbige. Da man aber den Meuler überjaget, auch allzuviel und zu starck Feuer giebt, ie geringer und leichter werden die Kohlen. Hingegen, wenn sie sattsam zugebrannt, sollen sie auch nicht allzulang im Feuer stehen bleiben, denn dadurch geschichet auch Schaden, indem die Kohlen wegen der grossen Hitze und Wärme sich verzehren, die Krafft verlieren, und leichte werden. Solte aber Verhinderniß halber der Meuler nicht ausgestossen werden können, so muß man solchen mit Erde bestürtzen, damit die Kohlen kühle stehen, und sich frisch darunter halten. Das Holtz zum Kohlenbrennen betreffend, so giebt das klein- und eng-jährige bessere und derbere Kohlen, als das grosse und weit-jährige, oder ie dichter das Holz ist ie bessere Kohlen werden davon fallen; hingegen verursachet das poröse, daß die Kohlen leichte und geringe werden. So hat man auch aus der Erfahrung, daß das allzu dürre, ingleichen das verstockte, u. etlicher massen verfaulte und anbrüchige Holtz keine gute Kohlen giebet, sondern nur wie eine Lunte zu Asche wird; da aber dergleichen Holtz zuvor ins Wasser geleget würde, so concentriret sich alsdenn der Schwefel, der darinnen ist, und giebt eine bessere Kohle; will man auch das dürre Holtz, wenn es in die Meuler eingerichtet, mit Wasser begiessen, ist es nicht undienlich, jedoch besser, wenn alle Scheite zuvor im Wasser gelegen, und sich recht angefrischet haben, aber sie müssen doch zuvor, ehe sie in die Meuler eingerichtet werden, recht austrocknen. So ist auch nicht viel verkohlens anzustellen mit sehr dürrem Holtze, sonderlich bey heissen und dürren Zeiten, massen bey feuchtem und nassen Wetter bessere Kohlen brennen, und nicht so viel Brände bleiben, als bey truckenem; so giebt auch das halbgrüne und nur geschwundene oder geschwelckte Holtz die besten, frischen, harten, derben und blauen Kohlen. Bey dem Meuler-Setzen u. Verkohlen, ist noch wohl zu beobachten, daß die Holtz-Scheite so viel nur möglich etwas gerade, oder doch nur wenig flach in die Höhe, und dicht und derb in einander gerichtet u. gesetzt werden, iedoch daß das Feuer sich darzwischen durchdringen kan; auch sollen die Köhler, wo ein grosses oder ziemliches Spatium zwischen denen Scheiten bleibet, Splitter, Aeste oder Späne darzwischen stecken, alsdenn giebt es im Brennen die beste Kohle, weil es keine Lufft hat; hingegen wo nur ein wenig zu viel Raum bleibet, greifft die Lufft die Kohle an, verbrennet und sincket daselbst ein, und thut an denen Kohlen so darneben sind, gressen Schaden, bekommt wohl gar ein Loch und brennet lichterloh heraus, daß man es mit Holtz wieder füllen, decken und beschütten muß; dahero wegen Feuers-Gefahr, sonderlich, weil starcke Winde die Meuler leichtlich aufreissen, und zum öfftern grosse Brände in Holtzern dadurch entstanden sind, so sollen die Meuler nahe bey Bächen und Wassern gesetzet, oder in grossen Gefässen Wasser in der Nähe der Noth man sich dessen zum Löschen bedienen könne. Das Reisig und alle brennende Mate-

rien sollen Feuers-Gefahr fürzukommen, an die hundert und mehr Schritte von den Meulern weggeschaffet und entfernet seyn. Weil auch auf der Kohlen- oder Meuler-Stätte, worauf viel gekohlet wird, von dem Harz des Holtzes, der Boden sich dergestalt verhartzet, daß er von unten herauf grosse Hitze von sich giebt, so muß dahero solcher hartzige Boden in grossen Stücken heraus gehauen und mit anderer Erde wieder an- und ausgefüllet werden. Kohlen, so lange im Regen gelegen, oder zu lange im Feuer gestanden, sind wenig bey allem Gebrauch zu äestimiren, sonderlich bey dem Metall schmeltzen, und werden deren zwey, drey bis vier Wagen mehr, als der andern guten für einen hohen Ofen wöchentlich aufgehen, denn sie sind durch Regen und Schnee allzu sehr angefeuchtet, die Krafft verlieret sich im Feuer, ehe sie recht austrucknen, und die noch übrige beste Krafft und Schwefel gehen im Dampff und Rauch mit weg. Alte Kohlen sind schwerer als die neuen, haben auch solglich mehr Schwefel bey sich, so sie vor der Lufft an sich gezogen, daher sie auch mehr im Feuer wircken, als die letztern, sie müssen aber beyderseits im Trucknen liegen und aufbehalten werden. Um den Anfang dieses Jahrhunderts ist in dem Chur-Sächsischen Meißnischen Ertzt-Gebirge, insonderheit aber bey Schneeberg, Scheibenberg, Johann-Georgen-Stadt, Dreyzehnhayn, Großhartmannsdorff, und anderer Orten, eine sonsten nicht bekannt gewesene Art Turffes zum Vorschein gebracht worden, welcher nicht alleine rohe, wie man ihn gestochen, zu allerhand Arten der Feurung im gemeinen Leben zu gebrauchen, und bevorab, wenn er wohl getrocknet ist, keinen unangenehmen Dampff oder Rauch von sich giebet, sondern auch (dergleichen man mit dem Niederländischen Turff geschehen zu seyn, noch nicht gehöret) sich sehr nützlich verkohlen lässet. Solche Verkohlung ist durch deu Königlichen Pohlnischen und Churfürstlich-Sächsischen Cammer-Rath und Ober-Berg-Hauptmann, Hrn. Hans Carln von Carlowitz, zuerst im Jahr 1708 zu Scheibenberg unternommen und glücklich vollführet worden. Dieses neuerfundene Turf-Kohlen-Brennen geschiehet, seiner gegebenen Anweisung nach, folgender Gestalt: Erstlich wird der Turff gleich dem Holtze in gewisse Meuler von etlichen tausend, ja bis zehen und zwölff tausend, auch mehr Stücken, derb und dichte eingerichtet, iedoch daß die Lufft und Feuer darzwischen nur in etwas durch kan, worauf mit dessen Bedeckung und Anzündung, auch Brennen und Ausstossen, wie sonst bey Holtz-Verkohlen gebräuchlich, umgegangen wird, iedoch muß der Turff, so verkohlet werden soll, recht trocken seyn, sonsten giebt es viel Brände. Ein solcher Meuler muß gegen den Wind mit einem Schirm von Reisig, Schwarten oder Brettern verwahret seyn, weil sonst, wenn der Wind starck darauf gehen kan, die Kohlen sehr schwach und leichte werden. Diese Kohlen sind bey der damit vorgenommenen Probe sehr gut und in allen denen büchenen Kohlen gleich, ja wegen der penetranten Hitze

und der Dauerhafftigkeit im Feuer in gewisser Masse noch besser befunden worden. Der Stein-Kohlen ist an behörigem Orte gedacht.

Kohlenbrenner oder Köhler, siehe Kohle.

Kohlen-Gehau oder Kohl-Hau, ist in einem grossen Walde ein gewisses Revier, wovon das Holtz zum Verkohlen abgetrieben wird.

Kohlen-Gestübe, siehe Kohle.

Kohlen-Kammer, wird dasjenige Behältniß in einem Hause genennet, darinnen die Kohlen zu dem nöthigen Gebrauch aufbehalten werden. Es muß dieser Raum nach dem Bedürffniß und der Grösse des Haus-Wesens, doch also eingerichtet seyn, daß er nahe an der Küche gelegen, und übrigens dergestalt verwahret, daß nicht leicht durch unversehens dahin gebrachtes Feuer, ein grosser Schade entstehen könne.

Kohlen-Meuler, siehe Kohle.

Kohlen-State, suche Kohle.

Kohlen-Schauffel, ist eine kleine eiserne Schüppe, womit die Kohlen vom Herde oder aus dem Ofen genommen werden.

Kohlen-Topff, ist ein rundes mit zwey Henkeln versehenes irdenes Gefässe, dessen sich allermeist das Weibs-Volck bedienet, wenn selbige des Winters, ausser der warmen Stube an einem Orte sich stillsitzende eine lange Zeit aufhalten müssen, um daß sie sich darüber wärmen. Zu diesem Ende, wird er entweder mit einer durchlöcherten Stürtze oben zugedecket, und zuweilen auch wohl unter ein viereckigt hölzernes, oben offenes Gehäuse gestellet, oder in ein kleines meßingenes Behältniß, dergleichen die Feuer-Gicken, geschoben, damit die Glut von den Kohlen nicht so starck in die Höhe steigen, oder etwa gar die daran fallende Kleider verbrennen möge.

Kohlen-Zange, ist eine eiserne Zange, womit die Kohlen einzeln aus dem Feuer genommen werden. Siehe Zange. Will man aber glüende Kohlen mit der Hand weit tragen, so darf man solche nur in der Fläche mit Asche Fingers dick bedecken, und die glüende Kohlen darauf legen.

Kohl-Falck, siehe Falck,

Kohl-Gärtnerey oder Kohl-Garten, nennet man nicht nur denjenigen Platz, allwo man allerley Küchen-Gewächse und Kräuter zu erbauen pfleget, welcher sonsten ein Küchen-Garten heisset; sondern man verstehet auch hauptsächlich die Früchte, Kräuter und Wurtzeln selbst darunter, wie sie an solchen Orten in Menge erbauet, und in den Küchen zu verspeisen, zum Verkauff auf den Marckt gebracht werden. Es bestehet aber diese in den unterschiedenen Arten Salat in Stauden, Portulac, Rapunzel, Endivien, Sellerie, Spargen, Hopfen-Spargen oder Keimen, Rüb-Samen-Salat, Kohl, Braun-Kohl, Käse-Kohl, Hindläufte, Brunnkreß, Schwämme u. Pfifferlinge, Welsch-Kohl, Kohl-Rüben, Kohl-Rabi, Kraut-Haupt, Rüben, Möhren, Petersilien, Pastineck, Artischocken, Gurcken, grosse und kleine rothe Rüben, Rettige, Radieslein, Meerrettig, Zwiebeln, Knoblauch, Erd-Aepfel und Birnen Bohnen, Majoran, Salbey, Chalotten, Grün-Kraut, u. d. m.

Kohl-Pfanne, ist ein von Meßing, Kupffer, Eisen oder Thon, rund verfertigtes und durchbrochenes, auch mit einer Hand-Hebe versehenes Gefässe, welches mit glüenden Kohlen angefüllet wird, damit die Speisen darüber wieder aufgewärmet werden können.

Kohl-Rabi, Rüben-Kohl, ist eine Art von Kohl, welche einen dicken runden Strunck gleich einer Rübe, aber rings herum mit Kohl-Blättern versetzt hat, die man nach und nach abnehmen muß, damit die Rübe fein glatt und dicke werde. Ihre Säe- und Wartung suche unter dem Wort Kohl.

Kohl-Rüben, ist ein dem Kohl-Rabi fast gleiches Kohl-Gewächse, ausser daß diese, nemlich die Kohl-Rüben, runde und glatte Rüben haben, und mit denenselben gantz in der Erde stehen, also daß davon nichts als das Kräutig zu sehen, dahingegen die Kohl-Rabi ihre runden Strüncke oder Rüben ausser dem Erdreich, folglich noch ihre besondere Wurtzeln haben, mit denen sie in der Erde stehen. Sie werden gleich den vorherigen gesäet oder gewartet, auch wie die Kohl-Rabi zur Speise zugerichtet.

Kolbe, siehe Brenn-Kolbe.

Kolbe, wird das junge Gehörn eines Hirschen genennet, wenn es noch weich und etwan einer Hand breit hoch ist. Die rauhe Haut, damit es überzogen ist, heisset man das Bast. Man bekommt sie erst nach Johannis, und sind solche eine ziemlich rare Speise: Denn von einem oder zweyen Hirschen kan man keine grosse Casserole oder Tiegel voll zu wege bringen, dahero sie nur bey grosser Herren Höfen können zugerichtet werden. Wenn nun Hirschen einkommen, die noch ihr weiches Gehörne haben, so schneidet man die Kölben unter den Augen-Sprossen ab, leget sie über Nacht in kaltes Wasser, daß es den rothen Schweiß heraus ziehet, hernach setzet man selbige im Wasser zum Feuer, lässet sie kochen, bis sie weich werden, alsdenn ziehet man ihnen die Haut ab, und beschneidet sie mit einem scharffen Messer Scheiben-weis fein sauber, leget sie hierauf wieder in kaltes Wasser, und richtet sie mit Trüffeln, mit saurer Limonie, fricaßiret, oder mit einer wohlgewürtzten Butter-Brühe zu. In der Artzney haben diese Kolben einen trefflichen Nutzen, indem daraus ein köstlich Wasser, wider böse hitzige Fieber gebrannt wird.

Kolben, heissen auch an dem Hirsen die büschlichten Gipffel, darinnen die Körner stecken, zum Unterscheid einer andern Art, welche zottigte Rispen und grössere Körner hat, als dieser. Wenn der Hirse an den Kolben zu reifen und gelb zu werden beginnet, muß man dieselben so bald abschneiden, welches man denn Hirsenkolben heisset.

Kolbigter Bock, suche Bock.

Kolck-Beere, siehe Drossel-Beere.

Kolck-Rabe, suche Rabe.

Koller, Sonnenschuß, ist eine Pferde-Kranckheit, welche durch die Schärfe des erhitzten Geblütes erreget, oder auch dadurch verursachet wird, wenn ein Pferd gar zu sehr erhitzet und übertrieben worden, und da es seine natürliche Ruhe nicht haben mag, oder auch verstopfet ist, und nicht misten kan, in welchem Fall vor allen der Mist aus dem Mast-Darm mit einer über und über mit Oel wohl beschmierten Hand heraus gezogen, und hierauf ferner der Leib mit einer Purgation gereiniget werden muß. Nach der Purgation soll man ihm folgenden Trauck eingeben: Nehmet ein Quintlein gepülverten Weyrauch, ein Quartier guten Wein-Eßig, drey Unzen Steinbrech, eine Unze der Wurtzel vom Heilkraut oder Liebstöckel, dieses gebet ihm in Honig-Wasser ein, und lasset ihm sodenn die Koller-Ader und Schranck-Ader schlagen, doch soll man nicht zu viel Blut heraus lassen. Es ist aber der Koller zweyerley: Nemlich der stille Koller und der tolle Koller. Der stille Koller wird erkannt, wenn das damit behaffte Pferd den Kopff unter die Krippe hänget, die Augen verkehret, und die vordern Beine über einander hält. Diesem Uibel abzuhelffen, muß die zu oberst hart hinter einem jeden Ohr liegende Ader entzwey gerissen, darnach hinten vom Schweiff ein Stücke eines Gliedes groß ab- und ein Creutz darein geschnitten werden. Hierauf nimmt man einen blauen wollenen Faden, und ziehet ihn dem Pferd durch die Nase, durch den Knorpel, sticht ihm den dritten Kern, reisset ihm die Adern mitten auf der Zungen entzwey und lässet sie wohl bluten, so bekommt es diesen Koller nicht mehr. Wenn aber ein Roß den tollen Koller hat, so mercke man zuerst mit Fleiß darauf, wenn das Roß schlägig wird, und wohl über eine Stunde zu schreyen anfänget; alsdenn lasse man es eine Stunde in einem ledigen Schaaf-Stalle lauffen, wie es selbst will; wenn sich nun das Pferd im Schaaf-Stalle dergestalt erhitzet hat, daß es nicht mehr schreyen kan, so laß ihm erstlich die gemeinen Adern, hernach nehmet einen Raben, tödtet und rupffet solchen, schneidet ihm den Kopff ab, und reisset das Eingeweide heraus bis auf das Hertz und Leber, thut es denn in einen Topff, machet denselben feste zu, und brennet es in einem Back-Ofen zu Pulver; wenn das geschehen, so nehmet drey Loth Baum-Oel, vor zween Groschen Honig und ein Quartier Wein; alsdenn thut dieses Pulvers zwey Nußschalen voll darein, und giesset es drey Morgen hinter einander dem Pferde ein, schneidet ihm auch die Haut auf dem Stern zwischen beyden Ohren auf, und stecket ihm ein Häuptlein Knoblauch darein, machet die Wunde wieder zu, und so es ein Roß fünff Stunden überstehet, so hat es keine Gefahr mit ihm. Etliche lassen einem Pferde, das den Koller oder Sonnenschuß hat, die Spor-Ader, und die Ader zwischen den Ohren, so man die Koller Ader nennet, schlagen, ingleichen auch den dritten Kern stechen; nehmen hernach gestossenen und gepülverten Schwefel und Entian, iedes gleich viel, machen etwa einer welschen Nuß groß mit Oel an, und stossen es ihm in die Nasen-Löcher, da es denn nach und nach wieder heraus trieffen, und mit dem Pferde besser werden wird. Ein anderes wohl bewährtes Mittel ist: Wenn man grüne Liebstöckel-Wurtz ohngefehr zwey Zoll lang, einen Zoll breit, und einen halben Zoll dick dem Rosse folgender Gestalt in die Haut vernähet: Schneide dem Pferd oben auf der rechten Seiten der Mähne am Kamm, hinter dem Hastel-Riemen einen Schnitt, so lang die Wurtzel ist, daß sie wohl hinein zu bringen, und mache denn mit einem Hirsch-Zincken, so lang und breit die Wurtzel ist, die Haut vom Fleische ledig, stosse die Wurtzel hinein und mache die Wunde mit einem Hafft zu; nur daß die Wurtzel nicht heraus fallen möge, bis auf den fünfften oder sechsten Tag, da die Wurtzel wieder heraus gethan wird; inzwischen muß das Eiter fleißig heraus gedruckt, und die Wunde täglich mit frischem Wasser gewaschen und reine gehalten, sonsten aber nichts daran gethan werden. Wolte sich dieser Zustand aufs andere Jahr wieder regen, so procedire auf der lincken Seite der Mähne mit dem Schnitt und der Wurtzel eben wie auf der rechten Seite geschehen.

Koller, ist ein von weisser Leinewand, Caton oder Nesseltuch verfertigtes Halb-Brüstlein, welches man über den Hals zu schlagen und die obere Kleider darüber zu ziehen pfleget. Bey denen Weibs-Personen wird selbiges oft durch ein Bändlein oben zusammen gezogen, und ist gemeiniglich mit Ermeln, welche, wie auch das Koller, oben um den Hals herum mit Spitzen frisiret; die Manns-Personen tragen auch wohl dergleichen, doch ohne Ermel.

Kopff, ist eben dasjenige, was man sonst das Haupt zu nennen pfleget, nur wird dieses am gewöhnlichsten von den Thieren gebrauchet. Hiervon ist zu behalten, daß aller vierfüßigen Thiere Köpffe, von denen man zu essen gewohnt, nicht so gar verdaulich als ihr Fleisch, aber doch dick, safftig seyn und viel Nahrung geben; dergleichen sind die wilden Schweins-Köpffe, Kalbs-Köpffe, Lamms-Köpffe; von den Fischen werden bey uns vor allen die Karpffen- und Lachs-Köpffe am meisten werth gehalten.

Kopff-Binde, siehe Stirn-Binde.

Kopff-Bürste, Haar-Bürste, nennet man dasjenige Instrument, womit dem Frauenzimmer die Haare auf dem Haupte ausgestrichen werden, wenn man sie ausgekämmet; es werden daran die Borsten in einen gantz spitzig zulauffenden Stiel gemeiniglich eingesetzet, welcher Stiel mit Leder überzogen, und bisweilen wohl mit Drat überwunden. Auf des Pferdes Zaum oben zwischen den Ohren pfleget man auch wohl in Blech einen Busch über sich stehender Borsten zu befestigen, und nennet man selbige ebenfalls Kopff-Bürsten.

Kopff-Kohl, suche Kohl.

Kopffstück, ist eine Englische und Spanische Silber-Münze, deren ein gantzes vier gute oder

fünff leichte Batzen oder zwantzig Creutzer Kayserlicher Währung, oder fünff gute Groschen und vier Pfennige Meißnischer Währung, folglich ihrer drey zusammen sechzehen gute Groschen betragen. Ein halbes Kopfstück gilt zehen Creutzer Kayserl. oder zwey gute Batzen oder acht Creutzer Fränckisch, oder zwey gute Groschen acht Pfennige Meißnisch.

Kopp, siehe Capaun.

Koppel, Koppel-Jagd, Koppel-Fischerey, Koppel-Netze, Koppel-Weide, siehe Kuppel, Kuppel-Jagd, ꝛc.

Koppen, suche Capaunen.

Korb, ist ein von zarten Weiden-Gerten mit oder ohne Bügel, auch mit oder ohne Handhabe, zusammen geflochtenes Gefässe, welches allerhand Kleinigkeiten darein zu legen, und von einem Ort zum andern zu tragen dienet. Sie sind ihrem Gebrauch nach, sowohl an der Grösse, als in der Benennung unterschieden, und sind die bekanntesten in einer Haushaltung: Die Arm- oder Hand-Körbe, also genannt, weil sie einen Bügel oder Henckel haben, dabey man sie an den Arm hencken, oder an der Hand tragen kan; die Trag-Körbe, so man vermittelst zweyer Trag-Bänder auf dem Rücken träget; Maltz Körbe, darinnen man das getreugte Maltz von der Darre auf den Maltz-Boden schaffen kan; befinden sich diese beyde Gebäude auf einer Ebene, wie es Bequemlichkeit halber billig seyn soll, so stehen diese Körbe auf Rädlein oder kleinen Waltzen, daß man sie also nicht tragen, sondern nur hin und her schieben darff. Bett-Körbe, welche lang und flach geflochten sind, damit man Betten hinein legen, und darinnen schlafen kan. Kehricht-Körbe, das Kehricht darinnen zu sammlen, und auf den Mist zu schaffen. Kohlen-Körbe, die Kohlen darinnen zu tragen. Behnerte oder flachrunde Körbe, oben mit einem Bügel, daß man sie an einen Baum hängen, und auch bequem etwas darinnen tragen kan, sehr gut in denen Gärten zu gebrauchen. Spreu-Korbe, welches hohe und runde Körbe, zu Abtragung der Spreu und Uiberkehr von den Scheun-Tennen sehr dienlich. Wagen-Körbe, deren zweyerley sind: Dann erstlich werden also genennet, die grossen nach denen Bauer- oder Rüst-Wägen eingerichtete, oben weite und unten enge Körbe oder Flechten, welche an einer kurtzen Seite offen sind; hiernächst heisset man auch diejenigen Körbe also, welche länglicht geflochten sind, und auf vier höltzernen Rädern oder Rollen stehen, darinnen die Kinder-Mägde die kleinen Kinder hin und wieder zu fahren pflegen. Tisch-Körbe, das Tisch-Zeug und anderes nöthiges Geräthe, als da ist das Tisch-Tuch, Servietten oder Teller-Tücher, Saltz-Nesten, Löffel, Messer und Gabel, und dergleichen bey Deckung des Tisches darinnen aufzutragen. Wasch-Körbe von verschiedener Grösse, die Wäsche darinnen auf und von dem Treuge-Platz zu bringen. Das Frauenzimmer hat ferner allerhand kleine und niedlich-geflochtene Körblein, als Nech-Körblein und Strick-Körblein, zu Verwahrung ihres Neh- und Strick-Zeuges. Uneigentlich also genannte Körbe sind der Käse-Korb und der Quarck-Korb, von welchen an behörigem Ort ein mehrers.

Korbmacher, werden unter die Holtz-Verderber gerechnet, indem sie die jungen Eichen, weil sie sich wohl schleissen lassen, und die Korbmacher solche nicht mit warmen Wasser oder Feuer bähen dorffen, zu ihrem Nutzen niederhauen; dahero ein Haus-Vater in seinen Hölzern fleißig auf dergleichen Leute Achtung geben, und sie nicht nach Gefallen darinnen hausen lassen soll. Indessen hat man dennoch insonderheit Korb-Weiden-Flecke, die man denen Korbmachern überlässet. Und man kan auch in gewisser Maasse anderes Holtz vor sie aussetzen, weil doch ihre Waare in der Haushaltung nöthig und nützlich ist. Dahero obiges nur in seiner Maasse, und wenn man sie frey nach Willkühr in die Wälder lässet zu verstehen. Und auf diesen Schlag kan man auch die Böttcher mit ihren Reifstöcken, die Köhler, die Schäfer, die Aschen-Brenner ꝛc. unter die Holtz-Verderber, sonst aber auch unter die Holtz-Nutzer rechnen.

Kork-Baum, siehe Pantoffel-Holtz.

Koriander, suche Coriander.

Korn, Getraide, dieser Nahme begreiffet insgemein alle Feld-Früchte, so in Aehren und Hülsen wachsen. Siehe Getraide.

Korn, wird insonderheit die bekannte Feld-Frucht genennet, welche eigentlich Rocken oder Roggen heisset, und woraus das Mehl zu unserm gewöhnlichen Brot-Backen gemahlen wird, der Ort aber, wo es wächset, und die Arbeit, so man deshalber anwendet, heisset der Kornbau. Siehe Roggen.

Korn, heisset auch das kleine Stücklein Eisen oder Messing, so vorn auf dem Lauff einer Flinte oder gezogenen Rohres sitzet, und zum Zielen dienet.

Korn-Blume, ist eine bekannte Blume, die auf dem Felde unter dem Korn oder Roggen, auch in denen Gersten- und Haber-Feldern wächset, und insgemein blau ist, wiewohl es auch braune, weisse, Purpur-farbne, rothe, Leib farbene, und andere von gemengten Farben giebet, welche aussenher entweder blaulicht oder weiß, oder röthlicht, und in der Mitten Purpur-Farb sind ꝛc. und um ihrer Schönheit willen in den Gärten erzielet werden. Die Blätter sind lang, Aschen-Farb und zerkerbt, die Stengel hoch und eckigt, an welchen oben die schurpigten Köpffe wachsen, daraus nachgehends erstgedachte Blumen hervor kommen. Der Saame steckt in den Knöpffen, in einer wollichten Materie, und kan im Frühling gesäet werden. Die grosse oder Berg-Korn-Blume, wächst nicht viel über Spannen hoch, mit langen weißlichten und unzertheilten Blättern und Purpur-blauen Blumen, allerdings wie die gemeinen Korn-Blumen, ohne daß sie grösser und vollkommener sind, und gerne in den hohen Wäldern und Gebirgen

birgen wachsen. Die Blumen haben die Krafft zu öffnen und zu zertheilen, treiben in Wein gesotten und getruncken, den Gifft und böse Fieber aus. Der frisch ausgedruckte Safft heilet alle frische Wunden und faule Schäden, Mund-Fäule und Hals-Geschwüre. Aus denen gemeinen blauen Korn-Blumen pflegen gute Hauswirtinnen einen Eßig folgender Gestalt anzustellen: Sie nehmen schöne Korn-Blumen, und zwar gleich anfangs, wenn sie zu blühen anfangen, denn so haben sie die beste Krafft, und das ist bey allen Blumen in Acht zu nehmen, pflücken sie ab, und schneiden unten das Weisse davon, lassen sie etwas welck werden, und thun sie alsdenn in ein Glas, (wiewohl sie auch etliche frisch gebrauchen) giessen hierauf guten Eßig daran, und stellen ihn wohl verbunden in die Sonne. Wenn die Blümlein weiß und fahl werden, thun sie wieder frische Korn-Blumen in ein anderes Glas, und seihen diesen Eßig von den Korn-Blumen aus dem ersten Glas wieder darüber, und verneuern ihn also drey oder viermahl. Wenn man aber einen destillirten Eßig haben kan, und diese Korn-Blumen darein leget, so wird er noch viel schöner an der Farbe, und darf man solchen über zweymahl mit den Blumen nicht verneuern oder verstärcken.

Korn-Boden, siehe Getraide-Boden.

Kornel-Baum, suche Cornel-Baum.

Kornel-Kirschen, siehe Cornel-Kirschen.

Korn-Fege, Korn-Rolle, auch nur schlechtweg Fege oder Rolle genannt, ist eine Maschine, wodurch das Getraide vom Staube, Trespe, tauben Körnern und andern Zusatz, so bey dem Wurffen darinnen geblieben, gesäubert und gereiniget wird. Sie bestehet Tab. V Fig. 1 aus einem langen höltzernen Gerüste, dessen Boden a mit einem auf Sieb-Art geflochtenen zarten Drat-Gitter, an beyden langen Seiten mit in die Höhe stehenden Bretern b, und oben am Kopffe mit einem Kasten c, der gegen das Gitter zu einen Schieber d hat, hinten aber mit einem Gestelle e versehen ist. Hat man nun Getraide, das sich nicht reine wurffen lassen wollen, oder da es bey dem Wurffen an gutem Winde ermangelt, so muß man die Fege oder Rolle schräg aufstellen, und solches Getraide mit Mulden nach und nach oben in den Kasten schütten, den Schieber ein wenig aufziehen, und die Körner langsam herunter über das Drat-Gitter lauffen lassen, damit das kleine Gesäme, auch aller Zusatz und Staub durchfalle, und das solchergestalt gefegte Getraide auf das reineste werde. Man nennet dieses auch anderer Orten eine Werffte. Noch einer anderen Art, wodurch man die Reinigung des Getraides viel geschwinder und besser, als auf gemeine Weise zu verrichten vermeynet, bedienet man sich einiger Orten in Schlesien Sächsischen und Brandenburgischen Lande, welche Herr Hofrath Wolff in seiner Aëromettr. p. 287 also entwirfft: Tab. V Fig. 2 A, B ist ein Kasten, der auf Rädern stehet, auch noch über dieses mit Handhaben versehen ist, um ihn überall bequem fortzubringen, der obere Theil B läßt sich davon abheben, und oben bey C hat er eine Oeffnung, das Korn dahinein zu schütten, welches sodenn durch den Trichter D in den Kasten läufft, allwo das inwendige Rad E, so aussen durch die Kurbe F hurtig herum gedrehet wird, den Staub und die Hülsen davon durch das Loch G hinweg wehet. In dem untersten Boden dieses Loches ist eine Oeffnung H h mit einem Unterscheide, woselbst in H das schwere und reine Saamen-Korn hinfällt, die Trespe und das leichte Korn aber weiter in h flieget, da endlich beydes ins besondere durch die äussere Oeffnung I i herausgenommen werden kan. Bey dem Rade, wo es in seiner Ruhe lieget, werden unten und oben auf den Seiten-Wänden Lufft-Löcher K k gelassen; der untere Boden der beyden Oeffnungen H h aber kan etwas schräg geleget seyn, daß von selbst das darein fallende Getraide aus den Oeffnungen I i heraus lauffe; das Staub-Loch G habe bey einigen auf diese Art formiret gefunden, daß es bis unter den schieff-liegenden Trichter D gegangen, aussenher aber mit einem besondern Aufschiebling L versehen gewesen, daß man dadurch den Wind, so den Staub heraus wehen soll, seinen Zug nach eigenem Gefallen, geben und nehmen kan. Ja, damit das Getraide auch nach eines jeden Belieben und der Sache Nothdurfft häufig oder sparsam und einzeln herab falle, dienet der in dem Trichter schräg liegende Schieber M, vermittelst dessen die untere Oeffnung weit oder enge machen zu können.

Korn-Lerche, siehe Lerche.

Korn-Mahn, suche Klapper-Rosen.

Korn-Mutter, Mutter-Korn, auch Kauck-Korn, Roggen-Mutter oder Todten-Kopff, ist ein aus der Art geschlagenes Körnlein Roggen, welches um ein grosses länger und dicker als die andern, auswendig schwartz, inwendig weiß und blaulich, eines süssen und geilen Geschmacks, und wenn es trocken, weit härter als das natürliche Roggen-Korn ist. Dergleichen Körner wachsen in nassen Jahren, oder wenn viel Mehlthau einfällt, in grosser Menge in den Roggen-Aehren, also, daß man deren offt sechs bis achte in einer Aehre findet. Man hat aus der Erfahrung, daß diese Korn-Muttern, wo deren viele unter das Brot gekommen, allerhand Kranckheiten, gifftige Fieber, Scorbut und böse Geschwüre verursachen, dergleichen sich insonderheit vor wenig Jahren in der Landschafft Orleans in Franckreich geäussert, und zu einer gründlichen Untersuchung dieser Misgeburten Anlaß gegeben, wie davon die Anno 1719 zu Paris gedruckte Observations curieuses sur toutes les parties de la Physique unter dem Titel Ergots, ein mehrers besagen.

Doch hat man auch einen Nutzen von ihnen gefunden, indem sie unter der Zunge gehalten das Blut stillen, und wider das Aufsteigen der Mutter sehr dienlich sind, wenn die damit behafftete Person deren etliche mahl einnimmet. Nicht selten werden auch dergleichen Körner in den Gersten-Aehren gefunden, und dieselben alsdenn Gersten-Muttern genennet.

Korn-Nägelein, siehe Raden.

Korn-Rose, suche Klapper-Rose.

Korn-Schauffel, ist ein bekanntes hölzernes Instrument mit einem breiten und Mulden-förmig gemachten Ende, und einem langen Stiel aus einem Stücke versehen, womit das Korn und anderes Getraide auf den Getraide-Boden umgestochen und gewendet wird.

Korn-Schreiber, siehe Haushalter.

Korn-Schütte und Korn-Speicher, suche Getraide-Boden.

Korn-Waage, ist eines Theils eine Probier-Waage, darauf das Korn, oder das zu vermünzende Silber und Gold, in der Münze abgewogen wird; andern Theils aber hat man auch an einigen Orten wegen der Mahl-Accise Korn- und Getraide-Waagen eingeführet, um dasselbe, ehe es in die Mühle gebracht wird, nach dem Gewichte zu veraccisen, und allerhand Unterschleisse der Becker zu vermeiden.

Korn-Wurm, ist ein höchst schädliches Ungeziefer, welches in dem ausgedroschenen und aufgeschütteten Korn wächset, und solches zum grossen Nachtheil des Haus-Vaters ausfrisset und verderbet. Es giebt deren zweyerley Gattungen: Die erste, welche in Oesterreich **Wippeln** genennet werden, sind kleine schwarze geschnäbelte Käferlein, die doch nicht fliegen können, und das Getraide aushölen, daß die puren Kleyen davon überbleiben. Die andern heissen Maden oder Motten, und sind kleine weisse oder röthlichte Würmlein, welche die Spitzen am Korne wegfressen, und gleichsam eine Haut über die Hauffen wegspinnen. Dieses Ungeziefer wird in dem unreinen und staubigen Korn, welches nicht wohl gesevget und gesiebet worden, ausgebrütet: Denn weil der Staub hitziger Natur ist, so erwärmet sich das Korn desto leichter, und hecket also die Würmer; zudem pfleget der Wurm selbst, wenn er ausgekrochen, viel Staubes oder Mehl zu machen, daher denn hernach solch Ungeziefer immer mehr und mehr überhand nimmet. Sie entstehen auch leichtlich an denen Orten, da viel Kalch und überflüßiges Tünchwerck ist, ingleichen wo die Böden über Malz-Häusern oder Brau-Stätten, auch gleich über Vieh-Ställen befindlich sind, aus denen der Brodem, Rauch, und übel riechender Dampff in die Höhe steiget, das Korn erwärmet und ansteckt: Nicht weniger, wenn das Korn allzufeucht eingeführet, und also nicht trocken genug, auf die Böden gebracht, oder aber daselbst übermäßig hoch geschüttet oder gehäuffet wird. Diese schädliche Thiere nun zu verhüten; soll man alle ersterzählte Ursachen, so zu ihrer Erzeug- und Ausbrütung einen Beytrag thun, auf die Seite schaffen, das Korn zu rechter Zeit schneiden, solches nicht zu lange in Garben stehen lassen, die Korn-Böden für der Mittags-Lufft und Sonne wohl verwahren; ehe das Getraide aufgeschüttet wird, dasselbige vorhero wohl fegen, sieben und reinigen lassen, damit die geringste Unreinigkeit nicht darinnen bleibe; hiernächst soll man auch den Ort oder den Boden, dahin man das Getraide schütten will, mit gutem scharffen Wein-Eßig besprengen oder bespritzen, desgleichen ein wenig obenber das Getraide; dieses aber nicht übermäßig hoch aufschütten, (die rechte Höhe möchte etwan eine halbe Elle oder richtigen Werckschuh betragen) und endlich dasselbe offt und fleißig wenden und umstechen lassen. Wenn aber die Würmer aus Verwahrlosung bereits in das Getraide gekommen, so ist das Wenden und Umschlagen desselben alsdenn mehr schädlich als nützlich, mithin also lieber zu unterlassen: Denn die Würmer halten sich nur im äussersten Theile des Getreides auf, und kommen nicht allzu weit hinein; wenn man aber das Korn wendet und umschläget, so kommt dieses Ungeziefer besser hinunter, und wird dadurch der ganze Hauffen angestecket. Solchemnach ist am rathsamsten, daß man das Korn auswendig herum, so weit als der Wurm gespüret wird, gemach und mit sam mit einer Schauffel abnehme, solches auf einem Tuch, in Sommer-langen Tagen, allezeit von sieben Uhr des Morgens an bis Nachmittags um fünffe, bey heiterm und warmen Wetter an die Sonne bringe, wenn solches zwey oder drey Tage hinter einander geschehen, dasselbe aufs neue säge und siebe, nachgehends nochmahlen an die Sonne, und endlich also warm wiederum auf den Boden bringe, und daselbst auf einen besondern Hauffen, so hoch man kan, aufschütte, da denn die allenfalls darinn befindliche Würmer ersticken und sterben müssen. Nach drey oder vier Tagen mag man solchen Hauffen wieder aus einander thun, und gemeinem Gebrauch nach schütten und werffen lassen. Ein gewisses Mittel, die Korn-Würmer zu vertreiben, ist folgendes: Man nehme Knoblauch, so viel man will, nachdem des Getraides viel oder wenig ist, den zerstosse man wohl in einem Mörser, oder zerreibe ihn wohl in einem Reib Asch, darnach thue man etliche Hände voll abgestreifte Wermuth-Körner, sie seyn grün oder dürr, dazu, und nehme endlich noch ein gut Theil wohl zerstossener äusserer grüner Nuß-Schalen, sie mogen ebenfalls frisch oder dürre seyn. Diese drey Stücke zusammen schütte man in einen Kessel voll Wasser, lasse es eine Viertel-Stunde lang sieden, hebe es wieder ab, und lasse es kalt werden, denn giesse man es in einen Zuber oder ander Gefässe, und

nachdem

nachdem man das Korn mit der Schauffel in Furchen geschlagen, so tauche man einen Besen darein, und indem man das Korn hin und her wendet, so besprenge mans immer ein wenig: Denn es schadet dem Getraide nichts, wenn es gleich ziemlich naß wird; man kan auch wohl die Korn-Schauffel in solches Wasser tauchen. Solche Besprengung mag die Woche drey oder viermahl, oder allezeit über den andern Tag, bis man dieses Ungeziefer ausgerottet, geschehen. Wenn nun also, besagter Massen, das Korn gewendet und besprenget worden, so grabe man einen ledigen Kessel fein tieff in die Mitte desselben, also, daß die Würmer oben hinein kriechen können, so versammlen sie sich häuffig hinein, daß man sie des Tages zwey- drey- oder viermahl, nachdem ihrer viel sind, ins Wasser oder Feuer, oder auch vor die Hüner, wo man deren viel hat, schütten kan; denn gräbet man den Kessel wieder ein, bis sie sich verlieren. Etliche pflegen, nachdem sie mit dem gesottenen Wasser besagter massen verfahren, einige frische neu-geschnittene Breter aufrecht in das Korn zu stecken, (doch also, daß sie nicht umfallen, und von dem angespritzten Wasser bitter werden) an denen Fasen dieser Breter kriechen sodenn die Würmer häuffig hinauf, welche man, nachdem die Breter sachte ausgehoben worden, mit einem Kehr- oder Fieder-Wisch in eine Mulde oder ander weites Gefässe kehren, und hinweg tragen, die Breter aber wieder hinein stellen, und damit so lange continuiren kan, bis man keine mehr verspürt. Man muß aber inzwischen das Korn offt wenden oder umschlagen lassen, wenigstens des Tages einmahl, damit die Körner wieder treugen oder trucken werden; je mehr man auch das Korn rühret oder wendet, je mehr und häuffiger kriechen die Würmer heraus: Man soll auch die Wände rings herum mit dem obbesagten bittern Wasser benetzen, sonsten kriechen und setzen sie sich häuffig daran hin. Nuß-Laub allein in Wasser gesotten, und die Böden öffters damit besprenget, soll genugsam seyn, die Würmer zu vertreiben. Der Rüben-Saamen soll eine sonderliche Krafft haben, die Korn-Würmer zu tödten, als welchen sie wegen seiner Frtigkeit und lieblichen Geruchs gerne essen, und davon sterben. Des Hopfens, ingleichen des Seven- oder Sadebaums starcken Geruch können die Korn-Würmer auch nicht vertragen, darum soll man das Korn damit bestecken, und umher belegen: so lässet auch die Hollunder-Blüthe, so man in das Korn streuet, keine Würmer wachsen oder aufkommen. Knoblauch in Laacke oder Saltz-Wasser gesotten, und das Erdreich oder den Boden damit besprenget, machet, daß sich die Würmer bald verlieren, weil sie diesen starcken Geruch nicht vertragen können. Folgendes soll das kürtzeste, beste und bewährteste Mittel seyn, ob man gleich keine Ursache davon geben kan: Man schneidet nemlich am Johannis-Tage frühe vor der Sonnen Aufgang, etwan halb Ellen hohe Haselnuß-Gäbelein oder Zwiefeln, auf die Art, wie man etwan die Wünschel-Ruthen brauchet, ab; stecket an die vier Ecken eines ieden Korn-Hauffens ein solches Gäbelein, und eines in die Mitte, so daß in iedem Hauffen fünff dergleichen Gäbelein stecken, so sollen die Korn-Würmer gantz gewiß ausbleiben.

Kost, siehe Gesinde-Kost.

Kosten oder **Proben**, heisset insgemein so viel als das Essen oder Getränckе durch den Geschmack auf die Probe stellen, und dessen Güte untersuchen, ob z. E. die Speise genugsam gesaltzen, gewürtzet, geschmaltzen, und das Getränckе süsse, sauer oder härtlich, dicke oder dünne sey. Dieses Kosten kommt nun nicht darauf an, daß man die Sache in Menge in den Mund nehms, und häuffig einschlucke, sondern man soll nur ein wenig davon auf die Zunge fassen, und solches nach der Untersuchung, zumahl wenn man gleich darauf ein mehrers kosten oder probiren will, wieder aus dem Munde speyen. Vornemlich hat man sich auch dabey in Acht zu nehmen, daß man zuvörderst, ehe eine Sache soll geprobet werden, nicht etwas genieſſe, so der Sache alsdenn einen bessern Geschmack zuwege bringe, als sie in der That hat; Wie denn von dem Wein bekannt, daß der schlimste auf Nüsse, Käse, scharff gewürtzte und pigvante Speisen allezeit recht herrlich schmecke. Insgemein soll man die Güte des Weines Costa, das ist, nach diesen fünff Buchstaben alle Sinne bey dessen Untersuchung zusammen nehmen und ihn taxiren: Colore, nach der Farbe, Odore, nach dem Geruch, Sapore, nach dem Geschmack, Tactu, nach dem Griff, Auditu, nach dem Gehör.

Kost-Wurtzel, ist eine lange dicke Wurtzel, an der Farbe wie Burbaum, dichte, gediegen, wohlriechend, wie Viol-Wurtzel, und zwischen süß und bitter schmeckend, kommt aus Indien, und wird zum Teriack genommen. Sie erwärmet, öffnet und zertheilet.

Koth, aus denen heimlichen Gemächern, ist eine gute Düngung, wenn man ihn auf die Wiesen bringen, und, so dünn als es seyn kan, von einander ausschütten läßt, sonderlich wo nicht viel wächset, denn da wird er durch die Lufft und Sonne, Schnee und Regen, vom Gestaucke gereiniget, ausgezogen und erdenhafft gemacht, und schaffet so viel oder noch mehr Nutzen, als immer ein anderer Dünger. Er dienet auch trefflich den alten Bäumen, muß aber vom Stamm eines guten Schuhes weit entfernet, auch nicht gerade auf die Wurtzel geschüttet werden, er brennet sonst beydes aus, und thut Schaden. Wer davor Eckel hat, kan ihn in eine besondere Grube oder Sumpff zusammen bringen, und vorhero am Gewitter unter dem freyen Himmel verdufften lassen, bis er ihn hernachmahls nach Gefallen brauchen kan. Den Fischen in den Teichen giebt er ein niedliches Fressen,

Fressen, wenn zuweilen ein wenig davon eingegossen wird.

Koth-Blech, heisset an einem Küst- oder Bauer-Wagen ein eisernes Blech, welches über der Nabe vom Rade an der Stemm-Leiste angemachet ist, damit der Strassen-Koth nicht so leichte in die Schmiere kommen möge.

Koth-Lerche, siehe Lerche.

Kotsasse, suche Cossat.

Kotte, siehe Kötbe.

Krabbe, suche Taschen-Krebs.

Krabben, Krawy, Garnelen, sind eine Art Krebse, welche gantz klein und keine Scheeren, aber lauter Füsse haben. Ihr Fleisch ist dem Temperament und Geschmack nach den andern Krebsen gleich. Sie lassen sich bey dem Truncke wohl essen, und werden des Sommers in der Ost- und West-See in grosser Menge gefangen; also ist auch

Krabbenit eine Art Meer-Krebse, welche mit denen nur beschriebenen gantz überein kommen, sind ohngefehr eines kleinen Fingers lang, haben eine sehr zarte Schale, und werden in der Nord- und Ost-See gefangen.

Krabben-Klau, ist ein Kraut, so lange schmale Blätter, an deren Enden kleine spitzige Stacheln, weisse Blumen, statt der Wurzeln aber lange dünne Fäden als wie Würmer hat. Das abgekochte Wasser dienet wider das Blut-Harnen und die Geschwulst der Nieren.

Krähe, Krahe, ist ein Raub-Vogel, so unter das Geschlechte der Raben gezählet wird, und zwar etwas kleiner als der eigentlich sogenannte Rabe, aber seinen übrigen Eigenschafften sowohl als seiner Farbe nach demselben ziemlich ähnlich ist. Denn die gemeinen Krähen sind gantz schwartz, also, daß sie vor Schwärtze gleissen, thun grossen Schaden an dem jungen und zahmen Geflügel und deren Eyern, welche sie in der Brut Zeit gerne ausfangen. Sie gehen auch hinter dem Pflug her, um in der frischen Erde die Regenwürmer und Maden zu suchen, und hinter dem Säemann, die ausgestreueten Saam-Körner aufzufressen, und sind endlich in Gesellschafft der Raben um die hohen Gerichte, ingleichen bey denen Schind-Angern und Luder-Plätzen in Menge anzutreffen. Sie fliegen, (ausser der Brut-Zeit, und wenn sie im Winter durch Hunger von einander getrieben werden) Hauffen-weise und mit grossen Schaaren, und horsten auch also in Wäldern, Wiesen und Gärten, auf denen höchsten Bäumen, und bleiben zu Sommers- und Winters-Zeit bey uns, da hingegen die Nebel-Krähen, welche auf dem Rücken, Bauch und Halse aschenfarb, am Kopff, Schwantz, Flügel und Unter-Hals aber einer schier blau-gläntzenden Schwärtze sind, meistentheils nur im Winter zu uns kommen, und sich gegen den Sommer wieder davon machen. Die Krähen, welche sowohl im schwartzen Holtze als in Laub-Wäldern und auf einzelnen Bäumen ihre Nester bauen, stellen solche nicht nur iederzeit sehr hoch, sondern machen sie auch fast wie die Elstern, iedoch inwendig wärmer, und tragen mehr Federn, Wolle und Haare ein als dieselben. Sie brugen darinnen drey bis vier Junge aus; von der Brut der Nebel-Krähen aber ist hier nichts zu melden, weil sie solche nicht bey uns verrichten. Man will gewiß davor halten, daß die gemeinen schwartzen Krähen im Monat Junio nicht sauffen, welches daher leicht geglaubet werden könte, weil sie zu dieser Zeit auf denen Aeckern gantz matt beysammen zu sitzen und zu schreyen pflegen. Sie schreyen auch zu andern Zeiten, wenn das Wetter sich ändern will, oder wenn sie sonsten etwas mercken, und sind so schlau, daß sie nicht leicht anderst, als beym Schubu auf Krähen-Hütten mit dem Schuß an sich kommen lassen. Weil die Krähen, wie obgedacht, an der Aussaat nicht geringen Schaden verursachen, so pfleget man denen Jägern und Schützen die Krähen-Füsse so theuer, oder doch nicht viel geringer, als die Habichts-Füsse zu bezahlen, das ist, vor eine Krähe so viel, oder nicht viel weniger Schieß-Geld, als für einen Habicht, zu geben. Solch Schieß-Geld aber ist billig nur auf die Monate, da sie brüten, oder zur Brut sich anschicken, einzuschrencken, und mithin alleine im Martio, April und Majo zu bezahlen, denn wo in diesen dreyen Monaten Fleiß darauf gewendet wird, sie hinweg zu schiessen, so möchte noch der Vortheil davon zu hoffen seyn, daß die im Lande seyende Krähen vermindert, und nicht so viel Junge werden könten, welche gleich, so bald sie abfliegen, an Baum- und Feld-Früchten, auch andern den meisten Schaden thun, und verursachen, daß hernach desto mehr ihnen sich zugesellen, und die Hauffen vergrössern; da hingegen, wenn deren im Junio oder Augusto (zu welcher Zeit man sie mit grossen Schaaren auf die Brach-Aecker fallen siehet) an einem Ort alle Tage zehen geschossen würden, hat man doch aus der Erfahrung, daß nicht nur der folgende Strich die Anzahl sogleich wieder ergäntzet, sondern auch die ausgestreuete Winter-Frucht deswegen nicht wenigern Zuspruch von solchen ungebetenen Gästen bekommen wird, als wenn zu solcher Zeit gar nicht unter sie wäre geschossen worden. Von der Blau- oder Mandel-Krähe, so auch Grün-Krähe genennet wird, siehe Mandel-Krähe.

Kraben-Auge, ist ein Saamen-Korn einer Indianischen Frucht, welche in zweyerley Gattung auf Bäumen zu wachsen pfleget; die grosse ist wie Pomerantzen, die kleinere aber kaum wie eine Nuß, davon die erste bey uns am bekanntesten. Dieser Kern ist mit einem Marck umgeben, soll im übrigen aschenfarb, hart und bitter vom Geschmack seyn. Man nennet sie auch Orientalische Schwämme. Sie dienen den Menschen wider den Gifft, und befördern den Schlaff; allen vierfüßigen Thieren aber, so blind gebohren

werden,

werden, sind diese ein Gifft, und bringen selbige binnen 24 Stunden ums Leben. Siehe das Natur-Lexicon.

Krahen-Fuß oder Grevinne, ist ein Kraut, dessen man zweyerley Gattungen hat. Der Garten-Krähen-Fuß, von den Holländern Grevinne genannt, hat eine dünne, weisse, schlechte und zasiate Wurtzel, schmale, lange und schwartz-grüne Blätter, die mit Neben-Zincken den Hirsch-Enden oder Vogels-Klauen ähnlich versehen sind, und wie ein Stern auf der Erden liegen, zwischen solchen treibet er schmale, runde und haarige Stengel, oben mit Aehren, Blüthe und Saamen, wie am Wegerich. Dieses Kraut wird von dem Saamen erzielet, welcher fast wie der Rapunzel-Saamen, doch etwas kleiner siehet, und sich über zwey Jahr nicht hält. Man sået ihn im Frühling im Wachsen des Mondes, in ein gutes und mürbes Erdreich, und will es sehr wohl begossen, auch vom Unkraut rein gehalten seyn. Man kan es ferner im May, und gegen Bartholomäi nochmahls säen, damit man bis in den Herbst dieses Kraut habe. Es wird gemeiniglich unter die Salat-Kräuter gebrauchet, wiewohl sich dessen die Niederländer und Frantzosen mehr als die Deutschen bedienen. Der wilde Krähen-Fuß, sonst auch zu Deutsch wild Hirschhorn, Schlangen-Gras und Schlangen-Zwang genannt, wächset auf denen Wiesen, allwo er aber nicht gerne gesehen wird, ingleichen an andern unangebauten Orten, und gleichet mit denen Blumen-Aehren, Saamen und Wurtzel der Grevinne, oder dem Garten-Krähen Fuß, den Nahmen Schlangen-Zwang führet es deswegen, weil es wider die giftigen Bisse der Schlangen sehr gelobet wird, damit unterschiedlichen Menschen, so von diesem Ungeziefer verletzet worden, und ein halb Loth der Wurtzel gestossen, in weissen Wein eingenommen haben, geschwinde Hülffe wiederfahren seyn solle, test. Matthiol.

Krahen-Hütte, ist ein Gebäude, darinnen man auf die Krähen lauren und sie wegschiessen kan, ohne von ihnen gesehen zu werden. Wo auf dem Lande ohnweit eines Dorfes auf dem Felde ein flacher Berg oder Hügel Tab. V. Fig. 3 a b c ist, über welchem die Krähen meistens ihren Flug und Zug von den Feldern nach dem Dorff oder Wald haben, daselbst wird eine tieffe Grube oben auf der Höhe oder Fläche in die Erde gegraben, und darein von geschrotenem Holtz eine vier-sechs- oder acht-eckigte Cammer, ohngefehr vier Ellen im Lichten tieff, und in beliebiger Weite gemacht. Wenn eine Seite von der achteckigten Cammer drittehalb bis drey Ellen, oder, wenn mans geräumiger haben will, viertehalb Ellen, von der sechs-eckigten viertehalb bis vier Ellen, und von der viereckigten, fünff, sechs, oder höchstens sieben Ellen lang ist, so bekommt man Weitschafft und Platz genug. An einer Seite wird der Eingang b mit einer Thüre, an eine jegliche übrige Seite aber ein Schieß-Loch d, inwendig eng, auswendig aber in gehöriger Weite gemacht, die Cammer oben sauber ausgeschälet und mit Erden beschüttet, auch, wo mans haben kan, über und über mit Rasen ausgesetzet, daß nichts als ein grüner Hügel zu sehen und zu mercken ist. Vor ein iedes Schieß-Loch wird ein dürrer Baum fest in die Erde gesetzet, und durch die Mitte des Hügels aus der Hütte eine lange Stange hinaus gesteckt, auf welche, der Ober-Fläche des Hügels c gleich, eine Krücke oder Teller befestiget, und auf diese ein Schuhu oder grosse Eule angefesselt wird. Wenn nun die Krähen, Elstern oder Dohlen vorbey streichen, und diesen ihnen gehäßigen Vogel sitzen sehen, so fliegen sie häufig herzu, denselbigen zu stossen, setzen sich auf die dürren Bäume, und sind alsdenn gut weg zu schiessen. Wenn einige davon geflogen, darff man nur den Schuhu mit der Stange in die Höhe heben, und machen, daß er sich rühret, so kommen sie wiederum herzu, und setzen sich unvorsichtig zum Schusse. Inwendig muß die Hütte mit einem Tisch und Lehne-Bäncken so wohl zur benöthigten Ruhe, als auch, wenn man sich mit Essen und Trincken ꝛc. darinnen divertiren will, um seine Commodität zu gebrauchen, versehen seyn.

Krapflein oder Krapffgen, bestehen aus einem mit etwas Butter, Rahm, Eyern, und ein wenig Saltz vermengten Teig, in welchen zugleich gewisse Dinge, als Kirschen, Johannes Beere, Stachel-Beere, entweder frisch oder eingemacht, Pfeffer- oder Leb-Kuchen, Leb-Zelten, Mandeln ꝛc. geschlagen, und entweder aus Schmaltz oder in Oefen gebacken werden.

Krätze, siehe Räude, allwo von der Räude des verschiedenen Viehes, mit welchem Nahmen insonderheit alsdenn die Krätze benennet wird, vieles zu finden ist. Allein was die Krätze bey denen Menschen anbetrifft, so ist dieses eine gemeine Kranckheit, in so ferne sie nicht etwan mit scorbutischer oder venerischer Malignität verknüpffet ist, welche von scharffem, saltzigen und sauern Geblüte, wodurch die Wasser-Aederlein und die äussern Sweiß-Drüsen verstopfft oder zerrissen werden, entstehet, und durch starckes Jucken und Blattern sich äussert, ja auch anstecket, entweder die trockene oder feuchte ist, davon jene schwerer als diese, sonderlich wenn sie sich ausbreitet, zu heilen, und hefftig frißt. Die Schwären an denen Beinen sind am schwereften wegzubringen. Es ist mehr ein beschwerlich als an sich gefährliches Uibel. Nur muß es nicht in den Leib getrieben werden. Reine frische Lufft, leicht verdauliches Essen, dünnes Getränckе, gute Kräuter und Brühen, sonderlich Thee mit Sassafras und eine mäßige Bewegung sind die besten Mittel, nebst solchen Mitteln, die das Geblüt versüssen, als Agtstein-Essentz, die Schärfe abführen, z. E. Galapze und dergleichen. Man muß dabey scharfe, harte, geräucherte, gesaltzene, saure und hi-

tige Sachen meiden, keinen sauren und starken Wein trincken und so fort, und sich hüten, daß man sich nicht zu zeitig mit einer Salbe schmieret, so sie zurücke treibet. Wasser, worinne Kalck gelöschet, soll es nicht leicht thun, wenn es nicht zu kalt appliciret wird. Sich in warmen Kofent zu waschen, ist auch sehr gut zur Abheilung.

Kratz-Garten, suche Küchen-Garten.

Kräuter-Bier, heist dasjenige Getränck, welches zwar der gewöhnlichen Ordnung nach aus Wasser, Hopffen und Maltz gekocht, nach diesem aber durch einen Zusatz, von gewissen Blumen, Blättern oder Wurtzeln, dergleichen Wermut, Alant, Cardobenedicten, Betonien, Hirschzunge, Isop, Lavendel, Melisse, Ochsenzungen, Voley, Roßmarin, Salbey, Wachholder-Beer u. s. f. gleichsam zu einer Artzney zubereitet, wie denn auch ein aus dergleichen guten Kräutern angemachtes Bier von eben denenselben vielmahlen seinen besondern Nahmen erhält; also giebt es Roßmarin-Wermut-Bier u. s. f. Es wird deraleichen auf verschiedene Art zubereitet. Etliche giessen an die Kräuter neue unvergierte oder unvergohrne Würtze, lassen die Kräuter darinnen bis auf den dritten Theil einsieden, und thun, wenn solches geschehen, die ausgekochten Kräuter hinweg; hernach, nachdem sie viel Bier machen wollen, pflegen sie erst von dem ordentlichen guten Bier an das gesottene Kräuter-Bier zu füllen, und solches noch eine Weile sieden zu lassen. Andere giessen gleich die heisse Würtze vom Kessel oder aus der Brau-Pfanne an die Kräuter, in ein besonderes Geschirr, und lassen es stehen, bis die Würtze oder das Bier den Safft und Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und geben dem Bier den Zeug, wie sonst; lassen es folgends mit einander abgähren, und wenn es vergohren hat, ziehen sie das lautere Bier von den Kräutern in kleine Fäßlein ab, und thun die ausgekochten Kräuter samt den Hefen hinweg. Etliche aber legen die dürren Kräuter, inmassen die grünen oder frischen darzu gar nicht dienen, entweder klein gehackt, oder auch gantz in die Fässer, fassen das Bier aus dem Gähr-Bottich darauf, und lassen es folgends etliche Tage stehen, bis es den Geschmack der Kräuter an sich gezogen, und weil diese nicht ungeschmackt werden noch faulen, so lassen sie auch solche im Biere liegen, füllen aber das Bier iederzeit wieder zu, so offt sie davon abgezapffet haben; iedoch, wenn man merckt, daß das Bier den Geschmack aus den Kräutern gantz an sich gezogen, mag man solche wohl heraus thun. Zu dem Ende ist am besten, wenn die gehackte und zerschnittene Kräuter in saubere leinene Säcklein gethan, und also eingehänget werden. Man muß die Fäßlein, darauf man das Kräuter-Bier füllet, wohl verspünden, damit dieses nicht ausrauche und den Geschmack verliere. Man kan auch diese Kräuter, davon man das Bier machen will, wohl dörren, klein stossen und hacken, in einem Glas des besten Branteweins, oder des allerbesten und stärckesten Weins einbeitzen, etliche Tage, bis der Wein oder Brantewein die Krafft von den Kräutern an sich gesogen, also stehen lassen, hernach durch ein Tuch wohl ausdrucken oder auspressen, und diesen Safft in einem wohlvermachten Glas verwahren. Dieses Saffts kan man etliche Tropffen oder einen Löffel voll, sowohl ins Bier als Wein thun und durch einander rühren, so hat man einen guten Kräuter-Trunck. Etliche pflegen auch den Wermut im Brach-Monat, wenn er erstarckt, zu stossen, auszupressen, und den Safft in einem Glas an der Sonnen so lange zu distilliren, bis sich die groben dicken Faeces an den Boden gesetzet, und der lautere Safft oben auf gantz klar stehet, denn seihen sie denselben ab, behalten ihn wohl vermacht, und bedienen sich dessen, wie vorgedacht. Auf diese Weise kan man ausser Eingangs erwehnten, von Salbey, Wachholder-Beeren, Melissen, Isop, Roßmarin, Lorbeeren, Ochsen-Zungen, Aurentrest, Attich, Hollunder-Blüthe, Juden-Kirschen, Fenchel, Anis, Beyfuß, Lavendel, Spicanarden, Hirsch-Zungen, Borragen, und dergleichen sich ein Kräuter-Bier nach Belieben machen. Die beste Zeit, die Kräuter zu diesem Vorhaben einzusammlen, ist, wenn sie in der besten Blüthe sind, und müssen solche an einem lufftigen und schattigten Ort, aber nicht an der Sonnen, wohl abgetrocknet, und bis man sie gebrauchen will, vor dem Staub bewahret werden. Wenn die Kräuter nicht dürre genug sind, bekommt das Getränck einen krollichten Geschmack, faulen Ansatz und schimmlet desto eher. Wer von dergleichen zugerichteten Bieren mehrere Nachricht verlanget, kan D. Heinr. Knaustens Büchlein von gekräuterten und gewürtzten Bieren nachschlagen, oder Coleri Oeconomiam Lib. II c. V disfalls nachlesen.

Kräuter-Brot, ist ein aus roggenem Teig und allerhand gesunden und guten Kräutern und Specereyen gebackenes Brot, welches als ein Praeservativ vor das Rindvieh, dasselbe gesund zu erhalten, ingleichen, wenn Umfall und andere anfällige Kranckheiten unter demselben graßiren, gebrauchet wird. Man nimmt darzu Haselwurtz, oder, wie es auch sonst genennet wird, Wenrauch-Kraut, Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Weinrauten, Widertodt, Creutzwurtzel, gestossenen Schwefel und eine Hand voll Saltz; die Kräuter muß man zuvor dörren, und nebst dem Schwefel pulverisiren, folgends mit dem Saltz vermischen, zu iedem Laib Brot eine Hand voll dieses Pulvers einmengen, und, wenn es gebacken, dem Viehe frühe morgens, ehe es aus dem Stalle gehet, ein Schnittlein davon zu fressen geben. Andere machen das Brot auf folgende Weise: Sie nehmen Salbey, Wein-Kraut, Ahroten oder Stabwurtz, Wermut, Calmus, Lungen-Kraut, Isop, Knoblauch, Zwiebel, Wachholder-Beer, Liebstöckel, Alant, Enzian, eines so viel als des andern, grün oder dürr, und thun nach Gedüncken darunter Myrrhen, Weyrauch, Teuffelsdreck, Campher, wil-

wilden Saffran, Lorbeer-Staub, Bibergeil und Schwefel. Die Kräuter hackt man, das andere stösset man alles klein, knetet es unter einen roggenen Teig, nachdem viel Vieh ist, macht Laibe daraus, bäcket es wie ander Brot, und giebt jedem Stücke Rind-Vieh nüchtern ein Stücklein davon, nur einmahl in der Wochen; ist aber der Umfall schon unter dem Vieh, so giebt man ihnen wöchentlich zwey oder dreymahl davon.

Kräuter-Früchte sind vornemlich folgende: Artischocken, Citrullen, Erdbeeren, Gurken, Kürbisse, Melonen, Wasser-Nüsse, Weintrauben, u. s. f.

Kräuter-Säcklein, nennet man dasjenige kleine aus dünner Leinewand bestehende und mit mancherley heilsamen Kräutern ausgenehete Küßlein, welches man bey Geschwulsten oder Reissen in den Gliedern warm über zu legen, oder den schmertzhafften Ort damit zu streichen pfleget.

Kräuter-Salat, ist ein aus allerley heilsamen Artzney-Kräutern, Blumen und Küchen-Kräutern zubereiteter, und gemeiniglich mit Lactucke vermengter Salat. Darzu pfleget man zu nehmen: Kleinen Baldrian, Basilien, Bertram, Borragen-Blätter und Blumen, Brunnkresse, Cardonen, Dosten oder Wohlgemuth, Dragon oder Draeuncu lum hortensem, Erdrauch, Fenchel, Frauen-Müntze, Freysamkraut oder Stiefmütterlein, Garten-Kresse, Geiß-Raute, Ginster- oder Kühnschroten-Blüthe, Grenninc oder Krähen-Fuß, Kerbel-Kraut, Römischen Kohl, Krausemüntze, Blumen von der Indianischen Kresse, Löffel-Kraut, Majoran, Margarethen-Blümlein oder Maßlieben, Melissen, Merr-Violen, Ochsen-Zungen, Petersilien, Pfeffer-Kraut, Pimpinelle, Portulac, Quendel, oder wie er theils Orten genennet wird, Feld-Kümmel, Ringel-Blumen, junge gelbe Rittersporen, Röhrlkraut-Blätter, Rosmarin, den Winter-Ausschlag von weissen Rüben, Rüben-Kerbel, Rübsen-Blätter, weil sie noch jung sind, Salbey, Saturey, Sauer-Ampffer, Sauer-Klee, Schlüssel-Blumen, Schnittlauch, Blätter von Selerie, Wein-Raute, Wermut ꝛc.

Kräuter-Suppe, heisset man diejenige, darinnen man insbesondere z. E. kleingehackte Petersilie, oder Spinat, oder Sauerampfer u. s. f. mit abzukochen, in Gebrauch hat; oder aber es thun einige nach eigenem Gefallen so viels Kräuter hinein, als sich darzu schicken und auch zu der Zeit zu haben seyn. Dergleichen Kerbel-Kraut, Petersilie, Spinat, Sauerampfer, Garten-Kresse, Borragen, Melisse, Löffel-Kraut u. a. m. Diese werden zuvörderst sauber gelesen, gewaschen, klein geschnitten, und mit etwas Butter ein wenig überm Feuer passiret, daß sie den rohen Geschmack verlieren, alsdenn wird gute Fleisch-Brühe darauf gegossen, daß es wohl mit einander koche. Hierauf quirlt man ohngefehr vier Eyer-Dottern und ein halb Pfund Schmeltz-Butter fein durch einander, würzet dieses mit Muscaten-Blüthen, und ziehet hernach die Kräuter-Suppe damit ab, und richtet sie endlich über fein Goldgelb gebähete Semmel-Schnittgen an, worbey noch etwas Muscaten-Blüthen darüber gestreuet werden.

Kräuter-Tranck, wird diejenige Blut-Reinigung genennet, welche einige meistentheils im Früh-Jahre, sich aus allerley laxirenden und abführenden Kräutern in Wein oder Wasser abgekocht zubereiten lassen. Ja es ist wohl nicht unrecht hierunter zu rechnen das verschiedene Thee-Trincken, entweder von diesem Kraut oder von der Salbey, Veronica oder Ehrenpreis, u. s. f.

Kräuter-Wein, wird von allerhand, oder auch nur von einzelnen Kräutern und Wurzeln angestellet; von der letzten Sorte sind die bekanntesten: Der **Wermut-Wein**, der **Alant-Wein**, der **Cardobenedicten-Wein**, der **Roßmarin-Wein**, der **Salbey-Wein**, der **Löffel-Kraut-Wein** ꝛc. und der in Nürnberg sogenannte A. R. S. oder **Lateinische Kunst-Wein**, welcher aus Alant, Rosmarin und Salbey zusammen gesetzet ist. Der **Wermut-Wein**, als der gemeinste und gebräuchlichste, wird folgender Gestalt bereitet: Der Wermut muß vor der Sonnen Aufgang, und ehe dieselbe in das Zeichen des Krebses gehet, denn um diese Zeit ist der Wermut am kräfftigsten, gebrochen, an der Lufft, nicht an der Sonne gedörret, und also bis den Herbst rein und vor Staub verwahret werden. In ein Eimeriges Faß wirfft man eine gute Hand voll, darüber giesset man schön geseiheten Most; zu dem Wermut wirfft man eine Mulde voll Weinbeere in das Faß. Wenn der Spund vermacht, so läst mans vergähren. Oder: Wenn man einen Eymer Wermut-Wein aurichten will, so thut man eine gute Hand voll der stärcksten Wermut, ein Viertel-Pfund Alant-Wurtzel, eine Hand voll rothe Rosen, eben so viel Hirsch-Zungen, zusammen in ein Säcklein, und hänget es in den Wein, wirfft auch Hagenbüchene, oder Haselstauden-Späne, welche eine Nacht gewässert, und an der Lufft wohl wieder abgetrocknet worden, darzu, giebt aber dabey acht, daß die Späne nicht vor den Spund zu liegen kommen. Endlich läst man den Wein vergähren, so wird er recht und gut zum trincken. Hierbey ist zu erinnern, daß man bey dergleichen Weinen, welche vom Most bereitet werden, wo man lang mit demselben auskommen will, allezeit, so viel man des Tages heraus nimmt, des Abends wieder von andern Weinen nachfülle. Aber bey alten Weinen gehet es nicht an, denn wenn diese einmahl außgezapffet werden, muß man mit fortmachen. Der Kräuter-Wein wird ferner auf folgende Art gemacht: Man siedet Wermut oder andere Kräuter, davon man einen Wein bereiten will, wie auch Gewürtze, nach Belieben, in dem Most

das

das dritte Theil ein, schäumt es im Sieden fleissig ab, läßt es also über Nacht stehen, und des Morgens durch einen reinen Sack oder enges Sieb lauffen, thut den Wein in ein Fäßlein, und gießt zwey oder dreymahl so viel Most dazu. Andere machen die Wermuth- und andere Kräuter-Weine auf nachstehende Weise: Sie thun frischen oder dorren Wermuth in ein Säcklein, giessen den Wein warm oder kalt dadurch, so lang bis er den Geschmack an sich nimmt, darnach thun sie Zucker hinein, so viel vonnöthen ist, oder sie hängen das gedörrte Kraut in einem langen schmalen Säcklein in den Most, bis er den Geschmack an sich zeucht. Wenn man unter alle dergleichen im Herbst angestellte Kräuter-Weine eine Mulde voll ganzer oder abgebeerter guter Weintrauben vermenget, das Fäßlein verspündet, (doch, daß ein mit einem hölzernen Zäpflein nicht allzu fest zugestecktes Dampff-Löchlein darinnen sey) und läßt den Most in sich selber gähren, so wird er lieblicher und besser: Man mag ihm auch mit allerhand guten Gewürtz einen edlen Geschmack zu wege bringen. Oder: Wer guten Wein nimmt, und ein wenig Wermuth-Essentz oder Wermuth-Safft darzu gießt, der kan den Wermuth-Wein sich Kannenweise hurtig und gut machen. Den Wermuth-Safft macht man also: Wermuth, Cardobenedicten, Tausendgülden-Kraut, dürr, iedes eine gute Hand voll, zwey Loth frische Alant-Wurzeln, eine gantze Pomerantze, alles klein zerschnitten, und in ein weites Glas oder glasirten Krug gethan, und eine Kanne Brantewein darein gegossen, wohl vermacht, und vier Wochen im Keller stehen lassen, darnach durch ein sauberes Tuch gestiegen und aufbehalten, bleibt übers Jahr gut. Wenn man aber den Wermuths-Safft gar lieblich zum Wein vermischet haben will, muß man die dürren Wermuth-Knöpflein in ein Glas thun, daß es halb voll davon wird, hernach mit Spanischem Wein anfüllen, und also im Keller stehen lassen. Mit dem Alant-Wein gehet man also um: Die grüne Alant-Wurtzel bricht man ab, schneidet sie, wenn sie vorher wohl abgewaschen worden, in Scheiben. Diese werden an einem gedoppelten Zwirn-Faden gefaßt, in die Lufft gehängt, und vor dem Schimmel verwahrt. Im Herbst nimmt man hernach zu einem Eimer Wein ein Pfund von diesem gedörrten Alant, wäscht ihn wieder sauber, damit aller Staub und Unrath von ihm komme, wirfft ihn in einen Kessel, und giesset zu iedem Pfund Alant vier Maaß reinen Kelter-Most. Der Kessel selbst wird zugedeckt; Wenn es wohl siedet, schäumt man fleißig ab. Findet man, daß sich die Wurtzel mit den Fingern zerdrucken last, so wird sie aus dem gesottenen Most heraus genommen, in einem Mörsel zerstossen, durch ein Tuch gerieben, und wieder in den vorigen gekochten Most geworffen; mit demselben noch mahls gesotten, bis die Helffte oder wenigstens ein Drittheil von dem Moste eingekocht ist. Ferner giesset man es in verglasirte Töpffe, setzet es in den Keller, lässet es kühl werden, giesset es in ein Faß mit Most, und lässet es gähren. Woferne aber der Most nach verflossener Woche keine Lust zu gähren bezeugte, machet man ein Kohl-Feuer dahin, so wird er bald anfangen; hat er nun vergährt, soll man ihn versuchen, ob er nicht etwan vom Alant noch zu bitter sey. Wäre dieses, so muß man mehr Most abkochen, und wohl verschaumen, auch denselben kühlen lassen, und den Alant-Wein mit auffüllen. Über dieses werden Zimmet und Negelein, von iedem ein Loth gequetschet, doch iedes absonderlich in ein weisses Tüchlein gethan, und auf ein iedes ein Nössel oder Seidlein Most oder Wein gegossen. Dieses lässet man kochen und wieder abkühlen; endlich giesset mans in den Alant-Wein, und hänget die zwey Säcklein mit dem Gewürtze, wie auch noch ein Loth Galgant darzu in das Faß, spündet es zu, und lässet es also etliche Taze liegen, ehe man es anzapfft. Wer es kürtzer und ohne so viel Mühe haben will, der schneide nur die Wurzel, und hänge sie in den Most, damit er verahre und klar werde; das heisset auch Alant-Wein, aber der vorher beschriebene ist doch besser. Der Cardobenedicten-Wein erfordert keinen andern Proceß, als der Wermuth-Wein, ausgenommen, daß, wenn er gut seyn soll, Tausendgülden-Kraut, Wermuth, und weisser Andorn, iedes eine Hand voll darzu genommen wird. Stein und Sod zu vertreiben, ist dieses ein trefflich guter Wein. Roßmarin-Wein zu machen, darf man nur Roßmarin nehmen, so viel als man will, denselben in ein Fäßlein thun, und solches, wenn es mit Most zugefüllet, in den Keller legen; noch besser wird er werden, wenn man nebst dem Roßmarin, noch ein paar Hände voll von dessen Blüthe oder Blumen, desgleichen so viel Salbey-Blüthe und Borragen-Blumen hinein wirfft. Der Salbey-Wein wird kurtz und gut also gemacht, daß man nur die Salbey reibet, und in einem Säcklein in den Wein hänget. Wer ihn weitläuftiger mit Gewürtz und Spänen haben will, kan sich der bey dem Alant- und Wermuth-Wein beschriebenen Art bedienen. Der Löffel-Kraut-Wein, wird auf zweyerley Art zubereitet; erstlich, daß er nicht vergiere, muß man ein wohl abgebundenes Fäßlein, mit ausgelesenen saubern Blättern dieses Krauts bis an die Helffte, und denn vollends mit erst von der Pres lauffenden ersten Most anfüllen, und wohl verspünden; dieser Wein wird in kurtzer Zeit, wenn man recht damit umgehet, klar, roth und sehr süß, auch am Geschmack fast einem Spanischen Wein gleich werden, und doch des Krautes Geschmack, ohne daß derselbe dem Munde zuwider falle, von sich geben. Will man ihn aber haben, daß er vergiere, muß man in ein Fäßlein, darinnen Most zu vergieren anfängt, wenig Löffel-Kraut-Blätter legen. Dieser wird zwar nicht so wohlgeschmack, als der erste,

erste, aber wider die Scharbockische Kranckheiten sehr kräfftig seyn. Ein sehr guter von allerley Kräutern zusammen gesetzter Wein ist folgender: Man nimmt Wermuth-Blätter, Majoran, Melissen, iedes eine Hand voll, Cardobenedicten, Rosmarin, Salbey, Lavendel, Alant-Wurtzel, klein geschnitten, iedes eine Hand voll, wohlzeitiger zerstossener Wachholder-Beere fünff gute Hände voll, frische Lorbeer ein Viertel Pfund, frische Wein-Stäuden-Blätter drey Hand voll, Veil-Wurtzel klein geschnitten vier Loth, diese Stücke alle lässet man in einem zwey Eymer-Fäßlein verschlagen, giesset alsdenn einen Krug voll gesottenen Most darauf, darinnen vier Hand voll geschnittene Steinbrech-Wurtzeln gesotten, und verschlägt das Faß einen Tag lang, des andern Tages füllet man das Fäßlein zu mit frischem Most, und läst es vergähren; Wenn er sich nun geläutert hat, so thut man folgende Stücke in ein langes enges Säcklein, als Zittwer, Calmus, Bibinell, Angelica, Ingber, Muscaten-Blüt und Zimmet-Rinden, iedes zwey Loth, Galgant drey Loth, ungeriebenen Saffran den vierten Theil eines Qventleins, Campher ein halb Qventlein, schneidet oder stösset alles, hängts in Wein, verspündet das Fäßlein etliche Tage, doch, daß es durch das Dampf-Zäpflein Lufft habe; hernach kan man früh Morgens nüchtern und Abends einen Trunck davon thun. Dieser Wein dienet für böse Lufft, stärcket das Hirn, Hertz, Magen, Lunae, Leber und Miltz, treibet den Sand aus den Nieren und Blasen, reiniget das Geblüt aus den Adern, auch zwischen Haut und Fleische. Auf ersterwehnte Art wird auch ein guter purgirender Kräuter-Wein aus Cardobenedicten, Wacholder-Beeren, Blumen vom kleinen Tausendgülden-Kraut, Enzian-Wurtzel, Alant-Wurtzel, Pomerantzen-Schalen, Citronen-Schalen, Benedicten-Wurtzel, Rosen, Schlehen, weissen Andorn, Melissen, Basilien, Majoran, Qvendel, Thymian, Saturey, Isop, Salbey, Rosmarin, Würtz-Nägelein, Zimmet, und denen Gipffeln des Wermuths bereitet. Noch ein guter Kräuter-Wein vor viele Kranckheiten, wie solcher von einem berühmten Churfürstlichen Leib-Medico verordnet worden, ist dieser: Nimm Cardobenedicten, Hirsch-Zungen, Salbey, iedes eine Hand voll, Miltzfaren oder Miltz-Kraut, Isop, Rosmarin, Bibinelle, weisse Andorn, Knoblauch, Eisen-Kraut oder Eisenhart, Lungen-Kraut, Leber-Kraut, Melissen, iedes zwey Hand voll, Betonien, Dosten oder Wolgemuth, iedes eine Hand voll, geschabt Sassafraß-Holtz, zwey Loth, Päonien-Wurtzel drey Loth, Mechoacanæ oder weisse Rhabarbar zwey Loth, gemeinen Wermuth nach Belieben, darnach man nemlich den Tranck bitter haben will. Diese Species thue in ein neu zugerichtetes zwey-eimeriges Fäßlein, mit gutem Firnen- oder Ablaß-Wein angefüllet; da es aber Herbst-Zeit ist, fülle es mit gutem neuen Wein, und lasse ihn darüber gähren. Dieses Weins thue alle Morgen nüchtern einen Trunck, desgleichen zum Morgen-Essen zwey oder drey Trünke. Es ist dieser Wein gut vor die Lungen-Wasser- und Gelb-Sucht, vor den Stein, auch zuvorderst vor die böse neblichte vergiffte Lufft, machet einen guten Athem und wohldäuenden Magen, desgleichen eine Lust zu dem Essen, ist auch der Leber und dem Miltze sehr dienlich. Von diesem Kräuter-Wein kan man ein halbes Jahr trincken, bis die Species wiederum nöthig sind zu erneuern. Wenn man die Kräuter im Herbst zwischen den zwoyen ersten Frauen-Tagen sammlet, sind sie um so viel kräfftiger, stärcker und besser. Den guten Zittwer-Wein, welcher unter denen Kräuter-Weinen von vielen für den trefflichsten gehalten wird, zu machen, nimmt man den ersten Schuß vom Reinfall oder andern edlen süssen Trauben, gleich von der Presse, so viel man will, sezt ihn in eine Wanne frisches Wasser, daß sich das Läger oder die Hefen am Boden setze, hernach thut man solchen in einen grossen verzinnten Kessel, läßt ihn bey einem hellen Feuer ohne Rauch bis auf zwey Drittel oder gar bis auf die Helffte einsieden, bis man vermeinet, es sey süß genug, doch daß es nicht gar zu braun werde: hernach läßt man ihn über Nacht im Keller stehen, und Morgens füllt man ihn in ein sauber Fäßlein, (NB. hat man des Mostes nicht genug, so siedet man mehr, nur daß einer so süß sey als der andere) wenn nun das Fäßlein gefüllt ist, und etwas überbleibet, das mag man in einem kleinern Fäßlein oder anderm Geschirr zum Nachfüllen behalten: Denn wenn man bald daraus trinket, muß man immerzu nachfüllen, sonst ist er nach Weihnachten am besten zu trincken; ie tieffer er im Winter hinein lieget, ie besser wird er. Will man ihn anzäpffen, und doch nur zuweilen davon trincken, hat aber keinen gesottenen Most zum Nachfüllen, so mag man ihn nur wohl und feste verspünden, weil er also bis auf den letzten Tropffen gut bleibet. So lang er aber noch gäschtet, und bis auf Weihnachten, muß man ihn nicht feste zuspünden, sondern nur den Spund oder einen breiten Stein darauf legen. Wie man allerhand Kräuter-Weine geschwind machen könne, davon giebt der gelehrte Nürnbergische Patricius, Herr G. P. Harsdörffer in seinen Deliciis Mathemat. et Physic. tom. 3 quaest. 28. folgende Anweisung: Man nimmt drey Maaß oder Kannen guten gerechten Wein, davon destilliret man ein Maaß, solchen gießt man über ein Kraut, davon man den Wein haben will, und lässet es vierzehen Tage stehen, darnach destilliret man ihn noch einmahl, so werden etliche wenige Tropffen, den man unter einen andern Wein mischen kan; und dieser Kräuter-Wein soll lieblicher werden als der gemeine. Oder man soll Rosmarin, Wermuth, Salbey und dergleichen nehmen, ein wenig Branntewein darüber giessen, und es über Nacht stehen lassen, hernach den Safft heraus drücken, und den Wein damit anmachen.

Krafft-Mehl, Stärck-Mehl, Ammel-Mehl, ist ein feines Mehl, welches aus Wei-

zen, ohne daß man damit auf eine Mühle kommen darf, folgender Gestalt bereitet wird. Man nimmt des allerschönsten und besten Weitzens, worzu der in letzter Erndte eingeführte Winter-Weitzen, der nicht brandicht, noch verschrumpft ist, für den besten gehalten wird, so viel man will, thut solchen in frisches kaltes Wasser, und rühret es des Tages offtmahls um, lässet täglich das alte Wasser ablaufen, und giesset iedesmahl wieder frisches darüber; nach dem fünfften Tage seihet man das Wasser rein und gemächlich ab, damit nicht etwan die Kleyen mitgehen, und hebet solches in einem saubern Geschirr auf, den Weitzen aber druckt man durch ein Tuch, und damit das Marck desto lieber durchgehe, giesset man von solchem abgelassenen Wasser immer etwas darzu, lässet sich alles wohl setzen, giesset so denn das Wasser sauber ab, und setzet die durchgedruckte Materie oder das nasse Krafft-Mehl an die Sonne, daß es trocken werde, denn so es ein wenig zu lange feuchte bleibet, so ersauret es. Oder man nimmt guten reinen Winter-Weitzen, wäschet denselbigen in Fluß- oder aber in saubern Brunnen-Wasser wohl aus, thut ihn hernach in ein Geschirr und giesset anderes reines Wasser darüber. Dieses giesset man den andern Tag wieder ab, und hergegen abermahlen frisches Wasser darauf, und continuiret solches so lange, bis der Weitzen so weich wird, daß man denselbigen zwischen zweyen Fingern zerreiben kan. Alsdenn giesset man das Wasser ab, und thut den Weitzen in einen dichten Sack von gebleichter Leinewand, bindet denselbigen feste zu, und lässet den Sack in einem reinen Zuber mit reingewaschenen Füssen austreten, also, daß der Safft und das Marck von dem Kern heraus komme, und nur die Hülsen im Sacke bleiben. Dasjenige, was durch das Treten heraus kommt, thut man in ein reines Geschirr, lässet sichs setzen, und giesset es hernach auf ein reines Tuch gar dünne, leget es in die Sonne an einen trockenen Ort, wo kein Staub hinkommen kan, und treuget es also ab, nach diesem zerbröckelt es und verwahret es zum Gebrauch. Das beste Krafft- oder Stärck-Mehl ist, so in grossen, aber leichten und durchaus weissen Klumpen bestehet, zart und brüchig ist. Die übrigen Kleyen, welche von solcher Arbeit zurücke bleiben, giebet man den Hünern, die legen gute und viele Eyer davon. Das Krafftmehl wird sonderlich gebraucht, das leinene klare Zeug, wenn es gewaschen, damit zu stärcken, oder demselbigen eine Steiffe zu geben. Die Parückenmacher brauchen es zum Haar-Poudre, und die Köche bereiten davon einen Pasteten- oder Torten-Teig. Jedoch müssen die letztern fleißig Achtung geben, daß dergleichen Mehl rein sey, denn die geringen Sorten, wie sie zum Haar Poudre genommen werden, zum öfftern mit Spath oder Gyps und Albaster-Mehl verfälscht sind. Die Zuckerbecker bedienen sich desselben, das geringe Zuckerwerck und den aufgeblasenen Zucker damit zu versetzen; die Italiäner aber ihre Vermicelli oder Nudeln daraus zu machen, und die Nürnberger die Oblaten davon zu backen. Zur Artzney muß man nur dasjenige nehmen, was noch frisch, neu, weiß und glatt ist; seine Eigenschaft ist, daß es lindert, stopffet, trocknet und kühlet. Mit Mandel-Milch zu einem Brey oder Mus gekocht, und offt gebraucht, stillet nicht nur die rothe Ruhr und dergleichen Bauch-Flüsse, sondern giebt auch zugleich gute Nahrung. Das Krafft-Mehl mit Zucker- und Gersten-Mehl vermenget, ist eine gute Speise vor diejenigen, so mit dem Husten geqvälet sind. Ein Mus von Krafft-Mehl mit frisch gemolckener Milch und einem Löffel voll Honig gekocht, und warm genossen, ist sehr gut wider einen rauhen Hals, und die Heiserkeit, so von scharffen Flüssen herrühret, dienlich.

Kragen, siehe Palatine.

Kramer-Kümmel, heisset der Römische oder Garten-Kümmel, siehe Kümmel.

Krammers-Beere, suche Wachholder-Beere.

Krammets-Vogel, Kranewets Vogel, ist ein Vogel, welcher den Nahmen von seinem Fraß hat, indem die Wachholder Beeren, welche seine beste Nahrung, an vielen Orten Krammets- oder Kranewets Beere genennet werden. Obwohl unter diesem Nahmen eigentlich dreyerley Arten Vogel begriffen sind, nemlich die Mistler, (so auch Schnarren, Schnerren und Zerrer genennet werden), die Drosseln, und die Ziemer; so wollen wir hier doch nur der letzten gedencken, weil solche an den meisten Orten unter dem Nahmen Krammets-Vögel bekannt sind. Diese Art Krammets-Vögel nun, so man nemlich Ziemer nennet, ist zwar kleiner als die Schnerre oder der Mistler, aber dem Wildpret nach weit edler und besser als dieselbe. Die Farbe an seinem Kopf ist blaulicht, oder vielmehr hell-grau, welche Farbe sich über den Hals hinab bis gegen die Achsel erstrecket, allwo die Castanien-braune Farbe anfänget, aber nicht gar bis zu dem Schwantz gehet, sondern zwischen dem Rücken und dem Schwantz ist noch ein solches graues Flecklein zu sehen, der Schwantz aber ist schwärtzlicht. Unten her am Leibe ist er gleich von der Kähle an gesprenget, wie ein Mistler, iedoch siehet die Brust nicht so dürlicht aus, wie bey denen Mistlern, sondern die Flecken gehen mehr Streiffen-weise und die Farbe ist hellgrau, da hingegen bey denen Mistlern die in das weisse gestreute Flecklein schwartz aussehen; weiter unten am Bauch ist er weiß, und die Füsse sind schwartz, der Schnabel aber fleckigt, theils dunckelbraun, theils gelb, ausser diesem aber wie der Schnabel eines Mistlers und einer Drossel gestaltet, nemlich etwas subtiler als jener und etwas dicker als dieser. Der Krammets-Vogel oder Ziemer brütet hier zu Lande nicht, sondern, wie man davor hält, in den Morgen-Ländern, kommet vor Winters im November zu uns, und streichet im Martio wieder von uns weg; nachdem er sich diese Zeit über mit Holunder-Beeren, Mehlsäßgen oder Weißdorn-Beeren, Buch-Eckern, vornemlich aber mit Wach-

Wachholder-Beeren, oder auch in deren Ermangelung mit allerley Gewürme und Fliegen ernähret hat. Er hält sich mehrentheils an denen Vorhöltzern auf, und läßt sich in dem tieffen Wald, es müsten denn grosse Plätze von Wachholder-Stauden daselbst zu finden seyn, selten oder gar nicht sehen. Wenn man ihn fangen will, so richtet man den Vogel-Herd mit Wachholder- oder, in deren Ermangelung, mit rothen an kleine Büschelein gebundenen Vogelbeeren zu, auch da er sehr nach Trucken lechzet, ist man bedacht kleine Furchen immer mit Wasser anzufüllen, wozu man ihn mit etlichen Lock-Vögeln seiner Art nöthiget, die man blendet, ihnen die Beine bricht, und an einem Bindfaden flattern läsfet. Wenn nun dadurch eine gute Anzahl Ziemer oder Krammets-Vögel sich herab und auf der Erde niederlassen, berücket man sie mit Schlag-Wänden auf dem Herde. Sonsten bedienet man sich auch der Dohnen und Lauf-Schlingen, ingleichen auch der Leim-Ruthen zu diesem Vogel-Fang. Daß vom Geschmeisse des Krammets-Vogels oder Ziemers der Mistel wachsen, und also dieser Vogel den zu seiner eigenen Vertilgung brauchbaren Vogel-Leim durch seinen Unrath zeugen solle, wie verschiedene derer Alten geglaubet, solches ist ohne Grund, denn eines theils wächset der Mistel an Ort und Enden, wo niemahls Ziemer oder Krammets-Vögel hinkommen, andern theils aber schlägt der Mistel nur auf einigen gewissen Bäumen aus, da doch diese Vögel sich auf allerley Sorten Bäume setzen, auf denen niemahls einiger Mistel gefunden wird, als wie auf Nuß-Bäumen, Castanien-Bäumen, Lerchen-Bäumen ꝛc. Die Krammets-Vögel, so man in Vogel-Häusern übers Jahr erhält, fressen zu Ausgang des Mayens wenig Wachholder-Beeren mehr, dahero man sie lieber mit Gersten-Brey, darunter bisweilen etwas Mohn-Saamen oder Ameis-Eyer gemenget werden können, zu füttern pfleget. Auf grosser Herren Tafeln sind diese Vögel ein beliebtes Essen, da sie gemeiniglich entweder gespickt, oder auch nur so saftig gebraten aufgetragen werden.

Krampff, ist ein gewaltsames Zusammenziehen der Muscelen an den Gliedern eines Menschens oder Viehes, welches demselben so schmertzhafft fällt, daß es solches gantz starre halten, und wenn es an den Füssen, hincken muß. Wider diesen Zufall, absonderlich bey den Pferden, nehme man Hanff-Wurtzeln, und das Laub, so am Hanff-Stengel wächset, siede es im Wasser, und binde es dem Pferde warm über das Knie, daß es über die Adern gehe, damit sie ihm warm bleiben, und laß denn dem Pferde die Viertels-Adern unterhalb des Kegels schlagen, so gehet das böse Geblüte davon. Oder man kan auch Baum-Oel in einem Tiegel oder Topff aufwallen lassen, ein wöllenes Tuch hinein stossen, und solches dem Pferd also warm über den Fuß, daran es den Krampff hat, binden, auch damit acht Tage lang nach einander continuiren, so wird der Krampff hinweg, und das Pferd wieder gut auf den Füssen seyn.

Krampff- oder Schlaf-Fisch, ist ein Raub-Fisch und eine Art von Platt-Fischen von verschiedener Farbe, sonderlich aber bisweilen fleckigt, halten bis sechs Pfund am Gewicht, und haben eine schlüpferichte Haut, und eine kältende, ja sonderlich andere Fische erstarrendmachende Natur. Soll vors Kopffwehe dienen. Ist sonderlich im Meer und im Nil anzutreffen, wie auch an morastigen Orten.

Kranckheit, ist ein unnatürlicher Zustand des Leibes, oder eines festen und flüßigen Theils desselben an einem Menschen, in einem Thiere oder einer Pflantze, so theils von innerlichen und mehrentheils in denen flüßigen Theilen und derselben verderbten unnatürlichen und widernatürlichen Zustand, seinen Grund hat, welches denn wiederum meist am ersten von zu grosser Menge kommt, theils von äusserlichen Ursachen entstehet, und mit mancherley bereits zum Grunde liegenden oder folgenden Verderben und Neben-Zufällen, ferner mit Hitze oder Kälte, mit Reissen und Schmertzen, ja zum öfftern auch mit Verhinderung derer Wirckungen derer Seelen, it. mit Mattigkeit und Ohnmacht, und ferner endlich plötzlichen oder allmähligen Sterben verknüpffet ist. Man hat also Menschliche, Vieh- und Pflantzen-Kranckheiten. Wer also die Kranckheit überhaupt an einem Dinge erkennen will, muß, da es ein unnatürlicher Zustand ist, sonderlich den natürlichen und ordentlichen eines Dinges wissen, erkennen und verstehen. Die Folgen desselben sind entweder nicht sicher, oder lernen uns doch zu spät, es sey ein solcher Zustand vorhanden, sonderlich wenn wir von der Kranckheit des Viehes und der Pflantzen oder Bäume urtheilen wollen. Was die Kranckheit des menschlichen Leibes betrifft, so hat sich der Hauswirt wegen des Gebrauchs der Haus-Mittel darum zu bekümmern, damit man dabey nicht irre, und die Sache verschlimmere, als die man im Anfange, wenn es noch nicht gefährlich, und nicht gleich ein verständiger Arzt zur Hand ist, brauchen muß. Dazu sind mancherley Deutsche Anleitungen haussen. Richters Unterricht ist einer der besten. Des armen Landmanns Arzt ist kurtz und gut vor Arme, und in diesem Lexico hat man die Haus-Mittel und Kranckheiten immer mit genommen; doch ist es am besten, daß man sich in Zeiten eines guten Arztes bediene. Es ist aber auch darum nöthig, daß er an sich selbst den natürlichen und unnatürlichen Zustand seines Leibes ziemlich verstehe, weil er nicht nur darnach seine Diät im essen, trincken, schlaffen, wachen, ruhen, bewegen, Kälte, Hitze, Feuchte und Trockene im Sommer und Winter, und in denen Gemüths-Bewegungen dirigiren und einrichten, sondern auch sich eben dadurch geschickt machen muß, von denen Kranckheiten seines Viehes recht zu urtheilen, und auch hier

die

die nöthigen Mittel zu finden, als deren Cörper mit dem menschlichen in den meisten übereinstimmet, wie auch fast gleichen Zufällen und Kranckheiten, ja bey nahe einerley Ursachen dererselben unterworffen sind. Diese Sache ist einem Haus-Wirt um so viel nöthiger, ie grösser der Mangel an verständigen Vieh-Aertzten, auch nur in Ansehung des gemeinesten Haushaltungs-Viehes zur Nutzung und zur Arbeit, und ie schlechter die Untersuchung und gegründete Anweisung zur Vieh-Artzney-Kunst ist, als worinne es meistentheils nur auf viele empirica ankommt. Die Vieh-Artzney-Kunst ist also einem Land-Hauswirt ungemein nöthig, und die muß er mit Hülffe der menschlichen Artzney-Kunst, dazu Schmieds biblischer *Physicus* und *Medicus* gar dienlich ist, erlernen. Von denen Vieh-Kranckheiten haben wir ausser einigen besondern Ausführungen dieser oder jener Seuche, fast nichts gründliches, als des einzigen Baden-Durlachischen Herrn Hofraths und Leib-Medici *D. Textors* Tractat von denen Vieh-Seuchen in 4to. Was aber die Kranckheiten der Erden, Pflantzen und Früchte anbelanget, so muß auch diese ein Land-Wirt sehr wohl kennen, sonderlich bey denen, damit er zu thun hat. Allein auch dieses gründet sich auf die Erforschung ihres natürlichen Zustandes in verschiedenem Grad, und auf die Erkenntniß des Acker-Garten und Wiesen-Baues, da denn viel auf die Erde, das Düngen, den Saamen, das Wetter u. s. f. ankommt. In diesem allen kan die Historia Naturalis oeconomica gantz ungemeine Dienste thun. Es ist aber Schade, daß auch diese sehr mager und meistentheils nur curiosa ist. Nach diesem Grunde wird er nun auch ihren verschiedenen unnatürlichen Zustand und Kranckheiten leicht erkennen und urtheilen können, ob die zum öfftern aus einer blinden Empirie vorgeschlagene Mittel helfen können oder nicht. In diesem Lexico sind nun auch die meisten Vieh-Seuchen so wohl, als die Kranckheiten derer Pflantzen und Früchte zu dem Ende, iedoch nur kurtz und so weit man noch darinne gekommen ist, mit genommen, und zu diesem Ende so viel möglich überlegte und untersuchte Nachrichten von denen Hülffs- sowohl als Verwahrungs-Mitteln gegeben worden.

Kranich, ist ein grosser, zehen bis zwölff Pfund schwerer Vogel, welcher einen langen weißlichten und rücklings schwartzen Hals, einen langen Schnabel, und was Männlein sind, einen rothen Flecken auf dem Kopff, einen grauen oder Aschen-farbnen Leib und Flügel, aber schwartze Spitzen an denen Schwing-Federn und hohe Beine hat. Sie sind zwar keine Wasser-Vögel, halten sich aber doch gerne nahe bey dem Wasser auf, sonst lassen sie sich auch gerne in grossen, breiten, flachen Feldern nieder, wo sie sich wohl und genugsam umsehen, und vor besorglichen Nachstellungen sowohl der Menschen als wilden Thiere hüten können. Sie stellen daher, wo sie sich im Felde setzen, ihre Nacht-Ruhe zu halten, ihre Schildwachten aus, die nur auf einem Fusse stehen, damit sie nicht einschlaffen. Sie fliegen wie die wilden Gänse Hauffenweise, in zweyen gleich einem scharffen oder spitzigen Winckel zusammen stossenden Reihen, meistens nach dem Wind, desto schleuniger fortzukommen. Auf der Reise halten sie unter einander gute Freundschafft, feinden aber, wenn ein Paar uneins werden, streiten sie so hefftig, daß sie gar leicht darüber erschlichen, und gefangen werden können. Sie bringen nicht mehr als zwey Eyer, zwischen welche sie in ihrem Neste iedesmahl einen Stein zu legen pflegen. Wenn diese Vögel im Früh-Jahr zeitig kommen, soll es einen schönen Herbst; wenn sie hoch und stillschweigend fliegen, schönes Wetter; wenn sie aber niedrig und ohne Ordnung daher ziehen, auch im Fluge schreyen, Regen und Ungewitter bedeuten. Wo sie ihre gewöhnlichen Ruhe-Stellen haben, machet man tieffe, aber enge Gruben, wirfft Getraid, oder was sie sonst gerne fressen, hinein, leget eine starcke Schleiffe oder Schlinge von Roß-Haaren über die Grube, bindet solche an einen Stock fest an; wenn nun der Kranich mit seinem langen Hals hinunter reichet, wird er von der Schleiffe ergriffen und also gefangen. Andere stecken lange papierne Düten in die Gruben, werffen unten Erbsen hinein, und beschmieren sie oben mit Vogel Leim; will nun der Kranich, den Fraß heraus zu langen, mit dem Kopff in die Düte fahren, bleibet ihm solche an dem Kopffe kleben, daß er, davon geblendet, leichtlich kan mit Händen ergriffen werden. Wer sie mit einem Rohr beschleichen und schiessen will, muß Acht haben, daß der Wind von dem Vogel gegen ihn gehe: Denn wo der Wind von ihm auf den Kranich gehet, so wittert ers gleich, und fleugt davon, ehe man zum Schuß kommen kan.

Krannewets-Beer, siehe Wachholder-Beer.

Krannewets-Vogel, suche Krammets-Vogel.

Krantz, heisset überhaupt iede Einschliessung eines Dinges, die an desselben äussersten Ende in der Rundung sonderlich, oder auch einer andern Figur mit etwas geschiehet, siehe davon Crantz. Es ist aber auch bekannt, daß insbesondere ein Haupt-Schmuck, der nach Deutschen alten Sitten, sonderlich unberührten Jungfern, und denen die Unkeuschheit überwindenden Jünglingen, zu tragen erlaubet war, dadurch verstanden werde. Ja es ist ein alter Schmuck der Sieger u. Uiberwinder, in allerhand Kampfspielen, it. derer Helden und Beherrscher der Völcker. Dahero eine Krone und Krantz nicht von einander unterschieden, als durch einige besondere Zierden, so bey Kronen noch besonders angebracht werden. Sonderlich aber ist hier noch

zu

zu mercken, daß mit dem Nahmen eines Kranzes benennet werden die in einem Ziegel-Ofen oberhalb des Schlosses an, bis oben hinaus rings herum an den vier Wänden des Ofens gesträncket eingesetzte Mauer-Ziegel, weil solche denen in der Mitte gesetzten Dach-Ziegeln gleichsam zu einem Krantze oder Einfassung dienen.

Krantz-Negelein, werden in Gärten gezeuget, deren Blumen, sonderlich die braunrothen, stärcken das Haupt, Hertz, Leber und Magen.

Krapp, ist ein gröblichtes holtziges Pulver, welches die Färber zum roth färben gebrauchen; es wird aus einer dünnen, langen, knotichten, in- und auswendig rothen Wurtzel bereitet, nachdem der inwendige holtzige Kern, und die äussere Rinde davon wohl abgesondert ist. Stößt man aber die gantze Wurtzel zu Pulver, so wird dargus die sogenannte rechte Färber-Rothe, welche zwar einige auch Krapp nennen, aber weit nicht so gut als das erste ist. Das Gewächse, aus dessen Wurtzel der Krapp bereitet wird, wird in Teutschland um Speyer und Straßburg, auch in Schlesien um Breßlau gebauet, doch wird diesen allen der in Flandern und Seelaub wachsende an Güte vorgezogen. Man gebrauchet den Krapp in der Artzney, am meisten aber zum Färben; er giebt eigentlich vor sich allein im Wasser gesotten eine dunckelgelbe Farbe, wenn man aber das Gefärbte in Laugen tauchet, oder Fernambuc dazu thut, so wird es schon roth.

Krause-Münze, siehe Münze.

Krauser Kohl, suche Kohl.

Krauser Lactücke oder krauser Salat, siehe Lactucke.

Kraut, ist unter allen Pflantzen oder Gewächsen die schwächste Gattung, so mit keinem holtzigen Stengel oder Stamm versehen ist. Unter diesem Wort wird offt die gantze Pflantze mit Blumen oder Blüthen, Blättern und Wurtzeln, offt aber zum Unterschied der Wurtzel nur dasjenige Theil, so über der Erden zu sehen ist, auch offt nur die blossen Blätter verstanden. Man kan die Kräuter überhaupt eintheilen in **wilde**, die ohne menschliche Wartung und Pflege von sich selbst aus der Erde hervor kommen, und in einheimische oder Garten-Kräuter, die mit Fleiß durch den Saamen, durch Zerreissung der Wurtzeln, oder in andere Wege müssen gezeuget werden. Beyde diese Sorten werden ihrem Nutzen nach wieder eingetheilet in Küchen-Kräuter, die dem Menschen zur Nahrung und Speise dienen, und in Küchen gebrauchet werden, als da sind: Kohl, Lactucke, Petersilie, Spinat, Körbel, Zwiebeln, Meerrettich und dergleichen, in Heil-Kräuter, das ist, in solche Kräuter, die zur Artzney dienlich sind, als Agley, Cardobenedicten, Wermut, Leber-Kraut und dergleichen, und in Blumen-Kräuter, die nur zur Zier und Lust dienen, dergleichen alle Blumen sind. Die mehresten wilden, wohl als Garten-Kräuter, was nemlich von diesen letztern nicht in der Küche gebraucht, sondern abgeputzet und weggethan wird, geben dem Vieh eine gute Weide und Fütterung. Ihrer Art nach werden sie in einheimische oder inländische, und in fremde oder ausländische unterschieden. Und weil theils Kräuter nur den Sommer über dauern, gegen den Winter aber ausgehen, andere aber auch im Winter dauren, so pfleget man jene Sommer-Gewächse, diese aber Winter Gewächse zu nennen. Was bey denen Kräutern in jeglichem Monat zu thun, wenn zu säen, zu pflantzen, zu versetzen, aus- und abzunehmen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender, sowohl, als hier und dar, unter denen eigentlichen Benennungen der Kräuter, die benöthigte Nachricht zu finden.

Kraut, wird auch insonderheit der grüne, rothe und weisse Kopf-Kohl, Cabus- oder Cappes-Kraut genennet. Siehe Cappes-Kraut.

Kraute, ist eine Weinbergs-Arbeit, so man vierzehen Tage oder aufs längste acht Tage vor alt Johannis Baptistä verrichten soll, und in fleißiger Ausjätung des Grases und Unkrautes bestehet, damit die Berge gereiniget, und die andere Hacke desto bequemer vorgenommen werden könne. Es muß aber der Wein-Gärtner oder Wintzer fein rein krauten, und den Stöcken die übrig gelassenen Laub-Rähmen benehmen, auch das Kräutig von den Gruben auskrauffen lassen, damit die gedüngten Gruben nicht davon überwachsen, und ihnen der geile und beste Boden benommen werde; so fället auch der Mehlthau nicht so sehr, wo rein gekrautet, als wo noch Gras und Kräutig zu finden. Der Wintzer soll auch allezeit, wenn er krautet, Hefft-Stroh bey sich haben, damit, wenn er an einen Stock kömmet, so das oberste Band überwachsen, daß er solches höher, und so lang und hoch, als ers am Pfahl haben mag, fein hefftе oder anbinde, damit der Wind keinen Schaden thue. Die Beer- oder Rein-Kraute wird um Laurentii, oder aufs längste gegen Bartholomäi, wenn das Holtz allmählich zu reiffen beginnet und zu wachsen aufhöret, vorgenommen, da denn die Weinberge von ihrem Kräutig völlig zu reinigen, die Laub-Rähmen mit abzulesen und einzubrechen, und das junge kleine Gesprösse mit wegzuschaffen, auch zugleich der Stock von seinem übrigen Holtze, nebst gemeldten Laub-Rähmen zu befreyen. Das Kräutig soll man aus den Bergen nicht Bürdenweise, (damit man die Pfähle auf den Boden nicht wegbreche, und die Trauben halb mit abstreiffe) sondern fein allmählich, manierlich und Büschelweise räumen und wegtragen. Man soll aber auch diese letzte oder Beer-Kraute sein bey Zeiten verrichten, ehe die Reiffe auf das Gras und Kräutig fallen, den Stock, der darey stehet, erkälten, oder auch die um diese Zeit unverhofft einfallende Mehlthaue ihm schaden mögen.

Kraut Eisen, oder Scharp-Eisen, ist eine lange höltzerne glatt gehobelte Tafel, in der Mitten etwas quer über durchschnitten, und mit einem scharff-geschliffenen und gantz schräg-

liegenden Eisen quer über versehen, worauf das Kraut oder die Gurcken zum Salate klein geschnitten werden, dieses wird auch ein Salat-Eisen genennet; ein Kraut-Hobel aber, wie solcher zum Krauteinlegen gebrauchet wird, ist um ein merckliches grösser, hat auch gemeiniglich zwey bis drey Eisen, und an den langen Seiten zwey mit Falzen ausgestossene Leisten, in welchen ein viereckigter Kasten einer guten Spannen hoch hin und wieder gehet. Wenn man nun Kraut zum Einlegen scharpen will, werden die Kraut-Häupte in Stücken, und die Strüncke heraus geschnitten, der Kasten voll Kraut gelegt, mit der Hand eingedruckt, und also auf dem Eisen hin und her gefahren, so wird das klein gemachte Kraut zwischen denen Eisen durch und in das untergesetzte Faß fallen.

Krauten, ist eine Arbeit in Weinbergen, so des Jahres zweymahl verrichtet wird. Es ist entweder die Beer- oder Wein-Kraute. Siehe **Wein-Bau, it. Kraute.**

Kraut-Garten, siehe **Küchen-Garten.**

Kraut Hacke, ist ein hauswirtliches Werckzeug, die Erde in denen Kraut-Stücken damit aufzuluckern, und um die Pflantzen zu häuffen. Die Gestalt derselben ist nach denen Orten und Gegenden unterschieden. An manchen Orten sind sie vornen zugekrümmt und in der Mitten hohl, fast auf eben solche Art, wie ein Huf-Eisen, Tab. V. Fig. 4; an andern aber lauffen sie vornen zugespitzt zu, wie eine Mäurer-Kelle, Fig. 5: beyde aber kommen darinnen überein, daß sie hinten eine Dille haben, in welcher ein langer höltzernen Stiel eingemachet ist, worbey man die Hacke anfassen und mit regieren kan.

Kraut hacken, ist eine Feld-Arbeit, welche bey dem Cabus- oder Cappes-Kraut vorgenommen werden muß: Denn nachdem die Pflantzen auf dem Kraut-Acker gestecket worden und beklieben, muß man etwan vierzehen Tage oder drey Wochen hernacher, nachdem sie gesetzet sind, und da etwan ein Regen eingefallen ist, mit der Kraut-Hacke die Erde unten an den Stielen oder Strünecken der Pflantzen lösen, und die fein hoch, und fast bis an die untersten Blätlein mit Erde umschütten oder behäuffeln, damit das Kraut desto besser einwurtzeln könne, und nicht so lange Stiele gewinne, auch besser in die Häupter wachse; und dieses heisset das **Kraut hacken**, welches man, wenn es vonnöthen ist, in vierzehen Tagen oder drey Wochen nochmahlen zu wiederholen pfleget. Manche Land-Leute haben in Gewohnheit, ihr Kraut wohl dreymahl nach und nach zu behacken: Nemlich erstlich, wenn es recht beklieben, innerhalb zehen oder zwölf Tagen lüfften sie nur das Erdreich, damit es lucker werde; vors andere wiederholen sie solches in zehen oder zwölf Tagen abermahl, doch etwas besser. Und denn vors dritte, wenn es den Acker fast decken will, so behacken sie es recht, machen Hauffen um die Stäudlein, und lassen es denn dabey verbleiben. Es muß aber diese Arbeit bey trockenem Wetter, und mit Bescheid, also, daß man die Stäudlein nicht loshacke, verrichtet werden. Wenn das Kraut nicht vor Jacobi gehacket wird, pfleget es nicht sonderliche Häupter zu bekommen.

Kraut-Hahn, siehe **Garten-Hun.**

Kraut-Stampffe, ist ein rund gebogenes, unten herum scharffes Eisen, mit einem langen Stiel versehen, womit das Kraut in einem darzu ausgehauenen reinen Troge klein gestampfet wird. Siehe Tab. V. Fig. 6.

Kraut stecken, siehe **Pflantzen.**

Kraut-Stickel oder auch **Pflantzer**, ist ein von hartem Holtze verfertigtes, an dem einen Ende zugespitztes, an dem andern aber mit einem gleich ausgehenden von selbst gewachsenen Haacken versehenes Werckzeug, womit bey Versetzung der Kraut-Pflantzen die Löcher darzu in die Erde gemachet werden. Siehet aus wie ein Winckel-Haacken, und kommet das lange Stücke in die Erde, indem man auf das kurtze Neben-Ende mit der Hand drücket. Siehe Tab. V. Fig. 7.

Krautstrich, siehet aus als wie ein grosser Erndte-Rechen, oder sogenannter Nach-Harken, sowohl was den Balcken, als was den Stiel anbelangt, hat aber nur drey in gleicher Weite von einander stehende breite und unten etwas kolbigt zugespitze Zincken, womit die Kraut-Pflantzerinnen im Felde auf den Kraut-Stücken gleiche Linien ziehen, die Pflantzen darnach stecken zu können. Tab. V. Fig. 8.

Kraut-Strüncke, heissen die dicken Stiele am Kraute, welche man, so bald das Kraut abgehacket und vom Acker hinweg geschaffet worden, ebenfalls ausreissen, und nicht stehen lassen soll, weil sie den Acker sehr sauer machen. In Holtz-armen Ländern wissen sich die Bauern dieser Strüncke sehr wohl zu bedienen, indem sie solche, wenn sie aus dem Acker gerissen worden, nach Haus schaffen, an der Sonne und in der Lufft trocken werden lassen, und sodenn ihre Stuben damit warm machen.

Kraut-Stücke, Kraut Land, heisset derjenige Acker, worauf Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Flachs, Hanff, ꝛc. erbauet wird. An manchen Orten wird ein Stücke Brach-Feld zum Kraut-Lande genommen, und das folgende Jahr Gerste darein gesäet; an manchen aber haben die Bauern besondere Kraut-Stücken, welche Trifft- und Hut-frey sind, auch zuweilen **Kraut-Gärten** genennet werden.

Kraut Stücke, siehe *Parterre.*

Kraut-Wurm, suche **Raupe.**

Krebs, ist ein Wasser-Geschöpffe, so unter die Pisces testaceos oder unter die Schalen-Fische gehöret. Denn er ist gleichsam gehärnischt mit einer harten schwartzen oder blaulichten Schale, hat einen rundlichten Leib, spitzigen Kopff und einen dicken aus fünff Gliedern zusammen gesetzten Schwantz, welchen er unter und an sich ziehen und wieder von sich strecken kan; mit diesem hilfft er sich im vor- und rückwärts Gehen fort, und im Schwimmen bedienet er sich dessen als eines Ruders; an seinem Unter-Leib hat er sechs Scheeren und vier Füsse, nemlich zwey grosse Scheeren vornen, und hin-

ter

rer denenselben noch vier kleine, so, ausser an denen Spitzen, mehr die Gestalt der Füsse haben, hinter diesen aber noch vier Füsse. Das Männlein ist von dem Weiblein leicht zu unterscheiden: Denn jenes hat unter dem Schwantz, zunächst wo derselbe an den Leib stösset zwey Bärtlein, so die partes genitales desselben sind; das Weiblein aber hat nicht nur daselbst ein plattes Hertz-förmiges Schildlein, sondern auch einen breitern und plattern Schwantz, damit sie ihre Brut darunter desto besser verbergen können. Diese bestehet aus kleinen Eyern, welche sie erstlich innerlich tragen, hernachmahls aber im Frühling, da sich dieselben ausserhalb Leibes begeben, unter den Schwäntzen haben. Zu solcher Zeit dörffen an vielen Orten keine dergleichen Eyer-Krebse gefangen, sondern müssen alle wieder ins Wasser geworffen werden, welches Verbot aber zuweilen schlecht in Acht genommen wird, wiewohl ein verständiger Fischer, der die Krebs-Wasser nicht gepachtet, sondern seine ordentliche Bestallung und ehrlichen Lohn hat, auch ohne Verbot, auf die Hegung der Eyer-Krebse um diese Zeit, von selbsten bedacht seyn wird. So findet man auch in vielen Fisch-Ordnungen ein gewisses Maaß, wie groß die allerkleinsten Krebse, wenn man sie zu Marckt tragen darf, seyn sollen, welche aber unter diesem Maaß, sollen zu fernerem Wachsthum von rechtswegen wiederum in die Krebs-Wasser geworffen werden. Der Krebs hat seinen Magen am Kopffe, nahe bey denen Augen liegen und in demselben drey scharffe, breite, und auf einander, wie im Triangel gehende, vornen aus schwärtzlicht- und eingefeilte Zähne, damit er seine Speise desto leichter zermalmen kan. Weil dieser Magen jährlich, wenn er mautet, mietet oder sich mauset (wie solches verschiedentlich genennet wird), vergehet, und verzehret wird, so wächset alsdenn ein neuer, und zugleich zu beyden Seiten desselben, zwey runde, oben erhaben, unten platte und etwas ausgehölte Steinlein, welche entweder bey dem Abwerffen der alten Schale mit abfallen, und blaulich sind, oder aber aus den gesottenen Krebsen gesammlet werden, und weiß aussehen. Der Krebs gehöret mit unter die Raub-Fische, indem er nicht nur Fische, Frösche und Schnecken frisset, sondern auch das Aas und alle todten Cörper, die er im Wasser findet, angreiffet, ausser diesen aber sich auch von Gras und Kräutern nähret; viele halten dafür, daß er zu Nachts aus den Bächen und Krebs-Wassern austrete, und in dem Gras und am Ufer seine Weide suchend, auch Grillen, Heuschrecken und dergleichen fresse. Er lebet in und ausser dem Wasser, im Meere, Flüssen und Bächen, wiewohl sie auch in Seen und Teichen, dahin sie gesetzet worden, gefunden werden. Dannenhero zählet man dreyerley Arten der Krebse, als Meer-Krebse, dergleichen die Krabben, Garnelen, Taschen-Krebse u. s. f. Fluß- oder Bach-Krebse, und denn See- oder Teich-Krebse. Unter allen haben die Fluß- und Bach-Krebse den Vorzug, welche wieder in roth-schäligte und Stein-Krebse unterschieden werden. Jene bekommen durchs Sieden eine schöne rothe oder roth-schwärtzlichte Farbe, diese aber sehen, wenn sie gesotten, weiß- oder bleich-roth. In der Dünner nahe bey Olten, Solothurner Gebiets in der Schweitz, sollen Krebse gefangen werden, welche von Natur und ohngesotten roth aussehen, und daselbst bisweilen zur Kurtzweil unter die gesottenen vermischet werden, wie davon D. Johann Jacob Wagner in seiner Helvetia Curiosa gedencket. Merckwürdig ist von den Krebsen, daß sie mit dem Mond ab- und zunehmen, und sonderlich zu der Zeit im Jahre gut seyn, wenn der Monat kein R hat, nemlich im Majo, Junio, Julio und Augusto, wiewohl sie in der Weiken-Blüte am allerbesten geachtet werden. In denen Bächen und Flüssen werden sie von etlichen, ja wohl von denen meisten mit den Händen gefangen, und unter denen ins Wasser reichenden Stöcken und Wurtzeln der Bäume, auch unter denen Steinen aus ihren letzichten und tieffen Löchern hervor gesucht. Man bedienet sich auch der Reussen und Körbe dazu, worein man einen Köder von geschundenen Fröschen, oder in Honig gerösteten Fisch Gedärme, oder gebratenen Schöpsen-Fleische zu legen pfleget, weil sie dadurch angereitzet werden, desto lieber einzunehmen. Etlicher Orten fänget man sie in den seichten Bächen auf nachfolgende Weise: Die Breite des Bachs wird mit dicht an einander gestossenen Reussen besetzet, die von einer Seiten zur andern reichen, (wiewohl auch etliche nur zwey oder drey Reussen in der Mitte nehmen) die Fischer aber gehen mit langen Stangen an dem Ufer daher, und rütteln und bewegen damit alle im Grunde liegende Steine, stieren auch wohl in die angetroffene Löcher; damit nun die Krebse sich dieser Verdrüßlichkeit entschlagen mögen, gehen sie aus ihren Höhlen hervor, fallen aber darauf in die eingelegte Reussen, und werden also öffters in seiner Anzahl gefangen. Sie werden auch absonderlich an solchen Orten, wo man wegen der Wasser-Schlangen nicht gerne mit den Händen krebsen will, folgender Gestalt gefangen: Man nimmt nemlich sechs oder acht kleine und übers Creutze etwan eines guten Schuhes breite Garne, an iedwedes derselben bindet man einen Reiff, schneidet sich auch so viel Schuh-lange Stecken ab, und bindet einen ieden Reiff mit seinem Garn zu dreyen unterschiedenen mahlen und in gleicher Weite von einander, also daß, wenn das Garn gerade hin auf dem Boden gelegt wird, der Stock nicht anders in die Höhe stehen muß, als wenn er in die Erde gestossen worden. Wenn diese Garne alle so angebunden sind, schnitzet man sich schmale lange Stäblein, die sowohl den Grund erreichen, als auch noch einer Spannen lang über das Wasser heraus ragen; an diese ködert man die hintern Viertel von abgestreifften Fröschen an, und leget sie nach einander an dem Ufer des Wassers hinein, daß die obere Spitzen der Stäblein heraus sehen. Diesem Aas werden die Krebse, welche alldorten vorhanden, alsobald zugehen, und sich daran hängen, welches man

gar leicht an dem Zittern des Stockes abnehmen kan. Wenn man dieses vermercket, so kan man den Stab allmählich in die Höhe heben, und mit dem Garn oder Ketschergen darunter haltend, den Krebs an die Lufft bringen, welcher aber, indem er seine Retirade wieder ins Wasser nehmen will, alsbalden herab und in das Garn fällt. Eine noch bessere und bequemere Invention sind die Krebs-Ketschergen, worinnen sich die Krebse selber fangen; an solchen ist das Garn, wie obgedacht, rings umher an einen kleinen Reiff angebunden, daß es unter sich einen Sack macht; mitten durch gehet ein vier bis fünff Ellen langer Stab, welcher unten an dem dicken Ende zugespitzet ist, damit man ihn auf den Grund der Bäche und Teiche in die Erde stossen könne; das Ketschergen aber ist etwa drey Spannen hoch von unten herauf in gleicher Weite von dem Stab abstehend an demselben feste gemacht. Die geschundenen Hinter-Viertel von Fröschen werden dem Reiff vom Garne gleich an den Stab angebunden, und dieser hierauf ins Wasser, wo man Krebse vermuthet, eingestecket. Was nun vor Krebse an dem Köder anbeissen, die bekömmt man auch bey Herausziehung des Stabes in dem Ketschergen, als aus welchem sie nicht entwischen können, dergestalt, daß man öffters auf einmahl in einem solchen Ketschergen sechs, acht und mehr Krebse fänget. Des Nachts, sonderlich bey Donner-Wetter gehen die Krebse in den Land-Seen und Flüssen sehr nach dem Ufer zu, wenn man alsdenn mit einer brennenden Fackel oder Lichte daran auf und nieder gehet, so siehet man die Krebse stehen, und kan sie mit der Hand ergreiffen, welche Art zu krebsen das Krebs-Leuchten heisset, aber, wo sie nicht von einem Eigenthums-Herrn selbst zur Lust vorgenommen wird, insgemein verboten ist. Wenn man Krebse in stehende Seen oder Teiche versetzen will, muß man zur Zeit, da sie Eyer haben, etliche schöne in einen ziemlich weit geflochtenen Korb thun, und in das Wasser setzen; es muß aber ein harter und kein sumpfigter moderichter Grund seyn; sie müssen auch Löcher oder Bäume am Ufer, oder grosse Steine darinnen haben, so kriechen die jungen aus dem Korbe, bleiben in dem Wasser und vermehren sich darinnen: Wo aber der See groß ist, muß man sie an etlichen Orten also versetzen. Man kan die an Stöcke gebundene Körbe, nach drey oder vier Wochen, wieder heraus nehmen. Wiewohl Krebse in Karpfen-Teiche zu setzen, darum nicht für rathsam gehalten wird, weil sie den Dämmen durch ihr Graben leichtlich schädlich seyn können; zu dem treiben sie auch die jungen Karpfen von der Weide, und wenn sie Brut in ihre Löcher bekommen, so fressen sie solche. Wenn man die Krebse lange erhalten will, giebt man ihnen junge Brenn-Nesseln, oder Laub von Bäumen; ingleichen, wenn man in das Behältniß, darinnen sie sind, überbrühte, aber nicht gar weiche Möhren oder gelbe Rüben wirfft, daß sie davon essen, so werden sie schön und fett erhalten. Wenn man Krebse über Land trägt, so thue man frisches grünes Gras oder Brenn-Nesseln in die Körbe. Will man welche mästen, so muß man schöne, grosse, frische und unverletzte auslesen, und sie gar mählich in ein Gefässe thun, und in einen Keller setzen; folgenden Tages in ein gut starckes Bier ein Ey schlagen, die Krebse damit besprengen, und also verdecket stehen lassen; andere besprengen allein das Gefässe, darein man sie thun will, also mit Bier, und des Abends mit Milch-Rahm oder Sahne, daß sie davon weiß werden, aber doch nicht darinnen schwimmen, so naschen die Krebse den Rahm auf, werden feist und wohlschmeckend davon; man muß sie aber des Morgens wieder mit frischem Fließ-Wasser abspülen, und hernach die todten oder schwachen und matten Krebse davon ausleſen, und dieses kan man zwey oder drey Wochen also continuiren, so werden sie sehr wohl geschmackt davon. Daß durch Kunst, der Natur gemäße, in den Wassern, sonderlich in den Seen und Teichen Krebse erzeuget werden können, haben verschiedene gelehrte Männer behauptet. Conrad Rhumrath in seiner Medulla destillatoria giebt darzu folgende Anweisung: Man soll nemlich einem Widder (Stähr oder Schaaf-Bock) im Mayen den Kopf abhauen, und ihn alsobald noch warm und blutend auf grüne Weidene Zweige, wie sie die Korbmacher zu gebrauchen pflegen, setzen, dergestalt, daß er nur mit dem Wasser bedecket werde, und an einem Ort, da ihn die Sonne wohl bescheinen kan, so sollen Krebse daraus wachsen. Der weltberühmte Graf *Digby* hat in seiner Dissertatione de plantarum vegetatione also davon geschrieben: Die Krebse soll man wohl von aller irdischen Unreinigkeit säubern und waschen, hernach zwey Stunden in genugsamen Regen-Wasser wohl sieden lassen. Dieses Decoctum wird aufgehoben; die Krebse aber werden in ein gläsernes Brennzeug gelegt, und alle Feuchtigkeit von ihnen, so viel möglich, heraus destillirt, und dieses hebet man auch absonderlich auf; hernach werden die Krebse in einem Reverberatorio calcinirt, und zu Asche gemacht, mit dem ersten Decocto vermischt, und das Salz heraus gezogen, so per filtrum gesiegen, und hernach alle Feuchtigkeit per evaporationem davon abgesondert wird; auf das im Boden übergebliebene Salz nun gieß den aus den Krebsen destillirten Liquorem, leg es an einen feuchten Ort, daß es faule, und innerhalb wenig Tagen werden sich kleine sich selbst-bewegende, kaum eines Hirsen-Saamens grosse Thierlein zeigen, die mit Ochsen-Blut zu ernähren, bis sie so groß als kleine Wammes-Knöpffe werden; darnach thut man sie in ein höltzernes mit Regen-Wasser und Rinder Blut gefülltes Geschirre, welches alle drey Tage mit frischem verwechselt werden muß, so werden die Krebse trefflich davon wachsen. *D. Johannes Tackius* in Mysterio resurrectionis rerum beschreibet eben dergleichen Proceß. Die Krebse sind eine so angenehme als gesunde Speise, denn sie reinigen und versüssen das Geblüte, und führen alle Säure und Tartarum ab, wehren dahero allen davon entstehenden Krankheiten, sonderlich den Stein-Schmertzen, und sind.

sind, wenn sie mit Fenchel- und Dillen-Saamen gekocht, oder eine Krafft-Brühe daraus gemacht wird, insonderheit denen Schwind- und Lungensüchtigen sehr verträglich. Die gemeineste Art, sie zuzurichten, ist, daß sie bloß aus Saltz-Wasser gekocht, trocken in eine Schüssel gelegt, mit Petersilien-Blättern bestreuet, und also aufgetragen werden. Daß aber die Krebse nicht wässerig, sondern schmackhaffter werden, soll man sie sauber im Wasser auswaschen, in eine Pfanne thun, eine gute Hand voll Saltz darzu werffen, und solche, damit sie nicht ausreissen können, zudecken; wenn man sie also über ein kleines Feuer setzet, so werden sie das Wasser und die in ihnen befindliche Feuchtigkeit von sich auslassen, darinnen sie hernach, mit Zuthun anderer Nothwendigkeiten in einem grössern Feuer können gesotten werden. Dergleichen mit Saltz ohne Wasser, und also trocken abgesottene Krebse, sind weit gesünder, als die auf gemeine Weise zubereiteten. Sie können auch in Bier, mit Butter und Kümmel, oder ausgebrochen mit einer Rahm-Sosse, oder mit Butter und Citronen gekocht, oder absonderlich die grossen, wie vorgedacht, aus ihrem eigenen Wasser mit etwas Spanischen Weines gekocht, und halb abgesotten, ausgeschälet, fein gespickt, und an einem Spießlein gebraten werden. Einige pflegen sie auch roh, der Länge nach zerschnitten, mit einer Tuncke von Wein-Essig, Pfeffer, Saltz, Baum-Oel und klein geschnittenem Petersilien-Kraut zu speisen; wie denn auch die Krebs-Eyer rohe weit delicater und wohlgeschmackter sind, als gekocht. Eine kräfftige Suppe wird aus den Krebsen folgender Gestalt bereitet: Man nimmt Krebse, so viel man will, bricht ihnen die Schalen von den Rücken, füllet sie mit einem Gebäcke von Fischen, Eyern und Semmel, und bäcket sie in Butter gar; klaubet das Fleisch aus den Schwäntzen und Scheeren, kochet es in einem Topf mit Fleisch-Brühe, leget Scheiben-weis geschnittene Semmel in eine Schüssel, und giesset die Brühe mit den ausgeklaubten Krebsen darüber, den Rand aber beleget man mit gefüllten Schalen. Oder man nimmt ein halb Schock oder auch weniger Krebse, nachdem man viel oder wenig Suppe machen will, hacket ihnen vorn die Köpffe ab, damit das Bittere heraus komme, und stösset sie in einem Mörsel gantz klein, thut sie heraus in ein Töpffgen, wirfft etliche Stücken gebähete Semmel, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen hinein, giesset eine gute Brühe darauf, quirlt es wohl durch einander, setzet es zum Feuer, und lässet es eine Weile kochen. Hernach streichet man es durch ein Haar-Tuch in eine Casserole oder Tiegel, wirffet etwas Krebs-Butter, Muscaten-Blüthen und klein geschnittene Citronen-Schalen darein, und setzet sie auf ein Kohlfeuer, daß sie warm bleibe. Unterdessen bähet man Scheiben-weise geschnittene Semmel, leget diese in die Schüssel, darauf man anrichten will, giesset sodenn die Krebs-Suppe darüber, streuet klein gehackte Pistacien darauf, und besprenget sie mit Krebs-Butter, so ist sie fertig. Zu einer guten *Potage* von Krebsen mit einem Krebs-Euter, nimmt man drey Mandeln Krebse, nachdem man viel Potage machen will, schneidet ihnen die Köpffe ab, daß die Galle heraus kommt, und stösset sie in einem Mörsel gantz klein. Inzwischen setzet man drey Nössel guten süssen Rahm zum Feuer, und lässet solche sieden, thut hierauf die Krebse mit Semmel-Schnittgen, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen darein, welches, wenn es eine Weile gekochet, man durch einander rühren, und durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel streichen muß. Nach diesem verfertiget man ein Krebs-Euter, (wie solches weiter unten am behörigen Orte zu finden) und zum garniren ausgebrochene Krebse, diese schneidet am Kopff herein bis in die Mitte weg, daß nur der Schwantz und der halbe Leib bleibet, machet derer so viel, als man zu Umlegung der gantzen Potage nöthig hat, bereitet auch etwas Grillade von Krebs-Euter, schneidet selbiges Schnittgenweise, wie man pfleget ein Kuh-Euter zu schneiden, und bratet es auf dem Rost, oder auf Papier im Backofen. Wenn man nun anrichtet, so schneidet man gute Semmel ein, leget das Euter darauf, und giesset von der Krebs-Coulis darzu, hingegen die ausgebrochenen Krebse passiret man erst in Krebs-Butter; darnach garniret man damit, nebst der Grillade, die Schüssel, giesset ferner von der Krebs-Coulis an die Potage, bis genug ist, und besprenget sie letztlich mit Krebs-Butter. So pfleget man auch ein gutes Ragout aus Krebsen zuzubereiten, diese in kleine Pastetgen zu füllen, solche nach diesen vollends mit einer Krebs-Farce zu überziehen, und, nachdem selbige mit einem warmen Messer sauber zugestrichen, starck mit Krebs-Butter zu bestreichen, und in keiner allzu grossen Hitze abzubacken. Diese Krebse geben aber eine nicht nur gute und gesunde Speise, sondern haben auch in der Artzney einen trefflichen Nutzen. Man machet davon die bekannte Krebs-Butter, oder auch eine eigene Salbe, welche äusserlich für allerley Brand-Schaden, ingleichen für um sich fressende Wunden, und auf die Schläfe gestrichen, für wütendes Haupt-Weh, innerlich aber für alles von Fallen, Verwundungen, oder von dem sogenannten Wehthun oder Verbrechen, geronnene Geblüte treffliche Dienste thut. Die rechten Krebs-Augen, damit sie sehen, gepülvert, und dessen ein Quentlein oder zwey Scrupel in warmen Wein oder Bier eingenommen, purgieren überaus gelinde. Sechs oder acht lebendige Krebse mit drey oder vier Händen voll Hauswurtzen in einem Mörser wohl durch einander gestossen, und mit dem davon ausgedruckten Safft die Zunge, auf das beste als man kan, gerieben und gewaschen, auch ein wenig davon getruncken, vertreibet die Bräune. Lebendige Krebse zerstossen,

und einen Uiberschlag davon gemacht, heilen die geschwollenen und entzündeten Brüste der Weiber. Das Wasser, darinnen Krebse gekocht sind, kuriret den Leib, befördert den Urin, und ist denen gesund, die ein Lungen-Geschwär haben. Krebse, so im Julio und Augusto gefangen worden, lebendig in einem unverglasurten Topff, welcher wohl verlutirt oder verkleibt seyn muß, zu Asche gebrannt, von dem Pulver ein halb Loth schwer mit Theriac vermenget, und in laulichtem Scabiosen-Wasser etliche Tage nach einander getrunken, ist gut wider den wütenden Hunds-Biß. Die sogenannten Krebs-Augen oder Krebs-Steine geben ein angenehmes Haus-Mittel in verschiedenen Beschwerungen ab, davon an seinem Ort weiter unten ein mehrers nachzulesen. Denen gepülverten Krebs-Schalen wird eben die Krafft, so die Augen haben, zugeschrieben. Dergleichen mit Rosen-Oel und Pommade vermischt, und sich damit geschmieret, heilen und trocknen die fliessende Krätze der Haut; doch sind die jungen neuen Krebs-Schalen besser als die alten. Das Wasser, worinnen Krebse gesotten worden, auf Kohl- und Kraut-Pflantzen gesprenget, vertreibet die Raupen und ander Gewürme. Ein todter Krebs vertreibet die Maulwürffe, wenn er in das Loch eines frischen Maulwurffs-Hauffens gesteckt wird. Das Fleisch, so aus den Scheeren und Schwantz eines gesottenen Krebses genommen wird, giebt Sommers-Zeit ein gutes Aas oder Köder zum Angeln; wobey incidenter mit zu gedencken, daß die Haut über dem Fleisch der Krebs-Scheeren an den Spitzen roth färbe. Die Enaelländer hauen die Spitzen der Scheeren ab, und vermischen dieselbige mit geraspeltem Helffenbein, rothen Corallen, Agstein, Bezoar &c. zu denen Pilulis Regis, welche in der Milz-Sucht oder Affectu hypochondriaco, und die Säure zu dämpffen ein treffliches Mittel sind. Wer mehr von Krebsen zu wissen verlanget, der lese Doctor **Philipp Jacob** Sachsens Gammarologiam, darinnen er von dieser nützlichen Wasser-Creatur ausführlich gehandelt.

Krebs, ist ein Schaden, der sich nicht nur bey den Menschen, und zwar bey dem weiblichen Geschlechte meist an den Brüsten, bey den Männern aber auf den Schultern äussert, sondern auch dem Vieh, und vornemlich dem Pferde, Haut und Fleisch mit hinweg frißt, und das letztere um den Ort, wo er sitzt, blau und dunckelfärbig macht. Er zeiget sich anfangs in einer harten Schwulst, die überall mit aufgelauffenen Adern durchzogen, die mit der Zeit aufbrechen, welches, so lange es nicht geschiehet, der heimliche, wenn die Geschwulst aber aufbricht, der eiternde Krebs genennet wird. Er entstehet von schwartzem dicken bösen Geblüte. Denselben zu vertreiben, ist vor die Menschen kein sichereres Mittel, als das Schneiden und Brennen; vor die Pferde aber soll man wohlgedörrten Hauff-Samen klein pulverisiren, und zweymahl des Tages, bis das Pferd gesund wird, auf den Schaden streuen, dieser aber muß inzwischen gantz trocken gehalten, und vor aller Feuchtigkeit bewahret werden. Oder, man nehme Hüttenrauch, Grünspan, Vitriol, Flöhe-Kraut, weisse und schwartze Nießwurtz gepülvert, und thue es alle Tage auf den Schaden, bis der Krebs stirbt, und das faule Fleisch verzehret wird, darnach nehme man eine Salbe, damit man andere Wunden und Schäden der Pferde heilet. Dergleichen sind insonderheit folgende beyde: Recipe ein Viertel-Pfund Hirsch-Unschlitt, eben so viel Rindern-Marck und Hüner-Schmaltz: ein Pfund Terpentin, und anderthalb Pfund Baum-Oel unter einander gesetzen, und kalt werden lassen; Oder: Nimm Tannen-Pech, Wachs und Schäfen Unschlitt, jedes ein halb Pfund, und vier Loth Honig, das alles siede in einem verglasirten Topffe, und salbe den Schaden damit.

Krebs, ist auch eine Baum-Kranckheit, welche von einigen der Fresser genennet wird, weil er die Rinde wegfrisset, als welche hin und wieder Buckeln aufwirft und aufspringet, worauf bald da bald dort ein Ast abstehet und verdirbet, und die noch grünenden und frischen entweder gar keine, oder doch wenig Früchte tragen, massen der Krebs, als ein innerlicher Zustand, dem Baume nach und nach alles Vermögen, und die völligen Kräfte entziehet. Einige schreiben die Ursache dieser Kranckheit denen schädlichen Himmels-Zeichen, als dem Scorpion oder Krebs, zu, weil nemlich der Baum zu einer Zeit, da der Mond durch eines von diesen Zeichen gelauffen, gepropffet worden. Andere schieben die Schuld auf das Pfropf-Zeug, wenn nemlich der Baum mit einem unreinen Brot-Messer beschnitten worden. Noch andere legen die Ursache des Krebses auf den Unflat, der sich zwischen dem Stamm und Aesten, und gemeiniglich in allen Zwiefeln zu sammeln pfleget, weilen der Krebs daselbst gemeiniglich seinen Ursprung nimmt. Diese letztere Ursache scheinet erheblicher zu seyn, als die beyden vorhergehenden, weil der Krebs auch an denen Wald-Bäumen gefunden wird, welche weder gepropffet, noch mit einem Brot-Messer beschnitten worden; doch werden es diejenigen noch am besten getroffen haben, welche die Ursache des Krebses dem aufwallenden überflüßigen rohen Safft, woraus auch der Brand zu entstehen pfleget, zuschreiben: Denn wenn dieser Safft ins Aufwallen kömmt, und keinen Ausgang findet, so muß er ersticken und verderben, welches denn auch der Anlaß zu der aufgeworffenen Rinde ist. Findet man dergleichen Schaden an einem Baum, so muß man denselben, so weit die Rinde aufgelauffen ist, bis auf das frische Holtz mit einem scharffen Pfropff-Messer hinweg schneiden, hernach den Ort mit einer darzu gemachten Baum-Salbe bestreichen, und ferner mit frischem Schweine-Mist, so mit Leimen vermen-

vermenget, überschmieren, so wird es wieder auswachsen, und der Krebs sich verlieren. Man kan auch im Februario, da man ohnedem die Bäume säubert, einen kleinen Bohrer ohngefehr eines kleinen Fingers dick nehmen, und damit in den Stamm deßjenigen Baumes, woraus man vorhero den Krebs schon geschnitten haben soll, etwan drey Löcher bis auf den Kern bohren, und hernach von Wacholder-Holtz gleicher Dicke Zäpflein hineinschlagen; auch forthin des Baumes mit Abschabung des Moses, Ausräumung des Unflats aus den Zwieseln, und in andere Wege wohl warten.

Krebs-Augen, oder besser, Krebs-Steine, werden diejenigen runden Steine genennet, die sich nur zu gewissen Zeiten, nemlich in der Mause, inwendig oben am Kopffe, oder vielmehr am Magen des Krebses befinden. Die Naturkündiger geben unterschiedene Ursachen an, woher diese Steine entstehen mögen; doch wird derjenigen Meynung am meisten Beyfall gegeben, da man dafür hält, daß diese Steine sich von dem Sale centrali Balsamico congulato zu der Zeit erzeugten, wenn die Krebse sich wegen ihrer Mause versteckten, und diese steinige Materie von der Natur des Krebses darum vorräthig gesammlet werde, damit hernach der Krebs, wenn er die alte Schale abgeworffen, davon die Verstärckung der neuern Schale hernehmen könne. Diese Krebs-Augen, von welchen die blaulichten, so von lebendigen Krebsen kommen, vor besser, als die weissen, welche man den gesottenen ausnimmt, gehalten werden, haben eine versüssende Kraft, dämpffen in dem menschlichen Leibe alle unnatürliche Säure, und werden dahero als eines der allergemeinsten Haus-Mittel wider den Sod, Colic, Stein Schmertzen, Seiten-Stechen, hitzige und abwechselnde Fieber, mit oder ohne Zusatz anderer Dinge täglich gebraucht. Wenn jemanden ein Stäublein, oder was es sonst kleines sey, ins Auge gefallen, soll man ein ganz kleines Krebs-Aeugelein in das Auge zwischen die Augen-Lieder hinein thun, also, daß es darinnen haffte, und der hohle eingedruckte Theil davon den Aug-Apffel berühre; darnach soll man mit seinem Finger auswendig unten oder oben an die Augen-Lieder des zugeschlossenen Auges greiffen, sonderlich an dem Ort, wo es wehe thut, und um dasselbe mit dem Finger sachte herum fahren, so wird der Krebs-Stein dasjenige, was im Auge gesteckt ist, mit sich heraus nehmen. Pulverisirte Krebs-Augen in frische Wunden gestreuet, stillen das Bluten derselben. Krebs-Augen mit Limonien-Safft, oder destillirtem Eßig solvirt, vertreiben das Lenden- und Nieren-Wehe, und führen den Sand und Gries ab. Wer gefallen ist, und geronnen Blut bey sich hat, der nehme Krebs-Augen, lindene Kohlen und Körbel-Kraut, gepülvert und unter einander gemischt, eines halben Lothes schwer in einem Trunck warmen Eßig auf einmahl ein, und schwitze darauf. Wenn gepülverte Krebs-Augen mit Eßig und Saltz-Wasser vermischet werden, so wird gleichsam eine weisse Milch daraus, welche, alte Schäden damit bestrichen, dieselben heilen wird. Wer gantze Krebs-Augen ausserhalb denen Apothecken, und von nicht gar gewissenhaften Materialisten kaufft, muß sich wohl in acht nehmen, daß er nicht betrogen werde, denn es finden sich böse Leute, welche dergleichen aus weisser Erden, oder klar gestossenen Tobacks-Pfeiffen, so vollkommen nachmachen können, daß sie von den rechten und ächten nicht zu unterscheiden, ohne wenn ein Spiritus acidus darauf gegossen wird, welcher bey denen ächten ein Zischen oder Gähren erreget, dergleichen man aber bey denen nachgekünstelten nicht verspüren kan. Die von der guten Art werden zu uns, wie auch anderwerts zu gantzen Fässern und Säcken voll aus der Marck, Pohlen und Moscau gebracht.

Krebs-Blumen, siehe Warzen-Kraut, als welches einerley.

Krebs-Butter, wie solche an die Speisen zu gebrauchen, wird also zubereitet: Man putzet die Schalen von denen ausgebrochenen Krebsen sauber, damit nichts nasses darinnen bleibe, so sonst von den Krebsen weggeworffen werden, stösset sie hernach im Mörsel, und leget ein ziemlich Stück ungesaltzene Butter dazu, stösset dieses alles ferner durch einander, nimmet es mit einem Rahm-Löffel heraus, und thut es in eine Casserole oder Tiegel, setzet es aufs Kohl-Feuer und lässet es rösten. Wenn es nun satt geröstet hat, so schüttet man es in ein Haar-Tuch, oder nur in eine Serviette, und zwinget es durch, so ist die Krebs-Butter fertig. Oder: Man nimmt ein halb Schock mehr oder weniger lebendige Krebse, hacket ihnen vorne die Köpffe ab, daß die Galle heraus kömmt, stösset sie alsdenn mit Butter im Mörsel ab, und rostet sie wie die vorige, zwinget sie auch hernachmahls durch, so ists geschehen. Die zur Artzney gebräuchliche Krebs-Butter suche unter dem Wort Krebs-Salbe.

Krebs-Euter, wovon oben unter dem Wort Krebs gedacht, wird also zubereitet: Nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vornen den Kopff ab, daß das Bittere heraus kommt, stosset sie hernach im Mörsel zu einem Mus, giesset gute Milch darauf, und quirlt es durch einander, streichet dieses so lange durch ein Haar-Tuch, weil ein bissen heraus gehen will; dieses thut hernach in eine Casserole, und setzet es aufs Feuer, rühret es auch beständig, so wird solches zuletzt zusammen fahren, als ein Eyer-Käse, schüttet solches nach diesem in einen Durchschlag, und wenn das Wasser oder Molcken davon gelauffen, so schüttet es mit viel geriebener Semmel in einen Reib-Asch, schlaget bis zwölff Eyer daran, würzet es mit Muscaten-Blüthen und geriebenen Citronen-Schalen, und reibet es durch einander. Ferner lässet ein

Viertel-Pfund Krebs-Butter zergehen, und diese darunter lauffen, gieſſet noch ein halb Nöſſel Rahm daran, ſchüttet es hernach in eine Serviette, und bindet ſolche oben zu. Hierauf laſſet in einem Topff Waſſer ſieden, leget die Serviette mit der eingebundenen Krebs-Farce darein, welche ſo lange darinnen liegen muß, bis es durchaus gekochet iſt. Wenn dieſes geſchehen, ſo bindet es wieder auf, und leget es auf eine Schüſſel, fanget oben von dem Topff, darinnen es gekochet, das Fette herunter, und gieſſet es mit etwas Brühe auf das Euter, ſtreuet ein wenig geriebene Semmel und Muſcaten-Blüthen daran, und ſetzet es aufs Kohl-Feuer, thut noch mehr Krebs-Butter darzu, und laſſet es noch eine Weile zugedeckt kochen, ſo kan es hernach zu Tiſche getragen werden.

Krebs-Freſſer, ſind weiſſe Indianiſche Vögel, wie die Reiger geſtaltet, nur kleiner. Sie freſſen die kleinen Krebſe, ſonderlich in der Bucht von Campeche.

Krebs-Salbe, iſt zweyerley. Eine, ſo nur äuſſerlich als eine Brand-Salbe, die andere aber, ſo innerlich in verſchiedenen Zufällen gebrauchet, und auch Krebs-Butter genennet wird. Die erſte wird folgender Geſtalt zubereitet: Man nimmt zwey oder drey Pfund friſche lebendige Bach-Krebſe, zerſtöſſet ſolche in einem Mörſel, und drucket das Waſſer, ſo ſie geben, durch ein Tuch aus, ſo hat man einen Krebs-Safft. Zu funffzehen Lothen dieſes Saffts nimmt man drey Pfund reines Jungfern-Honig, drey Viertel-Pfund Haus-Wurtz oder Haus-Lauch, und neun Lutzen, des beſten Roſen-Eſſigs, läſſet es in einem reinen Gefäſſe kochen, und wenn es ſiedet, ſo miſchet man daran anderthalb Lutzen von dem Phlegmate Vitrioli, (das iſt, von der wäſſerigen Materie, ſo in rectificatione ſpiritus Vitrioli abgezogen wird) verſchäumet es unterdeſſen immerzu, und kochet es ſo lange, bis es keinen Schaum mehr von ſich giebt, und es etwas dünner iſt, als Honig pflegt zu ſeyn, ſo iſt die Krebs- oder Brand-Löſchungs-Salbe fertig. Auf eine kürtzere Art macht man ſolche von drey oder vier Krebſen, welche fein hart in Butter gebraten, und hernach in einem Mörſel geſtoſſen werden, das geſtoſſene drückt man hernachmahls durch ein Tuch in ein beſonderes Gefäſſe, ſo iſt die Salbe fertig. Die andere Krebs-Salbe oder Krebs-Butter iſt alſo zu machen. Man reiſſet zwey Schock lebendigen Krebſen den Magen und Maſt-Darm aus, und ſtöſſet das übrige zu einem Mus. Ferner nimmt man der Schale von friſcher Hollunder-Wurzel ſechs Hände voll, der Schale von Kellerhals-Wurtzel vier Hände voll, ſtoſſet ſie gleichfalls zu Mus, zerläſſet ſodenn friſche ungeſalzene Butter fünff Pfund in einem ſaubern Geſchirr und an einem gelinden Feuer, thut die zerſtoſſenen Krebſe und Wurtzel-Schalen darein, läſt es eine halbe Stunde wohl mit einander ſieden, preſſet es folgends durch ein leinenes Tuch wohl aus, und thut zu dem ausgepreßten Pimpinellen-Wurtzel, Bocks-Blut, wohl zerriebene Regen-Würmer, weiſſen Hunds-Koth, jedes acht Loth, der groſſen Neſſel-Wurtzel vier Loth, und Bibergeil ein Loth, alles wohl zerſtoſſen; nach dieſem muß es zuſammen wohl gekocht, fleißig umgerühret, und unter dem Sieden zehen Loth Wallrath, und von gepülvertem Bolo armeniaco ſo viel, daß ſich die Materie färbe, darunter geſchüttet, und wenn es kalt worden, in einem erdenen Geſchirre verwahret werden. Dieſe Butter zertheilet das geronnene Geblüte, und heilet alle innerliche von Stoſſen, Fallen und Verbrechen herrührende Verletzungen. Die Doſis beſtehet in einem Quintlein, in warmen Eſſig oder Bier eingenommen; und muß das Einnehmen, wenn es nöthig, über zwey Stunden zum andern und drittenmahl wiederholet werden.

Krebs-Weide, ſiehe Weide.

Kreen, ſuche Meer-Rettig.

Kreide, iſt eine feine zarte Erde, welche in unterſchiedenen Orten Teutſchlandes, wie auch in Franckreich, Dänemarck, am feinſten aber auf der Inſel Candia oder Creta, davon ſie auch den Lateiniſchen Nahmen bekommen, gebrochen wird. Sie muß nicht ſteinicht, ſondern gantz zarte ſeyn. Es iſt dieſelbe von unterſchiedener Farbe, vornemlich aber weiß; dieſe hat viele Eigenſchafften des Bleyes an ſich, indem ſie trocknet, und alle Säure wieder lieblich und ſüſſe machet, ſo daß ſie gleichſam als ein irdiſches Bleyweiß gehalten wird. Unter den Teutſchen hat diejenige den Preis, ſo bey Cölln gebrochen wird, die allerfeinſte iſt die aus Candia, und die Frantzöſiſche, welche auch zur Artzney gebrauchet wird. Auſſer dieſem Nutzen dienet hauptſächlich die Kreide, ſowohl eine Sache damit anzufärben und zu beſchreiben, als auch, wie oben gedacht, die Säure zu vertreiben, und folglich das ſauer geworddene Bier damit anzumachen, u. ſ. f. Die Gelbe Kreide, welche um Nürnberg in Menge gefunden, und dieß zum Aufärben gebrauchet wird, ſoll ebenfalls recht trocken und nicht ſteinig ſeyn. *Wormius* in ſeinem Muſæo erwehnet noch eine ſchwartze und grüne Kreide, davon die erſte in Libyen, die andere aber in Smirna zu finden; ja was iſt die Cölniſche dunckel-braune Erde, ſo man Umbraun oder Umber nennet, anders als eine braune Kreide? welche, wenn man ſie calciniret, gantz in das Schwartze fällt. Wenn man die weiſſe Kreide in Spiritum ſulphuris eintränket, und in der Kälte coaguliret, ſo wird gute Alaune daraus. Daher die Alaune nichts als eine bleychte Erde. Wo daher Kreide und Schwefel zu haben, da kan man Alaun-Wercke anlegen, ſo, da die Alaune ſo häufig in Färbereyen und ſonſt gebrauchet wird, ein nützliches Sied- und Land-Nahrungs-Geſchäffte iſt.

Kreſſe, iſt ein Kraut, deſſen ſich unterſchiedliche Gattungen finden, nemlich die Garten-

Garten-Kresse, die wilde oder Brunnen-Kresse, und die Indianische Kresse. Die Garten Kresse ist wieder dreyerley: Die gemeine Garten- oder Sommer-Kresse, hat lange schmale und zerkerbte Blätlein, treibt einen langen dünnen Stengel, welcher auf dem Gipfel kleine weisse Blümlein hat, nach denen breite, runde, mit dem rothgelben scharffschmeckenden Saamen angefüllte Hülslein wachsen. Die Kresse wird zu Anfang des Frühlings auf ein Mist-Beet ausgesäet, damit man deren bey Zeiten habe, und sie mit unter die junge Lactucke mengen konne, weil sie derselben Kälte und Wässrigkeit temperiret. Hernach kan man ihn zu unterschiedenen mahlen, und fast alle vierzehen Tage, wenn man des Krauts lange geniessen will, in ein gutes und feuchtes Gartenland säen, damit man immer jungen Salat habe. Man kan ihn auch im Winter auf Gefässe säen, etliche Tage in die Stube stellen und wohl begiessen, bis er aufgehet, hernach muß man ihn am Tage, wenns nicht allzu kalt ist, etliche Stunden an die Sonne stellen, damit er fein grün wird, und Abends zum öftern begiessen, weil dieses Gewächse die Feuchtigkeit wohl dulten kan. Der Saame, welcher dicke ausgesäet seyn will, dauret bis ins zweyte Jahr gut. Von der ersten Aussaat muß etwas zum Saamen behalten werden. Das Kraut ist nicht so hitzig als der Saamen, reiniget das Geblüte, und dienet sehr wohl wider den Scharbock, dahero man zu Verhütung desselben in Holland zur Frühlings- und Sommers-Zeit, dieses mit frischer Butter und Brot isset. Eröffnet auch die verstopffte Leber und andere Gänge. Der Saamen gestossen und ein halb Quintlein in Wegerich-Wasser eingenommen, tödtet die Bauch-Würmer. Ein Quintlein gepülverten Kreß-Saamen in Wein getruncken und darauf geschwitzt, curiret denjenigen, deme durch einen Fall ꝛc. das Geblüte im Leibe geronnen; wer von einem Schlag-Fluß Mangel an der Sprache leidet, der soll offt Kressen-Saamen im Munde käuen. Man pflegt dahero solchen zu verzuckern, und können so wohl alte als junge zu Abtreibung der Würmer, Eröffnung der verstopfften Krös-Adern, Verhütung der Schlag-Flüsse, Reinigung des Geblüts und Abführung des Schleimes und Sandes aus denen Nieren, sich dessen nützlich gebrauchen. Das destillirte Kressen-Wasser hat gleiche Wirckung mit dem Saamen, und vertreibet, so man etliche Loth davon trincket, das Blutspeyen, reiniget und heilet so wohl als der frisch aus dem Kraute gepreßte Safft, allerley unreine und um sich fressende Schäden. Die Winter-Kresse, also genannt, weil sie nicht, wie die erste, mit dem Sommer vergehet, sondern über Winters bleibet, wird erstlich durch den Saamen im Frühling, in ein gutes feuchtes Garten-Erdreich gesäet, hernach aber durch Zertheilung der Wurtzeln vermehret, und fortgepflantzet. Wenn sie einmahl in den Garten kommt, darff man keine Mühe weiter mit Säen haben, weil sie ohnedem wohl bleibet, und wenn gleich die Blätter abgeschnitten werden, so wächset sie doch allemahl von neuem wieder aus. Sie wird gleich der vorhergehenden, sonderlich aber Winters-Zeit unter den Salat gebraucht. Der Saame dieser Winter-Kresse hält sich zwey Jahr und länger nicht. Die gefüllte Wiesen Kresse, welche unter den zaserigen Winter-Gewächsen gehalten wird, will einen feuchten Grund haben, und muß im September durch Zerreissung des Stockes fortgepflantzet werden. Die wilde oder sogenannte Born- oder Brunn-Kresse, wächset bey allen frischen Brunn-Quellen und Wasser-Adern, hat dicke hohle Stengel, länglich rund zerschnittene Blätter, so braungrüner Farbe sind, und kleine weisse Blümlein, auf welche die Schötlein mit gar kleinen Goldfarbenen Saamen folgen. Das Kraut kan entweder als ein Salat, oder zerrieben mit etwas Zucker und Essig, (oder an dessen Stat mit Wein) als eine Tuncke, oder nur roh des Morgens auf einer Butter-Schnitte genossen werden. Wer sich ihrer also bedienen will, mag sie im ersten Frühling sammlen lassen, weil sie zu solcher Zeit nicht nur am zärtesten, sondern auch von dem Laich der Frösche und anders Ungeziefers noch nicht verunreiniget worden. Es ist ein sehr gesundes Kraut, welches die Eigenschafft hat, das Scharbockische Geblüte zu reinigen, zu versüssen und zu verdünnen, alle innerliche Verstopffungen zu eröffnen, den Harn, Gries und Stein zu treiben, und die Würmer zu tödten, doch sollen es schwangere Weiber mit Behutsamkeit gebrauchen. Wer vom Feuer gebrannt ist, der nehme Brunn-Kresse, Zwiebeln und frische Eyben-Blätter, zerhacke alles unter einander, röste es in frischer ungesaltzener Butter oder Lein-Oel, drucke die Butter oder das Oel durch ein Tuch, und schmiere den gebrannten Ort, so wird der Brand gleich ausgezogen werden und heilen. Die Indianische Kresse, hat diesen Nahmen daher, weil die Blätter der gemeinen Garten-Kresse am Geschmack gantz ähnlich gefunden, und so wohl die zarten Blätter als Blumen unter dem Kräuter-Salat genossen werden. Dieses Gewächse wird auch von etlichen Goldfärbiger Ritter-Sporn genennet, weil seine Blume gehörnt und gespornt, gleich dem andern Ritter-Sporn ist. Der Saamen wird im Frühling in Geschirre, so mit gutem Blumen-Erdreich angefüllet, gesäet, und vor die Fenster gesetzet, da es an dem Gegitter, oder angebunden und auf gespannten Fäden sich schön in die Breite und Höhe aufziehet, und das gantze Fenster beschattet. Es will fleissig begossen, und der nach und nach abfallende weichlichte knöpffate Saamen aufgelesen und trocken verwahret werden. Seinen zarten Blätlein sind eine Art grüner Würmer sehr aufsätzig, welche, wo es übersehen wird, alles Laub abfrei-

abfressen, daher sie fleißig aufzusuchen und zu vertilgen sind.

Kresse, Kreßling, ein Fisch siehe Grundel.

Kreutz, suche Creutz.

Kreutz-Blume, siehe Knaben-Kraut, so auch Stendel-Wurtz heißt.

Kreutzer, ist eine im Reich bekannte Scheide-Münze, so vier leichte Pfennige hält. Zwey Kreutzer betragen einen Albus oder halben Batzen, drey Kreutzer einen Kayser-Groschen, drey und drey Viertels-Kreutzer einen guten Groschen, vier einen doppelten Albus oder leichten Batzen, fünff einen guten Batzen, funffzehen ein Ort, zwantzig ein Kopff-Stück, sechzig einen Rheinischen oder Kayser-Gulden, und neuntzig einen Reichs-Thaler.

Kreutz-Flügel, suche Flügel.
Kreutz-Kraut, siehe Creutz-Kraut.
Krieben oder Wumer werden die Hirsch-Seiten genennet.

Kriebs, suche Kröbs.

Kriche, Kriechel, Krücke, siehe Pflaume.
Kriechen-Baum, suche Pflaumen-Baum.
Kriechende Viole, siehe Dreyfaltigkeits-Blume.

Kriech-Ente, suche Krück-Ente.
Krinitz, siehe Grünitz.

Krippe, ist eine lange höltzerne Rinne, worinnen den Pferden der Haber und Heckerling vorgeschüttet wird. In einem wohlbeschaffenen Pferde-Stalle, sollen die Krippen denen Pferden zum höchsten bis an die Brust gehen. Einige bestimmen auch das Maaß, und wollen, wenn die Krippe von der Erde bis an den Boden vier Schuh hoch stehe, und dieselbe achtzehen Zoll breit und funffzehen Zoll in der Hohlung tieff sey, wäre es die juste Maaß für ein iedes Pferd: Denn wenn die Krippe etwas tieff, so müsse ein Pferd den Hals desto mehr in den Bogen richten, welches denn zum Zäumen, und sonst in viele andere Wege ein grosser Behelff sey. Inzwischen ist doch rathsam, daß die Krippe an einem Ort um etliche Zoll höher, am andern aber, etwas niedriger, und also abhangend gemachet werde, damit nicht nur iede Pferde nach ihrer Höhe ihre Bequemlichkeit dabey haben mögen; sondern auch diese, wie unten erwehnet wird, um so viel besser mit reinem Wasser ausgespület und gesaubert werden könne. Die Krippen sollen auch inwendig aufs netteste abgeglättet und gehobelt seyn, damit der Pferde Zungen durch einige bleibende Splitter-Risse und Aeste nicht beschädiget werden, noch das Futter sich darinnen verhalte, welches durch seine Fäulung das frische Futter anstecket und verderbet. Dannenhero werden die Krippen manchmahl mit Eisen-Blech beschlagen, welches aber wohl geschliffen und poliret seyn muß. Ein küpffernes Beschläge taugt nichts, denn so bald es feucht wird, ziehet es an, und giebt eine salzigte Bitterkeit von sich, durch deren Ablecknng die Pferde das Koppen, Aufsetzen, oder Krippensetzen gewohnen. Wo aber weder eine glatte Krippe, noch Vorrath an Eisen-Blech da wäre, könnte man dünne abgehobelte Breter oder Fornier von Eichen, Linden, Ahorn, oder dergleichen geschlachtem Holtz an stat des eisernen Blechs anmachen. Es ist auch vonnöthen, daß die Krippe an dem niedrigsten Ende einen Auslauff oder Ablaß habe, damit man dieselbe zu Zeiten mit Wasser ausschauren und säubern könne.

Krippenbeisser, Krippensetzer, Bahrenbeisser, Bahrengroltzer, heisset ein Pferd, welches den Fehler hat, daß es in die Krippe beißt, oder stets das Maul auf derselben liegen hat. Etliche beissen recht mit den Zähnen in die Krippe, wenn sie schlucken wollen, und lassen viel Fressen aus dem Maul fallen: Solche hat man nicht gerne, denn sie bringen viel Futter unnützlich um, und verderben die unbeschlagenen Krippen. Etliche aber beissen nicht in die Krippe, sondern haben das Maul auf und in der Krippe, behalten das Fressen auch darinnen, aber sie schlucken das Futter gar schwerlich, und würgens nur hinunter, und lassen sonsten nichts neben die Krippe fallen. Diese sind gemeiniglich gute dauerhafftige Pferde, welche Friede vor denen Würmern haben; aber ihr Fehler ist nicht zu curiren.

Krock, ist eine Art wilder Wicken mit rauhen Schoten, welche unter dem Rogen so wohl, als unter der Gerste als ein Unkraut wachsen, sind entweder grosse oder kleine.

Kröbs, Kriebs, werden bey einigen Baum-Früchten, dergleichen vornemlich die Aepffel und Birnen, die Saamen-Gehäuse genennet, darinnen die Kerne eingeschlossen, weshalber einige auch eben diesen Theil den Kern heissen.

Kröpel, ist theils ein Wagen, welcher zerbrochen und nicht recht gehet, daher das Wort: Kröpel-Fuhre kommt, und was zu einem Wagen gehöret, das suche unter diesem Artickel; theils bedeutet es einen menschlichen Cörper, welcher krumm und krüpelicht, zerbrochen und ungeschickt zu aller oder einiger menschlicher Hauptbewegung ist.

Kröte, ist ein abscheuliches Ungeziefer, dem Frosch mehrentheils gleich, und dergestalt gifftig, daß es durch seinen Geiffer, den es in der Bosheit, und durch starckes Aufblehen des Leibes von sich sprützet, die Kräuter vergifftet, daß diejenigen, so sie also unrein genossen, den Tod daran hinein essen können. Spritzen sie aber diese Feuchtigkeit auf des Menschen Haut, so verursachet sie eine Geschwulst, die, wenn nicht zeitig Rath und Hülfe geschafft wird, erhartet. Es zweifeln aber doch einige, ob die Kröte an sich selbst giftig sey, sonderlich da sie denen Gänsen in das Sauffen gethan, sehr dienlich ist, und in

Peß-

Pest-Zeiten auf die Beulen geleget wird, da sie vielmehr den Gifft ausziehet, wenn sie vorher gespiesset und abgetrocknet wird. Siehe in den Leipziger Sammlungen das 14 und 15 Stück von der Spinnen-Seide. Jedoch es giebt der Kröten dreyerley Gattungen: Die Erd-Kröte, ist grau mit schwarzen Puckeln, wie krätzig, hat einen dicken Leib, und kan darum alleine kriechen, hält sich in Gärten, Ställen und Kellern auf. Sie wird von einigen auch eine Uncke, ingleichen Haus-Uncke genennet. Die Wasser-Kröte, lebt im Wasser, ist dunckelfalb auf dem Rücken, und bleich an dem Bauch, ihre Stimme ist fast wie der gackenden Hennen. Die Feuer-Kröte, ist dunckelbraun oder Nus-Farb auf dem Rücken, bleich-gelb auf dem Bauche, mit allerhand, meist rothen Flecken eingesprenget, lebt auch im Wasser, und ihr Geschrey ist, als ob auf einem Horn geblasen würde. Wenn eine Feuer-Kröte zur heissen Sommers-Zeit an einem höltzernen Stäblein gespiesset, und an der Sonnen gedörret worden, ziehet sie, wenn sie auf Pest-Beulen, Schlangen- und anderer giftiger Thiere Bisse geleget wird, alles Gifft an sich, und heilet den Schaden. Wenn sich Kröten in Vieh-Ställen aufhalten, die bisweilen die Kühe aussaugen, daß ihnen die Euter geschwellen, und sie hernach beym Melcken nicht Milch, sondern Blut geben, darf man nur einen Scherbel mit Wagen-Schmiere in den Stall setzen, denn weil sie solche nicht leiden noch riechen können, so ziehen sie aus und kommen nicht wieder. Denen also von Kröten ausgesaugten Kühen aber, darf man nur die Euter mit Butter schmieren, so vergehet es ihnen wieder.

Kröte, ist auch eine Pferde-Kranckheit, die auch der Frosch heist. Siehe diesen Artickel.

Kröten-Stein, Unwissende glauben davon, daß es ein Stein sey, der den Kroten im Kopff wachse. Es ist aber falsch, oder man siehet die erhärtete Hirnschale der Kröten davor an. Andere halten also eine Berg-Art oder aber einen gewissen, runden, wie eine Nuß gestalten Kiesel-Stein dafür, der in denen sandichten Aeckern gefunden wird, mit einem platten Boden, haarfärbicht und mit 5 Streifen, oder auf der erhabenen Seite mit einem schwartzen Tüpffel versehen.

Krone, heist 1) bey der Jägerey, wenn ein Hirsch drey oder mehr Enden auf seiner Stange oben hat; 2) Das Haar, so nächst über und um den Huf des Pferdes sitzet; 3) oder ein Krantz, der entweder offen oder geschlossen ist, und zu dem Schmuck eines Regenten, ja hohen Adels in verschiedener Gestalt, nachdem er ein Kayser, König, Herzog, &c. ist, gehöret, wovon die Wappen-Kunst handelt, als in welchem sie verschieden präsentiret werden; 4) ist es ein Schmuck des ledigen Frauenzimmers, und der unverheyratheten Bräutigams an ihrem Hochzeit-Tage. Siehe Krantz.

Kropff, wird die, wie ein Sack an dem Halse der Vogel befindliche Haut genennet, worein dieselben ihre Speisen verschlingen.

Kropff, heist auch derjenige üble Zufall am Halse, wenn durch einen zähen und dicken Schleim, die Adern in denen Hals-Drüsen verstopffet seyn, daher sich insgemein eine fäulige Materie daselbst setzet, und eine Geschwulst verursachet, die nicht leicht zu zertheilen, doch auch nicht in Eyter zu bringen, am gefährlichsten aber auszuschneiden. Die Kröpfe sind ihrer Art und Grösse nach sehr unterschieden. Denen Menschen, so damit behafftet, dienen hauptsächlich gleich, so bald man anfangs etwas davon spüret, die warmen Bäder; hergegen aber solche Personen sich in acht zu nehmen, vor vielen Reden, starcken Schreyen, hefftigen Lachen, ingleichen vor allen unverdaulichen und sonderlich blehenden Speisen; auch nutzet ihnen nicht viel Saures und überhaupt unmäßiges Essen. Eben dergleichen Zufall begegnet auch dem Vieh, und ist eine dicke Geschwulst unter dem Hals eines Schaafes, zuweilen wie ein Gans-Ey gros, voller Wasser, welche von der Lunge und Leber ihren Ursprung hat. Wenn die Kröpffe kein Wasser haben, so verfaulen sie und werden verschleimet. Die Schaafe kommen auf der nassen Weide darzu, da es zum öfftern Schlag-Regen auf sie thut. Dieses Uibel zu vertreiben, sticht man mit einem Pfriemen in solche Geschwulst, und drücket sie aus; damit kan den meisten geholffen werden. Oder: Man kan ihnen Haus-Wurtzel, Eschene Rinden und grünen Gartheil, klein gemacht mit Saltz eingeben. Rettiche sind ihnen in diesem Fall auch gut. Die Schweine bekommen zu Zeiten grosse Geschwüre, unten am Halse auswendig, welche auch Kröpfe genennet werden. Dieses Uibel verliert sich, wenn ihnen eine Ader unter der Zunge geschlagen, und darauf das Maul mit unter einander gemischtem Saltz und Weitzen-Mehl wohl gerieben wird.

Krug, ist das iedem wohl bekannte Trinck-Geschirr, welches aus allerhand Materie, als Porcellain, Zinn, Glas, Serpentin- oder anderm Stein, am meisten aber aus gebranntem Thon und darzu zugerichteter Erde zubereitet wird, und ist entweder bauchich oder gerad ausgehend, meist mit einem Deckel und Hencksel versehen, auch mit Zinn, ja zuweilen wohl mit Silber beschlagen, und auf einem Fuß stehend, welches Beschläge auf mancherley Art und Weise, nach der Forme des Kruges proportioniret.

Krücke, siehe Ofen-Krücke.

Krück-Elster, suche Neuntödter.

Krück-Ente, oder Kriech-Ente, ist eine kleine Art wilder Enten, welche gleichsam die Zwerge von den grossen Enten sind. Der Enterich hat auf dem Kopf blaue und unter demselben braune Federn, um die Augen aber einen weissen Strich, sonsten ist er mit dem ganzen Leib Silber-

ber-Farb und Aschen-grau, und an den Füttigen mit grünen Federn gezieret. Die Ente aber ist von Gestalt, Federn, Farbe und Eigenschafft, wie die grossen wilden Enten, nur, daß sie kleiner ist. Diese Art Enten sind nicht so häufig beysammen, sondern befinden sich einzeln, und fliegen, wegen ihres kleinen Leibes, sehr schnell, dahero sie auch in der Weite, Tauchens halber, übel zu schiessen sind.

Krümmen, heisset nach der Jäger-Sprache, wenn ein Wild weidewund geschossen ist, daß die Haut sich faltet.

Krümmen, heisset in denen Küchen denen ausgenommenen und rein ausgewaschenen Hechten, so ganz und nicht Stückweise verspeiset werden sollen, den Schwantz ins Maul geben, wodurch sie in die Krümme gebracht werden. Man pfleget sie auch über den Rücken hinunter aufzuschlitzen. Einige Köche nennen dieses auch Aufschwänzen.

Krumm-Ruthe, nennen die Jäger eine starcke Stange, deren man nur zwey auf einem Lauffe brauchet, daran sind drey Wind-Leinen gebunden, die inwendig gleich dem Schirm über stehen, weil daselbst ein kleiner Winckel mit dem Tuche gestellet wird, und eine andere Furckel nicht halten könnte.

Krumm-Schnabel, siehe Grünitz

Krumm-Stroh, wird alles Futter-Stroh zum Unterschied des Schütten- und Lang-Strohes genennet, und gehören darunter die Wirr-Bünde oder Wurm-Gebünde, und Aehren-Gebünde, vom Weitzen- und Roggen-Stroh, ingleichen Gersten-Stroh, Haber-Stroh, und ander Stroh von Sommer-Getraide, so in Wirr-Bunde gebunden wird.

Kuche, ist eine Art flaches und rundes oder ablanges gebackenes von Mehl, Eyern, Milch, und Butter, mit allerley gutem Gewürtze, Mandeln, Rosinen, Zucker, Quarck ꝛc. vermengt und überstrichen. Und ob schon dieses Backwerck von gar verschiedener Gattung, wie man es denn überhaupt auch eintheilet in Bauer- und Becker-Kuchen, so führen doch folgende insonderheit diesen Nahmen, als Apffel-Kuchen, Asch-Kuchen, aufgezogener Kuchen, Bauren-Kuchen, Biscuit-Kuchen, Blintze-Kuchen, Büchsen-Kuchen, Butter-Kuchen, dicker und dünner Kuchen, Eisen-Kuchen, Eyer-Kuchen, gebrannter Kuchen, Käse-Kuchen, gegossener oder gestreueter, Kirsch-Kuchen, Loch-Kuchen, Mandel-Kuchen, Mohn-Kuchen, Mörser-Kuchen, Näpfgens-Kuchen, Petersilien-Kuchen, Pfannen-Kuchen, Pflaumen-Kuchen, Quarck-Kuchen, Rahm- oder Sahnen-Kuchen, Rosinen-Kuchen, Sack-Kuchen, Schirbel-Kuchen, Schwamm-Kuchen, Speck-Kuchen, Spiegel-Kuchen, Spieß-Kuchen, Sulst-Kuchen, Waffel-Kuchen, Ziegel-Kuchen, derer Erklärung man hin und wieder an seinem Ort in diesem Buche antreffen wird.

Kuche, heissen auch die durch die Presse gleichsam zusammen gebackene leere Hülsen, von Weinbeeren, Lein-, Hanff, Rübsen, Mandeln, Quitten und andern Früchten, daraus der Safft oder das Oel gepresset worden.

Kuchen-Bret oder Kuchen-Scheibe, ist ein langes und breites oder rundes Bret, mit einem kleinen Hand-Griff, worauf die Kuchen erstlich getrieben, und wenn sie aus dem Back-Ofen kommen, wieder geleget werden.

Kuckuck, siehe Guckuck.

Kuckumer, siehe Gurcke.

Kuffe, ist ein Theil eines Bier-Maasses, wie solches an einigen Orten eingeführet, und meistens aus zwey Faß oder Viertel, oder zehen Schock Kannen, das sind 600 Kannen Bier, bestehet.

Kugel-Fihaus, siehe Kirsch Vogel.

Kugel-Hippe, ist ein sonderliches Gebackenes, welches aus Mehl, Milch, Eyern, Gewürtze, Schmaltz ꝛc. bereitet, und in einer von Kupffer getriebenen Forme, so man Kugel-Hippen-Forme heisset, gebacken wird. Dieses Gebackens, nachdem man solches groß haben will, muß auch aus viel Mehl bestehen, welches man vor allen Dingen an die Wärme setzen muß. Hernach machet man das Mehl mit laulichter Milch, vier Löffel guten gewässerten Hefen, und Saltz an, schläget fünff Eyer darein, lässet ein halb Nössel Schmaltz zergehen, und solches darunter lauffen, arbeitet alsdenn den Teig ziemlich mit einem Rührlöffel, bis sich derselbe vom Rührlöffel ablöset, schüttet hierauf Muscaten-Blüthen und Saffran darein, und arbeitet solchen Teig noch mehr. Wenn nun gedachter Teig genug geschlagen worden, und so fest ist, daß der Löffel darinnen stehet, so beschmieret man diejenige Forme, darinnen man den Kugel-Hypen backen will, mit Schmaltz, und schüttet diesen Teig hinein, und zwar so viel, daß die Forme über zwey oder Finger leer bleibet, stellet solchen hernach in einen warmen Ort, damit er gehe und über die Form steige, setzet ihn hierauf in einen heissen Backofen, und lässet ihn eine Stunde, oder, wenn er groß ist, wohl noch länger backen. Wenn er nun fertig ist, so nimmt man ihn wieder heraus, und leget ihn also, daß die unterste Seite in die Höhe kommt, bestreuet ihn mit Zucker, und giebt ihn hin. Oder man nimmt Mehl, so viel man zu einem Kugel-Hypen nöthig hat, man auch solchen groß machen will, und setzet solches an einen warmen Ort. Darnach giesset man unter gute Milch, so viel man deren brauchet, vier bis fünff Löffel voll gute gewässerte Hefen, und lässet es durch einander laulicht werden, dieses giesset man alsdenn an das Mehl, schläget sechs Eyer darein, saltzet solches ein wenig, und mischet es alles wohl unter einander. Nach diesem lässet man ein halb Nössel, das ist ein Viertel Pfund Schmaltz zergehen, und dieses auch darunter lauffen,

lauffen; schläget den Teig, der nun ziemlich starck seyn muß, mit einem Rührlöffel wohl ab, würtzet selbigen mit Eibeben, geschnittenen Mandeln, Muscaten-Blüten und ein wenig Saffran; welches alles man unter den Teig mengen, und solchen hernach so lange schlagen soll, bis er sich vom Löffel ablöset; hierauf beschmieret man eine Form, so zu solchen Kugel-Hippen gemachet worden, oder man kan auch an deren stat eine Mandel-Torten-Forme nehmen, schüttet den Teig darein, und setzet ihn an einen warmen Ort, daß er fein aufgehet, setzet ihn hernach in heissen Ofen, und lässet ihn fein schön backen, richtet ihn endlich an, und bereitet ihn mit Zucker. Auf eine andere Weise machet man den Kugel-Hippen auch also: Man rühret ein halb Pfund frisches Schmaltz wohl ab, daß es so weiß wird, wie ein Milch-Rahm, schläget acht Eyer eines nach dem andern daran, giesset ein halb Nössel weisse Bier-Hefen, auch eben so viel dicken Milch-Rahm darzu, rühret schönes Mehl immerzu eine Hand voll nach der andern darein, bis der Teig dick wird, und salzet ihn. Indessen lässet man ein Viertel-Pfund Schmaltz in einem Becken, oder in der besonders hierzu gemachten Form zergehen, und an allen Seiten ein wenig umlauffen, damit sich der Teig nirgends anhänge, giesset selbigen darein, setzet ihn, wenn er zuvor an einem warmen Ort gegangen, in einem Backofen, welcher so heiß seyn muß, wie zum Brote, und lässet ihn schön helle backen, leget ihn sodenn in eine Schüssel, und bestreuet ihn mit Zucker. Dieses Gebackens wird in dem Reich ein Gogel-Hopffen genennet.

Kuh, ist unter dem Rind-Vieh das Weiblein; ein bekanntes grosses vierfüßiges und gehörntes Thier, welches zur Zucht und um der Milch-Nutzungen willen in einer Haus-Wirtschafft gehalten wird. Eine Kuh kan nicht eher eine Kuh genennet werden, bis sie zugekommen und einmahl gekalbet hat, vorhero aber heisset sie eine Ferse oder Schelbe; Melck-Kuh, wird eine Kuh, so täglich gemolcken wird, zum Unterschied einer trenge stehenden Kuh genennet, welche diesen Nahmen aus zweyerley Ursachen führen kan: Denn entweder höret eine solche Kuh auf, ihre Milch zu geben, weil sie trächtig ist, und ihre Kalbe-Zeit herannahet; oder aber, weil die Vieh-Magd oder eine Haus-Mutter, in Meinung, die Kuh sey trächtig, weil sie wenig Milch gegeben, sie mit Fleiß weiter nicht melcken, sondern versiegen lassen, obngeachtet sie nicht zugekommen, sondern gälte geblieben. Die Milch-Kühe sind entweder Alt-Melcke oder Frisch-Melcke. Alt-Melcke werden diejenigen genennet, welche gälte geblieben, und von denen also dieß Jahr kein Kalb zu hoffen, heissen dahero auch Gälte-Kühe; wiewohl man einiger Orten auch die trächtigen Kühe, wenn sie lange hinaus, und kurtz vor ihrer Kalbe-Zeit noch melcken, mit dem Nahmen Alt-Melcke beleget. Frisch-Melcke heisset man diejenigen Kühe, welche, wenn sie gekalbet, wieder aufs neue gemolcken werden können. Die Kühe haben unter allerhand Arten Vieh, so im Haus-Wesen nöthig und nützlich sind, ihres Ansehens und besondern Nutzens willen, billig die erste Stelle: denn sie geben uns in ihrem Leben Milch, Butter, Kälber, und denen Feldern Mist und Düngung; Fleisch, Häute, Unschlitt, Fett, Horn u. a. m. aber wenn sie geschlachtet worden, zum grossen Nutzen in der Haushaltung, davon weiter unten ausführlicher bey dem Worte Rind gehandelt wird. Zu dergleichen Vieh nun, gelanget man entweder durch Kauffen, durch Miethen oder Pachten, oder aber durch eigenes Nachziehen. Bey dem Einkauff der fremden Kühe, hat ein Land-Mann theils auf die Güte, theils auf das Alter derselbigen zu sehen. Dieses, das Alter, kan er bey denenselben also erkennen: Innerhalb zehen Monden stossen sie die vördern Zähne ab, darnach in sechs Monden die nähesten darbey, am Ende des dritten Jahrs stossen sie alle mit einander; wenn sie im Still-Stande sind, so sind die Zähne gleich weiß und lang; wenn sie aber beginnen zu alten, so werden ihnen die Zähne kurtz, ungleich und schwartz. Etliche wollen die Jahre aus den Ringen und Absätzen an den Hörnern abnehmen: Denn so offt sie kalben, sollen sie ein neues Ringlein um das Horn bekommen: wo man nun selbige abzählete, hätte man die Anzahl der Kälber, und so man vor das glatte Horn bis auf den ersten Ring zwey, dritthalb oder drey Jahr dazu rechnete, würde man solcher gestalt ihr Alter leichtlich zusammen bringen. Weilen einige Kühe spat, einige frühe kälbern, auch bekannt, daß manche etliche Ringlein theils auslassen, theils aber nicht ordentlich treiben, als ist leicht daraus abzumercken, daß man ihr Alter nicht eben so gar gewiß, sondern nur beyläuffig hieraus wissen könne. Die meisten Kühe verrathen ihr Alter mit dem groben Geschrey; auch sind die langen und breiten Klauen eine gewisse Anzeige, daß sie am längsten darauf gegangen seyn: Daher thut ein Land-Mann am besten, wo er sich neue Kühe schaffen will, oder muß, so kauffe er sich fein junge Kühe, die zwey oder drey Jahr alt sind, und deren Alter er gewiß wissen kan, oder die zum höchsten nur zwey oder dreymahl gekalbet haben: Denn obwohl die alten mehr Milch geben, als die jungen, so können es doch die alten Kühe so lange nicht mehr treiben, als die jungen, die von Tag zu Tag zunehmen, und immer bessere Nutz-Kühe werden. Jenes, nemlich die Güte betreffend, so werden sich zwar wohl die meisten Haushalter befleißigen, gut Vieh aufzuziehen, aber auf dem Marckt werden sie dergleichen selten bringen, es treibe sie denn die äusserste Noth darzu: Es soll dahero ein Haus Vater mit Bedacht, und nicht so bald einem, der ihm vorkommt, abkauffen, denn an Zucht-Vieh kommt wenig zu Marckte, oder wird sonst feil, wenn es nicht einen Mangel an sich hat. Er soll dahero die, so er nicht kennet, fragen, wo sie zu Hause;

auch

auch so viel möglich die Ursachen, warum die Abschaffung geschiehet, zu erforschen, sich angelegen seyn lassen. Von bekannten Leuten kauffen, ist auch darum besser, daß man sich im Fall ereignenden Mangels desto füglicher zu erholen wisse. Die besten Kühe sind, sonsten insgemein die, so von edler guter Art, grossen Bäuchen, wohlgewachsenen Gliedern, und gestrutzten Euter oder gutem Milch-Zeug sind, und denen es darneben an Lust zum Essen, Freude zum Springen, auch an guter und gesunder innerlicher und äusserlicher Leibes-Beschaffenheit nicht ermangelt. Absonderlich muß man im Kauffen zusehen, ob sie an den Eutern alle Striche richtig haben; denn es ist bekannt, daß etliche nur mit zweyen, etliche mit dreyen Strichen Milch geben, da es doch mit allen vieren solte seyn; dahero ist rathsam, daß man sie nicht eher kauffe, als bis man sie entweder Morgens, Mittags und Abends melcken sehen, oder es selbsten zwey oder dreymahl probiret hat; zumahl da betrügliche Verkäuffer die Kühe ein- oder mehrmahl nicht ausmelcken lassen, damit sie seine grosse Euter mit auf den Marckt bringen, welche sie denn theurer verkauffen helffen sollen. Wenn eine Kuh über zwölff Jahr alt ist, so taugt sie nicht viel mehr, als zum Mästen und Schlachten, denn ob man auch welche findet, die von starcker Natur, und bis in das sechzehende Jahr fruchtbar und melcke sind, so ist doch davon keine Regel zu machen. Was die Mierhe, als die andere Art zu Kühen zu gelangen betrifft, so ist solche in hiesigen Landen, sonderlich von Zucht-Kühen bekannt, und wird selbige von denen beobachtet, welche wegen Fortführung ihres Haushaltens das Rind-Vieh nicht wohl entbehren können, und gleichwohl die Mittel nicht haben, mit Kauffen sich solches anzuschaffen. Die dritte Art ist die Nach-Zucht, durch welche ein bereits mit Vieh versehener Haus-Wirt, den Abgang an alten entweder verkaufften oder geschlachteten, oder verunglückten Kühen, aus seinem eigenen Stalle wieder ersetzen kan. Es ist hierbey insonderheit wohl zu beobachten, daß das Zucht-Vieh beyderley Geschlechts guter nutzbarer Art, von rechter Grösse, feiner Gestalt, gesund, und mäßigen Alters sey: Denn obschon bisweilen mit Mühe ein geringes verbuttetes Stücklein Vieh auch auf die Beine zu bringen, so ist doch gewisser und besser, man halte so viel möglich die Wahl, und lasse auch sonderlich das Vieh nicht zu jung, und etwan im andern oder dritten Jahr, sonderlich, wenn die Kalben ihre völligen drey Jahr alt sind, zukommen: Denn das alte Viehe erlanget nachgehends selten rechte Kräffte und Stärcke, und bleibet auch das junge Vieh klein und krötzig, daß es zur Zucht durchaus nicht rathsam zu behalten. Man hat auch auf die Zeit, da die Kühe zukommen, sonderlich darum acht zu haben, damit die Kalbe-Zeit hernach also falle, damit die, wegen der Fütterung sonst geringe Milch desto reichlicher zu erlangen: Denn die Kühe nach der Zeit, wenn sie wieder zukommen, allmählich an der Milch abnehmen. Wenn nun die Kühe um Weihnachten kalben, so wäre die beste Milch-Zeit an dergleichen Kühen bis auf Pfingsten; weil aber vor Pfingsten kaum das Futter, so zu guter Milch dienet, hervor kommt, so ist rathsamer, daß die Kühe erst nach Fastnachten, etwan um das Mittel des Mertz-Monats kalben, und also damit besser in die Futter-Zeit einrücken; welcher gestalt auch die Milch-Zeit so lange währet, als man Weide und grün Futter zu geben, oder auch nur unterzumengen hat. Die dieser Meinung sind, lassen den Stier im Julio oder Augusto zu. Etliche haben ihre Kälber lieber gegen den Herbst, und geben diese Ursache, daß man sie mit gutem Heu und fleissiger Wartung verpflegen könne, und sie auch, wenn sie den Winter in zarter Jugend überstanden haben, hernach desto dauerhaffter zu hoffen seyn; die einen Gefallen an dieser Art haben, lassen den Stier im Februario oder Martio zu. Bey herannaheyder Kalbe Zeit, wenn die Kühe die Milch gäntzlich verlieren, und (wie der rechte Terminus lautet) trenge oder trocken stehen, müssen sie ein wenig besser gefüttert, und in der Kalbe-Zeit selbsten fleißig nach ihnen gesehen, und das behörige in Acht genommen werden, damit sie nicht, aus Ermangelung gebührender Hülffe und Handreichung, Schaden leiden, und Kuh und Kalb, oder wenigstens eines von beyden darüber zu Grunde gehen möchten. Die Trage-Zeit der Kühe belauffet sich entweder auf neun oder zehen Monat, und die Bauren rechnen durchgehends viertzig Wochen dafür. So lange eine Kuh mit dem Kalbe gehet, soll man fleißig lassen Achtung geben, damit sie weder durch das Springen über oder in die weiten und tieffen Gräben, noch durch das wilde Anlauffen wider die Hecken und Stauden, etwas am Leibe verrencken, zerfallen, zerstossen, sich mit einem Dorn-Stich verletzen, oder in andere Wege beschädigen könne. Denen kalbenden Kühen muß auch die Siede ein wenig besser gemenget, und eingeweichte Oel-Kuchen aufs gebrühete Futter gegossen; wie auch das Trincken mit kleinen Trebern, Rüben-Kraut und Grummet angemachet werden, damit sie gleichwohl vor dem andern Vieh einen Vortheil haben, welchen sie hernachmahls sowohl mit mehrerer Milch, als auch mit einem schönen Kalbe reichlich bezahlen werden. Die Zeit über, da sie trocken oder treuge stehen, ist es gut, wenn man ihnen Lein- und Hanff-Saamen gesotten auf ihre Siede geben kan, damit sie innerlich gereiniget werden. Wenn ihnen von der erstockten Milch die Euter sehr groß und voll werden, da es denn leichtlich zu einer Verschwellung hinaus schlagen kan, so muß man sie, wo man es siehet und merket, rein ausmelcken; die Milch kan man ausbuttern, weil die Butter davon gar heilsam ist, und zu Salben verbrauchet wird, die abgelassene Milch aber giebt vor die Hüner ein angenehmes Geträncke. Damit die Kühe nicht verwerffen, soll man ihnen alsobald, wenn sie zugekommen, Quitten-Kern, Fenchel und Feld-Kümmel, Saamen, welche in einem klei-

nen

nen Topff Wassers mit drey Löffel voll Honig, und einer zerstossenen Eyer-Schale, aus welcher zuvor ein Hünlein ausgekrochen ist, vermischet worden, drey Morgen hinter einander eingeben. Trüge aber eine Kuh gar über die Zeit, so koche man Zwiebel-Schalen, einen guten Theil Poley, und gantzen Saffran, zusammen in Bier ab, und gebe es ihr zwey oder dreymahl ein, so muß das Kalb von ihr gehen, es sey nun todt oder lebendig; doch muß dieses Mittel nicht vor der Zeit, da etwan die Kuh ordentlicher Weise noch trächtig wäre, gebrauchet, und dadurch das Kalb muthwillig in Gefahr gesetzet werden. Wenn einer Kuh, wie öffters geschiehet, das Kalben sauer ankommt, muß man ihr sechs oder sieben Zwiebeln so tieff in den Hals hinein schieben oder stossen, daß sie solche verschlucken muß, so wird es ihr das Kalb befördern. Will es aber mit der Affter-Geburt nicht fort, so koche man nur vor einen Groschen oder sechs Pfennige Lein mit Wasser, und gebe es ihr zu trincken, oder zerschneide zwey Häringes-Schwäntze fein klein, stecke selbige ihr in den Hals, oder siede Beyfuß ab, und giesse es ihr in den Hals hinter, daß sie es hinunter lassen muß, so wirds bald fortgehen. Wenn nun die Kuh gekalbet hat, geben ihr etliche eine Hand voll Saltz, und darnach über eine kleine weile ein wenig Siede oder Häcksel, und mengen darunter fein dicke Stücken von zerbrochenen Leinkuchen, als wovon sie sehr gestärcket werden, und mischen dennoch ziemlich viel Schrot mit an. In eben dergleichen Siede streuen sie auch zwey oder drey Stengel Wermut, und gebens ihr zu trincken. Andere geben ihr auf einem gebäheten Brot drey rothe Hasel-Nüsse ein, ohne daß sie eine andere Ursache geben konnen, als daß es gut sey, und ihre Eltern es auch so gemachet hätten; hernach melcken sie die Kuh alsobald aus, ehe noch das Kalb an das Euter geleget wird, werffen Saltz und Kleyen darein, giessen warm Wasser dazu, legen auch zerriebene Leinkuchen darein, und lassen es also dieselbe saufen. Die ersten drey Tage geben sie ihr nicht viel Siede auf einmahl, sondern wenig und desto offter, damit sie sich nicht überfressen könne, und eben so lang bekömmt sie auch kein kaltes Wasser. Andere aber geben ihnen gantzer acht Tage lang, nebst anderm Futter, nichts als warmes Wasser, mit ein wenig Mehl zu trinken, und legen ihnen bisweilen eine Gersten-Garbe nebst gutem Heu zur Stärckung vor. Die Fütterung der Kühe belangend, ist bekannt, daß, wenn es warm wird und zu grünen beginnet, dieselben das dürre Futter nicht mehr gerne fressen, weil sie das Grüne riechen, und sich darnach sehnen, und weil sie denn zu solcher Zeit lieber Hunger leiden, als an dem dürren Futter sich satt fressen, so muß man anfänglich nur so viel junge Nesseln oder Feld-Gras zusammen bringen und sammlen lassen, daß unter die Siede etwas gemenget werden könne, bis es gute Weide giebet, und denenselben das junge fette Gras, ingleichen die Weitzen-Schrepffe, das Wick-Futter, auch grün Kraut, Möhren und Rüben, welche die Milch trefflich mehren und verbessern, zu merklicher Beforderung des Haus-Nutzens vorgegeben werden kan. Wenn die Weide vergangen, und das grüne Futter schier alle worden, so nimmt man das dürre Futter, als Heu, Grummet und allerley Stroh zur Hand, machet ihnen Siede und Häckerling mit allerhand Spreuen gemenget, an, und füttert die Melck-Kühe damit den Winter über folgender Gestalt: als des Morgens wird ihnen solche gemengte Siede zweymahl nach einander eingeschüttet, hernach leget man ihnen Heu vor, oder in Mangel dessen, die Wirr-Bunde oder Wurm-Gebünde von Weitzen-Roggen- und Gersten-Stroh, und werden getränckt. Von Haber-Stroh, wie einige wollen, soll man denen Melck-Kühen keine Wirr-Bunde vorlegen, weil sie davon verseigen, und nicht viel Milch geben sollen. Dem schnurstracks zu entgegen wird an vielen Orten das Haber-Stroh vor die Kühe verfüttert, hingegen das Gersten-Stroh denen Schaafen, welche es besonders gerne fressen, oder denen Acker-Pferden gegeben, oder auch in Ermangelung derselben zum Unterstreuen gebrauchet. Zu Mittag giebet man ihnen wieder einmahl der gemengten Siede, und leget ihnen Heu und Stroh darnach ein, und läßt sie aus dem Stall zur Träncke gehen. Wenn es gut Wetter ist; so läßt man sie auch zu Mittage in den Hof, und leget ihnen in die Raufen allerhand Wurm-Gebünder, und geußt ihnen Wasser in den Trog, daraus zu trincken. Abends schüttet man ihnen wiederum zweymahl der gemengten Siede, giebt ihnen alsdenn Heu oder Stroh, oder wie vorgedacht, Wirr-Bunde. Zur Siede wird gemeiniglich vor die Kühe Weitzen- oder auch Roggen-Stroh geschnitten. Wenn man bey einem Vorwercke viel Stutten hält, vor welche man viel Spreuer bedarff, daß man damit vors Rindvieh nicht auskommen kan, so lassen etliche gut Heu oder Grummet, als ein Gebund, unter zwey Schütten Weitzen-Stroh schneiden, und füttern die Kühe damit. Wiederum etliche, so es nicht besser haben, geben den Kühen nur lauter Siede, und legen ihnen darauf Heu oder Wirr-Bunde vor. Wenn die Tage kurtz sind, giebet man ihnen zu Mittage keine Siede, sondern leget ihnen entweder im Stalle, oder im Hofe nur Wirr-Bunde vor, und im harten Winter, etwa um Weihnachten das Erbs-Stroh: wenn aber der Tag zunimmt, so wird ihnen das Siede-Futter zu Mittag eben auch, wie zu Morgens u. Abends gegeben, und auch Heu und Stroh vorgeleget; etliche streuen klein Saltz in die Krippen oder Kuh-Tröge; etliche legen ihnen Stein-Saltz zu lecken vor, oder geben es ihnen ins Gespüle, und lassen sie davon trincken. Das geringste Futter soll man allezeit allem Rindvieh voran, u. das Heu oder Wurm-Gebünde hernach geben, denn sonsten würden sie die Siede nicht mehr fressen. Man soll auch, wenn man es thun kan, die Melck-Kühe des Tages einmahl mit warmen Gespüle,

mit

mit Ohs oder Schrot, Kleyen, Oel-Kuchen, Kraut und Rüben gemenget, tränckem, davon bekommen sie viel Milch, und werden auch fein starck davon. Das Hirsen-Stroh, so nicht recht dürre und gemeiniglich viel Feuchtigkeit hält, ist den Kühen nicht gut vorzulegen, sowohl als das beschleimte Heu, denn sie offt daran erkrancken und sterben. Wenn die Kühe auf den Frühling wieder zu Felde gehen, sonderlich wenn die Weide noch so gar jung und klein, soll man ihnen vorhero alle Morgen ein gutes Futter, und weil sie gerne zu solcher Zeit Gifft im Grase zu bekommen pflegen, zugleich auch ein wenig Saltz oder Theriac auf einer Schnitten Brot geben, als welches ihnen hierzu sehr gesund ist. Sonsten soll eine gute Wirtin, so viel möglich, selber bey dem Füttern und Melcken seyn, damit sie sehe, ob auch die Kühe das Ihrige richtig bekommen, und von denen Mägden reine ausgemolken werden: Denn manche schläfft unter der Kuh ein, milcket dieselbe nicht zur Helffte aus, davon sie denn versieget, folglich auch die Milch immerzu abnimmt. Man hält aber diesen Unterschied im Melcken, daß man nemlich ohngefehr von Ostern oder vom Georgen-Tag anfängt und bis in den September auf Crucis des Tages dreymahl, als Morgens, Mittags und Abends milcket; von dar aber bis wieder Ostern, als in den kurtzen Tagen, zweymahl, nemlich nur des Morgens und Abends. Die Vieh-Mägde sollen endlich ihre Melck-Kühe fein rein und sauber halten, und zuweilen den an ihnen befindlichen Unflat abkratzen; ihre Krippen oder Tröge alltäglich ausputzen, die Stallung fleißig ausmisten, und ihnen alltäglich eine frische reine Streu machen, welches alles denen Kühen sehr verträglich ist. Wenn man eine Kuh zur Mastung aufstellen will, so darff man sie nicht melcken, weil es sonsten an Talch und Unschlitt abgehet, man muß auch verhüten, daß sie sich nicht ablecken kan, weil solches die Fettigkeit verzehret. Die beste Zeit die Kühe zur Mastung aufzustellen, ist im September, und können sie sodenn mit dürrem Heu, Schrot, Mehl-Trancken, Möhren, Rüben und dergleichen am besten gefüttert, gemästet und sodenn geschlachtet werden. Viele halten an einer ausgeschlachteten Kuh vor das delicateste das Euter, welches sie auf unterschiedene Art zuzurichten wissen. Dessen Vorbereitung aber bestehet darinnen, daß es, sobald es von der Kuh geschnitten, mit Wasser und ein wenig gesaltzen zum Feuer gesetzet, wenn es denn weich gekocht, in kaltes Wasser geworffen und darein fein sauber gepuzet werde. Hierauf schneidet man dasselbe ohngefehr wie Nudeln, brämet etwas Mehl in heisser Butter, giesset alsdenn Fleisch-Brühe, Wein und etwa einen Eß-Löffel Eßig darzu, würtzet dieses mit Jugber, Pfeffer und Nelcken, leget das in Nudeln geschnittene Euter nebst einer gantzen Zwiebel auch hinein, schüttet eine Hand voll rein gelesene und gewaschene Cibeben mit Citronen-Schalen und Zucker darüber, welches, so es mit einander gekocht hat, zum Anrichten fertig. Oder man schneidet solches Stückweise ohngefehr eines guten Messer-Rückens dick, so breit und groß aber als das Euter selbsten ist; hierauf ordnet man geriebene Semmel mit Pfeffer und Saltz vermengt, tuncket das Euter in zerlassene Butter, bestreuet es mit gedachter Semmel, leget es so auf den Rost und lässets fein gemächlich braten; bey dem Anrichten wird braune Butter darüber gegossen, geriebene Semmel, wie auch Citronen-Scheler darauf gestreuet; oder man bäcket das in Scheiben geschnittene Euter sogleich aus heissem Schmaltze, daß es auf beyden Seiten fein gelb werde, und streuet bey dem Anrichten Citronen-Scheler darüber. Noch andere reiben es auf einem Reibeisen, machen aus diesen, einen halben Pfund Nieren-Stollen, eingeweichter Semmel und fünf Eyern, nachdem dieses behörig gewürtzet, eine abgetriebene Speise, giessen dieses in eine Schüssel, die von Teig einen Krantz hat, und backen es also in einem Back-Ofen fein gemächlich.

Kuh, heisset beym Reb Hüner-Fang ein von Leinwand wie eine Kuh gebildeter Sack, darein der Hüner-Fänger kriechet, wenn er Reb-Hüner mit dem Treibe-Zeug fangen will, oder es wird auch ein Schild von Leinewand also genennet, darauf eine Kuh gemahlet ist, welche man mit Händen vor sich hält, und damit die Hüner auf das Zeug lostreibet. siehe Rebhun.

Kuh-Blumen, wachsen häuffig auf denen sumpffigten Wiesen und an denen Bächen. Dienen wider die Lenden-Schmertzen, so von Winden entstehen.

Kuh-Dillen oder stinckende Camillen, bekommen höhere und stärckere Stängel als die rechten Camillen, die Blätter sind auch gröber und dunckelgrün. Sie riechen recht häßlich.

Kuh-Weitzen, ist ein Unkraut, so in fetten Aeckern unter dem Weitzen und Rogen mit braunrothen Blumen, in Gestalt eines Fuchs-Schwantzes wachset, und in breiten Schoten schwartze Körner fast wie Weitzen, doch etwas kleiner trägt. Wenn es unter dem Weitzen häuffig mit gemahlen wird, so verursachet das Brot, item das Weitzen Bier davon, Haupt-weh und Tummheit, doch ist es nicht so ungesund wie der Radel.

Kübel, nennet man dasjenige Geschirr aus Holtz oder Thon, darein man eine Sache zu schütten, und vermittelst dessen weiter fortzuschaffen, oder in den Gärten mancherley Bäume einzusetzen pfleget, die des Winters nicht in dem Winde stehen bleiben dürffen, sondern in die Winterung gesetzet werden müssen; worzu man denn gemeiniglich holzerne gebrauchet, die mit eisernen Reiffen beschlagen, und auf den Seiten entweder mit eisernen Ringen zum Handhaben versehen sind; oder nur, welches besser, mit Eisen beschlagene runde Löcher haben, darein starcke eiserne Haacken sich eindrehen lassen, die mit Rincken versehen vermittelst deren, wenn man nur zwey bey der Hand hat, alle in einem Garten befind-

befindliche Frucht-Kübel, welche vor Winters in die Gewächs- und Glas-Häuser zu bringen, nicht allein bequem fortzuschaffen, sondern es ist auch eine Menge in dem Beschläge darben zu machen, zu geschweigen, daß die Kübel selbst mehr conserviret werden, weil die gewöhnlichen an den Seiten festgemachten Rincken daselbst gerne auszubrechen pflegen, indem die Tauben an diesem Orte von der Nässe eher schadhafft werden.

Küche, heisset dasjenige Theil eines Gebäudes, wo gekocht und gebraten wird, oder dasjenige Gemach, worinnen die Speisen zu- und angerichtet werden. Dieser Ort muß allerdings nach der Grösse der Haushaltung, und zum Gebrauch des darinnen nöthigen Aufgangs angeleget und abgetheilet seyn. Eine andere Lage und Beschaffenheit erfordern die grossen Hoff- und zum Theil adelichen Küchen, vor denen gemeinen bürgerlichen, auch unter diesen ist nach denen Umständen ein mercklicher Unterscheid zu machen: Ein anders sind die Gar-Küchen und Feld-Küchen; ein anders die Prunck oder Putz-Küchen. Zu einer brauchbaren, welche überall Feuerfeste und wohl verwahret seyn soll, gehöret überhaupt zuvörderst ein geschickter Herd oder Koch-Ofen (davon siehe dieses Wort). Der erste darf über drittehalben Fuß nicht hoch seyn, und soll entweder ganz frey stehen (damit man rings herum gehen könne) oder doch nicht mehr als mit einer Seite an die Wand stossen; über dieses aber ist nöthig, daß sie nicht finster sey, sondern sowohl der Herd, als der Anricht-Tisch sein gehöriges Licht habe. Daß der Rauch-Fang und die Feuer-Mäuer den Rauch starck genug an sich ziehen, damit es in der Küche nicht rauche; welches letzte um so viel eher zu verhindern, wenn man nicht überflüßige Oeffnungen, und sonderlich nicht zwey Thüren, die einen grossen Zug haben können, darinnen verstattet. Zu gehöriger Bequemlichkeit wird ferner erfordert, daß Röthen oder Schräncke und Regale darinnen seyn, damit das Küchen-Geschirre in gehöriger Ordnung gehalten werde, und daß ein Speise-Gewölbe oder eine Kammer, wo möglich, gleich an der Küche, oder doch nicht weit davon angeleget sey, damit man aus dieser geschwind in jene kommen könne. In der Küche soll alles reinlich und sauber zugehen, die Küchen-Geschirre allezeit, nachdem sie gebraucht worden, gesäubert, gescheuert, gespület, und die Speisen, damit man sie ohne Grauen und Eckel mit Lust geniessen könne, sauber bereitet werden. Zu welchem Ende auch die Speise-Kammer, das Speise-Gewölbe und der Keller, nebst allem, was daraus in die Küche und auf den Tisch gehöret, rein gehalten und verwahret werden soll.

Küchen-Bediente, werden bey einer Hoff-Haltung diejenigen genennet, die unter das Hoff-Küchen-Amt gehören, welches aber iedesmahl nach der Grösse des Hofes eingerichtet; wir setzen dieselbigen hier in der Ordnung, wie sie bey einem ansehnlichen Fürstlichen Hofe auf einander folgen, und sämtlich von dem Hof-Marschalls-Amte dependiren: Als da sind der Küchen-Meister, Küchen-Schreiber, Speise Meister, Gegen-Schreiber, der Mund-Koch, der Ritter-Koch und Unter-Koch, der Küchen-Junge, Holtz-Träger, Küchen-Mägde und Spülerinnen oder dergleichen Aufwärter.

Küchen-Garten, Krätze-Garten, Kraut-Garten, ist ein Garten, darinnen alles dasjenige, was an Kräutern, Wurtzeln und Früchten in die Haushaltung dienet, gebauet wird. Die Gelegenheit eines Küchen Gartens soll also beschaffen seyn, daß die Sonne an ihren Strahlen und Wirckungen weder von Gebäuden noch Bäumen, so weit als möglich und nöthig, nicht aufgehalten noch verhindert werde; er soll sowohl der fleißigen Abwart- und Verpflegung, als nothwendigen Aufsicht halber, gleich hinter der Wohnung oder Hoff-Raith des Haus-Vaters, und wo möglich, gegen Mittag gelegen seyn, damit die kalten, rauhen und scharffen Winde, welche von denen Mitternachtwärts gerichteten Gebäuden mercklich aufgehalten werden, denen zeitlich herfür kommenden Gewächsen desto weniger Schaden zufügen mögen. Gedachte Gebäude verursachen auch solchenfalls eine kräfftige Reverberation der Sonnen-Strahlen, als welche dergleichen Gewächsen nicht wenig zu statten kommt. Ist auch der Platz ein wenig gegen der Sonnen abhängig, daß die Regen- und Gewitter-Wasser desto besser ablauffen mögen, so ist es dem Erdreich und denen Gewächsen um so viel dienlicher und erspießlicher. Von der Grösse des Gartens kan nichts eigentlich determiniret werden, nachdem ein Haus-Vater viel oder wenig Platz dazu hat, nachdem die Garten-Gewächse an den Mann können gebracht werden oder nicht, und nachdem er selbsten viel oder wenig in seine Haushaltung bedarff; diesemnach kan er auch nach Gefallen den Küchen-Garten groß, klein oder mittelmäßig machen, iedoch auch dabey ein vernünfftiges Absehen auf den Dünger haben, ob er damit bestehen könne, und seine Felder, Wiesen und Weinberge, in Ermangelung desselben, nicht ins Abnehmen gerathen möchten: denn es ist gewiß, daß ein Haus-Vater unter allen seinen Feldern keinen so kleinen Platz hat, davon er so viel Lust und Nutzen zu gewarten, als von einem fruchtbaren Garten; alleine es ist auch dieses gewiß, daß kein so enger Raum unter allen Feldern so gar viel Mist, und so gute Wartung erfordert, als eben der Küchen Garten, welchen er nie darf in der Brache liegen lassen, wie die Korn-Felder, der aber auch nie so offt mißräthet, wie der Wein-Wachs, wenn er nur mit fleißiger Hand, wie sichs gebühret, tractiret und gepfleget wird. Den Nutzen betreffend, so wurfft ein wohl angelegter, auch behörig ein- und zugerichteter Küchen-Garten nach seiner Weite mehr ab, als einige andere Gärten; alleine es ist hierbey nöthig, daß man sich desselben recht und nützlich gebrauche, und einem ieden Garten-Gewächse seine ordentliche

dentliche und geziemende Stelle, die ihm am besten anständig, gebe und zueigne, auch dergestalt alles wohl abwarte, damit man einländische und andere Kräuter zeitlicher bekomme, mithin, weil sie noch rar und seltsam, auch desto mehr daraus lösen könne. Die Gestalt und Form des Küchen-Gartens belangend, so muß man sich solcher halben vornemlich nach der Gelegenheit, oder der Gestalt des Ortes richten; gemeinialich aber macht man ihn länger als breit: also, daß die Breite ohngefehr um die Helffte von der Länge übertroffen wird. Die Abtheilung dieses Gartens darf bey weitem nicht so künstlich seyn, wie ein Blumen-Garten, sondern geschieht schlechter in länglichten Beeten, deren wenig oder viel nach Gelegenheit des Raumes, und der Grösse des Gartens angerichtet werden: Die Breite der Beete aber ist insgemein nicht über zwo Ellen: Damit man im Jäten mit der Hand von beyden Seiten bequem auf die Mitte derselben reichen möge. Wo der Platz groß, da kan man einen breiten Creutz-Gang in der Mitten zum Spazierengehen machen. Die kleineren Steige aber zwischen den Beeten bleiben schmal, etwan anderthalben Schuh breit, oder wie es sonsten einem ieglichen gefallen mag. Den Grund und Boden betreffend, so ist bekannt, daß ein schwartzer Grund, der nicht leimicht, kreidigt, steinigt, noch naß ist, der beste, und allem demjenigen, so darein gesäet oder gepflanzet werden mag, sehr anständig und angenehm sey. Weil aber ein Garten, wie gut und trächtig er immer seyn mag, mit der Zeit endlich an Kräfften abnimmt und träge wird: also muß ihm auch, da es vonnöthen, mit Beschütten wieder geholfen werden, als wordurch das Erdreich wieder erfrischet, und gleichsam eine neue Krafft ihm einverleibet wird, so daß es nachmahls desto reicher seine Früchte bringet, deren man sonst in Unterbleibung dieses entbehren muß. Wo im Küchen-Garten nasser Grund, müssen die Beete etwas höher angeschüttet; und hingegen, wo er trocken, desto tieffer seyn, doch also, daß ihnen iederzeit die rechte Proportion oder Ebenmaaß verbleibe. So kan auch dem unfruchtbaren Erdreich, so dasselbe gar zu leimicht oder zu sandigt wäre, mit Untermischung eines andern und bessern Grundes aufgeholffen werden. Was ausser diesem das gantze Jahr über durch alle Monate für Verrichtungen in dem Küchen-Garten vorfallen, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici annectirten Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender die behörige Nachricht zu finden.

Küchen-Gärtner, siehe Gärtner.

Küchen-Geräthe oder **Küchen-Geschirr**, begreifft alle diejenige Geräthschafft, so man theils zum täglichen Gebrauch, theils auch nur zu gewissen Fällen, iedoch allezeit in der Küche, oder nahe bey derselben in Bereitschafft haben soll. Es ist dergleichen aus verschiedener Materie verfertiget, und bestehet theils aus Zinn, theils aus Eisen, Kupffer, Meßing, Porcellain, oder auch schlechtem Thon, theils aus Holtz, deren Benennung folgende: Als da sind allerley Schüsseln, grosse und kleine, tiefe und flache Schalen und Näpffe, nebst den Schüssel-Ringen, Aßietten, Commenden, Teller, sowohl gemeine mit Rändern und ohne Ränder, als auch Wärm-Teller, Braten-Teller, mancherley Becken, Pasteten-Bleche, Kessel, Kannen, Krüge, Flaschen, Leuchter mit ihrem Zugehör, Lampen, Saltz-Fässer, Butter-Büchsen, Eyer-Schälgen, Mörser, grosse und kleine mit Zugehör, verschiedene Brat- und Kohl-Pfannen, Wasser-Kannen und Behältnisse, einige Sortements Koch-Töpfe, Tiegel, Reib-Asche, Casserole, nebst zugehörigen Deckeln und Stürtzen, Torten-Pfannen, Schartlein zu kleinen Pasteten und allerley Backwerck, Salat- und andere Sieblein, Durchschläge, Trichter, Essig- und Baum-Oel-Ständer, Würtz-Büchsen, Bratenwender und Spiesse, grosse und kleine, gemeine und aufgebogene Stürtzen zum Abbräunen, Röste, Brat-Böcke, Brat-Speiler von Eisen oder Holtz, allerley Löffel, als löcherichte Back-Löffel, tieffe löcherichte Feim-Löffel, Rühr-Löffel, Trieff-Löffel, u. s. f. Quirls, Fisch-Reissen, Hacke- und Wiegen-Messer, Fleisch-Beilgen, Bratwurst-Zänglein, Salat-Hobel, Hacke-Bret und Teller, nebst zugehörigen Gestelle, Butter-Stecher, Spick-Nadeln, groß und klein, Licht-Knechte, Feuer-Zangen, Feuer-Haacken, Pfannen-Knechte, Dreyfüsse, Kessel-Haacken, Blasebalg und Feuer-Wedel, Ofen-Gabeln, Ofen-Schauffeln, Feuer-Zeug, Glas-Räumer und Krug-Bürsten, Fleisch- und Fisch-Breter, tieffe höltzerne Schüsseln, Mulden, Back-Trog, Spülig-Gefäß, Kehrig-Faß, Ofen-Rohr, allerley grosse und kleine Fäßgen oder Zubers zu Saltz, Mehl, Grütze, Graupen und mancherley trockene Früchte darinnen zu verwahren, und was dergleichen mehr. Siehe noch mehr in dem Haushaltungs-Magazin Panormens.

Küchen-Gewächse, sind dreyerley Geschlecht und Arten, als blätterichte, wurtzelnde und Frucht-bringende, oder wie man sie sonsten eintheilt, **Küchen-Kräuter**, **Küchen-Wurtzeln**, und **Küchen-Früchte**, welche sowohl roh, als gekocht, und dieses theils grün oder frisch, theils aber getrocknet zu Verrichten, Bevrichten und Nachrichten in der Speise gebraucht werden. Zu der ersten Art gehören: Basilien, Borragen oder Burretsch, Cardonen, Dill, Dragun, Endivien, Fenchel, Grevinner oder Krähen-Fuß, Kerbel, einheimischer und Spanischer, allerhand Arten von Kohl, als Blumen-Kohl, Wersich- oder Savoyer-Kohl, Rüben-Kohl oder Caulirabi, (Kohl-Rabi) Winter- und Sommer-Kopf-Kohl oder Capes-Kraut, Braun- und Krauser-Kohl ꝛc. verschiedene Sorten Garten-Kresse, als Sommer-Kresse, Winter-Kresse, gefüllte Wiesen-Kresse, Indianische Kresse; verschiedene Arten Lactucke, Löffel-Kraut, Melden, Petersilien, breit Pfeffer-Kraut, Pimpinelle, oder Bibinell, Portulac oder Burtzel-Kraut, Rapuntzel, Ruckette, Saturen, Sauerampffer, Sauer-Klee, Spargel, Spinat, Steinbrech ꝛc.

Zu der andern Art gehören Cichorien, Erd-Aepffel, Erd-Artischocken, Erd-Eicheln oder Erd-Nüsse, Erd-Birn, Haber-Wurtz, Knoblauch, Lauch, Meer-Rettig, Möhren oder Mohrrüben, Pastinac, Petersilien-Wurtzel, Radiese und Rettiche, Rüben, Rothe Rüben, Steck Rüben, Rüben Kerbel, Rüben-Rapunzel, Schalotten, Scorzonera, Selerie, Tartuffeln, Zucker-Wurtzeln, Zwiebeln. Unter die dritte Art werden gerechnet: Artischocken, Bohnen von verschiedener Art, Citronen, Citrullen, Coriander, Zucker-Erbsen, Garten-Erdbeeren, Garten-Linsen, Gurcken, Kümmel, Kürbse, Limonien, Lorbeeren, Melonen, Pomerantzen, Wachholder-Beere, Garten-Schwämme, Senff, Türckischer Weitzen. Diejenigen Gewächse, welche unter sich in die Erde wachsen und starcke Wurtzeln gewinnen sollen, als Rettiche, Rüben, Pastinac, Petersilie und dergleichen, sollen um das neue Licht gesäet, oder gepflantzet werden: denn alsdann wachsen sie fein lustig, werden auch viel schöner und glatter, als sonst zur andern Zeit, sonderlich wenn der Boden fein tieff umgegraben und wohl gebauet wird; was aber über sich treibet, oder ausserhalb der Erden in Kraut, Stengel und Frucht wachsen soll, als Kohl, Kraut, Erbsen und dergleichen, muß im wachsenden, oder um den Vollmond gesäet oder gesetzet werden, weil es alsdenn viel besser ausschiesset und zunimmet, als wenn es zu contrairer Zeit geschehen wäre. Eine gleiche Meinung hat es mit denen Küchen-Gewächsen, die Saamen oder Frucht tragen sollen, denn ihnen der wachsende und Vollmond viel besser bekommet, als das Widerspiel, so man anders den Saamen und die Frucht vollkommen haben will. Hergegen ist allen andern Küchen-Gewächsen, von denen man nicht begehrt, daß sie in Saamen schiessen sollen, solche Beschaffenheit des Monds sehr zuwider, sondern es beliebet ihnen vielmehr der neue und abnehmende Mond, weil sie in solcher Zeit vielweniger in Saamen schiessen, als sonst. Mit der Aussaat der Küchen-Gewächse hat es eine gar viel andere Meinung als mit dem Aussäen des Getraides; denn insgemein wird nur so viel als man mit den Fingern fassen kan, und auch wohl zum öfftern dreyerley Saamen unter einander gesäet. Weil aber der Saame vieler, ja der mehrsten Küchen-Gewächse sehr zart und klein ist, als will er auch um so viel desto gleicher eingesäet werden, damit er sich nicht allzusehr unter die Erd-Schollen verfalle. Für allen Dingen aber soll der Saamen, welchen man säen will, wohl zeitig, vollkommen und schwer, auch dick und schön von Farbe seyn: Er soll auch, da er gebrochen wird, weissen Kern oder Mehl, aber gar keinen Staub geben: Denn der Staub vom gebrochenen Saamen zeiget an, daß er verdorben und nichts nütze sey. Es soll auch kein Saame von dem Gekräße oder denen gewöhnlichen Küchen-Gewächsen, leicht über ein Jahr alt seyn, ausser der Petersilien-Saamen, welcher je älter er ist, je besser er auch zum Aussäen ist. Aller Saamen geräth iedes mahl besser, wenn er bey temperirter oder mittelmäßig warmer Zeit, als bey frostiger, oder allzu hitziger und dürrer Witterung gesäet wird. Wenn der Saamen aufgegangen, und man findet nöthig, daß einige von denen zarten Küchen-Gewächsen, bey kalten Nächten etwas zu bedecken, so soll die Bedeckung nicht ohnmittelbarer Weise auf die Gewächse geschehen, sondern man soll Reißig oder rein Stroh darzwischen legen, damit an ihnen nichts verletzet werde. Dergleichen Sorgfalt soll man auch zur Winters-Zeit bey dem Einmachen und Verdecken tragen: Sintemahl die Gewächse leicht verfaulen, wenn den ganzen Winter über Mist darauf liegt. Was zu Anfang des Frühlings aufgedecket wird, soll nicht so fort gantz bloß gelassen, sondern des Nachts wieder bedecket werden, wie auch, wenn es die Nothdurfft erfordert, zuweilen am Tage. Die Küchen Gewächse wollen insonderheit gar reine gehalten, und von allem Unkraut gesäubert seyn: Denn so das Unkraut die Pflantzen überwächset, so hindert es allen Anwachs derselben, dahero man solches unter dem ordentlichen und angesäeten Frucht-Wachs, des Jahres etliche mahl, nemlich so offt es die Nothdurfft erfordert, und zu rechter Zeit gantz rein ausjäten muß. Weil auch manche Gewächse zu dicke hervor wachsen, soll gleichfalls immerzu das geringste, daran nicht viel gelegen ist, ebenfalls ausgerauffet werden, damit die andern guten Gewächse Raum bekommen, und davor besser gedeyen können. Das Begiessen soll nicht mit kaltem Brunnen-Wasser, sondern mit laulichtem und ein paar Tage an der Sonne gestandenem, mit etwas Küh- oder Schaf-Mist vermengtem Wasser geschehen; das Regen-Wasser, wenn es vermittelst bequemer Dach-Rinnen gesammlet werden kan, ist das beste, und hat die kräfftigste Wirckung, den Pflantzen Gedeihen und fruchtbares Zunehmen mitzutheilen. Die Küchen-Gewächse sollen endlich auch zu rechter Zeit eingesammlet, und behörig verwahret werden, insonderheit aber sind alle diejenigen Wurtzeln und Kräuter, welche entweder den gantzen Winter durch, oder auch bis über die Helfte desselbigen erhalten und nach und nach verspeiset werden können, als Capres-Kraut, Kohl, Rüben, Möhren, Rettiche, rothe Rüben, Steck-Rüben, Spinat, Blumenkohl, Artischocken, (wiewohl diese besser im Felde zugedeckt verbleiben), Endivien, Cichorien, Cardonen ꝛc. zu Ende des Octobers oder Anfang des Novembers, später oder früher, nachdem die Jahrs-Witterung ist, bey schönem Sonnenschein, trockener Zeit, und wanns Windstill ist, aus den Gärten auszunehmen, und in den Keller oder dem Einsetz-Gewölbe behörig zu verwahren, von denen zum Verspeisen gehörenden Gewächsen dasjenige, was am wenigsten bleibt, und etwan die geringste Anzeigung einer Fäulung giebt, am ersten heraus zu nehmen, und das dauerhaftigste auf die letzte zu sparen; was aber im künftigen Frühling zum Saamen geordnet ist, zur Zeit, wenn die Nacht-Fröste aufhören, in ein wohl zugerichtetes Land, wo die

Gewächse vor den rauhen Nord-Winden genugsam gesichert seyn können, hinaus zu setzen, auch endlich den Saamen, nachdem er früher oder später reif wird, zu unterschiedenen Zeiten abzunehmen und zu verwahren. Verschiedene Küchen-Gewächse: als Lactucke, Kresse, Kerbel, Melde, Fenchel, Dille, Gurcken, Kürbse ꝛc. pflegen sogleich, nachdem sie reif und zeitig worden, ihren rechten Saamen alsobald zu haben, und im ersten Gewächse mit sich zu bringen, so daß man denselben nicht allererst aufs neue erzeugen darf. Die Verwahrung des Küchen-Gesämes muß mit sonderbarem Fleisse, in reinen und saubern Gefässen, und an trockenen und temperirten Orten geschehen, angesehen demselben nichts mehrers, als die Feuchte und übrige Wärme zuwider, insonderheit aber müssen Gurcken-, Melonen-, Kürbiß- und deraleichen Saamen noch überdiß wohl verschlossen werden, weil ihnen die Mäuse mehr, als andern nachstellen. Weil auch einige von denen Küchen-Kräutern sich trocknen und aufheben lassen, dergleichen Körbelkraut, Petersilie, Roßmarin, Majoran, Salbey u. s. f. Mangolt-Lorbeer- und Pomerantzen-Blätter u. d. m. so müssen diese Sachen zuvörderst an ihren Stielen oder sonst wohl gereiniget, in Sieben auf den Oefen bey gelinder Wärme, oder aber in freyer Lufft recht abgetrocknet werden; alsdenn aber kan man sie in wohl verwahrten Schachteln rein, und von den Würmern unversehrt, zum künfftigen Gebrauch aufbehalten.

Küchen-Junge, heisset diejenige Person, welche in grossen Küchen von dem Koche angenommen wird, entweder nur als ein Handlanger, um Holtz und Kohlen zu tragen, Feuer anzumachen, Wasser zu holen, und andere dergleichen Küchen-Dienste zu verrichten; oder auch die Koch-Kunst selbst zu erlernen, da ihme denn reinlichere Arbeit angewiesen ist, z. E. Hasen, Hüner und andere Braten zu spicken, mit dem Backwerck umzugehen, u. a. m.

Küchen-Meister, ist bey einem Hof-Staat die Person, welcher die Ober-Aufsicht der Küche anbefohlen, daher ihm zu besorgen obliegt, daß in derselben alles sauber und ordentlich nach der Herrschafft oder des Hof-Marschalls Befehl ausgerichtet werde. Dannenhero lässet er sich bey dem Anrichten, Auftragen der Speisen und Besetzung der Tafel finden: Zu welchem Ende er auch wissen muß, wie sowohl zu ordinairen Speisungen, als zu extraordinairen Tractirungen die Tafeln zu besetzen. Er procuriret die zum Küchen-Etat gehörigen Gelder, führet an einigen Orten die Correspondentz, wegen der ausländischen nöthigen Victualien, daß solche zu rechter Zeit aus der ersten Hand angeschaffet werden, machet auch wohl den Küchen Zettel, und wohnet der Abnahme der Küchen Rechnung bey. Unter ihm stehen die Meister-Köche, Küchen Schreibers, Einkauffers, und alle andere Küchen-Bediente, um zuerst Rechnung abzulegen, und Red und Antwort zu geben. Aus welchen allen erhellet, daß er fleißig, unermüdet und activ, vornemlich aber im Küchen-Wesen wohl erfahren seyn müsse. Sieh das Haushaltungs-Magazin.

Küchen-Schelle, siehe **Bocks-Bart**.

Küchen-Schreiber, dessen seine meiste Function bey einem grossen Hof-Küchen-Etat bestehet bloß in Geld-ausgeben, und der deshalber richtig zu führenden Rechnung. Diese Gelder empfähet er auf Assignation des Hof-Marschalls oder Küchen-Meisters, von dem Hoff-Rent- oder Zahl-Meister, gegen gebührende Qvittung, und wendet sie entweder selbst an zu Erkauffung der Victualien, liefert solche dem Hof-Speise-Meister gegen Qvittung, oder wenn dieser von den Aemtern und Hoff-Livranten solche bekommen, produciret er dem Küchen-Schreiber die darüber geführte Rechnung, welches alles derselbe in Rechnung bringet, so daß der Hoff-Marschall, oder eine andere von der Herrschafft darzu befehligte Person, iedesmahl daraus sehen kan, was täglich, wöchentlich, monatlich, und endlich das gantze Jahr über, auf Victualien gewendet worden. Bey kleinen Hofhaltungen aber vertritt dieser zugleich die Stelle des Küchen-Meisters.

Küchen-Tisch, darunter verstehet man nicht nur den oben bereits beschriebenen Anricht-Tisch, sondern auch bey grossen Hofhaltungen die Mahlzeiten, welche vor die untern Hof-Bediente, Köche und dergleichen verrechnet werden, davon der Cammer-Tisch noch unterschieden.

Küchen-Zettel, **Koch-Zettel**, heisset eigentlich diejenige schrifftliche Specification derer Speisen, die bey einer Mahlzeit zur Tafel getragen werden sollen. Bey Hof- und andern dergleichen grossen Haushaltungen ist es eingeführet, daß der Küchen-Meister, oder an dessen Stelle der Küchen Schreiber vor der Tafel den Küchen-Zettel der Herrschaft einhändige, oder unter derselben Teller lege, damit dieselbe gleich bey dem Anfang derselben, die auf einander folgende Speisen daraus ersehen, und nach Belieben und Appetit eine Wahl darunter treffen könne. Ausser dieser Absicht aber, haben dergleichen Zettel auch noch folgenden Nutz, daß vermittelst derer selben die gehaltenen Rechnungen über die Ausgabe der Victualien untersuchet, wie auch die Anschläge der Mahlzeiten gemacht werden mögen. Im gemeinen bürgerlichen Leben hat man zuweilen auch in Gebrauch, bey grossen Anrichtungen, mit Zuziehung des Koches, einen solchen Küchen- oder sogenannten Koch-Zettel zu entwerffen, um nicht nur die mancherley Speisen zu reguliren, wie sie in verschiedenen Gängen aufzutragen, und die Tafel darnach zu ordniren, sondern auch mit dem Koch selbst darüber zu tractiren, und wegen der Bezahlung deshalber schlüßig zu werden. Weil denn diese verschiedene Speisen und Gerichte, wie nur erwehnet, entweder nach gewissen Aufsätzen, Gängen und Trachten zur Tafel gebracht, oder auch auf einmahl aufgesetzet, und in ihrer Ordnung vorgelegt werden müssen; so wollen wir nicht nur zuvörderst die Abtheilung

anfüh-

anführen, welche Arten der Speisen nemlich in den einen und andern Gang gemeiniglich zu nehmen, sondern es sollen auch zulezt einige Küchen-Zettel mit beygefüget werden, daraus eine sorgfältige Köchin ersehen kan, wie sie sich in der geschickten Wahl, bey so vielerley Arten und Zurichtungen der Speisen, verhalten müsse, damit sie nicht zwey oder mehr einander widerwärtige Essen ungereimt zusammen aufsetze. Es gehören aber gemeiniglich zum ersten Gang, Tracht oder Aufsatz: Ein à la braise, oder gedämpfftes Essen vom Feder-Vieh-Fleisch ꝛc. Wildpret; allerley Beatilles und Leckerbißlein, in ordinairen oder farcirten Pasteten; Boudins oder Englische Würste, theils gekocht, theils gebraten, theils gebacken; Capilotaden; Carbonaden; Cotelets, mancherley farcirte Sachen; Fische von allerhand Sorten in Sauces, farcirt und gefüllet; Fleisch, geräuchert, geböckelt und frisch; Fricandeaux; Fricandellen; Fricassèen; Grenaden; Grilladen; Griseetten; Hachis; Marinaden; Mierotons; Olypodrigen; Pasteten, warm überschlagene und aufgesetzte, von unterschiedener Gattung; Pain farci; Pain du Veau, und allerley panirte Fleische; Piccaden; Potagen; Poupetons; Poupiettes; frische Zungen; Zugemüse aus Garten-Gewächsen, als Schwämmen ꝛc. Zum andern Aufsatz zählet man: die à la daubes; Austern; Blanc Mangées; Compotes; Cremes; Eis- oder gefrorne Sachen; Feder-Vieh und Feder-Wildpret; Fische, gebacken und gebraten; Fleisch, zahm und wild; Gebackens; allerhand Gelées; Hirsch-Kolben; Krebse; marinirte Sachen; Pasteten kalt; Ratons; Rouladen; Salate; Schincken und Keulen, geräuchert; Schnee-Milch; Sprotten; Sülzen, gepreßt und bunt; Truffles in Oel; Trisonetten; Vogel-Nester; Würste; geräucherte Zungen. Zum dritten Aufsatz werden gerechnet: Allerhand Backwerck; als: Basten; candirte Sachen; weiß überzogene Confecte, wie auch Confituren, nasse und trockene, und dergleichen Zuckerwerck; Conserven, frische Früchte und Obstwerck; Marcipan; Marmeladen und dergleichen Erfrischungen, womit man meist gleich zu Anfang die Tafel zu garniren und aufzuputzen pfleget. Aus diesen allen lassen sich nun folgende Küchen-Zettel auslesen; als

No. 1 auf 6 Essen:
1. Kräuter- oder andere gute Suppe.
2. Rind-Fleisch mit Kohlrabi.
3. Hechte in Pohlnischer Brühe.
4. Kalbs- oder Schöps-Viertel gebraten.
5. Rahm-Torte.
6. Salat.

No. 2 auf 8 Essen:
1. Saueramps-Suppe mit einem Marcks-Knochen.
2. Gedämpfft Rind-Fleisch mit sauern Rahm und Capern.
3. Ettouffade von Tauben.
4. Braunkohl mit Carbonade.
5. Gebratene Hirsch-Keule.
6. Gebratene Gans und junge Hüner.
7. Artischocken.
8. Salat.

No. 3 auf 10 Essen:
1. Potage von jungen Hünern.
2. Rind-Fleisch mit pigvanter Sosse.
3. Ragout von einer gefüllten Kalbs-Keule.
4. Grillade von Tauben mit Sardellen-Sosse.
5. Farcirte Kälber-Füsse.
6. Gedämpfte Karpfen mit Knoblauch.
7. Forellen, trocken.
8. Torte von Eingemachten.
9. Zucker-Strauben.
10. Allerhand Gebratens, welches mit der Potage ausgewechselt wird.

No. 4 auf 12 Essen:
1. Potage von alten Hünern.
2. Rind-Fleisch mit Pastinac.
3. Karauschen mit Rahm und Kümmel.
4. Warme Pastete von Enten.
5. Kumbs-Kraut mit Brat-Würsten.
6. Carfiol mit Fricassée-Sosse.
7. } Ragouts.
8. }
9. Krebse.
10. Entre-mets mit Tellern, worauf allerhand Salat, wird mit der Potage ausgewechselt.
11. Hirsch-Zimmel gebraten, wird mit der 4 ausgewechselt.
12. Capaune und Türckischer Hahn, wird mit 2 abgewechselt.

No. 5 auf 14 Essen auf einmahl:
1. Angeschlagene alte Hüner mit Pomeranzen-Sosse.
2. Gedämpfft Kalb-Fleisch mit Rahm und Capern.
3. Schüssel-Pastete.
4. Englische Podeni.
5. Junge Hüner mit Mandeln gefüllt.
6. Capaune } gebraten.
7. Wilde Schweins-Zimmel }
8. Reh-Wildpret }
9. } Creme { gelb.
10. } { weiß.
11. Auffgelauffner Küh-Euter-Koch.
12. Englische Schnitt.
13. } Mancherley Salat.
14. }

No. 6 auf 15 Essen auf einmahl:
1. Wilder Schweins-Kopff und geräucherte Zungen.
2. Gepreßte Capaunen.
3. Enten mit braunen Rüben.
4. Grisettes.
5. Aufgesetzte Pastete.
6. Ragout von Kalbs-Milch mit Champignons.
7. Junge Tauben mit Schweiß.
8. Aufgelauffener Apffel-Koch.

9. Tarteletten.
10. Schmerlen in Servietten.
11. Karpffen auf Lachs-Art in Servietten.
12. Hirsch-Wildpret
13. Feder-Vieh } gebraten.
14.
15. } Salat.

No. 7 auf 16 Essen auf einmahl:

1. Ragout von Reh-Keulen mit Sardellen-Sosse.
2. Enten mit Steck-Rüben.
3. Gefüllte Kälber-Brüste mit Majoran.
4. Fricassee von jungen Hünern.
5. Hirsch-Zimmel angeschlagen.
6. Rebhüner und Vögel
7. Kalbs- und Lamms-Braten } gebraten.
8. Zahmes Feder-Vieh
9. Blätter-Torte.
10. Aufgelauffener Zimmet-Koch.
11. Zucker-Strauben.
12. Zucker-Hertzgen.
13. Frischer Lachs
14. Schmerlen } in Servietten.
15.
16. } Salat.

No. 8 dito auf andere Art:

1. Gedämpfftes Kalbs-Viertel.
2. Türckische Hüner mit allerley.
3. Pastete.
4. Ragout.
5. Grillade von Tauben.
6. Cotelette farciret.
7. Gebratene Hirsch-Keule.
8. Dito Capaunen, Gans ꝛc.
9. A la daube von Schöps-Keule.
10. Forellen.
11. Gebackens.
12. Torten.
13. } Italiänische Salate.
14.
15. } Garten-Salate.
16.

No. 9 auf 18 Essen auf einmahl:

1. } Alte Hüner mit allerley.
2.
3. Hirsch-Wildpret mit Mandeln und Cibeben.
4. Pastete von Kalbs-Fleisch.
5. Poupeton.
6. Estouffade von Tauben.
7. Reh-Wildpret
8. Hirsch-Wildpret } gebraten.
9. Gänse
10. Kalbs-Braten
11. A la daube von Türckischen Hahn.
12. Forellen, trocken.
13. Aufgelauffener Gries-Koch.
14. Büchsen-Kuchen.
15. Pistacien-Creme.
16. Rosen-Creme.
17. Italiänische Salate.
18. Garten-Salate.

No. 10 auf 26 Essen auf einmahl:

1. } Aufputz von allerley Gelée.
2.

3. Rebhüner
4. Fasanen
5. Hirsch-Wildpret } gebraten.
6. Reh-Wildpret
7. Wilde Enten
8. Capaunen
9. Umlegte Hüner mit Peterssilien-Wurzeln.
10. Junge Tauben mit Artischocken-Böden.
11. Ragout von Kalbs-Milch mit Krebsen und Morgeln.
12. Hechte mit weisser Sardellen-Sosse.
13. Persche, gebacken mit Mandel-Meerrettig.
14. Gespicktes Rollet mit durchgestrichener Capern-Sosse.
15. Westphälischer Schincken, roh.
16. Geräucherte Zungen.
17. Mandel-Torte.
18. Auerhahns-Pastete.
19. } Italiänische Salate.
20.
21. } Grillade von Schweins-Füssen.
22.
23. } Verschiedene Garten-Salate.
24.
25. } Fricandellen.
26.

No. 11 auf 14 Essen:

1. Potage von Krebs-Coulis mit einem Krebs-Euter.
2. Gedämpfft Rind-Fleisch.
3. Hechte mit Sardellen-Sosse.
4. Fricassee von jungen Hünern.
5. Estouffade von Kalb-Fleisch.
6. Spinat mit farcirten Coteletten.
7. Durchgestrichene Erbsen mit gebackenen Bratwürsten im Teig.

Anderer Gang.

8. Mandel-Koch.
9. Reh-Wildpret.
10. Feder-Vieh, zahm und wild, gebraten.
11. Karpffen-Pastete.
12. Ausgeschlagene Schincken.
13. A la daube von Enten.
14. Salate.

No. 12 auf 22 Essen:

1. Potage von Enten braun mit Jus.
2. Potage von grüner Erbs-Coulis, darinne eine gefüllte Kälber-Brust.
3. Englischer Braten mit Sosse von Chalotten.
4. Pastete von Stockfisch.
5. Angeschlagene Kalbs-Keule, darüber eine Sosse von Champignons.
6. Capaun mit Sauerkraut im Backofen.
7. Farcirte Tauben mit Truffen-Sosse.
8. Fricandeau.
9. Gründlinge mit Butter und Peterssille.
10. } Weisse Würste.
11.

Anderer Gang

12. Wilder Schweins-Zimmel
13. Wildes Feder-Vieh } gebraten.
14. Zahmes dito
15. A la daube von einer Kalbs-Keule.
16. Krum-Hechte.
17. Citronat-Torte.
18. Spritz Kuchen.
19. Eyer-Käse.
20. Pistacien-Creme.
21. } Salat.
22. }

No. 13. auf 26 Essen:

1. Potage von angeschlagenen Capaunen.
2. Rind-Fleisch angeschlagen wie ein Hirsch-Zimmel, darüber eine braune Sardellen-Sosse.
3. Aufgesetzte Pastete von Kalb-Fleisch.
4. Braun-Kohl mit Castanien und geräucherten Gänsen.
5. Grüne Erbsen, Bohnen, Möhren mit gebackenen jungen-Hünern.
6. Schwartzer Karpffen.
7. Gedämpfte Tauben mit Champignons.
8. } Fricandelle.
9. }
10. } Krebs-Nudeln.
11. }
12. } Artischocken.
13. }

Anderer Gang.

14. Entre-mets mit Gelée und unterwechselnden Salaten.
15. Hirsch-Rücken
16. Reh-Keulen
17. Rebhüner
18. Junge Hüner mit Krebs-Fülle } gebraten.
19. Gepreßter Schincken.
20. Prey-Kopff.
21. } Oblaten-Kräpffgen.
22. }
23. }
24. } Pflaumen-Strauben.
25. } Spanische Wurst.
26. }

No. 14 auf 30 Essen:

1. Potage von Tauben.
2. Potage mit einem gefüllten Hecht.
3. Gedämpffte Schöps-Keulen mit Steck-Rüben.
4. Grenade.
5. Poupeton,
6. Frische Gans mit Sauerkraut im Back-ofen.
7. Durchgestrichene Möhren mit farcirten Coteletten.
8. Gebackene Karpffen mit Baum-Oel-Sosse.
9. Grillade von Forellen mit piqvanter Sosse.
10. } Ragout von Kalbs-Milch mit Cham-
11. } pignons.

12. } Spinat mit gemachten Morgeln von
13. } Kälber-Lungen.
14. }
15. } Gespicktes Rollet.

Anderer Gang.

16. Entre-mets mit Gelée und Creme in Gläsern.
17. Wilde Schweins-Keulen
18. Hirsch-Zimmel
19. Rebhüner
20. Türckische Hähne } gebraten.
21. Kälber-Braten
22. Schöps-Viertel
23. Quitten-Koch.
24. Büchsen-Kuchen.
25. } Geräucherte Schöps-Zungen.
26. }
27. } Italiänische Salate.
28. }
29. } Garten-Salat.
30. }

No. 15 auf 34 Essen:

1. Potage von einer gespickten Kalbs-Keule.
2. Dito von einem gespickten Hecht.
3. Warme Pastete von Lerchen.
4. Grisette.
5. Grenade.
6. Braunkohl mit Grillade von Kalbs-Lebern und gemachten Morgeln.
7. Gefüllte Artischocken.
8. Farcirte Cotelletten mit Citronen-Sosse.
9. Fricandelle.
10. Fricassée.
11. Hirsch-Ohren mit ausgebrochenen Krebs-Schwäntzen und Pistacien.
12. } Krebs-Nudeln.
13. }
14. } Grillade von Tauben.
15. }
16. } Persche mit Butter-Sosse.
17. }

Anderer Gang.

18. Entre-mets mit Gelées.
19. Wilde Schweins-Keule
20. Reh-Wildpret
21. Rebhüner und Vögel } gebraten.
22. Türckische Hähne
23. Schincken-Pastete.
24. Hirsch-Wildprets-Pastete.
25. Aufgelauffener Möhren-Koch.
26. Johannis-Beer-Kräpffgen.
27. Oblat-Kräpffgen.
28. Mandel-Späne.
29. A la daube.
30. Schweins-Kopff.
31. } Italiänische Salate.
32. }
33. } Garten-Salate.
34. }

No. 16. auf 38 Essen:

1. Potage von einem gantzen Lamm, halb gesotten, halb gebraten, im gantzen.

2. Potage von angeschlagenem Karpffen mit Jus.
3. Englische Pastete von Rind-Fleich mit Lenden-Braten.
4. Grisette.
5. Farcirte Kälber-Füsse in Papier.
6. Hechte mit Sauerkraut.
7. Aal gebraten.
8. Gedämpffte Enten.
9. Ausgebrochene junge Hüner.
10. 11. Fricandeau.
12. 13. Krebs-Strudeln.
14. 15. Artischocken.
16. 17. Ragout von Rinds-Gaumen.
18. 19. Gebackene Erd-Birnen in Servietten.

Anderer Gang.

20. Entre-mets auf Porcellain-Tellern nebst allerhand Salat.
21. Dito auf Gläsern mit allerhand Gelée und Cremen.
22. Schweins-Kopff.
23. Fasan
24. Rebhüner und Wachteln
25. Türckische Hähne } gebraten.
26. Capaunen
27. Hirsch-Wildpret
28. Reh-Wildpret.
29. 30. Mandel-Köche.
31. 32. Marcks-Törtgen.
33. 34. Torteletten.
35. 36. Rohe Schincken.
37. 38. Gebraten geräucherter Lachs.

Wie im übrigen diese angeführte Essen nebst untermengten Aufsätzen von Confituren und dergleichen Zuckerwerck in angenehmer Ordnung auf der Tafel zu rangiren, und in einander zu richten, damit noch überall genugsamer Raum zu der Gäste Bequemlichkeit darneben übrig bleibe, solches wird unten bey Beschreibung der Tafel-Risse mit einigen Exempeln angewiesen werden, daraus alsdenn ein ieder von selbst nach erfordernden Umständen bey vorfallender Nothwendigkeit eine Aenderung machen, und nach seinem Sinn die Besetzung der Tafel einrichten kan. Siehe auch das Frauenzimmer-*Lexicon*.

Küchlein, werden die kleinen Hüner genennet, welche von der Gluckhenne noch geführet werden. Siehe Henne.

Kühe-Glocke, Kühe-Schelle, ist eine kleine Glocke von Ertzt, dergleichen man an vielen, besonders aber an gebirgigen und Holtz-reichen Orten denen Kühen, Ochsen, Kälbern ꝛc. mit einem höltzernen breiten und weiten Bügel an den Hals hängt, damit man die in denen Wäldern und Bergen verirrten und verlohrnen Stücke, wenn sie im Gehen mit diesen Glocken einen Laut machen, desto leichter finden könne.

Kühe-Hirte, siehe Hirte.

Kühe-Kette, ist eine kleine eiserne, an dem einen Ende mit einem Ring, und an dem andern mit einem Wirbel versehene, ohngefehr drey Ellen lange Kette, die Kühe damit in den Ställen anzuhängen.

Kühe-Schelle, siehe Kühe-Glocke.

Kühe-Stall, ist ein wirtschafftliches Gebäude, in welchem die Kühe, insonderheit aber die Melck-Kühe, aufgestellet, eingesperret, und von dem Gälte-Vieh abgesondert gehalten werden. Die Küh-Ställe sind entweder einfach oder gedoppelt. Die einfachen Kühe-Ställe, darinnen die Stände nur an einer Seite sich befinden, sind nicht nur heut zu Tage bey denen mehresten Bauer-Höfen anzutreffen, sondern auch bey denen Alten einig und allein im Gebrauch gewesen, wie solches aus dem *Columella* und *Palladio* zu ersehen, deren jener die Breite der Küh-Ställe auf zehen, wenigstens auf neun Schuh setzet, weil solche Maaß (welche aus Römischen Schuhen bestehet, die denen Rheinländischen gleich sind) beydes zum Lager des Viehes, und zum Herumgehen weit genug seyn solle; dieser, nemlich *Palladius*, erfordert zum Stande zweyer Ochsen oder Kühe acht Schuh, zum übrigen Platz aber noch sieben Schuh. Die gedoppelten Ställe, da die Kühe in der Mitte desselben also gegen einander gestellet, daß sie die Köpffe einander zukehren, und doch zwischen diesen ein genugsam geraumer Gang übrig bleibe, hinter den Kühen aber auch der nöthige Raum sich befindet: diese sind bey grossen Gütern, da eine starcke Vieh-Zucht ist, sehr gebräuchlich, weil man zu einem einfachen Stalle bey vierzig, funffzig, sechzig, achtzig und mehr Stücken Vieh an den mehresten Orten auf die sonst gemeine Art nicht Platz genug würde finden können. Der Gang hat auf beyden Seiten eine Brust-Höhe, damit keine Kuh überspringen kan, vor derselben aber sind ihre höltzernen oder steinernen rund ausgehohlten Kuh-Tröge befestiget oder eingemauert, worein ihre Spreu oder Brühe-Futter geschüttet, und Gras und Kraut-Blätter ihnen vorgeleget werden; hinter den Kühen muß so viel Platz bleiben, daß man an den Wänden oder Mauren hinter denenselben sicher und ungehindert herum gehen kan. Die Höhe des Küh-Stalls soll wenigstens acht Schuh seyn, und kan bis auf zwölff Schuh hoch sich erstrecken; für die Kühe werden keine unterschiedene Stände, wie für die Pferde, gemacht, weil sie an den Hörnern angehängt einander nicht leicht Schaden thun können. Der Boden wird am besten mit steinernen Platten oder gebrannten Mauer-Ziegeln belegt, und gegen die Wände zu etwas abhängig gemacht, damit

mit bey Reinmachung des Stalls, das Wasser, als auch sonsten die Küh-Gauche, durch die hier und dar unten in den Wänden gelassene Löcher und Abzuchten, ablauffen könne. Oben in der Decke aber werden Löcher ohngefehr eine halbe Elle ins gevierte eingeschnitten, über deren iedes ein von Bretern ebenfalls ins gevierte zusammen geschlagener, und an den Fugen wohl vertheerter Schlauch, durch die Dach-Böden bis an die Kehl- oder Hahne-Balcken, von dar aber bis über den Forst hinaus, von Mauer-Ziegeln wie eine ordentliche Feuer-Mauer geführet wird, damit der von dem Vieh, besonders aber zur Winters-Zeit, entstehende Brodem, durch diese Schläuche, oder sogenannte Brodem-Röhren, gleich als der Rauch durch eine Feuer-Mauer sich hinaus ziehen könne. Das Siede-Faß, worinnen dem Vieh die Siede oder das Brüh-Futter angemachet wird, stehet an dem einen Ende des Stalls, und hat, weil zur Winters-Zeit durch Eingiessung des warmen Wassers ein starcker Dampff in dem Stalle erreget wird, ebenfalls eine Brodem-Röhre, an welche unten oberhalb des Siede-Fasses ein höltzerner Rauch-Fang, in der Gestalt, wie man dergleichen in Küchen zu haben pfleget, angehänget wird. Weil auch, der Siede halber, immerzu viel warm Wasser nöthig ist, und durch Hin- und Herschleppung desselbigen viel Zeit, die sonsten zu etwas anders angewendet werden könte, zugebracht, und wenn die Mägde das Wasser in die Pfanne und aus derselben in den Stall tragen, vieles davon durch ihre Unvorsichtigkeit unnützlich verplentschert und versudelt wird, als ist man auf ein Mittel bedacht gewesen, diese Unbequemlichkeit abzustellen, und das Wasser nur und allein durch eine Person in die Pfanne, und aus derselben, wenn es heiß worden, in das Siede-Faß zu bringen. Wie solches ins Werck zu stellen, und auch sonst über das ein vollkommener Küh-Stall nach aller Bequemlichkeit anzulegen, zeiget der Tab. V befindliche Grund-Riß von einem auf vierzig Stücke Melck-Kühe eingerichteten gedoppelten Küh-Stall, nebst dem sogenannten Vieh-Haus, Hofmeisterey und Gesinde-Stube, ingleichen der Grase-Kammer; worzu folgende Erläuterung dienlich seyn wird:

A. Ist des Hofmeisters und Gesinde-Stube.
B. Ist des Hofmeisters, oder wo dergleichen beym Gute nicht vorhanden, der Käse-Mutter Schlaf-Kammer.
C. Ist die Küche, darinnen vors Gesinde gekochet, und das Wasser vor das Vieh in der Pfanne warm gemachet wird.
D. Ist die Speise-Kammer, in welche man so gleich aus der Küche kommen kan.
E. Ist der vertiefte Milch-Keller, über welchem eine Milch-Kammer, darinnen die Käse-Banck oder Quarck-Korb nebst dem Molken-Faß und anderm Milch-Geräthe; in diese beyden Gemache kommt man gleich aus der Gesinde-Stube.

F. Ist das Vorhaus.
G. Ist die Treppe in das obere Theil des Gebäudes.
H. Ist die Mägde-Schlaf-Kammer,
I. aus welcher bey I ein mit einem eisernen Gitter verwahrtes Fenster in den Kühe-Stall gehet, damit die Mägde desto leichter hören können, wenn bey Nacht-Zeit ein Stücke Vieh sich los macht, oder eine Kuh kalben will, oder sonsten etwas darinnen passiret.
K. Sind die beyden Thüren, welche aus dem Vorhaus und der Grase-Kammer in den Küh-Stall gehen.
L. Ist der Kuh-Stall auf viertzig Stücke Melck-Vieh.
M. Sind drey Thüren, so aus dem Kühe-Stall in den Vieh-Hof gehen, durch welche das Vieh aus- und eingetrieben, und der Mist durch die Mägde aus dem Stall auf die Miststäte geschaffet wird.
N. Ist die Grase-Kammer, darinnen der Stampff Trog, in welchem Kraut, Rüben, Mohren und dergleichen vor das Melck- und Mast-auch wenn dessen genug vorhanden, vor das Gälte Vieh mit der Kraut-Stampfe klein gemachet und zerstampffet wird, nebst denen Treber Kufen seinen Platz hat.
O. Ist eine Beykammer, darein Rüben, Kraut, Möhren, und anderes, vor das Vieh, verschlossen werden kan, damit nicht iederman darüber lauffen und davon wegnehmen möge.
P. Ist eine Pumpe oder Plumpe, welche auf beyden Seiten und vorn heraus bey
Q. drey Schläuche oder eingezapffte höltzerne Röhren hat, durch welche das Wasser heraus läufft: Wenn man aus einem von diesen dreyen Schläuchen Wasser haben will, so müssen iederzeit zween davon verstopfft werden. Will man aber die im Ofen der Gesinde-Stube eingemauerte Pfanne voll Wasser haben, so muß man erstlich die drey Schläuche an der Pumpe mit ihren Stöpseln genau genug verstopffen, hernach immer darauf los pumpen, da denn das Wasser aus dem Ständer der Pumpe in die darein gezapffte, und mit
R. bezeichnete Röhren, so unter der Erde liegen, und durch das Vor-Haus F bis an den in der Küche C bey.
S. befindlichen und hart an der Pfanne auf die Röhren aufgesetzten Ständer, aus diesem aber, vermittelst eines kurtzen Schlauches in gedachte Pfanne läuffet
T. Ist eine stehende Röhre oder Ständer ohne Schlauch, welcher kaum zwey oder drey quer Finger weit von dem Ständer S. auf denen, mit
V. bemerckten, nach und in den Kuh-Stall gehenden Röhren, eingezapfft ist. Auf diesen Ständer T wird ein höltzerner Trichter, wie man in denen Brauhäusern und Kellern zum Bierfüllen brauchet, gesteckt, und von einer Magd so viel warmes Wasser aus der Pfanne mit einer Gelte eingeschöpffet, als man

weiß, daß man zur Siede nöthig hat, da denn das Wasser durch gedachte Röhren V in den Ständer,

W. und aus diesem durch einen Schlauch in das bey

X. stehende Siede-Faß läuffet. Also daß man nicht mehr als eine einzige Person zum Plumpen und Einschöpfen nöthig hat.

Y. Bedeuten die auf beyden Seiten der Plumpe befindlichen Wasser-Tränck-Tröge vor das Vieh, und

Z. die eingemauerten steinernen Freß-Tröge der Kühe.

Durchgehends ist zu mercken, daß die Küh-Ställe zur Winters-Zeit warm, den Sommer über kühl, iederzeit trocken, hell und lüfftig, raumlich und sauber seyn, und dahero, wie oben bey den Kühen erwehnet, zum öfftern ausgemistet, bey warmen Wetter mit Wasser ausgeschwemmet, und damit es bald wieder darinnen trockne, die Fenster und Thüren offen, und die Lufft durchgelassen, insonderheit aber die abscheulichen Spinneweben, oder Kancker-Gespinste, welche von vielen abergläubischen Haus-Müttern, als eine bey der Vieh-Zucht besonders glückliche Sache, mit allem Fleiß geheget werden, abgekehret und ausgerottet werden müssen, weilen diese Spinnen-Hecken dem Vieh zu keiner Gesundheit, dem Futter zu keinem Saltz, dem Stall und der Haus-Magd zu keinem Ruhm, und denen hinein sehenden zu keiner Anmuth dienen. Im Saltzburgischen ist der Gebrauch, daß man denen Kühen und Ochsen nicht ausmistet, man führe denn den Dünger stracks auf das Feld, wie sonst insgemein mit dem Schaaf-Mist zu geschehen pfleget. Sie streuen aber dabey dem Vieh sattsam unter, damit dasselbe auf diesem linden Lager eine gute und sanffte Ruhe habe, welche noch überdieß damit vermehret wird, daß man denen Kühen und Ochsen, wenn sie liegen, unter dem Hals und Kopff mit der Streu gleichsam einen Polster unterleget. Das Futter wird ihnen in Kuh-Fassen, ohne Krippen und Rauffen vorgegeben. Und bey dieser Wartung sollen die Kühe starck, fett und sehr Milchreich werden. Man will aber diese Gewohnheit, was das seltene Ausmisten anbelangt, anderer Orten nicht annehmen, die Fütterung aus den Kuh-Fässern aber ist unter denen Bauren sehr gebräuchlich, welche denen Kühen das Brüh-Futter oder die Siede darinnen vorsetzen, das trockene Futter, als Stroh, Heu und Grummet aber, denenselben in Krippen, oder an deren stat in Rauffen vorlegen, weil sie entweder das Vermögen nicht haben, steinerne oder auch nur aus starckem Eichen-Holtz gehauene Tröge anzuschaffen, oder aber die darauf gehenden Unkosten scheuen. Kan ein Haus-Vater es so weit bringen, daß er gewölbte Küh- und andere Vieh-Ställe hat, so wird er nicht nur in Feuers-Gefahr, da das losgemachte und ausgejagte Vieh gerne wieder zurücke in die brennende Ställe läuft, den augenscheinlichen Nutzen finden, sondern es wird auch solches seinen Böden, die er über den Vieh-Ställen hat, um ein grosses verträglicher seyn, allermassen die darauf verwahrte Frucht oder Fütterung von dem Brodem und in die Höhe steigenden Gestanck nicht dumpfigt und übelriechend wird.

Kühe-Strick, ist ein ohngefähr drey Ellen langer Strick, mit einer Schleiffe an dem einen Ende, damit das andere durchgezogen werden könne, versehen, womit die Kühe bey denen Bauren, an stat der Ketten, in denen Ställen angehänget werden.

Kühle, Kühl-Schiff, Kühl-Stock, ist ein ablang viereckiates Gefässe oder Behältniß, gleich einem seichten Kasten, deren man an vielen Orten, zwey bis drey gleichsam Stuffenweise über einander stehen hat, damit man das Bier, wenn es in den Kessel oder in der Braupfanne genugsam gesotten hat, darein heben, und nach Nothdurfft, ehe es in den Gähr-Bottich oder Gier-Kuffen (wie mans einiger Orten nennet) gebracht wird, darinnen abkühlen lassen könne. Dieser Kühlen oder Kühl-Schiffe werden sonst gemeiniglich drey über einander gerichtet; weil aber nicht in allen Brau-Häusern so viel Platz darzu vorhanden, es wäre denn, daß man ein neues anlegte, da man sich der Höhe halber schon darnach richten könnte. Will man nun wissen, wie groß ein iedes solcher Kühle oder Kühl-Schiffe seyn soll, muß erstlich die Zahl der Viertel oder Eimer, die solche halten sollen, und denn die Tiefe des Biers, wie es in der Kühle lieget, bestimmet werden. Gesetzt nun, man wollte, daß ein Kühl-Schiff acht Viertel Bier Dreßdner Maaß in einer Tiefe von neun Zollen halten solle, so würde dasselbe im Lichten sechs und eine Viertel-Elle oder zwölf und einen halben Schuh lang, vier und eine halbe Elle oder neun Schuh breit und drey Viertel-Elle oder achtzehen Zoll, alles nach der Leipziger Elle gerechnet, tief genug seyn. Sollte aber das Bier also zu tief liegen, und man wollte es, zu schleuniger Abkühlung nur sechs Zoll tief haben, und nichts destoweniger den Halt der acht Viertel heraus bringen, so würde das Kühl-Schiff im Lichten sieben Ellen lang, sechs Ellen breit und funffzehen Zoll tief. Dergestalt hielten zwey solche Kühl-Schiffe über einander sechzehen Viertel, und bliebe in iedem obenher noch sattsamer Raum, welcher sodenn noch wohl drey Viertel darüber einnehmen könnte, daß das Bier gleichwohl weit genug unten liege. Nach Nürnberger Maaß hält eine Kühle von zwölff Fuß lang, neun Fuß breit, und anderthalb Fuß tief, wenn das Bier neun Zoll hoch drinnen stehet, vier und zwantzig Eimer. Soll aber das Bier nur sechs Zoll hoch darinnen stehen, und die Kühle doch von gleichem Gehalt seyn, so muß dieselbe im Lichten neun Ellen oder achtzehen Fuß lang und zwölff Fuß oder sechs Ellen breit, oder aber sechzehen Fuß lang und dreyzehen und einen halben Fuß breit, iedes mahlen aber funffzehen Zoll tief seyn, damit über der Tiefe des Biers allezeit noch neun

neun Zoll Höhe übrig bleibe. Die Kühlen sind von guten Föhrenen oder Kiefernen Pfosten auf das accurateste zusammen gespündet, und aussen herum mit Zwingen versehen, damit die Pfosten so wohl an dem Boden als an denen Seiten dergestalt genau zusammen getrieben werden können, daß nicht ein Tröpfflein durchzudringen vermag. Sie stehen auf eichenen Gerüsten, unter welchen man den Raum zum Füll-Lager anwenden kan. Wenn nun das Bier, nachdem es genug und gebührend gesotten hat, auf diese Kühlen oder Kühl-Schiffe gebracht worden, muß es daselbst abgebrochen, das ist, mit langen Stangen, an welchen vornen durchlöcherte Bretlein angemacht sind, auf- und abgerühret werden, bis es verlangter massen, genugsam abgekühlet. Hierauf öffnet man den Hahnen oder Zapffen an der untern Kühle, welche nächst bey dem Gähr-Bottich ist, dergestalt, daß das Bier entweder unmittelbar durch das nießingene an den Hahnen angemachte Wende-Rohr (so sich, wie an denen Feuer-Spritzen, hin und her wenden lassen muß) in den Gähr-Bottich läufft, oder man hänget unter das Rohr eine Rinne, durch welche das Bier in den Gähr-Bottich, er stehe gleich wo er wolle, lauffen kan. Wenn nun das untere Kühl-Schiff leer, wird der Zapffen in dem obern geöffnet, aus welchem denn das Bier in das untere Kühl-Schiff, und aus diesem in den Gähr-Bottich läufft. Wo dergleichen Kühlen, oder Kühl-Schiffe nicht gebräuchlich sind, hat man etliche so genannte Kühl-Dösen, oder Kühl-Fasse, welche man absonderlich im Sommer nur zur Helffte anfüllet, und also das Bier darinnen abkühlet.

Kühn, siehe Kiehn.

Kühn-Baum, oder **Kühn-Föhren**, suche Föhren.

Kühn-Aus, siehe Kiehn-Aus.

Kühn-Schroten, suche Ginst.

Küllen, siehe Caninichen.

Kümmel, ist dreyerley Sorten: Garten-Kümmel oder Römischer Kümmel, Feld- oder Wiesen-Kümmel, und Schwartz-Kümmel. Der Garten- oder Römische Kümmel, der auch Pfaffen-Kümmel, Kramer-Kümmel oder Welscher Kümmel, genennet wird, hat eine weisse und dünne Wurtzel, aus welcher ein anderthalb Spannen-hoher mit vielen Neben-Zweigen besetzter Stengel kommt. Die Blätter sind fast dem Fenchel Kraut gleich, iedoch kleiner und kürtzer. An den Gipffeln der Stengel und Zweige gewinnet er schöne Dolden oder Kronen, wie der Fenchel, mit vielen Blümlein, darauf folget der Saamen, welcher aus grossen länglichen grauen Körnern, die eines starcken lieblichen Würtz-Geruchs und etwas bittern und scharffen, iedoch dabey angenehmen Geschmacks sind. Er wächset in warmen Ländern, als in Egypten und andern Africanischen Provintzen, auch in der Insel Maltha, allwo man noch eine kleinere, weisse und dem Anis ähnliche Art hat, die von einem süssen Geschmack ist. Bey uns in Deutschland wird er nur zur Lust in denen Gärten gebauet, und der beste Saame davon häufig aus Italien zu uns gebracht. Er dienet wider das Bauch-Grimmen, Winde und Blähungen, wehret den kalten Flüssen, und ist eine treffliche Haupt-Stärckung. Etliche Tropffen von dem aus diesem Saamen destillirten Oel in einem Löffel voll weissen Wein, oder anderm Getränckе eingenommen, ist sehr gut wider das Grimmen und Leibwehe, so von Kälte und Winden verursachet wird. Auf den Nabel gestrichen, hat es gleiche Wirckung; und wenn es auf den Wirbel des Hauptes gestrichen wird, vertreibt es den Schwindel und steuret den kalten Flüssen. Der Feld- oder Wiesen-Kümmel so auch Karbe, Karve, oder Garven, Matten-Weg oder Spritze-Kümmel, genennet wird, hat hohle knopfigte Stengel, so bey zwey Ellen hoch werden. Die Dolden oder Kronen blühen weiß, und bringen hernach den Saamen, welcher um ein merckliches kleiner, als der vorhergehende ist. Er wächset zwar wild auf denen Wiesen und Feldern, wird aber auch in den Gärten gebauet. Er hat in einer Haushaltung seinen vielfältigen Nutzen, indem er unter das Brot gebacken, unter die Quarck- und Ziesen-Käse vermenget, auch an Fleisch, Fisch und andere Essen, denenselben einen lieblichen Geschmack zu geben, auch ein Brantewein, der sonderlich denen Blähungen widerstehet, davon gebrannt wird, um welches Uibels willen man auch die warmen Bier-Näser mit Kümmel erfunden hat. Die Wurtzel, wenn sie noch zart und frisch ist, kan man wie Peterßilien an allerhand Fleisch kochen, oder auch zum Salat wie die Zucker-Wurtzeln gebrauchen. Der Saamen wird auch mit Zucker überzogen, und als eine gute Magen-Stärckung gebrauchet, reiniget die verschleimte Brust, und stillet das Reissen im Leibe. Das daraus gezogene Oel, ist ebenfalls zu allen diesen Zufällen nützlich zu gebrauchen. Der schwartze Kümmel, hat einen hohen Stengel, grüne zerschnittene Blätter, weisse oder bleich-blaue Blumen, und bringet in einem Knopff einen kohlschwartzen Saamen; dieser, wenn er gut, soll dick-körnig, eines guten scharffen Geruchs und Geschmacks seyn; er stärcket das Haupt, wehret dem Schwindel, stillet das Bauch-Grimmen, und ist vortrefflich gut wider die wütenden Hunds- und anderer giftiger Thiere Bisse. Die Wurtzel stillet das Bluten, wenn sie zerbissen und in die Nase gesteckt wird. Den Hünern streuet man schwartzen Kümmel unter anderm Futter vor, damit sie desto besser legen.

Kümmerer, heisset bey der Jägerey ein Hirsch, welcher, wenn er an seinem kurtzen Wildpret, durch einen Schuß oder auf andere Weise verletzet wird, sein Gehörne gantz ausser der Zeit wirfft, und verecket oder schläget, auch nicht förmlich wieder aufsetzet, sondern nur kurtze und krumme Enden bekömmet.

Kümmer-

Kümmerlinge, heisset man an einigen Orten des Reichs, die gar kleinen sogenannten Pfeffer-Gurcken, siehe Gurcken. Sonst aber bedeutet es auch ein im Wachsthum begriffenes Thier, welches sehr im Wachsen zurück bleibet.

Kün, siehe Kiehn.

Kün-Baum, Kün-Föhren, suche Föhre.

Küniglein, siehe Caninichen.

Kün-Rus, suche Kiehn-Rus.

Kürbis, Kürbs, ist eine nützliche Garten-Frucht, welche so wohl in der Küche, als zur Artzney gar nützlich zu gebrauchen ist. Sie sind so wohl der Gestalt, als ihrer Grösse nach, sehr unterschieden. Die gemeinsten und bekantesten bey uns sind: Der grosse platt-runde Kürbs mit weissen Blumen; der grosse runde Kürbis mit gelben Blumen und rauhen Blättern. Der lange oder Trompeten-Kürbs; der Flaschen-Kürbs, welchen man von verschiedener Grösse hat. Ferner giebt es grosse Frantzösische gemarmorirte, mittelmäßige oder Holländische runde gemarmorirte. Die grossen langen grünen Frantzösischen. Die Wartzen-Kürbse, welche auswendig voller Puckeln oder Wartzen, inwendig aber Gallbitter sind. Die von ihrer Gestalt also genannte kleine Stern-Kürbse; Pomerantzen-Kürbse; kleine Birn-Kürbse und andere mehr. Ihre Schale ist hart, anfänglich grün, hernach weiß, gelb oder flecking. Man pflantzet die Kürbs-Kerne im Zunehmen des Mondes im halben April an einem luftigen Ort, wo sie ein gut Theil Sonne haben können, in ein gutes feuchtes Erdreich, welches mit kurtzer Mist-Erde wohl gedünget und zugerichtet ist. Wenn man verfaulten Mist aus heimlichen Gemächern haben kan, ist ihnen solches sehr vorträglich, und werden die Kürbse weit grösser davon. Der Saamen oder die Kerne müssen vorhero einen halben Tag eingeweichet seyn, und nachgehends fleißig begossen werden: Denn die Kürbse haben diese Natur, daß sie keine Feuchtigkeit zu überflüßig bekommen können. Bey heissem trockenen Wetter müssen sie alle Abend aus einem Teiche oder Graben wohl begossen werden: Denn das kalte Brunnen-Wasser ist ihnen schädlich. Wer sie nicht alle Tage begiessen will, der setze nur einen kleinen Napff mit Wasser an die Wurtzel, lege einen wollenen Lappen, der vorhero durchaus genetzt ist, mit einem Ende darein, mit dem andern Ende aber an die Wurtzel, also, daß sich die Feuchtigkeit fein zu derselben ziehen kan, und wenn der Lappen das Wasser heraus gezogen hat, muß der Napff allemahl wieder voll gegossen werden. Wenn sie anfangen zu wachsen, und ihre Früchte sich sehen lassen, so muß man über zwey der grossen nicht an einem Rancken lassen, die andern soll man alle abnehmen, damit dieselben desto gröſſer werden können. So man auch die Rancken vornen an der Spitze abnimmt und aufhält, werden die Kräffte alle in die Frucht gehen, und dieselbe desto gröſſer werden. Unter die etwas erwachsenen muß man Ziegel-Steine legen, solchenfalls werden sie an der blossen Erde nicht unförmlich werden, sondern auch desto besser zeitigen können. Man muß sie auch bisweilen umkehren, damit das unterste Theil auch von der Sonne bestrahlet, und auf diese Art gleichfalls reiff werden möge: iedoch muß man behutsam damit umgehen, daß der Stiel nicht abgehet. Was die kleinen Kürbse, auch Flaschen- und Stern-Kürbse anbelanget, als welche gerne an warmen Sonnen-reichen Orten wollen gepflantzet seyn, muß man solche an einem Zaun oder Wand an einem Geländer auf- und in die Höhe ziehen, weil sie an der Erde nicht so wohl fortkommen als die grossen. Wenn die Kürbse recht reiff, müssen sie mit dem Stiel abgeschnitten, und nicht alsobald in die warme Stube gebracht, (sonderlich die grossen) sondern so lang, bis es anfänget, zu gefrieren, in einer lufftigen Kammer oder andern temperirten Ort, auf trockene Breter ieder besonders hingelegt, oder, wenn sie nicht reiff geworden, bey Tage an die Sonne gestellet werden, bis man sie nach und nach verspeiset, da denn der Saame heraus genommen, und vor den Mäusen wohl verwahret wird, welcher sich drey Jahr lang hält, ehe er verdirbt. Einen Kürbis gröſſer, als andere zu machen, soll man einen jungen wählen, der einer Faust groß ist, und in demselben, neben dem Stiel einen dreyeckigten Spund ausschneiden, ein fisches Senff-Korn hinein stecken, und den Spund wieder darauf thun, dieser verwächset mit der Zeit, und das darein verborgene Senff-Korn kommet auch zum Wachsthum, und treibet oder schwellet den Kürbs also auf, daß er seine natürliche Grösse zum wenigsten dorpelt erlanget, doch bleiben dieselbigen nicht so lang, als die andern. Man hat davor, daß die Kerne, die in den Kürbsen in der Höhe wachsen, lange und subtile Kürbse, die in der Mitte grobe und dicke, und die im Grunde breite Kürbse hervor bringen. Ausser dem aber ist bekannt, daß ihnen ihr natürlicher Wuchs verändert, und sie, wenn sie im besten Wachsen, durch Binden und dergleichen in mancherley Formie gebracht, auch in deren Schale Figuren nach Gefallen eingeschnitten werden können, die sich bey dem völligen Wachsthum nach Verlangen darauf präsentiren. Aus denen grossen, sonderlich denen Flaschen-Kürbsen machet man, wegen ihrer harten und festen Schalen Trinck-Geschirre, oder brauchet sie sonsten, wenn sie groß sind, zu Gefässen, allerley darinnen zu verwahren. Wenn man auf der Reise ein Pferd mit Safft aus Kürbis-Blättern bestreichet, sollen ihm die Fliegen und Bremen nichts thun können. Die Kürbisse sind wässerig und kühlend, geben eine schlechte und nicht allzu gesunde Nahrung. Aus denen grossen wird gemeiniglich mit Milch ein Mus gekocht; die Stern- und andere kleine Kürbisse aber, werden der Länge nach in etwan zwey quer Finger breite

Stücken

Stücken zerschnitten, die Kerne heraus gethan, und die äussere Schale herunter geschnitten, die Stücken im Wasser weich gekocht, solches davon abgeseigt, dagegen eine Fleisch-Brühe daran gegossen, und mit Ingber und Pfeffer wohl abgewürtzet, oder mit untermengter Semmel und Eyern, guten Rahm und Gewürtze in einer Torten-Pfanne gebacken, oder mit Zwiebeln in brauner Butter gebraten; oder mit Fleisch-Brüh, Eyern, geriebenen Parmesan-Käs und Gewürtze eine Suppe davon gemacht, welche mit ein wenig in Oel oder Butter gerösteter Petersilie bestreuet wird. Man pfleget auch aus gesottenen Kürbissen, mit Butter, Eyern und Petersilie Klöser zu machen. Die äusserften zarten Schossen an den Kürbis-Stengeln bricht man ab, wo sie am weichsten und zartesten sind, brühet sie, lässet dieselben in einem Durchschlag sauber abtropffen und kalt werden, und macht sie mit Baum-Oel, Essig, Saltz, und ein wenig Pfeffer zu einem Salat an; man kan sie auch warm mit einer Fleisch Brühe, so mit Muscaten-Blüte, Pfeffer, Ingber und Saltz gewürtzet ist, oder mit Butter, wie eine Spargel-Brühe zurichten. Aus Kürbissen wird auch folgender Gestalt ein Brot gebacken: Man nimmt nemlich großbauchichte runde und wohlreiffe Kürbisse, schneidet sie in viel dünne Schnittlein, nachdem die auswendige harte Schale vorhero weggeschnitten, und auch das inwendige Weiche mit dem Messer sauber abgeschabt worden, wirfft solche in einen Kessel mit siedendem Wasser, und lässet sie darinnen kochen, denn wenn sie eine gute Zeit sieden, verlieren sie den grasichten widrigen und unannehmlichen Geruch und Schmack, und werden lieblicher und besser; wenn sie nun zu einem Mus gekocht sind, druckt man sie mit den Händen durch ein Sieb, damit die noch etwan unzerkochten, holtzigten Theile zurücke und abgesondert bleiben müssen, darnach mischet man darunter das dritte Theil Mehl, und machet Brot daraus, wie sonst; dieses Brot hat eine gute Krafft zu nähren, und ist so dauerhafft, als immer ein Brot seyn mag, iedoch schmeckt es besser und lieblicher, hat auch ein besseres Ansehen, wenn es frisch, als altbacken ist. Zwey besondere Nutzbarkeiten sind nicht zu vergessen. Man kan aus Kürbissen bey gelindem Feuer und Umrühren einen schönen süssen Safft sieden, welcher nicht nur dicke wie ein Syrup, sondern auch endlich gar zu Zucker, welcher erst wie Honig-Zucker wird, gesotten werden kan. Wenn er schön weiß raffiniret und zu einer völligen Härte gesotten werden könnte, als welches noch zu versuchen und zu erfinden ist, so würden wir solcher Gestalt unsern Zucker selbst haben, und wenigstens der gemeine Mann, an stat des fremden Gewächses, dafür iezo so viel Geld aus Deutschland, indem auch der geringste Bauer Zucker braucht, geführet wird, diesen Kürbis-Zucker brauchen können. Den süssen Safft brauchen einige Bauern, die es als ein Geheimniß halten, wircklich, um ihre Kuchen und Breye zu versüssen. Wenn man nun die Kerne, ehe man sie stecket, vorher in Milch oder nur Wasser, worinne Zucker zerlassen ist, weichet, so werden sie von Natur desto süsser. Die andere Nutzbarkeit ist diese: Aus denen Kernen, wenn man ihrer eine Menge sammlet, kan man ein vortrefflich-schönes und überaus süsses Mehl machen, welches noch viel besser als das Krafft-Mehl ist, und zu allerhand gebackenes, wie auch zu sehr delicatem Gemüs gebrauchet werden kan. Ein Haus-Wirt, welcher nicht immer nur alles bey denen alten Löchern bleiben lässet, sondern immermehr Nachricht von denen Wirckungen seiner Früchte einzuziehen, und durch Versuche zu erhalten trachtet, wird so wohl hier, als bey allen andern Dingen, immermehr Nutzen entdecken können. Und eben das ist eine Haupt-Regel der Wirtschafft, daß man immer auf Verbesserungen sehen müsse. Hätten die Alten solches nicht gethan, woher wüsten wir iezo schon so vieles? Endlich ist auch noch etwas von dem medicinischen Nutzen der Kürbisse zu gedencken. Aus dem Saamen, der einer von denen vier grossen kühlenden Saamen ist, wird in denen Apothecken mit Pappel- und Erdbeer-Wasser eine Milch oder vielmehr Milch-Wasser gemacht, welches alle febrilische Hitze löschet, die Nieren- und Lenden-Schmertzen stillet, das Brennen des Urins vertreibet, und den Schlaff befördert. Das von unreiffen Kürbsen destillirte Wasser, wird entweder äusserlich mit leinen Tüchlein über hitzige Geschwulsten geschlagen, oder wider die grosse Hitze in Fiebern innerlich gebraucht, und etliche Loth davon getrunken. Durch den Rauch von denen angezündeten Kürbissen, können die Mücken und ander dergleichen Ungeziefer aus den Gemächern vertrieben werden. Die frischen Kürbs-Blätter über die Brüste geleget, machen denen Weibern die Milch verseihen. Von denen Citrullen und Coloqvinten, so beydes Arten von Kürbissen sind, ist bereits an gehörigem Orte Erwehnung geschehen.

Küthe, siehe Köthe.

Kütt, suche Kitt.

Kütt, werden an einigen Orten ein Volck Rebhüner genennet.

Kütten, siehe Qvitten.

Kummet, Kommet, Kummt, ist ein von zweyen krummen, unten etwas breiten, oben aber schmälern, und denen Ochsen-Hörnern gleich geschweifften Stücken Holtz (welche dahero Kummet-Hörner genennet werden) zusammengesetztes und von dem Sattler mit ausgestopftem Leder oder Leinwand ausgebundenes Pferd-Zeug, welches man denen Zug- und Acker-Pferden um den Hals hängt, damit sie, weil vornen in denen auf beyden Seiten eines ieden Kummets befindlichen eisernen Ringen die Brust-Ketten, an diesen aber die Halt- oder Deichsel-Ketten, (womit die Pferde an die Deichsel gespannet werden) befestiget sind, an

denen

denen Seiten aber, die Stränge mit denen Seiten-Blättern oder Reit-Scheiten, so an die Ort-Scheite der Waage geschleifft sind, sich befinden, ihre Hälse im Ziehen nicht beschädigen mögen, welches doch zuweilen geschiehet, wenn nemlich die Kummte nicht gut anpassen, oder nicht sattsam mit Wolle und Haaren ausgestopffet oder gefüllet sind. Die leinenen oder mit Leinwand überzogenen Kummte, welche die Pferde nicht so leichte drücken und brennen, als die ledernen, werden ver die Acker-Pferde gebraucht, und daher Acker-Kummete, die ledernen aber Fahr-Kummte genennet. Oben auf dem Kummet zwischen denen Kummet-Hörnern, ist eine lederne Decke aufgenehet, welche verhindert, daß das Regen-Wasser das Kummet nicht durchnetze; und wird die Kummet-Kappe genennet.

Kumps-Kraut, wenn man von dem weissen Sommer- oder Winter-Kopff-Kohl, oder sogenannten Cappes-Kraut, kleine Häupter in vier oder mehr länglichte Theile oder Stücken schneidet, dieselbigen in Wasser kochet, und hernach, wenn sie kalt worden, in kleine Fäßlein mit Saltz, Kümmel, Dille, Wachholder-Beeren ꝛc. einleget und gähren lässet, so heisset solches ein Kumps-Kraut, welches hernach in Küchen bereitet, und als ein gut Essen aufgetragen wird.

Kundel-Kraut, wird in Oesterreich ein Grendel oder Feld-Poley genennet. Siehe Grendel.

Kundschafft, ist ein Wort, welches Sachen anzeiget, darauf in der Wirtschafft sehr zu sehen. Denn überhaupt heisset es so viel als andern bekannt seyn; und wiederum viele Bekanntschafft haben, und viele Leute kennen, die uns in unsern Wirtschaffts-Geschäfften und in unserm Verkehr mit Diensten, ihrem Credit, ihrer Freundschafft, ihrer Recommendation, ihrem Zeugniß, mit Geldeswerth und Geld dienen, und bey denen wir wieder unsere Güter an den Mann bringen müssen. Wie solches aber nicht nur ehrliche, und zu diesem allen geschickte Leute seyn müssen: also erlanget man solche Kundschafft seiner Seits durch einen ehrlichen Wandel, durch gute Waare und Arbeit, durch Geschicklichkeit, durch Freundschafft, durch Reisen, durch Correspondentz, durch gute Bedienung, durch Verbesserung und Verbergung seiner Fehler, durch freundlichen, höflichen und gefälligen Umgang, durch Liebes-Dienste, durch Behutsamkeit die Menschen zu prüfen, und endlich überhaupt durch gute und ordentliche Wirtschafft, die aber auch der Geitz und Wucher nicht verhaßt macht; daher man siehet, wie der Geitz, der Hochmuth, die Wollust und Verschwendung in der Wirtschafft so viel schaden. Hiernächst aber so heisset Kundschafft auch dasjenige Zeugniß und Attestat, welches das abziehende Gesinde von seiner Herrschafft wegen ihres Verhaltens und der Endschafft ihres Dienstes erhalten, die neue Herrschafft aber vor allen Dingen verlangen muß. Sonderlich wird bey denen Gesellen der Handwerker ihr Attestat, so sie nach dem jüngsten Kayserlichen Mandat von denen Misbräuchen der Handwercker haben müssen, auch die Kundschafft genennet. Bey Barbier-Stuben aber heisset die Anzahl derer Barbier-Gäste die Kundschafft, ja diese werden Kunden genennet.

Kunst, heisset eigentlich eine besondere und nicht allen gemeine Geschicklichkeit des Leibes, die vermittelst einer natürlichen und erlangten Fertigkeit derer erkennenden Kräffte, sonderlich aber einer lebhafftigen Empfindung und Einbildungs-Krafft, durch einigen Unterricht, vornemlich aber durch lange Uibung entstehet, um gewisse Bewegungen, die andern Menschen nothwendig, nützlich und angenehm sind, zu machen, und dadurch allerhand künstliche Wercke und Veränderungen in cörperlichen Materien zuwege und herfür zu bringen. Es bestehet also die Sache nicht so sehr in einer speculativischen oder blossen scharffsinnigen Erkenntniß, als vielmehr in der Ausübung und in einer wircklichen geschickten Arbeit, welche nur eine gemeine Erkenntniß der Dinge erfordert. Indessen da es doch auch Arbeiten giebt, die eine scharffsinnige Erkenntniß zum Grunde haben, dieses aber die gelehrte Erkenntniß heisset; so kan man sie überhaupt in gelehrte und gemeine Künste, welche letztern nur eine gemeine Erkenntniß voraussetzen, eintheilen. Von beyden giebt es eine grosse Menge. Nur muß man als ein Wirt dabey auch sehen, ob sie Brot bringen. Denn die brotlosen Künste achtet ein Wirt nicht. Ja unter denen nützlichsten Künsten muß man eine oder mehr von solchen erwählen, dazu man sich nicht nur ausnehmend schicket, sondern die auch vielen Leuten dienlich und angenehm, überhaupt aber nicht von göttlichen und menschlichen Gesetzen verboten sind. Eine oder mehr Künste also verstehen, ist ein Grund andern zu dienen, und der natürlichste erste Weg, anderes Vermögen zu erlangen. Daher von einer guten Kunst gesaget wird, sie habe einen güldenen Boden. Die Handwercker sind von denen Künsten noch unterschieden. Denn ob wohl Handwercker sind, bey welchen eine Kunst dazu kommt, die deswegen künstliche Handwercker heissen; so sind doch die übrigen bisher nicht eigentlich zu ziehen, und werden deshalb gemeine Handwercker genennet, die aber deswegen nicht verächtlich sind. Unter solchen kan nun zwar ein und anderer Meister besondere schöne Arbeit vor andern machen, und deswegen ein künstlicher Meister, gleichwohl aber noch kein Künstler im eigentlichen Verstande heissen. Mit denen Handwerckern ist auch meistentheils, weil sie leicht und von vielen getrieben werden können, da denn einer den andern verderbet, ein Monopolium oder Propolium oder die Innungs-Rechte verknüpfet. Allein, weil eigentliche Künste schwer, und sich nicht vor iedes schicken, so sind dieselben, damit

mit es nicht an Leuten darinne fehle, sonderlich wenn sie sehr nöthig und nützlich sind, insgemein frey. Am allermeisten aber nennet man die gelehrten Künste aus diesem Grunde freye Künste. Bey denen andern aber hat die Deutsche Innungs-Sucht meistentheils neuen Handwercks-Zwang zum grossen Schaden derer eigentlichen Künste bey uns eingeführet.

Kunst, siehe Wasser-Kunst.

Kupffer, wird unter die schlechteste Metalle gezählet, so man nebst dem Eisen, Stahl und Zinn und Bley in der Wirtschafft häufiger als Gold und Silber nöthig hat. Es bestehet aus Schwefel, Vitriol und Queckſilber, führet auch sonst insgemein etwas Gold bey sich, ist daher das geschmeidigste, kan im übrigen nicht alsbald in Fluß gebracht werden, sondern glüet lange im Feuer, und werden daraus wie von andern Metallen verschiedene Praeparata gemacht. Wenn man ihm also einen Zusatz von Zinn giebet, da ohngefehr zu einem Centner Kupffer ein Viertel Centner Zinn zu rechnen, und dieses zusammen schmeltzet, so entstehet ein vermischt Metall, daraus man Canonen, Mörser und dergleichen zu giessen, auch solches Glocken-Speise zu nennen pfleget u.a.m. Einige theilen dasselbe daher in schwartzes, rothes und gelbes ein, davon ist das erste nicht so sauber und reine als das andere, das dritte aber ist das mit andern Metallen vermischte. Das meiste wird aus Kiesen und andern Ertzten geschmoltzen, das wenigste aber findet man gediegen, und zwar in nicht allzugrossen Körnern, die als Tröpflein an den Ertzten hangen. Die bekanntesten Oerter, wo selbiges gegraben wird, sind Italien, Dännemarck, Schweden, Ungarn, Pohlen, Bohmen, Oesterreich und Deutschland, unter diesen ist das Schwedische, wo man es haben kan, das beste, sonderlich zum bauen; das Ungarische ist noch etwas feiner, und wird daher in Müntzen gebraucht; das Italiänische, wie auch das Lothringische giebt jenen nicht viel nach, das Deutsche aber wird vor das geringste gehalten. Wenn nun das Kupffer von seiner Unart, wie auch von Silber und Bley auf den Seiger-Hütten geschieden worden, nennet man es Gar-Kupffer, da es denn auf den Kupfer-Hammern in eiserne Tiegel gegossen, und ein solcher Guß ein hart Stück geheissen wird, welche Stücke man hernach abpuchet, das ist, kleiner hauet, um Kessel und dergleichen Sachen daraus zu machen, oder sonst zerschrotet, und zu allerley Gebrauch ins kleine bringet. Was unter dem Schlagen vom Kupffer abspringet, davon wird das grobe, so wie breite dünne Schieffer abspringet, Kupffer-Schlag, das zärtere und noch dünnere aber Kessel- oder auch Kupffer-Braun genennet. Wenn das Kupffer rostet, entstehet eine grüne Farbe, solche findet sich theils in den Kupffer-Gruben, wo an die Steine, so etwas Kupffer halten, sich dergleichen anhänget, theils auch an das Gar-Kupffer sich anleget und davon herab schaben lässet, wenn es vorhero sonderlich mit Eßig oder einer scharffen Materie genetzet worden, und diese Farbe heisset Kupfer-Grün. Aus diesem Metall werden sehr viel, sonderlich bey einer Haushaltung gantz unentbehrliche dauerhaffte Gefässe, und dergleichen Geräthschafft verfertiget.

Kuppel, Koppel, Hunde-Kuppel, sind zwey Hunde-Hals-Bänder, welche mit Keitgen an einander gefüget sind; damit je zwey und zwey Jagd-Hunde, wenn man ihnen solche um den Hals geschnallt, mit einander lauffen und beysammen bleiben müssen.

Kuppel Jagd-Hunde, bestehet bey der Deutschen Jägerey aus Dreyen, bey der Französischen aber nur aus zweyen. Man braucht auch an stat Kuppel, das Wort Strick. Also sagt man: Mit einem Strick oder mit zweyen Stricken Wind-Hunden aufs Hasen-Hetzen reiten: das ist mit dreyen oder mit sechs Wind-Hunden ꝛc. Es wird aber deswegen also genennet, weil allezeit drey Hunde mit dem Hetz-Riemen oder Hetz-Strick zusammen gehalten oder gekuppelt werden.

Kuppel Pferde, heisset eine gewisse Anzahl Pferde, von dreyzehen, vierzehen, funffzehen, auch mehr oder weniger Stücken, welche mit Stricken in gewisser Weite hinter einander gebunden sind, also daß des andern sein Zaum oder Halffter an des vördersten seinen Schweiff fest gebunden, und so fort, dahero, wo das erstere hingezogen oder geritten wird, die andern alle folgen müssen. Solchemnach heissen Kuppel-Pferde diejenigen, so aus einer solchen Kuppel gekaufft worden.

Kuppel, Koppel, bedeutet auch eine Gemeinschafft, die zwey oder mehrere an einem Dinge haben; also heisset eine

Kuppel- oder Koppel-Jagd, wenn ihrer zwey oder mehrere die Jagd mit einander gemeinschafftlich besitzen. Es wird aber die Kuppel-Jagd auf verschiedene Art und Weise exerciret, und zwar entweder also, daß zum Exempel ihrer zwey sich des Jagens reciproce oder gegen einander bedienen, und Cajus in des Titii, und hinwiederum Titius in des Caji Waldung und Revieren jaget; welches gemeiniglich auf den vermengten Feldern und Gütern geschiehet; oder aber, es hat Titius in des Caji Waldung das Mit-Jagen, hingegen aber Cajus darff sich desselben in des Titii Waldung nicht gebrauchen. Man findet auch Kuppel-Jagden, daß ihrer zwey, nemlich Cajus und Titius in des Mevii, als eines dritten Revier, die Jagd zugleich haben, ohne daß dieser mit jagen darf, als welchem solcher Gestalt nur das Eigenthum des Grund und Bodens, nebst der Jurisdiction oder Obrigkeit zugehöret. An einigen Orten, besonders aber in Thüringen, wird es mit denen Kuppel-Jagden also gehalten, daß, wenn Bartholomäi vorbey ist, niemand seinen Nachbarn, oder denjenigen, der mit ihm zu jagen hat, fragen darf: ob er jagen wolle oder nicht, sondern wer eher kommt, der hat den Vortheil zum Ja-

gen,

gen, und wenn gleich sein Grentz-Nachbar kommt, so muß er doch, als der letzte, weichen, wenn er, als der erstere, nur ein Garn angebunden hat. Wiewohlen es auch anderer Orten in einigen Stücken anders gehalten, und dabey dieses observiret wird, daß, wenn gleich ihrer zwey oder mehrere eine Kuppel-Jagd mit einander gemein haben, mithin iedweder besonders, ohngehindert des anderen, Jagen und Weydwerck treiben darff, iedennoch zu Herbst-Zeiten, und nach der Wein-Lese, das erste Jagen von allen Theilen sämtlichen, auf zuvorher beschehene nachbarliche Vergleichung, verrichtet, und was davon gefangen, in so viel Theile, als Personen sind, denen die Kuppel-Jagd zustehet, ausgetheilet wird.

Kuppel-Fischerey, heisset eine Fischerey, zu welcher zwey Nachbarn gleich berechtiget sind. Sie wird in wilden Fisch-Wassern, Seen, Flüssen, Bächen ꝛc. woran dies- und jenseits eine andere Herrschafft mit ihren Gütern stösset, exerciret, und ist fast gleicher Art mit der Kuppel-Jagd.

Kuppel-Netze, ist ein leichtes Wild-Garn, welches im Busen sechzig gute Schritte stellet. Die Leinchen, davon ein solches Garn gestricket wird, sind neunfädenig oder neunschäfftig, in der Dicke einer Trommel-Leine, aus recht klarem ausgebechelten Hanff geschlagen. Die Maschen oder Schmassen kommen sechs Zoll ins Gevierte, und ist ein solches Garn sechzehen solche Schmassen hoch; die Knoten werden über der Rück-Banck dichte zugezogen. Die Ober- und Unter-Leinen kommen von zwantzig Faden, wiewohl dünner, als an einem schweren Wild-Garn. Am Gewichte kommet ein solches Kuppel-Netze über anderthalben Centner, und an Gelde ohngefehr auf sechzehen Thaler zu stehen. Es kan dasselbe auf einem grossen Haacken, von drey Ellen lang, gar füglich von zwey Mann, welche auch einander im Aufstellen und Fangen helffen können, getragen werden.

Kuppel-Trifft und Kuppel-Weide, oder Mit-Weide, ist eine Trifft, Hut oder Weide, worauf zwey oder mehr Dorffschaften oder Gemeinden ihr Vieh zu treiben, zu hüten und zu weiden berechtiget sind. Es entstehen solche Triften noch aus der alten Deutschen Verfassung, da wenig Land zu Acker angebauet, und kein Mangel an Weyde, ja da alles Land in Ansehung der Vieh-Zucht gemein war. Es ist aber nunmehro eine sehr verderbliche Sache in der Vieh-Zucht, und zu wünschen, daß dieselbe abgeschaffet, die Triften aber getheilet würden. Man kan hiervon D. Rünolds oeconom. experimentalem nachsehen.

Kurtzes Wildpret, ist ein Jäger-Terminus, und werden von ihnen die Geilen oder Hoden eines Hirschen also genannt.

Kutsche, heisset insgemein ein vierrädriger Wagen, der mit einer Decke oder einem so genannten Himmel versehen, im übrigen aber nach der Absicht, zu was vor einem Gebrauch er nemlich dienen soll, zusammen gebauet und ausgeputzet ist, und eben dahero auch unterschiedene Benennung bekommt. Denn ein anders ist eine Stadt- oder vielmehr Staats-Kutsche, so man auch eine Carosse zu nennen pfleget, die vielmahls auf das zierlichste und allerprächtigste gebauet; ein anders ist ein Reise-Wagen oder Post-Kutsche, die schon stammhafftig und auf die Dauer, darneben aber doch nicht gar zu schwer gemacht seyn muß; ein anders ist eine gemeine oder sogenannte Mieth-Kutsche, und denn eine Land-Kutsche, die mit vielen Gütern bepacket werden kan. An allen muß befindlich seyn, ein gutes, tüchtiges, wie auch wohl proportionirtes Gestelle, und auf demselben ein bequemer Kutsch-Kasten, der entweder unmittelbar auf die Bäume des Gestelles befestiget, oder mittelst starcker Riemen in die Schwebe zwischen das Gestelle gehangen wird.

Kuttel-Flecke, Kuttel-Wamme, siehe Caldaunen.

Kybitz, suche Kibitz.

Laab, Lab, Laff, Lupp, Käse-Häute, Käse-Laab, Renne, Rogen, heisset eigentlich die in dem Magen eines Sog-Kalbes befindliche Säure, oder die annoch unverdaute Milch, so das Kalb von der Mutter gesogen, ehe es noch was anders genossen, als welche auf gewisse Art zugerichtet, die Milch gerinnen macht, daß man Käse daraus verfertigen kan. Es wird aber das Laab folgender Gestalt zubereitet: Man wäschet den Kälber-Magen sauber aus, und liesel die darinnen befindliche Milch-Körner oder Klösichen heraus, klaubet die Haare davon, und wäschet sie auch fein rein, saltzet hernach den Magen ein, und lässet ihn drey Tage im Saltze liegen; siedet ferner fünf oder sechs Eyer, bis sie hart sind, hacket sie klein, und menget sie mit den Milch-Klösichen unter einander, thut auch ein wenig Mehl darunter, saltzet es, und knetet es wohl durch einander, füllet es wieder zusammen in den eingesaltzenen Magen, und hänget solchen ohngefehr drey Wochen in den Rauch, und nach diesem, wie sonst ein geräuchertes Stücke Fleisch, in die Lufft, daß er nicht stinckend oder madicht werde. Am einfältigsten aber geschicht es, wenn man in den zubereiteten Kälber-Magen süssen Qvarck füllet, ihn mittelmäßig presset, und wie einen Käse trocknen lässet. Ein solcher Laab-Sack hält sich überhaupt nicht viel über ein Jahr. Es ist aber kein Zweifel, daß man nicht auch andere Vieh- ja Kuh-it. zur Schaafs-Milch Schaafs-Mägen brauchen konne. Will man nun die Milch stellen oder laben, das ist, gerinnen machen, davon unten gehandelt wird, so schneidet man ein wenig davon in einen Löffel voll Milch, und giesset es unter die andere Milch, von welcher der Rahm oder die Sahne abgenommen worden, so gerinnet sie in kurtzer Zeit; Denn rühret man

es

es um, daß es keine Matten werden, und leget es sodenn in die Käse-Näpffe. Oder: Man nimmt den ausgewaschenen eingesaltzenen Magen, und streifft ihn an ein Holtz, daß er in der Lufft hart treuget; siedet ein Töpfflein voll Saltz-Wassers, lässet es kalt werden, schneidet ein Stücklein vom getreugten Magen, wirfft es in das kalte Saltz-Wasser, und nimmt sodenn einen Löffel voll von diesem Saltz-Wasser, da das Stücklein Magen innen lieget, und giesset ihn in die Milch, und kan man damit ein groß Faß voll Milch läben. Hat man weniger Milch, so nimmt man nur einen halben Löffel voll. Eine andere Art, das Laab zu machen, ist diese: Erstlich muß man die Milch-Klümpergen aus dem Kälber-Magen sauber heraus klauben, und durch ein härenes Sieblein schlagen; hernach nimmt man drey Löffel voll schönes Weitzen-Mehl, zwey frische Eyer, einen Rahm-Löffel voll süssen Milch-Rahm, item zwey Löffel voll Birken-Wasser, und drey Loffel voll Brantewein, rühret diese Stücke alle durch einander, und saltzet dieselben wohl: Nimmt hernach eine gantze Muscaten-Nuß, Muscaten Blüthe, Pomerantzen-Schalen und Blätter, Limonien-Schalen und Blätter, Lorbeer-Blätter, drey Lorbeern, Bertram, Petersilien, Körbel-Kraut, ein wenig Schwartz-Wurtzel, Rosmarin, zerschneidet diese Kräuter und Gewürtze alles gar klein, mischt es unter die vorige Materie, und füllet diese hernach in den ausgewaschenen Kälber Magen, welchen man hierauf in den Rauch-Fang hänget und übertrocknen lässet. Von diesem Laab darff man nicht mehr, als einer welschen Nuß groß abschneiden, und in warmes weichen, wenn man Milch damit läben will. Etliche treiben den Magen, wenn er behörig gewaschen, und von denen Haaren gereiniget worden, mit einer, erst von der Kuhe kommenden, warmen Milch ab, nehmen Lorbeer, Muscaten-Blüthe, Saffran, Pfeffer, Ingwer, schimmlichtes Brot, Pomerantzen-Schalen, gebähetes Brot und Brantewein darunter, fassen alles zusammen wieder in den Magen, und hängen solchen auf. Noch auf eine andere Weise wird ein gutes Laab bereitet: Wenn man drey oder vier Kalbs-Mägen, darnach man viel Laab haben will, und drey oder vier Kätzlein oder Zicklein Mägen nimmt (oder so man deren nicht so viel haben kan, nur einen oder zwey, denn das Laab wird besser davon, bekommt auch einen bessern Geschmack) dieselben wohl reiniget, wäschet und einsaltzet, hernachmahls wenn die Mägen eine Zeitlang, bis man nemlich so viel, als man braucht, zusammen gebracht, im Saltze gelegen, solche klein zerhacket, die Milch-Körner nebst einer gleichen Hand voll trockener Brosamen von einem neugebackenen Brote, eben so viel Gersten-Mehl und eine Hand voll Saltz darunter menget, und gleichfalls mit zerhacket, so ist das Laab fertig: will man denn noch etliche Nessel-Wurtzeln oder wilde Negeleins-Wurtzeln darunter nehmen, weil die Käse davon faulen und bald abzeitigen, muß man solche nicht gar zu lange darinnen lassen. Dieses

Oeconom. Lex.

Laab muß in einen glasirten Topff gethan, unten und oben gesaltzen, und an einen feuchten Ort gesetzet werden. Andere, so die Käse gerne blau haben wollen, auch daß sie sich bald färben und nicht madigt werden, nehmen den Magen von einem Kalb, thun die Milch heraus, waschen solche, wie auch den Magen, schon aus, und hacken es ganz klein. Hernach lassen sie neugemolckene Milch zusammen gehen, daß es Maden setzt, weichen ferner verschimmeltes Brot in Milch, so lange, bis man es zerdrücken kan, und mischen hierauf alles zusammen. Weiter nehmen sie nach Gedünken, langen Pfeffer, Pomerantzen-Schalen, ein paar Muscaten-Nüsse, oder, wenn sie groß sind, nur eine, um einen Pfennig Alaun; auch ein wenig Hefen, und gestossene Lorbeeren, nebst fünf Blätlein, alles wohl zerschnitten und zerstossen, darunter, saltzen es wohl, giessen ein halbes Nösel guten starcken Brantewein daran, rühren alles zusammen genugsam durch einander, und verwahren es in einem neuen Topff zum Gebrauch. Wenn man Milch läben will darf man nur einer Hasel-Nuß groß davon nehmen. Man braucht das Laab hauptsächlich bey dem annoch lautern Milch, welche noch nicht angefangen hat, zu gerinnen und zusammen zu lauffen, wie manchesmahl die Milch zu thun pfleat. Bey starcken Vieh-Zuchten, wo man der Milch viel hat, braucht man gar kein Laab, sondern es wird nur die Milch den Sommer durch auf dem Küchen-Herd, wo man vor das Gesinde kocht, von dem Feuer etwas entfernet, im Winter aber an den Ofen in der Gesinde-Stube gesetzet, da sie von der Wärme von selbsten gerinnet; die Milch zu den süssen Käsen, ingleichen zu den Schaaf- und Ziegen-Käsen aber, wird ordentlich geläbet. Etliche giessen nur ein wenig Saltz-Wasser in die Milch, und hängen sie über ein gelindes Feuer, damit sie allmählich gewärmet und nur laulicht werde, denn wenn man sie zu heiß macht, so wird der Quarck zu spröde und zu zähe. Die Holländer brauchen nur Spiritum Salis. Siehe das Wort Käse, vom Holländischen Käse-Machen. Andere hingegen giessen ein wenig Saltz-Wasser und ein wenig Wein-Eßig in die Milch, bringen sie aber zu keinem Feuer. In dem Toscanischen oder Florentinischen pfleget man an stat des Laabs zu denen Käsen die Artischocken-Blüthen zu gebrauchen; an andern Orten läbt man die Milch, daraus man Käse machen will, mit dem

Laab-Kraut. Dieses Kraut hat kleine, dünne, gerade, runde und knotigte Stengel, welche mit schmalen glänzenden Blättern dergestalt versehen sind, daß ihrer fünf bis sechs, auch bisweilen mehr, um die Knoten herum stehen. Die Blumen, welche längst an denen Zweigen, und an dem Gipffel derselben traublicht und in grosser Anzahl hervor kommen, sind weiß von einem Stücke, denen Klebkraut-Blumen gleich, in vier Theile ausgeschnitten. Seinen Nahmen hat es von seiner Wirckung, indem es die Milch läbet oder gerinnen macht, wenn es darein geleget wird. Es wächst an

dürren ungebauten Orten, neben den Wegen und Zäunen.

Laberdan, ist ein Fisch, der dem Cabeliau gantz gleich kommt, daher man sich wegen dessen Zurichtung in allen, wie bey dem Cabeliau verhalten kan.

Labyrinth, siehe Irr-Garten.

Lachen-Knoblauch, Scordien, Wasser-Bathenig, Wasser-Knoblauch, ist ein Kraut, welches an feuchten schattigten Orten wild wächset, aber auch, um seines Nutzens willen in der Artzney, in die Gärten verpflantzet wird. Es hat viereckigte, braune haarigte Stengel, und an denselben zwey und zwey weißlichte, taube, gekerbte Blätter, zwischen welchen kleine röthlichte Blümlein herfür kommen, denen ein kleiner am Geschmacke bitterer, am Geruche aber dem Knoblauch gleichkommender Saamen folget; die Blätter haben gleichen Geruch und Geschmack. *Valerius Cordus* hat zuerst dieses Kraut vor das rechte Scordien in Deutschland angegeben, welches vorhero von den Italiänern aus der Insel Creta gebracht, und von ihnen um vieles Geld hat erkauffet werden müssen. Dieses Kraut, welches im Junio und Julio blühet, und alsdenn zum Gebrauch gesammlet werden muß, ist einer warmen, trockenen, zertheilenden, reinigenden und Schweiß-treibenden, auch der Fäulung und allem Gifft widerstehenden Eigenschafft. Im Wein oder Wasser gesotten und übergeleat, reiniget die Wunden und heilet vortrefflich, insonderheit alte Schäden, faule Geschwüre, und den kalten Brand. Die Blätter mit scharffem Eßig oder Rosen-Wasser übergeleget, lindert die podagrischen Schmertzen. Alle davon präparirte Artzneyen, als das Wasser, welches zu Anfang des Junii gebrannt werden muß, der Syrup, der Extract, das Saltz und die Latwergen, wovon das Diascordium Fracastorii insonderheit gerühmet wird, sind wider die Pestilentz, gifftige Fieber, Pocken, Masern, und alle anfällige Kranckheiten vortrefflich gut zu gebrauchen. Das Wasser und der aus dem Safft zugerichtete Syrup, tödten die Würmer bey den Kindern, so man ihnen bisweilen ein paar Löffel voll eingiebt. Die Latwerge hilfft im Magen-weh, rother Ruhr, Husten und Lungensucht.

Lachs, Salm, ist ein Piscis anadromus oder zurück gehender Fisch, welcher aus dem Meer weit in die Ströme hinauf steigt, und wenn er daselbst gelaicht, seinen Weg wieder zurücke in das Meer nimmt. Sein Kopff und Maul sind nicht gar groß; in dem letztern hat er viele und scharffe Zähne; er ist starck vom Leibe, auf dem Rücken dunckelblau, an den Seiten aber lichter und alänzend, am Bauche gantz weiß, und mit schwärtzlichten Puncten hin und wieder besprengt. Er hat eine weisse und Knochenharte Zunge; am Bauche, wie auch auf dem Rücken, etliche starcke Floß-Federn, am Kopff aber auf ieder Seite vier Blut-rothe Kiefen oder Fisch-Ohren; sein Fleisch ist rothgelblich oder Leib-Farb, feist, wohlschmeckend und nahrhafft, aber etwas hart zu verdauen, dahero es für schwache und kränckliche Leute nicht dienet, wenn es aber in einen jungen starcken Magen kommet, und daselbst wohl verdauet wird, so giebet es reichliche Nahrung; insonderheit werden die jungen Lächslein, so nur etwa einer Spannen lang, vor sehr niedlich und gesund gehalten; hingegen sollen, der gesaltzene Lachs sowohl, als der geräucherte, desto ungesunder seyn, wenigstens erfordern sie einen guten Magen. Gegen den Winter gehen die Lachse aus dem Meer, damit sie laichen können, in die süssen Wasser und Ströme, und zwar vornemlich in die Weichsel, Oder, Elbe, bis über die Saal und Mulde, unter welchen die Elb-Lachse vor die besten und schmackhafftigsten gehalten werden; ingleichen in die Weser, in den Rhein, und in die Mosel, ja auch bey uns herum, zu Dessau in die Mulde, welche Ströme insonderheit dem Lachs einen angenehmen und gedeylichen Aufenthalt geben, massen die in solchen Flüssen gefangene an gutem Geschmack alle andere übertreffen; dahingegen diejenigen, so in der Schelde, Themse, Loire und Garonne gefangen werden, denenselben an Güte bey weitem nicht beykommen. Wenn sie laichen wollen, machen die Weiblein in den Sand auf den Grund des Stroms kleine tiefe Gruben, die sie mit Steinen wohl verwahren, damit das Wasser ihren Rogen, welchen sie in Erbsen-Grösse in diese Gruben legen, und mit Sand wieder zudecken, nicht zerstreue: Und ob gleich die Wasser fallen, auch die Gruben vertrocknen, soll doch derselbige nicht verderben, sondern in dem Frühling bey wachsendem Wasser lebendig werden. Die Jungen, so daraus erwachsen, gehen, ehe sie jährig werden, dem Meer wieder zu, und kommen, wenn sie zu einer ziemlichen Grösse gelanget, von neuem dem Strom entgegen wieder zurücke. Durch dieses Austreten verlieren sie ihren rohen Meer-Geschmack, und sind im Majo bis um St. Johannis am besten zu geniessen: Denn gegen ihre Laich-Zeit werden sie magerer, und bekommen viele braune und gelbe Kupffer-Flecke, welche von einigen vor eine Kranckheit gehalten, und mit den Finnen der Schweine verglichen, auch dahero das Verspeisen dergleichen Kupfer-Lachse zu solcher Zeit unterlassen wird. Sie gelangen zu einer ziemlichen Grösse, so daß sie zwantzig, dreyßig, auch wohl bisweilen viertzig Pfund schwer gefangen werden, und sind dabey eines so harten Lebens, daß auch das Hertz etliche Stunden, nachdem es aus dem Fisch genommen worden, sich noch beweget. Einige machen in Benennung dieser Fische diesen Unterscheid, daß sie solche im Frühling und Sommer Salmen, im Herbst und Winter aber Lachse nennen, ja etliche wollen gar aus den Salmen eine gantz besondere Art Fische machen. Sie werden theils in den Reussen und Garnen gefangen, theils zu Nacht-Zeit bey angezündeten Fackeln, mit Geeren, Dristacheln oder Aal-Gabeln gestochen, am besten aber und ohne die geringste Mühe bekommt man sie in denen, vornemlich dieser Fische halben, auf den Flüssen gebauten Wehren oder Fängen. An etlichen Orten haben die Fischer

scher den Gebrauch, daß, wenn sie ein Weiblein in dem Netze fangen, sie selbiges an ein Seil binden, da denn das Männlein, welches wegen seines krummen Schnabels oder Haackens, den es am Unter-Maule hat, ein Haacken-Lachs genennet wird, demselben bald nachfolget, und sich ebenfalls fangen lässet. Der Lachs wird auf vielerley Art zugerichtet, und zwar frisch, nachdem man ihn auf gemeine Art gerissen, und nach Gefallen in Stücke zerschnitten, auch sauber ausgewaschen, entweder aus dem Salz wohl abgesotten, und hernach warm oder kalt mit Wein-Essig begossen; oder man setzet in einem Kessel Wasser, Wein und Essig aufs Feuer, wirfft ziemlich viel Salz darein, thut auch gantze Würtze, als Ingwer, Pfeffer, Muscaten-Blüthen, Nelcken, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, Zwiebel-Scheiben ꝛc. darzu, und wenn es kochet, so leget man den Lachs, welcher Stückweise an hölzerne Spießlein angesteckt seyn muß, hinein in den Kessel, und lässet ihn ziemlich einkochen, aber nicht zu jählings, als einen Karoffen sieden, und wirfft noch ein Stück Butter, als eine welsche Nuß groß daran. Wenn er nun genung gesotten, richtet man solchen an, schlägt ihn in eine Serviette ein, und giebt Wein-Essig oder Citronen dazu. Er kan auch in Stücke zerschnitten, mit Butter bestrichen, mit Würtz-Nelcken mäßig gespickt, auf dem Rost gebraten, und hernach wie eine Grillade bereitet; oder aus Baum-Oel oder Schmaltz gebacken, und auf die Art, wie bey den Forellen angedeutet worden, mariniret, oder aber in eine Pastete geschlagen werden. Wer aber des frischen Lachses entbehren muß, bedienet sich des eingesaltzenen und geräucherten. Von dem ersten kommt jährlich in denen See-Städten sehr viel an, aus Moscau und Schweden, Finnland und der Orten; der letzte aber wird häuffig aus Pommern gebracht; wiewohl Hamburg und Bremen ebenfalls viel Lachse giebet, unsers Orts ist dermahlen der Dessauer der vortrefflichste. Wenn man einen Lachs räuchern will, muß man solchen am Rücken aufreissen, den Kopff entzwey spalten, und mit Saltz, welches ein wenig mit Salpeter vermenget worden, einsaltzen und ein paar Tage liegen lassen. Hernach nimmt man breite Späne, so auf beyden Seiten spitzig, und spannet damit den Lachs aus, hänget ihn also in Rauch, und wenn er etliche Tage gehangen, so bindet man ihn mit Papier zu, und lässet ihn weiter gar sachte räuchern. Ist dieses geschehen, so nimmt man ihn herunter, und hänget ihn an einen lufftigen Ort auf. Den also geräucherten Lachs isset man entweder roh, oder brätet denselben in dünnen Stücklein, wenn solche vorhero ein paar Stunden im Biere gelegen, mit Butter in einer papiernen Pfanne auf einem Rost, darunter nicht gar zu viel Feuer ist, weil sonsten das Papier verbrennen würde; oder man richtet ihn mit Braunkohl, Kraut, Spinat, Schoten und dergleichen zu, oder lässet ihn in Wasser, mit Butter, Pfeffer und etwas Wein-Essig auf einem Teller über einem Kohlfeuer warm werden. Den eingesaltzenen Lachs muß man vorhero auswässern, hernach kan man denselben mit blossem Essig, oder mit Oel und Wein-Essig etwas gepfeffert, oder mit einer sauren Butter-Brühe geniessen. Auch lässet sich aus diesen, wenn sie ausgenätet, ein Gepreßtes machen, welches man auf allerley Art formiret, denn wenn dieses klein gehacket, auch wohl Böckel-Hering, Schleyen und dergleichen eben mit darunter gemenget, und alles gehörig und nach Gefallen abgewürtzet, bringet man es in eine Forme, z. E. als eine Ochsen-Zunge, Magen, Wurst u. s. f. nur daß es fest zusammen gebunden werde, hernach siedet man es in dieser leinewandenen Form mit rothem Wein und etwas Zwiebeln. Wenn es gahr, lässet man solches in seiner Brühe erkalten, ziehet es hernach auf, thut das leinene Tuch davon, leget es in die Schüssel, und garniret es mit Blumen und Lorbeer-Blättern. Die Galle des Lachsen soll wider die Flüsse und Flecken der Augen, und nebst dem Fett wider das Schwären und andere schmertzhaffte Zustände der Ohren sehr nützlich gebrauchet werden können.

Lachs-Fang, bedeutet 1) entweder die Zeit, wenn die Lachse am besten zu fangen sind, und gehet solcher im Februario an, und endiget sich mit Jacobi, wiewohl sie im Majo bis zu St. Johannis am besten und schmackhafftesten sind, oder 2) ein Gebäude, welches auf einem Flusse, wo der Lachs zu steigen pfleget, (so im Früh-Jahr am stärcksten geschiehet), und zwar meistentheils bey einem Mühlwehre angebracht ist, darinnen sich die Lachse selber fangen müssen. Es bestehet solches aus gewissen Kästen, deren jeder eine Oeffnung in Gestalt einer Reussen hat, durch diese schießt das Wasser mit grossem Brausen. Wenn nun diesem Geräusche der aufsteigende Lachs nachgehet, so fähret er entweder durch die Oeffnung in den Kasten, oder es geschiehet auch öffters, daß er sich aus dem Wasser in die Höhe wirfft und hinein springet, da er denn nicht wieder heraus kan, und also häuffig darinnen gefangen wird. Anderer Orten, wie zum Exempel im Pommerischen, in der Stolpa und Wipper, giebt es Schleussen, bey denen Pfähle enge an einander gestossen sind: wenn nun der Lachs dahin kommt, und das Wasser durch die Schleussen rauschen höret, aber nicht weiter hinauf gehen kan, so krümmet er sich, setzt sich auf den Schwantz, und thut einen Sprung über die Pfähle, weil aber hinter diesen noch eine andere Reihe höher Pfähle geschlagen ist, so kan er weder für sich noch hinter sich kommen, und ist also gefangen; läßt man nun das Schutz-Bret, so an der Schleusse ist, niederfallen, so siehet man, wie viel sich Lachse gefangen, und kan solche heraus nehmen. Solcher Gestalt sollen nach Micrælii Zeugniß zu Rügenwalde allein in einer Nacht über dreyhundert Stücke hinein gesprungen, und also gefangen worden seyn: Denn es ist dieser Fisch im Springen so eifrig, daß, ob er schon etliche mahl fehl springet, und nicht darüber kommen kan, derselbe

gleichwohl immer mit neuen Kräfften wieder anhält, bis er sein eigener Fischer wird, und sich selbsten fänget.

Lachs-Forelle, ist eine Mittel-Gattung zwischen dem Lachs und der Forelle, gemeiniglich grösser als diese, und kleiner als jener. Hat einen braun-lichten Rücken, grünlichte Seiten, mit schwartzen und röthlichten Puncten gesprenget, dergleichen auch an ihren obern Flossen und auf dem Schwantze zu sehen, einen gelblichten Bauch, und grosse schwartze mit einem gelben Kreis umfangene Augen. Sein Fleisch ist fett und röthlich, wie des Lachsen, jedoch zärter, ausser diesem aber an der Güte, und Geschmack demselben allerdings zu vergleichen. Er stehet gerne in grossen Seen, dadurch ein Fluß gehet; es werden zuweilen welche, sonderlich in dem Genffer-See, wo der treffliche Lachs-Forellen-Fang, gefangen, die über anderthalbe Ellen lang, und bey viertzig Pfund schwer sind. Dieser Fisch streichet im November, und wird von Michaelis bis Weihnachten mit Wathen und Setz-Garnen gefangen. Er muß, gleich denen Forellen, frisch verspeiset, und kan am besten aus Saltz und Wasser abgesotten, und mit Essig genossen, oder sonst auf andere Art eben wie dieselben zubereitet werden; wiewohl diese Fische viel zu edel seyn, als daß man durch vielerley Hinzuthun ihren natürlich herrlichen Geschmack verderben solte. Siehe Forelle.

Lachs-Morene, siehe Morene.

Lach-Taube, siehe Taube.

Lachter-Baum, nennet man einen Baum, daran ein Grentz-Zeichen gehauen. Siehe Grentz-Baum.

Lacritzen-Holtz, suche Süß-Holtz.

Lactade, heisset eine iede wohlbereitete Erfrischung und Stärckung.

Lactucke, Lattich, ist eines der gemeinsten Küchen-Gewächse, welches fast durchgehends unter dem Nahmen Salat bekannt ist. Er wird verschiedentlich eingetheilet. Etliche machen dessen achterley Sorten, welche bey uns die gebräuchlichsten sind, als 1) gemeiner Lactucke, so sich nicht in Köpffe schliesset. 2) Krauser Lactucke, welcher auch keine Häupter setzet. 3) Capuziner-Salat oder Lactucke mit langen Blättern, welcher aufgebunden werden muß. 4) Endivien-Lattich oder weiß Sommer Endivien. 5) Römischer Lactucke oder braune Sommer-Endivien, dieser kan durch Aufbindung der Blätter auch abgeweisset, oder zur Weisse gebracht werden. 6) Der Kopff-Lactucke oder Kopff-Salat, von dreyerley Arten, weiß, gelb und grün, dieser letztere wird absonderlich der grüne Frießländer genennet. 7) Der braune oder Spanische Kopff-Lactucke, und 8) der vielköpfige Salat oder Lactucke also genannt, weil auf einem Stiel zwey, drey bis vier Köpffe wachsen. Andere schliessen alle diese Sorten nur in drey ein, nemlich (1) in gemeinen, der breite lange Blätter hat, und wie obgedacht, keine Köpffe setzt; (2) in Krausen, welcher ebenfalls keine Häupter bekömmt, und in (3) Kopff-Lactucke, welche seine Blätter wie ein Kopf zusammen schliesset. Wieder andere gehen noch kürtzer, und theilen alle Arten von Lactucke in die frühen und späten ein. Die frühen Lactucken können gar frühezeitig auf ein verlohren Mist-Beet gesäet, nachdem sie aber erwachsen, an warme Orte des Gartens in fette feuchte Erde, allemahl einen guten Schuh weit von einander gepflanzet, und vor der Hitze zwey oder drey Tage bedecket und fleißig begossen werden. Man pfleget sie in kleine Grüblein, wie den weissen Kohl zu setzen, und wenn sie erwachsen, mit kurtzem Mist zu umlegen, auch wie den weissen Kohl zu behacken, so werden sie um einen guten Theil grösser, und halten sich auch länger. Die späten Lactucken oder Salate können entweder auf ein Mist-Beete, oder an eine Mauer oder Wand auf Rabatten, wo sie die Mittags-Sonne haben, und von denen Nord-Winden befreyet sind, gesäet werden. Jede Art kan man allemahl mit einem Stöcklein unterscheiden, damit man hernach weiß, was vor Arten man gesäet habe, und daß man sich im Verpflantzen besser darnach richten kan. Solche Aussäung pfleget man gemeiniglich im Anfang des Mertzen im Wachsen des Mondes, in einem lufftigen Zeichen der Zwillinge oder Waag vorzunehmen. Wenn diese Salate etwas erwachsen sind, so muß man sie im Wachsen des Lichts, in ersagedachter lufftigen Zeichen einem, in gute fette feuchte Erde, wo die Sonne und freye Lufft hinkommen kan, ordentlich nach der Schnure, allemal einen Schuh weit von einander pflantzen, und die Beete fünff Schuh breit abtheilen, und iederzeit fünff Reihen auf ein iedwedes Beete pflantzen. Will man sich die Mühe nehmen, so kan man diese Salate, wie vorgedacht, in Grüblein pflantzen, so dauren sie desto länger, und werden um ein gut Theil gröser. Der Salat ist allemahl gut zu pflantzen, wenn es geregnet hat, da der Himmel noch trüb und die Lufft kühl ist, so darff man der Mühe mit Bedecken und Giessen nicht. Kan man es aber nicht allezeit so treffen, so muß man sich das Giessen und Bedecken nicht verdriessen lassen. Man muß alle Monat Salat-Saamen säen, und hernach verpflantzen, damit man das gantze Jahr durch guten Kopff-Salat habe. Welchen man im Keller, um eine Zeitlang zu gebrauchen, im Winter behalten will, der muß erst gegen Johannis gesäet werden, wie der Winter-Endivien gesäet wird. Wenn sie gewachsen und Häupter bekommen haben, muß man sie noch vor dem Winter in ein Mist-Beet pflantzen, damit man, wenn es frieret, dieselben zudecken könne. Man pfleget sie auch sonsten wohl in lange Kästen zu setzen, und im Winter im Gewächs-Hause oder im Keller zu verwahren; diese, wenn man sie zuweilen bey gutem Wetter in die Lufft bringt, werden sich bis nach Weihnachten gut und frisch halten. Theils pflantzet man auch im Keller in Sand, müssen aber zuvor wohl abgetrocknet und alsdenn eingesetzet werden, so bleiben sie

lange

lange gut. Was den Endivien-Lattich oder weisse Sommer-Endivien anbelangt, so hat derselbe mit dem Kopff-Salat einerley Pflantzung und Wartung, nur muß selbiger sowohl, als der Römische Lactucke oder die braune Sommer-Endivien, und der Capuziner-Salat, welche sich in keine Häupter schliessen, gebunden, und wenn man sie geschwind weiß haben will, mit einem Topff überdeckt, und Mist darüber geschüttet werden. Dem krausen Salat schneidet man nach und nach die Blätter ab, und läßt ihm nur das Hertzlein, so treibt er wieder junge frische Blätter; was man aber anfbindet, muß etwas mit Erden angehäufft seyn, so wird er eher gelb und mürbe. Alles Aufbinden muß bey warmen trockenem Wetter geschehen, und oben über iedes Haupt ein Blat gebunden werden, damit die Feuchtigkeit vom Thau oder das Regen-Wasser nicht in das Hertz dringe, und Anlaß zur Fäulung gebe. Damit der Lactucke nicht zu geschwind in Saamen schiesse, muß solches theils durch fleißiges Besprengen mit laulichem Regen- oder Teich-Wasser, sonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, theils aber durch Auflegung eines Stücks von einem Dach-Ziegel verhindert werden. Einige lassen den im Herbst gesäeten Lactucke über Winter im Felde stehen, und bedecken ihn, damit er die Kälte wohl ausdauren möge, mit Nuß- oder Eichen-Laub; allein dergleichen Salat ist nicht so mürb und zart zum Essen wie der im Frühling gebaute, sondern etwas härter und spitziger. Den Saamen muß man sammlen und ablesen, wenn er halb verblühet hat, alsdenn schneidet man den Stiel ab, oder ziehet den Stengel mit samt der Wurtzel aus, und hänget sie alsdenn an ein Geländer auf, daß sie vollends reiffen, welches gemeiniglich binnen zehen oder zwölff Tagen geschiehet, alsdenn kan man den Saamen mit der Hand ausreiben, fein ausäubern, und also iede Art absonderlich in einem trockenen und lufftigen Ort verwahren, welchen falls er wohl vier Jahr gut bleibet. Das Temperament der Lactucken ist kalt und feuchte, dahero er denen Gallsüchtigen eine gute Erfrischung giebet, denen kalten und schwachen Mägen hingegen schädlich ist, wo er nicht mit Garten-Kresse, Gold-farben Rittersporn oder Indianischer Kresse, Schnittlauch und dergleichen wärmenden Kräutern vermenget, und dessen Kälte und Wässerigkeit dadurch gemäßiget wird. Sonsten erfrischet der Lactucke das Geblüt, kühlet die Leber, benimmt den Durst, vermehret den Säugenden die Milch, machet guten Appetit und wohl schlafen, dahero auch die Alten ihr Abend-Essen mit dem Salat zu Beförderung des Schlafs beschlossen haben. Die gemeinste Art, denselben zu geniessen, vor gesunde Leute ist, daß er rohe, mit Eßig und Baum-Oel begossen, und sparsam gesaltzen werde. Man kan ihn mit hart gesottenen und Viertel-weise zerschnittenen Eyern garniren, oder die Eyer klein hacken und darüber her streuen. Leute, die sich gerne was zu gute thun, pflegen, wenn sie es haben können, an statt des Eßigs Citronen-Safft oder Wein, und vor Saltz Zucker zu nehmen. Verschiedene von denen Lactucken kan man auch, insonderheit vor Krancke, in Suppen gebrauchen, oder wie andere Kohl-Kräuter zurichten und abmachen. Wenn der Lactucke gar zu häuffig, und mehr als man bedarf, oder was nicht von sonderbarer schöner Gattung ist, in Saamen schiesset, kan man die Stengel, indem sie wollen anheben zu blühen, oder noch eher, abschneiden, die Haut davon abziehen, und den Kern oder das Marck kochen, und in einer Fleisch-Brühe zerreiben, und eine gute Suppe davon machen. Gedachte Stengel pfleget man auch in Fingers lange Stücken zu zerschneiden, und an Lamms-Hüner- oder anderes zartes Fleisch zu thun; oder dieselben mit Butter, Saltz und Gewürtz in ihrer eigenen Brühe nochmahls aufsieden zu lassen, und also anzurichten, oder aber, nachdem sie Scheiben-weise dünn zerschnitten und abgesotten, mit Baum-Oel, Eßig, Pfeffer und Saltz, kalt, wie einen Salat abzumachen. Eben diese Stengel können auch, wie die Cichorien-Wurtzeln, mit Zucker trocken conditet werden. Von den Blättern wird ein Wasser destilliret, welches das wallende Geblüte in hitzigen Kranckheiten stillet, den Durst löschet, und einen sanfften Schlaff bringet. Der Saamen, welcher unter die vier kleine kühlende Saamen gezählet wird, dienet wider den hitzigen Bauch- und bösen Saamen-Fluß und lindert das Schneiden des Urins. Der wilde Lactucke, Feld-Lattich, oder Acker-Salat, welchen man an etlichen Orten Schaaf-Mäuler nennet, kommet dem Garten-Lactucke fast in allen gleich, ausgenommen, daß er einen bittern Geschmack hat. Er kan im Augusto vom Felde ausgehoben, und in die Gärten verpflantzet, auch mit Baum Oel, Eßig und Saltz, als ein Salat genossen werden.

Lähmen, siehe Klopffen.

Lämmer-Junge oder Lämmer-Knecht, ist bey einer Schäferey ein mäßiger Junge oder erwachsener Knecht, so der Lämmer hütet. Er geniesset bey dem Schäfer die Kost, und ist befugt, wenn mit gedachtem Schäfer aufs Gemenge gedinget werden, zwantzig bis dreyßig Stücke halb trächtig und halbgälte Vieh unter der Heerde für sein eigen zu halten. Wo die Trifften sehr bergig sind, werden ihm auch wohl noch etliche Stücken mehr paßiret.

Lämmer-Stall, bey grossen Schäfereyen hat man einen besondern Stall für die Lämmer, welcher mit kleinen und niedrigen Krippen und Rauffen versehen, und im übrigen gleich einem ordentlichen grossen Schaaf-Stall angeleget ist. Siehe Schaaf-Stall.

Lämmer-Weide, hierzu wird ein gutes, mit Klee und andern gesunden und den Lämmern anständigen Kräutern, bewachsenes Stücke

Wiesewachs bestimmet, auf welchem man weder Heu noch Grummet machet, sondern das Gras einig und allein von den Lämmern abfressen lässet. Diese Lämmer-Weide soll von der Schäferey nicht allzuweit entfernet seyn, weil sich sonst die Lämmer zu sehr ermüden, und, da sie noch nicht genugsam erstarcket, leichtlich Schaden nehmen dörffen.

Lämmer-Zehend, siehe Zehend.

Läuffer ist eine Art wilden oder sogenannten Weiden-Kopffens mit kleinen runden Häuptlein, welcher daher diesen Nahmen führet, weil er sich zeitlich von der Hitze aufstaut, und den Saamen sowohl als das dabey befindliche Mehl bald heraus lauffen läst.

Läuffer, Vorläuffer, heisset bey dem Vogel Fang eine Art Lock-Vögel, welche ausser ihrem Bauer auf dem Vogel-Heerd angesetzt oder angestillt, hingestellet werden, damit sie brumm lauffen können, und die vorbey ziehenden Vögel, in Meinung, jene wären frey, sich um so vielmehr zum Einfall in den Heerd bequemen mögen. Zu grossen Lauffern nimmt man Mistler, Drosseln und Amseln, zu kleinen aber Fincken, Quacker oder Gögler und deralcichen. Auf dem Herd muß einem ieglichen grossen Läuffer sein eigenes Troglein mit Milch und Hirs-Kleyen gefüllt in die Erde eingegraben; denen kleinen Läuffern aber nur das Sauff-Geschirre vorgesetzet, und das Fressen dazu hingestreuet werden, damit sie nicht ohne Nahrung bleiben mögen. Wobey sich offters begiebt, daß auch die Fremden das Fressen der Läuffer kosten, aber auch von diesen, als die mehreres Recht dazu haben wollen, vielmahls weggebissen werden.

Läuffer, heisset man auch die jungen Schweinigel, nachdem sie abgesetzet worden, bis sie das erste mahl zugekommen sind.

Lauffer, ist auch ein flüchtiges leichtes Pferd, so einen geschwinden Schritt oder Hunde-Trapp gehet, und zum schnellen Verschicken und Reisen gebrauchet wird. Heissen auch Klepper. In Italien und Spanien aber heist ein Läuffer, Courreur, ein Pferd, so zum Wettlauffen abgerichtet ist, welches daselbst noch im Schwange gehet. Siehe Pferd.

Lauffer, sind auch eine gewisse Art derer Diener und Aufwärter grosser Herren, welche sich insonderheit auf das schnelle und lange daurende Lauffen geleget haben, und von Jugend auf, wenn sie einen leichten, schwancken, gesunden und festen Leib, wie auch gute Lunge, und nicht zu grosse Milz haben, darzu angewiesen, darinne vermittelst bleyerner Schuhe geübet, und in allerhand Vortheilen unterrichtet, hiernächst mit besondern leichtem Habit bekleidet, und mit Schuhen ohne Absätze, it. einem langen Springe-Stab ꝛc. versehen werden. Sie müssen bey denen Carossen herlauffen, sie werden zu schnellem Verschicken gebrauchet. Wiewohl die heutigen Läuffer nichts mehr gegen die alten Orientalischen, Griechischen und Römischen sagen wollen, als bey denen das Lauffen ein besonderes Kampf-Spiel war, worinne sich junge Leute übeten. Es wird zwar auch dann und wann ein Mittel angewendet, die Aufblähung der Milz zu heben, keinesweges aber wird ihnen, wie einige Einfältige dafür halten, die Milz ausgeschnitten.

Läuffer wird auch der obere Mühl-Stein in denen Mühlen genennet, welcher auf dem Boden-Stein herum läuft. Zu gesamwegen, daß ein Stein im Schach-Spiel, ingleichen der Reibe-Stein, womit auf dem breiten Stein die Farben und andere Dinge klein gerieben werden, it. die hölzerne Spindel in dem Rennspiel, einem Werckzeuge der Schlösser, so genennet werden. Denn das gehöret hieher nicht.

Lause Baum, siehe Faul-Baum.

Lause-Kraut, Mause-Pfeffer, Speichel-Kraut, Steffans-Körner, ist ein Kraut, dessen Blätzer sich dem Laub der wilden Reben vergleichen, raub, und in sieben oder sechs, auch zu Zeiten in weniger Theile zerschnitten sind. Die Blumen, welche auf absonderlichen Stielen wachsen, haben eine schöne Himmel-blaue Farbe, und ist eine jegliche Blume in sechs unterschiedliche Blätlein zertheilet. Nach denen Blumen folgen grüne Hülsen oder Schotlein, in welchen ein dreyeckigter, schwartz-brauner Saamen verschlossen liegt, der inwendig weiß, und eines sehr scharffen Geschmacks ist. Die Wurtzel dieses Krauts ist schlecht und holtzig. In Apulien, Calabrien, Dalmatien und im Friaul wächst es wild, bey uns aber wird es in denen Gärten unter denen zaserigten Sommer Gewächsen gehalten, und im Frühling in einen guten fetten Grund, an einen Ort, da es weder zu viel Sonne, noch überflüßigen Schatten hat, gesäet. Man muß es fleißig begiessen, und den Saamen, wenn er reif ist, so gemeiniglich im Julio geschiehet, abnehmen. Derselbe wird wegen seines scharffen brennenden Geschmacks und ausserordentlichen hitzigen Natur nicht innerlich, sondern nur äusserlich zu denen Zug-Pflastern gebraucht; insonderheit aber dienet er gestossen und mit Oel vermischt, oder in Essig gebeitzt, wider die Läuse, und tödtet solche sowohl auf den Köpffen, als in den Kleidern. Die Wurtzel oder auch der Saamen zerstossen, und mit Mehl gekocht, oder aber einen Teig davon gemacht, und Küchlein daraus gebacken, macht alle Raten und Mäuse, die davon fressen, hinfallen und sterben.

Läuse-Sucht, ist eine Kranckheit, da aus des Menschen Haut und denen daran auffahrenden Beulen Läuse wachsen. Es ist offt eine Kranckheit derer Kinder. Doch auch alte Leute bekommen sie. In der Geschichte mercket man an, daß sonderlich sehr stolze, ungerechte und tyrannische Regenten von GOtt mit dieser Kranckheit gestraffet worden. Bey denen

denen kleinen Kindern, bey welchen aus saurem und faulen Geblüte, oder auch solchem Sero zwischen Fell und Fleisch, weil sie keine Bewegung haben, dieses Uibel leicht entstehen kan, sonderlich wenn sie nicht reinlich gehalten werden, dienet das Spick-Oel, welches des Abends aufgestrichen, und des Morgens mit einer Lauge von Spicken-Kraut-Asche abgewaschen wird.

Lautern, (den Brantewein) heißt, den bey der ersten Destillation herüber gegangenen trüben Brantewein, durch nochmahliges Abziehen lauter, stärcker, und durch Zusatz ein und anderer Kräuter oder Specerey, annehmlicher machen. Siehe Brantewein.

Lautern, (den Zucker) heisset den zum Einmachen bestimmten Zucker über einem Feuer zu einem Syrupe kochen, und vermittelst Wasser und Eyer-Weisses von aller bey sich führenden Unreinigkeit säubern. Zu drey Pfund Zucker, die man lautern will, nimmt man das Weisse von fünff oder sechs Eyern, den Zucker zerklopffet man vorhero zu kleinen Stücken, und thut denselben in ein meßingenes Kesselein, giesset darüber zu einem Pfund Zucker den achten Theil einer Maaß frischen Brunnen-Wassers, zerklopffet alsdenn das obbesagte Eyer-Weiß mit weißgeschabten, aus einem Besem gemachten und zusammen gebundenen Rüthlein, bis es einen weissen Schaum giebt. Unterdessen setzet man den Zucker in dem Kesselein über ein gutes Kohlfeuer, und lässet es ein wenig aufwallen, schüttet hernach den obberührten Eyer-Schaum darein, damit derselbe alle Unreinigkeit des Zuckers an sich ziehen möge, säumet denselben alsdenn ab, oder lässet es durch ein sauberes müllenes Tuch abseihen, und siedet denn ferner den Zucker zur rechten Dicke eines Syrups ein. Die Probe, daß er genug eingesotten, ist, wenn man ein Spatel-Höltzlein, oder etwas anders in den Zucker eintauchet, und schlenckert selbiges in die Luft, so fliegen alsdenn Fäden wie die Spinnenweben davon, als das Zeichen, daß er recht und genug gesotten. Andere lassen einen oder etlichen Tropffen auf ein kaltes Eisen oder zinnernen Teller fallen: Wenn es alsdenn bald gestehet, nahe beysammen bleibet, und nicht aus einander zerfliesset, auch klebricht und zähe ist, so hat es genug gesotten. Einige wollen, das Eyerklar hierzu soll in einem reinen Becken mit Wasser wohl geschlagen werden. Es ist aber auch ein anderes vielfältiges Läutern bey dem ersten Zucker-Machen oder Sieden in Indien nöthig, welches schon bey denen in Europa kommenden Kisten Poudre-Zucker vorgegangen ist, wovon das Natur- und Kunst-Lex. im Art. Zucker nachzusehen. Ja in Europa wird dieser Zucker aufs neue geläutert und zu Hut-Zucker gemachet, welches raffiniren heißt, dergleichen in Holland, Engeland, Franckreich, wie auch zu Hamburg und Stettin geschicht. Endlich aber folget erst diejenige Läuterung des zum Einmachen gewidmeten Zuckers, wovon hier die Rede ist. Da nun der Zucker ansänglich nicht anders als ein Safft aus einem Rohre, welcher entweder selbst heraus fliesset, und wie Thränen oder Körner am Rohre erhärtet, welches der Alten ihr Saccharum nativum, Lacryma facchari, Sal Indicum und Mel Arundinis war, oder aber heraus gepresset und dicke gekochet wird; also würde solches auch mit vielen andern süssen Säfften in der Wirtschafft angehen, da man das Zucker-Rohr hier nicht pflantzen kan, wie bey dem Kürbis-Safft unter dem Wort Kürbis erinnert ist, und mit dem Honig schon geschicht. Nur kommt es auf die rechte Läuterung an, welche bey dem Zucker gar vielfach ist, daß man solche versuche. Dieses ist also eine Sache, so fleißigen und klugen Hauswirten noch zu untersuchen und zu erfinden übrig bleibet.

Laff, siehe Laab.

Lage, dieses Wort wird gebrauchet, wenn man von der guten oder schlechten Gelegenheit eines Ackers, Gartens, Weinbergs, Wiese, Gebäudes oder gantzen Gutes redet. Ein Weinberg, der gerade gegen Mittag siehet, hat eine vollkommen gute Lage. Die Wiesen, welche dem Wasser-Schaden unterworffen sind, haben eine schlechte Lage. In der Austheilung einiger Oerter, die zu einer wohlbestallten Haushaltung erfordert werden, kommt es viel auf ihre Lage an, damit nemlich die Vorrath- und Speise-Kammern, Küchen und Ställe, Schoppen und dergleichen nicht unbrauchbar angeleget werden. Folglich leget man die Küchen, Vorrath-Speise-Kammern, und was darzu zu rechnen, gerade gegen Norden, weil die Speisen von der Sommer-Hitze nicht leichte daselbst verderben können; die Ställe wegen ihrer sich davon abziehenden Feuchtigkeit gegen Mittag; die Schoppen aber gegen Abend, daß die Sonne denen darein gestellten Wägen nicht so schädlich sey. Und was dessen mehr, davon bey einer andern Gelegenheit ausführlicher gehandelt werden soll.

Lager, sind grosse starcke vierkantig-gehauene eichene Bäume, worauf die Bier- und Wein-Fässer in den Kellern liegen. Siehe Lager-Bier.

Lager, heissen die Jäger diejenige Stelle, wo ein Hirsch oder ander Wild gelegen, oder ein Hase gesessen.

Lager, sagt man auch vom Getraide, wenn es wegen allzu grosser Geile des Erdbodens und gar zu starcker Düngung sich nieder leget, und lager wird. Wenn Weitzen und Roggen vor Winters schön dicke, fett und groß hervor wachsen, und man besorget, sie möchten künfftig lager werden, können sie im Froste, oder zu trockner Zeit, bis Lichtemesse mit den Schaafen mäßig überhütet werden, nemlich, daß man die Schaafe nur im Gauge überhin frezen, und nicht zu tieff hinein fressen lässet, welches denn nicht nur solchem frechen Getraide nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh im Frühling sehr

gut und dienlich ist. So man nach Ostern, gegen Pfingsten hin, befindet, daß der Weitzen starck wächset, und man besorget, daß er lager werden dörffte, so muß man ihn bey Zeiten schräpffen, aber nicht mit der Sichel zu tieff kommen, auch zu rechter Zeit, wenn er in die Miele treten will, wieder aufhören lassen. Welche Vorsichtigkeit insonderheit bey dem Roggen, wenn man vermuthet, daß er lager werden dörffte, vorzukehren, weil seine Aehren nicht so tieff, als beym Weitzen im Halme stecken.

Lager-Bier oder Mertz-Bier, wird dasjenige Bier genennet, welches im Mertz-Monat, oder aufs längste im Anfang des Aprils aufs Lager gebrauet, und wo nicht an Maltz, iedoch an Hopffen stärcker, als ingemein gemachet wird, damit es sich länger, als ander Bier halten, den Sommer durch, da mancher Orten das Brauen nicht gut thun will, dauren, und nicht so leicht sauer werden möge. Zu einem guten Lager-Bier muß man zween Scheffel Hopffen mehr nehmen als zu andern Bier; so muß man auch das Bier nicht zu geschwinde fassen, iedoch auf dem Boden nicht zu schaal werden lassen. Wenn man es fasset, muß man die Fässer voll füllen, bis an drey quer Finger, hernach Leinewand durch zerlassen Pech ziehen, und damit die Spundlöcher bedecken, daß keine Lufft darein kommen kan; wenn sich denn die Hefen ein wenig gesetzet, so füllet man das Bier, und hält die Fässer immer voll mit frischem Biere, so lange, bis es keine Hefen mehr auswirfft, hernach aber füllt man es mit gutem frischen Brunnen-Wasser. Wenn ein Faß mit Biere angefüllet wird, muß man Achtung geben, daß es nicht überlauffe, denn ein solches Faß verwindet es sonst in vierzehen Tagen nicht. Die Fässer wollen auch täglich reine gehalten seyn. Ein Lager Bier, das im letzten Viertel des Martii gebrauet wird, liegt am längsten hinaus, und wird nicht leichtlich sauer. Diejenigen Braumeister, welche, in Meynung, das Bier stärcker und besser zu machen, allerhand Kräuter und Saamen, Ochsen-Gallen, Kieln-Rus und deraleichen unzuläßige Dinge darein thun, dadurch das Bier ungesund, die Leute aber, die es trincken, frühzeitig toll und voll gemacht, und denselben Kopff-Schmertzen und andere Kranckheiten verursachet werden, sind billig exemplarisch zu bestraffen. An etlichen Orten heisset man das Lager- oder Mertzen-Bier darum ein Sommer-Bier, weil es zu dieser Zeit verzapfft und getruncken wird. Ein mehrers hiervon siehe Bier und Bierbrauen.

Lager-Holtz, ist ein Forst-Terminus, und wird dasjenige Holtz also genennet, welches entweder von Sturm-Winden umgeworffen wird, oder sonst umfället und liegen bleibet.

Lager-Obst, siehe Obst.

Lager-Scheite, suche Kern-Scheite.

Lager-Stöcke ist eine Art der Bienen-Stöcke, welche von denen andern in einigen Stücken unterschieden. Siehe Bienen-Stock

Laich, Leich, heisset der von denen Fischen weiblichen Geschlechts zu gewissen Zeiten ausgelassene Rogen, woraus hernachmahls die kleinen Fischlein schliffen.

Laich-Fisch, siehe Aalraupe.

Laich-Karpffe, suche Karpffe.

Laich-Zeit, nennet man diejenige Zeit, da die Fische laichen, das ist, ihren Saamen oder Rogen von sich lassen. Die Laich-Zeit derer Fische ist bey ieder Art besonders angemercket. Weil die mehresten Fische von Ostern an bis Jacobi laichen, so soll binnen solcher Zeit das Fischen unterlassen, und keine Netze noch Fisch-Garne bis zu Ende des Julii in die Fisch-Wasser gebracht werden.

Lait, Leite, wird im Oesterreichischen ein langes, nicht gar weites Faß genennet, welches mit einer grossen Oeffnung an stat des Spundloches versehen ist, und zu Verführung der lebendigen Fische über Land gebrauchet wird.

Laite, Leide oder Leede, heißt ein ungeschlachtes wüstes und ungebaut-liegendes Stück Land, welches keinen Nutzen trägt. Weil an vielen Orten dergleichen zu befinden, als sollen sorgfältige Herrschafften und Obrigkeiten auf Mittel und Wege bedacht seyn, wie dieselben nach und nach zu Bau-Land gemacht, und in die Art der andern Acker-Felder gebracht und bestellet, oder doch zum wenigsten um eine gewisse Anzahl Jahre, um die Helffte, oder auch nur um die dritte Garbe, oder was es sonsten nach iedes Orts Gebrauch vor Gelegenheit geben kan, andern Leuten zum Anbau überlassen und vermiethet werden möge. Eine solche ausgerissene und zu nutzbarem Feld gemachte Leide oder Leede wird ein Neubruch, Neurier oder Neut-Feld genennet.

Lamantin, ist eine Art der See-Fische, so einen dem Kuh-Kopff fast gleichenden Kopff hat, seine Jungen an Zitzen säuget, sehr gesundes Fleisch und Fett hat, davon das geschmeltzene nicht leicht verschimmelt und verdirbet.

Lamm, ist das Junge von dem Schaafe, welches, wenn es männlichen Geschlechts, ein Hammel-Lamm, und so es weiblichen Geschlechts, ein Kalber-Lamm genennet wird. So bald ein Schaaf gelammet, muß dasselbe ausgemolcken werden, damit die dicke und geronnene Milch, die sonst dem Lamm schädlich wäre, hinweg komme; man muß auch die Wolle um das Euter sauber wegrupffen, damit das Lamm unter dem Saugen kein Haar mit hinunter bringe, und darüber vor die Hunde gehe; hernach hält man das Lamm an die Zitzen, melket ihm ein wenig in den Mund, bis es des Anziehens und Trinckens selbsten gewohnet. Mit etlichen gehet man so fast vierzehen Tage um.

mit

mit andern aber nur zwey Tage, wiewohl auch einige, wo sie nur zwey oder drey mahl angesäuget worden, diese Kunst schon gelernet haben. Das sind aber in diesem Stücke die besten Lämmer, die nicht nur, so bald sie von der Mutter gefallen sind, sich aufrichten, oder auf die Füsse begeben, und nach den Eutern suchen, sondern auch, ehe sie noch angewiesen werden, zu saugen anfangen. Wenn ein Schaaf sein Junges nicht annehmen oder saugen lassen will, wie es bisweilen zu geschehen pfleat, so muß man Altes und Junges in die Rauen, das ist, in einem an der Rauffe eingegitterten Ort, einsperren, und drey oder vier Tage beysammen lassen, (doch ohn vergessen das Lamm zu rechter Zeit zu säugen) bis sich die Milch bey dem alten Schaaf häufet, und es hart drücket, da es denn, wenn ihr die Milch Wehen verursachet, das Lamm gar willig zulassen wird. Die ersten zwey Tage, nachdem das Schaaf gelammet, muß man das Mutter-Schaaf und das Lamm beysammen lassen, und jenes mit gutem Heu und Klee-Futter erqvicken, auch mit laulichten Mehl-Tränken versorgen, damit sie mit desto überflüßiger Milch ihr Lämmlein versehen, und es währender Zeit desto besser kennen lernen, auch nebst denselben von aller Kälte, Wind und schädlichen Feuchtigkeiten desto sicherer und verwahrter stehen möge. Die Lämmer bleiben hernach alleine eingesperret, und die Mutter-Schaafe werden wieder ordentlich auf die Weide getrieben: inzwischen muß man die Lämmer zu Hause allmählig an das Futter gewöhnen, sie, wo kein ordentlicher Lämmer-Stall vorhanden, in einen eigenen mit Horden versetzten Ort in dem Schaaf-Stall zusammen lassen, und denenselben gutes Heu oder das beste Grummet, oder dürre Blätter von Weiden, Pappeln und dergleichen vorgeben. Denen Lämmern nun, die da fressen lernen, aufs knapste, wenn sie drey Wochen alt, pfleget man etwas Kleyen und Haber-Schrot, auch nachgehends wohl ganzen Haber, in ihre Kripplein vorzustreuen. Dem gemeinen Gebrauch nach werden auf das hundert Lämmer die Woche über bey anderthalb Viertel, oder, nachdem es die Noth durfft erfordert, gegeben, und darnach werden sie gefüttert. Des Morgens leget man ihnen von Roggen-Stroh kleine Wurm-Gebünder zweymahl nach einander vor, hernach Heu, und trancket sie. Des Abends wird ihnen wiederum zwey mahl von Wurm-Gebündern und hernach Heu eingeleget, und darauf getrancket. Oder so man Schaaf-Laub hat, so giebt man ihnen dasselbe anstat des Heues, als welches ihnen sehr gesund ist. Linsen bekommen ihnen auch trefflich gut, und, wo man derselben hat, pflegt man ihnen solche ungedroschen samt dem Futter anstat des Heues vorzulegen. Das Stein-Salz soll man ihnen immerzu in ihre Kripplein legen, daß sie sich damit reinigen; und also füttert man die Lämmer im Euge, so lange bis man dieselben absetzet; inzwischen, wenn die Kälte einigermassen nachgelassen, und man keines Nachwinters mehr vermuthend ist, nimmet man die Hämmelung bey hellem Wetter vor, und suchet dabey etliche der schönsten Lämmer aus, die man ungeschnitten zu Stähren, Widdern oder Stier-Hämmeln gehen lässet, insonderheit werden diejenigen, die feine gelinde Wolle und sonst gute Gestalt haben, vor die besten geachtet. Die, so Hörner haben, pflegen verständige Schäfer darum nicht groß zu achten, indem sie davor halten, weil dergleichen Lämmer dick- und festere Köpffe haben, so machetes sie auch denen Schaaf-Müttern die Geburt schwerer, zumahlen die Schaafe gegen andern Thieren darinnen mehr leiden und ausstehen müssen. Bis auf Ostern, oder auch, nach Gelegenheit der Weide, und der Zeit, darinnen die Lämmer gefallen, bis auf Georgii oder Philippi Jacobi lässet man dieselbe saugen, hernach setzet man sie ab, und lässet sie mit denen gälten Schaafen alleine hüten, auch im Stalle unterschieden halten, daß sie von den Müttern abgewöhnen. Die Lämmer, so zeitlich fallen, soll man zur Trifft in den Winter schlagen, denn ie zeitlicher sie jung werden, ie besser sie sich halten und wachsen; hingegen die Spätlinge, so erst um Ostern oder hernach jung werden, und denn bald sollen in die Weide gehen, können wegen der Mücken und Fliegen nicht wohl gedeyen, derowegen man dieselben in die Haushaltung schlachtet, oder den Fleischern verkauffet. Wer frützeitig Lämmer bekommt, der kan einen schönen Pfennig daraus lösen, und stärcker Vieh bekommen, als sonst, doch weil es sehr mühsam und bey grossen Hauffen nicht wohl angehen will, so lässet man vor Michaelis die Stähre (Stier-Hämmel, Widder oder Schaaf-Böcke) nicht gerne zu den alten Schaafen, damit hernach die Lammzeit erst nach dem meist vergangenen Winter eintrete, und man mit den Lämmern wegen der Kälte keine besondere Gefahr zu fürchten habe. Die Lämmer werden den Sommer über auf ihre eigene Weide getrieben, die nicht weit von dem Schaaf-Hof seyn solle, damit sie sich nicht zu sehr ermüden oder abmachen dörffen. Hat man feine grüne Wiesen, um fliessende Wasser, wo junges Klee-Gras stehet, so ist es desto besser vor die Lämmer. An vielen Orten werden sie gleich auf die Felder getrieben: Denn man kan nicht iederzeit mit der Weide ihrer warten, wie es zum besten wäre, sondern man muß es nur thun, so gut als man kan. Etliche treiben sie nach eingeführtem Getraide zuerst auf die Stoppeln, damit sie auf dem grünen Gras ihren Appetit sättigen möchten. Allein an andern Orten läst man das Rindvieh drey oder acht Tage vor dem Schaafvieh auf die Stoppeln, dieweil dieses alles gar genau abbeisset und Kühe und Ochsen nach ihnen nicht viel mehr vor sich finden. Im Herbst, wenn die Schaaf-Musterung gehalten wird, werden die Lämmer gleichfalls ausgefangen, absonderlich gezählet, und hernach nebst den Zeit-Hämmeln

auf einen Hauffen geschlagen, wo sie nur anderst gesund und zur Zucht tauglich sind. Denn was dazu nicht vor dienlich erachtet wird, bekommen die Fleischer. Von einem Lamm wird auf ein Jahr anderthalb Viertel bis ein halb Pfund Wolle gerechnet. Das Lamm-Fleisch wollen ihrer viel nicht loben, weil es gar zu viel Feuchtigkeiten in sich habe und deswegen ungesund sey. Hingegen andere verzehren es mit desto grössern Appetit, und befinden sich wohl dabey, wenn es sonderlich gut zugerichtet wird, massen es zum Sieden und Braten dienet, und auf mancherley Weise, gleich dem Kalbfleisch zubereitet, auch in Pasteten geschlagen werden kan, wie denn von dessen Zurichtung alles das wiederholet werden darf, was unter dem Wort Kalbfleisch angeführet worden.

Lammen, wird von denen Schaaf-Müttern gesagt, wenn sie Junge oder Lämmer bekommen, z. E. meine Schaafe haben noch nicht alle gelammt.

Lamms-Bauch, ist eine gewisse Art eines Erb-Zinses, so an etlichen Orten, besonders aber in Thüringen, von dem eigenthümlichen Besitzer eines Ackers, Wiese ꝛc. dem Lehn- und Zins-Herrn jährlich gereichet wird, und bestehet in einem ausgeschlachteten Lamm, welches dem Zins-Mann gemeiniglich mit zwölff Groschen an Gelde zu lösen, nachgelassen ist.

Lampe, ist ein von Zinn, Blech oder Thon verfertigtes Gefässe, darinnen vermittelst eines in die Dille oder Schnaute desselben eingelegten Dochts ein Licht brennet, welches seine Nahrung von eingegossenem Baum- oder Rübsen-Oel, wie auch von einer andern fetten Materie hat. Es ist von dieser mit dem Montfaucon gar wohl zu glauben, daß sie theils wegen ihrer Nothwendigkeit, theils wegen ihrer leichten einfältigen Invention, bald zu Anfang der Welt erdacht worden. Der äusserlichen Form und Gestalt nach, sind dieselben vielfältig unterschieden, indem sie bald rund, bald länglicht, bald ohne, bald mit einem Fuß, auf welchen letzten sie wiederum theils beweglich, theils unbeweglich, bald sind sie hangend, bald stehend, bald aber zu beyden Fällen geschickt. Die Haupt-Stücke, daraus eine Lampe bestehet, sind zuvörderst das Behältniß des Oeles zur Nahrung des Lichtes, und so denn die Tacht-Röhre, derer letzten sich in den meisten nur eine, in unterschiedenen zwey bis drey, in den so genannten Spanischen Belons aber acht bis zwölff, auch wohl noch mehr sich befinden. Man erfordert aber von einer Lampe folgende gute Eigenschafften, daß sie sich nemlich reine halten lasse, und das eingegossene Oel, weder über noch auch davon herablauffe, die abbrennende Materie, so bey dem Putzen und Stören herab fällt, keine Unreinigkeit verursache, daß sie helle, stäte, langwierig brenne, darbey nicht starck dampffe oder rauche, und wenig Oel verzehre. Wie nun keine einzige Lampe, von denen insgemein bekannten Arten, alle diese gute Eigenschafften zusammen besitzet, sondern bald dieser bald ein anderer Fehler sich bey ihrem Gebrauche zeiget; also ist von Zeit zu Zeit derer Kunst-begierigen Gemüther rühmliche Bemühung dahin angewendet worden, denen angemerckten Mängeln abzuhelffen, worinnen sich zu unserer Zeit der ehemalige Königliche Polnische Modell-Meister Andreas-Gärtner, um diese Sache sonderlich verdient gemacht, wie davon ein mehrers, die von dem Mathem. Johann Georg Gotthelff Hübschen, edirte Nachricht der Gärtnerischen langwierigen Lampe besaget.

Lamperts-Nüsse, siehe Hasel-Nuß.

Lamprete, ist ein Fisch, welcher einem Aal ziemlich gleich kömmt, ausser daß er einen grössern Kopff nach Proportion seines Leibes, als ein Aal hat. Die Haut siehet braunfleckigt mit einer dunckelblauen Farbe, welche ihn mehr, dem äusserlichen Ansehen nach, einer Schlange als einem Aal ähnlich machet, unten am Bauch ist sie weißlicht und über und über schlüpfferig. Er hat ein weites rundlichtes Maul ohne Zähne, und an jeder Seite des Kopffs sieben Löcher, wie Ohren, in einer geraden Linie hinter, und in gleicher Weite von einander, durch welche er Wasser ausspritzet. Sein ordentlicher Aufenthalt ist zwar im Meer, und wird er insonderheit bey der Insel Hitland in grosser Menge gefangen, eingesaltzen und geräuchert, er tritt aber auch, gleich dem Lachse, in die Ströme aus, wie er denn in der Oder, Havel, Saal und Elbe, auch zuweilen in kleinern in diese Ströme fallenden Flüssen gefangen wird. Er pfleget sich gemeiniglich in dem Wasser an die Steine anzusaugen, als wovon er den Lateinischen Nahmen Lampreta, quasi lambens petras, mag bekommen haben, und wird von vielen vor die bey den Römern so hoch geschätzte Muräne gehalten. Man zählet ihn wegen seines trefflich wohlschmeckenden Fleisches unter die Herren-Essen, ohngeachtet dasselbe nicht nur eine schlechte Nahrung giebet, sondern auch dabey sehr unverdaulich ist. Die Zurichtung dieses Fisches geschiehet auf zweyerley Art: Denn entweder läst man ihn in gutem Wein, oder wenn man ihn recht gut haben will, in Malvasier ersauffen, schneidet ihn hernach in Stücken, damit die Farbe in den Wein komme, und saltzet ihn ein wenig; setzet hierauf einen Kessel mit Wasser und demjenigen Wein, darinnen die Lamprete gelegen, aufs Feuer, wirfft ein paar Lorbeer-Blätter, Ingwer, Pfeffer, Nelcken und Zucker darein, und lässet es sieden, leget hernach die Lampreten auch darein, welche man kurtz einkochen lassen muß. Oder: Man durchsticht die Ohren-Löcher der Lamprete mit einer Spick-Nadel, und fängt das daraus rinnende Blut auf, begiesset die Lamprete mit siedendem Saltz-Wasser, darein ein wenig Eßig gegossen worden, und reibet sie auf das reinlichste ab, nimmt den weissen Faden, den er an stat des Rück-Grads hat, heraus, und lässet sie in gutem starcken Wein mit

Zusatz

Zusatz ihres aufgefangenen Blutes sieden, würzet es mit Saltz, Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüth und Zimmet, thut ein gut Stück Butter dazu, und richtet es also zusammen an. Man kan ihn auch gleich einem Aal am Spiesse braten, und mit Butter begiessen oder denselben in eine Pastete schlagen. Eine kleine Art Lampreten sind die sogenannten Bricken oder Neun-Augen. Endlich nennet man auch an einigen Orten die Aalraupen-Lebern, welche sehr delicat schmecken, Lampreten. Siehe Neun-Augen.

Land-Bau, suche Acker-Bau.

Landes-Marck, suche Land-Wehr.

Land-Garbe ist ein gewisses Antheil an Früchten oder Wein, oder anderm Zuwachs, so jährlich dem Grund-Herrn von dem Land-Garber, das ist demjenigen, der dergleichen zu leisten schuldig, dem Grund und Acker nach, abgestattet werden muß, und beträgt solches die Helfte, das Drittheil, Viertel und fünffte Theil, wornach auch solche Güter, welche dergleichen Gras haben, halb-drey-vier-und fünfftheilig genennet werden.

Land-Graben, suche Land-Wehr.

Land-Gut, ist ein aus Acker, Feld, Gärten, Wiesen, Weide und Trifft, so zu Land-Hauswirthschafftlichen und ausser der Stadt liegenden Gebäuden geschlagen, und mit zahmer Viehzucht verbunden sind, vereinigtes und aus diesen wesentlichen Stücken bestehendes Haupt- und Grund-Stück der Land-Nahrung, welches entweder durch diese einander die Hand bietende wesentliche und in proportionirlicher Verhaltniß vereinigte oder auch mit andern zufälligen Pertinentien, als Wäldern, Ziegel-Salpeter-Kalckhütten, Brau-Jagd-Mühlen-Fischerey-Gerechtigkeiten, Gerichten, Diensten, Fröhnen, Zöllen, Geleiten, Lehnen, Zinsen, Zehenden, und verschiedenen Regalien nach verschiedener Einrichtung und nach Unterschied derer darauf hafftenden Lasten und Beschwerden ein mehr oder weniger vollkommener Mittel ist, die eigentlichen Land-Nahrungs-Gewerbe zu treiben, dadurch aber Nothdurfft, Bequemlichkeit und Reichthum zu erlangen. Solchergestalt sind die Land-Güter gar sehr unterschieden, und in grosse, mittlere und kleine, vollkommenere und unvollkommene, altväterliche, erkauffte, neu angelegete, Haupt- und Neben-Güter oder Vorwerge, erbliche und Lehen-Steuerbare, freye, Erbenzins-Zins-Zehentbare, dienstbare, Frohn-Mann- und Weiber-Lehn-Adeliche, Bürgerliche, Bauer- und Cossaten-Pfand-Schillings-wiederkäufliche, Majorat-, Fidei-Commiss-, Mayer-Laaß-Erb-Pacht- ꝛc. Güter. Ja entweder Landesherrliche, und diese wieder entweder Cammer- oder Domainen- und Tafel- oder Chatoull- und Patrimonial-Güter: Oder aber Unterthanen-Ritter- und Bürgerliche oder Bauer-Güter. Sie sind auch zu betrachten nach ihrer Lage, Anbau, und Pertinentien, u. s. fort. Es wird ein Land-Gut entweder angebauet, ererbet, ertauschet oder erkauffet, durch Verleihung oder auch Pacht erlanget, und nach seiner Natur in acht genommen, verwaltet oder verpachtet, oder sonst angewendet. Man kan aus dieser gegebenen Beschreibung alle Grund-Sätze der Geschäffte mit einem Land-Gute herleiten. Wir wollen aber nur von seiner Untersuchung bey dem Kauffe etwas sagen. Wer also ein Land-Gut zu erkauffen willens ist, hat vorher so wohl sich selbst und seinen Zustand, als ingleichen des Verkäuffers, der Nachbarschafft, der Wohnung und deren Zugehör, samt derer Einkünfften, und so es mehr als ein gemeines oder Bauer-Gut ist, nach der Gerechtigkeit, Freyheiten und Unterthanen Beschaffenheit wohl zu bedencken, und in Betrachtung zu nehmen; welches alles wir nebst dem, was bey einem und dem andern Stücke insbesondere in acht zu nehmen, kurtz in folgender Ordnung zusammen fassen wollen, da wir erwegen, was vor, bey und nach dem Kauff eines Land-Gutes, und zwar überhaupt auf Seiten des Käuffers vornemlich in acht zu nehmen. Vor dem Kauffe erkundiget man sich zuvörderst des Zustandes des Verkäuffers, ob er redlich oder Gewissenlos, und aus was Ursachen er das Gut verkauffe, alsdenn forschet man nach der Beschaffenheit und den Umständen des Gutes selbst, wie nemlich die Herrschafft, unter deren Jurisdiction es lieget, gegen ihre Unterthanen insgemein gesinnet sey; ob die angrentzende Gründe, unter einerley oder mehrere und fremde Herrschafft gehören, ingleichen wie es sich mit der Lehen verhalte? Wie die Nachbarschafft beschaffen, ob sie gut und friedfertig oder böse, und zänckisch? Ob das Gut von allen fremden Ansprüchen, wie sie auch Nahmen haben mögen, frey, und nicht etwa mit der Zeit, durch einen unvermeidlichen Einstand, Abtritt oder Näher-Recht angefochten werden könne? Ob die Raine oder Marck-Steine richtig oder streitig? Endlich siehet man auf die Lage des Guts selbst, und auf die Beschaffenheit derer darzu gehörigen Stücke, daß es einer volckreichen Stadt oder verschiedenen nahrhafften Orten, nicht allzu weit entlegen, um nicht nur allen auf dem Gut erbauten und erzeugten Uiberfluß, mit Nutzen desto eher in das Geld zu setzen, sondern auch die zur Wirtschafft benöthigte Stücke, und deren Abgang um so viel eher wieder zu ersetzen, wie denn allerdings ein grosser Vortheil, wenn Holtz, Mühlen, Ziegel-Scheuren, Kalck-Oefen, Schmiede, Wagner, Sattler und dergleichen Handwercker, nebst andern Nothwendigkeiten, nicht so sehr ausser Weges, sondern nahe in der Nachbarschafft zu haben sind. Daß die Gebäude dauerhafft und nicht baufällig, auch genugsame nöthige Bequemlichkeit haben, nach der Grösse und Weitläufftigkeit der darzu gehörigen und darbey befindlichen Land-Wirtschafft, nicht weniger, daß selbige nicht etwa anschiessenden Wassern, Sturm-Winden, und anderer entstehender Gefahr, augenscheinlich unterworfen.

worffen; auch ist darbey zu untersuchen, ob Gärten, Felder und Wiesen fruchtbaren Boden haben, oder einer morastigen, nassen, sandigen oder sonst rauhen Art seyn, gesunde Lufft haben, und nicht Wasser = Wetter = Wild- und dergleichen Schaden unterworffen; wie die Vieh = Zucht beschaffen, ob sie starck, gute Sommer = Hütung, ingleichen gute Weide habe, ob gute Eichel = Mast vorhanden, oder das Schwein = Vieh vom Boden gefüttert werden müsse, u. w. dergleichen mehr. Ueberhaupt ist dasjenige Gut vor das vollkommenste und einträglichste zu halten, welches schönen Wiese = Wachs, gute Obst = Gärten, fruchtbare Aecker, einen unabgeödeten Holtz = Wachs, gut Fisch = Wasser oder Teiche in seinem Begriff hat. Bey dem Kauffe darff sich der Käuffer am wenigsten mercken lassen, ob sey ihm an dem Kauffe sonderlich gelegen, sondern er muß vielmehr durch einen vertrauten Freund darum handeln lassen. Bey richtigen und unstreitigen Gütern, thut der Käuffer besser, er leiste die Bezahlung davor auf einmahl; bey dem Gegentheil aber, da man sich nachtheiliger und gefährlicher Ansprüche versiehet, so von dem Verkäuffer etwan trüglicher Weise verschwiegen worden, ist es sicher, daß man sich vergleichet, die Zahlung entweder in Nach = Fristen zu thun, oder so viel in Händen zu behalten, daß man sich in ereignendem Fall seines Schadens daran erholen könte. Nach dem Kauff ist vor allen Dingen alles dasjenige abzustellen, was von dem vorigen Besitzer durch Nachläßigkeit und andere übele nachtheilige Haushaltung hintan gesetzet, und der Aufnahme des Gutes hinderlich gewesen. Welche Anmerckungen bey Erkauffung eines Ritter = Gutes ebenfalls zu machen, ausser denen aber noch vieles andere zu beobachten sich findet. Was also endlich grosse und adeliche Land = und Ritter = Güter, auch deren Gerechtigkeiten anbelanget, so hat ein Käuffer zu bedencken und zu betrachten: Ob ein solches Gut, so er kauffen will, frey eigen, oder Lehen? Ob es ein Stamm = Gut, (dabey er von denen Verwandten, den Einstand zu besorgen) und ein Fidei-Commiß oder Majorat sey? Ob das Lehen geist = oder weltlich? Manns = oder durchgehend Lehen? Ob man mit Kindern beyderley Geschlechtes belehnet, oder bey deren Ermangelung die Vettern und nähere Bluts-Verwandten, dem Lehen = Brieff einverleiben zu lassen, von dem Lehen = Herren zugelassen werde? Obs einen oder mehr Lehen = Herren habe? Wovon sonderlich das letztere wohl zu bedencken und zu scheuen. Ob man in der Lehen = Stube mit einer leidlichen Taxa abkommen könne? Ob das Gut von Steuern, Gülten, Umgeld oder Tranck-Steuer, Zehenden und dergleichen Anlagen frey sey? Oder ob es dergleichen selbst einzunehmen? Ob es mit dem Jure Aperturæ oder der Oeffnungs-Gerechtigkeit beschweret sey? Ob auch irgend alte Ausstände oder Schulden darauf haften, oder ob diesfalls alles richtig? Was vor alte und neue Lehen = und Kauff = Briefe, Saal = Bücher und Erb = Register, gerichtliche Documenta und Instrumenta von Frey = Briefen und Erb = Einigungen in Originali vorhanden? Ob es die Ober = und Nieder = oder Unter = Gerichte, Marckt = Freyheiten und dergleichen Gerechtigkeiten habe? Und ob diese unanspruchig oder geruhig besessen worden? Ob auch die Brau = Gerechtigkeit vorhanden? Ob das Bier guten Abgang habe? Ob das Gut seine eigne Hof = Schencke habe? und was der Wirt Pacht davon gebe? Ob es auch in andern Wirts = Häusern ausgeschencket werden müsse, oder man solches in die benachbarten Städte und Orte verführen dorffe? Ob man auf seinen und der Unterthanen Gehölzen und Gütern die Jagden und Weydwerck, hohe und niedere, alleine oder mit andern gemenget habe? Was man an rothem und schwartzen Wildpret, an Haasen, Füchsen, Wölffen und dergleichen, zusammt dem Feder-Wildpret, besage der Jagd = Register, jährlich zu geniessen? Ob Mahl = Stampff = Säge- Walck = Schleiff = Oel = Pulver = Papier = Gewürtz = und Lohe = Mühlen zum Gut gehörig, vorhanden? Was der Mahl = Müller von der Mahl = Mühle Zins oder Pacht gebe? Und ob er auch Schweine in die Mastung zu nehmen schuldig sey? Wie viel Gänge die Mühle habe? Ob allezeit Mühl = Wasser genug vorhanden? Und ob das Wehr kostbar und schwer zu erhalten oder leichtlich Schaden nehme? Item ob die Mühlen bey grossen Gewässern lange stille stehen? Ob Ziegel = und Glas-Hütten, Kalch = Oefen und Stein = Brüche, auch Gyps-Steine und Mergel vorhanden? Ob eine Kirche bey dem Gute sey? Ob es eine Mutter = Kirche oder Filial? Ob dem Besitzer des Gutes das Jus Patronatus zustehe? Gleichwie auch schlüßlichen der Herrschafften und derer Unterthanen Wohlstand zusammen vereinbaret ist, also ist auch diesfalls, ehe der Schluß des Kauffs gemacht wird, insonderheit auszuforschen: Wie viel der Unterthanen sind? Wie viel ganßer Höfe, Bauer = oder Pferde-Güter, Hintersässer-Güter und Häuser sich beym Gute befinden? Was sie an gewissen Schoß, Gülten, Zehenden, Erb = Feder = und Haus = Zinsen, Eyern, Käsen, Lamm-Bäuchen, Gänsen, Capaunen, Fast = Nacht = Herbst = Rauch = und andern Hünern, Scharwerck = Tägen, Frohn = Diensten, und andern beständigen Gefällen, jährlich abstatten müssen? Ob sie Sterb = An- und Abzugs = auch Lehen = Geld, Hand = Lohn, Kauff = Siegel = Schreib = und andere Schreib-Gebühren geben müssen? Und was die gewisse Taxa darüber sey? Ob ferner die Unterthanen arm oder reich? Wie hoch ihrer Güter Kauff = Schillinge sich erstrecken? Wie ihre Häuser ausgebauet und bedacht? Wie viel Heu = Fütterung sie beyläufig einlegen, und Haupt = Viehes davon wintern? Ob und wie viel Getraide sie zum Verkauffen überley behalten? Und wie weit sie es zu Marckte führen? Ob sie mit Schulden beladen, oder ob andere ihnen selbst schuldig? Ob sie auch et-

was von ihren Grund-Stücken verlehet haben? Wie viel eigentlich Pferdner oder Anspänner, Hinterſäſſer, Häusler und Hausgenossen vorhanden? Ob alle Hand- und Pferde-Dienſte entweder gemeſſen oder ungemeſſen, auch die Bau-Frohnen ſowohl mit Pferden als mit der Hand verrichtet werden? Wie weit und wie offt Kutſch-Fuhren zu verrichten? Ob und wie weit die Unterthanen Botſchafft lauffen müſſen, und was ſie zum Bothen-Lohn bekommen? Ob die Unterthanen um den Zehenden ſchneiden? Ob ſie Flachs rauffen, röſten, auswaſchen, ſtauchen, brechen, hecheln, ſpinnen, ingleichen auch den Hanff? Ob ſie Hopffen abnehmen und blaten oder pflücken; Obſt brechen ꝛc.? Wie viel ſie vor den Acker Gras auf denen zum Gute gehörigen Wieſen zu hauen bekommen? Ob die Unterthanen auch Gras ſtreuen, Heu und Grummet machen, Gerſte und Haber hacken, auch die Feld-Früchte nebſt Heu und Grummet einführen und einbringen helffen? und was ſie an Fröhner-Broten, Käſen und dergleichen empfangen? Was ſonſten iedes Gut vor Nutzung und Gerechtigkeit oder Beſchwerungen hat, ſolches pflegen deſſelben Anſchläge und Erb-Regiſter zu weiſen.

Land-Läuffer, ſiehe Bach-Haſe. Sonſt aber heißt ein Land-Läuffer, welcher wegen eines Verbrechens entweder Landflüchtig werden muß oder wegen eines liederlichen Lebens freywillig im Lande müßig und unnütze herum läufft.

Land-Scheider, iſt ein Mann, der die Feld-Meß-Kunſt verſtehet, die Felder ausmiſſet und mit denen Landleuten die Grentzen und Marcken umgehet, beſichtiget und ſelbige zur richtigen Unterſcheidung derer Ländereyen bringet. Wird auch ein Um- oder Unterläufer genennet.

Land-Siedler, heiſſet der Beſitzer eines Ackers oder Land-Siedel-Gutes, welches er mit dem Beding von dem Grund-Herrn angenommen, daß er von dem Sattel demſelben jährlich an Geld oder Frucht ein gewiſſes gebe. In Heſſen iſt dieſe Art von Zins-Gütern häufig zu finden.

Land-Wehr, Landes-Marck, Land-Graben, Land-Grentze, wird insgemein die durch aufgeworffene Gräben, gepflantzte Hecken, geſetzte Land-Grentz- und Mahl-Steine, oder aufgeſchüttete Mahl-Hauffen verſehene und verwahrte Grentze eines Gebietes genennet. Inſonderheit aber heiſſen Land-Wehren gewiſſe an denen Haupt-Grentzen etlicher Lande aufgeworffene weite und tieffe Gräben, auf deren Dämmen oder Aufwürffen dicke und ſtarcke Haage, oder Heck-Büſche gezeuget worden, dergleichen Land-Wehr annoch gegen das Eiß-Feld in Thüringen verhanden, ſo etliche Meilwegs lang iſt, und das Anickicht genannt wird: Denn das Holtz, ſo darauf ſtehet, iſt von Alters, und nach damahliger Gewohnheit her, weil es noch jung, von oben herein geknickt worden, damit es nicht in die Höhe, ſondern dichte in einander wachſe, dahero es auch ſo dicke und dichte durch einander ſich geflochten, und verwimmert, daß faſt weder Menſchen noch Vieh ohne Gewalt durchdringen können. Zuweilen pflegen auch wohl dieſer Orten Steine eingegraben zu werden, welche anzeigen, was vor einer Herrſchafft dieſe Grentze zuſtändig, welche man Land-Steine zu nennen pfleget, ſiehe Mahl-Steine.

Langer Pfeffer, ſiehe Pfeffer.

Lang Stroh, wird das in ordentliche Schütten gebundene Weitzen- und Roggen-Stroh genennet, zum Unterſchied des krummen Strohes, worunter alle übrige Gattungen, als Haber-Stroh, Gerſten-Stroh, Erbſen-, Linſen- und Wicken Stroh ꝛc. verſtanden werden. Siehe Stroh.

Lang-Wagen, heiſſet an einem Rüſt- und Bauer-Wagen das lange Holtz, welches durch das Vörder- und Hinter-Geſtelle gehet, und wordurch der Vörder- und Hinter-Wagen zuſammen geſchloſſen oder gefaſſet werden. An einigen Orten nennet mans auch eine **Lang-Welle**.

Lanier-Falck, ſiehe Falck.

Lappen, heiſſen die Köche an dem Rind diejenige fleiſchichte Haut, ſo den Wanſt ausmachet, und zwar eben dieſes den dicken Lappen; was aber aus dem Bauche weiter unten gebacket wird, nennen ſie den dünnen Lappen.

Lappen, ſind auch die Abgänge von allerley Tuch, ſowohl leinen als wollen, welche eine ſparſame Haus-Mutter, in einem beſondern dazu beſtimmten Kaſten oder einer Schachtel, aufzubehalten ſuchet, um mit dieſen in bedürffendem Fall, das Abgeriſſene und Unganze, wiederum ausbeſſern zu können.

Lappen, ſiehe Tücher.

Laß-Reiſſer, ſind im Laub-Holtze diejenigen junge Stämme, welche bey allen und ieden Gehauen, da das Schlag-Holtz abgetrieben wird, das erſte mahl ſtehen bleiben, und den Anfang zum Ober-Holtz machen. Vermöge der Holtz-Ordnung in Franckreich und anderer Orten, ſollen auf ieden Acker ſechzehen junge Laß-Reiſſer, ſo man wieder zu Ober-Holtze ziehen ſoll, gelaſſen werden, und zwar an Ahornen, Aſpen, Bircken, Buchen, Caſtanien, Eſchen-Bäumen, Ilmen, Eichen ꝛc. was nemlich an iedem Ort am beſten zu nutzen ſcheinet; als wo man Schiff- oder Waſſer-Bau und Eichel-Maſt hat, werden junge Eichen zu Laß-Reiſſern gelaſſen; wo man aber hierauf kein ſonderliches Abſehen zu machen hat, ſo iſt verträglicher, von andern obbenennten Bäumen, als Aſpen, Bircken ꝛc. welche ſtehen zu laſſen, denn ſie wachſen viel ſchneller und geſchwinder, und in einem Jahr mehr, als die Eichen in zwey oder drey daher; nehmen mit den Aeſten nicht ſo viel Raum ein, und verdämmen deswegen weder das Unter-Holtz und die Gräſerey, noch ſich ſelbſten, ſondern

dern können näher und dichter beysammen stehen als die Eichen. Bey uns läst man insgemein auf einem Acker zwey und dreyßig junge Eichen zu Laß-Reissern stehen, damit man, weil sie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen, und vom Wind und Schnee verderbet werden, was zuzubüssen, und bey Abgang der andern die Zahl ersetzen könne. Man pflegt dazu die schönsten, gerade- und bestgewachsenen Stämmlein auszulesen, welche nicht allzu genau, sondern so viel möglich, hübsch gleich mit denen andern Haupt- und angehenden Bäumen, auch Vorständern untermenget stehen, und vor dem Holtz-Schlag von dem Haus-Vater oder Forst-Bedienten mit Stroh-Bändern gezeichnet werden sollen, damit sie nicht mit dem andern Schlag-Holtz von denen Holtz-Schlägern nieder gehauen werden mögen. In Ober-Teutschland führen die Laß-Reisser den Nahmen Bann-Raitel.

Last Korn, ist im Sächsischen und Brandenburgischen sechs Malter oder zwey und siebenzig Scheffel. Zu Hamburg und Dantzig aber sechzig Scheffel.

Latern, heißt ein von Meßing und andern Blech rund oder eckigt gemachtes Behältniß, welches mit Fenstern von Glas oder Horn, Frauen-Glas oder einer andern durchsichtigen Materie versehen ist, damit das darein gesetzte brennende Licht durchleuchten, der Wind und der Regen aber solches nicht auslöschen mögen. Es lassen sich diese eintheilen in die grossen Gassen-Laternen, und in die Hand-ingleichen sogenannte Blend-Laternen. Die ersten dienen nicht nur gantze Gassen und Gegenden zu erleuchten, wenn deren verschiedene in gehöriger Weite neben und gegen einander gesetzet werden; sondern auch einen gewissen Raum in einem Gebäude als Säle, finstere Gänge, Treppen u. d. gl. damit lichte zu machen. Diese sind immer dem Fehler unterworffen, daß sie eines Theils durch ungestümes Wetter ein unruhiges und immerwanckendes Licht bekommen, oder wohl gar bey grossem Sturme auslöschen, andern theils aber auch, daß das Glas daran von dem zurück getriebenen Rauch gerne anlauffet, trübe und matt wird, daher durch so viel nöthiges Putzen und Abwischen die Laterne bald wandelbar gemacht wird. Die Hand-Laternen können zum Theil von andern Personen vorgetragen werden, wenn man im Finstern auszugehen nöthig hat, zum Theil aber haben die Bequemlichkeit, daß man sie ohne grosse Beschwerniß bey sich führen, und sich selbst auf finstern Wegen leuchten kan. Man hat derer einige also eingerichtet, daß sie ihre Erleuchtung vermittelst einer Lampe geben, welche auf Art derer Häng-Compasse, sich allemahl aufrecht hält, die Laterne mag schieff oder gerade stehen oder liegen, und kan zugleich zu einer Nacht-Lampe dienen; eine andere, aber verbotene Art von Hand-Laternen sind die Blend- oder Diebs-Laternen, welche nur eine einzige, mehrentheils runde, mit einem convexen Glase versehene Oeffnung haben, welche man mit einem Thürlein zumachen, und damit das Licht verbergen kan. Wenn aber solches offen, so kan derjenige, so sie trägt, alles, was er verlanget, sehen, ohne selbsten erkennet zu werden.

Laterne, heisset man auch denjenigen Aufsatz von Blech, den man über eine und die andere Feuer-Mäuer zu stellen pfleget, daß der widrige Wind den Rauch nicht so zurück treiben möge. Dieser ist meist an einer und der andern Seite mit verschiedenen Oeffnungen, zuoberst aber mit einem Dächlein versehen, und wird nach Beschaffenheit derer Umstände auf gar mancherley Art und Weise angegeben.

Latte, ein langes, dünnes, gerades Stücke Holtz, welches gemeiniglich der Quere nach über die Sparren eines Daches geleget, und darauf angenagelt wird, damit die Dachsteine, Schindeln, oder von Stroh oder Rohr gemachte Schoben, womit man das Gebäude bedecken will, befestiget werden. Der Latten hat man dreyerley Sorten: 1) Schob-Latten, welche aus gantzen geraden Stangen bestehen, und um ein ziemliches weiter von einander, als die Ziegel-Latten auf die Sparren geleget werden. 2) Gerissene Latten, welche aus jungen langen Fichten Stämmen gespalten, und bisweilen wohl sauber beschlagen werden; welche beyde vorhergehende Arten man auch Wald-Latten zu nennen pfleget, weil man sie gleich, wie sie aus dem Walde kommen, nur daß die Schale davon abgeraumet, gebrauchen kan. Durch dieses Latten Reissen wird viel Holtz verwüstet, dahero man dergleichen nicht, als an solchen Orten gestatten soll, wo das Holtz zu dicke stehet, und man demselben zu besserm Wachsthum Lufft machen muß. 3) Geschnittene Latten werden entweder sechs oder neun Ellen lang, ohngefehr vier Zoll breit, und fünff Viertel-Zoll starck aus stärcken Latten-Klötzern oder Blöcken auf Schneide-Mühlen, durch Creutz-Schnitte gemacht. Von denen Mauer- und Sommer-Latten, siehe an behörigem Orte.

Latten-Holtz, wird nicht nur das jungezu denen Schob- und gerissenen Latten taugliche, sondern auch das starcke Stamm-Holtz, daraus Latten geschnitten werden sollen, genennet. Dergleichen Holtz soll im Januario im letzten Viertel, wenn kein Süd-Wind wehet, oder kurtz vorher gewehet hat, und sonsten trocken und rein Wetter ist, gefället werden, weil das bey wachsendem oder im vollen Mond und zu solcher Zeit gefällte, da es voller Safft und Feuchtigkeit ist, gar leicht wurmstichig wird.

Lattenwerck, siehe Nagelwerck.

Lattig, suche Lactucke.

Latwerge, ist ein aus kleingeschnittenen oder gestossenen Wurtzeln, Kräutern, Blumen, Früchten u. d. g. mit aus eben denselben gepreßten Saffte, nebst Zucker oder Honig mit Gewürtz vermischter Teig; oder überhaupt aus einem und dem andern gepreßter und starck eingesottener Saft, der, wenn er erkaltet, gantz starrend wird, dergleichen die Qvitten-Kirsch-Pflaumen-Hollunder-Latwergen, u. a. m. davon

von

von ieden Ortes Erwehnung geschehen. Eine gute Magen-Latwerge lässet sich also zubereiten: Man nimmt schöne rothe Rosen, Salbey-Blüte und Blätter, Isop, Lavendel, Betonien, Borrabi, Ochsen-Zungen, Scabiosen, Melissen, Brenn-Nessel, Rauten, Roßmarin-Blumen, Feuchel-Kraut, Cardobenedicten, iedes ein Loth, Pönien oder Gicht-Rosen, Alant-Wurtz, Wegwarten und Pinellen, iedes zwey Loth, überliset die Kräuter und Blumen sauber, die Wurzeln aber schabet man rein, hacket alles klein, stösset es ein wenig, siedet die in Scheiben geschnittene Wurtzeln in einem halben Nössel Malvasier und eben so viel guten Wein gantz weich, thut es hierauf heraus, und hacket alles vollends gantz klar, läst es in einem Maaß guten Honig kochen, giesset aber immer im Sieden etwas von dem Wein zu, in welchem die Wurtzeln gesotten worden, daß sich das Honig dadurch läutere, womit man so lange fortfähret, bis alle der Wein nach und nach hinein gegossen: hierauf nimmt man das Honig vom Feuer, lässet es erkalten, schäumet es ab und setzt es wieder auf, daß es so lange siede, bis der Wein fast eingesotten, rühret es darneben stets um, und lässet solches gantz dicke einsieden, von dieser Latwerge früh nüchtern ein Loth eingenommen, und ein paar Stunden darauf gefastet, giebet eine herrliche Haupt- und Magen-Stärckung.

Laz, ist ein oben breit und unten nach der Mitte spitzig zulauffendes, auch am Ende zu den Seiten mit Schupen oder Schößlein besetztes Brust-Stücke, welches das Frauenzimmer als eine Zierath zu tragen pfleget, und insgemein vornenher über die Schnürbrust zu stecken gewohnt, daher es von einigen auch ein **Vorsteck-Laz** genennet wird. Hiernächst führet auch den Nahmen eines Lazes der ohne Ermel zusammen genehete Leib, dessen sich ebenfalls das weibliche Geschlechte sowohl als das Männliche durchgängig bedienet, und auf verschiedene sowohl schlechte als auch ansehnliche und kostbare Manier einrichten lässet.

Laub, heissen mit einem Wort, alle Blätter eines Baumes, welche gleichsam dessen Bekleidung, zugleich aber auch dessen wahre, und denen menschlichen Augen höchst angenehme Zierde sind. Je dicker diese an und in einander gewachsen, ie einen dickern und zur heissen Sommer-Zeit beliebtern Schatten geben sie. Das Laub ist nach denen mancherley Gattungen der Bäume auch unterschiedlich, sowohl in Ansehung der Farbe, und der so mannigfaltigen künstlichen und bewundernswürdigen Gestalt, als seiner Dauerhafftigkeit. Die Farbe und Figur eines ieden Laubes, ist bey der Benennung eines ieglichen Baumes, mit berühret. Die Dauerhafftigkeit aber desselben betreffend, ist bekannt, daß theils Bäume ihr Laub zu Ende Sommers oder im Herbste fallen lassen, theils aber solches über Winters behalten, bis im Frühling das alte von dem jungen vertrieben wird, theils auch ihre Blätter, es wäre denn, daß ein Ast oder gantzer Baum verdorre, gar nicht fallen lassen, sondern immer grün bleiben, als der Buchs-Baum, die Stech-Palmen oder Wald-Disteln, der Taxus und alle Arten Tangel-Holtzes, bis auf den Lerchen-Baum, so der einige unter denselben ist, der seine Blätter im Winter abfallen lässet. Das abgefallene Laub in Baum-Gärten, wenn es recht sauber und trocken zusammen kommen, ingleichen das Erlen- Bircken- und Eichen-Laub, wenn es, ehe der erste Reif gefallen, abgestreifft und gesammlet, auch an einem trockenen Orte aufbehalten worden, ist vor Schaafe und Ziegen ein gutes und gesundes Winter-Futter; das Eschen- und Ulmen- oder Rüstern-Laub kan vor die Kühe, das Weid-Laub aber sowohl vor diese als vor Schaafe und Ziegen gebraucht werden. Das andere und geringere aber, so von einem Reiff getroffen worden, weil es verwelcket und leichtlich faulet, folglich vor das Vieh nicht mehr verfüttert werden kan, läßt sich nicht übel, in Ermangelung des Strohes, zum Unterstreuen gebrauchen; das von den Raupen beschmeißte hingegen soll man, so bald es zusammen geharckt, ohne Anstand entweder verbrennen, oder ins Wasser werffen, die Vermehrung dieses denen Bäumen und Garten-Früchten so schädlichen Ungeziefers dadurch soviel möglich zu verhindern. Das Baum-Laub giebt nicht weniger eine gute Düngung, wenn es vorhero vor den Gärten oder Höltzern in grosse expresse darzu verfertigte Gruben (damit es der Wind nicht aus einander streuen könne) zusammen gerechet worden, und darinnen über einander verfaulet ist. In dieser Absicht soll das Zusammenrechen des Laubes in denen Höltzern auch nur in gewisser Maaß verstattet werden, dieweil nicht nur das Laub gedachter massen einen Dünger abgiebet, sondern auch denen Wurtzeln eine gute Decke ist, vor die allzu strenge Kälte.

Laube, ist eine Art Weiß-Fische, fast in der Grösse einer Roth-Auge, aber schmaler und länglichter, laichet im Majo und Junio. Siehe Weiß-Fische.

Lauben, sind gewisse in grossen Lust-Gärten angelegte und bedeckte Gänge mit untermischten Hütten oder Lust-Häusgen, darunter man vor Sonnen-Schein u. Regen sicher seyn, und in selbigen nach Gefallen auf- und abspatziren kan. Sie werden gleich denen Laub-Hütten aus Treillage gemacht, und mit allerley Laub-Bäumen und Sträuchern bepflantzet.

Laub-Frosch, siehe Frosch.

Laub-Futter, davon ist bereits unter dem Wort Laub gedacht, siehe ferner Schaaf-Laub.

Laub-Hahn, wird von etlichen das Männlein von den Bronn-Hünern genannt.

Laub-harcken oder **Laub-rechen**, geschiehet in denen Wäldern von solchen Leuten, welche Mangel an Stroh und Dünger haben, dasselbe dem Vieh den Winter über unter- und auch

auch in den Mist zu streuen; weil aber das abgefallene Laub nicht nur denen Bäumen eine gute Düngung giebet, sondern auch die Wurzeln derselben in der strengen Kälte des Winters warm hält, als pfleget man solches nicht anders, als auf gewisse Maasse, und daß kein Schaden daraus entstehe, zu erlauben.

Laub-Holtz, begreiffet alle diejenigen Bäume und Gebüsche, welche Blätter haben, die zur Herbst-Zeit verwelcken und abfallen, also den Winter durch ihrer natürlichen Zierde entblösset und traurig stehen, dagegen aber im Frühling wieder anmuthig ausschlagen, grünen, blühen, auch endlich zum Theil ihren Saamen und Früchte bringen. Das Laub-Holtz giebt vor dem Tangel-Holtze einen besondern Vortheil, denn die Tannen- Kiefern- und Fichten-Bäume, sie sind jung oder alt, wenn sie einmahl abgehauen, sind auf ewig todt und abgestorben; da hingegen das Laub-Holtz, wenn es abgehauen wird, an der Wurtzel und am Stamme mit vielen Sprossen und Sommer-Latten wieder hervor grünet und ausschläget, es wäre denn, daß der Stamm allzu starck worden, da denn der viele Safft in denen Wurtzeln und im hinterbliebenen Stock verderben muß, und dieser nicht wieder ausschlagen kan. Was unter das harte und weiche Laub-Holtz vor Bäume gezählet werden, ist oben unter dem Wort Holtz bereits gemeldet worden. Ausser diesem aber wird das Laub-Holtz noch ferner eingetheilet: 1) in Fruchtbringendes, 2) in Saamen-tragendes, und 3) in Laub-Holtz, so weder Früchte noch gar kenntlichen Saamen trägt. In die erste Classe gehören der Apfel-Baum, der Arlsbeer-Baum, Birn-Baum, die Roth- oder Trage-Buche, Castanien-Baum, der Cornel-Kirschen Baum, sonsten auch der Thierleins- oder Zisserleins- auch welsche Kirsch-Baum genannt; der Ebereschen- oder Ebrischbeer-Baum, welchen man auch Vogelbeer-Baum nennt; der Eisbeer-Baum, der Hollunder-Baum, der Kirsch-Baum, der Maulbeer-Baum, wovon es in warmen Ländern gantze Wälder voll giebt; der Mispel-Baum, der Nuß-Baum, der Pflaum-Baum, der Speyerling- oder Spor-Aepffel-Baum, so man auch Sperbeer- oder Escheritz-Baum nennet. Vom Busch-Holtze gehören darunter der Brombeer- Crautzbeer- und Drosselbeer-Strauch, der Faul- oder Wiede-Baum, der Hagedorn Busch, der Hasel-Strauch, die Rhein-Weide, der Schieesbeer-Strauch, ingleichen der Schwartz- und Weissdorn-Busch. Zur andern Gattung werden gezählet: der Ahorn-Baum, die Bircke, die Weiß-Buche, die Erle, der Eschen-Baum, der Fliegen-Baum, der Lein-Baum, die Linde, die Nasseller oder Naß-Erle, die Rüster oder der Ulmen-Baum, und der Spindel-Baum oder Hahnebütgens-Busch. Unter die dritte Sorte gehören, die Aspe, der weisse und schwartze Pappel-Baum, und alle Arten von Weiden.

Laub-Hütte, ist ein von eichenen Säulen aufgerichteres, wohl ausgeriegeltes und mit sauber geschnittenen Latten weitläufftig beschlagenes Lust-Gebäude in einem Garten, um welches allerhand Schatten-reiche Bäume und Sträucher gepflantzet, und daran aufgezogen werden, damit die Hütte von denenselben oben und an den Seiten herum bedeckt seyn, und man darinnen bequem im Schatten sitzen möge. Man pflegt die Laub-Hütten entweder in die Mitten zu setzen, damit man den gantzen Garten daraus übersehen kan, oder auch nach Gefallen in einer Ecke desselben anzulegen, und mit steinernen oder von Rasen zusammen gesetzten Tischen und Bäncken zu versehen. Zu Bekleidung dieser Hütten nimmt man entweder Epheu als welches auch im Winter seine Blätter und grüne Farbe nicht verlieret, oder aber, (weil man zur Winters-Zeit mehr den warmen Ofen in der Stube, als den Schatten in der kalten Laub-Hütte suchet, folglich wenig oder nichts daran gelegen ist, wenn dieselbe zu solcher Jahrszeit kahl und Laub-los aussiehet) Wein-Reben, Kirschen, Pflaumen, Weinschierling, (Saurach oder Berbis-Beere) Je länger, je lieber, oder Nacht-Schatten, Speck-Lilien oder Rosen von Jericho, Hasel- insonderheit Lamperts Nuß-Staudeu, die weisse und blaue Syringe, (Spanischer oder Türckischer Hollunder) die dickblümigte Wald-Rebe, die Convolvulos oder Winden ꝛc.

Laub-streiffen, in denen Gehölzen, ist zwar eine an vielen, vornemlich aber solchen Orten, wo das Holtz im Uberfluß und dasselbe nicht sonderlich geachtet wird, bekannte nützliche und gebräuchliche, an denenjenigen Orten aber, wo man Ursache hat, das Holtz zu schonen, höchst schädliche Verrichtung, welche um des Rind- Schaaf- und Ziegen-Viehes willen, demselben über Winters die sonsten ermangelnde Fütterung dadurch zu verschaffen, im Julio und Augusto, ehe die Reiffe anfangen zu fallen, vorgenommen wird, da man nemlich das Laub von Eschen-Bäumen, Rüstern-Holtze und Foul-Bäumen, vor die Kühe, Erlen- Weiden- Birken- Birckeu- und Eichen-Laub hingegen vor die Schaafe und Ziegen abstreiffet, an der Sonne dörret und fein trocken einführet. Weil man aber durch dieses Laubabstreiffen die jungen Treib-Reisser zugleich verderbet, und dadurch den Baum an seinem Wachsthum verhindert, als ist solches, insonderheit an denen Orten, wo man das Holtz, um seiner Seltsamkeit willen, pfleglich zu halten und zu schonen, befliessen seyn muß, durchaus nicht zu verstatten. Noch weniger aber ist zu erlauben, daß die Schäfer, Schaaf-Knechte oder Hirten, gegen das Ende des Sommers junge Buchen, Erlen, Weiden, auch ander Busch-Holtz zu ihrem sogenannten Schaaf-Laube abhauen, und also, indem sie auf ein hundert Schafe gemeiniglich drey bis vier Schock Gebünde rechnen, bey einer starcken Schäferey eine ziemliche Verwüstung im Holtze verursachen. Es wäre denn, daß man am Holtze keinen Mangel, sondern noch Uberfluß hätte, und dasselbe ohnedem gebauen werden müste, auch wegen des schlechten Preises auf obige Art nützlicher gebrauchet werden konnte; zumahl

zumahl da der Schäfer, wenn die Schaafe das Laub abgefressen, das übrig gebliebene Gesträuchicht und Gehölze, als sein Deputat Brenn-Holtz annehmen müste, und was er davon nicht benöthiget, anderwärts in der Haushaltung gebraucht oder verkauffet werden könnte.

Laubwerck, mit Geädere, wird von dem eisernen Gatterwerck diejenige Art genennet, welche aus gewundenen Zügen mit untermengten Blättern, Rosen und dergleichen, und nicht aus blossen theils geraden, theils gebogenen glatten Stäben bestehet, dergleichen Zierathen entweder von gegossenen oder getriebenen aufs beste ausgearbeiteten Eisen gemacht, und nach Beschaffenheit derer Umstände, mit schwartz oder grüner Oel-Farbe angestrichen, auch hin und wieder sauber vergoldet wird. Ein Stück von dieser Art, ist Tab. III. Fig. 5. wahrzunehmen. Siehe Gatter.

Lauch, ist ein Garten-Gewächse, fast wie die gemeinen Zwiebeln, im Geschmack aber etwas lieblicher und milder als jene. Des Lauchs hat man verschiedene Gattungen: Der Aschlauch, Eschlauch oder gemeine Lauch, hat lange breite und oben zugespitzte bleichgrüne Blätter, zwischen welchen ein Fingers dicker, fester und dichter, vier bis fünf Schuh hoher Stengel empor steiget, der zu oberst einen dicken Büschel kleiner aus sechs Blätlein, Glockenförmig zusammen gesetzter weissen auf Purpur ziehenden Blüthen träget. Nach diesen folgen bey nahe runde Köpffe, welche inwendig in drey Fächer abgetheilt, und mit länglichten Saamen-Kornern angefüllet sind. Die Wurzel ist lang, rund, weiß, und wie aus Schalen über einander zusammen geleget, unterher aber mit vielen Zasern bewachsen. Dieser Lauch liebt weder sandigt noch leimigten Grund, sondern will in einem gemengten Erdreich stehen. Er wird nach dem Neu-Monden so wohl im Frühling, als im Herbste gesäet, davon man den ersten den Sommer durch, den andern aber im Frühling geniessen kan; doch geschiehet die Vermehrung besser durch Zerreissung und Versetzung der Wurtzeln. Es muß aber eine iede Wurtzel dergestalt eingelegt werden, daß ein gutes Theil von den Blättern oder Kielen mit in die Erden komme, und nur ein wenig vom grünen Kraut ausser derselben bleibe, so wird das bedeckte Theil nicht allein weisser, sondern auch mürber. Sobald man ihn umgesetzt hat, muß man ihn sowohl mit Jäten und Aushacken, als auch mit Begiessen fleißig warten; wenn er aber nicht nach Wunsch wachsen wolte, soll man ihn mit gutem frischen Grund bewerffen, so bekommt er wieder neue Krafft; noch besser ist, wenn kurtzer alter Mist unter diese Erde gemenget wird. Schnitt-Lauch wird derjenige Lauch genennet, der keine Köpffe hat, und geschnitten wird. Solchen pflegt man im Frühling von einander zu reissen, und einzeln fein ordentlich wieder Reihenweise in gut Erdreich, darinnen er sich überflüßig vermehret, zu pflantzen. Man kan ihn wohl um die Beete und Gänge, da es nicht hinderlich ist, legen, auch die Rabatten damit bordiren, und etliche Jahr auf einer Stelle stehen lassen, ehe er ausgenommen wird; und dieses darf fast gar nicht geschehen, es sey denn, daß man denselben vermehren will. Er wächset alle Frühling von neuem wieder aus, und kan auch in Ermangelung der Pflantzen vom Saamen gezogen werden. Zu Saamen muß man die schönsten und längsten aufheben, und im Früh-Jahr verpflantzen, hernachmahls aber, wenn er aufgeschossen, Stäbe dabey stecken, solche daran binden, und gegen den Wind verwahren. Endlich muß man ihn, wenn er zeitig ist, abschneiden, trocknen und verwahren. Allein diese Vermehrung durch den Saamen ist unnöthig, weil es viel langsamer damit hergehet, als mit der, so durch Zerreissung der Wurtzeln geschiehet. Weil man auch von dem Schnitt-Lauch das Weisse am meisten begehret, so kan man die Blätter etwas schräg in die Erde legen, damit sie nur ein klein wenig heraus ragen, so wird das bedeckte Theil weiß und mürbe. Wenn man ihn in die Küche brauchen will, soll man ihn nicht mit Händen abreissen, sondern mit einem scharfen Messer sauber und gleich abschneiden, und auf die Stümpffe Sand oder trockene Erde streuen, damit die natürliche Feuchtigkeit sich nicht so viel ausdaue, noch der Regen hinein dringe und Fäulung verursache. Am besten thut man, wenn man ihn bey anwesenden oder besorgenden Regen gar nicht abschneidet, oder, wenn man ihn ja haben muß, das abgeschnittene mit einem Brete, das an beyden Enden auf Gabeln lieget, bedecket. Der Hollauch, also genannt, weil er hohle Stengel treibet, ist am Geruch und Geschmack gelinder, als die vorhergehende beyde Arten, und wird dahero auch mehrers gebraucht. Diesen nimmt man im Julio aus, und setzt ihn im Augusto in abnehmendem Monden in ein gutes mürbes, feuchtes Erdreich Reihenweise, nach der Schnur, allemahl einen halben Fuß breit von einander, wieder ein. Man säet gemeiniglich Rapunzel- oder Lactuck-Saamen, wie auch den Saamen von den kleinen runden Herbst-Rettigen darunter, um selbige noch vor dem Winter jung zu gebrauchen; den folgenden Frühling kan man anfangen dieses Lauchs sich zur Speise zu bedienen, bis es wieder hart zu werden beginnet. Den übrigen kan man bis zur Verpflantz-Zeit stehen lassen, solchen alsdenn ausnehmen, und im Augusto, wie vorgedacht, wieder verpflantzen. Der Spanische Lauch, welchen die Gärtner insgemein nur Porro nennen, ist etwas kleiner als eine Zwiebel, am Kiel aber fast schärffer, hat ein grosses Kraut und grosse Blätter, wie die grossen Tulipanen. Der Saamen wird im Frühling, wenn andere Küchen-Saamen gesäet werden, im Zunehmen des Lichts auf ein Mist-Beete gesäet, und mit Begiessen fleißig gewartet. Wenn er aufgegangen u. etwan eines guten Fingers lang erwachsen, so muß man ihn auf die Weise, wie man sonst den Selerie zu pflantzen pfleget, in Grüblein setzen. Etliche pflantzen ihn unter den Sele-

rie, also daß sie erstlich eine Reihe Selerie, hernach eine Reihe Lauch, und also eine Reihe um die andere einlegen, die Pflantzen aber einen halben Fuß breit von einander setzen, damit sie Raum zu wachsen haben, und fein dicke werden können. Wenn es nun Zeit ist den Selerie zu behäuffen, so behäufft man diesen Lauch oder Porro gleich mit, denn ie mehr und höher man ihn aufhäufft, ie besser und grösser er wird. Wenn man ihn, wie den Selerie, im Abnehmen des Lichts und in einem irdischen Zeichen pflantzet, so wird er fein weiß und groß, denn bey dieser Art muß man nur auf die Grösse sehen. Gegen den Winter gräbet man denselbigen aus, und verwahret ihn im Keller im frischen Sande, bis man ihn an die Speisen brauchet. So man Saamen davon ziehen will, müssen von denen im Keller überbliebenen im Frühling, welche in den Garten gepflantzet werden, so werden sie folgenden Sommer ihren Saamen bringen, welcher sich aber nicht über zwey Jahr hält, auch nicht so gut ist, als derjenige, so jährlich aus Italien zu uns gebracht wird; die Frantzosen und Italiäner halten diesen Lauch vor ihre beste Suppen-Speise, wiewohl er auch an Rind-Kalb-Schöpsen- und Lamm-Fleisch gekocht, auch in die Pasteten mit gethan wird. Die Lauche dienen nicht weniger, insonderheit aber der Schnitt-Lauch, in die Eyer-Kuchen, unter die Bauren-Klösse an stat der Zwiebeln, zum Kräuter-Salat, zur Streu auf die Suppen, und wird auch einiger Orten unter die frischen Brat-Würste gehackt. Rohe genossen, ist der Lauch dem Magen schädlich, und ob er gleich durch den Eßig in etwas verbessert wird, machet er doch ein schleimigtes Geblüte, dahero er denen, so blöde Augen haben, ingleichen denen Podagrischen gantz und gar verboten ist. Die Blätter, Wurzeln und Saamen zertheilen, treiben den Harn, Monat-Zeit und Geburt, den Safft davon getruncken, entweder mit Ziegen-Milch oder Honig vermischt, dienet vor den zähen Schleim auf der Lungen, vor den Brand, vor gifftiger Thiere und Schlangen Bisse, und stillet das Blutauswerffen, und Nasenbluten. Aeusserlich ist er gut vor die eyternde Geschwüre, ingleichen vor die geschwollene und schmertzhaffte güldene Ader. Mit einem mit Oel bestrichenen Lauch-Stengel, kan man die im Halse steckenden Fisch-Gräten oder Beinlein heraus bringen. Mäßig gebraucht, machet der Lauch eine helle Stimme, übermäßig aber verursacht er unruhige Nächte, macht scharffes Geblüte, nebst einem stinckenden Athem, und giebt eine böse Nahrung.

Lavendel, ist ein Artzney-Kraut, dessen verschiedene Gattungen sind. Der grosse oder breitblätterige Lavendel, sonsten auch Spick oder Spicanard, treibet harte, holtzigte, viereckigte, zwey bis drey Fuß hohe Stengel, und lange weißlichte Blätter. Seine Blüthen wachsen auf den Gipfeln der Stengel oder Zweige in Gestalt der Aehren, blau oder violet; wiewohl man auch eine Art mit weissen Blüthen hat, welche aber, weil sie im Winter nicht so dauerhafft, als die mit blauen Blumen ist, nicht so sehr als dieselbe geachtet wird. Der Saame ist dünn und länglicht, und steckt in einer Hülse, welche der Blüthe an stat eines Kelchs gedienet. Die gantze Pflantze, insonderheit aber die Blüthe giebt einen starcken und angenehmen Würtz-Geruch von sich. Der kleine schmalblätterige und eigentlich also genannte Lavendel, ist dem vorigen gantz gleich, ausgenommen, daß er in allen Stücken kleiner, dünner, schmäler, tarter, und auch lieblicher ist, wiewohl er nicht so starck riechet als jener. In Italien und denen mittägigen Provintzen von Franckreich, wachsen beyde Gattungen wild, bey uns aber müssen sie in den Gärten gehalten und durch Zerreissung der Stöcke fortgepflantzet werden. Dieses Kraut ist warmer und trockener Eigenschafft, und dienet wider alle kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven, sonderlich wider die Schlafsucht, schwere hinfallende Seuche, Schlag und dergleichen; die in Zucker candirte Blüthe stärcket das Haupt, trocknet die Flüsse, stillet das Hertzklopffen, curiret die Gelbsucht, wärmet den Magen, vertreibet die Winde, reiniget die Nieren, und hilfft wider die ansetzende Wassersucht. Das aus den Blumen destillirte Wasser ist eine treffliche Hertzstärckung, und ist sehr gut wider die Ohnmachten und den Schlag zu gebrauchen; in dem Mund gehalten stillet es das von Flüssen herrührende Zahnwehe, und befestiget die Zähne, dienet wider den Schwindel, und das Zittern der Glieder. Das daraus bereitete Oel stillet das Bauchgrimmen, und treibet die Würmer aus, wen es auf den Nabel gestrichen wird, ist auch ein treffliches Mittel wider den Krampf, und bekommet denen lahmen Gliedern sehr wohl. Man mischet es auch unter die Seiffen, ihr einen gutem Geruch zu geben, nicht weniger vertreibt es nebst dem Wasser, die Läuse, und dahero pfleget man auch die Hemden in Wasser, darinnen Lavendel oder Spick abgesotten worden, zu tauchen, weil, so lange der Geruch währet, kein solches Ungeziefer darinnen bleibet. Die Lavendel-Blüthe leget man unter das Leinen-Geräthe, demselben einen guten Geruch zu machen, und unter das wüllene Zeug und Kleider, die Schaben oder Motten daraus zu vertreiben. In den Gärten werden noch andere Lavendel-Arten gezogen, als: der

Lavendel mit dem gespaltenen oder zerschnittenen Blatt, dieser hat holtzigte lichtgrüne Stengel und Blätter, die fast dem Wermut gleichen, u. eines lieblichen Geruchs sind. der aber doch dem Geruch des Lavendels nicht allerdings beykommt. Seine Blüthen bestehen in lichtblauen Blümlein, u. wachsen nebst dem darauf folgenden Saamen gleicher Gestalt in Aehren der Saame von diesem Kraut muß jährlich aufgehoben, und im Frühling wieder gebauet werden weil es gemeiniglich alle Winter verdirbet. An einem Stock darf man über drey oder vier Aehrlein nicht stehen lassen, die übrigen aber soll man nebst denen überflüßigen Zweigen hinweg nehmen, so wird der Saame besser und volliger. Der

Laven-

Lavendel ohne Blüthe, hat sehr breite Blätter und einen guten Geruch, träget aber keine Blüthen, und muß vor Winters mit andern ausländischen Kräutern und Schirm-Gewächsen in das Gewächs-Haus oder in die Winterung gebracht werden. Der

Welsche Lavendel, sonsten auch Stöchas oder Purpurea genannt, führet diesen Nahmen wegen der Gleichheit, die er mit dem Lavendel hat. Die Blätter sind länglicht, dick und Aschenfärbig, welche ringsherum an vielen subtilen holzigten Stengeln heraus wachsen, auf deren Spitzen in Aehren oder Kolben purpur-blaue und dem Thymian nicht ungleiche Blümlein hervor kommen, worinnen der Saamen stecket. Dieser ist dem Melissen Saamen gantz ähnlich, eines bittern Geschmacks, und scharffen, doch angenehmen Geruchs. Die Blumen dienen wider den Krampf, Schwindel und Schlag, wider die Schwermuth und fallende Sucht, wider das Zittern und Lähmung der Glieder, werden auch in Haupt-stärckenden Artzneyen, ingleichen zum Theriac und Mithridat mit genommen. In den Apothecken hat man hievon den schlechten und versetzten Syrup, ingleichen die Conserve, welche wider alle kalte und flüßige Zufälle des Haupts und der Nerven dienen. Dieses Kraut wächset häuffig in Arabien, ingleichen auf denen an der Frantzösischen Landschafft Provence gelegenen Inseln, die von solchem Kraut bey den alten Stöchades, und heut zu Tage Hieres heissen; wie es denn auch in dem untern Theil von Italien und verschiedener Orten in Spanien gefunden wird. Bey uns ziehet man solches aus dem Saamen, den man zuweilen in denen aus fremden Landen zu uns kommenden Blumen noch findet, kommt aber schwerlich zur Blüthe, und gar nicht zum Saamen, und muß vor Winters in das Gewächs-Haus beygesetzet werden.

Lauer, Laur, Laur-Wein, Leir, Glauren, Lurcke, Nach-Wein, Trester-Wein, ist ein Getränckе vors Gesinde und Arbeiter, welches, wenn der Most von den Trestern (oder Weintrübern) herab, durch Aufgiessung frischen Brunnen-Wassers, und nochmahlige Stampf- und Auspressung derselben gemacht wird. Man pfleget nemlich, wenn nunmehr die Wein-Trauben zwey oder dreymahl getrottet oder gepresset sind, die Hülsen oder Trester in etliche Fässer oder Bottiche zu schütten, und je eher je besser gut rein Brunnen-Wasser darauf zu giessen, so viel die Nothdurfft erfordert, (doch daß es nicht gar zu schlecht werde), und also die Nacht über stehen zu lassen, folgenden Tages aber solche auszupressen, was denn davon läufft, ist der Lauer oder die Lurcke; wiewohl nicht aller Orten das Pressen geschiehet, sondern das Wasser nur blosser Dings auf den Trestern eine Zeitlang stehen gelassen, und nach diesem in die Fässer davon abgezogen wird. Will man aber dem Gesinde zum besten einen guten Lauer machen, so kan man vorhero überschlagen und ausrechnen, wie viel der zehende Theil des Weins betrage, so man den gantzen Tag über getrottet und gemacht hat; und alsdenn soll man eben so viel, als solcher zehender Theil ausweiset, frisch Brunnen-Wasser über die Weintrüber schütten, daraus man vorhergesagten Wein hat treten lassen, darzu wird noch der Schaum oder Jäscht vom vergohrten Wein, zusamt den Drüsen, so noch in der Butten geblieben sind, gethan, und also lässet man es, nachdem Trester oder Weintrüber vorher mit Stösseln von einander gestampfet worden, die gantze Nacht durch einander beitzen, und darauf des folgenden Tages, wenn alles noch wohl mit Füssen durch einander getreten, endlich gar pressen. Dasjenige denn, so heraus fliesset, wird in Fässer geschüttet, und wenn es vergohren, der Spund zugeschlagen, und alsdenn in den Keller geleget. Einige lassen das Wasser, welches sie nach und nach über die Weintrester giessen, zwey oder drey Tage auf denenselben stehen, bis es die Krafft und die Farbe an sich gezogen, nehmen hernach den Lauer heraus, und füllen ihn in die gehörigen Gefässe, welcher offt bis wieder zur folgenden Lese gut bleibet; hernach giessen sie auf eben dieselbigen Trester zum andern mahl Wasser, und machen es wieder so, wiederholen auch den Aufguß manchmahl zum dritten mahl, wenn nemlich die ersten beyden Aufgüsse nicht zu starck gewesen. Die letzt gemachte Lauren muß man am ersten weatrincken, weil sie von keiner solchen Dauerhafftigkeit seyn, wie der erste. Der Lauer wird auch mit guten saftigen Birnen und Aepffeln, welche zerstossen auf die Trester geworffen, und ausgepresset werden, noch besser und schmackhaffter gemacht. Weil die Fässer und Bottiche, oder sogenannte Bütten durch die Trester, wenn sie lange darinnen bleiben, sehr verderbet werden, also daß sie auch hernach bey künfftiger Lese den Most schlechter machen, als soll man gedachte Trester, so bald der Lauer herab ist, aus denen Bottichen oder Bütten heraus thun, und solche sauber und reinlich mit warmen Wasser ausbrühen und auswaschen, und, wenn sie abgetrocknet, an einen lufftigen Ort verwahrlich aufbehalten. Am besten ist es, wenn ein Haus-Vater seine besondere Bütten und Gefässe hat, die er zu nichts anders als zum Lauer-machen brauchet; doch wollen auch diese reinlich gehalten seyn.

Lauff, heisset bey den Jägern ein lichter Platz, welcher mit hohen Tüchern eingestellet, und auf welchen der hohen Herrschafft das Wildpret vorgejaget wird, damit solches von derselben im Vorbeylauffen geschossen, gehetzet oder gefangen werden könne. Der Lauff gehet von dem Ende des Jagens bey dem Quer- oder Lauff-Tuche an, und wird zu beyden Seiten mit Tüchern eingestellet, am Ende desselben aber mit einem Bogen oder Rundung, welche man die kleine Jagens-Rundung nennet, wie ein halber Mond geschlossen. Die Länge des Lauff-Platzes wird nach Gelegenheit des Ortes, und Grösse des Jagens, drey hundert weniger oder mehr Schritte, und vor dem Jagen am Lauff, oder Quer-Tuche hundert und

zwantzig weniger oder mehr Schritte breit gemachet. Mitten auf den Lauff, oder, wenn dieser zu lang, etwas näher nach dem Jagen zu, pfleat man den Schirm, wohin die Herrschafft kömmt, wie ein Lust Haus auf Säulen erhaben, zu stellen, und von grüner gewichster Leinewand ein zierliches Dach darüber zu ziehen. Die Tücher, womit der Lauff umstellet, sollen fein alatt gerade und reinlich angezogen seyn. Zum Lauff soll man, wenn es anderst die Früchte, oder auch die Situation zulassen will, denjenigen Ort erwählen, wohin das Wild, das man stellen und fangen will, seinen Wechsel und Ausgang zum Gehöfe gehabt, denn dahin ist ihm die Gegend bekannt, und begehret auch viel eher dahin zu lauffen, wenn es forciret wird. Es ist auch gut, wenn der Ort dergestalt gelegen, daß man den Lauff gegen das Holtz wieder bringen, und die Qvere unten vom Lauffe blenden kan, weil solchen falls die Hirsche, wenn sie wieder Gehöltze gegen sich mercken, solches gleich suchen, und ehe als sonsten vorlauffen. Sonderlich muß der Wind vom Lauff nicht ins Jagen gehen, weil sonsten kein Thier aus demselben heraus und auf den Lauff will. Vor das Lauff- oder Qver-Tuch werden die Blend-Sträucher Manns hoch gesteckt, daß das Wild nicht allen Tumult und Personen auf dem Lauff sehen kan, und hierdurch, auf den Lauff zu kommen, abgeschrecket werde. Zur Sau-Hatzzeit müssen die Tücher inwendig zu deren Beschützung mit grossen Netzen angespannet, auf die Furckeln geleget werden, und, weil die Herrschafft nach dem vorbey lauffenden Wild, zu beyden Seiten aus dem Schirm nach den Krumm-Ruthen zu schiessen pfleget, sollen zur Warnung einige Sträucher auf die Ober-Leinen gehencket, oder lange Reiß-Stangen dabey gesteckt seyn, zum Zeichen, daß es daselbst nicht sicher sey. Endlich werden noch in dem Lauff, ober- und unterhalb des Schirms, nach der Qvere, die gewöhnlichen Uiberspränge, das ist, niedrige Geländere mit grünen Reisern sauber gebunden aufgerichtet, damit das Wild daselbst im Vorbeylauffen springen müsse.

Lauffen, dieses Wort wird von den Aalen gebraucht, an stat daß von den andern Rogenen Fischen gesaget wird, sie laichen oder streichen.

Lauffende Wut der Hunde, siehe Wut.

Lauffer, siehe Läuffer.

Lauff-Hunde, sind eine Art von Stöber-Hunden, die ein Thier so lange verfolgen, und allezeit, wenn es rasten will, wieder auftreiben, bis es endlich müde gemacht, und von denen nachreitenden Jägern, welche aber unterlegte Pferde haben müssen, gefangen wird. Man nennet sie auch sonsten *Parforce*-Hunde.

Lauff Platz wird derjenige Raum an einem Holtze genennet, welcher bey einem Haupt-Jagen zum Lauff bestimmet ist, und mit hohen Jagd Tüchern pfleget umstellt zu werden, siehe Lauff.

Lauff-Schiessen, siehe Flug-Schiessen.

Laufft, heisset nach der Jäger-Sprache ein Bein von einem Hirschen oder andern wilden Thiere. Also sagt man: Der Hase hat seinen Sprung in dem Gelencke der Hinter-Lauffte (nicht Hinter-Beine).

Lauff-Tuch oder **Qver-Tuch**, wird bey der Jägerey dasjenige Tuch genennet, welches die Qvere zwischen dem Jagen und dem Lauff stehet, und wenn das Wildpret auf den Lauff soll gejaget werden, aufgehoben oder zusammen gezogen wird. Dieses Lauff-Tuch, welches einiger massen mit dem Vorhang einer Comödie verglichen werden möchte, ist eben so lang und hoch im Stellen mit aller Zubehör, wie die hohen Tücher es haben, auch die Furckeln, grosse und kleine Hefftel, Ober- und Unter-Leine nebst Wind-Leinen ꝛc. Es wird, wenn das Jagen noch zu ist, gleich einem hohen Tuche, an dem Ort, wo der Lauff-Platz kommen solle, gestellet, und kan man wohl auch eines von denen hohen Tüchern hierzu gebrauchen; nemlich, weil die Länge zwey hundert Ellen austragen soll, so lässet man allezeit die Leinewand oder das Tuch bey viertzig Ellen von oben bis unten von einander schneiden, und an diese Oerter rechte Wechsel mit Knebel und Ringen machen, also kommen vier gantze Wechsel und an iedem Ende ein halber, doch muß an denen Wechseln das nöthige über einander gehen und besäumet werden; weil nun in der Länge etwas abgehet, darf solches nur mit neun Furckeln, und mit so viel Wind Leinen eingetheilet werden. Vor Oeffnung des Jagens müssen alle vier Knebel losgemachet, und an iedes Ende ein Mann, bey iedem Wechsel aber zween Mann geordnet werden, daß sie inwendig des Tuchs nach dem Lauffe zu stehen, damit, wenn der Jägermeister mit dem Hut wincket, das Jagen aufzumachen, dieselben geschwinde mit dem Tuch lauffen, und es aufziehen mögen. Die Kerls, so es aufgezogen haben, wickeln sich in das Tuch, und stehen stille inwendig nach dem Lauff; sehen aber allezeit nach dem Jäger-Meister, ob sie auf- oder zuziehen sollen, und damit es deste geschwindern Fortgang habe, wird an iedem Wechsel, bey einem Mann ein schwartzes Stäblein eingefasset, welcher es daran oben und unten zugleich im Ringe ziehen kan, auch wird die Unter Leine nicht angepflöcket, sondern vielmehr bey denen vier gantzen Wechseln etwas untergelegt, daß die Ringe desto besser lauffen können weswegen solches auf einem ebenen Platz zu machen, woselbst alles hinderliche Gras weggeräumet werden muß.

Lauge, ist ein mit Asche eingerührtes, und nachdem es eine Zeitlang gestanden und gekocht, durch den Laugen-Sack geläutertes Wasser, welches wegen seiner aus der Asche gezogenen Schärffe zum Waschen des Leinen-Gerähtes gebrauchet wird. Die Lauge zum Seiffensieden wird von Weid-Asche oder einer guten Eichen- oder Buchen-Holtz-Asche und Kalch verfertiget. Siehe Aescher.

Laugen-Asche, das ist diejenige Asche, welche sowohl beym Waschen als Seiffensieden nach abgegossener Lauge zurücke bleibet, und davon

davon die letztere noch insonderheit Seiffensieder Asche genennet wird, dienet zur Düngung, und pflegen die Bauern in denen Holtz-Ländern, welche schwere thonichte Felder, dabey aber nicht viel Streh unterzustreuen, und Mist davon zu machen haben, die Laugen-Asche fleißig aufzuheben, auch noch wohl Seiffensieder-Asche darzu zu kauffen, solche in ein am Halse hangendes Tuch zu fassen, und ihren Acker damit zu beiden, welches demselben so gut thut, als wenn sie Mist darauf führeten; es dauret aber die Krafft nicht so lange in dem Acker, als von dem Miste. Sie wird auch sehr nützlich zur Düngung der Wiesen und Gras-Gärten gebraucht.

Laugen-Korb, ist ein grob-geflochtener, oder auch nur von höltzernen Sprossen zusammen gesetzter und unten etwas spitzig zu lauffender Korb (allerdings wie ein Quarck-Korb), welcher auf zweyen langen Quer-Höltzern stehet, und wenn man eine Wäsche hat, über die Wasch-Wanne oder über das Wasch-Faß gesetzet, und das Ascher-Tuch oder der Laugen-Sack inwendig hinein gehänget wird, damit, wenn man vorhero ein wenig Stroh darunter gebreitet, die Asche darauf geschüttet, und das Wasser hinein gegossen, die ausgelaugte Asche darinnen zurück bleiben, und nicht mit in die Wäsche kommen möge.

Laugen-Kraut, siehe Engel-Tranck.

Laugen-Sack oder Aschen-Tuch, ist ein Stücke grober Leinewand, ohngefehr drey bis viertheil Ellen lang und drittheil bis drey Ellen breit, welches über den Laugen-Korb, oder, wo dergleichen nicht vorhanden, nur über das Wasch-Faß gebreitet wird, die Lauge dadurch zu seihen, daß nichts von der Asche mit durchlauffe.

Laugen-Topff, ist ein grosser eiserner, küpfferner, oder auch nur irdener Topff, welcher mit Wasser und Asche angefüllet, und also die Lauge darinnen gekocht wird.

Laur, siehe Lauer.

Laurier, suche Lorbeer-Baum.

Laus, ist ein bekanntes kleines kriechendes Ungeziefer, welches sowohl Menschen als Vieh beschwerlich fället, sie beisset, und ihnen das Blut aussauget. Sie sind von unterschiedener Grosse und Farbe, und sehen einige braun, schwärtzlicht, weiß, und mit schwärtzlichten Streiffen, nachdem sie hier oder da wachsen; eine iegliche Art von Vieh, als Pferde, Kühe, Schweine, Schafe, Gänse, Hüner, Tauben, Schwalben, ꝛc. hat iedes seine besondere Art Läuse, wovon sie geplaget werden. Ihre Eyer, welche sie in grosser Menge in die Kleider und Haare setzen, und durch die Wärme des Fleisches und vermittelst der Fermentation ausgebrütet werden, heisset man Nisse. Die Läuse von denen Menschen zu vertreiben, dienen die sogenannten Steffens-Körner, oder der Saamen von dem Läuse-Kraut; ingleichen die bekannte Läuse-Salbe, oder auch Knoblauch-Safft, item Odermennige in Lauge gesotten, wie auch Queckstlber mit Lohr Oel, und Alaun im Wasser zerlassen: Item Kohl- und Senff-Safft oder Saamen mit Honig vermischt, und zu einer Salbe gemacht; oder auch der im Wasser gesottene Lavendel; oder Körbel-Kraut und Stabwurtz mit Eßig vermischt, als welches auch die Milben vertreibet. Wenn ein Pferd Läuse hat, so schüttelt es offtmahls den Kopff, oder reibet sich damit an; diesem abzuhelffen, nehmet junge Schößlinge von Tannen oder Fichten, stosset sie klein, giesset eine gute Lauge daran, thut ein wenig Vitriol-Wasser dazu, waschet ihm die Mähne, Schopff und Schwantz damit. Im Fall man aber die Tannen- oder Fichten-Schößlinge nicht haben könnte, so nehmet starcken Wein-Eßig und Vitriol darein, lasset es laulicht werden, und waschet das Pferd zwey oder dreymahl damit. Denen Füllen, welche an ihrem Wachsthum von denen Läusen sehr verhindert werden, pfleget man Queckstlber an ein wüllen Band zu streichen, und an den Hals zu hängen, oder es wird ihnen eine Haselnuß voll Queckstlber in Leder eingemacht an den Hals gebunden. Wenn das Rindvieh Läuse bekommt, so muß man die damit angesteckte Stücke in einen besondern und leeren Stall stellen, und sie darinnen mit Wasser, darinnen Seven- oder Sadebaum, Attich oder auch Wermut gesotten worden, fleißig waschen; man kan sie auch mit Knoblauch-Safft bestreichen, oder Wein-Raute mit Baum-Oel stossen und durchdrucken, und gleicher Gestalt gebrauchen. Oder man nehme gut Queckstlber, tödte es mit nüchternem Speichel, schmiere ein Tuch damit ein, und binde es dem Vieh um den Hals; doch diese Cur muß zeitlich vorgenommen werden: Denn übersiehet man es, so wird das Rindvieh alsobald grindig und schäbig davon. Schwartzer Taback in Wasser, oder, welches noch besser, in schlechten Brantewein, oder Eßig geweicht und das Rindvieh damit gewaschen, vertreibet auch die Läuse. Denen Schweinen, so mit Läusen besetzet sind, giebt man Lein-Kuchen zu essen, und schmieret sie äusserlich mit Gänse-Fett, oder, in dessen Ermangelung, mit Lein- und Rüben-Oel, darunter vorhero geriebener Knoblauch gethan worden. Man kan auch alt Schweinen-Schmeer, so man in einem Scherben hat, mit ein wenig Queckstlber vermengen, alles zerstossen, und mit einem Höltzlein hübsch durch einander rühren, so wird, nachdem das Queckstlber getödtet ist, das Schmeer gantz blau davon werden; Mit dieser Salbe schmiere man die Schweine (die man aber vorhero wohl abbaden muß), an denen Orten, wo sie Läuse haben, so werden sie sich bald verlieren. Denen Gänsen streuet man, wenn sie läusig werden, Farren-Kraut, oder das Kraut Kühn-Rost (Porsch oder Post, so auf den Heiden wächset, und wie Roßmarin aussiehet, auch dahero wilder

Rosmarin genennet wird), in die Gänse-Ställe, und wiederholet es zwey oder dreymahl in ein paar Wochen. Die Hüner, welche sowohl als die Gänse vor denen Läusen nicht gedeihen können, auch am Brüten verhindert werden, darf man nur mit Menschen- oder Küh-Harn begiessen oder benetzen, und, wenn die Tauben Läuse kriegen, Wermut und Läuse-Kraut unter einander sieden, und über den andern Tag den Tauben-Boden damit besprengen, und fleißig darauf auskehren, so werden sie sich nach und nach wieder verlieren.

Lausch- oder Lücken-Netze, ist zwar (wenn es an die rechten Wege und Oerter, wo die Hasen ihren gemeinen Lauff haben, aufgestellet ist) zum Hasen-Fang sehr bequem, weil man ohne Anwendung grosser Mühe und sonderbaren Jagens, und gleichsam nur mit Lauschen, dieses angenehme Wildpret fangen kan; wird aber vor ein unwaydmännisches Jagd-Zeug gehalten, und zur Aas-Jägerey mit gezählet: Weil es gar dünne, auch nur funffzig Schritte zu stellen, gemacht, und ohne Hacken zusammen gehoben wird, daß man es unvermerckt in einem Ranzen tragen kan. Wiewohl man es vor einen Landmann, der nicht viel Unterthanen oder Frohner auf der Jagd zu Hülffe hat, oder wegen Ungeschicklichkeit nicht gar wohl mit Schiessen umgehen kan, allenfalls noch eher, als vor einen Jäger passiren lässet. Den Nahmen Lücken-Netze führet es deswegen, weil es in denen kleinen Feld-Höltzern oder Gesträuchen in eine Lücke oder in ein Loch und Schlupffwinckel gestellet wird, um die von denen Feldern herbey kommende, denen Feder-Lappen ausweichende, und in die Lücke, welche offen scheinet, hüpffende Hasen oder traabende Füchse vollends hinein zu schrecken, und also im Garn zu fangen. Es wird von festen doppelten Zwirn, und zwar am besten von grünen, daß man es nicht erkennen oder gewahr werden kan, fein subtil, und weil man es nicht hoch stellen darf, nur neun Maschen hoch gemachet; welche nicht so viel darauf wenden wollen, lassen solchs nur von recht klaren ausgehechelten Hanff verfertigen. Zu Furckeln braucht man nur dünne, etwan anderthalb Ellen hohe, und als starcke Spitz-Ruthen dicke Stell-Reisser. Dergleichen Lausch- oder Lücken-Netze muß man ein paar haben, um in den Winckel zu stellen. Weil man auch öffters im Herbst bey langen Nächten, da der Hase im finstern sehr spat zu Felde, und frühzeitig zu Holtze gehet, nicht sehen kan, ob etwas einfällt, so gehören an die Ober-Leine etliche kleine Schellen, damit, wenn dieselben im Fangen und Abschlagen klingen, man zugreiffen, und das Gefangene heraus nehmen könne.

Laut, ist der Jäger von Horn und Hals, wenn er wohl schreyen und blasen kan.

Laut, saget man, sind die Hunde, wenn sie hinter was herjagen und zugleich bellen. Einen guten Laut hat das Horn, welches sich wohl bläset, und eine rechte Stimme hat.

Lauter stallen oder der lautere Stall, ist eine Pferde-Kranckheit, davon unter dem Worte Harn-Mangel gehandelt worden.

Leben, nennet man im weitläufftigen Verstande eine wirckende Krafft, die in der That wircket, und sich durch Wirckungen auf eine gewisse Art und Weise an einem Dinge, deme ein Leben zugeschrieben wird, äussert. GOtt, das höchste und von sich selbst immer nothwendige Wesen, ist die Krafft, und zwar die wirckende und wesentliche, das Leben selbst. Von ihm kommt alle umschränckte Krafft der Geschöpffe, und also alles Leben derselben. Da aber alle wirckende Krafft in der erschaffenen Natur, so ferne sie in einem Bemühen zu wircken bestehet, auf zwey Haupt-Arten gebracht werden können, indem sie entweder eine Vorstellungs- oder Bewegungs-Krafft ist; diese Kräffte auch entweder in einem Dinge mit einander vereiniget sind, oder nur einzeln einer Sache zukommen: So ist das Leben 1) das Leben eines Geistes, wo sich die Wirckungen einer Vorstellungs-Krafft entweder vollständig oder unvollständig, z. E. nur in dem Empfinden äussern. 2) Das Leben eines Cörpers, welches sich auch durch Wirckungen der Bewegungs-Krafft in seinen Theilen entweder bloß nach denen elementarischen Bewegungs-Kräfften der zusammen ziehenden oder ausdehnenden (siehe Kalte) Krafft, oder aber zugleich vermittelst mechanischer Figur und Zusammensetzung derer Theile, äussert. Endlich giebt es auch 3) Dinge, welche ein cörperliches, elementarisches und mechanisches, und auch ein geistisches Leben bald vollständig, bald unvollständig, und zwar alles in vortrefflicher Uberemstimmung zeigen, sonderlich aber findet man, daß in solchen Dingen, wie z. E. die Menschen und die Thiere sind, die cörperlichen und geistischen Kräffte einander excitiren, sich modificiren, ja die letzten die ersten auch dirigiren, und hingegen diese die andern limitiren oder umschräncken. Und das ist das seelische Leben eines Cörpers, mit welchem eine vollkommene oder unvollkommene Seele vereiniget ist. Unter die Dinge nun, welche ein seelisches Leben haben, gehöret zuvörderst ein lebendiger Mensch. Denn derselbe bestehet aus einem elementarischen und mechanischen Cörper und einer edlen Seele, welche alle Vorstellungs-Fähigkeiten in gewisser Einschränckung besitzet, sonderlich aber sich ihrer selbst, ihres Cörpers, und dadurch anderer Dinge ausser ihr bewust ist, mithin ein vollständiges und geistisches Leben hat. Und solchergestalt hat ein Mensch ein cörperliches und auch ein geistisches Leben. Jenes ist das physicalische, so von diesem in vielen Wirckungen abhänget, sonderlich aber in der Bewegung der Glieder und des Cörpers aus einem Ort in den andern gleichsam

das

das Directorium führet. Inzwischen muß doch auch daß elementarische und mechanische Leben nicht zerstöret seyn, sonst ist der Mensch todt, obgleich die Seele ihr geistisches Leben behält. Sonderlich geschicht jenes, wenn sich die Säffte des Leibes nicht mehr bewegen, oder wegen Verderbniß ihrer Gänge und Glieder bewegen können. Weil man aber an dem Leben eines Menschen etwas Vollständiges von allen Arten des Lebens antrifft, so heißt auch dasselbe gleichsam auszuchmend ein Leben. Ein Cörper aber, welcher keines geistischen Lebens mehr fähig ist, und als ein menschlicher Cörper lebet, ist zwar als ein solcher todt. Indessen hat er doch noch sein cörperliches Leben überhaupt, und alle seine Theile ein iedes vor sich, sonderlich das elementarische. Ein solches seelisches Leben treffen wir auch bey denen Thieren an, nur daß ihr Geist überhaupt viel unedler und unvollständiger, ja die Seelen der Thiere unter sich selbst in edle, unedle und schlechte unterschieden sind. Ein noch viel unvollkommeners, iedoch aller Wahrscheinlichkeit nach ebenfalls seelisches Leben finden wir endlich in denen Pflantzen. Daher auch diesen ein Leben zugeeignet wird. Das ist der eigentliche und denen Einfältigen auch faßliche Begriff vom Leben. Sonst aber wird auch insonderheit einem Dinge, welches ein geistisches Leben hat, sonderlich aber eines verständigen Geistes, ein Leben, oder vielmehr der Zustand des Lebens zugeschrieben, wann es auf seine Zwecke und nach seinem, seiner Natur gemässen Verlangen wircken, und endlich das Verlangete ununterbrochen geniessen kan, oder zu geniessen anfängt. Im Gegentheil aber wird ihm der Tod, oder ein Zustand des Todes beygelegt. Im ersten Fall ist sich ein verständiger Geist der Ruhe, Zufriedenheit, Lust, Freude und des Wohls, im andern Fall aber der Unruhe, Angst, Qvaal und des Wehestandes bewust. Und so nimmt man das Wort Leben, wenn man vom geistlichen Leben und Tode der Seelen, ingleichen von dem Stande eines seligen und ewigen Lebens oder Todes redet: Nachdem nemlich das geistische Leben der Seelen niemahls stirbet, das Leben der Menschen aber Krafft der Auferstehung nicht immer zerstöret bleibet, wohl aber der gantze Mensch, Krafft des geistlichen Todes, ewig todt oder geistlich lebendig, d. i. selig seyn kan. Endlich bedeutet auch das Wort

Leben das fleischigte Theil eines Pferde-Fusses, welches mit dem Horn oder Huff unten und an denen Seiten umgeben ist. Wenn einem Roß das Leben auf der Krone, oder sonsten wo es wolle, an dem Huffe austritt: Nimm Grünspan ein Loth, Queckstlber ein halb Loth, mache solches zur Salbe, und streiche es dem Pferde auf; wo aber das Leben nicht wieder zurücke will, so nimm getödtetes Queckstlber, reibe es klein, und streue es darauf, es wird wohl zurücke weichen. So du aber siehest, daß viel Eyter unten am Schaden ist, so suche darnach, es pfleget gemeiniglich ein Eyter-Bein darinnen zu seyn, das must du mit einem kleinen Zänglein heraus nehmen, und hernach diese Salbe brauchen: Nimm Honig ein halbes Pfund, Alaun sechs Loth, Grünspan drey Loth, dieses zu einer Salbe gemacht, und darauf geleget, bis es heraus heilet. Man muß auch das Pferd mit Einschlagen warten, damit die Hitze nicht hinein komme; ist es im Sommer, so nimm darzu Eiter- oder Heidernesseln, Saltz, Essig und Eyer, und rühre es durch einander; ist es aber im Winter, so nimm Sauerteig, Saltz, Essig und rothen Bolus, und schlag ihn damit ein. Das Pferd muß aber allemahl im abnehmenden Monden gar dünne ausgewirket werden. Wenn sich ein Pferd an den Huff tritt, daß das Leben heraus gehet, so nimm ein wenig ungelöschten und klein zerstossenen Kalch, mache mit dem Weissen von einem Ey eine Salbe daraus, und lege sie alle Tage frisch auf. Man kan auch das heraus dringende Leben mit einer Salbe, welche von einem Loth Grünspan, drey Loth gebrannten Kupffer, und dem Weissen von sechs Eyern verfertiget wird, wieder zurücke treiben, es muß aber der Huff dabey mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden. Von dem Leben-Schwinden der Pferde kan unter dem Wort Bern-Schwinden nachgeschlagen werden.

Leben, wird ebenfalls von denen frischen und gesunden Theilen eines Gewächses oder Baumes gesaget, zum Unterschied derer an ihnen etwan verdorrten oder abgestorbenen Theile, welche, wenn man dem Baume oder Gewächse helffen will, bis auf das Leben, nemlich bis an den Ort, da der Stamm oder die Aeste und Zweige noch grün und frisch sind, hinweg geschnitten werden müssen.

Lebendiger Zaun, siehe Hecke.

Lebendiger Zehend, siehe Blut-Zehend.

Lebendiges Holtz, wird das Schlag- oder Unter-Holtz deswegen genennet, weil es, wenn man es gleich abhauen, dennoch vom Stocke wieder ausschläget, und aufs neue in die Höhe wächset. Solches bestehet einig im Laub-Holtz, denn das Tangel-Holtz, wenn es abgehauen, nicht wieder ausschläget, sondern todt und erstorben bleibet.

Lebens-Ordnung, siehe Gesundheits-Pflege. Wie solche von einem Haus-Vater das Jahr über durch alle Monate anzustellen, davon wird in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Hauswirtschaffts-Calender, nach denen Kächen-Verrichtungen die behörige Nachricht zu finden seyn.

Leber, ist ein Theil des Eingeweides, vermittelst dessen das Blut gereiniget, und die Galle davon geschieden wird. Von den unvernünff

vernünfftigen Thieren pfleget man einige theils ingemein zu verspeisen, theils aber als eine besondere Delicatesse anzusehen. Uiberhaupt ist von denen Lebern zu mercken, daß die von den vierfüßigen Thieren hart zu verdauen, giebt dicke Nahrung, und führet sich langsam wieder aus; doch sind die von jungen und in guter Weide gegangenen Thieren viel safftiger, zärter und grösser, als die vom alten und übel gefütterten Vieh. Am meisten werden heut zu Tage die Lammis- und Kalbs-Lebern vor andern geachtet, wiewohl die von dem Schwein, nachdem sie blanchiret, entädert und gehäutelt, auch gemeiniglich in Därme gestossen und Leber-Würste daraus bereitet werden; der ersteren Zurichtung aber ist unter dem Wort Kalbfleisch angeführet worden; die von den Ziegen und Böcken werden vor höchst schädlich geachtet; die Leber derer Vögel ist weit derber, und daher sehr schwer zu verdauen, davon doch die einige Gänse-Leber ausgenommen, als welche, wie bey dem Wort Gans erwehnet worden, über die Maasse groß zu machen, und sodenn als eine sonderbare delicate und gesunde Speise angesehen wird. Unter denen Fischen haben die Quappen, Welsen und Hechte die allerschmackhafftigsten Lebern, welche zu denen Leckerbißgen gerechnet werden. Die ersten haben einen anmuthigen Geschmack; die mittleren sind ziemlich süsse und fast eckelhafftig; die letzten aber sind die allerbesten. Die Leber-Reime, da nemlich zu einem Scherz, vor diesem derjenige, dem die Leber eines solchen Fisches vorgeleget ward, ehe er solche essen durffte, einen Reimen sagte, der sich auf die Leber schickte, oder sie dem nächesten Nachbar überlassen muste, wenn er diesem Scherz nicht Genüge leisten konte, sind endlich so bekannt und vermehret worden, daß man dererselben wohl etliche Bogen voll zusammen gedrucket haben kan.

Leber-Balsam, ist ein gutes Heil- und Leber-Kraut, welches zerschnitten und rauhe Blätter hat, und an den Gipffeln seiner Stengel und Zweige Gold-gelbe Dolden oder Blumen-Cronen bringet. Es giebt einen starcken Geruch von sich, und ist eines bittern Geschmacks. Bey uns wird es in denen Gärten, entweder aus dem Saamen gezeuget, oder durch Zerreissung des Stocks vermehret; in Italien und in Provence, ingleichen um Montpellier in Languedoc wächset es wild. Dieses Kraut wird in Leber-Kranckheiten, Schwachheit des Magens und übler Dauung nützlich gebraucht; wenn man solches nebst denen Blumen, oder auch nur den Saamen mit Fleisch-Brühe abkocht, oder aber über Nacht in weissen Wein beitzet, und früh Morgens nüchtern davon trincket, so wird man die Bauch-Würme los, und eben dergleichen Wirckung thut auch das aus den Blumen gezogene Oel, wenn es in Baumwolle gegossen auf den Nabel geleget wird.

Leber-Blümlein, ist ein wildes Artzney-Kraut, welches runde, vornen etwas zugespitzte Blätter, kleine eckigte niedrige Stengel, und auf denenselben ein weisses fünfblätteriges wohlriechendes Blümlein hat. Ein jeder Stengel hat ein einziges Blatt, welches derselbe gleichsam durchzuwachsen scheinet. Auf das Blümlein, so dem Hahnen-Fuß nicht unaleich ist, folget in einem länglichten und spitzig zu lauffenden Köpffelein ein länglichtes und gelb-rothes Saamen-Körnlein. Dieses Kraut wächst gerne an feuchten Orten, wird aber auch, insonderheit die fremde Art mit gefüllten, schönern und grössern Blumen, die aus Brabant zu uns kommen, in die Lust-Gärten gepflantzet, und wider allerley Zustände der Leber nützlich gebrauchet. Die frisch gestossenen Blätter Pflaster-weise aufgeleget, reinigen die Wunden und stillen das Bluten. Der Saamen treibet den Stein, Sand und Harn, wenn man ihn entweder in Wein oder Wasser kocht, und davon trincket, oder aber denselben pülvert und mit Wein oder Bier einnimmet.

Leber-flecke, heissen die an den Menschen unter dem äussersten Häutlein sich ausbreitende Mähler, welche von ihrer Farbe, die sie mit der Leber gemein haben, diese Benennung bekommen. Sie entstehen, wenn das gemeine Fluß-Wasser des Menschen, welches wir den Schweiß nennen, durch die übermäßige Vermischung der Galle also verdicket wird, daß es zur freyen Ausdünstung unfähig, und dahero für den äusseren zarten Schweiß-Löchern sitzen bleibet. Je mehr Galle demnach unter dem Fluß Wasser, desto braunere Flecke entstehen daraus, welche aber auch um so viel schwerer zu vertreiben. Wer derselben los seyn will, muß demnach zuvörderst innerlich zu verhüten suchen, daß die Galle nicht in solcher Menge sich unter gedachtes Fluß-Wasser mischen könne; nach diesem lassen sich die alten Flecke mit in Lauge oder Kalch-Wasser gedämpftem Queckssilber, wenn sie damit bestrichen werden, endlich vertreiben.

Leber-Gebrechen oder **Leber-Kranckheiten**, diesen sind insonderheit die Pferde und das Rindvieh unterworffen. Was die Pferde anbetrifft, so ist es eine gefährliche Sache, wenn die Leber in denenselben mangelhafft wird: Man kan aber erkennen, daß einem Pferde die Leber verletzet oder schadhafft sey, wenn demselben das Maul gar trocken und dürre wird, daß kein Schaum oder Feuchtigkeit darinnen zu finden; wenn ihm die Zunge trocken und schwartz wird; wenn es auf das Sauffen begierig ist, wenig isset, dabey aber hart mistet oder zirchet, und sich nicht gerne auf die rechte Seite leget, weil die kranke und schmertzhaffte Leber auf der rechten Seiten lieget; wenn ihm auch der Athem aus der Nasen stincket, und das Weisse im Auge gelb wird. Einem solchen Pferde zu helffen, muß man ihm die Bug-Ader schlagen, und solche

ziemlich

zieml ch laufen lassen; des andern Tages nach dem Aderlassen nehme man Süßholtz, Rhabarbara, Erdrauch, Chamillen, Odermennige, Eberwurtz, Anis, Spicanard, Wegerich mit Kraut und Wurtzeln, Tabacks-Blätter und Endivien, siede es bey zwey Stunden im Wasser, seihe es durch ein Tuch, und giesse dem Pferd laulicht alle Tage ein Quartier in den Hals. Man erkennet auch, daß ein Pferd Mangel an der Leber hat, daran, wenn es nicht fressen will, kalten Schweiß schwitzet, abnimmt und dürre wird; davor nehmet Wachholder-Beere, Salbey, Lorbeere, Schwartzwurtz, Wolffs-Zunge, eines so viel als des andern, machets zu Pulver, und gebts dem Pferde unter dem Futter. Oder nehmet Eichein, Birnbaum-Mistel ein iedes ein Pfund, Eichen-Laub, anderthalb Loth, Wermut ein Quintlein, Salben, Tausendgülden-Kraut, Engelsüß, Zittwer, iedes ein Loth, weissen Ingber, Galgant, iedes ein Quintlein, Täschel-Kraut, Meisterwurtz, iedes ein Loth, Lorbeeren ein halb Loth; solches alles zu Pulver gestossen, unter einander gemenget, und dem Pferd iedesmahls unter dem Futter drey Nuß-Schalen voll zu fressen gegeben, hilfft nicht allein der schadhafften Leber, sondern ist auch gut vor das Husten und Keichen, oder so einem Pferde sonst was im Leibe faulet. Wenn ein Roß vom hitzigen Trincken Blattern auf der Leber gewinnet, davon es sehr hustet, so nehmet jungen Wermut, Kreen oder Meerrettich, Knoblauch und Ziegen-Milch, reibet es in einem Reib-Asch unter einander, hänget das Roß hoch an, und giesset es ihm durch einen Trichter, so warm es selbiges erleiden kan, in den Hals. Besorget man, daß einem Pferde die Leber faulen möchte, so gebet demselben Brunnen-Kresse, Endivien, große und kleine Rosinen, und Brunnen- oder Stein-Leber-Kraut, unter dem Futter zu fressen, oder kocht es in Wein, drucket den Safft daraus, und giesset es ihm in den Hals. Oder nehmet Tobacks-Blätter, Hauswurtz, Aloe Hepatica, Sauerampffer, Süßholtz, Engelsüß, Meisterwurtz, Weyrauch, machet alles zu Pulver, menget es unter einander und gebets dem Pferd unter das Futter. Wenn dem Rindvieh die Leber faulet, so geschiehet solches meistentheils im Sommer, da selbiges bey dem heissen Wetter zu faulen Wassern kommet, und über Noth und Durst sich damit beladet. Weil es aber öffters geschiehet, daß das Vieh plötzlich daran hinfället, und dem Schinder zu theil wird, ehe man etwas an ihm vermercken können, so ists am besten, man begegne dem Ubel bey Zeiten, und menge in den heissen Hunds-Tagen gekochte Lungenwurtz, Ehrenpreis und gesottene Hirsch-Zungen, oder auch Wermut unter ihr gewöhnliches Futter, so werden sie so leicht keinen Anstoß davon leiden. Oder nehmet Bärwurtzel, Dille, wilden Theriac und Liebstockel, stosset alles zusammen gantz klein, und backet es in ein Brot; von diesem gibt man zu Zeiten dem Vieh des Morgens einen wohl gebähten, auf der einen Seite mit Saltz, auf der andern mit Asche geriebenen Schnitten eben, um es dadurch vor dergleichen Zufällen zu bewahren.

Leber-Klee, suche Leber-Kraut.

Leber-Klette, siehe Odermennige.

Leber-Kraut, ist zweyerley Gattung. Das Edel- oder Gülden-Leber-Kraut, auch Leber-Klee oder Gülden-Klee genennet, hat Blätter wie die Haselwurtz, iedes in drey Theile getheilt, fast auf die Art eines Klee-Blats, oben dunckel-grün, unten aber bleich-grün, vornen mit weissen Mackeln besprenget, zuweilen auch auf dem Rücken Purpur-braun, wie das Schweine-Brot, die Stiele, darauf sie wachsen, sind ohngefehr einer Viertel Elle lang. Ehe diese Blätter noch ausschlagen, zeigen sich auf kleinen knotigten Stengeln, welche weit kürtzer als die Stiele an den Blättern sind, schöne meistentheils blaue, manchmahl auch Fleisch-farbne, aus sechs, sieben bis acht Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern bestehende Blümlein, von einem lieblichen und angenehmen Geruche. Aus diesen wird ein rauhes rundes Knöpflein, darinnen etliche lange spitzige und licht-blaue Saam-Körnlein verborgen liegen. Die Wurtzel ist zasericht, dünn und schwartz-roth. Dieses Kraut wächset gerne an schattichten und hohen Orten, wird aber auch wegen seiner fürtreflichen Tugenden in den Gärten gepflantzet; seine Vermehrung geschiehet durch Zertheilung der Stöcke, welche im Vollmond geschehen soll. Es giebt auch eine Art mit rothen einfachen, ingleichen eine mit schönen licht-rothen gefüllten Blumen, welche aber etwas rar ist. Die zarten Blätter und Blumen von dem edlen Leber-Kraut werden im Frühling zu Salaten, und in die Kräuter-Weine gebraucht. Es ist insonderheit wider alle Gebrechen der Leber gut, daher es auch seinen Nahmen bekommen, in Wasser gesotten und den Mund damit gegurgelt, heilet die Mund-Fäule und Geschwulst der Mandeln, welches auch das davon destillirte Wasser thut. Man nimmt dieses Kraut mit unter die Wund-Tränckе, und bereitet aus denen Blumen eine Latwerge, welche eine treffliche Blut-Reinigung und Stärckung der Leber ist. Das

Brunnen-Leber-Kraut, sonst auch Stein-Leber-Kraut oder Leber-Moos genannt, hat eine Wurtzel gleich einer haarichten weichen Wolle, damit es sich an denen Steinen in den Brunnen, und an andern feuchten Orten anhänget. Das Kraut bestehet aus fetten, gespaltenen und Schuppenweis über einander liegenden Blättern, die auf der einen Seiten Saatgrün, auf der andern aber bräunlicht sind. Auf der grünen Seite gewinnet es gegen den May-Monat viel kleine Blätlein, gleich wie die Meer-Linsen, daraus fette, kurtze und dünne Stiele wachsen, gleich als Netz-Fäden, auf welche kleine weisse aestante Blümlein hervor kommen. Es wächst an kalten, feuchten und steinigten Orten und an Brunnen, hat einen etwas

bitterlichen Würtz-Geschmack, und ist ein trefliches Mittel in allen Leber- Lungen- und Miltz-Gebrechen, reiniget die Brust von allem Schleim, kühlet die innerliche Hitze ab, und ist gut wider das Abnehmen und Schwinden der Kinder. Aeusserlich stillet es das Blut in denen Wunden, heilet die Flechten, und ziehet die Hitze aus entzündeten Schäden. Von diesem Kraut wird ein Wasser abgezogen, und ein Syrup daraus gemacht, man muß aber bey dem letztern wohl Acht haben, daß man ihn nicht zu starck, sondern gantz gelind koche, damit er nicht schleimicht und zähe werde, als welches, weil das Kraut viel schleimichten Safft in sich hat, sonsten gar leicht zugeschehen pfleget. Dieser Syrup, so man ihn öfters Löffel weise einnimmt, reiniget die Brust, stillet den Husten, curiret die Lungensucht, und heilet alle Lungen- und andere innerliche Geschwäre und Schäden.

Leber-Moos, wird von einigen das erstbeschriebene Brunnen- oder Stein-Leber-Kraut genennet.

Leber-Wurst, siehe Wurst.

Leb-Kuche, Pfeffer-Kuche, ist ein gebackenes aus Mehl und Honig oder Zucker, Citronat, Mandeln ꝛc. verfertiget, und mit allerhand gutem Gewürtze abgewürtzet. In Deutschland werden die Nürnbergischen, in Polen die Thornischen und Dantziger, in Franckreich die von Reims und Verdun, in Holland die von Deventer ꝛc. vor die besten gehalten. In der Küche werden sonderlich die dicken, so aller Orten vielfältig bereitet werden, und aus Mehl, Honig und Pfeffer oder auch nur aus Mehl und Honig alleine bestehen, gebrauchet, und an gewisse Brühen gethan, davon selbige einen angenehmen Geschmack bekommen. Die Nürnbergischen Leb-Kuchen oder Mandel-Pfeffer-Kuchen werden also gemacht: Man nimmt Honig und Farin-Mehl iedes gleich viel, lässet beydes mit einander über dem Feuer ein wenig zergehen, mischet Gewürtz-Negelein, Ingwer, Pfeffer, Zimmet, Citronat, Citronen-Schalen und ein gut Theil abgezogene Mandeln, alles gröblich zerstossen und zerschnitten darunter, und zwar iedes nach Belieben, vermischet es wohl durch einander, wircket es mit Weitzen-Mehl zu einem Teig ab, drucket selbigen in Formen, und lässet sie in einem Ofen backen, überstreichet sie denn mit Honig-Wasser, so sind sie fertig. Man hat auch weisse Mandel-Leb-Kuchen, welche aus Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürtze folgender Gestalt verfertiget werden: Man lässet ein Pfund Mandeln etliche Stunden lang in kaltem Wasser liegen, ziehet ihnen die Haut ab, und trocknet sie mit einem Tuche, schneidet hierauf die Mandeln nach der Quere, iede in drey Theile, leget selbige auf Papier, dieses aber auf ein Blech, und trocknet sie im Back-Oefelein oder in der Röhre ab, daß sie ein wenig bräunlicht werden: Ferner nimmt man ein Pfund schönen trockenen Zucker, und eben so viel wohlgedörrtes Mehl, schläget acht kleine Eyer daran, und rühret den Teig wohl ab; wenn denn die Mandeln erkühlet sind, schüttet man sie in den Teig, wie auch anderthalb Loth guten Zimmet, Muscaten-Nuß, Muscaten-Blüth und Cardamomen, iedes ein halb Loth, und zwar alles gröblich zerschnitten. Diesen Teig streichet man auf Oblaten, so groß man sie haben will, doch daß man ihn auch nicht gar zu dick auftrage; leget solche auf Papier, setzet sie auf das Blech, und lässet selbige fein gemach backen. Solte der Teig gleissend werden, daß er fliessen wolte, darff man nur ein wenig Mehl darunter mischen. Oder: Man nimmt sechs Eyer, und vier Dotter dazu, klopffet sie bey einer Viertel-Stunde, rühret ein Pfund Zucker, eben so viel Mehl und abgebräunte Mandeln darein, wie auch Zimmet, Muscaten-Blüthen, Cardamomen und Pfeffer, nach Belieben, samt einem halben Viertel-Pfund Citronat, und zwey Loth Pomerantzen-Schalen; zerschneidet die Mandeln und Schalen länglicht, mischet alles wohl durch einander, streichet es auf Oblaten, und lässet solche denen vorigen gleich backen. Eine andere Art die weissen Mandel-Leb-Kuchen zu backen, ist auch diese: Rühret zwey gantze Eyer, und von zweyen andern das Weisse, eine gute Stunde; nehmet hernach ein halb Pfund genau gewogenen, und klar gesiebten Zucker, acht Loth Krafft- oder Stärck-Mehl, und vier Loth schönes Mehl, rühret solches allgemach unter die Eyer, zuvor aber schneidet und bräunet ein halb Pfund Mandeln ein wenig ab, und mischet sie ebenfalls mit allerley Gewürtz, als Zimmet, Muscaten-Nuß und Cardamomen, iedes ein Quintlein darunter; verfertiget sie im übrigen wie bereits oben gedacht. Oder: Ziehet ein halb Pfund Mandeln ab, trocknet sie mit einem Tuche, schneidet selbige Viertelweis, leget sie auf Papier, und bräunet sie in der Röhre ab: Nehmet ferner zwölff Loth schönes Mehl, vierzehen Loth Zucker, und von fünff Eyern das Weisse, samt zwey bis drey Dottern, rühret sie in einer Schüssel wohl unter einander, thut ein halb Loth Muscaten-Nuß, eben so viel Zimmet, und ein klein wenig Anis und Rosen-Wasser dazu, rühret alles nochmahlen wohl durch einander, und thut letzlich die abgebräunte Mandeln darzu; streichet diesen Teig auf Oblaten-Blätlein, backet sie wie die vorigen, und behaltet selbige an einem warmen Ort auf, so bleiben sie hübsch rösch,

Lecke, siehe Saltz-Lecke und Schaaf-Lecke.

Lecker-Bißlein, heisset man alle rare, kostbare und auf besondere schmackhaffte Art zubereitete Speisen. Davon auch bey Abhandlung einer ieden insbesondere Erwehnung geschehen, weshalben es unnöthig, dieselbe hier zusammen wiederum zu erzählen.

Leckritzen-Holtz, siehe Süß-Holtz.

Leder, heisset die abgezogene Haut von einem grossen wilden oder zahmen Thiere, und ist entweder rohes, und unzubereitetes, oder gegerbtes

gegerbtes und nach der Kunst zugerichtetes. Das rohe ist entweder an der Lufft getrocknetes oder eingesaltzenes, damit es sich so viel besser aus fernen Landen her verführen lasse. Das zubereitete behält entweder seine Haare, wie die Bären- Reh- Dachs- und wilde Schweins-Häute, oder verlieret solche, wie die Ochsen- Pferd- Esels- Elends- Hirsch- Bocks- und andere dergleichen Häute. Die Schaaf-Felle werden auf beyderley Art zubereitet und gebrauchet. Ein sorgfältiger Haus-Vater läst, wenn Vieh im Haus geschlachtet wird, das Ochsen- und Runds-Leder behörig gahr machen, und durch den Sattler und Riemer, zu Kummeten, Pferd- und Wagen-Geschirren ꝛc. verarbeiten, oder auch Caleschen daron beschlagen, und dergleichen wieder ausbessern; die Kalb- Schaaf- Bock- und Ziegen-Felle aber, so viel er deren nöthig findet, durch die Roth- und Weiß-Gerber zubereiten, und nachmahls zu behörigem Gebrauch verarbeiten.

Leder-Fresser, wird ein Pferd genennet, welches den Fehler an sich hat, daß es das Leder an den Sätteln, Halfftern, Zügeln, Zäumen und anderm Geschirre frißt. Wer einen solchen Gaul hat, darff nur Bibergeil, Fuchs-Schmaltz und Wermut wohl unter einander machen, mit Ochsen-Galle vermischen, und alsdenn mit dieser Salbe, den Ort, wo es anbeissen und fressen will, derb schmieren, so wird ers, wenn er etliche mahl so angeführt wird, endlichen wohl unterlassen.

Leede, siehe Laite.

Leene oder Bache, heisset bey den Jägern eine wilde Schweins-Mutter.

Leg-Angel, siehe Angel.

Legen, wird von den Pferden gesagt, und heisset eben so viel, als Reissen oder Wallachen. Siehe Wallachen.

Lehen, ist ein Gut oder Herrschafft, so von dem Ober-Herrn und Eigenthümern desselben, der dahero den Nahmen des Lehn-Herrn führet, einem andern, welcher der Lehen-Mann genennet wird, mit gewissen Bedingungen, und zwar bey denen Adelichen oder Ritter-Lehen, gegen Angelobung der Treu und gewisser Kriegs- oder auch Hof-Dienste, bey denen Bürger- und Bauer-Lehen aber gegen Abführung gewisser Zinsen und Gülten, dergestalten gegeben wird, daß zwar das Eigenthum und die Ober-Herrschafft des Lehen-Gutes, Dominium directum, dem Lehen-Herrn bleibet, der Usus Fructus oder Nutz-Niessung aber, oder wie es eigentlich genennet wird, das Dominium utile, dem Lehen-Mann zukomme. Der Lehen sind, nach ihrem Ursprung, Art und darauf hafftenden Beschwerden vielerley, wovon die bekanntesten folgende: Ein Adelich- oder Ritter-Lehen ist ein solches, bey welchem sich adeliche Freyheit- und Gerechtigkeiten und so genannte Regalia Minora, als da ist ein Ritter-Sitz, oder Schloß, Ober- und Nieder-Gerichtbarkeit, und dergleichen befinden, oder welches ursprünglich vom Adelichen herkommt oder gegen Kriegs-Dienste verliehen ist, auch sonst ordentlich einen Edelmann zum Besitzer hat, so iedoch heut zu Tage nicht mehr so genau genommen wird, massen manch schönes adeliches Lehen- und Ritter-Gut, durch schlechte Wirtschafft ihrer Besitzer, oder in andere Wege, in bürgerliche Hände gekommen, und von ihnen mit allen Prärogativen und Freyheiten, wie ehemals von denen Adelichen, besessen werden. Nur daß das Ritter-Lehen den bürgerlichen Besitzer nicht adelt. Ein Bürger- oder Bauer-Lehen, welches man auch, weil es insgemein mit einem Zins oder Gülte beschweret ist, ein Beutel-Lehen zu nennen pflegt, heist dasjenige, so keiner adelichen Freyheiten geniesset, und nur von einem Bauer oder Bürger besessen wird. Ein Erb-Lehen heisset ein Lehen, welches Mann- und Weiber-Lehen zugleich ist. Ein Mann-Lehen heisset, darinnen allein die männliche Nachkommen die Erb-Folge haben. Ein Weiber- oder Kunckel-Lehen aber, so auch ein Schleyer-Lehen genennet wird, ist, womit ein Weib zuerst beliehen worden, und welches auch auf die Weiber fallen kan. Ein Samt-Lehen ist, womit nächst dem Besitzer, iedoch mit dessen Bewilligung, noch mehrere, sie seyen gleich seines oder eines andern oder fremden Geschlechtes, dergestalt beliehen sind, daß sie dazu gleiches Recht haben, und einer dem andern in seiner Ordnung folgen möge. Ein Schupff-Lehen heisset in Schwaben ein Bauer-Gut, welches nicht erblich ist, sondern nach Absterben des Besitzers dem Lehen-Herrn wieder anheim fällt, der es denn von neuem, einem unter des vorigen Inhabers hinterlassenen Kindern, iedoch nur auf seinen Leib, hinwieder verkauffet. Den Nahmen hat es daher, weil die Erben davon geschüpfft, das ist, entsetzet werden. Ein Zins-Lehen ist, davon ein gewisser Zins an Geld, Hünern, Früchten und dergleichen, durch den Besitzer jährlich zu gewisser Zeit entrichtet werden muß. Jedoch alles dieses muß man in der Rechts-Gelehrsamkeit besser lernen. So viel muß man wissen, daß das Wort Lehn entweder im eigentlichen oder uneigentlichen Verstand genommen, in dem letzten Fall aber theils ein Lehn genennet werde, welches eine Gleichheit mit jenem hat, als die eigentlichen Erben-Zins-Lehen-Güter, theils aber nur einige Aehnlichkeit in ein und andern Stücke mit dem Erben-Zins-Lehn habe. Denn man muß allhier viele Verwirrung der Deutschen und Römischen Sitten aus einander setzen, nachdem diese mit jenen vermischet worden. Alles Eigenthums-Recht ist bey denen Deutschen in Ansehung liegender Güter und Gerechtigkeiten entweder ein volles oder unvollkommnes Eigenthums-Recht. Dieses letzte begreifft dreyerley Arten unter sich, nemlich a) das eigentliche Lehn, davon im Lehn-Rechte gehandelt wird; und allhier einiges zur Nachricht vor Landwirte sonderlich angeführet

führet worden, ja wobey sonderlich der Lehn-Mann ohne Einwilligung des Lehn-Herrns das Lehn nicht veräussern kan. b) Das Zins-Recht und c) der Genießbrauch. Bald unter das Zins- bald unter das Lehn-Recht haben die ehemaligen Rechts-Lehrer derer Römer emphyteusin oder Erben-Zins-Lehn gerechnet, und aus denen Römischen Rechten in Deutschland gebracht, ja viele eigentliche Zins-Güter der Deutschen wircklich dafür angesehen, und mit der Zeit dazu gemachet, oder doch zur Stifftung solcher Erben-Zins-Güter in Deutschland Anlaß gegeben. Was aber die eigentlichen Zins-Güter betrifft, so ist zu wissen, wenn der Zins-Mann von Fällen zu Fällen vom Herrn mit einem Gute investiret, und ein Zins aufgeleget wurde, so war das Ober-Eigenthums-Recht bey dem Zins-Herrn, das nützliche und unvollkommene aber bey dem Zins-Mann. Die Investitur aber kunte entweder auf immer, oder auf Lebens-Zeit oder auf Wiederruf des einen oder andern Theils geschehen. Der Zins-Mann kunte das Gut ändern, und wenn er den Zins nicht erlegete, nicht ausgetrieben werden, wohl aber stieg der Zins alle Tage, daher er Rutscher-Zins hieß. Wenn aber keine Investitur geschahe, so hatte der Zins-Mann das völlige Eigenthum, der Zins-Herr aber sich nur eine jährliche Einkunfft, und das Eigenthum hierüber vorbehalten. Dieser Zins war bald ein Zeichen einer Gerichtsbarkeit des Zins-Herrns, so er noch hatte oder doch gehabt hatte, oder er war bey dem Verkauf reserviret, oder es war wircklich ein Zins vom Kauf-Gelde, so dafür versprochen worden. Daher Renthen, jährliche Gülten und dergleichen kommen. Ja die meisten so genannten Laaß-Güter und Aecker gehören hieher. Was endlich der Usus Fructus oder Genießbrauch anbelanget, so ist solches nach Deutschem Sinn eigentlich keine Servitut, noch vielweniger aber eben personalis, wie bey denen Römern. Allein die alten Rechts-Lehrer haben auch hier beydes verwirret. Die Deutschen verstunden darunter eigentlich alles nutzbare Eigenthum, es mochte durch einen Titel oder Vertrag beständig oder nicht erlanget seyn, wie es wollte. Sonderlich gehören hieher alle Arten von Mayer-Rechten und alten Erb-Pacht-Rechten und Gütern, ferner das Dotalitium der Ehe-weiber, die Precarey-Güter. Die Römisch-Catholische Clerisey hat dieses Recht in fast unzählige Formen gegossen; und daher haben wir so vielerley Güter in Deutschland. Denn weil nach ihren Grund-Sätzen die Kirchen-Güter auch nicht auf immer dem Genießbrauch nach veräussert werden sollen, so hat man dennoch allerhand Veräusserungen in diese Mäntelchen versiecket. Ja man hat öffters die Zins- Lehn- und Genießbrauchs-Rechte mit einander bey einem Gute zusammen gesetzet, und solches gantz besonders dadurch qualificiret. Alles nennet nun der Einfältige Lehn. Indessen siehet man doch so viel daraus, daß ein Wirt sich gar sehr um die eigentliche Beschaffenheit eines Gutes in Deutschland zu bekümmern habe, sonderlich wenn ers kauffen will, oder es sonst bekommt, weil diese verschiedene Beschaffenheit einen gar grossen Einfluß in der Nutzung und dem Gebrauch des Gutes in dem Erwerb damit und so fort hat. Und eben deswegen ist nur einige Nachricht allhier davon gegeben worden.

Lehm, siehe **Leimen.**

Lehne-Banck, suche **Bäncke.**

Leib, eine aus verschiedenen Stücken zusammen gesetzte höchst wunderbare Machine, welche durch den allweisen Schopffer, mit einer lebendigen Seele begabet worden, so daß sich dieselbe in und vor sich selbst, sobald sie vermittelst der Natur zu ihrer Vollkommenheit gebracht worden, zu bewegen geschickt ist. Die Natur-Kündiger pflegen die Stücke solcher Machine unter andern abzutheilen, in innerliche und äusserliche, wie auch in feste und flüßige. Die flüßige sind das Blut, die Säffte und wässerige Feuchtigkeiten; die festen aber die Zähne, Knochen, Knorpel, Adern, Fleisch und dergleichen. Die äusserlichen heissen das Haupt, die Arme, der Ober- und Unter-Leib, die Beine, welche alle zusammen mit dem alleräusserstem Theile, nemlich der Haut umgeben; zu den innerlichen werden gerechnet, das Gehirn, das Hertz, der Magen, die Lunge, Leber, Milz, Kaldaunen, und alles übrige, welches man zusammen unter dem Wort Eingeweide zu begreiffen pfleget. Was im übrigen von einem ieden Theile ins besondere zu mercken, so weit es nemlich zu der gegenwärtigen Absicht dienet, das ist an eines ieden Orte abgehandelt worden.

Leib-Gedinge, Leib-Zucht, Witthum, Witthum-Sitz, wird derjenige Ort mit einem Antheil Landes genennet, der einem Frauen-Zimmer hohen Standes, von ihrem Gemahl oder dem Landes-Herrn, auf Lebens-Zeit angewiesen und eingeräumet wird, daß dergleichen Person daselbst residiren, und aus diesen sowohl, als aus den darzu gehörigen Aemtern, Schlossern und Dorffschafften jährlich gewisse Revenüen, so man Leib-Renthen zu nennen pfleget, ziehen könne, um davon dem Stande gemäß zu leben; Solche Leib-Gedinge, samt den ausgemachten Leib-Renthen, fallen nach dem Tode einer solchen Person wieder zurück auf den Landes-Herrn.

Leib-Schütze, ist ein Jagd-Bedienter bey einem grossen Herrn, welcher desselben aus- oder abgeschossenes Gewehr hurtig, geschwind und reinlich inwendig ausziehen, behende laden, und dergestalt parat haben muß, daß er solches auf bedürffenden Fall oder Verlangen seines

nes Herrn gleich überreichen könne. Er soll dahero mit dem Gewehre fein behutsam und vorsichtig umgehen, und sich deswegen nüchtern und mäßig aufführen, damit er nicht unvorsichtiger Weise, entweder sich oder andern Schaden thun möge; er soll auch ferner einige Wissenschafft sowohl von eines Büchsen-Machers, als Büchsen-Schäffters behörigen Arbeits-Stücken haben, und dasjenige, was an seines Herrn Gewehre untüchtig oder schadhafft ist, zu repariren verstehen, oder doch, wie es geschehen solle, geschickt anzuordnen wissen. An verschiedenen Orten führen die Leib-Schützen noch den alten Nahmen Büchsen-Spanner, weilen alles Gewehr mit dem eisernen Spanner ehemahls gespannet worden.

Leich, siehe Laich.

Leich-Karpff, siehe Karpff.

Leichten, heisset bey den Ochsen so viel, als Verschneiden oder Reissen. Siehe Ochs.

Leich Zeit, suche Laich-Zeit.

Leide, siehe Laite.

Leikauff, nennet man die Gewohnheit der gemeinen Leute, da nach getroffenem Kauff und geschlossenem Handel, sowohl der Käuffer als Verkäuffer, zu ihrer Ergötzlichkeit, eine Zeche zusammen machen, und eines herum trincken.

Leim, heisset diejenige klebrige Materie, wodurch man Holtz, Papier, Pergament, Leder und dergleichen, so fest an einander fügen oder kleben kan, daß es zusammen halten muß, und nicht leichtlich ohne Gewalt und Schaden, wieder getrennet werden kan. Der gemeine Leim, wie ihn die Tischer, Zimmerleute, und andere Handwercker brauchen, wird von denen Ochsen-Füssen und Häuten, Schaf-Füssen und Abgängen der Schaf-Felle ꝛc. gemacht, welche man eine Zeit lang erstlich in Wasser weichen, hernach so lange, als die Materie flüßig wird, kochen lassen muß; hierauf wird solche durch ein starckes dickes Tuch auf einem platten Stein gerieben, allwo man es gestehen, und wieder dicke werden lässet, da man es denn nach Belieben, in länglichte Stücken schneiden, und endlich zum trocknen auf die Netze legen kan. Von denen Abschnitten und Abgängen von Handschuh-Leder und Pergament, wenn solche in Wasser eingeweicht und zur Gnüge gekocht, auch mit etwas Gummi versetzet werden, lässet sich auch ein guter Leim bereiten, welchen die Vergulder, Buchbinder und Futteral-Macher, wohl gebrauchen können. Insgemein pfleat man dergleichen auch Buchbinder- oder Mund-Leim zu nennen, weil er nur mit Berührung der nassen Lippen kan angefeuchtet werden; wiewohl zu diesem eigentlich nur die reinlichsten Abgänge von Pergament, Haus-Blasen und etwas Zuckerkant genommen werden, wenn er auch noch so alt geworden, niemahlen wie aller anderer, einen üblen Geruch bekommen kan. Der Kleister ist auch eine Art von Leime, und wird aus Mehl, Stärcke und Wasser gekocht. Die Hausen-Blasen giebt auch einen guten Leim, und wird dahero Fisch-Leim genennet, wovon an seinem Orte. Aus süssem Quarck, das ist, aus derjenigen Materie, daraus man Käse macht, ehe sie noch gesaltzen wird, und ungelöschtem Kalch, kan man einen uneigentlich also genannten Leim machen, welcher stärcker und besser als der ordentliche Tischer-Leim, in Zusammenhaltung des Holtzwerckes befunden wird. Von dem Vogel-Leim, welcher aus den Mistelbeeren, oder abgeschälten Rinden von Stech-Palmen gekocht, und kleine Vögel, auch allerley fliegendes Ungeziefer damit zu fangen, gebraucht wird, soll am behörigen Orte Erwehnung geschehen.

Leim-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher nicht unbillig vor eine Art des Ilmen-Baums gehalten wird, indem er so wohl an Holtz als an dem Laube eine grosse Aehnlichkeit mit demselben hat; doch findet sich der Unterscheid, daß dieser Leim-Baum viel zärter und kleinjähriger ist, als jener, und dahero das Holtz zu der besten Arbeit von Geigen- und Instrumentmachern gebrauchet wird. Es hat eine sehr annehmliche Farbe, wenn man es gearbeitet, und kommt es sonderlich wohl in Auslegung des Täfelwercks heraus, weswegen es auch die Tischer gerne verarbeiten.

Leimen, Lehm, ist eine gelbe oder schwartze oder rothe fette Erde, welche mit Wasser aufgelöset und gearbeitet, zum Bau-Wesen und Ziegelbrennen gebrauchet wird. Es lässet sich derselbe eintheilen in Töpffer-Leimen, welches der röthlichte, so gar fester Art; Kleiber-Leimen, die Wände davon auszukleiben, und die Weller- und Fluhr-Wände davon aufzusetzen, worzu sich aller Leimen schicket, wenn er nur nicht kiesig, weil dieser sich ungerne mit Stroh vermengen lässet; und Ziegel-Leimen, dieser ist ein Fluß-Leimen, zarte und gantz geschmeidig, daher, wo man dessen nicht haben kan, aller zu dieser Arbeit kommender Leimen fleissig durchtreten, und von allen Steinen gereiniget werden muß, weil diese sonst im Brennen zu Kalche werden, und folglich untauglich sind. Die beste Zeit zur Leim-Arbeit in Gebäuden, als die Wände zu kleben, Back- und Brenn-Oefen, auch Scheun-Tennen und dergleichen zu machen und auszubessern, ist im Majo, weil der Leimen zu solcher Zeit bald trocknet, und nicht leichtlich reisset, doch muß solcher Leim dazu noch im alten Monden gegraben werden, denn so man ihn im neuen oder wachsenden Monden graben lässet, sollen die Grillen oder Heimen sich gerne darinnen zeugen und hecken. Aller Leimen, so entweder zum Ziegelstreichen gebrauchet, oder zu Tennen, Estrichen, Feuer-Herden, Weller-Wänden, und anderer Kleb-Arbeit angewendet werden soll, ist im Herbst im September und October zu graben, damit er über Winter sich erliegen, ausgefrieren, und im Früh-Jahr desto besser verarbeitet werden könne. Der

Leimen

Leimen ist dem Vieh, und sonderlich den Pferden schädlich, so sie dergleichen in dem Futter ohngefehr bekommen; demnach, wenn ein Pferd im Stalle von den Wänden oder sonsten Leimen gefressen hat, und dadurch unlustig und mager wird, auch nicht, wie sonsten fressen mag, soll man Sade- oder Säge-Baum, Wegwart-Kraut, und dürren oder grünen Beyfuß wohl klein unter einander hacken, und ihm unter dem Futter geben, und wenn es gefüttert, es alsdenn reiten und trincken lassen. Man muß ihme das Futter zwey oder drey Tage bescheidentlich, dabey aber kein Heu, es sey denn zuvor mit Saltz-Wasser genetzet worden, geben.

Leimigter Boden, siehe Erd-Boden.

Leim-Ruthe, oder

Leim-Spindel, ist eine von schwancken und geschlachten Bircken geschnittene Ruthe, welche mit Vogel-Leim bestrichen, auf die Leim-Stange oder den Feld-Baum gesteckt, und also zum Vogelfange gebrauchet wird. Man muß, nachdem man grosse oder kleine Vögel zu fangen gedencket, sich auch starcke oder schwache Ruthen zulegen. Der starcken Leim-Ruthen, welche drey Viertel oder eine Elle lang seyn können, bedienet man sich, damit Häher oder Holtz-Schreyer, Drosseln, Mistler und dergleichen grosse Vögel zu berücken. Die geringern und schwächern aber, so die Länge einer halben Elle haben müssen, werden gebraucht, so man kleine Vögel, Finken, Meisen, Zeisige ꝛc. mit solchen zu erhaschen gedencket. Alle Ruthen müssen einen spitzigen Stefft oder zugespitzten eisernen Drat haben, damit sie füglich in die Leim-Stange oder den Feldbaum können eingestecket werden; wiewohl andere nur Löcher in die Stangen und Bäume bohren, die Ruthen oder Spindeln also hinein stossen, und solcher Gestalt keiner Spitze nöthig haben.

Leim-Stange, ist eine lange und geschlanke Stange, an welcher die Leim-Ruthen eingestecket werden. Die Aeste samt der Rinde müssen sauber abgestreiffet, die also abgeschälte Stange aber, damit der Vogel sich davor nicht scheue, mit grüner Oel-Farbe angestrichen, und am Fusse mit einem starcken eisernen Stachel versehen seyn, um solche mit leichter Mühe in die Erden zu stecken. Mit dieser gehet der Weidmann oder Vogel-Steller in den Wald, und an denen Hecken hin und her; so bald er nun das Gesäng einiger Vögel vernimmt, nimmt er seine Leim-Ruthen oder Spindeln, aus der Leim-Tasche heraus, macht solche nach einander auf der Stange fest, und stecket diese an einem gelegenen Orte in die Erde, nicht weit davon aber seine Eule oder Käutzlein, zu welchem sich die Vögel versammlen, wovon diejenigen, so sich auf die Leim-Ruthen setzen, daran kleben bleiben, und also gefangen werden. Sind der Vögel viel vorhanden, so muß er nicht alsbald, wenn zwey oder drey mit denen Leim-Rüthlein herab gefallen, solche von der Erden aufzuheben eilen: Denn die übrigen würden bey dessen Erblickung bald das Reißaus geben; doch hat er sich auf alle keine Rechnung zu machen, weilen widrigen theils, und da er, bis alle gefangen wären, warten wolte, die schon gefangene und auf die Erden gefallene, in die Hecken und unter die Bäume sich retiriren, Verdruß verursachen, und also am fernern Fang hierdurch hinderlich seyn könnten. Diese Art, die Vögel mit denen Leim-Ruthen auf der Leim-Stange zu berücken, ist, weil man damit hurtig von einem Ort zum andern kommen kan, in Gärten und Weinbergen nützlich zu gebrauchen; zwey andere Arten, welche in und bey dicken Wäldern dienen, sind bereits unter den Wörtern Feldbaum und Kletten-Stange beschrieben worden, worauf man sich Kürtze halber beziehet.

Leim-Tasche, gehöret mit zum Geräthe eines Vogel-Stellers oder Weydmanns, und ist eine wohl vermachte lederne Tasche, darinnen derselbe seine Leim-Ruthen oder Leim-Spindeln träget, ohne sich die Hände oder seine Kleidung zu verunreinigen. Sie wird von starckem schwartzen Leder, nach der Länge der Leim-Ruthen geschnitten, damit dieselben oben einer queren Hand breit heraus gehen. In diese werden die Ruthen, so viel man deren zum Fang nehmen will, gesteckt, der zerlassene Leim darüber gegossen, die Ruthen in selbigem herum gerühret, und so sie sollen aufgestecket werden, nach und nach heraus gedrehet, nicht aber gerade heraus gezucket, weil sich solchenfalls sonst wenig Vögel daran fangen würden.

Lein, ist eben dasjenige, was sonsten auch Flachs genennet wird; wiewohl einige darunter einen Unterschied machen, und das aus dem Lein-Saamen wachsende Kraut eigentlich Lein, die aus dem Kraut oder Lein durch das Brechen und Hecheln gewonnene Zasern aber allein Flachs heissen. Siehe Flachs.

Lein-Baum, ist eine Art von Ahorn-Bäume, welche neben denen Ilmen- und Eschen-Bäumen in grossen und hohen Wäldern wächset, aber nicht so groß, als der Ahorn-Baum wird, auch ein kleinerbigters Laub, einen kleinern Saamen, und eine etwas glättere und weissere Schale als dieser hat. Sein Holtz ist hart und zähe, aber doch leicht, kleinjährig und zärter, auch schöner als der Ahorn, und lässet sich dahero zu allerley Tischer-Arbeit wohl gebrauchen.

Lein- oder Flachs-Dotter, ist ein Mid-Gewächse des Leines, so demselben fast gleich; Die Blätter, welche roth und an einem ziemlichen hohen Stengel, sind vorne spitzig und hinten breit, die Blumen ist grün, der gleich in einem Mohn-Kopffe verschlossene Saame aber gilblicht und süsse am Geschmack. Sowohl das Kraut als der Saame, dienen vor den Brand und alle Hitze, sonderlich ist das Kraut in Wein gesotten den hitzigen rothen Augen gar dienlich; es erweichet auch Geschwulst und stillet den Schmertz.

Leine, sind lange fest gedrehete Stricklein, welche von ihrem unterschiedlichen Gebrauch ihre Benennung erhalten haben; also hat man Acker-Leinen, Haupt-Leinen, Ober-Leinen, Unter-Leinen, Wasch-Leinen, Wind-Leinen, ꝛc. welche behöriger Orten erklärt zu finden.

Leinen-Geräthe, begreiffet alles dasjenige Leinene Zeug, so zur menschlichen Bekleidung und sonsten zum nöthigen Gebrauch in der Haushaltung gehörig ist. Von Leinen-Geräthe soll eine Haus-Mutter einen ziemlichen Vorrath anschaffen, damit es desto seltener, und etwan des Jahres drey- oder viermahl gewaschen werden dürffe, weil das offtmahlige Waschen nicht allein viel Verdruß, Unnutz und Hinderniß an andern Haus-Arbeiten giebt, sondern auch solch Gewand, ie öffter es gewaschen, um so viel mehr auch abgeschliffen und verderbet wird. Sie hat ferner Sorge zu tragen, daß das neue leinene Zeug zu rechter Zeit ausgebleicht und nicht verlegen werde, daß der Ort, worinn das leinene Geräthe verwahret wird, von der frischen Lufft wohl durchstrichen, und dasselbe durch Beylegung wohlriechender Kräuter angenehm gemachet, auch alles im brauchbaren Stand unterhalten, und iedem in dem Haus, was ihme davon seiner Condition nach gebühret, zu rechter Zeit gegeben werde. Es soll auch eine Haus-Mutter ihr ordentliches Inventarium halten, in welchem allem und iedem leinenen Geräthe, es sey zum Haus- oder Leibes-Gebrauch gehörig, sein besonderer Titel, Rechnung und Rubric auf zweyen gegen einander über stehenden Seiten gegeben wird, also daß man auf der Seite zur linken Hand den Empfang oder gefundenen Vorrath, z. E. erstlich der Tisch-Tücher anführe und gewisse Linien ziehe, in welchen der gemeinen und auch der feinen Tisch-Tücher Länge und Breite, so viel von iedem vorhanden, eingetragen werde, wobey denn auch fleißig zu bemercken, wenn solche Tisch- oder Tafel-Tücher durch neu-zugemachte, oder zugekaufte vermehret worden, auf der andern Seite hingegen, wird in Ausgabe wieder abgeschrieben, was von solchen abgenutzet, zerrissen, verlohren, verschencket, oder sonst zu anderm Gebrauch angewandt worden, worauf man zu Ende des Jahrs solchen Abgang von dem Empfang abziehet, und alsdenn befindet, ob der noch wircklich vorhandene Vorrath in allen Stücken und derer Länge, Breite und Beschaffenheit nach, mit dem darüber gehaltenen Buche oder Inventario überein komme. Beym Waschen des leinenen Geräthes, soll ebenfalls ein accurates Verzeichniß desjenigen, was in die Wäsche und auf die Bleiche gegeben wird, gemachet werden, entweder auf einer hierzu mit Linien unterzogenen schwartzen Tafel, welche in gewisse Fächer eingetheilet ist, zu deren Anfang die Sorte eines ieden leinenen Zeuges beschrieben stehet, oder man verzeichnet es iedesmahls auf neue in ein hierzu verfertigtes Buch, und besorget alsdenn, daß dasjenige, was solcher Gestalt in die Wäsche gethan worden, auch richtig und wohl gewaschen und gebleichet, wieder gelieffert werde.

Leinewand, Leinwat, ist ein aus gesponnenem Flachs, Werg oder Hanf in einander geschlagenes Gewebe, welches im menschlichen Leben, wegen seines mannigfaltigen Gebrauchs so angenehm und nützlich, als nöthig und unentbehrlich ist. Der Leinewand giebt es vornemlich, nach der Materie daraus sie verfertigt wird, dreyerley. Die Hänffene Leinwand, als die gröbste, wird zu denen Pack-Tüchern, in welche die Kauffleute ihre Waaren einzuschlagen pflegen, zu Säcken und dergleichen gebraucht; an etlichen Orten, sonderlich wo eine gute Art Hanffs, welche offtmahls dem groben Flachs nicht viel nachgiebet, erzielet wird, bedienet sich auch das Bauer-Volck des Hanffes, grobe Leinewand, die sie in ihrer Haushaltung, gleich sonsten der flächsenen gebrauchen, davon zu machen. Die andere Gattung, die das Mittel zwischen der gantz hänffenen und der gantz flächsenen hält, wird Heeden- oder Werg-Leinewand, ingleichen Mittel-Leinewand genennet, weil man solche aus dem kurtzen Werg, so aus dem Flachs ausgehechelt, und Heede genennet wird, zu verfertigen pfleget. Man machet nicht allein gute Leinwand, sondern auch Trill zu Tisch- und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen davon, sonderlich wenn eine fleißige Haus-Mutter an dergleichen Heede die Mühe anwenden, und solches durch eine eiserne, als einen Kamm gemachte Hechel spinnen lassen will, daß es einen ebenen Faden bekömmt, und eine bessere Leinwand giebet. Aus der Heede oder dem Werg und dem groben flächsenen Garn, wird auch die Leinwand zu den Seegel-Tüchern verfertiget, und das letztere zum Aufzug oder Scheerung, das Heeden- oder Wergen-Garn aber zum Einschlag genommen, weil das flächsene Garn stärcker ist, und wenn der Weber starck zuschläget, besser aushalten kan. Die dritte Gattung ist die Flächsene, oder aus gutem Flachs gesponnene Leinwand; diese wird wieder eingetheilet in grobe und feine, rohe oder ungebleichte und gebleichte, ingleichen in Haus- und Kauff-Leinwand. Die grobe und feine Leinwand sind leicht von einander zu unterscheiden, daß nemlich jene von grobem Flachs, von welchem kein fein Garn kan gesponnen werden, diese hingegen von gutem und feinem Flachs und Garn verfertiget wird. Rohe oder ungebleichte Leinwand, heisset diejenige, welche annoch so ist, wie sie von dem Weber-Stuhl kommet, und entweder aus Mangel der Bleich-Gelegenheit, oder Verabsäumung der besten Bleich-Zeit, oder in anderer Absicht, und zum Gebrauch solcher Dinge, darzu keine gebleichte Leinwand nöthig thut, also gelassen wird. Wenn aber in einer rohen Leinwand der so genannte Schmitt, oder Schlicht, das ist, die aus Mehl und Fett gekochte Steiffe, wormit das Leinen auf dem Weber-Stuhl bestrichen wird,

wird, noch stecket, (welches, wenn die Leinwand lang ungebleicht und ungewaschen liegen solte, dieselbige mürb fressen könte), als stecken sie diejenige, die selbige roh behalten wollen, und keine Gelegenheit zum Bleichen haben, in kaltes Wasser, in welchem sie eine Nacht stecken bleibet, hernach wieder heraus genommen, ausgeklopffet, getrocknet, zusammen geleget, und bis man damit auf die Bleiche kommen kan, an behörigem Orte verwahret wird. Die aber die feine rohe Leinwand zu leichten Sommer-Kleidern oder Unterfutter verkauffen, oder gebrauchen wollen, lassen sie so, wie sie vom Weber kommt, da sie denn noch das meiste Ansehen und Steiffigkeit hat, auch wohl mit einem Stein, Holtz oder Knochen geglättet wird, daß sie einen Glantz bekommt. Gebleichte Leinwand, ist diejenige, welche in das Feld ausgeleget, und daselbst durch darüber her gesprengtes Wasser und die Strahlen der Sonnen an der Lufft gebleichet wird, also daß sich hernach iedermann derselben zu seines Leibes Nothdurfft und Zierath, eine wohlbestellte Haushaltung aber zu vielerley Fahrnissen an Tafel- und Bett-Zeug, Fenster-Vorhängen und anderm Gebrauch bedienen könne. Was beym Bleichen der Leinwand zu beobachten, und wie solche zu zeichnen, daß das Merckmahl nicht verfälschet, und die Leinwand ausgewechselt werden könne, ist behorigen Orts bereits gemeldet worden. Die breite und schmale Leinwand empfänat ihr Maaß aus der Gewohnh it eines Landes, und etwan auch aus einer gewissen Obrigkeitlichen Verordnung, wie lang oder kurtz, breit oder schmal, die auf den Kauff verfertigte Leinwand seyn soll. Haus-Leinwand, heisset man diejenige, welche eine sorgfältige und einsiae Haus-Mutter zur Versorgung ihres Hauses, von dem selbst eigenhändig, oder von ihren Mägden, oder auch ums Lohn gesponnenen Garn selbsten weben lässet. Hierbey hat dieselbe einen dreyfachen Vortheil, daß sie erstlich mit ihrer Bequemlichkeit sich in Flachs, Garn und Leinwand, nachdem es ihre baare Mittel zulassen wollen, anschaffen kan, und nicht auf einmahl vor ein oder mehr Stücken Leinwand, deren sie bedürfftig, eine Summe Geldes parat halten und ausgeben darff. Zum andern: Daß sie versichert ist, wenn anderst der Meister Leineweber ehrlich und aufrichtig mit ihr handeln will, daß, wenn sie ihm gut Garn liefferet, und sein Arbeits-Lohn wohl bezahlet, er ihr auch gute und bessere Leinwand, als man vielmahls vor solchen Preis nicht kauffen kan, liefferen werde. Und drittens, so hält sie dadurch ihre Töchter und Gesinde in Arbeit, ziehet selbige ab vom Müßiggang, erfüllet die Pflicht einer tugendhafften Salomonischen Haus-Mutter, die mit Wolle und Flachs fleißig umgehet, und sammlet sich und sonderlich ihren Töchtern einen Vorrath in die Braut-Kiste, dessen sie sich hernach treflich zu erfreuen haben. Die Kauff-Leinwand, die nemlich auf den Kauf gemacht, und öffentlich zu Marckt gebracht wird, ist mancherley, und unter solcher finden sich als die bekanntesten: Die Holländische Leinwand, ist die zärteste, dichteste und feinste unter allen Europäischen Leinwanden, wird mehrentheils aus Schlesischem Garn, und zwar offtermahls so fein gemacht, daß die Elle auf etliche Holländische Gulden zu stehen kömmt. Die schönste und feinste Holländische Leinwand wird in Harlem und Alnelo verfertiget, von denen Kauff-Leuten bey gantzen Stücken roh, wie sie vom Weber-Stuhl kommt, aufgekaufft, und sodenn nach Harlem auf die Bleiche, als woselbst die beste in gans Holland zu finden, gethan wird. Die Schlesische Leinwand, von allerhand Gattungen, ist nicht nur in dem Mitternächtischen Theile von Deutschland sehr bekannt und berühmt, sondern wird auch starck nach Holland verführet, daselbst zuweilen mit Butter-Milch gewalcket, und also zugerichtet, daß sie vor eine Holländische passiren kan. Die Sächsische Leinewand, deren viel in der Ober-Lausitz zu Zittau, Görlitz, Bautzen, Lauban, Marckließ, Libau, ingleichen zu Rochlitz, Colditz, Mitweyde, Geithen, Geringswalden, Waldheim und andern Orten mehr gemacht wird, ist fast noch besser und feiner, aber auch theurer, als die Schlesische. Hiernächst wird auch ihrer Güte, und des starcken Handels halber, der damit getrieben wird, ziemlich hoch gehalten die Lüneburg-Braunschweigische; die Westphälische, sonderlich die in Bielefeld, Wahrendorff und Herford gemacht wird, unter denen sonderlich diejenige, welche von den zwey erstern Oertern kommt, der Holländischen am nächsten gehet, und sehr gut zu täglichem Gebrauch ist, sonderlich die Wahrendörffer, welche man sehr sauber zu Hemden tragen läßt, auch weisser und dichter als die Bielefelder ist, als welche etwas gelblich und loser fällt, und dahero von denenjenigen am meisten beliebet wird, die gerne etwas geschmeidiges von Leinwand am Leibe haben wollen; in Ober-Deutschland die St. Galler, die Ulmer, und die Oesterreicher, sonderlich diejenige, die im Ländlein ob der Ens oder in Ober-Oesterreich gemacht wird. Das so genannte Cammer-Tuch oder Cammerich, von der Stadt Cambray oder Cammerich, in den Spanischen Niederlanden, also genannt, ist überaus fein und kostbar, und nur eine Tracht vornehmer und reicher Leute, welche es bezahlen können. Das meiste Cammer-Tuch soll aus Schlesischem und hernach zu Rossel oder in Holland zubereitetem Garn verfertiget werden. Anderer ausländischer Arten Leinwand zu geschweigen. Hiernächst wird auch die Leinwand unterschieden in glatte, welche schlechthin gewebet und die aemeinste ist, in gemödelte, darein allerhand Muster und Figuren gewebet sind, und welche vornemlich zu Tisch- und Hand-Tüchern, Servietten und dergleichen dienet, in gestreiffte, so der Länge nach mit weissen oder gefärbten Streifen durchzogen ist, und in damastene Leinwand, welche mit allerhand Bildern, Blumen und Laubwerck künst-

künstlich durchwebet ist, und zu Tisch- und Bett-Zeuge gebraucht wird. Man hat auch steiffe und geleimte Leinwand oder Schetter, welcher vermittelst des Leims und Gummi also zugerichtet, und wovon der gar harte und grobe schwartze Schetter in die Kleider unter die Knöpfe und Knopf-Löcher zu legen, um denenselben eine Haltung zu geben, der gelindere und feine schwartze aber, nebst dem grünen, gelben, blauen, rothen und mit andern gebrochenen Farben gefärbten, vornemlich zum Unterfuttern der Kleider, zu Hut-Futtern, zu Uberzügen, zu Schürtzen und dergleichen dienlich und gebräuchlich ist; gefärbte Leinwand von allerley Gattung; gedruckte Leinwand, also genannt, weil sie mit Figuren und Blum-Werck in allerhand und zwar dauerhafften Farben, vermittelst einer aus Holtz geschnittenen Forme, auf welche eben, wie bey den Buchdruckern die Farben aufgetragen werden, zierlich gedrucket wird. Es schickt sich grobe und feine Leinwand dazu, und ist die Gröbe der erstern, wenn sie einmahl bedruckt, so starck nicht zu erkennen. Der Gebrauch dieser gedruckten Leinwand bestehet in der Haushaltung unter andern auch darinnen, daß manches altes abgenutztes Tisch- Tafel- oder Bett-Tuch noch mit Farben bedruckt, ein neues Ansehen gewinnen, und zu Vorhängen oder Decken gebrauchet werden kan. Die gewachste oder Wachs-Leinwand, wird zum Uberziehen der Kutschen und Chaisen, zu Hut-Futteralen, Mäntein und Regen-Kleidern, Tisch-Decken, Einballiren der Waaren und Kisten, sehr viel und nützlich gebrauchet. Es wird aber dieselbe folgender Gestalt verfertiget: Man nimmt nemlich ungebleichte feine oder grobe Leinwand, spannet solche schnurgleich der Länge nach, in einem Rähmen aus, und bestreichet sie mit einem in Lauge gekochten Kleister oder Mehl-Pappe, lässet selbigen trucken werden, und kocht indessen von sechs Pfund Lein-Oel und einem Pfund Silber-Glätte, einen Fürniß, in welchen man geriebenen Kiehn-Rus einmenget, und mit solchem die Leinwand über und über bestreichet, alsdenn wird es mit weissem Bleyweiß, so man darauf spritzet, marmoriret, und wenn endlich alles trocken, demselben mit Mastix-Fürniß der Glantz gegeben. Will iemand grünes Wachs-Tuch haben, darff er nur stat des Kien-Rußes Grünspan, und so zu andern Couleuren andere Farben nehmen. Wie es denn heut zu Tage mit dergleichen Leinwand dahin gediehen, daß man selbige auf das ansehnlichste mit mancherley Farben zu mahlen oder zu drucken, und dergestalt zu aptiren weiß, daß man sich derselben zu Tapeten, Tisch-Teppichen, Fenster-Küssen und dergleichen mehr zu bedienen, Gefallen trägt.

Lein-Raben, heisset man die von denen ausgedroschenen oder ausgefallenen Lein-Knoten übrig bleibende Spreu, welche man unter die Roggen-Spreu zu mengen, und denen Schweinen zu geben pfleget. Sie sind auch ein trefflich gutes Futter, die jungen Gänse mit zu erziehen und in die Höhe zu bringen.

Oeconom. Lexic.

Lein-Kraut, Flachs-Kraut, ist ein Kraut, welches viele lange, runde, dünne und bey drey Viertel-Ellen hohe Stengel treibet, die mit vielen langen schmalen Blättern, wie der Flachs oder die kleine Wolffs-Milch versehen sind. Es bringet gelbe Blumen, und nach denenselben bey nahe runde oder ovale Schalen, welche in zwey Fächer eingetheilt, und mit etlichen schwartzen und platten Saamen-Körnern angefüllet sind. Dieses Kraut wächset von sich selbsten an den Wegen, Zäunen und auf andern ungebauten Orten, hat einen bittern Geschmack, und wird innerlich wider die Gelb- und Wassersucht, ingleichen wider den Stein, in einem gekochten Tranck, äusserlich aber wider die Harn-Winde und guldene Ader gebraucht. Mit dem ausgepreßten Safft kan man allerley Mähler der Haut vertreiben, auch Wunden, Geschwür und Fisteln heilen. Die Stengel, welche sehr zähe sind, lassen sich gut zu Besemen machen, und durch die dürre Blume kan man die Motten vertreiben.

Lein-Kuchen, heissen die Hülsen, oder das zusammen gebackene Uiberbleibsel von dem zu Oel geschlagenen Lein-Saamen. Man pfleget damit denen Schweinen, ingleichen denen Kühen, vornemlich aber den Kalbe-Kühen, ja auch denen Pferden, das Trincken anzumengen, wovon sie denn, sonderlich des Winters sehr wohl gedeyen.

Lein-Oel, wird aus Lein-Saamen bereitet, welcher in der Oel-Mühle zerstampfet und ausgepresset, auch die zerstossene Massa, damit sie das Oel desto besser von sich gebe, durch Feuer heiß gemachet wird. Des Lein-Oels bedienen sich nicht nur die Mahler, Buch- Kupffer- und Leinwand-Drucker, und andere Handwercker mehr, sondern es hat auch in der Artzney seinen Nutzen, indem es äusserlich den Brand löschet, vielerley Schmertzen und Beschwerden lindert, mancherley Geschwüre und Wunden heilet, ja so gar innerlich, wider das Seiten-Stechen, Schwind- und Lungen-Sucht, den Blut-Auswurff, und durchgehends wider alle innerliche Verletzungen, zumahl, wenn es zuvor destillaret worden, und seinen üblen Geruch davon verlohren hat, heilsamlich gebrauchet wird. Es wird auch an stat der Butter zum Schmeltzen gebraucht.

Leinwand, siehe Leinewand.

Leir, suche Lauer.

Leist oder Leiste, so man auch die grosse Maus nennet, ist an einem Pferde die Gegend des hintern Schenckels, welche sich, wenn das Pferd gehet, dem Bauch nähert, da die Stösse und Tritte mit den Füssen gefährlich sind. Wenn einem Pferd der Leist wächset, so brennet ihme mit einem glüenden Eisen fünff Striche dadurch eines Stroh-Halmes tief, darnach nehmet ein halb Pfund Honig, anderthalb Pfund Terpentin, vier Loth Galbanum, ein Loth Weyrauch, ein Loth Mastix, zwey Loth Bohnen-Mehl, anderthalb Pfund Hartz; diese Stücke thut in einen Topff, giesset ein Nösel

Eßig darüber, und lasset es mit einander sieden, streichet sodenn die Salbe auf den Brand, oder leget es Pflaster-weise darauf, neun Tage nach einander. Oder nehmet ein glühend Eisen und brennet ihm eines Stroh-Halmes tief ins Fleisch, zerlasset auch sogleich Schweinen-Speck, und thut ihm denselben warm hinein.

Leiste, ist eine Zugehörung des Rüst- oder Bauer-Wagens, daran man zweyerley, nemlich Sperr-Leisten und Stemm-Leisten hat. Die erstere ist ein langes, zwey gute Daumen dick und starckes gerades Stücke Holtzes, welches an beyden Enden mit eisernen Scheeren oder runden in das Holtz fest eingestossenen, und damit sie nicht ausbrechen, mit Rincken versehenen eisernen Ringen beschlagen ist, und an die obern Leiter-Bäume hinten und vorne gestecket werden, daß sie die Leitern in gleicher Weite aus einander halten. Die Stemm-Leisten sind aus einem bequem dazu gewachsenen Holtze gemacht, unten mit einer einzelnen Scheere, damit es an die Achse, vor die Nabe des Rades gestecket wird, und darüber mit einem Koth-Blech versehen; oben aber spitzig mit einem Absatz zugeschnitzet, damit sie, vermittelst eines an den obern Leiter-Baum angeschmiedeten Ringes, wodurch die Stemm-Leiste mit einer Spitze gestecket wird, und welcher auf dem Absatze ruhet, daran befestiget werden könne.

Leite, siehe Laite.

Leite, wird von den Jägern ein langer Niederhang von einem Berge genennet, z. E. die Hoch-Leite eine Seite des Berges mit Waldung besetzet; Wein-Leiten, item Berg-Leiten, so mit Wein-Stöcken bepflantzet; Winter-Leite, wo der Berg gegen Mitternacht stehet, oder die Winter-Seite.

Leite, nennet man auch ein länglichtes, nicht allzu weites Faß, welches an stat des Spundes eine geraume Oeffnung hat, um lebendige Fische darinnen über Land zu führen.

Leiter, Letter, ist ein Gerüste, dessen man sich zum Steigen bedienet. Es bestehet solches aus zwey Stangen oder langen und leichten Stücken Holtzes, welche Leiter-Bäume genennet werden, und von Fuß zu Fuß mit kurtzen Stecken, so an stat der Stuffen dienen, und Sprüssel oder Sprossen heissen, zusammen gehänget sind. Ein Haus-Vater soll mit Leitern von verschiedener Grösse zu allerley in der Haushaltung vorfallenden Gebrauch versehen seyn, als mit Feuer-Leitern, mit welchen man bey sich ereignenden Feuers-Brünsten auf und in hohe Gebäude kommen kan. Mit langen, kurtzen und einfachen Garten-Leitern, mit welchen man auf die hohen Gipffel der Bäume steigt, dieselbe zu beschneiden, oder welche auch das Obst zu brechen und abzunehmen bequem sind. Mit doppelten Garten-Leitern, welche man zu Beschneidung der Spaliere in die Gänge, und sonsten an solche Orte setzet, wo man sonst keine Gegenhältniß findet. Von denen uneigentlich so genannten Lettern, so an stat der Sprossen mit Schwingen zusammen gesetzet sind, und zu Formirung eines Rüst- oder Bauer-Holtz- und Erndte-Wagens dienen, kan unter dem Wort Wagen-Leiter nachgeschlagen werden.

Leit-Hammel, siehe Hammel.

Leithart, ist ein Unkraut, so unter dem Flachs wächset, und demselben höchst schädlich ist; er bringet zum Saamen kleine Körner, welche fast wie Tresp unter dem Roggen, und inwendig hohl sind.

Leit-Hund, ist der edelste und vornehmste Hund, so bey dem Weidewerck gebrauchet wird, das verborgene Wild durch denselben auszuforschen, wo es sich aufhalte, auf was Art demselben beyzukommen, auch durch was vor Zeug dasselbe zu fangen und zu erlegen sey. Weil nun derselbe Zeit währenden Gebrauchs an einem langen Riemen, das Hänge-Seil genannt, stets geführet oder geleitet wird, hat er den Nahmen Leit-Hund erhalten. Er muß, damit er seinen Geruch nicht verderben möge, beständig gegen die Sonne mit der Kette, an einem trockenen Orte angeleget seyn, massen er sonst durch vieles Umlauffen sich nicht allein das Hasen-Jagen angewöhnen, sondern auch seinen Geruch durch Herumschnopern der Koch-Töpffe von saurer und süsser Brühe verderben würde, welche grobe Dünste solcher Speisen verursachen, daß die reinen Atomi des zarten Geruchs und geringe Empfindlichkeit der Spur von der Ausdünstung des Wildes, dadurch nicht wenig geschwächet werden. Er soll seyn von mittelmäßiger Grösse, gelblichter Farbe, einem ziemlichen förmlichen, doch dicken Kopff, weiten Nasen-Löchern, grossen Lappen um das Maul, Spannen lang hangenden Ohren, starck von Brust und Creutz, einem langen Hals, starcken Läufften, davon die vördern kürtzer als die hintern, einem abhängenden Schwantz oder Ruthe, und meistens gebildet, wie ein niedriger Mittel-Jagd-Hund aussiehet. Ihre Art ist nicht zu bellen, anzuschlagen oder laut zu seyn, womit sie das Wild verstören würden, sondern sie werden von Jugend auf bey denen Menschen angebunden zu seyn gewöhnet, das Wild in der Stille zu spüren, und den Jäger auf der Fährte des Wildes anzuführen. Wenn sie in der Jugend noch klein sind, sind sie blöde und erschrecken, oder fürchten sich vor allem, verkriechen sich öffters ins Stroh, schreyen gantz wilde, sind sehr scheu, und müssen bey der Auferziehung wohl in Acht genommen werden, daß man sie ja nicht schlage, oder von andern Hunden beissen lasse, sondern sie liebe und streiche, (welches sie gerne haben), und also mit aller Freundlichkeit von Jugend auf zum Führen bändig mache. Ihr Fraß ist einig und allein Brot mit Milch und guter Brühe von zahmen Fleisch, zu ordentlicher Zeit, Frühe, Mittags und Abends; aber von keinem Wildpret müssen sie etwas bekommen, es sey denn, daß man Hirsch-Schweiß habe. Sie müssen von Jugend auf zu führen vor sich her gewöhnet werden, auf lustigen Feldern und grünen Rasen, nur daß sie ja keine

Spur

Spur von Füchsen oder Hasen finden. Einige Jäger blenden ihnen die Augen durch einen braunen Staub-Balg oder Beutel, damit sie sich mehr auf die Nase zu suchen, als mit denen Augen zu gucken, verlassen können, weil sie sonsten die Spur übergehen. Die Nasen-Löcher muß man ihnen fleißig mit altem Käse reiben, daß sie dieselben ablecken, reinigen und also den Geruch stärcken, damit sie nichts leichtlich von der Spur übergehen, sondern alles anzeigen. Wenn es des Winters gar zu kalt, muß derselbige nicht immer anliegen, sondern im Zwinger frey herum lauffen; zu Anfang des Aprils aber muß er wiederum beständig an die Kette kommen, damit er mit deßo bessernm Nutzen im Monat Majo und Junio bey seinen warmen, lieblichen und stillen Morgen gearbeitet werden könne, weil im Julio und Augusto sich schon die Winde einfinden, im September aber die Hirsch-Brunfft anaehet, und das Gras schon zu hoch gewachsen ist. Wie aber dieses Arbeiten des Leit-Hundes in seiner Ordnung vorzunehmen, ist bereits oben unter dem Wort Arbeiten ausführlich beschrieben. Gemeiniglich sind die alten angeführten Hunde, denen ihre Hitze bereits vergangen, und vor blöden Augen nicht sehen, sondern einzig und allein sich auf die Nase verlassen müssen, die besten zu solchem Gebrauch. Da aber ein Hund von guter Art etwas faul und träge wäre, und man denselbigen begieriger haben wolte, kan ihm ein oder zweymahl hinter dem Hirsch zu jagen nicht schaden. Wenn nun solcher Gestalt der Hirsch mit dem Leit-Hunde vorgesuchet, zu Holtze gerichtet und verbrochen, man auch dieser Fährte versichert ist, daß es der Eingang zum Behältnisse und Dickigte sey, ziehet man auf den harten Wegen und Plätzen umher, wo man meinet, daß der Hirsch geblieben sey: Ist nun dieselbige Fährte (wornach man gar eigentlich und genau sehen muß) wiederum über den Weg und weiter fort, so greifft er ihm wiederum vor, sieht er sie denn nicht weiter, so ist er alldar geblieben, und stecket in dem Dickigte darinnen. Gehet aber dieselbige Fährte wiederum über den Weg, wechselt auch wiederum zurücke, und offtmahls fünff, zehen und mehrmahlen, darf er sich doch daran nicht kehren, sondern muß die Gänge und wie viel ihrer sind, genau in Acht nehmen: Sind sie nun gerade, als viere oder sechse, so bleibet er rückwärts, wo er hergekommen ist, im Dickigte stehen; sind aber die Gänge ungerade, als drey, fünff oder sieben und sofort, so stecket der Hirsch weiter drüben, wo er hingewollt hat: da man denn abermahls weiter vorgreiffen muß. Wenn aber der Hirsch oder ein ander Wildpret zugleich mit vielen Wiedergängen den Jäger irre machen wolte, muß er dasselbige weitläufftiger beziehen, bis er alle Ein- und Ausgänge umher eingeschlossen hat, und keine Fährte nicht wiederum heraus findet, und dieses heisset also einen jagdbaren Hirsch nach altem Deutschen Jäger-Gebrauch gebührlich bestätigen, weswegen denn auch der Jäger, der den Leit-Hund ausgeführet, zum Zeichen, daß er selbigen Tages einen Hirschen bestätiget habe, einen frischen grünen eichenen Bruch auf den Hut stecket. Wenn nun gegen Mittag um zehen Uhr oder höher hin die Hitze steiget, die Fährte austrocknet, und der Leit-Hund matt worden, ziehet der Jäger mit demselben wieder zu Hause. Einem kaltsinnigen, verdrossenen und faulen Leit-Hunde, durchaus aber keinem hitzigen und begierigen muß man mit dem Genüß zu Hülffe kommen, und ihm solches gantz warm mit frischem Schweisse geben; solte er es nicht annehmen wollen, muß man mit ihm die Hunger-Cur vornehmen, bis sich der Appetit besser zeiget. Wenn man einen Hirsch gefället und aufgebrochen, muß man denselben in ein Gesträuch absonderlich, vornehmlich aber ausser dem Wind legen, hernach dessen kurtzes Wildpret spalten, oder etwas länglichtes Wildpret von dem Halse ausschneiden, mit Schweisse bestreichen, und zwischen die vordere Schalen des Hirsches dergestalt einzwängen, daß es nicht gleich heraus genommen werden kan. Denn man macht mit einer in Schweiß eingetunckten Klauen auf hundert Schritte eine Spur bis zum Hirschen, nimmt den Leit-Hund, führet ihn ausser dem Wind, mit dem Zuspruch, Ablieben und Rechtgeben, wie beym Arbeiten, bis zu diesem Bissen, doch daß er sich bemühe, solchen aus der Schale zu geniessen; denn liebet man ihn mit guten Worten und dem eichenen Bruch ab, und thut solches etliche mahl, bis man an dem Hunde eine Besserung vermercket. Man kan auch wohl, so das Revier genugsam groß und weitläufftig ist, ein Thier mit allem Fleiß weydewund anschiessen, daß es zwar keinen Schweiß giebet, (weil es in den Wanst, wo das Gras zur Verdauung lieget, getroffen), und noch eine Weile herum gehen kan, hiervon aber je länger je schwächer wird, und sich der Schmertzen halber öffters nieder thun muß, bis es nicht mehr fortkommen kan, dahero vollends niedergeschossen, und die Arbeit des Hundes nach drey oder vier Stunden, wie es einem beliebig, kurtz oder weitläufftig vorgenommen werden mag. Es ist dabey nicht schädlich, wenn man das Bast oder den Dickmaag vom Gehörn, oder die weichen Kolben eines Hirsches, item die weichen Balken, wenn sie noch warm, abschneidet, und wenn man mit dem Leit-Hunde suchet, solche in die Fährte leget, daß sie der Hund findet, so denckt er, dergleichen würden noch wohl mehr anzutreffen seyn, und befleißiget sich also des Suchens um so emsiger. So er endlich das Thier findet, muß man den Hund caressiren und ablieben, alsdenn ihn bey Seite abtragen, das Thier aber wie gewöhnlich aufbrechen, den Hund zusehen, und ihn den Schweiß aus demselben geniessen lassen, auch Milz und Lunge geben, und nochmals ablieben und denn hinweg nehmen. Diese Genüßmachung geschiehet, wie obgedacht, nur mit faulen und verdrossenen Hunden, zu Anfang des Behgängens und zu Ende desselben. Wenn der Besuch weit abgelegen, pfleget man den Leit-Hund

gemeiniglich gerne auf einem Wagen führen zu lassen, damit er nicht vor der Zeit, ehe er an Ort und Stelle komme, müde werde, daß man hernach nichts machen kan, auch sich vielerley Fährten des Wildprets unter wegens zu besorgen hat, da denn freylich verdrüßlich fället, denselben über viele Spuren zu schleppen. Bekommt man von einer Hündin junge Leit-Hunde, soll man der Mutter in ihren ordentlichen Fraß, vom Aufbruch also warm Schweiß und Wildpret geben, den jungen Hund aber, wenn er wenig Wochen alt, fleißig ein aufgebrochenes Thier beriechen, hinein kriechen und bezupffen, auch den Schweiß selber ablecken lassen, so wird er davon begierig. Ist der Hund von der Mutter entwöhnet, daß er selbsten fressen kan, gewöhne man ihn, wo nicht täglich, doch zum öfftern, früh Morgens, da er noch hungerig ist, und schleppe ein Stücklein warmes Brot eine ziemliche Ecke, lasse aber allda, stat dessen, kaltes Brot liegen, daß es der Hund vor Hunger suchen lerne, und finde, so wird ihn diese Gewohnheit künfftig auf der Erden zu suchen anreitzen, denn das warme Brot wird nur deshalben dazu gebrauchet, weil es stärckern Geruch von sich giebet, und der Hund hierdurch desto besser auf der Erde suchen lernet; zu fressen aber ist alles warme Brot den Hunden schädlich, und solten sie davon einigen Anfall von der Wut bekommen. So der Hund ein Jahr alt, muß man, da er schon zu führen gewohnet, auch suchen lernet, auf denen Vieh-Trifften fleißig führen, und da er das Vieh auch spüren lernen wolte, mit Fleiß abhalten und durch Worte bestraffen, damit er auch einen Hirschen durch das Vieh wegzusuchen lerne; es mag auch noch so eine grosse Heerde Vich über die Hirsch-Fährte gehen, muß er doch den Hirsch, wo anderst nicht alles ausgetreten, richtig anzeigen, weil ohne dis ein Hirsch einen viel stärckern Geruch der Fährte von sich giebet, als das zahme Vieh; es kan auch nicht schaden, ihn desto behertzter zu machen, so er von Natur schläfferig ist, wenn man ihn nur einmahl gerade auf des Hirsches Lager oder Wahnbett zu suchen lässet. Die übrige Abrichtung ist bereits oben erwehnet.

Lenck-Scheit und Lenck-Schemmel, sind Zugehörungen eines gemeinen Bauer- oder Rüst-Wagens. Siehe **Wagen**.

Lenden, heisset man an den Menschen denjenigen Theil, von dem heiligen Bein angerechnet, die fünff grossen Wirbel bis an den Anfang des Rückens. Die gemeinen und starck arbeitende Personen pflegen diesen Ort meistens mit einem breiten Gurt fest zu schnallen oder zu binden: Weil sie dadurch gar gesetzter gemacht werden, eine schwere Last eher aufzuheben oder sonst mit selbiger umzugehen.

Lend-Braten, heissen diejenigen langen und schmalen Striemlein Fleisch, so inwendig mit dem Rück-Grad des geschlachteten Viehes heraus geschnitten, und an allen Thieren, auch an dem Feder-Vieh gefunden werden. In der Küche werden sie, nachdem sie gebäutelt, und das Fett, so dessen gar zu viel daran, herab geschnitten, hierauf acht oder vierzehen Tage lang, in halb Wein- halb Bier-Eßig, oder, welches besser, in lautern Wein-Eßig gebeitzet, gespicket, und behörig gewürtzet worden, an dem Spieß oder im Back Ofen gebraten, und also trocken oder mit einer Brüh angerichtet, oder gedämpft aufgetragen.

Lentzen, siehe **Martius**.

Leonurus, sonst auch Africanischer Feder-Busch genannt, ist ein fremdes Schirm-Gewächse mit schönen rothen Blumen, welches um derentwillen in den Gärten gehalten wird. Die Vermehrung dieses schönen Gewächses geschiehet sowohl durch seine aufgespaltene und eingesenckte, als auch durch seine abgeschnittene und gesteckte Zweige, welches letztere im Junio am füglichsten geschehen kan. Dieses Gewächse liebet eine gute luckere, etwas sandigte Erde, einen warmen Ort, da es den Tag über der Sonnen geniessen kan, will bey trockenem Wetter des Sommers zu Zeiten angefeuchtet, den Winter über aber wenig begossen, bey guter Zeit ins Gewächs-Haus gebracht, und nicht eher, als wenn die Fröste vorbey, wieder heraus genommen seyn. Es giebet, nachdem es erwachsen, bey warmer Sommers-Zeit seine Blumen, und kan, wenn es wohl gewartet wird, etliche Jahre dauren.

Lerche, ist ein kleiner, aber sowohl wegen seines annehmlichen Gesangs, als schmackhafften Wildprets sehr beliebter Vogel, von welchem überhaupt zweyerley Arten bekannt sind: Nemlich die Feld- oder Korn-Lerchen und die Heide-Lerchen. Die erste, nemlich die Feld- oder Korn-Lerche, ist am Kopff, Rücken und Schwantz bräunlicht, und hat Erd-Farbe, dunckelschwartze und abfärbig weisse Federn, mit einander vermischt; unten am Leibe aber von der Kehle an, sind sie scheckigt, wie eine Drossel, mit welcher die Farbe eintrifft, doch gehen die Flecken Streiffweis, wie bey denen Krammets-Vögeln; wo diese Flecke aufhören, noch ziemlich weit oben fangen weisse Federn an, welche sich bis zum Schwantz erstrecken. Männlein und Weiblein sind hart von einander zu unterscheiden, und obgleich die dunckelfarbigen, bey denen die Erd-Farb-bräunlichte Federn am meisten hervor scheinen, weil sie von denen hellen weißlichten und schwärtzlichten weniger abgestochen werden, die Weiblein seyn mögen, so ist doch der Unterscheid so gering, daß er kaum mit denen Augen gesehen, mit dem Pinsel aber schwerlich vorgestellet werden kan. Ihr Schnabel ist bräunlicht, vornen hinaus schwärtzlicht; der Hals ist weder zu lang noch zu kurtz, sondern wohl proportionirt; die Füsse sind hoch und der Schwantz ist lang; auch sind die Flügel sehr lang, weil sie in der höchsten Lufft empor zu schweben, und sich singend aufzuhalten, nöthig haben. An der hintersten Zehe bekommen sie, wie auch die Heide-Lerche, wenn sie sich vermausen, ungemein lange Klauen, mit welchen sie hinweg streichen, und im Frühling selbige wieder mit sich bringen; im Sommer aber werden sie kürtzer, und hat man die Ursache noch nicht ergründen können: Warum doch der Schöpfer,

pfer, der nichts vergebens ordnet, eben zur Streich-Zeit diesem Vogel so lange Klauen schaffet, welche man Sporen nennet. Diese Lerche ist der erste unter den Vögeln, die im Frühling wieder kommen, also daß, wenn um Lichtmeß schönes Wetter einfället, in wenig Tagen das Feld mit Lerchen bedecket ist, welche mit ihrem Singen die Gemüther der Menschen, so in des Winters Nacht und Kälte gleichsam erstorben gelegen, wieder aufwecken. Sie brüten meistens im Getraide, daher sie Feld-Lerchen und Korn-Lerchen heissen, und haben den Sommer über mehrentheils dreymahl Junge, fünff, vier und drey; doch trifft diese Abwechslung der Zahl der Jungen nicht allezeit ein, sondern ist nur dahin zu verstehen, daß es meistentheils also geschiehet; hingegen, wenn das Wetter im Frühling zu kalt ist, oder die Paar getrennet worden, und sich neu paaren, ist es bey diesen und andern Vögeln nichts seltenes, daß sie das andere mahl, oder gar das dritte mahl mehr Junge haben, als das erste mahl. Diese ihre Brut fangen sie gemeiniglich zu Anfang des Aprils, zuweilen auch schon um Lichtmesse an, zu welcher Zeit sie ihre Ankunfft präcise haben, und in der grossen Kälte ihre Jungen ausbringen, daß man derer auf den Aeckern in Mist-Hauffen, allwo sie die Brut warm erhalten können, bey härtester Kälte und Schnee gefunden hat, doch geschichet dieses selten; wie sie denn auch zum Theil erst im Augusto zu brüten aufhören. So bald die Jungen ein wenig Federn haben, da sie noch lange nicht zum Fliegen geschickt sind, lauffen sie schon aus dem Neste, und halten sich vielmahls ganze Acker-Längen eine von der andern auf; welches ihnen die Natur um deswillen zu ihrem Besten eingiebt, damit, weil sie auf der Erden sitzend viel mehrerer Gefahr, als andere Vögel unterworffen sind, nicht alle auf einmahl von ihren Feinden erwischet werden mögen, massen zumahl der Fuchs sie auch, des starcken Geruchs halben, viel leichter in dem Neste finden könnte. Zu solcher Zeit siehet man die Alten über dem Getraide herschweben, und durch gemaches Ruffen von denen Jungen (welche, indem die Alten wegfliegen, öffters weiter lauffen) erforschen, wo sich dieselben befinden, massen, sobald eine Junge antwortet, die Alte an derselbigen Stelle in das Getraide hinein fällt, sodenn aufs neue Speise holet, und auch die andern wechsels-weise aufsuchet. Ihr Aufenthalt ist beständig im Felde, allwo sie, wenn es spat schneyet, manchmahl noch im December, zu dreyen und vieren beysammen im Felde liegen; diese verlieren sich aber, so bald es schneyet. Hingegen, wenn um Lichtmeß ihr Strich angehet, und es zur selben Zeit schneyet, ist es nichts seltsames, daß man sie zu hunderten und mehrere mit einander auf dem Schnee lauffen siehet, welche iedoch, wenn der Schnee nicht bald weggehet, auf einmahl wieder verschwinden, daß man nicht weiß, wo sie hinkommen sind. Sie ziehen alle Herbste, wie andere Vögel, und zwar am meisten um Michaelis, in einer solchen unglaublichen Menge, daß sie auch öffters gantze Felder bedecken. Und ob es gleich im Herbst eilfertig aussiehet, wenn eine Schaar der andern in Lüfften nachfolget, so währet es doch viel länger, und gehen etliche Wochen darüber hin, bis sich diese Art Vögel gantz und gar verlieret. Sie singen schwebende in der Lufft, welches sonst den andern Vögeln nicht gemein ist, sonderlich bey schönem Wetter frühe oder gegen den Abend, bey trüber Witterung aber werden sie selten gehöret. Ihr natürliches Gesänge ist zwar nicht so schön, als der Heide-Lerche ihres, hingegen begreiffen sie, wenn man sie jung aufziehet, allerley Lieder, und darneben vieler anderer Vögel Gesänge, doch muß man deren in einem Gemach nicht zwey, sondern nur eine haben. Am besten ist es, man thut eine junge Feld-Lerche, die vom Nest aufgezogen, zu einer im Herbst gefangenen Heide-Lerche, jedoch eine jegliche in ein besonder Vogel-Haus, so wird man in dem Martio eine Feld-Lerche haben, die wie eine Heide-Lerche singet, und jener um deswillen vorzuziehen ist, weil dieselbe nicht lange bleibet, diese aber viel Jahr dauret, wenn sie nur mit wohl zerknirschtem Hanff, oder in Milch geweichter Semmel, Ameis-Eyern, zerschnittenem grünen Kohl-Kraut, und dergleichen gefüttert werden. Ihren Gesang beschliessen sie um Bartholomäi, welchen sie hingegen viel eher, als ein Finck, im Frühling wieder anfangen. Das Häuslein oder der Vogelbauer, darinnen man sie hält, muß oben nur mit Leinwand bedeckt seyn, und tauget die grüne am besten hierzu. Der Boden desselben soll wenigstens drey Finger hoch mit reinem Sand beschüttet seyn, darinnen sie sich baden und das Ungeziefer vertreiben können. Wo man sie aber in der Stube herum lauffen lässet, kan man ihnen dergleichen in einem Geschirre an einen bequemen Ort setzen. In der Freyheit bestehet ihre Nahrung in Gewürmen, Haber-Körnern, welche sie aushülsen, und auch zur Herbst-Zeit grüne Saat, und wie alle Vögel, dann und wann Sand zu ihrer Cur geniessen, also haben auch diese allezeit dergleichen in ihren Mägen. Ihren Jungen tragen sie ihre Speise oder Geätz im Schnabel zu. Sie werden auf verschiedene Arten gefangen. Im Martio sind sie am besten mit einem Nacht-Netze zu bekommen; oder, man kehret, wenn Schnee fällt, auf denen Feldern einen Platz, und streuet Haber dahin, dabey sie, vermittelst einer Schlag-Wand, sehr häufig können gefangen werden. Man berückt sie auch zu solcher Zeit mit Schlingen, die man an einem Bind-Faden in denen Furchen, wo man vorher mit einem Besen den Schnee wegkehret, und Haber hinstreuet, aufzuspannen pfleget. Wenn kein Schnee ist, fängt man sie eben zu der Zeit, und auch schon bisweilen im Februario, mit einer sehr langen Vogel-Wand, darzu man sich des Rubr-Vogels, oder

einer angebundenen Lerche, bedienet: diese führet oder reget man durch Hülffe eines subtilen Fadens, daß sie ein wenig in die Höhe flattert, da denn die vorüber streichenden Lerchen, welche man durch einen andern im Felde austreiben lässet, dieses ersehend, darauf zufliegen, und mit der Vogel-Wand im Fliegen niedergeschlagen werden. Die ganze Brut-Zeit über, welche sich, wie obgedacht, vom April bis in den August-Monat erstrecket, sollen sie billig mit allen Nachstellungen verschonet bleiben, zumahlen dieselbigen, so man diese Monate über fänget, selbiges Jahr doch nicht singen; will man aber ja welche haben, so sehe man sich nach jungen um, welche man im Neste, oder, wenn sie erst abgelaufen sind, leicht erhalten kan. Im September gehet der Fang mit dem Nacht-Garn wieder an, ingleichen auch mit dem Lerchen-Falcken und dem Tirasse; den Falken (welcher vorhero wohl abgerichtet seyn muß, daß er willig auf der Hand sitzen bleibet), trägt man zu solcher Zeit, auch wohl schon im Augusto, wenn sie sich mausen, hinaus auf das Feld, wo Stoppeln sind, oder in die Wiesen und an andere Orte hin, wo sich Lerchen aufhalten; wenn nun eine aufstehet, so merket man den Ort an, wo sie hinfällt, und gehet hin, die Lerche zu suchen, lässet aber das Lerchen-Fälcklein in währendem Hingehen auf der Hand immerdar mit den Flügeln wechseln, oder sich bewegen, ohne es von der Hand hinweg zu lassen, so liegt die Lerche, aus Furcht, wie todt, daß man sie, wenn ihrer zwey sind, tirassiren, oder wenn nur einer ist, entweder nur mit der Hand, oder mit einem Gärnlein, das aussiehet wie ein kleiner Fisch-Hamen, zudecken kan. Eine andere Weise, die Lerchen zu Ende des Augusts, im September, auch zu Anfang des Octobers zu fangen, ist diese: Wo viel Lerchen in denen Stoppeln liegen, dahin man sie auch wohl zusammen treibet, oder wo noch Haber auf dem Felde stehet, da richtet man gewisse Steck-Garne, welche eigentlich auf die Lerchen gemacht sind, und achtet auf der andern Seite des Haber-Ackers, oder eines Ackers, wo hohe Stoppeln zu befinden, mit dem Lerchen-Fälcken hinein, lässet es auf der Hand mit den Flügeln sich bewegen, und schreitet ganz langsam fort, bleibt auch zuweilen wieder ein wenig stehen, damit man die in denen Furchen laufende Lerchen nicht übereile und auftreibe; denn diese, wenn sie ihren Feind, das Fälcklein, so von ferne sehen, wollen sich in der Stille fortschleichen, und gerathen darüber alle zusammen in die vorgestellten Gärnlein, darinnen öffters zwey bis drey Schock gefangen werden. Im October gehet erst der lustige Fang an, nicht nur mit dem Nacht-Garn, wenn man sie selbiger Zeit häufig bekommet, sondern auch mit denen Klebe-Netzen, mit welchen man schon im September den Anfang machet, und manchen Abend, wenn gute Gelegenheit darzu ist, wohl etliche hundert bis tausend fangen kan. Die Heide-Lerche, ist ohngefehr um den dritten Theil am Leibe kleiner, als eine Korn-Lerche, und hat einen ganz kurtzen Schwantz. Im übrigen ist sie gestaltet wie eine andere Lerche, nur daß sie an der Brust etwas mehr Weisses hat, und an beyden Achseln der Flügel ebenfalls weiß und braun-tiegericht ist. Der Kopf scheinet, nach Proportion der andern Lerchen, breit zu seyn, und ist rings herum an denen Schläfen und hinten am Genicke mit weissen Federlein eingefasset. Ihr Aufenthalt ist beständig in denen Feldern, so nahe an dem Wald liegen, und zwar nicht, oder doch gar selten an dem Laub-Holtze, sondern allein am schwartzen Holtze, auch mitten darinnen, wenn sie Felder und arme Plätze findet. Ihre Brut verrichtet sie auch an solchen Orten, meistens unter den Wachholder-Stauden oder auch in Ellern-Gebüschen, so am schwartzen Holtze anstossen, und machet ihr Nest, wie die andern Lerchen, mit weichen Gras-Stengeln, Moos und kleinen Blümlein aus, damit die Eyer weich und warm liegen. Sie brütet aber nicht, wie die andern Lerchen, den Sommer über drey mahl, sondern nur zweymahl, und bringet das erste mahl fünff, das andere mahl vier aus, bey welcher Brut sie sonderlich in die Höhe und wieder abzusteigen, und auf einem Baum sussend, angenehm zu singen pfleget, welches sie aber nicht länger antreibet, als bis ihre Jungen aus dem Neste sind. Diese, wenn sie abstiegen, zerstreuen sich nicht, kommen auch nicht von einander, sondern halten bis zum Strich unaufhörlich beysammen. Junge aus dem Neste aufzuerziehen, mag man sich nur keine Mühe nehmen, denn wenn sie gleich mit Ameis-Eyern aufkommen, dauren sie doch nicht. Das Männlein ist von dem Weiblein nicht zu erkennen, nach Art fast aller derjenigen Vogel, die einen schönen Gesang haben; doch sind muthmaßlich allezeit dieses die Männlein, die am Kopf und Rücken am meisten schwärtzlicht aussehen. Ihr Gesang ist weit lieblicher, als der Korn-Lerche, mit vielerley Abwechslungen, und fängt damit schon im Februario an, höret vor Johannis nicht auf, und ruset hernach wider aller Vogel Gewohnheit, noch vierzehen Tage lang, so hell als im Sommer singende, ihren Abschied aus. In dem Singen fliegt sie meistentheils so hoch, als die andern Lerchen, und treibt es länger an, pflegt auch allezeit in Bogen zu fliegen, und kan ihren Nachbar nicht so nahe vertragen, als die Feld-Lerche; da sie doch sehr begierig der Lock nachfolget, und nicht, wie die Feld-Lerche, ohne sich daran zu kehren, einfällt und fortstreicht. Daher sich zu verwundern, daß die Feld-Lerche, wider die Gewohnheit der Vögel, die keine Lock achten, mit so unsäglichen Hauffen streichet, dahingegen die Heide-Lerche, wie begierig sie auch der Lock zueilet, dennoch nur in kleinen Hauffen ihre Reise verrichtet; und hat die Natur denen Feld-Lerchen vermuthlich etwan deswegen die Art, einander zu locken, nicht

nicht eingepflantzet, weil sie auf flachem Feld ohnedem leicht einander sehen und zusammen kommen können, dahingegen die Heide-Lerchen, wenn sie in Büschen und gantz wüsten Gründen hinstreichen, einander immerdar verlieren würden, wenn sie nicht beständig einander zuruffeten. Sie streichen zur Herbst-Zeit, und zwar gemeiniglich im October, iedoch auch, nachdem nemlich die Witterung ist, bisweilen schon im September, und ob sie gleich sonst in denen Feldern häuffig zusammen fallen, werden sie dennoch im Strich selten in grösserer Anzahl, als bey funffzigen, hingegen viel öffter bey zehen und zwölfen gesehen. Ihr Wieder-Strich ist im Februario, vierzehen Tage, auch wohl um drey Wochen später, als der Korn-Lerche. Ihre Speise bestehet in allerley Gewürmen, kleinen von Feld-Blümlein ausfallenden Saamen und klarem Sand, auch wo sie dazu kommen kan, in Körnern. Wenn man sie fängt, fressen sie anfänglich Weitzen, Haber, Hanff, und was man ihnen vorgiebt; nur dauret es nicht lange, und ist nöthig, wenn man sie beym Leben erhalten will, daß man ihnen allerhand Abwechslung mit dem Futter mache. Zwar eine Zeitlang, etwan sechs oder acht Wochen, nehmen sie mit gedrucktem Hanff unter süssem Quarck oder Käse vermischt, sonderlich wenn man dürre Ameis-Eyer darunter menat, gar gerne vorlieb, und wenn es im Frühling ist, singen sie dabey unvergleichlich, wer sie aber länger fortbringen will, der muß mehr Mühe daran wenden, und zu Zeiten Semmel in süsse Milch geweicht, und mit dürren Ameis-Eyern besprenat, vorgeben; zuweilen auch weissen Mohn-Saamen und gedörrtes Rinder-Hertz, welches mit einem Reib-Eisen gerieben wird, mit der andern Speise verwechseln; so bald man aber den April erreichet, lässet man das andere Futter hinweg, und giebet denen singenden Heide-Lerchen, deren Gesang es auch wohl werth ist, nichts als frische Ameis-Eyer, bey denen man sich ihrer Gesundheit, so lange man solche bekommen kan gewiß zu versichern hat. Es dienet auch zu ihrer Erhaltung, wenn sie entweder in dem Vogel-Haus, oder in der Stube laufend, in einem Kästlein Sand bekommen, welches iedoch so tieff seyn muß, daß die Heide-Lerche sich in dem Sand gleichsam vergraben kan; zur Zeit, wenn die Heuschrecken sind, werden ihnen auch dieselbe gefangen, und die grossen zerschnitten, die kleinen aber lebendig vorgeworffen, als welche zur gäntzlichen Erneuerung ihrer Gesundheit dienen. Ihren Fang betreffend, geschiehet solcher, wie bey der Korn-Lerche, kurtz nach ihrer Ankunfft mit dem Nacht-Netze auf nahe bey Schwartz-Holtz gelegenen Feldern; oder, wenn man eine lockende Heide-Lerche hat, mit einer Schlag-Wand, welche man nur im Feld aufschlägt, die Lock-Lerche mitten in den Herd hinein setzet, und sich die in denen nächsten Feldern oder Wachholder-Büschen liegende Heide-Lerchen durch iemand auftreiben lässet, massen selbige auf die Lock gar willig einfallen. In denen folgenden drey Monaten paaren sie sich, und verrichten ihre Brut. Im Julio findet man sie schon zu fünff, sechs bis sieben, nemlich mit ihren Jungen, so sie gebrütet, beysammen liegen, da man sie denn, vermittelst des Lerchen-Fäckleins, mit dem Tirasse fangen kan, welches im nächstfolgenden Monate, da sie in der Maus liegen, noch besser angehet, massen man alsdenn nicht einmahl einen lebendigen Falcken brauchet, sondern sich zu dem Fange, nur eines von Holtz geschnitzten Fäckleins bedienet, welchen man an einer Schnur, mittelst einer Stangen schwinget. Da sie zuvor währender Brut sich etwas weiter vom Holtz hinweg begeben, und manche Paar mitten im Feld, an Hügeln, die mit Wachholder-Stauden bewachsen, sich aufhalten, treten sie im Monat Augusto wieder näher zum Wald, und sind daselbsten, wenn man Acht giebet, wo sie zu Nachts in Stoppeln liegen bleiben, schon wiederum mit dem Nacht-Garn zu fangen, mit welchem sie, sonderlich im Frühling, sich bedecken lassen, wenn gleich heller Mond-Schein ist, dahingegen die Korn-Lerche nicht hält, es sey denn stockfinster. Zur Zeit, wenn sie im Herbste streichen, sind sie in denen Gegenden, wo man die Krammets-Vögel fänget, auf sonderlich hierzu bereiteten Rück-Herden sehr häuffig zu bekommen. Ausser denen erst beschriebenen beyden Arten sind noch bekannt die Haube-Lerchen, welche auch einige Roth-Lerchen nennen, obwohl diese letztere von vielen vor eine besondere und von ienen unterschiedene Art gehalten werden, und die Gereuth-Lerchen. Die Haube-Lerche, so man vornemlich in Italien und Franckreich häuffig antrifft, ist etwas grösser als eine Korn-Lerche, aber ohne Gesang, und haben oben auf dem Kopff eine Haube oder Feder-Büschlein, nicht anders als unsere Heide-Lerchen sich zu machen pflegen, wenn sie etwas sehen, davor sie sich fürchten. Diejenige Haube-Lerche aber, welche man auch Roth-Lerche, und in Oesterreich besonders Roth-Mönch nennet, lässet sich zum Lieder-Pfeiffen wohl abrichten, und bleibet den gantzen Winter bey den Häusern, Ställen und Scheunen, ingleichen auf den Mist-Stätten und Land-Strassen. Sie ist dunckel-färbiger als die Feld- oder Korn-Lerche, und hat auf dem Kopff eine Haube von Federn, welche sie nach Gefallen aufheben, und wieder niederlegen kan. Von der Gereuth-Lerche, welche einige um ihrer Gestalt willen lieber unter die Bachstelzen zählen wollen, ihr auch dahero den Nahmen Gereuth-Bachstelze beylegen, ist bereits an behörigem Orte Erwehnung geschehen. Ihre Zurichtung anlangend, so brauchen die fetten Lerchen eben keiner ferneren Zuthat, weil sie ihr eigenes Fett bey sich haben, und man nur durch unnöthiges Künsteln ihnen ihren guten Geschmack benehmen würde. Sie sind dahero gebraten am allerbesten, dabey sich manche Köche die

Mühe nehmen, und sie auf das subtileste spicken; die dürren Lerchen stecket man an die Spiesse, so von Holtz oder Eisen gemacht, und Lerchen- oder Vogel-Spießgen genennet werden, dergestalt, daß allezeit zwischen zweyen ein Stückgen Speck mit angespiesset werde; solche Spiesse bindet man hierauf an einen ordentlichen Brat-Spieß, also, daß iedesmahl eine Lerche oben, und die andere unten kommet, und brät sie bey einer ziemlichen Hitze, begiesset sie auch fleißig mit zerlassener Butter. Wenn sie bald gahr, streuet man geriebene Semmel mit Saltz darüber, machet braune Butter darzu, und leget sie alsdenn fein ordentlich in die Schüssel. Andere pflegen sie auch wie die Kincken mit Aepffeln, Weinbeeren und Zwiebeln zuzurichten- oder in eine Pastete zu schlagen.

Lerchen-Baum, ist ein hochstämmiger Baum, welcher mehrentheils an kalten und gebirgigten Orten, sonderlich in denen grossen Rußischen Wäldern, auf denen Steyermärckischen, Oesterreichischen und Schweitzer-Gebirgen wächset, auch in dem sogenannten Sebalder Wald bey Nürnberg, ingleichen in Schlesien, wiewohl eben nicht in grosser Anzahl gefunden wird. Seiner Natur und Eigenschaft nach wird er unter das Tannel- oder schwartze Holtz gezählet, ob er wohl seine schmalen Blätter oder Nadeln den Winter über nicht, wie das kieferichte Holtz, behält, sondern wenn sich vorhero ihre Grüne in eine bleich gelbe Farbe verwandelt, solche wie das Laub-Holtz fallen lässet. Er hat einen sehr geraden Stamm wie eine Tanne, wächset aber nicht aller Orten so hoch. Die Rinde ist röthlich inwendig, ziemlich starck und dicke, und hat viel Schrunden oder Risse. Die Aeste, welche gantz gelb, sind, wie an der Fichte, über einander und beugen sich gegen der Erde. Die jungen Sprößlein und Nadeln, welche länglich, weicher und schmäler als an der Fichte sind, geben einen angenehmen Geruch von sich. Die Früchte sind Zapffen, so denen Cypressen-Nüssen gleichen, aber etwas subtiler und weicher, anfänglich Purpur-Farbe, (welche Farbe sich iedoch nach und nach verlieret) und eines lieblichen Geruchs. In solchem Zapffen befindet sich ein weisser süsser Saamen, so dem Fichten- und Tannen-Saamen nicht unähnlich ist. Das Holtz von diesem Baum lässet sich wohl schleiffen und spalten, und ist dahero wohl zu arbeiten, ohnerachtet es sehr feste und hart ist, giebt auch ein gutes Bau-Holtz und sonderlich gute Kohlen zum Schmeltzen, ist röthlichter Farbe, und geflammet oder geäsert, wird aber endlich im Wasser gantz schwartz. Die Alten haben geglaubet, daß das Lerchen-Baum-Holtz weder brenne noch Kohlen von sich gebe, wie solches insonderheit *Plinius*, *Vitruvius* und *Palladius* behaupten wollen, die Erfahrung aber widerspricht ihnen, ob man wohl nicht leugnen kan, daß es eben keine lichterlohe Flamme giebt, indem es nur liegt und schmaucht, ob es gleich voller Hartz ist, dahero es auch im Ofen oder auf dem Feuer-Herde schlechte Dienste thun würde. Das Hartz oder Pech, so Lerchen-Hartz heißt, welcher Artickel nachzusehen, kan man eben auf solche Manier, wie von andern Hartz-Bäumen zapffen, welches hell, Citronen-gelbe, und so weich wie ein dickes Oel ist, und heut zu Tage unter dem Nahmen des Venetianischen Terpentins verkaufft, aber auch öffters verfälscht wird, welches iedoch an der Farbe und am Geruch zu erkennen; oder, wenn etwas davon auf ein Papier gestrichen, angezündet wird, und eine schwartze Flamme mit Gestanck von sich giebt, so ist es verfälscht, oder auch, wenn man etwas davon auf einen Finger-Nagel leget, und es zerfliesset. Am Stamme wächset auch der sogenannte Lerchen-Schwamm, wovon an seinem Ort ein mehrers. Die Vermehrung dieses Baumes kan durch den Saamen, so im Herbst reiff und zeitig ist, geschehen; die hiervon aufgegangene Bäumlein aber lassen sich nicht gerne versetzen, und kommen selten fort, sondern wollen, wie andere Hartz-Bäume, gerne an ihrer ersten Stelle verbleiben; iedoch wenn das Versetzen mit guter Behutsamkeit geschichet, und das Stämmlein nicht beschädiget wird, so möchte es sich noch eher practiciren lassen. Er ist, wenn er einmahl aufgekommen, im Wetter sehr dauerhafft, läßt sich auch beschneideln, und kommt dabey wohl in die Höhe.

* Lerchen-Blume, siehe Schlüssel-Blume.

Lerchen-Falck, ist ein kleiner, doch edler Falck, welcher ein abgesagter Feind der Lerchen, und von denenselben dergestalt gefürchtet wird, daß sie, wenn sie seiner ansichtig werden, sich an den nächsten besten Ort verstecken, und sich eher von einem Menschen mit der Hand aufheben lassen, als daß sie wieder auffliegen solten. Er hat einen ungemein schnellen Flug, ist aber zum Baitzen sehr hart, ja fast unmöglich abzurichten; Denn ob er wohl bald abgetragen wird, auch des Menschen bald gewohnet, und dem Luder oder Feder-Spiel zufleucht; nicht weniger anfänglich, wenn mans in einem Zimmer mit einem Vogel probieret, auf die Erden setzt, und sich den Raub bescheidentlich abnehmen lässet, so behält er doch diesen Gebrauch im Felde nicht; sondern so bald er in freyer Lufft auf eine Lerche geworffen wird, und solche fängt, begiebt er sich nicht auf die Erden, sondern führet meistentheils den Vogel, so bald er ihn in der Lufft ergriffen, nicht weit von dannen auf einen Baum, bis er sich gesättiget hat; oder, setzt er sich schon auf die Erden, so bald er den Weydeman merckt auf etliche Schritt annähern, erhebt er sich augenblicks mit seiner Beute, auf eine gute Strecke davon, und verzehret seinen Raub, ehe der Weydemann dazu gelangen kan. Aus dieser Ursache wird er nicht zum Baitzen, sondern auf eine andere Art zum Lerchen-Fang gebraucht: Man führet ihn nemlich nur auf der

der Hand, gehet oder reitet mit einem Hund in das Feld, und wenn der Hund eine Lerche aufstreibet, hat man Acht, wo sie hinfällt, läst hierauf das Lerchen-Fälcklein auf der Hand flattern, so wird der furchtsame Vogel gewiß nicht aufstehen, den kan man hernach mit dem Tiraß überziehen, oder gar mit der Hand, oder auch mit einem in Gestalt eines kleinen Fisch-Hamens gestrickten, und an einem langen Stecken fest gemachten Gärnlein überdecken. Eine andere Art, vermittelst des Lerchen-Fälckleins, die Lerchen zu fangen, ist oben bereits bey der Korn-Lerche erwehnet worden. Wie man sich aber des Lerchen-Fälckleins zum Lerchen-Fangen bedienet, also braucht man hingegen die Lerchen, wenn man ein Lerchen-Fälcklein fangen will, und zwar folgender Gestalt: Man blendet nemlich eine Lerche, hängt ihr an einen Fuß ein subtiles mit Vogel-Leim bestrichenes Gäbelein, oder nur einen mit Leim bestrichenem Bindfaden, und so man ein Lerchen-Fälcklein herum revieren siehet, lässet man die Lerche sachte fliegen, welche, wie alle blinde Vögel thun, den geraden Weg über sich gehet; wenn nun dieselbe von dem Lerchen-Fälcklein ersehen und gestossen wird, so schlägt das Gäbelein über sich, wodurch das Fälcklein von dem Leime gefangen wird, und samt der Lerche herab fallen muß. Den Leim mag man mit Aschen, Seiffe und warmen Wasser wieder ausputzen. Dieser Vogel kan die Kälte durchaus nicht vertragen, dahero muß man ihn nicht nur an einem temperirten Ort halten, sondern auch im Winter seine Sitz-Stange mit Hasen-Bälgen füttern.

Lerchen-Garn, Lerchen-Netz, sind eine Art Netze, deren man sich beym Lerchen-Fangen bedienet. Man hat deren zweyerley Sorten, nemlich Nacht-Garn oder Nacht-Netze, und Klebe-Garn, Klebe Netze oder Tage-Netze. Das Nacht-Garn, welches an seinem Ort beschrieben worden, hat seinen Nahmen von der Zeit, denn man kan sich dessen nicht bey hellem Tage, sondern bey dunckler und finstrer Nacht-Zeit bedienen. Ja, wenn auch der Mond des Nachts nur ein wenig scheinen solte, würde er dem Fange mit dem Nacht-Garn hinderlich fallen, gestalten ie dunckler die Zeit ist, ie besser dieser Fang vor sich gehet. Die Klebe-Garn oder Tage-Netze werden bey Tage ordentlich mit Furckeln aufgestellet und bey heller Abend-Zeit die Lerchen darein getrieben. Ihre Höhe erstrecket sich ohngefehr auf anderthalb Clafftr, die Länge aber, nach Belieben auf zwölff bis funffzehen Clafftern, und müssen von starkem ungezwirnten ungebleichten Garn (etliche machen sie auch wohl von Seiden) fein subtil, damit sie desto gefängiger seyn, gestricht werden. Die Maschen müssen so weit seyn, daß ein dieses Weydwercks unerfahrner auf die Gedancken gerathen möchte, die Lerchen würden nicht darinnen kleben oder hängen bleiben, sondern müsten durchfliegen können, welches aber gleichwohl wegen weiter Ausbreitung ihrer Flügel nicht seyn kan. An dem obern Theil dieser Netze sind von Horn oder Bein gedrechselte Ringlein, etwan einer halben Spannen weit von einander angeheffet, damit man sie an die Leinen anfassen, und im Stellen geschwinde aus einander, und, nach vollendetem Fang, wieder zusammen ziehen, und von den Furckeln abnehmen kan. Diese Netze werden daher Kleb Garn oder Klebe-Netze genennet, weil die Lerchen, welche beym Eintreiben wegen der Abend-Zeit und Dämmerung das Garn nicht beobachten können, gleichsam daran kleben bleiben. Zu solchen Netze müssen eitl Furckeln haben, welche iedoch nicht gar plump, auch nicht so geschwanck seyn müssen, daß sie sich biegen; die besten und leichtesten werden von Tannen-Holtz gemacht. Man hat auch noch eine andere Art von gantz niedrigen Netzen, die man Tiraß nennet, und bey Tage stellet, die Lerchen zusammen treibet, und vermittelst eines Falkens, den man auch nur von Holtze macht und schwencket, dadurch aber verursachet, daß sie nicht in die Höhe fliegen, sondern in die Netze laufen. Von anderer Art sind auch die Tage-Netze auf einem Vogel-Herde, damit man auch die Lerchen vermittelst einer Pfeiffe und eines Spiegels, darinne sie vermittelst der Sonne ihr Bildniß sehen, locken, und mit denen ausgebreiteten zweyen Wänden, so sich schnell zusammen ziehen lassen, fangen kan. Siehe Vogel-Herd. Den Gebrauch dieser Netze siehe unter dem Wort Lerchen-Streichen.

Lerchen-Hartz, ist das aus dem Lerchen-Baum, wenn derselbe Sommers-Zeit bis auf das Marck angebohret wird, fliessende schöne und köstliche Hartz, welches an der Farbe dem Honig gleich, hell, Citronen-gelb, und eines annehmlichen Geruchs ist, auch zähe bleibet und nicht dicke wird. Dieses Hartz wird an stat des wahren und ächten Terpentins, welcher sehr seltsam und nicht wohl zu haben ist, gebrauchet, indem es jenem an Krafft und Tugend allerdings gleich kommt, erwärmet, eröffnet, erweichet, und reiniget, insonderheit aber denen Schwind- und Lungensüchtigen wohl bekömmt. Wenn man offt und viel davon leckt, erledigt es die Brust von den schleimigten und faulen Feuchtigkeiten, reiniget die Nieren und Blasen, vertreibet den Stein, befördert den Harn, und hilft anderen Gebrechen mehr, sonderlich der Harn-Gefässe ab, heilet auch, mit Campher vermischt, die Krätze; und ist, alleine, oder mit Honig vermengt, als eine Latwerge eingenommen, ein gutes Mittel wider den Husten und die Engbrüstigkeit. Aeusserlich wird er zu denen zeitigenden und heilenden Pflastern und andern Artzneyen genommen.

Lerchen-Herd, siehe Vogel-Herd.

Lerchen-Netze, suche Lerchen-Garn.

Lerchen-Schwamm, wenn die Lerchen-Bäume anfangen zu veralten, so wächset an denenselben ein schwarzer oder weisser Schwamm, wovon jener das Männlein, dieser

aber das Weiblein genennet wird. Das Männlein wird nicht gebraucht, das Weiblein aber hat einen trefflichen Nutzen in der Artzney, und muß schön weiß, weich, leicht, zerbrechlich, und im Mund erst süßlich, hernach bitter seyn. Er purgiret sänfftiglich, und führet alle grobe, zähe, kalte und saure Feuchtigkeiten, die sich um den Magen, Leber, Miltz, in der Mutter und Brust versammlet haben, desgleichen auch den Unrath, so in den Därmern und Mesenterio gefunden wird, gelinde ab. Ein Stücklein davon mit etlichen Mastir-Körnern alle Morgen im Munde gekäuet, bewahret für dem Schlag, und reiniget das Haupt von allen Flüssen. Den Schwindel zu vertreiben, siedet man diesen Schwamm mit andern Haupt-stärckenden Kräutern in einer Lauge, und wäscht den Kopff damit. Weil er dem Magen etwas zuwider, pfleget man ihn nicht wohl allein, sondern mit wenigem Ingber, Nägelein, oder Zimmet versetzet, oder in abgekochten Träncken einzunehmen.

Lerchen streichen, heisset die Feld- oder Korn-Lerchen entweder mit den Nacht-Netzen fangen, oder vermittelst einer langen Leine in die Kleb-Garne jagen. Die erste Art geschiehet bey der Nacht folgender Gestalt: Wenn das Nacht-Garn, wie oben unter dem Wort Lerchen-Garn angewiesen worden, völlig verfertiget, und an ieder von den beyden schmalen Seiten eine lange Stange angebunden ist, breitet man des Abends, wenn es finster wird, und der Mond nicht scheinet, das Netze auf der Erden aus, alsdenn fassen es zween bey denen Stangen rechts und lincks, hinten aber gehet einer, der den Schweiff des Netzes fein niedrig bey der Erde nachträgt; also gehen sie etliche Furchen, so viel das Netz überreichen kan, auf, und an den nächsten Furchen wieder ab, und, so was unterm Netze flattert, pfeiffen sie einander, legen das Netze nieder, würgen die Vögel, ziehen sie durch das Netze heraus, und gehen sodenn weiter fort; wenn es nicht gantz finster ist, müssen sie geschwinder gehen, als bey stockfinstern Nächten, da man nur langsam fortschreiten darff. Wer auf diesem Weydwerck was nützliches verrichten will, muß eigentlich den Ort wahrnehmen, wo die Lerchen gegen Abend hinfallen, und denn des Nachts mit dem Netze dahin gehen, die Witterung soll trocken seyn, weil sonsten bey nassem Wetter nicht nur die Netze übel zugerichtet und besudelt werden, sondern auch die Vogel bey solcher Zeit nur gerne an erhöheten strauchichten Orten, wo man mit den Netzen wenig ausrichten kan, zu liegen pflegen. Etliche sind der Meinung, die mit den Nacht-Netzen gefangene Lerchen sollen besser seyn, als die bey Tage gefangen worden. Mit den Nacht-Garnen zu gehen, wird ausser denen, so die Jagd-Gerechtigkeit besitzen, sonst billig allen andern verboten, weil damit nicht allein die Lerchen, sondern auch die Wachteln, ja wohl gar gantze Völcker Rebhüner und anderes im Feld übernachtende Feder- und anderes Wildpret, als junge Hasen und dergleichen dadurch hingerafft und verderbt, aufs wenigste verjaget werden. Die andere Art des Lerchenstreichens betreffend, welche mit denen Tage-Netzen oder Kleb-Garnen geschichet, wird solche folgender Gestalt vorgenommen: Wenn die Erndte vorbey, und die Zeit heran rücket, da der Lerchenstrich anzugeben pfleget, erwählet man einen gelegenen Platz auf denen Stoppel-Feldern, sonderlich aber auf denen Haber-Stoppeln, stellet die Kleb-Garn, deren man wenigstens dreyßig, bey grossen Plätzen auch mehrere haben muß, mit denen darzu gehörigen Lerchen-Furckeln, in dreyen Zeilen etwan zwantzig oder mehr Schritte hinter einander dergestalt auf, daß sie oben an den Leinen mit den Ringeln gantz aus einander gezogen sind, unten aber etwan eine Elle, oder auch nicht gar so weit von der Erden hangen, und sonst gegen den Boden und beyde Seiten gantz frey schweben. So wohl lincks als rechts an denen aufgestellten Netzen befindet sich ein Gestelle mit einem Haspel, worauf eine sehr lange Leine gewunden ist. Wenn nun etwan um drey Uhr Nachmittags die Garne auf die Furckeln gehänget werden, und man damit fertig ist, wird an eine iede Leine ein Pferd oder Ochse vermittelst eines Ort-Scheites angespannet; derjenige, so auf dem Pferde sitzet, oder den Ochsen regieret, ziehet sodenn mit der Leine, welche von der dabey stehenden Person abgewunden wird, allmählig fort, und die dazu gestellte Jungen schleppen in gewisser Distantz von einander die Leine nach, so wohl dem Pferd oder Ochsen den Zug zu erleichtern, als auch der Leine, wenn dieselbe etwan wo hängen bleiben solte, nachzuhelffen. Sind die Leinen auf beyden Seiten völlig abgewunden, so wird denen Personen, die bey dem Zug-Vieh sind, ein Zeichen gegeben, eben im Bogen zusammen zu rücken; wenn solches geschehen, spannt man die Pferde oder Ochsen ab, hänget beyde Leinen zusammen, und fänget bey den Netzen an dieselben wieder aufzuwinden, die rings herum an der Leine ausgetheilte Jungen gehen erstlich Fuß vor Fuß fort, damit die Lerchen nur sachte aufstehen, und dreyßig mehr oder weniger Schritte sich wieder niedersetzen, und also treibet man sie offt gemächlich auf, bis sie ohngefehr viertzig bis funffzig Schritt vor den Netzen sich gelagert haben, denn läst man die Treiber stärcker gehen, und endlich gar auf sie loslauffen, so schiessen sie von Furcht und der hereinbrechenden Nacht geblendet mit Hauffen in die Garne, daß man, wo es einen guten Strich hat, etliche hundert auf einmahl fänget. Weil hierbey das meiste daran gelegen ist, daß man die Treibe-Zeit recht treffe, indem die Lerchen, wenn das Treiben zu frühe oder zu spate geschiehet, entweder sich zurücke begeben, oder in die Höhe fliegen, folglich alle angewandte Mühe und Unkosten umsonst und verlohren sind, als ist es gut, wenn man bey diesem Fang, und indem man

mit

mit den Leinen einrahet, eine Perſon dabey hat, die es verſtehet, und denen Treibern entweder mit einem Hörnlein, oder auch mit einem lauten Pfifflein zu rechter Zeit ein Merckzeichen zum Stillestehen giebt, damit die Lerche ſich ſetzen, und ſich nicht zu hoch oder wohl gar über die Garn ſchwingen, ſondern noch vor denenſelben niederfallen möge, um hernach, wenn ſie nahe genug dabey, deſto eilfertiger in gedachte Garne gejaget zu werden. Sie verwickeln ſich ſo bald, daß ſie übel auszulöſen ſind, das vornehmſte iſt, die Füſſe recht auszuledigen, da denn der Leib ſchon hernach gehet. Bisweilen kommen auch Wachteln, Schnepffen und Rebhüner hinein, wovon die beyden letztern einen groſſen Reyn das Garn zu machen, und wo man nicht bald darzu kömmt ſich gar los zu reiſſen pflegen. Dieſes Weydwerck will ein ſtilles und heiteres Wetter haben, denn wenn ſolches windig iſt, muß auch dieſe Uibung verdrießlich ſeyn, weil die ſubtilen Gärnlein von den Winden gar zu leichtlich aufgehoben werden, daß die Lerchen unten durchfliegen, und alſo nicht gefangen werden können. Wenn Frauenzimmer, oder etwan ſonſten anſehnliche Perſonen vorhanden, können ſie wohl beyderſeits etliche zwanzig bis dreyßig Schritte von den Netzen ſtehen oder ſitzen bleiben: Denn alſo ſehen ſie nicht nur, wie die Lerchen in die Netze einfallen, ſondern es können auch die Lerchen ſich deſtoeher ſeitwärts begeben. Wenn die gefangenen Lerchen genommen, und aus den Garnen mit Beſcheidenheit ausgenommen werden, muß man dieſe wieder zuſammen ziehen, abnehmen und in die darzu gehörige Säcklein ſtecken, die Leinen vollends aufwinden, und alles zuſammen bis auf die Furkeln und Geſtelle zu den Lerchen, welche bis zu Ende des Lerchenſtreichens auf dem Felde ſtehen bleiben können, auf dem grün-angeſtrichenen Lerchen-Wagen wieder nach Hauſe und an behörigen Ort ſchaffen.

Leſe-Holtz, heiſſet man bey der Holtz-Nutzung die dürren Zweige, Späne, Gewürtzel von Stöcken und anderes kleines Holtz, ſo denen Holtzhackern und andern armen Leuten aufzuleſen und nach Hauſe zu tragen erlaubet iſt; wobey jedoch dieſelben weder Axt noch Beile führen dörffen, damit ſie nichts von grünem Holtze abhauen können. Uber dieſes aber iſt dabey wegen allerhand anderer Wald-Beſchädigung und Holtz-Dieberey ſo wohl, als damit nicht einer oder etliche arme Leute alles, die andern aber nichts bekommen, eine gute Ordnung zu halten. Man weiſet nemlich die Reviere an, wo, und wo nicht geleſen werden ſoll: Es werden gewiſſe Tage beſtimmet: Jeder, der leſen will, muß ſich bey gewiſſen dazu verordneten Bedienten melden, einen Zettel holen, darauf der Nahme des Leſers, der Wohnungs-Ort, die Tage und Leſe-Zeit, und das Revier benennet iſt, ſo ſie hernach denen viſitirenden Forſt-Bedienten vorzeigen, oder aber in deren Ermangelung nicht im Holtze geduldet werden müſſen. An einigen Orten müſſen ſich auch die Holtz-Leſer alle zu gewiſſer Zeit an dem Leſe-Tage verſammlen, werden eingeſchrieben und von einem Aufſeher angeführet, andere aber nicht zugelaſſen. An andern Orten wird auch von denen, ſo Holtz leſen wollen, ein gewiſſes Geld entweder überhaupt oder Tages-weis erleget. Endlich muß ſonderlich nicht verſtattet werden, daß die Weibes-Leute Sicheln und Beile mit nehmen, inmaſſen, daß an denen jungen Schlägen und Sommer-Latten geleſen werde. Denen Holtz Hackern wird auch hierinne nichts voraus verſtattet, ſondern ſie müſſen mit andern Leſern in der Ordnung, nur aber umſonſt, nicht aber nach ihrer Willkühr leſen. Denn dieſes iſt eine Gelegenheit zu vieler Holtz-Dieberey, u. ſ. f.

Leſen, heiſſet entweder, aus allerley Zugemüſen und andern rohen Speiſen, ehe ſie zugerichtet werden, das Unreine, als z. E. aus Erbſen, Linſen, Reis, Hirſe ꝛc. die faulen und wurmſtichigen Körner, Steine, Staub und andern Unrath abſondern, von dem Salat die verdorbenen Blätter und anderes arges unnütze Zeug abſchneiden, und dergleichen; oder es bedeutet auch ſo viel als ſammlen, und wird inſonderheit bey nachfolgenden Arten, als Aehrenleſen, Weinleſen und Nachleſen gebraucht; worvon unter jeder Benennung dieſer Feld- und Reb-Arbeiten ein mehrers zu finden. Die erſte Art des Leſens gehöret ſonderlich unter diejenigen Arbeiten, dazu man ſchwache und gebrechliche Leute brauchen, ihnen etwas zu thun und zu verdienen geben, ſolchergeſtalt aber ſie vom Betteln abziehen kan. Denn es ſind viele andere Dinge, die ſolchergeſtalt unter denen Kaufmanns-Waaren geleſen werden müſſen. Und warum ſoll ein armer, einäugigter, lahmer oder nur auch eine Hand habender, u. ein tauber Menſch, nicht ſolche Arbeit verrichten, und einen Theil oder alles ſein nothdürfftiges Brot verdienen können, wenn man nur von Seiten der Policey Anſtalt machete, daß man ſolchergeſtalt die Armen verſorgen, ſolche Arbeiten aber nicht jungen und geſunden Leuten, die haben nur müßig gehen und faullenzen lernen, ohne Noth verrichten lieſſe? Die Beförderung des Fleiſſes, und daß jeder, ſo viel er noch kan, in einer Republick arbeitet, und alſo Rechenſchafft geben, oder bekannt ſeyn müſſe, wodurch er ſich ernähre iſt ein treffliches Mittel, die Nahrung der Länder zu befördern, Müßiggang aber und viele andere Laſter zu verhüten, allen Leuten was nützliches zu thun zu geben, und alſo die heimliche und öffentliche Betteley nicht ohne Noth iedermann zu verſtatten. Denn dieſe gehöret nur vor Leute, die gar nichts mehr arbeiten, oder doch nicht ihre gantze Nothdurfft mit ihrer Arbeit ohne ihre Schuld, Faulheit und Verſchwendung verdienen können. Es hat aber der Gräflich-Reußiſche Cantzler Herr D. Döhler in ſeinem Tractat von denen Urſachen des heut zu Tage einreiſſenden Geld-

Mangels

Mangels recht, daß man nicht so voreilig diesen Satz: dieser und jener kan gar nichts arbeiten, zulassen dürfe, wenn man nur iezt-gedachte Anmerckung besser beobachten wollte, gantz wohl gezeiget. Und was hilfft auch das Verbot der Betteley, und das unchristliche Verstossen der Bettler, wenn man nicht auf Mittel dencket, die Armen ohne Betteley zu versorgen? Dieses kan aber durch nichts als 1) durch ordentliche Armen- und Policey-Cassen und Anstalten; 2) durch dergleichen Arbeits-Anstalten, geschehen, dazu denn auch die Aussonderung solcher Arbeiten, die sich vor ungesunde und gebrechliche Arme schicken, dergleichen dieses Lesen ist, gehöret.

Letter, suche Leiter.

Leuchel, siehe Knoblauchs-Kraut, welches an verschiedenen Orten diesen Nahmen führet.

Leuchter, wird dasjenige Instrument genennet, worauf man ein oder mehrere Lichter erhöhen und aufstecken kan, damit selbige einen finstern Ort erleuchten mögen. Es sind aber diese der Form nach gar verschieden und zu mancherley Gebrauch eingerichtet. Als da giebt es Altar-Leuchter oder Gueridonen, Kronen-Leuchter, Arm- oder Wand-Leuchter, Drat-Leuchter, Hand-Leuchter, Stech- oder Stock-Leuchter, welche alle seines Orts beschrieben zu finden. Am gewohnlichsten verstehet man darunter die allgemeine Art der Tisch-Leuchter, welche aus drey Stücken zusammen gesetzet, nemlich unten aus dem Fuß, in dessen Mitte der auf unterschiedliche zierliche Façon gerade über sich gehende Schafft, welcher oben mit einer Tille versehen, darein das Licht gestecket werden kan; die Tille ist an manchen auch beweglich mit einem etwas breiten Rande versehen, die von dem Lichte herab schmeltzende Tropffen Unschlitt damit aufzufangen. Solche Leuchter werden insgemein von Meßing, Zinn, Silber und dergleichen gegossen und gedrehet oder ausgetrieben: Derer auf verschiedene künstliche Art verfertigten Leuchter allhier nicht zu gedencken, wo z. E. das Licht sich von selbst nachschiebet und auch puzet, einen besondern grossen und hellen Schein giebt und andre mehr.

Levcoje, sonst auch Negelein-Veiel genannt, ist eine Art von Veilen oder Violen, davon man unterschiedene Gattungen hat. Die gelbe Levcoje, oder so genannte gelbe Veil, ist entweder einfach oder gefüllt: Der einfachen giebt es vornemlich dreyerley, als 1) gantz kleine und bleichgelbe Levcojen oder Veiel, welcher aber gar wenig geachtet wird. 2) Gelbe Levcoje von mittelmäßiger Grösse; und 3) die gar grossen schönen, mit dicken fetten und warzigten grünen Blättern; ein einiges gelbes Blat von diesen letztern, deren an jeglicher Blume viere sind, muß so groß seyn, daß, wenn sie recht schön zusammen, einen grossen Reichsthaler bedecken, und sind dabey an dem untern Theil schön braunroth, der obere aber ist hoch Gold-Farb. Der gefüllten hat man zweyerley Gattungen, davon die kleinere und bleichere nichts besonders, die grössere überaus schön, und so gar gemein nicht ist, auch um solcher ihrer Schonheit willen, gülden Lac-Viol genennet wird. Alle diese Sorten der gelben Levcojen, bleiben gar selten über ein Jahr lang schön, sondern die Blumen, ob sie schon das erste Jahr noch vollkommen geblühet, werden das folgende darauf so klein und schlecht, daß man sie für nichts achtet. Die Vermehrung geschiehet demnach am besten theils durch den Saamen; diesen nun recht und wohl aufzusammlen, lässet man an einem gantzen Stock nur etwan die drey oder vier untersten Blumen, zumahl, wenn sie im Neu Mond aufgegangen sind, in den Saamen schiessen, wohl zeitigen, und nimmt ihn nachmals zwey oder drey Tage vor dem Voll-Mond ab, säet selbigen denn wieder beym Voll-Mond im Hornung des folgenden Jahres, und versetzet die Pflantzen in dem Junio um St. Johannis-Tag, so bekömmt man überaus schöne gelbe Viol oder Levcojen; theils aber und absonderlich weil die vollen oder gefüllten gelben Levcojen keinen Saamen tragen, werden sie auf folgende Art vermehret: Man bricht nemlich die jungen Schoßlinge, welche von den Zweigen ausgetrieben worden, drey Tage vor dem Voll-Mond, im Frühling, oder wo zu dieser Zeit keine vorhanden, entweder im Sommer um Johannis, oder auch um Bartholomäi, von den Stöcken, wo sie am dicksten hervor kommen, ab, füllet so viel irdene Blumen-Töpffe, als man Zweige abgebrochen hat, mit guter luckerer Erde an, setzet die Pflänzlein darein, und stellet sie sechs Wochen lang in Schatten, doch also, daß es darauf regnen kan; oder wenn man sie unter freyem Himmel etwan in einen Blumen-Topf zusammen einsetzen will, so bedecket man sie des Tages, damit ihnen die Sonnen-Hitze nicht schade, des Nachts aber thut man die Bedeckung wieder hinweg, damit, wenn es reguet, oder des Morgens thauet, sie davon befeuchtet und erfrischet werden: Denn also kommen sie gar leichtlich fort, und kan man solcher Gestalt in einem Jahr viel dergleichen Stöcke auf einmahl ziehen. Daß aber aus einfachen Saamen gefüllte Stöcke werden, verfähret man also: Man nimmt gemeinen, iedoch schönen grossen braunen und wohl zeitigen Saamen, säet denselben um Fastnachts-Zeit just in der Stunde, wenn der Mond neu wird, und versetzet die Pflantzen nachmahls gegen St. Johannis im Voll-Mond, und zwar, wenn der Mond in den Zeichen des Stein-Bocks oder der Waage ist, so bekommt man etliche Stöcklein von schönen gefüllten Levcojen mit darunter: Denn alle werden nicht gefüllt, sondern nur etliche wenige;

weniger; von diesen kan man nachgehends auf vorbesagte Art, Schößlinge abbrechen, selbige versetzen, und sich sodenn weiter damit versehen. Die Kälte können die einfachen gelben Levcojen noch ziemlich vertragen, und schadet denenselben eben so viel nicht, ob sie gleich ein wenig gefrieren, wenn sie nur an einen Ort gebracht werden, da sie wieder aufthauen können, doch werden die Blumen nicht so schön, als wenn sie vom Frost nicht getroffen worden wären. Die gefüllten gelben Levcojen aber sind viel zärter, und können die geringste Kälte nicht leiden; werden demnach beyde zugleich im Gewächs-Hause, oder auch nur in einer Schlaff-Kammer, wo man so viel Raum hat, und es nicht gefrieret, am besten und sichersten überwintert. Wenn diese einfachen und gefüllten gelben Levcojen schön roth werden sollen, muß man sie offt mit etwas Ochsen-Blut, oder aber mit Wasser, woraus Fleisch gewaschen worden, begiessen. Ausser diesen erstbeschriebenen gelben Levcojen, giebt es noch welche von andern Farben und gefüllt, als gantz weisse, Purpurrothe, Viol-braune, Purpur-rothe und weisse, Blut-farbne und weisse, und auf andere Art gestammte und gesprengte. Ihre Vermehrung geschiehet auf die oben schon angezeigte Art: Doch kan man auch die gefüllten auf nachfolgende Weise ziehen: Man erwählet etliche gute einfache Levcojen Stöcke, von allerhand Farben, welche oben bey dem Hertz-Kolben oder Stengel schmale kräuslichte Blätter, gleich denen gefüllten haben, setzet sie, wenn man die gefüllten ausnimmet und einsetzet, mit in Blumen-Töpffe, benimmt selbigen gleich vom Anfang alle Blumen, daß sie einen Sommer gar nicht blühen, damit die Kraft desto besser in den Stöcken bleibe, und verwahret sie bey den gefüllten den Winter durch, bis in den Frühling, alsdenn stellet man sie mit denenselben wieder in den Garten, an einen Sonnen-reichen Ort, doch nicht eher, als im April, und nimmt allemahl fleißig in acht, welche Blumen mit dem vollen Mond aufgehen, daß dieselben zusammen stehen bleiben, die andern aber müssen alle abgenommen werden. Solchen Saamen nun muß man recht und wohl am Stocke zeitig werden lassen, und wenn er zeitig ist, an einem hellen stillen Tage mit dem vollen Mond abnehmen, auch bis zur Säe-Zeit denselben in den Schoten verwahren, welches besser, als wenn er gleich ausgemachet wird. Im Frühling kan man alsdenn denselben bey vollem Lichte, in ein Mist-Beete säen, hernach fleißig begiessen und vom Unkraut reinigen. Wenn sie alsdenn Fingers lang erwachsen sind, kan man iede Art alleine, oder durch einander, an einen Sonnen-reichen, lufftigen warmen Ort und fettes Erdreich pflantzen, denn ie besser die Erde zu diesen Gewächsen ist, ie kräfftiger, stärcker und vollkommener solche werden. Wenn sie gar zu starck in die Stengel treiben, muß man die untersten Zweige alle wegnehmen, damit der Hertz-Stengel seine Krafft desto besser behalte, und auch seine Blumen eher bringe. So bald sie nun blühen, so nimmt man die gefüllten im vollen Mond aus, und setzet sie in die Geschirre, begiesset sie fleißig, stellet sie vierzehen Tage in Schatten, bis sie bewurtzeln, und sich wieder erfrischen, alsdenn kan man sie auch zu den andern Gewächsen stellen. Ausser obbeschriebenen beyden Arten der Vermehrung durch den Saamen und die Schößlinge, hat man noch die dritte, welche durch Senkung oder Einlegung der untersten Aeste in das Erdreich, oder durch Anhängung der Spalt-Töpffe geschiehet. Die dreyjährigen Stöcke sind die besten, wo sie älter werden, taugen sie nichts mehr. Diese Blumen wollen im Winter in keinen Keller, sondern wie die Nelcken, in ein lufftiges, doch nicht gar zu warmes Gemach gesetzet werden, damit ihnen zuweilen, wenn gelinde Wetter ist, mit den Nelcken frische Lufft durch Eröffnung der Fenster, kan zugelassen werden, denn wo sie allzu warm stehen, schossen sie zu heftig, und bringen gar kleine und unvollkommene Blüten hervor. Wenn Schnee lieget, kan man ein wenig am Rande ohne Berührung des Stammes umher legen, daß die Feuchtigkeit allgemach zu der Wurtzel ziehe; in dessen Ermangelung aber, kan man die Erde ein wenig mit lauichtem Wasser befeuchten, so wird der Stock sein frisch und gesund bleiben: Denn alle Gewächse werden nur zu dem Ende in die Gebäude gebracht, daß sie vor der Kälte mögen erhalten werden, nicht aber, daß sie im Winter wachsen sollen, als welches ihnen höchst schädlich ist, ja öffters ihr gäntzliches Verderben verursachet. Das *Levcojum bulbosum*, oder die so genannten Schnee Tropffen oder Schnee-Violen, sind ein Zwiebel-Gewächse, und eine von den ersten Frühlings-Blumen, deren man dreyerley Gattungen hat. Das erste wächset auf denen Wiesen, und an feuchten und schattigten Orten, bestehet aus drey Schnee-weissen langen und aus drey kürtzern, mit einem grünen gestreifften Hertzlein bezeichneten, und in Gestalt einer Krone zusammen gesetzten Blätlein, und hat einen schwachen der Korn-Blüte fast gleichkommenden Geruch. Das andere mit sechs weissen Blätlein, und unten mit grünen Nägelein, stehet auch in den Wiesen, und hat einen lieblichen Veilichen-Geruch. Das dritte wird nur in den Gärten gefunden, hat gleicher Gestalt weisse, und mit grüner Farbe unten bemerckte, aber mehr blätterichte und gefüllte Blumen. Diese beyde blühen etwas später, als die erste, und kommen ziemlich dicht in einander, sonderlich die erste Gattung (welche man sowohl als die andere, auch in die Gärten zu verpflantzen pflegt) gesetzt werden. Sie lieben feuchten Grund, und setzen ihre Kiele häuffig zu, tragen auch allesamt ihren Saamen, dadurch sie ohne viele Mühe mögen fortgepflantzet werden. Wenn man die Zwiebeln, gleich anderm Kielwerck, im Herbst umsetzet, kommen sie nicht allezeit den nächstfolgenden Frühling zur Blüte, daher es besser, wenn sie alle Jahre stehen bleiben. Aus den Blumen wird ein Wasser destilliret, welches die Sommer-Sprossen vertreibet,

treibet, auch in allen Augen-Beschwerungen treflich dienet.

Leutern, siehe Läutern.

Leyer am Pfluge, suche Pflug. Sonst bedeutet auch Leyer ein musicalisches Instrument, davon die Bauern-Leyer bey uns noch bekannt ist, womit eine gewisse Art Bettelleute und Müßiggänger auf dem Lande noch herum gehen, und auch esste zu allerhand üppigen Zusammenkünfften des Land-Volcks in denen Schencken und Bettel-Herbergen Anlaß geben, wo keine Aufsicht der Policey ist. Es entstehet auch von einem langsamen und immer in einem Ton fortgehenden Klang der groben Sayte dieses Instruments eine Redens-Art in der Wirtschafft, die man von dem immer einerley alten und langsamen Fortgang eines Geschäffts brauchet, wenn man spricht: Es gehet nach der alten Leyer, oder er leyert immer weg.

Leyh-Haus oder Lombard, ist ein öffentliches Haus, so von der Obrigkeit in Städten veranstaltet wird, damit die geldbedürfftigen Bauern und Handwercks-Leute in kleinen Posten Geld gegen Pfand geschwinde bekommen können, so sonderlich ein Mittel ist, dem Juden-Wucher der Juden und Christen zu steuern, und denen dürfftigen Arbeitern zu helffen. Siehe das Natur- und Kunst-Lexic. unter dem Worte Lombard.

Licht, Kertze, heisset ein mit Unschlitt oder mit Wachs dick und dünne überzogener Tacht von Garn, welcher, wenn er angezündet, einen hellen Schein von sich giebet, und einen verfinsterten Ort erleuchtet. Nach der Materie, die dazu kommt, heissen sie Unschlitt-Lichter oder Wachs-Lichter, (Wachs-Kertzen). Die Unschlitt-Lichter, werden am allerbesten von Rindern-Unschlitt gemacht, weil die von Schäffen-Unschlitt verfertigte allzu sehr rinnen; doch nimmt man gemeiniglich beyderley Unschlitt unter einander. Nach dem Gebrauch werden sie eingetheilet, in Tafel-Nacht- und Küchen- oder Gauckel-Lichter, die ersten sind sowohl wegen ihrer Stärcke, als auch wegen ihrer Güte, von denen andern unterschieden: die Nacht-Lichter sind die allerdünnesten und darbey die längsten, denn weil man sie nur allein in der Absicht brennet, daß man die gantze Nacht sogleich Licht im Nothfall bey der Hand habe, ein anders daran gleich anbrennen oder in der Eil etwas finden zu können, die Nacht aber zuweilen lang; also hat man dergleichen Grösse und Forme darzu erwählet; die letzten sind die von der geringsten Art, denn sie sind nicht nur dünner als die gemöhnlichen, sondern weil sie zu allerletzt gezogen worden, da die Tunck-Forme nicht mehr voll Unschlitt, sondern unten mit warmen Wasser angefüllet werden müssen, und das Unschlitt selbst nicht mehr das reineste, so sind dergleichen Lichter nicht allein schwärtzer, sondern sie pflegen, wegen des darunter gekommenen Wassers, auch gerne zu spritzen. Sie werden entweder gezogen oder gegossen. Von einem jeden soll weiter unten, bey dem Licht-Ziehen, das nöthige gemeldet werden. Die Wachs-Lichter oder Wachs-Kertzen werden von denen Wachs-Ziehern, deren Profession eine freye Kunst ist, und weder Meister-Stück noch meisterliche Zunfft hat, auf vielerley Arten verfertiget und gezogen.

Licht-Breter, sind dünne, runde, über und über durchlöcherte, und mit zweyen Griffen und Handhaben versehene Bretlein, worinnen die Tachte, vermittelst der durchgezogenen Speiler und Stäblein, beym Lichterziehen hängen, damit man auf einmahl deren viel mit einander ziehen könne. Solche Löcher aber müssen daran in einer mäßigen Entfernung sich von einander befinden, dieweil, wo sie zu nahe beysammen, die Lichte, indem man sie ziehet, wenn sie nun anfangen dicke zu werden, gerne an einander hangen bleiben, und folglich keine rechte Rundung bekommen, auch wohl sonst viel Mühe verursachen.

Licht-Form, heisset überhaupt dasjenige Gefässe, darein bey dem Lichtziehen das Unschlitt gegossen, und vermittelst dessen die Lichter zubereitet werden; weil aber dieses auf zweyerley Weise geschiehet: also hat man auch verschiedene Arten dieser Formen. Zu dem Lichtziehen bedienet man sich einer thönernen glasurten, kupfernen oder zinnernen sogenannten Tunck-Forme, so ein etwas langes, aber nicht gar weites, und ohngefehr höchst einer Ellen tieffes Gefässe, welches man so lange von Unschlitt voll erhält, bis dieses bey dem fleißigen Nachgiessen nicht mehr zureichen will, da man denn zuletzt heisses Wasser nachgiessen muß. Zu dem Lichtgiessen aber dienen die besonderen verfertigten Modelle und Bleche, deren drey, vier und noch mehrere in einer Reihe neben einander gemacht, so daß unten an dem spitzigen Orte, kleine Oeffnungen den Tacht daselbst mit einem kurtzen Stopfel, von Holtz oder Leimen zu befestigen, eben aber durch eben denselben ein Stäblein hindurch zu stecken, und ihn straff anzuziehen, daß sie sich, wenn sie einmahl in die Mitte gerichtet, nicht verrücken mögen; auch hat man dergleichen einzele von Glas, welche nicht nur denen Lichten einen schönen Glantz geben, sondern es lässet sich auch mit selbigen viel reinlicher umgehen, nur daß man schwerlich einige solche Formen zusammen lesen kan, die einander gleich sind, indem immer eine bald weiter, bald länger, auch wohl ungleicher als die andere.

Licht-Gans, heisset einiger Orten die Mahlzeit, so ein Handwercker oder einer Profession zugethaner seinen Gesellen und Arbeitern gemeiniglich um Martini herum, zu ihrer Ergötzlichkeit ausserordentlich ausrichten lässet, und bedeutet eben das, was man sonst eine Martins-Gans zu nennen pfleget.

Licht-Knecht, oder auch Hütgen, ist ein von Zinn, Meßing oder Blech hohl getriebenes und an dem einen Ende zugespitztes Hütlein, so man über

über die Lichter, bey Auslöschung derselben decket. Einige pflegen unter diesem Nahmen auch den Licht-Stecher zu verstehen.

Licht-Korb, ist ein länglicht rundes und tieffes geflochtenes Körbleiu, worein die Unschlitt-Lichter, sonderlich die langen und dünnen Nacht-Lichter, weil solche sehr zerbrechlich, gestecket werden.

Licht Putze, ist das von Eisen, Stahl, Messing u.d.gl. wohl bekannte Instrument, welches aus zweyen in Formen einer Scheere, über einander gehenden Theilen bestehet, davon die eine ein hohl gearbeitet viereckigtes oder oben rundes Behältniß hat, und zu äusserst in eine lange Spitze hinaus lauffit, das andere kurtze Theil hergegen führet an dem Ende einen Deckel, der just in das gedachte Behältniß passend, und etwas scharff ist. Beyde Theile sind an den hinteren Enden in Ringe oder sonst krumm gebogen, damit man sie daselbst beqvem mit den Fingern fassen, und der am Lichte lang abgebrannte Tacht dadurch abgeknippen werden könne. Weil aber bey dieser Verrichtung leicht etwas von Unschlitt daran kleben bleibet, wodurch man den Ort, wo dieses Instrument ohngefehr hinfallen oder hingeleget werden möchte, gar unsauber machen dürffte, so bedienet man sich darneben gerne eines besonders darzu verfertigten Kästgens, darein man die Licht-Putze leget oder stecket: Wie denn dergleichen auf verschiedene Weise pfleget gearbeitet zu werden, welches man ein **Licht-Putzen-Kastgen** oder **Pfänngen** heisset.

Licht-Schirm, heisset diejenige Verdeckung des Lichts, wodurch man verhindert, daß der Schein desselben nicht in das Gesicht, wohl aber auf diejenigen Sachen falle, welche man bey dem Lichte zu betrachten nöthig hat. Es werden diese auf verschiedene Weise und auch von mancherley Materie verfertiget. Die gemeinsten sind aus dünnem über krumm gebeugten starcken Drat gespanneten grünen Pergament und zwar also zubereitet, daß man sie entweder über den Kopf stülpen, oder an einem höltzernen Stocke hoch und niedrig schrauben, und diesen, weil er mit einem Fuß versehen, auf den Tisch setzen kan; oder sie bestehen aus feinem gesteifften grünen Taffet, der auf die Art eines Fechers in Falten geleget, so er aber aufgethan und mit den beyden in einem Gewinde gehenden äusseren Seiten zusammen geschlossen werden, ebenfalls zu einem runden Schirm vor das Licht gestellet werden kan, u. w. d. m.

Licht-Schnuppe, nennet man den nun fast zu Asche gebrannten Tacht, welcher vermittelst der nur beschriebenen Putze abgeknippen wird, damit das Licht hernach desto heller leuchte. Diese Schnuppe pflegen einige in einem Löffel voll Brantewein wider die Colica einzunehmen; so hat man auch in Gewohnheit das Fenstel-Glas, wenn es von Rauch und Dampf angelauffen ist, damit zu reinigen, weil diese Schnuppe eine subtile Schärffe, wie alle Asche, und doch darbey eine Fettigkeit bey sich führet, durch welche letzte der ölichte Dampff, so an dem Glas angetrocknet, erweichet, und durch das erste das Glas wieder poliret wird.

Licht-Stecher, ist dasjenige Instrument, dessen man sich bedienet, das nunmehro fast bis an die Tille gebrannte Licht nu etwas wieder zu erhöhen, und völlig auszubrennen. Dieses bestehet demnach in einem runden, nicht gar zu langen Stiel, der sich mit dem untern Ende gleich in die Tille des Leuchters schicket, an dem anderen obern Ende aber, mit einem gewöhnlichen breiten Rande, der etwas vertiefft, versehen ist, in dessen Mitte drey, auch wohl nur eine einzige eiserne Spitze hervor raget, auf welche oder zwischen welche des Lichtes Ende gestecket wird, daß es daselbst fest stehe. Siehe **Licht-Knecht**.

Licht-Tacht, siehe **Tacht**.

Lichtziehen, ist eine Arbeit, welche zwar sonsten denen Seiffen-Siedern, oder wie an einigen Orten gebräuchlich ist, denen besonders also genanuten Lichtziehern zukommt; weil aber eine fleißige und sparsame Haus-Mutter dasjenige, was sie im Hause wohlfeiler und zugleich besser machen lassen kan, nicht ausser dem Hause bey Kramern und Höcken nehmen und theuer bezahlen soll, als ist dieselbe nicht zu verdencken, wenn sie von ihrem Unschlitt-Vorrath, welcher entweder von dem in die Haushaltung geschlachteten Rind- u. Schaaf-Vieh herrühret, oder von ihr um einen billigen Preis angeschaffet worden, die vor ihr Haus benöthigte Lichter selbsten ziehet oder giesset, und also den Gewinn, den sie sonst einem andern geben müste, vor sich behält. Eine von denen besten Arten, gute Lichter zu ziehen, soll folgende seyn: Man nimmt auf einen Centner Unschlitt ein halb Pfund schönen weissen Leim, lässet denselben ziemlich klein zerschlagen, thut ihn in einen Topff, und giesset siedend heisses Wasser daran, lässet es also bey einer Glut stehen, bis der Leim zergehet, welchen man sodenn, unter stätigem Umrühren, fein allgemach sieden, und also über Nacht stehen lässet. Morgens früh, wenn man die Lichter ziehen will, muß man den Leim noch ein- oder zweymahl aufsieden lassen; so viel man aber Centner Unschlitt hat, so viel halbe Pfund Leim müssen auch genommen werden. Hierauf thut man das Unschlitt in einen grossen kupffernen Kessel, geußt aber vorhero, nach der Grösse desselben, eine oder zwey Gelten Wasser darein, und lässet also das Unschlitt und Wasser gar wohl mit einander sieden; immittelst muß der Leim noch einmahl aufkochen, welches man in das zum Lichtziehen bestimmte, ohngefehr anderthalben Centner Unschlitt haltende Fäßlein, (oder nach geringerer Proportion des Unschlitts in den töpffernen Licht-Modell) nebst zweyen Nacht-Geschirren voll Urin, und zweyen Kannen Eßig giesset, den Leim aber alleine durch ein Sieb lauffen lässet; wordurch man auch sogleich nach Eingiessung des Eßigs das Gefässe vollends mit dem gesottenen Unschlitt aus dem Kessel anfüllet, daß also alle im Leim sowohl als im

Unschlitt befindliche Unreinigkeit in dem Siebe zurück bleiben muß. Wenn nun diese vier Materien, nemlich der Leim, Urin, Essig und Unschlitt in dem Fäßlein mit einem Stecken wohl unter einander abgerühret worden, so werden die in denen Licht-Bretlein hängende Tachte darein gesenckt, lässet solche etwas abtropffen, und hängt sodenn ein Bretlein nach dem andern in das darzu gehörige Gestelle, bis man mit den Tachten zu den guten Lichten fertig ist; hierauf fängt man wieder von vornen an, senckt ein Bretlein nach dem andern in das Unschlitt, welches immer aus dem Kessel nachgefüllet werden muß, und wiederholet solches so offt, bis daß die Lichter ihre gehörige Stärcke erlangt. Man muß auch immerzu Unschlitt in den Kessel thun, und so lange man dergleichen hat, soll man kein Wasser nachgiessen, bis die schönsten Lichter alle verfertiget, auch die kleinen Lichter ein wenig eingetuncket sind, darnach kan man wohl Wasser nachfüllen. Das Garn zu den Tachten kan die Haus-Mutter durch ihr Gesinde spinnen, hernachmahls äschern, und wenn es wieder treuge worden, tapffer ausklopffen und wohl ausschwingen lassen, damit es fein weich werde, und der Unrath von der Asche heraus falle. Die Tachte müssen mit Wachs gewichset, oder mit unter einander zerlassenem Wachs und Unschlitt bestrichen, aber nicht zu sehr gedrehet werden, sonsten brennen sie gar dunckel. Wenn man in das geschmoltzene oder zerlassene Unschlitt ein wenig abgeriebenen Grünspan und Bleyweiß thut, und die Tachte, erstgedachter massen, vorhero, mit Wachs und Unschlitt, unter einander zerlassen bestreichet, so werden sie recht hell und langsam brennen, auch nicht rinnen oder ablaufen. Zu dem Lichtgiessen muß man gewisse gläserne oder blecherne Licht-Formen oder Licht-Mödel haben, wovon die blecherne zwar wegen ihrer Dauerhafftigkeit, und weil man zu zwey, drey, vier und mehr, ja alle einander gleiche Lichter auf einmahl darinnen giessen kan, eben darum denen gläsernen billig vorgezogen werden; aber es bekommen die darinnen verfertigte Lichter nicht so einen schönen Glantz als die in den gläsernen. Das Unschlitt lässet man in einem Topffe zergehen, und wenn die Tachte mittelst eines langen Drates durch die Formen oder Mödel gezogen, und daß sie gerade darinnen bleiben, oben ein höltzerner Speiler durchgesteckt, unten aber bey den kleinen Löchern wohl verknüpfft und mit Wachs oder Leimen verkleibet, die gläsernen Formen aber über dieses noch in Sand gesetzet worden, wird solches, doch nicht gar heiß, hurtig in die Forme gegossen, und nachgehends zum Erkühlen auf die Seite gestellet. Sind die Mödel und das Unschlitt genugsam erkaltet, und man will die gegossenen Lichter sauber heraus haben, so schneidet man erstlich das unten an denen Formen verknüpffte Garn mit einem scharffen Messer hinweg, oder ziehet nur das unten vorgesteckte höltzerne Pflöckgen heraus, begiesset die blecherne Form an beyden Seiten mit heissem Wasser, so lösen sich die Lichter inwendig ab, und lassen sich ohne Schaden heraus ziehen. Bey denen gläsernen hergegen ist das Begiessen oder Eintauchen nicht nöthig, weil sich solche, wenn sie recht kalt, freywillig heraus ziehen lassen. Lichter zu giessen, die zehen bis zwölff Stunden lang brennen, nehme man fünf und zwantzig Pfund Schäfen-Unschlitt, thue es, zu kleinen einer welschen Nuß grossen Stücken zerschnitten, in einen Kessel, darinnen drey Meßkannen Wasser sind, wenn es anfänget zu sieden, so werffe man darein Salmiac ein Loth, und Salpeter zwey Loth, lasse es zusammen wieder starck sieden, giesse zwey Kannen Wasser darzu, und fahre damit nach und nach fort, bis des Wassers so viel sey als des Unschlitts, und beydes zusammen starck gesotten habe; währenden Siedens schäume man es fleißig ab, lasse es hernach erkalten, und giesse das Wasser und die Unreinigkeit, so sich etwan am Boden gesetzet haben möchte, hinweg; alsdenn lasse man das Unschlitt wiederum zergehen, daß es fliesse, aber nicht siede, versehe den Mödel oder die Formen behöriger Massen mit Tachten, und giesse sodenn das zerschmoltzene Unschlitt darein, so werden die Lichter schön, und aufs wenigste zehen bis zwölff Stunden lang brennen. Die Nacht-Lichter werden gezogen, und um ein ziemliches länger als die ordentlichen Lichter, hingegen aber auch bey weitem nicht so dicke als jene gemacht; die Tachte werden gantz zart von Baumwolle, oder von subtilem Garn ziemlich wohl zusammen gedrehet, und starck mit Wachs bestrichen, damit sie desto rathsamer brennen mögen. Wenn man die Unschlitt-Lichter in eine Lade mit geschnittenem reinen Stroh legt, so bleiben sie weiß, behält man sie aber länger, als ein Jahr, so werden sie gelblicht.

Lieb-Aeuglein, siehe Feig-Bohnen.

Lieben, heisset sonst in der Moral an etwas seine Freude und Lust wegen des aus seinen Eigenschafften entstehenden guten Verhältnisses zu unserm vollkommenern Zustande haben. Ist es eine Person oder ein Thier, so äussert sich diese Neigung bald gelinder bald hefftiger durch ein Bemühen, alles, was demselben wohlgefällt, zu thun und das Gegentheil zu unterlassen. Und aus diesem Grunde heisset bey der Jägerey, dem Leit-Hunde, wenn er im Anhalten richtig auf der Fährde stehet, mit freundlichen Worten zusprechen, mit dem eichenen Bruch um die Augen streichen, und andere Liebkosungen erweisen, um dadurch demselben zu verstehen zu geben, daß er seine Sache recht gemacht habe, und man mit ihme zufrieden sey.

Liebes-Apffel, ist ein Gewächse, welches mit seiner anmuthigen Frucht, sowohl die Gärten zur Sommers-Zeit, als auch die Zimmer, wohin man sie des Winters stellet, nicht wenig zieret. Es hat dasselbe eine zertheilte Wurtzel, aus welcher ein tauber Stengel mit vielen Neben-Aesten wächset, die Blätter sind breit, länglicht und ziemlich tieff zerkerbt; die Blu-

men

men hängen an kleinen Stielen, sind gelb und von kleinen spitzigen Blätlein zusamen gesetzt, aus welchen eine runde, meistentheils rothe, bisweilen auch goldgelbe oder braune Frucht, gleich einem kleinen Apffel folget. Weil die Blumen erst spat im Herbst kommen, werden die Aepffel nicht alle Jahre reif; man kan sie aber doch zur Zeitigung bringen, wenn sie im Herbst in ein warmes Gemach gesetzet, und fleissig des Morgens und Abends begossen werden. Wenn die reiffen Aepffel weich zu werden anfangen, muß man den Saamen auf ein Papier heraus thun, denselben wohl trocknen, und im Frühling zeitlich in eine gar gute Erde säen. Wenn die Pflanzen Fingers lang sind, muß man solche versetzen, und zwar ein iedes Stämmlein in ein besonderes Geschirre, solche an die Sonne stellen, und fleißig begiessen. Sie breiten sich in ziemlich grosse Stauden aus, wo ihnen der Grund angenehm ist: man muß aber die übrigen Aeste, woran man keine Früchte siehet, wegnehmen, und die, wo man Frucht davon hofft, an Pfähle binden. Das Kraut hat einen scharffen widerlichen Geruch, und wird sowohl als die Frucht vor ungesund gehalten, wiewohl sie in Italien in Scheiben zerschnitten, und mit Pfeffer, Saltz, Oel und Eßig, wie etwan ein Gurcken-Salat, zur Kühlung genossen werden. Etliche brauchen die Frucht, wie die Limonien, legen ein halb gekochtes Huhn oder anderes Fleisch in eine Casserole oder Tiegel mit Fleisch-Brüh, Butter und Gewürtze, schneiden dergleichen Aepffel in Scheiben, und legen sie darauf, giessen endlich ein klein wenig Eßig oder Limonien-Safft darüber, und lassen es über einer Glut vollends gahr kochen. Die grünen und halb-reiffen, kan man in Eßig und Saltz, wie die Limonien einmachen; sind hart und körnig, daß man sie den gantzen Winter behalten kan, und also sind sie besser, als wenn sie roth oder gantz reiff werden. Doch ist am rathsamsten, sich derselben mäßig zu bedienen. Eine Art von Liebes-Aepfeln sind auch die Melanzanen. Das Gewächs hat einen einigen starcken, rauhen, Purpurbraunen und ästigen Stengel, etwas rauhe und ein wenig gefaltene Blätter, welche fast wie Eichen-Laub formiret, aber kleiner sind, trägt gestirnte weisse oder röthlichte Blumen, nach welchen schöne länglich runde, gelbe, Aschfarbne, grüne oder röthlichte Früchte oder Aepfel folgen, so mit einer glatten Schale überzogen, inwendig aber voll weißlichten und saftigen Marcks sind, und einen kleinen platten Saamen haben. Von den Italiänern werden diese Aepffel gegessen, besser aber ists, man enthalte sich ihrer, weil sie dem Leib eine böse und ungesunde Nahrung, zugleich aber auch zu allerhand üblen Zuständen und Kranckheiten nicht geringen Anlaß geben. Aeusserlich aber die Schnittlein von denen nach der Länge gespaltenen Aepfeln auf die Stirne gebunden, lindern das hitzige Haupt-Wehe, wie sie denn auch auf andere entzündete Glieder des Leibes geleget, die Hitze benehmen. Bey uns blühen sie im Augusto und September, werden aber nicht alle Jahre reif. Wenn sie annoch grün entzwey geschnitten, in gesaltzenem Wasser gesotten, und, wenn solches wieder abgeseihet, in Eßig eingemacht werden, sollen sie viel von ihren bösen Eigenschafften verlieren. Sie mögen so wenig, als die obgedachten Liebes-Aepffel, kaltes und frostiges Wetter leiden, und werden dahero in ihren Geschirren bey Zeiten in das Gewächs-Haus zu andern ihres gleichen gebracht.

Liebstöckel, ist ein Garten-Gewächse, welches einen hohlen, fetten, dicken und Mannshohen Stengel treibet. Seine Blätter sind groß, breit und in viele Theile zerschnitten, eines starcken Geruchs und Geschmacks; auf den Gipffeln der Stengel und Zweige kommen grosse gelb- oder weiß-blühende Dolden, und nach der Blüthe ein gestriemter Saamen, welcher länger und dicker als der Fenchel-Saamen, und eines nicht allzu angenehmen Geruchs ist. Die Wurtzel ist lang, starck, runzelicht, weiß, und an Tugend der Angelicke gleich. Dieses Kraut wächset in Italien, sonderlich aber um Genua, wild, bey uns aber wird es in den Gärten erzeugt, allwo es unter den Winter-Gewächsen seinen Platz hat. Es will einen feuchten und schattigten Ort haben, und wird entweder aus dem Saamen, oder, welches noch besser, durch Zerreissung der Wurtzel fortgepflantzet. Seine Blüthen zeigt es im Junio, der Saame aber wird im August-Monat zeitig. Der Saamen und die Wurtzeln zertheilen, stärcken den Magen und die Mutter, widerstehen dem Gifft, treiben die Monat-Zeit und den Urin, befördern die Dauung, und eröffnen die Verstopffungen. Das Kraut wird viel in Bädern, Wund-Pflastern und Umschlägen gebraucht. In den Apothecken findet man davon ein Wasser, welches wider den Stein, Engbrüstigkeit und Husten sehr dienlich ist, die Mund- und Hals-Geschwüre heilet, und das im Leib geronnene Geblüte zertheilet; den Spiritum, welcher ebenfalls wider die Engbrüstigkeit dienet; das Oel, davon man drey oder vier Tropffen in warmen Wein, wider das Bauch-Grimmen einnimmt; und das Saltz, so ein treffliches Praeservativ wider allerley ansteckende Kranckheiten ist.

Lied-Lohn, suche Gesinde-Lohn.

Liefferung, heisset mit einem Wort alles dasjenige, was denen Hand- und Pferde-Fröhnern, an einigen Orten, dem Herkommen oder darüber aufgerichteten Vergleichs-Recessen gemäß, an sogenannten Fröhner-Broten, Käsen oder andern Speisen und Getränke, ingleichen an Haber und Heu vors Vieh, nach Verrichtung ihrer schuldigen Frohn-Dienste, gereichet wird.

Liefferung, heißt auch in der Wirtschafft diejenige Verrichtung, welche derjenige thut, der allerhand bewegliche Waaren nach einem vorhergehenden allgemeinen oder besondern Accord einem andern, einem Hofe, einer Armee, einer Stadt, einer Gesellschafft ꝛc. zusammenschaffet und bringet

get oder überliefert, da denn dieser ein Lieferant, derjenige aber, der es von der andern Seite in Empfang nimmt, ein Empfänger genennet wird. Beydes sind öffters besondere Chargen bey Höfen und Cammern, und müssen diejenigen, so solche bedienen, nicht nur ihre generalen und specialen Bestallungen und Instructiones, sondern auch die geschlossenen Contracte und die daraus entstehenden Pflichten und Befugnisse gleichsam wie Factors und Bevollmächtigte beständig und præcise vor Augen haben, davon aber nicht ohne ausdrückliche Einwilligung derer Principalen abgehen, richtige Rechnung über Lieferung und Empfang halten, überdem aber sich mit gehörigen Quittungen über das Gelieferte, Empfangene und wiederum an Ort und Stelle gebrachte sorgfältig zu ihrer Sicherheit versehen. Ein Lieferant, z. E. Hof-Cammer-Lieferant so wohl als ein Empfänger muß insonderheit die Güte und Natur derer Dinge, die geliefert werden, wohl verstehen und alle dazu geschickte Umstände wissen, z. E. bey einer Pferde-Lieferung an die Regimenter u. s. f.

Liegende Gründe oder liegende Güter, werden denen Mobilien oder beweglichen Gütern und der fahrenden Haabe entgegen gesetzet, und wird darunter alles dasjenige begriffen, was von seinem Orte entweder nicht kan oder nicht darff verrücket werden. Solches ist entweder stehend, als Häuser, Ställe, Scheunen, Keller und andere Gebäude, oder eigentlich also genannt liegend, als Aecker, Wiesen, Wälder, Teiche, Gärten, Weinberge und dergleichen. Als Immobilia oder liegende Güter, werden auch angesehen so wohl die Forderungen, Renten, Gülten, Zinsen, Gerechtigkeiten, Ansprüche, Erb-Gelder, so auf Immobilien hafften, und noch nicht betaget sind, u. d. gl. als auch die Früchte, Obst und Wein, so nicht vom Halme, Baum oder Stock abgebracht oder abgenommen worden, nicht weniger in einem Brau-Hause das Brau-Geräthe, und in einem Gast-Hofe die Gast-Betten. Eine zahlreiche Bibliothec wird auch hieher gerechnet. Dergleichen Immobilien befreyen in Rechten von Cautionen u. s. f.

Lilac, ist derjenige Baum, so insgemein Spanischer Hollunder, Syringe oder Syrings-Baum genennet, und wegen seiner weissen und blauen Blüthe, in den weissen und blauen Lilac unterschieden wird. Siehe Hollunder.

Lilie oder Lilge, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches um seiner prächtigen und zum Theil sehr angenehm riechenden Blumen willen in den Gärten, als eine besondere Zierde derselben, gehalten wird. Es treibet solches einen runden, geraden und zwey bis drey Fuß hohen Stengel, mit langen, ziemlich breiten, glänzenden, glatten und lind anzugreiffenden Blättern. Die Blumen, welche oben auf dem Stengel erstlich als lange Knöpffe wachsen, und hernachmahls nach einander aufblühen, bestehen in sechs Kelch-förmig zusammen gesetzten, und oben am Rande übergebogenen Blättern, zwischen welchen der Saamen-Stempel, und um denselben einige gelbe Zasern (welche man im Lateinischen Crocos nennet) herum stehen. Der Saamen wächst, wenn die Blume verblühet, in länglichten dreyeckigten Häuptern, welche auch der Länge nach in drey Fächer eingetheilet sind; er wird aber gar selten zur Zeitigung gebracht. Die Wurzel ist eine Zwiebel in der Grösse einer welschen Nuß, oder noch grösser, und von vielen Schuppen in Gestalt eines Hertzens zusammen gesetzt, unten aber mit einigen Zäserlein bewachsen. Der Lilien giebt es vornemlich zweyerley Gattungen, weisse und gelbe. Der weissen sind wieder zweyerley Arten, nemlich einfache gemeine weisse und gefüllte. Die einfache oder gemeine weisse Lilie, welche ihre grünen Blätter nach einander an dem Stengel aufwärts angesetzt, hat eine überaus weisse und zarte Farbe, und von weitem einen sehr angenehmen Geruch, welcher aber, wenn man dessen allzuviel an sich ziehet, Kopff-Schmertzen verursachet. Die gefüllte weisse Lilie hat die Blätter ihrer Blumen oben an dem Stengel, in Gestalt einer Aehre dergestalt dichte beysammen stehen, daß die gantz obersten an der Spitze selten sich vollkommen eröffnen und aufblühen können, sondern gemeiniglich zugeschlossen bleiben müssen. Die gelben Lilien werden wieder eingetheilt in gantz Gold-gelbe; in Gold-gelbe mit Blut-farbnen Strichen und Puncten bezeichnet, in gantz Blutfarbne oder Purpur- und Saffran-Farbene, welche man daher Blut- oder Feuer-Lilien nennet, wie denn auch in einfache und gefüllte. Theils derselben treiben zwischen denen grünen Blättern an dem Stengel kleine runde Knöpfflein hervor, aus welchen, wenn sie in den Grund hinab kommen, lauter Zwiebeln erwachsen. Die gefüllte Feuer-Lilien sind billig mit unter die prächtigsten Gewächse zu zählen, indem eine einige solche Blume aus etlichen zwantzig bis dreyßig Blättern bestehet. Weil, wie obgedacht, der Lilien-Saamen bey uns selten reiff wird, als geschiehet die Fortpflantzung sowohl der weissen als gelben Lilien am sichersten von Zwiebeln, welche vorerwehnter massen schuppigt, und daher von den Zwiebeln anderer Gewächse mercklich unterschieden sind. Aus einer ieden solchen Schuppe, sowohl der Lilien, als aller anderer schuppichten Zwiebel-Gewächse, erwächset eine Zwiebel, durch welche wieder neue Blumen hervor gebracht werden können. Alle obbemeldte Sorten erfordern eine fette Erde, und lieben einen Ort, der etwas mehr schatticht als Sonnen-reich ist, doch wollen sie auch nicht allzu feuchte oder naß stehen, weil sie sonsten gar leichtlich verfaulen. Sie müssen allemahl, nachdem sie drey Jahre in dem Felde gestanden, im Herbst heraus genommen, aber auch, weil sie noch vor dem Winter zu treiben beginnen, gar bald wieder eingesetzet werden, und zwar nicht einzeln, sondern ie-

desmahls dren oder vier Zwiebeln zusammen. Sie dauren gar wohl über Winters im Garten, doch ist die gefüllte weit zärter, und dahero wider die Kälte mit Stroh zu bedecken und zu verwahren. Die Persianische Lilie oder Persianischer Federbusch, ist eine ausbündig schöne Blume, deren länglicht weisser Kiel einen runden starcken fast zwey Ellen hohen und mit vielen gestrickten Blättern rings umher besetzten Stengel treibet. Oben hinaus an und um denselben befinden sich eine Menge Purpur- oder Violet-farbene sechsblätterichter Blumen, die wie Glöcklein an niedergebogenen Stielen unter sich hangen, und eine lange zugespitzte Säule oder Pyramide vorstellen. Die Blumen sind eines widerwärtigen Geruchs. Aus dem Grunde derselben steigen etliche Goldfarbne Zäserlein hervor, welche denen Blumen noch ein schöneres Ansehen geben. Dieses Gewächse will nur mittelmäßige Sonne, und eine Erde, wie die Küchen-Kräuter haben, auch vier oder fünff Finger tieff und eine Spanne weit von einander stehen. Man muß sie, wie die Kaiser-Krone, selten aus der Erde nehmen, wenn aber solches geschiehet, so muß es im September seyn, und der Kiel bald wiederum in die Erde gesetzet, auch zur Winters-Zeit wohl bedecket werden. Schade ists, daß diese ungemein schöne Blume bey uns so schwer zu erhalten ist, weil ihr Kiel von Jahren zu Jahren abnimmt und geringer wird. Es finden sich aber noch drey andere Arten der Lilien, welche keine Zwiebeln haben, sondern mit Wurtzeln versehen sind, und Asphodel-Lilien, auch Tag- oder Schlaff-Lilien genennet werden. Asphodel Lilien, weil ihre grüne Blätter den Asphodel-Blättern gantz ähnlich sehen; Tag-Lilien, weil sie über einen Tag nicht offen bleiben, sondern was des Morgens aufgehet, sich des Abends wieder zuschliesset und verwelcket; Schlaff-Lilien, weil einige glauben, daß der Geruch derselbigen schlaffend machen solle. Die eine Art dieser Lilien ist Schwefel-gelb, und hat einen sehr angenehmen Pflaumen-Geruch; die andere ist gelb-röthlich, und einer abgestorbenen Farbe ähnlich, dabey auch eines widrigen Geruchs; die dritte ist gantz weiß und ziemlich rar. Die gelb-rothe Art vermehret sich unter der Erden von sich selbsten mehr, als es denen Gärtnern lieb ist, und hat man also keine Mühe damit; die Schwefel-gelbe aber, weil sie etwas weicher, gebrauchet mehrere Aufsicht. Sie erfordern beyde einen guten luckern Grund, und wollen nicht gern versetzet werden, auch blühen die Wurtzeln erst im andern Jahr nach ihrer ersten Einsetzung; solchemnach ist es am rathsamsten, daß man alle zwey Jahre die Erde ein wenig hinweg räumet, und den alten Stöcken etwas von den Brut-Wurtzeln mit Vortheil abnimmet, so, daß jene unverrückt stehen bleiben, den Grund aber auflockert und erfrischet, welches ihnen auch, nach bereits erfolgter Verblühung und Abwelckung überaus verträglich ist. Wolte und müste man sie aber ja versetzen, so muß solches bey wachsenden Mond im Herbst geschehen. Bey Abnehmung der jungen Brut-Wurtzeln hat man vornemlich dahin zu sehen, daß man sie nicht zu klein absondere, sondern etliche Hertz-Triebe beysammen lasse, damit sie nicht allzu sehr wuchern und die Blumen-Stengel dadurch aus- und zurücke bleiben. Wer gerne im Herbst oder Winter blühende Lilien haben wolte, nehme die Stengel mit sampt ihren Blumen, ehe sie noch aufgegangen sind, thue sie in ein irdenes Geschirre, oder in eine höltzerne inwendig wohl ausgevichte Röhre, vermache es äusserlich so genau, daß keine Lufft darzu zu kommen vermag, vergrabe es in die Erde, und setze, wenn man es im Herbst oder Winter wieder heraus nimmt, die Stengel mit den Blumen in laulichtes Wasser, so gehen die Blumen auf. Die Wurtzel von der weissen Lilie zeitiget, kühlet, lindert und zertheilet, und wird nur äusserlich wider die schmertzhaffte güldene Ader, Brand-Schaden, Geschwüre und allerley Geschwulsten gebrauchet. Die Blumen lindern, zeitigen, und sind äusserlich vor die Rose, Brand, Wunden und alle Schäden gut zu gebrauchen. Die gelbe Zasern in denen Lilien vertreiben die gelbe Sucht. Aus den Blättern wird ein Wasser gezogen, welches in Mutter-Beschwerden und andern Weiber-Kranckheiten sowohl, als in der Lungensucht, Engbrüstigkeit, und wider die kalte Flüsse des Haupts fürtrefflich gut ist. Die weissen Lilien-Blätter werden in Baum-Oel geweicht, und das bekannte heilsame Lilien Oel davon gemacht, welches die erhärteten Flechs-Adern erweichet, allerley Schmertzen lindert, die Geschwüre zeitiget, die Finnen vertreibet, und den fliessenden Grind heilet, auch nebst der weissen Lilien-Salbe zu verschiedenen andern Zuständen dienlich ist. Die sogenannte Heidnische Lilie ist unter dem Wort Türkischer Bund, und die Wasser-Lilie unter der See-Blume, Schwertel-Lilie aber ihres Orts zu suchen.

Lilium Convallium, siehe Mayen-Blümlein.

Limonade, Limonien-Wasser, ist ein kühlendes Getränckе, welches von Wasser mit Zucker und Citronen- oder Limonien-Safft zubereitet wird. Man machet die Limonaden auf allerhand Art: Denn einige nehmen auf eine Meß-Kanne frischen Brunnen-Wassers, drey oder vier Citronen, schneiden die äusserste gelbe Schale sauber davon herab, werffen solche in das Wasser, decken das Geschirre wohl zu, und lassen es also ein paar Stunden stehen, nachmahls drücken sie den Safft aus den geschälten Citronen vollends hinein, lassen es wieder eine halbe Stunde stehen, denn seihen sie das Wasser acht oder neun mahl durch ein dichtes Tuch, und werffen so viel gestossenen Zucker hinein, als sie vor nöthig erachten, und giessens noch etliche mahl aus einem Gefässe in das andere, lassen es auch wohl noch ein paar mahl durch das Tuch lauffen, damit der Tranck recht lauter werde. Einige hängen auch gleich an-

sattes etwas zerknirschten Coriander, und gestossenen Zimmet in ein Säcklein gebunden hinein, und lassen es also einen halben Tag stehen. Manche nehmen auch noch zwey oder drey Gran Bisam darzu, reiben solchen mit sechs oder sieben mahl so viel Zucker auf einem Reibstein so lange unter einander ab, bis man keinen Bisam mehr siehet, und thun es hernach unter die Limonade, welche sie hierauf noch etliche mahl abgiessen. Andere, so sich weniger Mühe geben, schneiden die Citronen, deren sie zwey bis drey, nebst vier Loth Zucker auf eine Kanne Brunnen-Wasser nehmen, Scheibenweise, werffen beydes zusammen in das Wasser, lassen den dritten Theil daran einkochen, und seigen es endlich, wenn es kalt worden, gewöhnlicher massen durch. Die Limonade ist ein liebliches Getränckе; weil sie aber nicht lange dauret, als muß man sie allezeit um den andern oder dritten Tag frisch bereiten.

Limonie, ist die Frucht des Limonien-Baums, welche von der Citrone nur darinnen unterschieden ist, daß sie eine glättere und dünnere Schale, auch weniger Fleisch, hingegen aber desto mehr Marck und Safft hat, auch säurer und länglicher, auch am Geruche lieblicher ist, als die Citrone. Die Farbe dieser Frucht ist weißgelb, und in dem Marck befinden sich einige bittere Kerne, welche, so sie recht zeitig, zur Ziehung junger Limonien-Bäume mit Nutzen gebraucht werden können. Vor alten Zeiten müssen die Limonien allerdings unbekannt gewesen seyn, weilen das Wort Malum Limonium bey keinem alten Scribenten angetroffen oder gefunden wird, also daß es scheinet, sie müssen die Limonien und Citronen vor ein Geschlecht gehalten haben; nicht anders, als wie heut zu Tag unter dem Wort Limonien von dem gemeinen Mann die eingesaltzene Frucht von Citronen und Limonien, wie sie die Italiäner bey uns verkauffen, verstanden wird, dahingegen derselbe ohne Unterschied Citronen nennet, was von beyderley Arten frisch und grün zu uns kommt. Der Limonien giebt es vielerley Arten, und sind die heutiges Tages bekanntesten, die ordinaire Limonie, die Limonie der Madonna Laura, mit einer spitzigen Birn, die Calabrische Limonie, die Limonie ohne Kern, die Limonie von St. Martha, die mittelmäßige Limonie, die länglichte Limonie von Galte, die platte Limonie, die Limonie von Agrodolce, die Limonie, welche einen Pfeffer-Geruch hat, von Aqua viva, die Limonie von Pomeranzen-Schalen, die abgesetzte durchsichtige, die Limonie von St. Remo, die Limonie aus dem Paradies, die Limonie von Lissabona, die Limonie von St. Dominico, die Limonie Cedrangolo, die Limonie Cedrangolo von Bandino, die Limonie ohne ihres gleichen, die Bartadoro, die Limonie von Rio, die Limonie Cedrato, die rothe Cedrato, die Cedrato mit erhabener Schale, die flachlichte Limoncello, die lange Limoncello, die runde Limoncello ꝛc. Sie wird in der Küche gleich der Citrone, vielfältig gebraucht, und an Fleisch, Fische, Pasteten und andere Speisen gethan, der Safft auf allerley Gebratens gedruckt, giebt denselben einen angenehmen Geschmack; die Blüthen streuet man über den Salat; von der Schale und dem Marck werden die Limonaden zugerichtet. Daß die frischen Limonien lang bleiben, und an stat der sauren Limonien gebraucht werden mögen, wird damit folgender Gestalt verfahren: Man nimmt eine grobe Nadel oder kleinen Pfriemen, bestieht die Limonien über und über gar wohl, und giesset zehen Tage nach einander täglich frisches Wasser darüber, hernach brüht man sie in Wasser, daß sie ein wenig weich werden, und legt sie aus dem Sud so gleich in frisches Wasser, nimmt sie wieder heraus, trocknet sie und legt sie in einen Topff oder weites Glas, giesset halb Essig und halb Saltz-Wasser daran, so sind sie fertig. Die Limonien werden auch auf nachstehende Art mit Zucker eingemacht: Man nimmt schöne frische Limonien, die nicht gar hart an der Schale sind, und schneidet sie fein nach der Länge, Spaltenweise, wie man die Melonen schneidet, doch nur allein durch die gelbe Schale, damit weder das weisse Fleisch, noch das darunter befindliche Marck verlehret werde, sondern die Schale gleichwohl rings um an den Limonien bleibe; hierauf weicht man sie acht oder neun Tage in frisches Wasser, giebt ihnen aber alle Tage ein frisches, hernach lässet man sie in Wasser einen guten starcken Sud thun, nimmt sie, wenn sie wohl gesotten seyn, wieder heraus, legt sie auf ein saubers Tuch oder Sieb, läutert hiernächst, gebräuchlicher massen, den benöthigten Zucker, dessen man allezeit auf drey Limonien ein Pfund haben solle, siedet den Zucker gar dünn, wie Wasser, legt die Limonien darein, und lässet sie mit aufsieden, thut hernach die Limonien heraus in ein sauber Glas oder Topff, lässet den Julep kalt werden, und giesset ihn darauf; über den andern oder dritten Tag siedet man den Julep wieder, und das thut man zu unterschiedlichen mahlen, bis er die rechte Dicke bekommt, daß man ihn nicht mehr sieden, sondern darüber stehen lassen darff. Die Limonien-Schalen macht man also ein: Man nimmt schöne glatte Limonien, die keine Mahle haben, schneidet sie halb von einander, nimmt das Safftige heraus, doch daß man die Schalen nicht zerreisse, siedet diese hernach in Wasser so lang, bis das Weisse inwendig weich worden, so lässet es sich mit einem Löffel sauber heraus nehmen oder schaben, daß die gelbe Schale schön durchsichtig ist, hernach läutert man feinen Zucker, lässet denselben Honigdicke sieden, und giesset ihn warm, aber nicht zu heiß, darüber, daß er darüber weggehe; wenn er wässerig wird, muß man ihn wieder sieden, es darff aber über zweymahl nicht geschehen, so muß man ihn auch nicht zu starck sieden, weil sie sich gerne candiren; wenn man will, mag man die Schalen auch länglicht schneiden, und dieselben also einmachen. Will man trocken eingemachte Limonien haben, schneidet man in jegliche, wenn sie noch frisch, nach der

Länge ein Ritzgen hinein, und wirfft sie in frisches Wasser, lässet sie nachgehends in einem Kessel mit Wasser so lange sieden, bis sie etwas weich worden. Wenn sie sich mit einer Steck-Nadel weich stechen lassen, nimmt man sie heraus, leget sie in frisches Wasser, lässet sie drey oder vier Tage darinnen liegen, und giebt ihnen alle Tage dreymahl frisch Wasser. Nach diesem sucht man durch den geschnittenen Spalt das Marck samt den Kernen heraus zu bringen, daß die Frucht in ihrer Form bleibe, oder man zerschneidet sie in halbe oder vier Theile, und wirfft sie wieder in frisches Wasser, darinnen sie noch einen Tag oder Nacht liegen bleiben können. Hernach thut man so viel Zucker in einen Kessel, als man, die Limonien darinnen sieden zu können, von nöthen hat, giesset etwas Wasser darauf, daß es zerschmelze, setzet ihn hernach aufs Feuer, und lässet ihn eine Viertel-Stunde sieden, schäumet ihn fein rein, nimmt sodenn den Kessel vom Feuer, leget die Limonien, von welchen man vorhero das Wasser rein abtrieffen lassen muß, in den Zucker, hierauf lässet man es zusammen eine Viertel-Stunde sieden, nimmt den Kessel wieder vom Feuer, und lässet ihn eine Stunde oder anderthalbe stehen, tauchet aber indessen die Limonien immer unter, darnach setzet man sie wieder aufs Feuer, und lässet sie, wenn sie eine Viertel-Stunde lang gesotten, wieder so lange stehen, wie schon gemeldet. Wie sie nun also fünf oder sechs mahl ab- und übergesetzet worden, so nimmt man auf die letzte die Limonien, wenn sie ein wenig verkühlet, heraus, und leget sie auf ein mit ein wenig Stroh überbreitetes Gegitter, damit sie auf solchem allmählig treuge werden. Den Limonien-Safft zu machen, schneide man die gelbe Schalen von denen Limonien fein dünne und Stück-weise herab, thue dieselbe in ein Glas, und setze sie in den Keller, drucke hernach den Safft auch in ein Glas, so viel möglich, als aus dem Marck zu bringen, setze es also verdeckt an einen Ort, laß es drey Tage stehen, damit er sich setze, hernach seihe und giesse man ihn etliche mahl durch einen wollenen Sack, daß er fein klar werde, alsdenn giesse man ihn in das andere Glas über die Schalen, lasse es also einen oder zwey Tage beysammen stehen, seige den Safft wieder durch ein Tüchlein, drucke die Schalen aus, und lasse sodenn den Safft noch etliche mahl durch einen wollenen Sack lauffen, damit er, so viel möglich, lauter werde. Zu einem Pfunde dieses Saffts nun nehme man anderthalb Pfund gestossenen schönen Zucker, giesse den Safft über den Zucker in einen irdenen Tiegel, setze es auf eine Kohl-Pfanne, und lasse es also stehen, bis der Zucker ganz zergangen ist, doch daß es nicht siede, rühre es auch zu Zeiten mit einem hölzernen Löffel auf, (denn man darff weder mit Silber noch mit einem andern Metall hinein greiffen) hebe alsdenn den Safft herab, und seige ihn, wenn er kalt worden, durch ein dickes Tüchlein in ein Glas, welches man wohl zubinden und behörig verwahren muß. Man versetzt diesen Safft auch zuweilen mit Bisam oder Ambra, und stellet ihn in kleinen Fläschlein an die Sonne. Ohne Feuer den Limonien-Safft zu machen, pflegt man auf ein Pfund Limonien-Safft zwey Pfund Zucker zu nehmen, und solches zusammen in einem Glas an die heisse Sonne zu stellen. Dieser also an der Sonnen oder am Feuer bereitete Safft dienet, in Fiebern den Durst und Hitze zu stillen und zu dämpffen; dahingegen der rohe Safft aus den sauren Limonien, wenn er häuffig und unvermischt genossen wird, dem Magen sehr schädlich ist, weil er eine solche Schärffe bey sich hat, daß er Perlen, Edelgesteine und dergleichen aufzulösen vermag. Der aus unzeitigen Limonien gepreßte Safft, auf drey Loth mit Malvasier getruncken, treibet den Nieren-Stein gewaltig aus, und tödtet die Bauch-Würme. Aeusserlich gebraucht man ihn wider die Krätze und Wartzen, machet auch die Hände zart und weiß, wenn man ihn mit ein wenig Saltz vermischt, und sich damit wäschet; doch muß man die Hände von sich selbsten trocken werden lassen. Die Limonien-Schalen, nachdem der Safft ausgedruckt ist, wenn sie auch schon faul sind, so sie mit Kessel-Rus vermischt, und also das schwartze Leder oder Schuhe damit gerieben werden, geben einen überaus schönen Glantz, als ob sie neu wären. Limonien- und Pomerantzen-Schalen eine Hand voll mit zwey Loth Würtz-Nägelein und Zimmet in stinckenden Wein gehänget, und denselben vier Wochen ruhen lassen, machet solchen wieder gut. Der Rauch von dürren Limonien-Schalen vertreibet allen andern bosen Geruch, ingleichen auch, wie man sagt, die Schlangen; mit dem Safft kan man Dinten-Flecken aus leinenem Zeuge bringen. Die gar kleinen Limonien, wenn sie nur wie eine Olive, oder noch kleiner sind, die ohnedis abfallen, kan man in Essig und Saltz einmachen. Man macht auch von Limonien-Scheiben, nachdem die Aepffel geschälet, einen eilfertigen Salat, wenn man Zucker darauf streuet. Uber dem aber kan man mit Hülffe dieses Saftes aus Sellerie-Wurtzeln, wenn dieselbe in dünne Scheiben geschnitten, und mit Zucker wohl über- und durchstreuet, eine Weile gelegen haben, dergleichen verfertigen, indem man Limonien-Safft darüber drücket, und wieder eine Weile stehen lässet. Die Limonien kan man übrigens in frischen Zimmern in Sand, Kleyen oder Hirsen lange gut erhalten.

Limonien-Baum, der Baum, auf welchem die nächst vorher beschriebene Früchte, nemlich die Limonien, wachsen. Er ist in der Grösse eines Citronen-Baums, deme er auch sonsten in vielen Stücken gleich kommt, denn seine Aeste und Zweige sind schlanck, und mit einer grünen Rinde bedeckt, daran hin und her Stacheln oder

Dornen sitzen. Seine Blätter aber, welche er Sommer und Winter behält, haben eine angenehme grüne Farbe, sind dichte, glänzend, und am Rande herum glatt, dahingegen die Citronen=Blätter daselbst subtil zerkerbt sind. Seine Blüthe ist von fünff gantz weissen Blätlein zusammen gesetzt, welche einen unangenehmen Geruch von sich geben, wenn solche abfallen, folget sodenn die obgedachte Frucht. Die Limonien = Bäume erfordern ein mittelmäßiges, nicht zu starckes und nicht zu leichtes, nicht zu fettes und zu mageres, mit verfaultem Mist, Sägespänen, Holtz = und Weiden = Erde, Wein = Trestern, Asche von Pappeln, Kürbsen, Wein = Holtz und dergleichen vermischtes Erdreich, welches wohl ausgesiebt, und im Frühling in die Gefässe gefüllet werden muß. Sie werden auf mancherley Art fortgepflantzt: Denn man ziehet sie von dem Saamen oder Kernen, und diese sind viel beständiger, als die man aus Italien oder andern ausländischen Orten zu uns bringt, weil sie des Erdreichs schon gewohnt. Die Kerne, welche aus wohlzeitigen Früchten genommen werden müssen, steckt man um die Helffte des Februarii in einen mit obbesagter luckerer und durchgesiebter Erde angefüllten Kasten, zwey Zoll tieff, und etwan drey bis vier Zoll weit von einander, begiesset sie fleißig mit laulichem oder Sommer = warmen Wasser, und lässet sie so lange in dem Gewächs = Hause, oder demjenigen Orte, wo die ausländischen Gewächse im Winter verwahret werden, stehen, bis im halben April oder May, wenn andere dieser Arten Bäume wieder in den Garten gebracht werden. Alsdenn setzet man sie an einen nicht allzu sehr von der Sonnen beschienenen Ort, damit die erst aufgegangenen jungen Bäumlein nicht so sehr von der Sonnen = Hitze verletzet werden, verwahret sie vor denen kalten Nord = und Ost = Winden, und begiesset sie bey trockenem Wetter fleißig. Wenn sie drey Jahr alt, mag man sie im Frühling ausnehmen, und nachdem sie an der Wurtzel gereiniget, wieder in gleich gut zugerichtetes Erdreich versetzen, wenn es nöthig, mit Sommer = warmen Wasser begiessen, im Winter aber derselben mit Begiessen so viel möglich schonen, wenigstens wo es die Nothdurfft erforderte, nicht den Stamm, sondern nur die Erde mit laulichtem Wasser etwas benetzen. Sie wollen auch sorgfältig gezogen seyn, daß die Stämme fein gerade und glatt werden, welche man, wenn sie so dick als ein kleiner Finger worden, zu veredlen pflegt. Durch Einlegen oder Anhängung eines Spalt = Topffs kan man dergleichen Bäume ziehen, wenn man ein junges jähriges und fein glattes Zweiglein von einem fruchtbaren Limonien = Baume drey Zoll lang mit einem Oculier = Messer, im Wachsen des Mondes, ohngefehr im Majo oder zu Anfang des Junii, rings umher aufritzet, doch, daß das Holtz und der Safft nicht beschädiget werde), solche Wunde hernach mit einer von Wallwurtz = Safft, ein wenig Honig und Kreide verfertigten Salbe, so weit es aufgeritzet, über und über bestreichet, hernach den Zweig in einen mit vorgemeldter Erde gefüllten Spalt = Topff schläget, fleißig begiesset, und den Baum mit dem Anhänger, etwan vierzehen Tage lang, völlig aus der Sonne stellet, daß der Zweig darinnen einige Wurtzeln schlagen, und im folgenden Jahr abgeschnitten werden konnte. Oder: Man schneidet an einem Limonien = Baum von guter Art die Rinde von einem jungen Zweiglein, ohngefehr eines gantzen Gliedes lang, rings umher, ohne Verührung des Stammes und Astes, subtil ab, bestreichet solche Wunde mit Spieck = Oel, und umwindet es, so weit die Schale abgelöset ist, mit frischem Schweins = Leder, ziehet es sodenn durch einen Spalt Topff, der mit mehrgedachter Erde fein dichte ausgefüllet seyn will, und beleget es der Sonnen = Hitze halber mit feuchtem Moos, begiesset es fleißig, und setzet es ebenfalls an einen nicht gar zu heissen Ort, bis es, wenn es beklieben, zu seiner Zeit abgenommen, und in ein ander Geschirr verpflantzet werden kan. Es lassen sich auch diese Art Bäume durchs Absaugen und Oculiren erziehen, als wodurch insonderheit die wilden Stämme verbessert werden, und pfleget man insgemein die Limonien auf Citronen = und welches noch besser, auf die Adams = Aepffel = und Pomerantzen = Stämme zu setzen, weil sie auf solche Weise leichter bekommen, besser tragen, und der Kälte füglicher widerstehen. Man hat es auch so weit gebracht, daß von einzelnen Blättern gantze Bäume erwachsen. Der Proceß ist dieser: Man richtet ein Geschirre mit der besten, durch ein enges Sieb gereiterten Erde zu, und steckt in solchem Geschirr umher Limonien = Blätter mit ihren Stielen, so tieff in die Erde, daß das dritte Theil derselben mit Erde bedeckt sey. Uber dieses Geschirr wird ein Töpflein, mit einem gar kleinen, subtilen Löchlein am Boden, gehängt, und mit Wasser gefüllt, also, daß der andere und folgende Tropf nicht eher herab falle, bis der vorher gefallene recht eingesuncken. Wobey allezeit der Ort, der durch das Tropfflen ausgehölet worden, mit frischer Erde wieder angefüllet werden muß. Die aus der Fremde zu uns gebrachte Limonien = Bäume, wenn sie aus den Kisten genommen, oben gantz abgestutzt, und die Wurtzeln wohl gereiniget, müssen sogleich in Gefässe, mit guter Erde angefüllet, gesetzt, an einen lufftigen, doch Schattenreichen Ort gestellet, und fleißig begossen werden. Diejenigen Limonien = Bäume, die starck getrieben, (denn bey denen, die solches nicht gethan, lässet man es unterwegen), muß man im Majo beschneiden, die zu weit vorragenden Aeste oder Zweige abstutzen, zugleich den Baum, wo er dick, vorsichtig ausschneiden, die Dornen abkneipen, was daran verbrochen oder verdorret, mit dem Messer oder der Säge abnehmen, und die Wunden mit Baum = Wachs wohl verstreichen. Die

Wurtzeln

Wurtzeln dieser Bäume, sollen alle drey Jahr gereiniget und erfrischet, zu dem Ende der Baum mit samt der Erden ausgehoben, et was von dem Erdreich rund um her weggethan, die Wurtzeln, wo sie zu lang, und bis an das Gefäß reichen, beschnitten, und also der Baum in ein frisches Erdreich wieder eingesetzet werden. Die Erde in dem Gefässe soll man lucker halten, und demnach, so bald im Frühling, wenn sie an die freye Lufft gebracht werden, um den Stamm umgraben, auch damit den Sommer durch monatlich fortfahren, damit von dem Erdreich die Wässerung besser durchgelassen, und die Wurtzel nicht beschweret werde. Wenn das Laub sich zu krümmen beginnet, und welck wird, ist es eine Anzeige, daß sie begossen seyn wollen, welches mit laulichtem Wasser, ohne Berührung des Stammes, geschehen soll. Im Herbst, so bald man sich der Nacht-Fröste zu besorgen hat, muß man die Limonien-Bäume, nebst denen andern ausländischen Bäumen und Schirm-Gewächsen fein trocken in das Gewächs-Haus bringen, und dahero die Bäume mit ihren Gefässen acht Tage zuvor, ehe sie dahin kommen, auf die Seite legen, damit der Regen das Erdreich nicht treffe, oder, so es bereits geschehen, die überflüßige Feuchtigkeit heraus lauffen könne. Das Begiessen soll im Winter gar sparsam geschehen, und nur zur höchsten Noth, so soll man auch eher nicht im Gewächs-Hause einheitzen, bis ein zu diesen Bäumlein gestelltes Gefässe mit Wasser zu frieren beginnet; Man muß aber mit dem Einheitzen gar vorsichtig umgehen, damit ihnen durch überflüßige Hitze, welche sie so wenig, als Frost und grosse Kälte ertragen können, kein Schaden geschehe. Wenn es nur so warm, daß sie nicht erfrieren, so ists schon genug. Wenn aber im Winter warmes Thau-Wetter ist, so muß man die Thüren und Fenster öffnen, und ihnen frische Lufft zugehen lassen, weil sie solche gerne leiden mögen.

Limonien-Safft, siehe Limonie.

Lincker Flügel, suche Flügel.

Linde, ist ein großwachsender, breitästiger, und einen starcken und dicken Schatten machender Baum, welcher wegen seiner guten Eigenschafften vor einen der nutzbarsten geachtet wird. Er ist sowohl in dem Busch- oder Laub-Holtz, als auch im schwartzen oder Tangel-Holtze zu finden, wiewohl er wegen seiner unglaublichen starcken Wurtzel, die er in der Erden weit um sich schläget, und dadurch das Holtz um sich herum vertilget, solches auch durch seine weit ausgebreiteten Aeste erstücket, nicht wohl mit Nutzen auf denen Schlägen oder Gehauen, unter andern Laß-Reissern zu dulten, sondern besser allein ausser dem Holtze stehet, oder mit andern seines gleichen einen besondern Wald formiret, oder auch zu Busch- oder Unter-Holtze gezogen wird, als worzu die Linde, wegen ihres mastigen und geschwinden Wachses, vor viel andern Bäumen sehr dienlich ist. Der Stamm dieses Baumes gelanget zu einer solchen Stärke, dergleichen kaum an einem andern Baume zu finden ist. Unter der äussern harten und schwärtzlichen Rinde hat er ein zähes Bast, welches man vor alters, an stat des Papiers, darauf zu schreiben, gebrauchet, heut zu Tage aber Decken oder Matten, die Kauffmanns-Waaren darein zu packen, Seile, Bast-Bänder und andere Sachen daraus verfertiget, wiewohl auch mancher guter Stamm dadurch verderbet wird. Die Aeste können durch menschlichen Fleiß dergestalt ordentlich und zierlich gezogen werden, daß, wenn sie zu ihrer behörigen Stärcke und Weite gelangt, man gantze Säle von Holtz darauf bauen kan, untenher aber etliche hundert Menschen Schatten haben mögen. Seine Blätter sind breit-rundlich, vornen auf eine Spitze auslauffend, und am Rand herum scharff gekerbt, haben eine schöne grüne Farbe, und geben einen lichten und angenehmen Schatten. Die Blüthe ist erstlich grün und mit Flügeln bedecket, wenn sie aber aufgeblühet, ist sie gelblicht, und bestehet aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, eines angenehmen Geruchs, wodurch die Lufft weit und breit um dergleichen Bäume erfüllet, und die Bienen, die ihren Honig davon bereiten, angelocket werden. Auf die Blüthe folget eine runde Frucht, in der Grösse und Gestalt eines kleinen Kirsch-Kerns, daran iedoch die Schale mürber und leichter zu zerbeissen, auch der inliegende Kern eines süssern Geschmacks ist. Diese Kerne sind der Saamen, wodurch die Fortpflantzung und Vermehrung der Linden geschieht; sie werden im Augusto und September zeitig, welches man erkennen kan, wenn die Knöpfflein oder Hülslein aufbersten. Das Holtz, so von den Würmern nicht leicht angegriffen wird, ist schön weiß, weich und zähe, und wird dahero zu allerley Hausrath, sonderlich von denen Bildhauern, Drechslern und Tischern, zu ihrer Arbeit vielfältig gebrauchet; es giebt auch ein treffliches Brenn-Holtz, sowohl zu Scheiten zu schlagen, als auch zu Reißig, nur daß seine Kohlen nicht lange nachhalten. Im Wetter hat es fast die Eigenschafft als das Weidene, und ie mehr man den Stamm köpffet, ie mehr treibet er in das Holtz oder in die Aeste, dahero dieser Baum sich vor andern wohl zu Marck- oder Mahl-Bäumen schickt, weil er wegen seiner starcken Wurtzel nicht allein in Winden und Wettern sehr dauerhafftig, sondern auch vor der Fäulniß ziemlich sicher ist. Wegen seines schönen und schattichten Laubes, und wohlriechenden Blüthe, ist er zu Anlegung der Alleen und Spatzier-Gänge, und in andern Lust-Orten wohl zu gebrauchen, insonderheit sind die hier und dar damit besetzte Strassen und gemeine Wege, eine treffliche Zierde, einer auch bisweilen nicht allzu angenehmen Gegend. Die Linde soll, wie einige wollen, zweyerley, nemlich männlichen und weiblichen Geschlechts seyn. Das Männlein soll ein härteres, knerrichters, gröberes

beres und rothgelbliches Holtz, und eine spröde Rinde, die sich nicht wohl biegen lässet, sondern springet, haben, und weder Blüthen noch Früchte oder Saamen bringen, dahingegen das Weiblein, als unsere obbeschriebene Linde, nicht nur beydes träget, sondern auch an Holtze und Bast weicher und gelinder ist. Wiewohl dieser Unterschied von andern nicht zugestanden, sondern solche Veränderung nur der unterschiedlichen Eigenschafft und Beschaffenheit des Erdbodens, darinnen sie stehen, zugeschrieben wird. Und überhaupt ist diese Unterscheidung, so die Alten bey vielen andern Bäumen angenommen, die Hauswirte aber noch im Gebrauch haben, nur auf eine geringe Aehnlichkeit mit dem Geschlechts-Unterschiede der Thiere gegründet, sonst aber in der Natur ohne Grund. Wo die Fortpflantzung eines Geschöpffes nicht durch die Vermischung männlicher und weiblicher verschiedener Zeugungs- und Geburts-Glieder geschicht, da kan man nicht eigentlich ein männliches und weibliches Geschlecht annehmen. Allein weil man unter denen Thieren bey dem weiblichen insgemein eine zärtlichere und weichlichere Natur antrifft, dieses auch die Früchte trägt, das männliche Geschlecht aber stärcker, rauher und robuster ist, und zwar Früchte zeuget, aber nicht träget: so hat man nach diesem Unterschied die Bäume auch, wo solches in einer Art angetroffen wird, in Männlein und Weiblein getheilet. Und so verhält sichs auch bey denen Linden. Unsere gemeine Blüth- und Saamen-tragende Linde führet bey einigen den Nahmen Gras-Linde, zum Unterscheid der sogenannten Stein-Linde, welche kleinere, dunckelgrünere und festere Blätter hat, als jene, und in Italien und Franckreich, da sie wächset, und fast stets grünet, zu Anlegung der Hecken und Zäune gebraucht wird. Unsere Linde will einen etwas feuchten guten Boden haben, wiewohl sie auch auf schlechterem Grunde, in hohen Wäldern und unter dem schwartzen Holtze gefunden wird. Die Fortpflantzung dieses Baumes geschiehet entweder obgedachter massen durch den Saamen, welcher alsobald, nachdem er reiff und eingesammlet worden, frisch gesäet werden muß, damit er die Herbst- und Winter-Feuchte erlange, und desto eher aufgehe: Denn wo er unter und zwischen andere Bäume fället, wodurch ihme die Feuchtigkeit und Witterung entzogen und benommen wird, oder auch, wenn dürre Jahres-Zeiten eintreten, so gehet er nicht auf, sondern er lieget entweder und verbuttet in sich selbsten, oder wird von Ameisen, Schnecken und anderm Gewürme, ingleichen von Mäusen und dergleichen Ungeziefer gefressen und beschädiget. Um dieser Ursache willen, und weil es auch sonsten mit dem Saamen langsam hergehet, ist die Vermehrung durch die Schößlinge gemeiner und beliebter. Theils stecken sie auch, wie die Saz-Weiden, alleine sie wollen auf diese Art wohl gepfleget seyn, und gute Witterung haben, sonst verderben sie und gehen aus. Bey dem Verpflantzen dieses Baums schneidet man gerne den Wipffel ab, so bekömmt er desto eher, und kan nicht so leicht von Schnee und Wind gedrücket werden. Aus alten Linden wächset die bekannte Linden-Mistel, mit knotichten Stengeln, länglichen bleichgrünen dicken Blättern und weissen Beerlein, aus welchen der Vogel-Leim bereitet wird. Dieses Gewächse ist ein gutes Mittel wider die fallende Sucht, und wenn die Beerlein mit Eßig gesotten eingenommen werden, stillen sie allerhand Blut-Flüsse, gepülvert aber dienen sie wider die rothe und weisse Ruhr. Der an den Linden wachsende Schwamm bewahret das Vieh für anfallenden Kranckheiten, wenn man ihn in das Wasser leget, daraus solches getränckt wird. Die Linden-Blätter zerknirscht und aufgelegt, sind gut wider den Kraupff und die geschwollene Füsse. Aus der Blüthe wird ein Wasser gezogen, welches eine gute Haupt-Stärckung ist, das Hertzklopffen stillet, und wider Ohnmachten, Schwindel, Schlag, fallende Sucht, Stein, Bauchgrimmen und geronnenes Geblüte im Leibe dienlich ist; äusserlich aber die Flecken des Angesichts vertreibet, und die Schmertzen der Augen stillet. Die von der Linden-Blüthe bereitete Latwerge ist ein treffliches Mittel wider die Haupt-Flüsse und fallende Sucht, als welches auch der Spiritus aus der Linden-Blüthe verrichtet, welcher zugleich das Haupt und das Gedächtniß stärcket, den Schwindel vertreibet und dem Schlag wehret. Die Knospen und Blätter, ingleichen auch die mittlere Rinde in Wein gesotten und getruncken, ist gut wider das Bauchgrimmen, befördert den Harn, und treibet den Stein und monatliche Zeit. Die innere Rinde in kleine Stücke zerschnitten, und eine Zeit lang ins Wasser geleget, giebt einen zähen Schleim von sich, welcher auf ein Tüchlein gestrichen und übergelegt, den Brand gewaltig kühlet und löschet, auch die Podagrischen Schmertzen lindert. Wenn man die Linde im Frühling anbohret, wie man mit denen Bircken sonst zu thun pfleget, läufft ein Safft heraus, welcher den Stein treibet, das Geblüte reiniget, und täglich dreymahl, nemlich des Morgens früh, zu Mittage und Abends, zu drey bis vier Untzen eingenommen, ein bewährtes Mittel wider die fallende Sucht ist. Der Safft kan entweder alleine oder mit Linden-Blüthe vermischt, an der Sonne destilliret werden. Die lindenen Kohlen annoch glühend mit Eßig ablöscht, und mit zerstossenen Krebs-Augen eingenommen, zertheilen das von einem harten Fall im Leibe geronnene Geblüte, und stillen das Blut-Speyen. Wenn man im Frühling, da die Linden treiben, Aeste davon abhauet, solche schälet, und die Schalen vier Wochen lang im Wasser liegen lässet, so gewinnet man das obgedachte Linden-Bast.

Linden-Honig, siehe Honig.

Linse,

Linse, ist eine bekannte Hülsen Frucht, deren man zweyerley Gattungen hat, kleine und grosse. Die kleine, gemeine oder Feld-Linse, treibet schwache, ohngefehr einer halben bis drey Viertel Ellen lange Stengel, welche zur Erde sincken, wo sie nicht von einigen in der Nähe stehenden Pflantzen unterstützet werden. Ihre Blätter sind länglich, denen Wicken-Blättern gleich, ausser daß sie kleiner, und ihrer mehr an einem Stiele stehen. Die Blüthen sind weißlicht, nach welchen kleine kurtze Schoten folgen, in deren jeder zwey oder drey kleine runde platte, in der Mitte etwas erhabene, und am Rande dünne Saam-Körner liegen, die hart, glatt, und einer weiß-gelb- oder röthlichen Farbe sind. Diese Linsen werden in Sommer-Aecker, die etwan vor dem Jahr gedünget worden, oder auch in drey-jährigen Mist gesäet; der Acker darzu wird gemeiniglich ausser den Stoppeln nur auf eine Art, wie zum Haber oder Erbsen, im Merz etwan auf Marid Verkündigung, oder auch zu Anfang des Aprils geackert, und denn im nächsten Vollmonden, wie die Erbsen, doch gar dünne gesäet. Sie wollen einen wohl zugerichteten Acker haben, und so bald sie eingesäet sind, behörig untergeeget seyn. Wenn sie endlich im August reiff, werden sie wie die Erbsen abgehauen, und nachdem sie zween oder drey Tage auf dem Acker gelegen, in Stroh-Seile gebunden, fein trocken eingeführet, und in der Scheune oben über der Tenne, auf die sogenannte Empor-Scheune geleget. Ihren Ausdrusch belangend, werden sie nur, wie die Erbsen, gleich aufgebreitet, und so ein Stroh nach dem andern abgedroschen; darnach schüttet man das abgedroschene Stroh aus, und bindets in Stroh-Seile, welches denen Lämmern und abgesetzten Kälbern gegeben wird, doch ist es vor die Lämmer am bequemsten. Die Körner werden gewurfft und zusammen aufbehalten; das Abrührig oder Abrechling wird unter die Spreu gethan, und denen Stuten das Futter mit angemacht. Die grossen Welschen oder Garten-Linsen sind in allen Stücken schöner und grösser, blühen weiß und bringen Saam-Körner, welche zwey oder drey mahl so groß sind als die gemeinen Linsen. Man säet sie ebenfalls im Frühling in ein wohl zugerichtetes Garten-Land, und sollen sie besser und grösser gerathen, wenn der Saame vorhero in Mist-Wasser gequellt worden. Die Linsen sind in einer Haushaltung eine nützliche Frucht, und für das Gesinde, welches selten mit niedlichen Bißlein kan gesättiget werden, eine ersprießliche Speise, die durch die Arbeit zu einer leichten Verdauung zu bringen sind, wenn sie anderst mäßig und mit Eßig gemacht, genossen werden: Denn insgemein rechnet man sie unter die ungesunden und unverdaulichen Speisen, welche vor zarte Leute nicht dienen, sondern nur zur Veränderung der Abwechselung, und zwar selten ihnen zu vergönnen seyn, absonderlich wenn sie sauer mit Zwiebeln, mit brauner Butter, mit Bratwürsten, mit Cotelets, mit gebratener Kalbs-Leber, oder mit gebackenen Eyern, Ochsen-Augen genannt, zugerichtet werden. Bey diesen allen müssen dieselben zuvörderst reine gelesen und erst in Wasser fast weich gekochet, dieses hernach aber mit Eßig vermehret werden, worauf man sie mit solcher Brühe ganz kurtz einsieden lässet. In Erwählung derselben, siehet man darauf, daß sie jung und nicht so harte seyn, ingleichen schöne licht und hell von Farbe, und ja nicht so röthlicht, welches ein Merckmahl, daß sie alt und folglich desto unverdaulicher sind. Wenn man sie gar zu offt in der Speise genieſſet, sollen sie nicht allein dem Gesichte schaden, den Magen beschweren und die Gedärme aufblähen, sondern auch melancholisches Geblüte, und die daraus entspringenden Kranckheiten verursachen. Die erste Brühe, welche man, bey Kochung der Linsen, von denenselben abgiesset, wird denen Kindern eingegeben, ihnen die Bauch-Würme abzutreiben; das Gesichte damit gewaschen, soll die Sommer-Sprossen vertreiben, welches auch das aus denen Linsen gezogene Wasser verrichtet. Aus dem Linsen-Mehl wird mit Wasser und Eßig ein Brey gekocht, welcher Pflasterweise auf ein Tuch gestrichen und übergeleget, Seiten-Wehe und Milz-Stechen vertreibet, und die geschwollene Mandeln heilet.

Linsen-Baum, ist ein kleiner Baum oder Staude, so sechs bis acht Fuß hoch wächset, und im Garten unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Der Stamm ist nicht sehr dick, iedoch mit vielen schwartzen Aesten besetzet; die Blätter sind den Senes- oder Senet-Blättern ziemlich gleich, nur daß sie vornen nicht spitzig, sondern rundlicht seyn, dahero dieses Gewächse von denen Gärtnern insgemein Senet-Baum genennet wird. Die Blüthe, welche gelb ist, und wie die Genister- oder Ginst-Blume aussiehet, kommt im May herfür, und bleibet bis in den Sommer hinein, darauf folgen runde aufgeblasene, erstlich grüne, darnach Purpur-braune Schoten, welche, wenn man sie jähe zusammen drückt, einen Knall von sich geben. In denenselben wächset ein harter Saame denen Feld-Linsen ähnlich, daher der Nahme Linsen-Baum entsprungen. Die Blasen bleiben das gantze Jahr an dem Bäumlein hangen, bis wieder andere wachsen, also, daß alte und neue zugleich daran gefunden werden. Die Vermehrung geschiehet beydes durch den Saamen und durch die Brut oder Zerreissung des Stockes, welche letztere Art geschwinder ist, und dahero der erstern billig vorgezogen wird: Denn so man ihn vom Saamen gezeuget, bekommt er in denen ersten dreyen Jahren mehr nicht als einen einzigen Stamm, im vierten seine Aeste, und wird folgends zu einem mittelmäßigen Bäumlein. Vor dreyen Jahren muß die Pflantze mit keinem Messer beschnitten werden, sonst verdirbet er, hernach aber kan man ihm seinen Gipffel benehmen, so blühet er gleich darauf im folgenden

Jahr. Die Blätter kommen in der Wirkung mit denen Senes-Blättern überein; der Saame aber purgieret den Menschen mit Beschwerung. Dieses Bäumlein wächset in Italien wild, und wird von einigen Schaaf-Linsen genennet, weil man die Schaafe damit soll mästen können. Eine andere Art von diesem Gewächse ist die Colutea siliquosa oder Scorpioides major, welches kleinere und dunckel-grünere Blätter hat, und seinen Saamen in krummen gelenckigten Schoten träget. Die Blüthe davon riechet lieblich, und muß im Winter beygesetzet werden. Seine Vermehrung geschiehet so wohl durch die Zertheilung der Stöcke, als auch durch den Saamen.

Linsen-Getraide, wie es im Oesterreichischen genennet, und an vielen Orten gebauet wird, ist eine Vermengung des Saamens, da im Frühjahr Gersten und Linsen unter einander gebauet, und die davon eingeerndtete Frucht, zur Helffte, oder zum dritten Theil unter das Korn oder den Roggen gemengt, gemahlen, und vor das Gesinde und arbeitsame Leute ein Brot daraus gebacken wird, welches man vor sehr ergiebig und wohl nährend hält. Die Felder, darauf es wachsen und fortkommen soll, müssen gleich denen Gersten-Aeckern wohl gedüngt und behörig gearbeitet seyn: gemeiniglich wird es auf die Felder, wo das vorige Jahr Weitzen gestanden, oder doch auf die trächtigsten und besten Korn-Felder gebauet.

Lißte, Lisse, Liese, wird an einem Leiter-Wagen oder Karrn das Stell-Holtz genennet, welches an die Achse vor das Rad mit einem eisernen Ringe geschoben wird, oben aber die hohe Leiter, indem es durch die Lißt-Kette daran befestiget und gesteckt wird, in die Höhe stemmet und unterstützet.

Loch-Baum, Loche, Lauche, oder auch **Creutz-Baum**, heisset ein an der Grentze zum Mahl oder Marckung dienender, und mit einem eingehauenen oder gebohrten Loche bemerckter Baum, welcher gemeiniglich zwischen Wald und Wald, oder zwischen Holtz und Feld den Unterschied anzeiget; wiewohl man auch einige findet, die Feld von Feld oder Feld von Wiesen abmarcken oder abmahlen. Hierzu nimmt man Bäume, die in Wind und Wetter dauerhafftig genug sind, z. E. Eichen, Linden ꝛc. und an sumpfigten Orten Erlen. Dergleichen Bäume werden von gewissen dazu verordner und verpflichteten Leuten gezeichnet, und gewöhnlicher Massen ein Creutz hinein gehauen, deshalben man sie auch Creutz-Bäume nennet, zugleich aber in dessen Mitte vorgedachter Massen ein Loch gebohret, sie sind entweder eigen oder gemein. Die Eigene Loch-Bäume stehen zwar am Unter-Marck, aber gantz auf des einen Eigenthums-Herrns Boden; weswegen sie demselben allein zugehören, und hat der anstossende Nachbar keinen Theil daran. Sie werden aber also gezeichnet, daß die Lochen nur auf der einen Seite gegen den angrentzenden Nachbar sich befinden, auf der andern Seite hingegen die Bäume unbemerckt und frey gelassen seyn. Die gemeinen Loch-Bäume aber stehen mitten auf dem Unterziel, und sind beyden Eigenthums-Herren gemeinschafftlich oder theilsamlich zuständig, dergestalt, daß einem ieden der halbe Theil daran gehöret; dahero sie denn hinten und vornen, in der Mitte des Baums dem geraden Untermarck nach, gelochet werden sollen; wenn sich aber die Marckung wendet, und nicht stracks für sich gehet; so wird ein Eck-Lochen gemacht, und also bezeichnet, daß sie einen Winckel beschliesset. Doch ist überhaupt bey dieser Marck- und ihrer Bezeichnung zu mercken, daß es hierbey vornemlich auf eines ieden Orts Gewohnheit ankomme. Sothane Lochen sollen aufs wenigste in fünff Jahren einmahl erneuert und wieder ausgehauen werden, immassen sie sonsten verwachsen, absonderlich wenn die Bäume gesund und nicht alt sind, an denen die ausgehauenen Creutze durch Länge der Zeit, so sie nicht verneuert werden, dermassen verwachsen und verwimmern, daß man gar kein Zeichen von aussen her mehr sehen kan, und offt wohl etliche Zoll tieff in den Baum hinein hauen muß, bis man dieselbigen antrifft.

Loch-Stein, ist eine Art eines Mahl-Steines, davon dieses Wort nachzuschlagen.

Loch-Taube, suche **Holtz-Taube**.

Lock-Ente, ist eine zahm auferzogene wilde Ente, welche, andere wilde Enten auf dem Enten-Fang zu locken, abgerichtet ist. Man muß sie aus wilden Enten-Eyern durch Haus-Hüner oder zahme Brut-Enten ausbrüten lassen, und denenselben, wenn sie noch jung sind, gewisse Kennzeichen auf dem breiten Schnabel schneiden, nach welchem Schnitt die Haut des Schnabels abgezogen wird, damit man die Lock-Enten vor andern erkennen möge; sie können auch an den Füssen ein wenig gemercket werden. Man muß ihnen täglich Haber in die Röhren vorwerffen, damit sie gerne hinein gehen; in diesen Röhren müssen sie länger denn sechs Wochen, zur Abrichtung, inne sitzen; solche Röhren werden vorn und hinten wohl und fest zugemacht, und die Lock-Enten darinnen mit allerley Getraide oder auch grünen Kräutern, als Erbsen, Bohnen und andern dergleichen annoch unreiffen Früchten, so man vorhero klein schneiden muß, ingleichen mit Trebern gespeiset. Der Entenfänger oder Weydmann, der diese Enten zum Fangen abrichtet, muß ihnen iedesmahls selbsten die Körner vorwerffen, dabey mit Reden und Pfeiffen sich hören lassen, auch seine auf den Entenfang abgerichtete Hunde bey sich haben. Wenn sie also obgedachte Zeit über eingesperret gesessen, und des Weydmanns Person, Stimme und Pfeiffen wohl kennen, auch der Hunde und des Haber-Vorwerfens wohl gewohnet sind, werden sie losgelassen, und ihnen gegönnet, daß sie des Nachts selbst

ber auf die Fütterung fliegen, dabey giebt man ihnen gleichwohl des Tages satt, und wartet ihrer fleißig, damit sie gerne wieder kommen, und auf dem Teiche seyn, auch die Fremden mit ihrem Geschrey herbey locken. Wenn die also abgerichteten Lock-Enten der Röhren wohl gewohnet, alsdenn bricht man ihnen allgemählich am Futter ab, und giebt ihnen nach Gefallen, des Morgens, Mittags und um Vesper-Zeit, hernach begeben sie sich selbsten auf die Fütterung. Sie müssen das erste Jahr gegen das Ende des Sommers eingesperret, und so lange innen gehalten werden, bis im Herbst der Enten-Zug vorbey, und sie recht gewohnet sind, so ziehen sie nicht leichtlich weg. Wenn im harten Winter die Wasser zugefrieren, muß man die Lock-Enten, so lange die grimmige Kälte währet, in einen warmen Stall einsperren, und sie darinnen speisen, weil sie sonst leichtlich zu Schaden kommen können. Wie die Lock-Enten beym Fange selbsten zu gebrauchen, ist vornen unter dem Wort Enten-Fang bereits gemeldet; allwo nachzuschlagen.

Lock-Pfeiffe, ist ein Werckzeug, welches man zum Vogel-Fange brauchet, und von mancherley Art, nachdem es auf diese oder jene Art von Vögeln, als Wachteln, Hüner, Lerchen, Nachtigallen ꝛc. gerichtet, und mit welchen man derselben Stimme, womit die Geschlechter einander locken, damit nachahmen kan.

Lock-Vogel, heißt ein Vogel, welcher entweder auf einem ordentlichen Vogel-Herd, oder bey einem Feld-Baum oder Leim-Stange in seinem Häuslein, Bauer oder Kefich hingestellet wird, durch seinen Gesang, Ruffen und Geschrey die fremden Vögel seines gleichen herbey auf den Herd, oder in andere denenselben gestellte Fall-Stricke zu locken. Der Lock-Vögel giebt es vornemlich zweyerley: Singende und Schreyende. Beyde werden wieder in grosse und kleine eingetheilet. Unter denen grossen singenden Lock-Vögeln sind die vornehmsten der Mistler, die Weiß- oder Zipp-Drossel, und die Amsel. Die grossen schreyenden sind, der Krammets-Vogel oder Ziemer, und die Roth- oder Wein-Drossel. Die kleinen singenden Lock-Vögel sind der Finck, der Stieglitz, der Hänfling, der Zeisig oder das Zeißlein, die Korn-Lerche und die Heide-Lerche. Die kleinen schreyenden Lock-Vögel sind, der Gögler oder Quäcker, sonsten auch Buch-Fincke genannt; der Kern-Beisser, der Grünitz oder Krumm-Schnabel, so auch anderer Orten Creutz-Vogel heisset; der Gimpel oder Blut-Fincke, den einige Hayler, andern einen Roth-Schlegel zu nennen pflegen; der Grünling oder Wohnütz, von etlichen auch Schwanschel genannt; die Meisen, der Emmerling und die Wachtel. Verhaltene Lock-Vögel sind, welche bis um Jacobi, das ist, kurtz vorher, ehe der Vogel-Strich angehet, im finstern gehalten, und dadurch an ihrem Gesang verhindert worden, damit sie solchen ausser der Zeit, wenn man ihrer auf dem Herd und sonsten benöthiget ist, von sich hören lassen. Will man grosse oder Halb-Vögel zur Lock verhalten, so nimmt man nur zur Herbst-Zeit die Wildfänge, so viel man deren benöthiget, stellet sie in ihre Gebauer, die um und um, ausgenommen an dem Orte, wo das Fressen zu suchen, mit leinen Tuch müssen vermachet seyn, weil die Vögel sonst wegen ihrer wilden Art sich ihre Köpffe gar bald zerstossen, und ihren Tod befördern würden, bindet ihnen auch zu mehrerer Vorsorge anfänglich die beyden Flügel mit Faden, daß sie sich nicht zu sehr verflattern; hierauf schüttet man ihnen ihr Gefräsfe, welches in Milch und Hiers-Kleyen bestehet, in das darzu bereitete Freß-Tröglein; kan aber der Vogel solches Fressen nicht leicht gewohnen, so pfleget man es mit Wachholder- oder Hollunder-Beeren zu vermischen, um desto lieber es zu sich nehmen zu lernen. Wenn sie nun das ordentliche Gefräß gewohnet, so stellet man sie an stille und finstere Oerter, da sie weder das Tages-Licht sehen, noch das Geschrey der Vögel vernehmen können, und lässet sie also bis auf Jacobi stehen. Und eben auf solche Weise muß man auch mit denen kleinen Lock-Vögeln, als Fincken, Quäckern und dergleichen, so viel man sich deren beym Gesang bedienen will, umgehen, und sie im finstern aufbehalten. Kommt hernach der Strich und die Zeit herbey, so bringet man solche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Herd, desselben zu gewohnen, da man denn mit Verwunderung hören wird, wie diese bisher im Hause gleichsam stumm gewesene Vögel ihren Lock-Gesang anstimmen werden. Die Krammets- und andere zum Locken dienliche Halb-Vögel lassen sich auch über Winter gut erhalten, wenn sie in einem dunckeln Gemach umlauffen können. Alle Lock-Vögel wollen fleißig gewartet, sauber und reinlich gehalten, sorgfältig gespeiset, und zuweilen mit Schutz-Mitteln wider die ihnen gemeine Zufälle verwahret seyn. Denen Mistlern, Amseln und Drosseln giebt man folgendes Gesse: Nimm Gersten-Mehl oder Grieß, und weitzene Kleyen, mische es unter einander, und hebe es in einem saubern Topff auf, damit die Mäuse nicht dazu kommen können. Hievon macht man so viel, als man auf einmahl bedarf, mit einer süssen Milch an, doch nicht zu dünne, und giebt ihnen dergleichen des Tages dreymahl zu essen. Denen Amseln kan man auch öffters klein zerhacktes Ochsen-Hertz, als welches sie gerne essen, und dabey tapffer fortsingen, vorgeben; denen Krammets-Vögeln hingegen mengt man ihr ordentliches aus weitzenen Kleyen und groben Gersten-Gries bestehendes, mit Wasser und Milch abgerührtes Gesse mit rothen Vogelbeeren oder Wachholderbeeren; macht ihnen auch zu Zeiten eine Veränderung mit der Speise, und mischet ihnen Hollunder-Beere, Weinschier-

schierling oder Berbiebeere und Mehlbeere mit ein; es schneiden auch etliche Obst, und ohne Saltz gekochte Möhren oder gelbe Rüben unter ihre Speise, oder geben ihnen gedörrte, und wieder im Wasser gequellte Heidelbeeren vor, bisweilen auch Hirsen und Mohn, legen ihnen zu Zeiten Fenchel ins Trincken, und versehen ihr Quartier zum öfftern mit frischem Sand. Der kleinen Lock-Vögel Speise ist Hanff, Hirsen, Rüben-Saamen und Lein unter einander, Mahn, Flachs- oder Lein-Dotter, Erlen- und Bircken-Saamen und dergleichen, insonderheit giebt man denen Fincken Hanff, Fenich- und Lein-Dotter; den Emmerlingen oder Goldammern, Hänfflingen und Grünlingen Hanff und jährigen Haber darunter. Der Hanff muß vor die kleinen Vögel auf einer Hanff-Mühle gemahlen und von heurigem Saamen seyn, so mausen und singen sie gut. Die Lock-Vögel, so man im künfftigen Herbst auf die Herde und Leim-Bäume brauchen will, soll man im Anfange des Mayen purgiren: Erstlich giebt man ihnen den Mangold-Safft mit reinem Wasser vermischt zu trincken, den andern Tag darauf giebt man ihnen ein Mangold-Blat zu essen, den dritten Tag setzt man sie mit ihrem Häuslein auf die Erden, daß sie zehen Tage ihr gewöhnliches Geäse fressen, und bringet sie nach und nach vom lichten ins dunkele, und aus diesem ins finstere. Nach diesen zehen Tagen lässet man sie wieder Mangold essen, und wo man ihnen ihr Geäse und Getränck giebt, nimmt man sich dergestalt mit dem Licht in Acht, daß sie solches nur etwas weniges erblicken; man putzet ihnen ihre Käfiche, auch Eß- und Trinck-Geschirre sauber aus, und wechselt von acht zu acht Tagen den Hanff mit Mangold-Blättern ab, giebt ihnen auch allezeit über den fünfften Tag den Safft davon im Trinck-Wasser, sonderlich denen Fincken, die gerne erblinden. Mit dieser Wartung und Pflege continuiret man bis auf Laurentii, das ist den zehnten August, purgieret sie denn wieder wie anfangs, und bringet sie von Tage zu Tage an einen lichteren Ort, und nicht gleich jählings an das Sonnen-Licht, so werden sie den Herbst über fein gesund bleiben und wohl singen. Mittlerweile man die Gesang-Vögel auf dem Herde braucht, soll man ihnen allezeit am dritten Tage gar klein gehackte hart gesottene Eyer nebst ein wenig gestossenem Zucker, oder klein gehackten Zirbel-Nüssen (Pinien) auf ihr Geäse, auch zum öfftern frische Hüner-Därme geben. Von unter einander gehackten Eyern, Peterstilien und Mangold singen sie desto besser, und solche dabey zu erhalten, giebt man ihnen bisweilen unter ihr Geäse ein wenig Rüben-Saamen, und fünff oder sechs Senff-Körnlein. Wenn die Lock-Vögel erblinden wollen, giebt man ihnen Wasser, welches in einem Topffe mit Küh-Koth und Schellkraut wohl durch einander gerühret, und, nachdem es eine Zeitlang gestanden, und sich das Dicke an dem Boden gesetzet, von demselben abgegossen worden, zu trincken; oder menget ihr ordentliches Trinck-Wasser mit klein geschabter Venedischer Seiffe, oder mit Mangold-Safft; man giebt ihnen auch Melonen-Kerne zwey oder drey Tage zu fressen, sie vor Augen-Weh zu verwahren.

Löcher zu denen Bäumen, so verpflantzet werden sollen, siehe Baum-Löcher.

Löffel, heißt dasjenige bekannte Instrument, womit man insgemein etwas Suppe oder Brühe aus einer Schüssel, einem Topff oder anderm Geschirr auszuschöpffen pfleget. Es bestehet dasselbe demnach aus einer runden oder länglicht-runden Vertiefung, die mit einem proportionirlichen Stiel versehen, dessen Grösse, wie auch die Materie, davon es verfertiget, wird nach dem Gebrauch eingerichtet, denn es giebt Eß-Löffel, Koch-Löffel, Faum-Löffel, Rühr-Löffel u. s. f. von denen allen gehörigen Orts die Beschreibung zu finden. Die Eß-Löffel werden insgemein von Silber, Printz-Metall, Zinn, Blech, u. d. gl. gemacht, und pfleget man unter so vielen gar fein fasonirten wohl zuweilen die von der ersten Art also zuzurichten, daß sie sich mit dem oberen Theil herum schlagen und zusammen legen lassen, so man Einleg-Löffel zu nennen pfleget.

Löffel, werden bey der Jägerey die Hasen-Ohren genennet.

Löffel-Blech, ist ein ablang-viereckigtes mit grossen Löchern ausgeschlagenes Blech, worein die Koch- oder Rühr-Löffel in der Küche gehangen werden.

Löffel-Gans, ist ein an den Engelländischen Küsten sich häufig aufhaltender Meer-Vogel, der nicht gar so groß als eine Gans, einen Hals und Federn wie ein Schwan, und einen Schnabel gleich einem Löffel hat, die Füsse gleichen an Höhe des Reigers seinen; beydes der Schnabel und die Füsse sind schwartz. Das Fleisch von diesem Thiere wird mit unter die Lecker-Bißgen gezählet.

Löffel-Kraut, ist ein heilsames Kraut, welches immer grün ist, und so wohl in der Küche unter den Kräuter-Salat, zu Salsen, ingleichen zu einem Kräuter-Wein gebraucht wird, als auch in der Artzney seinen trefflichen Nutzen hat. Es treibet aus seiner Wurtzel grüne safftige und bey nahe runde Blätter, welche an ohngefehr fünff Finger langen Stielen hangen, und etwas hohl wie die Schale von einem Löffel sind; das Holländische Löffel-Kraut aber hat platte Blätter. Aus eben solcher Wurtzel steigen auch viele wincklichte, ohngefehr einer halben Ellen lange, röthlichte, mit vielen Zweigen besetzte schwache Stengel in die Höhe, woran kleine länglichte Blätter ohne Stiele wachsen. Seine Blüthen sind weiß, und aus vier übers Creutze stehenden Blättern zusammen gesetzt, denen ein kleiner rother rundlicher Saamen in runden Hülsen folget. Die Wurtzel ist weißlicht, klein und gerade. Das gantze Gewächse

hat einen scharffen Geschmack und einen durchdringenden Geruch. In Holland, Engelland, Dännemarck, und andern Nordischen Provinzien, wächset es wild, bey uns aber wird es in den Gärten aus dem Saamen erzeuget. Man säet denselben alsobald im Frühling im wachsenden Monden in etwas schartichtes, feucht- und luckeres Erdreich; wiewohl man ihn auch im Herbst, etwa gegen Michaelis säen, und also denselben im Frühlyna desto eher haben und gebrauchen kan. Der Saame lieget etwas lange, ehe er aufgehet. Die jungen Pflantzen werden von den Erd-Flöhen sehr angefochten: solche zu vertreiben, soll man Rus aus dem Schornstein in Wasser rühren, und die Pflantzlein etliche Abende nach der Sonnen-Untergang damit begiessen. Wenn man die jungen Pflantzen anderweit wieder in ein gutes, mürbes, feuchtes und fettes Erdreich allemahl einen halben Schuh weit von einander verpflantzet, so wird es um ein gut Theil schöner und völliger. Es blühet im April, May und Junio, bringt aber erstlich im folgenden Jahre seinen Saamen, welcher sich nur ein Jahr hält, und wenn er älter wird, nicht aufgehet, dahero man alle Jahre etwas von dergleichen Saamen zum Säen aufbehalten muß. Es eröffnet, reiniget und treibet aus, widerstehet der Fäulung, und zertheilet die bösen Feuchtigkeiten, dienet wider die Verstopffung des Miltzes und Gekröses, ingleichen wider die Mund-Fäule und den Scharbock, dahero es auch Scharbocks-Kraut oder Scharbocks-Heil genennet wird. In allen diesen Zuständen soll man die Blätter frisch und grün gebrauchen. Man nimmt sie, wie obgedacht, mit unter den Kräuter-Salat, oder isset sie grün auf Butter-Brot, oder leat sie in Wein oder Bier, und trincket davon; so pflegt man auch den bekannten Löffel-Kraut-Brantewein davon anzusetzen. In denen Apothecken wird ein Wasser, Spiritus, Latwerge und Oel davon bereitet, welche wider obige Kranckheiten sehr heilsamlich zu gebrauchen sind. Aeusserlich kommt es zu den Bädern und Gurgel-Wassern. Der

Löffel-Kraut-Wein, wird auf zweyerley Art gemacht. Erstlich, daß er nicht vergiere, füllet man ein reines Fäßlein mit auserlesenen saubern Blättern dieses Krautes bis an die Helfte, und denn vollends mit frischem erst von der Presse lauffenden Most an, und verspündet es wohl; dieser Wein wird in kurtzer Zeit, wenn man recht damit umgegangen, klar, roth und sehr süß, auch am Geschmack fast dem Spanischen Wein gleich werden, und doch des Krautes Geschmack, dem Mund aber nicht unangenehm von sich geben. Will man ihn aber zum andern haben, daß er vergiere, darff man in ein Fäßlein, darinnen Most zu vergähren anfängt, etwas weniger Löffel-Kraut-Blätter legen. Dieser Wein wird zwar nicht so wohl geschmack als der erste, aber wider die scharbockische Kranckheiten sehr kräftig seyn.

Lösen, sagt man von dem Wildpret, wenn es sich erleichtert. Z. E. der Hirsch hat gelöset, das ist, seine Nothdurft gethan. Daher auch die

Lösung oder das Gelooß, ein Jäger-Terminus, und heisset so viel, als der Koth oder Mist wilder Thiere. Aus solchem pfleaen die Jäger sowohl als aus der Fährte das Wild zu erkennen. Die Lösung eines Bären siehet meistentheils, wie ein von Ameisen zusammen gedruckter Ballen aus, weil er die Ameisen überall hervor suchet und gleichsam an stat einer Würtze geniesset. Die Lösung eines Hirsches zur Hirsch-Feist-Zeit, im Sommer ist flach und breit, als ein zwey Groschen-Stücke; hänget schleimigt an einander, wie eine Wein-Traube. Je feister der Hirsch, ie schleimigter ist seine Lösung, und glantzet, wie Oel an der Sonnen, im Winter aber ist sie gedrungener, schwärtzer und rundeckigter; des Wildes Lösung aber ist kleiner und am Ende spitzig; verzettelt solches, als einen zerrissenen Rosen-Krantz, und lässet die Lorbeern zerstreuet hin und her fallen, wie die Ziegen; und was das Wildpret gutes und böses, verdaulich und unverdauliches genossen, und im Magen und Wanst gehabt, wird man finden. Doch ist des Tages-Lösung besser verdauet, als die Nacht-Lösung. Die Lösung eines wilden Schweins, wenn es in der Feiste- und Mast Zeit, ist schleimig beysammen, und vom starcken Geruch, im Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapffen gedrungen; der Bachen Lösung ist fleck-weise, iedoch auch unterschiedlich. Die Lösung des Hasen ist klein, trocken und eckigt, der Häsin Lösung aber grösser, runder und feuchter; wie denn auch die Lösung des Wolffes härter und trockner ist, als der Wölffin. Der Fuchs leget vor die Röhre eines Dachsen in dessen Abwesenheit seine Lösung, und verursachet damit, daß der Dachs, sobald er den Gestanck vermercket, seine Wohnung verlässet, welche darauf von dem Fuchs bezogen wird. Die Biber- und Fisch-Otter werffen ihre Lösung, so meistentheils von Krebs-Schalen und Fisch-Schuppen bestehet, gemeiniglich auf die Steine. Die Lösung des **Baum-Marders** giebt einen angenehmen Bisam-Geruch von sich.

Löwe, ist dasjenige reissende Thier, welches sowohl an dem Majestätischen Ansehen, als an Großmüthigkeit und Stärcke keinem anderen etwas nachgiebet, daher man es auch vor den König aller vierfüßigen wilden Bestien achtet, wird aber nur am allermeisten in Africa und Asia erzeuget, und von diesen Orten erst zu uns gebracht. Denenjenigen zu gefallen, welche an grossen Höfen in Thier-Gräben und Zwingern Wirtschafft mit diesen Thieren treiben, wollen wir hier einige Anmerckungen machen, die sonst eigentlich keinen sonderlichen Nutzen bey uns haben, und mehr zur Curiosität dienen, davon man in *Aldrovandi*, *Gesneri*, *Francii*, und endlich in **Märckleins** Thier-Büchern mehr finden kan. Ein Löwe ist mäßiger Grösse, hat einen dicken breiten Kopff, der an einem dicken Halse sitzet, welcher von einer langen zottichten Krause bedecket wird, die noch über seiner schönen breiten Brust herab han-

get,

get. Jedoch ist dieses nicht bey denen Löwinnen zu finden. Sein Bauch ist dünne, die Lenden derb und starck, der Schwantz lang und dicke, die Füsse sind ihm gespalten, wie denen Katzen, daher kommen auch seine Jungen blind auf die Welt: Denn alle Thiere, die zertheilte Zehen haben, werden blind gebohren. Diese seine Klauen, deren er fünff an den vordern und vier an den hintern Füssen hat, verbirgt er auch im gehen wie die Katzen. Die Schönheit desselben bestehet hauptsächlich in der Brust und vordern Leib, die Stärcke hergegen hat er in dem Kopffe und Klauen. Das greulichste an ihm ist das Brüllen. Er schläfft wie der Hase mit offenen Augen. Des Löwens Junge, die er nur sechs Monat trägt, sind anfangs gantz ungestalt und sehr klein, und hat er deren nicht offt, auch beläufft sich die Anzahl derselben anfangs auf fünff, und zuletzt, wenn er aufhört zu jungen, beschleust er mit einem; solche brauchen zwey Monat, ehe sie gehen lernen. An dem Schwantze kan man sehen, was er im Sinne führet, denn ist er erzürnet, so schlägt er mit dem Schwantz auf die Erde, wenn er aber guten Muths und besänfftiget ist, so schlägt er damit seinen eigenen Rücken. Wenn er nicht erzürnet worden oder sehr hungrig ist, thut er den Menschen so leicht keinen Schaden, sondern lässet sich von selbigen gantz zahm machen, denen Thieren aber ist er gewohnt sehr hinterlistig nachzustellen; so bald er nun einen Raub erhalten, saugt er zuvörderst das Blut aus selbigem, kommt ihm indessen ein anderer vor, spielet er diesem eben so mit, und gehet alsdenn erst wieder zum ersten Raub, um selbigen zu verzehren. Er trägt seinen Groll seinem Beleidiger lange nach. Die Lösung des Löwens, welche er aller zwey oder drey Tage giebt, ist wegen seiner hitzigen Natur gantz trocken und stinckend, dergleichen auch sein Athem und Urin, bey welchem letzten, wenn er solchen lauffen lässet, er das hintere Bein, wie ein Hund, darzu aufhebet. Sie saufen sehr wenig, fressen kein Kraut, ausser wenn sie kranck sind, sondern Luder, werden sehr alt u. s. f. Eines Löwen Fleisch wird wegen der so gar hitzigen Natur und groben Substantz nicht verspeiset: Das Blut soll wegen seiner Hitze den Diamant auflösen, und aus seinen harten Knochen, wie aus Kiesel-Steinen, sich Feuer schlagen lassen. Das Fett dienet wider den Gifft, die harten Geschwüre zeitig zu machen, und was damit bestrichen worden, davor sollen alle Thiere, sonderlich aber die Wölffe und Schlangen fliehen.

Löwen-Fuß, Gülden-Gänserich, Sinau, ist eines der vortrefflichsten Wund-Kräuter, welches gerne an grasichten und feuchten Orten auf Wiesen und Auen wächset, aber auch um seines Artzney-Gebrauchs willen, in den Gärten aus dem Saamen gezogen, oder auch durch Zerreissung der Wurtzeln, fortgepflantzet wird. Er hat eine schwartze, holtzigte Finger-lange Wurtzel, welche nach der Quere in der Erden liegt, mit vielen Zasern behängt, und eines rauben und bittern Geschmacks ist. Die Blätter sind breit, rund, und in neun oder zehen Unterschiede, gleich einem Stern gespalten, hängen an langen und rauhen Stielen, und haben das vor andern Blättern besonders, daß der Thau auch bey Sonnen-Schein darauf stehen bleibet. Zwischen denen Blättern wachsen dünne, eines Fusses lange Stängelein herfür, die sich oben in kleine Zweiglein austheilen. An den Gipffeln derselben erscheinen trauschlichte kleine grün-gelbe oder bleiche Blümlein, denen folget im Julio ein kleiner gelber Saamen, dem Mohn-Saamen nicht ungleich. Das von dem Kraut destillirte Wasser, heilet alle innerliche Verletzungen, äusserlich aber die Wunden und Fisteln damit gewaschen, und mittelst darein genetzter Tüchlein übergeschlagen, reiniget und heilet dieselbe. Das pulverisirte Kraut heilet die Darm-Brüche der Kinder, wenn man es ihnen in dem destillirten Wasser einzunehmen giebt.

Löwen-Maul, siehe Dorant.

Löwen-Zahn, Apostem-Röhrlein, Pfaffen-Röhrlein oder Röhrlein-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, welches unter dem Grase, an Wegen, auf Rainen und andern ungebauten Orten wächset, hat eine weisse und schlechte mit wenig Zasern behängte Wurtzel, der Wegwart-Wurtzel ähnlich, ausgenommen, daß sie Milch giebet, auch bitterer und härter ist. Im Anfang des Frühlings thun sich die Blätter herfür, welche auf der Erden liegen, und wie die Wegwart-Blätter zerspalten und zerschnitten sind. Im April schiessen Spannenlange, hole, subtile Röhrlein oder Stengel auf, an deren Gipffel ein grünes rundes Knöpflein stehet, daraus gelbgefüllte Blumen kommen, diese verwandeln sich hernach in einen runden und wolligten pflaumigten Knopf, dessen Pflaumen alsdenn von der Lufft abgewehet werden, und stehen darauf die weissen blossen Knöpflein, wie geschorne Mönchs-Platten. Das gantze Gewächs giebet eine weisse bittere Milch von sich. Das Kraut hat eine Krafft zu reinigen, zu kühlen, zu trocknen und der Fäule zu widerstehen. Mit Blumen und Wurtzeln in Wasser gesotten, davon getruncken, vertreibet das Jucken der Haut, die Gelb- und Wassersucht, auch die Fieber, sonderlich das dreytägige, treibt den Harn und lindert die Harn-Winde. Der aus den zerbrochenen Stengeln oder Röhrlein dieses Krautes schwitzende weisse Milch-Safft, zuweilen ein paar Tröpfleinweis in die Augen gelassen, soll dieselben hell machen, und alle Flecken daraus vertreiben. Aus dem gantzen Kraut wird ein Wasser distilliret, welches eine herrliche Artzney in hitzigen Kranckheiten, Fiebern und Pest, lindert das Seitenstechen, dienet äusserlich zu hitzigen und rothen Augen, benimmt die Finnen im Gesicht, und macht eine reine Haut, wenn man sich offt damit wäscht. Die Wurtzel dieses Krauts wird von einigen Augen-Wurtzel genennet, weil dieselbe, wenn sie zu der Zeit, da die Sonne in die

Jungfrau

Jungfrau gehet, gegraben worden, einem Menschen oder Vieh, so Flecken in den Augen hat, an den Hals gehencket wird, dieselben vertreiben soll. Von solcher Krafft und Wirckung hat dieses Kraut auch den Nahmen Fell-Riß bekommen.

Lohe, heist ein Unfall, welcher der Gersten oder auch Waitzen-Schrappe von allzutrockener Witterung begegnet, indem die Safft-Röhrigen derer Blätter verschrumpeln und der Safft zu stocken anfänget, solchergestalt aber dieselben rothgelbigt werden. Denn da sagt man: die Lohe hat hinein geschlagen, weil man auch die rothgelben obersten Spitzen einer Feuer-Flamme ebenfalls die Lohe nennet, und wenn selbige in ein siedendes Wasser schlagen, solches aber räuchericht machen, so spricht man auch: die Lohe habe hinein geschlagen.

Lohe, heisset man die von Eichen, Fichten oder Bircken-Bäumen geschälte, und auf denen sogenannten Lohe-Mühlen zu Pulver gestampffte Rinden, welche von denen Lederern oder Rothgerbern zu ihrer Häute Gare gebrauchet, nachgehends aber, wenn man sie zwey oder drey Jahre verliegen lassen, zu einer noch ziemlich guten Feld- und Garten-Düngung oder aber frisch weg zu Lohe-Ballen oder Lohe-Kuchen, und diese, wenn sie an der Lufft genugsam ausgetrocknet, zur Feurung angewendet werden.

Lohe-Eiche, ist eine Roth-Eiche, welche man auch die Hasel-Eiche nennet, die an Eichel-Früchten am ärmsten, dagegen aber viel Gall-Aepffel, so doch hier zu Lande nicht viel nutzen, und die Lohe, wovon im vorigen Artickel gehandelt, als einen Nutzen giebt. Es muß aber die Schale zur Lohe keinesweges von stehenden und zum umschlagen noch nicht gewidmeten oder gleichen und schönwüchsichten, sondern von unartigen und zum Scheiten zu brauchenden Eichen genommen, abgeschälet, in Bündlein gebunden und verkauffet werden, wenn man nicht seinen Wald durch Lohschälen ruiniren will. Siehe von der Hasel-Eiche das Wort Eiche.

Lohe-Fincke, suche Blut-Fincke.

Lohn, wird diejenige Bezahlung genennet, welche der empfähet, so ein gewisses Gewerbe oder Arbeit, zu eines andern Dienst und Nutz verrichtet hat. Es lässet sich solcher theils nach der Zeit, theils nach der Arbeit eintheilen, in Handwercker-Lohn, Tage-Lohn und Gesinde-Lohn, dieses letzte heisset auch Mieth-Lohn, und ist vom Mieth-Gelde, welcher Artickel nachzusehen, unterschieden. Im Artickel vom Gesinde-Lohn aber wird von jenem gehandelt. Wie nun aber die Arbeit und die darbey angewandte Bemühung, wie auch die Zeit ungleich unterschieden, also wird auch die Belohnung davor bald erhöhet, bald verringert, zuweilen pfleget derselbe und sonderlich der Handwerker-Lohn, auch wohl bey theurem Einkauf der Victualien zu steigen; daß aber Gewissenlose Leute sich dessen nicht übernehmen dürffen, und mehr fordern können, als sie verdienen, so wird in einer wohl eingerichteten Policey, meistentheils von der Obrigkeit eine Taxa vorgeschrieben, wie und auf was Weise iede Arbeit zu belohnen. Nur wäre zu wünschen, daß man sich an denen meisten Orten nicht einbildete, als sey es genug, eine beständige Taxe in denen Gesetzen von Arbeiter- Handwercker- Boten- Fuhr- und Gesinde-Lohn vorzuschreiben. Denn dergleichen Taxen immer zu halten, vergönnen die Umstände derer Herren und Arbeiter und Zeiten, sonderlich aber bey denen letzten, der steigende und fallende Preis der Nothdurfft des Lebens derjenigen, welche arbeiten und dienen, nicht; solcher Gestalt aber gehöret dieses vielmehr unter die Special-Policey-Anstalten, welche nach allgemeinen Sätzen in denen Policey-Gesetzen an iedem Ort, in iedem Kreise, Gerichte ꝛc. und nach allen Umständen von halben zu halben, oder Jahren zu Jahren die Taxen der Dienste machen, nachdem man aus allen Ständen die Verständigsten sowohl von denen, die Arbeit brauchen, als Arbeit thun, dabey vernommen und gehöret hat, hiernächst aber weder denen Herren noch Arbeitern verstattet, diese Taxe zu überschreiten, wohl aber durch Verträge in besondern Fällen sich auf was geringeres zu vergleichen.

Lohn-Schäfer, siehe Schäfer.

Lombardische Nüsse, suche Hasel-Nüsse.

Lorbeer-Baum, ist ein Baum, welcher in warmen Ländern wild wächset, bey uns aber um seines schönen und immer grünen Laubes willen, in denen Gärten unter den Schirm Gewächsen gehalten wird: Davon sind nachfolgende Gattungen bekannt. Der

Gemeine Lorbeer-Baum, hat länglichte, spitzige, harte, dunckelgrüne, und glatte Blätter, eines guten Geruchs und scharffen, wiewohl etwas bittern Würtz Geschmacks, bringet weißlänglichte Blüten, und nach denenselben eine länglichte Frucht, welche anfänglich grün ist, nachgehends aber, wenn sie zur Zeitigung gelanget, schwartz wird, und den Nahmen Lorbeer führet; iedoch bey uns schwerlich zur Reiffe gedeihet. Diese Beere sind bitter von Geschmack, wohlriechend und führen ein Oel bey sich, so aus denenselben, wenn sie noch frisch sind, entweder durch Pressen oder durch Kochen gebracht, und Lorbeer-Oel, oder insgemein nur Lor-Oel genennet wird. Die Beere dienen wider alle von Kälte entstehende Kranckheiten, stärcken das Hirn und die Nerven, trocknen die Flüsse, eröffnen die Verstopffungen der Leber, des Miltzes, der Mutter ꝛc. treiben die Winde, den Schweiß, Harn, Stein und Grieß, und widerstehen dem Gifft und der Pestilentz. Die Blätter, welche fast von gleicher Krafft, geben eine sehr gute Brand-Salbe, wenn frisch Schweine-Fett siedend heiß darüber gegossen wird; frisch aufgelegt, dienen sie wider die Wespen- und Bienen-Stiche, und mit Gersten-Mehl wider hitzige Geschwulsten. In Wein gesotten und davon getruncken, vertreiben sie die Wassersucht und

kalte

kalte Fieber. Das Oel wird nicht nur bey denen Menschen zu den Gebrechen der Nerven des Ober- und Unter-Bauchs und der Nieren, wider das Sausen und Klingen der Ohren, zu denen vom Schlage gelähmten Gliedern, und wider die Hüft Schmerzen ꝛc. sondern auch bey Pferden und Vieh starck gebrauchet, wiewohl das destillirte Oel eine viel kräfftigere Wirkung hat. Wenn das Lor-Oel oder Lorbeer-Oel gerecht, muß es gelbgrün, etwas körnig, dick, hart und wohlriechend seyn. In der Küche werden die Lorbeeren wie der gantze Ingber, mit dem Fleisch gekocht, um demselben u. der Brühe einen angenehmen Geschmack zu geben, die Blätter aber nicht nur an Fleisch und Fische zu gewürtzten Brühen, in die Wildprets-Pasteten und vielen andern Speisen gebraucht, sondern auch die Trachten auf denen Schüssel-Rändern damit garniret. Die Alten haben zu gewisser Zeit die Blätter ins Feuer geworffen; hat es sehr geknastert, haben sie eine gute Erndte, wo aber nicht, eine Theurung vermuthet. Der

Breitblätterige Lorbeer-Baum, ist dem erstbeschriebenen Lorbeer-Baum in allen gleich, nur daß er grössere, runde und lichtere Blätter hat. Er bringt feine weisse Blumen, so einen starcken Geruch von sich geben, und nach solchen die ordentliche Lorbeer-Frucht. Diese Bäume werden vermehret, theils durch ihre Frucht, welche, wenn sie annoch frisch ist, in das Erdreich gestecket wird, oder aber um ein merckliches geschwinder durch die aus der Wurtzel hervortreibende Brut, und zwar im Mertzen oder April, als in welchem der Safft aus der Wurtzel in die Stämme der Bäume wieder hervor quillet, doch müssen solche Neben- oder Brut-Schößlinge, wenn sie zum Versetzen taugen sollen, schon eines Daumens dicke seyn, und wenigstens vier Finger tief in eine ziemlich fette Erde gesetzet werden: Denn obschon die Lorbeer-Bäume allenthalben leicht ausschlagen, stehet ihnen dieselbe doch am besten an, und weil sie die Kälte nicht vertragen können, setzet man sie mit denen Citronen- und Pomerantzen-Bäumen zugleich zeitlich in das Gewächs-Haus oder in die Winterung, und um desto leichter hin und her gebracht zu werden, in grosse mit eisernen Reifen versehene runde eichene Kübel, oder dergleichen viereckigte Kästen. Sie wollen den Sommer über öffters fleißig begossen seyn, und leiden das Garten-Messer nicht gerne, verderben auch leicht davon, woferne der Schnitt nicht alsobald mit Baum-Wachs verstrichen wird. Man kann sie ungemein schön in Cronen, Pyramiden, und andere Figuren ziehen, und werden dergleichen gefunden, die zwantzig, bis vier und zwantzig und mehr Fuß hoch sind. Der wilde Lorbeer-Baum, hat in der Jugend breite rundlichte Blätter, welche bey zunehmendem Alter schmäler werden, und sich je länger je mehr zuspitzen. Auf der rechten Seiten sind seine Blätter alle glatt, auf der andern Seiten aber haben sie gemeiniglich etwas rauhes, wo sich die Adern anfangen. Dieser Baum wird durch seine häuffig treibende Reben-Brut vermehret. Der

Americanische Lorbeer-Baum, ist unter allen Lorbeer-Bäumen der stärckste am Stamme und Aesten. Seine Blätter sind noch eins so groß als der andern. Er kommt bey uns zur Stube, welche weiß und Traubenweise beysammen hängt, treibet aber keine Brut, und muß dahero durch Anhängung der Spalt-Töpfe vermehret, im Sommer fleißig begossen, und des Winters an einem warmen Orte im Gewächs-Hause verwahret werden. Er ist noch ziemlich rar, und anfänglich, wiewohl irrig, vor einen Caneel- oder Zimmet-Rinden-Baum ausgegeben worden. Der

Alexandrinische Lorbeer-Baum, ist ein holtzichtes Gewächse, welches einer Ellen hohe Stengel treibt, und länglichte, dicke, starck mit Adern durchlauffene und spitzige Blätter hat, die von einer schönen grünen Farbe, und denen Lorbeer-Blättern gleich, als wovon auch dieses Gewächse seinen Nahmen bekommen, aber viel kleiner sind. Aus den Mitten dieser Blätter, kommt ein anderes kleines Blatt von gleicher Gestalt, wie ein Zünglein hervor. Die Blüten, welche sehr klein, und wie Schellen formiret sind, hängen an kleinen Stielen, und wachsen unter erstgedachten kleinen Blättern oder Zünglein heraus. Nach denenselben folgen Beere, in Grösse der Kicher-Erbsen, ein wenig weich, und wenn sie reiff sind, roth, in welchen ein oder zwey Horn-harte Saamen-Körner liegen. Den Nahmen des Alexandrinischen Lorbeer-Baumes führet er daher, weil dessen ehedem sehr viel um Alexandria gewachsen seyn solle. Dieses Gewächse wird von denen abgeschnittenen und eingelegten Zweigen vermehret. Der

Lorbeer Kirsch-Baum oder Kirschen Lorbeer Baum, ist ein angenehm zu sehendes Bäumlein, dessen Blätter denen Lorbeer- oder vielmehr Citronen-Blättern gleich sehen, am Rande zerkerbt, glatt, grün, gläntzend, und eines etwas bittern zusammenziehenden Geschmacks sind. Seine Blüte ist fünffblätterich, weiß und ohne Geruch. Die darauf folgende Frucht gleichet einer Kirsche, in welcher ein länglichter bittrer Saamen in einer beynahe oval-runden, dünnen und mürben Schaale lieget. Er behält seine grünen Blätter Winter u. Sommer, blühet im Junio, und wird durch die Brut u. Schößlinge fortgebracht, kan auch wohl mit angehängten Spalt-Töpffen vermehret und weiter fortgepflantzt werden. Ein paar Blätter in frischer Milch gekocht, giebt derselben einen angenehme Geschmack wie Mandeln, soll aber die Colic verursachen, an welcher Wirkung iedoch, da man eines andern versichert ist, billig gezweifelt wird. Diese Blätter zu Pulver zerrieben, verursachen ein Niesen.

Lorbeer-Kraut, suche Kellers-Hals.

Lorbeer-Rose, siehe Oleander.

Lor-Oel, wird insgemein das Lorbeer-Oel genennet, dessen bereits unter dem Wort Lorbeer-Baum Erwehnung geschehen.

Loth,

Loth, ist ein kleines Gewichte, und der zwey und dreyßigste Theil eines gemeinen Pfundes, wird wieder in vier Quintlein verkleinert; zwey Loth machen eine Unze, und vier und zwantzig Loth ein Pfund Apothecker-Gewichte.

Lotterie, ist eine Art der Glücks-Spiele, die aufs Looß oder Lot, wie es Holländisch heißt, ankommen, indem dasselbe entscheidet, ob einer mit seinem Einsatz mehr oder nichts gewinne, oder den Einsatz darzu verliere. Solchergestalt liegt ein Vertrag des Spiels zum Grunde, da viele entweder eins werden, eine Sache, so sie durch zusammen geschossenes Geld gekaufft, durch das Looß einem oder etlichen unter sich zuzueignen, oder aber, da viele fehlende und treffende Loose in einen Kasten oder Glücks-Topff geworffen, alle Loose gegen ein gewisses Geld verkauffet, davon die Kosten und anderer Vortheil vor den Lotterie-Herrn abgezogen, und durch die Fehler, so man Nieten nennet, gewonnen, das übrige nach verschiedenen großen und kleinen Loosen, so da Treffer heissen, unter die Käuffer nach dem Looße denenjenigen zugeeignet werden, dessen Nummer und ein Treffer zusammen heraus kommt. Diese Beschreibung ist genug allhier, überhaupt davon einen Begriff zu machen. Denn die Einrichtung selbst ist in vieler Absicht verschieden, welches aber hierher nicht eigentlich, sondern in die Stadt-wirtschafftlichen Geschäffte, sonderlich zum Handel und Geld-Verkehr, ja unter die ausserordentlichen Mittel eines Staats oder einer Stadt, Commun, Kirche, Waysen-Hauses, Montis pietatis ꝛc. gehöret, von Aus- und Inländischen ohne Beschwerde des Landes oder derer Glieder einer Commun auf einmahl eine grosse Summe Geld zu wichtigen Ausgaben zu erlangen, davon z. E. der Staat einen ziemlichen Theil durch die Hoffnung derer Käuffer, um mit wenigen viel zu gewinnen, vermittelst des Abzugs vor allerhand Mühe, Risico, Kosten, ingleichen durch die Ersparung der Interessen ꝛc. ziehet. Das übrige aber erst nach guter Gelegenheit derer dazu gewidmeten öffentlichen und nach und nach erst eingehenden Einkünffte bezahlet. Es ist also diese Veranstaltung einer Lotterie entweder eine öffentliche oder Privat-Anstalt. Sie ist entweder billig oder gewinnsüchtig und dergleichen. Es haben viele dagegen und viele dafür geschrieben. Der Herr Cantzler von Ludewig sel. gehöret unter die ersten, Marperger unter die letzten. Man kan das Philosophische Lexicon davon nachschlagen. Ein Wirt muß sich dabey in acht nehmen, daß er nicht unvermerckt durch dieses öffentliche Spielen der Nationen in eine sündliche und gefährliche Spielsucht verfällt.

Lotus, ist ein Kraut, so bey uns in den Gärten unter den zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten wird, und ist der Lybische mit runden Blumen, oder der rothblühende mit eckigten Schoten, oder der fünffblätterige mit Blasen. Er heisset auch wohlriechender Klee, wegen seines lieblichen Geruchs, und Siebengezeit, weil er solchen Geruch siebenmahl in einem Tage bekommen und wieder verlieren soll. In der Schweitz wird es Schabzieger-Kraut genennet, und ein sonderlicher Käse damit bereitet. Es wird auch noch ein anderer Unterschied unter dem Lotus gemacht, und der erste Garten-Lotus genennet, der lange hohle Stengel, viele Zweiglein, Blätter, so gleich dem Klee drey und drey beysammen stehen, und bleichblaue Blümlein an einer Aehre hat. Der andere heisset der wilde Lotus, welcher häuffig in Lybien wachsen und einen hohen Stengel mit vielen Zweigen haben soll, der aber bey uns nicht bekannt. Der wilde Lotus, so bey uns wächset, ist fünffblätterig, und wird in den glatten und rauhen unterschieden. Der dritte wird der Aegyptische Lotus genennet, welcher in Egypten auf denen Feldern wächset, die der Nilus überschwemmet, eine kleine weisse Blume wie eine Lilie hat, die mit Anfang der Sonnen sich öffnet, mit dem Untergehen wieder zuschliesset, und einen Kopff bedecket, der wie ein Mahn-Kopff aussiehet, und einen Saamen enthält, so dem Hirsen gleichet. Auf die Nacht neiget sich die Blume in das Wasser, und kommt mit dem Sonnenschein wieder hervor. Die Wurtzel ist rundknollig, auswendig schwartz, inwendig weiß. Die Köpffe werden von den Egyptiern fleißig gesammlet, der Saame getrocknet, und eine Art Brots daraus gemacht.

Lotus-Baum, Jürgel-Baum ist ein Baum, welcher in Syrien und Africa, auch an einigen Orten in Italien und Franckreich gefunden, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Er wird ziemlich starck, bekommt viele Aeste, und ist mit einer glatten, grünlich-blauen Rinde bedeckt. Seine Blätter sind fast wie die Rüstern-Blätter anzusehen, aber länger und spitziger, oben grün und unten weißlicht, rauh und am Rande gekerbt. Seine Blüthen bestehen aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättern, denen runde Beere an langen Stielen, wie kleine Kirschen folgen, welche anfänglich grün sind, hernach gelb, ferner roth und endlich schwartz werden. Dieselben haben einen süssen und lieblichen Geschmack, und so wohl als die Blätter eine zusammenziehende und stopffende Krafft. Dahero sie auch in allerhand Bauch- und Blut-Flüssen nützlich zu gebrauchen sind. Der aus der Frucht gepreßte Wein ist sehr süsse und angenehm zu trincken; wiewohl solcher in unsern Landen, da die Früchte nicht reiff werden, nicht zu bekommen ist. Das Holtz ist dauerhafft, und werden daraus gute Pfeiffen, Flöten, Schalmeyen und dergleichen gemacht. Er wird aus seinem Saamen, den man aus den mittägigen Ländern zu uns bringt, und im April oder Majo in einen mit guter Erde gefüllten Topff stecket, fortgepflantzet. Wenn er einmahl groß ist, kan er die Kälte wohl vertragen, aber so lang er noch schwach ist, muß er beygesetzet werden.

Louve, siehe Roffer-Garn.

Luchs, ist ein wildes reissendes Thier, grösser als eine Katze, deren Eigenschafft es im Klet-

tern auf die Bäume, und sonsten in vielen Stücken hat, aber kleiner als ein Tieger, hat einen gelinden licht-gelben Balg mit rothlichten Flecken gesprenget, einen weissen Bauch, einen Bart von weissen harten Haaren ums Maul, wie eine Katze und ein starckes Gebiß. Seine Ohren sind dreyeckigt, auswendig mit schwärtzlichen Haaren bewachsen, die Klauen, deren es an den Vörder-Läuffen fünff, an den Hinter-Läufften aber nur vier hat, scharff, krumm und spitzig, welche er ausser im Fangen und Klettern meistens eingezogen hat. Der Schwantz ist kurtz, gleich dicke, am Ende schwartz, und kan von dem Luchsen krumm getragen werden. Er hat unter allen Thieren das schärffste Gesicht, und wenn er aus dem Finstern siehet, sehen seine Augen gantz feurig. Seine Spur ist als einer Katze, und die Grosse als eines Jagd-Hundes. Die Luchsin ist kleiner als der Luchs, und nicht so schön als derselbe, wiewohl es in denen steinfelsigten Gebirgen eine weit schönere und spiegelichtere Art von Luchsen giebt, als die in denen ebenen grossen Wäldern wohnen. Sie halten sich ausser solchen Wildnissen sonsten nirgends auf, dahero es auch kommt, daß er nur in denen grossen Gebirgen und hohen Wäldern, wiewohl auch ziemlich selten gefangen wird. Ihre Ranz- oder Brunfft-Zeit ist im Februario, und träget alsdenn die Luchsin gleich einer Katze auf neun Wochen, welche hierauf ihre Jungen, und zwar mehrentheils drey, selten viere, im Monat May zwischen Ostern und Pfingsten in Felsen, Höhlen und Klippen setzet. Die Jungen sind anfangs weiß, und neun Tage blind, werden aber im Wachsen bald gelber, und bleiben die Männlein allezeit weisser als die Weiblein. Die Alte ziehet ihre Jungen mit ihrer Milch auf so lange, bis sie sich selbsten mit Schnecken, Froschen und dergleichen Ungeziefer ätzen und ernähren können. Sie bringet ihnen zu Zeiten einen grossen Vogel, oder jungen Hasen, und wenn sie grösser worden, ein junges Reh oder Wild-Kalb, welches sie, wenn die Jungen herzu springen, loslassen, damit sie es würgen und desto begieriger werden, selbst nachzuschleichen und auf den Raub loszugehen. Wenn sie erwachsen, kriechen sie auf einen Baum, setzen sich auf einen Ast, und passen auf, wo das Wildpret wechselt, und so eines vorbey gehet, springen sie ihme geschwind auf den Rücken, halten sich feste mit ihren Klauen, beissen es in das Genicke, würgen solches so lange, und saugen das Blut aus, das Thier lauffe, wie es wolle, bis es umfället. Ein Hirsch kan den Luchs nicht leichte abstreiffen, weil das Gewehy, dahinter er sitzet, demselben vor dem Abstreiffen der Aeste und Sträucher im Wege. Hingegen wird selbiger noch eher von dem Thiere, am besten aber von den wilden Schweinen, wenn sie mit grosser Ungestümigkeit durch die dicken Sträucher fahren, abgestrichen. Weil aber die Schäden oder die Wunden dem Wildpret von oben einwärts gehen, so heilen sie schwerlich, sonderlich in der Wärme des Sommers. Er fänget seinen Riß insgemein am besten Wildpret, als am Zimmel, Keulen oder im Dünnen an, doch thut er daran nicht so viel Schaden als ein Wolff, suchet den Riß auch nicht über ein oder zweymahl, und zwar die erste Nacht, und ist ihm dahero mit dem Eisen beym Risse nicht sowohl, wie dem Wolffe beyzukommen, weshalber er auch vor schädlicher als jener gehalten wird, weil er immer frischen Fraß haben muß; jedoch ist der Luchs (weil er, wenn er sich einmahl gesecket, eher und fester als der Wolff hält) auch ehe zu kreissen, das ist, zu umziehen, und wird mit dem kleinen Zeuge, gleich jenem, gemeiniglich gefangen. Es formiret derselbe seinen Tritt gleich einer Katzen, nur daß er ungleich grösser als ein Katzen-Tritt ist, fast wie eine Wolffs-Spur, schreitet auch so weit weg, er schreitet aber doch accurat wie ein Wolff, und sind in seinen Tritten, wenn er bey wenigem Schnee die Ballen austritt, in jedem Tritte die vordere äusserste von beyden untern Klauen jedesmahl kürtzer und kleiner als die inwendige. Sonsten wollen einige erfahrne Weyd-Leute behaupten, daß es zweyerley Arten der Luchsen gebe, nemlich Katzen-Luchse und Kalber-Luchse. Die Katzen-Luchse sollen meistens in Stein-felsigten hohen Klippen und Gebirgen sich befinden, deren Balg von weichen, gelinden, licht-gelben Haaren, mit rothen Flecken und weissem Bauch, die Luchse selbsten aber niedriger von Leibe, auch kurtz und dicke seyn. Die Kalber-Luchse hingegen, welche in grossen ebenen Wäldern, wo keine Gebirge sind, sich aufhielten, hätten nicht so schöne Farbe, auch nicht so viel Haare als jene, hätten auch gleich denenselben Katzen-Kopffe mit hohen spitzigen Ohren, sehen aber wie erst gefallene Kälber, falbicht, Ziegel-roth, mit weissen Flecken, geschlanck und hochbeinigt. Die Klauen, sonderlich die ihnen, weil sie noch leben, abgezwicket werden, sind in der Artzney zu vielen Sachen dienlich: Wenn die Pferde den Aug-Stall haben, oder Felle über ihre Augen bekommen, werden sie mit grossem Nutzen damit gerissen. Man pflegt sie auch in Silber oder Gold einzufassen, und für den Krampff anzuhencken; die gröste Klaue auf dem vordern rechten Fuß soll auch für die fallende Sucht helfen. Sein Balg wird in unsern Ländern für eines von denen schönsten und theuresten Futtern gehalten.

Luchs-Stein, oder Schoß-Stein, ist ein Stein Fingers-dicke und lang, gehet wie ein Pfeil spitzig zu, und hat von der Seite herunter einen Spalt, ist hart und bisweilen mit einem Metall-Schaum überzogen. Sonst aber hat man vielerley Arten an Farben, dunckel, durchsichtig und so fort.

Luder, heißt zwar sonsten insgemein das gestorbene Aas vom Vieh; bey der Jägerey aber wird insonderheit dasjenige darunter verstanden, womit ein wildes reissendes Thier herzu gelocket wird, damit es desto besser und bequemer gefangen oder geschossen werden möge; hiervon entspringet das Wort

Ludern, welches so viel heisset, als etwas starck-riechendes an einen gewissen Ort legen, ein wildes Thier damit anzulocken und zu fangen. Also wird der Wolff durch das Aas eines todten

ketten Pferdes, der Fuchs durch weisses in Schwein-Fett geröstetes Brot, oder durch einen gebratenen Hering ꝛc. geludert. Ludern heisset auch insonderheit bey der Falckneren einen Falcken mit Werffung des Vorloses oder Feder-Spiels, so von einigen Luder genannt wird, oder durch Schwingung eines Handschuhes zu sich locken. Ludern heißt endlich überhaupt ein wüstes, sänisches, liederliches und wollüstiges Leben führen, dadurch man sein Gut und seine Gesundheit verschwendet, verderbet und verludert.

Luder-Platz, ist eine Grube auf einem Hübel, wo man die Füchse oder Wölffe mit Luder kirret oder ludert, und sie allda todt schiesset.

Lufft, ist ein leichter, dünner, flüßiger und durchsichtiger Corper, welcher die aus Erde und Wasser bestehende Erd-Kugel, so, wie das Wasser die Erde umgiebet, und allen Raum, der von andern Cörpern verlassen wird, erfüllet, auch in denen lebendigen Cörpern den Odem erhält, und von denen alten Naturkündigern unter ihre vier Elemente gezählet worden. Jedoch die Weltweisen bedeuten auch offters darunter kein sinnliches, sondern unsichtbares Zeug, so sie eigentlich das Element der Lufft nennen, und solches von der cörperlichen Lufft, wovon unsere atmosphæra oder der Lufft-Kreis, der die Erde umgiebet und mit vielen irdischen Theilen und Dünsten vermischet ist, unterschieden. Die Lufft ist eines von den nothwendigsten und unentbehrlichen Stücken, so zur Erhaltung der Gesundheit dienen, worbey aber eine Sache ist, in so ferne man dadurch unsere Erden-Lufft verstehet, um deren Eigenschafften, Wirckungen und Veränderungen sich ein Land- und Stadt-Wirt in Ansehung seiner wirtschafftlichen Geschäffte und ihrer Objecte sehr sorgfältig bekümmern, sie untersuchen und beurtheilen muß. Dazu gehören nicht nur mancherley Erfahrungen, Anmerckungen und so wohl künstliche als gemeine Versuche, sondern auch viele allgemeine und schon ausgemachte Sätze in der Natur-Lehre. Denn die Lufft verhält sich verschieden zur Erde, zu denen Pflantzen, Blattern, Blüten, Früchten, Saamen, Kräutern, Blumen, zum Vieh und zu mancherley Waaren, Werckzeugen, natürlichen und zubereiteten, flüßigen und festen Cörpern, sonderlich aber zum Fleisch, Obst, Milch, Bier und Wein. Ja das meiste, was man von Wetter, dessen Veränderungen, Zustand und Wirckungen in der Wirtschafft wissen muß, kommt auf die Erkänntniß der Lufft an. Uberdiß alles aber hat sie ein ganz besonderes Verhältniß zu unserm Corper. Es wäre zu wünschen, daß man eine Physico-Oeconomische Untersuchung der Lufft hätte. Denn die gemeinen Natur-Lehren und Versuche der Gelehrten mit der Lufft sind alle zu speculativisch und entfernet von denen nützlichen Dingen dieser wichtigen Sache in der Wirtschafft. Daher solche sonderlich ein ungelehrter Haus-Wirt nicht recht oder gar nicht verstehen und nutzen kan. Hier kan nichts mehr als etwas von denen allergemeinsten und allernöthigsten Anmerckungen berühret werden. Z. E. gesunde Lufft ist leichtlich zu erkennen, wenn sie rein ohne Wolcken, klar ohne Dünste, und hell ohne Nebel ist; wenn sie ohne Sturm-Wind, mehr von Nord-Ost- und Ostals von Süd-Winden bewehet wird, sonderlich, wenn sie von frischen Gebirgen und Wäldern, nicht von Morästen und schlammigten Seen herrühret, auch wo die trübe und dünstige Lufft von dem Sonnenschein kan durchläutert und gereiniget, und die schädlichen Nebel und Dünste verzehret werden; dahero auch die Zimmer, so gegen Osten und Nord-Osten stehen, die allergesündesten, hingegen die Gemächer, so gegen Moräste, Misthaufen, oder enge finstere Schlirpen und Gäßlein gehen, zu meiden, oder doch die Fenster nicht leichte zu eröffnen sind, bevoraus, wenn feuchtes, trübes, neblichtes Wetter darzu kommt. Aus kalter Lufft soll man nicht gähe in eine warme Stube, oder von dieser in die Kälte gehen, massen der Natur eine jählinge Veränderung der Lufft sehr nachtheilig ist. Von der Lufft hat man folgende Witterungs-Vermuthungen: Reinere und klärere Lufft um die Spitzen hoher Berge zeiget gemeiniglich schon Wetter an. Wenn die Lufft so dünne und rein ist, daß man auf ebenem Felde sehr weit um sich sehen kan, so bedeutet es Nord- oder Mitternachts Wind. Wenn die Dinge, die man in der Ferne siehet, grosser und dicker als sonst gewöhnlich erscheinen, und das Gesichte gleichwohl daran keine Ursache ist, vermuthet man Süd-Wind und Regen. Wenn man das Glocken-Läuten und anderes Getöne, zum Exempel das Pochen von Hammer-Wercken und Stampff-Mühlen, das Bellen der Hunde, Schiessen und dergleichen aus der Ferne durch die Lufft leicht höret, so ist eine solche Witterung zu vermuthen, dergleichen die Winde, so von dorther wehen, zu bringen pflegen. Wenn sich die Schärffe der Lufft mildert, und der Wind sich nach einem andern Orte wendet, so mag man Regen oder Schnee gewärtig seyn. Wenn die Lufft meist überall röthlicht ist, doch ohne dicke Wolcken, so drohet sie mit Wind und Sturm. Kalte Lufft mit dunckel-grauen Wolcken, und wenig Frost, verursachet allermeist im Anfang des Frühlings und Herbstes Hagel. Ein lichter Schein oder Klarheit, welche sich zuweilen im nassen Wetter gegen Norden erhebet, ist ein Zeichen, daß dieselbe Feuchtigkeit sich in ein klar Wetter verändern wird, ob schon gegen Mittag zu Wolcken stehen. Die Lufft ist schwerer, so es hell Wetter ist, leichter aber, so es dunckel und neblicht, auch windig, und der Himmel mit Schnee überzogen ist. In dem vorigen Seculo hat man erfunden, die Schwere und Leichte der Lufft durch die sogenannten Barometra, die Wärme und Kälte derselben durch Thermometra, und endlich ihre Trockene und Feuchte durch Hygrometra zu erforschen; von welchen allen an gehörigem Orte ein mehrers.

Lufft-Brunn, ist eine curieuse Erfindung, an einem trockenen dürren Orte, wo keine Quelle oder Wasser-Ader ist, sonderlich im Sommer, eine grosse Quantität der Lufft in Wasser zu verwandeln, und dadurch einem Haus-Wirt für sich und die Seinigen genugsam gesundes und reines Wasser zu verschaffen. Dieser Brunn, welcher ein trefflicher Vortheil ist, weil er in der grossen Sommer-Hitze und Ermangelung des Regens, wenn bisweilen andere Brunnen und Cisternen austrocknen, am allermeisten Wasser giebt, wird, wie solches Franc. de Lanis in seinem Prodromo cap. 15 fol. 92 beschreibet, und davon er das Experiment selbst gesehen, und des Wassers vielmahlen getruncken zu haben, ausdrücklich gedencket, also verfertiget: Man muß einen Ort erwehlen, der gegen Mittag siehet, wenn es an einem Hügel oder Berge seyn könte, wäre es desto besser. Daselbst muß man unter der Erden ein grosses Gewölb oder Kammer ausgraben, so nur ein einiges nicht gar grosses gegen Mittag gewandtes Lufft-Loch haben darff; das Gewölbe muß nicht zu nahe an der Lufft, sondern erstlich mit einem Graben oder Canal, der fünff oder sechs Ellen lang, und gegen dem Gewölbe immerdar etwas eingezogener und enger wird, dessen Mund-Loch auch über anderthalb oder zwey Ellen nicht breit seyn darff, versehen seyn. Inwendig nun ist das Gewölbe; je grosser solches ist, je mehr Wasser es giebt. Besiehe Tab. V Fig. 9. Und auf diese Weise wird die Lufft, die von Mittag her, durch das Mund-Loch und den Canal A B warm und dünn gemacht, einbringet, in dem Gewölbe oder der Kammer C von der unterirdischen Kälte condensiret, daß sie sich im runden Gewölbe allenthalben Tropffenweise anleget, und zu Wasser wird, also, daß man alle Tage viele Eimer Wassers durch die von D bis E gehende Röhren haben kan. Je hitziger nun die Lufft von den Strahlen der Sonnen entzündet wird, je mehr Wasser, nach der Proportion der Grösse des Gewölbes, man davon geniesset; und damit die Kälte der Kammer oder des Gewölbes desto gröser sey, muß solche etwas tieff in dem Berge, und wie obgedacht, von dem äussern Mund-Loch ziemlich entfernet seyn. Desto mehr aber dieses zu befördern, kan man das Gewölbe um und um mit kalten und feuchten Steinen, die alle feuchte Dünste gerne an sich ziehen, und sonderlich den Boden D mit dergleichen Steinen wohl pflastern lassen, (wie man in den Cisternen zu thun pfleget) damit das Wasser nicht in die Erden einsincken und sich verlieren möge.

Lufft-Malz, siehe Malz.

Lufft-Schiessen, suche Flug-Schiessen.

Lufft-Zeichen, heissen alle die Veränderungen, welche durch die Würckung der Natur sich in die Lufft über der Erden offters ereignen. Man theilet sie ein in wahrhaffte, welche nemlich würcklich bald aus Wasser, dergleichen Wolcken, Nebel, Regen, Thau, Hagel, Schnee, Reiff u. s. f. bald aus Feuer, welcher Art die so genannten Irrlichter, der Drache, leckende Feuer, Feuer-Scheine, Strahle, Blitz, Donner, fallende Sterne u. d. gl. bald aus Winde bestehen, der bey vielen Fällen das seinige mit beyträget; und denn in scheinbare, welche dasjenige Wesen nicht sind, dafür man sie aber doch ansiehet, als da ist der Regen-Bogen, der Ring um den Mond und die Sonne, die Neben-Sonnen und Neben-Monden, die Oeffnungen des Himmels und was dergleichen mehr. Alle diese Zeichen haben ihren Ursprung von den Ausdünstungen der Erde, welche vermittelst der Sonnen-Hitze von dar in der Höhe gezogen, und in der Lufft auf diese und jene Art vollends zubereitet werden, davon hin und wieder an seinem Orte weitläufftiger gehandelt worden.

Lücken-Netze, siehe Hausch-Netze.

Lüfften, (die Bäume lüfften) ist ein Garten-Terminus, und heisset im Herbste das über den Wurtzeln der Obst-Bäume, um die Stämme befindliche Erdreich aufgraben, damit das Regen- und Schnee-Wasser den Winter durch desto besser zu den Wurtzeln eindringen könne; welches aber nur bey einem von Natur trockenen und dürren Boden beobachtet, das Loch im Winter mit Stroh bedecket, und im Früh-Jahr wieder mit guter Erde, Schlamm oder Gassen-Koth angefüllet werden muß. Man kan auch dergleichen Löcher in fruchtbarem oder starck ausgesogenem Erdreich mit Dünger beschütten, und die ausgegrabene, oder andere und gute Erde, oben wieder darauf werffen.

Lügen, ist die schändliche Gewohnheit, da man anders zu reden pflegt, als es die Wahrheit erfordert, wodurch öffters des Nächsten Schade befördert wird, da denn solches unter die recht straffbaren Laster zu zehlen. Wie nun lügenhafftes Gesinde in einer Haushaltung gantz und gar nichts nutzet, so ist noch weniger einem rechtschaffenen Haus-Vater selbst anständig dergleichen auszuüben, weil gegen einen lügenhafften Menschen alles Vertrauen von anderen aufgehaben wird, indem man nicht wissen kan, wenn es ihm ein Ernst wahr zu reden.

Lünne oder Lunze, siehe Deck-Lünne.

Lulch, Tresse, Taub-Korn, ist ein Unkraut, welches auf denen Aeckern mit dem Weitzen, Korn oder Roggen und Gerste wächset, wenn nemlich der Saamen dieses Getraides, wegen des vielen sonderlich im Winter einfallenden feuchten Wetters verdirbt, ja es verwandelt sich das Korn selbst in Tresse, und dieses wieder in Korn, wovon die Leipziger Sammlungen IV Stück n. 1 nachzusehen. Es treibet einen Halm von anderthalb bis zwo Ellen hoch, so starck als ein Weitzen-Halm oder ein wenig geringer, mit vier oder fünff Knoten besetzt, von deren jedem ein schmales Blat ausgehet, welches grün, fett und gestreifft ist, und den Halm mit dem einen Ende umgiebt. Auf diesem Halm oben wächset eine lan ge

lange Aehre von einer besondern Figur: Denn sie ist in viele Wechsels-weise stehende Theile eingetheilet, deren jeder wieder eine kleine Aehre zu seyn scheinet; darinnen befinden sich kleine Körnlein, welche geringer als der Roggen, einer röthlichen Farbe, und mit Mehl gefüllet sind. Seine Wurzeln sind zaserigt. Wenn dieses Lolchs oder Trespe viel unter das Getraide kommt, daraus Bret gebacken oder Malz gemacht, und Bier daven gebrauet wird, so machet solches Bret und Bier das Hirn schwindelicht und den Kopff verwirrt, voll und truncken, daher, so viel immer möglich, sich davor zu hüten. Hingegen ist er denen Hünern, Capaunen, und sonderlich denen Tauben und Wachteln gesund, welche davon in kurtzer Zeit fett werden, und hat auch in der Artzney seinen guten Nutzen, maassen der Saamen und das Mehl davon zertheilen, zeitigen und säubern, und in Brey-förmigen Umschlägen, zu den harten Beulen und Geschwulsten, Kröpffen, fressenden und faulen Schäden und kalten Brand, oder, so man sich sonst verbrennet hätte, trefflich dienen. Wenn man den unter dem Weitzen stehenden Lolch oder Trespe mit der Wurtzel ausreißt, aus demselben einen Krantz verfertiget, und solchen um die Obst-Bäume bindet, sollen dieselben ihre Früchte nicht unreiff abfallen lassen, sondern bis zur rechten Zeit behalten.

Lunge; ist ein Theil des Eingeweides, welcher die Höhle der Brust beynahe alleine erfüllet, und im übrigen zum Athemholen dienet. Ihr Wesen ist zart und gantz schwammig aufgeblasen, daher sie gar leichte und dünne, und von vierfüßigen Thieren, von welchen man sie zu speisen gewohnt, auch leichte zu verdauen, und obwohl die Nahrung, die sie giebt, etwas kalt und feuchte, ist sie doch so gar böse nicht. Am gewöhnlichsten wird die Kalbs-Lunge zuvörderst gehäutelt und in Stücken zerschnitten, mit Wasser und Saltz zum Feuer gesetzet, alsdenn entweder heraus genommen, und wenn sie verkühlet, in kleinere Stücken geschnitten, in Fleisch-Brühe vollends gar gekocht, mit grüner Peterselie, mit Zwiebeln und dergleichen zubereitet, oder gantz und gar klein gehackt, und nebst daran gebranntem Mehl und zugegossener Fleisch-Brühe zu einem Mus gemacht; das gehörige Gewürtze ist Ingber, Pfeffer und Saltz. Die Schweins-Lungen pfleget man, nachdem sie ebener massen mit der Leber, Hertz und Nieren abgekocht und verkühlet, zu hacken, und in die bekannte Würste zu stossen; nicht weniger werden von denen Rinds-Lebern gute schmackhaffte Würste bereitet.

Lungen-Kraut, ist zweyerley. Das fleckigte Lungen-Kraut hat lange, breite, spitzige, rauhe Blätter mit weissen Flecken, deren einige aus der Wurtzel hervor kommen, und auf der Erden liegend bleiben, andere aber an denen Purpur-farbnen rauhen eckigten Stengeln heraus wachsen. Die Blumen sind gestaltet wie die Schlüssel-Blumen, blau und Purpur-färbig, denen ein schwartzlichter Saamen folget. Hat eine dicke, feiste und braune Wurtzel, und wird von etlichen auch **Hirsch-Mangold** genennet. Dieses heilsame Kraut wächset zwar wild in Wäldern und schattigten Gebüschen, wird aber mehrentheils in Gärten unterhalten, und aus dem Saamen oder durch Zerreissung der Wurtzel vermehret. Es wird sowohl innerlich als äusserlich, als eines der besten Wund-Kräuter, zu Heilung alter Schäden und Geschwüre gebraucht, es wehret der Fäulung, und hat eine sonderliche Krafft, die Gebrechen der Brust und Lungen zu curiren, und kan entweder in Wein oder Wasser gesotten, und mit Rosen-Zucker vermischt, oder auch gepülvert eingenommen werden. Man pflegt auch ein Wasser daraus zu destilliren, welches von gleicher Krafft und Würckung ist. Das **gemeine Lungen-Kraut** oder sogenannte

Lungen-Moos, oder **Baum-Lungen-Kraut**, wächset sowohl an denen Eichen und dergleichen wilden Bäumen in den gröbsten Dickigten, als auch an den Steinen und Felsen; ist breit, dürr und trocken, oben grün und unten gelb, mit weissen Flecken bezeichnet und löchericht, als wäre es von den Würmern durchfressen; wird gepülvert und mit Honig vermischt als ein besonderes Mittel wider die Lungensucht und andere Brust-Kranckheiten eingenommen; es stillet die rothe Ruhr und andere Durchbrüche, und wird pulverisirt in frische Wunden gestreuet, welches sie bald und sauber zusammen heilet. Es kommet auch mit unter die Artzneyen wider die Lungen-Gebrechen des Viehes, und wird insonderheit den Schaafen und Rindvieh zum öfftern mit Saltz vermenget gegeben, solche vor das Faulen der Lungen zu bewahren.

Lungensucht, ist eine Kranckheit, welche dem Pferde-Rind-Schaaf- und Schweins-Vieh sehr gemein ist. Bey den Pferden rühret sie daher, wenn die Lunge mit dicker schleimigter Feuchtigkeit, die von dem Kopff herab auf die Lunge fället, überhäuffet ist, da denn dieselbe, bey nicht bald erfolgender Hülffe, zu schwären und zu faulen anfänget. Diese Kranckheit erkennet man daben, daß ihm der Athem stincket, und wenn es denn anfängt zu husten, so ist es hohe Zeit ihme zu helffen: Denn diese Kranckheit nimmt bald überhand; Derowegen stosse man Lungen-Kraut, Brunn-Kreß sammt der Wurtzel, Leber-Kraut, Baum-Oel, Liebstöckel, Haselwurtz, Hirsch-Zungen, Beyfuß, Attich und Eichen-Mistel alles wohl mit Wein unter einander, und giesse den Safft dem Pferde ein; man mag auch gemeldete Kräuter pülvern, und dem Pferde mit dem Futter eingeben. Oder; Man

nehme Saffran, Zimmet-Rinden und Myrrhen in gleichem Gewichte, stosse alles klein, und vermische es unter Wein und Honig, und giesse es ein, doch soll man vorhero dem Pferde das Maul mit Salpeter, Essig, Honig und Wasser unter einander vermischt, reiben und waschen. Es begiebet sich auch, daß bisweilen einem Pferd die Lunge verletzt wird, wenn es fället, oder unzeführlicher Weise gesprenget wird, oder wenn ihm sonst Gewalt geschiehet, dadurch ihme die Lunge zerrissen und versehret wird. Die Merckmahle eines solchen Zufalls sind: Wenn ein Pferd traurig stehet, und den Kopff nach derjenigen Seite hält, da ihme wehe ist; wenn es nicht husten will, dieweil es davon Schmertzen empfindet, imgleichen wenn es roth Blut auswirfft, welches von der faulen Lunge nicht zu geschehen pfleget. Hierwider nehmet Lungen-Kraut, Leber-Blumen, Gersten, Feigen, grosse und kleine Rosinen, Osterlucey, Heidnisch-Wund-Kraut, und Stech-Dorn oder Creutz-Dorn, jedes eine Hand voll, thuts in einen Kessel, giesset guten süssen Wein daran, lassets wohl sieden, seihets durch ein Tuch, giesset dem Pferde Abends und Morgens einen ziemlichen Becher voll in den Hals, und thut solches neun Tage nach einander; man muß diesen Tranck jederzeit über den dritten Tag wieder aufs neue sieden, damit man dessen genug habe. Wenn aber einem Pferde die Lunge schwäret, oder es sonst einen inwendigen Schaden hat, so nehmet Weyhrauch, Schwefel, Hirsch-Zungen, Bibinell-Wurtz, Alant-Wurtz, Salbey, Christ-Wurtz, Odermennige und Wegwart-Wurtzel, machet diese Stücke zu Pulver, und gebet dem Pferde Abends und Morgens davon, allemahl einen guten Loffel voll auf das Futter bey neun Tagen. Das Rind-Vieh bekömmt diese Kranckheit gemeiniglich vom Sauffen, wenn sie bey dem heissen Wetter zu faulen Wassern kommen, und über Noth und Durst sich damit beladen. Darwider dienet der Safft vom Lauch mit weissen Wein vermischet, und dem Vieh in den Hals gegossen; oder man giebt demselben unter die Siede für zwey Dreyer gestossene Eber-Wurtz, und für zwey Dreyer Lungen-Kraut ein, wollen aber die Kühe das Futter nicht fressen, so muß man sehen, wie man es ihnen sonsten einbringet. Man soll ihnen auch Terpentin-Spiritum, oder auch Terpentin-Oel in den Kleyen-Tranck mit unterrühren, und es ihnen also zu trincken geben, wollen sie es aber nicht sauffen, so muß man es ihnen mit Gewalt eingiessen. Das Rind-Vieh für diesem Uibel zu verwahren, soll man demselben in heisser Sommers-Zeit gekochte Lungen-Kraut-Wurtz, Ehren-Preis und gesottene Hirsch-Zungen, oder auch Wermuth unter ihr gewohnliches Futter mengen. Wenn die Schaafe oder Schweine Lungensüchtig werden, soll man ihnen ein Löchlein in die Ohren schneiden, und Christ-Wurtzel, Rettich, oder Lungen-Kraut durchstecken; wenn aber die Schaafe Würmer in der Lunge haben, so nimmt man Wurm-Mehl aus einem Birn-Baum, vermenget es mit Saltz, und giebt es den Schaafen zu fressen.

Lunze, nennen die Jäger von Roth- und Schwartz-Wildpret das Geschlincke, so aus Lunge und Leber bestehet.

Lupinen, sind die blauen Feig-Bohnen, davon der Artickel Bohnen nachzusehen.

Lupp, Käse-Lupp, suche Laab.

Lurcke, siehe Lauer.

Lust-Garten, heisset ein solcher Garten, welcher mit Hecken, Spalieren, Spatzier- und Bogen-Gängen, Bind-Werck, Parterren oder Lust-Stücken, Blumen, Statuen, Fontainen, und andern mehr zur Lust als zum Nutzen dienenden Dingen besetzet ist. Ein Lust-Garten soll an einem solchen Orte angeleget werden, wo er von denen schädlichen Nord- und Ost-Winden befreyet seyn möge; dahero soll der Platz gegen Mitternacht entweder durch ein Gebäude, oder durch einen dicken Wald, oder hohen Berg verschlossen seyn, damit dem Garten durch die daher kommende rauhe und stürmische Winde kein Schaden entstehe; hingegen muß er die Mittags-Sonne und genugsames Wasser, vermittelst einiger springenden Fontainen, Bassins, Lust-Teiche, Wasser-Gräben oder Canäle haben, damit man sich desselben zum nöthigen Begiessen und Sprengen bedienen könne. Er soll nächst an der Wohnung des Haus-Vaters liegen, damit dieser des angenehmen Prospects aus seinen Gemächern geniessen könne. Die Gewächs-Glas- und Treibe-Häuser wollen an einem gelegnen Ort, sowohl als die Lust-Häusergen, oder Lauber-Hütten, angebracht, die Spatzier-Gänge und Alleen, in gebührender Breite, nach Gelegenheit und Grösse des Gartens angeleget, die Orangerie in zierlicher Ordnung gestellet, die Parterren oder Lust-Stücken auf eine dem Gesichte annehmlich fallende Art mit Buchs-Baum und allerhand Blumen zierlich bepflanzet, und sonsten der gantze Garten mit Pflag- und Wartung dergestalt nett gehalten seyn, daß alles darinnen lustig anzusehen, folglich derselbe in der That ein Lust-Garten genennet zu werden verdiene. Die Arbeiten, so ein Gärtner das gantze Jahr durch in einem jeglichen Monate vorzunehmen hat, können in dem zu Ende dieses Lexici befindlichen Land- und Haus-Wirthschafts-Calender nachgeschlagen werden. Übrigens aber ist ein Lust-Garten eben keine Sache für einen Land-Wirt, woferne nicht Stand und Reichthum die Kosten entschuldigen, oder wegen der Lage sonderlicher Nutzen daraus zu ziehen ware. Denn ausserdem erfordern Lust-Gärten viele Kosten

ſten, Arbeit und Zeit, bringen aber wenig ein.

Luſt-Stücke, Parterre, iſt ein freyer Platz in dem Eingang eines Gartens, oder nächſt dem Wohn-Hauſe, welcher mit Buchs-Blumen-Werck oder Raſen bepflantzt und ausgeſetzt iſt. Man hat deren verſchiedene Arten. Ein offen Stücke, Parterre de Pieces coupées, iſt, deſſen Steige ſo angeleget, daß man zwiſchen denen Feldlein allenthalben frey, und, ohne überzuſchreiten, ein- und ausgehen kan. Dieſe Art iſt die älteſte, will aber heut zu Tage, da man neuere Erfindungen aus Engelland und Franckreich hat, bey vielen Gärtnern nicht mehr gelten. Die Frantzöſiſchen Luſt-Stücke beſtehen entweder in purem Laubwerck, Parterre en Broderie, welche, weil ſie aus freyer Hand müſſen abgezeichnet werden, ſchwer zu machen ſind; oder aber in geſchloſſenen Zügen, geſchlungenen Nahmen, Wappen und anderu Figuren, welche beyde Arten vorjetzo von den neueſten ſind, und vor die zierlichſten gehalten werden. Viele Blumen werden nicht in ſelbigen, wie bey der erſten Art, angetroffen, hingegen giebt ihnen dieſes die ſchönſte Zierde, daß die Züge oder das Laubwerck mit guter Erde, die ledigen Plätze aber mit allerhand Farben-Sand angefüllet ſind, welches nebſt dem mit Buchs-Baum ausgeſetzten Laubwerck ein ſehr ſchönes Anſehen verurſachet. Die Raſen-Stücken, Raſen-Parterren oder Gras-Parterren beſtehen aus unterſchiedlichen Figuren von zierlich ausgeſchnittenem grünen Raſen, die hin und wieder mit Tax-Bäumen, und dem ſo genannten Baume des Lebens, weil ſie ſich in allerley Figuren ſchneiden und ziehen laſſen, beſetzet werden. Ihre Gänge beſchüttet man gleichfalls mit ſchönem Sand von verſchiedener Farbe, und pfleget man dieſe letztere Art heut zu Tage öffters in koſtbaren Luſt-Gärten nicht weit von denen Fontainen und ſpringenden Waſſern anzulegen. Die Engliſchen Luſt-Stücken werden aus Raſen und Buchs-Baum unter einander verſetzt, gemachet.

Lutter, ſiehe Brantwein.

Des

Oeconomischen LEXICI

Zweyter Theil.

Maaß, heisset diejenige Grösse, wodurch man eine andere Grösse eines Cörpers, theils in Ansehung seiner Ausdehnung in einem Raum, theils in Ansehung seiner Schwere, welches alsdenn die Grösse des Gewichts heisset, und wovon dieser Artickel nachzusehen, auszumessen, und derselben Innhalt darnach auszusprechen pfleget. Hier wird nur von dem Maaß der Grösse in Ansehung seiner Ausdehnung, und so viel man am allergemeinesten in der Hauswirtschaft davon zu wissen nöthig hat, gehandelt. Denn in der Mathematic gehet man noch viel weiter, die doch aber hier einem Hauswirt überhaupt grosse Dienste thut, wenn er etwas darinne gethan hat. Das Maaß ist nach dem Unterschied der Grosse der Ausdehnung eines Cörpers in einem Raum, welche auszumessen vorkommt, eingerichtet, und folglich auch, wie diese dreyerley Art, nemlich Längen- Flächen- und Cörperlich Maaß; welches andere auch in Längen- und Mengen- Maaß abtheilen. Das kleineste Längen - Maaß ist die Breite eines Gersten - Korns, deren zwölff einen Zoll oder Daumen machen, welcher beyläufig so lang als ein gemeiner Manns-Daumen breit ist. Zwölff Zoll oder Daumen machen einen Fuß oder Werck-Schuh. Zwey Werck- Schuh machen zu Leipzig und Nürnberg eine Elle, doch trifft es anderer Orten nicht also zu. Funffzehen Schuh und zwey Zoll Leipziger Maaß, machen eine Ruthe daselbst. Zu Mömpelgard und Bern in der Schweitz, hat die Ruthe zehen Fuß, zu Straßburg, Zürch, Schaafhausen, im Marckgrafthum Anspach, und anderer Orten mehr, hat die Ruthe zwölff Schuh; zu Colmar und sonst an mehrern Orten in Elsaß funffzehen Fuß; zu Basel, Durlach, Nürnberg ꝛc. sechzehen Fuß. Die Rheinländische Ruthe hält zwölff derselbigen Schuhe. Andere unterschiedene Maassen von Ellen, Ruthen, ingleichen von denen Flächen, als Aeckern, Morgen und Tagwercken, suche unter denen Wortern Elle und Feld-Maaß, ingleichen Schuh. Nur dieses einzige gedencken wir hier noch. Die Bestimmung des Feld-Maasses, wie alles andern Maasses gegen einander, ist in der Wirthschafft noch sehr ungewiß und unrichtig. Man hat noch kein zulängliches Mittel ausgefunden, dieser Unrichtigkeit abzuhelffen. Unter dem Artickel Kanne kan man mehr von dieser Erinnerung finden. Indessen muß man sich doch bemühen, daß die Unrichtigkeit nicht viel austrage. Und wenn dieses geschiehet, so bekümmert sich endlich der Hauswirt sonderlich in Dingen, wo er die Menge hat, nicht viel um ein kleines Ein- oder Auf-Maaß. Dieses nun sonderlich bey dem Feld-Maasse, womit das Mengen-Maaß um eines durch das andere desto deutlicher zu bestimmen, erst verknüpffet wird, zu verhüten, hat man den verschiedenen Haupt-Gesämig anzugeben gesuchet, wie viel man z. E. von Weizen auf eine Elle, wenn man jedem Korn seinen gehörigen Raum, nemlich $2\frac{3}{4}$ Zoll giebet, Körner, und in eine Art von Scheffeln e. g. dem Weimarischen, eben von dieser Sorte Körnern rechnen könne. Da man denn von Weizen auf die Quadrat-Elle 224 Körner incirca, auf die Ruthe 14372 Körner, und in den Scheffel 1 Million 840000 Körner. Gemang auf die Elle 258, auf die Ruthe 16562, auf den Scheffel 2 Millionen 120000 Körner, zu 1 Korn-Platz, $2\frac{1}{4}$ Zoll gerechnet. Roggen auf eine Elle 292, eine Ruthe 18742, den Scheffel 2 Millionen 400000 Körner zu 1 Korn Platz $1\frac{31}{32}$ Zoll gerechnet. Gersten auf 1 Elle 146, 1 Ruthe 9375, 1 Scheffel 1 Million 200000 Körner, aufs Korn den Platz zu $3\frac{15}{16}$ Zoll gerechnet. Haser auf den Scheffel 1 Million 460000 Körner ꝛc. annimmt. Allein, man sieht leicht, daß auch dieses keine vollkommene Richtigkeit habe. Indessen dienet doch diese Angabe in Pausch und Bogen, das Verhältniß des grössern und kleinern Maasses der Körner in der Aussaat zu erkennen. Die Weite, welche auch zum Längen-Maaß gehöret, wird durch ganze, halbe und Viertel-Meilen gemessen; eine ganze deutsche Meile von der kleinsten Art, ist zwantzig tausend Rheinländischer Fuß lang; von der mittlern, zwey und zwantzig tausend fünff hundert, und von der grösten, fünff und zwantzig tausend dergleichen Schuh lang. Das Cörperliche, oder auch so genannte Mengen-Maaß, ist zweyerley, und wird entweder bey trockenen oder bey flüßigen Dingen gebraucht. Zu jenen gehöret vornemlich der Scheffel, welcher, nach dem in dem gantzen Churfürstenthum Sachsen eingeführten Dreßdner Maaß in vier Viertel, und ein Viertel wieder in vier Metzen getheilet wird, also daß ein Scheffel sechzehen Metzen hält. Zwölff dieser Scheffel machen einen Malter, und zwey Malter ein Wispel, daß solcher Gestalt ein Wispel vier und zwantzig Scheffel hält. Drey Wispel oder sechs Malter, oder zwey und siebenzig Scheffel, machen im Sächsischen und Brandenburgischen eine Last Getraides. Nach dem sogenannten alten oder Leipziger Maaß, hält ein Scheffel vier Sip-Maaß oder Viertel, ein Sip-Maaß vier Metzen, und eine Metze zwey Kuchen-Maaß. Ein Heimbzen ist ein halber Scheffel. Zu Nürnberg wird das gröste Maaß zu trockenen Dingen, ein Sümmer genennet, welches von zweyerley Grösse ist. Das, so man zum harten Korn braucht, hält sechzehen Metzen, das zum rauhen Getraide hingegen zwey und dreyßig Metzen, der Metzen hat acht Dietheäuflein, und dieses zwey Maaß. Ein Sümmer Hirsen hält daselbst sechs und zwantzig Metzen. Gotha gebraucht zu trockenen Dingen Malter, Scheffel, Viertel, Metzen und Mäßlein, u. hat ein Malter zwey Scheffel oder

vier Viertel; ein Scheffel hält acht Metzen oder zwey Viertel, ein Viertel vier Metzen, und eine Metze vier Mäßlein. Erffurt gebraucht Malter, Viertel, Scheffel, Metzen und kleine Mäßlein, und hat ein Malter vier Viertel, ein Viertel drey Scheffel, ein Scheffel vier Metzen, und eine Metze vier kleine Mäßlein. Altenburg gebraucht Scheffel, Six-Maaß und kleine Maaß, und ist ein Scheffel vier Six-Maaß, oder vierzehen kleine Maaß; ein Six-Maaß, vierthalb kleine Maaß ꝛc. Ausser diesen pflegen einiger Orten die Getraide-Maaß in folgender Abtheilung gebrauchet zu werden, als:

In Weitzen, Roggen und Erbsen ꝛc.

1 Last thut 3 Wispel, oder 30 Scheffel.
1 Wispel = 10 Scheffel, oder 20 Faß.
1 Scheffel = 2 Faß, oder 4 Himpt.
1 Faß = 2 Himpt, oder 8 Spint.
1 Himpt = 4 Spint, so
daß in allen thut eine Last 480 Spint.

In Gersten, Haber, Hopffen ꝛc.

1 Last thut 2 Wispel = = = =]
1 Wispel = 10 Scheffel =]] 480
1 Scheffel = 3 Faß =] 240] Spint.
1 Faß = = 2 Himpt) 24]
1 Himpt = 4 Spint) 8]

Wenn man übrigens ein Gemäß gegen das andere ahmen und vergleichen will, so schicket sich am besten das kleinste Gesämig, als Toback-Saamen oder Rübe-Saamen dazu. Das gemeinste Maaß zu flüßigen Dingen ist die Kanne, so an andern Orten auch Maaß oder Qvart genennet, und ferner in zwey Nössel, welche man anderer Orten Seidlein oder Schoppen heisset, dieses aber wieder in halbe Nössel und Qvartiergen getheilet wird. Die Kannen sind nach dem Unterschied der Länder und Orte auch unterschiedlicher Grösse. Vier und funffzig Kannen Visier-Maaß, oder drey und sechzig Kannen Schenck-Maaß, machen in Leipzig einen Eymer; hundert und sechs und zwanzig Kannen oder zwey Eymer Leipziger Maaß, machen eine Ohme, und sechs Ohmen oder zwölff Eymer ein Fuder Weins. Drey Schock Kannen betragen in Sachsen ein Viertel Bier oder anders Getränckе. Sechs Schock oder dreyhundert und sechzig Kannen, ein Faß; neunzig Kannen ein Tonne; sechzig einen Dreyling, und fünff und viertzig eine halbe Tonne. In Schlesien hält ein Fuder Wein zwey Faß; ein Faß zehen Eymer; ein Eymer zwantzig Topff; ein Topff vier Qvart und ein Qvart vier Qvartier. In Nürnberg hält der Eymer, deren zwölff auf ein Fuder gehen, nach dem Visier-Maaß zwey und dreyßig Viertel oder vier und sechzig Kannen: nach dem Schenck-Maaß aber vier und dreyßig Viertel, oder acht und sechzig Kannen. Es ist demnach das Maaß eines derer nothwendigsten Stücken, die demjenigen bekannt seyn müssen, der einer Haushaltung klüglich vorzustehen gedencket. Insonderheit hat man sich um den Unterscheid einerley Maasses wohl zu bekümmern, und eine Vergleichung zwischen jetzigen um so viel mehr anzustellen, da es bis daro noch an dergleichen richtigen Auszeichnung in der That fehlet.

Maasche, siehe Schmaase.

Mabonjas ist eine Art von Eideren in denen Americanischen Insuln, so schwartz und dicke, einer Hand lang und greulich anzusehen, sonst aber unschädlich ist.

Macaroni, ist ein sonderliches Essen, in einer Art Nudeln bestehend, welches aus einem Teig bereitet, in Wasser gesotten, und mit brauner Butter begossen, oder auch mit einer Brühe zugerichtet wird. Man giebt diesem Gerichte sonsten auch von seiner Form und Gestalt den Nahmen Mehl-Flecke, und bereitet sie folgender massen: Man machet einen Nudel-Teig, treibet solchen so dünne als es möglich ist, und schneidet hernach aus selbigem mit einem Back-Rädgen viereckigte Stücken. Hierauf setzet man einen Kessel mit Wasser aufs Feuer, und wirfft, wenn es kochet, ein wenig Saltz, ingleichen die Macaroni oder Mehl-Flecke hinein, und lässet sie einen Sud thun, rühret es aber um, damit sie nicht zusammen kleben. Hernach thut man den Kessel vom Feuer, fänget die Macaroni mit einem Durchschlag heraus, leget sie auf eine Schüssel, bestreuet sie mit geriebener Semmel, und brennet endlich Butter, die man im Vorrath machen muß, darüber. Sollte aber die Butter nicht gesalzen seyn, so muß man die Flecke erst ein wenig salzen, alsdenn das Schmaltz oder die Butter darüber brennen, und sie hingeben. Oder: Wenn die Mehl-Flecke völlig, wie die vorige gemacht, und abgekochet, so hacket man drey hart gesottene Eyer gantz klein, und bestreuet die Schüssel damit, auf welche man alsdenn eine Lage Macaroni oder Flecke legen, darnach wieder eine Lage Eyer streuen, und damit abwechseln soll, bis sie alle sind. Zuletzt streuet man das übrige mit etwas Semmel vermischt, oben drüber, giesset ein paar Löffel voll von der Brühe, darinnen die Flecke gekocht haben, darzu, setzet es auf eine Kohl-Pfanne und brennet braune Butter darüber. Will man aber dieselben mit einer sauren Brühe haben, so nimmt man ein halbes Nössel Milch, und halb so viel Eyra, schüttet ein wenig Mehl, etwan einer Messer-Spitze voll, drein, und quirlet es wohl durch einander, schläget sodenn vier oder fünff Eyer-Dottern daran, und quirlet es klar. Hierauf setzt man es zum Feuer, leget ein Stücke Butter darein, und rühret es sehr fleißig um, sonst läufft es zusammen. Wenn es nun anfängt dicke zu werden, rücket man es vom Feuer hinweg, richtet die abgekochten Flecke auf einer Schüssel an, und giesset die Brüh darüber, so sind sie fertig. Mit diesen Macaroni sind nicht zu confundiren die sogenannten Macronen, davon weiter unten gehandelt wird.

Machao, ist ein Brasilianischer Vogel, dessen Federn mit schwartz und grün vermenget, und welcher gelbe Füsse, rothlichte Augen und einen solchen Schwantz hat.

Machi-

Machine, dieses Wort pflegt man insgemein einem jeden, auch dem einfältigsten Werckzeuge beyzulegen, wenn man nur etwas sonderliches dadurch zuwege bringet; dergleichen sind die sogenannten Tabacks-Machinen, wo man den Rauch zuvörderst durch ein reines Wasser ziehet, ehe man ihn in den Mund bekommt, wodurch er lieblicher gemacht, und nicht so gar warm in den Mund gebracht wird; die Coffee-Machinen; die mancherley Arten der Aufsätze und Rauch-Fänge, um den Rauch und Dampff bequem abzuführen u. a. m. Insonderheit aber und im eigentlichen Verstande, begreifft man darunter dasjenige Rüstzeug, wodurch eine vortheilhaffte Bewegung bald mit Heben, Tragen oder Werffen, bald mit Ziehen, Schieben oder Stossen und dergleichen zuwege gebracht wird, und in dieser Meinung ist des Schneiders Scheere, und eines Holtzhauers Art eben sowohl eine Machine, als die kostbareste und vortrefflichste Uhr. Alle solche Machinen von der letzten Art, wie sie nur Nahmen haben mögen, und im gemeinen Leben vorkommen können, gründen sich entweder auf den Hebel, oder auf das Rad und Getriebe, oder auf Seil und Kloben, oder auf die Schraube, oder auf den Keil, welches die einfachen **Machinen oder Rüstzeuge** genennet werden; da im Gegentheil die übrigen, welche theils aus zwey und mehr gleich-artigen, theils aus unterschiedlichen solchen einfachen Rüstzeugen bestehen, **zusammengesetzte** heissen. Wie nun der Nutze, so durch die Machinen erhalten wird, einen ungemein grossen Einfluß in der Haushaltung hat: also ist man auch bey gegenwärtigem Buche darauf bedacht gewesen, um die gewöhnlichsten und unentbehrlichsten Machinen richtig zu beschreiben, davon aber etwas weitläufftiger und ausführlicher Erwehnung zu thun, dürffte die folgende Zeit vielleicht mehrere Gelegenheit an die Hand geben.

Macoco, ist ein Thier in Africa, im Königreich Congo, in Grösse einem Pferde gleich, grau von Haaren und einen langen Schweiff, wie auch mit zwey spitzigen Hörnern auf dem Korff versehen. Sein Mist siehet aus wie Schaaf-Kotteln und reucht wie Muscus. Man macht aus seinen Klauen Ringe vor den Krampf.

Macrene oder Macreele, ist ein Meer-Fisch, so in der Nord-See am meisten, in und nach dem Monat May gefangen wird. Er ist ohngefehr Ellen lang und rund, hat keine Schuppen, graue Quer-Streiffen über den Rücken, und einen spitzigen Korff. Sein Fleisch ist zart und von gutem Geschmack: wird aus Saltz gesotten, mit einer sauren Brüh und Butter zubereitet, oder in grünen Fenchel gewickelt auf dem Roste gebraten.

Macronen, sind eine Art Zucker-Gebackens, so aus Mandeln, Zucker und Eyern bestehen, und auf folgende Weise verfertiget werden: Man nimmt nemlich ein Pfund gestossene Mandeln, ein halb Pfund gestossenen Zucker und von vier Eyern das Weisse, vermenget und quirlet alles wohl unter einander; alsdenn nimmt man eine Oblate, streichet von dieser Massa Häuflein darauf, so groß als man die Macronen haben will, und backet sie in einer jähen Hitze schön gelblich ab. Wer will, kan auch klein gestossenes Gewürtze, als Zimmet, Cardamomen, Muscaten-Nüsse und klein geschnittene Citronen-Schalen, darunter rühren. Man nennet auch die grossen Castanien von gepflantzten und gepfropften Castanien-Bäumen Macronen: allein irrig: denn sie heissen eigentlich Maronen. Siehe Castanien.

Made, heisset ein Wurm, der in der Fäulniß und üblen Disposition einer und der andern Sache, aus dem Geschmeiß andern oder gleiches Ungeziefers, vermittelst der darzu kommenden Wärme erzeuget wird, dergleichen sich sowohl an lebendigen, als auch und zwar meistens an todten Thieren, wie nicht weniger am Käse und dergleichen Materie finden; Sie werden also gleich wie bey anderen Thieren, aus ihrem eigenen Saamen oder aus Saamen gezeuget, und die faulen Cörper sind ihnen nur hierzu beförderlich. Wie dieselben sonderlich in dem Käse zu vertreiben, oder diese davor zu verwahren, daß keine darinnen wachsen können, ist bey dem Wort Käse zu finden.

Madratzen, sind ausgefüllte und durchnehete Polster, die man statt der Feder-Betten zu gebrauchen, und darauf zu liegen pfleget. Sie haben sonderlich des Sommers und bey grosser Hitze ihren Nutzen, und werden dahero zu Faul-Betten und in den Garten-Häusern zu den Ruhe-Stäten vielfältig gebraucht. Man hat aber auch von Wolle gewirckte Madrasten oder Madratzen, ingleichen von Seide.

Mägde-Bein, siehe Hechse.

Mägde-Blumen, siehe Camillen.

Mägde-Cammer, heisset das Behältniß oder Gemach, darinnen die Mägde zur Nacht-Zeit ihre Ruhe haben. Der Vieh-Magde Schlaf-Cammer soll hart an den Kuh-Stall angebauet seyn, auch aus solcher ein Fenster in gedachten Kuh-Stall gehen, damit die Magde des Nachts dasjenige, was im Kuh-Stalle bey dem Vieh und sonsten passiret, balde hören und darnach sehen mögen. Siehe **Kuh-Stall.** Die andern Mägde-Cammern sollen nicht zu entfernet von der Herrschafft und über dem nicht so angelegt seyn, daß männliches Gesinde nahe dabey liege.

Magde-Griff, siehe Hechse.

Mägde-Holtz, ist ein Ost-Indianisches Holtz, welches mehr als eine Rinde, auswendig grau, und inwendig braun aussiehet, einen herben Geschmack und anziehende Krafft hat. Es wird in Ost-Indien von denen Weibesbildern, die sich desloriren lassen,

zur Verheelung dieses Fehlers gebrauchet, daher es auch den Nahmen bekommen haben soll.

Mähder, heißet derjenige, der das Gras von denen Wiesen, und den Haber oder andere Früchte von dem Acker mit der Sense, gegen ein gewisses Lohn abhauet. Solches ist nach dem Unterschied der Länder und Orte sehr unterschiedlich. Insgemein wird es denen Mähdern Ackerweise verdinget, da sie denn in denen um Leipzig herum gelegenen Orten, vor den Acker (der dreyhundert Leipziger gevierte Ruthen hält) Gras zu mähen, oder Gerste, auch Haber zu hauen, acht gute Groschen, von denen adelichen oder Ritter-Guts-Wiesen und Feldern aber, sonderlich aber wo die Mähderey Herkommens ist, nur viertehalb gute Groschen bekommen. An manchen Orten kriegen die Mähder des Tages zweymahl zu essen und ein geringes Tage-Lohn, von etwan zweyen oder drittehalben guten Groschen, oder es wird ihnen das Tage-Lohn stärcker gemacht, hingegen fällt das Essen hinweg, und die Mähder müssen sich selber verköstigen.

Mähderey, an einigen Orten ist es Herkommens, oder durch gewisse Vergleiche ausgemacht, daß alle diejenigen, so in einem Dorffe wohnen und ums Tage-Lohn arbeiten, dem Edelmanne oder der Herrschafft eines Gutes, alles Gras, Haber und ander Sommer-Getraide, gegen ein gewisses geringes Lohn, so sich gemeiniglich von dem Acker auf viertehalb Groschen beläufft, mähen und abhauen müssen; dahingegen ihnen wieder zu guten verordnet ist, daß die Bauren oder andere, so in dieses Dorffs Fluhr ihre Wiesen und Felder haben, keine fremden Mähder darauf bringen dürffen, sondern sich obgedachter Mähder bedienen, und gemeiniglich vor den Acker sieben oder acht Groschen zu hauen geben müssen. Und diese Mähder insgesamt machen die Mähderey aus, und darff derjenige, so nicht mit unter der Mähderey ist, auch keines andern Acker, und wenn es gleich sein leiblicher Bruder wäre, hauen. Dergleichen Mähderey hat ihren Vormähder, dessen Amt ist, die andern Mähder zu bestellen, beym Mähen und Hauen vorwegzugehen, und allezeit der erste mit seiner Sense zu seyn; diejenigen, so zu spät auf die Arbeit kommen, oder gar aussetzen, zu notiren und aufzeichnen, damit sie die unter sich gemachte Straffe oder Einlage, wie sie es nennen, von denen Saumseligen und Aussenbleibenden richtig einbringen mögen; und endlich in allen und jeden die Mähderey betreffenden Angelegenheiten das Wort zu führen, und vor die andern zu reden.

Mähdig, sagt man von denen Wiesen, wenn sie gut Gras zum Heumachen geben, und zwar heissen selbige ein- zwey- oder gar dreymähdig, wenn nemlich das Gras davon des Jahres so vielmahl abgehauen werden kan, wiewohl die von der letzten Art nicht so häuffig anzutreffen.

Mähen, heisset das Gras, Gersten, Haber und andere Feld-Früchte mit der Sense abhauen. Das Gras soll ein Haus-Vater, so viel es seyn kan, in der Frühe, weil der Thau noch daran hafftet, mähen lassen, weil es sodenn sich leichter umlegt, als wenn es, von der Trockene des Wetters zahe, der Sensen nachgiebet, und also nicht so leichte lang, noch fein glatt von der Erden abgemähet werden kan. Gerste und Haber müssen zu rechter Zeit, ehe sie überständig werden und einzubrechen beginnen, abgemähet werden.

Mähne, heissen die langen Haare, welche oben auf dem Hals eines Pferdes sitzen, und demselben zur Zierde dienen. Die Mähne an einem Pferde soll weder zu dicke noch zu dünne, auch nicht zu kurtz seyn; wenn sie bis auf das Schulterblatt reichet, so ist sie lang genug, ist sie aber länger, so ist es desto schöner. An edlen und kostbaren Haupt-Pferden sollen die Haare an der Mähne nicht hart und kraus, sondern lang und zart seyn, weil grobe Haare ein gleiches Temperament anzeigen, dahingegen starke, krause und spitzige Haare an Kleppern und arbeitsamen Rossen wohl passiren mogen, weil sie eine Anzeigung ihrer starcken und dauerhafften Natur sind. Etliche Pferde haben in der Mähne sonderliche Zopffe, (Schrättel-Zöpffe oder Pülverts-Zoten) dergleichen sonderlich bey denen Pohlnischen und Ungarischen gefunden werden; denen soll man rohes, frisches oder dürres Igels-Fleisch zu fressen geben, und die Haare mit Igels-Fette schmieren. Die Stall-Knechte müssen angewiesen werden, allezeit, ehe sie anfangen die Mähnen derer ihnen zur Wartung anbefohlenen Pferde auszukämmen, vorhero die verwirrten Haare mit denen Fingern aus einander zu richten, hernach die Mähnen im Kämmen von einer Seite auf die andere zu werffen, das Kämmen selbsten aber mit einem trockenen Kamm zu verrichten, denn obwohl einige in denen Gedancken stehen, daß, wenn der Kamm vorhero genetzet würde, die Haare desto hefftiger wachsen müsten, so irren doch dieselben hierinnen gar sehr, denn das Wasser macht nicht nur die Haare hart und ungeschlacht, sondern es legt sich auch der Staub nur desto fester in die Haare. Die Engeländer pflegen ihren Pferden die Mähnen zu scheren und die Schweiffe abzustutzen, welches ihnen iedoch andere Nationen nicht nachmachen wollen.

Mälzer oder Multzer, heist bey dem Brau-Hause derjenige, der die Malße zum Bierbrauen zu machen bestellet, und folglich alles das wohl in Acht zu nehmen geschickt ist, was bey dem Worte Malz unten erwehnet worden. Ob nun wohl auf denen Dörffern die Brauer zugleich Mälzer sind, so ist es doch mehrentheils in denen Städten bey dem Brau-Wesen anders, und zwar dergestalt bestellt, daß man besondere Mälzer hat, die vor allem mit dem Malßmachen zu thun, und gemeiniglich vor etliche Brauhäuser das Malz zu arbeiten haben, auch daherv an vielen

Orten

Orten dahin endlich verpflichtet sind, daß sie einem jeden, der sie gedungen, sein Malz recht und gut mälzen, ein jedes Malz, wie es die Gelegenheit und Nothdurfft desselben erfordert, treulich und mit Fleiß arbeiten, darzu einem jeden sein Gut an Malz und andern treulich ausantworten und wiedergeben, und dessen weder durch sich, ihre Weiber, Kinder oder Gesind, noch jemand anders von ihrentwegen, ihnen zum Nutz aus dem Malz-Haus abtragen oder entwenden, sondern sich an ihrer accordirten Belohnung ersättigen lassen sollen: Eingedenck, daß, wo sie vielleicht etwas aus Unversichtigkeit oder Nachlaßigkeit versehen und verwahrlosen, oder auch dieblichen entwenden, sie nicht allein nebst ihren Erben zur Ersetzung des Schadens angehalten, sondern auch, nach gestalten Sachen, als Diebe gestraft werden können.

Männichen machen, sagen die Jäger vom Hasen, wenn er sich auf die Hinter-Laufte setzet, und die Vorder-Laufte in die Höhe halt; item vom Bären, wenn er sich in die Höhe bäumet.

Maschen, siehe Donen.

Maus-Dorn, Myrten-Dorn, ist ein niedriger Strauch, ein oder bisweilen zwey Ellen hoch. Seine Zweige sind zähe gestreifte Ruthen, die inwendig weisses Marck haben, mit harten aderichten Blättern, welche denen Myrthen-Blättern sehr gleichen, und vornen einen harten Stachel haben, dichte besetzet; sie wachsen aus denen Zweigen gleichsam ohne Stiel, und fallen weder im Sommer noch Winter ab. Auf der auswendigen Seiten in der Mitten kommt anfänglich die Blüte so klein als ein Nadel-Knopf, welche sich nachmahls aufschliesset, und gegen den Herbst eine rothe Corallenförmige Beere, dem Spargel gleich bringet, darinnen liegen zwey steinharte Saamen-Korner; die Wurtzel ist dick und krumm, wirfft unter sich viel Zasern; über sich treibet sie alle Frühlinge eine neue Brut oder Sprößlinge, eben wie an den rechten Spargel, welche auch zu solcher Zeit abgebrüht, und mit Oel und Essig als ein Salat genossen werden können, wie der ordentliche Spargel, wiewohl sie am Geschmacke etwas bitter sind, und dahero mehr als eine Arzeney zu Beförderung des Urins gebrauchet werden. Dieser Strauch wächset in Welschland wild, bey uns aber wird er in den Garten gezogen, und muß, weil ihn eine strenge Kälte leichtlich verderbet, vor Winters in das Gewächs-Haus beygesetzet werden. Seine Vermehrung geschichet durch den Saamen, aber viel besser durch die Zertheilung der Wurtzel, oder Absonderung der neuen Brut oder Sprößlinge. Aus denen Zweigen werden Besen oder Büschel zusammen gebunden, und zu Beschirmung des geräucherten Fleisches wider die Fleder-Mäuse aufgehangen, oder auch in die Käse-Körbe geleget, die Mäuse und ander Ungeziefer dadurch abzuhalten. Die Wurtzel ist im Geschmack herb und etwas bitter, eröffnet die Verstopffung der Nieren, sie zertheilt und treibt den Harn und Grieß, vertreibt die Gall-Winde, Gelb- und Wassersucht, wenn sie in Wein abgesotten und getrunken, oder gepülvert in Wein eingenommen wird.

Mäuse-Dreck, sind die Kötelgen, so die gemeinen Haus-Mäuse verlieren, und ist ihr Koth, der allhier die meisten zu merken, weil armer Leute Weiber ihre Kinder damit laxiren, indem sie ihnen ein bis drey Kotelgen in dem Brey einsieden, oder aber ein Stück oder 6 in Mutter Milch zerrieben, den Safft durch ein Läppgen drucken, und es ihnen geben, wenn sie verstopfet sind.

Mause-Falle, ist ein Instrument, die Mäuse damit zu fangen, davon man vielerley Gattungen hat, sich aber entweder todt oder lebendig zu bemächtigen. Man hat sie gantz von Drat, da sie eben gleichsam durch einen drätternen Trichter hinein kriechen, aber wegen der unten eingezusammen gehenden Stacheln nicht wieder zurück heraus kommen können. Oder von zweyen Brettlein, davon das obere vermittelst eines Stell-Hölzleins in die Höhe gerichtet, und mit einem Steine beschweret wird, welches, wenn die Maus an dem in der Falle angebundenen Speck anbeisset, nieder- und die Maus zu todte schläget. Man hat auch Klötzgen von Holtz, welche vornen mit Löchern, darein man Mehl streuet, nebst drätternen mit Bindfaden gespannten runden Bügeln versehen, die, wenn die Maus in ein Loch kriechet und anbeisset, los schlagen, und die Mäuse gefangen halten; oder sie bestehen aus einem höltzernen Gerüste von dreyen viereckigten Löchern, in welche drey viereckigte schwere höltzerne Stocklein accurat passen, diese werden mit einem Bindfaden in die Höhe gezogen, und mit einem an beyden Enden geschärften Höltzlein an denen zur Falle heraus gehenden Zungen der inwendig auf dem Boden liegenden Bretlein gantz leise aufgestellet; wenn nun die Maus in die Falle nach dem unten liegenden Gefäse kriechet, und das Bretlein berühret, so schnellt das Stell-Höltzlein los, und das viereckigte Stöcklein schlägt die Maus todt. Weil aber die Mäuse, wenn sie gefangen, öffters den Ort unreine machen, und dadurch verursachen, daß wenn die Falle wieder gebraucht werden soll, die andern Mäuse solches riechen und nicht gerne eingehen, so ist unstreitig folgende vor denen anderen eine gute Art von Mäuse-Fallen: Wo nemlich die Mäuse in den Kammern, Gewölbern, Kellern und andern Gemächern sind, kan man anfangs einen Teller auf zwey Messer, die zu äusserst an eine Band eingelassen, feste legen, daß er nicht weiche, und ihnen Hauff, Weitzen, Haber, oder was sie sonst gerne fressen, darauf streuen, daß sie also des Orts gewohnen, hernach nimmt man den Teller, schlägt gegen einander über zween holtzerne Nägel ein, daß sie recht mitten das Æquilibrium oder Gleich-Gewichte des Tellers halten, steckt alsdenn die zwey Messer in die Bank so weit, daß die zween Nagel, die im Teller sind, eingelegt werden können, und der Teller mit

dem

dem einen Ort ein wenig auf der Banck aufzuliegen kommt, hernach nimmt man ein Speck-Schwärtlein, oder sonsten etwas dergleichen, brennet es, daß es einen starcken Geruch bekomme, nagelt es auswärts an den Teller, und setzet einen tieffen Kessel halb voll Wassers darunter. Wenn nun die Mäuse wieder zu ihrer Mahl'zeit kommen wollen, und sich dem Speck nähern, so schlägt der Teller unter sich, und wirfft sie ins Wasser, die Speck-Schwarte aber bleibt am Teller angenagelt. Also kan man in kurtzer Zeit alle Mäuse fangen, die im Zimmer sind. Oder man schläget einem ledigen Bier- oder Wein-Faß einen Boden aus, und überzieht an selbigem Ort das Faß mit einem Bergament oder solchen Haut, wie man über Paucken und Trommeln zu ziehen pfleget, doch soll man, ehe und bevor man solches thut, inwendig in der Mitte an dem untersten Boden einen Ziegelstein auf die hohe Seite legen, und Wasser ins Faß giessen, so hoch der Ziegelstein ist, darnach soll man ein Bret an das Faß lehnen, und auf das Bret sowohl als das Pergament Weitzen Mehl, Hanff und dergleichen streuen: Wenn sie nun etliche Tage nach einander dahin gewohnet sind, schneidet man mitten in das Pergament ein Creutz, daß sie dadurch hinein in das Wasser fallen; welche nun zum ersten hinein kommt, die schwimmet zum Stein und setzet sich darauf, daß sie aufs Trockene komme; darnach, wenn ihrer mehr hinab fallen, und also auch zum Stein schwimmen, und darauf sitzen wollen, so wollen sie die andern nicht hinauf lassen, und beissen sich mit einander um den Sitz: die andern, so es von aussen hören, in Absicht, sie beissen sich etwan ihrem Brauch nach, um das Fressen, lauffen zu, ebenfalls was davon zu erhaschen, fahren aber durch das Creutz ins Wasser, und fangen sich also selbsten. Diese Invention lässet sich auch sehr wohl bey und unter denen Bienen-Stöcken anbringen, und sind dadurch nicht nur die Mäuse, sondern auch andere Bienen-Feinde, Maulwürffe, Kroten, Frösche, Eidexen und dergleichen leichtlich wegzufangen. In denen Gärten bedienet man sich auch folgender Mäuse-Falle: Man gräbet nemlich einen Wasser-Kessel der Erden gleich ein, füllet solchen bis auf ein paar Spannen mit Wasser, und richtet darüber, zu Verhütung des Regens, ein Stroh-Dächlein auf vier niedrigen Pfählen auf, streuet anbey auf das Wasser viel Spreuer, daß es über und über bedecket werde. Vom obern Theil des Dachs hänget eine Speise, oder eine Hand voll Haber-Aehren herab, doch also, daß sie das Wasser nicht berühren. Wenn die Maus nach solchen läufft, so fällt sie darüber ins Wasser, und kan nicht wieder heraus. Am besten ist, wenn man diese und alle andere Künste im Februario gebraucht, ehe sie noch Junge haben, weil sie alsdenn zum besten auszurotten sind.

Mäuse-Gerste oder Korn, ingleichen auch Jungfer-Haar und Taub-Korn genennet, ist ein Unkraut, das Blätter hat, die etwas kürtzer und schmäler als Gerste, die Aehren kommen dem Dorr-Kraut gleich, sind ohne Körner. Es wächset sowohl auf sehr dürren Aeckern, als auch auf den Wänden.

Mäuse-Geyer, siehe Geyer.

Mäuse-Pfeffer, suche Läuse-Kraut.

Mäuse-Zwiebel, siehe Meer-Zwiebel.

Magd, ist ein Dienstbote oder eine Bediente weiblichen Geschlechtes, welche bey einer Herrschafft um Lohn und Brot tritt, mit dem Geding, daß sie dagegen derselben aufzuwarten, und allerhand bey der Haushaltung vorkommende und ihr anbefohlne Haus- und Dienst-Arbeit zu verrichten schuldig ist. Nach solchen Verrichtungen nun, so denenselben anvertrauet sind, können sie anfänglich unterschieden werden in Hof-Stadt- und Land-Wirtschaffts-Mägde, Mägdgens und weibliche Bedienten, die denn bald höher bald geringer sind, auch in Ansehung des Gehalts und Tractaments solchemnach verschieden sind. Also hat man an Höfen verschiedene weibliche Bediente, welche Jungfern heissen: als Cammer-Jungfern, Fräuleins-Jungfern, ingleichen Mädgen, Aufwarte-Jungfern, Lauff-Bett-Cammer-Nähe-Kehr-Wasch-Mägdgens. Und in denen Städten hält man ebenfalls Aufwärterinnen, die sich von Mägdgen und Mägden, wie jene von diesen in der Achtung und dem Gehalt unterscheiden. Man hat solchergestalt an Höfen und in Städten Mademoiselles, die nebst dem Unterricht und der Kinder-Zucht auch bey dem Putz und der feinen Wäsche aufwarten und arbeiten müssen, der Cammer-Mägdgens, Lauf-Mägdgens und dergleichen zu geschweigen. Ja bey Höfen und vornehmen Stadt-Haushaltungen sind auch über diese Bedienten, allerhand andere zur Aufsicht gesetzet, dahin z. E. Cammer-Frauen, Gouvernantinnen, Bettmeisterinnen gehören. Und aus diesen allen erhellet, daß die Wörter: Frauen, Jungfern, Mädgen und Magd, verschiedene Stufen der Achtbarkeit und des Tractaments derer Bedienten weibliches Geschlechts anzeigen, welche die alte Welt allerseits Mägde nennete, die neue Welt aber gar sehr unterscheidet. Wir erinnern aber solches, damit man zugleich die mannigfaltigen Dienste, wozu allerhand Personen des weiblichen Geschlechts von höhern und geringern bürgerlichen Stande, und zwar von Jugend auf angehalten und erzogen werden können und sollen, und wozu mancherley Schul-Anstalten nach diesen unsern veränderten Umständen in der ietzigen Welt vor das weibliche Geschlecht solten gemachet, ja das Frauenzimmer von einem guten Stande überhaupt besser und sicherer, als es bey manchen durch das Dienen oder bey denen Eltern geschehen kan, angeführet werden könte. Indessen, wenn man hier nun von Mägden redet, so verstehet man die geringere Sorte weiblicher Bedienten, die von Jungfern und Mägdgen, ja auch noch von Frauen unterschieden, und die ersten und letzten offters als Vorgesetzte

erken-

erkennen müssen, dergleichen Mägde nun können füglich in Haus-Mägde und Vieh-Mägde eingetheilet werden. Zu jenen rechnet man sonderlich in denen Städten diejenigen, so unmittelbar der Herrschafft im Hause, in der Küche, und bey den Kindern Dienste thun, und sind solche die Ausgeberin oder Beschliesserin, so auch an einigen Orten den Titel einer Haus-Jungfer führet, welche aber alsdenn nicht in die Classe der eigentlichen Mägde gehöret. Diese ist bestellet, an vornehmen Orten, statt der Frauen die Haushaltung zu führen und zu versehen, allerley Victualien einzukauffen, und in Beschluß zu nehmen, dasjenige, was sowohl vor den Herrschafftlichen Tisch, als vors Gesinde an Speis und Tranck gehörig ist, aus der Speise-Kammer und dem Keller heraus zu geben, und der Herrschafft von allen und jeden geziemenden Bericht und Rechenschafft zu erstatten. Dergleichen Personen haben auch zugleich eine aufgetragene Vollmacht, denen andern Mägden zu befehlen. Ja bey Adelichen Höfen pflegt oft ein sogenanntes Haus-Fräulein adelichen Standes diese Dienste zu versehen, und bey Gräflichen und Fürstlichen Personen versehen adeliche Fräulein auch allerhand Aufwartungs-Dienste ausser denenjenigen Hof-Diensten, da sie den Staat zugleich formiren helfen. Nach der Ausgeberin folgt eine Jungfern-Magd oder auch die Junge-Magd, so zu allerhand Haus-Arbeiten, ausser der Küche, zum Waschen, Kehren, Bohnen, Ausschicken, und dergleichen gebrauchet wird. Die Köchin, so die Speisen zurichten, und die Küchen-Magd, so dem Koch an die Hände gehen, und das Küchen-Geräthe aufscheuren, Holz und Wasser in die Küche schaffen, und die eingekauffte Victualien nach Hause tragen muß. Die Kinder-Magd oder Muhme, welche auf die Kinder im Hause gantz allein bestellet ist, selbige täglich zu warten, zu reinigen und zu waschen, an- und auszuziehen, auch sie in guter Zucht zu halten, und Acht zu geben, damit sie nicht zu Schaden kommen. Auf dem Lande hat die Haus-Magd das Federe-Vieh zu besorgen, und zu füttern, vor das Gesinde zu kochen, das Milch-Gefässe und die Küchen-Geschirre reine zu halten und aufzuwaschen, auszukehren, und auf die Reinigkeit im Hause und überhaupt zu sehen, zu betten, ja wenn Zeit dazu vorhanden, mit den Vieh-Mägden grasen zu gehen, und denenselben melken zu helffen ꝛc. Die Vieh-Mägde sind über Rind- Ziegen- und Schwein-Vieh, gesetzet, solches zu beschicken, zu warten und zu füttern. Bey grossen Gütern, wo eine starcke Vieh-Zucht ist, hat man eine Grosse-Magd, Mittel-Magd und Kleine Magd, welche die Kühe und Ziegen nebst dem Gälte-Vieh füttern, melcken, austreiben und wieder einbinden, sie fleißig mit frischer Streu versehen, und ihnen behörig ausmisten, Gras und Kraut holen, Weitzen schräpffen, ihnen die Siede einbrennen, und andere dergleichen Arbeiten verrichten müssen. Unter diesen hat insonderheit die Grosse-Magd das Amt auf sich, das Brot zu backen, ausser diesem aber in allen Verrichtungen die munterste und erste zu seyn. Wo viele Schweine vorhanden, ist man einer besondern Magd darzu benöthiget, so die Schweine-Magd genennet wird, und ein starckes fleißiges und arbeitsames Mensch seyn muß, damit sie mit diesem unbändigen Vieh gut zu rechte kommen möge. An manchen Orten, wo eine grosse Stadt in der Nähe, wird die Haus-Magd oder auch eine von denen Vieh-Mägden zur Milch-Magd gebraucht, welche Milch, Sahne, Butter-Milch, Butter ꝛc. zu Marckte tragen und verkauffen muß. Uber alle diese ist eine Käse-Mutter, Meyerin oder Hofmeisterin gesetzet. Die Gebühr und Schuldigkeit der Mägde betreffend, (sie mögen nun Ausgeberinnen oder Beschliesserinnen, Köchinnen, Kinder-Mägde, Haus- oder Vieh-Mägde seyn) sollen dieselben zuvörderst GOtt fürchten, fleißig beten, sich eines stillen, erbarn und züchtigen Lebens und Wandels befleißigen, gegen ihre Herrschafft und Vorgesetzte demüthig, ehrerbietig, willig und gehorsam, auch getreu, emsig, hurtig, arbeitsam und unverdrossen seyn, der Hoffart nicht nachhängen, noch sich über ihren Stand und Herkommen kleiden, putzen und schmücken, und, wie es heut zu Tage gar gemein, ihr verdientes Lohn pur an die Lumpen hängen; sie sollen des Spazieren-gehens mit verdächtiger Gesellschafft oder an verdächtige Oerter, nicht weniger des Schencken- und Kirmeß-Lauffens sich enthalten, mit denen Knechten oder andern Kerlen sich nicht zu gemein machen, in der Küche, Ställen und Winckeln nicht bey denenselben stehen, und daselbst heimliche Gespräche und Fantasey mit ihnen treiben, als welches sie nicht nur in bösen Verdacht, sondern auch in Unglück und um ihre zeitliche Wohlfahrt bringet. Insonderheit sollen die Vieh-Mägde des grossen und kleinen Viehes mit Fleiß warten, und dasselbe getreulich verpflegen, auch mit dem Futterfürlegen und Träncken ihre gewisse Zeit und Stunde ordentlich halten, die Melck-Kühe iedesmahls völlig ausmelcken, und ihnen nicht, nach Art liederlicher und verschlaffener Mägde, die Helffte Milch lassen, als wovon sie nothwendig versiegen müssen. Sie sollen auch die Stallung und Kuh-Tröge oder Krippen, ingleichen die Freß-Tröge des andern Viehes sauber und reine halten, ihnen alle Tage ausmisten und frisch wieder unterstreuen, auch zuweilen denen Melck-Kühen mit einer Striegel den Unflat abkratzen, als welches ihnen sehr wohl bekommt. Auch des Nachts sollen sie wache seyn und fleißig nach dem Vieh hören, ob nicht irgend einem etwas mangele, oder daß es kranck sey, und da sie etwas spüren, ungesäumt aufstehen und zusehen, auch befindenden Umständen nach der Hofmeisterin, Meyerin oder Käse-Mutter, oder auch der Herrschafft, so dieselbe zugegen, unverzüglich davon Nachricht geben, damit zeitlich Rath geschaffet werde. Sie sollen gute Achtung auf das Feuer haben, dasselbige zu Nachts wohl verwahren, mit dem Lichte in den Ställen behutsam umgehen, auch das Feuer-Zeug und Zunder wohl in Acht nehmen,

solches allezeit wohl bereit und fertig an seinem gewissen Ort haben, damit, so des Nachts ungefähr etwas vorfället, man dasselbe bey der Hand habe, und geschwind ein Licht anschlagen könne. Sie sollen nicht nur sich selbsten fein sauber und reine halten, sonderlich wenn sie mit der Speise und dem Milch-Wesen umgehen, sondern auch die Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aesche, Milch-Fasse, Seih-Tücher, Rahm-Töpffe, Butter-Fässer, Quarck-Säcke, Käse-Näpffe ꝛc. ingleichen die Schüsseln, Töpffe, und anderes Küchen-Geschirr sauber waschen und scheuren, auch alles und iedes in seiner richtigen Ordnung halten ꝛc. Endlich sollen auch die Kinder-Mägde und Kinder-Wärterinnen fleissig und sorgfältig mit denen Kindern umgehen, dieselben lieben, unverdrossen reinigen und säubern, nicht anfahren, anschnauzen, ihnen fluchen, sie schlagen, stossen oder werffen, sondern vernünfftig und bescheidentlich anweisen und straffen, so, daß in allem mehr Liebe, als Feindselig- oder Widerwärtigkeit gegen die Kinder an ihnen zu verspüren sey. Sonsten ist noch der Vieh-Mägde halber zu mercken, daß eine Magd, wenn sie nur auf die Kühe allein bestellet, derselben füglich acht, schwerlich aber bis zehen Stücken abwarten könne; wenn sie aber zu andern Haushaltungs-Verrichtungen gebrauchet wird, und sonderlich das Gras weit holen muß, hat sie mit fünff Stücken genug zu schaffen. Eine Hof-Meisterin, Meyerin oder Käse-Mutter bekommt auf denen um Leipzig herum gelegenen grossen Land-Gütern und Vorwercken gemeiniglich, nebst der Kost, jährlich zwölff Gülden, eine Grosse-Magd eben so viel, eine Haus-Magd zehen bis zwölff Gülden, eine Mittel-Magd neun bis zehen Gülden, eine Kleine-Magd acht, neun, auch wohl zehen Gülden, eine Schweine-Magd, nachdem sie viel oder wenig Schweine hat, oder auch gut bey dergleichen Vieh befunden wird, zehen, eilff, zwölff bis dreyzehen Meißnische Gülden zu Lohne, nebst einem beliebigen heiligen Christ-Geschencke. Auf eine Vieh-Magd wird jährlich gerechnet vier Scheffel Leipziger Maaß Korn; ein dergleichen Scheffel Gerste; ein Viertel Weitzen; ein Viertel Erbsen; ein halb Viertel Linsen; eine Metze Saltz; und drey an manchen Orten auch nur zwey Gülden Fleisch-Geld.

Magen, ist ein Stück des Eingeweides, und ein Theil eines belebten Cörpers. Er ist wie ein Säckgen gestaltet, und dienet darzu, daß er aus den Speisen und Getränckе, so er durch den Schlund und lincken Magen-Mund zu sich genommen, einen Nahrungs-Safft bereite, das aber, was davon als unnütze übrig bleibet, und aus dem Magen kommen muß, zur hintern Pforte hinaus schaffet, und vermittelst seiner Gefässer und Drüsen, den Verdauungs-Safft vom Geblüt absondert, wozu noch diese Eigenschafft kommet, daß er den Menschen und Vieh, durch eine Empfindlichkeit die Erinnerung thut, daß er leer sey und neue Nahrung nöthig habe. Was des Magens Substanz anlanget, findet man solche bey den Physicis und Anatomicis beschrieben, woselbst auch viele Exempel von sehr seltsam beschaffen gewesenen Mägen anzutreffen. Die Mägen von den Thieren pfleget man auch zur Speise zu gebrauchen, und werden die von den vierfüßigen Thieren, gleichwie die Kaldaunen von harter und kalter Natur gehalten, dahero sie zur Verdauung einen guten Magen erfordern, ja in der Verdauung selbst geben sie wenig Nahrung, und gar kein gut Geblüt, deshalber viel Gewürtz zu selbigen erfordert wird. Die Schweine-Mägen pfleget man auch mit einer Fülle wie die Blut-Würste einzustossen und zu räuchern: die Kalbs-Mägen dienen zu dem so genannten Laab, davon dieses Wort nachzuschlagen. Die Mägen der Vögel sind ebenfalls meist hart und derb, weshalben sie eine starcke Dauung vonnöthen. Den einzigen Hüner-Magen ausgenommen, dem man die besondere Eigenschafft beyleget, daß er die Dauung befördert, und des Menschen Magen stärcke; welchen beyzufügen der Gänse-Magen, der unter allen der zärteste und verdaulichste; die Hahnen-Mägen gedorret und gepülvert in Wein getruncken, geben eine treffliche Magen-Stärckung, und sind gut vor den Stein.

Magen-Schwachheit der Pferde, rühret entweder von natürlicher Abnehmung der Kräffte, und dadurch verursachter böser Dauung, oder aber daher, wenn durch zu viel Einnehmung des Futters und Trancks, oder aber durch überflüßige Feuchtigkeit, die Dauung verhindert wird, daß die Speise nicht recht kan gekocht, und zu Stärkung und Ernährung der leiblichen Kräffte behörig ausgetheilet werden, sondern nur rohe durchgehet, wie sie eingefressen worden, davon denn der Leib keine Krafft noch Nahrung haben kan. Oder sie kommet auch daher, wenn sich die verderbten Feuchtigkeiten in die Haut des Magens, gleich wie in einen Schwamm einziehen, und seine Krafft schwächen. Die Zeichen aber dieser Schwächung sind, wenn die Pferde viel fressen und doch nicht ersättiget werden, welches dabey abzunehmen, daß sie alles benagen, und immer noch mehr fressen wollen, gleichwohl aber abnehmen und schmal werden, daß man ihnen die Rippen vor Magerkeit sehen kan. Diesem Uibel zeitlich zu begegnen, nimm Meerrettich, schneid ihn Scheibenweise, dörr ihn wohl und gut in einem Ofen, doch bey gelinder Wärme, stosse ihn zu Pulver, und gib ihn dem Pferde im Futter; du sollt ihm aber vorhero Foenum græcum, welches vier Tage im Wein gebeitzet worden, futtern, hernach den Meerrettich und gestossenen Knoblauch zum dritten Theil unter das Futter mengen und also fressen lassen. Man kan ihm auch am Halse an beyden Seiten, ingleichen die beyden Spor-Adern schlagen, und ihme das Blut nebst gedachtem Pulver und Knoblauch geben. Ein anderes gutes Mittel die Magen-Schwachheit der Pferde zu vertreiben, und dieselben wieder zu Kräfften zu bringen, ist: Recip. ein Pfund Wachs, ein Pfund Terpentin, ein Pfund Hirsch-Marck, zwey Pfund Baum-Oel,

lasset

lasset diese Stücke mit einander über dem Feuer mählich zergehen, thut gepülverten Majoran, blaue Lilien (Iris) und Kreide, jedes ein halb Pfund oder sechs Unzen, und rühret es, bis es kalt wird; mit dieser Salbe schmieret das Pferd bey einer warmen Glut über den ganzen Leib mit beyden Händen, bis daß es wohl schwitze, u. dieses thut allezeit über den dritten Tag, neun Tage nach einander, bedecket und haltet das Pferd wohl warm, darnach brauchet folgenden Tranck, welcher zur Stärckung des Magens sehr dienlich ist. Nehmet Stabwurtz-Kraut, Wurm-Saamen-Kraut, Gamanderlein, Je länger je lieber, jedes vier Unzen, Enzian zwey Unzen, Myrrhen zwey Unzen, die Wurtzel von dem Kraut, Panax Heracleum genannt, woraus der Panax-Gummi, (Opopanax) gezogen wird, ein Loth Zucker, und ein Loth Rauten; stosset diese Stücke alle zusammen, und reitert sie durch ein dünnes Sieb, davon nehmet denn zwey Löffel voll, thut es in guten Wein, lasset es aufsieden, und wenn es wieder lauicht worden, so giesset's dem Pferde in den Hals, welches hievon bald wieder zu Kräfften kommen wird. Wenn ein Pferd viel frisset, und nicht dauet, soll man von einem Fisch (etliche wollen von einem Hechte) das Eingeweide rein machen, klein hacken, und dem Pferd in dem Futter zu fressen geben. Oder: Man gebe ihm Lorbeer, Enzian und Zitwer mit Salz vermenget zu fressen, das erwärmet ihm den Magen, und befordert die Dauung. Oder man lege ihm gut Heu und gedörrete Gerste vor, und lasse einen grossen Kessel voll Heu-Blumen sieden, seihe das Wasser durch ein Tuch davon, lasse das Pferd drey Tage damit trincken, und sonst mit keinem andern Wasser, davon wird es wieder eine gute Dauung bekommen.

Magen-Wurm, ist ein rother Wurm, dergleichen bisweilen denen Pferden im Magen wachsen, und in demselben sowohl als in denen Gedärmern sich hart anhängen und anbeissen, auch gleich denen Egeln im Wasser das Blut in sich saugen, bis sie dessen satt und genug haben, oder durch Artzney-Mittel getödtet, und mit dem Koth ausgeführet werden; die noch leben, bleiben gemeiniglich in dem Hintern des Pferdes hängen, und sehen rothlicht oder braun, nachdem sie in den Därmern im Durchgange Nahrung finden, haben wie die grossen Holz-Würme harte schwartze Mäuler, und sehen aus, als wenn sie hörnern wären. Etliche nennen sie ihrer Gestalt und Eigenschafft nach, Engerlinge, dieweil sie denen Engerlingen, welche zur Winterszeit denen Hirschen in der Haut stecken, oder im Frühling in grosser Menge über dem Schlund im Kopff gefunden werden, ziemlich gleichartig sind. Ein Pferd, so mit diesen Magen-Würmern geplagt ist, wird gemeiniglich mager, schlägt mit den hintern Füssen an den Bauch, als wenn es die Fliegen bissen, reibet und wälzet sich, krümmet sich und siehet in die Seite, da es den Schmertzen empfindet. Werden auch einem solchen Roß die Zungen hart und runtzlicht wird, so reibe ihm solche wohl mit Essig und Salz; wollen die Runtzeln nicht vergehen, noch die Zunge weich werden, so hats die Würme; vergehen aber die Runtzeln, und die Zunge wird weich, so hat sichs verfangen, wornach man sich alsobald richten kan. Diese Würmer nun auszutreiben, siedet einen guten Theil Roggen-Korn und Salz oder gestossenen Schwefel in Wasser, und gebets ihm zu trincken. Oder: Nehmet guten Essig, gestossenen Knoblauch und Menschen-Koth, rühret es wohl unter einander und giesset es dem Pferde ein. Oder: Nehmet ein Gläslein voll Schuster-Schwärtze, u. so viel sauren Essig, gestossen oder gepülverten Knoblauch, Wermuth und Sadebaum, so groß als eine Hasel-Nuß, mischet alles durch einander, und schlaget ihm die Spor-Ader um Bauch, fanget das Blut auf, thuts unter die obgemelöten Stücke, bindet das Pferd auf, und giessets ihm mit einander ein, lassets warm zudecken, und bey zwey oder drey Stunden umher führen, nach diesem bringet es in den Stall, gebt ihm eine Hand voll gut Heu, und ein wenig Futter. Oder: Nehmet Teuffels-Dreck einer Hasel-Nuß groß, Ofen-Rus, Salz, klein gestossene Kreide, jedes so viel als ein Hüner-Ey, und so viel Weißwurtzel klein geschnitten und gestossen, thut es zusammen in ein Nössel oder halbes Maaß guten Wein-Essig, lasset dem Pferd auf den Abend kein Futter geben, und giesset ihm des Morgens diesen Tranck ein, doch gebet ihme denselben Tag nicht mehr zu trincken. Oder nehmet alten rothen Wein eine Kanne, gepülvertes Hirsch-Horn zwey Loth, des besten Theriacks und Wurm-Saamen jedes ein Loth, ein Quintlein Nieß-Wurtz und zwantzig Stücke Lorbeern; thut diese Stücken zusammen in den Wein, lasset es einmahl aufkochen, und giessets sodenn dem Pferd im warmen Bier ein, so treibet es die Würme von dem Roß, daß keiner mehr bey ihm bleibet. Diesen Würmern kan man bey Zeiten vorkommen, wenn man die Pferde fleißig wartet, mit gutem Haber, Heu und Stroh füttert, und mit reinem frischen Wasser trancket; ingleichen, wenn man ihnen alle Monat einmal Salz mit gepülverten langen Pfeffer und Entian vermenget, zu essen giebet. Denn dieses lässet die Würmer nicht wachsen, und wenn sie schon gewachsen sind, so vertreibet es sie doch bald wieder.

Magen-Wurtzel, heißt auch Zehr-Wurtz, siehe Aron.

Mager, ist eine Baum-Kranckheit, welcher unter allen Bäumen keiner so sehr als der Apffel-Baum unterworffen ist; denn wenn derselbe zu viel Nahrung hat, so bekommt er alsdenn überflüßig Safft, und wenn dieser etwan an einem Ort erstickt, so wachsen Würmer daraus, daher es einige den Wurm nennen, wiewohl der Wurm, der sich vornehmlich an den Birn-Bäumen äussert, bey weitem nicht so sehr um sich frißt, als der Mager an den Aepffel-Bäumen. Denselben nun zu verhüten, soll man auf keinen Stamm pfropffen, der schwartz um das Marck ist, oder, falls dergleichen schon wohl eingewurtzelt, und man solchen nicht gerne auf die Seite schaffen wollte, wenigstens nicht solche Gattung Pfropff-Reisern trachten, die dem Mager nicht

unterworffen sind, durch dieses Mittel demselben hernach desto besser zu begegnen und abzuhelffen. Hernach verursachet auch der allzu geile Boden mit seiner überflüßigen Nehrung solchen Zufall; denselben zu verhüten, sollen in dergleichen Grund keine Aepffel-Bäume gesetzet werden; wofern man aber die schon allda gepflantzte stehen lassen, und aber dem Mager nichts destoweniger so weit möglich abwehren wolte, soll man das Schrepffen fleißig brauchen, denn dadurch bekommt der überflüßige Safft Lufft, daß er nicht erstickt, und also keine Würmer darinnen wachsen können. Ist aber der Mager schon ausbrüchig worden, muß derselbe säuberlich bis auf das gesunde ausgehauen, verstrichen, und hiernechst mit dem Schrepffen zu rechter Zeit fortgefahren werden; als welches unter allen Mitteln das beste ist, wodurch manchem Baum, der sonst endlich verderben müste, geholffen werden kan.

Magnet, ist ein harter und dabey nicht sonderlich schwerer Stein, der an verschiedenen Orten, aber auch von unterschiedener Güte, und zwar gemeiniglich in oder unter und neben den Eisen-Steinen gebrochen wird. Er wird sowohl in unsern Ertz-Gebirgen als im Böhmischen angetroffen. Ein guter Magnet-Stein soll grau und darbey rothlicht, der feinste aber schwartz aussehen, welcher letzte von vielen hoch geschätzet wird; im übrigen aber kommt es nicht auf seine Grösse an, sondern seine Kräffte liegen in gewissen Adern, um welcher willen, damit sie etwas zu zehren haben, und bey ihren Kräfften bleiben mögen, er stets im Feuer-Staube von Eisen liegen, oder armiret und Eisen daran gehangen werden soll. Sein unschätzbarer Nutzen ist in der Eigenschafft enthalten, daß er den wahren Nord-Pol anzeiget, davon die damit bestrichene Nadel bekannt, von welcher bey einer anderen Gelegenheit ausführlich gehandelt werden soll. In der Artzney-Kunst, wird ihm wie dem Blut-Steine eine austrocknende Krafft zugeschrieben.

Mag-Saamen, siehe **Mahn.**

Mahl, dieses Wort pfleget man von dem lateinischen Mallus herzuleiten, welches so viel als ein abgesteckes und gesetztes gewisses Ziel bedeutet; ist aber hernach darum nicht nur der gewöhnlichen Essens-Zeit beygeleget worden, weil man in der gantzen Welt hierzu einen gewissen Termin des Tages setzet, darinnen man zu speisen pfleget, sondern man hat auch endlich dadurch vielmehr die Speisen oder Sache selbst verstanden, woraus zum Uberfluß das Wort **Mahl-Zeit** erwachsen. Diese wird nun unterschieden theils nach der Zeit, wenn man ordentlich zu speisen in Gewohnheit hat, und da ist bekannt das **Mittag-Mahl**, und **Abend-Mahl**; theils nach der Beschaffenheit der Umstände, warum ein solcher Termin anberaumet, und mit gewissen Ceremonien besonders angesetzet werden, als da sind die Freuden- und Trauer-Mahle, zu welchen ersten zu rechnen alle Gast-Mahle, Banquets, Hochzeit, Kindes- Tauff- und bey andern solchen Begebenheiten angestellte Essen, wobey gute Freunde zusammen kommen, und dieselben mit einander in Freuden verzehren; das letzte aber begreiffet nicht nur die an dem Begräbniß-Tage von den Hinterbliebenen des Verstorbenen auszurichtende Trauer- und Leid-Essen, oder wie sie sonst Nahmen haben mögen, sondern auch mit Recht die sogenannte Henckers-Mahlzeiten, da einem Malefficanten kurtz vor seinem Ende nach seinem Wunsche Speis und Tranck gereichet wird.

Mahl, Marcke, heisset ein Zeichen, wodurch die Grentzen eines Feldes und Landes unterschieden werden. Dergleichen geschichet gemeiniglich durch Steine, Bäume, Säulen, Gruben, oder Hauffen ꝛc.

Mahl-Baum oder **Marck- und Grentz-Baum**, ist ein starcker Baum, welcher vornemlich in denen Wäldern und Wiesen zum Mahl oder Marckung dienet. Hierzu werden insonderheit die Eichen und Linden genommen, weil sie nicht allein in denen Winden und Wettern, sondern auch sonsten vor der Fäule sehr dauerhafftig sind. Ein mehrers hievon siehe unter dem Wort **Loch-Baum.**

Mahlen, ist zwar ein eigentliches Handwercks-Geschäffte der Müller, so auf Mühlen verrichtet wird. Man hat aber in der Wirtschafft verschiedenes dabey in Acht zu nehmen, und nöthig, dieses Geschäffte einiger massen zu verstehen, oder doch verständige Leute auf die Mühle zu mahlen mitzuschicken. Anfänglich gehöret darzu: 1. die Wahl eines feinen frischen und reinen wohlgesiebten Korns (siehe Art. **Mehl**); 2. das alte und trockene Korn muß angefeuchtet, der Weitzen gesiebet und gewaschen werden; 3. es wird entweder in die Mühle gefahren, oder durch Treibe-Vieh geholet, dafür Treibe-Geld gegeben werden muß; 4. muß man bey der Ankunft sich den Gang und Rumpf anweisen lassen, worauf man aufschütten soll: und dabey hat man zuzusehen, ob die Mühle entweder allzuscharf, in welchem Fall der Müller erst etwas anders darauf mahlen muß; oder ob die Läuffte recht ꝛc. (siehe Art. **Mehl** und **Mühlen-Ordnung**). Man muß 5. den Staub-Boden visitiren, ob er lichte, it. ob Windlöcher auf den Stein stossen. 6. Siehet man hinten und unten nach dem Mehl-Kasten; 7. Pflegt man hernach aufzuschütten, und meistentheils in dreyen Gängen das Getraide abzumahlen, wenn der Müller erst in Beyseyn des Mahl-Gastes seine Metze genommen. Den Unterschied des Mehls siehe unter diesem Worte. Bey dem Weitzen heißt der erste Gang des Abmahlens der Schrot- oder Weitzen-Gang, hernach folget der Grütz-Gang, der dritte ist der Schalen-Gang. Man muß sich endlich 8. das Mehl und Kleyen wieder zumessen lassen.

Mahler-Nahd, nennen die Nähderinnen diejenige Kunst, da man allerhand Muster, Blumen und Gänge in Nessel-Tuch, Caton, zarte Leinwand u. d. al. mit etwas weiten Stichen sauber nehet und sticket, und dieses entweder weiß und mit Zwirn oder bunt nach der Schattirung mit Seide oder Garn.

Mahl-Gräben und **Mahl-Gruben**, sind lange oder runde ausgegrabene Tieffen, welche an Feldern, Wiesen oder Höltzern zur Grentz- oder Marck-Scheidung dienen. Dergleichen Gräben sind entweder gemeinschafftlich, und alsdenn muß der Auswurff oder die aus dem Graben geworffene Erde auf beyden Seiten liegen, oder sie sind nur einem Theile zuständig, und alsdenn muß der Auswurff auf desjenigen Seite liegen, dem der Graben gehöret. Hieher können auch die sogenannten **Land-Wehren** oder **Land-Graben** gezehlet werden. Siehe **Land-Wehr**.

Mahl-Hauffen, sind grosse zusammen geworffene Erd-Hauffen, welche gleichfalls zu Unterscheidung der Grentzen dienen.

Mahl-Mühle, heisset man eine gewöhnliche Korn- oder Getraide-Mühle, davon bey dem Wort **Mühle** ausführlich gehandelt worden.

Mahl-Pfahl, ist ein eichener Pfahl, dergleichen an etlichen Orten, absonderlich wo man die Steine nicht füglich haben kan, zu einem Mahle geschlagen, und entweder mit eingebrannten Wappen, Nahmen, oder andern Zeichen bemercket, oder, gleichwie bey denen Loch-Bäumen, beyderseits ein Creutz daran gehauen, und in der Mitte ein Loch durchgebohret wird. Solche Pfähle haben gleiche Krafft, wie die Mahl- und Marck-Steine.

Mahl-Pfahl, Währ- oder Eich-Pfahl oder **Sicher-Pfahl**, ist bey dem Mühlen-Bau ein langer starcker eichener Pfahl, welcher die Eiche oder eigentliche Höhe des Wassers anzeiget, und das Maaß giebt, wie hoch der Fach-Baum oder das Währ soll geleget werden, dahero er an seiner obern Fläche gantz gleich und Wage-recht abgerichtet seyn muß, damit solchergestalt durch Verfälschung des Währes dem benachbarten Müller kein Schade zugezogen, und z. E. das Wasser gestauchet werde. Er wird etliche Schritte vom Währe neben dem Ufer in die Erde gesetzet, und stehet insgemein auf einem holtzernen Postement, z. E. einem Horizontal-liegenden Creutze, wird auch meistentheils, nachdem er gegen die Höhe des Währes mit der Wasser-Waage abgemessen worden, allenthalben mit Erde bedecket, vorher aber mit einer starcken eisernen Spitze, so der Schuh heisset, versehen, oben aber, wenn er, nach der Churfürstl. Sächsischen Mühlen-Ordnung, mit dem grossen Rammel dergestalt eingestossen worden, daß er, nach etlichen Ruhen, nicht das mindeste gewichen oder sich gesencket, von denen geschwornen Amts- und Wasser-Bau-verständigen Müllern, in Beyseyn der Ober- und Unter-Mühlen-Nachbarn, justificiret und abgerichtet, mit einer küpffernen Platte, darauf die Jahr-Zahl, auch wohl der Tag, wenn der Pfahl ins Wasser gekommen, befindlich, bedeckt, und diese mit einem starcken kupffernen Haupt- und dergleichen kleinern Seiten-Nageln darauf befestiget. Einem neuen Fach-Baum darf über dem Mahl-Pfahl mehr nicht denn ein einiger Zoll zugeleget werden. Diese Mahl-Pfähle pfleget man sowohl zu denen Mühl- als Währ-Fach-Bäumen zu stossen; wiewohl viele Mühlen und Währe gefunden werden, bey welchen keine Mahl-Pfähle gestossen worden.

Mahl-Säule, ist eine entweder von Stein, oder von Holtz aufgerichtete Säule, welche man zu Vermahl- oder Vermarckung gebraucht. Die steinernen werden gemeiniglich an denen Grentzen eines Landes oder Gerichtbarkeit, (Jurisdiction) gesetzet, und des Landes-Herrn oder der Obrigkeit Wappen daran gehauen. Die höltzernen Säulen braucht man zu Vermarckung der Höltzer, ingleichen derer Jagd-Hasen- und Phasan-Gehäge, welche letztere insonderheit Jagd- oder Häge-Säulen genennet, und durch der Forst-Herren Amt-Leute gesetzet werden.

Mahl-Schatz, heisset man insgemein den Ring oder andere pretiose Sachen, so ein Bräutigam seiner Braut bey der Verlöbniß als ein Pfand seiner Liebe und Treue einhändiget, und sich dadurch dieselbe verbindlich machet.

Mahl-Stein, Marck-Stein, Grentz-Stein, ist ein Stein, welcher zu einem gewissen Zeichen im Felde gesetzet, und nach dessen verschiedener Bedeutung zubenahmet wird. Insgemein werden die **Mahl-Steine** zu Ausmarckung der Güter, Flüsse und Weiten gebraucht, und an manchen Orten auch **Marck-Steine** und **Weich-Bild** benahmet; insonderheit aber hat man der Mahl-Steine zwölfferley Gattungen, als 1) **Bann-Steine**, welche Zwing und Bann, oder die hohe Obrigkeit scheiden, dahero man sie auch **Obrigkeit-Steine** nennet; Etlicher Orten heisset man sie auch **Land-Steine, Land-Grentzen** und **Land-Marcken**, dahero sie denn gemeiniglich das Wappen ihrer Herrschafft mit sich führen; und wo man an denen Grentzen keine Steine setzet, sondern Gräben auswirfft, und dicke starcke Haage ziehet, werden solche **Land-Gräben** und **Land-Wehren** genennet. 2) **Geleit-Steine**, welche das Geleite und die geleitliche Obrigkeit bemercken, angesehen auch in einem fremden Gebiete die Geleitungs-Gerechtigkeit exerciret werden kan. 3) **Freyungs-Steine**, welche sonderbare Freyheiten, deren man sich in einem gewissen Bezirck gebrauchen kan, bedeuten. 4) **Forst-Steine**, so die forstliche Obrigkeit und das Jagen unterscheiden, heissen auch 5) **Jagd-Steine**; wiewohl die **Forst-Steine** etwas mehreres auf sich haben. 6) **Marckungs-Steine**, so einer Stadt oder Dorffs Zwing und Bann, die man Markung nennet, absondern. 7) **Zehend-Steine**, die den Zehenden und das Zehend-Recht ausweisen. 8) **Weid-Steine**, welche den Vieh-Trieb und Weid-Gerechtsame bedeuten, so auch **Tratt-Steine** genennet wer-

den. 9) **Güter-Steine**, so Gärten, Aecker, Felder, Wiesen, Weinberge, Wälder und andere liegende Güter von einander absondern, so auch **Scheide-Steine** heissen. 10) **Weg-Steine**, so die Weite der Strassen und Wege verzielen. 11) **Wasser-Steine**, welche die Flüsse, Bäche und Fisch-Wasser untermarcken. 12) **Loch-Steine**, die in denen Berg-Wercken die Fund- und Erst-Gruben mit ihren Maassen und Wehr-Zielen unterscheiden, so auch **Schnur-Steine** genennet werden, weil man die Gruben und Gänge mit angeschlagenen Schnüren marckscheidet und versteinet. Davon zu lesen Löhneysen vom Bergwerck, P. I. tit. Von den Marck- und Loch-Steinen fol. 33. Unter denen Marck-Steinen giebt es zuweilen zwey-drey- und viereckigte Steine, die man daher auch **Zwie-Drie-** und **Vier-Marck** nennet, dadurch eben so viel Herrschafften abgetheilet werden können; denn wenn z. E. dreyerley Herrschafften zusammen grentzen, kan man zwar drey besondere Marck-Steine setzen, allein es ist viel förmlicher, daß man einen dreyeckigten Stein darzu nimmt, und denselben also richtet, daß ein jedes Eck auf ein gewisses Unterwerck weise; und eben also ist es auch mit dem Vier-Marck beschaffen. Es kommen aber bey einem jeglichen nach einer ordentlichen Form gearbeiteten **Grentz-** oder **Mahl-Steine** folgende Stücke zu bemerken vor, als der **Kopf**, dieses ist der oberste Theil: die **Seiten**, so neben zu von diesem abgehen: der **Fuß** ist das dickere Theil, so in den Boden zu stehen kommt; das **Gesäß**, das gantz untere Theil, darauf der Stein ruhet und sitzet, und denn endlich das **Lager** oder die **Grube**, darein er gelassen wird. Hiernächst sind auch die gedachten Mahl-Steine mit einem Zeichen, als zum Exempel mit einem Creutz-Schnitt, oder Runsen (so man eine **Schlaiffen** nennet), Buchstaben, oder etwas anders bemercket, damit solcher Gestalt die rechten von den unrechten unterschieden werden können. Es ist aber solche Bezeichnung, so mit einer Runsen geschiehet, entweder gerade oder krumm, oder auch eckigt, wie nemlich die Marck-Scheidung gehet, darauf zu hauen, damit man sehen möge, wo die Marck-Steine hinweisen, welches der richtigste Weg ist, die Mahl-Steine zu bezeichnen. Diejenigen Steine, welche man zu Anfang des Ackers oder Waldes ꝛc. oder auch zu Ende desselben, oder in ein Eck, oder an den Ort der Marckung setzet, werden **Haupt-Steine**, **Eck-** und **Ort-Steine**; diese aber, so mit anlauffen, und darzwischen stehen, **Läuffer** genennet, die etwas kleiner und nicht gezeichnet sind. Denen also bezeichneten Mahl-Steinen werden etliche kleine Steinlein als Zeugen mit untergeleget, welche gewisse Kundschafft und Zeugniß geben, daß sie rechtmäßig gesetzet und bekräfftiget sind, weswegen sie denn auch Zeugen genennet werden, und wenn in Erhebung der Mahl-Steine keine Zeugen bey denenselben anzutreffen, das ist, wenn sie ohne Eyer sind, (wie die Untergänger zu reden, und dahero auch diese Zeugen Stein-Eyer zu nennen pflegen), so sind sie unkräfftig und nicht gültig, sie wären denn vor bekanntliche Mahle oder Marcken von alters her jederzeit gehalten worden; und zu diesen Zeugen nehmen etliche zwey, etliche aber drey Steinlein, absonderlich zu denen Ort- oder Eck-Steinen, die sie aus einem breiten Stein oder Platte von einander schlagen, dergestalt, daß sich, wenn man dieselbe suchet, die Stücke recht wieder zusammen fügen; und selbige leget man im Eingraben also bey und neben die Mahl-Steine, daß man wohl sehen und urtheilen kan, wo sie hinzeigen. An einigen Orten werden an statt dieser Steinlein, oder zu denenselben Ziegel-Steine, Gläser, Kohlen, zerknirschte Eyer-Schalen oder Kalch geleget, und dieses wegen der ewigen Währung, welches auch vor alters also gewesen; dahero, wenn man in vielen Jahren zu den Mahl-Steinen räumet, und Kohlen ꝛc. antrifft, pfleget dieses als ein unverwerffliches Mahl oder Marck-Zeichen gehalten zu werden. Die vorsetzliche und boshafftige Verrückung der Mahl- und Grentz-Steine ist ein so grosses Laster, daß nicht nur in Heil. Schrifft, und zwar im fünfften Buch Mosis, 27 Cap. 17 v. derjenige verfluchet wird, der seines Nächsten Grentzen enaert, sondern auch vor diesem in denen Cent-Ordnungen eine Lebens-Straffe von abscheulicher Art auf dieses Verbrechen gesetzet worden, welche *Andr. Knich.* de Sublim. Jur. Territ. cap. 4. num. 253. mit nachfolgenden Worten beschreibet: Wo einer wissentlich Marck-Steine ausgräbet, den soll man in die Erde graben bis an den Hals, und soll denn nehmen vier Pferde, die des Ackerns nicht gewohnet sind, und einen Pflug, der neu ist, und sollen die Pferde nicht mehr gezogen, und der Euck nicht mehr gehabt, noch der Pflughalter nicht mehr den Pflug gehalten haben, und ihm nach dem Hals ähren, bis so lang er ihm den Hals abgeähret hat. Welche Straffe aber heut zu Tage nicht mehr gebräuchlich, sondern an statt derselben in der peinlichen Hals-Gerichts-Ordnung Art. 114 eine peinliche Leibes-Strasse, nach Gefährlichkeit, Grösse, Gestalt und Gelegenheit der Sache, von Kayser Carl dem Fünften gesetzet worden ist.

Mahn, Mahen, Mohn, Mag-Saamen, ist zweyerley: Der Feld- oder **Korn-Mahn**, so auch **Klapper-Korn-** oder **Flitsch-Rosen** genennet wird. Von diesem ist bereits unter dem Wort Klapper-Rosen Erwehnung geschehen. Der **Garten-Mahn** treibet anderthalb bis zwey Ellen hohe Stengel mit langen, breiten, zerkerbten, krausen und weißlicht grünen Blättern. Oben auf diesen Stengeln wachsen grosse einfache oder gefüllte Rosen-förmige Blumen, deren Blätter an einigen rund, und an andern zerkerbt sind, und sehr artig mit mancherley Farben spielen. Etliche

sind

sind gantz weiß, andere weiß mit zerkerbten rothen Spitzlein, oder Purpur-roth mit weissen Enden, noch andere Mennig-Farb, Leib-Farb, hoch und bleich Purpur-roth, Feuer-roth oder Zinnober-Farb, Columbin ꝛc. Die Blumen machen, wenn sie in der Blüthe stehen, denen Gärten ein fürtreffliches Ansehen, es ist aber nur zu bedauren, daß ihre Schönheit so bald vergehet, und ihre Pracht so schnell dahin fällt, denn wenn sie des Morgens aufgehen, sind sie gegen Abend schon nicht mehr da. Wenn sie verblühet, folget darauf ein länglicht-runder Kopf, in der Grösse eines Hüner-Eyes, welcher inwendig gantz hohl und in etliche Fächer abgetheilet ist, darinnen sehr viele weisse oder schwartze runde Saamen-Korulein stecken, und wovon die weissen insonderheit starck zur Artzney gebraucht werden. Der weisse Saamen kömmt von denen weissen und lichten, der schwartze aber von denen rothen und dunckeln Blumen. Von diesen Arten des gemeinen Garten-Mahns ist um ein ziemliches unterschieden der gehörnte Mahn, wovon man wieder dreyerley Sorten hat, nemlich den **gelben**, den **rothen**, und den **Veil-braunen**. Der gantze Unterscheid bestehet nur in der Farbe der Blumen. Die Wurtzel ist starck, lang, schwärtzlicht, und sowohl als die gantze Pflantze mit einem gelben, bittern und übelriechenden Safft angefüllet. Aus derselben kommen lange, breite, dicke, rauhe, Aschen-farbige Blätter, schier wie am Wull-Kraut oder Königs-Kertzen hervor, so aber rings herum zerspalten, und am Rande zerkerbt sind, diese liegen an der Erde. Der Stengel, welcher erst im andern Jahr in die Höhe treibet, ist mit vielen Blättern besetzet, welche weit kleiner, und nicht so sehr als die untern zerspaltet sind. Seine Blumen sind groß, von gelber, rother oder Veil-brauner Farbe. Die Saamen-Körnlein aber sind beynahe rund, gantz schwartz, und stecken in einer schmalen, eines kleinen Fingers langen rauhen Schote. Der **Stachel-Mahn** hat kleine gelblichte Blumen, daraus stachlichte Saamen-Häupter erwachsen. Die Vermehrung geschichet durch den Saamen, welcher im Vollmond, und zwar von einer jeden Sorte absonderlich gesammlet werden soll, weil der weisse Saame sich nicht, wie bey etlichen andern Blumen-Arten, verändert; wenn der Saame von solchen Blumen gesammlet wird, welche im Vollmond geblühet haben, ist er um so viel desto besser. Dieser wird im Frühling, oder auch im Herbste, iederzeit im Vollmond gantz dünne ausgesäet, und wegen seiner mancherley Farben in die Gärten unter andere Blumen hin und wieder gestreuget. Wenn diese Aussäung in dem Frühling und ersten Sommer-Monaten wiederholet wird, hat man desto langwieriger dieser Blüthe zu geniessen; und obwohl die Blumen nicht dauerhafft sind, und bald abfallen, treiben sie doch aus einem Stengel nach und nach viel Blumen, die nicht zu einer Zeit abzeitigen. Sie besaamen sich zwar selbst, weil es aber offt zur Unzeit geschichet, ist es besser, man reute die selbst gewachsenen aus, und ziehe sie vom Saamen. Wenn dieser gar zu dicke aufgehet, muß man ihn überziehen, wie man denn auch, wenn man schöne und grosse Blumen haben will, die allzu vielen Knöpffe gleichfalls ausbrechen muß. Diese Blumen lieben ein gutes fettes Erdreich, und ob sie schon, wenn sie im Herbst gesäet werden, vor Winters-Zeit aufgehen, dauren sie doch die Kälte unter dem Schnee gar wohl; der gehörnte Mahn aber ist etwas zärter, und dahero anders nicht, als nur im Frühling auszusäen. Der Saamen, wovon, wie oben gedacht, der weisse lieber als der schwartze in der Artzney gebraucht wird, obgleich zwischen beyden in der Tugend kein sonderlicher Unterschied ist, hat eine kühlende, Schmertzen-stillende und einschläfernde Krafft, wird innerlich in Emulsionen, abgekochten Tränckten und Syrupen vor scharfe Flüsse, Heiserkeit und Husten gebraucht, ist gut wider die Schwindsucht, und dämpffet die Hitze in Fiebern, will aber mit Vorsichtigkeit gebraucht seyn. Aeusserlich wird er auf die Schläfe oder Fuß-Sohlen mit Rosen-Wasser oder Eyerweiß zerflossen geleat, den Schlaf zu befördern. Der schlechte dienet zur Speise einiger Vögel, so man in den Bauern aufbehält. Sonst aber wird aus den grossen weissen Mahn-Köpffen in hitzigen Ländern das sogenannte Opium gemacht; denn sie werden geritzet, und alsdenn läufft ein weisser Milch-Safft heraus, welcher gerinnet, und endlich gelb oder braun wird. Diese geronnene Tropffen werden gesammlet, und in Kuchen gedrucket, in ein Blat gewickelt, und so verkaufft. In Asien gegen Morgen zu wird er sehr häuffig gesammlet, und nach Persien und Indien verhandelt, wo ihn die Menschen als ein stärckendes und Muth machendes Mittel brauchen. Er macht aber, wenn zu viel davon genossen wird, gantz rasend und toll. Er hat eine wärmende, Schmertz-stillende und Schlafmachende Krafft. Daher er auch gar leicht den ewigen Schlaf befördern kan, sonderlich wenn er unzubereitet genommen wird. Die Türcken nennen solches Maslach. Er ist aber nicht mit dem Meconio zu verwirren, als welches kein ausschwitzender oder lauffender, sondern aus Mohn-Köpffen und Blättern gepreßter Safft ist. Das

Mahn-Oel, Mohn- oder **Mag-Saamen-Oel**, wird auf dreyerley Art zubereitet: Erstlich wird es von dem grössesten weissen Saamen ausgepresset, und dieses ist an Krafft das geringste. Das andere, so viel stärcker ist, wird von den Blumen auf folgende Weise bereitet: Man nimmt frische Blumen vom Mahn sechs Loth, zerstösset sie wohl zu einem Mus, thut sie in ein Glas, giesset zwantzig Loth Baum-Oel darüber, stellet es an die Sonne, lässet es also etliche Tage baitzen, denn setzt man es in einem doppelten Geschirre mit Wasser über, lässet es gemächlich sieden,

sieden, und drückt es durch ein Tuch; hernach nimmt man wieder andere frische Mahn-Saamen-Blumen, verfähret damit wie vorher, und das wiederholet man drey oder viermahl. Das dritte ist am gebräuchlichsten: Man nimmt grüne unzeitige Mag-Saamen-Köpffe mit dem Saamen zwey Loth, der Blätter und Blumen vom Mahn iedes ebenfalls zwey Loth, zerstösset es wohl, giesset darüber zehen Loth frisches Bamm-Oel, stellt es an die Sonne, und siedets in einem dorpelten Geschirre im Wasser, wie vorgedacht, verändert auch zum dritten oder viertenmahl die Knopffe, Saamen, Kraut und Blumen. Dieses Oel bringet den Schlaf wieder, löschet alle Entzündungen in hitzigen Fiebern, mildert das hefftige Haupt-Wehe, und schlägt die bösen von dem Magen ins Haupt steigenden Dämpffe nieder. Es müssen aber das Haupt und die Schläfe, Stirn und Nasen-Löcher wohl damit bestrichen werden.

Mai, suche May.

Majen, Majen-Blümlein, Majen-Butter ꝛc. siehe **Mayen, Mayen-Blümlein, Mayen-Butter** ꝛc.

Majer, suche **Mayer**.

Majer, siehe **Hof-Meister**.

Majerin, suche **Hof-Meisterin**.

Maj-Käfer, siehe **Käfer**.

Mailing, siehe **Aesche**.

Majoran, ist ein Garten-Gewächse, welches vornemlich in den einheimischen und fremden eingetheilet wird. Der **einheimische Majoran** wird ohngefehr einer halben Elle hoch, treibt viele holtzigte, mehrentheils viereckigte, ein wenig rauhe und röthlichte Zweige; seine Blätter, deren ie zwey und zwey gegen einander über stehen, gleichen denen Blättern des Wohlgemuths, sind aber viel kleiner, weich, hell-grün, eines starcken würtzhafften Geruchs, und eines scharffen und ein wenig bittern Geschmacks: er blühet mit grünen schuppichten Knöpffen, darauf weisse kleine subtile Blümlein stehen, und so dieselben abfallen, kommt gar kleiner, rundlichter, wohlriechender und bitterer braun-rother Saamen hernach. Dieses **einheimischen Majorans** findet man in unsern Gärten zweyerley Gattungen, nemlich den **Sommer-Majoran** und den **Winter-Majoran**. Der **Sommer-Majoran** ist gar zart und wohlriechend, und muß alle Jahr von dem aus Italien kommenden Saamen, als welcher bey uns nicht leichtlich reiff wird, im zunehmenden Monden in ein fettes Erdreich, an einen schattigten Ort gesäet werden. Der **Winter-Majoran** ist etwas gröber, und kan wohl an stat des Buchs-Baumes, die Blumen-Beete damit einzufassen, gebrauchet werden, weil er sich wohl unter die Garten-Scheere giebt, auch desto schöner und dicker wird, ie öffter man ihn gar bis auf den Boden abschneidet. Im Winter wird er ein wenig mit Stroh eingemacht, so schlagt er im Frühling wieder schön aus, zu welcher Jahrs-Zeit die Vermehrung desselben durch Zerreissung der Stöcke und Zertheilung der Würtzeln geschichet. Man pflantzet ihn in ein gutes, luckeres und mürbes Erdreich, im wachsenden Monden, und begiesset ihn fleißig. Die Pflantzen des Sommer-Majorans, wenn solche in etwas erwachsen sind, muß man ordentlich nach der Schnur Reihen-weise, allemahl einen halben Fuß weit von einander, auf lange schmale Beete stecken, solche fleißig begiessen, und vom Unkraut reinigen, so werden sie wohl wachsen. Wenn der Saamen ungleich aufgehet, muß das Dicke überzogen, und das Leere damit ersetzet und ausgebüsset werden. Er stehet nicht gern in anderer fremder Kräuter Gesellschafft. Dieses kleine Kräutlein wird sowohl in der Küche an stat eines Gewürtzes an Fleisch, Fische, Würste und andern Speisen, als auch in der Artzney vielfältig gebraucht. Seine Tugend ist zu trocknen, zu erwärmen, und zu stärcken, und dienet dahero sonderlich zu Stärkung des Haupts, wider den Schnuppen, Schwindel und Sausen der Ohren, auch wider die fallende Sucht. Dieses Kraut gesotten ist denen gut, die anfangen wassersüchtig zu werden; in einem Säcklein über den Magen gelegt, vertreibet dessen Schmertzen; das daraus gebrannte Wasser stärcket die Lebens-Geister und das Gedächtniß, machet weit um die Brust, und zertheilet die zähen Feuchtigkeiten; das daraus gezogene Salz stärcket den Magen, stillet das Bauch-Grimmen, und ist eine gute Blut-Reinigung. Die Conserve, Oel und Balsam, so daraus in Apothecken bereitet werden, sind wider das Haupt-Wehe, Schnuppen, Schwindel und andere Beschwerungen nützlich zu gebrauchen. Des **fremden Majorans** hat man in denen Lust-Gärten dreyerley Sorten, nemlich 1) den **vergüldeten** mit gelben Flecken; 2) den **Löffel-Majoran**, dessen Blätlein an Gestalt dem Löffel-Kraut sehr gleich kommen, und 3) den **kleinen Winter-Majoran** mit schmalen Blättern, welche den Winter über in das Gewächs-Haus gebracht werden müssen.

Mais, siehe **Türckische Weitze**.

Mais, suche **Gebau**.

Maisch, siehe **Mösch**.

Maisch-Bottich, suche **Mösch**.

Maisch-Faß, ist dasjenige Faß, welches man in Weinbergen gebrauchet, darinne die zerstampfften Beere, so man Gemäsche nennet, nach der Kelter zu führen. Man nennet auch offte das Faß ein **Maisch-Faß**, worinne bey dem Brantwein-Brauen das Gut in Gährung gebracht wird, ehe man solches in die Blase thut.

Maisch-Krücke oder Stange, siehe **Mösch**.

Maise, suche **Meise**.

Majus, siehe **May**.

Makreele, ist ein Meer-Fisch in der Nord-See, siehe Macrene.

Malandres, sind eine Art von Raude, Krätze oder Geschwür, so die Pferde an den Gelencken der Knie bekommen, werden wie die Raude curiret. Siehe diesen Artickel.

Malter, ist ein Getraide-Maaß, welches nach dem durch gantz Chur-Sachsen eingeführten Dreßdner Maaß die Helffte eines Wispels ist, und zwölff Scheffel hält. Ein Gothisches Malter hat zween Scheffel oder vier Viertel. Ein Erfurtischer Malter hält vier Viertel oder zwölff Scheffel. In Nürnberg hat ein Malter acht Metzen; zwey Malter machen daselbst ein Sümmer im harten Getraide, und vier Malter ein Sümmer im rauhen Getraide.

Malter, ist auch ein an vielen Orten übliches Holtz-Maaß, darnach man die Scheite zu setzen pfleget. Die Hohe und Weite desselben ist unterschiedlich: an manchen Orten hat das Malter eine Elle zur Höhe und drey Ellen zur Weite; an andern ist ein Malter anderthalb Ellen hoch und drey Ellen weit, folglich so groß als eine halbe Claffter, wieder anderer Orten machen fünff Malter so viel als drey Claffter aus. Die geschlagenen Scheite in Malter zum Verkauff setzen zu lassen, ist einem Hausvater oder einer Herrschafft nicht verträglich, denn weil ein iedes Malter frischer Scheite einen Zusatz in der Höhe bekommen muß, so wird damit mehr Holtz verwendet, als in Claffter, da man bey jeder Claffter nur einen Zusatz brauchet; und so ists auch mit denen Unterlagen, daß solchemnach am schicklichsten ist, wenn man die geschlagenen Scheite in Claffter setzen lässet.

Maltz, wird das vorhero eingeweichte, und nach beschehener Auskeimung wieder gedörrte Getraide genennet, woraus man Bier zu brauen und Brantwein zu brennen, auch Eßig zu machen pfleget. Zu dem ersten wird Weitzen- und Gersten-Maltz, oder auch nach Gelegenheit der Oerter, Dinckel, zuweilen mit etwas Haber vermischt, zu dem andern Weitzen- und Roggen-Maltz, und zum dritten Gersten- und Weitzen-Maltz gebraucht. Zum Brau-Maltze wird die zwey-zeilichte Gerste denen andern mehrzeilichten vorgezogen; ingleichen hält man auch die weisse Gerste für besser und tauglicher, als die braune und gelb-rothe, dieweil sie dünne Bälglein hat, und dahero zum Sieden und Brauen gar wohl tauget. Eben dieser Unterschied ist auch bey dem Weitzen zu mercken, denn einer ist roth und der andere weiß. Dieser giebt viel Mehl, und tauget dannenhero für die Becker; jener aber ist zum Malze gut, weil er dem Bier eine schöne Farbe und lieblichen Geschmack giebet. Der Haber ist zwar von Natur grob, starck und scharff, allein, wo man wenig Gersten und Weitzen hat, achtet man diese Eigenschafft nicht, wiewohl man ihn auch mit Untermischung der Gerste oder des Weitzens etwas geschlachter und gelinder machen kan. So ists auch mit dem Dinckel beschaffen, der nur an denenjenigen Orten zum Brauen genommen wird, wo er häufig hingegen Gersten und Weitzen schlecht gebauet und aufgebracht werden. Von Rechts wegen soll das Getraide, das man verbrauen will, über ein Jahr nicht alt seyn, so wächset es desto besser und geschwinder; man soll auch Getraide von ungleichem Alter, oder unterschiedener Härtigkeit nicht unter einander mengen, weil es nicht zugleich wachsen kan, und eines davon entweder zurücke bleiben oder aber allzustarck wachsen, und also verderben muß. Wenn man Gersten und Weitzen zusammen mältzen will, muß man diesen zwey Tage später, als jene, und also nicht eher, als bis die Gerste schon zwey Tage und zwey Nächte geweichet, nachschütten und einweichen: Denn der Weitzen wird in vier und zwantzig Stunden weich, da doch die Gerste kaum in vier Tagen recht aufquillet; und dieses muß auch, wo man, wie es an etlichen Orten geschiehet, Sommer- und Winter-Gerste unter einander mältzen will, beobachtet werden, denn auch diese vier und zwantzig Stunden vor jener eingeweichet werden muß. Zu dem Einweichen braucht man den sogenannten Weich-Bottich, oder, (wie er anderer Orten genennet wird) die Weich-Kuffe, so gemeiniglich auf der Maltz-Tenne seinen Platz hat, oder doch von Rechts wegen haben soll, und worein von dem darüber befindlichen Boden durch eine Rinne oder von Bretern zusammen geschlagenen Schlauch das Getraid herunter gelassen werden kan. Wenn der Weich-Bottich nach dem vorgeschriebenen Maaß gefüllet ist, wird frisches Wasser darauf gegossen, und so lange darmit angehalten, bis das Wasser über die Frucht ohngefehr einer Hand hoch schlägt, weil aber das Wasser täglich gerne etwas einzusitzen und einzutrocknen pfleget, muß man in den ersten drey oder vier Tagen das Nachgiessen, es sey nun viel oder wenig, nicht vergessen. So soll man auch, so bald das Wasser an das Getraide gegossen worden, solches fleißig durch einander rühren, sonderlich wenn es viel Aster-Getraides und leere Hülsen in sich hat, damit sich dieselben in die Höhe begeben, und, wenn sie oben aufschwimmen, mit einem Körblein oder Durchschlag heraus geäschet werden mögen. Das Getraide darff bey warmer Zeit nicht so lange weichen, als bey kalter Witterung; damit man nun wisse, wenn es genug geweichet, so greife man mit der Hand tieff in den Bottich hinein, hebe eine Hand voll des geweichten Getraides heraus, und sehe zu, ob die Körner, wenn man ihre Spitzen zwischen die Finger nimmt, stechen oder nicht; geschiehet jenes, so ists noch nicht genug geweicht. Andere halten dafür, wo die Gerste im Drücken sich weich befinde, ingleichen so man sie über den Daumen biegen könne, oder aber, wenn sie das Bälglein oder Häutlein fahren lasse,

so habe sie genugsam geweicht. Vom Weizen und Haber nehmen einige auf gleiche Art die Probe: Sie fassen von dem Weitzen oder Haber eine Hand voll zusammen, und balgen es, leidet er nun dieses, oder gehet sonsten im Balgen zusammen, so ist er genug geweicht. Hierauf wird der Zapffen an dem Bottiche los gezogen, das Wasser abgelassen, und die geweichte Frucht heraus- und auf die Malz-Tenne geschafft, daselbst, nachdem das Wetter warm oder kalt ist, eines Schuhes oder anderthalben Schuh hoch aufgeschüttet, und täglich drey oder vier mahl gerühret, damit das Wasser davon ablauffen, und das Getraide übertrocknen möge. Wenn solches geschehen, wird es in einem Hauffen eines oder anderthalben Knies hoch zum Wachsen zusammen gesetzet, derselbe oben fein gekehret, und also gelassen, bis das Getraide übereinander erwärmet, also daß, wenn man den Hauffen oben ein wenig von einander thut, und die Hand darüber hält, dieselbe von dem warm aufsteigenden Dampff des Getraides alsobald schwitzend werde. Alsdenn muß mans bey kaltem Wetter des Tages zweymahl, wenn es aber warm Wetter ist, drey mahl oder offters wenden oder umschlagen, das ist, allezeit das obere zu unterst, und das unterste zu oberst kehren, daß es fein gleich auswachse; der Hauffen wird je länger je dünner von einander gearbeitet, weil es im Wachsen ist, damit die Hitze heraus dünste, und das Malz nicht zu lang auswachse oder Grase-keimig und unterwüchsig werde, oder verbrenne, dadurch dem Malz seine Krafft entzogen wird; wenn der Hauffen also von einander gebreitet ist, soll man ihn den ersten Tag fünff mahl rühren, sonst wird es zu lange wachsen, hernach aber des Tages nur vier mahl, etwan frühe, Mittags, Abends und zu Nacht, bis die Gerste den dritten oder vierten Keim herfür geschoben hat. Haber und Weitzen aber treiben nur ein Keimlein. Wenn nun also das Getraid genug gekeimet oder ausgewachsen hat, wird es mit den Maltz-Schauffeln fleißig gerühret und in die Höhe geworffen, damit die Hitze heraus kommen, und am Auswachsen gehindert werden möge. Man führet es dünn und bloß eines Schuhes tieff. Diese Arbeit währet bisweilen Tag und Nacht, auch wohl zwey oder drey Tage, nachdem sich die Frucht zum Abkühlen bald oder langsam bequemet, und muß täglich fünff oder sechsmahl vorgenommen werden. Hierauf bringt man das also abgekühlte Getraide auf einen besonders dazu bestimmten lufftigen Boden, welcher an einigen Orten der **Welck-** oder **Schwelck-Boden** genennet wird, rühret es daselbst noch zwölff oder vierzehen Tage, täglich zwey mahl, bey warmen Wetter aber öffter, arbeitet es in Reihen, und hält es in warmer Zeit seichter und dünner, in kalter aber dicker zusammen, bis es endlich fein mild und mürbe wird, daß man mit einem Körnlein, wie mit Kreide schreiben kan. An manchen Orten wird diese Arbeit gemeiniglich nur auf denen grossen Malz-Tennen, wo man Raum genug dazu hat, verrichtet. Wenn das Malz-Getraide zu lange eingeweichet stehet, so pflegt es in dem Weich-Bottiche zu gähren, das davon gebraute Bier aber wird schleicht und dauret nicht über acht Tage; solchem vorzukommen, soll man das Wasser vom Bottiche abziehen, und ander frisch reine Wasser wieder darauf giessen, auch solches etwan ein paar Stunden darüber stehen lassen, so zieht sich der durch die Gährung darein gezogene Dunst wieder heraus, und kan hernach noch gut Bier davon gebrauet werden. Sonderlich hat man sich bey der auf dem Felde schon ausgewachsenen Gerste oder Frucht wohl in Acht zu nehmen, als welche gar leichtlich in dem Weich-Bottiche zu gähren pfleget, denn sie eher, als andere nicht ausgewachsene Früchte, weichet: solchenfalls muß man des vorerwehnten Hülffs-Mittels sich bedienen, und die Frucht mit frischem Wasser fein sauber im Bottiche abspülen. Die auf dem Felde ausgewachsene Gerste oder andere Frucht muß man im Herbst oder Frühling malzen, so kan man desto besser mit ihr zurechte kommen, und das Malz ein wenig härter, als sonsten zu geschehen pfleget, dörren, auch die Keimen mit den Händen wohl abreiben, davon vergehet ihm der entstandene üble Geschmack wiederum gar fein, und giebt nachmahls noch ziemlich gut Bier. Wenn die Frucht in dem zusammen geschlagenen Hauffen zum Keimen sich nicht erheben wolte, so ist es ein Zeichen, daß sie nicht genugsam geweicht sey, dahero man sie mit einem oder zwey Trag-Eimern gesalzenen, oder nur laulichten ungesalzenen Wassers besprengen, und, da es zum ersten mahl nicht helffen wolte, es noch ein mahl wiederholen, auch den Hauffen über einander halten soll, bis die Körner anfangen auszukeimen. Der geweichte Weitzen zum weissen Biere muß dünner, und nur einer halben, oder meist einer Spannen dick, wenn es kalt ist, aufgeschüttet seyn, und darff weniger Zeit und Mühe zu seiner Ausarbeitung; wäre es aber gar zu kalt, daß die Hauffen nicht erwarmen möchten, und kein Ofen auf der Tenne wäre, muß man die Hauffen mit gewärmten Tüchern zudecken; oder eine zinnerne Kanne voll siedend Wasser gefüllet mitten in den Hauffen setzen, und sie hernach mit der geweichten Gerste wohl überschütten, daß selbige davon fein erwarme, und alsdenn gar bald wachse. Etliche lassen den Weitzen, sonderlich zum braunen Bier, auswachsen, so lang er will, in der Meinung, es könne demselben nicht zu viel geschehen, ob er sich schon zusammen filzet, alsdenn wird er von ihnen mit eisernen Rechen oder Kreuteln von einander gerissen, zerbröckelt, und erst auf der Malz-Tenne und auf dem Boden, allenthalben von einander gearbeitet, bis er zum Dörren tauglich ist; theils aber lassen ihn nicht so filzig werden, und glauben, er habe mehr Krafft, und ersaure nicht so leicht über einander; zum

weissen

weissen Bier aber muß er nicht so lange wachsen, aber desto öfter und dünner gearbeitet werden. Auf dieses alles folgt das **Malz-Dörren**: Ehe man das Malz auf die **Malz-Darre** oder **Dörre** bringt, muß man das Feuer vorher vertrauchen, und die Horden, Breter oder eiserne Bleche wohl warm werden lassen, weil es von dem ersten Rauch bald einen unangenehmen rauchrichten Geschmack an sich nimmt: Dahero alles hartziate Holtz zu meiden, und allein Büchenes, Birckenes, Elenes, und, wo es im Uberfluß zu haben, Aheurnes, oder auch, wo dergleichen nicht zu bekommen, Eichen-Holtz zu gebrauchen, auch sein gemach solches anzulegen ist. Das letztere, nemlich das Eichen-Holtz, wird zwar von etlichen als zum Malz-Dorren untüchtig, verworffen, doch muß man an vielen Orten sich dessen bedienen, weil die andern oh benannten Hölzer entweder zu rar oder zu kostbar, und um ein ziemliches theurer sind, als dieses, zu geschweigen, daß an dergleichen Orten, von dem mit Eichen-Holtz gedörreten Malze die schönsten und besten Biere gebrauet werden. Die gantze Arbeit auf der Dörre bestehet im Ausbreiten und Wenden des Malzes, womit man so lange anhalten muß, bis das Malz durchgehends fein gleich und gantz gsam abgedörret ist; ob es aber genug gedörret sey, kan man an der Rühr-Schauffel absehen, denn so lange dieselbe von dem Malze schwitzet, ist es noch nicht genug gedörret, wenn sie aber nicht schwitzet, und das Malz ziemlich rösch ist, so ists genug. Das **Gersten-Malz** muß nicht zu hart gedörret seyn, denn sonst entgehet die beste Krafft; auch nicht zu wenig, sonst läst es sich nicht gerne schroten oder brechen; es mag aber ein Malz dennoch ziemlich wohl gedörret seyn, ohne daß es verbrannt werde, weil das davon gebrauete Bier einen bessern Jäscht giebt, und länger bleibet. Aber das Weitzen- und Haber-Malz zu dem braunen Bier, bedörffen viel eines mehrern Dorrens, weil sie sonst mehr weisse als braune Farbe zu geben pflegen. Zum weissen Bier soll das Weitzen-Malz nur so viel gedörret seyn, daß es sich schroten lasse, weil es dem Bier die weisse Farbe also desto besser giebet. Dem braunen Bier eine schöne Farbe zu geben, darf man eben nicht, wie manche Brauer im Gebrauch haben, das gantze Malz durchaus braun dörren, (als wodurch das Bier nicht nur eine widrige braune Farbe bekommet, sondern auch wohl gar räuchericht wird) sondern man kan nur ein, zwey oder drey Mulden voll, in die Darre auf den heissen Herd hinein schütten, selbige wohl braun werden lassen, und hernach unter das übrige Malz schütten, so kriegt das Bier dennoch eine schöne Farbe und kräfftigen Geschmack. Wer dem Malz einen guten Geruch geben will, kan Wachholder-Beer, oder das Holtz davon in die Dörre werffen, damit es nebst dem andern Holtz verbrenne, und sich also der Rauch davon in das Malz ziehen könne. Wenn das Malz genug gedöret ist, wird es auf dem Malz-Vorraths-Boden bis zum Gebrauch aufgehoben, da man es denn hernach in die Mühle führen und bringen muß, daß es möge gebrochen oder geschroten werden. Man bricht oder schrotet es aber weder zu klein noch zu grob: Denn geschiehet dieses, so bleibet gar viel in den Träbern: Geschiehet aber jenes, so sincket das beste zu Boden, und setzet sich wie ein Stein auf einander, dadurch ein gantzes Gebräude kan verderbet werden. Ehe man aber noch das Malz in die Mühle sacket, muß man solches eine Stunde oder zwey vorher anfeuchten und besprengen, denn sonst mahlet es sich gerne zu Staub. Wenn ein Malz Grase-kemmicht oder dumpficht worden, so nehme man auf den ersten Fall einen halben, auf den letztern aber einen gantzen Scheffel Hopffen, und lasse denselben im Malz-Schroten also mit herunter lauffen, so verlieret sich aller widriger Geruch und Geschmack aus dem Malze, daß solcher nicht in das Bier kommen kan. Wenn das Malz allzusehr gedörret und gebrannt ist, als wovon das Bier einen strengen Geschmack und dunckle Farbe bekommt, so wird solches ein **hochgedarrtes Malz** genennet. Wird aber ein Malz nicht auf die Darre gebracht, und wie es an einigen Orten gebräuchlich ist, nur an der Lufft getrocknet, so heisset man solches ein **Lufft-Malz**, welches dem Bier nicht nur eine lichtere Farbe giebt, sondern auch dasselbige stärcker macht. Dieserwegen kommet es bey Zubereitung eines guten Malzes auf folgende merckwürdige Puncte an: **Je weniger mit der Zurichtung geeilet wird, je besser pflegt es zu gerathen; die Gerste muß wohl durchweichet seyn, und wohl gewachsen haben, denn welche Körner nicht genug durchweichet, ungleichen auf den Hauffen verbrennet, geben keine Würtze im Brauen, wohl aber Mehl und Staub, welches die Hefen vermehret; dasjenige Malz, so vorhero, ehe es auf die Darre kommt, ein acht Tage auf dem Welck-Boden gelegen, giebt rechte schöne Würtze, und brauet sich trefflich reine aus; wenn das Malz nach dem Darren in einem Hauffen sich eine Zeit erliegen kan, ehe man es verbrauet, so giebt es auch ein gutes Bier.** Wie man zum Halberstädtischen Braubahn malzen müsse, davon siehe die Leipziger Sammlungen p. 592 seqq.

Malz-Boden, ist ein verschlossenes Gemach in dem obern Theile eines Brau-Hauses, woselbst das gemalzte Getraide verwahrlich aufbehalten wird. Der Malz-Boden wird am füglichsten hart an der Malz-Darre, (NB. wenn diese gauer-feste gebauet ist, und über der Ren-Kammer angebracht, damit das Malz von der Darre sogleich auf den Boden an seine gehörige Stelle, und, wenn es zu seiner Zeit verbrauet werden solle, von dem Malz-Boden durch eine so genannte Hosche, oder von Bretern zusammen geschlagenen Schlauch hinab in die Ren-

Kam-

Kammer geschaffet werden könne. Dieser Malz-Boden möchte in Ansehung derer Böden, worauf das Luft-Malz getreuget, oder auch das gewachsene Malz, ehe es in den Stand kommt, auf die Darre zu gelangen, gebracht wird, und welche man insgemein auch Malz-Böden heisset, ein Malz-Vorraths-Boden genennet werden. Die andern nur erwehnten Böden aber müssen in der Höhe des Brau-Hauses angebracht, und dergestalt mit Oeffnungen versehen seyn, damit die Lufft frey und ungehindert durchstreichen könne. Das Einfallen der Tauben und Sperlinge zu verhindern, müssen die Fenster und Oeffnungen entweder mit besonders darzu aptirten Netzen, oder wer die Kosten darauf wenden will, mit Drat-Gattern verwahret werden.

Malz-Darre, Malz-Dörre, heist in einem Brau-Hause eine Art von Oefen mit einem länglichten Gewölbe, über welches geflochtene Hurden, oder durchlocherte eiserne Bleche oder Breter geleget sind, darauf man das Malz vermittelst untergemachten Feuers dörret. Die gemeinsten Malz-Darren sind entweder Niederländischer oder Bayrischer Art. Jene muß mehrentheils nach der Beschreibung des von Hochberg über einem ziemlich hohen Gemach, oder über zweyen niedrigen stehen, weil die Rohren, wodurch die Wärme in die Darre geführet wird, gleichfalls lang und hoch seyn müssen, damit die Hitze durch das weite Aufwallen in etwas gemäßiget, dem Malz nicht allzustarck zusetze, und es nicht anbrenne. Und muß die ganze Höhe vom untern Boden an, auf welchem die Unterfeurung mitten durch lieget, bis an die Hurden, eiserne Bleche oder durchlöcherte Bretter, wenigstens zehen Ellen oder zwanzig Fuß betragen, kan sich aber auch, wenn man Platz dazu hat, auf zwölf, dreyzehen bis vierzehen Ellen erstrecken. Erstlich muß der Herd zwey Ellen breit und viertehalb Ellen lang seyn, oder wenn die untersten Röhren des Gebäudes halber die Höhe nicht haben können, wohl vier Ellen und noch länger seyn, auch eine Viertel Elle hohe Mauer haben, das ist, der Herd muß doppelt gemacht, und zwar das erste mahl mit ungelegten Mauer- oder Herd-Steinen so gut und völlig ausgemauert seyn, wie das andere mahl, damit, wenn einige von der obern Reihe Ziegel durchgebrannt, nichts desto minder die untere Bestand halten. Auf denselbigen Herd kommet ein langes Oefelein, inwendig anderthalb Schuh weit, hat an jeder Seiten ein Mäuerlein eines halben flachen Ziegels dick, und neun Zoll hoch. Auf welchem Seiten-Mäuerlein mit auf und gegen einander gesetzten Ziegel-Steinen ein Gewölblein oben wie ein Forst zusammen geführet und gewölbet wird, und dieses Gewölblein wird wegen einiger Gleichheit der Sattel genennet. Vornenher hat es zur Anfeurung ein eisernes Thürlein, so groß als es der Schlund leidet. Aus und auf diesem länglichten Oefelein soll am hintersten Ort eine gevierte und inwendig wohl ausgetünchte oder sonst glatt verworffene und verstrichene Röhre, von unten auf achtzehn oder zwantzig Zoll weit angefangen, und über sich bis auf die Helffte in dieser Weite ausgeführet werden. Diese wird die Sau genennet. Wenn nun die Röhre also die Helffte erreichet, muß man sie nach einer schrägen Linie zu führen und einziehen, daß sie am Ausgang des Schlundes inwendig neun oder zehen Zoll weit verbleibe, und zwar in solcher Höhe, daß sie noch anderthalb Schuh bis an die Hurden oder durchlöcherte Breter oder Eisen-Bleche zu steigen hätte, wenn sie solche gar erreichen solte. Die Malz-Breter, worauf das Malz im Darren zu liegen kommt, müssen dick mit Löchern durchbohret seyn. Die Löcher sollen von unten auf einen Zoll, oben aus aber nur drey Viertel Zoll breit, und also schräg gebohret; das obere Theil des Lochs aber übers Creutz ein wenig ausgeschnitten seyn, so bleiben die Körner lieber droben, und bekommen eben so viel von der Wärme, als wenn die Löcher gleich durchgebohret wären. Auch sollen die Locher nicht ohngefehr, sondern eines so nah oder so weit als das andere gebohret werden. Die Breter aber werden bey dieser Art auf ihre Dörr-Balcken, welches auch eiserne Stangen seyn können, wer so viel daran wenden will, gleich über geleget, und haben an den Seiten ihren Falz, in welchen sie zusammen geschoben werden können. Zu dem Ende wird auch ein Auszug oder Schub an einer äussern Seiten gemacht, durch dessen Herausziehung einem Bret Lufft gemachet wird, daß die andern geschwundene, wenns Noth thut, desto beqvemer zusammen geschoben, oder einige herausgenommen und verbessert oder verwechselt werden können. Die Darr-Hurden werden von haselnen Gerten geflochten, und von vielen denen Bretern vorgezogen, weil das Malz auf jenen besser trocknen solle als auf diesen; NB. wenn sie nemlich nicht, wie sichs gehöret, durchlöchert sind. Am allerbesten und sichersten aber sind die eisernen Bleche, welche in geziemender Stärcke, und mit kleinen Löchern durchschlagen seyn müssen. Diese liegen auf eisernen Stangen oder schmalen Schienen, und sind dauerhafft, dahingegen die Breter und Hurden öffters verneuert werden müssen. Noch besser aber ist der Gräflich-Solmische Vorschlag, wenn die Hurden von eisernem Drat geflochten sind. Siehe die Leipziger Sammlungen p. 869. Unten zu beyden Seiten des langen Hitz-Oefelens sind vornenher zwey andere Thürlein, dadurch man hineinkriechen, und das herabgefallene Malz umrühren, und mit der Krücken herausziehen kan. Solche Neben-Seiten, sonsten auch Höllen genannt, sind mit wohlgebrannten Ziegeln glatt zu überpflastern, wiewol sich etliche auch mit einem Estrich behelffen. Zu beyden Seiten wird auch ein Lufft-Loch, etwan vier Zoll weit ins gevierte hinaus gemachet, dadurch diejenige, so das herabgefallene

Malz umwenden, Lufft schöpffen können. Wo aber die Neben-Seiten so beschaffen, daß man das Herabgefallene von aussenher umrühren kan, sind hier solche Löcher unnöthig. Die Darre ist unten bey der Unterfeurung acht Schuh breit und zehen Schuh lang; oben aber funffzehen Schuh lang und drenzehen Schuh breit. Der Dorr-Stuben oberster Theil von den Hurden oder Bretern bis an die Decke ist zum meisten sechs Schuh oder drey Ellen hoch, und kan auch wohl um einen Schuh erniedriget werden. Die Wände der Darre sind also angelegt, daß sie sich, wie ein Trichter in der Krümme allerseits rücklings hinauswärts schräg hinauf ziehen, und von besagter untern Weite der zehen Schuh, bis zur Weite der funffzehen Schuh ausbreiten, und bey den Hurden durchlöcherten Blech, oder Bretern sich endigen. Wenn es unten auf ebener Erden am Platz gebricht, wird der Herd oben im andern Stockwerck gesetzet, und das gantze Darr-Gebäude höher geführet. Daferne die Röhre ihre justе Höhe, des niedrigen Gebäues halber, nicht haben kan, muß der untere Herd und Ofen um einige Schuh länger, oder aber, wenn dieses der Platz nicht leidet, hinten am andern Ende, oder etwas gegen der Mitte übers Creutz geführet werden, dadurch denn das Feuer auf jene Art durch den verlängerten Lauff; auf diese aber durch den Neben-Gang über die qvere eben das ausrichtet, was er sonst durch höheres Steigen hätte thun müssen. Die Bayrische oder Sattel-Darre aber wird mit einander nur bey fünff bis sechs Schuh hoch, und hat entweder einen doppelten Herd und zwey lange Oefelein darauf zum lauffenden Feuer, oder sie hat nur einen. Wo zwey Herde, einer an dieser, der andere an jener Seiten gemachet werden, so kommet zwischen beyden ein Schlupff-Thürlein in die Mitte, und diese Darren werden wohl zwantzig Schuh lang, aber kaum halb so breit; wo aber nur ein Herd gemacht wird, da kömmet ein Schlupff-Thürlein diß- und ein anders jenseits. Der Sattel wird entweder mit gegen einander aufgesetzten und mit Leimen beschlagenen Hohl-Ziegeln, darüber oben am Forst wieder andere überlängs kommen, dadurch sich denn von unten her die Löcher selbst geben, oder aber mit besonders darzu bereiteten durchlöcherten Dörre-Ziegeln gemachet. Das übrige ist der oben beschriebenen Art der langen Oefelein allerdings gleich, doch daß hier gegen beyden Schür-Löchern über, hinten aus an jedem Stirn-Mäuerlein entweder drey Zug-Löchlein, deren jedes zwey Zoll ins gevierte, und zwar in einem Triangel, oder nur eines, u. solches um so viel desto grösser gelassen wird. Die durchlöcherte Breter haben zu beyden Seiten ihre Anlage an der Wand, werden aber nach der Form des unter ihnen sich befindenden Sattels, jedoch nicht so gar schräg, oder jähe gegen einander auf den Dorr-Baum, welcher entweder aus Eisen oder Eichen-Holz, geleget, also daß sie wie ein doppeltes Bücher-Pult aussehen. An statt der Breter kan man die Darre auch obgedachter massen mit eisernen durchlöchertem Bleche versehen. In dieser Darre dorret sich das Malz innerhalb vierzehen Stunden, muß aber fort und fort umgerühret werden. Der hohen Niederländischen Malz-Darren bedienen sich meistens die, so weisses, jedoch auch die, so braunes Bier brauen. Die niedere Bayrische Sattel-Darre aber tauget alleine zum braunen Bierbrauen: Denn jene dorret etwas gelinder und bräunet das Malz nicht so sehr an, dadurch wird auch das Bier viel geschlachter: diese aber giebt dem Malz eine braune, und daher auch dem Bier eine dergleichen starcke Farbe. Dieses sind die gemeinsten und gebräuchlichsten Arten von Malz-Darren, mit deren Veränderung und Verbesserung unterschiedliche Personen noch täglich beschäfftiget sind, wie man denn einige derer selben von beyden Arten nach ziemlicher Veränderung von gar gutem Nutzen gefunden, dessen bey anderer Gelegenheit Erwehnung geschehen soll.

Malz-Säcke, darinnen das Malz von dem Brau-Hause in die Mühle zum Schroten, und wenn es fertig, von dar wieder zurücke in das Brau-Haus geschaffet wird, sollen von starcker tüchtiger Sack-Leinewand gemacht, fein reine gehalten, zu nichts anders als zum Malze gebraucht, und wenn man ihrer nicht benöthiget ist, an ihrem behörigen Ort in einer lufftigen Kammer oder auf einem Boden ausgebreitet aufgehangen werden.

Malz-Schauffel, womit das zum Malz bestimmte Getraide auf der Malz-Tenne umgewendet und gearbeitet wird, ist entweder eine ordentliche Korn-Schauffel, womit man das Getraide auf denen Boden zu wenden pfleget, und welche aus einem einigen Stücke bestehet, oder sie ist aus zweyen Stücken, nehmlich einem etwan einer Elle langen, und drey Viertel Elle breiten und vornen zugeschärfften Bret, (fast wie an denen Back-Schauffeln, womit man das Brot einzuschiessen pfleget) und einem hölzernen schräg darein gesteckten ziemlich langen Stiel zusammen gesetzet. Die Schauffel wird gemeiniglich von roth-büchenem Holtze hinten etwas schmäler und mit ausgeschweifften Ecken, der Stiel aber von leichtem Holze gemacht.

Malz-Tenne, ist in einem Brau-Hause dasjenige Gemach, wo das eingeweichte Getraide zum wachsen aufgeschüttet, und von dem Mälzer oder Brauer behörig gewartet wird. Die Malz-Tenne muß nicht nur fest und sauber, sondern auch weit genug seyn, daß man darauf so viel Getraide möge malzen können, als man zu zwey oder mehr Gebräuden nöthig hat. Diese Tenne wird entweder an einem kühlen Ort an der Erde, oder halb oder auch gantz unter derselben, als ein Keller, oder auch in der Höhe im andern Stockwerck bereitet, nachdem es der Platz giebt und zuläßt. Unter diesen Arten ist die, so gantz unter der Erden, und nächst derselben, die so halb in der Erden, die beste. Die aber so auf der Erden, u. oben in einem Stockwerck stehen, sind wegen der Unbeständigkeit, die ihnen von dem Wechsel der Wärme und

Kälte

Kälte zustösset, manchmal schlecht, und nicht ohne Schaden zu gebrauchen. Der Boden wird mit auserlesenen Ziegeln gepflastert, welche wohl abgetrieben und in nette Gleichheit gerichtet werden müssen; er muß gegen eine Seite von allen Orten her einen kleinen Hang haben, und daselbst mit einem Ausfluß versehen seyn, damit ich die Nässe dadurch abziehen könne. In einem Winckel dieser Tenne hat der Weich-Bottich, und nächst denselben die Pumpe in den Platz, wodurch das Wasser in gedachten Bottich gebracht werden kan. Diejenige, so ihre Malz-Tennen oberhalb der Erden zurichten, machen dazu ein Estrich mit durchgearbeiteten Leimen, und zwar dergestalt, daß sie, so bald die Tenne frisch geschlagen ist, den Leimen mit einer starcken Mist-Gabel wohl durchstechen, und in die gemachte Löcher, ingleichen auch über den ganzen Tennen her Salz streuen, und denn denselben dicht und glatt einglechen und abebnen. Einige sondern von dem schon zubereiteten Leimen beyläufftig den dritten Theil ab, und treten das Salz mit Füssen wohl darunter ein, breiten hernach solchen über die gantze Tenne aus, und schlagen solche, wie ein anderes Estrich, gleich. Weil aber durch das offtmahlige Umrühren der Leimen aufrührig gemachet, und daher auch das Malz unsauber wird, ziehet man die vorige Art dieser billig vor. Uber der Malz-Tenne soll von Rechtswegen der Gersten-Boden sich befinden, von welchem man durch einen bretternen Schlauch die Gerste und andere zum Malzmachen bestimmte Früchte ohne Mühe herunter in den Weich-Bottich bringen kan.

Malva, siehe **Pappel.**

Malvasier, ist ein also genannter vortreflicher Wein, der in Morea um die Stadt Malvasia herum wächset, und von den Italiänern Sprichworts weise: *Manna alla Bocca & Balsamo al cervello:* Manna in dem Mund und Balsam im Gehirn, genennet wird. Dieser Wein wird von andern Nationen aus allerhand Specereyen nachgekünstelt, er hält aber am Feuer die Probe nicht, ist auch wegen des Zusatzes der Mineralien mehr schädlich als nützlich. In Provence, einer Landschafft in Franckreich, wird der Malvasier aus Muscaten-Wein nachgemacht, welchen sie kochen, und auf das dritte Theil davon einsieden lassen. Etliche hängen ein Bündlein mit Gewürtz-Nägelein, Galgant, und Ingber in einen andern süssen Wein, und verkauffen ihn hernach vor Malvasier. Olivier des Serres in seinem Theatre d'Agriculture lehret einen Malvasier folgender Gestalt aus Honig zuzurichten: Man nimmt gutes geläutertes Honig, so viel man will, thut es in einen glasirten Topff oder Krug, vermacht es wohl, daß kein Dampff davon gehe, setzet es in einen Kessel mit Wasser, und lässet es so lange darinnen sieden, daß es wie ein Oel wird, und einen guten Geschmack bekommt; thut darnach in einen verzinnten Kessel fliessend oder Cisternen-Wasser, und merckt mit einem Stab die Höhe des Wassers, wie weit der Kessel leer bleibet, darunter thut man halb so viel dieses zugerichteten Honigs, rühret und treibet es mit einem Rühr-Holtz wohl untereinander, damit sich das Honig wohl zertheile, lasset es miteinander bey einem gelinden Feuer sieden, schaumet es fleißig ab, bis es auf das gemerckte Zeichen kommt, wie hoch das Wasser vorhero gewesen; hernach lässet man es also stehen, und wenn es abgekühlet hat, thut mans in ein Wein-Faß, darinnen vorher ein guter starcker Wein gewesen ist. Unter dreyßig Kannen oder Maaß dieses Getränckes thut man eine Kanne von abgekochtem Hopfen-Wasser, oder viel Wasser, darinnen Scharlach- oder Scharley-Kraut und Wurtzeln, und eine Kanne guten starcken Brantewein, darinnen ein wenig Weinstein-Salz und ein Nossel oder Seidlein Bier-Hefen gethan worden, ihm die Stärcke des Malvasiers mitzutheilen, und durch dieses Mittel fängt er so starck an zu arbeiten, als ob er über dem Feuer stünde und kochte. Das Faß, darinnen er ist, muß ein wenig an der Sonnen stehen, doch stets wohl verspündt und wohl gefüllt, welches man mit Reet, den man darzu in Bereitschafft haben soll, thun muß. Nach Verfliessung dreyer Monate wird er gerecht, und bleibet sodenn unveränderlich bey seiner Güte. In der Küche wird der Malvasier zu Suppen, Müsern, und Brühen an Fische und dergleichen gebraucht.

Malvasier-Kraut, heißt auch **Leber-Kraut**, davon siehe dieses Wort.

Manchetten, heissen diejenigen Zierathen, so man an den Händen zu tragen in Gewohnheit hat; vornemlich verstehet man darunter diejenigen, welche die Manns-Personen zu tragen pflegen und aus einem in viele Falten gereiheten breiten Streiffen Nessel-Tuch bestehen, der an ein Bändgen angesetzet ist: einer andern Art sind die, welche das Frauenzimmer zu tragen pflegen, davon siehe *Engageanten.*

Mandel, Mangel, Rolle, ist eine Machine oder Werckzeug, mittelst dessen das reine Leinene, wie auch andere Geräthe, nachdem es gehörig darzu bereitet worden, glatt und weich gemachet wird. Eine Mandel bestehet aus einem langen starcken eichenen Gerüste, zwischen welchen eine breite, dicke und sehr glatt gehobelte Pfoste (Bohle oder Diehle) von hartem Holtze unbeweglich fest gemachet ist. Auf einer andern gleich so langen, starcken und glatten, aber ohngefehr um 2 Zoll schmälern Pfoste, ist ein mit Steinen gefüllter ablang viereckigter Kasten, welcher um anderthalb bis zwey Fuß kürzer als die Pfoste, befestiget; zwischen diesen beyden Pfosten liegen zwey lange und an beyden Seiten vorstehende runde Walzen, so man **Mandel-** oder **Mangel-Hölzer** nennet, und worüber die Sache, so da gemandelt oder gerollet werden soll, derb geschlagen und aufgewickelt wird. Diese also mit dem Zeuge umlegte Walzen oder Mandel-Holtzer lauffen, wenn die obere Pfoste mit dem Stein-Kasten hin und her gezogen

gen

gen wird, unter demselben hin und wieder, bis durch solches Drücken die Wäsche ihre gehörige Glätte bekomme. Wie nun diese Art ordentlich von zweyen Personen gezogen werden muß, also hat man eine besondere Invention von Mandeln oder Rollen, welche nur von einer Person vermittelst eines Rades hin und wieder beweget werden können. Leuthe, die keine Mandel im Hause haben, und auch nicht leichte zu einer ausser dem Hause gelangen können, behelffen sich mit einem etwas kleinern und dünnern Mandel-Holtze, als obgedachte sind, welches sie mit einem langen, breiten, flachen, und am Ende mit einem Hand-Griffe versehenen Holtze, so das Mandel-Bret genennet wird, hin und wieder rollen, bis die Wäsche, indem sie auf das Mandel-Bret starck drücken, glatt und gelinde wird. Wiewohl sie freylich nicht so schön als durch die Mandel zu werden pfleget. Eine gewisse Art von Mandeln haben auch die Färbereyen nöthig, welche von den Pferden gezogen oder getrieben werden.

Mandel, ist eine Zahl von funffzehen, nach welchen im gemeinen Leben verschiedene Kleinigkeiten gerechnet werden. Also zehlet und verkauffet man die Eyer, Lerchen, Aepffel, Birn, Nüsse, Gurcken ꝛc. nach Mandeln. Das Getraide wird im Felde zur Erndte-Zeit, wann es gesammlet und aufgebunden ist, in Mandeln gesetzt, da denn das Aehrenlesen hinter denen abgeführten Mandeln nach, und nicht zwischen denen annoch stehenden, denen armen Leuten vergönnet wird. Das eingeerndtete Getraide wird nach Schocken, Mandeln und Garben in Rechnung geführet, und machen, wie in allen nur erwehnten Sachen, also auch darinnen vier Mandeln ein Schock. Daher heißt

Mandel oder ein **Mandel**, auch ein Hauffe des Getraides, wie schon gedacht, der aus 15 Garben bestehet, und an verschiedenen Orten auch verschiedentlich, und zwar hauptsächlich zu dem Ende gesetzet wird, damit die Lufft und Sonne die Garben, sonderlich aber die Aehren desto besser trocknen, gleichwohl aber auch der einfallende Regen denenselben nicht leichtlich schaden möge. In unsern Gegenden werden die Mandeln von Roggen und Weitzen ins Creutz geleget, so daß die Aehren alle in der Mitte zusammen kommen, die Storzeln aber heraus stehen, und die Ecken formiren. Die untersten aber wachsen leichtlich aus, und die Lufft und Sonne kan bey diesen Mandeln nicht viel zu ihrem Zweck beytragen. Bey dem Sommer-Getraidig ist es nicht nöthig, daß man selbiges lange in Hauffen stehen lasse, daher die Mandeln auch nicht so sorgfältig geleget werden. Im Jülichischen setzt man die Mandeln rund, und zwar die Storzeln auf die Erde, die Aehren aber alle in die Höhe oben zusammen, so daß der Hauffe inwendig fast hohl, und sonst wie ein rundes Zelt aussiehet. Die Lufft kan also alles, und sonderlich die Aehren fein durchstreichen, nur ist es nöthig, daß die Garben nicht zu starck, das Getraide aber lang sey.

Mandel, heist auch die Frucht des Mandel-Baums. Solche ist ein länglichter platter, oben runder und unten spitziger weisser Kern, welcher erstlich mit einem dünnen braunen Häutlein überzogen, hernachmahls in einer harten Schale eingeschlossen, und mit einer rauhen fleischigten Haut, welche im August-Monat sich ablöset und abfället, wie die welschen Nüsse bedecket ist. Dem Geschmack nach werden sie in süsse und bittere eingetheilet. Die süssen kommen nicht nur grün, wie die Nüsse genossen, sondern auch, wenn sie erst halb reiff sind, gleich denen welschen Nüssen, gantz eingemachet werden. Der dürren bedienet man sich vielfältig an die Speisen, und zu allerhand Schleckereyen, so wird auch eine sehr nahrhaffte und kühlende Mandel-Milch davon gemacht. Die bittern gehören mehr in die Apothecke als in die Küche, wo sie nicht etwan an ein Blanc manger gebrauchet werden. Die dürren Mandeln bringt man entweder in Schalen oder die puren Kerne ohne Schalen zu uns. Von der ersten Sorte hat man zweyerley Gattungen, nemlich Krack-Mandeln oder dünnschälige Mandeln, an welchen die Schale so dünn, daß man sie mit einem Finger aufdrücken kan, und hartschälige Mandeln, welche mit Gewalt aufgeschlagen werden müssen. Von denen, welche aus den Schalen bereits gezogen, zehlet man nachfolgende sechs Sorten: 1) Sind die Barbadische, welche in geflochtenen länglichten Körben gesandt werden; fallen aber sehr klein. 2) die von Valenza sind besser, als die ersten. 3) Die aus Provence sind besser als beyde vorigen. 4) Die Ambrosiner Mandeln, welche dick und rund von Gestalt, aber am Geschmack die lieblichsten und delicatesten unter allen. 5) Die langen Mandeln, welche die ansehnlichsten, und 6) die bittern, von welchen bereits oben Meldung geschehen. Die Mandeln geben überhaupt eine gute Nahrung, mildern die scharffen Feuchtigkeiten, und haben eine besondere Krafft die Säffte zu reinigen und zu verdünnen; insonderheit werden die bittern Mandeln, als eine gute Magen-Stärckung und Schutz-Mittel wider die Trunckenheit sehr gerühmet. Sowohl aus denen süssen als bittern Mandeln wird ein Oel gepresset, worzu, wenn es gut seyn soll, keine alte noch rantzige Kerne kommen dorffen, auch die Zubereitung ohne Feuer geschehen muß. Das aus süssen frischen Mandeln gepreßte Oel, dienet an stat des Baum-Oels vortrefflich an die Salate, sonderlich wenn man Citronen-Safft an stat des Essigs dazu nimmt. In der Artzney wird es äusserlich in Pflastern und erweichenden Umschlägen, innerlich aber bey neugebohrnen Kindern, nützlich gebraucht. Bey denen Erwachsenen aber vertreibt es den Husten, stillet das Bauch-Grimmen, und lindert das schneidende Wasser und die Stein-Schmertzen. Das bittere Mandel-Oel dienet zu den Gebrechen der Ohren, und eine schöne Haut zu machen. Drey Stück bittere Mandeln, des Morgens dreymal die Woche nüchtern gegessen, und eine Stunde darauf gefastet, curiren auch einen

sehr verderbten Magen, womit ein schwacher Magen-Husten verknüpffet ist, wenn man damit etliche Monate fortfähret. Ist ein bewährtes Haus-Mittel. Die davon überbleibende Träber, sind denen Hünern und anderem Geflügel sehr schädlich, ja gar todtlich, und stehet in Miscell. Curios. Anno 8 Observat. 99, daß Anno 1677 im Julio, als zu Breßlau in Schlesien ein Apothecker-Geselle das Oel von bittern Mandeln ausgepresset, und die Träber in den Hof geworffen, sind alle Hüner, die davon gefressen, umgestanden, also daß von sieben Hünern nur eines, dem man Theriac eingegeben, errettet worden. Gebackene Mandeln, werden entweder die von einem mit Zimmet und Zucker vermischten Teig geformte, und aus Schmaltz gebackene Mandeln, welche nur von der Gestalt den Nahmen haben, oder auch die rechten Mandeln, wenn sie aus Schmaltz oder Oel gebacken werden, genennet. Zu der ersten Art nimmt man Mehl, thut es auf einen Back-Tisch, schläget zwey gantze Eyer und noch von zweyen das Weisse darzu, schüttet vier Loth Zucker, und ein Loth gestossenen Zimmet hinein, wircket daraus einen nicht gar zu festen, auch nicht gar zu weichen Teig, treibet ihn hernach auf, daß er etwa als ein halber Finger dicke bleibet. Hierauf sticht man mit einer darzu in Bereitschafft liegenden blechernen Mandel-Kern-Forme den Teig, als ob es Mandel-Kerne wären, aus, setzet in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und thut, wenn es bald heiß ist, von dergleichen Mandeln hinein, backet sie nicht gar zu heiß heraus, und fähret so lange damit fort, bis man deren genug hat. Dergleichen Mandeln auf eine andere Art zu backen, schüttet man schönes Mehl in eine Schüssel, nimmt von sechs oder acht Eyern die Dottern, oder aber zwey gantze Eyer und drey Dottern, klopffet selbige zuvor wohl, thut ein gut Theil Zucker darunter, giesset ein wenig Rosen-Wasser dazu, rühret das Mehl damit an, und macht den Teig zusammen. Hierauf salzet und würzet man denselben mit kleingeschnittenen Zimmet und Cardamomen, mischet ein wenig gar klein gestossene Mandeln darunter, und rühret alles wohl durch einander. Nach diesem leget man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und wircket ihn ferner aus, doch daß er weder zu fest noch zu weich, auch nicht zu naß sey, weil sonst der Teig an der Mandel-Kern-Form kleben bleibet. Wenn er nun ohngefehr zwey Messer-Rücken dick aufgetrieben worden, so sticht man sie mit der Forme aus, legt sie auf ein Bretlein, und bäcket endlich ein gut Theil auf einmahl aus nicht gar zu heissem Schmaltz gelblicht heraus. Die andere Art, die Mandeln selbst zu backen, ist diese: Man ziehet so viel Mandeln ab, als man will, rühret klargeriebenen Zucker mit Rosen-Wasser ab, lässet aber den Zucker zuvor ein wenig darinnen zergehen, denn das Rosen-Wasser muß von dem Zucker etwas dicklicht werden, und schüttet so denn die abgezogenen Mandeln darein; leidet es die Zeit, so lässet man sie über Nacht, oder doch eine gute Weile darinnen liegen, machet hernach ein frisches Schmaltz, oder auch nach Belieben Baum-Oel (davon sie noch besser und glänzender werden sollen) in einer Pfanne heiß; nimmt alsdenn die Mandeln mit einem eisernen Löffel, so weite Löcher hat, aus dem Zucker und Rosen-Wasser heraus, lässet sie ein wenig verseihen, und wirfft sie also in das heisse Schmaltz, oder aber hebt sie immerzu mit dem Löffel in die Höhe, bis man siehet, daß sie gelb werden, nimmt sie sodenn heraus, leget sie auf einen grossen Teller, und schüttelt dieselben immer hin und her, daß sie nicht zusammen kleben, so lange bis sie schön glänzend und kalt sind. Oder man leget die Mandeln, wenn sie abgezogen, eine Weile in frisches Wasser und trocknet sie denn auf einem Tuch oder Teller wieder ab, lässet selbige hernach im Oel wohl heiß werden, und bäcket diese Mandeln schön licht-gelb heraus, leget sie sodenn auf ein Papier, und rüttelt sie wohl durch einander, daß sie glänzend werden. Mandeln zu backen, daß sie wie candirt sehen: Ziehet Mandeln ab, weichet sie in Rosen-Wasser ein, seihet aber solches, wenn sie eine Weile darinnen gelegen, wiederum davon ab, lasset Schmaltz in einer Pfanne wohl heiß werden, schwinget die Mandeln in groblich zerstossenen Zucker, leget selbige geschwind in das heisse Schmaltz, und backet sie schön licht heraus. Die Zimmet-Mandeln werden folgender Gestalt zubereitet. Zerklopffet das Weisse von einem Ey mit ein wenig Rosen-Wasser, werffet die abgezogenen Mandeln darein, lasset sie durch einen Seiher oder Durchschlag wieder verseihen, schüttet klargestossenen Zucker in eine Schachtel, thut die Mandeln nach und nach dazu hinein, schüttelt und rüttelt sie hin und her, damit sich der Zucker an die Mandeln hänge; werffet denn selbige in eine andere mit klargestossenem Zimmet angefüllte Schachtel, schüttelt sie wie zuvor, damit der Zimmet an dem Zucker klebend bleibe; leget sie denn auf einen breiten zinnernen Teller, und verwahret sie an einem trockenen Ort. Man kan auch die abgezogenen Mandeln, wenn sie eine Weile in Rosen-Wasser, darein ein wenig geriebener Zucker geworffen worden, geweichet, aus heissem Schmaltz schön gelblicht heraus backen, und so bald sie aus der Pfanne gekommen, auf einem mit klein gestossenem Zucker und Zimmet dick überstreuten Bogen Papier geschwind herum wälzen, denn wenn sie nicht noch warm sind, nehmen sie auch den Zucker und Zimmet nicht leicht mehr an. Ausser diesen lassen sich auch die Mandeln auf vielerley Art gebrauchen, und manches sowohl Zucker-Gebackenes, als auch anderes nützliches daraus zubereiten, wie solches etwas weiter unten ausgeführet worden.

Mandel-Baum, ist ein Baum von einer ziemlichen Grösse, welcher einen starken, kur-

zen

zen und geraden Stamm und rauhe Schale hat, und dem Pfersich-Baum bey nahe in allen gleich kommt, ausser, daß seine Blätter etwas schmäler sind. Er breitet sich nicht sehr in die Wurzeln aus, und hat mehrentheils nur eine einige starcke und tieff in den Erdboden dringende Wurzel. Er bringet eine weisse mit etwas Purpur unterlaufne Blüthe, ehe noch sein Laub ausschlägt. Im feuchten kalten lemmaten Boden thut er gar nicht gut, denn wenn er schon wächset, so bringet er doch an dergleichen Orten keine Früchte, sondern er will einen trockenen, kiesigten oder sandigen an einer Höhe gegen Morgen oder Mittag liegenden Ort, und dahero freyen Sonnenschein haben, wie er denn aus eben der Ursache in denen Weinbergen am Mayn und Rhein-Strom und Speyer und in der Bergs-Strassen treflich fortkommt, also daß von denen dasigen Bauern gantze Wägen voll Mandeln in die umliegende Orte zu Marckte gebracht werden. Er stehet wie der Maulbeer-Baum gerne an denen Häusern, allwo er von dem Nord-Wind, dem er nicht widerstehen kan, (weil er obgedachter massen gemeiniglich nur mit einer einigen Wurzel versehen ist) Sicherheit hat, und der Sonnen Anblick geniessen kan; stehet er aber an einem andern denen Winden sehr unterworfenen Orte, so muß man demselben Stützen oder Reissen ansetzen. Die Fortpflantzung dieses Baumes geschiehet entweder durch die Kerne, oder auch durch das Pfropffen oder Absäugen. Auf den ersten Fall soll man von denen fremden grossen und dünnschäligen Kernen etliche in Honig- oder Zucker-Wasser einweichen, und sie alsdenn vier Zoll tieff einlegen: Will man ihn aber durchs Pfropffen vermehren, als wovon die Frucht süsser und geschlachter wird, so pfropffet man ihn auf seines gleichen, und nimmt hierzu die Reisser aus den mittelsten Gipffeln des Baumes, ehe sie Augen treiben. Auf Pfirsich- oder Pflaumen-Stämme kan man ihn auch pfropffen, aber an der Grösse wird er nicht verbessert. Weil er das Versetzen nicht wohl leiden kan, so thut man am besten, daß man die Kerne gleich dahin stecket, wo die Bäume sollen stehen bleiben, welches geschehen muß, wenn die Kälte und Nacht-Froste vorbey sind: Denn dieser Baum hat die Art an sich, daß er seine Blüthe zu eben der Zeit bringet, da er gepflanzet wird. Die gelben Schosse, so sie inwendig austreiben, soll man bey Zeiten wegnehmen, weil sie sehr an der Fruchtbarkeit hinderlich sind. Die Früchte sollen an einem schönen Tage abgenommen werden. Dieser Baum soll lieber im Alter als in der Jugend tragen. Wenn er unfruchtbar, so entblösset man ihn an seiner Wurzel im Winter, oder man bohret ein Loch unten am Boden in den Stamm, und schlägt einen eichenen Zapfen darein, und besprenget ihn mit Menschen-Harn, so wird er wieder neu befruchtet werden. Wäre aber der Baum noch zu jung, daß er das Bohren nicht leiden konnte, so schneidet man ihn am Boden an, als wornach sie auch besser zu wachsen pflegen. Der hochstämmigen Mandel-Bäume giebt es zweyerley Gattungen, deren die eine süsse, die andere bittere Mandel-Kerne trägt, worbey sonderlich zu mercken, daß die süssen Mandel-Bäume, wenn sie in einem untüchtigen Erdreich und unbequemen Orte stehen, aus der Art schlagen, und bittere Früchte bringen, solchen kan wieder geholffen werden, wenn man um die Wurzel Schweins-Mist, und deren Urin leget, und beydes mit Erde wieder bedecket. Es giebt aber auch Zwerg-Mandel-Bäume, die alleine bittere Früchte tragen. Ausser diesen hat man noch eine Art Mandel-Bäume, so gefüllte Blüthe bringet, wie die gefüllte Pfirsiche, ist aber etwas rar, und wird nur zur Zierath in denen Gärten gehalten. Die kleinen Mandel-Bäume sind ebenfalls nur zur Zierath in denen Gärten an die Hecken, Beete oder Blumen-Felder zu pflantzen. Sonsten soll der Mandel-Baum, wenn er, indem er blühet, mehr Blätter als Blüthen zeiget, dadurch ein Anzeichen von künfftiger Unfruchtbarkeit geben.

Mandel-Bret, siehe **Mandel, Mangel.**

Mandel-Brot zu backen: Nehmet Zucker und Mehl, iedes ein halb Pfund, drey Dottern und vier gantze Eyer, vier Loth Mandeln, zwey Löffel voll Rosen- oder Zimmet-Wasser, Cardamomen, Muscaten-Blüthe und Zimmet, iedes ein halb Loth, eine gute Hand voll Anis, auch wenn man will, zwey Loth eingemachte Citronen, und eben so viel Pomerantzen-Schalen und Citronat. Die Eyer muß man zuerst wohl lang rühren: Denn ie länger sie gerühret werden, ie schöner wird das Brot; hernach kan man den Zucker nach und nach darein rühren, hierauf das Mehl und die Gewürtze, und denn die eingemachten Schalen; letztlich schmieret man die dazu gehörige Pfanne mit Butter, beleget den Boden und neben herum die Seiten mit Oblaten, schüttet den Teig darein, und lässet ihn ausbacken, schneidet denn, wenn er erkühlet, Schnitten daraus und bräunet ihn ab, oder träget ihn auch also unabgebräunet auf. Oder man nimmt zu acht wohl zerklopfften gantzen Eyern und sechs Dottern länglicht geschnittene Mandeln, Zimmet, Muscaten-Blüth, Cardamomen und Citronat nach Belieben, giesset fünff bis sechs Löffel voll Rosen-Wasser dazu, und mischet drey Viertel-Pfund Zucker, und eben so viel schönes Mehl darunter, rühret alles wohl durch einander, bestreichet die Pfanne mit Butter, das Brot aber, wenn es gebacken, und in Stücke geschnitten, mit Eyerweiß ꝛc. Oder nehmet ein halb Pfund mit Rosen-Wasser frisch gestossene Mandeln, drey Viertel-Pfund gestossenen Zucker, zehen frischer und wohl zerklopffter Eyer, und ein halb Viertel Weitzen-Mehl, wircket alles wohl unter einander, backet es denn auf einem Papier in der Pfannen, schneidet es zu Stücken, bestreichet es mit Eyerweiß, und streuet gestossenen Canarien-Zucker darüber.

Mandel-Holtz, siehe **Mandel, Mangel.**

Mandel-Krähe oder **Mantel-Krähe**, sonsten auch **Blarack, Blau-Krähe, Blaurock, Garben-Krähe** oder **Grün-Krähe** genannt, ist ein Vogel in der Grösse eines Nuß-Hähers oder Holtz-Schreyers, mit welchem er mehr

Verwandschafft als mit der Krähe hat, ob er gleich fast wie di.se schreyet. Sein Schnabel ist schwarz, und wie der Schnabel eines Nuß-Hähers gestaltet, hat am Leibe eine schöne blaue Farbe, am Rücken aber siehet er bräunlich. Die Mandel-Krähe brütet hier zu Lande nicht, sondern ziehet nur in der Erndte, wiewohl nicht alle Jahr, oder doch wenigstens gar einzeln vorbey, da denn ihre Nahrung um solche Zeit, nemlich in der Erndte in Körnern bestehet, massen sie ganze Korn-Aehren hinterbringen und verschlucken kan. Sie wird geschossen, und ist wegen ihrer Fettigkeit und wohlschmeckenden Fleisches sehr beliebt.

Mandel-Kräpfflein, werden folgender Gestalt zubereitet: Ziehet ein Viertel Pfund Mandeln ab, stosset sie je kleiner je besser, mit ein wenig Rosen-Wasser, damit sie nicht sauer werden; zerklopffet ein ganzes Ey, und das Weisse von zweyen Eyern, schüttet sie an die Mandeln, zuckert selbige, und giesset noch ein wenig Rosen-Wassers darzu, doch nicht zu viel, damit diese Fülle nicht zu dünne werde, und durch den Teig schlage. Nehmet denn schönes Mehl, zwey Eyer-Dottern, ziemlich viel Butter, und ein klein wenig Wasser; lasset die Butter zergehen, machet einen Teig davon, treibet ihn auf das dünneste, wie zu Raffielen, schlaget obige Fülle darein, und backet sie aus Schmalz; rühret aber diese Mandel-Fülle ziemlich lang, so wird sie desto besser. Oder nehmet mit Rosen abgeriebene Mandeln ein Viertel-Pfund, Pinien sechs Loth, in heisses Rosen-Wasser gewerchet und darinnen quellen lassen, reibet sie hernach, und thut ein wenig Zucker, Zimmet und Rosen-Wasser daran, rühret es unter einander, doch daß es nicht zu dünne wird, machet darauf ein Teiglein von Rosen-Wasser und schönem Mehl, schlaget die Fülle darein, machet kurtze Strietzeln daraus, und backet sie in Torten-Pfannen ab.

Mandel-Milch, wird also gemacht: Man nimmt süsse Mandeln, putzet oder ziehet solche ab, stosset sie mit frischem Wasser zu einem dünnen Brey, seiget es durch, und thut an die davon lauffende Milch nach Belieben, Rosen-Wasser, Zimmet oder Pfers.:-Laub-Wasser, auch ein wenig Zucker. Diese Mandel-Milch giebt eine gute Nahrung, kühlet und erfrischet, und hat die Krafft den Leib anzuhalten, dahero sie denen Gesunden sehr verträglich ist, wiewohl sie auch bey denen Kranken gebrauchet werden kan.

Mandel-Milch, wird auch ein Kühl-Tranck genennet, der zugleich den Schlaff befordert, und aus folgenden vier kühlenden so genannten Saamen, nemlich von Kürbis-Melonen-Pfersichen- und Gurcken-Kernen bereitet wird.

Mandel-Mus, oder eingerührte Mandeln, werden also zubereitet: Nachdem diese gehörig gepützet, werden sie mit Rosen-Wasser und Stärcke eines Teiges abgerieben, zu diesem thut man ein wenig geriebene Semmel, giesset heiß Milch mit Schwens-Schmalz vermischt, so Sommers daran, und rühret es, bis es anfängt warm darüber, damit sie vertheilet werde, oder bey zu kochen, salzet es ein wenig und wirfft Zucker und Zimmet. Oder auf andere gewöhnliche Art zerreibet man die Mandeln bey einer halben Stunde lang, schlägt Eyer darein, reibet es durch einander, lässet Wein in einem Topffe heiß werden, thut Zucker und das geriebene Mus hinein, und so man will auch kleine Rosinen, rühret es am Feuer wohl herum, daß es sich nicht anlege, endlich giesset man etwas Rosen-Wasser daran, rührets nochmahlen fein unter einander, und bestreuet es nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmet.

Mandeln, sind zwey Drüslein, welche oben auf dem Schlund an jeder Seite desjenigen Beins, so sich mit der Zungen vereiniget, befindlich, und einer luckern oder schwammichten Substantz sind, auch dahero von denen kalten, feuchten Flüssen, so von dem Haupt daselbst hinab fallen, offtmahls dermassen eingenommen und überfüllet werden, daß sie sich davon aufblähen und geschwellen, welche nicht nur den Menschen begegnet, sondern auch denen Pferden wiederfähret. Die Zeichen dieser Kranckheit sind diese: Erstlich halten die Pferde den Kopff stets über sich und in die Höhe. 2) können sie weder fressen noch trincken, noch etwas einschlucken. 3) Geben sie dasjenige, so sie trincken, durch die Nasen-Löcher wieder von sich. 4) Lassen sie viel Schaum aus dem Maule fallen. 5) Röcheln selbige sehr und holen schwerlich Athem. 6) Ist ihre Zunge dick und schwartz mit einem weichen, wässrigen und weissen Schleim umgeben, und je sie noch darzu aus dem Maul heraus hängen, so ist es desto gefährlicher, denn es eine Anzeige ist, daß die Straßen sehr enge worden, denn je höher und dicker die Mandeln werden, je mehr wird der Hals verstopfft, und können die Pferde endlich weder durch die Lufft-Röhre, noch auch durch die Nasen-Löcher wohl und gemächsam Athem holen, und müssen also, wenn man ihnen nicht Hülffe thut, ersticken, wiewohl man ihnen auch schwerlich helffen kan. Die Pferde, welche damit behafftet, sind mehrentheils junge Pferde, wenn sie eine Zeitlang auf dem Felde gelegen, und denn von neuem in die Ställe geführet werden, und geschiehet solches gemeiniglich an dem Ende des Herbstes. Diesen Pferden, wenn die Kranckheit noch im Anfang ist, soll man eine Hals-Ader öffnen, ihnen den Kopff in einem Roth-Stall in die Höhe binden, und nach diesem denenselben, um das Haupt zu purgiren, folgende Mixtur, nemlich sechs Loth Majoran-Wasser, zwey Loth Salpeter und ein Quartier gen Wein unter einander vermischt in die Nasen-Löcher sprützen. Ist aber die Geschwulst noch neu, und genau zu vertheilen, (dergleichen sie doch in diesen Thieren selten zu seyn pfleget, weil man ihrer selten eher gewahr wird, bis sie allbereits so groß, daß sie dem Pferde beschwerlich fallet), so reibe sie wohl und lege einen Schwam darüber, damit sie vertheilet werde, oder lege nachfolgende zeitig machende Pflaster darüber.

über. Nimm Maulbeer-Blätter drey Hände voll, drey Loth Camillen-Oel, und altes Schmeer, so viel genug zu einem Pflaster ist, lasse es unter einander warm stossen. Oder nimm eine Galle von einer Ziege, ein Nössel Wein, zwey Loth Pfeffer, ein Quintlein Saffran, ein halbes Nössel Honig, und siede es unter einander zu einem Pflaster. Wenn sich aber die Geschwulst nicht vertheilen will, so schmiere den Ort fein warm mit nachfolgenden Salben: Nimm ein Viertel Pfund Butter, sechs Loth Lor-Oel, vier Loth Althee, und lasse es wohl unter einander zergehen. Oder nimm ein halb Pfund alt Schmeer, acht Loth gestossene Pappel-Wurtz, mische es unter einander, und lege es warm über. Oder nimm Kohl-Kraut und alt Schmeer, vermische es wohl warm unter einander, stosse es hernach noch einmahl alles zusammen, und lege es warm über. Oder nimm Camillen-Oel, Lorbeer-Oel, Dill-Oel, eines so viel als des andern, und treufele es dem Pferde in die Ohren. So bald nun die Geschwulst zeitig wird, so schneide sie auf, wenn sie von sich selbst nicht aufbrechen will, und halte die Wunde, bis sie genug gereiniget ist, lange offen, schmiere auch solche etliche Tage nach einander mit folgender Salbe: Nimm Eyig, Oel-Hefen, Saltz, eines so viel als des andern, siede es wohl mit einander, und so es sich gereiniget hat, so streue folgendes Pulver darein: Geschabt Kupffer zwey Loth, Weyrauch zwey Loth, Erven zwey Loth, unter einander gemischet. Wenn du das Geschwür mit keinem Schnitt eröffnen wilst, so cauterisirs, laß es der Gebühr nach reinigen, nimm eine Feder oder eine Wicke von Baumwollen, bestreiche sie mit dem Unguento Ægyptiaco, und stecke sie des Tages zweymahl in die Wunden. Wenn die Mandeln auflauffen und dicke werden, so zünde die Haare an denselbigen Orte mit einem Licht an, bis die Haut anfängt gelblicht zu werden, lege alsbald, um den Brand und Schmertzen zu stillen, Eyerklar darüber, und lasse es also einen ganzen Tag darüber liegen, nachmahls, wenn du selbige wieder hinweg genommen hast, so überlege den Ort des Tages zweymahl mit nachfolgender Salbe: Rec. Vitriol und Althee, jedes sechs Loth, alt Schwein-Schmaltz zwölff Loth, mische es unter einander über einem Kohlfeuer zu einer Salbe. Wenn sie denn zeitig werden, so öffne sie mit einer Fliete, oder cauterisirs und reinige sie, schmiere hernach rings um den Schaden herum warm Schweinen-Schmaltz. Oder ziehe dem Pferd ein Haar-Seil über die Geschwulst, so wird sich der Fluß und Hitze gar bald heraus geben, lasse das Haar-Seil darinnen, bis der Schaden sich gantz gesetzt hat, alsdenn heile es mit dem Unguento Ægyptiaco, und folgends mit linderer Salbe zu. So bald du aber spürest, daß das Pferd unter währender Cur wieder schlingen und Speise zu sich nehmen kan, so gieb ihm nachfolgende Purgation ein: Succum Elaterii, zwey Loth, Jalappa, Lerchen-Schwamm, jedes ein Loth, Wenn ein Nössel unter einander gemischt, und dem Pferd eingegossen. Man soll ihm aber anfänglich mit nachfolgendem Clystier den Leib wohl offen halten: Nimm Kleyen-Brühe anderthalbe Kannen, Coloqvinten-Marck zwey Qvint, Tausendgülden-Kraut zwey Hände voll, Veil-Kraut eine Hand-voll, Thomas-Zucker sechs Loth, drey Eyer-Dottern, unter einander gesotten und warm applicirt. So aber das Geschwär inwendig aufbräche, also, daß das Eiter zum Maul heraus liesse, so lasse sowohl obige Purgation als das Clystier nicht unterwegs, und salbe den Ort täglich mit einem mit Honig beschmierten Instrument. Das Pferd soll in einem mittelmäßig warmen Stall stehen; sein Futter soll alles gebrochen oder geschroten, und mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt, der Tranck aber laulicht seyn, und mit schönem Mehl, Honig-Wasser, und etwas Salpeter vermenget werden.

Mandeln, heisset das geschnittene oder gehauene, aufgesammlete und aufgebundene Getraide, auf dem Felde in Mandeln setzen, das ist, allezeit funffzehen Garben auf einen Hauffen, über einander legen, welche Hauffen, nachdem sie von einem Getraide, als Korn, Weitzen, Haber, Gerste ꝛc. sind, auch Korn-Weitzen-Haber- oder Gersten-Mandeln genennet werden. Siehe **Mandel**.

Mandeln, Mangen oder **Rollen**, heisset die weisse Wäsche, und anderes so leinen als wollenes Zeug, wenn es auf die Mandel-Holtzer gewickelt, durch Hin- und Herziehung der Mandel, Mangel oder Rolle, glatt und weich machen. Siehe **Mandel, Mangel.**

Mandel-Oel, wird sowol aus süssen als bittern Mandeln gepresset. Siehe **Mandel.**

Mandel-Seiffe, siehe **Seiffe.**

Mandel-Späne, sind ein Gebackenes von Mandeln, welches folgender Gestalt bereitet wird. Nehmet ein halb Pfund Mandeln, ziehet solche in heissem Wasser ab, und werffet sie darauf in kaltes Wasser, hernach lasset selbige im Mörsel mit ein wenig Rosen-Wasser, aber nicht zu klar, abstossen. Inzwischen nehmet von acht Eyern das Weisse, und peitschet solches mit einer birckenen Ruthe zu einem Schnee; streuet vier Loth Zucker darunter und peitschet es ferner, darnach rühret die Mandeln darunter, so geschwind als es nur möglich und peitschet oder schlaget solche so lange, bis es alles zusammen klar ist. Endlich schneidet von Oblaten Plätzgen, wie ihr sie haben wollet, thut mit einem Löffel von denen gestossenen Mandeln darauf, streuet kleinen bunten Zucker darüber, und backet sie in einem nicht gar zu heissen Ofen. Wobey zu mercken, daß dergleichen Sachen besser in einer Torten-Pfanne zu backen sind, als in einem Ofen, weil man die Hitze geben kan wie man will. Mandel-Späne auf eine andere Art zu bereiten: Stosset ein halb Pfund Mandeln nicht gar zu klein, und thut sie in einen neuen Tiegel. Hierauf schlaget von zehen Eyern das Weisse auf vorher beschriebene Art zu einem Schnee, reibet Zucker darein, und schlaget ihn weiter, schüttet solchen darnach an die Mandeln, und rühret es wohl durch einander.

ander. Endlich schneidet Oblaten in Stückgen, wie es euch beliebet, streichet von dem abgetriebenen Mandel-Teig Häufflgen darauf, eines qveren Fingers dick, bestreuet sie mit klein geschnittenen Pistacien, setzet sie auf ein Back-Blech, thut sie in den Back-Ofen oder eine Torten-Pfanne, und backet sie gar gelinde. Endlich richtet sie an, und garniret sie, wie ihr wollet.

Mandel-Torte, ist eines von den niedlichsten Gebackenen, welches aus klar zerriebenen Mandel-Kernen, Eyer-Dottern, Milch und Zucker bereitet, und in gewissen hierzu verfertigten Formen gebacken, auch zuweilen mit einem Eis-Spiegel oder Zucker-Eis übergossen wird. Die Bereitung geschiehet folgender Gestalt: Nehmet zwey Pfund Mandeln, schüttet sie in einen Topff oder Pfanne, giesset Wasser darauf, setzet sie ans Feuer, und lasset sie einen Sud thun. Darnach schüttet kaltes Wasser in das heisse, damit ihr die Hände darinnen leiden könnet, ziehet alsdenn denen Mandeln die Haut ab, leget selbige in frisches Wasser, bis ihr sie alle geputzt habt, und stosset sie hierauf in einem Mörsel gantz klein, ihr müsset aber öffters schlechte blaue Milch Tropffen-weise darein spritzen: Einige nehmen an statt der Milch Rosen-Wasser, welches aber viel Leute nicht vertragen können: zu geschweigen, daß auch die schlechte blaue Milch zum Auflauffen von vielen für besser gehalten wird, als das Rosen Wasser. Wenn nun die Mandeln klein gestossen sind, so schüttet sie aus dem Mörsel in einen Reib-Asch oder neuen Tiegel, reibet sie erst klar, schlaget darnach drey Eyer darein, und reibet solche, daß keine Knollen darinnen bleiben. Nach diesen schlaget noch acht Eyer darein, und rühret es immer überein. Ist dieses wieder klar gerieben, so schlaget aufs neue sechs Eyer hinein, und rühret es wieder klar. Zuletzt schlaget noch vier und zwantzig Stück Eyer-Dotter dazu, damit der Teig fein schlecht werde, ihr müsset aber mit dem Rühren ohne Aufhalten fortfahren. Inzwischen lässet man ein Stücke Butter in der Mandel-Torten-Forme auf dem Ofen in der Ofen-Röhre zerschleichen, und solche in der Forme um und um lauffen, daß sie überall fett werde, seihet die Butter wieder heraus, setzet die Forme an einen kühlen Ort, bis die Butter sowohl an den Seiten als unten, am Boden überall gestanden; stosset oder reibet ein Pfund Zucker klar, und schüttet diesen an den Mandel-Teig. Ferner nehmet Saffran in einen Löffel, und thut ein wenig Milch dazu, reibet es ab und lasset es an den Mandel-Teig lauffen, rühret es wohl unter einander, schüttet den Teig hernach in die Mandel-Torten-Forme, machet sie aber nicht gar voll, weil die Torte auflauffen muß, setzet sie in einen Ofen, der nicht gar zu heiß seyn darff, sondern daraus schon einmahl gebacken worden, denn je kühler man dergleichen backen kan, je besser werden sie. Wenn ihr nun die Probe haben wollet, ob die Torte ausgebacken, so stechet mit einem kleinen Spänlein in selbige hinein, bringet ihr dieses trocken wieder heraus, so ist sie gahr; sonst muß sie noch länger backen. So nun die Torte fertig ist, müsset ihr sie herausnehmen, oben darauf einen Bogen Papier, und auf diesen ein Blech oder eine Schüssel legen, die Forme alsdenn umkehren, daß die Torte heraus falle. Darnach nehmet eine Schüssel und einen Teller, darauf ihr anrichten wollet, leget den Teller auf die Torte, die Schüssel aber darüber und verkehret sie, thut das Papier davon, bestreuet sie mit Zucker, oder machet einen Zucker- oder Eis-Spiegel darauf, und beleget solchen mit zierlich ausgeschnittenen Citronat, Pomeranzen- und Citronen-Schalen; oder schneidet diese eingemachte Sachen gar klein-würfflicht, und streuet sie auf das Eis oder den Zucker-Spiegel, welcher folgender Gestalt verfertiget wird: Nehmet von einem oder zwey neu-gelegten Eyern das Weisse, zerklopfet es in einem kleinen Töpffern auf das allerbeste, thut sechs Löffel voll des allerschönsten und zu Mehl klar gestossenen und ausgebeutelten Zuckers, in ein Schälgen, und rühret das Eyerklar oder Eyerweiß nach und nach in den Zucker, daß er schon glänzend und glatt wird, auch dick zu werden anfänget und nicht mehr läufft; je länger man aber rühret, je schöner und gläntzender er wird. Wolte der Spiegel gar zu dick werden, so giesset ein wenig weisses Rosen-Wasser daran, und rühret ihn immer zu wohl durch einander, spiegelt alsdenn die Mandel-Torten damit, und setzet solche, um trocken zu werden, vor den Ofen. Zu einem Eis-Spiegel aber nehmet nur klares Zucker-Mehl, rühret es mit ein wenig Rosen-Wasser wohl unter einander, bis es glatt wird und nimmer fliessen kan, und spiegelt sodenn die Torte damit. Wollet ihr aber einen schönen aufgezogenen Eis-Spiegel haben, so machet ihn mit dem Rosen Wasser etwas dünner, rühret alles wohl unter einander, und bestreichet die Torte damit; setzet selbige denn sogleich in ein Oefelein oder Torten-Pfanne, machet oben auf dem Deckel eine gute Glut, so hat man ein schönes aufgezogenes Eis. Soll der Spiegel roth seyn, so weichet man die rothen Flecklein, Bezetta rubra oder Forma solis genannt, in Rosen Wasser ein, und rühret den schönsten durch ein Haar-Sieb gesiebterten Zucker damit ab, daß er in der Dicke wird wie ein Mus, und auf die in etwas erkaltete Torte aufgetragen werden kan. Mandel-Torten auf eine andere Art zu backen: Stosset erstlich ein Pfund Mandeln gantz klein, thut sie hernach in einen Reib-Asch, und rühret in die zwantzig Stücke Eyer-Dottern daran; das Weisse davon schlaget besonders in eine hölzerne, oder unglasirte irdene Schüssel, und rühret es recht klar ab, schüttet auch ein halb Pfund Zucker darzu. Wenn ihr nun denket, daß sie bald kan in den Back-Ofen kommen, so peitschet mit einem birckenen abgeschälten weissen Reisig das Eyerweiß darmit, so wird ein ziemlicher Hauffe Schnee werden, solchen schüttet

tet

tet unter die abgerührten Mandeln, und thut sie gleich in die Mandel-Torten-Forme, setzet sie in einen Backofen, so werden sie schön lucker werden, und hoch auflauffen. Auf eine andere Art: Putzet und stosset ein Pfund Mandeln im Mörsel ganz klein mit ein wenig Rosen-Wasser ab, weichet Semmel-Grumen in Milch oder Rahm ein, drücket solche nachmahls wieder genau aus, schüttet ein gut Theil derselben unter die gestossenen Mandeln, schlaget zwey oder drey Eyer-Dottern und ein ganzes Ey daran, thut eines Eyes groß frische Butter darzu, streuet etwas Zucker und Zimmet darein, und rühret es wie das vorige in einem Reib-Asch fein klar zusammen ab. Hierauf zerklopffet in einem kleinen Topffe funffzehen ganze Eyer und funffzehen Eyer-Dottern, rühret drey Viertel Pfund durchgesiebten Zucker darein, thut etwas Saffran und zart geriebene Citronen-Schalen dazu; ingleichen, so es beliebet, ein wenig aroblicht geschossenen Zimmet, und reibet dieses alles wohl durch einander. Endlich schmieret die Forme mit zerlassener Butter, giesset den Teig darein, und backet sie eben wie die vorige. Zu einer schwarzen Mandel-Torte nehmet ein Pfund abgezogener Mandeln, stosset solche mit Malvaser klein ab, zerklopffet sodenn sechs Eyer, und rühret bey einer Viertel-Stunde drey Viertel- oder auch nur ein halb Pfund Zucker darein; muschet sodenn die Mandeln, und letzlich zwey Händlein voll geriebenes und durchgesiebtes Roggen-Brot darunter, rühret aber jedes eine gute Viertel-Stunde lang; streuet zuletzt ein halb Loth Negelein, ein halb Quint Pfeffer, wie auch ein wenig Zimmet, Cardamomen, Muscaten-Nuß und Blüthe, alles klein gestossen darein, füllet den Teig in die Forme, und lasset ihn, wie obgedacht, backen. Bey dieser und allen andern Mandel-Torten, wo Brot darunter kommt, ist zu mercken, daß selbiges nicht eher unter die Fülle gerühret werden müsse, als ganz zuletzt, wenn man die Mandel-Torten-Forme sogleich anfüllen, und in den Ofen zum Backen schieben will.

Mandille, war ein kurtzer Mantel, von Sammet, Taffet oder Spitzen mit allerhand Flohr, Taffet oder Spitzen auf verschiedene Art falbaliret und umkräuselt, den das Frauenzimmer um den Hals, Rücken und vorne herunter hängend zu tragen pflegete. Ist jetzo nicht mehr Mode.

Mandragora, siehe Alraun.

Mangel, suche Mandel, Mangel-Rolle.

Mang-Korn, siehe Gemang-Korn.

Mangolt, Beta, Beisse, Beiß-Kohl, Römische Beta, ist ein bekanntes Küchen-Kraut, mit ziemlich grossen Blättern, welche eine gute, gesunde und verdauliche Speise geben. Es giebt dessen verschiedene Arten, welche alleine durch die Farben ihrer Blätter, und die Grösse derselben von einander unterschieden werden. Der Weisse, also genannt, weil er bleich-grüne Blätter hat, ist zweyerley, der grosse, breite und der gemeine. Der rothe, dessen Blätter entweder hell- oder dunckelroth sind; der gelbe mit gelblicht-grünen Blättern; der grüne mit schwartz-grünen Blättern, welche sämtlich wieder in grosse und kleine eingetheilet werden, wiewohl dieser Unterscheid meistentheils im Pflantzen bestehet, weil er bey beständig guter Witterung zuletzt alle groß wird. Doch ist es am besten, daß man bey Zeiten nach dem grossen trachte, und denselbigen pflantze, weil von solchem die breiten Ribben, auf Art der Cardonen, ebenfals mit Nutzen konnen gebraucht werden. Der Saamen wird im Frühling im wachsenden Lichte und lufftigen Zeichen in ein Mistbeet gesäet, und die Pflantzen, wenn sie ziemlich erwachsen, und etwan das sechste Blat erlanget, im wachsenden Monden in ein gutes, fettes und etwas feuchtes Erdreich, rothe, weisse, gelbe ꝛc. durch einander nach der Schnure Ellen weit eine von der andern, verpflantzet, beym Versetzen aber die Spitzen an denen Wurtzeln abgebrochen, damit sie desto besser in die Blätter wachsen. Wer keine Mistbeete hat, mag sie nur in gutes mürbes Erdreich, und nicht gar zu dicke saen, und zu gehöriger Zeit verpflantzen, wiewohl etliche den Mangolt an seiner ersten Stelle stehen lassen, und, wo er zu dick, denselben überziehen, und damit, wo er anderer Orten zu dünne aufgegangen, ausbessern und ersetzen. Man soll, wenn die Pflantzen erwachsen, die Neben-Blätter fleißig abnehmen, dabey aber beyde Hände gebrauchen, damit man die Wurtzeln nicht zu sehr bewege; die Blätter sollen unter sich und fein säuberlich am Stengel abgebrochen, und wenn gleich darunter etliche Stauden zu klein wären, die Blätter davon abzubrechen, sollen denselbigen nichts desto weniger die zwey ersten kleinen Blätlein genommen werden, als wodurch die übrigen desto geschwinder wachsen, und grosser werden. Nach dem Abbrechen soll der Boden fein säuberlich umgehacket, und das Erdreich an die Stauden, so weit sie bloß, gezogen werden, als welches zu ihrem Wachsthum sonderbar dienlich ist. Sie wollen zu Zeiten fleißig begossen seyn, dasselbige aber soll nicht mit blossem schlechtem Wasser geschehen, als welches ihnen nicht sehr zuträglich ist, sondern man muß etwas guten Mists darein thun, und den Mangolt bald darauf, nachdem er abgebrochen worden, und ein Regen in kurtzem vermuthet wird, damit begiessen, doch daß man mit dem Wasser nicht über, sondern unter die Blätter komme. Je mehr man frisches Erdreich an den abgeblatteten Stengel ziehet, je besser wächset er fort. Bisweilen wird der Mangolt, absonderlich in heisser Sommers-Zeit, gar ungeschlacht, daß er nicht mehr zu gebrauchen, da sollen aber nichts desto weniger die untersten Blätter immer fleißig abgebrochen werden, (als welche man den Schweinen geben kan) dabey man denn auch das Begiessen nicht vergessen soll.

soll. Gegen den Winter, wenn man vorhero die gelben Blätter nach und nach abgenommen, muß man ihn aufheben, und in den Keller in frischen Sand pflantzen, so kan man den Winter über denselben wohl in der Küche gebrauchen. Der Saame läßt sich vier Jahr lang wohl erhalten, wenn er nur recht zeitig, und an einem kühlen Orte verwahret und aufgehoben wird. Es wird solcher von denen den Winter über im Keller gestandenen, und im Frühling wieder in den Garten an einen lufftigen Sonnen-reichen Ort gepflantzten Stauden gezogen, und der beste gantz unten an den dicksten Stengel abgenommen. Der Mangolt wird, wenn er gelesen, und von den Ribben abgestreifft, gewaschen, und wie Kohl gebrühet, das alte Wasser davon ab, und wieder reines daran gegossen, wohl ausgeballt, klein gehackt, hierauf in Schmaltz geröstet, hernach in einer Fleisch-Brühe mit saurem Rahm, oder in einer Butter-Brühe gekocht, Saltz, Pfeffer und Muscaten-Nuß, nebst ein wenig Eßig daran gethan, und also angerichtet. Aus den grösten dicksten Stengeln oder Ribben kan man auch einen Salat machen, wenn man dieselben abschälet, Fingers lang schneidet, in Wasser mürbe siedet, und mit Eßig und Baum-Oel oder Butter abmacht. Die jungen Mangolt-Stöcklein mit den Wurtzeln ein wenig gekocht, und aus Eßig genossen, bringen Lust zum Essen, und benehmen den Durst. Die Wurtzeln zu Aschen gebrannt, mit Honig temperirt, und das Haupt damit gesalbet, erhält die Haare, daß sie nicht ausfallen. Diese Wurtzeln gestossen, und in Wein gethan, macht in dreyen Stunden guten Eßig.

Mann, also heisset ordentlich unter den Thieren dasjenige, dessen Geschlechte der Natur nach dem weiblichen entgegen gesetzet wird. Im gemeinen Leben aber bekommt der Mensch von diesem Geschlecht nach gewissen Umständen diesen Nahmen entweder allein, oder mit einem Zusatz. Also sagt man, dem Alter nach überhaupt eine **Manns-Person**, oder 30 Jahr ein Mann; dem Stande nach ein Ehe-Mann oder auch allein ein Mann, ein Hofmann, Kriegsmann, Schulmann, Kauffmann, Handwercksmann ꝛc. ꝛc. Endlich brauchet man dieses Wort auch bey dem Tagwerck, wenn man nemlich die Grösse desselben beschreiben und andeuten will: Also sagt man in den Weinbergen ein **Mann-Grab**, oder auf den Alpen **Mannstossel**, so viel ein Mann in einem Tag bearbeitet oder bestellt; ingleichen **Manns-Mad**, oder **Manne-Mad**, welches so viel bedeutet, als ein Mann in einem Tag auf einer Wiesen abmähen kan; oder man verstehet auch darunter ein Stücke Erdreich, als ein Mann in einem Tag mit zwey Ochsen umackert.

Manna, derer Israeliten ist bekannt: Wir aber nennen bey uns nicht nur Schwaden, oder den Saamen eines gewissen Grases, so gar früh, wenn der Thau noch auf dem Grase ist, gesammlet werden muß, Manna, oder Himmel-Thau, welches Wort hiervon nachzuschlagen, sondern auch eine Honig-süsse weich-hartzigte Materie, so aus Sicilien, Apulien, Syrien, Persien, Ost-Indien, und auch aus Franckreich zu uns gebracht, aus denen Zweigen und Blättern der Hage-Buche und des Eschen-Baums, wie das Hartz aus denen Kirsch-Bäumen bey uns dringet, wenn sie zuvor in Hundes-Tagen geritzet worden. Und dieses ist das gelindeste Simplex zum Laxiren, auch so gar vor kleine Kinder, sonderlich Galle und Schärffe abzuführen. Daher es unter die Haus-Mittel, so keine Gefahr bringen, und keine Kunst brauchen, zu rechnen. Denn es muß in ziemlicher Dosi, auch von Kindern genommen werden, wenn es wirken soll, und ist ihnen dabey wegen der Süsse, und weil es in Milch oder einem andern warmen Liqueur leicht zergehet, angenehm zu geniessen.

Mann-Lehen, siehe Lehen.

Manns-Blut, ist ein Kraut, so in denen Gärten gepflantzet wird, und fast so aussiehet wie Johannis-Kraut, wenigstens was die Blätter betrifft, wenn sie gerieben werden, geben sie einen Blut-rothen Safft von sich.

Manns-Treu, Brach-Distel, oder Krause-ingleichen Rad-Distel, ist eine Art von Disteln, welche an ungebauten Orten in rauhen, sandigem Boden wächset, und einen runden von anderthalb bis zwey Fuß hohen, mit vielen Neben-Aestlein besetzten Stengel treibet. Die Blätter sind groß, breit, kraus, tieff zerschnitten, und an dem Rand herum mit steiffen, spitzigen Stacheln besetzt. Oben auf den Gipffeln der Stengel und Zweige erscheinen viele gestirnte Knöpflein mit weissen oder bleich-grünen Blümlein, die rings umher mit spitzigen Stacheln umgeben sind. Die Wurtzel ist schlecht, lang und Fingers, auch zuweilen Daumens dicke, von aussen schwartz, inwendig aber weiß, eines ziemlich starcken Geruchs und Geschmacks. Diese kan in Honig oder Zucker eingemacht werden, schmeckt fast eben so wie die Hintläuffre, und wirckt auch eben das. Siehe Cichorien. Die jungen und zarten Schosse kan man zur Frühlings-Zeit mit Eßig und Saltz statt eines Salats geniessen, auch die Blätter, wenn sie nicht zu alt, können in Saltz-Wasser eingemacht und genossen werden. Dieses Gewächse ist ein treffliches Futter vor Pferde und Rindvieh, und beynahe so gut als Körner. Die Wurtzel, welche im Junio gegraben und aufgedörret wird, ist einer temperirten Wärme, und hat eine eröffnende und zertheilende Krafft, wird dahero in Verstopffungen der Leber, wider die Wasser-Sucht, Colic, Bauch-Grimmen ꝛc. nützlich gebrauchet. Die blaulichte **Manns-Treu**, welche auch **Meer-Manns-Treu** oder **blaue Meer-Wurtzel**, genennet wird, ist von grosser und kleiner Art.

Die

Die grössere, wächst mehr als anderthalb Ellen hoch, hat einen starcken gestreiffien ästigen und mit vielen Knoten unterschiedenen Stengel, aus welchem andere Zweiglein herfür kommen, die viele runde Knöpfflein mit blauen wohlriechenden Blümlein herfür bringen: unter diesen befinden sich sieben oder acht spitzige Blätlein, so wie ein Sternlein anzusehen sind. Dieses Gewächse blühet im Julio und Augusto, und träget zwar seinen Saamen, ist aber, so viel die Vermehrung anbelanget, von der Wurtzel leichtlich fortzubringen, und bleibet den Winter über im Garten stehen. Die kleinere Art aber muß jährlich im Frühling gesäet werden, weil sie des Winters verachen.

Mansard-Dach, siehe **Dach**.

Mantel, nennen einige den Rauch-Fang, welcher über einen Küchen-Herd gemacht wird, damit der Rauch dadurch desto besser in die Feuer-Mäuer oder den Schorstein aufsteigen kan, und die Küche davon nicht incommodiret werde. Siehe **Schurtz**.

Mantel-Krähe, suche **Mandel-Krähe**.

Manufactur, dieses Wort wird im weitläuftigen Verstande entweder vor das Geschäffte genommen, wodurch vermittelst gemeiner Handwercks- oder künstlicher Arbeit theils aus einer oder mehr rohen Sachen, so die Land-Wirtschafft liefert, theils auch schon aus zubereiteten Waaren, mit oder ohne Hülffe einiger Werckzeuge oder des Feuers ꝛc. nach einer gewissen Idee, eine verbesserte Waare gemacht und herfür gebracht wird, oder es heißt die verfertigte und verbesserte Sache selbst so. Oder man giebt auch wohl dem Hause, wo eine gantze Gesellschafft der Arbeitenden ein solches Geschäffte in gewisser Ordnung treibet, diesen Nahmen. Und in diesem Verstande begreifft man Fabriquen und Handwercker, ja gemeine Künste und Kunst-Wercke darunter, braucht auch wohl Manufactur und Fabrique vor einerley, und wechselt also im Reden mit diesen Wörtern, wenn man von dem Manufactur- oder Fabriquen-Wesen eines Landes, von Manufactur-Collegiis und sofort redet. Allein im engern und eigentlichen Verstande wird dieses Wort 1) nicht von denen alten und gemeinen Innungs-mäßigen Handwercks-Geschäfften und Waaren, ja 2) auch nicht von allerhand unzünfftigen und bey uns Teutschen schon lange bekannt gewesenen Künstlern, ihren Geschäfften und Productis, z. E. Uhrmachern, Bildhauern, sondern vielmehr 3) von solcher Arbeit und Verfertigung einer neuen Waare aus rohen oder schon verbesserten Dingen, oder vor diese selbst gebrauchet, welche ehemals bey uns Teutschen negligiret, wenig oder nicht getrieben, derhalb auch nicht an Zünffte gebunden, sondern erst neuerer Zeiten von denen Holländern und Frantzosen zu uns gebracht, und sonderlich von denen letzten in ihrer Sprache Manufacturen und Fabriquen genennet werden, dahin sonderlich die Woll- und Seiden-Manufacturen gehoren. Jedoch in diesem Verstande macht man 4) wiederum einen Unterscheid unter solchen, wozu man kein Schmelk-Feuer, Hämmern und Schmieden, und denenjenigen, wobey man diese zwey Stücke vornemlich nöthig hat. Die erste Art nennt man im allerengsten Verstande Manufacturen, die andere aber Fabriquen, als Gold- und Silber- Stahl- Eisen- Meßing- Kupffer- Glas- Porcellain- und dergleichen Fabriquen. Dieses ist die Erklärung dieses Wortes. Da nun das Kunst- Handwercks- Manufactur- und Fabriquen-Wesen theils viele nöthige, nützliche, angenehme und bequeme, unentbehrliche, und auch offt entbehrliche Dinge und Waaren vor alle und allerley Menschen liefert, folglich solche herbey locket, wo es floriret, theils dem Land-Mann seine rohen und verbesserten Waaren, abnimmt, und ihm entweder, was er braucht, und nicht hat, oder Geld dafür liefert, wofür er alles bekommen kan, mithin die Land-Wirtschafft nützlicher und austräglicher macht, folglich selbige ungemein befördert, dadurch aber auch hier die Menschen herbey ziehet, theils aber die natürlichen und nur rohen, oder noch nicht vollkommen gemachten Güter des Landes, oder auch anderer Länder, die solches nicht achten, multiplicieret, und ihren Werth vermehret, dafür aber nicht nur das Geld, so sonst aus dem Lande gehen würde, oder den Gewinn, den andere von unsern rohen Waaren ziehen, wenn sie solche verbessern, und uns wiederum höher verkauffen, im Lande erhält, sondern auch fremd Geld und Waaren ohne Geld, und gegen die Arbeit, so an die Manufactur gewendet, ins Land ziehet, folglich solche nicht nur ungemein bequem zum angenehmen Leben sind, und die Länder nahrhafft machet, sondern auch der Grund und das nächste Treibewerck des Commercien-Wesens ist, welches wiederum viel Volck und Leute herbey ziehet, und noch mehr Geld-Verkehr und Vermehrung verursachet; solchergestalt aber durch alles dieses die öffentlichen Einkünffte des Staats so gar einer solchen Grösse nach gegründet werden, als sonst in einem solchen Lande ohnmöglich wäre, und hiernächst auch ihre Einnahmen dadurch selbst sehr bereichert werden: Auf dieses alles aber, und auf die Menge des Volckes, so gute Nahrung hat, die innerliche Stärcke eines Staats, folglich seine Sicherheit, so viel solche von menschlichen Kräfften unter göttlichem Schutz in solcher Ordnung dependiret, ankommt und beruhet; so ist wohl Sonnen-klar, daß das Manufactur-Wesen in der Wirtschafft gleichsam das Herz sey, und ihr Flor grostentheils darauf ankomme, daß andere Wirtschafften darinne einfliessen, und seine Einflüsse wieder zu ihrem Flor geniessen. Es folget also daraus, daß vor die Stifftung, Anlockung, Einführung, Hegung, Beschützung und Beförderung des Manufactur-Wesens die gröste

Sorgfalt, Raffinesse und wirckliche Veranstaltung angewendet werden müsse, wenn man Land- und Stadt-Wirthschaft in Flor bringen, die Einkünffte des Staats recht vernünfftig und mit Bestand gründen und vermehren, dabey aber die Wohlfart der Unterthanen nicht nur nicht drücken, sondern auch selbige immer mehr befördern will. Dazu gehöret also gute Policey, die nicht nur in guten Gesetzen, soudern auch wircklicher Vollstreckung bestehet. Und dazu tragen gute Städte, ingleichen kluge Anstalten mit denen Impostен, die Beförderung alles dessen, was zu Manufacturen gehöret, nemlich damit es an Materialien, neuen Erfindungen, Mustern und Desseins, guten Arbeitern, guten Werckzeugen, leidlicher Consumtion, gutem Vertrieb, bequemer Correspondenz, guter Ordnung, Zucht und Aufsicht, schoner und sonderlicher Waare, Freyheiten und Förderniß, und sofort nicht fehle, sehr vieles, ja alles bey. Zu einer solchen Sache aber von so grossen Suiten gehöret auch ein eigenes Collegium, so nichts als das Manufacturen-Wesen und die damit verknüpffte übrige Wirtschafft und Policey zu besorgen hat. Derer Manufacturen sind übrigens eine unaemeine Menge, so erfunden, und noch zu erfinden sind. Sie sind entweder Haupt-Stämme, z. E. Woll-Manufacturen, oder Neben-Aeste, als die Tuch-Huth-Manufacturen. So viel Land-wirtschafftliche Haupt-Geschäffte mit allen Sachen in denen drey Reichen der Natur vorgenommen werden, so vielerley Manufacturen entstehen daraus, aus beyden aber das Commercium mit rohen und verbesserten oder Manufactur-Waaren. Allein das gehöret hieher nicht eigentlich. Denn die Sache ist von so grosser Weite, daß wir ein eigenes Handwercks-Manufactur- und Fabriquen-Lexicon dazu nöthig haben, um alle Manufacturen nach ihren sichtbaren und unsichtbaren Haupt- und Neben-Objecten, Zwecken, Nutzen und Waaren, Geschäfften, Beschäfftigten, Werckzeugen, Terminis, Innungen, Ordnungen und dergleichen kennen zu lernen. Vielleicht erscheinet solches zum Nutzen derer Manufacturen, und derer, so damit bey denen Finanz-Policey- und Stadt-Collegiis zu thun haben. Es gehöret diese Sache auch eigentlich in die Städte. Denn Manufacturen taugen nicht aufs Land, eben wegen der Ordnung und Aufsicht, die dazu nöthig sind, ja um mehrerer Bequemlichkeit willen, anderer Ursachen zu geschweigen. Von Stadt-wirtschafftlichen Dingen aber handeln wir hier nicht weiter, als in so weit sie mit dem Lande etwas gemein haben, oder damit verknüpffet sind. Wer mehr davon lesen will, kan Marpergers, Bechers und Lauens Schrifften brauchen. Im Handels-*Lexico* und im Natur- und Kunst-*Lexico* ist auch etwas weniges und generales davon zu finden. Siehe auch hier den Artickel Handwerck.

Maravillas de Peru, siehe **Mexicanische Wunder-Blume.**

Marcipan, ist eine Art Zucker-Gebackens, so von süssen Mandeln, Hasel-Nüssen, Pistacien, bittern Mandeln, Apricosen- und Pfersich-Kernen u. a. m. gemacht, und auf mancherley Weise zubereitet wird. Der Teig darzu, worauf das meiste ankommt, wird folgender Gestalt gemacht: Nachdem man die Mandeln z. E. ein Pfund, gehörig geschälet, in kaltem Wasser eine Zeit liegen gehabt, und hernach zwischen reinen Tüchern wohl abgetrocknet, stösset man solche in einem steinernen Mörser zu Mus, feuchtet sie aber inzwischen immer mit Orange-Blüth-Wasser oder Rosen-Wasser, damit sie kein Oel von sich geben, welches sonst den Marcipan ungeschmack machen würde, darunter man endlich ein Pfund klein gestossenen und durchgesiebten Zucker menget, und alles einem dicken Brey gleich machet, welchen man, daß nichts grobes darinnen bleibe, zuletzt durch ein Haar-Sieb oder Tuch treibet. Hierauf siedet man diesen Teig auf einem gelinden Feuer so lange, bis er sich von der Pfanne giebt, rühret ihn aber darneben fleißig um, daß er nicht anbrenne. So bald er genug gesotten, giesset man selbigen in steinerne Geschirre, so vorhero wohl mit Zucker bestreuet seyn müssen, daß er sich nicht anhänge, und wenn er kalt, leget man ihn auf den Tisch, arbeitet ihn mit dem Mandel- oder Marael-Holtz wie einen andern Teig in die Breite, und bildet daraus nach seinem eigenen Gefallen allerley Figuren, diese werden nachdem in dem Ofen gebacken, wenn sie wieder heraus genommen, und ein Eis darüber gestrichen worden, alsdenn wieder in den Ofen geschoben, daß dieses auch gahr werde. Wenn es grosse Marcipan, pfleget man zugleich mit dem Eis Pistacien, Citronen- oder Pomeranzen-Schalen, Citronat und dergleichen darauf zu stecken. Aus eben diesem Teig machet man auch grosse und kleine Torten-Böden, und füllet selbige mit weichen Confituren, welches gemeiniglich **gefüllter Marcipan** genennet wird; oder man walgert unter einem Bret, so wie auch der Teig fleißig mit Zucker zu bestreuen, den Teig rund, lang und schmal, wie man es begehret, und formiret daraus allerley Figuren, als Buchstaben, verzogene Nahmen, Wappen, Blumen u. s. f. bäcket solches in dem Ofen gehörig ab, welche Art man **gesponnenen Marcipan** nennet, und die Schüsseln oder andere Confituren damit ausputzet.

Marck, heisset das Fett, welches in denen hohlen Beinen der Thiere steckt. Der Farbe nach ist es unterschieden, denn in grossen Röhren ist es röthlich, in den kleinen aber meist schwartz-braun, und mit einem Pergament-Häutlein umschlossen, in den schwammigen Knochen aber weich und safftig. Aus denen gekochten Rindfleisch-Beinen giebt es nicht nur eine gute schmackhaffte Brühe, sondern es

wird

wird selbiges auch darinnen zur Tafel gebracht, und entweder auf einen hölzernen Teller ausgestossen, oder mit einem silbern Instrument, so man einen Marck-Zieher nennet, da heraus gezogen, ingleichen wird es auf geröste-ten Brot-Schnitten über dem Tisch, weil es noch warm, herum gegeben, auch zuweilen in Pastetlein, Torten, Klossern und Küchlein verbrauchet. Zu den Marck-Klössern nimmt man ein gut Theil Rinds-Marck, rühret ein paar Löffel voll schönes Mehl darunter, streuet Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüth und Saffran darein, schläget zwey oder drey Eyer daran, rühret es alles wohl durch einander, formiret Klösser daraus, in der Grösse, wie Tauben-Eyer, leget sie in eine Brüh und lässet selbige allgemach, und etwan eine Viertel-Stunde lang sieden. Die Marck-Küchlein werden also gemacht: Man rühret mit dem Rind- oder Ochsen-Marck, das saure Marck von einer Citrone wohl ab, daß es wie ein dicker Brey wird, zuckert es, saltzet es auch, iedoch nur ein klein wenig, würtzet es mit Cardamomen und Muscaten-Blüth; machet ferner einen Teig von Eyer-Dotter, Butter und Wasser, wie zu Raßolen an, schlägt sie in dieselben, und lässet sie geschwind im Schmaltz abbacken. Marck-Pastetlein bereitet man folgender Gestalt: Nehmet drey Viertel-Pfund (mehr oder weniger, nachdem man viel machen will) Rinder-Marck, schneidet dieses mit einem Schneide-Messer ganz klein, thuts in eine Casserole, und setzet es auf ein Kohlfeuer, doch daß es nicht gar zu grosse Hitze hat, schlaget drey bis vier Eyer darzu, und rühret solches ab, als ob ihr gerührte Eyer machen wollet. Wenn es nun ein wenig dicke worden, so setzet solches vom Feuer, weichet gute Semmel in Milch ein, und da sie weich worden, so nehmet die Rinde davon, und drucket das übrige recht trocken, werffet ein paar Hände voll in das abgeführte Marck, schlaget noch acht Dotter und sechs ganze Eyer darzu, rühret es wohl durch einander ab, reibet Muscaten-Nuß und Citronen-Schalen darein, werffet ein Viertel-Pfund Cibeben und ein Viertel-Pfund kleine Rosinen, wenn sie erst sauber gelesen und gewaschen worden, ingleichen ein Viertel-Pfund Mandeln, die ihr vorhero in heissem Wasser abziehen, und iede wohl vier, fünff bis sechs mahl entzwey schneiden müsset, hinein, reibet auch ein halb Viertel-Pfund Zucker darunter, und rühret alles zusammen recht klar ab. Darnach schmieret die Pasteten-Pfännlein mit Schmaltz an, beleget sie inwendig mit einem dünnen Teig, thut denn dieses abgeführte in ein Pfännlein, bis daß sie voll werden, setzet sie hernach in einen nicht gar zu heissen Backofen, und lasset sie backen. Diese Pastetlein müssen warm versprützet werden. Zu einer Marck-Torte nehmet ein Pfund Marck aus Ruder-Beinen, schneidet dasselbe ganz klein, und thut es in einen Reib-Asch; schuttet Muscaten-Blüthen, Cardamomen, geriebene Citronen-Schalen, und in Milch eingeweichte und wiederum gantz rein ausgedruckte Semmeln dazu, schlaget funffzehen Eyer daran, und rühret dieses alles wohl ab, werffet auch grosse Rosinen und geschnittene Mandeln mit bey, und rühret alles wohl unter einander. Hernach schmieret eine Torten-Pfanne mit Butter, treibet aus einem guten mürben Teig ein Blat aus, und leget es in die Pfanne, bestreichet dasselbe mit Eyern, und schüttet das Abgeriebene, wenn ihr erst noch ein Viertel-Pfund Zucker eingerühret habt, in die Torten-Pfanne auf den Teig. Ferner verfertiget von dem aufgetriebenen Teig ein ander Blat, schneidet daraus mit einem Back-Rädlein lauter Streiffen eines halben Fingers breit, und leget dieses als ein Gitter über die Torten, bestreichet es wieder mit Eyern, und schneidet alsdenn den Teig um die Torten-Pfanne herum ab; setzet sie in einen Backofen, und lasset sie fein sauber und gemächlich backen. Wird sie wieder aus dem Ofen genommen, müsset ihr solche mit einem Messer los machen; auf eine Schüssel anrichten; mit Zucker bestreuen, und warm zu Tische bringen: Denn wenn sie erkaltet, wird sie zu hart, und kan für Fettigkeit nicht genossen werden. Oder nehmet ein halb Pfund schöner abgezogener Mandeln, stosset sie mit Rosen-Wasser klein ab, rühret ziemlich viel Zucker, und drey Viertel-Pfund schönes, frisches, wohl gewässert- und klein zerschnittenes oder abgeriebenes Ochsen-Marck darunter, stosset alles unter einander, schlaget sechs Eyer daran, und rühret es ferner mit ein paar Hände voll getriebener Semmel wohl ab; leget denn Blätlein von guten mürben Teig in die Torten-Forme, denn sonsten kan man die Torte nicht wohl ganz heraus bringen: Füllet den Torten-Zeug darein, und lasset ihn in einem Backöflein, wie die vorhergehende fein gemächlich backen.

Marck, heisset auch in denen Bäumen, Stauden und Kräutern das inwendige weiche, von dem Holtz oder der Rinde beschlossene Wesen. So wird gleichfalls das safftige Theil der Citronen, Pomerantzen, Limonien, und einiger andern Früchte, so von dem weissen Fleisch umgeben ist, Marck genennet.

Marck, ist ein Gewichte, welches insgemein zu Auswägung des Silbers und Goldes gebrauchet wird. Die Marck Silbers hat sechzehen Loth, das Loth sechs Gran, der Gran drey Grän, folglich das gantze Loth zwey hundert acht und zwantzig Karat, und das Karat vier Gran oder zwölff Grän. Die Marck Goldes hält 24 Karat, und das Karat 4 Gran, oder 12 Gran. Ein Marck hält 67 Ducaten; ein Marck löthiges Goldes ist 72 Gold-Gülden. An einigen Orten wird in Gold- u. Silber-Gewicht gerechnet eine Marck auf 12 Pfennige, ein Pfenning auf 24 Groschen, welches mit erstgedachtem Halt einerley ist, weil in beyden Arten auf die Marck 288 Grän kommen.

Marck, siehe Mahl.

Marck-Baum, suche Mahl-Baum.

Marcketender, sind solche Personen, welche sich bey einer Armee befinden, und in derselben Feld-Lager nicht nur allerhand Victualien und Getränckе herbey schaffen, sondern auch zuweilen einen guten Koch abgeben, und ein schmackhafft Stück warmes Essen zurichten geschickt sind. Hierzu nun wird ihnen im Lager von dem General-Quartier-Meister ein sonderlicher Platz angewiesen, wo sie ihre Waaren feil haben können, doch müssen sie sich vor allen erst bey dem General-Gewaltiger angeben, auch demselben anzeigen, was und womit sie handthieren wollen, dieser verschafft ihnen alsdenn nicht nur die gedachte Anweisung zu ihrem Platz, nebst dem Quartier vor sich und Stallung vor ihre Pferde, bey dem General-Quartier-Meister, sondern er meldet sie auch bey dem General-Auditeur, welcher sie beeidiget, daß sie nemlich denen sie angehenden Kriegs-Artickeln in allen unterwürfig seyn wollen, hiernechst ihre Waaren taxiret und solchen Preis durch des General-Gewaltigers seine Leute offentlich ausrufen oder aus Foß schreiben lässet. Wofür sie dem Auditeur und Gewaltiger der Gebühr nach von dem Getränckе und den Victualien etwas gewisses entrichten, über dieses aber noch ein billiges Städte-Geld erlegen müssen.

Marck-Stein, siehe Mahl-Stein.

Marckt, dieses heisset eigentl.en derjenige öffentlich gemeine Platz, wo man allerley Victualien und andere Waaren zum Verkauff darstellet. Man verstehet aber auch offters das Kauffen und Verkauffen selbst darunter. Es bekommt im übrigen dieser seine Benahmen eines Theils nach der Zeit, wenn nemlich Marckt gehalten wird, und da heist er ein Jahr- oder Wochen-Marckt; andern Theils nach den Waaren, so darauf zum Verkauff verhanden, und eine iede nach ihrer Art vermoge der Ordnung beysammen an einen Ort ausgestellet zu finden, als da ist der Vieh-Marckt, Roß-Marckt Fisch-Marckt, Holtz-Marckt, Kohlen-Marckt, Korn-Marckt, Brot-Marckt, Bauer-Marckt, Obst-Marckt, Vogel Marckt, wiewohl einige die drey letzten Arten zusammen unter dem Wort Nasch-Marckt verstehen, weil diese allerley so gemeine als auch delicate Victualien von mancherley zahmen und wilden Geflügel, Wildpret, Butter, Eyer, Käse, Früchte, Obst, und was dergleichen mehr zu Kauffe bringen. Der Werth nun, den die meisten Leute, so mit einander handeln, unter sich vor eine Waare ausmachen, wird gemeiniglich der Marckt-Preis oder der Marckt-Kauff genennet, und pfleget derselbe bald zu steigen, bald zu fallen, nachdem von einer Waare wenig oder viel vorhanden ist. Es wird hergegen auch in einer wohl eingerichteten Policey eines und das andere Stücke, so sonderlich allen unentbehrlich, auf Befehl der Obrigkeit durch gewisse darzu bestellte Leute geschätzet, und demselben, sonderlich aber dem ausgeschlachteten Fleisch, dem Brot u. d. g. weil solches von mancherley Einkauff und Gute, der Preis gesetzet oder darzu vorgeschrieben, wie es eine diesfalls gemachte Marckt-Ordnung erfordert, darinnen nicht nur wegen gedachten Marckt-Preises Verfügung geschichet, sondern auch alles besorget und angeordnet ist, was zur Marckt-Freyheit und Gerechtigkeit diensam; folglich wird darinnen auch untersaget der schädliche Auf- und Vorkauff der Höcken; falsches Maaß, Waage und Gewicht; untüchtiges Kauff- und Marckt-Gut; alle Unordnung, Zanck, Streit und Schläge u. w. d. zu welchem Ende von dem Stadt-Rath gewisse Personen gesetzet, welche Acht haben müssen, daß die einmahl vorgeschriebene Ordnung beständig in guter Observanz bleiben möge, und welche zugleich in den geringen Kleinigkeiten Richter abgeben sollen, wenn ihre Entscheidung darüber verlanget wird, ja welche das Stand-Geld einzufordern haben u. a. m. Solche Personen sind die Marckt-Vögte, Marckt-Meister und Marckt-Knechte. Der Marckt-Preis einer Waare wird sonst bey dieser Taxe so wohl als bey der Cammer-Taxe in vielen zum Grunde gelegt, und zwar folgendergestalt heraus gebracht. Man zeichnet den hohen, Mittel- und geringsten Preis einer Waare z. E. eines Scheffel Roggens an, addiret diese drey Preise, die Summe aber dividiret man mit 3. Alsdenn ist das Drittel der Mittel-Preis von einem Jahre. Hiernächst suchet man auf diese Weise diesen Mittel-Preis von 6 oder 9 Jahren so auf einander folgen, setzt die Mittel-Preise unter einander, addirt sie, und alsdenn dividiret man die Summe mit 6 oder 9, da denn das 6tel oder 9tel der eigentliche Mittel-Marckt-Preis einer Waare in 6 oder 9 Jahren gewesen, welcher so lange in denen Taxen angenommen wird, so lange keine sonderliche Veränderung in der Erhöhung oder Erniedrigung des hohen, Mittel- und geringsten Preises vorfallt. Und eben deswegen muß man solche Taxen alle 6 oder 9 Jahre revidiren. Die Jahr-Märckte sind im übrigen entweder solenne oder nicht solenne Märckte. Die ersten heissen bey uns auch Messen, und erstrecken sich ihren Marckt-Rechten und Freyheiten nach auf das gantze Reich, werden zu wichtigen Handels-Plätzen, worauf ausländischer Handel getrieben wird, erfordert, und muß das Recht dazu nicht nur vom Landes-Fürsten, sondern auch aus ietztgedachter Ursache vom Kayser ertheilet werden. Ja ehemahls suchte man auch des Pabstes Privilegia dazu. Das Recht aber einen nicht solennen Jahr-Marckt zu halten, kan ieder Landes-Fürst ertheilen, und gehöret nebst der Wochen-Marckt-Gerechtigkeit unter die eigenen Stedt-Rechte, darum, weil das Land-Volck einen bequemen Ort und eine gewisse Zeit nothig hat, ihre Waare zu verkauffen, und andere unentbehrliche Nothdurfft zusammen zum Verkauff anzutreffen, sonderlich aber sich die Waaren derer Handwercker, die in die Städte gehören, anzuschaf-

zuschaffen. Ja da die Städte eigentlich keinen Ackerbau und Viehzucht, als ihr Hauptwerck treiben sollen, folglich ihre Victualien nicht unmittelbar gewinnen können, solche aber auf dem Lande zusammen zu suchen, viel Zeit und Versäumniß in ihren Stadt-Nahrungs-Geschäfften, ja grosse Ungleichheit verursachen würde; so dienen sonderlich die Wochen-Märckte eine Stadt in gehöriger Ordnung auf bequeme Art mit Victualien zu versehen, auf der andern Seite aber auch dem Landmann in seinem Handel zu helffen. Woraus man denn erkennet, was Märckte vor eine wichtige Policey-Anstalt sind, und wie sie sorgfältig reguliret und eingerichtet, ja mit grosser Aufsicht angestellet werden müssen. Es erhellet auch daraus, daß man dieses Recht keinen Dorffern verstatten müsse, und dergleichen. Man kan auch aus diesen Grund-Sätzen so wohl viele Fehler des Marckt-Wesens in einem Lande als auch viele Verbesserungen finden. Sonderlich gehöret dazu die nöthige und ungemein nützliche Veranstaltung derer öffentlichen Intelligenz-Mittel, da nicht allein Monatlich oder wechentlich durch die in etlichen Städten ausgegebenen und durchs gantze Land auf geschickte Weise ertheilten Anzeig-Blättern, sondern auch vor jeden Marckt oder auf jeden Marckt durch öffentliche Intelligentz-Tafeln bekannt gemacht wird, was vor Waaren vorhanden, und wo sie sind? was man vor Waaren, Personen, Sachen, Dienste, Geld ꝛc. brauche? was gestohlen, gefunden, verlohren? was vor Veränderungen und Zufälle in der Wirtschafft, Handel und Wandel anzumercken? ꝛc. Diese Art Zeitungen, so man auch auf immobilia richten, ꝛc. zum nöthigen Unterricht des ungelehrten Wirts in allerhand wirtschafftlichen und gesetzlichen Dingen, ja zur Erinnerung und Warnung vor Schaden brauchen kan, sind ein sonderliches Mittel, auch die Märckte zu verbessern, Handel und Wandel zu befördern, zu erweitern, die nöthigen Leute herbey zu ziehen, und ein öffentliches Vernehmen und eine Correspondentz des Publici mit dem Volcke, oder dieses mit jenem, aller einzelnen abwesenden Personen mit allen u. s. fort, zu etabliren. Es hat diese Anstalt schon der Herr Baron von Schröter in seiner Schatz- und Rentt-Cammer entworffen. Im Preußischen ist es wircklich nomine publico etablirt. An andern Orten hat man ein Privat-Werck daraus gemachet. Allein auf diese Weise wird der Zweck nicht völlig erreichet. Es gehören offentliche Oerter und Verordnungen dazu, um die Anzeigen zu sammlen, die da vielen geschehen sollen. Marperger hat übrigens einen guten Tractat von Messen und Märckten geschrieben, welches hierbey wohl zu brauchen. Im Handlungs-Lexico ist auch viel Gutes davon zu finden.

Marckt-Geld, nennet man insgemein diejenige gewisse Summe Geld, so der Mann seiner Frau nach der Grösse seiner Familie und Oeconomie zum Unterhalt des Hauswesens und Versorgung des Tisches auszumachen, und an selbige wöchentlich auszuzahlen pfleget. Uiber dieses Geld und dessen Ausgabe soll eine noch unerfahrne Frau als eine neu-angehende ordentliche Haushälterin ein Register führen und darein tragen, was entweder durch sie selbst, oder durch ihre Haushälterin, Haus-Jungfer oder Köchin bey dem Einkauff vor jede Sache ausgegeben werden, und also ihre ordentliche Marckt-Rechnung von Woche zu Woche schliessen, welches ihr theils zu einem nützlichen Zeitvertreib, theils zu einer guten Nachricht, wie ein und die andere Sache der Jahres-Zeit und anderen Umständen nach bezahlet werden müssen, theils zu noch anderem Vortheil dienen kan.

Marder, Marter, ist ein wildes Raubthier, dessen es zweyerley Gattungen giebt, nemlich **Baum-Marder** und **Stein-Marder.** Die **Baum-Marder** sind viel kleiner als die wilden Katzen, aber grösser als die Iltisse, von schöner Castanien-brauner Farbe, unter der Kehle gelblicht, ihre Haare sind weich, zart, gelinde und dick zusammen gewachsen, dahero auch ihr Balg weit höher als der Stein-Marder gehalten, und ihnen um dessentwillen der Nahme **Edel-Marder** beygeleget wird. Sie halten sich gerne in Buchen-Tannen- und Fichten-Wäldern in hohlen Bäumen auf, worinnen sie so hartnäckig stecken, daß sie öffters die Bäume mit sich umfallen lassen, ohne sich zu regen, bis sie aus Noth heraus müssen; des Tages pflegen sie sich auch in wilden Tauben-Nestern, Raub-Vögel-Horsten und Eichhörnleins-Nestern zu verbergen. Ihre Nahrung sind Mäuse, Eichhörner und Vögel, welche letztere sie insonderheit des Nachts auf denen Bäumen, wo sie ihre Nester haben, oder schlafen, überschleichen und fressen. Sie trachten auch dem Honig sehr nach, und scharren dahero denen Hummeln ihre Nester aus, wiewohl ihre Bälge von dem vielen Honig-Essen nicht so gut bleiben, sondern Flecken bekommen, welche man **Honig-Flecken** nennet. Sie streichen des Nachts weit herum, springen auf die Bäume und gleich denen Eichhörnlein in der Höhe fort, also, daß man ihrer öffters auf dem Boden, auf etliche hundert Schritte nicht gewahr wird. Wenn sie einen grossen Vogel, der ihnen zu starck ist, z. E. einen Auerhahn, Birckhun oder Fasan erwischen, und der Vogel fleugt davon, so bleiben sie ihm auf dem Rücken sitzen, und beissen ihn so lange, bis sie mit ihm zur Erde fallen. Sie pflegen denen Vögeln in der Brut-Zeit ihre Eyer, ohne daß sie solche zerbrechen, nur durch ein kleines darein gebissenes Löchlein auszusauffen. Ihre Brunfft geschiehet im Januario, und setzen im Merz, nach neun Wochen, drey oder vier Junge auf einmahl, welche von denen Alten mit jungen Vögeln auferzogen werden, wobey jene sich insonderheit wohl wahrzunehmen wissen, daß sie an dem

dem Orte, wo sie die Jungen liegend haben, nicht leichtlich etwas rauben werden, um dadurch sich nicht ausspüren oder mercken zu lassen. Ihre Losung ist wider die Natur aller andern so wilden als zahmen Thiere dem Menschen sonderlich angenehm, und riecht fast wie Bisam. Die Stein-Marder sind etwas kleiner und falbigter, haben eine weisse Kehle, und halten sich in Fels-Löchern und Steinritzen, auch in alten Gemäuern und unter den Dächern der Häuser, Scheunen, Ställe und anderer Gebäude auf. Sie sind sonderbare Liebhaber von jungen Tauben, Hünern und anderm Geflügel, welches die Haus-Mürter offters mit ihrem grossen Schaden gewahr werden, massen sie in denen Hüner-Häusern, wenn sie einmahl darein gerathen, dergestalt fleißig arbeiten, daß, so sie nicht geschrecket und davon gejaget werden, selbige vielmahl kein Hun beym Leben lassen, sondern so lange würgen, bis sie alle erlegt sind; und, welches das wunderlichste ist, so beissen sie denen Hünern allen im Genicke die Kopfe entzwey. Was sie würgen, schleppen sie nach ihrem Lager ins Heu, Stroh, oder sonsten in ein Loch. So sie nichts anders bekommen können, sauffen sie dem Geflügel die Eyer aus, und gehen denen Mäusen nach. Sie bleiben nicht allein beständig an der Erde, und lassen sich spüren, sondern sind auch durch weniges Klopffen in Scheunen, Ställen, Häusern, alten Gemäuern, und dergleichen leichtlich rege und flüchtig zu machen. Sie brunfften auch im Februario, tragen neun Wochen, und haben im April ihre Jungen. So wohl die Baum- als Stein-Marder pflegen in der Brunfft einander zu beissen und sehr zu schreyen, daß es bey der Nacht weit zu hören, ihre Jungen aber werden blind gebohren. Wenn die jungen Baum-Marder bey den Leuten mit Milch erzogen werden, spielen sie gerne, sonderlich wenn man sie mit einem jungen Hunde erziehet; sie werden im Spielen nicht leicht böse gemacht, aber, wenn sie fressen oder schlafen, muß man sie zu frieden lassen. Die Marder werden am besten mit denen Fall-Eisen, Marder-Fallen, und Marder-Garnen gefangen, aber nicht gerne geschossen, weil der Balg durch das Schiessen leichtlich verderbt wird. Es giebt aber dieser Balg ein treflich Rauchwerck ab, so man entweder gefärbt oder ungefärbt zu Frauenzimmer-Müffen, Palatinen und mancherley Gebrehme vielfältig verbrauchet.

Marder-Falle, ist entweder einfach oder gedoppelt. Zur einfachen Marder-Falle nimmt man drey Stücken Pfosten, so drey oder vier Schuh lang, neun bis zehen Zoll breit, und drey Zoll dick seyn sollen. Diese drey Stücken werden also zusammen genagelt, daß eines davon den Boden, die andern beyden aber die Seiten ausmachen; siehe Tab. VII. Fig. 1. A, B, C, D, hinten wird es mit einem Stücke Pfoste, so neun oder zehen Zoll ins gevierte, und drey Zoll dick ist, verschlagen, A, C, E, F. Alsdenn nimmt man ein anders, so in eben der Stärcke, aber nur etwan den dritten Theil so lang, als eines von denen drey ersten seyn muß, solches wird oben darauf genagelt, wie A F G H zeiget. Die übrige Oeffnung wird gleichfalls mit einem Bret versehen, welches man aber auf- und zumachen kan, und in der Figur mit G, H, I, K, angezeiget ist. Wenn dieses verfertiget, so macht man an dem Bord der zwey Seiten-Breter, bey denen Buchstaben G, H, mit einem Bohrer ein Loch, und schläget zwey Nägel dadurch, daß sie das oberste Pfosten-Stücke fassen, und daselbst statt einer Achsen dienen können, wenn es aufgezogen werden oder zufallen soll. An dieses wird wiederum ein Stücke Pfoste bey I, K, angenagelt, so demjenigen gleich seyn muß, so mit A, C, E, F, bemercket, und muß dieses einzig und allein an den Fall-Deckel befestiget werden, damit, wenn man es niederlässet, das gantze Wesen einer verschlossenen Truhe oder Lade ähnlich sey. Alsdenn nimmt man zwey Stücken Holtz, L, M, jedes zwey Schuh lang, einen Zoll breit und einen halben Zoll dick, dadurch werden oben Löcher durchgebohret, daß man den kleinen Finger durchstecken konne, und nagelt sie in der Mitte der Seiten-Breter, eines gerade gegen dem andern über feste; vorhero aber wird in die Locher oben ein viereckigtes Holtz, so einen Zoll starck und an beyden Enden wie eine Achse rundiret ist, daß es fein gelaufig darinnen herum gehe, eingestecket, und in der Mitten besagten viereckigten Holtzes ein Loch gemacht, darein man einen schweren Stecken O, N, einstecken und dergestalt befestigen könne, daß er auf das bewegliche Ober-Bret G, H, I, K, wenn es niedergelassen ist, Bley- oder Senckrecht sich von selbsten darauf stelle und stehen bleibe, damit das gefangene Thier dasselbe nicht über sich heben und entkommen möge; ehe und bevor aber die Pfosten zusammen genagelt werden, so muß in das mit A, B, C, D, bemerckte Seiten-Stücke unten bey dem Buchstaben X ein, zwey Zoll hohes, und einen halben Zoll weites Loch eingeschnitten, und gerade gegenüber an dem andern Seiten-Bret mit einem Bohrer ein kleines Loch gebohret werden, damit man eine dünne Schnur dadurch ziehen, und einen Sprenckel oder Stecken, der etwan eines kleinen Fingers dicke ist, daran binden kan. Dieser Sprenckel P, so an seiner Spitze auf der andern Seite befestiget, und durch das Loch durchgesteckt worden, muß können frey auf- und abgelassen werden, und zwey oder drey Zoll weit vor solches Loch heraus gehen, auch nächst bey dem Ende P, einen Einschnitt oder Kerbe haben; folgends wird inwendig in der Falle, mitten an diesen Sprenckel das Gefäse, als gekochtes Obst oder eine Henne, ein altes riechendes Ey oder dergleichen, angefesselt. Uibrigens wird ein starcker Bindfaden zu äusserst in der Mitte des beweglichen Ober-Brets bey Y, mit dem einen Ende, mit dem andern aber an ein kleines

andert-

anderthalb Zoll langes, und halben Finger dickes, auch an seinen beyden Spitzen, wie ein Keil zugeschnittes Hölzlein S dergestalt angebunden, daß, wenn gemeldtes Ober-Bret oder Deckel einen halben Schuh, nach der in der Figur beschehenen Vorstellung, aufgehoben, und der Bindfaden über die Achse des Steckens O, N, und über das bey Q, an einem aufgerichteten Saulgen bewegliche Rollgen herüber gezogen worden, das kleinere Hölzgen mit dem einen Ende in des Sprenckels Reibe P, und mit dem andern an dem Bord oder Rand des Lochs X, an- und aufstehe. Solchemnach ist die Falle zugerichtet und aufgestellet, wobey zu beobachten, daß der Sprenckel bloß einen Viertel-Zoll hoch über dem Boden der Falle erhoben stehen müsse. Wenn nun der Marder das Geaase siehet oder riechet, gehet er hinein, und sobald er nur ein wenig daran beisset, weichet das Holtz lein aus dem Sprenckel, und verursachet, daß die Falle zuschiesset, und das Thier einsperret. Die doppelte Marder-Falle mit zweyen Eingängen Fig. 2. wird eben wie jetzt beschriebene einfache verfertiget, und ob sie schon etwas unbequemer, so ist sie doch viel gewisser und sicherer als dieselbe; absonderlich da ein Thier sich weniger fürchtet und scheuet, wenn es eine freye Passage, oder Oeffnung wahrnimmt, das Geäs auch eher sehen kan als bey dem vorigen, da es hinten zu ist. Die drey Breter A, B &c. als auf beyden Seiten und am Boden, sind vier Schuh lang jedes; oben auf die beyden Seiten-Breter, selbige beysammen zu halten, ist ein zwey Zoll dickes, einen halben Schuh breites, und an beyden Enden mit einem Falz, so ohngefehr einen Zoll tieff seyn kan, versehenes Stücke Holz R genagelt. Ferner macht man hier zwey bewegliche Ober-Breter oder Deckel, eben in der Manier und Form, wie bey der einfachen, das andere wird gleichfalls wie an der vorigen gemacht, ausser daß hier der Sprenckel und das Loch, wo er durch gehen muß, wenn man diese Machine richten will, just in der Mitten stehen muß. An jeder Seiten werden auch bey den zwey Dritteln der Breter zwey solche Holzer L, M, wie bey der einfachen Falle in der Mitte stehen, angenagelt; wie auch an jedem beweglichen Ober-Bret oder Deckel zwey Thür-Angel, und also vier zusammen, angebefestiget; darzu kommen noch zwey Achsen, sammt ihren Holzlein oder Fall-Sperren N. Mit dem Bindfaden wird es bey diesen beyden Fall-Bretern gehalten, wie bey dem vorigen; die beyden Schnüre oder Bindfäden aber werden mit einander an ein drittes Trumm geknüpffet, welches einfache Trumm ferner an das Holtzlein angebunden seyn muß, also daß von dem, der selbiges ganz alleine anziehet, auch zugleich diese zwey Schnüre, welche die Fall-Deckel halten, und über die Achsen hingehen, angehen, und also diese zween Deckel damit auf einmahl auf- und nieder gelassen werden können.

Marder-Garn, ist ein kleines von feinem dünnen Bindfaden und Leinchen mit engen Schmasen oder Maschen zusammen gestricktes Netze, die Marder lebendig damit zu fangen. Es ist dieses Netze in allem fast einem Hasen-Garn ähnlich, nur daß, wie gemeldet, die Maschen enger seyn müssen, damit das Gefangene darinnen bleiben müsse. Wenn man bey einem neu-gefallenen Schnee einen Marder ausgespüret, stellet man ein paar solcher kleinen Netze auf, höret in die Behältnisse, und lässet die Hunde stobern, welche ihn sodenn heraus in die Netze jagen, daß er gefangen wird.

Marellen oder Amarellen, suche Apricosen.

Marellen-Baum, siehe Apricosen-Baum.

Marene, suche Morene.

Marentacken, siehe Mistel.

Margarethen-Blümlein, Margarethgē, Anger-Blümlein, Gänse-Blümlein, Marien-Blumlein, Masliebē, Monat-Blümlein, Tausendschönigen, Zentlosen, deren werden verschiedene Geschlechte gefunden. Die grossen weissen Gänse- oder Margarethen-Blumlein oder Maslieben, haben eine scharff-schmeckende Wurtzel, mit vielen dünnen Zäserlein, wie die Rheinfarn. Die Stengel sind fast Ellen hoch, steiff und etwas rauh; die Blätter aber länglicht, rings umher etwas zerkerbt, und dem Creutz-Kraut- oder Creutzwurtz-Blättern ziemlich ähnlich. Die Blumen, welche den gantzen Sommer über dauren, haben in der Mitte einen Gold-gelben Teller, welcher rings herum mit vielen weissen, langen und spitzigen Blattlein besetzet ist. Diese Art wächset auf Wiesen, Raunen und andern Grase-Flecken. Die grosse Berg-Maslieben mit rauhen Blättern; die grosse Berg-Maslieben mit spitzigen Blättern; die mittere Maslieben, deren zweyerley Geschlechte, nemlich Männlein und Weiblein gefunden werden. Die kleine Maslieben oder Grase-Blumlein, wilde Margarethen-Blumlein, hat kleine ein wenig gekerbte, fette, länglichte Blätter, welche an der Erden liegen. Die Blumen, so an kleinen Stengeln stehen, ändern sich an der Farbe, denn das Gelbe in der Mitten ist bisweilen mit weissen, theils mit rothlichten, theils auch mit gesprengten Blätlein umgeben; wächset hin und wieder auf den Wiesen und Vieh-Weiden. Das Kraut ist ein gut Leber-Miltz-Brust-Gicht- und Wund-Kräutlein, welches sowohl innerlich als äusserlich vortrefflich zu gebrauchen ist, indem es kühlet, feuchtet, lindert und heilet, sonderlich wenn inwendig im Leibe etwas zerrissen oder zerstossen ist. Die gefüllten Gänse- oder Margarethen-Blümlein, Tausendschönigen oder Maslieben mit gefüllten Blumen, sind in denen Gärten vielerley Sorten, weisse, rothe, bunte, leibfarbige, blaue, und denn auch eine gelbe Art, welche dorichte Blätter hat. Die Stöcklein werden im Frühling und Herbst im zunehmenden Monden getheilt, und in guten feuchten Grund eingesetzt; man muß aber der Stocklein nicht zu viel und sie folglich zu klein machen, weil sie sonsten langsam blühen. Sie werden mit unter den Kräuter-Salat genommen, und insonderheit

von

von denen rothen Blumen eine treffliche Conserve und Syrup bereitet, ingleichen auch eine Essentz daraus gezogen. Siehe Zeitlosen.

Marien-Blümlein, siehe Margarethen-Blümlein.

Marien-Distel, suche Frauen-Distel.

Marien-Groschen, ist eine Silber-Müntze in denen Braunschweig-Lüneburgischen und andern benachbarten Landen, welche zwey Mattier oder acht Pfennige gilt, und deren sechs und dreyßig einen Reichsthaler machen.

Marien-Müntz, oder Frauen-Müntz, suche Müntz.

Marien-Röslein, siehe Frauen-Röslein.

Marillen, siehe Apricosen.

Marillen-Baum, siehe Apricosen-Baum.

Marinade, heissen die Frantzösischen Köche eine Sosse von allerhand gutem Gewürtz.

Mariniren, heisset so viel, als die in Baum-Oel, Schmaltz oder Butter gebratene Fische mit Gewürtze in Eßig und Baum-Oel legen, damit sie eine Zeitlang gut können erhalten werden. Das Mariniren in Oel geschichet mit Aalen, Aalraupen, Forellen ꝛc. folgender Gestalt: Diese Fische werden gerissen und gekerbet, das ist: Am gantzen Fisch von Kopff bis auf den Schwantz wird eine Kerbe neben der andern geschnitten. Saltze sie darnach ein und brate sie auffm Rost; du must aber nicht vergessen, selbige stets mit Baum-Oel zu schmieren. Wenn sie gäntzlich gebraten, lege sie aus, daß sie kalt werden. Nimm hierauf ein dazu gemachtes Fäßgen, thue unten auf den Boden Lorbeer-Blätter, Roßmarin, gantze Würtze, Citronen-Schalen, und schmiere zugleich das Fäßgen mit Baum-Oel wohl aus, welches durch einen Pinsel am besten geschehen kan. Hierauf lege die in Oel gebratenen Fische ein, auf diese eine Lage von benahmten Kräutern und Gewürtz, denn wieder Fische ꝛc. womit wechselsweise fortzufahren ist, bis das Faßlein voll wird. Es sind aber die Lagen also einzurichten, damit zulest oben die Species kommen, auf welche der Deckel endlich geleget und zugeschlagen wird. Dieser Deckel muß in der Mitte ein Loch haben: Denn sobald er zugeschlagen worden, solst du abgesottenen guten Eßig und gut Baum-Oel, aber daß der erste recht kalt, durch das Loch hinein giessen, dasselbe wieder vermachen, auch das Fäßgen täglich umstürtzen und wohl unter einander rütteln; auf solche Art können diese Fische über ein halb Jahr und noch länger gut behalten werden. Wilst du bisweilen zum Gebrauch was raus nehmen, must du das Fäßgen allezeit wieder vermachen lassen. Eine andere Art die Fische zu mariniren ist: Daß man solche reisset, die glatten Fische als Forellen, Aalraupen ꝛc. auf beyden Seiten kerbet, die schuppichten aber, als Hechte, Karpffen, Karauschen, Persche und dergleichen vorhero schuppet, die kleinen hernach kerbet, die grossen hingegen in Stücke schneidet, solche einsaltzet, und wenn sie eine Weile im Saltz gelegen, wohl abtrocknet, folglich mit Butter bestreichet, und auf einem Rost, der auf gelindem Kohl-Feuer stehet, selbige schon braten lässet; nachgehends, wenn sie gahr gebraten und kalt genug sind, in ein Fäßlein, so man vorher eingenetzet, und durchaus mit Pfeffer gerieben, auch am Boden mit Lorbeer-Blättern, Roßmarin, Citronen-Schalen, gantzen Nelcken und gantzem Pfeffer bestreuet hat, einleget, auf die Fische so dann wieder eine Lage Kräuter und Gewürtze, und auf diese wieder eine von Fischen machet, auch also wechselsweise fortfahret, bis die letzte Lage das Gewürtz und das Fäßlein voll ist, welches so dann oben mit einem Boden zugeschlagen, in diesen ein Zapff-Loch gebohret, das Fäßlein dadurch mit gutem Eßig angefüllt, und wann der Zapffen vorgeschlagen, dasselbe an einen kühlen Ort gesetzet, und alle Tage verkehret werden muß. Auf solche Art kan man die Fische lange Zeit erhalten.

Marmel, Marmor, ist eine Art von einem ungemeinen harten und dichten Stein, welcher sich schon poliren und glatt machen lässet, aber schwer zu schneiden und zu arbeiten ist. Er wird zu allerhand Zierathen in prächtigen Gebäuden, zu Altären in Kirchen, zu Säulen, Statuen, und anderer Arbeit von denen Bau-Meistern und Bildhauern gebraucht, ja an vielen Orten, wo er im Uiberfluß zu haben, findet man gantze Gebäude davon aufgeführet. Es giebt sehr viele Arten von Marmor, welche theils denen mancherley Farben, theils denen Ländern nach, wo man sie bricht, von einander unterschieden werden. Er ist mehrentheils mannigfärbig mit Adern oder Tipffeln und Flecken. Die Haupt-Farben von denen heut zu Tage bekannten Marmor-Arten sind: Der weisse, welcher unter allen der einige ist, der, wenn er in Tafeln zerschnitten, durchsichtig scheinet; er ist bisweilen mit grauen oder blaulichten Adern durchzogen; Der schwartze, davon man eine Gattung mit hellen weissen Adern hat; Der rothe, welcher auch Porphyr genennet wird, der wegen seiner Härte, die er besitzet, fast nicht gearbeitet werden kan, davon unten ein mehrers; Und der blaue, beede mit weißlichen Flecken, und ein bunter von gelblich, weiß, roth und blaulichter Farbe vermischt, so findet man auch grünen Marmor, der entweder dunckel- mit weissen und blauen oder Meergrün mit weissen Adern durchzogen. Der gelbe Aegyptische Marmor ist fürtreflich schön, aber nicht mehr als in etlichen alten Wercken zu Rom noch übrig. Wie denn Italien vor andern Ländern nicht nur selbst eine grosse Anzahl Marmor-Brüche, sondern auch die raresten Arten Marmor in denen alten Gebäuden und Ruinen aufzuweisen hat. Daß es auch unserm Deutschland an Marmor und andern kostbaren zur zierlichen Bau-Kunst dienlichen Steinen nicht fehle, bezeugen die hin und wieder befindlichen schönen Marmor- und Jaspis-Brüche. In denen Saltzburgischen Marmer-Gebirgen findet man Marmor von allerley Farben, sonderlich schwartzen Marmor mit weissen glänzenden Adern, und rothen, der gar annehm-

nehmlich gesprenget ist, in grosser Menge, und ist davon ein guter Vorrath an allerhand Farben zu Augspurg auf dem schönen Rath-Hause zu sehen: in gedachten Gebirgen wird auch weisser Marmor gebrochen, woraus die beyden Galerien an der Dom-Kirche zu Salzburg, wie auch der angenehm schöne und grosse Hof-Brunnen daselbst erbauet worden. Blauleichter Marmor wird in dem Herzogthum Bayern am Tegern-See häufig angetroffen. Um Regenspurg hat man zweyerley Marmor, theils grossen Tafel-Marmor, theils auch kleinen, der sich in dünne Platten zerschneiden lässet, dergleichen man daselbst viele an statt der Ziegel auf die Dächer gebrauchet. Im Voigtlande bey Wonsiedel bricht häufig ein weisser Marmor, von genugsamer Härte, Grosse und Schönheit, welcher sich sehr wohl nach der Kunst arbeiten und poliren lässet. So findet man auch um Eger weissen Marmor. In Ober-Sachsen wird an verschiedenen Orten sehr schöner Marmor gebrochen; insonderheit sind die Meißnischen Marmor-Brüche nicht wenig berühmt, und giebt der bey Rochlitz, nebst einem grauen mit bräunlichen Flecken besprengten Marmor auch eine Art von Jaspis. Hierzu ist nicht unfüglich auch der Serpentin-Stein zu zehlen, welcher bey Zeblitz eine kleine Meile von Marienberg gefunden, zu allerley Geschirr verarbeitet, und weit und breit verführet, auch im Bauwesen zu zierlichen Auslegen und Verkleidungen sehr wohl angewendet wird. Er distinguiret sich durch die vielfaltige Mischung der Farben, und wird derjenige vor den schönsten und kostbarsten gehalten, welcher schwarz mit hochrothen Flecken spielet. In dem Altenburger-Lande mangelt es gleichfalls an Marmor nicht. Bey Blanckenburg findet sich ein Marmor mit grauen Flecken und Adern, der sich aber vollkommen zur Politur von unsern Künstlern nicht will bringen lassen. Er ist nicht allzuhart, lässet sich aber zart genug arbeiten. Zwischen Nordhausen und Stolberg wird auch dergleichen Art Marmor gebrochen, so genugsam Ursache zu glauben giebt, daß je tiefer man in solchen Brüchen käme, je schönern Marmor man darinnen finden würde. Denn bey Saalfeld findet sich auch ein herrlicher Marmor-Bruch, der verschiedene Arten dieser Marmor giebet, als schwarz mit mancherley Adern, gelb und ein Alischio mit grau, gelb, braun und weiß vermengten Adern und Wolcken. Bey Gräfenberg, einem Städtlein im Nürnbergischen Gebiete, giebt es feinen Marmor, welcher aber nicht in Tafeln, sondern in runden Werd-Stücken bricht. Von diesen und dergleichen Arten sind wohl zu unterscheiden diejenigen Steine, welche dem Ansehen nach zwar eben so dichte, feine und fest, als der beste Marmor scheinen, sich auch in der Arbeit wohl tractiren lassen, aber die Witterung der Luft nicht vertragen können. Dergleichen werden im Nürnbergischen Gebiete, bey Hersbruck, und in Erlangischen, im weiß Berg-in nen, gebrochen: lassen sich beyde innerhalb der Gebäue noch nutzlich und zierlich genug anwenden, unter dem freyen Himmel aber, wie auch in grosser Hitze pflegen sie gar zu zerspringen. Der Jaspis, dessen oben Erwehnung geschehen, wird in Meissen und Böhmen, meistentheils rein, und in so grossen Blöcken angetroffen, daß man Bilder daraus arbeiten kan; Er soll auch zu Zwickau unter andern rohen Steinen vermauret, und in die Mauren gesetzt worden seyn. Bey Lauenburg im Hohen-Lohnischen siehet man noch diese Stunde grosse Stücke von rothen Jaspis, und vielerley Sorten bunt-färbigen Agat, auf dem Felde liegen, die aber dem Ansehen nach von niemanden geachtet werden. Des Porphyrs ist nicht unbillig allhier noch mit zu gedencken, weil er eine Art eines köstlichen Marmors und der härteste unter allen ist. Er hat eine röthliche zuweilen mit weissen Flecken untermengte Farbe, und dienet den Mahlern vortreflich zu Reibe-Steinen. Die Alten haben die herrlichsten Wercke an Statuen, Säulen, Obelisci und dergleichen daraus gearbeitet, heut zu Tage aber weiß man denselben, wegen seiner Härte nicht zu zwingen. Der in Blocken aus dem Bruche gebrachte Marmel wird entweder mit Sägen, die keine Zähne haben, und nur den angesetzten Sand hin und wieder schleiffen, oder doch dazu ist Machinen (deren eine sehr künstliche, so vom Wasser getrieben wird, vor einigen Jahren zu Berlin erfunden worden) zu Tafeln oder Stücken, nachdem die Arbeit, dazu er dienen soll, erfordert, zerschnitten; nach seiner Ausarbeitung aber erstlich mit einem Sand-Steine, hernach mit einem Bimsstein abgerieben, und endlich mit Zinn-Asche poliret und glatt gemacht. Eine sonderbare Art von Marmor wird auch im Mansfeldischen bey Eisleben gebrochen, welcher in der Erde ganz weich, und wie ein Erden-Marck ist, in der Luft aber und Sonne aber hernach gar hart wird. Marmor oder Porphyr nachzumachen, lehret P. Kircherus Lib. 12. de mundo subterraneo, Sect. V. part. 3 fol. 466 folgender Gestalt: Man soll Marmel oder Jaspis zu gar kleinem Pulver machen, Kalch, Gyps, Salz und Ochsen-Blut dazu thun, solches alles in Essig, Wein, Milch, Bier oder Molcken wohl unter einander rühren, daß es wie ein Brey werde, darzu nach Belieben Metall oder Mineral-Farben, ingleichen auch ein wenig Ochsen-Galle mischen, und mit einem hölzernen Spatel mit solchem Fleiß abrühren, daß es mit Adern und Farben einen rechten Marmel-Stein gleich werde, wie mans mit dem Türckischen Papiere zu machen pflegt, solches hierauf in den vorhero bereiteten Model oder Forme giessen, und darinnen, bis er die rechte Stein-Härte erlanget, stehen lassen, alsdenn den also gemachten Marmel mit einem Bimsstein, und letztlich mit Seifen oder Oel poliren, damit er schön und glänzend werde. An eben diesem Ort wird auch gelehret, wie dieser Marmel zu mahlen, daß die Farbe tieff in den Stein eindringe, dergestalt, daß, wenn er in Tafeln zerschnitten ist, dieselbe Figur auf denenselben auch erscheine. Heut zu Tage aber wird von Gyps allerhand solche Marmor-Arbeit gemacht, ja gantze Zimmer

werden

werden mit dem schönsten Marmel stat der Tapeten und Mahlerey überzogen.

Marmelade, ist ein von allerhand Früchten als Pfersichen, Pflaumen, Apricosen, Quitten, Kirschen, Johannis-Beeren mit Zucker und Gewürtz ꝛc. zu einer starcken Gallerte gekochter, und in flache Schachteln gegossener Safft, welcher denen Krancken, so von starcker Hitze überfallen worden, zu einer angenehmen Erfrisch- und Erquickung dienet.

Marmor-Lilien, siehe *Fritillaire*.

Maroncke, siehe Pflaume.

Marone, suche Castanien.

Maronen-Baum, siehe Castanien-Baum.

Mars, ist in der Ordnung der dritte Planete, so alle zwey Jahr seinen Lauff vollendet. Ist ein heller glantzender und recht Feuer-brennender Stern. Nach der alten Astronomie und denen daher bey gemeinen Wirten noch herrschenden, ja durch viele schlechte Calender noch unterhaltenen Einbildungen sind auch die Wirckungen seiner Natur auf unserer Erde hitzig und trocken. Man giebt vor, daß derher auch das Jahr, darinnen er seine Regierung hat, mehr trocken denn feuchte sey, ob es schon zu gewissen Zeiten reguet. Insonderheit sey der Frühling gemeiniglich trocken, rauh und kalt, habe viele Reiffe und rauhe Lufft bis zu Anfang des Junii. Hierauf folge einer der hitzigsten Sommer, so daß unterweilen vor grosser Hitze die Sonne das dürre Holtz in Wäldern wohl angezündet hat, daneben Flüsse und Brunn-Quelle gantz klein werden; der Herbst sey nicht weniger mehr trocken als feuchte, und schneye vor dem Advent nicht leichte zu, ja ob es schon im October unterschiedene mahl frieret, so sey doch der November mehrentheils warm. Darnach folge ein gantz unbeständiger mehr trocken denn feuchter doch darbey ziemlich kalter Winter. Dieses alles trifft zwar ein, wann die Erde in ihrer Bahn, und der Planet Mars in seiner Bahn einander parallel kommen. Allein diese Wirckungen entstehen deswegen nicht von diesem Planeten, sondern vielmehr von dem Verhältniß unserer Gegenden und Flächen, wo sich dieses ereignet, gegen die Sonne und den Monden. Daher jener Stand des Martis, welchen man seine Regierung nennet, weil er mit diesen Wirckungen zusammen kommt, der gemeinsten Erfahrung nach, zwar ein Zeichen abgeben kan, daß solche Wirckungen folgen möchten. Allein es ist deswegen keine wirkende Ursache mit seinen vermeinten Einflüssen in unsere Erde.

Marsch, Marschland, wird ein niedriger und feuchter, mehr zur Vieh-Zucht und Weide, als zum Korn-Bau tüchtiger Boden genennet, dergleichen man unten um die Elbe und Weser viel antrifft und dahero die Einwohner solcher Gegenden Marscher oder Marschländer zu nennen pfleget.

Marseille-Nath, ist eine besondere Art zu nehen, welche man für eben nicht gar zu langer Zeit zu Marseille in Provence neu erfunden. Es bestehet aber dieselbe darinnen, daß man die Blumen, Figuren und Züge mit lauter so genannten Stepp-Stichen umnehet und sodenn dieselben mit weissen gedoppelten Garn unterziehet, daß sie sich erheben, der platte Grund aber wird nur iedoch nach einer guten Ordnung durchstichelt. Man braucht diese Nath gemeiniglich auf weissen Catten, Holländische Leinwand, oder anders dichtes und klares Gewebe, so mit einem starcken Unterfutter versehen seyn muß.

Martagon, suche Türckischer Bund.

Marter, siehe Marder.

Martius, **Merz**, ist nach unserer gemeinen Zeit-Rechnung der dritte, in denen vier Jahrs-Zeiten aber, nach denen auch die uralten Römer ihre Jahre zu zehlen anfengen, der erste Monat, und hält 31 Tage. Er soll seinen Nahmen von dem Marte, des Romuli Vater, haben, der die Stadt Rom zu bauen angefangen, und diesen Monat, seinem Vater zu Ehren Martium genennet. Er ist berühmt von dem Frühling, dessen Anfang er machet, mit der Tag- und Nachts-Gleiche (Æquinoctium vernum), da nemlich die Sonne in das himmlische Zeichen des Widders tritt, welches in gemeinen Jahren den Ein und Zwantzigsten, in Schalt-Jahren aber den Zwantzigsten dieses Monats geschiehet. Hierauf nehmen die Tage zu, die Nächte aber ab, und die gantze Natur fängt an gleichsam erneuert und lebhaffter zu werden, weil die Pori, oder so zu reden, die Schweiß-Löcher der Erden sich aufthun, und die Feuchtigkeiten dem Wachsthum der Bäume und Kräuter zu gute in die Höhe gezogen werden. In welcher Absicht er vermuthlich von Kayser Carl dem Grossen, der Lentzen- oder Glantz-Monat genennet: Von denen alten Deutschen aber der Merz oder Mehrts genannt wird, weil nach jener Benennung das Feld nun allgemach wiederum zu gläntzen, das ist, zu grünen: nach dieser aber die Tage-Länge, und damit zugleich die Lieblichkeit des Wetters sich zu mehren anfängt. Von der Witterung dieses Monats haben die Alten nachfolgende Anmerckungen gemacht: Der Merz ist der Lämmer Scherz, aber der April treibet sie wieder in die Ställ. Item; Der Merz hält den Pflug bey der Sterz, darnach kommt der April, der halt ihn wieder still; Womit sie so viel sagen wollen: Wenn der Merz so lieblich und warm ist, daß die Lämmer darinnen scherzen, und der Bauers-Mann ackere, so pflege darauf im April wiederum eine unfreundliche Abwechselung des Wetters zu erfolgen. Wann im Martio der Guckguck viel schreyet, die Störche viel klappern, und die wilden Enten sich starck sehen lassen, so pflegen sie einen warmen Frühling anzukündigen. So ist auch eine alte Bau-

rens

ren-Regel: So viel es Nebel giebt im Merzen, so viel soll es auch das Jahr über grosse Schlag-Regen und Gewässer geben: und setzen einige so gar die Zeit, daß nemlich just hundert Tage nach dem Merzen-Nebel die Ergiessung der Bäche und Flüsse gewiß erfolgen müsse. Ingleichen, so viel Thau, so viel solles nach Ostern Reiffe geben, und dann auch im Augusto wiederum so viel Nebel. Wenn aber der Martius viel Winde und der April darauf viel Regen hat, soll ein schöner May: auf Merzen-Regen aber ein dürrer Sommer folgen; Jedoch sagen einige: Wie es im Martio regnet, so soll es im Junio oder Brach-Monat wieder regnen. Die Char- oder Marter-Woche, halten die Bauren davor, vergehe selten ohne Sturm und Regen. Von wegen der Früchte Gedeyen haben die Deutschen insgemein das Sprich-Wort: Der Merzen-Staub sey dem Golde gleich zu achten; daher sagt man auch:

Trockner Merz, nasser April, kuhler May,
Füllt Scheunen, Keller, und bringt viel Heu.

Eben das halten auch die Bauren davor, wenn es in diesem Monat donnert, und sprechen: früher Donner, später Hunger. Ein grüner Merz aber, sagen sie, bringe selten was gutes. Also auch, wenn der Merz gar naß und regnerisch ist, folget ingleichen selten ein gutes Jahr darauf. Das Wasser, so nach Mariä Verkündigung, (ist der 25ste dieses Monats), auf der Saat stehet, ist derselben schädlich. Tieffe und langliegende Merzen-Schnee thun der Saat auch gar sehr wehe. Das Wasser von dem Merzen-Schnee pflegt man gerne aufzuheben, und in kühlenden Tränken zu gebrauchen; ingleichen, wer gerne eine schöne zarte Haut behalten will, das Gesichte und die Hände damit zu waschen. Was übrigens ein guter Haus-Wirt und Land-Mann diesen Monat über so wohl auf dem Felde, in denen Gärten, Weinbergen, Gehölzen, bey allerley Vieh-Zucht, Jagd und Fischerey, als ingleichen noch zu Hause durchgehends zu thun und zu verrichten habe, davon giebt der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender umständliche und ordentliche Nachricht.

Marum, siehe Ambeer-Kraut. Denn dieses führet auch diesen Nahmen.

Masche, heisset eine von Band, Rund-Schnur und dergleichen, rund zusammengeknüpfte und vielfach gehefftete Schleiffe, derer sich das Frauenzimmer zu allerley Aufputz bedienet.

Mascovaden-Zucker, wird dasjenige Zucker-Mehl genennet, ehe man es zum Zucker raffiniret, und ist der Ursprung, daraus alle Sorten des Zuckers gemacht werden.

Maser, oder Maserig, wird von einem oder dem andern Holtz gesagt, welches dergestalt in sich zu wachsen pfleget, daß dasselbe, wenn es durchschnitten worden, allerley Flecke, Wolcken und Züge vorstellet, so, daß nachdem es verarbeitet und poliret worden, durch sein abwechselndes faderichtes Wesen dem Auge eine Belustigung zuwege bringet. Es ist aber nur einiges Holtz dieser Art, und wird auch der Maser in einem Holtze mit vielem Unterschied angetroffen, der beste ist allemahl an dem Stamm-Ende bey der Wurtzel, und an den astigen knorrichten Theilen; dergleichen Eigenschafft hat der Nuß-Baum, die Maß-Eller, und einige fremde so genannte Pfund-Holtzer.

Maßlach, Maslach, oder Maßlack, siehe den Art. Mahn.

Masern, ist eine Kranckheit, die aus unterschiedenen Ursachen entstehet, allermeist aber einem scharffen und wallenden Geblüt zugeschrieben, durch üble Diät, unreine Lufft u. d. g. leicht befördert wird. Es äussert sich dieselbe in rothen erhabenen Flecken, so auf der äusserlichen Haut auffahren, aber sich nicht in Blattern zusammen ziehen, und daher auch keine Narben nach sich lassen; wie sie denn mit den Blattern in keinem Stück überein kommen, denn sie schlagen eher heraus, und vergehen auch eher als diese, und währen nicht über sieben Tage. Das beste Haus-Mittel ist die Diät und eine gemäßigte Wärme, die Enthaltung von hitzigen treibenden oder unten eröffnenden Mitteln. Das Nasen-Bluten muß dabey nicht gestillet werden. Die Schärfe lindernde Mittel sind nur mäßig dabey zu gebrauchen.

Maß-Eller, Maß-Erle, Maßholder, Messeller, An-Erle, ist ein Baum, welcher einen dicken, wiewohl nicht sonderlich hohen Stamm treibt, und unter das harte Holtz gerechnet wird. Weil er vielfältig in denen Forsten und Waldungen als ein Gebüsche anzutreffen ist, pfleget er von denenjenigen, die keinen haubaren Stamm von selbigen gesehen, alleine unter das Busch-Holtz gezehlet zu werden. Er hat einen sehr langsamen Wuchs, und bleibet höckericht, wimmericht und krumm, so wol am Schafft als an Aesten. Die Blätter sind breit, dreytheilig, tieff ausgeschnitten, und weitläufftig, rund gekerbt, wie das Eichen-Laub, und hängen an dünnen Stielen, die eines kleinen Fingers lang sind. Der Saamen ist etwas kleiner als der Ahorn-Saame, hart, flüchtig und in Form eines Zweyfalters. Das Holtz ist fest und hart, und wird, weil es schön faderich und maserich in einander wächset, zu Büchsen- und Pistolen-Schäfften, ingleichen zu Einlegung derer Fuß-Böden und Schränke nützlich gebrauchet. Dieses Holtz taugt insonderheit gut in die Hecken zu pflantzen, und zu denen Brahmen zu ziehen, weil es sich sonderlich vor anderm Holtze starck in einander flichtet und dauerhafftig ist.

Maßholder, suche Maß-Eller.

Massiv, wird von einem solchen Cörper gesagt, der rein und von einerley Materie ohne fremden Zusatz, ingleichen, der da fest, dichte und nicht hohl ist; Also sagt man in diesem Falle, dieser Knopff ist Massiv-Silber oder Gold, weil kein anderer Zusatz oder Vermischung verschiedener Materien dabey befind-

lich; absonderlich aber braucht man es von einem Gebäude, dessen Mauren von lauter Steinen ohne hölzerne Ausbindung aufgeführet.

Maßlieben, siehe Margareethen-Blümlein.

Mast, Fehm, ist die Nutzung von Eich- und Buch-Wäldern, da, wenn die Eicheln und Bücolern oder Buch-Ekern wohl gerathen, eine gewisse und nach der Grösse des Forstes proportionirte Anzahl heimischer Schweine gegen Erlegung des so genannten Mast- oder Fehm-Geldes, darein getrieben, und eine Zeitlang darinnen gelassen, damit aber alles eigentlich zugehe, in gewisse Stallungen geschlagen werden, (conf. Art. **Mast, Mastung**), damit sie der Mast geniessen, und wann sie fett worden, von dar an andere Oerter getrieben, und mit Nutzen verhandelt werden mögen. Es ist diese Mast eine von denen besten Nutzungen, indem der Forst- oder Eigenthums-Herr, darauf nicht einen Heller, gesetzweise etwas mehrers, wie bey andern Nutzungen, verwenden darff, sondern hier eine Erndte, (obgleich nicht alle Jahr jedoch, wann die Mast gerath, desto reichlicher) geniesset, wo er doch mist ein Kornlein ausäet. Auch die Forst-Bedienten haben sich hierbey eines Zugangs zu erfreuen, jedoch müssen sie davor arbeiten, das ist, sie müssen die in die Mast genommene, oder, wie der rechte Terminus heißt, eingesehmte Schweine in das so genannte Fehm-Register einschreiben, und hernach einbrennen, das ist, mit einem heissen Eisen bezeichnen, wofür ihnen etwas gewisses an Gelde bezahlet werden muß, welches von gedachtem Einbrennen den Nahmen Brenn-Geld bekommen. **Volle Mast** wird genennet, wann entweder Eicheln und Buch-Ekern zugleich, oder auch nur eine Sorte davon, wohl gerathen. **Halbe Mast**, wann die obgedachten Mast-Bäume, nemlich Eichen und Buchen mittelmäßig getragen. **Spreng-Mast**, wann nur hier und dar einige Bäume Früchte gehabt. Wann die bestimmte Mast-Zeit aus, die Mast-Schweine ausgesehmet, und noch mehr Mast vorhanden, so pflegt man wieder frische Schweine darein zu schlagen, und ihnen die Nach-Mast angedeihen zu lassen. Uibrigens ist auch die Mast entweder eigene oder Dienst-Mast, da diese letzte in der Gerechtigkeit bestehet, in eines andern Walde die Mast zu geniessen, welche denn nicht weiter als auf die Schweine auszuziehen ist. Indessen gehöret doch die Nachmast offters dahin dem Eigenthümer, welcher gegen ein leidliches Mast-Geld Schweine einschlagen lässet. Wo Mast ist, muß man auch zu derselben Conservation von Bartholomäi an, den Ort mit der Hütung versehen. Das Mast- und Fehm-Geld ist verschieden, nachdem es grosse, mittel, oder kleine Schweine sind. Einige verstehen auch durch die volle oder ganze Mast, welche ganz zureichet, daß ein Schwein fett wird, und dazu wird denn eine gewisse Zeit bestimmet. Die Mast ist auch unterschieden in Ansehung der Eicheln und Buchen, weil nicht alles gleich gut mästet. Denn Eichel-Mast ist überhaupt besser als Buch-Mast, indem diese ein zwar süsses aber trahnichtes Fleisch und Fett machet, wann sie alleine ist. Eicheln- und Buch-Mast aber zusammen geben ein süsser, körnigtes und derbes Fett und Fleisch. Unter denen Ekern der Eichen sind die länglichten Dachs-Eicheln von der Stein-Eiche die besten, wie auch die von Zwirn-Eichen. Die kurzen runden Hartz-Eicheln aber sind schlechter, und füttern auch schlechter. Endlich so pflegt man auch an einigen Orten die Eicheln um die Helffte lesen zu lassen, da man sie denn verkauffet oder selbst zur Mast brauchet. Weil sie aber dürre sind, müssen sie alsdenn erst geschroten werden. (Siehe den folgenden Art.) Man siehet also daraus nicht nur, wie man mit dieser Sache hauptsächlich zu verfahren, sondern auch, wie wichtig dieselbe sey. In Hessen sollen nach dem Gezeugniß Klockii de Exc. l. 2. c. 2. n. 47. die Einkünfte von der Mast sich jährlich auf zwanzig tausend Thaler erstrecken; und sollen in dem daselbstigen so genannten Reinhards-Wald, wann anders die Eicheln gerathen, jährlich bey die zweymahl hundert tausend Schweine gemästet werden können.

Mast, Mastung, heisset die Art und Weise, das zum Schlachten bestimmte Vieh an Ochsen, Kühen, Schweinen, Hämmeln, Gänsen, Enten, Hühnern, Capaunen, Truthühnern ꝛc. fett zu mästen. Die Vieh-Mast gehet glücklich von statten, wann darzu folgende Mittel vorhanden, als (1) überflüssige Weide, und nebst derselben (2) Ueberfluß an geringem Obst, Kraut, Rüben, Mohren und dergleichen. Item (3) verdorben oder geringes Getraide, welches sonst zu nichts genutzt werden möchte; Ingleichen (4) Abgang vom Brauen, Branntewenbrennen, und beym Mahlen, als Träber, Spülig, Kleyen u. a. m. Wann aber diese erzehlte Mittel nicht in dem Zustande, als sie seyn sollen, oder deren schier keines vorhanden, und man will dennoch mästen, welches sodenn mehrentheils mit geschrotenem Getraide geschehen müste: so ist Acht zu haben (1) auf den Getraide-Kauff, ob selbiger hoch oder geringe: Dann wanns Getraide theuer, ist leichte so viel zu vermästen, daß hernach kaum das Getraide bezahlet, und darüber so viel eingebüsset wird, als das Vieh, ehe es auf die Mast gestellet worden, werth gewesen. (2) Muß man sich auch nach dem Vieh kauf richten; dann mehrentheils, wenn das Getraide in hohem Preis, besser, magerer, als fett Vieh: Zu anderer Zeit aber, wann das Getraide wohlfeil, rathsamer gemästet, als mager zu verkauffen. Es ist auch nöthig, mit Fleiß in acht zu nehmen, daß das Vieh, so auf die Mast gestellet werden soll, gesund und gesund sey, damit nicht, wie manchmal geschiehet, das Vieh samt der Mast verlohren gehe, und man also doppelten Schaden zugleich leiden müsse. Mit ungesundigen Vieh wird

in der Mast auch wenig ausgerichtet, damit man aber diesen Mangel erfahre, ist acht zu haben und abzumercken, ob innerhalb acht Tagen (jedoch nachdem es gut und viel Futter genossen) dasselbe gefressen, und wie es sich im Fressen angelassen. Offtmahls liegets an den Zähnen, darnach man sehen muß, weil ihnen leichte Hülffe gethan werden mag. Mästet man mit Rüben, Möhren und andern dergleichen Gewächse, woran noch Erde hänget, oder da solche mit vielem Staube vermenget ist, sollen dieselben mit Abwaschen, und sonsten zuvor gereiniget werden; Dann wann gedachter Unflat sich beym Vieh anleget, so verkehret sich die Lust zum Fressen, und das Vieh nimmt eher wieder ab als zu. Die beste Zeit, das vierfüßige Vieh zur Mastung anzustellen, ist der Herbst, weil solches, nachdem es die Sommer-Weide genossen, zu solcher Zeit sich noch einmahl so wohl zur Mast bequemet, zumal es bereits fein leibig, und nicht erst die Hunger-Mahle auf der Mastung anfüllen darff. Das grosste Vieh pfleget man mit wenig kostendem Futter (es sey gleich gut Rauch-Futter bloß, oder sonst eingebrühte Sachen), also anzufüllen, daß es einen weiten Bauch bekommet, und also hernach zur Fettigkeit mehr Raum habe; sodann pfleget man nachgehends das Futter zu verbessern, und ihnen niemals zu viel, sondern allezeit wenig, jedoch des Tages desto öffters, zu geben, und also fortzufahren, bis man vermercket, daß die Mast das ihrige gethan, und nun auch Gelegenheit vorhanden, es entweder zu verkauffen oder selbst zu gebrauchen. Worbey noch zu mercken, daß das Vieh, welches noch jung und nicht ausgewachsen, mehr an den Fortwachs die Zeit leget, als daß es an Fettigkeit zunehmen solte: Dahero wer zu vielem Speck und Fettigkeit mästen will, verwachsen Vieh nehmen muß. Die Ochsen-Mast wird in die Sommer- und Herbst-Mastung eingetheilet, davon jene sich um den September ender, weniger kostet, und schlechtere Bemühung verursachet, als diese. Sie fängt aber ohngefehr drey Wochen vor des Sommers Anfang zu Ende des May-Monats an, da man dann die zur Mastung auserlesene Stücke aus der Arbeit in eine fette Gras-Weide thut, sie des Morgens, ehe die Sonne mit ihren Strahlen eilig herfür bricht, und das Gras noch voller Thau ist, auf die Weide treibet, wenn aber die Sonne anfanget zu stechen und heiß zu werden, solche an einen schattigten Ort bringt, und sie so lange allderten grasen lässet, bis sich die Hitze gestossen und verringert, da sie dann wieder auf die alte oder sonst eine Weide getrieben, gegen Nacht zurücke in den Stall gebracht, und währender dieser Mast täglich drey oder viermal getränckет, auch damit sie einen guten Appetit und Lust zum Fressen bekommen und behalten mögen, wöchentlich mit einer gewissen Portion Saltzes versehen werden. Wann sie nun den Sommer über also gepflezet sind, so werden sie zu Ende des Monats Septembris so feist, daß man sie entweder selbsten schlachten, oder den Fleischern verkaufen kan. Die Herbst-Mast erfordert mehrere Unkosten, Bemühung und Aufsicht, und will nicht gar in die grosse Kälte verspahret seyn, indem weder die Ochsen noch andere Arten von Vieh bey grossem strengen Froste gerne zunehmen, es seyen dann die Stallungen absonderlich warm und wohl vermacht; und ist dahero am besten, sie im September, oder auch noch zu Anfang des Octobers aufzustellen, so können sie gegen Weihnachten schon fett seyn. Ihr Futter bestehet sodann in gutem dürren Heu, geschrotetem Getraide, Kraut, Rüben, Möhren, Träber, Brantewein-Spülich, Kleyen- und Mehl-Getränckе, und dergleichen; von solchen muß man ihnen offt, aber allezeit wenig, vorgeben, mit dem Futter bisweilen abwechseln, und die Krippen oder Freß-Tröge wohl reinigen, damit sie keinen Eckel bekommen, und die Lust allezeit behalten. Solche aber zu vermehren, kan man ihnen zum öfftern, aufs wenigste in acht und zehen Tagen einmal die Zunge mit Wein oder Saltz reiben und waschen, man giebt ihnen auch Saltz, davon sie lieber und mehr trincken, und dahero auch mehr und begieriger essen; bey kalter Zeit aber muß man ihnen ihr Getränckе mit Mehl, Schrot oder Kleyen vermenget und wohl umgerühret laulicht geben, als welches eines von den besten Mitteln guter Wartung ist. Die Ochsen, so in währender Mast-Zeit offt mit laulicht und warmen Wasser gewaschen und abgewischet werden, nehmen bald zu, und werden fett und ansehnlich davon. Gleichwie die Ordnung in allen Sachen das beste ist, also will solche auch mit der Mast-Fütterung beobachtet seyn: Solchemnach giebt man denen Ochsen des Morgens um vier Uhr eingemengt Futter von Rüben, Kraut, Möhren, Schrot, Heckerling, Träbern ꝛc. und wann dieses aufgefressen, auch eines dergleichen, und macht ihnen unterdessen die Streue. Um acht Uhr giebt man ihnen das rauhe Futter, ein Bündchen Heu oder Grumet, jedem ohngefehr so viel als einem Pferde. Um zehen Uhr giebt man ihnen ein laulichtes, obgedachter massen mit Schrot, schwartzem Mehl, Träbern oder Kleyen gemengtes Getränckе, und lässet sie verschmieben, darnach giebt man ihnen alsbald wieder ein gemengtes Futter. Um drey Uhr Nachmittags, wann sie geruhet haben, giebt man ihnen wieder ein rauh Futter. Um sechs Uhr wieder ein gemengt Futter. Um neun Uhr füttert man sie ab mit gutem Heu, Haber oder Gersten-Stroh. Rothe Rüben mit dem Kraute mästen auch wohl: so gebrauchen auch einige die ordentliche Schweine-Mast, nemlich Eicheln und Buch-Eckern darzu, welche sie schroten lassen, und denen Ochsen, ohn einiges anderes Futter, geben. Weil die Ochsen mit ihren scharffen Zungen, so weit sie damit reichen können, sich gerne die Haare weglecken, und hierdurch die Fettigkeit, die in ihnen bleiben solte, verzehren, daß sie also nothwendig dürre werden müssen, so muß man sie entweder fein kurtz binden, oder zwey Bretlein an beyde Seiten des Halses machen, daß sie sich nicht erreichen

seichen noch lecken können, oder aber mit ihrem eigenen Mist an denen Oertern beschmieren, wo sie vermuthlich hinlangen werden, so wird ihnen die Lust oder der unnützliche Kützel bald vergehen. Die Häute von gemästeten Ochsen sind allezeit viel dicker und besser, gelten auch mehr als die von magern und ungemästeten. So werden die verschnittene Ochsen, wie alles andere Vieh so verschnitten ist, viel eher fett, als die unverschnittene. Die Kühe werden wie die Ochsen gemästet, nur ist zu mercken, daß die Mast-Kühe nicht gemolcken werden dürfen. Die Mastung der Schweine betreffend, taugen hierzu die drey- vier- und mehr jährige am besten, denn weil sie schon tapffer gewachsen sind, und ihre geziemende Stärcke haben, so nehmen sie desto besser zu, und setzen einen derben Speck; da hingegen die jüngern Schweine nicht wohl mästen, dieweil sie noch ins Fleisch zu wachsen pflegen. Die Schweine-Mast ist zweyerley: Holtz-Mast und Haus-Mast. Jener bedienet man sich, wann die Eichen und Buch-Eckern wohl gerathen, da sie in die Eich- und Buchen-Wälder folgender Gestalt geschlagen werden: Man zeichnet in solchen Wäldern gewisse Plätze ab, die so viel als Stallungen bedeuten müssen, diese werden von dem Ober-Herrn, denen Unterthanen oder auch fremden Leuten um ein gewisses Mast- oder Fehm-Geld überlassen, welche alsdann die Schweine gantze Herden-weis doch nach der bedingten Zahl, in die Mastung treiben, und in diese Plätze oder Stallungen vertheilen, in welchen sie auch bisweilen Tag und Nacht verbleiben müssen, bis die Eicheln aufgefressen und verzehret sind. Wo dieses geschehen ist, werden die Stallungen verändert und andere Orte gemacht, wie etwan die Schäfer mit ihren Pferch-Ställen auf denen Feldern zu thun pflegen. Die Schweine lässet man also in der Mast bis Nicolai, wo aber noch viel Eicheln und Buch-Eckern vorhanden sind, auch wohl bis Weihnachten gehen, wo nicht die grosse Kälte und der tieff-gewachsene Schnee den Termin kürtzer macht, und die Schweine zeitlicher in ihre Ställe gehen heißt. Die Haus-Mast muß man vor die Hand nehmen, wo man keine Gelegenheit zur Holtz-Mast hat. Es ist aber die Haus-Mastung nicht einerley, sondern gleichwie die Länder in Früchten, Gewächsen und andern Sachen nicht überein kommen, dieweil diesem jenes, jenem aber dieses mangelt, also hat sich ein jeder nach seines Landes Gewohnheit, und Wirtschaffts-verständiger Nachbarn Erfahrung zu richten. Die beste Zeit, die Schweine zu Hause in die Mastung zu bringen und aufzustellen, ist um Michaelis, wann sie die Stoppeln belaufen haben, und von den Körnern, Gras und Wurtzeln auf den Feldern fein leibig worden sind. Etliche fangen gar zeitlich an etwan um Pfingsten oder Johannis, und erfüllen sie mit Kohl- und Kraut-Blättern, Bete, Mohr-Rüben-Kräutig, Mohn-Blättern, Kürbissen, Erd-Aepffeln und andern dergleichen Garten-Sachen, welche sie schneiden oder stampffen, und mit Kleyen auch zuweilen mit etwas Schrot untermengen: Wann Bartholomäi vorbey ist, geben sie ihnen Schrot und ein wenig Träber mit unter, und sagen, sie reichten im Sommer mit einem Scheffel Getraide weiter, als im Winter mit zweyen. Wo man Sau-Bohnen hat, da lässet man Bohnen und Gerste, auch Rogaen-Gerste, schroten, und giebt es ihnen mit warmen Wasser gemenget, Morgens, Mittags und Abends zu fressen. Etliche lassen im Herbste die reiffen und abgefallenen Eicheln aufflesen, und in ein lufftiges Gemach schütten, und geben sie hernach denen Schweinen vor, nebst reinem Wasser zu trincken, oder lassen die dürren Eicheln schroten, und machen ihnen ihr Getränck damit an. Oder sie schütten den Schweinen in kaltem Wasser gequollene Erbsen vor, oder geben ihnen gebrühte Flachs-Knoten mit Schrot vermenget. Die Becker mästen mit schwartzen Mehl und gurer Kleyen; die Brantewein-Brenner mit Spülig. Man soll aber denen Schweinen anfänglich nicht zu viel guten Schrot und fette Tränck geben, sondern man muß solche von Tag zu Tag bessern, so gewöhnen sie es allgemach, und werden derselben nicht überdrüßig; man muß sie auch nicht überfüttern, sondern ihnen nur auf einmahl so viel geben, als sie mit Lust auffressen mögen; eben so wenig muß man ihnen zu heiß geben, sonst ist alle Mastung umsonst und vergebens. In Franckreich hat eine gewisse Person, besage des Journal des Savans, zwey Ferckel eingestellet, und dem einen davon ein Quentlein Antimonii, oder Spieß-Glas, dem andern aber nichts gegeben, doch mit der übrigen Wartung eines so gut als das andere versehen, da denn endlich der Ausgang gewiesen, daß dasjenige, so von dem Spieß-Glaß (welches eine Krafft in sich hat, das Geblüte zu reinigen), genossen hatte, weit fetter und grosser in funffzehen Tagen, als das andere worden sey. Scheinet also, daß der von einigen vorgeschlagene Vortheil, ein Schwein bald, und mit halben Unkosten fett zu machen nicht zu verwerffen sey, weil das Antimonium unter den andern Mitteln gleichfalls seinen Platz hat. Es bestehet aber selbiger darinnen: Man nehme klar gesiessen und durchgesiebtes Antimonii crudi ein halbes Quint, gebe es dem Schwein drey Tage vor dem Neu-Monden ein, und lasse es also gehen, bis drey Tage nach dem Neu-Monden, so wird es dadurch wohl purgiret, und von aller bösen Feuchtigkeit gereiniget, daß mans hernach getrost aufstellen, und nach des Landes Gebrauch mästen kan. Man stellet gerne diejenigen paarweise zusammen, die von einer Zucht gefallen sind, und auf der Weide einander gewohnet haben, denn sie fressen noch eines so gerne, als wann sie alleine wären. Sonsten unterschlägt man den Stall mit Bretern also, daß sie einander nicht berühren, aber doch im Fressen sehen und hören mögen, welches viel zu ihrer geschwinden Fertigkeit dienen soll. Wenn die Mast-Schweine sehr mit den Zähnen knirschen, soll es eine Anzeige seyn, daß sie die Finnen haben, alsdenn muß man ih-

nen zuweilen ein wenig Erbsen in Trog schütten, davon sollen sie vergehen; noch besser ist es gethan, wenn man ihnen ein wenig Pfeffer-Körner ins Fressen wirfft; ein mehrers hievon siehe unter dem Wort Finnen. Die Schöpse oder Hammel werden entweder auf guter Weide, und auf denen Roggen- oder Haber-Stoppeln, oder aber zu Hause, mit gutem Heu, Trabern, mit klein-geschnittenem Gersten-Heckerling vermengt, oder Haber-Schrot gemästet und fett gemacht. Etliche mengen ihnen auch den Heckerling nur mit klein-gestampfften Kraut und Rüben. Die Mastung der Gänse wird unterschiedlich vorgenommen; etliche mästen sie mit guten alten, angefeuchteten oder eingequellten, oder aber mit trockenem Haber, doch muß bey diesem letztern ihnen nichts am Trincken abgehen. Oder aber mit Weizen- und Gersten-Mehl, so mit warmen Wasser zu einem Teig, und aus diesem Nudeln gemacht, und die Gänse damit gestopfft. Andere kochen jährigen Roggen, und untermengen ihn mit ein wenig Saud, und geben es ihnen kalt für, welches über die massen wohl mästet. Die Juden hängen ihre Mast-Gänse in einem Sack auf, doch daß der Kopff mit dem Hals und der Steiß frey bleibet, und stopffen sie mit Nudeln, welche sie aus zwey Theilen Roggen- oder Gersten-Mehl, und einem Theil Kleyen machen, auf einem warmen Herd ein wenig harte werden lassen, und nachgehends ins Wasser, oder welches besser, in Milch werffen, daß sie durch und durch naß werden. Solcher Mahlzeiten geben sie ihnen des Tages fünffe, und zwar jedesmahl so viel, bis der Kropff und Hals voll ist, lassen sie auch sonst nie, als eine halbe Viertel-Stunde, nach dem Stopfen trinken. Auf die letzte giebt man ihnen drey- und endlich, nur zweymahl des Tages, weil sie nicht öffter abdäuen. Man mästet sie auch mit Schrote von allerhand geringem Getraide, geschrotenen Eicheln, mit Kleyen vermengten Trabern, Hirsen und Heide-Korn, als von welchem letztern sie insonderheit gut zunehmen sollen. Arme Leute behelffen sich mit Möhren und dergleichen, die sie klein hacken, und mit untermengter Kleyen ihnen vorschütten. Die jungen Gänse werden geschwinder fett als die alten, und je mehr ihrer beysammen sind, desto besser schlagen sie an, denn allein wollen sie nicht leichtlich gut und fett werden; ehe man sie aber einstellt, müssen ihnen vorhero die am Ende des Rück-Grads bey dem Steiß stehende Federn ausgerauffet worden seyn. Zur Capaunen-Mast brauchen einige mit Wasser oder Bier angefeuchtete weitzene Kleyen; andere streuen ihnen Weitzen für, und geben ihnen dabey absonderlich zu trincken; oder machen von Hirsen-Gersten- und Haber-Mehl mit warmen Wasser mittelmäßige Kügelein, und lassen sie solche verschlingen. Die gemeinste und beste Art zu mästen ist das Stopffen mit Nudeln, welche von Weitzen-Mehl und ein wenig Sand, (als welcher zur Reinigung der Maaen dienet, und folglich ihr Zunehmen trefflich befordern hilfft), in Milch, Bier oder Wasser ablänglicht und nicht gar zu dicke gemacht, und befeuchtet werden müssen, damit man sie des Tages zweymahl, nemlich des Morgens und Abends stopffet. Doch muß man jedesmahl vorhero zusehen, ob sie die eingenommene Mahlzeit schon verdauet haben, damit man sie nicht überstopffe, und also auf einmahl zu schanden machen möge. Je eher und besser ein Capaun abdäuet, je mehr soll man ihm geben, und je geschwinder wird er auch zunehmen. Anfänglich giebet man nur so viel, als man meynet, das Mittel damit getroffen zu haben; hernach bessert man ihnen die Mahlzeiten nach und nach, bis man seine gewisse Masse behält, wobey sie am ersten anzuschlagen scheinen. Ob schon die Nudeln ihnen naß und feucht gegeben werden, soll man ihnen doch auch dabey in einem Geschirrlein zu trincken vorsetzen. Die Truth-Hüner tractiret man in der Mastung eben wie die Capaunen: wiewohl es fast unnöthig ist, sie in die Mastung einzustellen, weil sie ohnedem nicht leichtlich vom Leibe kommen, wo man ihnen das Futter nicht schmälert und verringert. Doch wer sie ja mästen wolte, der nehme Nudeln, weiche sie in Milch, und stopffe sie damit, gebe aber dabey gute Achtung auf die Verdauung der vorher genossenen Mahlzeit, nach welcher, und nicht eher, man sie aufs neue versorgen soll. Die Enten mästen sich, oder werden absonderlich fett, wann sie auf die Stoppeln und Felder gehen, da sie Wegwarten, Feld-Salat, Klee und dergleichen Kräuter finden. Man pfleget auch ihrer gütlich mit angemachter Weitzen-Kleyen, mit Meer-Linsen, Haber, und kleinen Brocken Brotes, und giebt ihnen davon satt und genug zu fressen. Junge Hüner können mit Semmel-Krumen in Milch geweicht, oder auch mit kleiner Grütze gemästet werden.

Mast-Darm, heisset das äusserste Theil der Gedärme, so bey denen Pferden zuweilen aus dem Hintern weichet, heraus fähret und vor der Nüben liegt, gemeiniglich aufgeschwillt, und mit Blut unterläuffet, überhaupt aber garstig und gefährlich anzusehen ist. Dieses Uibel entstehet mehrentheils aus dem Zwang oder rothen Ruhr, oder von allzu scharffen Clystieren, oder so man ungeschickt zu den Pferden greifft, und mit Nägeln die Gedärme verletzet; Solchem abzuhelffen mache deine Hand wohl mit Baum-Oel, oder mit Camillen-Oel fett und warm über einer Glut, laß auch den Mast-Darm etwas erwarmen, und schiebe denselben fein gemachsam und lind wieder hinein. Ist er aber gar zu sehr verschwollen, und schwartz worden, also daß er mit den Fingern nicht mehr hinein zu bringen ist, so lege ihm warme Säcklein von Wullkraut und Beyfuß alles wohl im Wein gesotten, warm über, und wiederhohle solches

offt. Oder nimmt das Pulver von Granat-Aepffel-Ruden, Gall-Aepffel, jedes drey Loth, gebrannt Hirsch-Horn zwey Loth, dürre rothe Rosen eine Hand voll, mische es unter einander zu einem Pulver, und streue davon auf den ausgegangenen Mast-Darm. Oder nimm Anis, Fenchel, jedes ein Loth, Eibisch, Pappeln, Wull-Kraut und blau Veilgen-Kraut jedes zwey Hände voll, setze es zusammen in einem Topff Wasser zum Feuer, und lasse es den dritten Theil einsieden, hernach tuncke einen Schwamm in die Brühe und lege ihn offt warm über den Mast-Darm, bis er wieder eingehet; wann er wieder erweicht ist, kan man ihn, wie obgedacht, mit den Fingern sittsam hinein helffen, und in folgendes Decoctum einen Schwamm tuncken, und solchen ebenmäßig offt warm überlegen, wie zuvor: Nimm Cypressen-Nüßlein, wilde Granat-Aepffel-Blüthe, jedes ein Loth, Summach drey Loth, Eichen-Laub drey Hände voll, Granat-Rinden und Heidelbeer, jedes zwey Loth, Gall-Aepffel ein Loth, dürre Rosen zwey Hände voll, rothen oder sauren Wein, so viel genug ist, mische und siede es wohl unter einander. Ist aber der Darm nicht dick, noch hoch aufgeschwollen, so wasche ihn wohl erstlich mit einem warmen zusammenziehenden Wein, streue hernach folgendes Pulver darauf: Bleyweiß, Gall-Aepffel, jedes vier Loth, und Alaun ein Loth, pulverisirt und unter einander gemischt; und hilff ihm alsdann mit der Hand fein gemächlich hinein. So aber der Mast-Darm schwieret, soll man ihm Scabiosen-Kraut, in Wasser gesotten, aufbinden, und dann zwey Hände voll Fünffinger-Kraut, zwey Knoblauchs-Häupter, und ein halb Pfund Baum-Oel unter einander mischen, und dem Pferde auf einmahl eingiessen.

Mast-Federn, werden diejenigen kleinen kurtzen und setten Federn genennet, so auf einem Flecken beysammen am Ende des Rück-Grads hinten über dem Steiß einer Gans sich befinden, welche man allermeist bey denjenigen auszurupffen pfleget, so da auf die Mast gestellet werden sollen, daher sie eben diese Benennung bekommen haben mögen.

Mastich-Kraut, suche Ambeer-Kraut.

Masticadour, ist eine gewisse Art von Gebissen in Reit-Ställen, welches mit einem Haupt-Gestelle und Zügel versehen ist, und darzu dienet, daß ein Pferd schäumet und sich den Mund frisch hält. Es bestehet solches aus einem Drat oder Eisen, woran runde Kugeln, und an dessen dritten Theil halb oval gemachte Ringe von ungleicher Grösse sind.

Mastix-Baum, ist ein immer grüner Baum, welcher in Italien, Spanien und andern warmen Ländern häufig wächset, bey uns aber allein in denen Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird. Er hat eine röthliche und zähe Rinde, viele hangende und wieder nach der Erde wachsende Aeste, lange, fette, dunckel-grüne, und in der Mitte mit einer rothlichen Ader unterschiedene Blätter, derer immer acht an einem Zweige stehen, träget runde, rothe, Trauben-weise an einander hängende Beerlein, nebst diesen aber noch krumme, breite oder flache Hörnlein, mit einer hellen Feuchtigkeit angefüllet, daraus endlich, wie aus denen Bläslein, so sich auf denen Blättern der Rüstern befinden, fliegende Mücken erwachsen. Die Blätter haben einen starcken und dem Haupt widerwärtigen Geruch. In der Insel Chios im Archipelago, in Candia und andern dasigen Gegenden bringet dieser Baum den bekannten Mastix, welcher ein Hartz ist, so entweder von selbst aus ihnen heraus schwitzet oder durch Ritzung der Aeste gewonnen wird; In Italien und Spanien geschichet es zwar auch, doch viel sparsamer. Bey uns aber zeuget er gar kein Hartz. Das Holtz dieses Baumes ist eines hartzigen Geruchs und anziehenden Geschmacks: Wird mit Wein oder Wasser abgesotten, als eine gute Magen-Haupt- und Nieren-Stärckung getruncken, und als ein besonderes Mittel wider allerley Bauch- und Blut-Flüsse, ingleichen wider die Gicht und das Podagra gerühmet. Man brauchet auch das Holtz zu Zahnstochern, welche die Zähne und das Zahn-Fleisch in gutem Stand erhalten sollen. Er will gute, mit etwas Sand vermischte, und mit ein wenig altem Pferde-Mist gedüngte Erde, und einen warmen, lufftigen, und von denen Nord-Winden unbelästigten Stand haben, auch zuweilen, jedoch nicht überflüßig, besprenget seyn. Weil er weder Regen noch Schnee, noch einige Kälte vertragen kan, muß er zeitlich in das Gewächs-Haus beygesetzt, und bisweilen mit laulichtem Regen-Wasser begossen werden. Er ist durch Einlegung der unten am Stamm befindlichen Beyschößlinge, ingleichen durch abgebrochene Zweiglein leichtlich fortzupflantzen.

Mastix-Kraut, siehe Ambeer-Kraut.

Mast-Vieh, wird mit einem Wort alles dasjenige Vieh genennet, so man bey einer Haus- und Land-Wirtschafft als Ochsen, Kühen, Schweinen, Schöpsen, Gänsen, Enten, Hünern, Capaunen ꝛc. auf die Mastung zu stellen, und fett zu machen pfleget. Wie solches müsse beschaffen, und während der Mast-Zeit gefüttert und gewartet seyn, ist oben unter dem Wort **Mast, Mastung** bereits angeführet zu finden.

Mastung, siehe Mast.

Matricaria, suche Mutter-Kraut.

Matrix, heisset bey denen Gewächsen so viel, als das Hertz oder der Kern.

Matte, siehe Wiese.

Matten, Daacken oder Decken, sind aus einer gewissen Art Schilff oder Rohr, ingleichen

chen aus groben wollenen Garn zusammengeflochtene, durchschlagene oder gewirckte Unterbreit-Decken, von unterschiedener Güte und Breite, ein- oder mehrfärbig, gemodelt und ungemodelt, die man in Stuben und Kammern auf den Fuß-Boden zu breiten pfleget, um selbigen sauber und rein zu halten, daher sie auch **Stuben-** oder **Kammer-Matten** heissen; diejenigen aber, so etwas kleiner oder kürzer, und vor die Stuben-Thüren gebreitet werden, nennet man absonderlich **Faul-Matten**; Noch anderer Art sind die sogenannten **Hang-Matten**, die von baumwollenen Zeuge, auch wohl von gezwirnter Seide und dergleichen verfertiget, und an statt der Betten an Pfähle ausgespannet, in der Schwebe hangend, meistentheils zu Schiffe gebrauchet werden. Nicht weniger bedienen sich solcher die Einwohner in America und andern hitzigen Ländern, darinnen zu schlafen, um für dem giftigen Ungeziefer und Thieren sicher zu seyn. Noch einer andern Sorte bedienen sich die Kaufleute, um ihre Güter zu einballiren, sie sind von Bast geflochten, werden unterschieden in **euckelte** und **doppelte**, kommen häuffig aus Liefland und Moscau, und werden bey hundert verkaufft.

Matten-Blume, siehe Schmaltz-Blume.

Matten-Flachs, oder auch **Wiesen-Wolle**, ist ein rundes Binsen-Gewächs, so oben weisse zarte Wolle, wie etwa Baum-Wolle, trägt, darinnen die Blume und Saame bey einander, und möchte sich fast wie Baum-Wolle spinnen lassen. Vor Zeiten fülleten die armen Leute dergleichen statt der Federn in die Betten. Nächst diesem ist noch eine andere Art, die auch Ruhr-Kraut, weil es vor die rothe Ruhr gebrauchet, und davon getruncken wird, ingleichen wilde Rhein-Blume heisset, weil es dieser gleichet. Es hat aber grössere Blätter als der erstbeschriebene Matten-Flachs, auch deren weit mehrere, ist ganz aschenfarb, blühet grau-gelb im Brach- und Heu-Monat, welche Blume wie andere wollige Blumen verstiehet, hat eine zasigte Wurtzel, und wächset in sandigem Boden.

Matten-Kümmel, ingleichen **Matten-Weg**, nennet man auch den Speise-Kümmel, daher siehe Kümmel.

Mattier, Vierer oder Vierling, ist eine in Nieder-Sachsen gebräuchliche Müntze, welche vier Pfenninge gilt, und deren zwey und siebenzig einen Thaler ausmachen.

Mattigkeit der Bienen, hat zweyerley Ursachen. Sie rühret entweder daher, daß man sie zu rechter Zeit, sonderlich wann es gegen das Frühjahr zu gehet, nicht speiset, also daß sie offt, wann man sie den gantzen Winter durch gut erhalten, erst um die Fasten, da sie arbeiten sollen, matt werden, nicht fressen, und auch nicht ausfliegen: Denen mag man in kleinen von Rohr- oder Hollunder-Holtz gemachten Rinnlein warmes Honig, darunter Fenchel-Wasser oder Pulver von rothen Rosen gemischt ist, also fürgeben: Man legt den Stock gemächlich auf die Seite nieder, und stecket allezeit zwischen zwey Fladen oder Kuchen ein solches Rinnlein mit Honig; gehen sie an die Speise, so continuiret man damit so lange, bis sie ihre ordentliche Kost wieder annehmen, alsdenn hat es keine Gefahr mit ihnen. Oder man nimmt ietztgemeldetes Honig, zerreibt es wohl mit Fenchel-Wasser, und besprengt ihnen das Gewürcke und etliche Fladen damit. Vornemlich aber dienet so wohl wider die Mattigkeit als andere Zufälle der Bienen das hie vorn beschriebene **Bienen-Pulver**. Oder sie kommt auch bisweilen daher, wann ein kalter und frostiger Wind oder Regen die Bienen niederwirfft, da sie denn liegen, als wären sie todt. Diese, wann sie nur nicht ins Wasser gefallen, ob sie gleich über Nacht liegen bleiben, falls sie nur des andern Tages von einem warmen Sonnen-Schein wieder erquicket werden, erholen sich von ihrer Mattigkeit, trocknen sich an der Sonne, und fliegen wieder zu ihrem Stock.

Matz, Matz-Käse, siehe Quarck.

Maucke, ist eine kleine Geschwulst, welche sich an denen Füssen der Pferde unter den langen Haaren zwischen denen Fesseln setzet, endlich aufbricht, und grindigt wird, auch wenn sie allzu lange währet, verursachet, daß der Huf abgehet. Solche zu vertreiben, soll man Vitriol in Brunnen-Wasser kochen lassen, und den Schaden um den andern Tag damit auswaschen, hernach aber mit folgender Salbe schmieren: Büchsen-Pulver, grauen Schwefel, beydes ein Loth, Grünspan und Silber-Glätte, jedes anderthalb Loth, und altes Schmeer ein halb Pfund, unter einander zergehen lassen und zur Salbe gemacht. Ein anderes auch bewährtes Mittel dafür ist dieses: Man brenne die Stäte der Maucken behutsam mit heissem Eisen, picke sie hernach mit einer Flicke, und lege heisse Brosamen von Roggen-Brete mit Salz darauf, lasse es also vier und zwantzig Stunden liegen, und streue sodann Grünspan, oder zu Pulver gestossene Lindene Kohlen darein; oder nimm Seiffen, Pech, weiß Hartz und Menschen-Koth, jedes gleich viel, mische es heiß unter einander, und schlage es dem Pferd also warm über: wenn es denn kalt worden, so nimm es wieder herab, und salbe den Ort mit unter einander gemengtem Honig und Baum-Oel, bis das Haar wächset. Oder: Nimm Mastix, Alaun, Grünspan, Weyrauch, Terpentin, jedes ein Loth, und ein Nössel Honig, mische es unter einander, mache über einem gelinden Kohl-Feuer eine Salbe daraus, und schmiere die Maucke damit. Wenn man die Mauken täglich mit dem Wasser, worinnen Granat-Aepffel-Rinden, Gall-Aepffel und Vitriol gesotten worden, wäschet, und streuet hernach das Pulver von calcinirten

Hirsch-Beinen, oder das Caput mortuum Vitrioli darauf, so vergehen sie ebenfalls: Oder, man streiche, nachdem die Maucken etliche mahl mit erstgedachtem Wasser gewaschen, und wieder trocken worden, mit einer Feder Schwefel-Balsam darein. Oder, röstet Zwiebeln im Schmeer, bindet es also heiß über, und lassets drey Tage darauf liegen. Oder, nehmet sechs Loth Schwefel, drey Loth Vitriol, stosset iedes besonders zu Pulver, nehmet alsdann ein Pfund Schwein-Schmeer, zerlassets, und giessets auf ein kalt Wasser, thut darzu drey Loth Lohr-Oel, sechs Loth gestossenen Canarien-Zucker, und vier oder fünff Löffel voll Honig, Wachs so viel als ein Hüner-Ey, rührets unter einander, und schmierets damit. Solchen Pferden soll man täglich vom Antimonio crudo zu fressen geben, als welches auch inwendig den Fluß abführet.

Maucke, ist ein kleines Ungeziefer, grüner Farbe, subtiler als ein Erd-Floh, dergleichen sich gerne an Rosen-Sträuchern, Artischocken und andern Garten-Gewächsen anlegen, und in grosser Menge bey lang anhaltender Dürre, als bey welcher Witterung sie insonderheit wachsen und zum Vorschein kommen, gefunden werden. Man kan sie mit Eßig, Senff, oder ungelöschtem Kalch-Wasser vertreiben, oder, welches wohl das sicherste Mittel, sie mit einem scharffen Bürstlein gemach abkratzen, und also vertilgen.

Mauer-Kraut, siehe Glas-Kraut.

Mauer-Pfeffer, wächset auf Mauern und Dächern, wie der Stein-Pfeffer. Es sind dreyerley Arten. Der gemeine wächset mit hohen Stengeln und röthlichen Blumen. Der kleine hat niedrige Stengel und weisse Blumen. Die dritte Art heisset eigentlich Mauer-Pfeffer, hat noch kürtzere Stengel, scharff-schmeckende Blättergen und gelbe Blümgen. Der Safft kühlet, dienet vor rothe Augen und Kopff-Weh in hitzigen Fiebern. Das gekochte Wasser hilfft vor den Scharbock. Dieses Gewächse hält auch die Förste auf den Dächern zusammen.

Maul, wird derjenige Theil des Kopffes genennet, dadurch ein Thier seine Nahrung zu sich nimmt. Unter den vierfüßigen Thieren giebt sonderlich das Ochsen-Maul ein noch ziemlich gutes Essen, zumahl wenn es abgekocht, kalt mit Baum-Oel, Eßig und Zwiebeln eingeschnitten wird: nur will es einen guten Magen haben, der stark verdauet.

Maul, suche **Maul-Esel**.

Maulbeer, ist eine kleine Frucht, welche auf dem Maulbeer-Baume wächset. Sie ist länglicht runder Gestalt, in der Grösse einer kleinen Pflaume, und bestehet aus vielen kleinen, an einem Stock umher dicht an einander sitzenden safftigen Beerlein. Der Farbe nach unterscheiden sie sich in schwarze und weisse. Jene sind anfänglich grün, hernach roth, und endlich schwartz, haben einen angenehmen Wein-säuerlichen Geschmack, werden aber nicht auf einmahl, sondern nach und nach, vom August-Monat bis in den October oder Wein-Monat reiff. Wenn man sie des Morgens nüchtern ohne andere Speisen geniesset, solche aber vorhero in frischem Wasser abgespület hat, so öffnen sie den Leib; verstopffen aber denselben, wenn sie noch roth, mithin auch noch nicht vollkommen reiff sind, welches auch die getreugten Maulbeere thun. Sie löschen den Durst, kühlen die hitzige Leber, geben eine gute Labung in Fiebern, und machen Lust zum Essen, sollen aber nicht übermäßig, auch nicht neben andern Speisen genossen werden, weil sie den Magen beschweren, und leicht eine Verderbniß anrichten. Man pflegt sie, wenn sie beynahe reiff, in Zucker einzumachen, aus denen gantz reiffen Beeren aber einen Safft zu sieden, mit welchem man nicht nur Eßig, Wein und anderes roth färben, sondern auch allerhand Mund- und Hals-Beschwerungen curiren kan. Ingleichen Abends und Morgens drey bis vier Loth unter den Tranck gemischt, heilet das Geschwür an der Leber. Der weissen Maulbeere sind dreyerley Arten, gelblicht-weisse, röthliche und graue, oder mit schwartzen Pünctlein besprengte, kleiner als die schwartzen, süß von Geschmack, aber ungesund, dahero sie auch wenig geachtet werden. Allein Hüner, Schweine und Hunde fressen sie gerne. Und der Koth davon soll Maulbeer-Baum-Pflantzen, wenn er in die Erde gescharret wird, herfürbringen, wenigstens aber ist er eine vortreffliche Düngung der weissen Maulbeer-Bäume, und giebt ihnen ein vortreffliches Laub. Ja eben zur Anpflantzung der weissen Maulbeer-Bäume, so der Grund des Seiden-Baues ist, schicket sich am besten der Saame oder die in weissen Maulbeeren befindliche Körner, davon die schwärtzlichen die meisten haben, welche, nachdem sie reiff, auf Tücher geschüttelt, rein gehalten, darauf etwas abgetrocknet, hiernächst auf ein Bret geleget, und vier bis fünff Tage weiter in der Lufft getrocknet werden müssen. Doch den weitern Unterricht giebt der folgende Artickel. Man kan aber auch die Beeren mit subtiler Erde und dreyjährigen klarem Mist vermengen, und sie in feuchtes Erdreich legen, mit trockner Erde aber überstreuen, nicht viel begiessen, sondern anfänglich mit Stroh vor Hitze und Nässe bedecken. Oder man reibet die Beeren in wollene und härne Stricke, und legt sie in ordentliche Furchen, und überstreuet sie mit reiner Erde, da sie denn Stauden-weise aufgehen.

Maulbeer-Baum, ist zweyerley, schwartz oder weiß. Der schwartze Maulbeer-Baum schlägt seine Wurtzel nicht tieff, sondern breitet sie nur in der Fläche aus, gleich dem Apffel-Baum: sein Stamm wird ziemlich dick, ist gemeiniglich krumm, und treibet seine

Aeste

Aeste mehr in die Breite als die Höhe; seine Blätter sind groß, breit, rundlicht, rauh, hart und dunckelgrüner Farbe; an stat der Blüthe zeigt er im May ein grünes wollichtes Büschlein, aus welchem die nächst vorher beschriebene Frucht erwächset. Der weisse Maulbeer-Baum ist dem schwartzen beynahe gleich, ausser, daß er eine weissere Rinde, und lnde lichtgrüne Blätter, auch kleinere und anders geformte Früchte hat, wovon bereits im vorhergehenden Articel Meldung geschehen. Das Laub von denen Maulbeer-Bäumen ist die ordentliche Speise der Seiden-Würmer, weil aber die Blätter von dem schwartzen Maulbeer-Baum grobe, starke und schwere Seide, hingegen die von dem weissen zarte und subtile Seide machen, als sind diese weit beliebter, iedoch nur an denen Orten, wo Seiden-Würme gehalten, und die vor ein Land höchst nützliche Seiden-Fabriqven getrieben werden. Und ob man wohl die Seiden-Würme an vielen Orten von den schwartzen Maulbeer-Baums-Blättern alleine unterhält, so ist es doch, wo man neue Bäume vor die Seiden-Würmer zeugen muß, allewег besser und rathsamer, weisse Maulbeer-Bäume zu pflantzen, denn sie wachsen leichter, und in zwey Jahren mehr als die schwartzen in fünffen oder sechsen; so schlagen auch die weissen um ein paar Wochen eher aus als die schwartzen, und sind dahero auch dienlicher, die Seiden-Arbeit eher anzufangen, und solche vor der grossen einfallenden Hitze zu Ende zu bringen. Und endlich bringet denen weissen das Abschneiden und Benehmen des Laubes keinen Schaden, dahingegen die schwartzen solches schwerlich leiden wollen, und ihre Fruchtbarkeit, wo nicht gar darüber verlieren, doch wenigstens sehr verringern; zu geschweigen, daß in der Haushaltung die Blätter des weissen Maulbeer-Baumes zu Fütterung und Mastung des Viehes überbrühet und mit Kleyen vermenget, sehr wohl dienen. Die Maulbeer-Bäume schlagen nicht eher aus, als bis keine Kälte mehr zu besorgen ist. Sie erfordern einen guten, mehr sandig- als leimigen Grund, und wachsen gerne nahe an Gebäuden, so wohl Schutz und Schirm vor Winden und Ungewitter zu finden, als auch, weil ihnen der kalchichte Grund nicht zuwider ist. Die Vermehrung derselben geschiehet auf verschiedene Art: 1) Durch den Saamen, welcher aus den weissen oder schwartzen reiffen Maulbeeren gesammlet, und im Frühling im wachsenden Monden in ein luckeres, sandiges Erdreich gesäet und fleißig begossen, auch die Pflantzen, wenn sie aufgegangen, vom Unkraut gereiniget, und zu behöriger Zeit versetzet werden müssen. Die Maulbeere haben nicht alle Saamen oder Körner, darum muß man dieselben nehmen, die vollkommen reiff und zeitig sind, und im Wasser zu Boden sincken. Man soll dahero den Baum sachte schütteln, damit nur die vollkommen reiffen auf leinene unter dem Baum gebreitete Tücher herabfallen, und dieses aus zweyen Ursachen, erstlich daß kein Sand oder Staub darunter komme, und zum andern, daß die Körner durch das Aufdörren reiffer, und so viel möglich nicht gedruckt werden, denn man legt sie in den Tüchern auf einen Boden, und läst sie allda fünff oder sechs Tage stehen, rühret sie auch, wenn sie dick auf einander liegen, alle Tage einmahl auf, damit sie nicht etwan erhitzen, und denn anheben zu faulen. Nach diesem legt man sie ins Wasser, daraus sie in ein sauberes Leinwand-Säcklein, oder aber in ein härenes Sieb gethan, und mit den Händen, damit die Körner sich abledigen, durch einander gerieben werden, und dieses thut man in frischem Wasser und einem andern Säcklein zum zweyten mahl also. Hernach werden sie in ein Faß Wasser geleget, und die zu Boden fallende Körner davon abgesondert, die über sich in die Höhe schwimmende aber, als unnütze weggeworffen. Die guten legt man nicht länger als eine Stunde an die Sonne, nur bis sie trocken werden, rühret sie bisweilen mit der Hand, und so bald sie trocken worden, hebt man sie auf an einem temperirten Ort bis zur Saat. Wer weisse Maulbeer-Bäume der Seiden-Würme halber ziehen will, kan den Saamen von den grossen Garten-Maulbeeren sammlen, und solche anjäen, hernachmals aber auf die jungen Bäumlein weisse Maulbeer-Zweiglein pfropffen. Beym Versetzen der Pflantz-Bäume, welches im Herbst oder Frühling vorgenommen wird, muß man keine Wurtzeln zerreissen, die Löcher dazu aber lange vorhero ziemlich weit und tief ausgraben, und den Grund wieder mit guter Erde ausfüllen, so mögen die Wurtzeln desto tiefer eingreiffen und sich im Grunde befestigen. Die ersten Jahre ihrer Umsetzung müssen sie bey warmer und trockener Zeit täglich zweymahl begossen, auch an Pfähle angeheffter seyn, daß sie die Winds-Stösse nicht verrücken, krümmen oder gar brechen mögen. Wo Vieh darzu kan, mag man sie mit Dornen umwinden. 2) Eine andere Art, die Maulbeer-Bäume fortzupflantzen geschiehet, durch Einleg- oder Senckung der bey den Wurtzeln austreibenden Neben-Schößlinge, welche man fein sanfft, daß sie nicht brechen, in die zu solchem Ende in die Erde gemachte Gruben dergestalt einlegt, daß allein zwey Trag-Augen und Knöpffe heraus blicken, und, damit sie nicht unvorsichtig zertreten werden, einen Stecken darzu steckt, woran man hernach die über sich austreibenden Zweiglein fein säuberlich anbindet. Hierbey darf man sonderlich das Begiessen nicht sparen, die Ansetzung und das Eingreiffen der Wurtzeln damit zu befordern. Von dem Stamme werden sie nicht eher abgelöset, als bis man das andere Jahr versichert ist, daß sie eigene Wurtzeln getrieben haben, deswegen man wohl die Erde gemächlich entblössen und Kundschafft davon einziehen kan; am be-

sten ist, man lässet sie gar zwey Jahr bey dem Mutter-Stamme bleiben, denn weiter nicht zu beförgen, daß sie demselben mit all zu vieler Entziehung des Saffts schaden solten, indem sie nunmehr ihre eigene Wurtzeln haben, und dadurch den Saft aus der Erden ohne Entgelt oder Nachtheil der Mutter an sich ziehen können. 3) Man kan auch einen oder mehr schöne Zweige durch Töpffe, so in der Mitten ein Loch haben, oder aus zweyen Stücken zusammen gesetzet sind, und Spalt-Töpffe genennet werden, ziehen, die Zweige, so weit sie in dem Topff mit Erde bedeckt werden, ein wenig an der äussern Rinde schälen, die Töpffe selbst aber mit Erde anfüllen, und damit sie nicht bewegt werden können, an dem Baum oder einem beygeschlagenen Pfahl feste machen, so werden diese Zweige in den Geschirren Wurtzel schlagen, daß sie hernach leichtlich versetzet werden mögen. Nicht weniger können sie auch 4) durch das Ablactiren auf einen nahe stehenden Wildling abgezogen, eingelegt, verbunden und also vermehret werden. 5) Endlich kan man sie auch, sonderlich die weissen, auf die schwartzen Maulbeer-Bäume oculiren, oder auf andere Arten pfropffen, wobey noch zu mercken, daß man so wohl die Augen als Pfropff-Reiser nicht von jungen, sondern von alten fruchtbaren Bäumen, die das schönste Laub haben, auch nicht inwendig zwischen den dicken Aesten und Zweigen, sondern am äussersten und obersten Theil des Baums gegen Morgen oder Mittag nehmen und abbrechen solle. Wenn ein Maulbeer-Baum nicht tragen will, soll man ihn gantz abstutzen, so schlägt er von neuem wieder aus, und bringet wieder Frucht; wenn er aber schier halb verdorben ist, soll man ihn nächst dem Boden abhauen, so treibet er wieder junge Schosse, die kan man mit Erde bedecken und einwurtzeln lassen, oder gleich denen Weinreben senken. Die Blätter dieses Baums, sonderlich des weissen sollen sehr gut wider giftiger Thiere Bisse seyn, und die an der Sonne getrocknete und pulverisirte Rinde von der Wurtzel, mit rothem Wein eingenommen, alle Bauchflüsse stillen, dergleichen Wirckung auch die unreiffen gedörrten und pulverisirten Beere haben. Dieser ihr Holtz aber bekommt keine Würmer, und kein giftig Thier oder Raupe nahet sich an ihn. Wie man aus der Rinde des weissen Maulbeer-Baums Flachs zu grober, mittler und subtiler Leinwand erzielen könne, lehret der Erfinder Olivier de Serres in seinem Theatre d' Agriculture L. 6. c. 16 folgender Gestalt: Weil der weissen Maulbeer-Bäume vornehmster Zweck ist, die Seiden-Würme, um der Seiden halber, zu ernähren, und deswegen ohne dis nothwendig ist, die Bäume auszunutzen, zu stümmlen und die höchsten Aeste abzunehmen; als werden hierzu die jungen Triebe und Schoßlinge, die nach solcher Stämmelung erwachsen, vornehmlich erwehlet, und im Schneiden drey Sorten gemacht, also: daß die kleinen Zweig-Triebe besonders, und denn die mittelmäßigen und starcken grossen Aeste, jede Sorte auch besonders in Büschel gebunden; hierauf und so bald man mit Occupirung der Bäume fertig, ehe noch der Saft vertrocknet, ohnverzüglich die Schalen abgestreiffet, ihren Sorten nach wieder Bundweis zusammen gesaitet, und in ein Wasser, es sey trübe oder klar, wie mans haben kan, drey oder vier Tage (mehr oder weniger, nachdem die Rinden grob oder subtil sind) eingerostet, und mit Steinen beschweret werden. Wenn sie genug gerostet, wovon man die Probe wie an dem Flachs und Hanff nehmen kan, werden sie auf den Abend, nach Untergang der Sonnen, aus dem Wasser genommen, aufgebunden, auf Wiesen, Angern oder wohin man Gelegenheit hat, ausgebreitet, und die Nacht über liegen gelassen, damit sie den Nacht- und Morgen-Thau in sich ziehen mögen; frühe morgens aber, ehe noch die Sonne darauf scheinen kan, häuffet man sie wieder zusammen, und bringet sie erst auf den Abend nach der Sonnen Untergang wieder auf die Wiesen, breitet sie aus wie zuvor, und dieses continuiret man zehen oder zwölff Tage, bis man merket, daß sie zu der Flachs-Arbeit tauglich sind, welches man erfahren kan, wenn man von jedem Theil ein Händlein voll dörret und brecht, und das, was zeitig ist, wegnimmt, das noch unreiffe aber also liegen, und bis zu rechter Zeitigung über Nacht an der Lufft verbleiben lässet: endlich lässet man die Rinden oder Schalen dörren, klopffen, und wenn dadurch die holtzigte Materie davon gefallen, der weiche und subtile Flachs aber übergeblieben, solchen brechen, hecheln, wie den ordentlichen Flachs oder Hanff zurichten, und zum Spinnen und Wircken bequem machen. Der weisse Maulbeer-Baum wächset, wo Linden und Weinstöcke wachsen, und wenn man ihm nur sein Laub zeitig nimmt, so erfrieret er nicht leicht in dem härtesten Winter. Er kan an denen breiten Strassen, in denen Dörffern, in Fuhr-Strassen, doch wenigstens 18 Ellen von einander Alleen-weis, ferner auf die Kirch-Höfe, und endlich auch Stauden-weis, wie die Stachelbeere, und zwar auf diese letzte Art in kurtzer Zeit angepflantzet werden. Der vielfache Nutzen dieses Baumes, der in diesem und vorigem Artickel angezeiget, solte nebst denen vielen gemachten Proben alle Land-Wirte dazu bewegen, das Vorurtheil, als ob sie bey uns nicht fortkämen, abzulegen, und diesen an statt anderer Bäume anzupflantzen. Er giebt auch hiernächst, wenn er alt genug, ein schönes festes Nutz- und ein hartes Brenn-Holtz. Man kan auch seine Blätter zum Seiden-Bau durch Pfropff-Reiser aus Italien und Franckreich verbessern. Denn auf die Schönheit seiner Blätter kommt die Schönheit der Seide an. Es sind viele Proben schon damit gemachet, und eine grosse Menge Schrifften geben davon mehr Nachricht

richt

richt. Eine der besten ist, die neue Seiden-Manufactur, so zu Leipzig bey Wincklern 1691. heraus ekommen.

Maulbeer-Feigen, werden die Feigen von dem niedrigen Feigen-Baum genennet. Siehe Feigen-Baum.

Maul-Esel, Maul-Thier, Maul, ist ein Last-Thier, so entweder von einem Esel-Hengst und einem Mutter-Pferd oder von einer Eselin und Pferde-Hengst gefallen, und zum Tragen und Ziehen gebrauchet wird; dieweil, welches das merckwürdigste, dieses Thier nicht vermögend, sein Geschlecht fortzupflantzen, davon bey dem Lybe Acosta angeführet zu finden, deshalben es vor ein Wunder zu halten, wenn dergleichen sich etwa auch an einem Orte zutragen solte. Die man von einem grossen Müller-Esel und einer Stutten erzielet, sind die besten und stärcksten, haben von der Mutter die Grösse, und von dem Vater die Ohren, den Schwantz, die Stimme im Gehen, das Creutz auf dem Rücken, tragen den Hals gegen der Erde gebücket, und haben wie der Esel 32 Zähne, sehen aber übrigens einem Pferde ähnlicher. Die Esel-Hengste, so man zum Beleben brauchen will, sind die schönsten, welche licht-brauner Farbe mit weissen Mäulern. Die allerschönsten aber sind die schwartzen mit gleichfalls schwartzen Läuchen und einer schwärtzlichten Zunge, von welchen beyden Sorten die besten Maulthiere zu fallen pflegen; nicht weniger soll das Mutter-Pferd groß vom Leibe, starck von Knochen, schön von Statur, und nicht gar zu alt seyn. Diejenigen, die von einer Eselin und von einem Pferde fallen, und besonders Hinni genennet werden, bleiben etwas kleiner, weil sie nicht so viel Platz im Mutter-Leibe haben, als die von einer Stutte herkommen. Weil man das Mutter-Pferd, so mit einem Esel soll beleget werden, gerne recht groß nimmt, so muß man dem Esel-Hengst, welcher niedriger Statur ist, einen Vortheil zu geben, die Stutte etwas tiefer stehen, den Esel aber etwas höher heran gehen lassen. Wenn man gerne wohlfeil dazu kommen, und seine eigene gute Stutten besser brauchen wolte, darff man nur Bauren-Stutten damit belegen, und ihnen hernach das Füllen um die Gebühr abkauffen lassen: Man thut dieses auch deswegen desto mehr, weil das Mutter-Pferd, so von einem Esel besprungen worden, hernach gar selten mehr von Pferden trächtig werden wird. Zum Belegen einer Eselin kan man leichte einen mittelmäßigen Hengst bekommen, wiewohl die davon gefallenen Füllen nicht besonders æstimiret werden. Zur Beleg-Zeit nimmt man gemeiniglich das Mittel des Mertzen, damit die Füllen das folgende Jahr zu einer bequemen Zeit fallen, nemlich wenn das junge Gras dergestalt hervorgewachsen, daß es die Mutter und das Füllen mit ernehren kan. Man läst dabey einen Esel zum Besprungen der Stutten, weil er sich mehr als ein Hengst anarcisst, länger nicht als bis ins zehende Jahr gelten. Die Füllen saugen nicht über sechs oder sieben Monat, und entwehnen sich selbst, werden auch von den Müttern schwerlich länger zugelassen. So bald ein Maul-Esel das dritte Jahr seines Alters erreichet, kan man sehen, wie hoch er wird, denn wenn man die Länge eines Fusses mit einem Faden doppelt misset, so findet man seine völlige Höhe. Wenn sie sich gerne beschlagen, sattlen und zäumen lassen, auch nicht scheu noch stätig sind, so werden sie in höherm Werth gehalten, als die, so diese Tugenden nicht an sich haben. Mit den jungen Maul-Eseln muß ein Maul-Thier-Wärter grosse Gedult haben, angesehen nicht leicht ein ungehorsames Thier, als sie sind, und wer was mit ihnen ausrichten will, der muß den Hunger zu Hülffe nehmen, ihre widerspenstige Art zu ändern und zu zähmen. Die zum Reiten gebraucht werden sollen, fängt man eher nicht, als wenn sie drey Jahr alt sind, auf die Schule, da werden sie mit Seilen gespannt, und einen Zelt zu gehen angewiesen; kan man sie aber ungespannt dahin bringen, ist es desto besser. In eben diesem Alter werden sie auch Last zu tragen und andere Arbeiten zu thun angewöhnet, müssen aber damit nicht auf einmahl hart angegriffen, sondern solche soll nach und nach vermehret, und die rechte Maasse darinnen gehalten werden, damit sie bey Kräfften und guter Lust verbleiben, und desto länger dauren mögen. Am gewöhnlichsten wird ihre Last, so sie tragen können, auf 2 Centner gerechnet. Wegen ihres sanfften Ganges und gewissen Trittes sind sie an gebirgigen Orten, insonderheit gut zum Reiten und Last-Tragen zu gebrauchen, wiewohl sie auch von einigen allein vor Last-Wagen, wie in Spanien vor Kutschen gespannet werden. Weil sie sehr rückisch und und gerne um sich beissen, pflegt man ihnen gemeiniglich einen Maul- oder Beiß-Korb vorzuhängen. Wenn ein Maul-Thier schwer Athem holet, so ist das gewöhnlichste Mittel ihm das Blut zu lassen, welches noch besser, ein gemessenes Nössel Wein, in welches Oel und Weyrauch, jedes eines Loths schwer gethan werden, ihm einzuschütten. Wider das Reissen im Leib soll man ihnen grünen Kohl zu essen geben. So ein Maul-Esel abnimmt, blode und mager wird, oder auch den Husten oder Bauchwehe bekommt, soll man demselben ein Loth gestossenen Schwefel, ein Quintlein gestossene Myrrhen, und ein rohes Ey, durch einander in Wein genischt, warm eingiessen. Wenn aber ein Maul-Esel sich sehr ermüdet und erhitzet hat, pfleget man ihm einen Eingus von Schmaltz und Wein zu machen, und warm zu geben. Ihre übrigen Mängel und Kranckheiten haben sie so wohl als deren Curen mit denen Pferden gemein.

Maul-Korb, siehe Beiß-Korb.

Maul-Thier, suche Maul-Esel.

Maul-

Maulwurff, ist ein kleines aber höchst schädliches Thier, in der Grösse einer Ratte, welche eine spitzige Schnautze, wie einen Sau-Rüssel, kleine Augen, kurtze Füsse, daran breite Pfoten, und einen mit schwartzen zarten und wie Sammet anzugreiffenden Haaren bezogenen Balg, auch ein sehr scharffes Gehör hat. Er hat seinen Auffenthalt unter der Erden, welche er mit seinen Pfoten durchwühlet, indem er denen Regen-Würmern, als der Maulwürffe delicatesten Speise, nachgehet, das Erdreich in Hauffen aufwirfft, und dadurch in Gärten und Wiesen grossen Schaden verursachet. Am allermeisten geschiehet solches in den besten und fruchtbarsten Boden, welches den Erd-Gewächsen höchstschädlich, weil das mehreste, was sie in ihren Fahrten an den Wurtzeln losreissen, von der Sonne verdorret, nicht weniger werden auch die Neben-Gewächse, so von dem Maulwurffs-Hauffen überschüttet werden, dadurch an ihrem Wachsthum gehindert, und verderbet. Um dieser Ursache willen sind schon längst verschiedene auch von den Gelehrten bemühet gewesen, wie dieses Ungeziefer zu vertreiben. Plinius lib. 17. c. 8. gedencket, daß die Maulwürffe von den Hefen des Baum-Oels sterben. Cardanus de rerum variet. weiset, wie sie mit Schwefel auszuräuchern und zu vertreiben; andere haben sie durch sündliche, abgöttische und abergläubische Wercke, so sie in den ersten Stunden des heiligen Christ-Tages, oder auch in der Fast-Nacht vorgenommen, von ihrem Grunde zu verbannen gemeinet. Und wer wollte alle unnütze Mittel anführen, durch welche auch nur die Maulwürffe gescheuchet werden, welches aber übel ärger gemacht heisset, denn sie werden dadurch nur genothiget sich neue Fahrten zu machen. Jugelius hat einen gantzen Tractat von dem Maulwurffe-Fang geschrieben. Das beste Mittel diese verhaßten Gäste los zu werden ist, daß man sie tödte, mit gewisser Aetzung, oder mit dazu geschickten Fallen wegfange, oder mit dem Grab-Scheite oder Rad-Hauen auswerffe. Das erste geschiehet, wenn man mageres rohes Fleisch zu einem Mus hacket, gestossenen Arsenicum oder Ratten-Pulver darunter rühret, und damit diese Materie wohl an einander bleibet, und sich zu Kugeln formiren lässet, machet man es mit ein wenig Blut oder auch mit Eyweiß an: Oder man nimmt Riese-Wurtz und noch so viel als diese Kräen-Augen, pulverisiret dieses, und thut noch einmahl so viel, als dieser beyde Mehl austrägt, Gersten-Mehl darzu, knätet es mit Eyerweiß vermischt zu einem Teig, und formiret ebenfalls Kugeln davon. Solche Kugeln lässet man in die vorhero mit einem Holtz geöffnete Maulwurffs-Ritte, Gänge und Löcher laussen, und macht solche mit Erd-Klosen oder Rasen-Stücken wieder zu; welche denn von den Maulwürffen diese Aetzung geniessen und zu keinem Wasser kommen können, müssen sterben. Wie sie mit Fallen zu fangen, davon ist das Wort Maulwurffs-Fallen nachzuschlagen. Wie endlich diesem schädlichen Thiere mit einer Hacken, Spaten oder andern Instrumente aufzupassen, und derselbe aus seiner Fahrt zu heben, solches ist aus folgenden noch abzunehmen. Es giebt aber gewisse Maulwurffs-Fänger, welche die Maulwürffe im freyen Felde auf folgende Art ums Lohn haschen: Des Morgens vor der Sonnen Aufgang, oder eben um Mittag, denn da macht sich der Maulwurff auf ein Loch, ingleichen bey Untergang der Sonne geben sie Achtung, wo die Maulwürffe am neulichsten gearbeitet, und treten solche Fahrt oder Ritt gleich hinter ihm zu; solchen Zwang können sie nicht leiden, sondern fangen an zu wühlen, so bald der Maulwurffs-Fänger dies gewahr wird, wartet er dem Maulwurff auf den Dienst, wenn er sich denn wiederum beweget, stosset derselbe mit dem Spaten vor, und fähret geschwinde mit der Hand hinter ihm her, nimmt ihn heraus und wirfft ihn wieder die Erde. Damit aber der Maulwurffs-Fänger desto eher möge gewahr werden, wo die Thiere nach Vertretung der Ritte wiederum mögen auf seyn, und zu reiten fortfahren, steckt er kleine weisse sichtbare Stäblein gar gemach und nicht feste in die zugetretene Fahrten, damit, wenn der Maulwurff daran rühret, ein Stäblein umfalle. Wenn er nun siehet, daß ein Stäblein liegt, läufft er geschwind hin und hebt ihn heraus; darnach siehet er nach einem andern Stäblein, und so offt eines fällt oder sich reget, so thut er wie erst gedacht, so lang einer vorhanden ist. Wenn aber einer abwärts gehet, und unter sich in die Erde wühlet, also daß ihn der Maulwurffs-Fänger mit der Hand nicht erreichen mag, so giesset er nur Wasser in das Loch, und treibet dadurch den Maulwurff wieder in die Höhe. Theils haben eine mit vielen Spannen langen eisernen Spitzen versehene und an einem Stiel befestigte Scheibe, wenn denn ein Stäblein umfällt, und man merckt, daß der Maulwurff vorhanden sey, so stossen sie mit den Stacheln starck auf ihn los, spiessen ihn also. Im Winter, wenn Thau-Wetter einfällt, und die Wiesen überall voll Wassers stehen, liegen die Maulwürffe zu oberst in den Hauffen, und können auch nicht ausweichen, wenn man denn zur selbigen Zeit einem oder mehr barfüßige Leute in die Wiesen schickt, die mit Schauffeln die Hauffen behende abstossen, so bekommt man sie leichtlich; wenn auch schon etliche in die Löcher fallen, müssen sie doch wegen des Wassers gleich wieder heraus oder ersauffen darinnen. In grossen Wasser-Fluthen halten sie sich in Hügeln, hohlen Weiden und in Zäunen auf, denn muß man zu ihnen waden, und sie vertilgen, wie man kan und weiß. Im Frühling und Sommer gebe man nur Achtung, wo sie sehr grosse Hauffen nur neulich aufgeworffen: Wenn solche auf vierzehen Tage also gelegen, so grabe man darein, so wird man ein Nest voller jungen

darinnen finden. Endlich bemächtiget man sich auch der Maulwürffe vermittelst der

Maulwurffs-Fallen oder Maulwurffs-Fänge, dieser hat man verschiedene Arten, wovon die folgende vor eine der besten gehalten wird: Man gräbet nemlich im Früling im Martio oder zu Anfang des Aprils, als um welche Zeit die Maulwürffe läuffisch sind, einen grossen Topff, oder küpfernen Kessel in die Erde, daß der Grund einer Hand breit darüber gehe, und andere Maulwürffe auch hinein springen können; in diesen setzt man des Abends mit der Sonnen Untergang einen lebendigen Maulwurff, schmieret aber noch vorhero das Geschirre inwendig mit Speck oder Schmeer, damit es fein glatt sey. Wenn der darinnen sitzende des Nachts zu schreyen anfänget, so kommen die andern, weil sie ein gar leis und subtil Gehor haben, herzu gelauffen, und wollen diesem Gefangenen helfen, fallen aber je einer nach dem andern in das Geschirr; je mehr nun Maulwürffe hinein fallen, je gröser und stärcker wird das Geschrey, und mag doch keiner wieder heraus kommen, dieweil das Geschirre glatt, daß sie mit ihren Pfotlein nicht daran haften können, sondern abglitschen müssen. Mit einem grossen verglasurten, unten weiten und oben etwas engen Topff gehet es noch besser an. Man kan ein solches Geschirre an einem Ort eine Zeitlang stehen lassen, und unterweilen die Gefangenen heraus nehmen, nachgehends aber solchen wieder an einem andern Ort eingraben; weil man aber auf solche Art die Gärten und Wiesen allzusehr zergraben muß, als hat Caspar Jugel von Naumburg eine besondere Maulwurffs-Falle erfunden, wodurch in dem Erdboden der geringste Schaden nicht verursachet wird. Den Abriß davon zeiget die 3te Figur auf der VIIten Tabelle. Es bestehet aber diese Falle aus zweyen Hauptstücken, nemlich aus dem Stock mit seiner Zugehörung, wodurch eigentlich die Maulwürffe gefangen werden, und aus dem Bock oder Gestell darzu. Der Stock wird gemeiniglich aus einer gearbeiteten Eiche geschnitten; wenn derselbe eine gute halbe Elle lang oben sieben Zoll, unten aber kaum sechs Zoll breit, und ein paar gute Zoll höher als breit, am Gewichte aber gute drey Pfund schwer ist, so ist er recht. In der Figur zeiget solchen Lit. A. gerade mitten durch den Stock, und zwar durch und durch gehet ein geviertes Loch, zweyer Zoll, oder zweyer Finger breit bey A und B zu, welches oben und unten mit E gezeichnet ist, wenn solches Loch nach der Länge des Stocks einen halben Zoll oder Finger gröser ist, (denn man muß Raum darinnen haben, damit man die Stell-Schiene nach Nothdurfft und Vortheil regen und fortsetzen möge) als das am Bocke mit K bemerket, so ist es sehr bequem.

B ist das Bretlein eines Zolles dick, und neun Zoll lang, darinnen an jedem Orte bey

CC drey Stacheln eingemacht sind. Ein jeder derselben stehet einen Zoll von dem andern, und der mittelste gerade in der Mittel-Linie am Kloze; in der Länge aber über dem gevierten Loche am Stocke, stehen sie fast fünff Zoll oder Finger von einander: Das muß man mit Fleiß in Acht nehmen, denn wenn man nachmahls die Stell-Schiene gerade in die Mitte des Lochs setzet, so treffen die Stacheln den Maulwurff gewiß, er komme von welcher Seiten er wolle. Die Stacheln aber müssen unten sehr spitzig seyn, und am obern Theil kleine Kappen haben, damit sie sich nicht durchziehen: Wenn sie eines guten Viertels von einer Elle lang sind, so ist es genug. Zu den Stacheln sind sehr dienlich die Zähne aus der Tuchmacher alten Kämmen, wenn man unten einen Stifft von einem abschlägt, und wiederum spitzig schleifft, so ist er gerecht. Sie fallen nicht allein geschwind in das Erdreich, sondern sie lassen sich auch biegen, ohne zu zerbrechen.

DD sind die Hefft-Haacken, damit das Bretlein, darinnen die Stacheln stecken, mit an den Stock geschlagen wird. Denn weil man die Stacheln nicht wohl ohne Schaden in den Stock schlagen kan, sie sich auch nachmahls in dem Erdreich leichtlich ausziehen, so schlägt man sie durch ein Eichen- oder Büchenes Bretlein. Wenn sie am obern Theil einen kleinen Absatz oder Kappen haben, so ziehen sie sich nicht aus; wiewohl sie auch der Stock nicht über sich steigen läßt. Die Haacken, damit das Bretlein mit den Stacheln in der Mitten des Stocks anschläget und befestiget, sind mit einer grossen spitzigen Kappe, wie ein Haacken an einer Thür-Klincke formiret, und zwar deswegen, daß wenn unterweilen der Maulwurff dem Stachel entfället, schlägt ihn der Haacken zu Tode, welches offtermahls zu geschehen pfleget.

EK ist das mitten durch den Stock und das Bretlein und den Bock gehende Loch, worvon bereits oben bey dem Buchstaben A Meldung geschehen. Bey

EF ist der Stock an beyden Seiten als ein gantzer Spund ausgemeisselt, darinnen er an den mittlern Schienen MM am Bocke auf- und nieder gehet. Wenn man aber an statt des Ausmeisselns nach dem Linial runde eiserne Stifte, auf jeder Seite sechs oder auch nur vier einschläget, so gehet der Stock an den Mittel-Schienen viel besser, als wenn er ausgenommen, denn er weichet und wancket nicht leichtlich. Je geheber aber der Stock fället, je eher er den schätzlichen Gast trifft; wenn aber der Stock hin und her wancket, so ists ein ungewiß Ding damit.

GG sind zwey kleine Haspen oben an dem Stocke eingeschlagen, daran ein härenes oder von Bast gemachtes Band (auf daß es im Regen und in der Nässe nicht einlauffe und zu kurtz werde) an beyden Seiten angebunden, in welches ein anderes kürtzeres geschlungen, und das mit

H bezeichnete Stell-Holtz daran gebunden ist. In das eine Häspigen oder den Haacken schleifet man nur das Band an, damit man, wenn es lang wird, es kürtzer machen, und hingegen

wenn

wenn es zu kurtz, dasselbe wieder nachlassen könne. Wenn der Stock im Aufstellen der Falle oben am Bocke fest ansichet, so haben die Bänder ihre rechte Länge.

I ist das obere Theil am Stell-Holtze, mit welchem es im Stellen oben am Stell-Schwengel haffiet, und feste ansichet. Vom Bocke ist folgendes zu mercken: Dieser ist gezeichnet mit K; das obere Theil daran ist fünfftehalb Zoll breit, und nicht gar einer Ellen lang. Die Länge des Bocks muß sich nach der Grösse des Stockes richten, damit sie beyde knapp zusammen treffen.

K zeiget auch zugleich das Loch, welches die Quere über an dem Bocke, tritthalben Zoll lang und eines Zolls breit ist.

LL sind die Beine zum Bocke, an jeder Seiten drey oder vielmehr nur zwey, denn die mittleren werden die Mittel-Schienen genannt. Die äusserstien zwey an jeder Seiten, darauf der Bock stehet, müssen sich auch nach der Grösse des Stockes und nach der Länge der Stacheln richten: Denn wenn der Stock dicke und die Stacheln lang, hingen aber die Beine am Bocke kurtz sind, so ragen oder langen die spitzigen Stacheln in den Ritt oder in die Fahrt des Maulwurffs, und schicken sich nicht zur Sache. Nach der Grösse des Stocks und Länge der Stacheln müssen die Seiten-Beine guter viertehalb Viertel von einer Elle lang seyn.

MM zeigen die Mittel-Schienen an. Solche müssen mehr als einen Zoll breiter seyn, als die äusserstien Beine am Bocke, denn an diesem zeucht sich der Stock auf, und fället daran nieder. Wenn man den untersten Zapffen an den Mittel-Schienen nicht in der Mitten, sondern etwas hereinwärts gegen den Ort derselben machet, so reichen sie weit genug in den Bock hinein, ob sie schon im Anfang nicht breiter als die Beine zum Bocke sind geschnitten worden.

NN sind die beyden Stemmen, darauf die Mittel-Schienen in Löchern eingezapffet stehen. Solche müssen fast vier Zoll von der Erde erhaben seyn, damit sie die Fahrten nicht eindrücken, oder den Maulwurff am Gange hindern.

O die Narbe oben am Bocke, daran man das Stell-Holtz unten ansetzet.

PP sind zwo Narben oder Kerben am Obertheil des Bockes, darein sich die Häspigen fügen oder schmiegen, wenn man im Stellen den Stock am Bock anzeucht, wie allezeit geschehen muß.

Q ist ein starcker Nagel, daran man den Stock hänget, wenn man die Falle entweder fortträgt oder ungestellt etwan an einen Ort setzet, sonsten hat er in der Stellung keinen Nutzen.

R ist die kleine Säule, so auf den Bock gesetzet wird, darinnen der mit F angezeichnete Stell-Schwengel auf und nieder gehet. Oben werden sie auch nach dem Bocke abgenommen, daß an der Seiten, wo unten der Zapffen ist, ein Ansatz bleibet; am Stocke sind denn zwo Narben an jeder Seite zwischen denen beyden Beinen, eine mit O O notiret, darein treibet man die Schienen bis an den Ansatz, so stehen die Mittel-Schienen oben so weit im Stocke als unten, und gehet der Stock ungehindert daran. Die Mittel-Schienen, wenn sie in die Kerben gedrang eingeschoben sind, darf man nicht verkeilen, sondern man schläget nur einen Stifft vor, damit, wen der Stock stehen bleiben wolte, man sie zurücke treiben und zu rechte richten konte.

S ist das Löchlein an der kleinen Säule, da man durch den Schwengel zugleich ein Pflöcklein stecket. Summa dieser Aufsatz auf dem Bock ist nicht anders gestaltet, als eine kleine Horn-Säule und Schwengel, darinn oben ein grosser Nagel, allhier aber ein kleines Pflöcklein stecket.

T das vordere Theil am Schwengel ist eines guten Zolls lang ausgeschnitten; auf der Seite, da sich das Stell-Holtz anlehnet und ausgenommen ist, hat es einen Rauffe oder Absatz gehalten, damit es die Stell-Schiene gewiß halte, und solche im Winde nicht weichen noch wanken könne.

V ist der Knecht, daran sich der Stell-Schwengel in der Stellung lehnet. Ist bald formiret wie ein Ege-Zincken, stehet nicht gerade in der Mitten auf dem Bocke, sondern neiget sich etwas auf die Seite, da der Stock hänget. Diese Stücke alle vermacht man nicht feste, daß man sie kan ausheben, wenn man will. In dem Stell-Schwengel bey S pfleget man wohl zwey oder drey Löchlein zu bohren, damit, wenn sich eines zum Stellen nicht schickt, man vor und hinter sich fortstecken könne.

X ist die Stell-Schiene, fünff guter Viertel Ellen lang, ihre Breite muß sich nach der Länge des Loches oben im Bocke reguliren, daß man sie ungehindert im Tragen ausheben und wiederum hinein stecken kan. Sie muß auch von leichtem dürren Holtze gemacht seyn, damit sie der Maulwurff desto eher heben mag.

Y sind die Stell-Zähne an der Schiene, an der Zahl zehen; stehet ein jeder fast einen Zoll weit von denen andern. Es sind solcher Zähne an der Zahl darum so viel, damit, wenn sichs mit einem nicht schicket, man andere habe, so lange bis es eintrifft. Bisweilen, wenn man die Stell-Schiene sehr tieff in den Graben setzen muß, und der Bock hoch stehet, zeucht man unten ein paar Zähne aus, damit die Schiene den Grund erreiche: Wenn man aber nachmals die Falle wegnimmt, so stecket man die ausgezogenen Zähne wiederum an seinen Ort. Wenn nun solcher Gestalt sowohl der Stock als der Bock zur Maulwurffs-Falle bereitet, und in einander gefüget ist, also daß der Stock ohne Hinderniß sich an den Schienen aufziehen lässet, auch schleunig wiederum niederfallt, und auf einer Seiten wie auf der andern das rechte Gewicht hat, daß es auf keine Seite hänget, so hat die Falle keinen Mangel, weil dem Aufsatze des Bockes, wo sich etwas daran nicht wohl schicken will, leicht zu helffen ist. Wenn man diese Falle ordentlich aufstellen will, als worauf das

meiste

meuse anko mmet, und ehe man damit bald versehen, setzet man solche nach der Länge des Rittes also, daß die Stacheln zu beyden Theilen der Maulwurffs-Fahrt eintreffen. Ist nun die Falle zu rechte gesetzet, so fenget man den Steck gemächlich mit den Stacheln in den Ritt, und zwar so tief, als sie nachmahls hinein fallen sollen, damit in Fallen keine Hinderniß da sey. Darauf ziehet man den Stock in die Höhe, und die Stachel fein sachte aus der Erden, auf daß man die Fahrt nicht sehr verwüste: hänget den Stock wieder an seinen Nagel Q oder man hält das Band, daran er hänget, in der Faust, und leget ein kleines Stücke Rasen, oder ausgestochenes Gras, daran noch etwas Erden hänget, eines kleinen Fingers dicke, und zweyer Glieder lang, gerade mitten zwischen die Löcher, so man mit den Stacheln gemachet: drücket darauf den Rasen ziemlicher massen in die Fahrt, daß dadurch reichlich der halbe Theil der Fahrt zugedruckt wird; auf diesen Rasen setzet man die Stell-Schienen, (denn wenn man nicht einen Rasen oder ein Büschelein Moos unter die Schienen legte, und der Maulwurff mit dem Rüssel die blosse Schiene träffe, wiche er beyseits aus, und würffe die Falle nicht ein) und richtet solche mit ihren Zähnen nach dem Schwengel; setzet das Stell-Holtz mit dem unterm Orte H oben auf dem Bock in die Kerbe O, doch dem Stell-Zahn nicht zu nahe, damit sich das Stell-Holtz nicht daran stemme, wenn es losschlägt: Deswegen dürffen auch die Zähne an der Schiene über einen halben Zoll nicht vorgehen. Dergestalt schwebet der Steck schon zum Gestelle. Darauf beuget man das Stell-Holtz gleichsam überrücke, stemmet es mit dem obern Theil I gar genau oben an dem Schwengel; trifft es stu ns zu, so ist es gut; will es aber nicht eintreffen, so drücket man die Stell-Schiene mit dem Rasen oder dem Moos etwas tiefer ein, und sencket den Schwengel auch mit, bis es genug ist. Der Knecht V halt den Schwengel, daß er nicht zurücke weichen kan. Und also stehet die Falle zum Maulwurffs-Fange gestellet, wie die Figur ausweiset. Wenn denn der Maulwurff vermercket, daß sein Gang vermachet, so hebt er mit dem Rüssel an unter der Stell-Schiene zu wühlen, so bald er aber an derselben zu heben beginnet, welches er mit ziemlichen Sturm vollbringet, so hebet das Zähnlein an der Stell-Schiene, daran der Schwengel lieget, gedachten Schwengel über sich, darauf schnappet das Stell-Holtz los, und der Stock spiesset im plötzlichen Niederfallen den Maulwurff, er komme hernach von welcher Seiten er wolle. Wenn denn die Falle eingefallen, drücket man den Stock etwas tiefer in die Erde, (damit wenn der Maulwurff noch am Leben, derselbe nicht davon wische, wenn man den Stock aufhebet: Oder man räumet auf beyden Seiten im Ritte zur Fallen, drücket die Löcher feste zu, so kan er auch nicht entrinnen) alsdenn zeucht man den Steck in die Höhe, so hanget der Maulwurff am Zacken. Man wieget thu auch wohl nach der Seite heraus, wenn die Stacheln nicht zu schwach sind. Nachdem drücket man das Gewehr wiederum zu, und stellet wieder auf, ist noch einer verhanden, so fähret er durch das zugedruckte Erdreich gewiß hindurch, und wird gefangen. Solches treibet man so lange, bis sich keiner mehr spüren lasset. Vermeinet man, daß sie weichen und an andern Orten arbeiten, so rücket man auch mit der Fallen fort. In erhabenen und ungestrabenen Feldern und Garten gehet es sehr wohl mit dieser Falle zu, weil die Maulwürffe in dem mürben und lockeren Erdreich gerne reiten, hervorab, wenn sie neulicher Zeit zubereitet, gesäet und geeget sind. Wenn man die Falle quer über eine Furche stellet, so treffet man desto weniger Stacheln, und weil die Furche hart und derb, fänget man den Maulwurff desto ehender, denn er kan nicht weichen, auch nicht unter sich arbeiten, entfället er den Stacheln, so schlagen ihn doch auf den harten Boden die Nacken DD zu tode. In blossen Rasen auf Wiesen und in Gärten führet das Ungeziefer gemeiniglich seine Gänge und Fahrten tieff, darum muß man an solchen Orten nach kleinen Wasser-Gräblein oder Furchen sich umthun, als in welchen die Maulwürffe gerne reiten; befindet man Ritte, so stellet man die Falle entweder nach der Länge oder nach der Quere, wie es der Ritt giebt; hat man einen hinweg, so stellet man dieselbe anderst wohin fort. Wo aber keine solche Wasser-Gräblein zu finden, so machet man solcher etliche einer queren Hand breit, zwey oder drey Ellen lang, bevoraus an denen Oertern, da die Maulwürffe sehr gearbeitet; über zween quer Finger dürffen sie nicht tieff seyn. Die ausgestochenen Rasen setzet man in Schatten, so lange bis das Ungeziefer weggefangen, alsdenn bringet man sie wieder an ihren vorigen Ort. Wenn auch die Fahrten quer über das Gräblein gehen, so setzet man stracks die Rasen von beyden Seiten wiederum ein bis an den Ort, da die Maulwürffe durchfahren, dieselbige Fahrt lässet man offen, so lange man derselben bedürfftig. So bald die Maulwürffe mercken, daß locker Erdreich vorhanden, legen sie sich flugs darein. An statt der Gräblein reisset man in Rasen auch einen Ritt, aber kaum einer guten Elle lang auf, und füllet den Aufriß mit lockerer Erde von Maulwurffs-Hauffen, darinnen tummeln sich diese Thiere auch; aber die Gräblein sind am bequemsten. Man stellet denen Maulwürffen auch mit Schlage-Bügeln; man gräbet nemlich an demjenigen Orte, wo man den Maulwurff frisch in einem Hauffen oder Fahrt spüret, ein Loch, damit man die Fahrt antreffe, durch diese macht man etwan zween oder drey quer Finger breit von dem Loch mit dem Spaten einen Stich, stecket dadurch die an dem gleich dabey gestellten Schlag-Bügel befestigte Drat-Schleiffe, welche vermittelst eines im gegrabenen Loche unter der Fahrt durchgesteckten Stell-Pflöckleins, daran aussen im Loche ein Bretlein angemacht, nieder gehalten wird, dergestalt, daß die Fahrt rings herum von dem Drate umgeben ist. Hierauf stecket man vor das kleine Loch in der Fahrt ein Stücklein rund geschnittenen Rasen, als einen Stöpsel.

sel. So bald nun der Maulwurff angeritten kommt in seiner Fahrt fort zu arbeiten, und an den Rasen stösset, so fället dieser auf das Bretlein, daß der Drat von dem Stell-Pflöcklein losschlägt, den Maulwurff ergreifft und oben an der Fahrt fest hält, welchen man sodenn, wenn man siehet, daß der Bügel in die Höhe, die Drat-Schleiffe aber nicht völlig heraus ist, mit den Händen aus der Fahrt nehmen kan. Die Maulwürffe haben ausser denen menschlichen Nachstellungen noch einen grossen Feind an denen Wieseln, welche ihnen in die Löcher nachkriechen, und wo sie einen erwischen, denselben erwürgen und fressen, dahero die Wieseln an denen Orten, da sie unter dem Feder-Vieh keinen Schaden thun können, gar wohl zu dulden sind. Sie werden auch von kleinen, rothen Flöhen sehr geplagt, welche man bey denen lebendig gefangenen Maulwürffen in grosser Menge antrifft. So schädlich aber der Maulwurff auf Feldern und Wiesen ist, so nützlich ist er in der Artzney: Denn die Zähne einem lebendigen Maulwurff ausgebrochen, wenn schon die Kinnbacken daran bleiben, und denen kleinen Kindern, denen die Zähne aufgehen, in ihre Trinck-Geschirrlein gelegt, und sie darüber trincken lassen, lindert nicht alleine die gegenwärtigen Schmertzen, sondern machet auch, daß ihnen die Zeit ihres Lebens die Zähne nicht wehe thun. Einen oder mehr Maulwürffe im Mertzen in einen neuen unglasurten Topff gethan, auf das beste mit Leim oder Sauerteige verlutirt, in einen Backofen gesetzt, wenn man das Brot ausnimmt, und zu Pulver gebrannt, über dieses in einem Mörsel gestossen, gesiebet, und damit keine Lufft dazu kan wohl verwahret, auf bedürffenden Fall einem Kinde, das die schwere Kranckheit hat, einer Messer-Spitz davon in Päonien-Linden-Blüt- oder Mayen-Blümlein-Wasser, einem ältern Kinde etwas mehr, einem alten Menschen aber zwo Messer-Spitzen voll eingeben, ist eine gewisse Artzney darwider. Wenn die krancke Person darauf schläfft, so kömmt sie nächst göttlicher Hülffe gewiß mit dem Leben davon, kan sie aber zu keinem Schlaff kommen, so stehet es sehr gefährlich mit ihr. Wenn man von diesem Pulver, gemeldter massen, einer Person, so das schwere Gebrechen zum ersten mahl hat, mit zwey oder drey Löffel voll Mayen-Blümlein-Wasser (wenn schon die Mayen-Blümlein in Rheinischen Wein eingebeitzet, und ein Schlag-Wasser daraus bereitet worden wäre) eingiebet, so hat sie sich die gantze Lebenszeit nicht mehr dafür zu besorgen. Item, iezt gedachtes Pulver mit Honig und Spieß-Glase vermenget, ein Sälblein daraus gemacht, und Pflaster-weise aufgelegt, tödtet den Wurm an Menschen und Vieh. Das Hertz einem lebendigen Maulwurff, aus dem Leibe gerissen, zu Pulver gebrannt, mit etlichen Päonien-Körnern, und einem Scrupel Linden-Blüt-Wasser drey Tage nach einander eingenommen, ist gleichfalls gut wider die fallende Sucht. Die abgestreifften

Maulwurffs-Felle stillen das Zahn-Weh, wenn man sie auf den Backen leget, wie sie denn überhaupt die Krafft haben, daß sie alle dicke und zähe Materie verzehren und zertheilen, die Hitze ausziehen und gleichwohl auch den Ort erwärmen, darüber sie liegen; sie geben über dis auch ein sehr schönes, und fast einem schwarzen Sammet ähnliches Futter. Von St. Johannis an bis in den Winter sind solche Bälglein am schönsten, denn sie lassen die Haare, so sie den Winter über tragen, im Frühling fahren. Für das Frauenzimmer geben sie gute Brustlätze, welche ihnen in verschiedenen weiblichen Zufällen nützliche Dienste leisten. Die ungegliederten Maulwurffs-Bälglein aufgeleget, vertreiben die Geschwulsten, das Reissen und Stechen in Gliedern, die Rose oder das Rothlauff, ingleichen auch die kalte Gicht. Barchent-Strümpffe damit gefüttert, und an die blossen Füsse gezogen, lindern die Podagrischen Schmertzen. Die Maulwurffs-Felle müssen folgender Gestalt zubereitet werden: So bald man Maulwürffe fängt, soll man ihnen die Felle flugs, weil sie noch warm sind, abziehen lassen. Man schärffet sie hinten am Beinlein die quer über auf, wie man die Marder abzustreiffen pfleget, so gehet es mit gar geringer Mühe an; hat man das Bälglein gantz bis an die vördern Füßlein gebracht, so schneidet man die Beinlein inwendig ab; und streiffet fort bis an den Rüssel, und löset es daselbst ab. Nach solchen nimmt die Person, die den Maulwurff gestreiffet, das Fellichen, fiedelt dasselbe so lange an einem stumpffen Schnitt-Messer, oder einer alten Sense ꝛc. bis sich das eine Häutlein über und über rein abgeschälet hat. Die Kürschner heissen diese Arbeit gefleischet, und ist solche so nöthig, daß sie, ohne die Fleischung, kein Fell zu Leder bringen könten. Da aber die Fellichen dürre worden, muß man sie Tag und Nacht in Wasser weichen, und denn, wenn sie erweichet, nur gedachter massen das eine Häutlein abziehen. Wenn nun die Bälglein dergestalt vorgerichtet sind, bestreichet man dieselbigen etliche mahl mit der Beitze gar wohl, lässet sie einmahl oder fünffe gantz wohl trocken werden, und feuchtet sie denn von neuem mit Beitze an, daß sie gelinde werden. Wenn man ihnen vier oder höchstens fünff mal also mitfähret, so haben sie gut Leder, und alsdenn mag man zu beitzen aufhören. Nachdem die Bälglein aber das letzte mal gar dürre worden, legt man sie, damit sie wieder gelinde und weich werden, eine Nacht im Keller auf die Erde, beschweret sie mit einem Bretstück, damit sie die Mäuse nicht zernagen, und fiedelt sie des andern Tages, wie zuvor, gar wol an dem Schnitt-Messer, oder an einem gewundenen Thür-Hentel, doch auch also, daß man keinen Schaden daran thue, so streiffet sich noch ein zartes Häutlein, welches die Beitze abgebissen, herunter, und sind die Felle so gut gahr, als sie seyn können. Will sie jemand auf der gegliederten Seite nicht grau haben, so schabe er ein wenig Kreide darauf, oder welches ein besser Mittel, bestreue die gegliederte Seite mit Gersten-Mehl, so werden sie Schnee-weiß. Diese Arbeit kan

ein

ein Hausvater durch seinen Knecht, Magd oder auch einen Jungen verrichten lassen. Zur Beitze oder Beisse nimmt man ein Nössel oder nach Gelegenheit der Balglein ein halbes Nössel guten Bier-Eßig, salzet solchen so scharff, als man fast einen Fisch salzen muß, wirfft denn ein wenig Gersten-Mehl und ein wenig grobe Weitzen-Kleyen darein, und rührt es, so offt man ein Maulwurffs-Fellchen damit anstreichen will, wohl unter einander; nach diesem decket oder stopffet man das Geschirr, darinnen die Beitze ist, auf das festeste wiederum zu, damit man sie allezeit in Bereitschafft habe; man ken damit auch Marder-Bälge liedern. Oder man nimmt Wein-Eßig, salzet solchen auch, wie man Fische zu salzen pfleget, und bestreichet die Balglein ein paar Tage, jeden Tag drey oder vier mahl damit, lässet sie an der Lufft trocknen, und bestreuet solche, wenn man sie den andern Tag das letzte mahl bestrichen, mit Gersten-Mehl, und verfähret damit weiter jetzt gedachter massen. Von dieser Beitze wird überaus gut Leder, bekommt auch einen sehr lieblichen Geruch davon, dahingegen die Kürschner-Beitze nicht nur selbsten übel riecht, sondern auch dem Fellwerck einen bösen Geruch anhängt.

Maulwurffs-Hauffen zerstossen, ist eine Arbeit, so der Hausvater im Frühling auf seinen Wiesen und Grase-Flecken vernehmen lassen soll, ehe er mit dem Wiesen-Hobel darüber kommt. Es muß solches im abnehmenden Monden oder letzten Viertel geschehen, so setzet sich das Erdreich wieder fein gleich nieder, das Gras kan gleichauf wachsen, und künfftighin auch gleicher und reiner abgehauen werden.

Mauren, heisset die Steine neben und über einander dergestalt in Kalck einlegen, daß sie gehörig bindig seyn und eine feste Mauer ausmachen. Es wird aber hierzu hauptsächlich erfordert ein geschickter formlicher Stein, und ein tüchtiger wohl zugerichteter Mortel. Ein Maur-Stein ist gemeiniglich eine halbe Elle lang, eine Viertel-Elle breit, und ein Sechstheil Elle dick oder hoch; diesemnach machen acht solcher Steine eine Elle Mauer ins gevierte aus, welche vier Zoll hoch, und folglich gehen auf eine Cubic-Elle Mauer 48 Steine. Da nun ein Maurer in einer Stunde zwey deralcichen Ellen aufzumauren vermögend, so folget, daß von einem in einem Tage gantz bequem 1000 Steine vermauret werden können, welches aber von glatter Wand, und wo keine Oeffnungen darinnen, zu verstehen, denn wenn die Steine etwa zu behauen oder in Legung derselben ein Aufenthalt zu machen, wie an den Riegel-Wänden, Bogen-Schlüssen u. s. f. in dergleichen Fällen müssen so denn eine geringere Zahl gerechnet werden.

Maur-Epheu, siehe Epheu.

Maur-Geländere, suche Spalier.

Maur-Kraut, siehe Glas-Kraut.

Maur-Latte, ist ein langes nicht gar breites und noch weniger starckes oder dickes Stücke Eichen-Holtz, welches, nachdem es von denen Zimmer-Leuten behörig gearbeitet und zugerichtet worden, auf die Mauren eines Gebäudes der Länge nach hingeleget wird, damit die quer über gelegte Balcken nicht auf der blossen Mauer ruhen dörffen.

Maur-Pfeffer, siehe Hauswurtz.

Maur-Raute, ist ein kleines Kräutlein, welches immer grünet, und die alten Blätter nicht eher verlieret, als bis zuvor junge und neue Blätlein vorhanden sind. Es treibet aus einem schwartzen grasichten Würtzlein viertzig bis funffzig Fingers lange Stengel und Blätlein, so dem Wein-Rauten-Laub ziemlich gleich. Diese gewinnen auf der untern Seite Goldgelbe Pünctlein, wie der Engelsüß, und kriechen jährig gegen dem April zwischen den alten Blätlein herfür, gantz stumpff und rund gebogen, wie die ersten Blätter an der Hirsch-Zunge. Es hat eine trocknende, zertheilende, und eröffnende Krafft, ist auch eine gute Blut-Reinigung, und wird dahero wider den Husten, Seitenstechen, Miltz-Verstopffung, Fieber, Gelb-Schwind- und Wassersucht sehr gerühmet. Das frische Kraut auf die Fuß-Sohlen gebunden, mäßiget die Hitze in hitzigen Fiebern; gedörrt, pulverisirt und zehen Tage nach einander einem Knaben, der einen Bruch hat, eingegeben, soll denselben aus dem Grund heilen. Siehe Frauen-Haar.

Maurrachen, siehe Morgeln.

Maur-Stein, suche Ziegel.

Maus, ist ein kleines vierfüßiges Thier und zwar eines von denen allerschädlichsten vor einen Haus-Wirt. Es hat einen mit grauen, Aschenfarbnen, zuweilen auch rothlichen oder falben Haaren besetzten Balg, runde Ohren, schöne, schwartze, glantzende Augen, einen langen Bart, und langen runden Schwantz, ist sehr fruchtbar, und mehret sich ungemein. Nach dem Unterschied des Orts, wo sie sich aufhalten, ingleichen der Speise, so sie geniessen, werden sie unterschiedlich benennahmet, nemlich Haus- Feld- Holtz- Wald- und endlich Wasser-Mäuse. Die Haus-Mäuse suchen ihren Aufenthalt in Speise-Kammern, Kellern, Ställen, Scheunen, Korn-Boden und andern Theilen der Gebäude, wo sie ihre Nahrung finden. Sie sind entweder 1) gemeine, die iezo beschrieben, oder 2) Spitz-Mäuse, so einen rothlichen Balg, kürtzern Schwantz, spitzigere Schnautze und eine helle Stimme haben, womit sie sich verrathen. Daher das Sprich-Wort:

Suo ipsius indicio perit forex.

Die Katzen beissen sie zwar todt, fressen sie aber nicht, sie beisset scharf, durchnaget alles, und ihr Biß ist gifftig: Oder 3) Ratten-Mäuse, it. Ratten, weil aber unter denen Holtz-Mäusen die Hasel-Mäuse ebenfalls so groß sind, so heissen diese Haus-Ratten oder Katzen. Sie sind wohl viermahl grösser als eine gemeine Maus, im übrigen aber bekannt genug. Sonst lauffen sie gerne in Gesellschafft mit einander und lieben einander, kommen einander zu Hülffe, etc.

ne erschreckt und lockt die andere. Daher vielleicht die alte Sage von einer Ratten-Republique und ihrem Könige kommt, wo nicht Homerus mit seinem Gedichte Batrachomyomachia genannt, vom Frosch- und Mäuse-Krieg, dazu Anlaß gegeben, als welcher auch verschiedene Fabeln von ihrer generatione aquivoca vorbringet. 4) Kan man auch die Wieseln hieher ziehen, ob diese gleich die kleinen Mäuse fressen. Die Feld-Mäuse, welche die Heil. Schrifft im Ebr. Feld-Fresser mit Recht nennet, verursachen auf den Aeckern und in denen Gärten an denen Früchten, Wurtzeln und Saamen einen unsäglichen Schaden. Die so an der Fläche des Erdbodens hinreiten, und die Erde über sich etwas aufwerffen, daß man ihre Fahrt sehen kan, werden insonderheit Fahr- oder Kirt-Mäuse genennet. Es gehören aber auch ausser denen gemeinen und der Fahr-Maus, welche allerseits etwas grösser als die gemeinen Haus-Mäuse, bräunlich und auch röthlich sind, zu dieser Art, der Maulwurff (siehe diesen Art.) der Hamster, (siehe diesen Art.) die Norwegischen Sichel-Mäuse oder Leminger, weil sie das Kraut so abfressen, daß es scheint, als wenns mit Sicheln abgehauen wäre, diese lauffen auf die Bäume. Die Holtz- und Wald-Mäuse haben wieder verschiedene Gattungen unter sich. Dahin gehören 1) die eigentliche Holtz-Maus, welche in faulem Holtze hecki und sich nähret, also, daß sie offters gantz mit Holtz überzogen scheinet. Siehe davon D. Meerkleins Thier-Buch p. 124. Man zehlet auch 2) hierher das Murmel-Thier, so in denen Alpen gefunden werden, und 3) iedoch dieses letzte ohne Grund die Caninichen, als welche man deswegen eine Bär-Maus nennet. Die 4te und Haupt-Art sind die Hasel-Mäuse, deren es zweyerley giebt, nemlich grosse und kleine. Die kleine oder gemeine Hasel-Maus ist so groß, auch fast so gestaltet, wie eine Ratte; über den Rücken und an beyden Seiten Aschenfarb, im übrigen aber mehr rothlicht, zuvoraus an dem Kopff, am Bauch, Füssen und unterm Theil des Schwantzes ist sie weiß. Der Schweiff ist um und um mit Haaren besetzt, sonderlich zu äusserst am Ende. Diese kleine Hasel-Mäuse liegen gerne in hohlen Bäumen, meiden aber darneben alle solche Bäume, darinnen Ameisen zu wimmeln pflegen. Steigen auch, wie die Eichhörnlein, auf die Haselnuß-Stauden, machen unter denenselben in die Erde grosse Nester, und füllen solche offters mit denen besten Hasel-Nüssen, die sie von denen wurmigen und ausgehöhlten gar klüglich zu unterscheiden wissen, gantz an; daher sie auch ihren Nahmen mogen bekommen haben. Die grossen Hasel-Mäuse, welche auch an etlichen Orten Ziesel- oder Bilch-Mäuse genennet werden, kommen schier denen Wieseln an der Grösse bey, sind lang und dünn, haben einen gantz kurtzen Schwantz, und einen lichten Aschenfarbnen Balg; der Kopff und das Gebiß gleicht einer gemeinen Haus-Maus, an statt der Ohren aber haben sie nur ein Löchlein, wie der Maulwurff, wodurch sie sehr scharff hören. Ihre Wohnung suchen sie in der Erden, und graben darinnen weit um sich, damit sie wegen ihrer eintragenden Speise genugsamen Raum und Bequemlichkeit haben mögen. Sie scheinen mehr die Eicheln und Buch-Eckern, als die Hasel-Nüsse zu lieben, weil man ordentlich mehr der ersteren, als dieser letztern in ihren Höhlen findet; sie fressen auch die Kerne aus denen Aepffeln. Wenn aber die Baum-Früchte und Nüsse nicht gerathen, so begeben sich diese Mäuse in die Felder, und vornemlich dahin, wo Weitzen und Dünckel stehet, da sie dann offters unsäglichen Schaden verursachen. Sie unterscheiden sich von denen gemeinen Hasel-Mäusen auch darinn, daß die Hasel-Mäuse einen Menschen, Hund oder anderes Vieh wegen ihres bey sich führenden heimlichen und durchdringenden Giffts dergestalt übel beissen, daß sie in Gefahr ihres Lebens gerathen, und Menschen und Vieh rasend und wütig werden können. Hingegen ist die Ziesel- oder Bilch-Maus von so gutem Wildpret, daß wenn ihr Fleisch gut gebraten und recht gekocht wird, selbiges nicht nur zu einer delicaten Speise, sondern auch dem Leibe zu sehr guter Nahrung dienet. Die gemeinen Hasel-Mäuse tragen auch weit mehr in ihre Löcher ein, also daß man offters alda die auserlesensten Hasel-Nüsse zu Viertels-weise antrifft. Dahero bemercken die Jäger und Bauren ihre Höhlen, wenn sie diese Thiere im Herbst eintragen sehen, mit kleinen Reiß-der Stäblein, und graben sie hernach zu Ende des Herbstes aus. Die Kürschner pflegen ihre Bälge, wo sie in Menge gefangen werden, mit denen Hamster-Fellen zu allerhand Rauch-Werck zu verarbeiten. Die Wasser-Mäuse halten sich mehrentheils an den Ufern der Gräben, Bäche, Teiche, Dümpffel ꝛc. in Löchern auf, nähren sich nicht nur mit allerley Wurtzeln und Kräutern, sondern fressen auch kleine Fische, und die Brut von denen grossen, also, daß ein Fisch-Wasser durch dieses Ungeziefer leichtlich ausgeödet werden kan. Dieses sind die gemeinsten Mäuse-Arten bey uns. Man hat aber auch rare und fremde Mäuse. Als weisse Mäuse, ingleichen die Hermelin-Mäuse in Ponto, die sehr remlich sind, und von welchen das eigentliche sehr rare Hermelin-Fell kommt, so wir selten ächt erhalten. Denn was wir vor Hermelin kauffen, ist alles nachgemacht. Von dieser Maus ist Kayser Ottonis I Leib-Spruch genommen: aut mors aut vita decora. Es giebet auch wohnende Mäuse, wie die West-Indianischen Bisam Ratten. Doch diese gehen uns nicht viel an. Unsere Mäuse sind die allergefährlichsten Feinde der Wirtschafft im Hause, auf dem Felde und im Wasser. Sonderlich aber die Haus- und noch schädlicher die Feld-Mäuse, als welche sich nach fruchtbaren und warmen Jahren, sonderlich in nicht allzu luckern und nicht steinigten und sandigten Boden (weil sie da nicht füglich bauen können) sondern im besten Boden in grosser Menge vermehren und einfressen, und das Feld gleichsam auffressen, daher

sie auch vor eine Land-Plage gehalten werden. Ao. 1742 hat der Landmann diese Plage in Francken, Westphalen, am Rhein und in Schwaben ganz entsetzlich empfunden. Ganze Heere stelleten sich ein. Und man hat in Francken allein den Schaden auf 1200 Malter geschätzet, den dieses Ungeziefer gethan. Einer Nahmens Citromachus hat davon ein curieuses Gespräch zu Schwabach bey Enders 1743 heraus gegeben, wo davon nebst vielen eben nicht viel nützenden Collectaneis und läppischen Dingen, indem er die Maus loben und die Beredsamkeit sehen lassen will, verschiedenes nützliches davon vor die Wirtschafft zu finden. Das groste Unglück ist, daß man diesen Feld-Mäusen durch Katzen und andere Mittel nicht so bequem und leicht, wie denen Haus- und Wasser-Mäusen, welches ohnedem nicht leicht zu häufig erscheinen, steuren kan, wenn sich Mäuse-Häger nicht häufig einstellen, oder endlich starcker und langer Regen, oder ein kalter Winter oder Frühling sonderlich der jungen Brut den Garaus machen. Denen grossen Mäusen, als Hamstern und Maulwürffen wird noch eher allezeit nachgestellet. Denn die geben noch einigen Nutzen mit ihren Fellen. Allein, weil man von denen andern Mäusen keinen Nutzen hat, so bekümmert man sich nicht darum, bis sie nach dem Februario mit ihrer Brut Armeen-weise herfür kommen, ungeachtet man, da die Mause, wenn sie ein volles Feld und warme Jahre, schlackigte Winter haben, sich allezeit ausserordentlich vermehren und noch fruchtborer als sonst, da es ihnen doch auch nicht an 3, 4, 5, 6. Jungen fehlet, sind, darauf Achtung haben und ihnen zeitig nachstellen solte. Zwar die Mäuse aus denen Zimmern und Gebäuden zu vertreiben, ist wohl das beste Mittel eine gute Mause-Katze. Weil man aber auch diese nicht wohl überall hinlassen darff, als stellt man ihnen mit Gifft, Fallen und andern Mitteln nach. Theils setzen ihnen den puren oder mit Mehl vermengten Arsenicum hin, theils nageln Speck-Schwarten an, und bestreuen sie mit Arsenico oder Mercurio sublimato, es muß aber an einem solchen Orte geschehen, wo kein ander Thier hinzu zu kommen vermag. Einige machen Zeltlein von Mehl mit gestossenem Glas und Gips vermenget, thun auch etwas wenige von Honig und Speck darunter, wenn sie davon fressen, so verrecken sie. Allein dieses Mittel hält keinen Stich, massen man aus der Erfahrung hat, daß sie es nicht leicht angreiffen. Andere nehmen klein gepülverten Gips, sieben ihn durch ein Haar-Sieb, und vermischen ihn mit wohl abgeriebenen Käse; wenn sie davon fressen und darauf trincken, so wird der Gips in ihren Sten-hart, daß sie davon verrecken müssen. Auch kan man sie, nachdem sie erst eine Weile mit Mehl und geriebenen trockenen Käse-Häufgen gekörnet, mit ungelöschtem Kalck tödten, welchen man endlich darunter menget, auch wohl flache Schüsselgen Wasser dazu setzet; weil sie der Kalck brennet und sie dürsten, eben dadurch aber den Brand vermehren und davon sterben. P. Augustinus Mirandola will, man soll eine Katze oder mehrere abziehen lassen, den Balg mit Stroh ausstopfen, wohl zunähen, mit Hölzlein aufrichten, als ob sie auf vier Füssen stünde, sodenn mit ihrem eigenen Fette bestreichen, und dahin, wo es viel giebt, stellen, so würden die Mause davon fliehen. P. Johann. Baptista Ferrarius schreibt in seiner Flora lib. 3. cap. 3. daß man zehen oder zwölff lebendige Mäuse in ein weites wohl vermachtes Geschirr, ohne alle Speise oder Nahrung einschliessen solle, bis sie der Hunger nöthiget, daß sie einander selbst angreiffen und auffressen. Wenn nun alle, bis auf eine, die stärckste (welches man durch ein gelassenes Glas oder Löchlein ausspähen kan), gefressen sind, soll man dieselbe hernach auslassen, so werde sie, dieser Speise gewöhnet, nichts als Mäuse fressen, so lang eine vorhanden ist, der man denn zuletzt durch Mäuse-Fallen, oder auf andere Weise das Trinckgeld geben könne. **Mause-Dorn** oder **Myrten-Dorn**, so ein Kraut mit spitzigen Stacheln versehen, verjagt die Mäuse auch, wenn man es bey Fleisch, Käse oder Brot leget. (Siehe diesen Art.) Von denen Fallen siehe unten das Wort **Mause-Falle**. Die **Feld-Mause**, **Fahr-** oder **Ritt-Spitz-Wasser-** und andere **Mause** zu vertreiben, soll man in den Hunds-Tagen Schierling-Saamen, Nieß-Wurtz und Gersten-Mehl durch einander vermischen, und solches in ihre Löcher streuen, so werden sie sich bald davon verlieren. Desgleichen mag man Bohnen mit etwas Arsenico, oder sonst einem gifftigen Wasser sieden, und in ihre Löcher stossen: Denn so bald sie den Geruch spüren, lauffen sie herzu und fressen den Tod daran. Ein gewisses Mittel ist auch, so man Mehl, Brot, Bohnen oder andere Speisen, so die Ungeziefer gerne frißt, mit Bisam-Safft bestreichet, so müssen alle Ratten und Mäuse, so nur ein wenig davon genieссen, alsobald sterben. Doch muß man bey diesen und dergleichen Mitteln acht haben, daß kein zahmes Thier noch Menschen davon zu essen bekommen. Mit Wagen-Schmier, Theer und Vogel-Leim kan man sie auch vertreiben, wenn man nur dergleichen an ihre Löcher, wo sie ihren Aus- und Einlauff haben, schmieret: Denn so sie das spüren, säumen sie sich nicht lange, sondern machen sich geschwinde aus dem Staube, und kommen nicht leichtlich wieder; denn sie können dergleichen Materie nicht an ihren Füssen leiden, sie nageten sich ehe die Füsse hinweg. Mit Affodill-Wurtz, oder auch nur mit Attich geräuchert, vertreibet auch alle Mäuse. Von eichener Asche, wenn solche in ihre Löcher gestreuet wird, sollen sie schäbigt werden und davon sterben. Ein gutes gewisses und oft probirtes Mittel ist auch folgendes: Man machet einen Rauch von angezündeten Roß- oder, welches besser, von Esels- oder Maul-Thier-Huff, solcher ist denen Mäusen und Ratten so sehr entgegen, daß, so bald sie denselben in einem Hause oder auf dem Felde riechen, sie das Reißaus nehmen und davon fliehen; also auch

auch, so man eine oder mehr Mäuse oder Ratten verbrennet, und einen Rauch davon machet, so verlauffen sich die andern Mäuse und Ratten selbiger Gegend gleichergestalt. So es auch im Herbst viel Feld-Mäuse giebt, welche der Winter-Saat grossen Schaden thun, muß man von Daumens-starcken Stecken hin und wieder Bügel stecken, damit die Krähen, Habichte und andere Stoß-Vogel des Tages, die Eulen aber des Nachts sich aufsetzen, und die Mäuse besser von ferne sehen und weghaschen können. Die Haupt-Feinde der Mäuse sind ausser denen erstbemeldeten Raub-Vögeln und denen Katzen die Füchse, Igel, Marder, Wiesel und andere Raub-Thiere. Und warum veranstaltet man von Seiten der Policey nicht das Mittel der Alten in Cantabria, da man nach Ælioni Bericht um Lohn viele Leute im Herbst und Winter dinaete, welche die Mäuse ausgraben, oder stellet ganze Schlacht-Tage und Aufgebote ganzer Dorffschafften gegen diese Plage, wie wider die Heuschrecken und Maulwurffe, in Sperlunge, zu gewissen und convenablen Zeiten im Jahre, sonderlich wenn ein warm und fruchtbar Jahr gewesen, an? Man kan endlich auch eine ungemeine Menge durch aufgerichtete Mäuse-Hütten auf denen Feldern und Gegenden, wo sie häufig sind, wegfangen und tödten. Nemlich man bringet in einem Flur 5, 6, 8 grosse Wannen mit Wasser angefüllet, gräbet sie in die Erde, bauet eine Hütte nur mit einem flachen Dache darüber, die an allen Seiten offen, streuet Spreu und Frucht aufs Wasser, damit solches davon bedecket werde, und im übrigen bringet man eben die Fall-Breter, die mit Kesseln in Häusern gestellet, und unter dem Art. Mause-Falle beschrieben sind, nur in grösserer Form an. Man leget darauf Frucht und Futter, so die Mäuse gerne fressen, ja auch andere durch den Geruch anlockende Dinge. Sie lauffen darnach, wenn sie aber auf die Fall-Breter kommen, fallen sie ins Wasser. Man kan in einer solchen Mäuse-Hütte etliche Schock des Tages fangen, die man denn immer fein ausräumen und auf einen andern Platz, wo diese Hütten nicht stehen, auf Hauffen verbrennen muß. Der Geruch verjaget sie schon. Die Asche aber streue man über die bestellten Aecker und in die Löcher. Dieses ist ein Mittel, so mit wenig Leuten in einem ganzen Flur zu veranstalten und zu unterhalten, wenn diese Plage schon vorhanden und man nicht vorhero, wie oben gedacht, vorgebauet hat.

Mausen, heisset bey denen Vögeln die alten Federn fallen lassen, und neue dagegen ansetzen und gewinnen. Die Zeit, darinnen solches geschiehet, wird die **Maus** oder **Mause** genennet. Unter allen Vögeln brauchen keine Zeit ihres Mausens, so sonderbare Wartung, als die zur Vogel-Bain abgerichtete Raub-Vögel. Die Habichte und Sperber werden zu Ende des Februarii, ein jedes Geschlecht in ein besonders Zimmer gethan, worinnen es ausserhalb der Hütte, und solche nicht fallen wollen, so mag Fenster zwey grosse und vergitterte Löcher oder man nehmen

Vogel-Häuser hat, eines gegen Morgen, das andere gegen Abend. Im Zimmer muß ein erhöhetes sauberes Bret seyn, mit ledernen Nesteln, daran man ihr Geäse binden kan; es müssen auch etliche Siz-Stangen darinnen seyn, nebst einem Geschirr mit frischem Wasser und etwas Sand. Giebt man ihnen Tauben, so muß man weder Kopff, Füsse noch Federn daran lassen, und sie überhaupt zu solcher Zeit wohl speisen. Vierzehen Tage hernach, wann sich die Federn alle geworffen haben, muß man ihnen ihr Geäse waschen, ihnen den Appetit zu erwecken, daß man sie vierzehen Tage oder drey Wochen hernach wieder heraus nehmen kan; vorhero aber reinigt man sie mit einer gelinden Purgation. Auf diese Weise wird es auch mit denen Falcken, die man aus dem Neste von Jugend auferzogen hat, gehalten, ausser daß man mit ihnen meistentheils zu Ende des Martii den Anfang macht. Man giebt ihnen vor der Maus Schaaf-Fleisch im Baum-Oel genetzt, das im frischen Wasser ein wenig abgeschlagen worden; diese muß man alle Tage drey- oder viermahl besuchen, zu sehen, ob sie zu fressen haben, dabey muß man sie gar reinlich halten, ihre Kammern oft ausfaubern lassen, und allezeit acht haben, welche Speise sie am liebsten verdauen. Wenn man ihnen frisches Geäse giebt, muß man dasjenige, was sie von dem alten übergelassen, auf die Seite schaffen. Die Falcken, insonderheit aber die Gerfalcken, wollen eine dunckele, aber warme und trockene Kammer an einem stillen Orte, wenig Lufft, und sowohl auf als unter dem Tische viel Sand haben. Zwey mahl in der Woche soll man ihnen frisches Wasser geben, damit sie sich baden mögen, und nicht offter, sonst wird ihr Gefieder weich von baden. Von dem Rohr-Wasser mausen sie eher ab, als von einem andern. Das Geschirre, darein man ihnen solches giebt, soll ziemlich breit und tieff seyn, doch daß der Vogel mit den Füssen den Boden durch das Wasser erreichen könne. Wenn man ihnen einen Tag um den andern Fleisch von einem Span-Ferckel giebt, so reinigen sie sich wohl davon; Item Tauben, Mäuse, und junge Hunde; ingleichen eine Natter-Haut klein zerhackt, und unter ihre Geäse vermischt, befördern die Mausung. Solches thut auch das Pulver von grünen an der Sonne gedörrten Eidechslein, so man ihr Geäse, sonderlich Schweinen-Fleisch, damit bestreuet; in gleichen wenn man einer Schild-Kröte, so an einem trockenen Orte gefangen worden, die Schalen abziehet, und sie rücklings dem Vogel zu fressen fürleget, denn der Safft und das Fleisch dieses Thieres ist dem Vogel gut, und macht, daß die Maus bald fürüber gehe. Das Mausen befordert auch, wann man sie anfänglich nur mit lebendigen Mäusen, während der Mause Zeit aber mit jungen Schwalben, oder andern jungen aus den Nestern genommenen Vögeln zum öfftern speiset. Wenn ein Vogel etliche alte böse Federn in die Maus gebracht hatte, und solche nicht fallen wolten, so mag man sie ihm ausziehen, jedoch dabey sich in acht nehmen,

nehmen, daß sie nicht gedrehet, sondern gerade ausgezogen werden, sonst wird der Vogel verderbt; ausser diesem aber muß man denen Raub-Vogeln, sonderlich denen Falcken, keine Federn, in der Meynung, daß sie desto eher mausen sollen, ausziehen lassen, weil sie dadurch zum fliegen gantz und gar würden untüchtig gemachet werden. Die Vögel, so in Zimmern, unter der Menschen Obsicht, ihre Maus verrichten, kriegen viel stärckere und vollkommenere Federn, als die sich in der Wildniß mausen. Denn diese müssen in der Maus zugleich brüten, und ihre Jungen auferziehen, daß sie also beyde Arbeiten auf einmahl zu verrichten nicht Stärcke und Vermögen genug haben; dahero auch diejenigen Vögel, die mehr als einmahl vermauset haben, daran zu erkennen sind, daß ihre Federn allezeit kürtzer und schmäler werden. Man muß die Vögel nicht eher aus der Mause nehmen, als bis die Schwing- und langen Federn genugsam erstarcket sind, denn sonst kommt das noch in den Adern seyende Blut, dadurch die neuen Federn sollen nutriret werden, nicht in die Kiele, wie es die Natur verordnet hat, sondern verfaulet, oder trocknet gar ein, und verursachet denn eine Aufblähung und Geschwulst der Flügel, welche sie hindert, daß sie nicht hurtig fliegen können, und endlich gar verderben: es wäre denn, daß sie in der Maus kranck würden, so müste man sie wohl nothwendig auf die Faust nehmen, sie zu besichtigen, was ihnen fehlen möchte. Alle Raub-Vögel, so von Jugend auf in kalten Ländern und auf hohen Bergen auferzogen werden, vermäusen sich eher, als die, so gegen Mittag oder Aufgang gefangen werden, denn je kälter ihr Land ist, darinnen sie auferzogen sind, je eher vermausen sie. Keinen Raub-Vogel soll man sogleich, als man ihn aus der Mause genommen, fliegen, sondern vorhero ein wenig magerer werden lassen, derhalben man ihnen zwantzig Tage zuvor nicht mehr als zwey Drittel ihrer ordentlichen Fütterung, und zehen Tage in ihrer Maus ihr Gerölle oder Quelle geben soll.

Mausen, wird auch von denen Katzen gesagt, so die Mäuse tapffer wegfangen, welche dahero, zum Unterschied anderer, die nicht so gut darauf sind, **Mäuse-Katzen** genennet werden.

Maus-Oehrlein, ist ein Kraut von zweyerley Gattung: **Groß** und **Klein**. Das grosse **Maus-Oehrlein** ist durch das gantze Jahr mit seinen weissen breiten, welligten Blättern auf dem Grunde ausgebreitet, und treibet gegen den May lange dünne haarigte Stengel, mit bleich-gelben, auch bisweilen Gold-gelben, gefüllten Cirkel-runden Blumen. Aus diesen Blumen wird endlich ein schwartz-grauer, dünner länglichter und haariger Saamen, der gleich dem Saamen des Habichts-Krautes endlich davon flieget. So man dieses Kraut zerschneidet, giebt es eine bittere Milch von sich. Es wächset in dunckeln Wäldern und auf alten Mauren, hat eine kühlende, öffnende und reinigende Krafft, heilet innerliche Verletzungen und Blut-Speyen, und ist wider die Schwind- und Wasser-Sucht gut. Das **kleine Maus-Oehrlein** hat länglichte rauhe Blätlein, wie Maus-Ohren gestaltet, unten weiß und oben grün, und bringet im May Geld-gelbe Blümlein, dahero es auch **Ducaten-Röslein** genennet wird; dieses zielet man mit Fleiß in den Gärten, bedarff keinen sonderlichen Grund, noch viel Wartung, und vermehret sich selbsten durch eignen Saamen, oder auch durch Beyschößlinge. Das mit bleich-gelben Blümlein wächset überall an dürren und magern Orten, sonderlich auf fruchtbaren Sand-Hügeln, in steinigem Boden und ungebaueten Feldern. Ist als ein herrliches Wund-Kraut innerlich und äusserlich wohl zu gebrauchen, indem es alte Schäden und Geschwüre heilet, die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse und Durchfälle stopffet, das Blut-Auswerffen und Nasen-Bluten stillet, den Nieren- und Blasen-Stein treibet, und in Brust-Lungen- und Miltz-Beschwerungen gute Dienste thut. Die Schäfer pflegen ihre Schaafe nicht in die Felder und Oerter zu treiben, wo dieses Krauts viel wächset, denn es verstopffet dieselben dergestalt, daß sie öffters davon sterben müssen. Hingegen ist es denen vernagelten Pferden desto dienlicher, welchen man es nicht nur in das Loch, darinnen der Nagel gestecket, gepülvert streuet, sondern auch das Kraut samt seiner Wurtzel klein geschnitten im Futter zu fressen giebet, und dadurch den Schaden gut und balde heilet; dahero auch dieses Kraut von einigen **Nagel-Kraut** genennet wird.

Mauser, oder auch **Mutter**, nennet man diejenigen Krebse, welche die alte Schale abgelegt, und denen die neue noch nicht erhärtet, sondern gantz weich ist.

May, ist der fünffte Monat im Jahr, und wegen seiner vielen Annehmlichkeiten der berühmteste und beliebteste unter allen. Einige wollen den Ursprung seines Nahmens von der Majestät, oder von dem deutschen Wort May, welches einen grünenden Baum oder Zweig bedeutet, herführen, weil sich die Herrlichkeit des Schöpffers kaum in einigem Monat so majestätisch, als in diesem offenbaret, da alles in Feldern und Wäldern grünet und blühet, da Wiesen und Gärten mit mancherley schönen lebendigen Blumen schattiret, einen lieblichen Geruch von sich geben, und Menschen und Thiere der angenehmen Zeit sich freuen, als weswegen ihn auch Kayser Carl der Grosse, welcher allen Monaten deutsche Nahmen beygeleget, den **Wunne-** oder **Wonne-Monat** genennet. Wegen der um diese Zeit einfallenden Rosen-Blüthe heissen ihn auch einige den **Rosen-Monat**. Den lateinischen Nahmen leiten etliche, wie bereits beym Junio gedacht, von denen Majoribus, oder von denen alten gelehrten und erfahrnen Leuten, die das Regiment führten, oder von der Maja, einer

Heydnischen Göttin der Erden und Mutter des Mercurii her, welcher man in diesem Monat zu Rom in ihrem Tempel die gewöhnlichen Opffer gebracht hat. In diesem Monat, welcher ein und dreyßig Tage hat, gehet die Sonne um den ein und zwantzigsten desselben in das Zeichen der Zwillinge. Wegen der Witterung wird insgemein dafür gehalten, daß der May etwas kühl beschaffen seyn soll, mit einer mittelmäßigen Näsſe und Trockene, nach Anleitung der alten Sprich-Worter:

Der Mayen kühl; Brach-Monat naß,
Füllen uns Scheunen und das Faß.

Item:

Den Mayen voll Wind,
Begehrt das Bauer-Gesind.

Dieses aber kommt mehrentheils daher, daß wenn der May also beschaffen, gemeiniglich auch ein guter warmer Brach- und Heu-Monat darauf erfolget, welches allen Gewächsen sehr wohl anschläget, und sonderlich den Reben, als welche sodenn eine gute Blüthe bekommen, so zu einem reichen Wein-Jahr gute Beförderung giebt. Im Gegentheil wenn der May warm und trocken, so folget gerne ein nasser und kalter Brach-Monat oder Junius, der den Erd-Gewächsen in alle Wege schädlich und nachtheilig, insonderheit aber dem Weine, weil sodenn die Saamen an den Reben theils abfallen, theils aber an den Beeren sehr dünne werden, daß wenig nahmhafftes davon zu hoffen. Sonsten fallen in dem May die meisten, und nach der Helffte desselben die gesündesten Thaue. Viele Donner-Wetter im Mayen sollen grosse und hefftige Winde nach sich ziehen. Vor der Helffte desselben hat man sich auch nicht leichte gewisser beständiger Sommer-Tage zu versehen. Nach derselben, sonderlich von Urbani an, befahret man sich keines Frostes mehr, der dem Weine schaden möchte; Denn die Mayen-Fröste thun sonst dem Wein, dem Hopffen, der Blüthe, den Eicheln, Kirschen, Roggen, Flachs und früher Gerste den gröſten Schaden, so daß offt in einer oder zweyen Nächten der Wein rein hinweggehet, als wenn er verbrannt wäre, sonderlich das gedeckte Holtz. Und dieses wollen die Wein-Meister an denen Fröſten, die vor Michaelis gefallen sind, abmercken, und daher zuvor sehen, ob solche schädliche Fröste zu Anfang des Mayens oder um alt Walpurgis fallen werden oder nicht, wovon unten beym September ein mehrers gemeldet werden soll. Wegen der Früchte Gedeyen hat man folgende Anmerckungen oder Bauer-Regeln gemacht: **Ein kühler May bringt guten Wein, und macht viel Heu.** Doch kan der Saat und allen Gewächsen, insgesamt und absonderlich dem Wein, nichts gefährlicher und schädlicher seyn, als die Mayen-Fröste und Kälte. Hingegen, wenn es zu dieser Zeit viel Wetter giebt, und offt donnert, soll es ein gutes und fruchtbares Jahr bedeuten, indem der Erdbeben offt beweget und erschüttert wird. Da der Roggen in dieser Zeit dünne stehet, und viel leere Plätze hat, so pfleget er gemeiniglich im Werth zu steigen, und theuer zu werden. Wenn die Eichel-Blüthe wohl gerath, soll ein gutes Schmaltz-Jahr werden. Reiffe Erd-Beeren um Pfingsten werden als Vorboten eines guten Wein-Jahrs gehalten. So sagt man auch, nasse Pfingsten bringen fette Weihnachten, das ist, wenn die Gerste um diese Zeit im Schossen einen Regen hat, daß die Aehren im Schoß-Balg nicht stecken bleiben, sondern vollkommen gerathen, so kan man die Schweine gegen Weihnachten damit mästen. Nach der Witterung am St. Urbans-Tage soll nachfolgende Herbst- oder Weinlese seyn: Daher richten sich auch die Winker oder Wein-Gärtner, ingleichen die Wein-Händler, nach dem Ende und Ausgang dieses Monats; welches denn noch gar wohl seinen Grund und natürliche Ursachen hat, wenn man sich nur nicht eben an diesen Tag bindet, denn weil zu Ende dieses Monats bis in den folgenden zu ihrer Blüthe denen Reben das schöne Wetter sehr dienlich und beforderlich, daß sie lustig zunehmen und wachsen; als ist im Gegentheil, da nasses Wetter um diese Zeit einfället, ihnen solches sehr schädlich und nachtheilig, so daß die Trauben sehr dünne werden, auch hernach langsam reiffen, und weniger ausgeben. So pflegen auch noch die Bauren zu sagen: Auf Orben (das ist, Urbani) ist das Getraid weder gerathen noch verdorben: Das ist, man kan um diese Zeit noch nichts davon sagen, ob eine gute oder schlechte Erndte folgen werde. Was im übrigen ein Haus-Wirt und Land-Mann diesen Monat über so wohl auf dem Felde, in den Gärten, Weinbergen, Gehölzen, bey allerley Vieh-Zucht, Jagd und Fischerey, als ingleichen auch noch zu Hause durchgehends zu thun und zu verrichten, davon giebt umständliche und ordentliche Nachricht der zu Ende dieses Buchs befindliche Land- und Haus-Wirtschafts-Calender.

Mayen, werden an etlichen Orten die Birden-Bäume genennet, welche hin und wieder in Städten und auf den Dorffern entweder am ersten May, oder am heiligen Pfingst-Tage, in Kirchen und vor solcher Leute Häusern, vor die man eine Liebe oder Hochachtung hat, gesteckt und aufgerichtet werden. Wo man keine Birken hat, werden Linden und andere dergleichen Bäume dazu genommen. Weil aber durch das Abhauen der Mayen denen Gehölzen grosser Schade zugezogen wird, besonders, da es zu einer solchen Zeit geschiehet, da der Stock nicht wieder ausschläget; als ist solches billig an vielen Orten verboten worden.

Mayen-Blümlein, Lilien-Convallien, ist ein Blumen-Gewächse, welches in allen feuchten, Gras-Schatten-reichen Wäldern, bevorab in den Thälern wächset, und seinen deutschen Nahmen daher hat, weil es

in

in diesem Monate blühet. Hat zwey oder drey langlichte und breite Blätter, denen Lilien-Blättern gleich, aber kleiner. Die Bauchen oder Blümlein sind beynahe rund, in Gestalt kleiner Glocken, an der Oeffnung fünf- oder sechsmahl gekerbt, weiß, und einen sehr lieblichen Geruchs, daraus erwachsen runde, erstlich grüne, und, wenn sie zeitigen, Corallen-rothe Beerlein, die mit länglicht-runden und harten Saamen-Körnern angefüllet sind. Die Mayen-Blümlein eröffnen, sind gut wider die von kalten Flüssen herrührende Haupt-Kranckheiten, und stärcken das Haupt, die Nerven und das Gedächtniß. Die Blümlein getrecknet, gerülvert und in die Nasen gezogen, machen Niesen, reinigen das Haupt, und zertheilen den Schnuppen, welches auch die Wurzel, so eines guten würckhaften Geruchs ist, effectuiret. Aus denen frischen in Wein eingeweichten Blumen wird ein Wasser destilliret, welches eine treffliche Haupt- und Hertz-Stärkung, und wider den Schlag, Schwindel, Ohnmachten und schwere Kranckheit sehr gut ist. Von gleicher Tugend ist der **Mayen-Blümlein-Eßig**, worzu man guten scharffen Wein-Eßig nimmt, frisch-abgepflückte Blümlein, die ihren vollkommenen Geruch haben, darein thut, und das damit gefüllte Glas an die Sonne stellet. Das **Mayen-Blumlein-Oel**, zur Stärck- und Erhaltung der Gedächtniß, wird folgender Gestalt gemacht: Man nimmt Mayen-Blümlein, so viel man ohngefehr mit einem Quartierigen Baum-Oel übergiessen kan, thut die Blumen in ein sauberes Glas oder zinnernes Geschirr, giesset das Baum-Oel darzu, also daß es über die Blumen gehet, vermachet das Geschirr, setzet es in einen Kessel heiß Wasser, und lasset es eine Stunde lang sieden, thut es hernach aus dem heissen Wasser, seihet es durch ein reines Tuch in ein anderes Geschirr, und drücket es wohl aus: hernach nimmt man frische Blumen, und thut solche in das abgesiedte Oel, setzet es ein, siedet es wieder, und drücket es aus; dieses thut man mit frischen Blumen und vorigem Oel zum dritten mahl; zum vierten und letzten mahl aber thut man an das rothe ausgedruckte Oel wieder frische Blumen, stellet es zusammen dreyßig Tage lang an die Sonne, seihet sodann das Oel nochmahls davon ab, thut solches besonders in ein Glas, stosset ferner eine Muscaten-Nuß, funfzehen Cubeben-Körner, und fünff und zwantzig Nägelein in einem Mörsel zu kleinem Pulver, und rühret es in das Oel, vermacht endlich das Glas, und setzet es wieder vierzehen Tage an die Sonne, so ist es gut und fertig. Dieses Oel wird äusserlich gebraucht, und der Puls, die Schläfe und das Genick Morgens und Abends etliche Tage nach einander damit geschmieret. In den Gärten hat man auch eine Art rothlicher Mayen-Blümlein, deren Farbe sich öffters auf Purpur oder Viol blau ziehet, und deren Wurtzel auch rothlich ist; man findet auch eine Art mit Leibfarben, ingleichen eine andere mit Pfersich-Blüt farbenen bunten Blumen, welche alle in einem fetten und feuchten Erdreich, und an einem schattichten Orte stehen wollen. Die Wurtzeln, welche mit vielen Aesten und Knopfen an einander gewunden sind, nimmt man nicht aus, sondern schneidet allein diese, die Augen haben, mit einem Messer heraus, und leget sie drey Finger tief ein: je dicker sie beysammen stehen, je mehr Blumen sie bringen. Im Frühling muß man sie mit frischer Erde beschütten, vorher aber die alte fein sauberlich ebenher abräumen.

Mayen-Butter, wird diejenige Butter genannt, welche im May-Monat gesammlet, und wegen der vielfältigen guten und gesunden Kräuter, so das Vieh auf der Weide genisset, vor die allerbeste im gantzen Jahre gehalten wird. Was man davon einsaltzen will, muß man zuvor ein paar Tage liegen lassen, daß sie erst recht ausschwitze, und hernach, bey schönem heiterem Wetter, und nicht, wenn es donnert und blitzet, einsaltzen.

Mayen-Frost, suche Frost.

Mayen-Kraut, siehe Schöll-Kraut.

Mayer, suche Hof-Meister.

Mayer, Mayen-Kraut, Meyer, oder Hahnen-Kamm, ist ein Küchen-Kraut, dessen es zweyerley Gattungen giebt, nemlich rothen und weissen; eine jede dieser Sorten wird wieder in grossen und kleinen eingetheilet. Der grosse rothe Meyer hat eine Daumens dicke Wurtzel, welche sowohl als das Kraut eines sehr schlechten Geschmacks ist. Der Stengel ist hohl wie ein Rohr, und durchaus Blut roth, dahero auch dieses Gewächse von etlichen Blut-Kraut genennet wird, massen man mit dem daraus gezogenen Safft, wie mit rother Dinte, schreiben kan. Die Blätter sind ebenfalls roth, kleiner und krauser als die Mangold-Blätter; die Blumen aber bestehen aus etlichen rothen Fäselein mit bleichen Farben. Der grosse weisse Mayer, ist ausser der Farbe dem vorhergehenden in allen Stücken gleich: eben wie die kleinen Gattungen dieses Krautes nur durch die Grosse von denen beyden andern unterschieden werden. Sie geben insgemein eine schlechte Nahrung, und werden von gemeinen Leuten, wie der Spinat oder ein ander Grün-Kraut gekocht, auch der Saame etlicher Orten wie Hirsen genutzet. Der Saame von dem rothen Mayer ist gut wider die rothe Ruhr und Gelbsucht; das Kraut aber soll wider die Scorpionen-Stiche dienen.

Mayer-Hof, suche Hof.

Mayerin, siehe Hof-Meisterin.

Mayer-Kraut, suche Mayer.

May-Fisch, siehe Häseling.

May-Käfer, suche Käfer.

May-Kirschen, siehe Kirschen.

Mayz, suche Türckischen Weitzen.

Mechanic, heißt die nutzliche und nöthige Grund-Wissenschafft der Wirtschafft-Kunst, welche lehret, die Bewegungs-Kräffte der Corper dergestalt zu brauchen und zusammen zu setzen, daß man allerhand bequeme Haus-Zeuge, Maschinen und Werckzeuge in

ge in der Land- und Stadt-Wirtschafft erfinden, und durch wenig Personen in wenger Zeit mit geringern Kosten im Erden-Bau, der Vieh-Zucht, und in denen Manufacturen grosse Dinge ausrichten könne. Wie alle mathematische Wissenschafften nebst der theoretischen und Experimental-Physic zur Wirtschafft und ihrer Verbesserung höchst nöthig und nützlich sind, also kan man wohl von diesem Theile der Mathematik solches vor andern behaupten. Es lader niemand eine Last auf den Wagen, es macht und braucht niemand einen Wagen, Karn und Pflug; es drischt, gräbet und hauet niemand; ja es bauet niemand, wo nicht ein Mechanicus eine Beförderung und eine Verbesserung finden könte. Denn alle diese Dinge geschehen durch die Bewegungs-Kräffte, nemlich 1) der lebenden, als der Menschen und Thiere, 2) des Wassers und seines Drucks, 3) des Windes und der Lufft, und 4) des Gewichtes und der Schwere des Cörpers, oder endlich 5) der Schnell-Kraft der Cörper, dadurch die schnellenden Federn entstehen. Diese vereinigt nun der Mechanicus durch eine gewisse Art und Weise einer geschickten Zusammensetzung verschiedener Theile, einer Maschine, oder eines Rüst- und Werkzeuges, und bringt sie bald auf diese, bald auf jene Weise in denen Geschäfften der Wirtschafft an. Sonderlich sind die vier Haupt-Rüstzeuge, nemlich (1) der Hebel oder Hebe-Baum und Schnell-Wage, (2) das Kumpf-Rad mit dem Getriebe, (3) die Schraube mit schneidenden und viereckigten Gängen mit und ohne Ende, (4) das Seil und der Kloben, als einfache Maschinen anzusehen, die aber doch nach verschiedenen Regeln von verschiedener Art gemachet, daraus aber alle zusammen gesetzte Maschinen verfertiget werden. Sonderlich aber entstehen daher die Handheben, Mühlen-Gezeuge, Drehe-Hebels, die Tret-Räder oder Schwung-Räder, die Seil-Räder, die mancherley Kloben, Walzen, die Schaufel-Räder, die Wind-Flügel. Hieraus werden Wagen, Pflüge, Walzen, Dresch-Mühlen, Pressen, Butter-Maschinen, Rollen und dergleichen in der Wirtschafft gemeine Werckzeuge zusammen gesetzet. Hieraus entstehen die Maschinen zur Schiffahrt, ingleichen Flüsse schiffbar zu machen, als die Schleussen, Roll-Brücken, Renn-Säulen, Koth-Leitern, die Wasser-Mühlen, die Krania- oder Heran-Häuser, die Maschinen zum Bauen, als die Rammel, die Kloben, die Keile, die Winden, die doppelten Schrauben, ja alle Wasser-Künste, als Saug-Wercke, Druck-Wercke, Schlag-Wercke, die Wasser-Schraube oder Schnecke, die Eymer-Zeuge, die Paternoster-Kunst, die Schöpff-Wercke, derer theatralischen Maschinen zu geschweigen, so entstehen daraus auch eine grosse Menge von verschiedenen Hand-Trete-Roß-Gewichts-Wind-Wasser-Schiff-Mehl-Schrot-Grütz-Loh-Walck-Drat-Oel-Schneide-Stampf-Band-Bebe-Gewürtz-Tobacke-Pulver- und andere Mühlen. Die in Hoffmanns Clavi pharmaceutica befindliche philosophische Mühle, wodurch man viele Dinge zerstossen und zerreiben kan, und die Mörser gehören ebenfalls hieher, und können in der Wirtschafft auf viererley Weise angebracht, verändert und gebrauchet werden. Und was braucht man nicht in Salz-Sied-Schmeltz- und Berg-Wercken vor vielerley Maschinen, die theils die Wasser-Künste, theils die Gebläse, die Göpel, die Puch-Wercke, die Hämmer, die Oefen, und übrigen Werckzeuge theils zur unterirdischen Erd-Meß-Kunst, z. E. den Compaß, ausmachen. Die Uhrwercke und andere Maschinen wollen wir nicht berühren. Alle diese Dinge muß nun ein Mann, nachdem er dieses und jenes Wirtschaffts-Geschäffte treiben, und aus dem Grunde verstehen will, in Ansehung seiner eigenen Wirtschafft inne haben. Dazu aber giebt die Mechanic die Grund-Regeln an die Hand. Der ehemalige Churfürstliche Sächsische Modell-Meister, Gärtner, hat viele Wirtschaffts-Maschinen erfunden. Es ist eine gantze Nachricht davon heraus. Böcler und der berühmte Leupold haben Theatra Machinarum geschrieben. Herr Cotta in Leipzig hat einen gantzen Catalogum von Maschinen ediret, die er machet, und darunter sind auch viele wirtschafftliche. Zur Anweisung kan man sich Herrn Geh. Rath Wolffs mathematischen Werckes, wie auch des eröffneten Raritäten-Platzes bedienen. Man conferire auch das 17 Cap. in des Herrn von Rohr Haushaltungs-Bibliotheck von denen dazu dienlichen Schrifften.

Meel, siehe **Mehl**.

Meer, dieses kommt allhier in Betrachtung, weil es zur Oeconomie vieles herbey zu schaffen dienlich, und ein Grosses zu ihrer Erhaltung und Beförderung beyträgt; denn es ist selbiges derjenige grosse, aber dabey unsichere Weg, darauf vieles vermittelst der edlen Handlung zu des Menschen Wohlfahrt und Bedürffniß herbey geschafft wird; hiernächst aber überliefert es uns vielerley See-Fische und andere Waaren. Daher es nebst der Erde und denen Flüssen ein Haupt-Object der Wirtschafft. Dasselbe bestehet aus einer grossen Sammlung der Wasser, womit die Erde allenthalben umgeben, so daß beyde mit einander eine Kugel ausmachen. Drey besondere Eigenschafften weisen an selbigem wahrgenommen: 1) stehet es aller Orten mit der Erde gleich weit von dem Centro der Erde ab; 2) Ist dessen Wasser salzig, und viel schwerer als das süsse in den Flüssen, Brunnen und Seen; 3) Ist merckwürdig dessen Bewegung, die Kircher in seinem mundo subterraneo in vier Classen eintheilet; also sey die eine immerwährend, gehe von Osten nach Westen, und werde dieser Lauff, weil er der scheinbaren Bewegung der Sonne folge, eben derselben zugeschrieben, und obschon die Bewegung des Welt-Meeres aller Orten wahrzuneh-

zunehmen, wenn nicht durch Wind und Sturm ein anderes verursachet wird, so verspüret man doch diese Bewegung je näher dem Æquatori je stärcker, die andere jen halbjährig, ache von Süden nach Norden, und von Norden wieder nach Süden, wie solches in dem Indianischen Welt-Meer und bey den daselbst anzustellenden Schiffahrten wohl angemercket und in Acht genommen wird. Die dritte sey die monatliche Veränderung des Meeres, da es mit dem Ab- und Zunehmen des Mondes höher oder niedriger werde. Die vierte sey die tägliche Abwechselung der Ebbe und Fluth. Ueber diese ordentliche Bewegung kommen noch hinzu, die darbey sich ausserordentlich ereignende Fälle, als da sind die Erschütterungen des Meeres, so denen darinnen aufsteigenden Dämpffen zuzuschreiben, wenn sie durch das Meer in die freye Lufft zu dringen suchen: Die Meer-Wirbel, wo nemlich das Meer an dergleichen Orte sich entweder nur allein umdrehet, oder das ein mahl ergriffene theils in den Abgrund gar verschlunget, theils aber bald in eben der Gegend, bald aber auch an einem andern Orte wiederum auswirfft: Die von den Holländern also genannte Ströme, welche an gewissen Orten und Ufern des Meers ihren gantz besondern Lauff haben. Sonsten machet das Meer in seinem Lauff an theils Orten Meer-Busen, das ist eine grosse Fläche des Meers, die mit Land umgeben, und nur einen Eingang hat, dergleichen das Rothe Meer zwischen Asien und Africa, das Mittelländische Meer zwischen Europa, Asia und Africa, die Ost-See zwischen Deutschland und Schweden: dise kleineren, die gar vielfältig anzutreffen, heissen die Seefahrende Bayen oder auch Buchten; an andern Orten finden sich auch Meer-Engen, welches ein breiter Durchgang aus einem grossen Meer in das andere, welche Oeffnung von zweyen festen Ländern gemachet wird, dergleichen der Sund in der Nord- und Ost-See, und die Strasse bey Gibraltar, wodurch die Spanische mit der Mittelländischen See vereiniget wird.

Meer-Adler, siehe Fisch-Aer.

Meer-Amsel, siehe Amsel.

Meer- oder Fenchel-Bacillen, suche Bacillen.

Meer-Ballen, ist ein coagulirter Meer-Schaum, kommet von Venedig zu uns. Es wird ihnen eine erwärmende Krafft zugeschrieben, wodurch sie die Kröpffe vertheilen.

Meer Bohnen, ist ein Muschel-Gewächse, so aus Italien zu uns kommet. Dämpfen die Säure, und sollen vor das Gesicht gut seyn, wenn man sie am Halse trägt. Deswegen sie in Silber gefasset von einigen wircklich getragen werden.

Meer-Castanie, ist ein See-Fisch in einem Gehäuse, aus dem Mittel-Meer. Werden auch Meer-Igel und See-Aepffel genennet.

Meer-Distel, siehe Frauen-Distel, als welche auch diesen Nahmen wiewohl irrig führet.

Meer-Drache, ist eine grosse Schlange. Andere verstehen den Crocodill darunter. Welcher Artickel nachzusehen.

Meer-Esel, also pflegen einige auch den Stock-Fisch zu nennen.

Meer-Ferckel, suche Meer-Schweinlein.

Meer-Glöcklein, Meer-Kohl, Meer-Winde, Soldanelle, ist eine Gattung Winden oder Windig, welche bey uns in den Gärten, unter denen Schirm-Gewächsen vom Blumwerck gehalten, und aus dem Saamen erzielet wird; an denen Meer-Ufern von Engeland, Holland, Franckreich und Italien aber wild wächset. Es treibet zarte, röthliche und an der Erden kriechende Stengel, die daran sitzende Blätter sind bey nahe rund, mehr breit als lang, gleich denen Blättern des kleinen Schöll- oder Schwalben-Krauts, ein wenig dick und Milch-safftig, und hängen an langen Stielen. Die Blumen sind Purpur-rothe Glocken, mit zurückgebogenen Rändern, nach welchen eine häutige Frucht folget, darinnen eckigte weisse oder schwartze Saam-Korner verschlossen sind. Dieser Saamen ist so dauerhafft, daß er zwantzig Jahr alt, noch aufgegangen. Dieses Kraut, welches einen saltzigen scharffen und bittern Geschmack hat, führet alle rohe wässerige Feuchtigkeiten mit Macht unter sich ab, weil es aber den Magen starck angreifft, will es mit Vorsichtigkeit, und am sichersten unter andern Kräutern in einem abgekochten Tranck oder Kräuter-Wein gebraucht seyn. Es ist ein treffliches Mittel wider den Scharbock und die Wasser-Sucht, wider welche letztere Kranckheit auch ein Pulver daraus bereitet wird.

Meer-Hirsen, siehe Hirsen.

Meer-Kalb, ist ein Raub-Thier, so im Meere lebet. Heist auch See-Wolf, hat eine sehr harte Haut, die man zu Messer-Schalen und andern Dingen brauchen kan, und giebt vielen Tran. Siehet nur am Kopfe einem Kalbe gleich.

Meer-Kirsch-Baum, ist ein kleiner Baum, welcher in unsern Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird, und dem Lorbeer-Baum an Gestalt und Blättern nicht viel ungleich ist, nur daß die Blätter dicker und bleicher, rings herum wie eine Säge zerkerbt, in der Mitten mit einer rothen Ader durchzogen, und allezeit grünend sind. Der Stamm ist mit einer rothlichen, rauhen und schurpichten Rinde überzogen, aus welchem viel dicke und glatte Aeste über sich heraus wachsen. Im Julio und Augusto blühet er weiß, und gegen der Sonnen etwas rothlicht, Büschelweise wie die Mayen-Blümlein, häufig beysammen, worauf eine runde dicke Frucht folget, in der Grösse wie die Eßkeritzen, (Speyerlinge oder Speer-

Birnen,) die anfangs grün, endlich gelb und roth wird, wie eine Erd-Beere anzusehen, und rauh anzugreiffen, hat in der Mete ein Saam-Körnlein, nicht viel grösser als ein Hirsen-Korn. Diese Frucht ist etwas unschmackhafft und vergestalt herb, daß sie auch den Mund mit ihrer Schärfe angreifft, und tauget zu nichts, als denen Drosseln, Ziemern und Krammets-Vögeln auf Herden und in Schlingen damit zu stellen. Das aus den Blättern und Blumen destillirte Wasser, mit dem gepülverten Creutz-Bein aus des Hirschen Hertz vermischt, soll sehr gut wider die Pestilentz seyn, sonderlich, wenn es gleich zu Anfang dieser Kranckheit gebraucht wird; welches Vermögen auch der davon gesottenen Brühe, und pulverisirten Blättern zugeschrieben wird. Das dürre Laub pflegen die Weißgerber an denen Orten, wo dieser Baum häufig wächset, zu den Fallen zu gebrauchen. Die Fortpflantzung oder Vermehrung dieses Baumes geschiehet durch den Saamen, wenn man denselben haben kan, oder auch durch Einlegen und Neben-Schößlinge, welche man in Scherben setzen, und den Winter über in dem Gewächs-Hause oder einer Stube erhalten muß.

Meer-Kohl, suche Meer-Glöcklein.

Meer-Kuh, ist ein Meer-Thier mit einem Kopffe wie ein Schwein versehen, wird in die 20 Fuß lang, und 7 Fuß dicke, hat eine ungemein harte Haut, vielen Tran, und sonst ein wohl schmeckendes Fleisch, wie auch im Kopff einen Stein, welcher gepülvert, den Nieren-Blasen-Stein zermalmet. Es ist im Ocean um America herum sonderlich anzutreffen.

Meer-Levcojen, siehe Levcojen.

Meer-Linsen, Wasser-Linsen, Enten-Grieß oder Enten-Grütze, ist ein kleines Wasser-Gewächse, dessen Blätter immer grün, rund, klein, dünn und wie Linsen gestaltet sind; sie hängen so wohl, als der zwischen denenselben herfür kommende Saamen an sehr zarten Fäserlein, wie an Haaren, von welchen sie sich durch die Bewegung des Wassers leichtlich absondern, und oben auf faulem, stillstehenden Wasser schwimmen. Sie sind eine angenehme Speise der Enten und Gänse, so fressen sie auch die Hüner gern, wenn man ihnen solche mit Kleyen und anderm Geäse vermischet, vorstreuet. Aeusserlich damit gewaschen, vertreiben sie die hitzige, scharffe und gesaltzene Krätze; in einem irdenen Tiegel gewärmet, und zwischen zwey leinenen Tüchern um die Füsse geschlagen, lindern die Schmertzen des Podagra, und können es zum öfftern gebrauchet, gar vertreiben. Das destillirte Wasser ist eine treffliche Kühlung in hitzigen Fiebern; äusserlich aber benimmt es das Hauptweh, Entzündungen und hitzige Geschwulsten.

Meer-Mensch, Sirene, Meer-Weib, Meer-Mann, ist ein Meer-Fisch, der um Africa, um Indien, bey denen Philippinischen und Moluckischen Inseln, um Brasilien und Nord-America herum gefangen wird, und fast 8 Spannen lang, mit einem länglich-runden Kopff, einem Menschen-Gesichte, jedoch ohne Kinn und Ohren, dagegen aber zweyen Armen und Händen versehen, daran die Finger wie die Gänse-Pfoten zusammen gewachsen sind. Es ist zweyerley Geschlechts, die Geburts-Glieder siehet man, und zwar fast wie bey den Menschen. Die Weiblein haben Brüste am Obertheil, auch bisweilen lange, jedoch grünliche Haare. Von diesem Geschöpffe mögen viele Fabeln der Heyden und Christen von Wasser-Göttern und Niren entstanden seyn. Sie werden gefangen und verspeiset.

Meer-Moos, wächst im Meer auf denen Felsen, bestehet aus faslichten in einander hangenden kleinen schuppichten Stänalichen, ist im Wasser weich, ausser selbigem aber hart, hat einen saltzigten und unangenehmen Geschmack, dient gegen die Würmer der Kinder, und hat eine zusammenziehende Krafft.

Meer-Muscheln, darunter werden entweder überhaupt alle Muschel-Fische des Meeres, und also auch Austern, Perlen-Muscheln und andere Conchilia, oder ins besondere die Muscheln, die man auch eingemacht zu uns bringt, verstanden.

Meer-Nadel, ist ein Fisch, davon man zweyerley Arten, eine glatte und eine schuppichte hat. Haben beyde einen harten Schnabel.

Meer-Ochs, ist eine Art grosser Fische, die sich sehr breit mit ihren Flos-Federn ausbreiten. Es sind Raub-Fische, und mit einer zähen Schwarte, wie auch einer blaulichen Haut versehen. Das Fleisch ist so wohl grün als geräuchert gut zu essen.

Meer-Pferd, ist ein Thier, so auf dem Lande und im Meere lebt, vierfüßig mit einem Pferde-Kopff und Ochsen-Leib versehen ist. Die Füsse sind kurtz, haben Klauen, sind zwey mahl so groß als ein Ochse, und führen halben Fusses lange Zähne, die zu allerhand Arbeit, wie Helfenbein gebrauchet werden können.

Meer-Portulac, ist ein Kraut, welches in Portugall wild wächset, bey uns aber in manchen Gärten mehr um der Curiosität willen, und weil es ein ausländisches Gewächse, als um seiner Schönheit halber, oder zur Zierde unter denen Schirm-Gewächsen gehalten wird. Es ist zweyerley Art. Die eine Gattung kommt dem gemeinen Garten-Portulac fast gleich, ist aber grosser; die andere hingegen hat feiste, graulichte und glatte Blätter, bey nahe wie der Oel-Baum, auch runde und weißlichte Stengel, die eines saltzigen Geschmacks sind. Beyde Arten blühen bey uns, tragen aber keinen

Saa-

Saamen, und verstärcken sich in etlichen Jahren so sehr, daß sie eher unter die Stauden-Gewächse als unter die Kräuter zu zählen seyn möchten. Sie werden entweder aus dem Saamen, oder, weil man desselben nicht allezeit habhafft werden kan, durch Zerreissung der Stöcke fortgebracht.

Meer-Raucke, oder Rauckte, suche Raucke.

Meer-Rettig, oder, wie er einiger Orten genennet wird, Areen, ist ein bekanntes Küchen-Gewächse, welches um seiner Wurtzel willen in denen Kraut- und Küchen-Gärten gebauet wird, und seinen Nahmen von den feuchten Mören oder Morästen bekommen, weil es daselbst gerne wächset. Selbige ist weiß, lang und starck, eines starcken, herben und beissenden Geschmacks. Die Blätter werden mit ihren Stielen bey anderthalb Ellen lang, und sechs bis sieben Zoll breit, laufen oben und unten etwas spitzig zu, und sind am Rande klein zerkerbet. Zwischen denenselben wachsen Stengel von zwey Schuhen und drüber hoch, welche kleine vierblätterige weisse, auch zuweilen purpurfarbene Blümlein tragen, worauf ein schwartzer rundlicher Saamen in einer schwamigten Frucht oder Schote, die einiger massen einem Horne gleich kömmt, folget. Er liebt einen lockern, feuchten und schwartzen Grund. Die Wurtzeln müssen in so viel Stücklein zerschnitten, als Treib-Augen daran verhanden sind, und im Frühling in gedachtes Erdreich, nach der Schnur, allemahl einen halben Fuß breit von einander, jedoch nicht über drey Finger tieff eingeleget, und hernach das Land vom Unkraut wohl gereiniget werden. Man muß aber an mehr als einem Orte Stücke voll anlegen, damit ein Stück allemal drey Jahr mit frieden liegen bleiben könne, ehe man die Wurtzeln ausgräbet, so werden sie schön groß, frisch und wohl schmeckend. Das Land soll im Sommer wohl gereiniget, gegen den Herbst aufgehacket, alter kurtzer Mist darüber geworffen, und den Winter durch liegen gelassen werden; denn durch die Einziehung der Fettigkeit desselben werden die Meer-Rettig-Wurtzeln starck, groß und lieblich zu essen; sie sind aber nur allein im Herbst, Winter und ersten Frühling schmackhafftig, und werden in der Küche auf einem Reibeisen klein zerrieben, an das Rindfleisch, welches er noch weit delicater macht, gethan. So schmecken auch die Fische, Hüner, Gänse, Enten ꝛc. mit einem Mandel-Meer-Rettig besonders gut, da nemlich die geriebene Wurtzeln mit Zucker, Rahm und geriebenen Mandeln vermischet, und denenselben dadurch die Schärfe und Rohigkeit benommen wird. Eben also lässet sich auch eine Gallerte daraus zubereiten, wenn man in Milch geriebenen Meer-Rettig, Zucker und gestossene Mandeln wohl unter einander rühret, und zusammen aufkochen läst, hernach aber seiget man dieses durch ein Haar-Tuch auf einen Teller, daß es kalt werde. Rohe und würflich geschnitten pflegt man sie mit den rothen Rüben einzumachen, oder auch geriben mit Essig zu einer Tunke zu bereiten. Eine andere köstliche Tuncke wird von dem Meer-Rettig also gemacht: Man nimmt im Herbst süssen Most aus einer Wein-Bütte, (Bottig oder Kuffe) oder aber Birn-Most, lässet solchen über Nacht stehen, seihet ihn hernach durch ein reines Tuch, und siedet ihn in einem meßingenen Kesselein, daß er in der Dicke, wie ein Julep, werde: wenn er schier gahr gesotten, so legt man ein wenig klein geschnittenen oder gebrockten Zimmet, und dünne geschnittene Pomeranzen-Schalen darein, gießt es in ein Glas oder verglasurten Topff, und vermacht es wohl. Wenn man nun die Tuncke oder Türsche auf den Tisch haben will, so gießt man von diesem gesottenen Safft über den geriebenen Meer-Rettig, und rührets zusammen in einer Schüssel wohl ab, so ist die Tuncke fertig. Der Meer-Rettig ist hitziger, treibender und durchdringender Eigenschafft, zertheilet den zähen Schleim, machet Lust zum Essen, treibt den Harn und Stein, und widerstehet dem Scharbock und der Mundfäule. Die Blätter zerrieben, in einem Tiegel warm gemacht, und übergeschlagen, vertreiben die Rose, oder das Rothlauf in wenig Stunden. Die Wurtzel zu Aschen verbrannt, heilet alte alte faule Schäden und Geschwüre; die frische Wurtzel im Wein geweichet, oder in Molcken gesotten, und Morgens und Abends davon getruncken, oder der ausgepreßte Safft in Milch oder Bier eingenommen, dienet wider den Scharbock. Der Safft fleißig gebrauchet, ist ein gewisses Mittel wider die Lungen-Sucht und verschleimte Brust. Uibrigens will der Meer-Rettig mäßig gebrauchet seyn, weil er in das Haupt dämpffet, und denen Augen schädlich ist.

Meer-Rettig, ist ein wilder Rettig, welcher auf Aeckern, in Thälern und an denen Bächen, wie auch am Meer-Strande wachset. Die Wurtzel treibet den Harn, bricht den Stein, curiret den Scharbock, die Wassersucht, die verstopffte Monats-Zeit, und mundert die Milch in denen Brüsten der Weiber.

Meer-Salz, siehe Salz.

Meer-Salz-Kraut, suche Anthyllis.

Meer-Schwalbe, siehe Meeve.

Meer-Schwamm, ist ein löchrichtes Gewächse, so von unterschiedener Grösse und Farbe an vielen Orten am Meer wachsend gefunden, und meist über Italien zu uns heraus gebracht wird. Es giebt dessen zweyerley Arten, das Männlein, welches kleine Löcher hat, dick und weich, auch leichte ist, und daher vor das beste gehalten wird; hernach das Weiblein, so runde, hohle und weit grössere Löcher, auch zuweilen in denselben ziemlich harte Steine führet, dergleichen

chen Art die schlechteste und von wenig Dauer ist. Diese Schwämme sind hitzig und trocken, daher ihnen die Kraft zugeschrieben wird, daß sie mit Essig und Wasser aufgeleget, die flüßige und böse Geschwüre trocknen, und den Blut-Fluß vertreiben. Die Steine, so man darinnen findet, haben auch eine trocknende Eigenschafft, und brechen, als ein Pulver eingenommen, den Blasen-Stein. Ausser diesem aber und insgemein bedienet man sich dererselben bey dem Waschen und Baden, daher sie auch **Bade-Schwämme** heissen.

Meer-Schnecke, siehe Schnecke.

Meer-Schwein, ist ein Meer-Fisch, so dem Delphin gleichet, der in der Nord- und Spanischen See Hauffenweise an die Schiffe kommt, von Fischen lebt, über dem Wasser spielt, ein spitziges Maul, breiten Schwantz, graue Haut, und ein Loch im Kopffe hat, woraus er Wasser spritzet, und übrigens Speckicht ist, und so fort.

Meer-Schweinlein, Meer-Ferckel, ist ein kleines vierfüßiges Thierlein, kurtz und dick wie ein mittelmäßiger Igel, und kleiner als ein Caninichen, welchem es in Ansehung seiner Fruchtbarkeit, Speise, Wartung und Geschmacke seines Fleisches ziemlich gleichkommt, nur daß die Meer-Schweinlein eine andere Gestalt haben, schneller und geschwinder lauffen, und wie Schweine grunzen, daher und weil man solche anfangs aus West-Indien über Meer zu uns gebracht, sie Meer-Schweinlein oder Meer-Ferckel genennet worden sind. Sie haben Zehen und Füsse, wie unsere Caninichen, vornen fünff, meistens aber nur vier Zehen oder Klauen, und an den hintern Füssen um eine weniger, sind glatt und vielfarbig von Haaren, meistentheils aber gelb, weiß- und schwartz-gefleckt. Sie können keine Kalte leiden, sondern wollen warm gehalten seyn, dahero macht man ihnen in denen Stuben oder temperirten Kammern einen Verschlag von Bretern, dahinter sie hin und wieder lauffen, und ihre Jungen aufbringen können. Man giebt ihnen Heu, Gras, Salat, Kraut, Brot und dergleichen, was man denen Caninichen vorzuwerffen pflegt; es will aber der Ort, wo sie gehalten werden, fleißig gesäubert und gereiniget seyn, weil sie sonst einen üblen Geruch verursachen; man soll auch in ihrem Gemach nichts von Leder, oder andern Sachen liegen lassen, weil sie alles zerbeissen, und nichts sicher vor ihnen ist. Sie wachsen bald auf und werden geschwind fett, haben im Frühling und Sommer offt Junge, von zweyen zu vieren, selten aber fünffe. Wenn man sie schlachtet, muß man sie in einem nicht allzuheissen Wasser abbrühen, und ein paar Tage im Saltz liegen lassen, hernach sauber spicken und fein safftig abbraten oder sieden, und mit einer guten gewürtzten Brüh auftragen, sonst ist ihr Fleisch etwas geil und eckelhafft zu geniessen. In ihrem Vater-Lande Brasilien giebt es derselben, nach Guilelmi Pisonis Zeugniß, sechs bis siebenerley Arten; welche an Grösse und Farben von einander unterschieden sind, jedoch an Güte und Zärtlichkeit des Fleisches einander fast alle gleich seyn, und alle Jahr dreymal zu sieben oder mehr Jungen werffen sollen.

Meer-Spinnen, sind eine Art See-Fische in Süd-America. Es wachsen an ihren Augen Warzen, welche die Perlen an Glantz und Schönheit übertreffen würden, wenn sie härter wären.

Meer-Teufel, ist gleichfalls ein Americanischer See-Fisch, 4 Fuß lang, sehr dicke, höckericht und voll Stacheln, wie ein Igel, mit einer beinernen Zunge wie Helffenbein versehen. Er hat über denen Augen scharfe Hörner, und sein Fleisch soll gifftig seyn. Von dieser greulichen Gestalt mag er auch den Nahmen bekommen haben, weil man alles was gräulich und gefährlich aussiehet, nach der sinnlichen Idee vom Teufel, die uns die Mahler davon machen, Teufel nennet.

Meer-Winde, siehe Meer-Glöcklein.

Meer-Zeislein, siehe Gräslein.

Meer-Zwiebel, Mause-Zwiebel, ist ein fremdes Zwiebel-Gewächse, welches in unsern Gärten unter dem ausländischen Blumwerck unterhalten wird, in Spanien, Italien und Griechenland aber an denen Meer-Ufern wild wächset. Man hat derselben zweyerley Gattungen, die weisse und die rothe, welche aber nur durch die Farbe der Blätter unterschieden sind. Sie sind die allerschärffste Art von Zwiebeln, so daß sie auch Blasen ziehen, werden ohngefehr einer Faust dicke, und treiben im Anfang einen Stengel, daran eine Reihe weißlichter Blumen erscheinet, welche von unten auf nach und nach sich öffnen, und also bis auf den Gipffel fortfahren. Wenn der Stengel mit seinen Blumen verwelcket, kommen erst ihre dicken breiten Blätter hervor, welche aber wieder vergehen und abfallen, ehe der neue Blumen-Stengel kommt. Sie blühen in unsern Landen nicht alle Jahr. Ihre Vermehrung geschiehet durch die in Stücken geschnittene Wurtzeln, welche in ein lockeres und mürbes Erdreich eingeleget werden müssen; wenn aber ganze Meer-Zwiebeln vorhanden, setzt man sie in ein Gefässe, nur halb in dergleichen Erdreich. Vor Winters muß man sie zu denen andern Schirm-Gewächsen bringen, denn sie können keine Kälte vertragen. Die Alten sind in der abergläubigen Meynung gestanden, als ob diese Zwiebel der Zauberey widerstehe, weswegen sie dieselbe über die Haus-Thüren gehänget, und um die Gräber gesteckt haben. Ob nun wohl der Meer-Zwiebel dergleichen Wirckung von denen Neuern nicht zugeschrieben wird, so hat sie doch sonsten ihren treflichen Nutzen. Der

Meer-Zwiebel-Eßig, ist ein bewährtes Mittel zu Erhaltung und Präservirung der Gesundheit, zertheilet allen groben Schleim und zähe Feuchtigkeiten und führet sie aus, hilfft dem Magen seine Fermentation glücklich verrichten, beschützt Mund, Zungen und Hals vor allen Zufällen, machet einen wohl riechenden Athem, und schärffet das Gesicht, vertreibet alle Winde, bringet eine schöne Farbe zuwege, und erwecket Lust zum Essen, läst in den Gedärmen keine schleimigte Feuchtigkeit sich ansetzen, vertreibet die schwere Kranckheit, stillet das Podagra, eröffnet und eröffnet die Verstopffung der Leber und des Miltzes, verwahret vor dem Schlag, zermalmt und treibet den Stein aus, curiret die Gebrechen der Mutter, und dienet denen Wassersüchtigen, auch schwerlich Athmenden, ingleichen denen, so mit alten eingewurtzelten Husten geplagt sind; diejenigen aber, welche an der Lungen oder sonst inwendig ein Geschwür haben, sollen sich vor dem Meer-Zwiebel-Eßig, und dessen Gebrauch hüten. Es wird aber derselbe folgender Gestalt angestellet: Man schlägt die Meer-Zwiebel in einem Teig, daß er mit dem andern Brote zugleich in und aus dem Back-Ofen komme, nimmt die Zwiebeln, wenn das Brot abgekühlet, heraus, und thut die äussern groben Schalen hinweg, das übrige zertheilet man in kleine Schnittlein, oder nimmt ein Fach nach dem andern mit den Fingern, oder einem höltzernen oder beinernen Messerlein herab, denn Eisen und Stahl kan diese Zwiebel nicht leiden, man darff auch das allerinnerste nicht, sondern nur das mittlere darzu nehmen. Diese Stücke fasset man an einen Faden, daß keines das andere berühre, lässet sie fünff Wochen im Schatten an einem lufftigen kühlen Ort abtrocknen, schneidet sie hernach mit einem beinernen Messer ziemlich klein, giesset viermahl so viel Eßig darüber, und läßt es in einem wohl vermachten Glase sechs Wochen lang an der Sonne stehen. Man mag auch wohl Veil-Wurtzeln und Alant-Wurtzeln hinein legen, und drey Tage darinnen liegen lassen, hernach aber wieder heraus nehmen. Etliche machen den Meer-Zwiebel-Eßig also: Sie wircken die Meer-Zwiebeln dergestalt in einen Brot-Teig, daß drey oder vier in einen Laib Brot kommen, doch also, daß sie einander nicht anrühren, thun sie hernach, wenn das Brot gebacken und kalt ist, auf vorbesagte Weise heraus, thun sie in ein Glas, welches nach der Anzahl der Zwiebeln seine proportionirte Grösse haben muß, und wenn fast das dritte Theil oder bey nahe die Helffte mit Meer-Zwiebeln gefüllet ist, giessen sie das Glas mit gutem starcken Wein-Eßig voll, lassen es an der Sonnen oder bey einem warmen Ofen zehen oder vierzehen Tage stehen, brennen hernach solches in Balneo Mariæ aus, mengen den Eßig, der am letzten kommt, und der stärckeste und schärffste ist, unter den ersten, und lassen ihn hernach vier Wochen an der Sonnen stehen, so wird er klar wie Brunnen-Wasser, und bleibet über zwey Jahr gut. Der Meer-Zwiebel-Honig heilet alle Brust- und Lungen-Verstopfungen, öffnet die Verstopffungen der Leber und des Miltzes, und bewahret für dem Schlag. Die Küchlein, Trochisci de Squilla genannt, werden zum Theriac und andern Compositionen genommen, und die Latwerge wider die Engbrüstigkeit und schweren Husten gebrauchet. Endlich ist noch zu mercken, daß ausser obbeschriebenen zweyen Arten, noch eine dritte gefunden werde, welche aber weder Blumen noch Saamen träget, und Pancratium genennet wird.

Meesch, siehe Mösch, woselbst auch andere Werckzeuge bey dieser Sache, als Mösch-Bottig ꝛc. erkläret sind.

Meet, Meht, Melicraton, Hydromel, ist ein aus Wasser und Honig gekochtes Getränck, so nur an denenjenigen Orten, wo wenig oder gar kein Wein wächset, hingegen ein grosser Zuwachs von Honig ist, besonders aber in Pohlen, Littauen und Rußland sehr gebrauchet wird. Der Alten ihr Hydromel, welches sie in unterschiedene Classen eintheilten, nachdem nemlich viel oder wenig Honig darzu genommen ward, ist von der Zubereitung des unsrigen Meets gar nicht unterschieden. Die gemeine Art den Meet zu brauen, worzu die Hunds-Tage vor die beste Zeit gehalten werden, ist diese: Man nimmt auf ein Maaß guten Honigs, acht Maaß frisches Brunnen-Wasser, lässet beydes zusammen in einem weiten Kessel bey sanfftem Feuer ohne Rauch sieden, und schäumet es, so bald sich etwas aufwirfft, immer fort ab, bis es anfänget ganz klar zu werden; will man den Meet bald hinweg trincken, so muß man ihn nicht dicke einsieden lassen; will man ihn aber eine Zeitlang verwahren, so lässet man ihn so lange sieden, bis er klebrig wird. Wenn er nun erkaltet, thut man ihn in ein Faß, lässet aber dasselbe zwey bis drey quer Finger hoch leer bleiben, damit der Meet vergähren kan. Wer ihn gerne stärcker haben will, mag Zimmet, Muscaten-Blüte und Nüsse, Nägelein, Ingber, Cardamomen und Galgant, in ein Tüchlein vernähet darein hängen, auch der Farbe halber etwas Saffran darzu thun, und also mit einander vergähren lassen. Wenn er vergohren hat, läßt man ihn drey Monat lang wohl verspündet liegen, ehe man ihn angreifft, soll er aber bald weggetruncken werden, so macht man desto weniger auf einmahl, und brauet desto öffter. Auf eine andere etwas wenigs veränderte Weise wird er also gemacht: Man nimmt auf acht Theil frisches Brunnen-Wasser, einen Theil Honig, lässet es zusammen in einem Kessel fein gemach sieden, und wohl abschäumen, daß es schön lichte wird; zuvor aber muß man in ein Säcklein thun zwo Hände voll Hopffen, und 2 gute Hände voll Coriander, der zuvor 24 Stunden in guten Wein-Eßig gebaitzet, wieder getrock-

trocknet, und in einem Mörser zerstossen worden, auch ohngefehr zwölff Blätlein eur wenig gedörrten Salben; und solches Säcklein in dem Meet hängen; in ein anderes Säcklein aber thut man eine ganze Muscaten-Nuß, Nägelein, Zimmet, Galgant ꝛc. alles ein wenig zerstossen, samt ein wenig Saffran, und langet es gleichfalls in den Kessel, lässet alles darinnen auf eine Stunde lang sieden, und giesset den Meet sodann in hölzerne Gefässe, damit er darinnen abkühle, ehe er in die Fäßlein gegossen wird. Diese muß man, wie zum Biere, pichen lassen, auch des Meets nicht zu wenig sieden, daß man nachfüllen könne; darnach läst man ihn stehen, und wie den Most vergahren, so bald er aber vergohren hat, spündet man das Faß zu, und alsdenn wird der Meet in vierzehen Tagen zum Trincken tauglich und gerecht. Die Säcklein muß man hinweg thun, doch zuvor wohl ausdrücken, ehe man ihn aus dem Kessel giesset. Das Gewürtze kan man zum Räuchern gebrauchen, und giebt solches einen gar angenehmen Geruch. Etliche nehmen auch nur 6 Theil Brunnen- oder Regen-Wasser zu einem Theil Honig, lassen es bey einem gelinden Feuer in einem Kessel bis über den dritten Theil einsieden, thun ein paar Hände voll Hopffen in ein rein Tüchlein, samt einem saubern Kieselstein, der das Bündelein zu Boden ziehe, vernähen es, und so bald der Meet in dem Kessel anhebet zu sieden, legen sie es hinein, thun es auch nicht eher als bis auf die letzte wieder heraus; unterdessen muß stets jemand darbey stehen, der es mit einem Faum-Löffel sauber und fleißig abschaume, so lange es aufwirfft; wenn denn kein Schaum mehr vorhanden, nehmen sie ein anderes Säcklein, thun hinein klein zerschnittenen Zimmet, Muscaten-Nüsse und Blüten, Ingber, Nägelein, Paradies-Körner, Galgant, Pfeffer und ganzen Saffran, binden es zu, legen es in den Kessel und lassen es eine Viertel-Stunde mit aufwallen. Nach diesem schlagen sie den Meet aus, füllen denselben, wenn er verkühlet, in ein Wein-Fäßlein, thun das Gewürtz-Säcklein hinein, und legen es an einem kühlen Ort in einem Keller oder Gewölbe; wenn er drey oder vier Wochen gegohren hat, so ist er reiff und gut zu trinken. Doch je länger er liegt, je besser er wird. Wenn man den Meet in den Hunds-Tagen brauet, solchen nachmahls übers Jahr bis zur Zeit der Hollunder-Blüte liegen lässet, und derselbe alsdenn anfänget in dem Fasse zu brausen, so mag man ihn vier Wochen aufthun und verzapffen, da man denn einen vortrefflichen Meet haben wird. Wenn man wissen will: ob der Meet genug gesotten sey, nehme man ein glüendes Eisen und stecke es hinein, so wird man es wieder glühend heraus ziehen; wenn aber der Meet noch nicht genug gesotten, so löschet es aus. An etlichen Orten wird der Meet in den zugespündeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde vergraben, damit er den geilen Geruch und Geschmacks des Honigs und Wachses verliere, und alsdenn kann ein solcher alter Wein, (wie er denn, wenn man recht damit umgehet, viele Jahre gut bleiben kan) an Stärcke und Lieblichkeit denen besten Spanischen und Muscaten-Weinen Trotz bieten, ist auch weit gesünder als dieselben. Von dem gemeinen gelben Honig wird brauner Meet, von dem weissen aber, (welches sonderlich in Litthauen und angrentzenden Landen häufig gefunden und an Lieblichkeit des Geruchs und Geschmacks dem andern gemeinen vorgezogen wird) weisser Meet gebrauet, den man wegen seines lieblichen würtzhafften Geruchs und Geschmacks nicht unbillig für den besten hält; wie man denn eben die Güte eines des besten und wohl zubereiteten Meets erkennen kan an dem Geruch, Geschmack und Farbe. Der Meet ist (ausser allen denen Cholerischen, Blut-reichen hitzigen Naturen, bey denen er statt des guten Geblütes nur die Galle vermehret, den Leib verschleimet und verstopffet, ja lauter schädliche Folgerungen verursachet, ein sehr gesundes Getränckе, und dienet zu allen Kranckheiten des Gehirns, für den Schwindel, Schlag und fallende Sucht, benimmt den kalten, truckenen Husten, zertheilet den zähen Schleim, reiniget die Nieren, Harn-Gänge und Blasen, treibet den Harn und Stein, ingleichen alle schädliche Materie aus den Gedärmen, und ist auch denenjenigen, welchen der Wein zu trincken verboten, sehr nützlich und bequem; sonderlich ist der Alant-Meet der Brust und Lungen sehr dienlich; wiewohl auch folgende Arten des Meets der Gesundheit nicht undienlich, dergleichen der Zwitter-Meet stärcket den Magen, treibet die Blehungen und widerstehet dem Gifft; Negelein-Meet hilfft zu einer guten Dauung, und stärcket die Nerven und Schnen sonderlich nach dem Schlag; Himbeer-Meet, Brombeer- und Kirsch-Meet ist bey den Russen im Gebrauch; Rosinen-Meet, Malvasier-Meet und dergleichen mehr, von deren Zubereitungen Angl. Sala Saccharol. p. 11. c. 7. Matth. Lobelius und Elsholtz in seinem Dixterico p. 302. ausführlicher handeln. Von einem halben Nössel guten gerechten Meet und Brot eine kalte Schale gemacht, und solche früh Morgens zu sich genommen, macht, daß man einen gantzen Tag ohne alle Müd- und Mattigkeit wandern und marschiren kan. Uiberhaupt ist von dem Gebrauch des Meets zu behalten, daß er kein alltägliches Getränckе, oder daß man sich satt, vielweniger gar truncken davon mache, sondern man bediene sich dessen mit gutem Vortheil zuweilen des Morgens, wenn man noch nüchtern. Einen sehr gesunden Husten- und Schwindsuchts-Meet, kan man mit Beysetzung einiger Kräuter folgender Gestalt verfertigen: Nehmet der Blätter von Isop, Ehrenpreis, Huflattich, Scabiosen-Blumen, Wohlgemuth jedes eine Hand voll, Alant-Wurtzel und Huflattich-Wurtzel jedes drey Loth, Fenchel- und Pimpinellen-Wurtzel

jedes

jedes zwey Loth, Anis und Fenchel jedes ein Loth, binder alles grobligt zerstossen und zerschnitten in ein Bündlein, hanget solches während der Zeit, da Wasser und Honig mit einander sieden, in den Kessel, lasset es hierauf noch weiter fort sieden, und so lange verschäumen, bis ein frisches Ey darauf zergehet, seihet denn diesen Tranck durch ein Tuch in ein Wein-grünes Fäßlein, und lasset es also drey Tage stehen und vergahren; wenn er vergohren hat, ziehet ihn in ein ander wohl gepichtes Faß ab, und schlaget den Spund fest zu, lezet das Faß endlich in einen kalten Keller, so habt ihr einen guten und gegen abgesagte Kranckheiten sehr gesunden Meet. Wer Meet auf Wagen fortführen will, muß die Fasser gantz voll damit anfüllen, damit er im Fahren nicht so sehr geschüttelt und gerüttelt werde, denn davon verdirbet er, sonderlich im Sommer, und läufft sehr aus; jedoch wenn man ihn also geführet, so thue man bald darnach Nägelein und Jngber in Schublein geschnitten darein, das bringt ihn bald wieder zurechte.

Meyer-Kraut, oder Wall-Kraut, ist ein Kräutgen an zarten Stengeln, von schmalen Blätgen, welche sternweis kleine gelbe Blümgen von angenehmen Geruch haben. Es sind zweyerley Arten, eines wächst an dürren Oertern, und blühet im August, das andere aber in sumpfigen Orten, und blühet im Brach-Monat. Man brauchet es sonderlich zu Bädern bey denen Kindern wider die sogenannten Mist-Esser, ingleichen an Füssen gegen die Müdigkeit.

Mehl oder Meel, heisset man das Getraide, so in einer Korn-Mühle zwischen denen Mühl-Steinen klein zerrieben, durch den Beutel von den Kleyen abgesondert, und sonsten zum Brot-Backen, zu Kuchen, Mus, Brey und andern Speisen gebrauchet wird. Das ungebeutelte Mehl wird Obs und Schrot genennet. Das gemeinste Getraide, so man hierzu nimmt, ist Weitzen und Roggen, wiewohl auch in gewissen Fällen Gersten- Haber- Heidekorn- oder Hardel- Erbsen- und Reiß- und Erd-Aepffel-Mehl gebraucht wird. Den Roggen zum Brot-Backen muß man erstlich vom Staub und allen Zusatz fein reine machen, das ist, man muß ihn sieben, oder durch eine von Draht gemachte Fege oder Rolle laufen lassen, hernach muß man den Roggen besprengen und nezen, und mit den Händen ein mal oder zwey umkehren, daß das unterste zu oberst, und das oberste zu unterst kommt, und muß ihn also über Nacht liegen lassen. Ist aber des Roggens zu viel, so muß man ein paar Schauffeln haben, und denselben damit umkehren, damit das Wasser recht unter den Roggen komme. Auf den folgenden Morgen, wenn der Roggen wieder trocken ist, mag man ihn mahlen, so gehet daran nicht so viel ab, denn die Mühle traubet nicht so sehr. Will man ihn aber gleich, nachdem er vom Felde eingeführet ist, wegmahlen, so darff man ihn nicht nezen: Denn er ist noch an ihm selbst weich. Wer weisses Mehl und viel haben will, der nehme frisches Korn, und sprenge es zuvor mit Salz-Wasser ein; es muß aber das Mehl davon bald verbacken werden. Wenn man eine Hand voll Kümmel unter das Mehl-Getraide thut, so stellt es nicht stäuben; doch sollen auch die Müller dieses wegen des Staub-Mehls, so sie nun zu mahlen, nicht gerne sehen. Von einem gestrichenen Scheffel Korn bekommt man gemeiniglich fünff gestrichene oder vier gehäuffte Viertel Mehl, und ein gehäufftes Viertel Kleyen; wiewohl man auch mehr oder weniger bekommt, nachdem nemlich das Getraide und die Mühle, oder der Müller und seine Leute beschaffen sind. Wenn man Mehl haben will, das sich lange halten soll, muß man altes Korn dazu nehmen, solches trocken abmahlen, hernach auf einem sauberen dürren lufftigen Bret-Boden ausbreiten, und mit einer Schauffel offt umschlagen, bis es kühle und trocken werde; wenn solches geschehen, kan man es in die Mehl-Kasten oder auch Fässer, wie man in Festungen zu thun pfleget, auf das allerfesteste einstossen, damit einige Lufft nicht dazwischen eindringen möge. Wenn man aber das Mehl gleich von der Mühle, ohne selbiges abkühlen oder recht trocknen zu lassen, in die Kisten oder Fässer bringet, so entzündet es sich über einander, wird übelriechend und stinckend, und taugt so denn besser vor Vieh als vor die Menschen. Wenn man von Kiefern- oder Kienfohrenem Holtze reine Späne nimmt, solche wohl zerkurtschet und unter das Mehl untermischet, so soll es dadurch auf lange Zeit können erhalten werden. Es sind auch viele der Meynung, daß von dem gegen den neuen Mond gesaeten Korn, das Mehl sich viel besser und länger halten lasse, als von andern. Des Roggen-Mehls macht man gemeiniglich bey grossen Haushaltungen dreyerley Gattungen, nemlich weiß, Mittel- und schwartzes. Das weisse Mehl wird vor die Herrschafft, und das Mittel-Mehl vors Gesinde gebacken, das schwartze aber dem Vieh gegeben, oder aber zu Hunde-Broten verbraucht. Schön und klares Weitzen-Mehl zu machen, läßt man erstlich den Weitzen ebenfalls durch die Fege lauffen, hernach denselben, wenn er brandig, waschen, damit der Brand davon komme, und endlich, wenn er trocken, auf die Mühle schaffen, so bekommt man hübsches und klares Mehl. Die Müller oder ihre Leute müssen die Mühle darnach stellen, wenn man was schönes und klares haben will, und den Lauf fein auskehren, darinnen sonst allerley Getraide liegen bleibet. Den Weitzen soll man einen oder zween Tage zuvor, wenn man ihn mahlen lassen will, etwas befeuchten, so ergiebt er sich fein. Von dem Weitzen werden auch drey- bis viererley Arten Mehl gemacht, wovon das feinste zu Kuchen und allerley Gebackenem, auch zu Semmeln und Weiß-Brot, das schlechtere aber zu Nüssen, und das schwartze mit unter anderes Brot-Mehl genommen wird. Das Gersten-

Mehl wird im Nothfall, und gemeiniglich von armen Leuten, mit unter das Rozgen-Mehl zum Brote, auch zu Klösern, Müsern, und dorgleichen genommen. Wenn die Mehl-Würme in das Mehl kommen, soll man Salz und Romischen Kümmel in gleichem Gewichte nehmen, beydes unter einander stossen, Küchlein daraus machen, und solches hin und wieder unters Mehl legen. Das beste ist, so bald man spüret, daß Würme ins Mehl gerathen, daß mans alsobald sieben lasse, und a.) die Sonne bis zu ihrem Niedergang stelle: Denn die Sonnen Hitze verzehret die verderbte Materie, daraus dergleichen Ungeziefer entstehet. Von dem Kraffft-Mehl ist an seinem Orte bereits gehandelt worden. In den Mühlen heisset man Staub-Mehl, das von dem Mahlen verstaubet, und sich hier und da in der Mühle anleget, und Stein-Mehl dasjenige, so zwischen den Mühl-Steinen zurücke bleibet, welches beydes der Müller zugange, und gleichsam des Deputat vor ihre Schweine und anderes Vieh ist. Wir wollen noch einige Erfahrungen und Anmerkungen erfahrner Hauswirte, sonderlich des Herrn Lic. Hofmanns in seiner Mitarbeit Haus zu halten, dem Hausvart zu gefallen, und damit man sich bey Mehl-Taxen, wie auch andern Mühlen-Untersuchungen darnach richten könne, anführen: 1) Kleinkörnigter Roggen hat eine dickere Hülse als groß-korniger, daher bekommt man von jenem mehr Kleyen, von diesem mehr Mehl. 2) Eine Dreßdner Metze klein-kornigtes Korn wiegt in leichtem Gewichte 9 Pfund 2 Loth 2 Quentgen, folglich der Scheffel gestrichen und lecker und nicht gerüttelt, 146 Pfund 8 Loth. 3) Man kan im Messen viel Vortheil und Schaden haben. Denn wenn das Maaß gerüttelt oder nur angestossen wird, kan man ein und eine halbe Metze mehr, widrigenfalls weniger in Scheffel bringen. 4) Und auf diese Weise können die Müller mit einer Metze vielmehr als ihnen gebühret, nehmen. 5) Weil eine Metze Getraide mehr beträgt als eine Metze Mehl, so soll der Müller nach der Sächsischen Mühlen-Ordnung nicht den 16 Theil, sondern den 20ten Theil des Scheffels zur Metze nehmen. Sie wissen aber auch sonst noch allerhand Griffe, um mehr zu bekommen als ihnen gehöret, z. E. sie haben unter dem Mehl-Kasten verborgene Ritzen, darinnen sich das Mehl sammlet, so sie behalten: oder aber im Kasten verlegte und ganz unsichtbar vermachte Löcher, dadurch sie heimlich hineingreiffen und Mehl heraus nehmen, daß es der Mühl-Gast nicht gewahr wird: Sie wissen das Korn noch einmahl zu nessen, um aufs Gewicht zu kommen, dunckle Boden, ft. hole Säulen gehören auch hieher. Hönn im Betrugs-Lexico hat einige davon sub voc. Müller. 6) Von einem Scheffel klein-körnigten Korns, nach Abzug der reichlichen Metze, so die Müller insgemein nehmen, bekommt man, wenn es locker eingeschüttet wird, einen Scheffel, ein Viertel, zwey und drey Viertel Metzen Mehl, drey und eine halbe Metzen Kleyen, wenn es nicht sehr ausgemahlen ist. Ist es aber sehr eingerüttelt, so fehlt eine Metze Mehl. 7) Das Gewichte aber ist die sicherste Probe. Denn man bekommt 120 Pfund 19 Loth Mehl, 14 Pfund 1 Loth Kleyen, thut 134 Pfund 20 Loth zusammen, hierzu des Müllers Metze, welche insgemein gut gemessen, 9 Pfund 18 Loth 2 Quentgen ausmacht, gerechnet, so beträgt es 143 Pfund 28 Loth 2 Quentgen. Da man aber 146 Pfund 8 Loth in die Mühle an Korn bringt, so ist das übrige in der Mühle durch den Staub und sonst abgegangen. Bey dem Weitzen aber gehet wegen des Siebens noch mehr ab. 8) Die Müller wissen das Staub-Mehl auf dem Staub-Boden durch allerhand Vortelchen, sonderlich durch die Löcher und Fenster zu vermehren, wenn der Wind hinein ziehet. Ingleichen führen sie zu weite Läufe um die Steine, indem sie über 2 Zoll abstehen oder zu niedrig sind. Ferner thut auch viel dazu, wenn die Steine erst geschärffet und sie nicht erst mit Stein-Mehl oder sonst etwas abgemahlen werden. Eben diese erst geschärfften Mühlen machen auch viel Stein-Mehl, so der Müller behält. 9) Nach der Mühlen-Ordnung soll der Müller von iedem gestrichenen Scheffel Mehl vier gehäufte Metzen Kleyen liefern, ohngeachtet seine Metze davon abgezogen. Allein darwider weiß man allerhand Vörtelchen zu brauchen, sonderlich nachdem das Maaß sehr enge aber desto höher oder vice versa ist. Es ist daher besser, daß man alle Viertel und Metzen des Mehls abstreichet, und hingegen desto mehr an Viertel und Metzen von dem Müller prätendiret. Das allersicherste ist, daß man das Korn, wenn es nicht genetzet wird, wie das Mehl und Kleyen wieget. 10) Wenn das Korn groß-körnigt, dünnhülsicht und rein ist, so muß man von einem gestrichenen Scheffel ein und einen halben Scheffel gestrichen Mehl, und zwey Metzen Kleyen bekommen. 11) Macht man zweyerley Mehl, so verändert sich dieses zwar. Allein das Gewicht giebt den Ausschlag: Nur daß man die Metze und das verstobene, wie oben gemeldet, abziehen muß. Eben so verhält sichs auch mit dem Weitzen. 12) Das Weitzen-Mehl wird meist in zwey Sorten getheilet, nemlich Semmel- und Voll- oder Affter Mehl. Diese müssen nun nicht zusammen geschüttet werden, weil solchergestalt die Semmeln weiß und kräfftig werden. Allein es soll auch das Voll-Mehl nicht unter das Roggen-Mehl zu denen Groschen-Broten kommen, weil theils dadurch das Brot unkräfftig wird, theils aber der Käufer weniger vor sein Geld an Güte bekommt, indem das geringschätzige Voll-Mehl vor gutes Roggen-Mehl oder Brot, solchergestalt verkauffet wird. Auf diese Vortheilhafftigkeit der Becker wird daher bey der Brot-Taxe gesehen, und dabey etwas abgezogen, als sonst pures Roggen-Brot zu rechnen wäre. 13) Das Gewicht variiret auch in Ansehung des Korns sehr. Man hat

befunden, daß 1 Meke gut Korn wohl 7 Pfund 6 Loth, 1 Meke Mittel-Korn 7 Pfund 1 Loth 2 Quent., 1 Meke durch den andern Gang ausgeschlagen besonderes schones Kern-Mehl 6 Pfund, geringeres 5 Pfund, 1 Meke stark ausgemahlene Kleyen 3 Pfund und 3 Loth gehalten. 12) Das Getraide verhält sich auch nach denen Gegenden seines Wuchses besser und schlechter, und das muß man durch die Erfahrung wissen. 15) Zur Veranstaltung einer Brot-Taxe, muß man gutes und reines, iedoch verschiedenes des besten, Mittel- und geringen Korns nehmen, wenn man Mahl-Proben machen will. Von denen Vortelgen der Becker und wie man die Brot-Taxe veranstalten müsse, siehe oben gedachten Herrn Lic. Hoffmann im III Buche p. 349-361, it. die Mahl- und Back-Probe, so an dem II Theile des ollezeit fertigen Rechen-Meisters Herrn Sec. Köhlers zu finden. Uibrigens mahlt man auch zur Noth gedorrete Castanien, ja in Schweden mahlen die Dalecarlen Borck- oder Baum-Rinde zum Brote.

Mehl-Baum, ist ein an ungebaueten Orten bey Gesträuchen und andern Büschen in leichten festen Boden wachsender Baum. Er hat ziemlich grosse breite Blätter, fast wie die Erlen, und weisse Kronen-weise stehende Blümgen, darauf aber folgen Beeren, die wenn sie reiff, endlich schwarz werden. Man hat aus- und inländische. Die Blätter in Lauge gesotten, machen die Haare wachsen. Man nennet aber auch den

Mehl-Baum den zahmen Vogelbeer-Baum; davon siehe Arlsbeer-Baum.

Mehlbeer-Strauch, suche Weißdorn.

Mehl-Fäßgen, ist ein rundes von Holtz oder Blech verfertigtes Geschirr mit einem Deckel, darinnen ein Kyel Mehl zum Küchen-Gebrauch vorräthig aufbehalten werden kan, worbey sich gemeiniglich ein etwas grosser Löffel mit einem kurtzen Stiel befinden soll, um das Mehl damit bequem heraus zu langen.

Mehlfäßgen oder Mehlfeistgen, werden die Früchte des Weißdorns oder Mehlbeer-Strauches genennet. Siehe Weißdorn.

Mehlflecke, suche Macaroni.

Mehl-Kammer, ist bey grossen Haushaltungen ein wohl verschlossen und vor den Mäusen verwahrtes Gemach, darinnen die Mehl- und Kleyen-Kästen stehen. Sie soll an einem trockenen und lustigen Orte dergestalt angebracht seyn, daß sie zwar von der Lufft durchstrichen werden könne, die Fenster aber müssen enge Drat-Gitter vor sich haben, damit kein Ungeziefer durchkommen möge. Den Schlüssel dazu hat entweder die Haus-Mutter, oder wem sie denselben von ihren weiblichen Bedienten anvertraut, in Verwahrung.

Mehl-Kasten, ist ein grosses von weichen Bretern oder Pfosten zusammen gesetztes, und mit einem Deckel und Schlosse versehenes Behältniß, worinnen das Mehl zur Haushaltung verwahret wird. Er hat seinen Platz meistentheils in der Höhe auf einem Boden, oder in einer besondern Mehl-Kammer, wo keine Mäuse oder anderes Ungeziefer dazu kommen können. Es muß solcher oben mit Schiebern und Gittern versehen seyn, um die Lufft bisweilen dazu zu lassen. Sonst heißt auch in der Mühle das der Mehl-Kasten, worinne das Mehl aus dem Beutel gesammlet wird.

Mehl-Strauben, sind ein Butter-Gebackens von Mehl, welche folgender Gestalt bereitet werden: Man setzet Mehl an einen warmen Ort, thut einen Löffel voll gewässerte Weißbier-Hefen darein, saltzet es ein wenig, giesset warme Milch daran, und rühret einen Teig ab, der ziemlich zähe ist, hernach schläget man zwölff Eyer in einen Topff, aber nur von sechs Stücken das Weisse mit, diese quirlt man ab, schüttet sie hierauf zu dem angemachten Teig, und arbeitet solchen ganz klar ab. Hierauf setzet man Schmaltz zum Feuer, lässet es aber nicht gar zu heiß werden, nimmt alsdenn einen nicht gar zu weiten Trichter, schüttet von dem Teige darein, dadurch solcher in das Schmaltz lauffen muß, drehet aber den Trichter öffters herum, damit es als ein Zug werde, oder eine gedrehete Forme bekomme, und begiesset sie immer mit Schmaltz, nur daß es nicht gar zu heiß wird; man mag auch diese Strauben nach Gefallen groß oder klein machen.

Mehl-Thau, ist eine von der Nacht-Kälte und denen Morgen-Frösten zusammen gebackene giftige Feuchtigkeit, welche bey kalten Nächten auf Gras, Kräuter und Laub fället, und von der darüber aufgehenden Sonne gerinnet oder anbäcket, oder gar wie in eine weisse Spinnenwebe verkehret wird; davon das Laub einläufft, und viel schädliches Ungeziefers an Würmen und Mücken ausbecket, das Gras aber, welches mit solchem scharffen Zeuge beschmitzet ist, dem Vieh übel gedeihet. Den Mehl-Thau wollen etliche vertreiben, wenn sie einen Rauch von Mist, Horn und feuchtem Stroh machen, daß ihn der Wind durch den Garten treibe. Was zarte Gewächse sind, mag man so wohl den Mehl-Thau als den Reif mit subtiler Ansprenzung eines frischen Wassers abspülen, daß sie beyde nicht so gefährlich eingreiffen können; es muß aber solches vor der Sonnen Aufgang geschehen, denn so sie einmahl von der Sonne beschienen sind, ists hernach vergeblich.

Mehr, siehe Meer.

Mei, suche May.

Meile, ist ein ausgemachtes gesetztes Maaß, womit die Entlegenheit zweyer Oerter nach der Weite des Weges, der von einem zu dem andern gehet, gemessen und ausgesprochen wird. Es sind diese nach dem Unterscheid der Länder gar merklich unterschieden, doch bleibet man insgemein bey nachfolgender Vergleichung und Abtheilung: Denn eigentlich hat dieses Wort seinen Nahmen von Mille, so auf Deutsch tausend heisset, welches eben bey den Römern ein Miliare oder eine Meile tausend geometrische Schritte austrugen, ein solcher Schritt aber wurde zu fünf gemeinen Schuhen oder drithalb Ellen gerechnet, daß demnach wie noch heut zu

Tage durch gantz Italien eine Meile 5000 Schuh oder 2500 Ellen lang, deren vier solcher Meilen ordentlich auf eine gemeine Deutsche Meile zu zehlen; funffzehen solcher Deutschen gemeinen Meilen aber gehen auf einen Grad eines derer grössten Circkel auf denen Globis und Land-Charten; vier Ungarische thun fünff Deutsche Meilen; fünff Frantzösische machen drey Deutsche; zwey Schwedische drey Deutsche; neben Spanische machen sechs Deutsche; neunzehen Holländische funfzehen Deutsche; zegen Schottische drey Deutsche; sechzehen Rußische Würste machen drey Deutsche Meilen. Gleichwie nun bey so gestalten Sachen nicht nur gantze Königreiche und Länder ihren Unterscheid in dem Meilen-Maaß, sondern auch die Provintzen und Abtheilungen derselben selbst bedienen sich nicht durchgängig einerley Meilen, so daß in denenselben bald durch Gewohnheit, bald durch andere Umstände gar unterschiedene Längen und Meilen gehalten und eingeführet werden: also ist in denen vorigen Zeiten ebenfalls in hiesigen Sächsischen Landen ein merklicher Unterscheid in den Meilen gewesen, wie denn deren Tob. Beutel in seiner geometrischen Gallerie p. m. 129 bis auf seine Zeit viererley Meilen erzehlet, die hieselbst in Observantz gekommen, davon die erste die uralte grosse Sächsische Meile von 60 Gewenden, jedes Gewende zu 60 Ruthen, thun 3600 Ruthen, welches die Ruthe zu sieben und eine halbe Elle gerechnet, 27000 Ellen beträgt; die andere, so in Jagd-Sachen üblich gewesen, welche in 21 lange Tücher abgetheilet, jedes Tuch zu 175 Doppel-Schritten und jeder einfache zu drey Schuh oder anderthalbe Elle, der doppelte aber zu dritthalber Elle gerechnet worden, welches auf eine Meile austragt 9187 und eine halbe Elle; die dritte des Churfürst Augusti höchstseligst glorwürdigsten Andenckens constituirte Geographische Meile, derer 15 auf einen Grad gehen, die in 1500 Ruthen bestehen solte, die Ruthe zu 8 Dreßdner Ellen gerechnet, welches 12000 Dreßdner Ellen ausmacht. Da aber in gewissen Streitigkeiten zwischen Ritterschafft und Städten, sonderlich die Brau- und Schenck-Nahrung betreffend, keine von gedachten Meilen zu rechtmäßiger Entscheidung solcher Gerechtsamkeiten beständig angenommen werden wollen, indem die eine Meile allzugroß, die anderen aber noch zu klein gewesen, und doch gleichwol, da die Städte, wenn ein Rittersitz, adelich Haus oder Dorff ihnen so nahe und in der Meile gelegen, das Jus prohibendi gehabt, ein gewisses Maaß darzu zu consentiren nöthig gewesen: So hat endlich die hohe Landes Obrigkeit gleichsam eine Mittel-Meile zu den geschwornen Ausmessungen der Meilen, jedoch nur in diesem gedachten Fall angeordnet, daß 2000 Ruthen, jede zu 8 Dreßdner Ellen gerechnet, zu dergleichen Meilen genommen werden solten, welches 16000 Ellen austrägt, und nach dieser letzten Grösse der Meile sind auch auf allergnädigsten Königl. special-Befehl die vor einigen Jahren durch hiesige gantze Lande angeordnete steinerne Wegweiser und Meilen-Seulen gesetzet worden.

Meiler, siehe Meuler.

Meise, oder Maise, ist ein kleiner Vogel, welcher sich gerne in Wäldern und Gärten aufhält, und in alten rohlen Stöcken oder Bäumen hecket. Man zehlet derselben sechserley Gattungen: 1) die Pick- oder Kohl-Meise; 2) die Blau-Meise; 3) die Wald- oder Holtz-Meise; 4) die Hanf- oder Schwartz-Meise; 5) die Kupp- oder Schopff-Meise; und 6) die Schnee-Mehl- Zahl- oder Schwantz-Meise.

Die Kohl- oder Spiegel-Meise als die grösseste und schönste von diesem Geschlecht, hat einen [illegible] Schnabel, und oben auf einen kohlschwartzen Kopff, zu beyden Seiten aber ist der Kopff mit dem schönsten hellen Weissen gezieret; wo der Kopff aufhöret, und der Hals anfängt, und zwar gleich eben von dem Genick an, kommt eine Farbe, die man weder grün noch blau nennen kan, sondern sie ist das Mittel von beyden Farben, und hat doch mehr vom grünen als vom blauen: Sie reichet den gantzen Rücken hinab bis zum Schwantz, jedoch wird sie, noch ehe der Schwantz angehet, in etwas heller: Der Schwantz selbsten hat oben auf fast eben die Farbe, wird aber zuletzt hinaus etwas dunckel und schwärtzlicht. Unten bey gleich an der Kehle fängt sich ein schwartzer Strich an, der zwischen denen zu beyden Seiten sich befindenden weissen auch schön hochgelben Federn, bey denen Männlein bis unten hinein zum Schwantz sich erstrecket und Fingers breit ist. Die Flügel haben eben solche grün-blaulichte Federn, die Füsse aber sind blau. Das Weiblein ist am Kopff von dem Männlein nicht zu unterscheiden, und das Gelbe am untern Leib giebt des Männleins Farbe so wenig nach, daß auch darauf nicht zu trauen ist, der unten durchgehende schwartze Strich aber ist nicht so breit, als bey dem Männlein, und erstrecket sich nicht bis hinab zum Schwantz, sondern verlieret sich noch weit oben am Bauch, und macht das Weiblein von dem Männlein also wohl kenntlich. Dieser Vogel ist lange nicht so groß, als er nach der Vielheit seiner Federn aussiehet; denn wenn diese hinweg sind, und man ihn auf eine Schüssel zu gebratenen Fincken leget, siehet man bald, wie viel kleiner er ist, da er sonsten, wenn man ihn noch mit seinen Federn neben einem Fincken betrachtet, selbigem an der Länge nichts, und an der Dicke wenig nachgiebt. Uibrigens ist die Meise am gantzen Leibe wohl gestalt, hat mittelmäßig hohe und mit solcher Stärcke begabte Beine, wie ihr nöthig sind, sich überall anzuhängen, und die Würme zwischen dem Laub, und den Rinden heraus hauen zu können; zu welchem Ende auch der Schnabel, welcher doch nicht länger, als ohngefehr einer Nachtigall Schnabel ist, eine so besondere Stärcke hat, daß die Meise einem Menschen damit auf einen Nieb den Finger blutig hauen kan. Die Blau-Meise, von einigen auch Pimpel-Meise genen-

genennet, ist am Kopff klan, wo die Kohl-Meise schwartz ist, und wo diese weiß ist, siehet jene auch weiß: Am Rücken hat sie fast Federn, wie die Kohl-Meise, doch in etwas blaulichter; die Flieg-Federn aber und die Schwantz-Federn sind überaus schön blau, hingegen das Gelbe am unterLeibe nicht so schön und hochfärbig, als bey der Kohl-Meise; in der Mitten gehet zwar auch ein blauer, wie bey jener ein schwartzer, Strich durch, er ist aber nicht so breit als der andern ihrer, und reichet nicht bis hinunter zum Schwantz, so wenig bey denen Mannlein, als bey denen Weiblein: Der Schnabel ist bey dieser auch blaulicht, doch gegen hinaus etwas schwärtzlicht, die Füsse aber sind blau. Das Weiblein hat alle die Farben und deren Eintheilung, wie das Mannlein, nur daß es nicht so hochfärbig, und also, wenn man es nebst einem Männlein besiehet, leicht zu erkennen ist. Der Blau-Meise Leibes-Grosse ist gar gering, massen sie noch kleiner als ein Zeißlein; im übrigen ist sie am Schnabel, Füssen und andern Gliedern mit eben den Gaben versehen, welche bey der Kohl-Meise (der sie an Schönheit den Preis disputirlich machet, an Lieblichkeit der Stimme aber gerne weichet) schon gemeldet worden. Die

Wald- oder Holtz-Meise, hat gleichfalls einen schwartzen Kopff und weisse Backen wie die Kohl-Meise, das Weisse aber ist nicht so hell, sondern gleich als wenn es kothig wäre, und das Schwartze gehet zwar, gleich als ob sie ein Ringlein um den Hals hatte, bis an die Kehle, es reichet aber doch nicht weiter, und ist die gantze Brust und Bauch nur mit solchem dunckeln Weiß eingenommen; der Rücken und die Flügel sind dunckelgrau, und am Ende der Flieg-Federn finden sich, wie bey dem Baumhäckeln und Stieglitzen, weisse Pünctlein, welche man nur siehet, wenn man die Flügel von einander thut. Das Weiblein hat gantzlich einerley Farbe. An der Grosse ist diese Meise, wie eine Blau-Meise, fast noch kleiner, und am Schnabel, Füssen und andern Eigenschafften, hat sie eben die Gaben, welche die andern Meisen besitzen. Die

Hanff- oder Schwartz-Meise, hat ebenfalls einen schwartzen Kopff, von welchem sich aber kein Ringlein um den Hals herum ziehet; die Backen und der gantze Unter-Leib ist auch dunckel-weiß, jedoch etwas heller als bey der Wald- oder Holtz-Meise; der Rücken ist Aschen-Farbe, so daß er in etwas zur bräunlichen Farbe sich neiget, und also sehen auch der Schwantz und die Flügel aus, welche letztern aber mit keinen Pünctlein versehen sind. Wie viel ähnliches sie mit der Holtz-Meise hat, so wohnet sie doch nicht bey derselben im Schwartz-Holtze, oder doch selten, und nur aussen herum, sondern sie enthält sich lieber im Laub-Holtz bey der Kohl-Meise. Die Grösse ist bey nahe einer Mehl-Schnee- oder Schwantz-Meise gleich, und ihre Eigenschafften an Kräfften im Schnabel und Füssen sind wie der andern Meisen. Die

Zupff- oder Schopff- ingleichen **Haubel-Meise**, ist von gleicher Grosse als die Holtz-Meise, hat auf dem Kopff ein kleines spitziges Schöpflein oder Kupren von blau- und weiß-gesprengten Federn, und der vordere Theil von dem Schnabel an bis an solche Kupre ist von gleicher Farbe, auch ist der Kehle etwas von solcher Farbe mitgetheilet; im übrigen ist der untere Leib bis hinab zum Schwantze dunckelweiß, und der Rücken sammt denen Flügeln und Schwantz-Federn sind Maus-Farb. Sie hat, wie die Hanff-Meise, ingleichen die Holtz-Meise, so gar einerley Farbe mit ihrem Weiblein, daß dessen Gestalt nicht absonderlich beschrieben werden kan: auch hat sie alle übrigen Eigenschafften mit denen andern Meisen gemein. So viel aber den Ort ihres Aufenthalts betrifft, hält sie es mit der Holtz-Meise. Die

Schnee-Meise, welche etliche **Mehl-Meise** oder **Pfannen-Stiel**, andere aber **Zahl-** oder **Schwantz-** wie auch **Berg-Meise** nennen, ist die kleineste unter allen, hat aber den längsten Schwantz, der bey ihrem kleinen Corper nicht anders aussiehet, als ob der Vogel daran gespiesset wäre. Sie ist am Kopffe gantz weiß, als ob sie mit Mehle bestäubet wäre, (dahero ihr, obgedachter massen der Nahme Mehl-Meise von einigen beygeleget worden) ausser daß sie über denen Augen und unten an dem Kinnbacken braun und schwärtzlichte Streifflein hat; der Rücken ist auch mit braun und schwartzen Flecklein, darunter etwas weisses hervor scheinet, überzogen, und die Flügel sind gleich also; die sehr langen Schwantz-Federn aber sind meistens schwärtzlicht, und nur mit zweyen weißgestrieften Federn untermischet. An der Grösse wird diese Meise schwerlich einen Zaun-König übertreffen, so gar ihr schwartzes Schnäbelein ist viel kürtzer, und dennoch hat sie mehr Stärcke darinnen, als der Zaun-König in dem seinigen. Wie klein dieser Vogel sey, kan man daraus abnehmen, daß seine Eyer, deren er dreyzehen und mehr auf einmal in seinem Neste ausbrütet, nicht grösser sind, als die gröste Art von denen gemeinen Erbsen. Man darff aber sein Nest nicht in hohlen Baumen und Stämmen suchen, wie aller andern Meisen, sondern auf starcken an dem Stamm anstehenden Aesten; daselbst träget er so viel Moos und Federn, mit welchen das Nest inwendig ausgemacht ist, zusammen, daß man es nicht in einen Hut fassen kan; und in solchen zusammen getragenen Klumpen, der so verwunderlich geschlichtet ist, daß es eine Menschen-Hand nicht nachmachen kan, macht diese Meise ein kleines Löchlein, zu dem sie kaum hinein kriechen kan; dahero abzunehmen, weil es inwendig von nichts als Hüner- und andern Federn bereitet ist, wie warm es seyn müsse; doch siehet es auf dem Baum nicht anders aus, als wie ein Büschelein Moos, der vor sich selbst allda gewachsen seyn möchte. Alle Meisen lecken ihr Fressen, denn ob sie die Nuß-Kerne und anderes schon hacken, so lecken sie doch alsdenn die kleinen Stücklein mit der Zunge hinein. Ihr Aufenthalt ist, wie Eingangs erwehnet, in Wäldern und Gärten: Die Schopff-Meise, wie auch die Wald- oder Holtz-Meise aber bleiben im schwartzen Holtze, da die

übrigen alleine das Laub-Holtz lieben. Ihren Strich betreffend, so ist bekannt, daß man die Kohl-Meise, die Holtz-Meise und die Blau-Meise im Strich von einem Gehölze zum andern (denn über weite Felder zu reisen vermeiden sie so viel möglich) zu hunderten streichen siehet, sie halten aber nicht beysammen, sondern theilen sich, nach Veranlassung der Situation eines Ortes, gar leicht in geringere Hauffen: Wiewohl die Holtz-Meise endlich noch mehr die Trennung scheuet, und noch eher unter die Vogel, welche in grossen Hauffen streichen, gezehlet werden könte. Mit denen übrigen Meisen aber hat es eine andere Beschaffenheit: Denn die Hauff-Meise streichet gar nicht mit Hauffen, auch nicht über Feld, wie jedoch die obbemeldte drey Arten thun, sondern sie gehet dem Gebüsche nach, und folget immer einer der andern, als ob sie einander jagen wolten, und also macht es auch etwas tiefer im Wald die Kupp- oder Schopff-Meise: Die Schwantz-Meise aber pfleget nur bey der Zahl zu bleiben, die ein jedes Paar selbsten gebrütet; doch waget sie sich über weite Felder, allwo sie, wenn sie Bäume antrifft, ein grosses Geschrey macht, und in der Kälte sonsten sich zum öfftern zwo auch mehr Bruten zusammen. Alle Meisen, die einige Schnee oder Schwantz-Meise ausgenommen, brüten in die Löcher. Die Kohl-Meise brütet gerne in hohle Bäume, das Loch mag weit oben oder nahe unten bey der Erden seyn, und machet sich ein sehr grosses Nest von Wollen, Moos und Federn. Die Blau-Meise brütet eben auch auf Bäumen, jedoch nicht gerne niedrig, sondern in einem Löchlein, das hoch oben ist, da selbst träget sie erstlich alles faules Holtz aus dem Löchlein heraus, hernach, wenn der Platz gereiniget, fänget sie erst an, was sie zum Nest brauchet, hinein zu tragen; dieses thun zwar andere Meisen auch, doch ist es von der Blau-Meise am leichtesten wahr zu nehmen. Die Holtz-Meise brütet selten in Bäumen, sondern in abgehauenen Stöcken, die Löcher haben, und eben also macht es auch die Kupp- oder Schopff-Meise, welche beyde das schwarze Gehölze gar zu lieb haben, als daß sie solches das gantze Jahr hindurch auf eine lange Zeit verlassen solten. Die Hauff-Meise aber durchwandert alle Gärten, wie die Kohl-Meise und brütet offt nur in Löchern niedriger Pflaumen-Bäume, also daß die einzige Schnee- oder Schwantz-Meise obgedachter massen es diesfalls nicht mit ihren Gesellen hält, weil sie in einem Neste, worein sie jedoch auch ein überaus kleines Löchlein macht, zu brüten pfleat. Diese Meisen haben vor vielen andern Vogeln dieses besonders, daß sie sehr fruchtbar sind, und auf einmahl, sonderlich die Kohl Meise und die Schnee-Meise, funffzehen bis neunzehen Eyer legen, die übrigen bleiben bey zehen bis zwölffen. Weil sie aber gemeiniglich zweymahl brüten, sonderlich, wenn sie das erstemahl um die Eyer oder Junge gebracht werden, so kommt doch eine grosse Zahl heraus, und ist dahero nicht zu verwundern, daß, zumahl die Kohl-Meise und die Holtz Meise im Herbst mit dem Kloben und sonsten so häufig gefangen werden. Die Meisen gehen begierig auf die Lock. Im Frühling werden sie wohl etwas schöner, man kan aber doch nicht eigentlich sagen, daß sie ihre Farben verändern: Wie man denn ihnen auch keinen Gesang zuschreiben kan. Sie pflegen sich im Wasser zu baden, und ihren Jungen das Gras im Schnabel zuzutragen. Ihre Nahrung bestehet in lauter Würmen und Raupen, derer Nester sie auch im Winter zu der Gärtner Vergnügen zerstören. Die Kohl-Meise geniesset zur Herbst-Zeit auch Beere, und fleget Winters-Zeit an das Luder, wenn es nemlich trocken oder gefroren ist, um davon zu nagen. In den Flammern nehmen sie wohl mit Hanff und Nüssen vorlieb, aber sie dauren dabey nicht, sondern wollen andre Abwechslungen, als von süssem Käse, Semmel in Milch geweicht, Regen-Würme, Mayen-Käfer, und anderes dergleichen Gewürme, zu der Zeit, da man es bekommen kan; sonderlich Heuschrecken, imgleichen Haber-Körner haben, oder aus und einfliegen, wenn sie frisch bleiben sollen: Doch ist dieses nur von denen Kohl-Meisen zu verstehen, denn die Blau- wie auch die Hauff- und Holtz-Meisen sind dauerhaffter. Wer eine Kohl Meise gleich um Jacobi, da sie noch nicht gemausert sind, fänget, und sie anfänglich mit Heuschrecken, süssem Quarck und frischen Ameis-Eyern fortbringet, bis sie Nüsse und Hanff vertragen kan, der wird erfahren, wie viel besser eine solche in dem Herbst zum Fang und Lock sey, als eine die man alsdenn erst fänget. Die Meise bringet ihr Gesang von Natur ohne nachzudichten hervor, befleißiget sich auch auf ihren Gesang nicht, und ist dahero von Natur ungeschickt, von andern Vogeln etwas zu lernen. Sie werden zur Herbst-Zeit mit denen Kloben auf denen Meise-Hütten nach der Pfeiffe, oder mit Meisen-Schlägen nach der Lock, oder aber mit Leim-Spindeln in grosser Menge gefangen, und ist ihr Fleisch zwar gemein, aber doch gesund, und vor arme Leute eine gute Kost; sie kommen auf die Art wie die Finken vorbereitet und zugerichtet werden.

Meisen-Hütte, deren giebt es bey dem kleinen Vogel-Fang zweyerley: Die erste ist eine mit grünen Sträuchern versehene kleine Hütte, darein sich der Vogelsteller, der Meisen und andere kleine Vögel mit dem Kloben fangen will, verbirget, um von denenselben nicht gesehen zu werden. Man pfleget sie nach Beschaffenheit des Orts, entweder im Wald auf der Erden oder daselbst in der Höhe auf drey nicht weit von einander stehende grosse Bäume, oder auch unweit einem fliessenden Wasser, wobey viele Weiden anzutreffen, zu erbauen; denn bey den Weiden-Büschen halten sich die Meisen, als um welcher willen der Weidmann insonderheit den Kloben-Fang anstellet, besonders gerne auf; zumahlen, so ein Wald nicht weit davon abgeleaen. Vornen und auf beyden Seiten werden Löcher gelassen, dadurch der Vogelsteller den Kloben stecket, und, wenn ein Vogel sich darauf setzet, solchen herein ziehet.

Die

Die andere Art von Meisen-Hütten ist beweglich, und kan, weil sie nicht sonderlich schwer, ohne Mühe hin und wieder getragen werden. Sie bestehet aus einem vor Latten zusammen geschlagenen Gerüste, welches am besten mit grüner Wachs-Leinwand überzogen, und mit einem bewealichen Dache, gleich einer Senffte, bedecket ist. Höret man den Vogel von ferne singen, so wird die Hütte mit dem Kopff aufgehoben, und so man ohnweit dem Ort des Vogels kömmt, abgesetzet, der Kloben zu dem deswegen durch die Hütten gemachten Loch hinaus geschoben, und auf den Vogel solcher Gestalt gelauret. Der Weidemann hat einen Lock-Vogel bey sich, und zwey Pfeiflein, eines höher das andere ein wenig niedriger gestimmet, mit diesem letzteren ahmet er den Meisen gemeinen Ruff nach, mit dem ersiern aber macht er bisweilen, und etwas seltener ihr Geschren, welches die Weid-Leute Zizipee nennen. Wenn nun die streichende Meisen diesen Ruff hören, fliegen sie alsobald der gantz grün bekleideten oder überzogenen Hütten zu, und weil sie keine bequemere Stelle sich zu setzen finden können, als den Kloben, setzen sie sich darauf, daß sie mit den hintern und der vordern Zähen in die Klufft oder Spalte des Klobens eingreiffen. So bald der Vogelsteller die neu-angekommenen Gäste mercket, ziehet er das durch den Kloben gehende Schnürlein, und klemmet der Meisen ihre Zähen so feste, daß sie nicht auszureissen vermag, zuckt sie aber alsobald durch das Löchlein in die Hütten, und die andern Meisen sind so thörlicht, daß sie diesen Betrug nicht mercken, sondern, je mehr die andern, so gefangen und gewürget werden, schreyen, je begieriger und blinder fliegen sie zu.

Meisen-König oder Meisen-Mönch, ist ein kleiner Vogel, vom Geschlechte der Dornreiche, in der Grösse einer Blau- oder Hanff-Meise, welcher letztern er sehr gleich siehet, nur daß er in etwas länger und hochbeinigter seyn mag. Seine Farbe ist am Rücken aschenfarb, der Kopff ist oben kohlschwartz, und die Backen um die Augen sind weiß, wie der Meisen-Kopff auf beyden Seiten ist. Sein Gesang ist viel schöner, als des eigentlich so genannten Dornreichs, ob er gleich um ein merckliches kleiner ist. Er brütet auch nur im Geständig, nimmt aber nicht mit einer oder zwo Stauden vorlieb, sondern suchet grosse Hecken und Gebüsche, woselbst er sein Nest gantz nieder von Laubwerck, wie die Nachtigall, oder von Moos macher. Er brütet auch zuweilen mitten in die dicken Eich-Wälder, und da der ordentliche Dornreich beständig im Gebüsche bleibet, und gar selten auf hohen Bäumen seinen Gesang verrichtet, erwählet hingegen dieser zu seinem Singe-Platz meistens hohe Bäume, flieget aber nicht in die Höhe, um in dem Flug zu singen, wie jener. Dieser Vogel, gleichwie er einer der spätesten ist, die im Frühling kommen, also singet er hingegen bis nach Johannis, und verlieret sich gantz und gar wieder im September; er hat vier oder fünff Junge auf einmahl, und brütet zweymahl im Jahre; seine letzte Brut continuiret bis in den August-Monat, bis dahin er auch währender seiner Brut-Zeit am leichtesten bey seinem Neste zu fangen ist. Wer aber im Herbst um Michaelis, oder kurtz zuvor, da er zu streichen pfleget, einen fangen will, der kan ihn vermittelst eines Meisen-Schlags in dicken Stauden bekommen, wenn er nur Hollunder-Beere in den Meisen-Schlag streuet, mit welchen er doch keinesweges in seiner Gefängniß vorlieb nimmt. Wenn man einen fängt, muß die ersten Tage über das Vogel-Haus an einem hellen Ort mit einem Tuch bedeckt, und mitten in dem Bauer ein Trögelein mit lebendigen Würmern oder frischen Ameis-Eyern gesetzet werden; hernach fängt man an klein zerdruckten Hanff, gehackte Hüner-Eyer, oder auch in Milch geweichte Semmel, oder auch Milch und Kleyen darunter zu mischen, und ihn also allmählich an andere Speise zu gewöhnen. Es giebt noch ein Geschlechte von diesem Vogel, welcher einen gantz hell-braunen Kopff hat, aber nicht so hell singet, als der schwartzköpfigte, jedoch an zierlichen Abwechslungen demselben nichts nachgiebt; dieser wird zum Unterscheid des erstern, der braunköpfigte Meisen-König oder Mönch genennet. Viele Vogelsteller stehen zwar in der irrigen Meynung, diese braunköpfigten seyn nur der schwartzköpfigten ihre Weiblein; allein man weiß aus der Erfahrung, daß beyderley Mönche ihre Weiblein haben, so aber, weil keines weder einen schwartzen noch einen braunen Kopff hat, sondern alle nur über und über am Rücken, wie am Kopff, dunckel- oder Aschen-braun, und am Bauch weißlicht aussehen, fast nicht zu unterscheiden sind, zu welcher Gattung sie gehören. Der braunköpfigte Meisen-Mönch beschliesset seine Brut schon vor den Hunds-Tagen, und ist in der Zeit, da er brütet, am leichtesten bey seinem Nest, welches er ins dickte Gebüsche machet, oder auch zur Zeit seines Strichs gleich zu Anfang des Herbsts mit dem Meisen-Schlag zu fangen.

Meister-Wurtz, oder **Kayser-Wurtz**, so auch **Wohlstand**, **Astrantz** oder **Ostritz** genennet wird, ist ein Kraut, welches in Italien und Oesterreich auf unterschiedenen Gebirgen von sich selbst wächset, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Hat eine knotigte Finger-dicke Wurtzel, die von aussen grau oder schwartz-braun, inwendig aber bleich-gelb ist, und in der Erden hin und her kriechet; sie hat einen starcken Geruch, und einen bittern und dergestalt scharffen Geschmack; daß sie auch in der Schärffe die hitzigsten Gewürtze, als Paradies-Korner und Pfeffer übertrifft. Die Blätter sind Saffran, und vergleichen sich den Blättern der Bären-Klaue. Der Stengel wächset über Ellen hoch, aus den Absätzen wachsen viele

Neben-Zweiglein mit schönen Cronen oder Dolden wie die Angelica- daraus wachsen weisse Blümlein, und nach denenselben ein grau-schwarker Saamen, wie der Dill. Die Wurtzel, welche man allein zur Artzney gebrauchet, wird im Frühling gesammlet, und hat eine wärmende, trocknende, öffnende und zertheilende Krafft, treibet den Schweiß und Harn, widerstehet dem Gifft, auch unsinniger und giftiger Thiere Bissen, stärcket das Haupt, Magen und Brust, todtet die Bauch-Würme und eingetruckene Blut-Egeln, dienet auch wider den Schlag, Gicht und fallende Sucht, vertreibet das viertägige Fieber, die Colic, Gelb- und Wassersucht, und hilfft allen erkalteten Gliedern wieder zu ihrer Wärme. Wenn man sie zuerst in Garten bringen will, bedienet man sich des Saamens, nach diesem aber kan man sie von der Wurtzel und Beyschossen vermehren, und einer guten Spannen weit von einander setzen, denn sie bekömmt sehr wohl, wenn auch nur ein einziges Auge an der Wurtzel bleibet.

Melancholey, mit diesem Worte wird sehr gespielt. Man heißt überhaupt einen Menschen, der ein wenig anhaltend betrübt ist, melancholisch. Hiernächst nennt man einen Menschen, der stille und tiefsinnig, oder nach der Temperaments-Lehre eine gewisse Mischung des Geblüts mit vielen irdischen schweren Theilgen hat, oder aber einen geitzigen Menschen, auch einen Melancholicum. Eigentlich aber ist es eine Kranckheit, die auch Schwermuth heisset, und das Gemüth sonderlich, hiernächst aber den Leib afficiret, meistentheils aber von einer verderbten lebhafften Phantasie, wenn ein schweres Geblüt dazu kommmt, herzuleiten ist, darzu denn freylich der hefftige und anhaltende Affect der Traurigkeit dieser Welt den Grund legen hilfft. Die in GOttes Wegen aber unerfahrne Welt nennet auch die mit göttlicher Traurigkeit angegriffenen Seelen Spott-weise oder aus Unverstand melancholisch, weil man offt eine Aehnlichkeit in ihrem Bezeigen mit denen eigentlichen melancholischen Leuten gewahr wird. Es ist aber hier diese Traurigkeit eigentlich gar nicht, oder doch nicht gantz von natürlichen Ursachen herzuleiten, obwohl bey einigen Natur und Gnade unter einander läufft. Hiervon kan also niemand als ein Mensch, der Natur und Gnade ihren Würckungen nach, und zwar die letzte aus eigner Erfahrung verstehet, und in dem Lichte des Geistes GOttes urtheilen. Die eigentliche natürliche Krandheit der Melancholie ist übrigens entweder mit anhaltender oder abwechselnder stiller Traurigkeit, oder aber mit einem Fieber, und also offte per intervalla mit Raserey verknüpffet. Man muß sowohl das Gemüth als den Leib alsdenn zu heilen trachten. Das Geblüte reinigende, verdünnende und versüssende Mittel werden dazu gebraucht. Eine mäßige, aber beständige Bewegung, und genug getruncken, werden vorgeschlagen. Ist aber Fieber und Raseren dabey, so muß man einen verständigen Artzt suchen. Man kan leicht begreifen, daß auch nur die stille Melancolie die Leute zur Wirtschafft ungeschickt macht. Wenn man aber nach der Temperamenten-Lehre das zur Wirtschafft geschickte Temperament bestimmen will, so glaubt man insgemein, daß das melancholische, oder doch sanguineo-melancholische das geschickteste sey. Es hat aber keinen Grund. Man verwirret vielerley bey diesem Urtheil. Ja, weil man Melancholicos vor geitzig, attent, und von gutem Gedächtniß hält, so glaubt man, das wären die besten Sachen zur Haus-Wirtlichkeit. Es ist aber sowohl das erste nicht richtig, als auch das andere gantz falsch. Ein Geitziger ist kein guter Haus-Wirt. Und das Gedächtniß machts es nicht aus. Doch dieses gehöret in die Moral.

Melanzanen, sonsten auch Toll-Aepffel genannt, sind eine Art von Liebes-Aepffeln.

Melcken, heisset, bekannter massen, die Milch aus den Eutern des Melck-Viehes mit den Händen drücken. Die Kühe werden im Sommer in langen Tagen dreymahl gemolcken, nemlich des Morgens, ehe man sie austreibet, und zu Mittage und Abends, nachdem sie wieder von der Weide gekommen sind. Um Michaelis aber höret das Mittag-Melcken auf, dieweil der Hirt oder Hirtmann alsdenn wegen der abnehmenden Tages-Länge und einbrechenden Kälte, auch des gefallenen ungesunden Thaues und Reifes, später austreibet, und den gantzen Tag über mit dem Vieh auf der Weide liegen bleibet. Im Winter werden sie auch nur zweymahl gemolcken, zu Früh und Nachts, bis sie wieder im Frühling ausgetrieben werden. Die Vieh-Mägde haben zum Theil einen Unterschied im Melcken, denn entweder melcken sie mit trockenen Händen, oder sie feuchten dieselbe mit ihrem Speichel an, in Meynung, daß alsdenn die Kühe nicht so streng solten zu melcken seyn; allein die Sache kommt meistens auf die Gewohnheit an, und ist also nicht viel davon zu machen. Aber dieses mag sich, als eine gute Erinnerung, die Haus-Mutter lassen empfohlen seyn, daß sie öffters ungefehr die Ställe visitire, wenn die Mägde melcken: Denn hierdurch werden dieselben in steter Furcht, und bey munterer Aufsicht erhalten, daß sie nicht über dem Melcken einschlummern, und die Melck-Gelte verschütten: Da denn zugleich das Vieh mit verderben muß, weil es von solchen nachläßigen Dirnen nicht reine ausgemelcken wird, folglich an der Milch abnimmt und verseiget. Am besten ist, man gewöhnet und hält die Mägde dazu, daß sie die Zeit über, da sie melcken, sich mit einem Gesang aufmuntern. Die tragenden Kühe milcket man, bis sie entlassen, alsdenn stellet man das Melcken ein, und milcket sie nicht ehender wieder, als wenn sie gekalbet, und

ihre

ihre Kalber abgeſetzet oder verkaufft worden; Welche aber galte bleiben, milcket man das gantze Jahr über, oder ſo lange es ſeyn kan. Die Schweitzer melken ihre Kühe ſelbſten, und laſſen keine Weibs-Perſonen dazu kommen, weil die Milch, wenn ſie zu gewiſſen Zeiten von denenſelben nur angerühret oder angehauchet wird, gleich ſauer werden und gerinnen ſolle. Die Schaafe milcket man, wenn ihre Lammer abgeſtoſſen oder abgeſetzet ſind, des Tages dreymahl, bis auf Bartholomäi, von dar aber milcket man ſie nur zweymahl bis auf Crucis; wiewohl die Schaafe nicht aller Orten gemolcken werden. Denn weil der Nutzen vor den Herrn der Schaafe ſehr gering iſt, indem ein Schäfer gemeiniglich vor die Nutzung von einem Schaaf nur drey bis vier gute Groſchen jährlich giebt: Hingegen aber die Lammer von denen gemolckenen Schaafen ſo ſchlecht und gering werden, daß ſie einem Herrn wohl den halben Theil weniger als ſonſten gelten, ſo haben ſich etliche dieſes Nutzens gäntzlich entſchlagen, weil er doch nicht einträglich, ſondern mehr nachtheilig iſt; wo aber die Schäfer die Schaafe nicht im Pacht haben, da muß man gute Achtung geben, daß ſie die Herrſchafftlichen Schaafe des Morgens, Mittags und Abends, wenn ſie ihre Vorſchaafe zu melcken pflegen, nicht mit- und, noch ehe als die Herrſchafft, melcken, oder auch hernach, wenn man die Schaafe nicht mehr milcket, gleichwohl noch ausmelcken; denn ſie auf allerley Art ihren Vortheil ſuchen, und die Herrſchafft betrügen. Die Ziegen werden ebenfalls den Sommer über des Tages dreymahl, hernach aber nur zweymahl gemolcken. Die Eſel werden in Franckreich, Italien und anderer Orten gemolcken, und die Milch denen Lungenſüchtigen zur Artzney gebrauchet; ſo pflegen auch die Tartarn ihre Pferde, die Samojeden ihre Rennthiere, und die Araber ihre Cameele zu melcken.

Melck-Faß oder **Melck-Gelte**, **Melck-Eimer**, **Melck-Kübel**, heiſſet das kleine von Dauben zuſammen geſetzte und mit Reiffen abgebundene Gefäſſe, welches die Mägde unter dem Melcken zwiſchen den Beinen feſte halten, und die ausgemolckene Milch darinnen auffangen.

Melck-Kuh, ſuche Kuh.

Melck-Schemmel, heiſſet das kleine niedrige drey- oder vier-beinigte Stühlgen, darauf die Vieh-Magd unter währendem Melcken zu ſitzen pfleget.

Melck-Vieh, heiſſen die Kühe, Schaafe und Ziegen, ſo gemolcken werden können, in Entgegenſetzung des treuge ſtehenden und jungen Gälte-Viehes, ſo man noch nicht melcken kan.

Melde, Mölde, oder **Melten-Kraut**, iſt ein Kraut, welches vornehmlich in zahme und wilde eingetheilet wird. Die zahme oder Garten-Melde iſt wieder zweyerley, weiß und roth. Die weiſſe Garten-Melde hat eine ziemlich in die Erde ſteigende und mit vielen angehängten Zäſerlein verſehene Wurtzel; treibet einen groſſen, bisweilen gegen zwey Ellen hohen, mit vielen Zweigen beſetzten Stengel, der unten rund, oben auf eckigt, braun oder weißlicht, und mit ſchmalen grünen Streiffen, der Länge nach, durchzogen. Seine Blätter ſind beym Stiel breit, und laufen von dar ſpitzig zu, wie ein Speer-Eiſen, fett und ſafftig, anfänglich weißlicht, hernach grün, und bisweilen bleich-gelb. Auf ſeinen Gipffeln wachſen viel kleine bleiche Blümlein, auf welchen ein runder, dünner und flacher Saamen folgt. Die **rothe Garten-Melde** iſt dieſer in allem gleich, nur daß ihre Stengel und Blätter roth ſind. Die Blätter mit Fleiſch-Brühe gekocht, geben eine nicht unangenehme Speiſe, und werden nebſt dem Spinat und andern zum Grün-Kraut genommen. Der Saame wird im Frühling entweder alleine oder unter den Rohren-Saamen gemenget, und darunter geſäet, ſo kan man das Kraut innerhalb vierzehen Tagen oder drey Wochen ſchon genieſſen. Der Saame bleibet über zwey Jahr nicht gut. Die **wilde Melde** iſt viererley, die **Wald-Melde** mit weiß-glänzenden Blättern wird unter die erweichende Artzney-Kräuter gerechnet, und davon die Blätter und der Saamen, die kleine, breite und ſtinckende wilde oder Wald-Melden aber werden gar nicht gebraucht. Die Innwohner der Landſchafft Virginien in America ſollen aus den Stengeln der Garten-Melden ein Salz machen, um ſich deſſen zu den Speiſen zu bedienen.

Meleagride, ſiehe Fritillaire.

Meliloten, oder **Meloten**, ſuche Stein-Klee.

Melioriren, heiſſet ein Gut, ſo man nicht eigenthümlich beſitzet, ſondern in Lehen, Nutz, Nieſſung, Pacht oder Miethe und dergleichen hat, anbauen und verbeſſern; daher **Meliorations-Koſten**, welche auf Anbau- und Verbeſſerung eines Gutes angewendet werden. Wenn die Melioration oder Beſſerung bey einem Gute nöthig geweſen, und behörig zu erweiſen ſtehet, muß dem Inhaber des Guts bey der Wieder-Abtretung deſſelben die Erſtattung geſchehen.

Meliſſe, Honig-Blume, Bienen-Kraut, iſt zweyerley, die **Winter-Meliſſe** und **Sommer-Meliſſe**. Die **Winter-Meliſſe** hat lange Stengel mit dunckel-grünen krauſen, breiten Blättern und weiſſen Blümlein, und in kleinen Hülſen einen länglicht-runden Saamen, dem Ackeley- oder Agley-Saamen gleich, iedoch etwas kleiner. Das gantze Gewächſe giebt einen guten Geruch wie die Citronen, dahero es auch **Citronen-Kraut**, oder Cedronella von denen Italiänern genennet wird; den Nahmen **Bienen-Kraut** führet es deßwegen, weil die Bienen ſehr begierig darauf fallen, ſonderlich wenn es in der Blüthe iſt, als weswegen

gen man es auch gerne bey denen Bienen-Häusern pflantzet. Obwohl dieses Kraut unter die Winter-Gewächse gehöret, so will es doch, wenn es trockene kalte Winter giebt, mit Stroh oder Baum-Laube etwas bedeckt seyn. Die Blätter werden unter den Kräuter-Salat genommen, oder in den Wein gelegt, und davon getruncken. Dieses Kraut ist eine sonderbare Haupt- Hertz- und Magen-Stärckung, gut für den Schwindel, Schlag, Ohnmachten und Hertz-Klopffen, stärckt das Gesicht und Gedächtniß, und macht einen wohlriechenden Athem. Aeusserlich wird es für gifftiger Thiere und toller Hunde Bisse gebraucht. Die Sommer-Melisse wird unter den zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten, und ist die Türckische oder Moldauische Melisse mit länglichten Blättern; oder die sogenannte Melisse von Moluca, und diese dreyerley, die wohlriechende, die ohne Geruch und die stinckende. Diese müssen, wie alle Sommer-Gewächse, jährlich durch den Saamen fortgepflantzet werden.

Melis-Zucker, siehe Zucker.

Melone, Pfebe, ist eine Sommer-Frucht, welche mit denen Kürbsen einige Verwandschafft hat, an Blättern und Blumen aber denen Gurcken gleich kommt. Ihre Gestalt, Grösse, Farbe und innerliche Beschaffenheit ist unterschiedlich. Sie sind rund, mehrentheils aber länglich-rund, theils sind grün, theils gelb, grau oder aschenfarb, glatt oder kraus, mit oder ohne Rippen; das unter der äussern harten Schale befindliche Fleisch ist zart, weiß, gelb oder röthlich, und mürb oder safftig. Dem Nahmen nach hat man die grauen Zucker-Melonen, so gantz trocken sind; die runden Zucker-Melonen; die gestreifften Zucker-Melonen; die Feuer-fayen Melonen, so groß und mit einer rauhen Rinde überzogen; die grossen Mayländischen Melonen, die halb grün, halb gelb, und tieff eingekerbet sind; die runde Bolognesische Melonen, so groß, rund, weißlicht und eingekerbet sind; die Stern-Melonen; die grosse lange, gesprengte Türckische Melonen; die grossen Moscowitischen Melonen, die offt so starck gewachsen, daß eine sechzehen und mehr Pfund gewogen haben soll, aber schlecht vom Geschmack sind; die grosse Lucanische grüne Melonen, so hin und wieder mit Buckeln besetzet sind; die Pomeranken-Melonen und andere mehr. Der Melonen-Bau wird so wohl von denen Frantzosen, als wey uns Deutschen vor ein Meister-Stücke der Gärtnerey gehalten. Das erste und vornehmste ist, daß man sich auf guten Saamen, so guter trockener und schmackhaffter Art sey, befleißigen, und denselben entweder aus Italien, als welcher, sonderlich der Mayländische und Veronesische, vor den besten gehalten wird, aus Franckreich oder Ungarn anschafft, oder denjenigen, welchen man hier sammlen will, von den besten und frühzeitigen Melonen aufhebe, und iede Art besonders verwahre. Hierauf macht man etwan im halben Mertzen, im wachsenden Monden, noch vor dem vollen Lichte, ein oder mehr Mist-Beete, (nachdem man nemlich viel oder wenig Melonen bauen will), und leget solche an einen recht warmen Mittags-Ort, so von dem Nord- und Ost-Wind wohl befreyet, hinter einer Mauer an; denn in unsern Landen wollen diese Früchte, weil sie zarter Natur sind, keine Kälte vertragen. Man kan die Mist-Beete allemahl an einander machen, daß nur ein Gang von dreyen Schuhen zwischen iedem bleibet, die Breite mag ungefehr fünff Schuh seyn, die Länge aber lehret der Platz selber. In diese Beete machet man ein Loch oder Graben, drey Fuß tieff in die Erde, füllet solches mit gutem langen Pferde-Mist aus, und zwar also, daß der Mist ohngefehr fünff Schuh hoch über die Erde heraus gehet, tritt solchen dichte auf einander, und begiesset ihn darnach mit Wasser, damit er sich desto fester über einander erhitzen könne. Nach diesem nimmt man gute Holtz-Erde, so mit kurtzer klarer Mist-Erde untermenget, siebet sie rein aus, und überschüttet damit den Mist, zwey guter qver Hände hoch, in der Mitte aber, wo die Melonen eingesetzet werden, leget man die Erde etwas höher, und läst es also einen oder zwey Tage liegen, sticht auch mit dem Finger zuweilen in die Erde, um zu sehen, ob der Mist etwas brennet. Wenn nun die grosse Hitze vorben, soll man die Melonen-Kerne, iede Art besonders, oder unter einander, wie es einem beliebet, in laulicht Wasser, oder wie einige, um bessern Geschmack dadurch zu erzwingen, zu thun pflegen, in süssen Wein, Milch, oder gezuckertem Rosen-Wasser, einen Tag zuvor einweichen, und hernach gegen den vollen Mond, in die Mitte des Mist-Beetes, nach der Schnur Reihen-Weise ordentlich vier, oder wenn man Lactucke dazwischen säen will, sechs Zoll von einander, und zwar in iedes Loch zwey Saamen-Körnlein werffen, hernach mit vorgedachter Erde wieder bedecken, und sanfft überklopffen, ingleichen mit ein wenig Wasser, so viel nemlich zu ihrem Wächsthum nöthig, begiessen. Weil der Saame süsse, und die Mäuse denselben sehr nachzutrachten pflegen, soll man, wo dergleichen Ungeziefer zu befahren ist, und nicht auf andere Art abgewendet werden kan, ein wenig gesiebtes Kohl um die Mist-Beete streuen, so werden sie solches fressen, und die Körner, bis sie auskeimen, unberühret lassen; nach diesem aber hat man sich nicht mehr davor zu fürchten; damit sie auch von andern Ungeziefer und Gewürme befreyet bleiben, soll man Asche und Ofen-Rus um sie herum streuen, doch daß es die Blätter, wenn sie aufgegangen sind, nicht mit berühre. So bald der Saame gesäet ist, bedeckt man das Mist-Beet mit einem Glas-Fenster, welcher in die hölzerne Einfassung desselben eingepasset ist, und legt noch überdis

eine

eine Matte oder Decke von Rohr, oder Stroh darauf. Wenn das Wetter gelinde wird, hebt man es ein wenig in die Höhe, dem Beet etwas Lufft zu geben, damit der Stengel zurücke bleibe, und zu verhindern, daß er nicht zu geschwind treibe und anschiesse. Zuweilen hangt man auch Stroh-Decken neben um die Fenster herum, daß der Wind aufgehalten werde, und die Fenster desto länger offen bleiben dörffen. Man pflegt auch, über die kleinen Pflantzen, an statt der Glas-Fenster oder Glas-Pulten gläserne Glocken zu stürtzen, und solche mit Stroh zu überdecken; diese deckt man erheischender Nothdurfft nach, wieder ab, hebt oder stellt die Glocken in die Höhe, wenn man denen Pflantzen Lufft geben will, und läst sie zu gehöriger Zeit wieder nieder, eben wie die Glas-Fenster. Wo zwey Pflänzlein beysammen erwachsen, muß man das geringste davon ausziehen, damit sie einander im Wachsthum nicht verhindern. So bald sie vier Blätter gewinnen, muß man das oberste Herz-Blätlein mit den scharffen Nägeln der Finger behutsam abkneipen. Wenn ihnen nun einige Wochen darnach das fünffte oder sechste Blatt gewachsen, ist es Zeit zu versetzen, da denn eine jede Pflantze besonders in einen andern fetten und mürben Grund, der geraume Zeit vorher ebenfalls besonders darzu zubereitet worden, drey Fuß weit von einander folgender Gestalt versetzet wird: Man bedienet sich nemlich zweyer von Eisen-Blech gemachter Verpflantzer, welche beyde einerley Form oder Weite haben: Mit dem ersten hebet man auf dem zubereiteten Pflantz-Beet, da die auszuhebenden Melonen hinkommen sollen, so viel Erden aus, als er in sich fassen kan; mit dem andern aber hebt man ein Melonen-Pflänzlein aus, also daß der Mutter-Grund daran bleibet, setzet es so denn in das mit dem andern Verpflantzer gemachte Loch, nimmt alsdenn den Drat aus dem Verseher, und öffnet ihn so viel, daß man ihn gemächlich heraus ziehen kan, inzwischen aber die Pflantze mit dem Erdreich darumen bleibe, welches die bequemste Art des Versetzens ist. Weil man aber nicht allenthalben mit solchen Versetzern oder Verpflantzern versehen ist, als macht man die Löcher zu denen Melonen-Pflantzen mit einem Graben oder Grabscheit in obgedachter Weite von einander, füllet hernach die gemachten Löcher mit guter alter Mist-Erde bis auf zwey Querfinger hoch zu, lässet aber in der Mitten einen leichten Platz, darein man die jungen Pflantzen mit ihrem Gewächs Grunde setzen kan. Nachdem die Pflantzen alle versetzt sind, so lasset man die Glas-Fenster und Decken wieder auf das neu-bepflantzte Mist-Beete, und läst sie so Nachts als bey Tage darauf liegen, damit, wenn die Sonne auf den Rücken der Pflantzen scheinet, sie nicht davon verwelcken und endlich gar verderben. Dieses währet vier, fünff bis sechs Tage, auch mehr oder weniger, nach der Zeit und Beschaffenheit dessen, der ihrer wartet, und bis man siehet, daß sie wohl zugenommen, und anfangen Stärcke zu bekommen, alsdenn muß man sie nur noch des Nachts mit Stroh-Decken verwahren. Wenn man kurtz nach dem Versetzen der Melonen-Pflantzen verspüret, daß die Sonnen-Hitze allzustarck und scharff vor sie gewesen sey, sich auch die Blatter neigen, und zur Verwelckung anlassen wollen, muß man die Fenster auf hölzerne Gabeln, oder sonst etwas hierzu dienliches stellen, und ihnen auf solche Weise ein wenig Lufft mittheilen; sie auch so lange fleißig begiessen, bis sie ansetzen und wachsen. Bey denen Melonen ist vor allen Dingen in Acht zu nehmen, daß ihre Früchte nicht aus dem Herz-Stengel, sondern allemal aus denen Neben-Zweiglein kommen, dahero muß man, wie oben gedacht, den so genannten Hertz-Kohl oder Hertz-Kolben, ausbrechen, oder abkneipen, damit sie Neben-Ranken setzen; Man hat sich aber dabey wohl vorzusehen, daß der Pflantze nicht zu viel Neben-Stengel oder Rancken, und diesen nicht zu viel Früchte gelassen werden; und ist daher genug, wenn ihnen drey Rancken oder Stengel gelassen werden. Die guten oder Frucht-Blüthen kan man leichtlich kennen; denn die Frucht erscheinet eben so bald als die Blüthe, auch so gar ehe diese sich noch oben öffnet. Wenn alsdenn das Wetter gut und anständig ist, so wird die Frucht zu einem Knopff, ist aber die Witterung schlimm und widerwärtig, so faulet hingegen die Frucht, und hilft kein Mittel davor. Damit aber die Früchte an denen guten Blüthen, und ins künfftige auch an denen, die noch nicht blühen, desto eher zu Knopffen werden, soll man die Hülsen der tauben und leeren Blüthen hinweg nehmen, und mit den Nägeln, so weit unten, als es möglich ist, abkneipen; doch daß man die Neben-Rancke, daran sich Früchte befinden, nicht berühre. An einem Frucht-Rancken soll man über zwey oder aufs höchste drey Melonen nicht lassen, die übrigen alle sammt nebst gedachten Seiten-Ausschlägen abnehmen, und den Frucht-Rancken mit Abbrechung des Spitzen anhalten, damit die Nahrung desto besser in die Früchte gehen. Diese Abbrechung muß fast alle Tage geschehen, damit, so bald sich ein wilder Rancken sehen lasset, man solchen wegnehmen und abbrechen möge, und damit muß man so lange fortfahren, bis die Melonen anfangen zu zeitigen, alsdenn kan man sie lassen wachsen, wie sie wollen, weil sie eben nicht mehr starck schiessen werden. Die besten Melonen wachsen aus denen Knöpffen, die einen kurtzen dicken Stiel haben, die aber einen langen Stiel bekommen, sind nicht so gut. An denen spätern ersten Melonen giebt es gemeiniglich bey dem Stamm noch Neben-Zweiglein, so meistentheils ohne Früchte sind, dieselbigen muß man nahe an dem Haupt-Rancken abnehmen, denn sonsten würden diese denen andern Frucht-tragenden alle Nahrung benehmen. Man nennet sie Räuber und Me-

lonen-Verderber. In der Blüthe muß man die Melonen ausser der höchsten Nothdurfft nicht begiessen, und alsdenn nur die Würtzel ohne Berührung des Stocks anfeuchten, auch wenn es zu solcher Zeit, und da sie ansetzen, viel regnet, dieselben mit mehrgemeldeten gläsernen Glocken bedecken. Die Rancken muß man nicht durch einander verwirret lauffen lassen, sondern ordentlich neben einander ausstrecken, und denen Melonen, wenn sie anfangen etwas groß zu werden, und sich zur Zeitigung machen wollen, Schiefer-Stücken oder Dach-Ziegel unterlegen, als von welchen sie wegen Gegen-Würckung der Sonnen-Strahlen gleichsam doppelte Wärme empfinden, und desto besser zur Zeitigung gelangen. Läst man sie aber auf der Erden liegen, so muß man gewärtig seyn, daß sie nicht nur den Mist-Dampff oder widerwärtigen Erden-Geschmack an sich ziehen, sondern auch bey vielem Regen-Wetter von unten auf dem Lager faulen. Endlich muß man sie auch, um besserer Zeitigung willen, nach und nach allmählich und mit der grossten Behutsamkeit, damit der Stiel nicht verdrehet werde, umwenden. Wenn die Melonen zu reiffen beginnen, soll man sie täglich fleißig besuchen, und die zeitigen abnehmen, gestalten sie leichtlich überreiff, mehlicht, voll Wassers und abgeschmackt zu werden pflegen, dahero muß man auf derselben Zeitigung gute Acht haben, und absonderlich darauf sehen, ob die Frucht gelb zu werden, oder einen lieblichen Geruch von sich zu geben beginne; Item, ob der Stiel sich von der Frucht abzulösen anfahe; ferner, ob sie zwischen den Rippen sich schön gelb erzeigen, und was dergleichen mehr ist, woraus man ihre Zeitigung abnehmen und erkennen kan. Die, so bald verzehret werden sollen, müssen in der rechten Reiffe, die aber etliche Tage dauren sollen, können etwas früher abgenommen und auf ein Bret im Kühlen hingeleget werden. Die bey nassem Wetter etwan nicht zur Reiffe gelangen, kan man abnehmen, in trockenes Erbs-Stroh oder Weitzen-Kleyen legen, und also darinnen vollends zeitigen lassen. Den Saamen soll man allemal aus denen runden, schweren, dichten und trockenen Melonen nehmen, und zwar nur denjenigen, welcher an demselben Theil der Melone gefunden wird, welcher an der Sonne gelegen hat, als welcher allezeit der beste zu seyn pfleget. Aus der Erfahrung hat man, daß die zwey-jährigen Kerne im Pflantzen viel besser, als die ein-jährigen, weil jene nicht so stark in die wilden Stengel und Blumen treiben, als diese. Den Saamen, wenn er recht reine und trocken, verwahret man vor denen Mäusen in einer Schachtel bis zur Säezeit: man pfleget ihn auch zu denen bekannten Lactaden oder Mandel-Milch zu nehmen. Die Melonen werden insgemein mit Zucker, von einigen gantz bloß, oder mit Saltz und Pfeffer genossen, oder auch in Zucker oder Eßig eingemacht. Man schneidet sie auch wohl in Schnitten, und wendet sie in klaren Pfannen-Teige um, danach sie in frischer Butter gebägelt werden; so bald sie aber aus dem Schmaltz in die Schüssel geleget werden, bestreuet man sie mit Saltz oder Zucker, und giebt Citronen oder derer-selben Safft mit über die Tafel. Auch werden sie wie andere Früchte getrocknet, und in Schachteln zum Gebrauch aufgehaben; einige pflegen sie auch mit Zucker zu confitiren. Sieben Merckzeichen hat man, woraus eine gute vollkommene Melone erkennet wird: Erstlich muß sie nicht zu grün noch zu reiff seyn; zum andern: Muß sie volle Nahrung gehabt haben, und an einer lebhafften starcken Pflantze gewachsen seyn; Vors dritte muß sie auch nicht durch allzu hefftige Hitze zu einer gar zu schnellen Reiffung getrieben seyn; Viertens: Muß sie einen kurtzen, dicken und etwas gelosten Stiel haben; Zum fünften muß sie schwer in der Hand wiegen: Vors sechste soll sie nicht weich, sondern härtlich im Drücken seyn; und endlich siebendens muß sie inwendig ein trockenes zartes und rothliches Fleisch, kein Wasser und viel Saamen haben. Daferne aber derer-leichen Eigenschafften an denen Melonen nicht anzutreffen, ist es viel besser, man gebe sie den Schweinen, welche sie gerne fressen, auch sehr fett davon zu werden pflegen, als daß sie von den Menschen solten genossen werden. Vor der Mahlzeit gute Melonen mäßig gebraucht, wenn sie am besten schmecken, aufgehört, kein Bier darzu getruncken, und keinen Wein darbey gespart, sind die Regeln, welche denen Liebhabern der Melonen von denen Artzney-Verständigen vorgeschrieben werden. In warmen Ländern darff man wenig Mühe damit haben, wie sie denn in Hungarn im April, früher oder später, nach Beschaffenheit der Witterung, gantze Aecker voll mit Melonen anbauen, sich auch weder um das Begiessen, noch viel weniger um das Decken bekümmern, sondern die Melonen wachsen lassen, wie Gott und das Wetter will, und mit sich bringet; dem ungeachtet sollen sie im Julio und Augusto, schöne grosse, wohlgeschmackte und überaus süsse Melonen haben, hingegen die Spätlinge, so erst nach Bartholomäi kommen, weit geringer halten, ja wohl gar den Schweinen vorwerffen. Die Melonen haben eine feuchtende und kühlende Krafft, stillen den Durst, benehmen die Hitze des Magens und der Leber, sind aber denen mit Flüssen behafften Leuten sehr ungesund. Das Fleisch der Melonen zerdruckt, und über die Augen geleat, ziehet die Hitze aus. Das aus den wohlzeitigen Melonen destillirte Wasser befordert den Harn, treibet den Gries und Nieren-Stein fort, stillet den Durst und löschet die Hitze in Fiebern.

Meloten, suche Stein-Klee.

Melte, siehe Melde.

Menagerie, ist eines der herrlichsten Stücke von einem prächtigen und ansehnlichen Gar-

ten. Es bestehet aber dieselbe aus einem weitläuffigen Raum, der wiederum verschiedene Abtheilungen mit leeren Plätzen oder Höfen beschiesset, darinnen man allerhand fremde und seltsame Thiere aufbehält. Diese Behältnisse aber selbst, darinnen gedachte Thiere verschlossen, sind nach Art derselben Thiere mit eisernen durchbrochenen Thüren oder Drat-Gittern versehen, daß man dieselbigen dadurch, ohne Schaden zu besorgen, sicher beschauen könne. Insgemein befindet sich auch in der Mitte dieses Haupt-Platzes ein Wasser-Behälter mit lebendigem springenden Wasser vor das Wasser-Geflügel. Privat-Personen bemühen sich zum Ansehen ihrer besonders angelegten Gärten, meist nur mit einem Theil von der Menagerie, und pflegen daher zuweilen in selbige an einen von Natur und Kunst lustigen und angenehmen Ort nur für allerley Gesträuch ein wohl eingerichtet Behältniß anzulegen. Unter allen denen hin und wieder an Königlichen und Fürstlichen Lust-Schlössern befindlichen Menagerien geben sonderlich die zu Versailles, Loo und Herrnhausen die besten Muster davon ab.

Mengel Wurtz, oder **Menwel-Wurtzel**, suche **Grind-Wurtz**.

Mercurius, ist der Ordnung nach der sechste Planete, klein und weiß scheinend, allzeit der Sonne, um die er jährlich bey nahe seinen Lauff vollendet, so nahe, daß er vor ihren Strahlen nicht wohl zu sehen, sonst aber von einer veränderlichen und unbeständigen Natur. Daher geben die alten abergläubischen Stern-Lehrer, und die ungegründeten Calender-Macher noch vor, daß er bey guten Conjunctionen und Aspecten gut, und bey bosen bos; bey glücklichen glücklich, seine eigene Natur aber kalt und trocken sey. Es heist daher: Denen Menschen, die er unter sich hat, giebt er eine unbeständige Natur, sie sind veränderlich, und ersinnen immer etwas neues: das Jahr, darinnen er regieret, ist mehr trocken und kalt, als warm, und selten durchgängig fruchtbar: Denn der Frühling und sonderlich das Ende des Merzes ist warm, der April über die Helffte trocken, hernach kalt, der May hat anfänglich auch rauhe und kalte Tage, daher die Früchte in Gefahr stehen; der Sommer hält zwar ziemlich viel Regen, die Erde aber will dennoch nicht recht davon erquicket werden; der Anfang des Herbsts continuiret mit Regen und zeitlichem Frost, und nach der Helffte des Octobers fällt trocken Wetter ein bis zum Advent; mit dem December stellt sich der Winter auf einmahl ein, ist kalt und schneyet darbey bis in den Februar, der sich etwas gelinde anlässet, um die Mitte aber ist es sehr kalt bis die ersten Tage des Merzes, der bis zum Ende Sturm-Winde giebt.

Mercurius-Kraut, siehe **Bingel-Kraut**.

Merenda, wird diejenige Mahlzeit genennet, so man zur Vesper-Zeit zu halten pfleget.

Mergel, Mirgel, Mörgel, ist eine Art mineralischen Erdreichs, so zuweilen sehr hoch und fast am Tage lieget, zum öfftern aber auch sehr tieff aus der Erde hervor gegraben, und vornemlich das Land zu düngen und fruchtbar zu machen, gebraucht wird. Der Farbe nach ist der Mergel entweder weiß, blau, grau oder röthlich; gemeiniglich ist er fett und weich, wird aber auch zu Zeiten so hart, wie ein Stein. Man findet ihn fast allezeit, wo Moräste und Sümpffe ausgetrocknet, und mit Erden bedecket worden sind. Dergleichen Orte geben gar einen schwefelichten stinckenden Geruch von sich: und wenn ein Thau fället, oder, wenn es nach vorhergegangener Dürre wieder regnet, wachsen gemeiniglich Binsen daselbst; so wachsen auch auf solcher Stäte die Weiden höher und fetter, als an den Neben-Orten. So ist auch eine Anzeige, daß Mergel vorhanden, wo in den Wiesen die Maulwurffs-Erde voll kleiner Schnecken-Häuslein ist, und das Gras gar dünne wächset, ob schon die Erde schwarz und gut scheinet, denn der Mergel verderbet das Gras, daß es wenig und sauer wächset, dahero auch in denen sauren Wiesen gemeiniglich Mergel lieget. Zuweilen bedienet man sich der Berg-Bohrer, damit man erkundiget, ob Mergel vorhanden oder nicht, wie tieff der Mergel verschüttet, und wie dicke er liege, auch was vor Art er sey? Bey dieser Gelegenheit kan man auch ohne sonderliche Mühe mit dem Berg-Bohrer leichte erkundigen: Ob Sand, Leimen oder Stein in der Tiefe zu finden. Wo man nun damit Mergel findet, wird er auf Haufen ausgeworffen, auf daß er, wo er noch nas, austrockne, sich abliege, kräfftiger werde und leichter zu führen sey, alsdenn mag er behörig ausgebreitet und untergepflüget werden. Etlicher Mergel ist gering, etlicher aber sehr gut, so daß man solchen auch kaum Saamens-dicke auf die Felder bedarff. Er erwärmet das Erdreich, giebt demselben eine verwunderns-würdige Fruchtbarkeit, und schafft in denen zähen und leimigten Feldern mehr Nutzen, als anderer Mist, also daß, da in zwantzig Jahren ein Feld mit Mergel gedünget worden, es sich viel milder und besser beschicket, als die nächst daran gelegenen Felder, so nur mit gemeinem Dünger, obschon zur gewöhnlichen Zeit, nemlich alle drey Jahre versehen worden. So wächset auch von dem Mergel-Dünger ein köstliches Getraide, so fein am Geströhde, (denn es vertilget alle Qvecken) groß-körnigt, leicht und doch Mehl-reich an Körnern ist, nicht weniger auch sich treflich wohl bäcket und brauet. Aber, in die Wein- und Hopffen-Berge tauget er nicht, denn er verderbet alle Stöcke, desgleichen ist er auch in sandigen Aeckern nicht viel nütze. Uibrigens kan man auch den Mergel wie die Terram Sigillatam in der Artzney-Kunst brauchen. Denn er trocknet und heilet die alten Schäden, und zwar ohne Schmertzen und Beissen. Ob er aber

aber unterlich so gut wie jene zu gebrauchen seyn, das ist noch nicht ausgemacht.

Merz, siehe Martius.

Merzen-Becher, ist eine Blume, welche unter die Zwiebel-Gewächse gehöret, und von einigen zu denen Narcissen gezogen wird. Sie hat sechs Blätter, und zwischen denselben einen Becher, oder hohle Rohre, bisweilen gleicher, bisweilen unterschiedener Farbe; bisweilen unansehnlich, manchmal aber auch so artlich gefüllt, daß sie funden ein Dutzend oder mehr in einander gesetzte und immer sich verjüngende oder verkleinernde Einser-Becher da. Sie hat einen langlichten mit einer leichten Eisen-farbenen Haut bekleideten Kiel, ist grosser und kleiner Gattung, die Blumen sind grün-gelb, hoch-gelb, Schwefel-gelb, weiß und bleich. Wenn sie verblühet haben, bringen sie in ihrem Knopf einen runden und schwarzen Samen; sie werden wegen ihrer zierlichen Blume in den Garten geheget, erfordern einen guten Sonnen-Schein, und einen mittelmäßigen Grund, werden vier Finger und einer hallen von einander weit eingeleget, sind nicht oft, ausser wenn sie bey der Wurtel etwas zu stark antreiben, ausgehoben, getrocknet, die Brut abgenommen, und alsdenn wieder eingeleget.

Merzen-Bier, siehe Lager-Bier.

Merz-Blume, siehe Hornungs-Blume.

Merz-Hecht, heisset derjenige Hecht, so im Merz seine Laich-Zeit hat.

Merz-Schaaf, wird ein Schaaf genennet, welches man entweder Alters halber, oder weil es etwan sonsten zur Zucht nicht tüchtig ist, gemeiniglich im Merzen aushebet, und von denen andern guten Zucht-Schaafen absondert, damit man dieses entweder durch Verkauffen, oder durch Schlachten anderweit zu Nutzen bringe. Es geschiehet solches bey denen zur Zucht untüchtigen, gemeiniglich siebenjährigen Schaafen, die man von denen Milch-Schaafen absondert oder ausmerzet, in eine gute Weide thut, und entweder schlachtet oder verkauft. Ihr Fleisch ist nicht so gut wie Hammel-Fleisch. Sie werden meist vor das Gesinde verspeiset oder zu Deputat gegeben.

Merz-Viole, suche Veilichen.

Mespel, siehe Mispel.

Mespel-Baum, suche Mispel-Baum.

Meß-Eller, Messeler, siehe Maß-Eller.

Messer, ist dasjenige so nöthige als nützliche Instrument, welches wegen seines unterschiedlichen Gebrauches, sonderlich bey Vertheilung der Speisen, also bekannt, daß es keiner weitläufftigen Erklärung bedarff. Hier wollen wir demnach nur die unterschiedenen Arten derselben erzehlen; denn da giebt es Küchen-Messer, die starck, lang und scharf seyn sollen, daß man mit selbigen einen rechten Knochen damit von einander hauen könne, sofern etwa nicht gleich das besonders zu Zerstückung des Fleisches artirte Hacke-Messer vorhanden, davon dieses Wort nachzuschlagen, allwo noch einer anderen zum Küchen-Gebrauch nöthigen Art, nemlich eines Wiegen-Messers Erwehnung geschiehet; nechst diesen hat man Trenschier-Messer, welche nebst der Gabel von rechter Länge, eine nicht gar breite Klinge, etwas starcken Rücken, und eine gute Spitze daran haben sollen; dieser sollen die gewöhnlichen Tisch-Messer und Gabel, die von unterschiedener Grösse und mannigfaltiger Facon, denen nachzusetzen die Einleg- oder so genannte Taschen-Messer, daran sich die Klingen einwärts schlagen, und mitten in die Schale oder den Heft zusammen legen lassen; derer Feder-Trenn- und Scheer- wie auch allerley Beschneider Handwercks-Messer, hier nicht gar zu vergessen, deren ein jedes nach seiner Art seine gute Dienste leistet. Das einzige, worauf es bey allen am meisten ankommt, ist, daß sie von gutem Stahl und einer feinen durchgehenden Härte gemachet sind, weshalben man die Englischen vor die besten hält, wiewohl auch aus dem Stevrischen Stahl von unsern deutschen Messer-Schmieden auch gar gute Klingen verfertiget werden können, davon die Dreßdner Messer ein gutes Zeugniß ablegen.

Messer-Besteck, wird dasjenige Behältniß genannt, darinnen man ein bis zwey Dutzend Messer und Gabeln, nebst dem Trenschier-Messer zu stecken, und in denen Gedenck- oder Schenck-Tischen aufzubehalten pfleget, derer allerley von ganz bequemer förmlicher Abtheilung von Nürnberg, Augspurg, ja aus Engelland zu uns gebracht werden. Einige aber wollen auch bisweilen unter diesem Worte dasjenige Futteral begreiffen, darinnen man ein Paar Messer nebst einem Löffel ganz commode bey sich in den Kleidern führen kan.

Meßing, ist ein vermischtes Metall, so heut zu Tage nicht unmittelbar aus der Erde gegraben, sondern aus Kupffer und Gallmey erst gebrennet wird. Wie solches verrichtet werde, ist in dem Natur-Lexico beschrieben zu finden. Merckwürdig ist, daß das Kupfer an seiner Schwere durch den gedachten Zusatz so gar merklich zunehme, und schreibt davon Mathesius, daß vier Centner eingesetztes Kupffer fünff Centner guten Meßing gebe; doch lässet sich nicht aus allem Kupffer Meßing machen, denn das Rammelsbergische giebt keines. So ist auch der Meßing nicht von gleicher Güte; denn der aus einem zähen harten Kupffer und bleichen Gallmey verfertiget werden, der wird matt an Farbe, und lässet sich hart arbeiten; so er auch in dem Brennen mit dem Gallmey nicht wohl durchgebrannt, fällt er wieder in die Röthe des Kupffers, wenn man ihn etliche mahl

durchs

durchs Feuer getrieben oder gemahlen; ingleichen findet man zuweilen Meßingene Platten, die weder von aussen noch von innen rechte Farbe haben. Es wird aber zu allen Meßing-Manufacturen ein schneidiger Meßing erfordert. Der also benannte Meßing nun wird entweder in eine Grube gegossen, und weil der Zeug noch warm, gebrochen und zu Stück-Meßing oder in steinernen Formen zu Tafeln und Platten gemacht, diese werden rauhe. Meßing-Schneider in breite Schienen oder Bänder zerschnitten, und den Meßing-Schlagern übergeben, welche sie auf Drahtzügen zu dienen Blechen, die ein Drahtzug ab Spanne lang, und von unterschiedener Stärke bis zu Lou-Gold, das ist, zu gar dünnen Blättern, wie ein Papier schlagen. Weil aber diese Bleche unter dem Hammer ganz schwarz hervor kommen, werden sie erhitzt, nachdem sie in einer gewissen Lauge gebeitzet, gewaschen und zugerichtet, die letztern aber, wenn sie auf gleiche Weise zugerichtet von den Meßing-Schabern mit dem Schabeisen heller gemacht.

Meß-Kette, ist eine von eisernen oder Meßingenen Draht-Stangen durch Ring-lein und Wirbel zusammen gemachte Kette, welche in Ruthen, halbe Ruthen und Schuh, auch wohl hierzu in halbe Schuh getheilet, und im Feld-Messen zu Messung der Länge einer Linie gebraucht wird. Gemeiniglich ist sie funff Ruthen lang, und die Ruthe eines jeden Landes oder Ortes, um besserer Bequemlichkeit im Rechnen, in zehen so genannte Decimal Schuh abgetheilet. Die halbe und ganze Ruthen sind zum Unterschied der einzelnen Füsse, und im Zehlen desto hurtiger fortkommen zu können, mit gröbern und anders formirten Ringen bemercket, auch an beyden Enden mit etwas starcken Trage-Ringen versehen. Auf dem Lande braucht man auch grobe Meß-Ketten, um die Aecker auszumessen.

Metall, ist nach der Natur-Kündiger Meinung derjenige leblose Corper, der aus einer vollkommenen Vermischung in den Klüfften der Erde erzeuget, natürlich hart ist, im Feuer aber durch den Guß oder Hammerschlag sich zwingen lasset. Die meisten können auf beyderley Art tractirt werden, ausser das Zinn, welches wegen seiner Brüchigkeit sich nicht wohl hämmern lässet. Ob nun wohl das Quecksilber nach obiger Beschreibung kein Metall seyn kan, indem es weder den Guß noch den Hammer leidet; so zehlen dem ohngeacht die Chymici dieses mit darunter, damit sie die Zahl der Planeten, unter welche sie die Metalle austheilet, voll bekommen, und keiner davon leer ausgehen dürfe. Demnach ist das Gold die Sonne, ☉, das Silber der Mond, ☽, das Eisen der Mars, ♂, das Quecksilber der Mercurius, ☿, das Zinn der Jupiter, ♃, das Kupffer die Venus, ♀, das Bley der Saturnus, ♄: Sie werden unterschieden in vollkommene, dergleichen (☉) und (☽), und unvollkommene, theils harte, wie Eisen und Kupffer, theils weiche wie Zinn und Bley; das Queck-Silber aber wird bey dieser Eintheilung hindan und unter die Mineralien zurücke gesetzet. Daß die Metalle nicht alhier brechen, sondern gerne verlanget [illegible] z. E. ♄ und ♀ mit ☽: ingleichen ☽ und ☿ mit ☉ ist so bekannt, als die Bemühung, die einige in vielen Experimenten gethan, um dergleichen Scheidung oder auch die Erhöhung und Vermehrung der Metalle mit Vortheil anzustellen. Daß aber eine Zeitigung und Erhöhung, oder wie es andere nennen, eine Verwandelung der Metalle gewiß zu glauben, will uns die Erfahrung nicht führen. Denn wer glaubt z. E. nicht, daß der Cobalt ein unreines Silber, das vor der Zeit aus der Erde gegraben wird? Und wem kan unbekannt seyn, wie auf dem Eisen Kupffer zu machen, da der neuen Zeit nur zu gedencken, dergleichen Fabrick [illegible] kunten in Paris wirklich zu Versuchen kommen, und mit gutem Vortheils sein sollen angesehen worden; als Blech Zinn, aus Kupffer Messing, aus einer Eisen-Erde Eisen zu machen, und was dem eigen mehr jetzo nicht weiter anzuführen, davon ein Liebhaber solcher Sache des [illegible] Metallo Metamorphosi, so er in einer Dissertation abgehandelt, nachschlagen kan. Was [illegible] übrigen die Eigenschaften betrifft, darauf man die Metalle erkennt, so sind solche die Farbe, Schwere und Harte, woraus [illegible] theils ihr Werth, und [illegible] auch andern theils ihr Gebrauch entstanden. Das Gold hat eine angenehme gelbe ins roth fallende Farbe, ist das schwereste unter allen, und das einzige so im Queck-Silber zu Boden fällt, da die andern alle oben schwimmen. Weil es nicht so häufig wie die andern gefunden wird, ist es jederzeit vor das köstlichste geachtet, zu seinem Gebrauch den Tempeln und Königlichen Häusern fast allein vorbehalten und zum Gepränge, oder um Bequemlichkeit willen in Handel und Wandel zur Münze angewendet worden; nächst diesem ist das Silber, welches ihm selber mit seiner hellen Weisse ein Ansehen macht, im übrigen aber harter als das Gold, im Gewichte leichter, und in dem Werthe viel geringer, allermassen vor Zeiten, z. E. eine Unze Gold, zehen Unzen Silbers gleich gegolten, so heut zu Tage bis auf sechzehen gestiegen ist. Der vornehmste Nutzen des Goldes und Silbers, wie auch des Kupffers bestehet in Geld-Münzen, davon der Artickel Geld nachzusehen. Und hierbey kommt der Vortheil auf den wohlfeilen Gold- und Silber-Kauf an. Will man nun diesen befördern, so muß man Bergwercke haben, oder durch Commercia Gold und Silber ins Land ziehen, und davor reichhaltige fremde Münze erlangen, ingleichen die Scheide-Kunst geschickt anwenden, das Gold und Silber nicht roh aus dem Lande lassen, nicht zu viel grobe Münze, sondern mehr Scheide-Münze schlagen, welches letzte aber

etwas

etwas mehr Kosten bey dem Münzen erfordert, hiernächst die groben Sorten nicht aus dem Lande lassen, endlich aber viele unnütze Verschmierery des Goldes und Silbers verbieten. Das Kupffer und Eisen kommen einander wie in der Farbe, so auch in der Härte, ziemlich nahe, nur daß das Eisen dunckelbraun, und als das härteste unter allen, fast anders nicht als auf dem Amboß zu zwingen ist; das Kupffer hergen ist lichter an Farbe und viel weicher, lässet sich auch leichter arbeiten, und gehet dem Eisen am Werthe ziemlich vor. Zinn und Bley sind einander gar nahe verwandt, im Werth aber gar mercklich unterschieden. Dem Gebrauch nach ist das Eisen wohl das nützlichste, und nothwendigste, daher es auch der weise Schöpffer also verordnet, daß es das gemeinste und fast aller Orten gefunden wird; die Verhältniß der Schwere der Metalle gegen einander giebt Simienowitz also an, daß wenn eine Kugel von Gold eines gewissen Diameters wiegen solte, z. E. 100 Pfund, so würde eine Kugel gleiches Diameters von Queck-Silber haben

71 ½ ℔

Mit welcher beygesetzten Proportion Mersennus übereinstimmet; Gezhaldus und Petitus hingegen haben bey einigen einen Unterscheid.	Bley =	60 ½ ℔
	Silber =	51 ½ ℔
	Kupffer =	47 ½ ℔
	Eisen =	42 ℔
	Zinn =	39 ℔

Hr. D. Meuder, welcher viele Cörper zum fleissigsten mit einer Hydrostatischen Wage abgewogen, und ihre Verhältniß in eine vollkommene Tabelle gebracht, giebt von denen Metallen folgende an:

Gold	1698
Queck-Silber	1073
Villacher Bley	1058
Silber =	1046
Kupffer =	1028
Eisen =	1007
Fein Zinn =	797

Worbey zu mercken, daß zu diesen Observationen alle Cörper 3 Quentlein schwer auf das accurateste auf einer Probier-Wage vorhero abgewogen worden, immassen ein Gran gleich sechs Gradus austrägt, wenn er zu viel oder zu wenig genommen.

In der Artzney haben die Metalle nicht weniger als in täglichem Gebrauch ihre Anwendung, und soll vornemlich das Gold dem Hertz und Geblüt, das Silber dem Gehirn und Nerven zur Stärckung dienen, das Eisen die Miltz und andere inwendige Theile öffnen, und von ihren Verstopffungen befreyen, das Queck-Silber die verdorbene Feuchtigkeiten abführen, und was dergleichen mehr.

Merh, suche Meet.

Metram, siehe Mutter-Kraut.

Metze, ist ein gewisses Maaß, womit trockene Sachen, als Korn, Mehl, Salz, Obst und dergleichen gemessen werden. Vier Metzen machen in Ober-Sachsen ein Viertel, und sechzehen einen Scheffel. In Nürnberg hat man grosse Metzen, deren sechzehen einen Summer harten Getraides, aber zwey und dreyßig ein ein Summer rauhen Getraides ausmachen.

Meublen, suche Mobilien.

Meuler, heisset ein Hauffen schichtweise auf einander gesetzter Scheite, welche mit Aesten und Zweigen, oder in deren Ermangelung mit Stroh bedecket, mit Gestübe beworffen, und also von den Kohlen-Brennern oder Köhlern zu Kohlen gebrannt worden. Siehe Kohle.

Meum, siehe Bärwurtz.

Meusch, siehe Mösch.

Meve oder Meer-Schwalbe, ist ein Wasser-Vogel, dessen verschiedene Arten nur an der Grosse und Farbe sich unterscheiden. Die kleinesten sind am Leibe nur so groß, als eine Amsel, sehen aber im fliegen, wie eine recht grosse Taube aus; die grössesten aber sind noch weit grösser, und werden, weil sie Fische fangen, Fischer genennet. Sie haben einen langen am Ende ein wenig gekrümmten Schnabel, grosse Augen, lange und starcke Flügel und kurze Füsse. Sie sind leicht im Flug, sehr gefrässig, und dick mit Federn bedeckt, welche, sonderlich die um den Hals und unter den Flügeln sitzen, vortrefflich in Unter-Betten und Haupt-Küssen zu füllen taugen, weil man darauf vor andern weich liegen und sanfft ruhen kan. Ihre Farbe ist gemeiniglich grau, deren einige lichter, andere dunckler, um den Kopff und an dem Rand der Fittige etwas schwärtzlich, unten am Bauch aber, und oben gegen den Schwantz zu weiß. Ihr Wildpret taugt nichts, denn ob sie wohl unter der Haut sehr fett, so ist doch ihr Fleisch schwartz, übelriechend und unangeschmack, so daß es zur Speise so wenig als zur Artzney gebrauchet werden kan. Sie halten sich an den Ufern des Meers, um die Seen und Flüsse auf, allwo sie die mehreste Zeit fliegen, und meistens daneben in Sümpffen brüten; im Winter aber gehen sie weg. Ihre Nahrung sind Fische, und allerley Wasser-Gewürme. Man hält es vor ein Zeichen eines instehenden Sturms und Ungewitters, wenn sie Hauffenweise und mit starckem Geschrey herum fliegen. Sie werden entweder mit einem an einem Angel-Hacken gesteckten Fischlein, der an einem langen Faden hänget, gefangen; oder man macht von zweyen Spannen langen Spänen ein Creutz, bindet in der Mitten ein Fischlein an, steckt an allen vier Enden Leim-Ruthen ein, und lässet es also auf dem Wasser treiben; wenn nun die Meve auf das Fischlein fället, bleibet sie an den Leim-Ruthen hängen, und fängt sich also selbsten.

Mexicanische Wunder-Blume, *Maravillas de Peru*, Schweitzer-Hosen, ist ein mit allerley Farben artig-spielendes Gewächse, welches aus einer langen und starcken, inwendig weissen, und von aussen schwartz-braunen Rüben ähnlichen Wurtzel, zwey bis drey sehr saffrige Stengel hervortreibet, welche in viele Aestlein sich ausbreiten, und anfänglich samt den Stengeln gantz roth sind, nachgehends aber sich durch und durch grün färben. Die Blätter, welche einen Geruch wie der Hollunder haben,

haben, sind grün, die Blumen aber theils weiß, theils gelb, oder auch Purpurfarb: etliche Arten sind roth und gelb, andere weiß und Purpur-farb gestreifft, offnen sich gegen den Abend ein wenig vor Untergang der Sonnen, blühen die gantze Nacht durch, und welcken bald, wenn sie der Sonnen Hitze empfinden, so geben sie auch bey Tage schier keinen Geruch von sich, hingegen bey der Nacht riechen sie lieblich und wohl, absonderlich, wenn die Nacht gantz dunckel und finster ist, so wohl als auch bey feuchtem und regnerischen Wetter. Ihre Fortpflantzung geschiehet entweder durch ihren Saamen, so in schwartzen Körnern bestehet, oder von der Rübenähnlichen Wurtzel. Der Saamen wird bald im Anfang des Frühlings in ein gutes fettes wohl aufgelockertes Garten-Feld, oder auch nach Belieben in einen etwas weiten Blumen-Topff gesäcket, und zwar bey zunehmenden Monden, zween Tage nach dem Neuen Lichte, da dann die davon aufwachsende Stäudlein manchesmal noch in selbigem, gemeiniglich aber erst im andern Jahre ihre Blüthe hervor bringen. In Sammlung des Saamens muß man dahin sehen, daß selbiger beym Vollmond gesammlet und abgenommen werde; solte aber eine unverhoffte Kälte, welche dieses Gewächs nicht vertragen kan, sich äussern, ehe noch der Saame völlig zeitig, so schneide man den gantzen Stengel mit einander bey vollscheinendem Monde ab, und hänge ihn über sich in ein Gemach, da man einzuheitzen pfleget, auf, so wird gedachter Saame nach und nach zu seiner Zeitigung gelangen. Die Wurtzel wird im Herbst, wenn es starck zu reiffen beginnet, samt dem Kraut aus der Erde gehoben, und an einen temperirten Ort gebracht, bis die Stengel und Aeste, die, wie eine Mistel Glieder-weise zusammen gesetzet sind, nach und nach abfallen. Hernach legt man die Wurtzeln über Winter in Heckerling, oder bedeckt sie mit trocknen Sand, und lässet sie also über Winters liegen, bis man sie im Frühling gar zeitlich wieder einsetzet, da man sie denn in dem freyen Garten-Feld bis in den May mit Stroh bedecket, in Blumen-Töpffen aber in dem Gewächs-Hause oder der Winterung eben so lange stehen lässet, bis sie vor der Kälte sicher sind; doch pflegen solche Wurtzeln über ein oder zwey Jahr nicht zu dauren, weil sie unkräfftig werden, und sodenn gerne verfaulen.

Miey, suche May.

Meye, siehe Bircke, it. Mayen.

Meyer, suche Hof-Meister.

Meyer, Hahnen-Kamm, ein Küchen-Kraut, suche Mayer.

Meyer-Hof, siehe Hof.

Meyerin, suche Hof-Meisterin.

Mierorton, ist ein Essen, so aus Kalb-Fleisch bestehet, fast das Ansehen eines Brotes hat, und folgender massen zubereitet wird: Man nimmt mager Kalb-Fleisch aus der Keule, schneidet es ohngefehr dieser Finger breit und sechs Zoll lang; auf dieses leget man ein Stücke Speck, nach eben dieser Grösse geschnitten. Endlich überleget man diesen Speck mit noch mehr Kalb-Fleisch, machet es steiff, und thut auch noch Fett von Kälber-Nieren, und ein wenig Rinder-Talck darunter, und lässet es also bey linder Wärme fein gelb backen.

Mieß, siehe Moos.

Miethe, heisset man diejenige Wohnung, die nach einem gewissen Contract auf eine darinnen abgeredete Zeit einem andern zu seinem Gebrauch überlassen wird, dafür der Miethmann einen unter ihnen ausgemachten Mieth-Zins jährlich erleget. Was hierbey vor rechtliche Behutsamkeit zu beobachten, welche ebenfalls einen Einfluß in dieses, wie in andere Wirtschaffts Geschäffte hat, muß man aus der Rechts-Gelahrsamkeit lernen. Ungelehrte oder solche Leute, welche die Rechte nicht verstehen, können sich nebst denen besondern Landes-Gesetzen bey diesen und andern Geschäfften eines guten Juristischen Deutschen Lexici bedienen, wo sie alles zusammen haben, und leicht finden können; als des Herrn Lic. Herrmanns Deutsch-Juristisches Lexicon in fol. so Buch in Jena verleget, ist dißfalls vor einen Wurt sehr gut, weil er darinne alles, und zwar practisch und deutlich, was Rechtens ist, finden kan.

Mierben, heisset einen Knecht oder Magd vor ein gewisses Jahr-Lohn in seinen Dienst aufnehmen. Ingleichen eine Wohnung gegen einen gewissen Zins auf eine bestimmte Zeit bedingen, und davor zu seinem Nutzen gebrauchen.

Mieth-Geld, wird dasjenige Geld genennet, welches ein Haus-Vater oder Haus-Mutter seinem neugemietheten Knecht oder Magd bey dem abgeredeten Mieth-Vergleich zu Befestigung desselben auf die Hand giebt. Wenn eine Herrschafft ihrem neugemietheten Gesinde den Dienst wieder aufsagen läßt, ist das darauf gegebene Mieth Geld verfallen, saget aber der neugemiethete Knecht oder Magd, (doch noch zu rechter Zeit) den Dienst wieder auf, muß er oder sie solches Geld wieder zurücke geben.

Mieth-Lohn, suche Gesinde-Lohn.

Milbe, Miete, ist das kleineste unter allem Ungeziefer, welches sich in unzähliger Menge in denen Schaaf- und Kuh-Käsen, im Mehl, Bohnen und andern Früchten zeuget. Wenn man eine Milbe durch ein Vergrösserungs-Glas ansiehet, so findet man, daß sie haarig und mit acht langen Füssen, wie eine grosse langbeinigte Spinne versehen ist. Es giebt Leute, die sonderbare Liebhaber von milbigen Käsen sind, und dahero mit Fleiß Mehl darauf streuen, damit sie nur milbig werden mögen; wiewohl man dieser Mühe nicht bedarff, angesehen dieses Ungeziefer von selbsten in die Käse und anderer Orten hinkommt. Sie sind besser nicht zu vertreiben, als wenn man die Käse verkaufft oder verspeiset, und das Mehl verbacket, oder sonst in der Küche zu Klosern, Mäusern und andern Speisen verbrauchet.

Milch,

Milch, ist das weisse, süsse, fette und flüßige Wesen, welches die Natur in den Brüsten der Weiber, und in den Eutern der Thiere zeuget, ihre Jungen damit zu ernähren. Woher sie eigentlich in denen Cörpern entspringe, entweder unmittelbar von dem Nahrungs-Safte oder Geblüt, ist bis dato noch nicht ausgemacht: ihr Gebrauch aber um so viel bekannter, massen sie so wohl zur Nahrung und Speise, als auch zur Artzney dienet. Sie giebet eine sehr gute Nahrung, wenn der Magen sie wohl verdauet; wenn sie von gesundem Vieh kommet; wenn das Vieh, und sonderlich die Kühe nicht zu jung und nicht zu alt, und gute Weide haben, und endlich, wenn sie im Frühling und Sommer genossen wird. Zur Speise wird insonderheit die Kuh-Milch kalt und warm, roh und gekocht, allein und an andern Speisen täglich gebraucht, auch gewisse Schleckereyen daraus zugerichtet. Es ist aber immer eine Milch besser und gesunder als die andere, nachdem nemlich die Weide und das Futter beschaffen, und von einander unterschieden ist, mit welchem die Melck-Kühe gefüttert werden; denn wenn sie im Winter sich nur mit Stroh behelffen müssen, und kein Heu zu fressen bekommen, so geben sie eine ungeschmackte und zum Buttern nicht wohl taugliche Milch; daher pflegen auch die vermöglichen Bauern ihren Melck-Kühen über Winters Heu oder gut Grummet zu geben, und sie des Tages einmal mit warmen Gespülig, mit Schrot, Kleyen, Lein- und Rübsen-Oel-Kuchen, Kraut und Rüben gemengt zu träncken, im Frühling aber junges und fettes Gras, ingleichen die Weitzen-Schräpffe, und Wick-Futter vorzulegen, damit nur die Milch desto angenehmer, besser und nahrhaffter werden möge. Eine hohe doch fette Weide zeuget auch bessere und gesundere Milch, als eine magere und nasse oder morastige. Gar alte, wilde, läuffige und rinderende Kühe geben keine gute Milch, so ist auch die Milch von frischmelckenden Kühen besser, als von altmelckenden. Die Kennzeichen einer guten Milch sind, wenn sie schön an der Farbe, das ist weiß, oder vielmehr gelblicht, nicht aber grünlicht noch blaulicht, wohlriechend, sußlicht, von gutem Geschmack und etwas dick dabey ist, dergestalt, daß wenn man einen Tropfen davon auf den Nagel fallen läßt, derselbe rund bleibet, und nicht gleich wiederum zerfliesset, die weder so viel Wäßrichte noch so viel Käsichtes in sich hat. Weil die Milch in der Haushaltung einen trefflichen Nutzen bringet, welches absonderlich diejenigen wohl wissen, die nahe bey grossen und volckreichen Städten ihre Güter und Vorwercke haben, da sie alle Tage ihre Milch, Sahne oder Rahm, Butter-Milch, Butter und Käse vor baares Geld los werden können, als soll eine sorgfältige und Christliche Haus-Mutter, nächst dem, daß sie ihr Melck-Vieh gut und ordentlich füttern, und in der Streu reinlich halten läßt, auch fleißige Obsicht darauf haben, daß die Mägde, so mit der Milch umgehen, nicht nur sich selbst, sondern auch die Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aesche, Fässer, Rahm-Torffe, Butter-Fässer, und alles andere zum Milchwerck gehörige Geräthe reinlich halten, wohl waschen und ausbrühen, so bald sie gemolcken, die Milch durch ein sauberes Tüchlein, so das Milch- oder Seige-Tuch genennet wird, durchseihen, damit alles unreine Wesen, und die von dem Vieh abgegangene Haare von der Milch abgesondert, und selbige gantz rein behalten werden möge: nicht weniger auch die Milch-Kammer oder den Milch-Keller sauber und reinlich halten, (weil die Milch in unrein und fäulisch gehaltenen Gemächern leichtlich sauer wird und gerinnet); daß auch sowohl das Gefässe, als Behältniß, darein selbige mit der Milch gesetzet werden, vor allem Ungeziefer verwahret sey, kan es nicht schaden, wenn man eines theils das Gefässe aussen her wohl mit Knoblauch bestreichet, andern theils aber die Oerter, wo man die Milch hin zu setzen pfleget, mit folgenden Speciebus fleißig ausräuchert, als: Myrrhen, Weyrauch, Wermut, Johannis-Kraut oder Feld-Hopffen, Oraut, die mittelste Schale von der Eichen, eines ieden so viel als des andern fein klein geschnitten; und endlich die Milch nicht verfälschen und betrüglicher Weise ihrem Neben-Christen zu Schaden mit Wasser vermengen, wie leider heut zu Tage von vielen ungewissenhafften Milch-Jubeliererinnen zu geschehen pfleget. Im Sommer erfordert die Milch einen frischen und kalten Ort, da sie bis zum nöthigen Verbrauch aufbehalten seyn will; im Winter aber einen laulicht-warmen, und im Sommer wie auch im Herbste einen solchen, der weder zu kalt noch zu warm, sondern temperirt sey, wenn anderst die Milch nicht verderben soll. Denen Kühen die Milch zu vermehren, soll man das Kraut von der weissen oder schwarzen Hirsch-Wurtzel nehmen, selbiges zu Pulver machen, mit Saltz vermischen, und hierauf dem Rind-Vieh zu lecken geben; andere mengen es unter Butter, streichen solche auf Brot-Schnitten, und lassens also die Kühe fressen. So aber eine Kuh die Milch verlieret, soll man von einer Hasel-Staude die Zäpflein nehmen, solche in einem Backofen, wenn das Brot heraus ist, dörren, alsdenn zu Pulver machen, und der Kuh auf einem gesaltzenen Schnitten Brot, Morgens und Abends etliche mal zu fressen geben. Giebt eine Kuh Blut mit der Milch, so nehme man fünff Stück Tormentill-Wurtzel, und sieben Stück Schlangen-Wurtzeln, eine gute Hand voll Odermennig- und Baldrian-Kraut, und anderthalb Hände voll Saltz: menge dieses alles unter einander, zerstosse es, giesse Eßig darzu, rühre es wohl durch einander, und gebe es der Kuh so lange zu trincken, bis sie aufhöret mit der Milch Blut zu geben. Ist ihr die Milch bezaubert, so setze man sie über das Feuer, lasse sie gar heiß werden, thue Saltz darein, und rühre es wohl um, darnach mache man eine Sichel glüend, zieche sie dadurch, und giesse sodenn

die

die heisse Milch in das heimliche Gemach; wenn man dieses etliche mahl thut, so bekommt auch die Kuh die Milch wieder. Oder man giesse die bezauberte Milch, alles was eine Kuh auf einmal gegeben hat, in einen Schweine-Trog, schlage und peitsche alsdenn mit stachlichten Hagedornen darauf, so lange was darinnen ist. Man soll auch das Geschirr mit guten oder stoltzen Henrich, oder Schmerbel, die Kühe aber mit Metter- oder Mutter-Kraut, so in Urin gekocht worden, waschen, so kan der Milch kein Schade geschehen. Eine bezauberte Milch soll man daran erkennen, daß sie beym Feuer, wenn man sie (NB. wenig Stunden, nachdem sie gemolcken worden) aufsieden läßt, nicht überläufft, sondern zusammen fähret und zu Matten wird, nicht anders als wie mit alter abgelassener Milch zu geschehen pfleget. Wenn die Milch einem Vieh entweder genommen, oder aber sonsten verderbet worden, daß man nicht ausrühren oder Butter bereiten kan, so nimm Gundel Reben, eher Gundermann, Nessel-Wurtz, Raute, Seven- oder Sadebaum, Ingrün oder Sinnarün, und der vördersten Schosse einer weissen Tanne; binde diese Stücke zusammen in ein Tüchlein, siede es in einen Kessel mit Wasser, und brühe alle deine Milch-Geschirre darinnen, was du zur Milch brauchest. Darnach giesse jeder Kuh ein paar Napffe voll ein, lege hernach das Bündelein mit den Kräutern in das Rühr- oder Butter-Faß, bis du gerühret oder ausgebuttert, und verbrenne es hernach im Feuer. Der beste dicke und fetteste Theil der Milch, welcher, wenn sie etwas stehet, sich oben aufzusetzen pfleget, wird der Rahm oder die Sahne genennet, wenn dieser abgenommen und zum Ausbuttern beyseits gestellet, so lässet man die übrige Milch entweder bey einem kleinen Feuer oder vermittelst des Laabes zusammen lauffen, da denn aus dem dicken Theil, so man den Quarck oder Topffen zu nennen pfleget, der Käse gemacht wird. Das übrige wässerigte Theil heisset man Molcken, Schotten oder Käse-Wasser, welches denen Kühen und Schweinen ein gutes Getränck giebet, ingleichen von denen Menschen zu Molcken-Suppen und von denen Medicis zu Molcken-Curen nützlich gebrauchet wird. Diejenige Milch, so von sich selbsten, ohne Feuer oder Laab, gerinnet, wird Schlotter-Milch genennet. Butter-Milch aber heisset diejenige, so nach beschehenem Ausbuttern von der Sahne oder dem Rahm zurück im Butter-Fasse bleibet, welche entweder frisch weggetrunken, oder aber mit klein gebrockten Brot kalt gegessen, oder auch zu warmen Suppen verbraucht wird. Die

Schaaf-Milch ist weit fetter und dicker als die Kuh-Milch, und daher auch dieser vorzuziehen, allein man hat sie nicht auf allen Schäfereyen, und es werden die Schaafe nicht aller Orten gemelcken, wovon die Ursache oben unter dem Wort Melcken bereits angeführet worden. Von der ganzen Milch werden gute Käse gemacht; zwar nehmen einige vorhero den Rahm davon ab, und machen alsdenn aus der klaren Milch den Kas, allein dieser ist nicht so gut und geschlacht, als der, bey welchem Milch und Rahm beysammen geblieben ist. Die

Ziegen-Milch ist sehr gesund und stehet dem Magen trefflich wohl an, dahero sie auch der Schaaf- und Kuh-Milch vorgezogen wird. Wie denn wider die Miltz-Sucht von denen Medicis dieses als ein bewährtes Gegen-Mittel recommendiret wird: Man solle nemlich eine Ziege erstlich ein paar Tage fasten, hernach allein mit Epheu speisen, und ehe sie getränckt wird, melcken lassen; von dieser Milch soll man drey Nossel, so bald sie gemolcken worden, nehmen, und den Miltzsüchtigen Patienten also warm drey Tage nach einander trincken lassen, doch mit der Aufsicht, daß er neben her keine andere Speise noch ein anders Geträncke koste, so werde er wiederum zu Kräfften kommen, und von dieser Kranckheit befreyet werden. Nechst diesem weiß das galante Frauenzimmer sich dieser Milch gar fein und wohl zum Abwaschen zu bedienen, wenn es im Angesicht oder an denen Händen von der Sonnen verbrennt, und geschwärtzet worden ist. Im übrigen giebt dieses die gesunde Vernunfft, daß die vor sich gesunde Ziegen-Milch noch besser und gesunder werden müsse, wenn man den Ziegen gute Speise giebt, und sie zu Zeiten mit guten Kräutern, als da sind: Sauerampffer, Peterßilien, Salben, Isop, Cicori und dergleichen versiehet und füttert. Zur Butter aber dienet die Ziegen-Milch nicht, denn sie ist gar zu dünn und zu zart, und kan deswegen nicht wohl zusammen gehen, ja, wo sie auch zusammen gehet, so giebt sie doch sehr wenig und nichts Wohlgeschmackes; deswegen ist es besser, man brauche sie allein zu Käsen, die vortrefflich gut werden, absonderlich wenn man die Ziegen-Milch mit Kuh- und Schaaf-Milch vermischet. Ueberhaupt hat die Milch, nechst dem daß sie sehr nahrhaft, lind und der Natur des Menschen sehr bekommlich ist, auch eine kühlende, feuchtende und lindernde Eigenschafft, daher sie zur Artzney unerlich und äusserlich gebraucht werden mag, sonderlich die Esels- und Ziegen-Milch, welche schwindsüchtigen, podagrischen und scharfblütigen Leuten wohl bekommen, dieweil sie gelind und ohne Schärffe reinigen und abspülen; dahero auch von denen Medicis ganze Milch-Curen verordnet werden: Hingegen ist die Milch denen Febricitanten schädlich, sie thut auch nicht gut, wenn Wein darauf getrunken wird. Die viele Säure im Magen haben, sollen sie ein wenig mit Zucker versüssen, weil sie ihnen sonst im Magen gerinnet und schwer zu verdauen wird. Wo man übrigens Gelegenheit hat, die Milch und den Rahm gleich roh, wie bey grossen Städten, zu verkauffen, da kan man nicht nur die Mühe und Kosten bey dem Butter- und Käse-machen ersparen, sondern auch die Milch und den Rahm viel höher hinaus bringen, folglich eine Kuh viel höher nutzen. Denn man rechne:

13 Milch-Aesche, jeder a 6 Kannen, geben 4 Kannen Butter a 5 Gr. exclusive Salzes, (wiewohl sie meist, wo sie auch theuer ist,

nur 4 Gr. 6 oder 9 pf. groß Maaß gilt)
thut = = 20 Gr.
etwan an Käsen = = 9 =
an Butter-Milch = = 1 =

Fac. 1 Rthlr. 6 Gr.

Hingegen halten
18 Aesche a 6 Kannen, 108 Kannen mit dem Rahm, die Kanne a 6 pf. nur wohlfeil gerechnet (indem sie meist 8 ja 9 pf. gilt)
thut = = 2 Rthlr. 1 Gr.

Summa per se
18 Aesche, ieder Asch eine Kanne Rahm a 1 Gr. wohlfeil, (denn es gilt in Leipzig das Nößel klein Maaß meist 1 Gr.) thut = 18 Gr.
von ieder Asch 5 Kannen Milch, thun 90 Kannen a 4 pf. (wiewohl sie meist 6 pf. gilt)
thut = = 1 Rthlr. 6 Gr.

Fac. 2 Rthlr. = =

Aus welchem wirtschafftlichen Uberschlage man erkennen kan, daß 18 Groschen mehr aus 18 Kannen, wo die Milch und Rahm verkauffet wird, gelöset werden können, als wenn man Butter und Käse macht. Es ist aber wohl zu mercken, daß man nahe Gelegenheit die Milch gleich und gewiß zu verkaufen haben muß. Denn sonst halt sich diese nicht so gut und so lange als Butter und Käse, lässet sich auch nicht so weit verführen. Nach diesem Grunde kan man also allemahl, wenn vor eine Kuh 5 Rthlr. und kein Kalb an Pacht daselbst genommen wird, wo durch Butter und Käse nur der Vortheil zu suchen, an einem andern Ort, wo durch Milch und Rahm der Gewinn erhalten wird, sonderlich da auch das Kalb nahe bey grossen Städten viel höher hinaus zu bringen ist, 8, 9 ja 10 Rthlr. Pacht an Gelde vor eine Kuh fodern. Und eben aus diesem Grunde lasset sich auch die Güte der Vieh-Nutzung in denen Gegenden beurtheilen, solcher Gestalt aber auch die Anlage darauf bey einem Gute in Ansehung der Menge des Viehes und des Futters vor dasselbe machen. Und gesetzt, man müste auch Futter kaufen, welches doch, wenn der schlechte Acker zu Futter-Plätzen vermittelst Esparcette gemacht wird, nicht leicht zu befürchten, so wird man finden, daß man die Vieh Nutzung ungemein hoch treiben, ja höher bringen könne als den Acker. Denn 50 Stück melkende Kühe geben nur zu 8 Rthlr. 400 Rthlr. welche man gar wohl auf ein Gut, so 24 Hufen Land hat, halten kan, da die Hufe aus 15 Aeckern, der Acker aber 2 Dresdner Scheffel Aussaat hält. Massen man ja allein auf 50 Scheffel Aussaat Dresdner Maaß 10 Kühe und 250 Schaafe rechnet. Ist nun keine sonderliche Schaafhaltung an einem Ort, so wird man leicht die Rechnung machen können, daß auf diesen Acker ordinair 50 Stück melckende Kühe gehalten werden können. Allein wenn man vollends einigen geringen Acker mit Futter-Kräutern bestellet, so wird man diese Anzahl noch eher und noch mehr halten, und folglich noch mehr als 400 Rthlr. jährlich davon ziehen können.

Milch, heisset bey den Fischen männlichen Geschlechts das zarte Marck, so sie im Leibe tragen, darinnen ihr Saamen enthalten ist, und welches, wenn es mit Fingern gedruckt wird, einen weissen Milch-ähnlichen Safft von sich giebet.

Milch, wird auch der weisse, dicke, und einer Milch gleichende Safft gewisser Kräuter genennet, welcher an einigen heilsam, trinckbar und gesund, an andern aber schädlich und todtlich wie bey der **Wolffs-Milch** ist.

Milch-Asch, ist ein rundes oben weit und unten schmales Gefäße von Thon, wie eine grosse Schüssel, darinnen die Milch, nach beschehenem Melcken des Viehes bis zu Abnehmung der Sahne oder des Rahmes aufbehalten wird. Einige derselben sind an der Seite hart am Boden mit einem Loche und vorgesteckten Zapffen versehen, welcher gezogen wird, wenn man die Milch ablassen will, da denn der Rahm darinnen sitzen bleibet: in denen aber, die keine Löcher und Zapffen haben, wird der Rahm nur oben mit dem Rahm-Loffel von der Milch abgeschopfft.

Milcher, heisset das Männlein von denen Fischen, von der Milch, die sie im Leibe haben. In die Lauch- oder Streich-Teiche werden gemeinialich zween Rogner oder Weiblein zu einem Milcher ausgesetzet.

Milch-Faß, ist ein höltzernes Gefässe von Böttcher-Arbeit, deren man zweyerley Gattungen, nemlich grosse und kleine hat. Die grossen haben an beyden Seiten verlängte Tauben mit Handgriffen, und sind mit Deckeln versehen; in diese wird die abgelassene Milch, so zu den Käsen kommen soll, gegossen, daß sie darinnen zusammen laufe und gerinne. Die kleinen sind niedrig, ohne Henckel, und dienen an statt der Milch-Asche, weil die ganze Milch, wie sie von der Kuh kommt, darein gegossen wird, daß sich die Sahne oder der Rahm in die Höhe geben, und mit dem Rahm-Loffel abgeschöpffet werden kan.

Milch-Fäßgen oder Milch-Glöcklein, sind eine Art Glocken-Blumen blauer Farbe, welche erst im September blühen, und so lange damit fortfahren, bis ihnen die Reiffe und Kälte des Wetters solches verwehren. Sie müssen in die Gewächs-Häuser oder Winterungen gestellet, und im Winter etliche mahl begossen werden. Sie erfordern einen guten Grund wie die Nägelein, und werden so wohl durch ihre Wurtzel als Neben-Schosse vermehret.

Milch-Gefässe, Milch-Geräthe, darunter wird alles holtzerne und irdene Gefässe und andere Geräthe begriffen, so zu Aufbehaltung und Verwahrung der Milch so wohl als zum Butter- und Käse-machen gehörig ist, als da sind: Melck-Gelten, Milch-Kannen, Milch-Aesche, Milch-Fässer, grosse und kleine; Melch Tuch, Rahm-Loffel, Rahm-Ständer, Rahm-Topff, Rahm-Sack, Butter-Faß, Butter-Maaß, Butter-Wasch-Faß, Butter-Topfe, Butter Hosen;

Quarck-

Quarck-Faß, Quarck-Korb, Quarck-Sack; Käse-Formen oder Käse-Näpffe ꝛc. Dieses Geräthe insgesammt soll, so offt es gebraucht worden, wieder sauber gewaschen, ausgebrühet, gescheuret und reine gehalten, auch ein jedes wieder an seinen gehörigen Ort gebracht werden, damit man nicht lange darnach suchen dörffe, sondern ein jegliches im Nothfall alsbald finden könne.

Milch-Kanne, ist eine höltzerne Kanne mit einem Henckel ohne Deckel, darein die Mägde die frisch-gemolckene Milch aus der Milch-Gelte durch das Milch- oder Seih-Tuch giessen, um solche desto bequemer aus dem Kuh-Stall in den Milch-Keller tragen zu können, damit sie daselbst in die Milch-Äsche oder kleine Milch-Fäßlein gegossen werde.

Milch-Keller, ist ein unterirdisches Behältniß zur Milch und Rahm, so bey denen Meyerhofs-Gebäuden in der Hofmeisterey an der Mitternachts-Seite dergestalt bequem angebracht worden, daß man gleich aus der Hofmeisters- oder Gesinde-Stube hinunter gehen kan, wie in der Figur Tab. VI bey E deutlich zu sehen. Dieser Milch-Keller wird, wie es das Milchwerck erfordert, nicht nur im Sommer hübsch frisch, sondern auch im Winter laulicht und zu denen übrigen Jahrs-Zeiten temperirt seyn, nur muß man keine Ausgüsse, Anzuchten, Mist-Stäten oder heimliche Gemächer umher liegen, und den Keller zum öfftern, insonderheit aber zur Sommers-Zeit reinigen und säubern. Manchmahl hat man in den Milch-Kellern ausgegrabene Wasser-Gruben oder so genannte Milch-Brunnen, darein die Gefässe mit der Milch den Sommer über gesetzt werden, die Milch desto frischer zu erhalten. Wo man keine Gelegenheit zu einem Milch-Keller hat, und man mit einem Milch-Gewölbe sich vergnügen muß, wäre es freylich gut, wenn es nur einiger massen in der Erde stehen könte, kan aber auch dieses nicht seyn, muß doch das Gewölbe gegen die Mitternacht zu stehen, und gleich dem Milch-Keller auf das reinlichste gehalten werden.

Milch-Koch gebackener oder Schüssel-Koch, ist eine Art einer gebackenen Speise, welche folgender Gestalt zubereitet wird: Man quirlt in anderthalb Nössel gute Milch einen Eß-Löffel voll Mehl, schlägt 10 Eyer darein, wirfft ohngefehr 6 Loth Zucker hinzu, und giesset nach Belieben einen Löffel Rosen-Wasser daran, und quirlt es zusammen fein klar ab. Hierauf wird um eine Schüssel ein Crantz ohngefehr zwey Finger hoch gemacht, die gedachte abgerührte Milch da hinein gegossen, und selbige in einem darzu geheitzten Back-Ofen, der nicht gar zu heiß seyn muß, abgebacken. Bey dem Anrichten wird dieses Essen mit Zucker bestreuet.

Milch-Magd, siehe Magd.

Milch-Rahm, suche Rahm.

Milch-Safft oder Nahrungs-Safft, wird derjenige Safft genennet, welcher aus denen genossenen Speisen oder Futter und Getränckе bey Menschen und Vieh im Magen durch die Dauung zubereitet, und indem er durch die Gedärme gehet, das feinste davon durch die Milch-Adern abgesondert und ferner zum Saamen, Blut, Fleisch, Fett und andern Säfften fortgeführet wird.

Milchschauer, ist der besondere Zufall bey schwangern Weibern und Sechswochnerinnen. Es fällt nemlich selbige anfangs ein Schauer mit gelinder Kälte und einer gleich darauf folgenden Wärme an, und alteriret sie also zu der Zeit, wenn ihnen die Milch in die Brüste eintritt, und selbige schwellend machet. Solcher Schauer aber ist gantz ausser Gefahr, woferne nur in der Diæt kein Excess begangen wird.

Milch-Stein, ist ein zarter Asch-färbiger und dergestalt weicher Stein, daß wenn er in das Wasser geleget wird, darinnen zergehet, und es wie eine Milch gantz weiß anfärbet: Er wird häufig hier bey uns in Sachsen gefunden. Die Leinweber und Bleicher sollen sich desselben bedienen, um die Leinwand weiß damit zu machen. Wegen seiner nur gedachten Eigenschafft, ingleichen weil die säugende Weiber davor halten, daß so sie ihn am Halse trügen, ihnen die Milch dadurch vermehret werde, so mag er wohl daher seinen Nahmen bekommen haben.

Milch-Strasse, ingleichen auch Jacobs-Strasse, heisset diejenige unzehlbare Menge der dicht an einander stehenden kleinesten Sterne, so wegen ihrer Grösse als auch wegen der allzuweiten Entfernung mit blossen Augen nicht von einander unterschieden werden können, und uns dahero nur einen weissen Streifen von ungleicher Breite vorstellen. An diesen sowohl als dem übrigen Gestirn pfleget man gemeiniglich zum voraus die bald folgende Witterung abzunehmen; denn wenn diese klar und voller helleuchtender Sternlein, bedeutet es schön Wetter, so aber diese gantz düstern und wenig Sterulein darinnen wahrzunehmen, ist feuchte Lufft und bald darauf folgender Regen zu vermuthen.

Milch-Tuch, sonst auch Seih- oder Seige-Tuch genannt, ist ein sauberes leinenes Stücke lein Tuch ohngefehr fünff Viertel Ellen lang und breit, welches über die Milch-Kanne geleget, die frisch-gemolckene Milch aus der Melck-Gelte darauf gegossen, und also durchgeseihet wird, damit die von dem Vieh abgegangene Haare, und anderes unreine Wesen darinnen zurücke bleiben, und die Milch reine werden möge.

Milch-Zahn, heisset nicht nur der hinterste Zahn in den Kinnbacken des Kalbs-Kopffs, den der Koch bey Ausbrechung der anderen Zähne allein stehen lässet, wenn er den Kalbs-Kopff gehörig zur Speise vorbereitet; sondern man pflegt auch bey den Kindern die ersten Zähne, die sie bekommen, und meist nach dem siebenden Jahre wieder verlieren, indem sie gar keine Wurtzeln haben, eben also zu nennen.

Miltz, ist ein Stück des Eingeweides eines

Cörpers, bestehet aus einem schwammichten Wesen mit Adern vielfältig durchzogen, weshalben sie auch bald verstopffet werden kan, woraus hernach Stechen, Schwulst und andere Zufälle entstehen. Sie verändert ihre Farbe mit den Jahren des Menschen und dessen Natur, denn bey denen noch wachsenden jungen Personen ist sie röthlicht und lebhafft; bey denen erwachsenen aber schwärtzlicht. Die von den vierfüßigen Thieren giebt eine bös-säfftige und schwartz-gallige Nahrung, und wird dahero lieber weggeworffen, weil sie auch abgekocht vielmahl die Hunde nicht fressen mögen.

Milz, von denen Milz-förmigen Stücklein Fleisch, welches die jungen Füllen auf der Zungen mit sich zur Welt bringen, aber, wenn es ihnen nicht behende weggenommen wird, sogleich wieder hinab schlucken, und von denen Alten für das wahre Milz derselben gehalten worden, kan oben unter dem Wort *Hippomanes* ein mehrers nachgesehen werden.

Milz-Kranckheit der Pferde, it. Milz-Sucht, kommet gemeiniglich daher, wenn die Pferde eine lange Zeit nichts als frisches Gras oder sonsten feuchte, kalte und dicke Speisen in sich fressen, an feuchten oder sumpfigten Orten weiden oder stehen müssen, oder viel Eis-kalt Wasser saussen; oder sie entstehet auch daher, wenn das Milz der natürlichen dünnen und fliessenden melancholischen Feuchtigkeit viel in ihm hat, dieweil entweder das Geblüt derselbigen voll, oder die Leber für sich selbsten einer Malignität unterworffen ist; oder dieweil das unvermögliche und schwache Milz dieselbe zu rechter Zeit nicht von sich treiben kan, oder sonsten mangelhafft und verstopfft ist. Die Kennzeichen dieser Kranckheit sind diese: Das Pferd bekommt einen grossen und dicken Bauch, welcher auf der lincken Seiten fast rauch ist, athmet dabey offt und geschwind. Etliche ziehen die Rippen auf der lincken Seite mehr über sich, als auf der rechten, seuffzen gleichsam offt und viel, werden alle Tage magerer, und können sich übel auf die lincke Seite legen. Etlichen ist der gantze Bauch groß und dick, und so hart, jedoch auf der lincken Seiten etwas mehrers, als auf der rechten, daß man auch kaum mit den Händen hinein zu drucken vermag, athmen offt und viel, gehen auch langsamer, als sonsten ihre Gewohnheit ist. Etlichen ist der Unter-Bauch groß und dick, dieweil sich die Materie des Miltzes in das gantze Netze ausgebreitet hat; niesen, wenn sie gehen oder etwas arbeiten, wenden für grossen Schmertzen, die sie in der Arbeit empfinden, den Kopff hin und her. Diese Kranckheit kommt die Pferde meistentheils in dem Frühling an, wenn sie sich mit dem grünen Gras gar zu sehr überfüllen, ist anfänglich leicht zu curiren, wenn es aber einmahl recht eingewurtzelt hat, schwerlich oder nicht mehr zu vertilgen. Vor allen Dingen soll man ihm die Bug-Adern schlagen, jedoch nicht zu viel Blut lassen, hernechst den Leib offen halten, sowohl im Zirchen als Stallen, und dahero ein Clystier gebrauchen, nach diesem aber ihm die lincke Seiten um die Gegend, wo das Milz liegt, mit nachfolgender Salbe täglich zweymahl schmieren: Nim Hirsch-Marck sechs Loth, Enten-Schmaltz, Hüner-Schmaltz, jedes zwey Loth, Schweine-Fett ein Pfund, süß Manoel-Oel zwey Loth, Wachs so viel gnug ist, mische es unter einander und schmiere das Pferd warm damit. Oder nimm Eibisch-Safft, wilden Gurcken-Safft, jedes ein halb Maaß, Camillen-Oel ein Viertel-Pfund, Lor-Oel ein halb Pfund; siede es, bis das Wasser von den Säfften verraucht ist, alsdenn schmiere das Pferd warm damit, hernach gieb ihm folgenden Einguß: Nim Haselwurtz drey Loth, Wenn ein Nossel, siede es wohl, drücke es aus, und gieß dem Pferd auf einmahl ein, und continuire etliche Tage damit. Oder nimm Nessel-Saamen zwey Loth, Milz-Kraut und Tamarisken jedes zwey Loth, Färber-Rothe eine Hand voll, Calmus zwey Loth, Weiden- und Hollunder-Rinden jedes eine Hand voll; siede es wohl mit einander in Wein, presse die Brühe davon, und gieß dem Pferd anderthalb Nossel oder drey Viertel einer Maaß auf einmahl laulicht ein. Oder nimm Kümmel acht Loth, Honig ein halb Pfund, Teuffelsdreck ein Quint, ein halb Nossel Wein-Eßig; zerreibe diese Stücke und theile sie in drey Nössel Wasser, geuß dem Pferde alle Tage einen Theil in Hals, und gieb demselben den Tag über bis auf den Abend nichts zu fressen. Item glüe einen Stahl und halt ein Stück Schwefel daran, so schmiltzt der Stahl, stelle aber vorhero eine Schüssel mit Wasser darunter, aus dem Wasser sammle die eingetroffte Körner heraus, mache sie trocken, stosse sie, und glüe sodann dieses Pulver in einem irdenen Topff wohl aus, bis es braun wird, reibe oder stosse es hierauf wieder zu einem zarten Pulver. Von diesem Pulver nimm ein Loth, Alon-Wurtzel ein halb Loth, und ein Nössel Wein, lasse es unter einander gemischt zwölff Stunden stehen, hernach geuß es dem Pferd auf einmahl ein, und bewege das Pferd eine halbe oder gantze Stunde darauf. Oder nimm Zittwer ein Loth, Honig vier Loth, Wein ein Maaß, lasse es wohl mit einander sieden, und geuß es dem Roß auf einmahl ein. Das Pferd soll einen warmen, trockenen und heitern Stall und eine gute Strene haben, auch wohl zugedeckt seyn; Man soll auch dasselbe alle Morgen vor der Fütterung wohl bewegen, daß es schwitze, hernach solchen Schweiß wohl abreiben und trocknen. Das Futter soll nicht so gar überflüßig seyn, rothe Kichern, Gersten, Foenum Græcum, Kleyen-Klümplein mit Honig und Saltz gemacht, Kleyen mit gestossenen Lerchen- oder Weiden-Schwamm, Capern-Wurtz, Eppich, Feigbohnen, Rettig-Blätter und Kohl-Kraut vermischt. Der Tranck soll Wasser seyn, worinnen Fenchel, Foenum Græcum, Eppich-Wurtz, Fenchel-Wurtz, Färber-Röthe, Schwalben-

ben-Wurtz, Braunwurtz, Salpeter, Weinstein ꝛc. gesotten worden.

Milz-Kraut, ist ein Kräutlein, welches, gleich der Mauer-Raute, in den Gebirgen, an Felsen und Stein-Klüfften wächset. Es hat Fingers lange Blätter, deren viele aus einer schwartzen, zäserichten und haarigen Wurtzel herfür kriechen; dieselben sind zerschnitten wie das Engelsüß, oben schön grün und glatt, und unten geblicht, steckig und mit einer Wolle überzogen, worinnen ein ganz subtiler Saamen verborgen ist. Dieses Kraut pulveriret oder in Tränken, am besten aber die daraus gezogene Tinctur gebraucht, ist gut, das saure Geblüt zu versüssen, ingleichen wider die Gelbsucht, das viertägige Fieber, sonderlich aber wider alle Milz-Krankheiten.

Mineralien, so von dem Wort *Minera* herkommet, das ein Stücke Erde bedeutet, welches entweder Sals oder Schwefel, oder Metall mit sich führet, heissen bey denen *Physicis* alle in dem Eingeweide der Erde verborgene rösige Corper, welche man auszugraben pfleget, als Metalle, Steine, Salze und Erden, so hernach wieder pflegen eingetheilet zu werden in feste, weiche und flüssige. Wie nun diese in dem gemeinen Wesen und in der Oeconomie ihren sehr weitläufftigen Nutzen haben, davor die Gütigkeit des Schöpffers nicht genug zu preisen; also ist auch hier an gehörigem Orte von denen vornehmsten Arten derselben überhaupt gehandelt worden. Denn insbesondere davon zu handeln, würde zu weitläufftig seyn. Dazu kan man *Mineraphili* Bergwercks-Lexicon oder das Kauffmanns-Lexicon brauchen.

Mirabolane, siehe Myrabolanen.

Mirgel, suche Mergel.

Mirte, Mirten-Baum, siehe Myrte.

Mirtenbeer oder Welsche Heidelbeer, suche Myrtenbeer.

Mirten-Dorn, siehe Mäuse-Dorn.

Misch-Getraid, suche Gemang-Korn.

Mischling-Feld-Mieth, Wicken-Gemenge, Wick-Futter, ist ein Mengsel von Wicken und Haber, worunter man zuweilen noch Erbsen oder Gersten, oder beydes zugleich nimmt, und solches im Junio oder Julio in gutes Brach-Feld säet, den Gras-Heu- und andern Futter-Mangel damit zu ersetzen. Etliches wird nach und nach frisch abgeschnitten, und vor die Pferde und Melk-Kühe verfüttert, welchen es eine treffliche Speise ist, doch wollen einige vor die letztere keine Gerste mit unternehmen, weil sie dem melckenden Vieh nicht so gut, hingegen vor die Pferde und Ochsen desto besser sey. Etliches aber läst man stehen und reiff werden, und giebt es den Rossen auf den Winter zu fressen. Man schneidet es klein, und menget denen Pferden das Futter damit; dadurch kan den Winter über, oder so weit es reichet, viel Haber erspart werden; dergleichen aber muß man wie die Erbsen ins Sommer-Feld säen.

Miserere mei, oder die Darm-Gicht, ist eine gäntzliche Verstopffung des Stuhlganges, dadurch endlich der Unflat aufwärts und zurücke getrieben wird. Die verkehrte Bewegung der Därme muß gestillet, und dem Leibe Oeffnung geschaffet werden. Am besten ist es, daß man einen verständigen Medicum bey dieser sehr gefährlichen Krankheit beyzeiten suchet.

Misgeburt, heisset eine natürliche Gebürt, welche von der gewöhnlichen Ordnung ihrer Art abgehet, und im Uberfluß ein Glied, oder etwas davon fehlend, an sich hat; oder es stehet nicht an seinem rechten Orte; oder ist nicht vollkommen genung. Es kommen dergleichen sowohl unter den lebendigen, als auch leblosen Creaturen, wiewohl bey den letztern seltener für, und entstehen, wenn das Principium, welches die Bewegung der Cörper verrichtet, gefehlet, entweder aus innerlichen Ursachen, da etwa die Materie nicht in gehöriger Masse vorhanden gewesen; oder einer äusserlichen, zu der insonderheit die Einbildungs-Krafft und ihr Vermögen gerechnet wird. Sonderlich ist es ausgemacht, daß die Gestalt einer Frucht, oder eines Abkömmlinges, eine Aehnlichkeit von derjenigen Gestalt an sich nehme, welche das Weiblein zur Zeit der Empfängniß von andern unterscheidet, und zur Zeit der Schwangerschafft im Gedächtniß fortführet. Denn der sichtbare Vorwurff eines Männleins treibet das Weiblein zur Vermehrung, macht das Nerven-Gewebe rege, erwecket die Einbildungs-Krafft und Affecten, so in denen Blut-Gefässen und Geblüte sowohl, als dem Nerven-Safft ihre lebhafften Würckungen haben. Und solchergestalt wird die Empfindung der äusserlichen Gestalt bis zur Anlage der Frucht fortgeführet, diese Bewegung aber mit dem Trieb der Vermehrung vereiniget. Weil nun die Frucht stets eine Aehnlichkeit mit denen sie würckenden Ursachen hat, so muß sie sowohl mit der Gestalt des äusserlichen Vorwurffs, der den Trieb des Weibleins erwecket, als mit dem Mutter-Gewächs, und auch mit einem zufälligen Vorwurff eine Aehnlichkeit, und zwar mit dem einen mehr als dem andern bekommen, nachdem davon die Empfindung starck, und die Einbildung und das Gedächtniß davon sonderlich zu der Zeit angefüllet ist, da die gantze Gestalt, oder ein merckwürdiger Theil davon, z. E. das Gesicht, die Geschlechts-Glieder oder ein Arm, formiret wird, indem diese Bewegung die Bewegung davon zur Bildung der Frucht vor der andern stärcker hintreibet. Sonderlich aber sind die heffige Gierigkeit nach einem Objecte, solches zu geniessen, oder mit sich zu vereinigen, und der Schrecken vor äusserlichen Objecten in dem empfangenden und schwangern Weiblein am aller-

geschicktesten dazu, Monstra oder Misgeburten zu verursachen. Es kan aber hierzu auch die Verhinderung, so den Trieb zur Vermehrung im Fortgange gantz oder zum Theil betrifft, oder aber die Uibertreibung des Wachsthums eines Theils an der Frucht die unmäßige Grösse, Kleiniakeit, oder gar den Mangel verursachen. Bey denen Pflantzen wollen viele keine Pflantzen-Seele zulassen, daher sie die Misgeburten dieser Gewächse bloß einer durch allerhand Zufälle verursachten Verwirrung entweder der im Saamen befindlichen Anlage des Baues, oder des Baues einer Pflantze selbst zuschreiben. Dazu denn sonderlich die aus Feuchtigkeit, Wärme und Kälte entstehenden Bewegungen in denen Säfften und Canälen eines Saamen-Korns oder einer Pflantze gehören. Aus dieser Betrachtung nun lassen sich verschiedene Regeln und Mittel schliessen, um die Misgeburten bey Menschen, Vieh und Pflantzen zu vermeiden. Es ist aber hier nicht möglich, solche an- und auszuführen. Doch ist es leicht zu sehen, daß z. E. die Regel, Krafft welcher die Weiblein in der Empfängniß und Schwangerschafft sich vor ungeschickten Vorwürffen und Einbildungen, vor grossen Affecten, vor unbedachtsamen Gebrauch der Sinnen hüten sollen, diesen Grund habe. Ja weil hier zugleich der Grund der Aehnlichkeit in Farbe, Gestalt ꝛc. bey denen Thieren gezeiget worden, so kan man daraus bey der Vieh-Zucht die herrlichsten Vortheile, allerhand schöne Arten, z. E. in Stutereyen, im Huner-Vieh, in Schaafen, im Rind-Vieh zu bekommen, lernen und anbringen.

Mis-Jahr, oder Miswachs der Früchte, siehe Jahr, allwo die Vermuthungen eines Mis-Jahres und die Ursachen aus der Erfahrung angeführet sind. Hier ist noch zu mercken, daß 1) selten, ja niemahls ein Mis-Jahr in allen Früchten und Pflantzen zu befürchten, wenn man nemlich setzet, daß 2) ein Mis-Jahr ein solches Jahr ist, wo der Wachsthum derer Pflantzen und Gewächse ohne Schuld und Nachläßigkeit des Wirts durch die üble Witterung dergestalt verhindert wird, daß wenigstens bis zur Helffte, in Ansehung der Menge der Früchte oder der Güte, von der in solcher Gegend sonst gemeiniglich und meistentheils eintreffenden Menge und Güte ausfällt, solchergestalt aber der Pachter nichts, oder nur die Helffte seines Saamens, seiner Kosten und des Pacht-Geldes wieder bekommen hätte. Wiewohl dabey auch zu erwegen, ob das Mis-Jahr allgemein oder nicht, solchergestalt aber im ersten Fall wenigstens die wenigen und schlechten Früchte viel theurer hinaus gebracht werden können. Wann daher in Verpachtungen der Schade des Miß-Jahres sich nicht wenigstens auf die Helffte, oder darüber erstrecket, und auch sonst nichts besonders in denen Pacht-Contracten deshalb ausgemachet ist, so ist solcher so wenig eine Ursache eines Erlasses an denen Pacht-Geldern, als wenig auch alsdenn ein einzelnes Mis-Jahr, wo auch bis zur oder über die Helffte der Nutzen ausfällt, wenn der Pacht auf mehr Jahre geschlossen und continuiret wird, gleichwohl nicht ein anders durch besondere Verträge ausgemacht ist, denen gemeinen Rechten nach

L. 15 ff § 4 Locati conducti,

in Betrachtung gezogen, sondern dafür gehalten wird, daß, wenn vorhero oder darnach kein Mis-Jahr gewesen, ein einzeln Mis-Jahr so wenig das Pacht-Geld verringere, als solches dadurch vergrössert wird, wenn alle Pacht-Jahre fruchtbar sind.

Mispel, Mespel, Nespel, Hespelein, ist die Frucht des Mespel- oder Mispel-Baumes, in der Grösse einer grossen Holtz-Birne, auch kleiner, mit einer erstlich hellbraunen, und wenn sie reiff worden, dunkel-braunen Schale, hat oben eine Crone von fünff Spitzen, und inwendig fünff Steinharte Kerne. Sie werden im späten Herbst, nachdem sie zwey- oder dreymahl bereiffet worden, abgenommen, können aber auch alsdenn noch nicht genossen werden, bis sie eine Zeit lang auf dem Stroh gelegen und teigig worden. Ehe sie reiff oder teigig werden, kan man sie wie andere Früchte einmachen; will man sie aber bald weich haben, muß man sie etwas hart in einem Tuche zusammen drucken, und sie denn wieder auf Stroh legen, so werden sie bald zeitig werden. Ihre zusammen ziehende Krafft ist, absonderlich in denen unreiffen so groß, daß sie mehr vor eine Artzney, als vor eine Nahrung zu halten; hingegen ist sie im Durchlauff eine nützliche Speise, sonderlich im Anfang der Mahlzeit, welches aber nur von denen mürben und teigigen zu verstehen. Man brät sie wie die Aepffel am Feuer; oder sie werden in Wein oder Zucker gesprägelt, und bestehet alsdenn die Vorbereitung darinnen, daß ihnen unten das Knöpffgen des Stiels, und oben die fünff Spitzen der Crone abgeschnitten werden: ausser dem aber lassen sie sich auch roh essen. Die Kerne dienen wider die Harn-Winde, vornemlich aber wider den Nieren- und Blasen-Stein, sie müssen pulverisiret, und in Wein, darinnen Peterßilie abgesotten, eingenommen werden.

Mispel-Baum, Mespel-Baum, Nespel-Baum, ist ein mittelmäßiger Baum, welcher an vielen Orten wild wächset, mehrentheils aber in denen Gärten gezogen wird. Seine Blätter gleichen einiger massen denen Lorbeer-Blättern, sind aber nicht so steiff, und an der untern Seite haarig; die Blüthen sind weiß, und die Aeste mit Stacheln besetzt, das Holtz aber bräunlich, oder fast gelb, dick und zähe. Die wilden Mispel-

Bäume

Bäume wachsen zwischen Straßburg und Baaden, sonderlich in der Lichtenau in ganz rauhen und wilden Oertern in sehr grosser Menge, und geben ein gutes Schlag-Holtz. Die Garten-Mispel-Bäume aber werden von denen Steinen oder Kernen, welche man verhero in Zucker oder Honig-Wasser einweichet, oder mit der Frucht, ehe sie noch weich wird, einleget, fortgepflanzet; sie liegen aber öffters über ein Jahr in der Erden, ehe sie aufgehen und hervor keimen. Von denen jungen Schößlingen, so von der Wurtzel abgerissen werden, kommen sie leichter fort. Wenn sie nur Daumens dicke worden, kan man darauf pelzen oder pfropffen. Die Pelz-Zweige oder Pfropff-Reiser sollen in der Mitte des Baums gegen Aufgang der Sonnen zu genommen werden. Wenn man ihn auf wilde Mispel-Vogelbeer-Mehlbeer- oder Weißdorn-Stämme pfropffet, so bleibt er klein, die Frucht wird nicht so gar schmackhafft, und der Zweig überwächst gemeinialich den Stamm; aber auf Aepffel-Birnen- und Quitten-Stämmen bringt er eine grössere und bessere Frucht; Doch bekleibet er nicht so gerne auf diesen, als auf jenen. Die Art und Zeit, ihn zu pfropffen, ist im Spalt im Frühling; die Zeit seiner Versetzung aber fället im Herbst in October. Wenn man ihn öffters versetzet, werden seine Früchte nicht nur viel grösser, als sonst wachsen, sondern auch weniger, oder gar keine Steine bekommen. Es ist ein harter Baum, welcher allerley Erdreich, kalt und warme Lufft wohl vertragen kan, doch gleichwohl findet er sich besser, wenn er in einem fetten Grund oder aus Wasser zu stehen kommt. Zur Erhaltung mehrerer Früchte soll man Mist mit Asche (sonderlich Wein-Reben-Asche) vermenget, zu der Wurtzel legen, das Erdreich offtmals umhacken, und alles unnütze Gras von demselben wegnehmen. Wenn er schwach zu werden beginnet, soll man Lupinen in Wasser abkochen, und ihn hernach damit besprengen. Im Alter greifft ihn offt der Wurm an, so bald man dessen gewahr wird, soll man ihn bis aufs Leben ausschneiden, und den Schaden mit Baum-Salbe verstreichen, darneben aber auch das Schrepffen fleißig gebrauchen, und dadurch diesem schädlichen Gast in Zeiten vorbauen. Wenn man einen Zweig von einem Holtz-Apffel-Baum in einen Mehlbeer- oder Weißdorn-Stamm einpfropffet, sollen Mispeln darauf wachsen. Die Blätter des Mispel-Baums werden in Clystiren wider die rothe Ruhr gebrauchet.

Mist, heisset überhaupt der Pferch oder Koth von allerley bey einem Meyer- oder Acker-Hof befindlichen Vieh, welcher gesammlet, und auf das Feld und Wiesen, in die Gärten, Wein- und Hopffen-Berge geführet wird, das Erdreich damit fruchtbar zu machen. Weil aber der Pferch oder Koth nicht alleine zusammen hält, als pfleget man solchen mit Stroh zu untermischen, und dahero solches in die Ställe einzustreuen, damit nicht nur das Vieh rein liegen, und Winters-Zeit sich besser erwärmen, sondern auch der Koth besser zusammen halten, und das Streh desto leichter zur Faulung gebracht werden möge. Wo Streh-Mangel, da pfleget man das Laub von Bäumen, oder die abgefallenen Nadeln der Tangeln oder Fichten, Tannen und Kiefern samt dem Moos aufzuharcken und einzustreuen, welches auch ziemlichen Mist machet, jedoch bey weitem nicht also nehren hilfft, als das Streh. Wenn der Mist aus den Ställen gebracht, welches (ausser Schaafen und Ziegen offters) und bey den Pferden täglich geschehen soll, muß derselbe auf dem Hofe und in der Mist-Stätte also zusammen geschlagen werden, daß er fein hoch zu liegen komme, damit der untere desto eher faulen möge, welches nicht so leichte geschiehet, wenn er hin und her lieget: Derwegen das Geströhde, wie das Vieh auf dem Hof umher geschleiffet, oder sonst verbröset, mehrmahls, und sonderlich bey Regen-Wetter, oder wenn sonsten die Knechte anders nichts verrichten können, zusammen zu schauffeln, und auf den Mist-Hauffen zu schlagen ist: Denn das dünne umher liegende Geströhde wird deswegen langsam zu verfaultem Miste, weil es mehrentheils trocken, und also an benöthigter Feuchtigkeit Mangel hat. Uiberhaupt dienet zu Erlangung eines sehr guten Mistes, ausser diesen nur erwehnten Stücken, auch noch ein besonderer darzu geschickter und eingerichteter Ort, davon das Wort Mist-Stäte ferner nachzulesen. Die Art und Eigenschafft des Vieh-Mistes betreffend, wird ausser dem Tauben- und Hüner-Mist (so mehr zu Düngung der Gärten und Wiesen, als auf die Felder gebraucht wird), der Schaaf-Mist vor den allerbesten und stärcksten gehalten, und dahero vornemlich auf die Weitzen- und Rübsen-Aecker ausgeführet, auch die Lein-Hanff-Kraut- und Räben-Aecker damit gedünget. Der Mist vom Rind-Vieh ist etwas schwächer, als der Schaaf-Mist, und nicht so fett, damit werden sonderlich die Korn- und Gersten-Aecker gedünget. Der Roß-Mist allein ist denen Aeckern nicht viel dienlich, weil er sehr brennet, wird aber unter den Küh-Mist vermenget, und sodenn ist er denen niedrigen Feldern am dienlichsten. Der Schweine-Mist ist der kälteste, und wird deswegen in hitzigem Erdreich, mehrentheils aber nur in die Hopffen-Berge oder Hopffen-Gärten gebraucht, iedoch auch unter andern Miste mit in die Kraut-Gärten geführet, wiewohl er besser weggelassen wird, weil er viel Unkraut zeuget. Der kürtzeste Mist, welcher wohl durchfaulet, tauget am besten auf die Wiesen und in die Gärten, der andere aber auf die Korn-Felder und Rüb-Länder oder Weinberge. Jedoch ist auch in denen Aeckern ein Unterscheid zu machen, denn in nassen Feldern thut der Schaaf- und Pferde-Mist, zumahl wenn dieser etwas lang ist, sonderlich gut. Der Küh- und Schweine-Mist aber,

auch der Schaaf-Pferch (von welchem an seinem Orte ein mehrers) wollen trockene Felder haben; so hat auch ein trockener, fetter und warmer Acker weniger Mist nöthig, als ein kalter und nasser. Der noch strohhaffte ge unverwesete Mist wird am besten und nützlichsten im Winter ausgeführet, denn dem bereits verweseten und wohl verfaulten ist die Kälte schädlich, und ziehet den besten Safft aus. Wer grosse weitläufftige Güter hat, dabey zugleich einen starcken Feld-Bau an Korn-Feldern, Wiesen, Gärten, Kraut-Ländern und Kohl-Stücken, auch Reb-Länder oder Weinberge sich befinden, der soll allwegen einen ieden Mist auf einen besondern Platz oder Mist-Stätte werffen und sammlen lassen; oder wo diese nicht zulänglich wäre, eine besonders darzu angelegte Mist-Grube mit zu Hülffe nehmen. Wenn man aber sonst keine andere als Frucht-Felder zu bauen hat, so ist es unnöthig, vor einen ieden Mist einen besondern Mist-Hauffen machen zu lassen, sondern man kan den Mist nur durch einander in eine Grube oder auf einen Hauffen zusammen schlagen. In Ermangelung des Mistes werden auch noch verschiedene andere Dinge, die Felder zu düngen und fruchtbar zu machen, gebrauchet, als da sind: Der Schlamm, so man aus alten und verschlemmten Teichen, Graben und Pfützen ziehet, dieser ist allem Getraide dienlich, doch daß er im alten Monden ausgeworffen worden, und zuvor ein ganzes Jahr über einander auf einem Hauffen sich erlegen und gefaulet habe. Denn wenn er gleich aus denen Teichen und Gräben ꝛc. so frisch auf die Felder geführet wird, ist er wegen seiner Schärffe, und daß er noch gantz rohe ist, dem Acker wenig behülfflich, und düngt nicht viel. Die Scharr- oder Schurr-Erde, so man auf den Gassen und Strassen, sonderlich, wo der Vieh-Trieb durchgehet, aufscharren lässet, ist auf die Aecker zu führen auch gut, sowohl, als daß man damit die Bäume in den Obst-Gärten dunget: Doch ist zu mercken, daß aller dergleichen Gassen- oder Scharr-Mist kaum zwey oder drey Jahr Düngung hält. Der Mergel, von welchem bereits oben Meldung geschehen. Alte Leim-Wände, welche eine treffliche Felder- und Garten-Düngung geben. Ungelöschter Kalch mit Erden vermischt, welcher zugleich allerhand Ungeziefer in der Erde todtet. Ausgestochene Rasen, welche man zu Hauffen bringet, auch zuweilen mit Mist untermenget, und, wenn sie also ein Jahr lang über einander gelegen, auf die Felder führet. Diese sind nicht nur denen sandig- und steinigten Aeckern, und da der Grund feichte, sehr verträglich, sondern dienen auch in die Hopffen- und Weinberge, denen das Erdreich entgehet, sonderlich da zu oberst in denen Beraen die Stöcke sehr entblösset. Die Asche von denen auf dem Acker angezündeten Stoppeln, sonderlich wenn bald ein Regen darauf fällt; oder, wenn man die Stoppeln vor Winters nur obenhin umreisset, hernachmahls aber in dem Frühling denn stärcker und tiefer unterpflüget: Denn alsofrauchen sie den Winter über, und können sodenn im Frühling desto besser düngen. Moos, eichenes und anderes Baum-Laub, auch die Tannen von dem schwartzen Holtze, welches man zusammen harcket, in grosse vor denen Holtzungen gemachte Gruben bringet, und, wenn es darinnen über einander verfaulet, auf die nahe gelegenen Felder führet. Die Sage-Späne von denen Schneide Mühlen, davon der Acker gar milde wird; wiewohl etliche davor halten, daß sie die Aecker gar sehr versäuren. Die Lohe von den Gerbern, so sie nicht mehr brauchen; doch sind die Haare, so man von den Fellen abschabet, oder die Walck-Haare von den Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher weit besser, und werden die Felder davon sehr gut. Die Asche, Laugen- und Seiffensieder-Asche, welche in schweren thonigten Feldern so gut thut, als wenn man Mist darauf geführet hatte; nur daß die Krafft nicht lange in dem Acker darret. Erbsen, ingleichen Sau- oder Feig-Bohnen, welche man auf ein Land säet, und so in voller Blüthe stehen, sogleich wieder unterpflüget, und also verfaulen lässet. Doch geschiehet dieses nicht ehe, als da man sonst keine Mittel zur Düngung haben, kein Vieh halten, oder auch wegen der gar sehr entfernet liegenden Feld-Stücke, ohne sonderbare Unkosten den Mist nicht dahin schaffen kan; da muß man sich wegen der Schäfer in Sicherheit setzen, damit sie es die Schaafe nicht abfrezen lassen. Und endlich der Schaaf-Pferch, wovon an seinem Orte ein mehrers. Wenn man die Wiesen mit Vieh-Mist düngen will, soll man iedesmahl solchen frisch dazu nehmen: Denn ie frischer und neuer der Mist, (wenn er nur recht verfaulet, und kein langes Stroh darunter ist) ie besser und dicker wächst das Gras davon. Absonderlich aber ist unter dem Vieh-Mist der Schaaf-Mist der allerbeste; in Ermangelung dessen aber braucht man Roß- und Kühe-Mist, vermenget solchen mit Ofen-Rus, Hüner- und Tauben-Mist, oder auch Haus-Kehricht. Gassen- oder Hof Koth, Garten-Geniste und dergleichen/ lässet solchen den gantzen Winter über liegen, daß er über einander wohl durchnässe, friere und mürbe werde, und zettelt ihn hernach im Frühling über den gantzen Wiesen-Platz. Tauben- und Hüner-Mist ist absonderlich denen nassen, ebenen Wiesen gut, doch müssen solche nur dünn damit überstreuet, und gleichsam wie besaet werden. Zu Fruchtbarmachung der neu angehenden Wiesen-Felder soll man den Kuh- oder andern kurtzen Mist mit guten mürben, zerriebenen und wohl aereaterten Erdreich, oder auch mit dem dürren Staub, der im Sommer auf den Land-Strassen, oder in den Fuhrwegen gesammlet worden, vermischen, und sie damit bestreuen: Denn dieser also vermengte

...nengte Mist machet mehr und fetter Futter oder Gras, als der beste und fetteste Mist, so aus dem Stall oder sonst wo anders herkommen mag. In denen Gärten, welche einen sandigen trockenen Boden haben, ist der Kuh-Mist, wenn er verfaulet, der allerbeste, insonderheit für die Bäume. Der Schaaf-Mist, weil er trockener und hitziger, als der vorige, ist im kalten und feuchten Erdreich dienlicher, als im warmen und trockenen. Der Roß- oder Pferde-Mist ist wegen seiner Hitze in einem kalten, feuchten Küchen-Garten, in gleichen bey denen Mist-Beeten besser, als bey denen Bäumen zu gebrauchen. Der Schwein-Mist wird, weil er viel Unkraut zeuget, in den Gärten nicht gerne gebrauchet, ausser denen Bäumen, welche er, um die Wurzel gelegt, erkühlet, und sie wieder grünen machet. Tauben- und Hüner-Mist soll man in Küchen-Gärten im Herbste gebrauchen, damit dessen übrige Hitze von des Winters Kälte und Feuchte gemildert und gemäßiget werde. Allen kraftlosen halb erstorbenen Bäumen kan man mit altem Tauben-Mist, und darunter gemischter Erde von einem Schind-Anger, wo das gefallene Vieh pfleget hingeführet zu werden, wieder zurechte helffen, wenn man diese Melange im Herbst um des Baumes Wurzel schüttet. Aller Mist, wenn er zwey oder drey Jahr alt ist, dünget besser, als wenn er noch neu ist. In Ermangelung andern Mistes, oder bey besondern Gewächsen kan man auch andere Materien brauchen, davon der Artickel Dünger nachzusehen. Denen Weinbergen ist fast allerley Mist dienlich, wenn solcher nur wohl verfaulet, ausser dem Menschen-Koth, Roß-Mist und Schweine-Mist, indem solche so wohl den Wein am Geschmack verderben, als auch insonderheit dem Stock zum Theil zu hitzig sind; vor allen aber behält der Ochsen- Kuh- und Schaaf-Mist bey denen Reb-Ländern oder Wein-Gebirgen den Vorzug.

Mist-Bahre, Mist-Trage, ist ein aus zweyen langen Armen und etlichen breiten Quer-Sprossen von Holtz verfertigtes leichtes Gerüste, auf welchen zwey Personen den Mist aus denen Kuh-Ställen auf die Mist-Stäten zu tragen pflegen.

Mist-Beet, Mist-Bett, ist bey einem Garten eine ablang viereckigte mit Holtz oder Steinen ausgefütterte, und mit Pferde-Mist und gutem Erdreich angefüllte Grube, worinnen allerley zarte Pflanzen, Blumen und ausländische Gewächse im Frühling zeitig aufgebracht werden können. Daher sie meistens Früh-Beete sind. Sie werden auf unterschiedliche Weise gemachet. Die gemeinste Art ist diese: Man gräbet im Garten, an einem solchen Ort, wo der Nord- und Ost-Wind durch eine Wand oder Mauer kan zurücke gehalten werden, und der die gantze und völlige Mittags-Sonne hat, einen Graben, etwa, nachdem der Ort hoch oder niedrig ist, vier oder fünff Schuh tieff, die Breite aber soll fünff Schuh seyn; die Länge weiset der Ort selber, und kan es ein jeder so lang machen, als es ihm beliebet. Will man drey oder vier Mist-Beete in einer Reihe haben, so muß ein Gang zweyer guten Schuh breit darzwischen gelassen werden. Hierauf soll man eichene, oder in Ermangelung derselben kieferne Pfosten nehmen, zuvor aber in jeder Ecke, und in der Mitte, in geziemender Weite eichene Pfähle, so dicke als es nöthig, einsetzen, und alsdenn die Pfosten vom Grunde aus fein gleich und gerade annageln, bis etwa zwey oder drey Fuß hoch über die Erde, doch daß es gegen Mittag um einen halben Fuß niedriger, als gegen die Nord-Seite, gelassen werde, damit es etwas schräge sey, und gegen den Mittag den Sonnenschein desto besser haben könne. Man pfleget es auch mit Mauerwerck auszufüttern; jedoch sind die hölzernen gemeiner. Hierauf wird die also ausgefütterte Grube um die Helffte des Februarii, nachdem der Winter kalt oder gelinde ist, mit frischem, trockenen, reinen Pferde-Mist, welcher an einem trockenen Ort auf einen Hauffen gelegen, und seine Kräffte und Warme noch alle in sich hat, angefüllet, also daß, so offt eine Lage oder Schicht Pferde-Mist mit der Mist-Gabel fein ordentlich hinein geschichtet worden, dieselbe allemal so viel möglich dicht auf einander, und an allen Orten fein gleich getreten werde. Wenn man die andere Lage oder Schicht eingetreten, so giesset man etliche Eymer Wasser drüber her, und fähret hierauf mit Einlege- und Eintretung des Pferde-Mists fort, bis die Grube etwan einer halben Elle hoch noch ledig ist, alsdenn überleget man die oberste Lage etwan drey quer Finger hoch mit kurtzem alten Kuh-Mist, giesset wieder etliche Eymer Wasser drüber, decket das Mist-Beete mit besonders dazu gemachten Stroh-Decken zu, und lässet es also etliche Tage stehen, damit der Mist sich recht erhitze. Mittlerweile menget man verfaulten Mist, Holtz- und Sägespän-Erde unter einander, siebet solche rein durch, und schüttet sodenn dieser durchgesiebten Erde zwey gute quer Hände hoch fein ordentlich darüber, machet alles fein gleich, und besäet es nach einem oder zweyen Tagen nach Gefallen mit allerhand frühzeitigem Salat, Radis und Monat-Rettigen, Selery, Blumen-Kohl, frühem weissen Kopff-Kohl, Melonen und andern Saamen. Wer aber die Kosten auf das Mauerwerck oder die Pfosten nicht wenden will, der kan nur bloß ein Loch in die Erde graben lassen, und solches, ohne es auszufüttern, mit Mist etwa zwey oder drey Schuh hoch über die Erde ausfüllen, und Pfähle herum in die Erde schlagen, zu oberst aber umher eine Einfassung von Bretern einer halben Elle hoch machen, damit die auf dem Mist geschüttete Erde nicht herab falle; oder man machet es nur der Erde gantz gleich, doch

allemal an der Mitternachts-Seite um einen halben Schuh höher, als gegen Mittag; rings umher muß ein Geländer, eines Schuhes hoch seyn, damit man die Decke darüber legen kan. Man pfleget auch die Mist-Beete bloß auf die Erde zu machen, ohne Ausgrabung der Löcher, welche Art aber gemeiniglich nur zu denen Melonen gebrauchet wird. Ueber diese Mist-Beete werden bey Nacht-Zeit und ungestümer Witterung Stroh-Decken gebreitet, bey hellem Sonnenschein aber Glas-Fenster darüber geleget. Man pfleget auch wohl die Glas-Fenster beständig liegen zu lassen, und solche auf die Nacht oder bey stürmischen Wetter mit besonders darzu verfertigten hölzernen Laden zuzudecken.

Mist breiten, heisset den in Haufen Zeilenweise auf die Acker-Beete geführten und geschlagenen Mist mit der Mist-Gabel, zerstreuen und von einander werffen. Diese Feld-Arbeit soll kurtz vor dem Pflügen hergehen oder geschehen, denn die Lufft ziehet sonsten den Mist gar sehr aus, daß fast nichts daran, als das Stroh, bleibet. An etlichen Orten, sonderlich bey grossen Verwercken, wird der Mist auf gresse Gebreiten und über einen Haufen auf einander geschlagen, damit er den Winter durch verfaule, auch die Kräffte nicht ausfrieren: Wenn es denn zu Wetter-Tagen gehet, wird er Fuder-weise auf die Felder geführet, abgehacket, und kurtz vor dem Pflügen gebreitet; auf welche Weise denn das rauhe Winter-Wetter ihm wenig schaden kan. Wo der Zehend-Schnitt im Gebrauch ist, müssen diejenigen, so künfftig um den Zehenden schneiden wollen, den Mist vorhero auf solchen Feldern ohnentgeltlich breiten, und nachmals, wie es einiger Orten gewöhnlich, auch den darauf erwachsenen Haber oder Gerste drein, das ist, umsonst harcken.

Mist-Bret, ist eine Zugehör des Mist-Wagens, und bestehet in einer einzelnen, an der inwendigen Seite mit Bretern beschlagenen Wagen-Leiter, welche aber nicht so viel Schwingen, als eine ordentliche Wagen-Leiter, sondern deren nur etwan viere hat. Es wird solche an der Hand oder rechten Seite des Wagens aufgesetzt, damit der Mist nicht durch falle, an der Sattel- oder lincken Seite aber nur ein ordentliches Bret aufgestellet, damit man mit dem Laden und Abschlagen des Mistes besser zurechte komme. Wo man an beyden Seiten des Mist-Wagens dergleichen Mist-Breter hat, da wird so wohl das Aufladen als Abschlagen beschwerlich gemacht.

Mistel, Affolter, Renster, Kinster, Maventacken, ist ein Gewächse, welches auf und aus den Aesten der Eichen, Linden, Tannen, Weiden, Apffel- und Birn-Bäume, selten aber auf den Hasel-Stauden hervor wächset, aber von gantz besonderer Art ist, also daß es weder an Blättern, Zweigen noch Früchten mit dem Baum, darauf es wächset, überein kommt. Seine Aeste, welche die Gestalt der Corallen-Zincken haben, sind mit sonderbaren Knoten, als ob solche Zusammenfügungen der Glieder wären, versehen, und stehen solche Creutzweis, vornen an den Spitzen derselben haben sie gelblicht und bleich-grüne dichte Blätter, welche denen Portulac- oder Buchsbaum-Blättern gleich kommen. Im Herbst träget er viel Beerlein, in der Grösse, wie Erbsen, welche erstlich grün, hernach in ihrer Zeitigung weiß, und mit einem subtilen Häutlein überzogen sind; inwendig haben sie ein zähes, weiches und leimichtes Marck, daraus der bekannte Vogel-Leim gemachet wird; wovon an seinem Orte. Der Mistel ist ein sonderbar gutes Geäse vor das Rothwildpret; an denen Orten, wo sie in Menge wachsen, pfleget sie der Land-Mann Winters-Zeit, bey vorfallendem Futter-Mangel nicht ohne Lebens-Gefahr herunter zu brechen, und sein Vieh, weil es demselben so gut als Kraut seyn mag, damit zu erhalten. Die Alten haben geglaubet, es erwüchse der Mistel vom Geschmeiß der Kranmets-Vögel, und zwar derjenigen Art, so daher den Nahmen Mistler erhalten, also daß dieser Vogel den zu seiner eigenen Verpflanzung brauchbaren Vogel-Leim durch sein Geschmeiß zeugte; daher auch das bey dem Plauto befindliche sehr bekannte Sprichwort entstanden: Turdus ipse malum sibi cacat. Es wird aber heut zu Tage mit bessern Grund davor gehalten, daß der Mistel von nichts anders, als von einer übrigen Fettigkeit, oder unreiffem Safft, den der Baum nicht verzehren, oder in seine Nahrung wenden könne, auf die Art, wie etwan der Moos oder die Baum-Schwämme, entstehe; wiewol auch der Erd-Boden hierzu etwas beytragen mag, weil diese Mistel zwar an vielen Bäumen, wie obgedacht, iedoch nicht aller Orten gefunden wird. Die Alten haben mit diesem Gewächse, absonderlich aber mit dem Eichen-Mistel viel Aberglauben getrieben, solche mit einem Geschoß von denen Eichbäumen herab geschossen, und im Herabfallen aufgefangen, damit sie nicht auf die Erde kommen sollen, und was mehr dergleichen Gauckeleyen gewesen. Zur Artzney wird sonderlich der Eichen-Mistel gebrauchet, welcher vor die fallende Sucht und Spul-Würme der Kinder, wider den Schlag, Schwindel und andere Zufälle sehr gut, der Hasel-Mistel aber noch besser seyn solle, wiewol dieser letztere selten gefunden wird. Der Mistel, den man zur Artzney brauchen will, soll fein trocken, bey schönem Wetter, und im abnehmenden Monden gebrochen und abgenommen werden.

Misten, siehe Düngen.

Misten, heisset bey denen Pferden so viel als den Mist von sich lassen, wird auch sonsten Kirchen genennet. Wenn ein Pferd nicht misten kan, (welches daher rühret, wenn es ent-

entweder mit Korn überfüttert wird, und darüber trincket, oder aber überritten, und erhitzet wird), ſoll man nicht lange warten, weil ſich zu dieſem Ubel allezeit Verhaltung der Winde und Blähungen geſellen, und ein Pferd bald übern Hauffen werffen. Das beſte Mittel hierwider iſt, den Leib zu öffnen, entweder durch Applicirung eines Clyſtiers, oder daß man einen Jungen die Hand mit Oele ſalben, dem Pferd damit in den Hintern greiffen, und den harten Koth heraus ziehen laſſe, damit die natürlichen Gänge wieder geöffnet werden. Zum Clyſtiere ſoll man vor einen Groſchen Baum-Oel, Senes-Blätter, Roßmarin, Camillen, jedes gleich viel, jedoch nach Proportion des Baum-Oels, ſolches alles in Rindfleiſch-Brühe wohl kochen, und dem Pferd mit einer Clyſtier-Sprütze appliciren. Oder man kan Pappel-Kraut, Camillen, zwey Loth außgezogene Caſtiam- und Baum-Oel zuſammen in Wein thun, kochen, wohl durcheinander rühren, und das Pferd nachgehends damit clyſtiren. Ein offt probirtes Mittel iſt auch folgendes: Man nimmt ein Loth Venediſche Seiffe, anderthalb Loth Sade- oder Seven-Baum, und zwey Scrupel ſchwartze Nieß-Wurtz, thut es in ein Nöſſel rothen Wein, und gieſſet es dem Pferd in den Hals, führet ſelbiges darauf eine halbe Stunde umher, nimmt alsdenn ein wenig Speck und Venediſche Seiffe, macht es unter einander, und ſteckt es dem Roß in den Hintern hinein, ſo tief als man kan. Oder: Nehmet ein Stücklein Speck, eines guten Fingers lang, und ſtarcken Daumens dicke, nehmet ferner Sade-Baum, Coriander, Attich und Odermennige, oder auch nur ein paar davon, pulveriſirts, wältzet den Speck rings um in gemeldtem Pulver, und ſtopffet ihn dem Pferde in den Maſt-Darm, ſo wird es bald miſten. Oder: Nehmet ein Nöſſel oder halbes Maaß Ziegen-Milch, machet ſolche ein wenig warm, werfft vor vier Pfennige Venediſche Seiffe, und vor vier Pfennige Queck-Silber darein, rühret es wohl durch einander, und gieſſet es dem Pferde ein. Oder, nehmet ein halb Nöſſel Wein-Eßig, vor einen Groſchen Neſſel-Waſſer, Sade- oder Seven-Baum, Haſel-Wurtz, Bilſen-Saamen und Foenum græcum, eines jeden vor ſechs Pfennige, ſtoſſet dieſe vier Stücke klein, vermenget ſie mit dem Waſſer und Wein-Eßig, und gieſſet es dem Pferd ein. Man kan ihm auch Teuffels-Dreck und Knoblauch auf das Mund-Stücke legen, daß es Wind davon bekömmt.

Miſt-Fuhre, dieſes Wort wird zuweilen vor die Zeit, da der Miſt auf die Felder geführet wird, zuweilen aber auch vor die Ausführung des Miſtes ſelbſten genommen. Dieſe nun pfleget insgemein, nach denen vier unterſchiedenen Zeiten, da ſie gewöhnlich vorgenommen wird, viererley zu ſeyn. Die erſte Miſt-Fuhre geſchichet zur Winter-Saat auf das Brach-Feld im Junio, wenn der Lein- und die Sommer-Gerſte allenthalben geſäet, und alles Getraide im Acker mit der Sommer-Saat beſtellet iſt. Die andere **Miſt-Fuhre** geſchichet im Auguſto ebenfalls zur Winter-Saat, jedoch auf den gerührten Acker, ſo bald derſelbe eingeeget iſt; dieſe Miſt-Fuhre wird gemeiniglich aus Noth und darum ſo ſpat vorgenommen, weil im Junio etwan nicht Miſt genug verhanden geweſen, das Winter-Feld mit zu düngen. Die dritte Miſt-Fuhre wird die Herbſt-Miſt-Fuhre genennet, darum, daß man zur Herbſt-Zeit etwan im October, oder auch noch zu Anfange des Novembris, und kurtz vor Winters-Zeit, ehe es zugefrieret, und da ſchon alle Arbeit auf den Feldern vorüber iſt, den im Sommer gemachten oder übrigen Miſt in das Feld, wo dieſen Sommer über die Winter-Frucht geſtanden, und dem etlichen zu Hirſen ins Brach-Feld, oder zu Heide-Korn, Hanff- und Lein-Saamen, oder auch auf die Kraut-Aecker ausführet. Die vierte Miſt-Fuhre geſchiehet im Frühling, wenn man zu Acker fähret, an ſtatt der vorigen, und zwar aus folgenden Urſachen: Nemlich wenn man vor Winters, etwan anderer Verrichtungen halber zur Miſt-Fuhre nicht gelangen können; oder da es am Miſte gemangelt; oder daß der Acker-Mann faul und langſam iſt, daß eine Arbeit nach der andern nicht, wie billig, befordert wird, ſo wird nun erſt, (wie auch oben bey der andern Miſt-Fuhre gemeldet worden), der Miſt hinauswärts etwan im April zur Gerſte, Hirſen, Heide-Korn und andern dergleichen Getraide, auf den vor Winters geſtürtzten Acker, ſo bald derſelbe gerühret und wohl eingeeget iſt, ausgeführet. Und dieſe Miſt-Fuhre iſt ſonderlich an denjenigen Orten gebräuchlich, wo man Jahr-Feld hat, das iſt, wo alle drey Arten beſäet werden, da man nemlich auf dasjenige Feld, ſo gemeinem Gebrauch nach dieſen Sommer brach liegen und ruhen ſolte, zu allerhand Zugemüſe oder Küchen-Speiſe den Miſt ausführet, und, wenn die Frucht wieder vom Felde, den Acker bald wieder rühret, und mit Korn beſäet, ohne allererſt eine Miſt-Fuhre anſtellen zu dörffen.

Miſt-Gabel, iſt ein dreyzinckigtes Inſtrument von Eiſen mit einem holtzernen Stiel, welches zum Ausmiſten in denen Ställen, zu Aufladung des Miſtes in der Miſt-Fuhre, und zu Breitung deſſelben auf dem Felde gebraucht wird.

Miſt-Gauche, Miſt-Pfuhl oder Miſt-Pfütze, heiſſet die aus denen Vieh-Ställen von dem Vieh-Harn, oder auch von dem Miſt abflieſſende, und gemeiniglich auf der Miſt-Stäte, oder an einen andern bequemen Ort zuſammenlauffende Feuchtigkeit, welche ein guter Haus-Wirt nicht gerne umnütz wegflieſſen läſſet, ſondern zu Begieſſung ſeines mit Gras bewachſenen Baum-Gartens, (worein man ſie, nachdem das Lager deſſelben beſchaffen, bisweilen durch

Gras

Gräblein leiten, und darinnen mit grossem Nutzen hin und wieder führen kan), oder danah gelegener Wiesen-Flecke anwendet. Man kan auch die Wiesen damit vortrefflich düngen, wenn man ein langes Faß, welches unten mit 6, 8, 10 kleinen Löchern, so mit Zapffen verstopffet sind, versehen, voll Mist-Pfütze auf einen unten offnen Leiter-Wagen leget, hinaus fähret, auf der Wiese die Zapffen heraus schlägt, und den Wagen darauf herumfähret, solchergestalt aber die Wiese gleichsam besprenget. Mist-Gauche kan auch, um Salpeter-Erde zu machen, vortreflich gebrauchet werden, davon das Wort Salpeter nachzusehen. Man braucht sie auch um Salpeter darinnen zergehen zu lassen, und den Saamen hinein zu weichen, solchergestalt aber den Dünger mit dem Saamen ins Land zu bringen. Die Mist-Gauche, wenn sie das Vieh gewohnet ist, dienet auch zum sehr gesunden und vor vielen Kranckheiten præservirenden ja stärckenden Getränke vor das Vieh. Arme Leute pflegen auch wohl diese Gauche oder Mist-Pfütze auf ihren Acker, statt andern Dünger, woran sie Manael leiden, zu führen, und denselben damit zu besprengen, welches zwar eine Düngung, jedoch von geringem Nachdruck giebt.

Mist-Grube, ist ein höchstens drey Ellen tiefes in die Erde gegrabenes und mit Steinen ausgesetztes Loch, worein man in den Städten den Kehricht und allerley Unrath, ja wo man Pferde hält, den Mist auf eine Zeit zu thun pfleget, zuweilen auch wohl die heimlichen Gemächer darüber anleget, sonsten aber mit einer wohl verwahrten Decke bedachtsam versiehet. Auf dem Lande, wo ein starcker Feld-Bau, hingegen so viel guter Mist als wohl darzu vonnöthen, ordentlich nicht gemacht werden kan, da muß man Laub, Abgang von dem Garten, allerley Koth, Kehricht, auch Gassen- und Fuhr-Strassen-Gerührig zu sammlen, dergleichen Gruben machen, und diesen Unrath über einen Hauffen eine Zeit faulen lassen. Etliche streuen, und wohl mit allem Fleiß, Stroh in die Höfe, daß das Vieh darüber gehe, und solches zertreten, und klein zerfahren werde, und werffen es alsdenn in solche Gruben, daß es darinnen über einander erwärme und recht zu Mist werde. Solche Mist-Gruben sind auch bey denen Meiereyen gemeiniglich anzutreffen, worein der Mist und übrige Unrath von dem abgeländerten Vieh gesammlet, und alsdenn mit Vortheil verkauffet wird.

Mist-Haken, ist ein zum Acker-Bau gehöriges Instrument von Eisen mit zweyen ohngefehr sieben bis acht Zoll langen unter sich stehenden Zähnen oder Zincken und einer Dille, derinnen ein starcker hölzerner ohngefehr zwey Ellen langer Stiel stecket. Man bedienet sich dessen, den Mist von dem Mist-Wagen auf die Acker-Beete herab zu ziehen, oder die dichten Mist-Hauffen, denen man mit der Mist-Gabel nicht viel abgewinnen kan, zu zerreissen; oder selbige damit aus denen Ställen auf die Mist-Stäte zu ziehen.

Mist-Hauffen, sind zweyerley. 1) Wo man in einem Mayer-Acker- oder Bauer-Hof keinen Raum zu einer weitläufftigen Mist-Stäte hat, wird der Mist auf einen hohen Hauffen zusammen geschlagen, welchen man im Sommer zuweilen umrühren und umstechen muß, nicht anders, als ob man ihn durchgraben wolte, damit der Mist desto besser verfaule, und desto tüchtiger und ersprießlicher zum Acker-Bau werde. 2) Pflegt man den auf das Feld ausgeführten Mist auf die Beete in kleine Hauffen zu schlagen, welche einander fein gleich seyn, auch in gleicher Weite von einander stehen sollen.

Mist-Hof, siehe Mist-Stäte.

Mist-Karre, ist eine grosse Radeberae, womit der kurtze Roß- und andere Vieh-Mist aus den Ställen auf die Mist-Stäte gebracht wird.

Mist-Korb, ist ein ablang runder auf einer Schleiffe befestigter Korb, welcher eben die Dienste als eine Mist-Karre thun muß.

Mistler, Schnarre oder Schnerr, ist eine Art von Kraniets-Vögeln, welcher seinen Nahmen von den Mistel-Beeren, die er gerne frisset, erhalten hat, und in Bayern eine Scharre, in Kärnthen aber ein Zerrer genannt wird. Er übertrifft an Grösse den Kraniets-Vogel un die Drossel. Seiner Farbe nach aber kommt er der Weiß-Drossel oder Zipy-Drossel gäntzlich bey, ausgenommen, daß wie dieser Vogel grösser ist, auch die schwartzen Flecken an der Brust viel grösser aussehen, und der Grund, worauf sie gleichsam gestreuet sind, nicht so braunlicht, wie bey der Drossel, sondern mehr weiß ist. Der Hahn und die Sicke, oder das Männlein und das Weiblein, sehen einander dermassen gleich, daß man auch den geringsten Unterschied nicht wird machen können, ausser daß der Hahn unter denen Flügeln auf jeder Seiten zwey schwartze Flecklein auf denen Federn neben einander sitzend hat, in der Grösse eines grossen Steck-Nadel-Koppe, welches jedoch genau will wahrgenommen seyn; in der Jugend aber, wenn sie aufgeätzt werden, geben die Männlein sich durch ihr Dichten bald zu erkennen. Sie halten sich nirgend anders auf, als im Wald, und suchen ihre meiste Nahrung darinnen, ob sie gleich zu Zeiten auf die Felder und Wiesen hinaus fallen, um daselbsten Würme zu suchen. Im Winter fliegen sie an etlichen Orten wohl auch in die Gärten, wo sie Aepffel-Bäume finden, auf denen Mistel-Beere wachsen. Sie brüten des Jahrs zweymal, und das erste mal sehr früh, gleich im Martio, machen das Nest gemeiniglich im schwartzen Gehölze auf Tannen- oder Fichten-Bäumen sehr hoch,

hoch, wo aber grosse Eichen-Wälder sind, nisten sie auch vielfältig auf hohen Eichen, und haben meistens vier oder fünff Junge. Sein Gesang, daß er auf den höchsten Gipffeln der Bäume, wiewohl nur im Frühling hören lässet, ist sehr lieblich, und wie wild er von Natur ist, so zahm wird er hingegen, wenn er aus dem Neste genommen, und aufgezogen wird, so daß er auch auf der Hand singet, sonsten aber ist nicht viel mit ihm anzufangen, wassen er von schlechter Gelernigkeit ist, doch solte er, wenn er sehr jung zu andern Sing-Vögeln gethan würde, noch wohl etwas nachmachen lernen. Man hat aber nicht nöthig mit dem Mistler dergleichen vorzunehmen, weil sein Pfiff von Natur angenehm ist. Worbey, (wenn man ihn nemlich bey seinem natürlichen Gesang lassen will,) doch dieses noch zu mercken, daß ein junger Vogel, es sey was es vor einer wolle, der weder einen alten seines gleichens höret, noch einen jungen um sich hat, auch auf seinen natürlichen Gesang nicht völlig kommen kan, sondern ganz unannehmlich singet; wenn aber nur zween junge beysammen sind, so hilfft einer dem andern durchdichten, daß sie endlichen, wiewohl viel langsamer, als wenn sie einen alten horen, auf den rechten Gesang gerathen. Im Sommer wird er mit dem Käußlein auf den Feld- oder Platt-Bäumen, nach diesem aber im Herbst mit den Drosseln auf denen Herden, und in Dohnen gefangen. Sie sind einander sehr gehäßig, und wo sie ihres gleichen auf den Bäumen erblicken, will einer den andern hinweg treiben, daher die Vogel-Steller einen zahmen Mistler in einem Vogel-Bauer oder Käficht an einen Baum heucken, und oben auf ein Netze oder Leim-Spindeln stellen, darinn der fremde auf diesen begierig sitzende Vogel im Herbste gefangen wird, und das heisset man den **Mistler-Strich**, so denen Vogelfängern nach einem gewissen Bezirck in Pacht verlassen wird, dafür sie ein gewisses Geld oder etliche Mandel Vögel geben müssen, und werden jeglichem seine Grentzen angewiesen, darüber er nicht schreiten darff. Dieser so genannte **Mistler-Strich** gehet von Allerheiligen an, und währet den gantzen November durch, denn weil die Erde um solche Zeit zu gefrieren beginnet, und die Mistler das Gewürme nicht mehr aus der Erde kratzen können, so wählet sich von denen, die nicht im Strich mit weggegangen, sondern im Winter da bleiben, ein jeder einen- oder auch mehr Bäume aus, auf welchen Misteln wachsen, und leidet auf denselben oder auf den nächsten Bäumen seines gleichen durchaus nicht, alsdenn hänget man in ein Vogel-Haus einen zahmen Mistler, der dazu gewehnet wird, an denselbigen Baum, und thut entweder Leim-Spindeln, oder ein solches Stich- oder Fall-Häuslein, durch welches der wilde Vogel den zahmen sehen kan, auf das Vogel-Haus, da denn der zahme Vogel, so bald er den wilden hört, oder auch wohl, ehe er ihn höret, wenn er nur vermuthet, es möchte einer zugegen seyn, denselben anschreyet, und dadurch verursachet, daß der andere gantz blind vor Zorn auf ihn herunter stößt, und entweder an den Spindeln kleben bleibet, oder das oben angemachte Garn vermittelst einer eisernen Feder sich über den Kopff zuschlägt. Auf diese Art kan man in einem Tage zwantzig und mehr Stück fangen, sonderlich bey kaltem Wetter, wenn es reiffet und ein Schnee fallt; man muß aber die Lock-Vogel auswechseln, daß sie nicht matt werden. So lange dieser Vogel in der Freyheit ist, ernährt er sich fast, wie der Krammets-Vogel von Gewürmen und Beeren, sonderlich im Winter von den Mistel-Beeren, im Vogel-Haus aber frisset er weitzene Kleyen, Gerste, Grieß, und ein wenig gestossenen Hanff, mit Wasser oder süsser Milch geweicht, dergleichen Futter man insonderheit denen Lock-Vögeln täglich dreymal, und allezeit frisch Wasser dazu giebet. Läßt man ihn aber in einer Stube herum lauffen, so nimmt er mit etwas schlechtern vorlieb, wie die Amsel und Drossel. Seine beste Speise, mit der man ihn erfrischen kan, sind Mistel-Beere, und allerhand Gewürme, Heuschrecken, Mayen-Käfer, und dergleichen; nach andern Beeren, als Wachholder-Beeren, Vogel- oder Ebereschen-Beeren und dergleichen ist er nicht so begierig, als die Krametsvögel und die Amseln.

Mistler-Strich, was solches sey, ist in nur vorhergehenden Artickel erkläret.

Mist-Pfuhl oder Mist-Pfütze, siehe **Mist-Gauche**.

Mist-Stätte, heisset derjenige Platz, worauf der aus denen Ställen geschaffte Mist zusammen und über einen Hauffen geworffen wird. Die Mist-Stäte soll etwas tieffer als der übrige Hof-Platz seyn, und dieser von allen Orten den Hang dahin haben, damit, wenn es regnet, das Wasser nach dem Miste sich ziehen, und nicht zum Hofe hinaus, und wohl gar die Kräffte des Mistes mit hinaus nehmen möge, da es denn nicht anders seyn kan, als daß das beste vom Stroh abgeweichet und mit fort genommen wird. Wo aber auch in einer Mist-Stäte des Wassers zu viel aufgehalten, und der Mist, sonderlich aber Stroh alleine darein geworfen wird, selbiges nicht wohl faulet, sondern mehr roset und zähe wird; so pflegt auch der sonst gute Rinds-Mist, wenn er im Sumpff liegt, seine Würckung so wohl nicht zu thun, als derjenige, so ausser der Gauche oder Pfütze liegt. Wo die Mist-Stat keinen festen kiesigten Grund hat, soll sie an einer Seite entweder mit grossen Steinen wohl gepflastert, oder mit ausgeschlagenem Bau-Holtz gedrücket seyn, damit der Mist durch die Pferde oder Ochsen desto leichter heraus gezogen werden möge, denn bisweilen der Mist das Erdreich also durchweicht, daß es tieff und morastig, mithin der Weg dadurch sehr verderbet, und darüber das Zug-Vieh offters zu schanden getrieben wird. Auf grossen Gütern, wo man Platz und Raum genug hat, wird einer jeglichen Art Mist eine besondere Mist-Stäte eingeräumet, insonder

derheit aber die grosse Mist-Stat vor denen Kuh-Ställen mit Schrancken oder Gelándern eingefasset, damit nicht nur der übrige Platz, so viel sich thun lást, reine und sauber gehalten, sondern auch das Vieh besonders zur Winter-Zeit darauf gelassen, und durch dasselbe der Mist besser auf einander getreten, und also deßo eher zur Fáulung gebracht werden möge. Man stellt auf diese Mist-Státen zur Winters-Zeit Rauffen, worein dem Vieh das Futter-Stroh aufgestecket, und durch das davon abfallende und verbrosete Gestróhde, so wohl, als durch den Pferch, den das Vieh fallen lást, der Mist vermehret und verbessert wird. Die Schweine-Mist-Stat soll zwar auch an einem etwas tieffen und morastigen Ort liegen, jedoch von denen Hünern, Gánsen und Enten nicht besuchet werden können, weil der Mist dieses Geflügels denen Schweinen, wie gerne sie ihn auch fressen, und wie gut man sie auch inzwischen mástet, am Wachsen und Zunehmen des Lebes grossen Abbruch zu thun pfleget. Uberhaupt ist von der Mist-Státe annoch dieses zu behalten, daß sie nicht allzutrecken, und darbey in Schatten liege, denn lieget der Mist so trocken, und auch sehr an der Sonne, so vergehet er auf der Stelle; liegt er aber so sehr in der Násse und Sudel, bleibt er so roh und faulet nicht, doch ist das letzte wegen des oben beschriebenen Mittels besser denn das erste.

Mist-Trage, suche Mist-Bahre.

Mistung, siehe Dungung.

Mist-Wagen, suche Wagen.

Miswachs, siehe Mis-Jahr.

Mite, siehe Milbe.

Mit-Esser sind Aschen-farbige oder schwártzliche Würmlein, die am Kopffe zwey Fasen als wie Hörner, grosse runde Augen, einen lánglichten und am Ende zottigen Schwantz haben. Sie pflegen oft in der Haut den jungen Kindern nicht anders als kleine schwarze Hárlein zu stecken, derhalber die Kinder gantz abnehmen und nicht gedeyen wollen; sie werden aber insgemein durch ein etliche mahl wiederholtes Bad von Honig-Wasser oder sússer Milch aus der Haut gelocket, und von derselben hernach abgeschabet.

Mithridat, ist eine vortrefliche berühmte Artzney wider den Gifft, welche aus sehr vielen Ingredientien zusammen gesetzet. Damit nun alles frisch, gut und gerecht sey, so wird nach der Policey verschiedener Reichs-Stadte ein jedes Stück, so darzu kommt, von denen daselbst befindlichen Stadt-Physicis und Medicis gar fleißig examiniret, zu welchem Ende die darzu gehörige Materialien auf das sorgfáltigste, gesaubert, und in der schönsten Ordnung in einem Zimmer auf eine gewisse Zeit ausgestellet werden. Es hat im übrigen diese Artzney ihren Nahmen von dem König Mithridate, der selbige zuerst in Gebrauch gebracht, wie er denn durch dessen tágliche Genessung die Natur derge-stalt verwahret, daß der von ihm selbst eingenommene Gifft gantz ohne Wirckung oder ihm schádlich gewesen.

Mittag, Sud, ist diejenige Gegend, welche dem Mitternachts-Punct gerade entgegen stehet, und den Aufgang der Sonnen zur Rechten, den Untergang derselben aber zur Lincken hat. Dieser Mittags-Punct wird gantz genau gefunden, wenn man von einer Horizontalen Fláche aus einem Centro drey oder mehr Circkel mit unterschiedenen Radiis beschreibet, in diesem Centro aber hernach einen Stifft perpendicular auffstellet. Wenn denn hierauf nach einer accuraten Uhr zwey bis drey Stunden Vormittag, und eben so viel Stunden Nachmittag genau observiret und angedeutet wird, wo der Schatte des Stiftes die gemachten Circkel nach Verlauff jeder Stunde durchschneidet, und endlich diese Ausschnitte der Circkel in zwey gleiche Theile getheilet werden, durch diese Theilungs-Puncte aber in das Centrum eine gerade Linie gezogen wird, so ist diese die verlangte Mittags-Linie, vermittelst welcher die übrige Gegenden zugleich bekannt werden. Es hat diese Sache ihren gar verschiedenen Nutzen in dem gemeinen Leben, und dienet unter andern hauptsáchlich in der Geometrie, Geographie, Gnomonck und dergleichen, als worinnen sie gantz unentbehrlich. Gárten und Weinberge sollen von rechtswegen, Gewächs-Háuser, Glas-Cassen und Bienen-Háuser aber müssen nothwendig gegen Mittag angeleget seyn, damit sie den mehresten Theil des Tages der Sonne geniessen mögen.

Mittags-Wind, suche Wind.

Mittel-Band, ist ein starckes Stücklein Leder, wodurch die Ruthen- und Flegel-Kappe an einem Dreschel oder Dresch-Flegel gleichsam als durch eine Charniere zusammen gefüget sind, damit der Flegel-Klepper bey Schwingung der Ruthe auf eine Seite falle, wohin man will.

Mittel-Brücke, siehe Wagen.

Mittel-Encke, suche Encke.

Mittel-Holtz, wird dasjenige Holtz genennet, welches in seinem Mittel-Wuchse ist. Weil das Holtz zu solcher Zeit mehr Safft an sich ziehen kan, als wenn es noch klein, und dahero wegen der vollkommenen Wurtzeln am Stamm und Aesten in die Lánge, Höhe, Dicke und Breite in einem Jahre mehr, als sonsten in vier, sechs, acht oder zehen Jahren, wáchset, als soll es so lange, bis es vollwüchsig ist, geschonet, und nicht ehe angegriffen werden.

Mittel-Jagd, siehe Jagd.

Mittel-Magd, suche Magd.

Mittel-Rücken, wird der mittlere erhabene Theil eines Acker-Beetes genennet, welchen man deswegen mit dem Pflug etwas in die Höhe treibet, damit das Wasser auf beyden Seiten ab- und in die Furchen fliessen, und nicht auf dem Beete stehen bleiben möge.

Mittel-Tücher, sind eine Art Jaad-Tücher, welche bey weitláufftigen Jagden an die

hohen Tücher mit angeheffret, und die Jagens-Stallungen deſto groſſer gemachet werden. Ihre Länge, worinnen ſie mit denen hohen Tüchern übereins kommen, iſt achtzig gedoppelte, oder hundert und ſechzig einfache Wald-Schritte, das iſt, zweyhundert Ellen; die Ober-Leinen, Unter-Leinen und Wind-Leinen, groſſe und kleine Heffter, Ringe und Knebel ꝛc. ſind ebenfalls, wie an denen hohen Tüchern, nur daß die Leinen um ein merckliches dünner, und ſonderlich die Leinewand um ein gutes ſchmäler, auch die Furckeln dazu kürtzer gemachet werden. Sonſten hat man zweyerley Gattung von Mittel-Tüchern: Nemlich hohe Mittel-Tücher, und ſchmale Mittel-Tücher. Die hohen Mittel-Tücher ſind vier Ellen zu ſtellen, und bedienet man ſich derſelben öffters bey Hirſch-Jagden, ſonderlich bey kleinen Herrſchafften, die nicht viel Jagd-Gezeug haben, um die Unköſten in etwas zu erſparen, weil das rothe Wildpret doch auch nicht ſo leichte überſpringen kan, zumal wenn man mit Vortheil auf die kleinen Berge, Lehnen oder Hübel ſtellet, da der Hirſch keinen Anſprung haben kan, und demſelben das Tuch höher vorkommt, als es in der That iſt. Die ſchmalen Mittel-Tücher ſind ebenfalls acht zig gedoppelte Wald-Schritte lang, wie die andern, und mit denen übrigen Zugehörungen gleichergeſtalt verſehen. Sie ſtellen nur drey Ellen hoch, und ſind zur wilden Schweins-Jagd ſehr bequem: Maſſen eben zu ſolcher Zeit, da man die Schweine zu jagen pflegt, das Roth-Wildpret verſchonet wird, als welches über dergleichen niedrige Tücher leicht überſetzen kan, die Schweine aber hierzu nicht ſo flüchtig ſind. Die Furckeln müſſen viertehalb Ellen hoch ſeyn. Noch iſt eine andere Art ſchmaler Tücher, nemlich die Haſen-Tücher, welche nur drittehalb Ellen hoch ſtellen, und von zwey ſchmalen Breiten gemacht ſind, haben ebenfalls alle nöthige Bedürffniſſe, iedoch nur ſchwächer, die Länge aber nach voriger Art. Dieſe ſind vor Adeliche Herrſchafften ſehr nützlich, und mit geringen Koſten wohl zu gebrauchen; maſſen dieſelben, wenn ſie zugleich die Mittel-Jagd haben, auch wohl Sauen und Rehe darinnen einſtellen können; doch müſſen, wie vorhin gemeldet, die Vortheile dabey in Acht genommen werden. Sonſten gehören ſie eigentlich nur zur Haſen-Jagd, wenn welche vorhero in Netzen lebendig eingefangen, in Käſten behalten, und zur Luſt durch kleine Stöber darinnen herum gejaget werden.

Mitternacht, Nord, iſt die Gegend, ſo dem Mittag entgegen ſtehet, und den Morgen oder die aufgehende Sonne zur Lincken, den Abend oder die niedergehende Sonne aber zur Rechten hat. Die Rinde der Bäume iſt an der Nord- oder Mitternacht-Seite gemeiniglich ſtärcker und gröber, auch wegen der Feuchtigkeit vom Schnee und Regen öffters mit Moos bewachſen, woraus einer, der in einem dicken Walde ſich verirret, gar leicht die Haupt-Gegenden abmercken kan.

Mitternacht-Wind, ſiehe **Wind**.

Mobilien, Fahrniß, fahrende Haab, heiſſet alles dasjenige, was nicht Erd- Nied- Band- Wand- und Nagel-feſt und zu ſeinem eigenen Gebrauch an einem gewiſſen Ort beſtimmet, oder daran befeſtiget iſt, ſondern von ſeinem Ort an einen andern gebracht werden kan. Dahin gehören Gold, Silber, Edelgeſtein, Kleinodien, Ringe und anderer Schmuck, baar Geld, Keller-Geſäſſe, alles abgemähete Getraide, und abgeſchüttelte Obſt, ingleichen das Wild, Vogel und Fiſche, ſo zur Luſt oder in Vorrath, in denen ſo genannten Menagerien, oder kleinen Thier- oder Faſan-Gärten, in Volieren und Fiſchhältern ꝛc. eingeſchloſſen gehalten werden. Hingegen werden die Thiere und Fiſche, ſo in groſſen Thier-Gärten, See- und Streich-Teichen ſtehen, das Getraide auf dem Halm, das Obſt, ſo noch an den Bäumen hänget, das Brau Geräthe in einem Brau-Hauſe, die Brantewein-Blaſe in einem Brenn-Hauſe, nicht weniger das Acker-Vieh nebſt Schiff und Geſchirre auf einem Mayer-Hofe, ja bisweilen auch das Geräthe in einem Gaſt-Hofe und einer Mühle, ſo zu beyden Hauſthierungen gehöret, vor unbeweglich geachtet. In einem andern Sinne werden unter dem Wort:

Mobilien, alle diejenige Sachen verſtanden, ſo zu täglicher Nothdurfft in Stuben, Kammern, Küchen, und andern Gemachen an Tiſchen, Stülen, Bäncken, Betten, Bettſtäten, Vorhängen, Teppichen, Leuchtern, Spiegeln, Tiſch- und Küchen-Geſchirre, Schräncken, Küſten und dergleichen, gebrauchet, und ſonſten unter dem Wort Hausrath begriffen werden.

Modelgeer, iſt ein Heil-Kraut, welches an hohen und ungebauten Orten wächſet: hat runde Spannen-lange Stengel, welche von unten an, bis auf den Gipfel mit Gleichen oder Gliedern abgetheilet ſind; an iedem derſelben ſtehen zwey fette länglichte Blätter gegen einander, wie an dem gemeinen Seiffen-Kraut. Oben wachſen aus grünen Hülſen etliche blaue Blumen, wie hole Schellen, worauf in langen Schötlein ein kleiner Gold-gelber Saamen folget. Die Wurtzel iſt weiß, lang, und zu beyden Seiten Creutzweis durchſtochen, daher ſie von etlichen Creutz-Wurtz und Speeren-Stich, und weil ſie an Geſtalt und Krafft dem Enzian gleich kommt, die kleine Enzian-Wurtzel genennet wird. Sie iſt ſehr bittern Geſchmacks, und kan wider Gifft und anſteckende Kranckheiten, ſonderlich wider das viertägige Fieber, in Verſtopffung der Leber, Miltz und Urins, ingleichen auch in Vieh-Curen nützlich gebraucht werden.

Modell, heiſt man die in denen Parterren oder Luſt-Gärten angebrachte zierliche Blumen-Beeten-Figuren, welche entweder in ſchon und auf das Wapen ſich beziehenden Figuren, oder künſtlich geſchlungenen Zügen und Gängen beſtehen. Uiberhaupt aber heißt auch ein Modell, wenn man eine Sache z. E. Maſchine, Werckzeug im kleinen von Pappe oder Holtz vorſtellet.

Model-Tuch, wird bey der Nähderey von dem Frauenzimmer dasjenige Tuch genennet, worein sie Buchstaben, allerley Figuren, Muster u. s. f. nach den gar unterschiedenen Arten derer Stiche, so viel deren nur im Nähen vorkommen können, sauber und mit bunter Seiden zu nehen pflegen, die sie sich hernach bey vorkommender Bedürfftniß zu einem Muster dienen lassen, wenn ihnen eines und das andere davon etwa wieder aus dem Gedächtniß entfallen ware. Siehe unten Muster-Buch.

Modr, siehe Holz-Erde.

Möhre, Mohrrübe, gelbe Rübe, ist ein Küchen-Gewächse, davon allein die Wurtzel gebrauchet wird. Diese wird ziemlich groß, und ist entweder weißlich, hoch-gelber oder röthlicher Farbe. Die beyden ersten sind bey uns am bekantesten, wiewohl die weißlichten bey weitem nicht so gut und zart sind, als die hoch-gelben. Sie werden zur Frühlings-Zeit im Mertz oder April in den vor sie zu dem Ende tieff gegrabenen Acker, gar dünne, nur mit drey Fingern, damit sie Raum zu wachsen haben, und groß werden können, ausgesäet. Das Land soll lucker, etwas feucht, und das vorige Jahr gedünget gewesen seyn, absonderlich aber ist dasjenige Feld dazu gut, wo das vorige Jahr das Cappes-Kraut oder weisse Kohl gestanden: Denn der Mist dienet weder diesen noch andern Wurtzeln gantz nicht, weil sie gemeiniglich davon wurmig werden, und einen üblen Geschmack bekommen. Den Acker soll man wohl überrechen, damit nicht grosse Klösser bleiben, auch der Saame fein gleich aufwachsen, und sich ins Erdreich begeben könne. Wenn sie vier oder fünff Blätter gewonnen haben, muß man sie von allem Unkraut wohl saubern und rein ausjaten lassen, weil sie gar leicht vom Unkraut verdämpffet werden. Es pflegen einige auch den Acker darzu zu pflügen, es wächset aber mehr Unkraut darinnen, und muß man die Möhren alsdenn zweymal jäten; iedoch behält der fein tief gegrabene Acker vor dem gepflügten den Preis. Endlich werden sie um Galli im October gegraben; die man davon zum Verspeisen behält, denen wird das Gekräutich abgeschnitten, und werden so denn in einer Grube wie die Rüben vorm Gefrose verwahret; zum Saamen aber werden die schönsten, so ohne Schaden sind, ausgelesen, das Grüne oben daran gelassen, und zugleich mit den andern in die Grube gethan, oder in einen Keller geleget, mit Sand beschüttet, und also bis auf den Frühling liegen gelassen. Etliche pflegen auch wohl deren Ausgrabung zum Küchen-Gebrauch, nach dem Vollmond, im späten Herbst vorzunehmen. Im Martio endlich oder April des nächstfolgenden Jahrs im Neu-Monden werden die in Gruben oder Kellern aufbehaltene Satz-Möhren, entweder auf einen darzu eigentlich gedüngten oder zugerichteten Acker, oder auf ein besonder neues Land etwan einer halben Ellen weit von einander versetzt, und müssen die Saamen-Stengel, wenn sie groß zu wachsen beginnen, damit sie vom Winde nicht leichte zerbrechen, mit Stock-Pfählen wohl versehen, auch vor den Vogeln mit einem Netze bedeckt werden. Im Augusto beginnet der Saamen zu reiffen, da er denn im Abnehmen des Monden vom Stengel abgenommen, in ein Sieb geleget, und an die Sonne gesetzet wird, damit er wohl austrockne; darnach reibet man ihn aus, machet ihn rein, und verwahret ihn in der Gruben, oder sonst an einem trocknen Orte, bis man desselben wieder zum Aussäen benöthiget ist. Sie werden in einer Haushaltung öffters an andere Essen, wie auch als eine Zugemüse gekocht, oder man bereitet gar aus diesen eine Delicatesse, die theils bestehet in einem aufgelauffenen Koch, davon an seinem Orte ein mehrers, theils indem man sie füllet, welches folgender Gestalt geschiehet; Nachdem die grösten Mohren geschabet, und ein wenig in frischem Wasser gelegen, daß sich ihr Rohes ein wenig heraus gezogen, schneidet man von selbigen einen Deckel eines Messer-Rückens starck, holet sie aus, und schneidet das ausgeholte mit einem Schneide-Messer gantz klar; da nun inzwischen die gedachte ausgeholte Möhren einen Sud thun, rühret man in heisser Butter die kleingeschnittene Mohren, etwas geriebene Semmel, mit kleingehackter Petersilie, Muscaten-Blüthen, Jngber, etlichen Eyern, und ein paar Löffeln voll Rahm dergestalt ab, daß dieses zusammen wie gerührte Eyer werde: solches, nachdem es gehörig gesalzen, füllet man hierauf in die Mohren, befestiget den Deckel wiederum darüber, so gut als möglich, und lässet selbige in guter Fleisch-Brühe, darein noch ein Stück Butter, geriebene Semmel, und etwas Muscate gethan, nochmahlen kochen, daß diese recht dicklicht werde; oder man pfleget die gefüllten Mohren vorhero auch wohl in einer gehörigen Klare umzuwenden, und alsdenn aus heissem Schmaltz zu backen, nach diesem aber erst in der Fleisch-Brühe zu kochen, worein in diesem Fall ein wenig eingebranntes Mehl zu thun, daß sie darinnen recht weich, die Brüh aber wohl einkochen möge. Bey einer Land-Wirtschafft dienen sie nicht nur zur Speisung vors Gesinde, sondern auch zur Vieh-Mastung, gestalten sie weit besser, als die weissen Rüben mästen. Ein Möhren-Geschlecht sind auch die so genannten Carotten, oder die Frantzösischen, Welschen, wie auch Holländischen rothen Mohren, davon an seinem Orte gehandelt worden.

Mönch, siehe Stander.

Mönch und Nonne, eine Art von Dach-Ziegeln so vor Alters im Gebrauch gewesen. Siehe Ziegel.

Mönig, ist ein Augen-Gebrechen an denen Pferden, welches von einer zufälligen Sucht herrühret. Wenn ein Pferd mönig wird, so geschwellen ihm gemeiniglich die Augen, rin-

nen

nen, und gehen ihm aus beyden Augen dicke Felle, die dunckel-weiß, und unten mit schwartz, und zu Zeiten mit Blut oder mit Blutfarb vermischt sind; daher vermeinen wohl etliche, so es nicht verstehen, das Pferd sey in die Augen geschlagen oder gestossen, wollen demnach mit scharffer Artzney die Felle abtreiben, und machen dadurch den Schaden nur deño ärger. Nimm aber das Weisse von einem neu-gelegten Ey, streiche ihm dasselbe aussen auf, und um das Auge herum, und laß es einen Tag und Nacht daran: des Morgens wasche es mit einem schönen lauen Wasser wieder sauber ab, und so es trocken, reibe ihm wieder eins über, und continuire fünf oder sechs Tage darmit. Will das Auge aber davon nicht lichte werden, so nimm gute rothe Corallen, und lege sie auf ein heisses aber nicht glüendes Eisen, bis sie weiß werden, mache sie zu subtilem Pulver, und blase es ihm in die Augen; wie denn dieses Corallen-Pulver den Pferden bey allen andern Augen-Gebrechen gute Dienste thut. Oder nimm die Blüthe von dem Kraut Edel-Gamanderlein, oder klein Bathengel, dörre sie im Schatten, mache sie zu Pulver, und thue solches dem Mönigen Rosse in die Augen. Oder, nimm Dosten und Wohlgemuth, Baldrian, Enzian, Weißwurtzel, grosse Kletten-Wurtzel, Sonnenwirbel oder Wegwart-Kraut samt der Wurtzel, Schell-Kraut ohne Wurtzel; dieses muß alles zusammen ziemlich grob geschnitten, und unter das Futter gemischet werden, wenn der Mond fünf Tage alt ist.

Mörgel, siehe Mertzel.

Mörsel, Mörser, ist ein starckes von Messing oder Eisen hohl-gegossenes, oder von Stein hohl ausgearbeitetes Gefässe, in welchem Zucker, Gewürtze und andere grobe und harte Sachen, die sich brechen lassen, vermittelst eines metallenen oder höltzernen Stossels, so die **Mörsel-Keule** genennet wird, klein gestossen werden.

Mörtel, ist eine Vermischung von gelöschtem Kalch mit einem gewissen Theil Sandes, so die Steine und Ziegel in einem Bau zu verbinden, und die Mauren und Wände zu bewerffen und zu berappen dienet. Es wird derselbe auf unterschiedene Art zubereitet, und nach der Beschaffenheit der Sache, daran er zu einer Verbindung dienen soll, zugerichtet. Der allerfeinste und haltbarste Mörtel, dessen man sich im Wasser und nassen Orten, dergleichen Grotten, Keller, Abtritte u. s. f. bedienet, bestehet aus guten Kalch, und aus Sand von Tropf-Steinen, Tauch-Steinen, oder alten Dach-Steinen, und dieser wird ein **Cement** genennet. Siehe **Kalch**.

Mösch oder Maisch, heisset im Brau-Hause das geschrotene und mit heissem Wasser vermengte Maltz, welches in dem **Mösch-Bottig** oder in der **Mösch-Kuffe** von denen Brau-Knechten und andern dazu gehörigen Leuten mit **Mösch-Krücken** und Rühr-Stecken oder Rühr-Scheiten, in **Mösch-Hölzern**, während der Zeit, da man das heisse Wasser darauf gesetzet, immerzu gemöschet, das ist, auf- und umgerühret wird, damit das Malz sich nicht zusammen setze und lege, sondern von dem Wasser wohl durchgangen werde. **Mösch** heisset auch bey dem Brantewein-Brennen der mit Wasser und Hefen in dem Einmache-Faß vermengte Malz-Schrot, woraus nachgehends, wenn er seine behörige Zeit gestanden, Brantewein gebrennet wird.

Mösch-Bret, ist ein Bretgen, so man auf dem Mösch schwimmen lässet, um davon den Mösch und seine Veränderung wahrzunehmen.

Mösch-Rose, Muscaten-Rose, siehe Rose.

Mohn, suche Mahn.

Mohren-Kopff, heißt man ein Pferd, welches Eis-schimmlich ist, und einen schwartzen Kopff und dergleichen Füsse hat.

Mohren-Kraut, ist ein Kraut, welches seinen Ursprung aus Mohren-Land hat, und in unsern Gärten unter den zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten wird. Seine Wurtzel ist in viele Zasern getheilt, und kriecht damit tieff in der Erden herum, ist schwartz, und wird, wenn sie dürre, so hart, wie ein Horn. Aus der Wurtzel wächst ein viereckigter dicker, rauher in etliche Aestlein getheilter Stengel, etwan ein paar Schuh hoch, bisweilen niedriger, bisweilen höher, an welchen seine weisse Blumen, die wie Mönchs-Kappen aussehen, nach der Länge stehen. Sein Saame, welchen es erst im andern Jahr bringt, liegt paar-weise in den Hülsen, wie Erbsen gestaltet. Die Blätter sind dem Woll-Kraut oder Königs-Kertzen ähnlich, ausser daß sie linder und weißlicher, mit einer zarten Wolle überkleidet, und um die Wurtzel an dem untersten Theil des Stengels dick zusammen gesetzet sind. Dieses Gewächse muß in Scherben oder Töpffen gehalten, und des Winters an einen trockenen und lufftigen Ort beygesetzet werden. Die Wurtzel in Wein gekocht, soll wider das Blut-Speyen und Seiten-Stechen, wie auch wider die Heiserkeit und Lenden-Weh dienen.

Mohren-Kümmel, wird bey uns in denen Gärten gezeuget. Der Saame und das Oel davon treiben den Harn.

Mohr-Rübe, siehe Rübe.

Mohren-Zopff, oder Wichtel-Zopff, ist ein fleischigter Zopff hinten am Haupte, an welchem das Haar, wie an einem Küh-Schwantz heraus wächst. Er fängt bisweilen durch Alteration an zu bluten, und macht Schmertzen. Ist bey denen Pohlen eine sehr gemeine Kranckheit.

Mohrische Aepffel, ist ein wiewohl seltenes Garten-Gewächse bey uns, niedrig, mit einem starcken Stengel, breiten gelblichten Blättern, weissen Blumen und rothen Früchten versehen, ist aber ein blosses Lust-Gewächse.

Mola, heißt nicht nur eine Gattung der Meer-Schweine, so ungestalt und bisweilen wie eine Tonne dicke, schwer und knorplicht, unförmlich

förmlich, oft fast rund und wie der Mond gestaltet ist, sondern es wird auch

Mola genennet, ein so genanntes Wasser-Kalb oder Monden-Kalb u Menschen und Vieh, welches in einem Mutter-Gewächse daher entstehet, wenn der Trieb des Wachsthums in denselben den Zufluß zur neuen Anlage einer Frucht an eine unrechte Stelle, oder der Frucht geschwinder und häuffiger zuführet, als er sich ordentlich vertheilen kan, oder wann ein Stück vom zerrissenen Mutterkuchen zurücke bleibet, welches denn hernach die Frucht, wann auch eine vorhanden oder dazu kommt, vielfältig verstellet oder ersticket. Es hat seinen Nahmen eben wie die Meer-Schweine im vorigen Art. bloß von der Gestalt des Mondens, keinesweges aber, weil etwan eine Wirckung des Mondes daran Schuld wäre. Was in denen Menschen und Thieren die Monden-Kälber, das sind in denen Bäumen die Masern.

Molch-Bret, siehe Mühlen-Bret.

Molcken, ist das wässerigte Theil der Milch, so von derselben überbleibet, wenn sie zu Käse zusammen geronnen. Wird sonsten auch Schotten- oder Käse-Wasser genannt. Es giebt im Sommer eine angenehme Erfrischung, ist ein heilsames Mittel wider die Lungen-Sucht, und eine treffliche Artzney, das aufwallende Geblüte in allerhand Fiebern, Glieder-Krankheiten ꝛc. zu kühlen, absonderlich, so man die Milch mit Tamarunden- oder Citronen-Safft, oder mit präparirten Wein-Stein scheidet, und entweder allein, oder mit Zusatz etlicher Kräuter, als Löffel-Kraut, Bachbungen, Sauerampffer, Brunn-Kreß, Biber-Klee ꝛc. gebrauchet, um allerhand Scorbockische Unreinigkeiten aus dem Geblüte zu vertreiben. Wird bey einer Land-Wirtschafft denen Schweinen, als ein gutes Getränke, mit Kleyen oder Schrot gemenget, gegeben.

Molcken-Dieb, siehe Sommer-Vogel.

Molcken-Faß, ist ein weites holtzernes Gefässe, darüber der Quarck-Korb gesetzet wird, damit das Molcken aus dem Quarck-Sack darein ablauffen kan.

Molde, siehe Melde.

Molter, siehe Mulde.

Moly, ist ein zwiebelichtes Garten-Gewächse, mit langen und schmalen Blättern, und einem hohen und dünnen Stengel, an dessen Spitze die Blume sitzet. In unsern Gärten sind sonderlich vier Gattungen bekannt, als 1) das Indianische, 2) das Spanische, 3) das mit Lilien-Blumen, und 4) der Knoblauchs-Moly mit gelb-grünen Blumen. Die drey erstern wollen einen guten Grund, und warmen Stand haben, blühen meistens im Sommer, können, wenn man sie gegen die Herbst-Zeit aushebt, nicht lange ausser der Erde bleiben, sondern müssen bald wieder im Anfang des Septembers eingelegt werden. Wo der Knobloch-Moly einmahl in einem Garten Platz findet, ist er hart zu vertreiben, darff also keiner sonderlichen Wartung.

Momin, ist ein West-Indianischer Baum, wie ein Apffel-Baum und mit Früchten versehen, welche wie Aepffel oder kleine unzeitige Cucumern aussehen, und eine grüne Schale haben, die mit kleinen Abtheilungen, wie Schuppen gezieret ist. Inwendig ist ein süß-säuerlicher, vortrefflich kühlender Milch-Safft. *Momordica*, suche Balsam-Aepffel. Denn so wird diese Frucht auch genennet.

Monat, heisset man die Zeit, welche von einem neuen Mondes-Lauff bis zum andern vorbey gehet, und in 29 Tagen, 12 Stunden und 44 Minuten bestehet. Weil nun diese Zeit seines natürlichen Lauffes bloß nach ganzen Tagen, die Stunden und Minuten hergegen erst gezehlet werden, wenn sie einen gantzen Tag ausmachen; so wird gemeiniglich in der politischen Eintheilung der Zeit, vor einen Monat bald 30, bald 31 Tage gerechnet, so daß demnach ein solcher Monat, wie bekannt, den zwölfften Theil des Jahres ausmachet, und ein politischer Monat heisset, da der erste ein natürlicher genommen wird. *Casp. Schottus* in seinem Organo Mathem. weiset, wie man durch die Finger an der lincken Hand sich bekannt machen könne, wie viel Tage iedweder Monat gewöhnlich habe, nemlich man solle Tab. VII. Fig 4. den Daumen, Mittel- und kleinen Finger in die Höhe halten, und die übrigen zwey niederschlagen. Die aufgerichteten gelten 31, die niedergelegten aber nur 30, ausgenommen der Zeige-Finger, so auch 28 und 29 gilt. An den Daumen fanget an zu zehlen den Martium und die folgende Monate in ihrer Ordnung nach der Reihe der Finger, was nun der Finger, darauf ein Monat kommt, vor eine Zahl hat, so viel Tage hat auch derselbe.

Monat-Blümlein, siehe Margarethen-Blumlein.

Monat-Rettig, suche Rettig.

Monat-Rose, siehe Rose.

Mond, ist das kleineste von denen beyden grossen Himmels-Lichtern, so von GOtt eben die Nacht, gleichwie die Sonne, als das gröste, den Tag zu regieren, erschaffen und verordnet worden; ihm aber ist in der Ordnung derer übrigen Planeten der gemeinen irrigen Meinung nach die siebende und letzte Stelle zugegeben. Sonst aber ist er eigentlich ein Neben-Planet und dunckler Welt-Corper, der sein Licht von der Sonne bekommt, und um unsere Erde als einen Haupt-Planeten herum gehet; in solchem Herumgehen aber dieselbe in ihrem Umlauf um die Sonne gleichsam als ein Trabant begleitet. Er endiget seinen Lauf um die Erde alle 27 Tage, 7 Stunden und 43 Minuten. Er macht allerdings durch seinen verschiedenen Stand zwischen der Sonne und denen Gegenden der Erde, ingleichen durch die zwischen ihm und der Erde befindliche anziehende Krafft der Planeten in unserm Lufft-Kreis in Anschung der Kalte und Feuchtigkeit allerhand Veränderungen. Dieses aber hat Anlaß gegeben von seiner Natur, gantz äusserlich vorzugeben, er sey kalt und

feuch-

feuchte, iedoch etwas warm und deßwegen eine Mutter des Thaues. Ja diejenigen, welche den Einfluß der Planeten nach alten Heidnischen Grund-Sätzen, und also auch des Mondes so gar auch auf die menschlichen Gemüther ausziehen, geben vor, er mache die Leute, so unter ihm, daß sie in ihrem gantzen Leben unbeständig seyn, und sehr gerne reisen. Nach seiner eigenen Veränderung des Lichts, welche nebst seiner darbey zeigenden Gestalt entstehet, nachdem er der Sonne nahe oder weit von ihr entfernet ist, wird er genennet der Neu-Mond, wenn er seine finstere Seite zu uns kehret und nicht scheinet: das erste Viertel zeiget uns die Helffte seiner Seite gegen Abend lichte; der volle Mond, wenn die Seite, die gegen uns gekehrt, gantz helle scheinet; das letzte Viertel, wenn dessen Helffte gegen Morgen uns scheinet. Die Erfahrung bestärcket übrigens, daß derselbe durch oben gemeldte Wirckungen und Veränderungen in unserer Erden-Lufft nach dem ietzt gedachten Unterschied seines Standes gegen die Sonne und die Gegenden auf unserer Erde, davon sein verschiedenes Licht, wie wirs sehen, herkommt, in die irdischen Cörper derer Pflantzen und Thier-Gewächse durch die Lufft und das Feuchte, wie auch durch das Verhältniß der Wirckung der Sonne und der Natur einer Pflantze oder eines Thieres dazu, allerhand Einflüsse habe, wodurch ihre Erzeugung, Vermehrung, Wachsthum, Fruchtbarkeit und Veränderung befördert und verhindert werden kan. Man kan aber wegen vieler Lücken in unserer Erkenntniß derer dabey mitwirckenden Dinge, wie auch ihres Zusammenhanges und Verhältnisses gegen einander, keine gewisse Regeln geben, sondern behilfft sich in der Wirtschafft nur mit einigen besondern Anmerckungen der Alten, die sie von dem, was sich in denen verschiedenen Gewächsen bey dem verschiedenen Wechsel des Monden-Lichts, gemeiniglich und sehr offt, wenigstens an ihrem Orte zugetragen hat, gemachet haben. Und auf dieses gründet sich alles dasjenige, was wir nunmehro von der gemeinen Sage in Ansehung des Mondes und seiner Einflüsse anführen wollen, um diesen grossen Fleck in der Wirtschaffts-Lehre, sonderlich aber den Wirtschafft-Calender nicht leer zu lassen, und viele Liebhaber dieser Dinge, darunter aber viel falsches und ausschweifendes ist, nicht vor den Kopff zu stossen. Denn so wird dem Mond die Herrschafft über das Gedeyen der Thiere, und Fruchtbarkeit der Gewächse zugeeignet, und daher so wohl bey der Viehzucht, als dem Feld- und Garten-Bau der Wechsel des Mondes fleißig beobachtet. Alles Vieh, so im Abnehmen des Monden jung wird oder fället, wird nicht gut zur Zucht gehalten, weil es immerzu abnehmen und geringe bleiben soll. Die jungen Füllen, Sog-Kälber, Ferkel, Lämmer und Ziegen soll man im vollen Monde absetzen, und von der Milch entwöhnen. Das Verschneiden des jungen Viehes soll im neuen Mond geschehen. Im Feld- und Garten-Bau soll alles dasjenige, so unter sich in die Erde wächset, und in die Wurtzel treibet, im abnehmenden, oder aufs längste im neuen Monden gesäet oder gesetzet werden; die Zwiebeln wollen nur allein im abnehmenden Mond gesäet seyn. Was aber über sich treibet, oder aus dem Erdreich heraus in das Kraut wachsen soll, muß im wachsenden oder um den Vollmond gesäet oder gepflantzet werden, weil es alsdann viel besser aufschiesset, und zunimmet als sonst, da es um den Mond eine andere Beschaffenheit hat. Eine gleiche Meinung hat es mit denen Gewächsen, die Saamen oder Frucht tragen sollen, denn ihnen der wachsende und Vollmond viel besser bekömmt, als das Widerspiel, so man anders den Saamen und Frucht vollkommen haben will. Da hingegen allen andern Gewächsen, von denen man nicht begehrt, daß sie in Saamen schiessen sollen solche Beschaffenheit des Mondes sehr zuwider ist, massen ihnen vielmehr der neue oder abnehmende Mond beliebet, weil sie in solcher Zeit viel weniger in den Saamen schiessen, als sonst. Bey dem Blumwerck soll alle Arbeit an Säen, Pflantzen, Versetzen, Abnehmen des Saamens und so fort zu keiner andern Zeit als ein paar Tage nach dem neuen Lichte, und so weiter im zunehmenden Mond verrichtet werden. Was aber gefüllte Blumen hat, oder haben soll, damit handelt man zween Tage vor oder im neuen Mond, wie solche Krafft des Mondes in den vollen Ringel-Blumen, Nägelein und dergleichen sich sonderlich spüren läßt. Erbsen, Bohnen, Linsen, Wicken und dergleichen Hülsen-Früchte sollen im letzten Viertel gesäet werden, denn so sie im zunehmenden Monden gesäet werden, sollen sie lange blühen, und hernach wenig Frucht bekommen. Etliche geben auch beym Düngen und Säen der Getraid-Felder auf den Monds-Lauff Achtung und führen ihren Mist in abnehmenden Monden auf das Feld, weil so dann nicht so viel Unkraut darauf wachsen soll, besäen auch die nassen und niedrigen Felder im abnehmenden, die hohen und trockenen Felder aber im zunehmenden Monden: so halten auch einige davor, wenn der Mond neu ist, soll man alles Getraide Vormittage, und wenn der Mond alt ist dasselbe Nachmittags säen. Allein, wo ein Hauswirt viel Feld und offtmals so grosse Säewercke hat, damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß, da kan man alsdenn den Monden und die Zeit so genau nicht beobachten, sondern man muß sich nur nach dem schönen Wetter richten, und also alle Tage, nachdem man darzu kommen kan, den Samen in GOttes Nahmen einstreuen lassen. Das Tangel-Holtz, so zum Brennen gebraucht wird, soll man im neuen, das Laub-Holtz aber im abnehmenden Monden, das zum Brennen bestimmte Reiß- oder Aus-Holtz hingegen im neuen und wachsenden Monden abhauen. Das Bau-Holtz soll im letzten Viertel gefället werden, inmassen es dergestalt sehr beständig und dauerhafft zu allen Gebäuden; da im Gegentheil das bey wachsenden Monden, oder im vollen Mond gefällte, weil es

am solche Zeit voller Safft und Feuchtigkeit ist, gar leicht wurmstichig, und also zum Bauen undienlich wird. Wenn die Weinlese im Abnehmen des Monden, da er zugleich unter dem Erdreich ist, vorgenommen wird, soll der Wein desto besser und dauerhaffter werden ꝛc. Viele wollen zwar dergleichen Regel als albern oder abergläubisch verlachen und verwerffen, andere aber lassen sich hierinnen die Erfahrung zur Meisterin dienen. Von des Mondes Gestalt pfleget man die bevorstehende Witterung folgender Gestalt abzunehmen. Wenn der Mond mit einem rothen Schein umgeben erscheinet, so bedeutet er Wind und Ungewitter. So wird auch noch zu unsern Zeiten, wie vor Alters, vor glaubwürdig gehalten, daß, wie es am vierten Tage des Neu-Monden entweder frühe, Mittags oder Abends wittere, also werde sich die Zeit seiner folgenden Abwechslungen erzeigen. Wenn der Mond drey Tage vor oder auch nach dem neuen oder vollen Licht, ingleichen dem ersten oder letzten Viertel fein hell und klar aufgehet und scheinet, und von nichts umgeben wird, so wird dasselbe Viertel ebenfalls hell und klar seyn: Wenn aber sein Glantz etwas röthlicht und zitternd angesehen wird, so bringet er Winde; scheinet er aber etwas dicke, blaß, dunkel oder schwärtzlicht, so bringet er Regen. Also giebt man auch Achtung auf den dritten oder vierten Tag der Mond-Brüche: Denn so er in dieser Zeit blanck und klar, ohne allen aufsteigenden Dunst und Wolcken erscheinet, so ist schön und klar Wetter zu vermuthen. Wo er aber alsdenn bleich, braun, blaulicht oder dunckel erscheinet, und die beyden Spitzen gleichsam verschwindend gesehen werden, so sammlet die Lufft Feuchtigkeit zum Regen, oder es ist ein kaltes Winter-Wetter vorhanden. Also wenn das niedrige Horn dunckler ist als das hohe, so pfleget es im nächsten Viertel zu regnen. Wenn der Mond recht weißlicht in der Mitten, auch schön Silber-Farbe mit gar spitzigen Hörnern erscheinet, so giebt er Anzeigen zum klaren Wetter. So aber die Hörner dicke, finster und grosser sind, so bedeuten sie Regen. Da um den Mond in einer schönen lichten Wolcken ein einfacher Ring stehet, der bald allgemach auf allen Seiten zugleich verschwindet, und nicht zerbricht, so zeiget es an, daß derselbige Tag ohne Sturm und Ungewitter hingehen werde. So der Mond finster und Aschen-farbig ist, so ist Wind-Brausen und Regen zu vermuthen. So man nach denen Vierteln siehet, daß des halben Mondes lichter Kreis gegen den vollen Mond bleich und schwärtzlich wird, so ist starcker Regen zu besorgen. Wenn der Mond, so er drey Tage alt ist, die eine Spitze mehr, als die andere, gleichsam von blauer Farbe scheinend zeigt, so ist die erste nachfolgende Woche, und bisweilen den grösten Theil des Monats Regen zu befürchten. So der neue Mond auf seine gewöhnliche Zeit, und in seiner rechten Maasse nicht zu Gesichte kommt, so mag man den Monat durch trübe Lufft und Regen erwarten. Da ein Ring von mancherley Farben, wenig durchsichtig, und fast als ein Regen-Bogen um den Mond stehet, so pfleget sich die Lufft in einen hefftigen Regen und Wind zu verändern. Wenn der dunckle oder finstere Theil des Mondes (nemlich in den Monds-Brüchen) mit rother, grünlichter und finster bleicher Farbe bezeichnet ist, so deutet er auf Regen und Sturm. Viele Circkel nach einander um den Mond, und die sich alle in schwartze braune Wolcken verändern, verkündigen gleichergestalt einen baldig- und überflüßigen Regen. Also auch ein einziger runder Circkel oder Kreis um den Mond mit blaulicht und finster-blauer Farbe bedeutet Regen. Viele falsche Neben-Monden neben dem rechten Mond, sonderlich gegen Süden oder Mittag-wärts bedeuten grosse überflüßige Regen und Nässe. So der Mond roth oder gelb ist, und viele zerbrochene Zirckel um sich hat, so will er wiederum einen geschwinden Sturm und Ungewitter, nachdem es die Jahrs-Zeit mitbringet, anzeigen. So des Mondes Spitzen mit Finsterniß überzogen sind, oder auch der gantze Mond braun und rothlicht ist, daß man die Spitzen nicht unterscheiden kan, so deutet er auf Regen. Wenn des Mondes Horn gegen Mitternacht spitzig ist, so wird sich von dannen ein Wind erregen. Wenn der Mond im letzten Viertel von einem rothen Circkel umgeben ist, so bedeutet es Wind und Platz-Regen. Wenn der Mond einen Circkel um sich hat, den der gemeine Mann einen Hof nennet, so bedeutet es Veränderung des Gewitters: Wird er des Abends gesehen, so bedeutet er klares, trockenes, früh morgens aber neblichtes Wetter. Ist er etwan gegen die Helffte voll, so folget stürmisch unfreundlich Wetter, allermeist wenn dergleichen Circkel oder Kreise mehr als einer gesehen werden. Wenn der Vollmond mit Dämpffen umgeben, und einen oder mehr schwartze und dicke Circkel herum hat, oder so er bleich siehet, und einen Gegenschein zeiget, so wird Regen vermuthet. An welchem Ort der um den Mond stehende Hof sich verlieret, und zergehet, von demselbigen Ort her hat man Wind zu gewarten: Wo der Vollmond klar scheinet, so giebt er Hoffnung zum klaren Wetter. So der Vollmond einen Gegenschein zeiget, so bedeutet es Regen. Was nun überhaupt die Witterung desjenigen Jahres anlanget, darinnen er regieret, so ist dieses gemeiniglich mehr feuchte denn kalt und trucken. Der gantze Mertz ist kalt, der April hat Regen, der May ist am Anfang schön, doch zuletzt regnicht, worauf gar Kälte folget, der Junius ist fein mit Regen vermischt; der Sommer ist abwechselnd warm doch offters kalt; der December bringet bald Schnee, dem gleich grosse Güsse folgen, das letzte Drittheil dieses Monats ist ziemlich kalt und darbey trübe, welches bis in das Drittheil des Januarii anhält, dessen Mittel bald linde, bald wieder kalt, worauf zuletzt grosse Wasser-Güsse und denn Schnee folget; der Mertz ist anfangs rauh und kalt, daß also Herbst und Winter anfangs feuchte, mittelmäßig kalt, nachdem aber gantz kalt und denn feuchte sind.

Mond-Kraut, Mond-Raute, ist ein wildes Heil-Kraut, welches gerne auf den grasichten Gebir-

Gebirgen an Sonnen-reichen Orten wächset, hat eine kleine weisse mit vielen Zasern behänate Wurtzel, aus welcher nur ein einziges rundes Stengelein, kaum einer halben Spannen oder qveren Hand hoch in die Höhe steigt, daran auch nur einiges in sieben oder acht Kerben zerspaltenes Kraut gefunden wird. Am obern Theils des Stengels gewinnet es einen rothlicht- und rundlichten Saamen, gleich dem Trauben-Kraut. Dieses Kräutlein wird allein im Majo und Junio gefunden, hernach verschwindet es, daß man nicht weiß, wo es hingekommen. Man bedienet sich dessen in den Wund-Träncken; in rothen Wein gesotten und getrunken, curiret es die rothe Ruhr. Aeusserlich heilet es alle frische Wunden und offene Schäden, wenn es entweder frisch zerstossen übergeleget, oder gepülvert darein gestreuet wird. Die Bauer-Weiber pflegen es zu ihren Milch-Gefässen zu setzen, weil es der Zauberey und Beherung der Mich wehren soll.

Mond-Milch, ist eine zarte, Schneeweisse lufftige Erde, wie Stein-Marck, und ihrer Tugend nach denen Terris sigillatis gleich. Einige nennen sie auch Stein-Marck, andere aber, weil sie dem Lerchen-Schwamme nicht unaleich, Agaricum mineralem. Dienet sonderlich wider den Sod, und verderbt den Magen nicht so leicht wie die Kreide.

Mondsüchtig, oder auch **Nachtgänger**, werden diejenigen Leute genennet, welche in Gewohnheit haben, des Nachts aus dem Bette zu steigen, und im Schlafe ihre gewohnliche Arbeit zu verrichten, geschäfftig seyn, dabey aber an die gefährlichsten Oerter, jedoch mit grosser Behutsamkeit, steigen, auch nicht leichter in Lebens-Gefahr gerathen, als wenn man ihnen zu der Zeit, da sie an gefährlichen Orten sich befinden, zuruffen, und sie aus dem Schlaf erwecken wolle. Die Ursache dessen lieget theils an den dicken und scharffen Lebens-Säfften, theils an der Gewohnheit, wenn sie ihre Geister in steter Unruhe halten, und sie nicht von der wahren Vernunfft bezähmet werden, worzu noch die starcke Impression kommt, die dergleichen Leute sich von ihren täglichen Geschäfften machen. Dem einen Theil wird abgeholffen durch das Geblüt flüchtig machende und verdünnende Medicin, wegen des andern hingegen hilfft, so man solche Leute wohl in Acht hat, und sie darüber zum öfftern straffet, so sind sie schon anders zu gewohnen.

Mond-Viole, siehe **Viole**.

Moos, **Mos**, item **Mies**, ist ein kleines Kraut, welches an den Stämmen der Bäume, alten Blocken, Steinen, und auf der Erden wächset. Es sind dessen mehrerley Arten: Der **Baum-Moos** ist weiß und kraus, hat eine trocknende und zusammen ziehende Eigenschafft, stillet die rothe Ruhr und andere Bauch-Flüsse, das Nasen-Bluten und Erbrechen, unter die Wund-Wasser genommen, befestiget er die wackelnde Zähne, in Laugen gesotten, macht er ein schönes Haar, wird auch unter den Haar-Puder genommen. Dieser Moos ist denen Bäumen, sonderlich denen Frucht-tragenden, höchst schädlich, und wo er sich häufig findet, eine Anzeige eines feuchten, sauren Bodens. Derohalben in einem Baum-Garten, wenn das fleissige Düngen und Behacken nicht genug thut, das Kratzen mit einem eigenen **Moos Kratzer**, der wie eine hohle Schauffel gestaltet, muß vorgenommen werden, doch nicht im Herbst, damit der Baum seiner Winter-Decke nicht beraubet werde, auch nicht bey trockener Zeit, weil er alsdenn sehr fest hält, sondern gegen den Frühling und nach einem Regen. Der **Lungen-Moos** wächst gerne an wilden Bäumen, besonders an Eichen und in steinigen Gründen; ist ein besonderes Mittel wider die Lungensucht und andere Brust-Kranckheiten, stillet auch die rothe Ruhr und andere Durchbrüche, und ist daneben ein gut Wund-Kraut. Die Hirten pflegen es mit Saltz zu vermischen, und es dem Rindvieh wider das Reichen zu geben. Der **Erd-oder Kelch-Moos** und der **Corallen-Moos**, heisset bey dem Land-Volck **Fier-** oder **Fieber-Kraut**, weil sie ihn mit Bier kochen und wider das Fieber gebrauchen. Der **Faren-Moos** und **Zahn-Moos** haben ihre Nahmen von der Gleichheit. Der **Cypressen-Moos** hat bisweilen einen lieblichen Mosch-Geruch. Der **aufrechte Moos** mit Zweigen wächset an der Erden, und der lange **Baum-Moos** wird mehrentheils an den Fichten gefunden. In den Wasser-Röhren wird ein Moos gefunden mit einer Wurzel, woraus lange und dünne Zäserlein schiessen, die wie ein Haar-Zopff anzusehen, daher er auch der **Hollen-Zopff** genennet wird. Der in den Wäldern und auf den Wiesen dick aufliegende Moos hindert hier den Wachsthum des Grases, und dort des Wiederwachses. Doch ist es auch nicht wohl gethan, in den Wäldern das Moos bis auf den Grund wegzunehmen, weil dadurch denen Bäumen viele Düngung und Feuchtigkeit entzogen wird, dahero man das Moos-Rechen nur in so weit zu verstatten pfleget, daß nur das oberste mit einem weiten Rechen abgekämmet werde. Der Moos, so in Gärten wächset, wird mit gelöschter Asche, das ist, über welche eine Lauge gemachet ist, vertrieben.

Moos-Beere, siehe **Myrten-Baum**.

Moos-Blume, suche **Schmaltz-Blume**.

Moose, ist ein Americanisches Thier von übermäßiger Grosse, fast wie ein Hirsch gestaltet. Die geräucherten Mose-Zungen gehören mit unter die Americanischen Delicatessen.

Moos-Emmerling oder **Rohr-Sperling**, ist ein kleiner Vogel, welcher sich den gantzen Sommer über in dem Moos, wo Rohr und Schilff wächset, und sumpfigte Wiesen sind, aufhält, und denen Leuten wenig zu Gesichte

kommet, auſſer, wenn er im Herbſt zwar nur einzeln auf die Fincken-Herde einfället; wie er denn, wenn man einen ſeines gleichen hat, auf das Locken viel begieriger folget, als ein anderer Emmerling, dem er am Schreyen nicht ſehr unähnlich, am Schnabel und Geberden ſehr ähnlich, an der Farbe aber weit von ihm unterſchieden iſt: Denn er iſt oben am Rücken und Kopff gantz bräunlicht, faſt wie ein Hänffling, jedoch etwas mehr als dieſer mit ſchwärtzlichten Federn beſprenget. Am untern Leibe iſt er weiß-graulicht, hat aber an der Kehle und halben Theil der Bruſt einen groſſen ſchwartzen Flecken, eben wie die Männlein der Haus-Sperlinge. Wenn er auf einem Baum ſitzet und ſinget, ſchwinget er den Schwantz wie ein gelber Emmerling, und geberdet ſich auch dieſem gleich, wenn er aber auf der Erden iſt, ſcheinet er mehr zu gehen und zu lauffen als zu hüpffen. Das Weiblein des Moos-Emmerlings iſt weder am Rücken ſo braun als das Männlein, hat auch an der Bruſt nicht ſo viel ſchwartzes als daſſelbe. Dieſer Vogel hat nach ſeiner Groſſe eine ungemein ſtarcke Stimme, and reget ſich damit bis in die Nacht. Er hecket Sommers-Zeit in dem Röhrig, bringet vier bis fünff Junge aus, ziehet aber Herbſt-Zeit unvermerckt hinweg. Seine Nahrung iſt Hanff und allerley Körner, denn er iſt ſehr dauerhafft, und wird überaus zahm, wenn man ihn in einer Stube fliegen läſſet.

Moos-Kuh, ſiehe Rohr-Dommel.

Moos-Rechen, iſt an verſchiedenen Orten eine gantz gewöhnliche Sache, und in Fürſtlichen Gehöltzen denen Forſt-Bedienten als ein Accidens jedesmahl gegönnet werden, geſtalt der Haus-Wirt ſich hierbey wegen der Streu vors Vieh, und folglich auch durch die Düngung ſeines Acker-Baues Nutzen ſuchet; wiewohl, was das letztere betrifft, es von ſchlechtem Nachhalt iſt, und dergleichen Moos-Düngung über eine Saat nicht leichte gemercket wird. Es muß aber bey dieſem Moos-Rechen eine ſonderbare Behutſamkeit gebrauchet werden: Denn in demenigen jungen Gehölke, welches ſich allbereit geſchneidelt, und in demſelben die vorigen alten Stöcke nunmehro wieder nieder geſamlet, und zur Erden worden ſind, wird man dergleichen Moos am allerbeſten und dickeſten finden, am allerwenigſten aber iſt ſolches daſelbſt ohne Schaden zu rechen; denn es iſt bekannt, daß die Wurtzeln des Holtzes mit ſelbigen überlauffen ſind, die ihm ſowohl Schatten als auch Feuchtigkeit geben und erhalten, welches beydes dergleichen jungwüchſige Stämme, um ihrer noch nicht tieff genug in die Erde geſchlagenen kleinen Faſer-Würtzelein willen, noch ſehr nöthig haben. Wenn nun dieſe Decke von ſelbigen abgezogen wird, ſo wird nicht allein hernachmahls die entblöſſete und noch junge Wurtzel von der Lufft und Sonne ausgetrocknet, und dadurch der dem Stamme zu ſeinem Wachsthum benöthigte Safft vermindert, ſondern es nimmt auch der Moos ſelbſt, wenn er mit der Zeit wieder anwächſt, (wie denn ſolches in weniger Zeit geſchiehet), dem Baume die Nahrung, und kan dahero in dergleichen jungem Holtze dieſes Moos-Rechen nicht gebilliget werden. Was aber das alte überſtändige und zu Holtzen zeitige Gehölze anlanget, ſo iſt es endlich zuzulaſſen, doch iſt am allerſicherſten und beſten gethan, wenn es in beyderley Wuchs, und alſo durchgehends nachbleibet, es ſey denn an ſolchen Orten und Flecken, welche vor denen Gebauen und Schlägen ſind, und ein bis zwey Jahr darauf auf ſelbigen die Hiebe nachgeführet werden, daſelbſt iſts ohnbedencklich zu ſammlen und zu nutzen.

Moos-Reiser, ſuche Rohr-Dommel.

Moos-Schnepffe, ſiehe Schnepffe.

Moos-Schwamm, iſt eine Art gantz weiſſer Erd-Schwämme, die unter dem Moos, daher ſie auch ihre Benennung haben, nur des Frühlings in dem May zu finden. Ihre Verbereitung in der Küche iſt wie der Pilze, die Zurichtung aber iſt unterſchiedlich: Die groſſen von ihnen laſſen ſich, wenn ſie vorhero in einer Klare umgekehret worden, gar ſchön aus Schmaltz backen: Man machet ſie auch mit einer kurtzen Brühe von Wein, Weinbeer-Safft, Wein-Eßig, Zwiebeln, Orange, Citronen, guten Kräutern oder Lorbeer-Blättern, Saltz und Gewürtz; einige nehmen alsdenn ſie heraus, und thun ſie nur mit ſehr weniger Brüh in ſüſſen Rahm; andere fricaſiren ſelbige, nachdem ſie aus Wein gewaſchen, mit gelind geſchmoltzenen Speck, und würtzen ſie mit verſchiedenen Kräutern, Orange-Safft und Schmaltz.

Moraſt, heiſſet ein niedriges, mit faulen und ſtillſtehendem Waſſer bedecktes oder unterminirtes Land, welches, weil das Waſſer keinen Fall zum Ablauffen hat, zum Anbau allerdings untauglich iſt. Dergleichen Moräſte auszutrocknen, und das Waſſer daraus abzuführen, iſt zwar eine koſtbare und mühſame, doch überaus nützliche Arbeit, die alle darauf gewandte Mühe und Unkoſten reichlich wieder erſtattet. Vor allen hat man darauf zu ſehen, wo das Waſſer, welches an ſolchen Orten ſtehen bleibet, herrühret. Kommt es von austretenden Flüſſen oder Bächen her, ſo kan durch Aufführung ſtarcker Dämme denen eindringenden Fluthen gewehret werden: ſind aber Quellen, oder das von der Höhe abſchieſſende und an niedrigen Orten ſtehen bleibende Regen-Waſſer Urſach daran, ſo muß dergleichen Plätzen durch Teiche, darein ſich die wilden Waſſer ſammlen können, ingleichen durch Canäle und Gräben, das Waſſer abzuleiten, geholffen, mit dem daraus gewonnenen Erdreich aber die niedrigſten Orte erhöhet werden. Wo nun die Gegend ſolcher Moräſte ſehr groß, und alſo viel Waſſer ſich ſammlet, da kan man nicht nur die Anlage auf

Teiche

Teiche und Fischereyen, sondern auch auf Mühlen-Wercke und so fort sehr nützlich machen, solchergestalt aber gantze gresse Land-Güter und Vorwerge anlegen. Und ist bey dergleichen Arbeit insonderheit die Wasser-Wage wohl zu gebrauchen, damit die Canäle und Gräben recht bequem angeleget werden, und allenthalben genugsamen Risch oder Fall bekommen, auch das Wasser freyen Abzug gewinnen möge. Was man aber davon zum natürlichen Abfluß nicht bringen kan, muß durch besonders hierzu verfertigte Wasser-Maschinen ausgepumpt, und sodenn dergleichen ledige Tieffen wieder mit Erdreich angefüllt und gehührend erhöhet werden.

Morcheln, Morchen, siehe **Morgeln.**

Morellen, suche **Apricosen.**

Morellen-Baum, siehe **Apricosen-Baum.**

Morene, Muräne, wird für eine Art edler Weißfische gehalten, und insonderheit in der Marck Brandenburg, wie auch in Pommern in unterschiedenen Seen in grosser Menge gefunden. Seinen Nahmen soll er von einem fünff bis sechs Meilen von Berlin gelegenen Städtlein, Morin genannt, bekommen haben, weil sie in dem dabey gelegenen grossen See häufig anzutreffen, und etwan von dort aus am ersten bekannt worden sind: Denn derjenige Fisch, den die alten Römer Murænam genennet, ist ein Meer-Fisch, und, ihrer Beschreibung nach, kein anderer gewesen, als den wir heut zu Tage eine Lamprete nennen. Unsere Morene ist ein weißlichter Fisch, mit gantz Silber-farbnen Schuppen, einem länglichten Kopff und grossen Augen, wird aber nicht leicht über acht bis zehen Zoll lang. Dieser Fisch laichet um Martini, und wird um solche Zeit des Nachts mit einem Netze, so die dasigen Fischer eine Klippe heissen, auch hernach zur Winters-Zeit unter dem Eise bey Tage mit einem grossen Garn oder Eis-Netze gefangen. So bald er ausserhalb des Wassers Lufft schöpffet, stehet er ab, also, daß selbiger in andere entfernte Gewässer nicht lebendig fortgebracht und versetzet werden kan. Sein Fleisch ist zart und wohlschmeckend, fast wie die Forellen. Man pflegt sie entweder bloß aus Saltz-Wasser zu sieden, wenn sie erkaltet, mit Wein-Essig zu begiessen, und mit grüner Peterstlie zu bestreuen, oder auch mit einer Zwiebel-Brühe zuzurichten; man kan sie auch einsaltzen und räuchern, doch dörffen sie über ihre gebührende Zeit nicht hängen, weil sie sonsten, wegen der Fettigkeit ihres zarten Fleisches bald übel schmeckend werden. Eine andere und grössere Art Morenen findet man nur in einem eintzigen grossen See in Pommern, die Madbuse oder Madwe genannt, ohnweit dem Pommerischen Städtlein Werben, im Amte Colbatz. Sie sind so groß wie ein Lachs, und, weil sie diesem Fisch auch an Gestalt ziemlich gleich kommen, nur daß sie weisser und nicht bunt-fleckigt sind, auch mehr und grössere Schuppen, als der Lachs haben, pflegen sie von einigen, zum Unterschied der vorher beschriebenen, Lachs-Morenen genennet zu werden. Diese fänget man des Jahrs zweymahl, nemlich im Februario unterm Eise, und im November bey offenem Wasser. Frisch schmecken sie fast wie die Forellen, gedörret aber wie ein Lachs. Man kan sie in Stücken zerschnitten auf einem Rost braten, oder mit Steck-Rüben, wie die trockenen Hechte zurichten. Noch zwey kleinere Arten, deren die gresten so lang als die Lachs-Forellen, fast wie ein gresser Häring gestaltet, und mit Silber-weissen schimmernden Schuppen besetzet, die andern aber um ein weniges grosser, als die gemeinen Häringe sind, welche letztern insonderheit in einem See, die Pölk genannt, so im Arnswaldischen Kreise an der Pommerischen Grentze liegt, gefangen werden. Von diesen beyden sowohl als der ersten kleinen Sorte ist zu mercken, daß sie ausser dem Rückgrad und Gerippe keine Gräten haben, so, daß man das Fleisch nur abstreiffen und sicher essen kan, denn wenn dasselbe abgerissen, bleiben alle Gräten und Rippen am Rückgrad feste sitzen. Je kleiner sie sind, je wohlschmeckender und niedlicher sollen sie zu essen seyn.

Moretus, ist ein für die schwangern Frauen zur Stärckung und Präservativ aus Gewürtzen gemachter, und in den Apothecken befindlicher Tranck. Man hat für Reiche und Arme solche Tränckе.

Morgeln, Morchen, Maurrachen, also werden offt insgemein alle gedörrete und an der Lufft wohl getrocknete Erd-Schwämme genennet, welche zum Essen dienlich, sind bald spitzig bald rund, und haben verschiedene Farbe nach den Arten der Schwämme, davon dieses Wort nachzuschlagen; insbesondere aber bedeuten diese eigentlich eine Art Schwämme, die gantz gemein auf fetten Wiesen, Aeckern, auf denen Rainen, wie auch unter denen Steinen wachsen; sie sind grauer Farbe, und zweyerley Gattung, eines Theils spitzig-rund, und heissen daher auch Spitz-Morgeln, andern Theils rund und voller löcherichter Aederen, bald wie Bienen-Häuslein, so man Ohren- oder Stock-Morgeln nennet. Sie werden zu keiner Zeit des Jahres, ausser im May, und bey uns zuweilen annoch im Herbst gefunden, und müssen alle frisch, das ist, weil sie noch grüne, wohl gereiniget werden, indem sich gerne mancherley giftig Ungeziefer darinnen aufhält. Galenus zehlet sie unter die ungeschmacke Speisen, die dem Leibe eine kalte phlegmatische und böse Nahrung geben, wie sie denn bey schwacher Dauung entweder ein Erstücken oder ein Erbrechen mit Durchlauff verursachen, ja bey den meisten fast gantz unverdauet wieder weggehen. Allein dieses ist nur dem unmäßigen Gebrauch, der üblen und nicht genug gewürtzten Zurichtung,

und endlich dem schwachen Magen selbst zuzuschreiben. Zu geschweigen, daß einige von unsern Landes-Morgeln, sonderlich die Spitz-Morgeln, einen etwas würzhafften Geschmack bey sich führen, so daß das Pulver von den gestossenen dürren Morgeln Winters-Zeit in denen Fleisch-Suppen nützlich gebrauchet wird, und lassen sich auch gantz, wenn sie vorhero wohl gekocht, zu verschiedenen Essen, als bey dem Allerley oder Potagen, an Hünern, Tauben, Kalb- und Lamm-Fleisch, Hechten u. s. f. gar wohlschmeckend geniessen. Man kochet sie frisch ebenfalls wie gedörret, mit Butter und Gewürtz, brätet sie auch am Spieß, wenn sie vorhero wohl abgewürtzet: sollen sie nun frisch zugerichtet werden, schneidet man ihnen erstlich unten die Stiele ab, wäschet sie etliche mahl rein aus, damit kein Sand darinnen bleibet, thut hernach in eine Casserole oder Tiegel Butter nebst denen Morgeln, die man entweder gantz lassen, oder entzwey schneiden mag, schüttet alsdenn Jngber oder Pfeffer, Muscaten-Blüthen, Fleisch-Brühe und geriebene Semmel daran, und lässet sie kochen, bis sie weich werden, so kan man sie anrichten und hingeben. Will man sie mit Rahm zurichten, so schneidet man solche mit einem Schneide-Messer gantz klein, schüttet sie in einen Tiegel, giesset ein Seidlein oder Nössel Rahm darauf, setzet es aufs Kohl-Feuer, würtzet es mit Muscaten-Blüthen und Jngber oder Pfeffer ab; hierauf schläget man ein paar Eyer-Dottern in ein Töpffgen, lässet den Rahm, wenn er kochet, daran lauffen, rühret aber fleißig, damit es nicht zusammen läufft; inzwischen leget man ein Stücke Butter an die Morgeln, damit sie sich ein wenig durchziehen, giesset hernach den abgerührten Rahm wieder an dieselben, daß die Brühe ein wenig dicke wird, und richtet sie an. Gefüllte Morgeln machet man also: Man nimmt dazu grosse Morgeln, wäschet und brühet sie etliche mahl in heissem Wasser, und siedet sie im Saltz-Wasser ab, hacket denn einen Theil davon gantz klein, thut Semmel-Mehl daran, oder auch ein wenig gehacktes und in Butter geröstetes Petersilien-Kraut, würtzet es mit Pfeffer, Cardamomen und Muscaten-Blüth, und schläget Eyer daran: ist es zu dick, kan man ein wenig Fleisch-Brühe dazu giessen, und, wenn es beliebig, die gehackten Morgeln samt dem Semmel-Mehl zuvor ein wenig in Butter rösten, sodenn diese Fülle in die grossen Spitz-Morgeln füllen, dieselben an ein Spießlein stecken, mit Butter bestreichen, auf einen Rost legen, und also abbraten, denn entweder trocken auftragen, oder eine Butter-Brühe auf folgende Art darüber machen: Man thut nemlich die gebratenen Morgeln in einen Tiegel oder Casserole, giesset eine gute Fleisch-Brühe daran, würtzet sie mit Pfeffer, Cardamomen und Muscaten-Blüth, wirffet ein wenig Butter darzu, lässet es also eine Weile mit einander kochen, und thut zuletzt noch ein gut Theil Butter daran, damit die Brühe etwas dicklicht werde. Man kan auch Stock-Morgeln hacken, oder Petersilien klein schneiden, und von solchen mit Eyern und geröstetem Semmel-Mehl eine Fülle machen. Die Morgeln lassen sich auch zu Potagen, an Hüner, Tauben, Kalb-Fleisch, Hechte, Lamm-Fleisch u. d. g. trefflich gebrauchen. Die Spitz-Morgeln werden von Kalbs-Lungen folgender Gestalt nachgemachet: Setzet ein paar Kälber-Lungen mit Wasser in einem Topff zum Feuer, und lasset sie recht weich kochen. Hernach nehmet sie wieder heraus, und schneidet, wenn sie abgekühlet, das fleischigte davon, wie auch ein Pfund Nieren-Talg gantz klein, und mengt es unter einander. Ferner setzet in einer Casserole ein wenig Butter aufs Kohl-Feuer, schüttet darein das Gehackte, ingleichen Jngber, Pfeffer, Muscaten-Blüthen, Cardamomen, auch rostet es ein wenig, thut alsdenn ein paar Hände voll geriebene Semmeln darzu, schlaget vier bis fünff Eyer daran, werffet gehackte grüne Petersilie darauf, saltzet es ein wenig, rühret es ab, und setzet es vom Feuer, daß es ein wenig erkühle. Nach diesem machet aus einer Hand voll Mehl, einem Ey, und aus einer welschen Nuß groß Butter, einen festen Teig, treibet ihn auf, daß er gantz dünne wird, schneidet daraus kleine Plätzlein, einen quer Daumen breit und einen Finger lang, schlaget auch auf einen Teller ein Ey, und streichet solches darauf mit einem Pinsel. Hierauf nehmet ein rundes Holtz, in der Dicke als ein Morgel-Stiel, überziehet dasselbe mit einem Stücklein von dem geschnittenen Teig, damit es die Form eines Morgel-Stiels bekomme, den überzogenen Teig aber bestreichet mit dem Ey. Hernach nehmet von der gehackten und abgerührten Kalbs-Lunge so viel, als groß ihr die Morgeln haben wollet, und kleibet es um den Teig herum, doch so, daß der Stiel eines halben Fingers breit heraus gehe, und formiret es wie eine Morgel, ziehet sie vom Holtz ab, und leget sie auf eine Schüssel, bis ihr deren genug habt. Endlich machet Schmaltz heiß, streuet Mehl über die gemachten Morgeln, und backet sie aus dem Schmaltz, so werden sie natürlich als wie Spitz-Morgeln aussehen. Diese Morgeln könnet ihr entweder warm, gebacken, oder in einer selbst beliebigen Brühe auftragen lassen. Auch giebt es noch eine Art Morgeln, die zum Unterscheid der Eingangs beschriebenen Erd-Morgeln genennet, und eben wie die gemeinen vor- und zubereitet werden. Es sind aber diese runde Wurtzeln, so man im Frühling aus der Erde gräbet, und gelb aussehen. *Valerius Cordus* schreibet von ihnen, daß sie in Jtalien häufig zu finden, würden im May, wenn es donnert, ausgegraben, wären allenthalben ohne Rinde und Schale mit Erde bedeckt, ohne Adern und ohne Marck; werden offt in der Grösse eines Qvitten-Apffels gefunden, die Jtaliäner nennen sie *Tartoffolo*.

Morgen, ist ein Acker- oder Feld-Maaß, so aber nicht an allen Orten gleich. Mehrentheils wird es vor drey hundert Creutz- oder Gevierte-Ruthen gerechnet; in den Churfürstlich-Sächsischen Landen aber hält ein Morgen nur hundert und funffzig, an manchen Orten auch nur hundert und zwanzig dergleichen Ruthen.

Morgen, Ost, heisset auch dasjenige von denen vier Haupt-Gegenden der Welt, wo die Sonne aufgehet, und welche, wenn wir das Gesicht nach Norden oder Mitternacht zukehren, uns just zur rechten Hand liegt.

Morgen-Gabe, heisset eigentlich dasjenige Geschenck, so ein neuer Ehemann nach alten deutschen Sitten seiner Frau am andern Hochzeit-Tage früh, theils vor den ersten Beyschlaf, theils zum Zeichen des beschrittenen Ehe-Bettes, und dessen Besitznehmung und der angetretenen ehelichen Gemeinschafft gab, und worüber die Frau das volle Eigenthum erlangete. Ob es aber seinen Ursprung von derer Griechen ihrem Krantz-Gelde habe, ist unausgemacht. Hiernechst ist davon unterschieden dasjenige, was man sonderlich in Sachsen auch Morgen-Gabe, wiewohl ganz uneigentlich nennet, und darinne bestehet, was eine adeliche Wittwe aus ihres verstorbenen Ehe-Herrn Gütern nach Sächsischen Rechten an Feldgängigen weiblichen Vieh, als Kühe, Kälber, Ziegen, Schweine, alle unbeseilte Stutten und Mutter-Pferde, so auf die Weide gehen, und noch nicht eingespannet worden; alle Zäune und Zimmer, so bey des Mannes Lebzeiten angefangen, aber nicht gerichtet und eingedecket worden; inaleichen alle Füllen, und anderes junges Vieh, so vor dem dreyßigsten Tage nach des Mannes Tode gefallen, es mag weiblicher oder männlicher Art seyn; it. alles Eingeschneidel an vorhandenen Victualien, oder das Mus-Theil, Hufen land ꝛc. Und dieses alles gehöret einer adelichen Wittwe, sie sey adelichen oder bürgerlichen Herkommens, wenn nur der verstorbene Ehemann adelichen Geschlechtes gewesen. Ausser diesen verstehen einige auch dasjenige darunter, was bey einer ungleichen Ehe und im matrimonio ad Morganaticum sc. pactum, dem Ehe-Weibe und Kindern ausgesetzet wird, weil sie beyderseits nicht die Rechte gleicher Ehen nach denen alten deutschen Rechten genossen. Es heiß aber dieses eigentlich Morgen-Gnad, weil es gleichsam aus Gnaden und gutem Willen, und nicht nach denen ehelichen Rechten bey solchen Mis-Heyrathen gegeben wurde. Die Verwirrung dieser Sachen und der uneigentliche Gebrauch dieses Wortes hat ohne Zweifel seinen Ursprung in der Unwissenheit und Verachläßigung der alten deutschen Rechte, darein die Rechtslehrer aus Liebe und Ansehen des Römischen Justinianeischen Rechts ehemals etliche Secula hindurch) verfallen waren

Morgen-Röthe, wenn die Sonne bey ihrem Aufgang ihre Strahlen in die über ihr stehende Wolcken wirfft, so verursachet solches die sogenannte Morgen-Röthe. Solche Röthe ist manchmal heller, manchmal dunckler, währet zuweilen lang, zuweilen kurtz, und bringet gemeiniglich Regen oder Wind, sintemal die Wolcken gegen Morgen anzeigen, daß der Abend-Wind wehe, und also die Wolcken der Sonnen entgegen treibe.

Morgen-Stern, siehe Bocks-Bart.

Morgen-Wind, suche Wind.

Morillen, siehe Apricosen.

Morillen-Baum, suche Apricosen-Baum.

Morillon de la Croix; *Morillon Bellone*; *Morillon de Gand* oder *Tournoisien rouge*; *Morillon d'Espagne*; *Morillon du Mont*; *Morillon d'Hiberne*; *Morillon de la Cour*; sind alle zusammen Carmesin-rothe und weisse Nägelein, mit grossen bunten vertheilten Flecken, die sich wohl über ihre Blätter hinauf ziehen. Die Morillon Magnifique ist Blut-roth auf Milchweiß, aber nicht gar breit, auch nicht groß gesprengt, iedoch mit sehr runden und wohl vertheilten Flecken, und hat nicht übrig viel Blätter; die schönsten von diesen Blumen werden zu Ryssel und Amiens angetroffen.

Morsellen, ist ein Confect oder vielmehr gezuckerte trockene Artzeney, die aus gepülverten Blumen, Gewürtz, Conserven, Conditturen und deraleichen zubereitet, und sind entweder Haupt- und Magen-stärckende Morsellen; oder purgirende und abführende Morsellen. Die Art sie zuzubereiten bestehet in folgenden Anmerckungen: Der Zucker wird so lange gekocht, bis daß, wenn man von ihm zur Probe ein wenig auf Zinn oder einen kalten Stein giesset, er bald hart wird. Wenn nun der Zucker gehörig präpariret, mischet man, nachdem er vom Feuer abgehoben und nicht mehr recht heiß, auch vorher noch einmal umgerühret worden, die Pulver nach und nach darunter, und nachdem es wohl untereinander gemenget, giesset man es, weil es noch flüßig, auf eine küpffern oder steinerne Tafel, damit alles erkalte und hart werde, da man es denn in Täflein nach seinem Gefallen schneiden kan. Des Zuckers wird, nachdem die Sachen, so darunter zu mischen, starck oder unangenehm am Geschmack, sechs oder acht mal so viel als diese austragen; zu den purgirenden Morsellen aber wird statt des Zuckers allein, Manna, iedoch nach Gutbefinden mit darzu genommen.

Mortadelle, ist eine Art fremder Würste, welche von Bologna aus Italien, oder aus der Frantzösischen Landschafft Provence zu uns gebracht werden. Sie bestehen aus einem Theil Schweinen- und zwey Theilen Rindfleisch, sind mit Speck untermenat, mit Salz und Pfeffer behörig gewürtzet und in die mittlere Ochsen-Därme gefüllt. Man macht

sie von beliebiger Länge, und läst sie erstlich an der Lufft trocknen, hernach aber noch neun Tage im Rauch hängen.

Mosse, ist ein Thier wie ein Ochse, mit einem Kopff wie ein Bock, und einem breiten Horn, so es alle Jahr abwirfft, versehen, in Neu-Engelland. Sein Fleisch ist eine gute Speise, und wird geräuchert, wiewohl es scheinet, daß es mit dem obgedachten Moose einerley sey.

Most, heisset der aus der Frucht des Weinstockes, nemlich aus denen Trauben, frisch ausgepreste Safft, welcher, wenn er vergohren hat, seinen Nahmen ändert, und Wein genennet wird. Bey der Weinlese werden die gesammleten Trauben aus denen höltzernen Butten, darinnen man sie auf dem Rücken aus dem Weinberg trägt, in grosse Zuber, Wein-Butten, Kuffen oder Bottiche, welche etwas von der Erden erhoben stehen müssen, geschüttet, und durch starcke Personen, welche man Treter oder Trott-Knechte nennet, mit Füssen wohl zertreten, also, daß der Safft durch ein Loch in das untergesetzte Faß oder Standen abgezapffet werden kan. Kein Trott-Knecht soll in die Butten oder Kuffe treten, er habe denn seine Füsse sauber gewaschen, und den ganzen Leib wohl gereiniget, die Kleider gehörig aufgeschürtzt oder aufgebunden, und ein sauberes weisses Hemde angezogen, damit er den Most nit Schweiß und Wust nicht verunreinige. Sie sollen sich auch hüten, weder Knoblauch noch Zwiebeln und andere dergleichen scharffe Dinge zu essen, oder solche in den Keller, darinnen der Wein liegt, zu bringen, weil der Wein leichtlich davon absteht, oder doch anzick wird. Ingleichen sollen auch noch die Trott-Knechte mit sonderem Fleiß das Laub und die grünen unzeitigen sauren, verdorrten und faulen Trauben von den andern reiffen und frischen Trauben auslesen, damit der Wein keinen Schaden oder anderes Verderbniß davon bekomme. Das Treten oder Trotten selbst soll mit solchem Fleisse geschehen, daß kein einziges Beerlein davon gantz bleiben möge: Denn ie besser der Wein getreten wird, ie leichter er sich auch nachmals pressen lässet. In Thüringen, sonderlich um Jena, wie auch in Oesterreich, und an etlichen anderen Orten pfleget man die Trauben mit höltzernen Stempeln zu zerstossen, welches sie in Oesterreich **Mosteln** heissen. Nachdem nun die Trauben ihres meisten Saffts durch das Treten oder Stossen beraubet, und das Abzapffen geschehen, so werden solche getretene Trauben auf die Presse geschlagen, welche durch die Spill- oder Baum-Presse also gedrucket wird, daß er vollends fliessen lässet, was vom Treten oder Stossen zurücke geblieben. Bey dieser Arbeit aber muß man nicht eilen, sondern den Saft wohl austropffen lassen, und nachmals denselben verhauen, auch das Verhauen so offt (nemlich etwan vier oder fünff mal) wiederholen, bis nichts mehr rinnen will. Solches Verhauen wird gemeiniglich alle zwey Stunden vorgenommen. Wenn nun der Kuchen rein ausgepresset, wird er herab genommen oder herunter geworfen, dagegen ein neuer aufgesetzt, und mit solchem, wie mit dem ersten fein ordentlich umgegangen. Auf die ausgepreßten Trauben-Hülsen wird endlich noch Wasser gegossen, und also Lauer oder Lurcke vor das Gesinde davon gemachet; wovon an seinem Orte ein mehrers. Eins ist hier noch zu gedencken, daß etliche die Trauben nur mit einem Fuß zertreten, und sodenn die Beeren, Hülsen und Körner zugleich in die Pfanne legen und pressen. Aber andere, wenn sie die Trauben also zertreten haben, so kämmen sie selbige, das ist, sie reissen im Fasse oder in der Bütte, mit einem hübschen Gäbelein, das sie Mücken nennen, umher, daß die Beere von den Kämmen sich abreissen, und raffen alsdenn solche Kämme mit einem Haken heraus, und legen sie beyseite in einen Zuber, bis auf die letzte, da pressen sie solche gantz alleine; die zertretenen Beere aber thun sie samt dem Wein-Safft ebenfalls besonders, und pressen es behörig aus; welcher Most denn viel besser wird, als wenn die Kämme darunter gelassen worden. Derjenige Most, der aus dem Zuber von den Trauben, ehe sie noch gestampffet oder getreten werden, von selbsten abläufft, wird der **Vorlauff**, und mit dem was von dem Treten abläufft, der **Vorschuß** genennet, und ist der beste; Ja in denen rechten Wein-Ländern pfleget man die schönsten reissten und edelsten Arten von Trauben von denen Kämmen abzusondern, und solche nur ein wenig mit denen Händen zu drücken, und diesen Vorschuß hernach besonders zu füllen, damit aber den Nachdruck zu verbessern, und ihm seine Stärcke zu geben. Was ausgepresset wird, heisset der **Nachdruck**, und diese müssen bey dem Fassen gleich unter einander vertheilet und gegossen werden, damit nicht das Gute allein, und das Geringe auch absonderlich bleibe; es wäre denn, daß man mit Fleiß zwey- oder dreyerley Wein behalten wollte. Den Most soll man in den Standen vier und zwantzig Stunden lang mehr oder weniger, nachdem man den Wein starck oder gut haben will, gleichsam kochen oder vergähren lassen, denn ie mehr er gähret, ie dicker, rothschieler und stärcker der Wein auch wird; wenn er aber wenig gähret, so wird er desto lieblicher und subtiler. Den rothen Wein, wenn man demselben eine dunckel-rothe Farbe machen will, muß man nach dem Treten auf den Beeren etwas stehen lassen, ehe selbige auf die Presse gebracht werden. So muß man auch insgemein, wenn man einen guten starcken Wein haben will, die Most-Standen oder Bütten wohl zudecken, damit die Dünste davon nicht verdampffen, und die beste Krafft verriechen möge. So bald der Most verrohren, welches daran zu erkennen, wenn er nicht mehr über sich steiget und auswirfft, so lässt man denselben entweder durch den Zapffen, oder einen geflochtenen Korb ablassen, und also denselbi-

selbigen erst in die Fässer füllen, doch soll man dieselben nicht gantz und gar voll machen, sondern noch ein gut Theil ledig und ungefüllet lassen, damit der Most darinnen desto besser vergähren, und den Schaum desto bequemer heraus werffen könne; doch soll man die Fässer nichts desto weniger, bis so lange sie keinen Schaum mehr geben wollen, nach und nach füllen. Unter währender Zeit des Gährens aber darff man den Spund nicht zuschlagen, sondern an statt dessen das Loch nur mit einem Stein oder von Heu gemachten Wische zudecken; Wenn aber der Wein nicht mehr gähren oder auswerffen will, alsdenn kan man den Spund wohl zuschlagen. In währender Gährzeit soll man auch die Wein-Fässer mit dem Most oder neuem Wein irgendwo an die Lufft, doch an einem verdeckten Ort, unter einem Schuppen, oder in eine besondere Scheune legen, und nicht so gleich in die Keller bringen lassen, es sey denn, daß er vorher gantz ausgewütet und vertobet habe. Wo ein starcker Wein-Bau ist, hat man grosse lange lederne Schläuche, die an dem einen Ende eine enge von Holtz oder Blech gemachte Röhre haben, die sich just in das Spund-Loch schicket, oder wenigstens in einen Trichter eingelassen werden kan; dieses Ende wird durch ein Keller-Fenster hinab in den Keller gelassen, das andere aber, welches mit einem weiten Hals versehen, hält man unter das herausseu im Hof oder auf der Gassen stehende Faß, und lässet also den Most durch den Schlauch hinab in die im Keller liegende Fässer laufen; wenn ein Faß voll ist, nimmt man nur den untern Theil des Schlauches, und steckt ihn weiter in ein leeres Faß. Es gehöret aber fleißige Aufsicht und eigene Person dazu, die mit dem, welcher das obere Theil des Schlauches regieret, geschicklich reden könne. Die Schläuche werden meistentheils in etliche Stücke abgetheilt, die in einander geschraubt oder gehefftet werden, daß man sie nach Nothdurfft länger oder kürtzer machen kan. Wenn man sie nicht mehr braucht, müssen sie wieder gesäubert und an einem trockenen Orte aufbehalten werden. Der Most ist zwar lieblich zu geniessen, hat aber, weil er von seiner Unreinigkeit durch die Gährung noch nicht geschieden, allerhand schädliche Wirckungen, massen er die Leber, Miltz und Krös-Adern verstopffet, Blähungen machet, und den Nieren-Stein verursachet. Wenn man einen schlechten Land-Wein recht starck und gut machen will, muß man die edelsten und reiffsten Arten allein pressen, hernach den Most, wenn er ein wenig ausser denen Fässern, wie oben gedacht, vergohren hat, in sehr wohl mit eisernen Ringen verwahrte starcke Fasser füllen, solche aber oben mit einem starcken Spund verwahren, und darauf eine Stütze, die zwischen das Faß und die Decke des Kellers getrieben wird, setzen, und solchergestalt den Most unter sich gähren lassen, hernach aber den Wein abziehen, und mit gehörigem Einschlag auf Wein-Fässer füllen, solches abziehen, auch das erste und andere Jahr etliche mahl wiederhohlen, so bekommt man einen edlen und starcken Wein. Den Most bald lauter zu machen: Nimm eine gute Hand voll Saltz, thue es in eine saubere Pfanne, halte sie über das Feuer, mache das Saltz heiß, rühre es gar wohl, und wirff es in ein fuderiges Faß Most, das anhebt zu gähren, fülle das Faß vollends an, daß es überläufft, so wird der Wein in zwölff Tagen lauter und schön. Wenn der Most zu gähren beginnet, soll man Meerrettig-Saamen darein thun, so verkehrt sich der Wein nicht, sondern bekommt einen guten Geruch und Geschmack. Wenn man in ein Faß Most ein Nössel guten und starcken Brantwein giesset, oder Hopffen-Blüthe in einem leinen saubern Säcklein hinein hänget, so wird der Wein davon starck und dauerhafftig. Die Gährung des Mostes zu verhindern, oder verhaltenen Most zu machen, soll man ein Stück Speck in einem reinen Säcklein in das Faß hängen, und das Spundloch wohl verwahren, daß nur ein kleines Löchlein zur Lüfftung bleibe; oder man thut eine Hand voll Senff-Mehl in ein Faß, und rühret es mit einem Stecken wohl unter einander, so bleibet der Most ebenfalls süß. Oder man füllt den Most in ein wohl abgebundenes Fäßlein, hänget dasselbe in einen Brunnen, daß das Wasser Claffter-hoch darüber gehe, und läst es also sechs bis acht Wochen darinnen, so kan der Most wegen der Kälte des Wassers nicht gähren, sondern bleibet bis auf den letzten Tropfen süß. Oder man nimmt frischen Most von der Presse weg, giesset ihn in ein grosses Faß, daß er sich darinnen setze, und das Unreine auf den Boden zu liegen komme, ziehet denn den reinen Most in ein anderes Faß ab, darein man vorhero häselne Späne geworffen, so wird der Most, wenn er anderst in einen guten kalten Keller kommt, nicht nur an und für sich selbst gut bleiben, sondern es werden auch andere Weine damit verbessert, und gut gemachet werden können. Wer gesottenen Most haben will, der das gantze Jahr über zum Kochen und andern Dingen gebrauchet werden kan, der soll auserlesen gute und wohl reiffe Trauben etliche Tage auf Flechten oder Dörr-Horden an der Sonne stehen lassen, des Nachts aber jederzeit wieder in ein Gemach stellen, damit sie weder Thau noch Reiff weiter berühre, hernach solche in einer Bütte oder Zuber mit Stempeln zerstossen, den lautersten und kläresten Most oben abschöpffen, in einen küpfernen Kessel thun, und solchen über ein helles nicht viel rauchendes Feuer setzen, hierauf, wenn der dritte Theil davon eingesotten, das übrige in ein höltzernes Gefässe giessen, und wenn es abgekühlet, sodenn auf ein sauberes Fäßlein füllen, dasselbe zuspünden und in einen frischen Keller legen. So lange dieser Most siedet, muß man ihn rein abschäumen, und wenn man ihn vom Feuer hinweg nimmt, mit grossen holtzernen Löffeln wohl umrühren. Läst man ihn gar bis

auf

auf die Helffte einsieden, wird er desto süsser. In dergleichen gesottenem Moste können allerley Obst, als Qvitten, Birnen, Pfersiche, Aricosen, Nespeln, Pflaumen und andere Garten-Früchte, als Zucker-Rüben, Pastinac, Cicori, Scorzenere und dergleichen eingemachet werden. Von dem Most, der aus Aepffeln, Birnen, Qvitten und dergleichen gepresset, und zum Unterscheid des jetzt beschriebenen Preß-Most, imgleichen Cidre genennet wird, siehe an seinem Orte ein mehrers.

Mostard, siehe Senff.

Moth, suche Holtz-Erde.

Morschen-Kalb, siehe Kalb.

Motte, Schabe, ist ein kleines kriechendes Ungeziefer, welches die Kleider, Tapeten und Pelzwerck sehr zerfrißt und verderbet. Solche zu vertreiben, pfleget man Campher in Tüchlein gebunden; oder Wein-Rauten; oder Baldrian-Wurtzel, welche hierzu im Frühling gegraben werden muß; oder Farren-Kraut; oder auch ferte Kiehn-Späne, oder juchtene Riemen, oder wilden Roßmarin hin und wieder zwischen die Kleider zu legen, auch dieselben so wohl als das Rauch- oder Pelzwerck im Martio bey schönem und hellen Wetter in die freye Lufft zu hängen, und derb auszuklopffen. Von denen Motten, ihrem Ursprung und Natur-Historie, wie auch Mitteln dagegen, siehe die Leipziger Sammlungen im VI Stück n. 1. p. 472.

Motten, heisset auch ein anderes schädliches Ungeziefer, so in denen Bien-Stöcken grosses Unheil anrichtet, und insgemein der **Wolff** genennet wird. Anfänglich sind es grosse Maden, wie Raupen, die das Honig-Gewircke bespinnen, und sich hernachmals in lange geflügelte Zweyfalter oder Molken-Diebe verwandeln. Sie haben in denen Stöcken meistentheils hinten um die Qverhöltzer in dem ledigen Roos ihren Aufenthalt, und werden auf viererley Art darinnen gezeuget; Erstlich tragen die jungen unvorsichtigen Bienen den Saamen zu solchem Ungeziefer, im Frühling, von denen auf den Bäumen befindlichen Raupen-Nestern, wenn sich der Honig-Thau darauf geleget, selbsten in ihre Stöcke. 2) Zum Theil aber wachsen sie auch von sich selbsten unten in denen Stöcken, in dem Gemülbe, das denen Bienen entfallen; daselbst machen sie gemeiniglich ihre Nester, die von Spinneweben der Länge nach zusammen gewickelt sind. So bringen auch 3) die Bienenfalter dieses Geschmeiß an die Beuten-Breter, welche man in der Zeidlung mit Honig beschmieret hat, die wissen sich nachmals wohl in die Stöcke zu arbeiten. 4) Endlich wachsen sie auch fürnemlich gar leicht in dem alten schwartzen verdorbenen Roos oder Gewircke, wenn die Beuten nicht fleißig, offt, und zu rechter Zeit davon gereiniget werden, absonderlich hinten um die Qverhöltzer, wo sie, wie gedacht, sich am meisten aufzuhalten pflegen. Sie zehren nicht allein das Honig aus denen Stöcken, sondern vertreiben und vertilgen auch die Bienen, und verkehren das Gewirke in lauter Spinnenweben. Das vornehmste und nöthigste hierbey ist, daß man die Bienen-Stöcke fein sauber und rein halte, denen Bienen nicht zu viel auf einmal Honig nehme, als wovon sie unlustig, verdrossen, faul und matt zu werden pflegen, und ihnen das Bienen-Pulver gebe, solchergestalt wird man sich für ihnen nichts besorgen dörfen, die Bienen aber in den Stand gesetzet werden, sich dieser ihrer Feinde selbsten zu entledigen. Man kan sie auch leicht mit Rauch vertreiben, als wovon sie herab in den Stock fallen, und sodenn getodtet werden können. Oder man nimmt einen eisernen Drat, zwo Spannen lang ohngefehr, machet ihn an einem Ende glatt und scharff, und beuget ihn krumm, wie einen Krätzer, am andern Ende aber machet man ihn spitzig, wie einen Pfriemen, und beuget ihn daselbst auch krumm; mit diesem Instrumente kan man die Motten allenthalben ausziehen und tödten, und das muß zum öfftern geschehen; im Fall aber diese Würmer aus dem ledigen Roos in das Honig-Gewircke gerathen wären, so muß man sie rund herum ausschneiden, damit sie auch daselbsten sich nicht vermehren mögen. Findet man im Frühling leeres, sonderlich aber schwartzes Roos in denen Stöcken, muß man solches mit Fleiß heraus brechen, und dadurch diesem Ungeziefer die Gelegenheit zu ihrem Aufenthalt benehmen. Wenn man Bienenfalter bey den Bienen verspüret, muß man des Abends, wenn es dunckel worden, ein brennendes Licht vor die Stöcke setzen, so werden sie Hauffenweise herum flattern und ihre Flügel verbrennen.

Motten-Kraut oder Schaben-Kraut, wird von den meisten vor eine Art Königs-Kertzen oder Wullkraut gehalten, und dahero von etlichen Verbasculum genannt, weil seine Eigenschafft und Wirckung mit denen andern Wullkräutern überein stimmet, ist an Farben gemeiniglich weiß oder gelb. Das Aschenfarbne, wohlriechende, und Purpur-farbige gehören unter die Schirm-Gewächse, und müssen über Winters beygesetzet werden. Ihre Vermehrung geschicht entweder durch den Saamen, oder durch die bisweilen unten hervorkommende Beyschosse. Dem sogenannten Porsch, Post, oder wilden Roßmarin, so in Heiden und Wäldern wächset, wird auch der Nahme **Motten-Kraut** beygeleget, weil es die Motten aus denen Kleidern vertreiben soll.

Mouschen, sind von verschiedener Grösse und allerhand figurirte Schminck-Pflästerlein, so aus schwartzen auf der einen Seite mit einem zarten Gummi überzogenen Taffent geschnitten sind, derer sich das Frauenzimmer bedienet, solche in das Gesichte und auf die blosse Haut zu kleben, um diese dadurch weisser und beliebter zu machen.

Mous-

Mousselin, ist ein zartes aus. weisser sehr klarer Baumwolle verfertigtes leichtes Gewebe, dessen sich das Frauenzimmer zu verschiedenem Putz bedienet, z. E. zu Hals-Tüchern, Schürtzen, Engageanten, Hälsgen, Ermeln u. s. f.

Muhl-Bret, suche **Pflug.**

Muhme, nennet man insgemein diejenige Weibes-Person, welcher in einer Haushaltung die Aufsicht und Verpflegung der kleinen unerzogenen Kinder anvertrauet. Siehe **Kinder-Wärterin.**

Mücke, ist ein kleines fliegendes Ungeziefer, welches an statt der Zunge einen subtilen Stachel im Maul hat, womit es sowohl denen Menschen als dem Vieh das Blut aussauget, und dieselbigen auf das empfindlichste sticht. Gemeiniglich halten sie sich an feuchten Orten auf, welches Ursache giebt zu glauben, daß sie aus der Fäulniß des Wassers, oder aus der an den Bäumen und Kräutern hangenden Feuchtigkeit erzeuget werden, massen darinnen ein gewisser Saame stecken soll, welcher durch die Wärme der Sonnen lebendig gemachet wird. Sich vor diesem beschwerlichen Ungeziefer zu bewahren, soll man Wermut oder Kümmel in Wein oder Eßig sieden, und den Leib damit waschen, oder wenn sie in Zimmern oder Gemächern sind, einen starcken Rauch von Wachholder-Holtz und Beeren, Wermut oder Alant-Wurtzeln machen, die Fenster eine halbe Stunde zuhalten, hernach aber wieder eröffnen und den Rauch hinaus lassen, so werden diejenige, so nicht davon gestorben, häufig mit hinaus eilen. An einigen Orten werden die **Fliegen** mit dem Nahmen **Mücken** belegt, die **Mücken** aber **Schnacken** genennet.

Mücken, heissen einige auch das Instrument, womit in dem Fasse die Wein-Beere von den Kämmen abgerissen werden, daß diese letzte gantz allein ausgepresset werden können. Siehe **Most.**

Mücken-Schwamm, siehe **Fliegen-Schwamm.**

Müdigkeit, ist ein beschwerlicher Zustand, welcher den Pferden entweder durch eine langwierige, ohnunterbrochene starcke Reise, oder durch ein muthwilliges Jagen und Rennen zugezogen wird. Einem müd-gerittenen Pferde aber zu helfen, und es wieder zu rechte zu bringen, soll ein Reisender, oder wem sonsten das Pferd anvertrauet ist, demselben des Abends die Schenckel mit warmen Bier, darinnen ein wenig Butter und Saltz zergangen ist, waschen, oder mit unter einander gesottenen Eßig, Hopfen und Bier wohl bähen, oder auch Saltz in einer Pfanne rösten, und wenn es heiß, dem Pferd in die Hüfe thun, über solches aber trockenen Roß-Koth schlagen, und damit es nicht heraus falle, wohlvermachen. Wenn ein Pferd sehr müde ist, soll man ein paar Hände voll Saltz in einer Gelte mit frischem Wasser wohl durch einander rühren, dem Pferd gegen Abend die Schenkel wohl damit reiben, und es also über Nacht stehen lassen; des Morgens aber eine Hand voll Obermennige in halb Wein und halb Wasser sieden, und damit, so warm man es an denen Händen erleiden kan, das Roß gegen die Haare reiben, alsdenn denselben Tag stille stehen lassen, so kommt es gewiß wieder zurechte. Oder siede einen grossen Topff voll Tann-Zapfen in Wein, und wasche, so warm es seyn kan, dem Pferd so wohl die Schenckel, als auch den gantzen Bauch nebst der Brust und dem Geschröte damit. Laß es auch offt in ein Fließ-Wasser gegen den Strohm führen, und eine Zeit lang darinnen gegen den Strom stehen. Man soll insonderheit solchen müden Pferden Bohnen-Mehl im Futter zu fressen geben, und Weitzen-Kleyen unter das Trincken rühren, denenselben aber durchaus keine Ader offnen lassen, als welches ihnen höchstschädlich ist, sondern dafür denenselben von Bolus, Eßig, Brantewein und Knoblauch, Sauerteig und dergleichen einen guten Anstrich machen: Oder, man kan auch solchen Pferden die Schenckel oft mit Knoblauchs-Brühe reiben, und ihnen dabey mit Saltz, Knoblauch und altem Schmeer unter einander gestossen, einschlagen. Etliche waschen ihre müden Pferde mit warmen Wasser, darinnen Haber-Stroh gesotten worden, binden ihnen auch zugleich das warme Haber-Stroh um die Beine, und geben ihnen Eisen-Kraut, Benfuß, Kletten-Wurtzel, Eber-Wurtzel, Wegwarten ꝛc. unter dem Futter zu fressen. Andere rathen, man soll einem müden Pferde die Schenckel wohl mit Spül-Wasser waschen, hernach Hanff-Oel acht Loth, Lein-Oel zwölff Loth, und zwey Hände voll Saltz unter einander mischen, und dem Pferd die Beine, wenn sie vorhero vom Waschen trocken worden, wohl damit reiben, und denn mit nachfolgendem Einschlag denselben einschlagen. Nimm zwey Hände voll gestossene rothe Zwiebeln, ein halb Pfund Butter, ein Viertel Pfund Honig, drey Loth Wachs und Eßig, so viel als genug ist, und mische es unter einander zu einem Einschlag. Daß ein Pferd nicht müde werde, wenn man reisen muß, so gieb ihm alle Nacht und alle Morgen eine gute Hand voll Wegwart-Wurtzeln zu fressen, oder binde ihm die Wurtzel von Eisen-Kraut ins Gebiß, räume ihm alle Nacht die Hüfe wohl aus, und schlag ihm mit folgender Salbe ein: Nimm Terpentin, gut alten Schmeer und Hirsch-Unschlitt jedes gleich viel, Grünspan den dritten Theil, so viel als eines dieser Stücke, mache es mit Honig über einem Feuer zur Salbe, doch daß sie nicht zu dünne werde. Von nachstehendem Pulver soll man auf der Reise einem Pferde täglich einen oder zween Löffel voll eingeben. Nimm Meister-Wurtzel, Eber-Wurtzel, jedes drey Loth, Angelica, Bibenell, Florentinische Veil-Wurtz, Hasel-Mistel, Eichen-Mistel und Birnbaum-Mistel jedes zwey Loth, Hirsch-Klauen drey Loth, gebrannt Hirsch-Horn sechs Loth, Zittwer, Galgant jedes ein Loth, Foenum græcum ein Viertel Pfund, alles klein gemacht, und unter einander gemischt. Wer mit seinem Pferd offters auf der Reise seyn muß, der gebe demselben wöchentlich ein halbes Loth Antimonium

um crudum, (Spieß-Glaß), oder ein Quintlein Crocum Metallorum, welcher aus guten Spies-Glas und gereinigtem Salpeter bereitet wird, mit Salz vermischt zu fressen, und lasse demselben mit Eßig und Kühe-Koth, oder mit altem Saymeer, Knoblauch und Saltz unter einander gemischt, fleißig, doch auch nicht gar zu offt einschlagen, lasse es auch währender Reise des Abends niemalen ins Wasser reiten, sondern die Füsse fein trocken mit Stroh oder einem wüllenen Tuch abreiben. Wenn man aber von der Reise wieder zurück kommen, und es heisse Zeit ist, kan man es täglich ins Wasser reiten, und eine halbe Stunde gegen dem Strohm stehen lassen.

Mühle, ist eine von verschiedenen Rädern und Getrieben zusammengesetzte Maschine, welche durch eine äusserliche Gewalt in Gang gebracht, und vermittelst derselben eine sonst starke und beschwerliche Arbeit mit besondern Vortheil leicht und geschwind verrichtet wird. Ihrem Gebrauch nach ist sie in Korn-Getraide-oder Mahl-Mühle, Stampff-Mühle, Oel-Mühle, Schneide-Bret-oder Säge-Mühle, Walck-Papier-Loh-Bohr-Polier-Schleiff-Mang-Gewürtz-und Pulver-Mühle unterschieden. Und diesen kan man noch die neu-erfundene Dresch-Mühle, davon unter dem Artickel **Dreschen** mehr zu finden, hinzugesetzet werden, wie dieselbe in der Tab. XXI, fig. 2, a, und einigen Stücken fig. 2, b, c, d, e im Abriß zu sehen. Nach der Krafft aber, wodurch die Bewegung und der Umtrieb derselben geschichet, wird sie eine Hand-Mühl, oder eine Roß-Mühl oder eine Wind-Mühl, oder eine Wasser-Mühl genennet. Die

Hand-Mühlen, welche die kleinsten, und entweder auf eine oder zwey Personen, von denen sie getrieben werden müssen, eingerichtet sind, werden zum Getraidemahlen gebraucht, und nicht unbillig vor die älteste Invention von Mühlen gehalten, angesehen unsere Alte vor undencklichen Jahren nicht mit so leichter Mühe und geringer Arbeit, als wie zu den jetzigen unsern Zeiten geschiehet, ihr Korn und Früchte, welche sie zum Brot gebrauchet, mahlen, und zu Mehl machen können, sondern, dieweil sie von solchen kunstreichen Mahlen nichts gewust, als haben sie im Anfang das Korn mit grosser Mühe zum backen zugerichtet, solches zerknirschet, zermalmet, zerstossen und zerstampt, bis hernach die Hand-Mühlen erfunden worden, auf welchen jedoch (weil sie, wie leicht zu erachten, nicht in so gutem Stand, als die heutigen gewesen), das Mahlen eine dermassen saure und harte Arbeit war, daß die leibeigenen Knechte, und die so was verwircket hatten, zur Strafe mahlen müssen. Bey unsern Zeiten sind sie noch an vielen Orten, absonderlich aber in Litthauen sehr gemein, und werden dermassen künstlich zugerichtet, daß man mit sonderbarem Vortheil lange darauf mahlen, und dieselbe, vornemlich zu Kriegs-Zeiten in Vestungen, wohl gebrauchen kan. Den Land-Gütern, welche keine eigene Wasser-oder Wind-Mühlen, und auf andere Mühlen weit zu fahren haben, oder welche an solchen Orten liegen, da die Bäche und Mühl-Gräben in heissen trockenen Jahren vertrocknen, oder im Winter zufrieren, thun die Hand-Mühlen sehr gute Dienste; man hat deren verschiedene Arten, doch müssen sie alle mit ihren Schwung-Rädern, Schwengeln, Zieh-Armen, Well-Bäumen, Stirn-Rädern, Rumpffen, Steinen, Kästen, Beutteln, und andern Mühl-Nothdurfften versehen seyn. Es werden auch wohl an etlichen Hand-Mühlen die Schwung-Räder, mit drey anhängenden Gewicht-Steinen, zu besserer Beförderung des Umtreibens, vernünfftig beschweret. Wo man grössere Wercke haben will, welche von Menschen-Händen nicht getrieben werden können, pflegt man an der Hand-Mühle ein grosses hängendes oder flachliegendes Tret-oder Trit-Rad anzubringen, da denn durch zwey Personen das gantze Werck beweget werden kan. Es müssen aber die Trit-Räder nicht zu klein seyn, weil sie solchergestalt sehr beschwerlich zu regieren sind, dahingegen, je grösser sie sind, je hurtiger auch die Bewegung beschleuniget wird. Eine gantz bequeme Art Hand-Mühlen liessen 1717 Kayserl. Majestät von neuer Invention verfertigen, um selbige bey der Armee zu gebrauchen. Sie waren sehr leichte, so daß eine zusamt Holtz, Eisen und Stein kaum zwey Centner schwer, und zwey dergleichen Mühlen comode auf einem Wagen geführet werden können. Es sollen vier einander ablosende Personen in 24 Stunden Mehl zu 1200 Portionen Brot darauf mahlen können. Die

Roß-Mühlen, also genannt, weil sie gemeiniglich von Pferden umgetrieben werden, ob man schon auch andere Thiere, als Ochsen und Esel dazu gebrauchen kan, werden noch an vielen Orten, absonderlich aber in Vestungen gefunden, und sind in allen bey denen Hand-Mühlen erwähnten Nothfällen nützlich zu gebrauchen. Sie werden entweder mit einem horizontal liegenden grossen Rade und aufrecht oder perpendicular stehenden Welle, an welcher ein Arm statt einer Deichsel, daran das Zug-Vieh vermittelst eines Ort-Scheites gespannet wird, oder mit einem Tritt-Rad, welches durch Auftreten des Viehes umgetrieben wird, angeleget und gebauet. Wo es die Gelegenheit leidet, mag man auch durch einen Wasser-Fall dem Pferd oder andern Thiere zu Hülffe kommen, so an denen Orten bequemlich, wo man zwar einen Bach hat, der aber ein Mühl-Werck zu treiben bey dürrem Wetter zu schwach ist. Denen wir noch curiositatis gratia beyfügen wollen, die so genannte

Wagen-Mühl, welches ein mit einer andern gemeinen Mühl in allen Stücken übereinkommendes Mühlen-Werck von zweyen Gängen ist, so seine Bewegung zugleich mit dem Umlauff der ordentlichen Räder des Wagens, darauf diese Maschine erbauet, erhalten soll. Man vermeinte zwar vor einigen Jahren, da dergleichen Invention als etwas neues wiederum auf das Tapet gebracht wurde, daß solche Mühle einer Armee guten Nutzen schaffen könte, wenn

sie

sie hauptsächlich durch wüste leere Gegenden eine lange Zeit zu marschiren genöthiget wäre; überleget aber dabey nicht, daß auch darzu ein sehr wohl gebahnter Weg bestellet seyn müsse, wenn anders nicht immerzu an dergleichen Maschine gebauet werden solte. Die

Wind-Mühlen, welche in denen ebenen Ländern, wo wenig fliessende Wasser, und die Winde frey durchstreichen können, gefunden werden, haben vier Flügel, welche aus starken Bäumen, die man Ruthen nennet, und Creutzweis durch die Welle gestecket sind, und daran befestigten Sprossen bestehen; diese lestern sind, den Wind besser zu fangen, entweder mit Segel-Leinwand, oder breiten und dünnen hölzernen Spanen, entweder gantz oder nur zum theil bespannet und bekleidet, nachdem nemlich der Wind schwach oder starck bläset. Weil aber eine Wind-Mühle schlechte Dienste leisten würde, wo sie nicht nach der Veränderung des Windes gewendet werden konte, als stehet der gantze Aufsatz auf einer Spindel, daran man ihn vermittelst des Sterzes oder Wende-Holtzes also kehren und wenden kan, wie es die Nothdurfft erfordert; Oder, welches noch besser und bequemer, das gantze Wind-Mühlen-Gebäude stehet fest und unbeweglich, bis auf das Dach, welches mit der Welle, daran die Flügel stecken, nach dem Wind gewendet werden kan. Diese Mühlen geben wegen ihres ungleichen Triebes kein so schönes und reines, dargegen offt gar sandiges Mehl; auch sondern sie die Kleyen nicht so gut ab, wie die Wasser-Mühlen, und ist gemeiniglich der zehende Theil Mehl abzurechnen, der sich darbey entweder verstäubet, oder sonst verwehet wird. Wer hiervon mehr Nachricht verlanget, kan solches, was dieser Mühlen Construction betrifft, in Leupoldes Theatro Machinarum Generali nachschlagen. Die

Wasser-Mühlen, so entweder mit Panster- oder Staber- oder Straube-Zeug gebauet sind, werden von Flüssen oder Bachen getrieben, und sind theils **Pfahl-Mühlen**, theils **Schiff-Mühlen**. Jene werden an Teiche, Bäche und Flüsse gebauet, und stehen mit ihrem Grund-Wercke unbeweglich und auf festen Boden. Nach dem unterschiedenen Fall des Wassers, da nemlich dieses bald oben auf die Mühlen-Räder fällt, bald unten an dieselben mit Gewalt antreibet, werden sie wieder in **Uiberschlächtige** und **Unterschlächtige** eingetheilet. Eine ober- oder überschlächtige **Mühle** heisset, wenn das Wasser von oben herab auf das Mühl-Rad fället, und solches vorwärts umtreibet. Dergleichen Mühlen sind an kleinen Bächen, an bergigten Orten, wo das Wasser einen starcken Fall hat, angeleget, und das Wasser oberhalb der Mühle in ein enges Gerinne gefasset. Je höher das Rad ist, darauf das Wasser fället, mit desto wenigern Wasser kan man auch mahlen. Eine unterschlächtige **Mühle** wird genennet, wenn das Wasser unten an das in dem Mühl-Gerinne hängende Mühl-Rad fället, und dasselbe durch seinen immerwährenden Stoß rückwärts umtreibet.

Die **Schiff-Mühlen** werden auf grossen Strohmen gefunden. Sie sind auf platten Schiffen erbauet, und können von einem Ort zum andern gebracht werden, wo der Strohm das stärckste Gefälle hat, damit ihr Wasser-Rad von dem daran schlagenden Strohm behörig umgetrieben werde. Die Schiff-Mühlen heben und sencken sich mit dem steigenden und fallenden Wasser, müssen aber mit starcken Ketten oder Seilen wohl an das Land gehänget und befestiget oder tüchtig verancket, auch zu gehöriger Zeit, und wenn man dieselbe auf dem Wasser nicht mehr gebrauchen kan, in ihren ordentlichen Winter-Stand gebracht werden. Hiernächst sollen nun auch nach dem Unterscheid der Mühlen, wie sie appliciret werden, die Erklärungen derselben in Alphabetischer Ordnung folgen. Also heisset eine **Bohr-Mühle** diejenige, auf welcher grosse Stämme und Blocke der Länge nach durchbohret, und also zu Wasser- und Brunnen-Röhren zubereitet werden. Die Wasser-Rade-Welle wird mit einem Kamm-Rad versehen, und demselben viel oder wenig Kämme gegeben, nachdem es geschwind oder langsam gehen und treiben solle. Das Kamm-Rad greifft so dann mit seinen Kämmen in ein nächst daran befindliches Getriebe oder Trillis ein, und drehet also den mitten in dem Trillis befestigten Bohrer mit herum. Dieser wird mit einer Drehedocken eingeschlossen, und die Bäume, die man zu Röhren oder Pumpen durchbohren soll, liegen auf einer Ruth-Rahm eingepflöckt und befestiget, doch muß man dieselbige gegen den Bohrer nachdrucken, welches eine Person zu Wercke richten kan. Die **Gewürtz-Mühlen**, auf welchen Pfeffer, Jngber, und anderes Gewürtze in grosser Menge auf einmahl gemahlen und gestossen werden kan, kommen darinnen fast einer Oel-Mühlen gleich, daß ihre Stampffen mit eisernen Schuhen beschlagen, und die ausgehauenen Löcher, darein sie ihren Fall haben, am Boden gleichfalls mit eisernen Blechen gefüttert sind. Sie können dergestalt eingeschlossen oder versperet werden, daß niemand darzu kommen kan, als der den Schlüssel darzu hat. In der **Loh-Mühle** treibet das Wasser-Rad eine starcke mit Tangenten versehene oder so genannte Daumen-Welle, welche die Stampffen, womit die Rinden von gewissen Bäumen, sonderlich Eichen und Tannen zum Gebrauch der Loh- oder Roth-Gerber klein gestampffet und gestossen werden, in die Höhe hebet und wieder fallen lässet. In den **Mahl-** oder **Korn-Getraide-Mühlen** werden allerley Körner und Getraide zu Schrot und Mehl gemahlen. Hierzu werden die Wasser-Mühlen, die ein stets-fliessendes Wasser, so niemand ableiten oder hindern kan, und ein starckes Gefälle haben, und unter denenselben die Panster-Mühlen in der Haushaltung vor die besten gehalten, und allen andern vorgezogen. Das vornehmste, was in einer solchen Mahl- und Wasser-Mühle zu betrachten ist, bestehet in folgenden: Der Mahl-Mühl-

Eich- oder Sicher-Pfahl, welcher die Höhe des Wasserstandes anzeigt; der Fach- Grund- oder Spund-Baum, welcher unmittelbar vor denen Gerinnen der Mühle liegt; das Grieß-Werck mit Grieß-Säulen, Docken und Spann-Rähmen; die Schützen oder Schutz-Breter; die Leer-Bände; das wüste Gerinne, wordurch das überflüßige Wasser wegfällt; das Wasser- oder Mahl-Gerinne, darinnen die Mühl- oder Wasser-Räder hängen; das Wasser-Rad mit seinen Armen und Schaufeln, daran die Welle die Scheiben, das Stirn-Rad; die Drielinge oder Drehlinge; das Kamm-Rad; das Getriebe, darinnen die Scheiben und Stäbe oder Triebe-Stecken; das Mühl-Eisen in der Pfanne; der Bocks; der Boden-Stein, in welchem die eiserne Haube; der Läuffer oder oberste Mühl-Stein; der Rühr-Nagel; der Schuh; der Rump oder Rumpff, darinnen das Getraide aufgeschüttet wird, und aus demselben auf den Boden-Stein läufft, auf welchem es von dem sich umdrehenden Läuffer zerknirschet oder zerrieben und klein gemahlen wird, heisset auch an etlichen Orten das Kahr; die Rump-Leiter; der Lauff oder (wie sie von einigen genennet wird) die Zarg, darinnen die Mühl-Steine umlauffen; der Beutel-Kasten, darinnen vermittelst des Beutels das schöne Mehl von den Kleyen gesondert wird; das Schiebe-Bret; das Beutel-Tuch; die Krücke; der Mehl-Kasten; die Schrot-Kasten; die Daumen- die Anschlag-Welle; die Kloben-Säule; die Red-Sayeere; die Beutel-Welle mit den zwey Armen; der Steg; die Trag-Banck; die Hohl-Decke; die Hebe-Schiene, daran oben der Arm; die Laune; die Keile; das Zieh-Werck; die Zieh-Scheiben; das Getriebe; das Zieh-Stirn-Rad; die Banster-Ketten; die Weiffe oder Gatter; die Scheiden; die Stamm-Scheere; die Zapffen-Lager; die Rück-Scheere; der Rück-Baum; die Stelze; der Zieh-Boden, der Mehl-Boden und der Staub-Boden. Wer eine solche Wasser- und Mahl-Mühle von neuem erbauen oder kauffen will, hat insonderheit auf folgende Stücke sein Absehen zu machen. Erstlich: Ob die Mühle mit beständig- und genugsamen Wasser versehen sey, und das Mahlen Sommers und Winters ungehindert seinen Fortgang haben könne. Zum andern soll man in Acht nehmen, wie viel Gänge die Mühle habe? Ob eine Oel- und Schneide-Mühle dabey, ob auch Stampff-Mühlen, und wie viel? vorhanden, Grütze zu machen, Hirsen zu stampfen ꝛc. Drittens muß man nachfragen, ob es eine Zwang- und Bann-Mühle sey, wo die Leute zu mahlen genothiget sind, oder ob sonsten viele Mahl-Gäste dahin zu mahlen kommen? Ingleichen ob man gute Gelegenheit habe, das Mehl, Grütze, Grauppen, Kleyen, Oel und dergleichen in Städte, oder andere Volck-reiche Orte zu verführen und zu verkauffen? oder ob man solches auf der Stelle gegen baare Bezahlung an und los werden könne? Viertens: Ob zu der Mühle auch Feld-Güter, als Aecker, Wiesen und Weide gehören, damit der Müller in Abgang und Mangel des Wassers etwan mit dem Feld-Bau und der Vieh-Zucht sich helfen könne? Zum fünfften: Was vor Herrschafftliche Onera auf der Mühle liegen, und was der Müller, wenn die Mühle nicht sein Eigenthum, jahrlich Bacht gebe; oder aber um einen gewissen Theil der Metze sitze? Ob er auch Schweine in die Mastung zu nehmen schuldig? Zum sechsten: Ob es auch Fisch-Wasser bey der Mühle gebe, oder der Müller doch zum wenigsten in den Gräben, Wehr-Wasser und Mühl-Waag Macht zu fischen habe? Siebendens: Ob das Mühl- und Wasser-Gebäude, Dämme, Wehre und andere Zugehör in gutem Stande und baulichem Wesen, ob sie leichtlich Schaden nehmen, und was sie zu erhalten kosten? Achtens: Ob die Mühlen auch von Uberschwemmungen und Wasser-Güssen Noth haben? Zum neunten muß man sehen, was vor Zeug, Geschirre und an andern Sachen, so zu einer Mühle gehören, vorhanden? Und endlich was die Mühlen vor Nachbarn und Angrentzer oder Anstösser habe, ohne deren Freundschafft und guten Willen in Uberlassung des Wassers, der Müller in schlechtem Stande sich befinden wird. Die

Oel-Mühlen sind in einer Landwirtschafft, wo man viel Lein, Mahn, Nüsse, und sonderlich Riebsen, oder Rüb-Saamen erbauet, ein gutes und wohlerträgliches Stück. Man leget sie entweder in einem Gerinne mit den Mehl-Gangen an, oder macht denenselben gegen über an der andern Seite des Flusses ein besonderes Gerinne und Wasser-Rad. Dieses hat an seiner Welle innerhalb des Oel Mühl-Gebäudes ein Stirn-Rad, welches mit seinen Zähnen oder Kämmen in das an der Daumen-Welle befindliche Getriebe eingreiffet, und dasselbe samt gedachter Welle herum treibet. An dieser sind vornen in gewisser Weite von einander Hebe Arme, oder so genannte Daumen befestiget, welche die Stampffen aufheben und wieder fallen lassen. Es müssen aber diese Stampffen von gutem festen, entweder Ahornenem oder Weißbüchenem Holtze verfertiget, und unten mit eisernen Schuhen beschlagen, auch die ausgearbeiteten Locher im Gruben-Stock, darein sie fallen, unten am Boden mit starcken eisernen Blechen gefüttert werden. Wenn man nun aus dem Saamen Oel machen will, wird solcher erstlich gestossen, hernach in einem Kessel über dem Feuer geröstet, und also warm zwischen zwey Haar-Tücher in die in viereckates Holtz eingegrabene runde Löcher gelegt, und folgends in die viereckigt ausgehauenen Locher der Oel-Lade, welche von starckem eichenen Holtze gemacht seyn muß, eingethan, darauf ein anderer gevierter Klotz gesetzet, und von hinten ein Keil durchgeschossen, welcher vornen etwas schmäler als hinten ist, endlich mit einem an der so genannten Schlegel-Welle, an einem langen und starcken holtzernen Arme befestigten, ohngefehr anderthalb Ellen langen und achtzehen Zoll starcken eichenen Schlegel die Keilen hinein, das Oel aber unten heraus und in untergesetzte Geschirre getrieben. Und diese Arbeit

heit wird das Oelschlagen, der dazu gehörige Mühl-Bursche aber, so dieselbe verrichtet, der Oelschläger genennet. In Sachsen und Thüringen, da viel Rüb-Saamen erbauet, und das Oel zum Geleuchte gebraucht, die Oel-Kuchen aber mit unter das Geträncke vor das Rind-Vieh und besonders vor die Melck-Kühe gemenget werden, sind dergleichen Oel-Mühlen sehr gemein. Die

Papier-Mühlen wollen einen starcken Wasser-Fluß, ein genugsames Gefälle, und absonderlich ein reines und weiches Wasser haben, als ohne welches das Papier nicht gut, noch schön weiß gerathen wird. Nächst der Mühle und dem dazu gehörigen Rad und Geschirre, ingleichen der Wohnung vor Meister und Gesellen werden noch an Gebäuden und Gemachern dazu erfordert, die **Werck-Stube**; der **Lumpen-Boden**, wo die gesammleten Lumpen hingebracht, ausgesucht, und ihrer Feine nach sortiret werden; ein besonderer Platz vor die **Lumpen-Faule**; eine **Leim-Küche**; eine **Glätt-Stube**, **Wasser-** und **Hangboden**, welche geraum und nach der Quantität des Papieres, das allda gemacht wird, proportioniret seyn müssen. Unter dem Wort Geschirre wird das Rad, die Welle mit ihren Hebeln, die in den Hinter- und Vorder-Stauden gehende Schwingen und Stampffen, und der Löcher-Baum verstanden, in und durch welche die Hadern und alte Lumpen, nachdem sie vorhero gefaulet, und zweymal mit einem Beil, so das Haber-Messer genannt wird, zerhackt worden, gestampffet und zu Zeug gemachet werden. Der **Löcher-Baum** ist ein starcker dicker Block, worinnen etliche lang-runde grosse Löcher ausgearbeitet, und mit **Platten**, das ist Schalen-förmigen oval-runden Eisen ausgelegt, in welche die Stampffen fallen. Diese sind grosse Stücken Holtz, worein unten vier grosse eiserne Keile geschlagen, und womit in dem Löcher-Baum die alten Lumpen zerstampffet werden. An jeder Stampffe ist ein Stücklein Pfoste befestiget, welches die **Schwinge** genennet wird, und mit der Stampffe die Gestalt eines grossen Hammers hat. **Hinter-Staude** ist ein Stücke Holtz, worinnen die Schwinge am hintern Ort mit einem Bolzen angemachet ist, an dem sie sich bewegen kan. **Vörder-Stauden** sind zwo kleine in dem Löcher-Baum fest-gemachte Säulgen, zwischen welchen die Schwinge gehet, daß sie auf keine Seite weichen oder sich verrücken kan. So viel Schwingen und Stampffen also in einer Papier-Mühle sind, so viel paar solcher Säulgen sind auch daben. Eine Holländische Invention von Papier-Mühlen, da der Zeug nicht durch Stampffen, sondern mit mehrerm Vortheil durch Zerreiß- und Zerreibung der Hader-Lumpen bereitet wird, ist vor wenig Jahren im Fürstenthum Altenburg angebracht worden. Wo man nicht der Tüchtigkeit des Wassers, eines genugsamen Vorraths an Lumpen, und eines zulänglichen Abgangs des Papieres versichert ist, mag keine Papier-Mühle mit Vortheil angeleget werden, weil das Papiermachen eine kostbare Arbeit, davon der Gewinn auf den starcken Vertrieb des Papiers beruhet.

Die

Polier-Mühlen, darauf allerley Gewehr, Harnisch und Eisen-Geräthe hell und glatt gemacht werden, schicken sich besser in die grossen Städte, als auf das Land, weil es auf dem Lande von dergleichen Arbeit, die mehr zur Zierlichkeit als zur Nothdurfft angesehen, wenig giebt. Eine solche Mühle erfordert einen starcken Fluß, welcher das Wasser-Rad mit seiner Welle, und dem daran befestigten Stirn-Rad treibt; dieses Stirn-Rad greifft mit seinen Kämmen in das Getriebe einer andern Welle, woran die Polier-Steine mit herum getrieben, und an deren glatten Hätte die angehaltene Waffen und andere Sachen poliret werden. In der **Pulver-Mühle** wird der Salpeter, nachdem er vorhero gereinigt worden, mit Schwefel und Kohlen durch einander gestampffet, und zu Schieß-Pulver gemacht. Die gemeinsten sind wie die Papier- und Stärcke-Mühlen beschaffen, nur daß an ihnen so wohl als die Hämmer und der Trog aus Holtz bestehen. Weil aber bekannt, daß auch durch die allzu grosse Erhitzung dieser Materie das Pulver sich entzündet, und mit allen darinnen befindlichen Personen und Geräthschaften in die Lufft fliegt, so ist man auf allerhand Mittel bedacht gewesen, diesem so beschwerlichen Uebel abzuhelffen, daher wird unter andern erfordert, daß die Stampffen unten metallene Schuhe haben, und wenn man will, die unten im Holtz eingehauene Löcher, darein die Stampffen fallen, auch mit Metall oder Messing gefüttert werden sollen. Ja da man überhaupt von dem Marmor-Steine versichert, daß er keine Entzündungen machen könne, wenn er schon auf einander gerieben werde, weil er weicher Natur: so hat man sich dessen zu folgender sicheren Invention einer neuen Pulver-Mühlen bedienet, so daß darbey ein dergleichen aufrecht stehender Stein angebracht, auf welchen ein andrer oder mehr kleinere Steine, als diese axes beweget werden, welche die dazwischen kommende Materien diminuiren und klein mahlen. Von einer solchen Invention ist die in Böcklers *Theatro Machin. Part. I. n. 68* befindlich. Nächst diesen hat 1710 ein gewisser Kayserlicher Ingenieur L. R. V. J. eine Beschreibung in 12 ohngefehr anderthalb Bogen starck von dergleichen Mühlen zu Regenspurg in Druck gegeben, unter dem Titel: **Richtige** *Invention* **einer ganz neuen Pulver-Mühle.** Nicht weniger hat von dieser Materie Daniel Ellrich in seinem Artillerie- und Feuerwerck-Buche, und zwar vor den andern nachgelesen werden, wo er zwey besondere von den gemeinen unterschiedene Arten der Pulver-Mühlen angiebet. Dergleichen Mühle muß man an einen solchen Ort setzen, der von andern Gebäuten ganz abgesondert ist, damit wenn sie durch einen unglücklichen Zufall, als Ungewitter oder üble Aufsicht der Arbeiter ꝛc. entzündet wird, es andern Gebäuden ohnschädlich seyn möge. Die **Säge-Mühlen**, **Schneide-Mühlen**, oder **Bret-Mühlen**, sind ebenfalls ein nutzbares Stück der Haus-Wirthschafft, wo man ein bequemes

Treib-Wasser mit einem guten Gefälle, auch viel haubares unweit herzu führendes Gehölze haben kan, sonderlich wenn grosse Städte und Märckte in der Nähe, daselbst es viel Tischer, Zimmer-Leute und dergleichen Handwercker giebt, welche Pfosten, Breter und Latten zu ihrer Nothdurfft bedörffen. Insgemein muß das Wasser-Rad einer solchen Schneide-Mühle, nach der Höhe seines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Wassers entweder mit weiten oder engen Schauffeln, von dünnen leichten Tannen-Bretern gemachet seyn, damit es nicht zu schwer, sondern fein flüchtig und schnell umlauffe, und die Welle mit dem daran gemachten innern Stirn-Rade, und Kammen zugleich umtreibe, welche Kämme hinwieder die Kumpt-Welle und das Schwung-Rad treiben, und sodenn am Ende derselben das Gatter und den kammen Zapffen umdrehen, daß solcher wie an einem Schleiff-Stein, den Lencker, (welcher unter u Gatter angemachet), das Gatter und die Säge zugleich auf und niederschiebe, und den Bret-Klotz durchschneide. Weil nun die Säge in ihrer Bewegung auf und nieder beständig an einem Orte bleibet, so muß der Bret-Klotz alle Schnitte gegen die Säge zurücken, und wird hiezu das Schiebe-Zeug durch das Gatter beweget, daß die Schiebe-Stange den Zahn Ring eingreiffe und fortrücke, welcher das Getriebe und Stirn-Rädgen unter sich umtreibet. Die Welle an dem Stirn-Rädgen hat darneben ein Getriebe, welches über sich den Kamm-Baum an dem Wagen ergreiffet, und solchen allgemach fortschiebet: Wenn nun der auf solchem Wagen fest geklammerte Bret-Klotz einmahl durchgeschnitten, wird der Wagen zurück geschoben, so entweder von dem Müller oder vermittelst eines absonderlichen Getriebes geschichet, und der Klotz losgemachet, nach Stärcke der Breter oder Pfosten, vornen und hinten gestellet, und zum neuen Schnitt angesetzet. Wenn denn der Klotz mit seinen Bretern oder Pfosten geschnitten, wird es am füglichsten berechnet, wenn es zusammen mit seinen Schwarten, wie es gewesen, vorgezeiget wird; oder es werden sonst auch die Breter, damit sie desto besser in der Lufft trocknen, gebührlich aufgeschrencket, und entweder zum Bauen und nöthigen Gebrauch oder zum Verkauff parat gehalten. Es müssen aber die im Walde abgehauene Bret-Klötzer nicht allzu lange in ihrer Rinde auf blosser Erde und angezogener Feuchtigkeit liegen bleiben; denn sonsten dieselben leichtlich unter der Rinde im Splint blau anlauffen, oder gar verstocken möchten, daß hieraus nur lauter untüchtige Breter und vergebliche Mühe zu schneiden wäre; woferne sie aber liegen sollen, muß man die Rinde davon abschälen und sie auf Träger legen, am allerbesten aber ist es, daß man sie gantz frisch schneide, da sie denn dauerhaffter sind. Uber obermehnte alte Art von Säg- oder Schneide-Mühlen hat man eine sehr bequeme neue Invention, mit so viel neben einander gestellten Sägen, daß dadurch ein ganzer Block in so viel Breter, als seine Stärcke austrägt, auf einmahl geschnitten werden kan, folglich man der Mühe überhoben ist, den Block iedesmahl, wenn ein Schnitt zu Ende, wieder zurücke lauffen zu lassen, und solches so offt zu wiederholen, bis er gantz zerschnitten, wie nothwendig bey der ersten Art, wo nur eine Säge ist, geschehen muß. Dergleichen bequeme und compendiose Schneide-Mühlen, welche vom Winde getrieben werden, sind zu Berlin zu sehen. Von Wasser-Schneide-Mühlen aber findet man viele hier und dar nach dieser neuen Art eingerichtet. Es werden aber die Säg- oder Schneide-Mühlen nicht an allen Orten, ohne der Landes-Fürstlichen Obrigkeit Bewilligung zugelassen: Und hat sonderlich die Fürstlich-Lüneburgische Forst-Ordnung diese Limitation, wenn über die vorigen Säge-Mühlen eine neue anzulegen in Vorschlag kommen würde, soll erstlich wohl überleget werden, was vor Nutzen daher zu gewarten? Zum andern: Ob ein beständiger Wasser-Fall allda befindlich? Vors dritte: Wie lange die Holtzungen, so auf solchen Säge-Mühlen zu verschneiden vorhanden, nachhalten können? Viertens: Ob solches Holtz nicht auf einer andern Mühle gelegensamer zu schneiden sey? Und zum fünfften: Ob man auch eines guten Abgangs der Breter und Latten versichert sey? Nach der Fürstlichen Sachsen-Gothischen Mühl-Ordnung sollen die Boden in denen Säge-Mühlen wohl verwahret seyn, daß keine Säge-Späne ins Wasser fallen, und die Fisch-Wasser dadurch abgeödet und verwüstet werden. Die Schleiff-Mühlen sind zwar von wenigen Unkosten, aber zur Haus-Wirtschafft nothwendiger, weil darinnen auf allerhand Schleiff-Steinen, die durch Hülffe eines Wasser-Rades umgetrieben werden, allerhand Stahl und Eisenwerck, so durch den Gebrauch die Schneide verlohren, wieder geschärffet und also darbey eine schwere Hand-Arbeit erspart wird. Man kan sie bey andern Mahl-Mühlen an ein Wasser-Rad mit anhängen, und wenn man sie nicht brauchet, davon abrücken. Die Stampff-Mühlen werden meistens denen nur beschriebenen Mahl- und Wasser-Mühlen angehänget, haben ihre besondere Welle, und daran so viel Zapffen oder Daumen, als Stampen oder Stampffen sind, welche Daumen oder Zapffen bey dem Umlauff der Welle die Stampffen in die Höhe heben und wieder fallen lassen. Sie dienen, Hirsen, Heidekorn, Gerste ꝛc. zu stampfen, und zur Speise bequemlicher zu bereiten. Die Walck-Mühlen, darinnen Leder, Tuch und andere Zeuge gewalcket, das ist, gestampfet, und zur gehörigen Lindigkeit gebracht werden, pfleget man an fliessenden Wassern alleine oder bey andern Mühlen dergestalt anzubringen, daß das Wasser-Rad den Well-Baum mit seinen Heb-Armen herum treibt, wie bey andern Stampff- und Papier-Mühlen, welche Armen die Klappen oder rund und glatt gemachten Stampffen aufheben und niederfallen lassen, deren man denn mehr oder weniger

machen

machen kan, als es etwan die Stärcke des Wassers, oder die Nothdurfft des Inhabers erfordert. Allein es muß auch nahe dabey ein Wind- oder anderer Ofen, samt einem Kessel darinnen man die herbey gebrachten Tücher einweichen kan, mit allem Fleisse gebauet werden. Wer nun von diesen bis daher erzehlten Arten der Mühlen etwas mehrers zu wissen verlanget, der kan L. C. Sturms vollständige Mühlen-Bau-Kunst nachschlagen. Von denen kleinen Arten der Mühlen aber, auf welchen Caffee, Pfeffer mit der Hand gemahlen werden, ist unter denen Wörtern Caffee-Mühle und Pfeffer-Mühle nachzusehen.

Mühlen-Ordnung, ist eine heilsame Verfassung gewisser Artickel, welche sowohl die Mühl-Herren und Müller bey dem Mühlen- und Wasser-Bau, als auch insonderheit die Müller bey ihrem Mühl-Wesen zu beobachten haben. Sie soll eine Regel und Richtschnur seyn, nach welcher alle Streitigkeiten, so bey Mühl-Gebäuden vorkommen mögen, entschieden werden können. Die Churfürstlich-Sächsischen Mühlen-Ordnungen, vor die an den Saalen-Luppen-Elster- und Pleissen-Strömen liegende Mühlen sub d. 23 Novembr. Anno 1668, ingleichen vor die Mühlen auf der Unstrut sub d. 29 April 1653 werden bey denen Aemtern, und von denen geschwornen Müllern in Entstehung allerhand Irrungen beym Mühlen-Bau, vornemlich gebrauchet; dahero man vor dienlich erachtet, einen Auszug davon, so viel die nöthigsten und wichtigsten Puncte anbetrifft, hiermit einzurücken: Es soll kein Müller, Mühl-Herr, noch niemands von ihrentwegen den Mahl- noch Wehr-Pfahl ausziehen, verrücken, noch einigen Falsch daran üben oder gebrauchen, welcher aber dessen durch die geschwornen Müller, oder sonsten mit Bestand überkommen und überwiesen, der soll der Obrigkeit des Orts mit fünffhundert Gülden unnachläßiger Pön und Straffe verfallen seyn, und des Mühl-Handwercks entsetzet werden. Auch soll kein Müller oder Mühl-Herr, des die Mühle eigen ist, einen neuen Fach-Baum legen, ohne Beyseyn und Zuthun der geschwornen Müller und seiner Nachbarn, so zunächst über und unter ihm Mühlen haben, und soll alsdenn solchem neuen Fach-Baum über den Mahl-Pfahl mehr nicht denn ein einiger Zoll zugegeben werden, bey fünff hundert Gülden unnachläßiger Pön und Straffe dem Landes-Fürsten zu erlegen. Würde auch ein Müller durch die Geschwornen überfündig, daß er den gelegten neuen Fach-Baum auf den Hacken mit Keilen oder andern verfälscht und über dem Mahl-Pfahl erhöhet, der soll drey hundert Gülden Straffe der Obrigkeit verwircket haben, und des Handwercks verwiesen seyn. Wenn auch in Legung eines neuen Fach-Baums die Hacken um viel oder wenig zu niedrig gemacht, so sollen solche Hacken nicht mit Leisten oder Bretern unter dem Fach-Baum erhöhet, sondern neue Hacken in rechter Höhe gantz ohne allen Falsch gemacht, und darauf der Fach-Baum ohne einige Unterlage durch die Geschwornen, in Beyseyn beyder nächst angesessener Müller, bey ietztberührten drey hundert Gülden Straffe und Verweisung, und des Mühl-Handwercks rechtfertig gelegt werden. Und da ein Müller durch die Geschwornen oder sonsten glaubhafftig überfunden, daß er auf den Fach-Baum Leisten, oder dergleichen etwas anders aufgeheffter, der soll gleichergestalt in dreyhundert Gülden Strafe verfallen, und des Handwercks gäntzlichen verlustig und entsetzet seyn. Begäbe sich auch, daß etwan ein Fach-Baum gesuncken wäre, der soll ohne Beyseyn, Erkäntniß und Zuthun des Amts, darunter die Mühle gelegen, und der geschwornen Müller bey Vermeidung ietztberührter Straffe, nicht wiederum erhöhet, noch einiger Gestalt verändert werden. Würde iemands die Breter aus dem Gerinne über den Fach-Baum vorgehen lassen, und damit denselbigen erhöhen, der soll zum ersten, da er dessen durch die Geschwornen oder sonsten überfunden, der Obrigkeit, darunter die Mühle gelegen, ein hundert Gülden unnachläßiger Pön und Straffe verfallen seyn; da er aber zum andernmahl auf solcher That und Falsch bearriffen, soll er also denn zwey hundert Gülden Straffe unnachläßig erlegen, und auf dem Handwercke weiter nicht gelitten werden. Welcher Müller das Wehr höher halten würde, denn der Mahl-Pfahl ausweiset, und nachdem es neu beleget, mit Sande beführet, und einmahl das Wasser darüber gangen ist, derselbige soll, um so viel Zolle es höher von den Geschwornen in Besichtigung befunden, so viel neue Schock zur Strafe verfallen seyn; desgleichen soll es mit den erhöheten Schutz-Bretern auch gehalten werden. Es soll auch einem jeden Müller unverhinderlich nachgelassen seyn und frey stehen, wenn er einigen Mangel spüret, seines nächsten Nachbars Mühlen über und unter ihm, ungeachtet, wem die Gerichte zustehen, zu besichtigen, und da er einigen Mangel findet, soll er bey seinen Eides-Pflichten alsobald den Geschwornen davon Bericht thun, darauf denn diese vermittelst ihrer darauf geleisteten Eide, solche Gebrechen besichtigen sollen, und da sie in einem oder mehr Artickeln verbrochen, und desselben also überfunden, sollen sie zu oberzehlten Straffen durch die Obrigkeit angehalten, und darüber durch dieselbigen Verbrecher den Geschwornen iederzeit ihre Gebühr unabbrüchig vor voll entrichtet werden. Die Schutz-Breter auf der Saale und Unstrut sollen nicht höher denn anderthalb Ellen, und auf der Elster, Pleisse und Luppe nicht über fünff Viertel einer Ellen bey obbemeldter Straffe gehalten, und ein iedes mit zweyen Steuren gemacht werden, daß man dieselben in auflauffenden Wassern gewinnen und aufziehen könne. Zu dem soll kein Müller in kleinen und mittelmäßigen Wassern vor dem Gerinne, so auf die Rade und durchs wüste Gerinne gehet, mehr denn zwey Schutz-Breter bey willkührlicher Straffe der Obrigkeit, oder des Amts vorzusetzen haben; würden aber die Wasser sehr groß seyn, daß sie ohne Aufsetzung des dritten Schutz-Brets nicht mahlen könten, soll ihnen in derselben Noth, damit das Mahlwerck

nicht gehindert, solches aufzusetzen frey stehen. Welcher Müller nicht zu mahlen hat, der soll zu iederzeit, auf der Elster, Pleisse und Luppe zwey Schutz-Breter, auf der Saale und Unstrut aber vier Schutz-Breter offen stehen haben, und wo nicht wüste Gerinne seyn, sollen die Schleussen aufgezogen, und vier Schutz-Breter gezogen werden, und so er darwider befunden, es geschehe zu Tage oder Nacht, und dessen von seinem nächsten Nachbar über oder unter ihm mit zween Männern überzeuget werden möchte, der soll der Obrigkeit oder Amt, darunter er gesessen, vier neue Schock zur Straffe, und dem Müller, der ihn solches überweiset, zwey neue Schock zu geben schuldig seyn, damit also keiner dem andern zum Verdruß das Wasser muthwillig aufhalte. In grossen oder hochwachsenden Wassern, und bevorab in Sommer-Wassern soll kein Müller einigen Strohm-Korb einlegen, vielweniger auf die Strohm-Körbe, Schutz-Breter auffsetzen, oder Dielen aufwerffen, und dadurch das Wasser in die Wiesen und Hölzer aufschwellen, auf welches alles denn auch eines ieden Müllers Obrigkeit, und die anstossenden Benachbarten gute Aufachtung geben sollen. Welcher aber darüber muthwillig und ungehorsam befunden, der soll in dreyßig Gülden unnachläßiger Straffe verfallen seyn. Die Stromkörbe aber unter den wüsten Gerinne sollen hiermit zugelassen, und nicht gemeinet seyn. Wenn sich auch grosse Wasser-Fluthen begeben, es sey im Winter oder Sommer, soll ein ieder Müller die wüsten Gerinne oder Schleussen, sowohl die Fischereyen gänzlich aufziehen und bey Straffe dreyßig Gulden kein Schutz-Bret darinnen vorstehen lassen. Wenn ein Müller oder Mühl-Herr einen Grund-Bau an seiner Mühle machen muß, und das Wasser in andere Wege nicht abschlagen kan, auf dem Fall soll der Müller über und unter ihm gesessen vier Wochen lang mit dem Mahlen, altem Herkommen und Gebrauch nach, innen zu halten schuldig seyn; doch soll der Müller, der das Wasser abschlagen muß, solches sowohl seinen Benachbarten, als auch wenn der Mühl-Graben mit der Fischerey nicht sein eigen, dem Amts-Fischer oder Eigenthums-Herrn der Fischerey bey Straffe zwey neuer Schock anmelden, damit sich einer oder der andere zu seiner Nothdurfft darnach richten könne. Es soll auch denen Müllern, welche bishero ihre Mühl-Gräben zu erweitern, die Dämme höher aufzuführen, sie gleichsam zu Schutz-Teichen zu machen, und das Wasser darinnen aufzuhalten, und zum Mahlen zu sammlen, also, daß immittelst die Bäche austrocknen, und die darinnen vorhandene Fische verderben müssen, sich unterstanden, solches bey vier neue Schock Strafe hiermit ernstlich verboten seyn. Weil auch die Fischer in die Strome wegen Fache zu schlagen, und von alters hergebracht, dieselben auf den Tag Johannis Baptistä hinwieder aufzuheben, so sollen demnach die Müller alle sämtlich, und ein ieder insonderheit schuldig und verpflichtet seyn, darauf gute Achtung zu geben; und welcher Fischer auf bestimmten Tag Johannis Baptistä solch Fach nicht aufhebet, der soll dem Amte, darunter er gesessen, zwey neue Schock Straffe verfallen seyn. Die Läuffe in einer ieden Mühle sollen weiter nicht, denn zweyer Zolle weit vom Steine gehalten, unten und oben eine Weite und nicht ungleich seyn bey dreyßig Gülden Straffe. So offt auch ein Stein behauen, soll der Müller schuldig seyn, denselbigen anfangs mit Stein-Mehl, oder sonsten, wie gebräuchlich und hergebracht, zu beschürten, und ehe solches geschehen, sonsten kein Getraide zu nachtheiligem Schaden der Mühl-Gäste darauf mahlen. Es soll kein Müller dem andern seine Mahl- oder Mühl-Gäste abspenstig machen, noch einigerley Weise abpracticiren, bey Straffe zehen Gülden, so offt iemands brüchig hierinnen befunden. Die Mühl-Gäste sollen das Getraide an rechten unverfälschten Land-üblichen und bräuchlichen Korn-Maaß in die Mühle bringen, und soll ihnen hierinne bey willkührlicher Straffe der Obrigkeit oder des Amts keine Ubervortheilung noch Betrug zu suchen verstattet werden. Die Metzen in denen Mühlen sollen den sechzehenden Theil des Scheffels, wie er ieder Orts gebräuchlich ist, groß seyn, auch von den Gerichts-Herren mit Gemercken gebrannt und gezeichnet werden, wie es vor Alters verordnet und hergebracht, bey Vermeidung funffzig Rheinischer Gülden unnachläßiger Pön und Straffe, die der Müller dem Gerichts-Herrn verfallen seyn soll. Ein ieder Müller soll schuldig seyn, seine Mühl-Gäste nach rechter Ordnung, wie die zu mahlen bringen und in die Mühle kommen, mit dem Mahlen zu befördern, und keinen um Gelübniß oder Gunst willen dem andern vorzuziehen; es geschehe denn mit des Mühl-Gastes, welchen die Ordnung des Mahlens betroffen, guten Willen und Nachlassung. Nachdem bishero denen Mühlmeistern von den muthwilligen unlauffenden Mühl-Knappen, die keinem Meister um einen gebührlichen und ziemlichen Lohn dienen wollen, viel Verdruß, Beschwerung und Unkosten zugezogen worden, so soll hinführo kein Wanderes-Gesell bey einem Mühlmeister unbegrüsset, und wider desselben Willen zur Herberge einkehren, und da ihm gleich der Mühlmeister Herberge vergönnet, des Orts über eine Nacht nicht verharren, es gebe ihm denn der Meister Arbeit. Ein ieder Gesell, so sich um Dienst wirbet, soll schuldig seyn von seinem Meister, welchem er am neulichsten gedienet, glaubwürdigen Schein, daß er mit Glimpf, guten Wissen, und Willen von demselben abgeschieden, vorzulegen: dargegen sollen aber auch die Meister, wenn sie keine erhebliche Ursachen haben, den ehrlichen und getreuen Gesellen solchen Schein ohne Entgeld mitzutheilen, verpflichtet seyn. Würde aber ein Gesell, welcher sich zu einem Meister auf gewisse Zeit verbrochen, ohne erhebliche Ursachen aus dem Dienste gehen, der soll in einem halben Jahre keinen andern dienen, sondern Dienst-los bleiben, würde er aber von einem andern Meister, ieho gedachten Puncten zuwider, in Arbeit und in seinen Dienst

aufge-

aufgenommen werden, derselbige Meister soll um zehen Gülden gestraffet werden. Es soll kein Gesell ohne seines Meisters Vorbewust und Erlaubniß über Nacht aus der Mühle bleiben, bey Straffe zehen Groschen. Würde auch einiger Gesell um Geschencks oder seines eigenen Nutzens willen den Leuten ungemessen mahlen, oder in andere Wege untreulich handeln, und solches über ihm ausgeführet werden, der oder dieselben sollen nicht allein untüchtig seyn, in- noch ausserhalb Landes auf dem Handwercke nicht gelitten, und von den wanderenden Gesellen, wo sie die antreffen, aufgetrieben, sondern auch, nach Gelegenheit der Verbrechung und derselbigen Wichtigkeit, am Leibe, nach Verordnung der Rechte, gestraffet werden. Es soll auch ein ieder Gesell an seinem ordentlichen Lohn sich genügen lassen, und da es ihm gleich angeboten, von niemand kein Gelübniß oder Geschenck nehmen, und einen allererst ankommenden Mahl-Gast dem andern, der zuvor allbereit in der Mühle gewesen, vorziehen, vielweniger die Leute vor sich mit sonderlichen Tranckgelde und deraleichen beschweren, und sie also dem Mühlmeister abwendig machen, und Ursache geben, daß sich die Mühl-Gäste des Mahlens anderswo erhelen; welcher aber hierinnen in einem oder dem andern brüchig befunden, der soll, so offt es geschehen, der Obrigkeit des Orts in ihre willkührliche Gefängniß- oder Geld-Straffe gefallen seyn ꝛc. In der Mühlen-Ordnung vor die Mühlen an der Weiserits und Elbe sub dato 8 April 1661 ist ferner folgendes versehen: Nachdem auch die Müller und Mühl-Knechte sich bishero in ihrem Stande ziemlich erhoben, und nicht allein ihre alte Tracht in Kleidungen geändert, sondern auch die Schurtz-Felle, so ihnen täglich zu tragen gebühren, meistentheils abgeschaffet; als sollen Müller und Mühl-Knechte von dato an sich ihrer alten Art in Kleidungen gebrauchen, und täglich Schurtz-Felle tragen, würde aber einer darwider handeln, so soll der Mühlmeister iedesmahl fünff, der Mühlen-Knecht aber einen Thaler zur Straffe verfallen seyn. Von iedem Scheffel Weitzen oder Korn unvermengtem guten reinen Getraide gestrichen, soll ein gehäuffter Scheffel Mehl und vier gehäuffte Metzen Kleyen gegeben werden, über dasjenige, was zur Metze genommen, und zu Ausfüllung der Läuffte gebraucht, als von zweyen Scheffeln eine gehäuffte Metze Kleyen: von dem geringen Getraide aber, nach Gelegenheit, wie es unter einander gemenget, und sich im Mahlen ergiebet, sollen die Müller zu obernannten gehäuften Maaß nicht gedrungen, den Mahl-Gästen aber frey gelassen werden, ihr Getraide, wenn es ihnen beliebet, selbsten zu mahlen, worzu der Müller die Mühlen scharff machen und anrichten lassen soll ꝛc.

Mühl Stein, heissen die grossen rund-gearbeiteten und platten Steine, welche in denen Mahl- oder Korn-Mühlen, das Getraide klein zu mahlen, gebrauchet werden. Bey iedem Mahl-Gang sind zwey Mühl Steine, davon der untere, welcher fest und unbeweglich liegt, der Boden-Stein, der obere aber, welcher auf dem Boden-Stein umgetrieben wird und die Körner zermalmet, der Läuffer genennet wird. Die Mühl Steine sollen zwar hart und fest, iedoch nicht von gleicher Härtigkeit seyn: Denn, wie das gemeine Sprichwort lautet, zwey harte Steine mahlen selten klein. Die besten Mühl-Steine sind, ausser bey uns hier in Sachsen, auch noch anderer Orten mehr zu haben, und kommen meist vom Rhein-Strohm, aus Schweden und der Insel Gothland. Ob nun wohl einem iedem erlaubet, daß er zu dem Gebrauch seiner eigenen Mühle Steine von andern Orten kommen lassen darff; so ist doch an manchen Orten, und sonderlich in der Marck Brandenburg damit einen Handel zu treiben, untersagt, weil die hohe Landes-Obrigkeit sich allein den Verkauff derer selben vorbehält. So offt ein Stein behauen oder scharff gemacht wird, soll man ihn denen Mühl-Ordnungen gemäß, mit Stein-Mehl oder Kleyen ablauffen lassen, und ehe solches geschehen, sonsten kein Getraide zu Nachtheil und Schaden der Mahl-Gäste aufschütten. In Mühlen Pachten werden die vorhandenen Mühl-Steine denen Pacht-Müllern dem Zoll nach, und zwar die Höhe eines Zolles pro einen Thaler angeschlagen, und also ins Inventarium gezeichnet, damit dem Müller bey seinem Abzug, wenn neue und bessere Mühl-Steine vorhanden, der Uiberschuß ersetzet, oder der Abgang decourtiret werden könne.

Mülane oder Schwalben, Schwantz, siehe Geyer.

Münch-Rhabarber, sonst auch *Patientia* genannt, ist eine Art der Menael- oder Grind-Wurtzel, mit sehr grossen breiten Blättern, die anfangs wie ein Knopff beysammen aus der Erden hervor kommen, bis sie sich nach und nach aufthun; der Stengel wird fast zwey Ellen hoch, mit trauschlichten weiß-gelben Blumen, aus welchen ein dreyeckigter Saamen erfolget. Dieses Gewächse wird sowohl seiner Schönheit halber, als auch, weil die Wurtzel der Levantischen Rhabarber an Krafft und Wirkung allerdings gleich, und dahero an statt derselben, wiewohl in doppelter Dos genommen wird, in unsern Gärten gezeuget. Gedachte Wurtzel führet durch den Stuhlgang die Galle, Schleim und Gewässer ab, dienet auch vor die gelbe Sucht und Nieren-Stein. Der Safft davon ist gut vor die Krätze, Sommersprossen, Flecken und andere Unsauberkeiten der Haut zu gebrauchen.

Mündel, ist ein Unmündiger, welcher aber nach dem Römischen Rechten entweder ein Pupill, so vom weiblichen Geschlecht noch nicht 12, vom männlichen aber noch nicht 14 Jahr alt ist, oder ein Minderjähriger, d. i. ein Minor, welcher nach Kayserlichen Rechten noch nicht 25 Jahr, nach Sächsischen noch nicht 21 Jahr, und in Francken noch nicht 20 Jahr alt ist. Wenn aber dieses vorhanden, so wird einer mündig genennet.

Münze, ist ein Kraut, davon man zwey Haupt-Geschlechte hat, nemlich die Garten-Münze und die wilde Münze. Jene, die Garten-Münze, ist wieder dreyerley: Frauen-Münze, Krause-Münze, und Spitz-Münze. Die Frauen-Münze hat eine lange zaserigte Wurtzel, welche aber nicht tieff unter sich schlägt, sondern an der Fläche des Erdreichs hin und her flattert. Aus derselben kommen viereckigte haarigte Stengel, fast einer Ellen hoch, an welchen traubichte dicke bleich-Purpur-farbne Blumen wachsen. Die Blätter sind rundlich, und laufen spitzig zu, etwas rauh, rings herum zerkerbt, und ein wenig runtzlicht, eines lieblichen Geruchs, aber scharffen und bittern Geschmacks. Die Krause-Münze hat kürtzere und krausere Blätter als die vorhergehende; da hingegen die Blätter an der Spitz-Münze länglichter und spitziger, auch einer dunckel-grünen Farbe sind. Eine Art von der Krause-Münze ist die weisse Englische Münze, deren Blätter theils gantz bleich-grün, theils weißlich, und theils weiß und grün zugleich vermischt sind. Sie gehören alle drey unter die Winter-Gewächse, und werden von den Beyschößlingen, die Krause-Münze aber auch durch abgebrochene Zweiglein vermehret. Sie hassen das Eisen, und lassen sich lieber mit den Händen abbrechen. Ihr Geruch ist angenehm, ihr Geschmack aber scharff und bitter. Sie sind gute Magen- und Mutter-Kräuter, welche das Haupt stärcken, die Dauung befördern, die Verstopffungen der Leber öffnen, den Durchlauff stopffen, und das Bauch-Grimmen stillen. In Wein oder Bier gesotten, und wieder ausgewunden, oder trocken auf den Magen geleget, stärcken sie den Magen, stillen das Erbrechen und die Colic; und zertheilen, auf die Brüste gelegt, die darinnen befindliche Milch-Knollen oder geronnene Milch. Es wird davon ein Wasser, Syrup, Latwerge, Essentz, Saltz und Oel, welche in den Magen-Kranckheiten guten Nutzen schaffen, sonderlich aber aus der Krause-Münze ein trefflicher Magen-stärckender Brantewein zugerichtet. Der wilden Münze hat man gleichfalls etliche Gattungen: Die Bach-Münze wächset gerne an Brunn-Quellen, ingleichen an den Wasser-Gräben der Aecker und Wiesen, und an andern feuchten Orten, hat einen Stengel wie die Krause-Münze, aber etwas breitere Blätter. Die Blumen sind Purpur-braun mit weissen Streiffen; sie kommt an Tugend der Garten-Münze fast gleich, hat aber keinen so starcken Geruch als dieselbe. Die Roß-Münze wächset auf den Brach-Feldern, hat viereckige rauhe Stengel und Blätter, Purpur-farbne Blumen, und eine eroffnende zertheilende Krafft, ist gut für schweren Athem, Bauch-Weh und die Bauch-Würme. Insonderheit etliche Blätter in der Hand zerrieben, in die Ohren gelegt, und alle zwey Stunden frisch abgewechselt, vertreiben die Taubheit. Die Katzen-Münze, welche an ungebauten feuchten Orten wächset, hat Blätter wie die Melissen, aber kleiner und weißlicht, einen viereckigten Stengel, und weißlichte Blumen, die an etlichen Aehren weißlicht hervor kommen. Die Katzen stellen diesem Kraute, eben wie dem Baldrian, hefftig nach; in der Artzney aber wird es wenig gebrauchet.

Münze oder Geld, siehe diesen Artickel. Siehe auch das allgemeine Kauffmanns-Lexicon von Münzen und Münz-Fuß.

Mulde, ist ein länglichtes ausgehöhlt und am Boden rundes hölzernes Gefässe, welches nach seinem unterschiedenen Gebrauch auch von verschiedener Grösse ist. Also hat man grosse zum Waschen und Backen; kleinere, Fleisch und andere Sachen darinnen zu tragen, oder darein zu legen; noch kleinere, das Gemüse damit zu sacken ꝛc. Der Papel-Baum ist sonderlich gut, Mulden daraus zu machen.

Mulden-Gewölbe, siehe Gewölbe.

Mulm, wird die Fäule im Holtze genannt. Demselben ist insonderheit die Roth-Buche sehr unterworffen, denn wenn von selbiger ein Ast abgehauen wird, so pfleget solcher Hieb in wenig Jahren mulmicht zu werden, daß die Spechte den Mulm heraus hacken, und ihre Jungen darinnen aufbringen. Um eben dieser Ursache willen lassen gute Haus-Wirte ihre Eich-Bäume nicht schneideln, denn das eichene Holtz ist porös und ziehet, zumahl der Splint oder das Weisse, die Feuchtigkeit gerne an sich, daß also der Baum mit Gewalt von oben hinein faulet und mulmicht wird. Ausser diesen werden auch leichte mulmicht alle die Bäume, so in dem Regen nicht dauren, als Ellern oder Erlen, Stein-Buchen, Aspen ꝛc.

Mumme, ist ein dickes Bier, so zu Braunschweig gebrauet, und wegen seiner fürtreflichen Stärcke, lieblichen Geschmacks und dickbraunen schönen Farbe sehr hoch gehalten, und weit und breit über Land und Wasser verführet wird. Die sogenannte Schiff-Mumme ist die beste, massen sie sich vor der Stadt-Mumme auf dem Wasser wohl hält, und weit und lange, ohne Anstoß oder Verderben, führen lässet. Zu dieser sollen die Braunschweiger zwey ihrer Wispel recht wohl gewachsen und gedörret Gersten-Maltz nehmen, dasselbe mit gemeinsamen Wasser in der Braun-Pfanne bey fünff Viertel-Stunden lang kochen, solches daraus in einen Bottich schöpfen, ein wenig stehen lassen, und alsdenn wieder, iedoch ohne das Maltz in die Pfanne giessen, und abermahls bey drey Stunden lang mit funffzehen Himpen guten Land-Hofens darinnen wohl kochen, nach diesem aber solches in einem Bottiche erkalten, und gebührender massen darinnen vergähren lassen. Zur gemeinen Stadt-Mumme, die bald weggetrunken zu werden pfleget, nehmen sie auf so viel Gersten-Maltz nur vier Himpen

Hopffen,

Hopffen, und verfahren damit wie benm vorigen. Soll sie aber lange liegen, nehmen sie zehen Maaß Hopffen darzu. Zu ihrem Erndte-Bier nehmen sie auf zwey Wispel Gersten-Malß, zwölff Maaß Hopffen, kochen es mit genugsamen Wasser auf vorige Art und Weise, und lassen es abgähren; spünden die Fässer hernach zu, und verkauffens den Bauren zur Erndte-Zeit.

Mund, ist derjenige Theil des Leibes, durch welchen der Mensch die Speise und den Tranck zu seiner Erhaltung in den Magen schicket. Daher hat man auch, sonderlich bey grossen und ansehnlichen Hoßhaltungen, Gelegenheit genommen, theils einige Victualien, theils auch die Personen, so selbige vor die Herrschafft zubereiten, oder sie unter ihrer Besorgung haben, besonders noch mit diesem Beynahmen zu belegen, die in denen folgenden Erklärungen zu finden sind.

Mund-Becher, ist dasjenige Geschirr, daraus eine hohe Standes-Person das Getränke zu sich zu nehmen pfleget.

Mund-Becker, wird bey einer Hofhaltung derjenige genennet, der vor die Herrschafftliche Tafel einig und allein das Brot zu backen angenommen worden.

Mund-Fäßgen, heisset man dasjenige runde gegossene Geschirr von Zinn, so vornen mit einer Schnaubze, oben mit einem Deckel, und über demselben mit einem an beyden Seiten befestigten Spriegel versehen, daran man es zur Seite des Hand-Fasses aufzuhängen pfleget, um sich mit dem darein gefüllten Wasser den Mund ausspülen zu können.

Mund-Fäule an den Menschen, siehe Scharbock.

Mund-Fäule oder Cursis der Pferde, ist eine Kranckheit, da einem Pferde nebst hefftiger Entzündung des gantzen Mundes an dem Zahn-Fleisch Geschwäre auffahren, und in das Maul, Rachen, Schlund und Gurgel Löcher fallen. Sie entstehet von denen hitzigen Dämpffen, welche aus der Leber, und von grosser Hitze der gallischen Feuchtigkeiten über sich steigen; item wenn die Pferde des neuen Heues zu viel fressen. Im Anfang wird der gantze Mund Feuer-roth, das Pferd bekommt einen hitzigen stinckenden Athem, und lässet einen hitzigen Schaum von sich fallen, bis endlich die Geschwäre sich zeigen, und, wenn man das Uibel zu weit einreissen lässet, Löcher darauf erfolgen. Wenn noch keine Geschwäre vorhanden, stellet man das Pferd in den Noth-Stall, bindet es auf, und verwahret es wohl; hernach bindet man ihm die Zunge mit einer Schnur oben an den Rachen, schauet nach dem Schaden, und wischet hernach die Zunge, den Rachen und das gantze Maul wohl mit nachfolgender Mixtur aus. Darzu wird Wegerich-Wasser und Lattich-Wasser, jedes ein halbes Nössel, Bertram ein Loth, und Eßig ein Nössel genommen, und wohl unter einander gemischt. Wenn das Pferd eine halbe Stunde nach dem Auswaschen gestanden, bläset man ihm nachfolgendes Pulver darauf: Nimm dürre Oelbaum-Blätter und Granat-Aepffel-Schalen, pulverisirt und unter einander gemischt. Nach einer halben Stunde wäschet man den Schaden wieder mit vorbeschriebener Mixtur aus; wiederhohlet solches täglich Morgens und Abends, und giesset ihm etliche mahl folgende Purgation ein: Nimm Aloes Epaticæ ein Loth, Scammonii zwey Quint, Lerchen-Schwamm ein Loth, Rapontici drey Loth, Gummi Guttæ ein Quint, und Wein-Stein drey Loth, stosse alles unter einander, und lasse es über Nacht in drey Nössel oder anderthalben Maaß Wein stehen, und geuß es ihm auf einmahl ein. Nach dem Einguß soll man das Maul mit obiger Mixtur wieder waschen, und das Pferd eine halbe Stunde wohl zugedecket reiten. Wo aber Geschwüre vorhanden, muß man ihm zwar den Mund auch reinigen, und gleichfalls diese Purgation gebrauchen; zwey oder drey Tage nach der Purgation aber soll man ihm die Adern am Hals, wie auch den Staffel stechen, und wohl bluten lassen; die Geschwüre aber, nachdem sie eröffnet, mit nachfolgendem wohl auswaschen: Nimm Sumach, Myrten, Oelbaum-Laub, Granat-Aepffel-Rinden oder Schalen, jedes zwey Hände voll, siede es wohl mit einander im Fließ-Wasser, und streue hernach folgendes Pulver darauf: Nimm Granat-Aepffel-Schalen, Gallæpffel, Oelbaum-Laub und Sandel drey Loth, unter einander zu einem Pulver gemischt. So aber die Geschwäre um sich fressen, so nimm Hepar Antimonii, das ist, mit Salpeter verpufftes Spieß-Glaß, welches ein Leber-farbnes Pulver ist, ein Quint, Saffran zwey Scrupel, und ein halb Nössel Wein, mische es unter einander, und geuß es dem Pferd auf einmahl ein, nimm sodenn Rosen-Pulver zwey Loth, Wegerich-Safft und Honig, jedes sechs Loth, mische es unter einander zu einer Salbe, und schmiere die Geschwüre damit. Das Pferd soll in einem mittelmäßigen warmen Stall stehen, und sein Futter gebrochen oder geschroten, mit Lerchen-Schwamm und rothen Kichern vermengt; der Tranck aber laulicht, mit schönem Mehl, Honig-Wasser und etwas Salpeter angemacht seyn.

Mund-Galle, siehe Galle.

Mund-Holtz, suche Rhein-Weide.

Mund-Koch, heisset bey einer Hofhaltung die vornehmste Person unter denen Köchen, welche vor die Herrschafftliche Tafel die Speisen zu besorgen und zuzurichten angenommen ist. Wie die Mund-Köche die Speisen grosser Herren der Gesundheit gemässer zubereiten, und nicht so viel widrige Dinge zusammen nehmen sollen, davon hat Kretschmar in seinen Oeconomischen Vorschlägen, so zu Leipzig in der Großischen Handlung in 8. 1744 herausgekommen, Anweisung gegeben.

Mund-Leim, siehe Leim.

Mund-Portion, wird dasjenige genennet, so an Speise und Tranck auf einen Soldaten, theils im Felde, theils auch im Quartier, entweder in Natura gereichet, oder mit Geld und einem andern Aequivalent ihm vergütet wird.

Mund-Semmel, siehe **Franz-Brot.**

Mund-Schencke, heißt bey einer Hofhaltung diejenige Person, die das Getranck, so vor die Herrschafft bestimmt, in guter Verwahrung hält, das Geschirr dazu jederzeit auf das reineste aufbehält, und solches auf bedürfenden Fall mit der Herrschafft beliebigen Getränckе füllet, und durch den Cammer-Herrn oder Juncker, der zur Aufwartung bestimmet, derselben überreichen lasset. Das vornehmste, so in dessen Bestallung enthalten ist, bestehet hauptsächlich darinnen, daß er niemand von den seinen, noch weniger aber von fremden in den Keller zu sich lasse, oder gar etwas von dem in seiner Verwahrung habenden Getränckе wegtragen lasse. Das Trinck-Geschirr, als Flaschen, Becher, Gläser u. s. f. die zur Fürstlichen Tafel gehören, jedesmahl reulich zu halten, und nicht zuzugeben, daß jemand fremdes ohne die Herrschafft daraus truncke, und sie misbrauche. Das Getränckе, so er vor die Herrschafft auftragt, muß er vorhero credenzen, alles Getränckе fleißig warten und Sorge haben, daß es auf keine Weis' Schaden leide, auch es zu rathe halten; das ihm anvertraute Inventarium richtig erhalten, fleißig verwahren und Acht darauf haben, daß nichts verlohren gehe, solte er aber etwas davon vermissen, ist er schuldig, solches dem Hofmarschall sogleich anzuzeigen, daß etwas zerbrochen oder sonst verlohren gangen, und wie es geschehen, unverzüglich zu berichten, in Unterbiehung dessen aber die Erstattung von dem seinigen zu leisten, und den Schaden zu bezahlen, auch sich überhaupt in allem treulich und fleißig zu bezeigen.

Mund-Seite, nennet man in Fürstlichen Küchen denjenigen Ort, auf welchem alleine vor die Herrschafftliche Tafel gekocht, und das Essen zubereitet wird.

Mundstück, Gebiß, wird dasjenige Stücke an einem Zaume genennet, welches dem Pferde in das Maul geleget wird, wenn man solches aufzäumet. Deren sind, nach Art der Pferde und ihrer Abrichtung oder Gebrauchs, verschiedene Gattungen. Junge und rohe Pferde zum Gehorsam zu bringen, hält man die geschlossenen Mundstücke oder Hohl-Bisse für die vornehmsten und besten. Ihre Grösse oder Weite muß nach der Beschaffenheit des Mundes eingerichtet werden; sie müssen sie auch verhin schon an andern Pferden gebraucht, auch nicht ungelenck und ungangbar seyn, vielweniger noch einigen Geschmack vom Verzinnen haben, als welchen man mit Saltz verbessern und vertreiben kan. Die Arbeit daran muß sauber, glatt und gleich seyn, daß nicht ein Theil dicker, schärfer, ungleicher, grosser oder kleiner, als der andere sey. Und diese geschlossene Hohl-Busse braucht man bey jungen Pferden, als denen man im Anfang die Freyheit der Zungen nicht lassen darff, so lange, bis der Kopff vorhero wohl stät und gerichtet ist. Die **Zungen-freyen Mundstücke**, die von etlichen auch offene und gekröpffte genennet werden, braucht man gemeiniglich, wenn die Pferde schon das fünffte Jahr völlig erreichet haben, und vom Hals, Kopff und dem ganzen Leib stät und gerecht sind, denn wird ihnen mehr Freyheit der Zungen gelassen, wiewohl die Mundstücke die Laden besser angreiffen, und das Pferd etwas stärcker bezäumen, als die geschlossenen. Sie werden meistentheils alleine zu den starck-zungigen Pferden gebrauchet. Die **gekröpfften Gebisse** mit Dring-Stänglein sind harter als die andern; doch sollen die Dring-Stänglein nicht in den Zapffen, oder in den Ort, da man das Mundstück einschraubet, gemacht seyn, sondern, je höher sie in den Stangen an statt der Bleykettlein liegen, je ein härter Mundstück sie machen; je niedriger aber, je linder sind sie. Die **Kappen-Mundstücke** werden heut zu Tage nicht so viel, als wie vor Alters gebraucht, und sind fast einerley Gattung mit denen Hohl-Bissen, ausser, daß sie eingekerbt und eingeschnitten, auch nicht so groß und dicke sind. Die **Galgen-Mundstücke** sind hart, und sollen jungen Pferden nicht leichte in den Mund kommen, weil sie mehr verderben als gut machen; vor diesem hat man sie zu gressen weitmäuligen Pferden gebraucht, die dicke Lefftzen, starcke Laden und Kinn, auch dicke Zungen gehabt, und schwer in der Faust waren. Sie werden unterschiedlich gemacht, nicht allein in der Weite, sondern auch in der Höhe der Galgen, Walzen, Aepffel, Gespielen mit oder ohne Dring-Stänglein, dahero auch allezeit eines härter ist als das andere. Die Weite dieser Mundstücke sollen vier Zoll und ein Viertel, und die Höhe des Bogens oder Galgens anderthalben Zoll, die Aepffel aber nicht über einen Zoll hoch, und oben ein wenig zurück gebogen seyn, damit sie einem Pferd den Gaumen nicht verletzen. Die Galgen Mundstücke zäumen unter sich, gleichwie die gekröpfften oder Zungen-freyen herbey, die geschlossenen Hohl-Bisse aber über sich zäumen. Die Mundstücke insgemein sollen einem jeden Pferd auf beyden Seiten gleich hangen, und einen quer Finger über die Hacken-Zähne einwärts liegen, damit es die Hacken nicht berühre. Die Walzen in denen Mundstücken sind vielerley Arten: Oliven- Spilling- Melonen- Glocken- Birn- Aepffel- Eichel- Mühlstein- und noch mehr andere Walzen, so denen Pferden dienen, welche nicht gerne viel Eisen im Maul haben. Unter solchen sind die glatten besser als die eingekerbten, weil sich nicht so viel Schleim darein legen mag, und sie auch säuberer können gehalten werden, dienen auch vor

die

die Pferde, die klein und seicht vom Maul, und fleischigte starcke Laden haben, veranlassen ferner ein Pferd damit zu spielen, dadurch ein feuchtes Maul zu überkommen. Je grösser oder kleiner aber die Walzen sind, je mehr oder weniger greiffen sie an. Die Melonen- und Birnen-Walzen gehören für grosse und weitmäulichte Pferde; auch sind die Birn-Walzen gut für Pferde, die das Maul krümmen, denn sie machen, daß ein Pferd nicht Laden-wund wird; nur ist in Acht zu nehmen, daß sie im Maul nicht neben der Laden aufliegen, in diesem Fall kan man sie mit kleinen Ringlein vornen beym Schluß zurücke treiben und solchergestalt werden sie ein junges Roß so stät vom Kopffe machen, wie ein geschlossenes Mundstück oder Hohl-Biß.

Mund-Wein, wird derjenige genennet, der einer Person am besten schmecket, und von ihr am allerliebsten getruncken wird.

Murene, siehe **Morene**.

Murmelthier, ist ein kleines wildes vierfüßiges Thier, welches vor eine Gattung grosser Feld Mäuse gehalten wird, und sich meistentheils auf denen Schweitzerischen, Tyrolischen und Italiänischen Alpen aufhält. Es erwächset zur Grösse eines Caninichens, hat aber niedrigere Füsse, und einen breiten Rücken, ingleichen rundere und stärckere Haare, welche entweder rausch-gelb oder fahl oder Aschen-farb sind. Seine Augen sind groß und baußat; in seiner Schnauße hat es vier lange Zähne, davon zwey oben, die andern zwey unten stehen, welche wegen der hell-gelben Farbe sehr denen Biber-Zähnen aleichen. Die Füsse, welche fast denen Bären-Tatzen ähnlich kommen, sind kurtz, dick und haarig, vornen mit starcken Klauen bewaffnet, womit dieses Thier tieff in die Erde hinein gräbet; sonst hat es am ganzen Leib etwas länglichte Haare, und ist übrigens fast wie ein Dachs bekleidet. Die Nahrung dieses Thieres ist unterschieden, wie der meisten Mäuse, und sonderlich, wenn es von Jugend auf von Menschen erzogen wird, so frißt es alles, was sonst die Menschen essen mögen, als Fleisch, Brot, Milch, Käs, Butter und dergleichen; in seiner Freyheit aber sucht es meistentheils das Obst, welches es wie ein Eichhorn benaget, und mit den zweyen vördern Füssen, gleich als den Händen hatend, und auf denen Hintern sitzend, dasselbe frißt. Es schmaßet aber im Fressen nicht anders als ein Schwein. Dieses Thier ist zur Sommers-Zeit selten müßig und ohne Arbeit, anbey gar häuslich und saubér: Denn ob es schon im Sommer einen widrigen Gestanck von sich giebet, so hält es doch seinen Bau gantz rein von Koth und Mist; deswegen gräbet es auch ordentlich zwey Oeffnungen in seiner Höhle, die eine oben hinaus gegen des Berges Spitzen zu, allwo es seinen Ein- und Ausgang hält, die andere Oeffnung aber gehet tieff abwärts, und bedienet sich das Murmelthierlein dessen zu seinem Abtritt oder heimlichen Gemach. Es hat aber noch einen gantz besondern Gang in solchem seinem Bau, daran doch keine Oeffnung zu sehen, ohne im Eingang; daselbst hebt es seine Nahrung auf, und ist sein Nest oder Lager von Gras, Heu und Stroh zusammen getragen, und gantz sauber zubereitet. Die Art und Weise, nach welcher sie im Sommer ihr Heu und Streu einzuführen pflegen, ist sehr curieuse; Denn es leget sich eines von denen Murmelthieren (deren allezeit fünff, sieben, neun, bis auf eilff und dreyzehen in ungleicher Zahl zugleich in einer Höhle sich aufhalten) nieder auf den Rücken, die vier Füsse in die Höhe haltend, und präsentiret also gleichsam einen Karren oder Wagen, darein sammlen die andern Murmelthiere das Heu, so viel und hoch, als es sich immer laden und häuffen lässet. Wenn nun der lebendige Heu-Wagen, oder vielmehr Heu-Schlitten voll geladen, so fassen etliche dieser Thiere die Deichsel, nemlich den Schweiß mit ihren Zähnen an, und schleppen ihn also nach und nach auf das Nest zu, woselbst sie das Heu und Stroh abladen, und sich davon ihr sanfftes Lager nach selbst eigenem Belieben zubereiten. Und dieses Fuhrwercks-Amt soll dergestalt unter ihnen nach der Ordnung herum gehen, daß immerzu ein Murmelthier nach dem andern, wie es die Reihe betrifft, einen Heu-Schlitten agiren und abgeben muß, davon denn manchem die Haare auf dem Rücken ziemlich weggeweret und abgeschabet werden. Wenn das Murmelthier nach seiner Nahrung ausgehet, so lässet er nie seine Hohle alleine, sondern zum wenigsten muß eines davon zurücke bleiben, und bey der Höhle die Wacht halten. So bald nun diese Schildwache einen Menschen oder anderes Thier vermercket, so giebt es einen starcken Laut von sich, als wenn jemand pfiffe, darauf begeben sie sich eiligst zurück in ihre Höhlen, da denn der Wächter so lange davor stehen bleibet, bis sie alle hinein, worauf er zuletzt zusperret. Sonderheitlich aber stopffet dieses Thier um Michaelis die oberste und unterste Oeffnung dergestalt fest zu, daß weder Schnee noch Kälte hinein zu dringen vermag, und es beym Aufsuchen dieser Thiere leichter fället, auf der Seiten ein neues Loch zu machen, als das von ihnen sehr fest zugestopffte zu eröffnen und zu durchwühlen. In solcher ihrer Höhle legen sie sich alle in die Rundung, fast wie die Igel zusammen, und schlafen den gantzen Winter durch, bis daß der Frühling völlig ausgegangen. Bey Regen- oder andern stürmischen Wetter im Sommer, läst sich das Murmelthier niemals ausserhalb seiner Höhle antreffen, und soll dasselbige gleich etliche Wochen anhalten; so kan auch dieses Thier schon etliche Tage zuvor von Natur das Wetter und die Witterung wissen und abnehmen, welches denen Tyroler Bauern und andern Bewohnern ermeldter Gebirge ein unbetrügliches Kennzeichen des nassen und trockenen

Wetters ist. Denn wenn sie das Murmelthier, oder Murmentle, wie sie es nennen, nicht sehen auf den Bergen herumspringen und spielen, so wissen sie gewiß, daß es innerhalb vier und zwantzig Stunden regnen wird; wenn sich aber diese Thierlein gegen den Abend lustig erzeigen, so ist der folgende Tag gewiß heiter und hell; dahero stellen auch nach diesen natürlichen Calender-Zeichen die Land-Leute daselbst ihre Reisen an, und sind versichert, daß sie des folgenden Tages unberegnet hin und wieder kommen können. Es führet auch das Murmelthier zweyerley Geschrey; Denn da es lustig und mit seines gleichen scherzet, schreyet es wie eine Katze; so ferne es aber zornig wird und das Wetter sich verändern will, so giebt es einen scharffen hell-klingenden, doch ganz widerwärtigen Pfiff und Laut von sich. Es gehet öffters auf denen zweyen hintern Füssen, wie man sehen kan, wenn die Marckt-schreyer und welsche Bauer-Jungen solche Thierlein in Kästen zu uns heraus bringen, und den Leuten das Geld damit abbetrügen und herausligen. Sie werden folgender Gestalt gefangen: Man beobachtet im Sommer ihre Löcher und Höhlen, wo sie aus und einkriechen, und stecket eine lange Stange darzu, damit im Winter dieselbige über den Schnee hervorragen und gesehen werden könne. Wenn es nun gegen das neue Jahr zu gehet, räumen die Bauren den Schnee hinweg, und graben die schlafenden Murmelthiere aus. Man muß aber im Nachgraben kein gläzgrosses Getöse oder Geräusche machen, dann sonsten, wenn man diese Thierlein dadurch aufwecket, so sind sie gar schwer zu bekommen, massen sie immer weiter hinein graben, und durch die Fürwerffung der Erde die Nachgräber verhindern und verwirren, daß sie letztlich nimmer wissen, wo sie die Murmelthierlein mehr aufsuchen und finden sollen. Man kan sie auch im Sommer mit Schlingen und Stricken vor ihren Hohlen fangen; allein sie sind alsdenn bey weitem nicht so fett als im Winter, wenn sie ruhen und schlafen, und allererst in die Feiste schlagen. Die Bauren schlachten und richten sie zu, wie die Spanferckel, und essen sie hernach, andere salzen sie auch ein, und hängen sie in Rauch, um es als geräuchert Fleisch zu geniessen. Dis Fleisch schmecket als das delicateste Wildpret, und ist, wenn es eingesalzen, viel gesünder als das frische: Denn das Salz truckuet die überflüßigen Feuchtigkeiten desselben aus, und benimmt ihm auch den starcken Geruch. Das Murmelthierlein-Fett oder Schmaltz ist gut für die Glieder-Zammerten, und zu Erweichung der erhärteten Nerven, heilet die Contractur, und zertheilet das geronnene Geblüt im Leibe; es befordert auch den Schlaf, wenn die Fuß-Sohlen damit gesalbet werden.

Mus, heisset man dasjenige weiche und doch darbey etwas starck gekochte Essen, welches sich gleich als Butter aufstreichen lässet, gemeiniglich aber mit Bissen oder Löffel weis genossen wird. Es ist in dessen Zubereitung ein gar merklicher Unterschied; denn ein anders ist ein Mus, das aus Mehl und Wasser, Bier, Milch oder Wein gemachet, welche Benennungen davon weiter nachzulesen: Ein anders ist das aus Hirse, Grintze, Grieß, Reiß und dergleichen gekocht wird, so man sonsten auch einen Tiegel-Brey oder schlechtweg einen Brey nennet, davon das erste Wort ferner nachzuschlagen: Und ein anders ist, so aus einigen Baum-Früchen, als Aepffeln, Birnen, Kirschen, Mandeln, Pflaumen, Quitten ꝛc. aus allerhand Beeren, als Wachholder, Hollunder u. s. f. schmackhaft zubereitet wird, deren Erklärungen ebenfalls unter diesen erzehlten Wörtern ihres Orts anzutreffen seyn werden.

Muscate, Muscaten-Nuß, ist die herrliche Frucht eines auf der Insel Java um Bantam und Batavia wachsenden Baumes, welcher unsern Birn-Bäumen ziemlich gleich kommt, und des Jahrs dreymal Früchte und Nusse hat. Die Kerne oder Nüsse dieser Frucht, wie sie vermittelst der Holländischen Ost-Indischen Compagnie häufig heraus und zu uns gebracht werden, sind gantz oder länglich-rund, dick und hart, äusserlich graulicht und voller Runtzeln, inwendig aber etwas röthlich mit vielen Adern durchzogen, und haben einen etwas bittern, scharffen und aromatischen Geschmack, und angenehmen Geruch. Wenn diese Früchte an denen Orten, da sie wachsen, reiff werden, sollen sie den Pfirsichen gleichen, ehe man aber zum Kern gelanget, muß man zuvor drey Schalen ledig machen, erstlich eine dicke und grüne Rinde, wie die grünen welschen Nuß-Schalen, welche, wenn die Muscaten-Nüsse reiff, sich wie an den welschen Nussen aufthut und von einander spaltet; hierauf folget ein gelbes oder rothes Häutlein, welches aber nicht gantz, sondern nur Strich-weise herum leget, und insgemein Muscaten-Bluthe genennet wird, die an dem Baume Blut-roth aussiehet, und endlich kommt eine holtzigte und harte Schale, darinnen der Kern lieget. Die auf denen wilden Muscaten-Bäumen wachsende Nüsse werden Männlein genennet, sind aber nicht so kräfftig als die andern. Auf der Insul Java sollen sich gewisse Vogel aufhalten, welche die reiffen Nüsse frisch von dem Baum weg, gantz verschlucken, und solche auch gantz wieder von sich geben; wenn nun dieselben auf ein gutes Land fallen, selben sie bekleiben und geschwinder aufwachsen als die gepflantzten. Ehe die Muscaten-Nüsse reiff werden, pfleget man sie, wie unsere welschen Nüsse, in Zucker oder Honig einzumachen. Dergleichen in ihrem Syrup oder auch trocken aus Holland zu uns gebracht, und für eine herrliche Magen-Stärkung gehalten werden. Es wachsen zwar auf Malabar, und in andern Ost-Indischen Landschafften auch Muscaten-Bäume, deren Früchte aber weder Geruch noch Geschmack

schmack haben, und also auch nicht zu gebrauchen sind. Die Muscaten-Nüsse werden nicht nur als ein gutes Gewürtze in der Küche vielfältig an die Speisen, als welche davon eine schmackhaffte und gesunde Güte bekommen, sondern auch als eine Arzney gebraucht: Denn sie sind warmer, trockuender auch etwas zusammenziehender Natur, starken die Nerven und das Gehirn, ingleichen den Magen und alle Eingeweide, und sind wider die Colic, allerhand Durchbrüche und die rothe Ruhr nützlich zu gebrauchen. Von gestossenen Muscaten und Alaun mit Honig vermischt wird eine gute Zahn-Latwerge gemacht, welche die wackelnden Zähne befestiget, und das Bluten derselben stillet. Das aus denen Muscaten-Nüssen entweder gepreßte oder durch Destilliren bereitete Oel hat eine gresse Krafft den Magen und andere Eingeweide zu stärcken, und wird wider das Bauchweh und den Durchlauff bey kleinen Kindern viel gebraucht. Die Muscaten-Nüsse werden auch mit zu dem Einschlag in die Weine genommen, oder auch ganz allein statt eines Einschlags bey denenselben gebraucht.

Muscateller-Birn, ist der Nahme einer kleinen Birn, welche frühzeitig reiff, und wegen ihrer Süßigkeit und lieblichen Würtz-Geruchs sehr hoch gehalten wird. Es giebt deren grosse und kleine, welche nicht nur grün wohl zu gemessen sind, sondern auch in Zucker naß und trocken eingemacht werden können.

Muscateller-Wein, heisset der aus denen sogenanten Muscateller-Trauben ausgepreste Wein. Die weisse Muscateller ist eine schöne Frucht, hat aber sehr dickhülsichte Beere, und will dahero einen guten Sommer und warmen Herbst, zumahl im gedeckten; im ungedeckten aber einen guten Boden zu ihrer Reiffung haben. An Spalieren oder Mauer-Geländern, wo die Trauben am Wiederschein stehen, werden sie am reiffsten gefunden. Sie haben einen lieblichen Geschmack, und geben einen treflichen süssen und gesunden Wein, der schmecket als wenn er gewürtzet wäre. Die schwartze **Muscateller-Traube** hat zwar eine schwartze Beere, giebt aber meistens einen schönen blancken Most oder Wein, welcher ein wenig anschmeckender als der blancke Muscateller, jedoch von gleicher Krafft und ebenfalls sehr lieblich ist. Beyderley Arten von diesen Trauben müssen, wenn man sie lange gut erhalten will, entweder auf dürres Stroh gelegt, oder an Tannen-Bändern gebunden frey aufgehängt, und wider den Staub mit Papier bedeckt werden. Muscateller-Wein durch die Kunst nachzumachen, soll man der blühenden Gipffel von Basilien, oder des gedorrten Krauts einen Theil, wohl getrockneter Hollunder-Blüthe zwey Theil, und gestossenen Coriander-Saamen drey Theil, zusammen in ein Säcklein thun, mitten in das Wein-Faß hängen, und also zehen Tage lang darinnen, den Wein aber inzwischen unangezapfft lassen. Einige pflegen die Hollunder-Blüthen nur allein darzu zu nehmen. Man mag aber eine Art erwehlen, welche man will, so geschiehet es am besten im Herbst, da man den Most darüber vergähren lassen kan; unterdessen ist das Faß sleissig zuzuhalten, und durch den Spund nur ein kleines Loch zu bohren, in welches man ein Rohrlein von Wachholder-Holtze stecket, damit es dadurch vergähren könne. Auf eine andere Art dem Wein einen Muscateller-Geschmack zu machen: Schneidet zu einem Faß, welches sechs Eimer hält, vier Loth weissen Ingber; eben so viel langen Pfeffer; Muscaten, Nelken und Calmus, jedes zwey Loth, fein klein, thut dieses zusammen in ein leinenes Bündelein, bindet solches mit einer Schnur feste zu, leget es in ein reines Glas, giesset guten Brantwein darauf, daß er über das Säcklein gehe, und verbindet endlich das Glas, welches man also drey Tag und Nächte stehen lässet. Hernach nimmt man das Säcklein wieder heraus, bindet solches an eine lange Schnure, hängt es in das Faß, bis auf etwan eine quere Hand vom Boden, und spündet das Faß feste zu. Wenn es also zwey mal vier und zwantzig Stunden gelegen, wird es wieder aufgespündet, das Säcklein herausgezogen und ausgedrucket, daß der Safft durch das Spund-Loch hinein unter den Wein laufe. Endlich wird das Sacklein, den Geschmack vollkommen zu machen, wieder in dieses Faß, oder auch in ein anderes gehänget, das gleichen Muscateller-Geschmack bekommen soll. Den rothen Muscateller-Wein bereitet man also: Man lässet Most in einem Kessel wohl sieden, und schäumet ihn fleißig ab, hänget hernach in einem zugelundenen Säcklein ein Viertel Pfund Hollunder-Blüthe, und ein Loth Zimmet hinein, und lässet es zusammen sieden: wenn der Most verkühlet, wird er in ein zugerichtetes Fäßlein gefüllet, der Spund zugeschlagen, ein Löchlein durchgebohret, und obgedachter massen ein Wachholder-Röhrlein hinein gesteckt, damit er dadurch sein gelinde vergähren könne. Das allzustarcke Gahren zu verhindern, darff man nur süsse Aepffel zerschneiden, und sie an einen Faden hinein hängen. Der ausländische **Muscateller-** oder **Muscaten-Wein** wird wegen seiner Lieblichkeit am Geschmack und Geruch unter die delicatesten Weine gezehlet. In Frankreich hat den Vorzug der **Muscat de Frontignac**, von einem ohnweit Montpellier in Languedoc gelegenen Orte also genannt, und in Italien die **Muscatelli di Monte fiascone** im Päbstlichen Gebiet, und **di Monte Alcino** im Toscanischen. Der **Muscat de Frontignac** wird sonsten auch **Muscat de Lion** genannt, weil er über Lion zu uns heraus zu kommen pfleget.

Muscaten-Blüthe, ist eigentlich keine Blüthe oder Blume, sondern die mittlere Schale, welche die Muscate wie ein Netz umgiebet: Ist anfänglich gantz roth, wird aber nachmals Gold-

gelb

gelb, und ist am Geschmack viel schärffer als die Nuß; weswegen auch die Indianer diese Blüthe mehr zur Artzney, und die Nüsse mehr zur Speise geniessen sollen; bey uns wird sie gleich denen Muscaten-Nüssen starck in der Küche gebrauchet.

Mußcaten-Nuß, suche Muscate.

Muscaten-Rose, siehe Rose.

Muschel, ist eine Art von Schale-Fischen, welche an den Ufern der Nord- und West-See gefangen und zur Speise gebrauchet werden. Sie gehören unter die Testacea bivalvia, denn ihr Fleisch liegt zwischen zweyen Schalen, welche sich auf- und zuthun können. Diese sind dünne, an beyden Seiten tieff und erhoben, auswendig schwärtzlich, inwendig Silber-Farb und gläntzend; das Fleisch ist weiß, und, wenn die Muscheln jung sind, bleiben sie auch im Kochen so, oder werden etwas Ziegel-färbig; wenn sie aber roth werden, sind sie gewiß genug alt; wiewohl einige dafür halten, diese Röthe solle daher kommen, weil selbige Muscheln in ihren Muschel-Berge tieff unten im Schlamm gelegen, daher das Meer selbige nicht so wohl als die obersten abspülen können; und deswegen würden die obersten im Kochen weißlich, die untersten aber röthlich; aber die vorige Ursache ist gewisser. In der Mitte sitzet ein hartes braunes Zünglein, am Rande herum aber lauffet eine harte Ader oder Bart, welche beyde Stücke man abreisset und wegwirfft, das übrige Fleisch aber wird alles gegessen. Sie können die beyden Schalen öffnen, das Meer-Wasser zu schöpffen, und sich alsdenn wieder feste zuschliessen. Andere Bewegung wird an ihnen nicht gespüret. Ihre Zeit ist von dem October bis in den Mertz, da sie am besten sind, wiewohl sie an den See-Küsten das gantze Jahr über gegessen werden. Ihr Temperament gleichet denen Austern; Dennoch sind die Muscheln ungleich härter als die Austern, wiewohl sie hergegen der Fäulniß in der Verdauung so sehr nicht unterworffen; sie geben also, wenn sie wohl verdauet werden, eine gute Nahrung, doch müssen sie wegen ihrer Rothsäfftigkeit nicht gar zu offt genossen werden. Wenn kranke Muscheln, die sich gantz verzehret, darunter befindlich sind, wie es öffters zu geschehen pfleget, so kan man sich leichtlich ein Fieber daran essen. Sie werden entweder aus denen Schalen roh, oder besser gesotten genossen. Wenn die Muscheln noch in Schalen sind, müssen sie in einen Kessel oder Zuber mit Wasser geschüttet, mit einem neuen Besem eine gute Weile umgerühret, und dadurch von aller Unsauberkeit gereiniget werden. Darnach seiget man dieses unreine Wasser ab, giesset wieder reines nur kein warmes daran, setzet selbige in einem Kessel auf das Feuer, und lässet sie einen Sud thun, machet unterdessen folgende Sosse fertig: Thut vier bis fünff Eyer-Dottern, und eine Messerspitze rohes Mehl in eine Casserole oder Tiegel, und rühret es klar ab, giesset ein Glas Wein daran, würtzet es mit Citronen-Schelen, Muscaten-Blüthen, und ein wenig weissen Ingber, schüttet ferner Fleisch-Brühe oder nur Wasser daran, leget ein halb Pfund ausgewaschene Butter darzu, setzet es auf Kohl-Feuer, und giesset immer mit einer Kelle, bis es anfängt dicke zu werden. Hierauf richtet man diese Sosse a parte in eine Schüssel an, und drücket viel Citronen-Safft darein: Die Muscheln aber richtet man an, decket eine Servierte darüber, und lässet sie zu Tische tragen, woselbst sie einzeln mit der Brühe verzehrt werden. Die ausgeschälten und in Saltz-Wasser eingemachten Muscheln kan man entweder mit Eßig und Baum-Oel rohe geniessen, oder aber auf nachstehende Art fricaßiren: Man machet eine Sosse auf obbeschriebene Art, und rühret sie über dem Kohl-Feuer so lange, bis sie anhebt dicke zu werden. Hernach passiret man Muscheln in einer Casserole mit Butter ab, und giesset, wenn sie durchwärmet sind, die abgerührte Brühe darauf, so sind sie fertig. Man kan sie auch mit grüner Peterßilie machen, oder an Hechte, Hüner, Kalb-Fleisch, Lamm-Fleisch und dergleichen kochen. Die Muscheln, so bey uns in stehenden Wassern und Pfützen gefunden werden, dienet zu nichts. Die Holländer pflegen aus denen am Meer-Strande häufig liegenden weissen Muscheln und See-Schnecken einen Kalch zu brennen, welcher aber zum Tünchen an freyer Lufft allerdings undienlich ist. Die Schalen brauchen auch die Mahler zu denen Wasser-Farben; und zerstossen sind sie ein Præcipitans anteferile.

Muster, heissen die Nähderinnen denjenigen Entwurff und die Zeichnung der Blumen, Zieraten, Gänge und dergleichen, die sie vorhero auf das Papier bringen, wornach sie alsdenn zu nehen pflegen.

Muster, werden von einigen auch die Proben genennet, welche man in dem Handel, sowohl von trockenen als flüßigen Waaren abzuschneiden und abzunehmen pfleget, damit der Käufer, so darzu Lust hat, die Beschaffenheit und Güte der Sache selbst, daraus abnehmen möge. Ein sorgfältiger Hauswirt weiß aber von selbst schon, wie weit er dem Muster einer Sache Glauben zuzustellen, indem offters die Sache, davon das Muster genommen, in dem gantzen Stück hin und wieder schlechter gefunden werden. Siehe Probe, imgleichen kan hier wiederhohlet werden, was bey dem Wort Kosten angeführet worden.

Muster, nennen die Gärtner das Anlegen einer zierlichen Figur in der Parterre des Blumen-Gartens; Was vor Ordnung darinnen müsse gehalten werden, siehe weiter unten Muster-Ordnung.

Muster-Bäumlein, sind in denen Lust-Gärten diejenigen, welche entweder in dem Mittel-Punct, oder in die Ecken der Muster, oder auch an die Gänge in gewisser Distantz ge-

gesetzet, theils auch derselben um mehrern Zierraths willen, unter der Scheere gehalten, und in gewisse Figuren durch Beschneiden gebracht werden. Die Frantzosen heissen sie Buissons, Büsche oder Sträuche, und schicken sich hierzu am besten der grosse Bux-Baum, Wachholder, Baum des Lebens, Seven- oder Sade-Baum, Rosen-Sträuche, Rosmarin, Cypressen-Kraut, Salbey-Stauden, Best- oder Wilder-Rosmarin; ja auch einige Arten Obst-Bäume. Die gantz fremden Bäume trägt man mit samt ihren Gefässen hin, und stellet sie in die Muster an bequeme Orte, da sie wohl ins Gesichte fallen, als: Cypressen-Bäumlein, Laurier, Laurus Tinus, Jasmin, Oel-Baum, Citronen, Pomerantzen, Granaten, Myrthen, Terebinthen, Pistacien, Mastix-Baum, Chermes-Baum, und Spanische Genister.

Muster-Buch, heisset diejenige Sammlung, welche das Frauenzimmer zu ihrem Nehen oder Stricken in ein besonderes Buch zusammen zu tragen pfleget, um daraus bedürfenden Falls sich eines guten Raths erholen zu können. In das zum Nehen gehörige Buch tragen sie die Muster nach der Ordnung derer Sachen, so man zu nehen in Gewohnheit hat, und zwar iedes nach denen verschiedenen Manieren, und die Abtheilung des Nehens ins besondere ein, als: Die Krausen- und Manchetten-Muster allein, nicht weniger die Hals-Tücher- und Schürtzen-Muster, ingleichen verschiedene Arten von Bündgen auch ins besondere, so auch die Hauben- und Schleppen-Risse, ja gantze Zeichnungen und Abtheilungen zu Läken Camesolen, Decken über Betten, Tische und zu Stühlen, und was dergleichen mehr; wie man denn solche, wiewohl noch gar unvollkommene Bücher in Kupffer gestochen hin und wieder bey denen Bilder-Krämern zu Kauff ausgeleget findet. Das Muster-Buch zum Stricken bestehet aus solchen Blättern, daran die eine Seite über und über ein regulares Gitter vorstellet, welches lauter kleine viereckichte ausmachen, und gemeiniglich roth gedruckt ist. In diese kleine Räume werden schwartze Puncte mit der Feder in solcher Ordnung gesetzet, wie es das Muster, so gestrickt werden soll, erfordert, Tab. VIII weiser hiervon ein Exempel, daselbst Fig. 1 ein Muster zu einem Zwickel in einen Strumpff. Fig. 2 ist dergleichen. Fig. 3 bis 10 sind eben solche Modell, können aber auch zugleich auf Hand-Schuh gebrauchet werden. Fig. 11 bis 15 sind Entwürffe zu Nähdgen, Rändern, Einfassungen und dergleichen. Die andere Seite aber bleibet weiß und leer, daß man nach denen beygeschriebenen Numern die Erklärung setzen kan, wozu ein iedliches Muster zu gebrauchen, und was etwa sonsten darbey anzumercken nöthig. Ueberhaupt ist davon zu behalten, daß alle dergleichen Muster sich mit Creutz-Nath in ein Tuch nehen lassen, so versthet sich auch selbst, daß solche Muster-Bücher ihren Nutzen in den Manufacturen bey den Wirck-Stühlen haben, und diese nach solchen Modell müssen angeschirret werden.

Muster-Ordnung, ist eine geschickliche Austheilung dessen, was in den Blumen-Gärten gepflantzet wird, kraft welcher ein iedes Gewächse eine solche Stelle überkommet, daraus in folgender Büre dem Gesichte eine angenehme Vermischung und liebliche Augenweide entstehet. Solchemnach muß man sich anfänglich hüten, daß die Besäung und Pflantzung nicht zu dichte, sondern so geschehe, daß kein Gewächs das andere hindere, auch ein iedes vor dem andern vollkommlich gesehen werden könne. Darnach stellet man die Eintheilung also an, daß daraus eine gewisse Harmonie erscheine; zum Exempel, wenn man an ein Haupt-Eck einen Päonien-Stock pflantzet, daß eben dergleichen auch an die andern Haupt-Ecken desselben Musters gesetzet werden: wenn in der Mitte eines Beetleins auf dieser Seite eine Kayser-Crone steht, daß auf dem gegen-Beetlein der andern Seite dergleichen geschehe, und so fort eines auf das andere accordire. Ferner ist bey vielen im Brauch, daß iedem Beetlein nicht mehr als eine gewisse Art Blumen anvertrauet werde, als diesem eitel Tulipanen, jenem eitel Lilien, dem dritten eitel Narcissen, und so weiter; Welche Eintheilung zwar noch ziemlich fein, und den Augen angenehm, so lange die Blüte derselben Blumen dauret: Wenn aber selbige vorbey, so stehen die Beetlein gantz bloß und kahl, welches eine schlechte Garten-Zierde ist. Daher andere bewogen werden, daß Zwiebelwerck an die Ecken und zunächst an die Bordirung der Beete zu bringen, den Mittel-Platz aber denen zaserichten Gewächsen besonders zu lassen, damit sie ihnen mit der Nistung ohne Schaden der andern zu Hülffe kommen können. Auf solche Weise, wenn jene verblühen, kommen diese hernach, und behalten also die Beete allezeit eine Bekleidung. Laurembergin im fünfften Capitel seines zweyten Buchs vom Garten-Bau, schlägt folgende Musterung für: Auf eine mit Zwiebel-Gewächsen allbereit belegte Parterre pflantzet er hin und her Rosmarien oder Cypressen und Nägelein-Stöcke unter einander: Zwischen selbe aber streuet er über die gantze Parterre allerley bunt-gefüllten Mahn-Saamen. Hierauf erscheinen erstlich die Zwiebel-Blumen, also daß alles mit Tulipanen, Narcissen, Hyacinthen ꝛc. bedecket: Wenn solche flüchtige Zierde verschwunden, so wird die grüne Gestalt des Rosmarins scheinbar, und tapeziret das Erdreich so lange, bis bald darauf die buntfärbigen Mahn-Blumen sich präsentiren. Endlich nachdem diese Veränderung auch fürüber, so zeiget sich die Bekleidung der vollen Nägelein, und behält also eine solche Parterre stets ein schönes Angesicht. Damit man aber im Säen und Pflantzen destoweniger einen Irrthum oder Fehler begehen möge, so schreibet man auf die Beetlein des Grund-Risses, nach welchem

welchem die Parterre angeleget, die Nahmen der Gewächse mit solcher Austheilung, als einem jeden selbst gut düncket. Fällt aber der Grund-Riß zu enge, so zeichnet man nur die Stellen mit Zahlen oder Buchstaben, und machet nach denselben ein Gegen-Register, in welchem die völlige Nahmen aufgeschrieben. Einige illuminiren auch die Bettlein mit blau, roth, gelb und andern Farben, nachdem die Blumen sind, welche in jedweden wachsen sollen: Also daß sie einen Entwurff ihres ins künfftige blühenden Gartens schon vorhero besitzen. Diesem papiernen Entwurff nun folgen sie in Säen und Pflantzen richtig nach, und brauchen ihn an statt eines Spiegels, in welchen sie den mit Erdreich bedeckten Saamen, und die eingelegte Wurtzeln, so offt ihnen beliebet, gleichsam als schon aufgegangen, schauen können. Hieher gehöret auch die sehr gebräuchliche Art, das Blum-Werck durch beygesteckte Stäblein, oder Nummern-Pfählein zu registriren; selbige werden insgemein nur aus Holtz gemachet, die Zahlen von 1, 2, 3, 4 und so fort darauf geschnitten, und also an die Stellen der ausgestreuten Saamen und eingelegten Wurtzeln eingesteckt, auch darüber ein geschriebenes Register gehalten. Die bleyernen werden denen von Holtz geschnitzten deswegen vorgezogen, weil sie nicht so leichtlich faulen, auch die Zahl dauerhaffter an ihnen bleibet.

Mustheil, Hof-Speisen, heissen diejenigen Eß-Waaren, so eine Adeliche Wittwe nach ihres Mannes Tode, nach dem dreyßigsten Tag von seinen Gütern zur Helffte mit sich nimmt. Hierzu gehöret allerley Getränckе, an Wein, Meet, Bier, Cofent ꝛc. so bey Leb-Zeiten des Mannes in den Keller gebracht worden. Alles Fleisch-Werck, als Mast-Schweine, so zum wenigsten binnen dem dreyßigsten geschlachtet worden, ingleichen ander Fleisch, geräuchert, gesaltzen oder ungesaltzen, als Schincken, Speck-Seiten, Schmaltz, Würste und dergleichen. Alle Fische, so vor die Haushaltung in Kasten, Neussen, Hältern oder Tonnen stehen, als Karpffen, Hechte, Heringe und dergleichen, sie mögen seyn gesaltzen oder ungesaltzen: die Fische in denen Teichen davon ausgeschlossen; allerhand Getraidig an Korn, Weitzen, Hirsen, gemaltzte Gerste, und zwar das Getraidig gedroschen, oder in Garben; nicht weniger Flachs, Hanff, Lein, dafern er nach des Mannes Tode annoch auf dem Felde stehet: Denn wann er gehauen oder geschnitten, ob er gleich noch nicht geröstet oder gehechelt, so gehöret er zur Gerade: Ferner wird darzu gerechnet Linsen, Bohnen, Erbsen, Mahn, Rübe-Saat, auch betagte Korn-Pächte und Getraidig-Zinsen, welches letztere zwar von einigen noch in Zweiffel gezogen werden will; Endlich gehöret noch dazu, was sonsten zur Haushaltung und Hof-Speise vorhanden an Butter, Graupen, Grütze, Käse, Quarck, Saltze ꝛc. Doch darff sich die Adeliche Wittwe dieser Hof-Speise nicht vor sich allein anmassen, sondern sie muß selbige von denen Erben fodern und erwarten, auch solches Mustheil binnen Jahr und Tag fodern, ausgesehen bey Unterlassung dessen, dergleichen Forderung nach Sachsen-Rechte verjähret wird.

Mutschierung, ist nichts anders, als ein Gesellschaffts-Contract, wenn zwey oder mehrere eine Sache gemeinschafftlich haben, nützen, gebrauchen, oder verwalten.

Mutter, wird in der Haus-Wirtschafft das Weiblein unter dem Vieh, so zur Zucht bestimmet ist, genennet, als Mutter-Pferd, Mutter-Schaaf, Mutter-Schwein ꝛc. Es ist entweder ein gebährendes oder Eyer-legendes Thier. Uberdem heißt auch dasjenige Behältniß und Gefäß, darinnen die Frucht formiret wird, die Mutter oder Bär-Mutter.

Mutter-Bein, heisset dasjenige Knöchlein oder Gelencke, so an allen Keulen des Viehes allda gefunden wird, wo Keule und Bein sich schliessen.

Mutter-Beschwerung, ist eine Kranckheit, welche sich an der Bär-Mutter des weiblichen Geschlechts, sonderlich derer Menschen äussert, oder doch an denen um sie herum liegenden Spannadrigen Theilen gefühlet wird. Sie bestehet in einem Zucken der Spann-Adern derselben, und rühret her von verderbten sauern und scharffen Säfften, welche von Uberfluß des Geblüts, von Verstopffung, von der Verschleimung und allerhand Unreinigkeiten, oder auch Verletzung der Mutter entstehen können. Sie ziehen allerhand schwere Zufälle nach sich, als Kopff-Schmertzen, schweren Athem, Würgen im Halse, Kurren im Leibe, Blähen, Aufsteigen der Eingeweide, daher die gemeinen Leute wohl gar sagen, die Mutter steige in den Hals, Stillestehen des Pulses, Ohnmachten u. d. g. Ja bi weilen kommt der Schlag oder die fallende Sucht darzu. Es ist eine langweilige Kranckheit. Rauhe kalte Lufft, starcker Geruch von ausgeloschtem Lichte, Biesam, Zibet, saure und scharffe harte Speisen, starcker Wein, dick Bier, übriges Schlafen und Wachen, heffтige Gemüths-Bewegungen sind zu meiden. der Leib ist zu öffnen, abführende und reinigende Sachen sind zu brauchen. Unter dem Artickel Mutter-Kraut findet man ein Mittel. Nur muß man drey Theile Schaaf-Garbe dazu nehmen, und es wie Thee trincken. Denn bey schwächlichen Personen ist das Mutter-Kraut allein zu hitzig.

Mutter-Bircke, siehe Bircke.

Mutter-Gerste und Mutter-Korn, suche Korn-Mutter.

Mutter-Kraut, Metram oder Metteram, lt. Matricaria, ist ein Kraut, welches gerne an dürren Orten wächset, auch seines Nutzens wegen in den Gärten gezielet wird. Es hat eine zasichte Wurtzel, aus welcher etliche dicke, harte und holtzigte Stengel fast Ellen lang wachsen, von unten bis oben aus mit Saat-grünen Blättern, die sich dem Beyfuß vergleichen, besetzet. Auf den Gipfeln der Stengel, gewinnet es schöne weisse gefärbte Blumen, welche schier den ganzen

Sommer

Sommer bis in den Herbst gesehen werden. Nach der Blüte zeitiget in den gelben Knopflein der schwarz-grüne Saamen, der dem Rheinfahren- oder Wurm-Saamen nicht ungleich ist. Dieses Kraut erwärmet und trocknet, dienet wider die Colic und Mutter-Schmertzen, und vertreibet, in Wein gesotten, Abends und Morgens ein Bechterlein davon getruncken, die Wasser-Sucht. Dieses Kraut ist auch in den Küchen bekannt, denn im Frühling, wenn es noch jung ist, zerschneidet mans klein, zerklopfft es mit Eyern, und machet gute Pfannen-Kuchen damit, sind eine Speise vor diejenigen, welche mit Grimmen und Mutter-Beschwerungen behafftet sind. Das gefüllte Mutter-Kraut, hat oben am Stengel dicke, wie eine Bürste beysammen stehende weisse, wie die dicken Camillen geformte Blümlein, welche einen Geruch wie die gemeinen Rheinfaren haben, und den ganzen Herbst durch blühen. Dieses Kraut wird entweder von den Neben-Sätzen und Zertheilung der Wurtzeln, oder durch Steckung der frischen Aestlein vermehret, die denn, wo man sie fleißig begiesset, leichte bekommen. Das einfache besaamet sich selbst.

Mutterlosen, suche Grüben.

Mutter-Nägelein, siehe Nägelein.

Mutter-Pferde, suche Stute.

Mutter-Schaaf, siehe Schaaf.

Mutter-Schwein, suche Fahr-Mütter.

Mutter-Viole, siehe Viole.

Mutter-Wurtz, suche Engel-Tranck.

Mutter-Zimmet, siehe Zimmet.

Mutz, ist eine Bier- oder Schrot-Leiter, worauf man Fässer in den Keller lässt. In Thüringen ist dieses Wort ein Schimpff-Nahmen, welchen man denen wilden und frechen Mägden giebt. Es bedeutet auch die Abkürtzung an einer Sache, z. E. ein Mutz-Schwantz.

Myrabolanen, Mirobalanen, sind eine schöne Indianische Baum-Frucht, in Gestalt der Pflaumen, und Grösse mittelmäßiger Apricosen, von unterschiedlichen Farben, als roth, grün, gelblich, blaulich, Purpur-roth und schäckigt, theils sind glatt, theils runtzlicht, theils haben auch keine Kerne. Sie hängen an subtilen Stielen an den Bäumen Hauffenweise herunter, und geben dahero einem Garten eine sonderbare Zierlichkeit. Einige Arten davon werden gleich im Lande daselbst frisch mit Zucker eingemacht, und zu uns in Fäßlein herausgebracht. Man kan die Bäume zwar wohl von Kernen ziehen, besser aber thut man, wenn man sie auf Pflaumen-Wildlinge pfropffet, und am allerbesten, wenn sie auf wilde aus Kernen gezogene Apricosen-Stämme, oder auf süsse Mandel-Stämme abgesäuget werden, als wovon sie nicht nur einen lieblichen Geschmack bekommen, sondern auch einen guten Theil gröser werden. Sie tragen erst das erste, gewöhnlich aber das andere Jahr, und nehmen zu als ein Pflaumen-Geschlecht.

Myrten-Baum, ist ein immer-grüner Baum, welcher eine röthliche Rinde, dicht in einander stehende und beugsame Aeste, glatte und saftige Blatter, und weisse saferige Blumen hat, die eines guten Geruchs sind, und vom May bis in den Herbst währen. Auf die Blüte folgen längliche Beeren, die anfänglich grün, nachmahls roth, und wenn sie reiff, schwartz werden. Diese sind grösser als unsere Heidelbeeren, haben oben Kronlein, inwendig aber einen in Gestelt eines halben Mondes gekrümmten weissen Saamen. Dieser Baum wächset in warmen Ländern wild, bey uns aber wird er als eine besondere Zierde der Lust-Gärten unter den Schön-Gewächsen gehalten. Man findet deselben vielerley Arten, als den gemeinen, den krausen, den breitblätterigen, den mit gedoppelter Blute, gedoppelte Myrten, mit Rosmarin-Laub, mit Lorbeer-Laub, mit Buchsbaum Blättern, und mit subtilen zarten Blattern, etliche die schwarze, etliche die weisse Beeren tragen, theils die weiß, theils die gelblicht blühen, dunckel- oder licht-grüne Blatter haben ꝛc. Ihre Vermehrung geschichet entweder durch die Brut, die sie aus den Wurtzeln treiben, oder auch durch abgebrochene Zweige; diese sollen hierzu schön glatt, auch etwas starck seyn, und wenn sie abgestochen, zu unterst Creutzweis eingeschnitten, ein wenig zerklopffet, und alsdann in ein mit etwas sandiger Erden angefülltes Geschirre eingesetzet werden: Denn ob schon die Myrten sonst eine starcke und fette Erde heben, kommen dessen Brut und Schoßlinge doch viel besser in einer sandigen und luckern Erde fort. Die aus den Wurtzeln hervortreibende Brut aber wird also abgestochen, daß ein Theil gedachter Wurtzel daran bleibet. Die Ersetzung oder Pflantzung so wohl der Brut als der Zweige, muß im May oder auch im Augusto geschehen, und bey trockenem Wetter fleißig begossen werden. Sie lassen sich mit der Heck-Scheere in allerhand Formen bringen, und pflegen davon nur desto besser, schöner, dicker und zierlicher durch einander zu wachsen. Aufs längste soll man sie allezeit im dritten Jahre versetzen, und entweder in grösere Geschirre bringen, oder doch die Wurtzeln beschneiden, so verjüngen sie sich aufs neue. Man kan sie auch auf andere Stämme ablactiren, und müssen bey uns auf den Winter beygesetzet werden. Dem Myrten-Baum wird eine geheime Verwandschafft mit dem Granaten-Baum zugeschrieben, so daß sie in der Nähe beysammen gepflantzet, besser gedeyen sollen. Aus den wohlzeitigen Beeren macht man eine gute Tuncke zum Gebratenen, die sich lange hält, den Magen stärcket, Appetit zum Essen erwecket, auch der rothen Ruhr und andern Blut-Flüssen widerstehet. Der Baum giebt einen Gummi, welcher eine trocknende Eigenschafft hat. Aus den frischen Blättern und der Frucht selbsten wird ein Safft gepresset, welcher einer zusammenziehenden Krafft, und dem Magen sehr gesund ist, den Harn befördert, und mit Wein getruncken wider die Spinnen- und Scorpionen-

Stiche

Stiche, ein heilsames Mittel ist, auch vor der Mahlzeit genommen, der Trunckenheit wehret, und die Dämpffe nicht leichtlich in den Kopf steigen lässet. Aus der Blüte wird ein wohlriechendes Wasser gezogen. An etlichen Orten Deutschlandes, sonderlich in- und ausser dem Hagenauer-Forst wird ein Gewächse gefunden, welches einige vor den Deutschen Myrten-Baum halten: Es hat holzigte, harte, doch dünne Stengelein, immer grüne Blätter, gleich dem Singrün oder Myrten-Blättern, trägt länglichte Beere, in Grösse der Erd-Beere, mit einer Blüte oder Büschlein, wie die Birnen; auf der einen Seite roth-streifficht, auf der andern aber bleicher, werden aber doch gegen den Herbst schier gantz roth; man lässet sie den gantzen Winter über liegen, da sie denn erst um Ostern gut zu essen sind, und einen angenehmen Geschmack fast wie Erd-Beere haben. Sie werden insgemein **Moos-Beere** genannt, weil sie an mooschten Orten wachsen, und denen Krancken zur Labung dienen.

Myrten-Berve, Welsche Heidelbeere, ist die Frucht des Myrten-Baums, welche, weil sie bey uns nicht reiff wird, sonsten aus Italien und Franckreich zu uns gebracht worden, nachdem man aber unsere Heidelbeeren zu dörren, und an deren statt zu nehmen angefangen, werden solche wenig mehr gebraucht; in den Apothecken hat man davon einen Syrup. Sie haben eine vortreffliche Krafft zu kühlen, anzuhalten und zusammen zu ziehen, womit sie alle Bauch- und andere Flüsse, Blut-Stürtzungen, unnatürlichen Schweiß und Verrenckungen der Glieder heilen.

Myrten-Dorn, siehe **Mäuse-Dorn**.

N, n. dieser Buchstabe bedeutet in Büchern und Rechnungen das Wort numerum, die Zahl.

Naat, siehe Nahd.

Nabe, heisset das ausgebohrte Holtz mitten in einem Wagen-Rad, Tab. VII Fig. 5 A, B, welches auf die Achse gestossen, an derselben umlauffet. Man machet sie am besten von Rüstern-Holtz, und befestiget in solcher auswendig die Speichen C, welche mit dem andern Ende in die Felgen D reichen. Damit sich die Nabe inwendig nicht auslauffe, wird ein eiserner Rincken a hinein geschlagen, welchen man Boxe oder Büchse nennet. Die andern Rincken, damit die Nabe von aussen beleget ist, heissen die **Naben-Rincken** b, die beyden grossen Rincken auf der Nabe aber, die beyderseits denen Speichen am nächsten sind, nennet man **Speichen-Rincken** c, **Stoß-Rincken** d hingegen heisset derjenige, damit die Nabe im Lauffen an die Axe anstösset.

Nabel, ist dasjenige hinterbliebene Merckmahl, so von der abgeschnittenen Nabel-Schnur in der Mitte des Schmeer-Bauchs an iedem Menschen befindlich, und bey denen neugebohrnen Kindern insonderheit wohl in Acht zu nehmen. Denn so ferne die Nabel-Schnur, das ist, der zusammen gedrehete häutige Gang, so ohngefehr drey Spannen lang, und eines Fingers dick, darinnen zwey Puls- und eine Blut-Ader gehen, und womit bey dem Gebähren der Mutter-Kuchen und das Kind an einander verknüpffet, nachdem das Kind davon gelöset, nicht recht verwahret, oder so lang verknüpffet worden, entstehet durch dessen Heraustretung, oder andere Ausdehnung vermittelst preshafftigen Schreyens gerne ein so genannter Nabel-Bruch. Dieses letzte nun insonderheit zu verhüten, pfleget man nicht nur ein kleines von weicher Leinwand über einander geschlagenes Tüchlein, so das Nabel-Tüchlein heisset, denen Wochen-Kindern auf den eingedruckten Nabel zu schlagen, sondern auch noch besonders bey der Beschickung des Kindes dieses mit einem aus weisser Leinewand lang und schmal geschnittenen Streiffen, welcher die **Nabel-Binde** heisset, einzubinden und anzudrucken.

Nabel-Kraut, Venus-Nabel, ist ein Kraut, so in Ungarn und Italien auf alten Wänden oder Mauren, auch Felsen und Stein-Hauffen, besonders an feuchten und sumpfigten Orten wild wächset, bey uns aber in Gärten erzielet, und unter denen zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten wird. Seine Blätter sind hohl, rund und eingebogen, fast wie eine Schüssel, seine Blümlein aber, welche auf dünnen Stengeln hervor kommen, weiß oder bleich Purpurfarb. Dieses Gewächse liebet einen feuchten Grund, und kan im Mertzen von den Knoten der Wurtzel, so fast einer Oliven ähnlich, aber ziemlich zaericht ist, fortgepflantzet werden. Eine andere Gattung hat feiste breite Zungen-förmige Blätter, so um die Wurtzeln auf der Erden in einem Zirckel herum, zwey- oder dreyfach in kürtzern und längern Reihen auf einander liegen. Mitten unter denenselben steigt ein einziger dünner mit etlichen feisten Blättern besetzter Stengel hervor, daran schöne weiß- und rothlicht gemischte kleine Blümlein wachsen, welche von einigen Jehova-Blümlein genennet werden. Man kan sie aus dem kleinen Saamen erzeugen. Die Blätter haben eine kühlende und zusammenziehende Eigenschafft, sie werden mit oder ohne die Wurtzeln wie ein Salat gegessen, für ein treffliches Mittel wider den Stein und Grieß, vornehmlich aber wider die Wassersucht gerühmt, äusserlich aber bey Entzündungen, hitzigen Geschwulsten, Rose oder Rothlauf und Blattern nützlich gebrauchet. Man pflegt sie auch bisweilen unter den Kräuter-Salat mitzunehmen.

Nachbar, Nachbarn heissen einander nicht nur diejenigen, die nahe bey einander wohnen, sondern auch deren Aecker, Wiesen, Holtzungen, Weinberge und andere Grund-Stücken, auch gantze Güter und Herrschafften zusammen gräntzen. Wie viel einem Haus-Vater an einem guten Nachbar gelegen seyn müsse, hat bereits Cato zu seiner Zeit zu erkennen gegeben, wenn er den, der ein Haus, Aker oder Garten, oder was es auch sonst von liegenden Gründen

seyn

seyn man, an sich kauffen wil, vor allen dem Werk erheischet, daß er sich erstlich nach den Nachbarn, was es vor Leute seyn, mit Fleiß erkundigen solle, und solls er in Erfahrung gebracht, daß es zänckische, haderhaffte, nasgünstige, leichtfertige, untreue, diebische oder sonst lose Leute seyn, das Kauffen lieber gar bleiben lassen, weil er doch seine Ruhe haben, und was er erworben, mit ihnen wiederum würde vertrechten und verfechten müssen. Es ist auch bekannt, daß die Juden bis auf den heutigen Tag das Sprichwort: „Daß GOtt den, „dem er feind sey, an einen bosen Nachbarn „gerathen lasse;„ zu führen, auch selbst einen Christen unter andern Unglücken einen bosen Nachbar zu wünschen pflegen. Ein Haus-Vater soll dahero dem Neid und Feindschaft seiner Nachbarn zu entgehen, und ihren geneigten Willen zu gewinnen, zuerst und vor allen Dingen sorgfältig verhüten, daß weder von ihm selbst, noch von seinen Bedienten und Haus-Genossen der Nachbarschafft sich über ihn zu beschweren, und ihm gehässig zu werden, die geringste Ursache nicht gegeben werde. Vielmehr soll er seinen Nachbarn mit leutseligen und sittsamen Geberden, freundlichen und behutsamen Worten und Wercken höflich begegnen; hingegen aber alle Groß-Sprecherey, Pralerey, und eitlen Selbst-Ruhm ferne von ihm seyn lassen. Daher das Sprichwort kömt: Es ist keiner so reich in seiner Haushaltung, er bedarff seines Nachbarn. Ob schon sonst unter Nachbaren die nachbarlichen Rechte gleich sind. Daher die Alten sagten: Nachbar gleich, Arm und Reich. Zum andern soll er diejenigen Zu- und Post-Träger und Ohrenbläser, die sich gemeiniglich aller Orten, meistens aber zu der Zeit, wenn Güter neue Besitzer bekommen, und sich mit allerley neuen Zeitungen und Berichten beliebt zu machen, und sich dadurch einzuschleichen suchen, zwar anfangs mit Vernunft und einiger Gedult anhören, und denen Dingen, die man ihm vorbringet, ob sie falsch, oder einige Wahrheit in sich halten möchten, in der Stille, aber behutsam, ob sie ihm zur Warnung dienen möchten, nachforschen; geringe Sachen aber, die weder Ehre noch sonst einige Wichtigkeit betreffen, als eine bloße Wäscherey, sich einige Ungelegenheit deswegen zu machen, nicht werth achten. Drittens, wo er des Nachbarn Schaden abwenden, und dessen Nutzen befordern kan, soll ers freywillig von selbsten thun, und ihm in Sachen, die er ohne seinen sonderlichen Schaden und Nachtheil thun kan, gerne zu Gefallen leben: so demselben ein besonderes Glück und Freude begegnet, soll er sich mit ihme freuen, und seine Freude durch hertzliches Glückwünschen an den Tag legen, in Traurigkeit und Unglück hingegen demselben nebst Bezeugung eines hertzlichen Mitleidens, mit Trost, in zweiffelhafften Sachen mit Rath, und in gefährlichen auch mit der That an die Hand gehen. Endlich soll er auch zum vierten, so viel seine Mittel und Vermögen leiden und ertragen mogen, Gastfrey seyn, und, alles Verdachts, daß er karg, filtzig, und einer nachbarlichen Einkehr und Zuspruch abgeneigt sey, sich zu entladen, einiger guter Leute Besuch auf gute Art mit aller Freundlichkeit annehmen, auch dann und wenn, nachdem die Küche bestellet, und die Gelegenheit zulässet, dieselben als liebe und angenehme Freunde bewirten- und bey einer Haus-Mahlzeit behalten: Denn es ist kein Ding, das die Herren der Nachbarschafft, sonderlich der Aeltesten und Geringern, so bald gewinnen kan, als wenn sie wissen und glauben, daß man sie nicht ungerne siehet. Kurtz: Mit Nachbarn muß man leben und leben, und dahero die nachbarliche Freundschafft-Bezeugung ja nicht vergessen, oder aus den Augen setzen: Denn eine böse Nachbarschafft kan einem Haus-Vater sein Leben rechtschaffen sauer und bitter machen, ja wohl gar vor der Zeit abkürtzen. Sonsten darff ein Nachbar dem andern nichts in seinen Hof oder Garten werffen, auch nichts angeben, wordurch die gemeine Scheidung Schaden nehmen könte; so ist ihm auch nicht erlaubt, einen Abtritt zu bauen, wenn dadurch dem Nachbar Ungelegenheit verursacht, oder ein Nachtheil zugezogen wird, hingegen mag er wohl einen Brunnen graben, obgleich des Nachbars seiner dadurch versiegen müste. So darff auch ein Nachbar dem andern sein Licht oder Aussicht verbauen, wenn dieser nicht eine sonderbare Gerechtigkeit hat, solches zu verwehren.

Nachbier, siehe Cofent.

Nachdreschen, heisset, wenn ein Haus-Vater oder Wirtschafts-Verwalter, bey vermutheter Unfleiß und Liederlichkeit seiner Drescher, bisweilen unversehens etliche Schütten von denenselben bereits ausgedroschenen Strohes, nach beschehenem Aufheben, oder auf einer andern Tenne durch besonders hierzu bestellte Leute nochmalen dreschen lässet, um dadurch zu erfahren, ob sie rein ausgedroschen, oder aber viele Körner im Stroh gelassen, weil sie etwan auf einmal zu viel und zu dicke angeleget, oder aber, wie zuweilen die Lohn-Drescher zu thun pflegen, nur so überhin gedroschen. Bey erfundenem Unfleiß wird ihnen an etlichen Orten so viel an ihrem Drescher-Lohne weggenommen, als man im Nachdreschen an Körnern gefunden, oder sie werden auch sonsten anderer Gestalt willkührlich bestraffet.

Nachdruck bey dem Most, siehe Most.

Nachen, suche Kahn.

Nach-Essen, pflegen gemeiniglich die Köche dasjenige Gerichte zu nennen, welches man zwischen dem Fleisch und Braten, und noch vor der Zugemüs auf die Tafel zu geben in Gewohnheit hat. Es bestehet dasselbe in abgekochten Schincken, Zungen, Schwein-Magen, Krebsen und dergleichen.

Nach-Gras, siehe Grummet.

Nachhängen, ist ein Jäger-Terminus, und heisset einem Hirschen mit dem Leit-Hunde nachsuchen.

Nach-Harcken, Nach-Rechen oder Heschel-Rechen, ist ein grosser Harcken oder Re-

chen, dessen Balcken über drey Ellen lang, mit vielen Zähnen oder Zincken besetzt, und mit einem etwas stärckern Stiel als die ordentlichen Harcken versehen ist. Man bedienet sich dieses Instruments in der Erndte, vornemlich an denenjenigen Orten, wo die breiten Stücken oder Beete im Gebrauch sind, und Korn und Weitzen pflegen achauen zu werden, da denn die auf dem Acker hin und wieder liegen gebliebene, und nicht mit in die Garben gebundene Halme und Aehren durch die Schnitter damit zusammen und hinter die Mandeln geschleppet, und die so genannte Wirr-Bunde oder Wurm-Gebände daraus formiret werden. Diese Arbeit wird das Nach-Harcken oder Nach-Rechen genennet.

Nach-Mast wird genennet, wenn in denen Eich- und Buch-Wäldern, nachdem die darein geschlagene Mast-Schweine ausgesehmet sind, noch so viel Mast übrig geblieben, daß man frisches Vieh darein treiben kan.

Nach-Lesen, heisset die kleinen und schlechten Trauben, so die Winzer in der Wein-Lese an denen Stocken hängen lassen, vollends zusammen suchen und abnehmen, und die abgefallenen Beere auflesen. Solches geschiehet von armen Leuten und Kindern; wiewohl sie nicht aller Orten darzu gelassen werden, wenn gleich der Göttliche Befehl deswegen zu wiederholten mahlen in heiliger Schrifft zu finden.

Nach-Rechen, suche Nach-Harcken.

Nach-Recht, heisset ein best unter Antheil von gewissen einkommenden Strafen, so denen Jägern, Forstern, Teich- und Fisch-Meistern, Feld-Wächtern, Wiesen-Boten ꝛc. und andern dergleichen Personen, die auf die Uibertreter derer Jagd- Forst- und Fisch-Ordnungen sowohl, als anderer die Strassen, Wege, Wiesen, Felder ꝛc. betreffender Verbote Acht zu haben, und solche anzuzeigen bestellet sind, sie zu desto grösserm Fleiß aufzumuntern, an manchen Orten gereichet wird.

Nachstellen heisset bey der Jägerey, vor einem Holtze herstellen, damit das Wild da nicht hinein kommen könne, sondern verlangtermassen in anderes Holtz einlaufe.

Nacht, heisset derjenige Theil von denen 24 Stunden, das ist, von einem natürlichen Tage die Zeit, darinnen die Sonne sich unter den Horizont verbirgt. Sie richtet sich also nach dem Lauff der Sonne, und folglich ist dieselbe weder zu einer Zeit wie zu der andern, noch auch an allen und ieden Orten gleich groß. Diejenigen, so zu der Nacht zugleich die Zeit mit rechnen, welche kurtz vor der Sonnen Aufgang und unmittelbar nach derselben Untergang vorbey gehet, pflegen dieselben in sieben Abtheilungen zu unterscheiden. In der Wirtschafft bestimmet man darnach verschiedene Dinge, daher sie hier kürtzlich anzuführen nöthig sind. Der erste Theil ist also der Abend, wenn die Sonne im Niedergang be triffen ist, und zu welcher Zeit die Tage-Arbeiter oder Löhner auch Feyer-Abend machen oder von ihrer Arbeit, da zu je ihre Glieder und Kräffte nur bey vollem Tage vermehret haben, ablassen. Der 2) ist die Dämmerung, so lange nemlich noch etwas Licht der Sonnen zu sehen. Und darauf gehet 3) die Zeit des ersten Schlafes an. Jene und die Helffte von dieser wird meistentheils noch mit Endigung verschiedener Haus-Arbeit, die man entweder nicht aufschieben kan, z. E. die Wartung des Viehes, oder die man bey Licht füglich thun kan und muß, weil der Tag zu kurtz ist, und sie sonst wegen noch vorhabender Arbeit gar nicht geschehen würde, z. E. Spinnen, zugebracht, bis daß endlich alles stille wird. Die 4) ist die Mitternacht, eine Fortsetzung der Stille, und wo die Sonne am weitesten von uns entfernet ist. Die 5) begreifft in sich das Hahnen-Geschrey oder die Hahnenwecke, darinne sich Menschen und Vieh nach und nach wieder ermuntern. Denn es gehen nach göttlicher gar weiser Ordnung und nach dieser verschiedenen Abwechselung der Helle und der Dunckelheit mit denen Geschöpffen nicht Sprungs-weise in der Abwechselung der Ruhe und der Arbeit, weil alle plötzliche und grosse Veränderungen der Natur gefährlich sind. Nach diesen stellet sich der 6) ein, so die Morgen-Dämmerung heisset, darinne sich der Mensch und das Vieh nun wirklich wieder anfängt zu ihren Verrichtungen und nöthigen Bewegungen, sonderlich aber das Vieh zu seinem Futter zu bequemen. Auf dieses folgt endlich 7) die Morgenrothe, bis die Sonne völlig in die Höhe kommt, und mit welcher nun der Mensch frisch und mit seinen erquickten Kräfften wieder an die Arbeit gehet, folglich seinen Tag anfanget. Hiernächst giebt es auch immer noch einige sorgfältige, alten abergläubische und sehr übel berichtete Haus-Wirte, welche die Witterungen zwischen den 12 Nächten heiligen bemerken, weil sie daraus die sämtlichen Veränderungen des Wetters auf die 12 Monate des darauf folgenden Jahres, und zwar dergestalt zu schlussen vermeinen: Sie halten nemlich den Christ-Tag vor den ersten Monat des Jahres, theilen selbigen in 4 Theile, und setzen von dem heiligen Abend dieses Christ-Tags bis zur Mitternacht diese Zeit vor das erste Viertel des Januarii, von Mitternacht bis auf den Morgen vor das andere Viertel, von Morgen bis in Mittag vor das dritte Viertel, und endlich von Mittag bis auf den Abend vor das letzte Viertel gedachten Monats, so, daß wie es diese Zeit über wittert, also werde auch das Wetter des Monats Januarii seyn; und eben also verfahren sie auch den darauf kommenden St. Stephans-Tag, der auf den Abend des Christ-Tags seinen Anfang nimmt, und den Februarium nach seiner künfftigen Witterung bemercket, und so gehet es ferner mit allen den übrigen zehen Nachten. Ob sie nun wohl keine natürliche Connexion dieser Täge mit denen darzu gerechneten Monaten anzugeben vermögend, so beziehen sie sich dennoch auf die untrügliche Erfahrung, welche dergleichen Urtheile so offt und viel bestätiget.

Nacht-Becken, siehe Kammer-Becken.

Nacht-Eule, siehe Eule.

Nachtfischen, gehöret unter die verbotenen Fischereyen. Wie solches geschehe, davon ist oben unter dem Wort Fischerey Meldung geschehen.

Nacht-Gänger, siehe Schlaf-Gänger.

Nacht-Garn, Nacht-Netze, Streich-Netze, ist eine Art zum Vogelfang gehöriger Netze, welches sechzig, siebenzig bis achtzig Fuß lang, und bis vier und zwantzig breit ist, und folgendergestalt verfertiget wird: Es wird mit einer Maschen oder Schmasen angefangen, und so lang von beyden Seiten zugegeben, bis es die verlangte Breite erreichet; hierauf nimt man auf einer Seite ab, auf der andern begegen giebt man wiederum eine halbe zu, bis es die nöthige Breite hat. Nach diesen wird von beyden Seiten abgenommen, damit das Netz den vier und zwantzig schuhigen Triangel, den es anfänglich im Stricken bekommen, wiederum zu Ende bringe, und auf eine Masche, wie es angefangen, auslaufe; damit es aber seine vier Ecken erreichet, wird es gezogen, und also ist das Netze verfertiget, darbey noch wegen der Maschen zu gedencken, daß solche nicht gar zu enge gemacht werden, damit man die erwürgten Vogel durchziehen könne. An eine jegliche von den schmalen Seiten wird eine lange Stange angebunden, und von etlichen unten an das Ende, oder dem untern Rand des Netzes, besonders wenn es windet, Lappfedern angemachet, so ein wenig auf der Erden herfahren, die Vogel damit aufzuschrecken. Des Abends, wenn es finster wird, und der Mond nicht scheinet, breitet man das Netz nach der Länge aus, alsdenn fassen es zween vorne bey den Stangen, der dritte trägt hinten den Sack oder Schweiff des Netzes fein niedrig bey der Erden nach; also schleiffen sie das Netze fürüber, und mit dem untern Ende dicht an der Erden, und so etwas unter dem Netze aufflattert, legen sie dasselbige nieder, würgen den darunter gefangenen Vogel, heben ihn nebst dem Netze auf, und gehen weiter. Im lichten Wetter ist es nicht sonderlich zu practiciren, und muß, wofern es geschehet, viel gerader und schleuniger, als fast im dunckeln Wetter fortgegangen werden. Diese Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebraucht, weil aber auch Wachteln, ja ganze Volck Rebhüner und junge Hasen damit beschlagen und weggefangen, oder zum wenigsten verjagt werden, ist auf-ser dem Herrn des Wild-Bahns, oder der Nieder-Jagd, niemand befugt mit demselben zu gehen.

Nacht-Jagd, Abend-Jagd, Fackel-Jagd, wird genennet, wenn man zu Winters-Zeit vor Mitternacht, wenn kein Monden-Schein, und der Hase aus dem Holtze aufs Feld gegangen, ein Netz vor das Holz stellet, auf iede Seite einen Flügel ziehet, hinter diese aber Mannschafft ordnet, welche die dahin gejagten Hasen erschlagen und fangen müssen. Das Jagen selbst wird also vorgenommen: Es gehet der Jäger mit seinen bey sich habenden Personen in aller Stille vor dem aufgestellten Netz eine gute Strecke in das Feld hinein, bis er vermeinet, daß es genug sey, alsdenn zündet er seine bey sich habende Fackel an, welches ein ieder, inmassen er mit eben dergleichen versehen seyn soll, unverzüglich nachthun muß, und hierauf lauffen sie schreyend aus einander zertheilet gegen das Netz zurück. Wenn nun der Hase dergleichen Geschrey höret, und die vielen Lichter zugleich gewahr wird, will er zu Holze gehen, wird aber in dem obgedacht davor gestellten Netz gefangen und erschlagen.

Nachtigal, ist dem Gesang nach der edelste Vogel, ohngefehr in der Grosse eines Finckens, iedoch hochbeinigter und langhälsigter, dergestalt, daß eine Nachtigal, wenn sie neben einem Fincken stehen solte, über denselben hoch hinaus sehen würde; Sie hat einen länglichten Kopff, einen dünnen und spitzigen Schnabel, grosse und helle Augen, damit sie die Würme von ferne sehen kan, eine schmale Brust und langen Schwantz. So lange die Nachtigal in der Wildniß bleibet, siehet sie gantz licht-braun oder graulicht aus, und haben Kopff, Rücken und Flügel durchgehends einerley Farbe; wenn sie aber eine Zeitlang eingesperret sitzet, verändert sie ihre Farbe, und wird recht Castanienbraun. Am Unter-Leib hat sie ebenfalls nur einerley Farbe, indem die Kehle, Brust und Bauch bis gantz unten, wo mehr weißlicte Federn kommen, dunckel-weiß sind, wie es Fincken-Weibleins, der Schwantz aber ist Ziegel-roth. Diese Art führet den Nahmen Roth-Vogel, zum Unterscheid einer andern Art Nachtigallen, welche man Sprosser oder Sproß-Vögel nennet. Diese sind hiesiger Orten sehr wohl bekannt, und selten aus dem Anhaltischen daher gebracht werden, allwo es deren so viel, als anderer Orten der gemeinen Nachtigallen oder Roth-Vogel giebet. Es ist dieser sogenannte Sprosser oder Sproß-Vogel der äusserlichen Gestalt nach von denen andern Nachtigallen in nichts unterschieden, als daß er ein klein wenig grösser, und am Schwantz nicht so roth ist; hingegen ist der Unterschied am Gesang desto gröffer; Denn ob er wohl gleich einer andern Nachtigal die gantze Nacht ja noch viel fleißiger singet, so ist sein Gesang doch bey weitem nicht so lieblich, als eines Roth-Vogels oder gemeiner Nachtigal, sondern lautet fast wie der Gesang einer Zippe oder Weiß-Drossel. Beede halten sich gerne in kühlen und schattigten Oertern, Dorn-Hecken und laubigten Sträuchern auf, allwo sie sich mehrentheils mit Würmern nähren, welche sie erstlich tödten, und hernach verschlucken. Ihr Gesang fänget sich im Früh-Jahr gar zeitlich an, so bald nur der Schwartz-Dorn-Strauch ausschläget, und währet bis um Jacobi herum, um welche Zeit sie ihren Ort verlassen, und nach und nach einzeln davon streichen, wiewohlen offt nach Bartholomäi noch einige gesehen werden. Ihre Brut-Zeit gehet bisweilen schon im May, gemeiniglich aber im Junio an, da sie eine lange Reihe von hohem Gebüsche, und darinnen ihre Nester auf kleine

Stauden, sondern auf die Erde zwischen kleine Stocklein, meistens mit Eichen-Laub bauen, welche sie so artlich zusammen zu schieben wissen, daß sie länglicht werden, wie Beutel, und mehrentheils auswendig und inwendig einerley Farbe haben, indem sie, erst ermeldeter massen, von aussen wie von innen nichts als Laub brauchen; jedoch nehmen sie auch, wo kein Eichen-Laub zu haben, anderes Laub, und wenn sie in einem Garten nahe an einem Dorff oder gar darinnen brüten, pflegen sie auswendig dann und wann Stroh mit unterzumengen. Sie bringen mehrentheils vier Junge aus, welche Brut dahero leicht zu finden, weil sie dieselbe, (unweit davon sitzend) mit ihrem Gesang je bald verrathen. Ob die Nachtigallen zwo Bruten verrichten, wird gezweifelt: Glaublicher ist es, daß sie nur eine thun, und selbige mit dem Monat Junio völlig beschliessen, obgleich in dem Julio noch Junge in dem Nest gefunden werden, welche vielleicht von solchen Nachtigallen ausgebrütet sind, denen die Nester ein- oder zweymal verstöret worden, und die nicht so spät gebrütet hätten, wenn die erste Brut glücklich von statten gegangen wäre. Sie lecken nicht nur einander nicht, sondern verfolgen gar einander, und lassen sich in keiner andern Meynung hören, als andere zu vertreiben, weil sie einander in der Nähe nicht leiden können, allein die Frühlings-Zeit ausgenommen, zu welcher sie mit Singen und Pfeiffen ihre Weiblein zu sich rufen, auch mit Pfeiffen von denen Weiblein gerufen werden. Man pflegt sie entweder jung aus den Nestern zu nehmen, oder mit einem Meisenschlag, oder aber mit einem Garn zu fangen. Wer junge haben will, muß den fünfften oder sechsten Junii, wenn es aber gar lang kalt geblieben, erst den sechzehenden bis zwantzigsten Junii hin an den Ort, wo er den Man hindurch eine Nachtigal singen gehöret, gehen, mit einem Stock in das dort herum sich befindliche Gebüsche schlagen, oder gar einen Hund mit sich lauffen lassen, so wird er bald hören, daß die alten Nachtigallen aus Sorg und Zorn der Jungen wegen, sehr hefftig zu pfeiffen und schnarren anfangen werden; reget sich nur eine, so ist es ein Zeichen, daß entweder das Weiblein noch brütet, und er erst in acht oder zehen Tagen wieder kommen muß, oder daß er schon zu spat gekommen, und die Jungen bereits zu starck fliegen können; regen sich aber die Alten beyde, so setze er sich nieder, und gebe Acht, wo sie mit dem Geäse hinfliegen, da wird er die Jungen entweder noch beysammen im Neste, oder zwar schon aus dem Neste, eine dort, die andere da, aber doch alle noch in dem Stande finden, daß er sie mit Händen fangen kan. Weil sie, wie obgedacht, das Nest an der Erde haben, als darff man nur Acht geben, wo die Alten, wenn sie die Würme im Schnabel führen, zu schreyen aufhören: Denn so bald sie nahe zum Nest kommen, werden sie still, damit man sie nicht solle sehen äsen; so bald sie aber auch dasselbe verrichtet haben, fangen sie wieder, indem sie andere Würme suchen, und so treiben sie es immer fort, so lange sie jemand sehen, und darff man die Jungen sicher daselbst suchen, wo man in Acht genommen, daß eine oder beyde Alte in ein Gebüsche hinein geflogen, und zu schreyen aufgehöret haben. Andere Vögel, die schon aus ihrem Nest sich begeben, lassen sich nicht mehr mit der Hand äsen, aber die jungen Nachtigallen nehmen die Speise noch an, wenn sie gleich schon drey oder vier Tage aus dem Neste sind, wofern sie nur nicht schon starck fliegen können, welche Geschicklichkeit sie nicht in dem Nest erwarten, wie andere Vögel, sondern selbiges offt fünff bis sechs Tage ehe verlassen, und im Gebüsche herum hüpffen, ehe sie Kräffte bekommen recht zu fliegen. Wann man die Jungen äset, muß man etliche frische Ameis-Eyer zusammen an ein spitziges Hölzlein anspiessen, und ihnen also geben, worzu sie anfänglich, wenn sie etwan schon zu groß wären, und nicht gerne aufsperren wolten, durch Voneinanderthun des Schnabels gar leicht zu zwingen sind, bis sie, wenn dieses nur etliche mahl geschichet, alsdann in wenig Stunden selbst aufsperren, und durch Schreyen ihr Fressen begehren. Will man sie aber lieber durch ihre eigne Alte aufziehen lassen, so laßt man sie entweder in einem Vogel-Bauer, an dem Orte, wo man sie gefunden, stehen und bedeckt sie mit Gebüsche, daß der Regen nicht Schaden thun kan, bis sie groß sind, und selbst fressen können: Oder man fangt die Alte, und laßt sie zu Hause äsen; und ist am besten, wenn man denen Alten, man habe gleich einen oder beyde, die Flügel ab, und lege mitten in ein helles Zimmer einen abgehauenen Schwartz-Dorn oder andern Busch, setze die Jungen hinein, und streue frische Ameis-Eyer auf der Erde herum, (dabey aber keine Ameisen mehr seyn müssen, damit sie die Eyer nicht vertragen), so wird man bald sehen, wie die Alten nach ihrer Gewohnheit böse zu thun, und die Jungen zu äsen anfangen werden. Man kan aber die Alten gar leicht fangen, wenn man nur erstlich eine Junge hat: Diese setzt man in ein in die Erde gegrabenes Grüblein, und deckt ein kleines Gitter oder Gärnlein darauf, hernach nimmt man einen Meisen-Schlag, thut den Boden unten davon hinweg, und stellt ihn aufgerichtet darüber, so wird so bald eine Alte, und, wenn die erste gefangen, auch die andere kommen, und mit einem Schnabel voll Würmer in den Meisen-Schlag hinein springen, um die Junge zu äsen, darüber sie aber gefangen werden, so, daß man in einer Viertel-Stunde alle beyde bekömmt. Sind alsdann noch Junge im Gebüsche übrig, so verrathen sie sich, wenn sie hungerig werden, und die Alten ausbleiben, durch ihr Schreyen, so, daß man sie alle um kurtzen finden kan. Die Nachtigallen zu einer Zeit so leicht als zur andern mit dem Meisen-Schlage zu fangen, braucht man ein Pfeiffen, welches der Nachtigal Stimme natürlich nachmachet, wenn sie selbiges höret, wird sie, ihrer zornigen Art nach, in das Gebüsche, wo man den Meisen-Schlag richtet, und sich darneben hinsetzet, herzueilen, mithin den im Meisen-Schlage angesteckten

gesteckten Wurm, welches auch ein Mehl-Wurm seyn darff, zu sehen bekommen, und sich fangen. Man kan sie auch mit einem kleinen Gärnlein, welches in der Länge eines Lerchen-Tage-Netzes, aber enger gestricket ist, zwischen und neben den Hecken bey Wind-stillem Wetter hinweg fangen. Es wird nemlich das Gärnlein auf einer Seiten der Hecken, oder, wenn man zwey Garne hat, auf jeder Seiten eines an zwey Stäbe aufgehencket, oder man kan es zwischen der Hecke, wo man ein Loch findet, oder dergleichen durchbrechen will, durch die Hecke durchgehen lassen, daß die Helffte des Garns auf der einen Seite, und das übrige auf der andern Seite stehet; da denn zu beyden Seiten zwey Personen gehen, und die Vogel mit Spieß-Ruthen auf das Garn zutreiben. Da man sonsten mit dem Fang einer einigen Nachtigal offt länger als eine Stunde zubringet, kan man auf diese Art, wenn sie im Strich gehen, welches in denen Hunds-Tagen geschiehet, deren in einer Stunde wohl zehen fangen. Und mit eben diesem Garn, auf gleiche Art, kan man auch andere Vogel, sowohl diejenige, welche sich das ganze Jahr über, so lang sie im Lande sind, in Stauden aufhalten, als auch diejenigen, die nur zu gewissen Zeiten, meistens im Frühling, als da sind die Meisen ꝛc. dahin kommen, bey und zwischen denen Hecken hinweg fangen. Wer einen guten Fang-Vogel haben, und gleich das erste Jahr dessen Gesang zu Hause geniessen will, muß dahin trachten, daß er noch vor Georgi eine Nachtigal bekomme, denn die nach dem Georgen-Tag gefangen werden, lassen sich denselben Sommer nicht, sondern erst im Advent, oder gar erst nach dem Neuen-Jahre hören. Welches doch nicht anderst, als auf Jahre, da die Frühlinge ihre rechte Witterung haben, zu verstehen ist, massen offtmahls bey spaten Jahren die Nachtigal erst vierzehen Tage nach Georgi zu kommen pflegt. Es kan auch, wer vor Georgi, oder nur wenige Tage hernach, eine Nachtigal fängt, versichert leben, daß er ein Mannlein bekomme, weil diese allezeit, wie bey mehr Vogeln geschiehet, voraus streichen, und um vierzehen Tage eher kommen. Wer den Nachtigal-Gesang von October an, bis mitten in den Julium, also neun Monat, ohnunterbrochen hören will, der muß dreyerley Nachtigallen halten, eine, die fünff, sechs oder sieben Jahr alt ist, die fängt erst im April an, und singt fort bis Jacobi; eine andere, die nur ein oder zwey Jahr im Vogel-Bauer sitzet; diese fängt um Advent, oder, wenn sie eine junge hört, so sie aufmuntert, auch wohl ehe an zu singen, und continuiret bis mitten im April; und denn eine junge, die aus dem Nest genommen, oder, so bald sie abgelauffen, gefangen und aufgezogen worden; diese dichtet zwar immerfort, sie wird aber doch nicht ehe recht laut, als im October, und fahrt alsdann mit ihrem Gesang fort bis zu Anfang des Aprils: Alsdann das andere und dritte Jahr fängt sie um Advent an, und continuiret bis zum Anfang des Mayen: das vierte und fünffte Jahr aber fängt sie schon im Martio oder April an, und continuiret bis in der Junium oder Julium, vor welcher Zeit ein Nachtigal, die sechs bis sieben Jahr innen hat, niemals aufhöret. Kurtz, je älter eine Nachtigal im Vogel-Haus wird, je früher fängt sie an zu singen, und je länger singt sie hinweg im Sommer fort. Wenn man eine gefangene Nachtigal in einen Vogel-Bauer thut, denselben mit einem Tuch oder Papier dunckel genug vermacht, daß sie sich nicht setzen kan, dahen aber doch an einen hellen Ort setzet, daß sie, so viel nöthig, sehen kan; so zwar gleich den ersten Tag an, frische Ameisen-Eyer, und Mehl oder andere Würme zu fressen, die man ihr in einem gläsernen Schalen mitten in den Vogel-Bauer zu setzen pfleget, damit sie die Würmer fein sehen, und selbige doch nicht heraus kriechen können; so bald man aber anfängt ihr die Speise zu entziehen, und ihr dann Ameis-Eyer mit klein zerschnittenem oder gehacktem Schaafs-Hertz, oder zu was man sie gewöhnen will, versetzet, so fängt sie an betrübt auszusehen, woran man sich doch nicht kehren, sondern derselben nur unterweilen etliche lebendige Würmlein mit untermengen darff, bis sie das Hertze gantz allein zu fressen gelernet. Wenn sie angefangen zu singen, und sie verrichtet ihren Gesang nur bey Tage, so setze man sie zu der Zeit, wenn die Nachtigallen in der rechten Begierde zu singen begriffen sind, (als welche bey denen Jungen aus dem Nest genommenen im Februario, bey denen andern aber im Martio starck zu werden anfängt), den Tag über an einen stock-finstern Ort, daß sie weder sehen noch fressen kan, und hänge hingegen bey Nacht, nächst ihrem Freß-Troglein ein Licht, so wird sie, wenn sie dieses drey oder vier Tage lang gewohnet, so bald anfangen, ihren Gesang, den sie sonst bey Tage hören lassen, bey Nacht zu verrichten, ohne daß es ihr an der Gesundheit Schaden bringe. Wenn man ihnen im Winter gestossene Pinien oder Zirbel-Nüßlein giebt, und in ihr Trinck-Wasser ein oder zwey Zäserlein Saffran legt, oder wenn man ein wenig in Baum-Wolle gewickelten Bisam in ihr Häuslein hängt, sollen sie frühzeitiger singen. Wenn sie zwey oder drey Jahr im Käfig leben, bekommen sie das Podagra, dann soll man ihnen die Füsse mit Butter oder Hüner-Schmaltz salben, welches auch geschehen muß, wenn sie um die Augen oder um den Schnabel Geschwüre bekommen. Eine Nachtigal, wenn sie recht gehalten, und wohl in Obacht genommen wird, soll in die acht bis zehen Jahr, und noch länger leben können. An etlichen Orten ist der Nachtigallen-Fang scharff verboten, in dem Absehen, solche dadurch zu vermehren; allein es ist solches ein gantz vergebenes, und auf nichts, als den blossen Willen gegründetes Verbot, mussen

die Erfahrung zeiget, daß, obgleich ein solches Verbot viele Jahre lang nach einander gehalten wird, dennoch, so lang sich nicht etwan das Gebüsche und Hecken selbigen Orts vermehren, in jeden Garten oder Gebüsche, wo eine Nachtigal schlägt, das folgende Jahr wieder nur eine, und niemahlen deren mehr sich hören lassen. Dieses ist wohl nicht ohne, daß, wo man eine Nachtigal nach dem 24sten, oder höchstens dem 26sten April, bey ordentlichen Jahren, hinweg fänget, an selchem Ort selbiges Jahr über keine mehr gehört, und also dem Herrn, dem der Garten oder das Gebüsche zuständig, die Lust geraubet wird, weil der Strich zu solcher Zeit vorbey, und der leere Platz nicht besetzet werden kan, welcher hingegen das folgende Jahr, oder wenn der Fang von dem neunzehenden bis den sechs und zwantzigsten April angestellet wird, nicht einen Tag unbesetzt bleibet; Denn es ist zu wissen, daß die Zeit des Strichs über, der bey schönem Wetter den siebenzehenden, achtzehenden oder neunzehenden April, auch später, anfängt, und nach Beschaffenheit des Wetters acht bis zehen Tage währet, sich an eben die Stelle ordentlich wieder eine Nachtigal einfindet, wo des Tages vorher eine weggefangen worden; bis, wie schon gemeldet, nach Beschaffenheit des Wetters, höchstens in zehen Tagen nach des Striches Anfang, die Weiblein endlich denselben beschliessen, und in zwey bis drey Tagen alle auf einmahl kommen, so daß man denen Innwohnern eines Orts vergebens eine unschuldige Lust abstricket, wenn man ihnen bis den vier und zwantzigsten April das unschädliche Nachtigal-Fangen nicht verstatten, noch erlauben will, daß sie Junge aus dem Neste nehmen oder fangen; gestalt, so bald die Jungen vorhanden sind, die Alten ohnedem ihren Gesang beschliessen, die Jungen aber alle verstreichen. Und wenn man um einen Ort etliche hundert singende Nachtigalen hinweg fienge, würde der künftige Frühlings-Strich dennoch alles wieder ersetzen. Aus welchem allen der ohnfehlbare Schluß zu machen ist, daß, wenn man die Nachtigallen nach dem vier und zwantzigsten oder sechs und zwantzigsten April fängt, es zwar denen Besitzern der Gärten und Gründe dasselbe Jahr über Schaden bringe, und sie ihrer Lust beraube: Wenn man sie aber vor selcher Zeit, oder erst nach vollendetem Gesang den achten Junii fange, das Hinwegfangen gar niemanden schade, noch die Lust störe.

Nach-Tisch, heist so viel als Confect, Obst und dergleichen, welches man zum Beschluß der Speisen, und vor Aufhebung der Tafel annoch zu geniessen pfleget.

Nacht-Lampe, hierzu dienen nicht allein alle sonst gewöhnliche Lampen, so fern sie nur mit einem schwachen Docht versehen, sondern man kan auch in Eil und Nothfall von Baum-Wolle einen oben spitzig zusammen gewargelten, unten hingegen etwas in die Breite gezogenen Docht zubereiten, solchen auf einen Teller setzen, und so viel Baum-Oel darüber giessen, daß er nicht ersauffe, so lässet sich dergleichen gar wohl statt einer Lampe des Nachts gebrauchen.

Nacht-Leuchter, ist ein von Zinn oder Blech hoch- und hohlgetriebener Leuchter, mit einer weiten, und tief unter sich gehenden Tülle, so ebenher durch einen hohen Rand wohl verwahret, welche, ehe das Nacht-Licht hinein gesetzet wird, mit Wasser angefüllet werden muß. Wie nun das Licht, weil es nicht so schwer, nicht gantz in dem Wasser untertauchet, sondern mit einem Theil über demselben heraus stehet, so steigt allezeit so viel von sich selbst aus dem Wasser in die Höhe, als durch das Brennen sich verzehret.

Nacht-Lichter, sind die langen dünnen von Unschlat gezogenen, und mit zarten Docten versehenen Lichter, welche des Nachts über in nur gedachten Nacht-Leuchtern gebraunt werden. Siehe **Licht**. Noch eine andere Art von Nacht-Lichtern zeiget Tab. VII fig 6, dieses bestehet aus einem förmlichen Stück gegossenem Wachse, so in der Mitte einen nicht allzustarcken Docht hat, solches wird bey dem Gebrauch auf einen Teller oder breites Blech gesetzet und angezündet, da es denn nach Proportion seiner Grösse viele Nächte hindurch gute Dienste erweiset.

Nacht-Männlein, siehe den Artickel Alp.

Nacht-Netz, suche **Nacht-Garn**.

Nacht-Schatten, ingleichen **Bau-Kraut** genennt, ist ein hochwachsendes Kraut, so meist an den Wegen, alten Mauren, Zäunen, wiewohl auch auf den Aeckern und in Gärten anzutreffen. Seine Blätter sind länglich, spitzig und schwartz-grün; die Blume, so viel-färbig, und Trauben-weis an einander hanget, dauret den gantzen Sommer über. Die Frucht bestehet in rothen Beerlein, welche voll Saffts, aber von widerwärtigem Geschmack; die Wurtzel hergegen, so da gantz zaserich, schmecket, wenn man sie kaut, je länger je süsser. Die Frucht und das Kraut dienen äusserlich vor febrilische Hitze, Kopff-Weh, Rothlauff, Ohren-Geschwüre, flüßige Schäden; das Kraut in Wasser oder Wein gekocht, und des Morgens einen Löffel voll eingenommen, öffnet die verstopffte Leber und Milz, zertheilt das genommene Geblüt, treibet den Harn und Grieß, ist gut vor Gelb- und Wasser-Sucht; die mittlere Rinde mit Honig-Wasser gekocht, und dieses genossen, dienet vor die Engbrüstigkeit.

Nacht-Schnure, ist eine mit vielen Angeln behängte starcke Schnure oder Seil, so zum Fisch-Fang bey wilden Fischereyen gebraucht wird. Man nimmt nemlich eine Leine oder dünnes Seil von beliebiger Länge, knüpffet an solches allemahl einer halben oder gantzen Elle weit von einander einen Ellen langen Bindfa-

den

zen mit dem einen Ende, an dessen andern Ende ein Angel, welcher ohngefehr einen Zoll lang, und oben mit einem Loch ert versehen ist, angebunden seyn muß. Alsdann nimmt man kleine Aber- oder andere Fischlein, oder aber Regen-Würmer, und macht an iede Angel einen Wurm oder Fischlein; hierauf wird an demjenigen Ort, wo man zu fischen verlangt, das eine Ende der Leine oder des Seiles an einen Baum, Stock oder Stande, so am Ufer vorhanden, oder an einen zu dem Ende ins Wasser eingeschlagenen Pfahl fest gebunden das andere Ende aber um einen drey oder vier Pfund schweren Stein gewickelt, und mit der Hand so weit, als möglich, in das Wasser geschmissen; solchergestalt kan man einen mäßigen Fluß quer über fast ganz mit Angeln belegen, daß nicht leicht ein Fisch durch passiren kan, ohne den Köder ins Gesichte zu bekommen, und wenn er anbeisset, und den Köder mit der Angel verschlucket, sich also zu fangen. Man bedienet sich dieser Nacht-Schnüre, Aale, Barben, Barsche und andere Fluß-Fische damit zu fangen; doch ist wegen der Aale zu merken, daß der Ort, wo die Nacht-Schnure hingeworffen wird, mit keinem Gras oder Gebüsche bewachsen seyn dörffe, weil der Aal wenn er merke, daß er gefangen ist, sich um solches herum schmaet, und leichtlich die Angel-Schnure von der Leine abreisset. Man pfleget sie des Abends einzulegen, und den andern Tag früh Morgens wieder darnach zu sehen, um die gefangenen Fische davon abzunehmen, und, wenn die Angeln mit frischen Kodern versehen, solche wieder zu behöriger Zeit zu legen.

Nacht-Tisch, heisset insgemein ein sauberer und fein lackirter, zuweilen auch mit einem weissen oder anderen schönen Teppicht bedeckter Tisch, der in einem Schlaff-Gemach erfordert, und von dem Frauenzimmer eines Theils zur Zierde mit allerley Galanterie und zum täglichen Gebrauch nöthigem Geräthe aufgeputzet, andern Theils aber auch darzu angewendet wird, daß sich gedachte Personen vor selbigem ankleiden, und des Nachts über ihr täglich Geschmeide und dergleichen darauf ablegen; des Morgens hergegen sich wieder für selbigem ankleiden und putzen können. Zu solcher Absicht gehören auf dergleichen nothwendig ein Aufsetz-Spiegel, Leuchter, nebst gehörigem Hand-Leuchter oder Wachsstock-Scheere, verschiedene Schachteln und Carseln zu Pouder, Mouschen, Kämmen und Bürste, Marquen, Spiel-Teller u. s. f.

Nacht-Viole, siehe Viole.

Nacht-Wanderer, oder Nacht-Gänger, siehe Schlaf-Ganger.

Nacht-Zeug, nennet man insgemein diejenige Bekleidung des Menschen, die er des Nachts zu gebrauchen und anzuziehen pfleget. Sie bestehet bey Kindern in einem Schlaff-Mützgen, Brust-Bettgen, Käppgen und dergleichen; bey erwachsenen, und sonderlich Frauen-Personen, bestehen in einer Nacht-Schleyer oder Haube, Hals-Tuch, Camisol, Handschuh u. s. f.

Nacht-Zeug, bedeutet auch eine besondere Art eines Aufsatzes, dessen sich das Frauenzimmer zu Bedeckung des Hauptes bedienet, und bald aus Flohr bald aus Cammer-Tuch, bald von Schleyer u. s. f. geschnitten und gesteckt wird. Die Art und Façon desselben ist mancherley, und gar veränderlich. Eine Art der Nacht-Zeuge sind auch die sogenannten Cornetten mit etwas breiten und kurtzen Schläuen, die sich unter dem Kinn zusammen stecken lassen, auch zuweilen mit ein wenig Baum-Wolle unterleget und ausgenehet seyn.

Nachwehen, sind Schmertzen so bey den gebährenden Thieren gemeiniglich nach der Geburt von der beunruhigten und entkräfteten Natur erfolgen. Bey den Menschen haben die Weh-Mütter Rath dafür, bey dem Vieh müssen gute Hirten, Schmiede, Schäfer, Stuten-Meister ꝛc. Mittel wissen. Bey dem Vieh sind sie meistens allhier angeführet in denenjenigen Artickeln, wo von ihrer Zucht gehandelt wird.

Nach-Wein, siehe Lauer.

Nacken-Schenckel, wenn ein Wein-Steck auf der Boge ein feines Ende getrieben, so schneidet man im Februario, oder so zu der Zeit das Wetter noch nicht offen, im Martio, da der ordentliche Schnitt in Wein-Gebirgen vorgenommen wird, das alte Holtz bis an solches Ende hinweg, und verknotet dieses auf drey bis vier Augen, welches sodenn ein Nacken-Schenckel genennet wird.

Nackigte Huren, siehe Zeitlosen.

Nadel, ist ein bekanntes zartes Instrument, dessen man sich zu mancherley nöthigen Arbeiten, am meisten aber das Frauenzimmer bey manchen häuslichen Verrichtungen, vornemlich aber in der Nähderey bedienet, wie nicht weniger ihren Aufputz hin und wieder damit zu befestigen suchet. Es bestehet aber dasselbe in einem schwancken von Messing, Stahl und andern Metall, allermeist unten spitzig gemachten, oben aber zum Theil mit einem Knöpffgen, oder theils mit einem Oehr versehenen Drat, welcher zu dem verschiedenen Gebrauch, auch auf verschiedene Art zubereitet und aptiret ist. Uberhaupt werden sie eingetheilet in Näh- und Steck-Nadeln. Die ersten sind wiederum entweder dreyeckigte Schuster-Nadeln, oder Spieß-eckigte Kürschner-Nadeln, oder Barbier-Heft- oder Buchbinder-Nadeln, zu Hefftung der Wunden und Bücher-oder Strick- und Teppig-Nadeln, oder Pack-ingleichen Reih-Nadeln u. s. f. Die andern, nemlich die Steck-Nadeln, so Reihen-weis in ein weiß oder bunt-gefärbtes Papier gestecket, und nach solchen zusammen gelegten Briefgen verkauffet

werden, sind bloß ihrer Grösse nach unterschieden, und werden eingetheilet in grosse, mittlere und kleine; zuweilen sind welche blau angelaufen oder geschwärzet, deren man sich bey dem Trauer-Zeug bedienet. Ausser diesen bedachten Arten der Nadeln hat man noch zweyerley Sorten, die zwar eben diesen Nahmen führen, aber in einigen Stücken dennoch von den erwehnten unterschieden, als da sind die Spick-Nadeln, so von feinem Stahl verfertiget, ziemlich lang, auch etwas stark, unten zwar sehr zugespitzt, oben hergegen statt des Knopffs oder Oehres sind selbige gegen die Spitze herunter hohl vertieffet, und in einige Theile verschnitten, vermittelst welcher der in länglichter Form geschnittene Speck gefasset, und bequem durch das zu braten bestimmte Fleisch gezogen werden kan; die Strick-Nadeln, welche aus einem Drat bestehen, der weder unten zum Stechen eine scharffe Spitze, noch oben einen Knopff oder Oehr, sondern an beyden Enden rund abgeschliffen, um bey dem Stricken den Faden bequem damit zu fassen, und die Schmasen zu verfertigen; Perl-Nadeln, die Perlen damit an die Schnuren zu reihen, und was dergleichen mehrere seyn, welche ihres Ortes beschrieben zu finden.

Nadeln, werden die Blätter an dem Tangel-Holtze, als Tannen, Fichten, Kiefern, Wachholder-Bäumen, Taxus und Lerchen-Bäumen genannt.

Nadeln-Holtz, siehe Tangel-Holtz.

Nägelein, Negelein, Nelcke, Gras-Blume, werden zum Unterschied derer Würtz-Nagelein oder Würtz-Nelcken, auch Garten- und Blumen-Nagelein oder Blumen-Nelcken genannt, und in wilde und heimische oder Garten-Nagelein eingetheilet. Der wilden giebt es vielerley Gattungen: Als gemeine Feld-Nagelein, dergleichen mit bunten Blumen; mit breiten und schmalen Blattern; mit einer einzelnen Blume; Feder-Nagelein mit weisser, Leib- und Purpur-farbner Blüthe; wohlriechende Feder-Nägelein; Guckguck's-Nagelein; rauhe Hart-Nagelein; glatte Hart-Nagelein mit grossen und kleinen Blumen; grosse und kleine Berg-Nagelein. Die heimische oder Garten-Nagelein sind gleichfalls mancherley. Die einfache mit grossen, weissen, Leib-farbnen, lichtrothen, blaß-rothen oder bunten Blumen welche, weil sie zu gemein, nicht sonderlich geachtet werden. Die Bart- oder Carthäuser-Nägelein, deren sehr viel auf einem Stengel, und zwar ganz dicht und drang an einander wachsen. werden deswegen Bart-Nägelein genannt, weil sie etliche lange Blätlein haben, welche gleich einem Knebel-Bart seitwärts hinaus stechen. Ihre Gattungen sind, ohne daß etliche einfach, und etliche gefüllt, meistens nur allein an der Farbe unterschieden, und entweder ganz weiß, welche vor rarer als die andern Gattungen gehalten werden, roth oder Fleisch-Farb, oder auch von selben Farben durch einander gesprenget, wiewohl auch einige derselben in den grünen Blättern unterschieden, deren etliche fein und etliche aber etwas breiter sind. Von diesen Nägelein werden die einfache meistens aus dem Saamen fortgepflanzet, indem man ihn bey zunehmenden Monden im Frühling gantz dünne ausset, und die davon aufgegangene Pflänßlein mit einem Hebeeisen also ausheber, daß die Wurtzen annoch allenthalben mit Erde bedecket bleiben, solche aber im August-Monat wieder entsetzet, damit denn das darauf folgende Jahr zu blühen pflegen: weil sie aber, wenn sie verblühet, ausgehen, als müssen sie alle Jahre wieder von frischen nachgesäet werden. Die gefüllten hingegen wollen entweder durch die Zertheilung der Wurtzen, oder durch die Einsendung, und das Anhängen, gleich denen Topff- oder Scherben-Nägelein fortgepflanzet und erhalten werden. Die Margarethen-Nägelein, welche in warmen Ländern wild wachsen, bey uns aber in Gärten gehalten werden, sind entweder einfache oder gefüllte. Die einfachen haben schmale spitzige Blätlein, wie die Mäus-Oehrlein, und glatte runde Stengel, auf welchen sehr rothe dick in einander gesetzte Blümlein wachsen. Die gefüllten sind wegen ihrer häufigen Blumen wie ein Strauß oder Blumen-Busch anzusehen. Sie blühen im Julio, bisweilen auch später, erfordern einen mittelmäßigen Grund, und wollen, weil sie leicht ausgehen, durch die Nebenschosse fleissig vermehret, und mit Fleiß gewartet werden. Die Topff- oder Scherben-Nägelein, also genannt, weil man sie in Blumen-Töpffen oder Blumen-Scherben hält, haben alle gefüllte Blumen, und werden vor die edelsten gehalten, auch sowohl ihrer Grösse als Farbe nach, geschätzet. Die Grösse kan in vier oder mehr Grade abgetheilet werden, als worzu die Liebhaber ein besonderes Nagelein-Maaß oder Compaß zu haben pflegen, so in etlichen Circkeln bestehet, davon der grösseste drey Zoll im Durchmesser hat, und die andern nach Proportion etwa um das dritte Theil eines Zolles abnehmen. Die vier Haupt-Sorten sind 1) die gar grosse und rare Haupt-Blume. 2) Die von ordentlicher Grosse, worunter auch die sogenannte Nelcke mit Rindern, oder die mit tieff-zerschnittenen Blättern gerechnet werden. 3) die mittlere, und 4) die kleine Art. Ihrer Farbe nach sind sie entweder einfarbigt, und die gantze Blume weiß, roth, Purpur, Incarnat oder Columbin; oder gemischt, und zwar eingesprengt, geflammt, oder marmorirt. In der Gärtnereyen werden sie auch eingetheilet in Picoten, welche weiß, und mit einer angenehmen rothen Randirung; in Bisarten, die mit vier bis fünff Farben colorirt, und denn in Farben-Blumen, die aufs höchste nur zweyerley Farben haben. Die mancherley Grosse und vielfältige Versetz- und Veränderung

anderung derer Farben an denen Nägelein hat so viele Arten derselben hervor gebracht, daß ihrer bey nahe drey hundert gezehlet werden, denen die Gärtner und Blumen-Liebhaber in Holland und Frankreich, als woselbst vor andern ein sonderbarer Fleiß auf die Erzielung dieser Blumen gewendet wird, ihre besondere Nahmen gegeben, davon der Frantzösische Autor der neuen Unterweisung zum Blumen-Bau nach denen verschiedenen Farben einen ausführlichen Catalogum an das Licht gebracht hat. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen; durch Zerreissung der Stöcke; durch abgebrochene Zweige; durch das Senecken oder Ablegen; oder auch durch die Oculirung. Wenn man sie durch den Saamen vermehren will, muß man erstlich dem Stock, welcher wegen der Farbe und Schönheit seiner Blumen erwählig, alle übrige Blumen benehmen, und nur zwey oder höchstens drey, nachdem der Stock stark oder schwach ist, von den vollkommensten und schönsten stehen lassen, und zum Saamen behalten. Hierzu werden die gantz weissen und leib-farbenen, als welche die schönsten Veränderungen geben, vor allen die Leib-Farb an weiß, auch die rein und Purpur-gesprengten genommen, wiewohl die hoch- und braun-rothen und andere von schöner Schattirung auch nicht zu verachten sind, und wird insonderheit derjenige Saame vor den besten gehalten, der von solchen Blumen kommt, die im wachsenden Monden hervor geschossen. Die Saamen-Stöcke müssen bey einfallendem Regen-Wetter wohl bedecket werden, weil die Nässe den Saamen leichtlich verderbet. Wenn der Saamen recht reiff, welches man daran merken kan, wenn sich der Knopff oben aufthut, und der Saame schwartz scheinet, soll man solchen allemal an einem heiten stillen Tage mit dem vollen Monden abnehmen, und wenn bey Zeitigung des Saamens der Mond eben nicht voll wäre, so soll man den Saamen-Knopff oben mit Papier verbinden, damit er nicht ausfalle, und man den Saamen just im vollen Monde abnehmen könne. Solchen Saamen nun soll man gleich in diesem vollen Mond in einen länglichten von Bretern zusammen geschlagenen ohngefehr zwey Spannen hohen und mit guter zugerichteter Erde angefüllten Kasten säen, und begiessen, so werden die Pflantzen noch in etwas vor dem Winter erwachsen. Alle diejenigen Pflänzlein, welche nur anfangs zwey Blätter ansetzen, soll man ausziehen, weil die tägliche Erfahrung bezeuget, daß solche nur einfache Blumen geben, da hingegen diejenigen, welche drey oder mehr Blätlein ansetzen, schöne volle Blumen hervorbringen. Den Winter über werden sie in die Gebäude bey andern Schirm-Gewächsen gestellet, und im April so wohl als hernachmals im September, jederzeit im vollen Monden gebührend versetzet. Etliche säen sie im Frühling auf ein Miß-Beet, und wenn sie Fingers lang werden, versetzen sie dieselben in gute zugerichtete Beete, nach der Schnure einer Spannen lang von einander. Man jätet und begiesset sie bis auf Part-Colmar, alsdenn hebt man sie im vollen Mond wieder aus, bringet sie entweder in ein ander Beet, da sie im Winter mit Tannen-Reiß müssen zugedecket werden, oder bringet sie in Geschirre, so tragen sie solgendes Jahr im Sommer. Diese Art, die Nägelein durch den Saamen zu vermehren, gehet langsam zu, und dienet nur vor Gärtner, so ihr Gewerbe mit den Blumen treiben. Durch Zerreissung der Stöcke lassen sie sich geschwinder vermehren, doch muß man sittsam damit umgehen, damit überall von der Wurtzel etwas daran bleibe; und diese Arbeit muß im Frühling vorgenommen werden. Man kan sie auch von denen abgebrochenen Zweigen, welche man unten ein wenig spaltet, und damit der Spalt von einander bleibe, etwas darzwischen leget, ziehen: diese pflanzet man in einen mit guter Blumen-Erde zugerichteten Kasten, begiesset sie fleissig und setzet sie etliche Wochen in Schatten, so werden sie, wo nicht alle, doch die meisten beschlagen und wachsen. Oder man nimmt entweder im Frühling oder bald nach den Hundstägen im vollen Monden von denen schönsten Stockgen einige fruchtbare Zweiglein, schneidet oben die Spitzen etwas ab, zerknirschet das dickere Ende ein wenig, setzet sie eines Fingers tieff, und einer guten Spannen weit von einander in gutes Erdreich, und drücket es feste zu, wie man sonst mit dem Rosmarine zu thun pfleget. Wenn sie nun bekleiben, setzt man sie von einander in Töpfe, da denn die auf solche Art fortgepflantzten Stöcke weit besser, als die vom Saamen erzeugten dauren, weil diese gemeiniglich im dritten Jahr erfrieren, oder sonst ungestalt werden. Wenn man sie durch das Sencken oder Ablegen vermehren will, erwehlet man ein jähriges Schößlein, welches zwey oder drey Knoten hat, und schneidet es mit einem Feder-Messer von einem Glied oder Knoten bis zum andern in die Helffte, oder bis in das Marck hinein, darnach bieget man dasselbe gegen die Erde, und zwar setzet man das oberste Theil etwas tieffer in die Erde und stecket ein hölzernes Hacklein darüber, welches den Schoß, damit er nicht in die Höhe steige, niederhalten muß. Am bequemsten ists, wenn man den Stock mit samt dem Geschirr in die Erden gräbet, so kan man das Send- oder Einleg-Zweiglein desto leichter biegen, bis dasselbe nach zwey oder drey Wochen, wenn es genug eingewurtzelt, gar abgeschnitten und weiter versetzt wird. Das Ablegen oder Absaugen vermittelst der Aufhencker oder Spalt-Töpfe geschiehet folgender Gestalt: Man nimmt ein jähriges Schößlein, welches zwey oder drey Finger breit altes Holtz hat, thut dasselbe in den Knoten mit einem scharffen Feder-Messer einen Schnitt bis ans Marck, darnach sticht man eines halben

Fingers breit über diesen Schnitt, auch halben Theils durch das Schößlein hindurch, und fährt mit diesem Messer gegen den Schnitt hinab, also daß es einen Spalt giebt, und ein Stücklein halben Fingers breit von dem alten Holtz gelöset werde, dergestalt ist das Schößlein halb abgeschnitten, und zur Helffte hängt es noch an seiner Mutter, und dienet der abgeschnittene Theil zum Einwurzeln, der noch anhängende aber erhält und befördert das Wachsthum. Zwischen den Spalt steckt man ein kleines Stücklein von einem Reiß, oder dürren Blatt des Nelcken-Stockes, daß es diesen Spalt von einander halte, sonst wächst es wiederum zusammen, und wurtzelt nicht, hernach wird dieser gespaltene Zweig mit einem Spalt-Topff voll guter Erde umlegt, und damit er an dem Stocke gesichert seyn möge, an einen Pfahl angebunden, endlich aber an einen schattichten Ort, doch in freye Lufft gesetzet, so wird es eher wurtzeln, als in der Sonne. Nach zweyen Monaten schneidet man im Weitmonde das abgelegte Zweiglein von dem Mutter-Stocke ab, und setzt es wieder anderwärts ein. Bey der Vermehrung durch das Ouliren, wordurch man Nägelein von allerhand Farben erzeugen kan, wird vornemlich eine leichte und fertige Hand erfordert, damit das Aeuglein mit aller Behutsamkeit, und daß das Hertzlein daran bleibe, subtil ausgeschnitten, und behörigen Orts wieder eingesetzt und verbunden werde. An dem Stock, darauf man oculiren will, muß man die meisten Schosse abschneiden, und nur einen Haupt-Stengel stehen lassen. Die Nägelein lieben sand-Erde, welcher jedoch zu ihrem bessern Wachsthum mit Zusatz muß gebessert werden. Die mit Rinds-Mist dem Erdreich zu helffen gedencken, lassen zwar den jungen Trieben des Nägelein-Stockes eine herrliche Hülffe; diese aber haben keinen Bestand, denn wenn man, um die Blumen zu vergrössern, sie nachmals öffters versetzet, gehet der alte Stock, der solchen Erdreich in die Länge nicht vertragen kan, endlich gar ein; am besten ist, man nehme gute schwartze, jedoch nicht allzu fette Erde, vermische sie mit halb so viel verfaultem Pferde-Mist, und lege von verweseten Kühe-Mist gleich so viel bey, als des Pferde-Mistes gewesen, werffe es öffters durch einander, und begiesse es täglich bey scheinender Sonne mit Wasser, darinnen Tauben-Mist eingeweichet worden, bis sich alles unter einander recht angenommen, und die allzu herbe Schärffe des Mistes sich verzehret. Oder man nehme zu drey Körben reine Wiesen-Erde, drey Körbe voll verfaulten Pferde-Mist, und zwey Körbe voll verweseten Kühe-Mist, vermische es wohl unter einander, und werffe es offt durch die Horde. Diese Erde muß man allezeit ein Jahr zuvor bereiten, ehe sie soll gebraucht werden. Zum Nelcken-Saamen aber darff man nur Weiden-Erde, oder mit verfaultem Holtz vermischte Erde gebrauchen, weil die beyde obbeschriebene Arten vor den Saamen für allzu frech geachtet werden. Gegen Winter muß man die Nägelein, ehe man sie an die Gebäude bringt, erstlich fein abtrocknen lassen: Das Gemach, darinnen man sie im Winter verwahret, soll lufftig und nicht zu warm seyn, auch soll man sie bloß nur zur Nothdurfft mit ein wenig laulicht-warmen Wasser, ohne Berührung des Stockes und Laubes begiessen; wenn Schnee fället, kan man am Rande ein wenig herum legen, damit nur die Feuchtigkeit zu der Wurtzel ziehe. In dumpfigen Kellern thun sie selten gut, weil sie gerne schimmlich darinnen werden, und wenn man nicht fleissig darnach siehet, und ihnen den Schimmel bey Zeiten benimmt, so müssen sie daran verderben. Ein Nelcken-Stock will allemal lieber zu kalt als zu warm stehen, und ist ihnen auch viel besser, wenn sie schon in den Gemächern etwas frieren solten, als wenn sie an einem warmen Orte ständen und auswüchsen, weil ihnen dadurch bey der Wurtzel alle Kräffte benommen würden; dahero ist es auch nicht übel gethan, wenn man sie im Vorwinter unter ein Obdach stellet, wohin die Lufft wohl kommen kan, und wenn sie schon daselbst ein wenig frieren, so schadet es ihnen doch nicht, denn dadurch werden sie hart und dauerhafftig, und kan man sie daselbst stehen lassen, bis es anfänget sehr hart zu gefrieren; alsdenn erst kan man sie in die Gebäude bringen. Im Winter, wenn gelinde Wetter ist, muß man zuweilen die Fenster im Gemach öffnen, damit sie frische Lufft mit andern Gewächsen bekommen. Im Frühling soll man sie nicht gleich wieder an die Lufft stellen, sondern allgemach, damit sie derselbigen desto besser gewohnen. Im Sommer wollen sie nicht überflüssig, auch nicht mit kaltem Brunnen-Wasser, sondern aus einem Teich oder Graben begossen werden. In das Gefässe, worinnen das Wasser zum Begiessen gesammlet wird, soll man allemal Hüner-Tauben- oder Schaaf-Mist legen, wordurch das Wachsthum derer Stöcke trefflich befordert wird. Wenn es im Sommer zu viel Regen giebt, soll man sie in einem trockenen Ort unter Dach stellen, bis es wieder Sonnenschein giebet. Die schönsten Stöcke soll man sich nicht übertragen lassen, sondern die nachwachsenden Knöpffe behend abschneiden: Denn durch die allzuvielen Knöpffe, so an denen Seiten gelassen werden, wird dem Haupt-Knopff der benöthigte Safft entzogen, daß also seine Blume so groß nicht werden kan; doch muß man ihrer auch nicht zu viele abnehmen, weil der Hauptknopff sonst wegen allzu vielen Saffts platzen muß. Doch giebt es gewisse Nelcken, da man wohl thut, wenn man ihnen nur zween Knöpffe läst, es sind ihrer aber sehr wenig, und muß eine solche Nelcke eben den andern nicht zum Exempel dienen. Am besten ist es, man nehme die Knöpffe, welche zwischen dem ersten und andern Knoten des Stengels nächst

nach unten an dem Stock der Fuge ausschlagen, deren ob: oben auf aber müssen noch vier Ruten, die alle Knopfe getrieben haben, stehen bleiben, und läst man jeden Stiel nur einen einzigen Knopff: so müssen auch die Knopffe, die allzu nahe an dem Haupt Knopff stehen, abgenommen werden, damit sie ihm den Safft nicht entziehen. Eine jede Blume, die sich anläst, als ob sie platzen wollte, soll gebunden werden. Man nimmt nehmlich von den kleinesten frischen Schweine: Darmen, reiniget sie wohl, und bläset sie auf, daß sie wohl trocken werden, schneidet hernach aus selbigen lange schmale Bänder, und bindet mit diesen den Kopff der Blume von unten, und hernach allezeit höher, bis es über den halben Theil kommt, so wird die Blume auf keiner Seiten ausbrechen, sondern sich gleich ausbreiten, denn die Därme weichen so viel als vonnethen, und weil sie Feuchtigkeit von der Blume und deren Häutlein bekommen, dehnen sie sich von einander, daß es nicht spaltig wird, sondern die Blume wird nur in ihrer Ausbreitung erhalten. Wer Lust hat, Nägelein von sonderbarer Grösse zu haben, soll, wenn er den Stock versetzet, unten im Topff vier Scherben mit sieden, Wasser abgekrauten, und wieder erkühlten Schwein- oder, welches noch besser ist, Menschen-Mist drey Zoll hoch, darauf aber gesiebte Erde legen, die beschnittenen Wurzeln fein recht ausbreiten, das Gefässe mit gutem Grund anfüllen, und an die freye Lufft, doch etwan drey Wochen an einen schattichten Ort, hernach aber also setzen, daß es die Früh-Sonne etliche Stunden habe. Oder man soll im guten Herbst in ein Geschirr etwas alten Mistes, und darauf zween Zoll hoch guter gesiebter Erde schütten, diese mit frischen Rinds- oder Kalbs-Blut fünff Zoll hoch begiessen, solches mit drey Zoll voriger Erde bedecken, einen schönen Nägelein-Stock darauf setzen, und den übrigen Raum mit einer fetten Erde anfüllen, sodenn den Stock an die Sonne setzen, und fleißig mit gemeinem Wasser begiessen, im Winter mit Wasser, worinnen Tauben- oder Hüner-Mist zerlassen, sparsam besprengen, auf den Frühling aber mit Wasser, worein Fleisch abgewaschen, begiessen. Die gemeinesten Krankheiten der Nelcken sind der weisse Rost, der gelbe Rost, die Fäulung und die Raude, (Grind oder Kratze). Der weisse Rost ist ein weisser Flecken, der sich an die Blatter der Nagelein anhangt, und nachdem um sich frißt, bis er endlich das Herzlein angreifft, und der Pflanze ohnfehlbar den Tod und das Verderben zuziehet. Er rühret von allzu grosser Dürre her, oder wenn man den Nagelein-Stock nicht an gehörigen Ort stellet: Ingleichen von üblen Begiessen, von denen Nebeln und andern Zufallen her, ist gemeiniglich unheilbar, doch hat man Mittel sie dafür zu verwahren. Solche bestehen darinnen, daß man sie vor kalten Nächten und Nebeln zur Frühlings- und Herbst-Zeit sicher stelle, und im Sommer nach Nothdurfft begiesse; daß man die Nägelein an die freye Lufft setze: Denn man nimmt an denen Nelcken, die in denen Blumen-Töpfen oder Parterren aufgebracht werden, wahr, daß sie den weissen Rost nicht so gar unterworffen sind, und daß man denenjenigen Nägelein, welche dem weissen Rost am meisten unterworffen sind, als denen Incarnat oder Leib-farbnen eine leichtere Erde, als denen rothen und Viol-braunen gebe, und sie desto öfftiger warte und verwahre. Der gelbe Rost kommt daher, wenn die Aveginie an dem Boden des Nägelein-Topffes verstopffet sind, daß das Wasser, weil es keinen Ablauff hat, darinnen stehen bleibet, fault, und die Wurtzel verderbet, daß sie darüber ihre Lebhafftigkeit verlieret und gelb wird. Das Mittel, so viel man einer solchen halb erstorbenen Pflanze geben kan, ist, daß man die Nelcke an einen solchen Ort stelle, dahin die Sonne ihre Strahlen des Morgens zwey Stunden weisen kan, ohne daß man sie begiesse, oder dieselbige bereuen lasse, bis diese grosse Feuchtigkeit, die sich in dem Topffe befindet, vergangen, und die Wurtzel, die gleichsam in einer Lust-Pfütze gestanden, wieder ausgetrucknet sey. Die Fäulung ist eine Art des kalten Brandes oder faulen Fleisches, welches nach und nach die Nelcke abfrißt: Sie entspringet gemeiniglich von allzu vieler Feuchtigkeit der Erden, von allzu vielen Schatten, von ungesunden bösen Wassern, von feuchten Orten ꝛc. Wenn sie das Herzlein nicht angreifft, sondern nur unten an dem Fusse bleibet, so kan die Nelcke noch erhalten werden, wenn man nur mit der Spitze eines Federn-Messers alles Faule an dem Fusse, bis an das Frische oder Lebendige hinein schneidet, und die gemachte Wunde nachmahls mit weichem Werge zumacht, zu verhüten, daß weder das Wasser noch die Feuchtigkeit hinein dringe. Die Raute, Grind oder Kratze, ist ein Flecken, der sich gemeiniglich an die Blätter der Nägelein ansetzet, und allgemach nach dem Herzen greifft, wenn man nicht bey Zeiten wehret. Diese Krankheit kommt insgemein im Frühling oder Herbste, von denen garstigen Nebeln und kalten Regen, zuweilen auch von der Feuchtigkeit der Erden oder des Wetters. Die Rosen-, Fleisch- und Leib-farbene Nägelein sind dieser Krankheit am meisten unterworffen. Zu verhindern, daß solche nicht um sich fresse, muß man entweder die angesteckten Blätter abschneiden, oder, wenn man die Nelcke nicht schänden will, die Raude mit der Spitze des Feder-Messers abkratzen, damit dieses Uebel nicht auch den Stengel angreiffe.

Nägelein, Gewürtz-Nägelein, Würtz-Nelcken, ist die Frucht eines Baumes, welcher auf der einsigen Moluccischen Insel Amboina wächset, weil die Holländer auf denen übrigen Moluccischen Inseln alle Nelcken-Bäume ausrotten lassen. Die Rinde dieses Baumes kommt

wet, der Rinde des Oel-Baumes, die Blätter aber den Lorbeer-Blättern gleich; diese hängen an langen Stielen und haben fast eben den Geschmack, den die Frucht hat. Der Stamm ist mehrentheils gerade, und wird eines Mannes dick. An den Spitzen der Zweige gehen dünne Stengel herfür, an welchen die Nägelein bey zehen bis zwantzig sitzen; oben im Kopffe derselben erwächst eine aus vielen Zäserlein bestehende Blume, welche zuerst weiß, hernach grün und letztlich roth und härtlich werden. Wenn die Blumen grün sind, haben sie einen überaus annehmlichen Geruch. Der Baum ziehet alle Feuchtigkeit der Erden dergestalt an sich, daß weder Gras noch andere Erd-Gewächse nächst bey und um seinen Stamm aufkommen können: Er trägt in trockenen Jahren so reichlich, daß offt mehr Früchte als Blätter auf demselben anzutreffen sind. So bald die reiffen Früchte von dem Baum fallen; so bald wurtzeln sie auch in der Erden ein, und pflantzen sich also selbsten fort, doch tragen sie vor dem achten Jahr keine Früchte, continuiren aber damit bis in das hunderte Jahr und drüber. Wenn die Nägelein schwartzbraun, trocken, brüchig und mit ihren Blüt-Knöpflein noch versehen sind, auch, wenn mit einer Nadel darein gestochen wird, Oel von sich geben, so sind sie gut. Sie sind eines scharffen und etwas bittern Geschmacks, und dabey hitzig, starcken das Haupt, Hertz und Magen, vermehren die natürlichen Lebens-Geister, erklären und erfrischen die Augen, dienen in Ohnmachten, Schwindel und Mutter-Beschwerungen, und werden nicht nur in der Küche als eines der allerbesten und angenehmsten Gewürtze an verschiedene Speisen gebraucht, sondern auch gantz oder zerspalten, mit Zucker überzogen, oder zerstossen mit einer Massa von Zuckerkand zu Würtz-Nägelein formiret und gebacken. Diejenigen Nägelein, so zu ihrer vollkommenen Zeitigung gelangen, und von sich selbst abfallen, so meist erst auf das folgende Jahr geschichet, werden zum Saamen gebraucht, und *Antbophylli* oder dicke Mutter-Nägelein genennet. Sie sind eines Gliedes vom Finger groß und dick, haben in einer harten Schale einen kleinen Kern, eines nicht gar starcken aber sehr lieblichen Geschmacks.

Nägelein-Veiel, siehe Levcoje.

Nägelein-Zimmet, ist eine wie Zimmet in Röhrlein zusammen gerollte Rinde, deren starcker Geruch und beissender Geschmack allerdings denen Würtz-Nägelein beykommt. Sie muß dünn-röthlich und von der äussern groben graulichen Rinde wohl gereinigt seyn, wenn sie gut seyn soll. Es wird ein grosser Betrug damit getrieben, indem sie wohlfeiler als die Nägelein, und dahero gestossen an statt derselben, oder darunter vermischet, von ungewissenhafften Leuten verkaufft wird. An einigen Orten ist deswegen der öffentliche Verkauff derselben verboten. Der Baum, von welchem diese Rinde geschälet wird, soll einem Nägelein-Baum gleich sehen, ein Laub wie Lorbeer-Blätter haben, und schwartze am Geschmack und Geruch denen Nägelein gleiche Beerlein, grosser als Pfeffer-Körner tragen, welche eben dergleichen Krafft und Gebrauch, wie die Rinde haben.

Näpffgen-Tiegel, siehe Tiegel.

Näsling, sinaye Nase, den Fisch.

Nather, heisset einen mit Pfählen und Gerten in einander geflochtener starcker Zaun, wodurch der Damm eines Teiches, oder das Ufer eines Flusses oder Baches, wider das Anschlagen der Wellen, und daher rührender Unterwasch- und Abspülung des Erdreichs verwahret wird. Man muß zu Näthern solch Holtz erwählen, das dauerhafftig und im Wasser tauglich ist, als eichenes und erlenes: Denn wo man weidenes oder birckenes, oder ein anders, das nicht recht feste wäre, dazu nehmen wollte, würde dasselbe bald faulen, und der Nather frühzeitig zu Grunde gehen. Siehe Strich-Zaun.

Nagel, ist eines Theils ein horniges Wesen und gleichsam ein Schild, so das Ende an den Fingern und Zähen bedecket, und an sich selbst keine Empfindung hat. Der Nutzen aber davon bestehet darinnen, daß die Enden oder Spitzen an den gedachten Gliedern dadurch steiff gehalten, und zu ihrem nothigen Gebrauch gestärcket werden.

Nagel, bedeutet auch andern Theils einen aus Eisen zubereiteten höchst nutzbaren Stifft, vermittelst dessen zwey sonsten einander abgesenderte Stücke genau zusammen gehefft und fest gemacht werden können, bey deren Gebrauch nachfolgende unterschiedene Gattungen bekannt werden, als Spar-Nagel, Latten-Nagel, Spind- und Bret-Nagel gantze und halbe, Viev-Nagel, Schloß- und Band-Nagel, halbe und gantze, Schiefer-Nagel groß und kleine, Schindel-Nagel, Thor-Nagel, Haspel-Nagel, Schien-Nagel, Rade-Nagel, Huf-Nagel, die kleinesten Sorten aber heissen Zwecken oder Zwick-Nagel, welche von verschiedener Grosse und zum Theil verzinnt, einige darunter haben Köpfe von meßingenem Blech, so auch Sattler-Zwecken genannt, und bey Beschlagung der Kutschen, Sättel und Kummet meist zu einer Zierrath gebraucht werden.

Nagelfest, ist ein Terminus, welcher gewöhnlicher massen als eine Clausel in Kauff-Briefen über Häuser und Güter eingerücket wird, daß nemlich, was Nagelfest, oder auch, was Erd-Nied- und Nagelfeste ist, dabey verbleiben solle. Eingemaxerte oder eingezimmerte Schräncke, Lager in denen Kellern, Brunnen-Eimer, Seil und Ketten werden ebenfalls vor Nagelfest gehalten.

Nagel-Kraut, oder Nagel-Kraut, ist Lenten-[illegible] ein Kraut, welches gerne auf alten Ge-[illegible] mäuer, an Wegen und im Felde wächset: Es hat kurtze auf der Erden liegende Stengel, welche mit Blättern, die denen [illegible] Weiden gleich kommen, aber viel kürzer bleiben, besetzet sind, weisse oder Silberfarbene Blumen, auf welche breite mit gar kleinen Cronen angefüllte Scheiben folgen, und eine weisse, hölzigte, ziemlich starcke und lange Wurtzel. Dieses Kraut hat eine zusammenziehende Krafft, und ist zu Nagel-Geschwüren, und anderen Geschwulsten der Finger dienlam.

Nagel-Kraut, wird von einigen das kleine Maus-Oehrlein genannt, weil es denen verhaltenen Pferden hinter das Huf-Eisen gesteckt, und klein geschnitten unter das Futter gemenget wird, als wovon sie bald heil werden. Siehe Maus-Oehrlein.

Nagel-Werck, ist ein aus gehobelten schmalen Latten und Nageln zusammen gefertigtes gantzes Portal, Lust-Häuschen und dergleichen Stücke nach Inuention der Architectur, welches, wenn es mit grünen Hecken ausgefüllet, eine der besten Verzierungen in den Lust-Gärten abgiebet. Es muß aber das Zimmer-Holtz, daran die Latten auswarts angenagelt werden, nicht in die Erde, sondern zwischen eichenen eingeschlagenen Pfählen eingesetzet seyn, daß die Feuchtigkeit nicht daran komme, und solches desto eher fault. Ist aber ja einer von den eichenen Pfählen wandelbar worden, so, daß man ihn ausbessern muß, darff nur die unterste quer Bleyung weggeschlagen werden. Noch besser ist es, wenn man das Zimmerwerck auf Steine setzet, die etwa einen Fuß über die Erde heraus stehen, und schlaget vor diese eine breite Bekleidung. Die Latten selbst, welche nicht stärcker als einen Zoll ins gevierte seyn dürffen, nagelt man bisweilen gleich über einander hin, bisweilen aber lässet man sie auch in gehenden Linien eine gleiche und gerade Wand mit einander ausmachen, daran nach den Regeln einige Zierathen mit angebracht. Diese werden hernach wohl mit Oel-Farbe überstrichen, da sie noch von ziemlichen Bestand. Ein Exempel von diesen weiset Tab. IX.

Nag-Maul, siehe Zander.

Nag-Wurtzel, siehe Knaben-Kraut.

Nahd, heißt eigentlich, wenn man einen Faden mittelst einer Neh-Nadel dergestalt durch allerley Tuch oder Zeug gezogen, daß entweder damit etwas fest auf- oder an einander genehet, oder sonst eine gewisse Figur, Bild, u. s. f. dadurch verfertiget wird. Dergleichen pflegt man solche insgemein in eine Haus- und Mahler-Nahd abzutheilen. Die Haus-Nahd ist wieder einen entweder schlechte Nahd, oder überschlagene Nahd, oder mit bunten Stichen oder Holtz-Nahd, und was dergleichen mehr, welches alles nebst andern künstlichen Nehen denen jungen Weibs-Personen nicht allein nach gewissen Regeln von besonders dazu geschickten

Nahrung, heisset in Ansehen eines von Natürlichen Cörpern solchen Zugang, so in sich selbst was feines Wesens die mit den Cörpern hochst nöthige Vereinbarung haben, welcher aus der Speise und anderen Nahrungs-Mitteln gezogen, und durch die Natur gehörig zubereitet worden. Wo nun dergleichen Zugang bey einem Cörper in Abnahme kommt, so erfolget daraus dessen Stillstand im Wachsthum, welches allezeit ein Anzeigen, daß ihm der Nahrungs-Safft fehle, welcher bey lang anhaltender Verminderung endlich den Untergang des Cörpers selbst zu Wege bringet. Denn da z. E. bey den Thieren das Blut durch das stete Umlauffen nothwendig an dem Maaß seiner Güte und Süßigkeit etwas verlieret, auch über dieß vieles davon verdunstet, und folglich dieser zu der höchst-nöthigen ferneren gleichmäßigen Bewegung ungeschickt werden würde; so ist nöthig, daß solcher Abgang durch neuen Zugang der Nahrung continuirlich ersetzet werde. Wie nun bey festen Sachen gedachte Nahrung die Gemüther und lange Dauer des Cörpers zu wege bringet; also, heisset man in gemeinem Leben dahero auch dasjenige Gewerbe und die Hantierung, wodurch ein Mensch sich und die Seinen ernähret, ja vermittelst desselben seinen Reichthum erlangen kann. Nachdem nun solches mit guten oder schlechten Fortgang, leicht oder kümmerlich geschehet, nachdem man kaum oder nichts vor die Nothdurfft, oder diese nicht einmahl gantz oder gar nicht, oder wenn man zur Bequemlichkeit der Natur, oder doch des Standes nichts oder wenig hat, oder wenn man solches nicht nur, sondern auch noch übrig hat, und also genennet wird, da ist in diesem Verstande die Nahrung entweder schlecht, sauer, gering, oder mangelt gar, oder sie ist mittelmäßig, gut, sehr gut und reichlich. Sie ist im Abfall, im Stillstehen oder im Steigen und Wachsen. Und aus diesem Unterschied der Nahrung entstehet der Stand der Armen oder Dürfftigen, des Mittelmanns und Wohlhabenden, der Reichen und sehr reichen [illegible] te. Und daher hat man sonderlich die Mittel

tel und Wege der Nahrung wohl zu erlernen, dabey aber auch, um nach dafür zu hüten. Den Nahrungs-Abfall, nach seinen Ursachen wohl einzusehen. Hier ist nun zuvörderst ein Unterscheid unter dem Abfall der Nahrung eines ganzen Landes oder eines merckwürdigen Theils davon, z. E. einer Stadt und eines einzelnen Wirts zu machen. Denn es kan dieser aus verschiedenen Ursachen in Abfall der Nahrung kommen, welche aber einer ganzen Landes-Nahrung nichts thun. Und überdem hanget auch der Nahrungs-Abfall dieses letzten nicht von dem Nahrungs-Verfall eines einzeln Wirts ab, sondern wann dieses in jenes eine Wirckung haben soll, so müssen die meisten und austräglichsten Nahrungs-Geschäffte vieler, ja der meisten einzelnen Wirte in Verfall gerathen. Ausserdem aber hilfft vielmehr der Nahrungs-Verfall eines vor des andern, hierweilen denen übrigen auf, welches mit vielen Fällen zu erweisen wäre, wenn man hier davon handeln könte und wolte. Was demnächst den Nahrungs-Abfall einzelner Wirte betrifft, so sagt man: Es kommt einer in Abfall der Nahrung, wenn 1) ein Reicher, der sonst mehr als seine Nothdurfft und Bequemlichkeit erfordelte, hatte und gewann, nunmehro entweder nichts mehr übriges gesammelt, oder aber, was er übriges gewonnen hatte, ganz oder zum Theil verlieret, mithin aus einem reichen, ein geringerer oder gar nur ein Mittelmann wird. Doch dieses ist die geringste Stufe des Nahrungs-Verfalle, welche weder von andern, noch von denen, den sie betrifft, offt selbst nicht sonderlich gemercket und empfunden, ja so gar, wenn man alt wird, wenn man ein gewisses Ziel seines Reichthums erlanget hat, oder wenn andere Umstände und Umfragen der weisen Mäßigung in solchen zeitlichen Gütern solches erfordern, nicht vermieden, sondern willig, jedoch nur in so weit betreten wird, indem man nichts mehr erübrigen und reicher werden, um aber das Errungene erhalten will, welches, je ansehnlicher das Vermögen wird, auch gantz natürlicher Weise immer schwerer wird, und also das Erlangen eines mehrern, weil jenes genug zu thun machet, sonderlich nach Proportion der innerlichen und äusserlichen Kräffte eines Menschen verhindert. Wann aber 2) ein Mittelmann, der sonst das Nothwendige nicht nur, sondern auch die Mittel zur natürlichen, und endlich auch der besondern Standes-Bequemlichkeit, nichts aber übriges erwarb, herunter kommt, daß er entweder die Mittel der Standes-Bequemlichkeit, oder gar der natürlichen Bequemlichkeit, nicht mehr erlangen kan, so ist solches schon ein mercklicherer und empfindlicherer Grad des Nahrungs-Abfalls. Verfallt aber dieser endlich so weit 3) daß er so gar das Nothwendige kümmerlich und mit Schwierigkeit erlangen kan, alsdenn gehet der Stand der Dürfftigkeit an, und man höret alsdenn von kümmerlichen Zeiten reden. Gehet 4) der Verfall so weit, daß man seine Lebens-Nothdurfft nicht gantz erwerben kan, alsdenn ist der Verfall der Nahrung zum Stand der wirklichen Dürfftigkeit gestiegen. Und wenn zu letzt 5) auch das Nothwendige und Unentbehrliche nicht mehr, und zwar nicht zum Theil erworben werden kan, so ist die höchste Stufe der Nahrungs-Abfalls, nemlich die Armut ein. Wann dieser mannigfaltige Verfall der Nahrung nun in einem Lande oder in einer Stadt dergestalt eintritt, daß keine reiche, sehr wenig Mittel-Leute oder gar keine und endlich lauter dürfftige und arme Leute, darinnen befindlich, so saget man: daß das Land oder eine Stadt in Abfall der Nahrung gerathen sey. Und wenn seliger von Seiten der Policey und Landes-Herrschafft soll verhindert oder gehoben werden, so muß man solcher-gestalt den Nahrungs-Zustand der Unterthanen nicht nur an sich erkennen, ersehen und einsehen, sondern auch die Ursachen, sonderlich aber diejenigen, welche in der Natur der Dinge, womit die Nahrungs-Geschäffte zu thun haben, und in dem freyen Willen der Beschäfftigten liegen, untersuchen und die Gegen-Mittel erfinden können. Hieraus aber erhellet, daß diejenigen die Sache und die Regierungs-Kunst nicht verstehen, welche diejenigen Anstalten, dadurch man den Zustand des Vermögens derer Unterthanen erforschet und zu erfahren trachtet, hassen und tadeln. Ubrigens aber hat der Grund des Nahrungs-Abfalls einzelner Wirte anfänglich und überhaupt in unseren sämtlichen Verderben. Selbst die gottliche allgemeine Güte, so ferne sie sich in ihrer Regierung über die menschlichen Nahrungs-Geschäffte durch gerechte Strafe, Unsegen und Fluch im zeitlichen Vermögen, oder aber durch liebreiche Vorsorge in der Entziehung des zeitlichen Vermögens, womit auch seine Kinder beleget werden, offenbaret, hat ursprünglich in unserm allgemeinen Verderben ihren Grund. Wann Gott nicht manchen sein Vermögen entzoge, so würde er nicht errettet und selig, oder wiederum von der Bahn der Seligkeit verführet werden. Und der göttliche Unsegen und Fluch als eine Strafe der Gottlosen hat in dieser Welt ebenfalls die Absicht, diese und andere zur Bekehrung zu nöthigen, und solches als ein Väterliches Mittel zu brauchen, daß sie die eigentlichen Gnaden-Mittel zulassen. Hiernächst so sind die nähern Ursachen des Nahrungs-Verfalls, entweder ausser oder in uns, oder in beyden zu suchen. Ausser uns stellet sich uns am allererstien vor, theils die göttliche verborgene und unmittelbare Schickung, theils die mittelbare, da allerhand natürliche und moralische Ursachen ganz offenbar darauf zutreffen, daß einer in Abfall der Nahrung komme. Doch wenn das meiste durch unsere willkührliche Handlungen geschiehet, so ist solches nicht allemahl vor einen wirklichen und darauf gerathenen, sondern vielmehr zulassenden göttlichen Willen zu halten.

halten. Welches darum erinnert wird, weil die meisten Menschen ihre Gesheit und Tugend, dadurch sie in Abfall der Nahrung kommen, alsfort dem göttlichen unvermeidlichen und alles darauf einrichtenden Willen, oder aber wohl gar dem Teufel u. s. f. zuschreiben. Indessen aber, so ist nicht zu leugnen, daß von der göttlichen Regierung mancherley unvermeidliches Unglück komme, so den Nahrungs-Abfall bisweilen ganz allein, oder doch meistentheils nach sich ziehet. Krieg, Pest, Hunger, theure Zeit, Verfolgung von denen ohne unsere Schuld erweckten Feinden und dergleichen gehören hieher, obgleich auch dabey auf unserer Seiten viele Unwissenheit und Thorheit, die uns verhindert, uns in solches Unglück zu schicken und uns dessen zum besten zu bedienen, mit einfließet. Unter die äusserlichen Ursachen des Nahrungs-Abfalls gehören auch die Veränderungen, die sich nach der Ordnung der Natur mit denen Objecten der Natur, der Erde, des Wassers, derer Pflanzen, der Thiere, derer Fund-Gruben und Klüffte in denen Bergwerken zutragen, dadurch unsere Feuds und Quellen des Vermögens ganz oder zum Theil zum retwerden und verderben. Kann auch viel Krankheit und anderes natürliches Uebel ein Haus betrifft, so sehen wir, daß solches in Abfall der Nahrung kommt. Doch ist auch hier zu wissen, daß uns die Klugheit, die Vorsicht und Behutsamkeit vieles rehtedadurch man diese Ursachen des Verfalls, wo nicht vermeiden, dennoch ihre Würckungen verringern, oder gar einen Nutzen auf andere Weise daraus ziehen kann. Unter denen Ursachen des Nahrungs-Abfalls ausser uns sind auch moralische Würckungen, welche ihren Grund in denen freyen Handlungen vernünftiger Geschöpffe haben, so entweder aus ihrer Unwissenheit und Ungeschicklichkeit, oder Bosheit und Nachläßigkeit entstehen, und uns in unserer Nahrung merklich, lange und häuffig schaden. Darunter gehören nun viele Handlungen und Anstalten der Regenten, ihrer Diener, der verderbten Policey, eines unweisen Cammer- und Finantz-Wesens, eine harte Regierung, sehr schwere und nicht nach dem Nahrungs-Zustand eingerichtete Imposten und Abgaben, Gewaltthätigkeit, Unrechtigkeit, List, die Menge vieler und langweiliger Processe, Verzögerung und Uebereilung in der Justiz, ungerechte und unerfahrne Richter, Advocaten ꝛc. die Straf-Sucht, der übermäßige Pracht und die Verschwendung der Höfe, dadurch das im Lande anzuhäufende und zu verkehrende Vermögen ausgeführet und getrieben wird ꝛc. Ja überhaupt eine schlechte oder doch nachläßige Policey, sofern solche entweder von dem Mangel oder schlechten Einrichtung der Policey-Gesetze und Anstalten, oder derjenigen Unwissenheit, Nachläßigkeit und Bosheit abhanget, welche solche zu vollstrecken und darüber zu halten verordnet sind. Von diesen Ursachen hat Wahrmund im Tr. vom Geld-Mangel in Deutschland viel mehrers angeführet. Nach diesen öffentlichen Ursachen des Nahrungs-Verfalls, der einzelne Leute und ganze Länder trifft, gehören unter die moralischen dafernen Ursachen, auch die Handlungen derer, mit welchen wir in unsern Nahrungs-Geschäfften zu thun haben, untreues, faules und ungezogenes Gesinde, schlimme Diente, betrügliche Schuldner, harte und ungerechte Creditores, der Compagnien derer, mit denen wir in der Nahrung zu thun haben, Feinde, falsche Freunde, untreue Nachbarn, Diebe, Mordbrenner, unachtsame Leute bey dem Feuer, ein untreues, faules, verschwenderisches Eheweib, ungerathene Kinder ꝛc. gehören hieher. Was die Ursachen in uns selbst anbetrifft, so sind selbige ebenfalls natürlich und moralisch. Von denen ersten ist schon oben gedacht worden, daß zu derer natürliche Krankheit des Leibes und des Geistes, z. E. wenn einer narrisch, rasend wird, ꝛc. das schwache hohe Alter und die schwache Jugend ꝛc. Die moralischen Ursachen bestehen in unsern thörichten, lasterhaften und nachläßigen Handlungen bey denen Nahrungs-Geschäfften, welche in ihren Grund in der Unwissenheit und dem Unverstand in seiner Nahrung und Wirthschafft, in der Ungeschicklichkeit bey der Ausübung der Geschäffte, oder kurz darinnen haben, daß einer die Wirtschaffts-Kunst überhaupt, oder insbesondere bey denen Haupt-Objectis, z. E. dem Land, dem Garten, denen Wiesen, denen Wassern, dem Vieh, denen Schaafen, weder theoretisch noch practisch verstehet, und also einfältige Dinge vernachläßt, mit leeren Vorsetzen machet, und sonderlich auch dadurch seinen Credit und des Vertrauen bey andern verliehrt, keine Erfahrung hat ꝛc. Hiernächst haben sie ihren Grund in dem verkehrten und gantzen lasterhafften oder doch sehr schwachen Gemüth und Willen der Leute. Alle Laster und Schwachheiten des Gemüths haben ihren schädlichen Einfluß in den Nahrungs-Abfall. Doch aber eines mehr als das andere. Die allerschlimmsten sind, Faulheit, Müßiggang, Unachtsamkeit, Unbeständigkeit, Verschwendung im Bauen, Aberglauben, gar zu grosse Gemächlichkeit, Verwahrlosung zur Lust der Sinnen, zum Behuf des Leibes und der Pracht, zur Ungerechtigkeit, der Härte, der Zank- und Proceß-Sucht. Die geitzige Knickerey, die Untreue und der Betrug, welche mehr der Unbedachtsamkeit im Versprechen verbunden Glauben zu halten, die Nachläßigkeit und Unachtsamkeit, die Uebereilung und allerhand heftige Gemüthsbewegungen, die allzu grosse Furcht, das verzagte Wesen, die niederschlagende Traurigkeit der Welt, die Verzweiffelung, die grosse Hitze, Gierigkeit und der Zorn, Saufen, Fressen, Huren, Buben, Stehlen ꝛc. und anderer Dinge zu geschweigen. Alle diese Ursachen des Verfalls der Nahrung können nun zusammen treffen, oder nur einige dieser Würckungen haben, oder es ist auch manche vor sich selbst genug, denselben zu verursachen. Wer

über

aber nun gleich alles theoretisch und practisch weiß, was zur guten Wirtschaft und zur Vermeidung des Nahrungs-Abfalls gehöret, und übet doch nichts aus, der ist es eben, bey dem alle diese wirckenden Ursachen des Verfalls ihre Wirckungen gar bald zeigen können. Wie nun die Ursachen, soferne diese und andere den Abfall der Nahrung eines Landes verursachen, noch schlüßlich betrifft, so kan man solche auf VIII Classen gar füglich bringen, wie solche kurtz in des Hofraths D. Jinckens Grund-Riß zu einer Einleitung in die Cameral-Wissenschafften §. 251-263 I Th. vorgestellet sind.

Nahrungs-Safft, siehe Milch-Safft.

Napellus, siehe Eisenhütlein.

Narcisse, ist ein Zwiebel-Gewächse, so um seiner Blumen willen in denen Lust- und Blumen-Gärten erzielet und gehalten wird. Man hat derer so vielerley Arten, daß der berühmte Schweitzerische Botanicus, Herr D. Casparus Bauhinus, derselben neun und neunzig zehlet und beschreibet. Sie werden von einigen in viererley Haupt-Sorten eingetheilet, als 1) in gemeine einfache, deren einige bleich- andere hoch-gelb von Farbe, theils mit langen, theils kurtzen Kelchen versehen; 2) in gemeine gefüllte, welche hoch-gelb, und deren Blätter zum theil auf grünlicht spielen, oder mit grünlichten Strichen gezeichnet und; 3) in gantz weisse einfache, mit einem gar niedrigen Krönlein gezieret, welches mit einem röthlichen Circkel eingefasset, und drey in einander runde lichte gelb und grün durch einander spielende Kronlein einschliesset, denn auch in gantz weisse gefüllte, welche dritte Art von etlichen insgemein Joseph-Stabe genennet werden; 4) in fremde oder ausländische, welche gar sehr von einander darinnen unterschieden sind, daß theils derselben gantz gelb, andere bleich von Farbe, einen Gold-gelben Kelch habende, welcher auch zuweilen in einen bleich-gelb ist; wieder andere gantz weiß, noch andere weiß und gelb durch einander gefüllet ꝛc. Unter diesen sind, ihren Nahmen nach, die bekanntesten: (1) Die Byzantinische oder Constantinopolitanische Narcisse. Diese tragt oben auf ihrem Stengel zwölff Blumen, so weisse dicke Blatter haben; in der Mitten aber kommen auch gewisse gelbe Blätlein, nebst einem gelben Kelch hervor. (2) Die *Boncore*, von denjenigen, so sie am ersten gefunden, also genannt, ist von der vorhergehenden nicht unterschieden, als daß dieselbe mitten zwischen den weissen Blättern stehende Becher oder Kelch kraus und rauh ist. (3) Die Ragusische, so von Ragusa aus Dalmatien zu uns gebracht worden, hat an einem Stengel drey bis vier, oder aufs höchste fünff Blumen, und an statt der kleinen weissen Blätter, die in der Mitte zu kommen pflegen, einen kleinen gelben und krausen Reiff, in welchen sich noch unterschiedene Kreise formiren, und denselben aus ullen. (4) Die Cretische oder deren Blumen gantz zugespitzte Blätter haben, ist zweyerley Art, die grosse und kleine. Die grosse bringt sehr viel Blumen, allein es fallen auch viele davon vor der Zeit ab: Ihre Blatter sind weiß; mitten aber nur in etlichen breitet sich eine kleine gelbe und sehr erhabene Blume aus, die oben einem kleinen Horne gleich siehet. Die kleine trägt nur vier oder fünff Blumen, die sechs kleine Horner haben, und einen Stern von eben dieser Farbe formiren. (5) Die gelbe sind unterschiedlich, doch haben alle ihre Blumen Gold-gelbe Blätter, und einen Becher von gleicher Farbe. Der Unterschied bestehet nur darinnen, daß eine grösser oder kleiner, heller oder dunckeler, als die andere ist. (6) Die wilde gestirnte hat eine gefüllte Blume, deren Blätter Stroh-Farbe oder bleich-gelb sind, und wie ein Stern abgetheilet stehen. (7) Die grosse Rosen-Narcisse tragt nur eine Blume; in der Mitten bringet sie, an statt eines Kelchs, sehr viel gedoppelt liegende Blätter hervor, davon einige licht-gelb und grünlicht sind; Wenn sie sich öffnen und nach und nach aus einander breiten, so scheinet es eine gelbe Rose zu seyn; allein Schnee und Regen machen offt, daß sie platzen oder aufspringen. (8) Die kleine Rosen-Narcisse ist licht-gelb und gantz voller Blätter, wird auch die krause Narcisse genannt, weil sie krause und runßlichte Blätter hat, wie der Lattich; sie fällt aber gerne vor der Zeit ab. (9) Die späte Berg-Narcisse trägt drey oder vier Blumen mit weissen Blättern, die grösser sind als der gemeinen Narcisse, sie sind aber gröbrechen, und stehen so, daß sie die Figur eines Sterns vorstellen. Sie haben einen breiten Becher oder Kelch, Citronen- oder Pomerantzen-Farb. (10) Die Narbonnische Narcisse hat eine oder mehr um ein merckliches kleinere Blume, als die anderen Narcissen, einen grossen gelben Becher, der sich an der Oeffnung wie eine Glocke ausbreitet. (11) Die Englische hat eine etwas grössere Blume als die vorhergehende; der Becher ist auch gelb, und überall von gleicher Weite. (12) Die dritte Narcisse *Marchioli* träget auf dem Gipffel ihres mehr breiten als runden Stengels, zehen oder zwölff weisse Blumen mit sechs langen und schmalen Blättern, welche einen Stern formiren, in dessen Mitte ein Kelch sich erhebet; weil diese Blätter, insonderheit an dem Rande sehr schwach und zart sind, so dauren sie auch nicht lange. Diese Blumen öffnen sich nach einander, blühen drey oder vier auf einmal, und wenn ein Theil vergehet, blühet der andere wiederum. (13) Die Lilien-Narcisse von Valence träget auf dem Gipffel ihres Stengels acht oder zehen Blumen, die denen vorhergehenden gleich sind, und so dichte in einander stehen, daß man nur eine oder zwey auf einmal sehen kan, indem die blühenden anfangen zu verwelcken, wenn die andern aufgehen wollen. Diese Blume kommt sehr viel mit den weissen Glocken-Blumen überein, indem sie lange, schmale, von einander stehende, und wie ein Stern formirte Blatter von gleicher Farbe hat. In der Mitten erhebt sich ein um den Rand gekrauster Becher oder Kelch,

der

der wegen seiner Länge wie eine Glocke siehet. Die Blume ist so schwach, daß sie kaum einen ganzen Tag währet. Alle diese Gattungen der Narcissen wollen an einem Sonen-reichen Ort, und in einem mit ein wenig Bach-Sand, und verfaulter Holtz- oder Weiden-Erde vermischtem Wiesen-Erdreich, oder aus einem morastigen Teiche oder Graben ausgeführten Schlam, so alles wohl durch einander gemenget und fein rein ausgesiebet seyn soll, vier Zoll tieff, und eine Spanne weit von einander stehen. Die Zwiebeln werden gegen den Herbst im Wachsen des Lichts gepflantzet, nach Verfliessung dreyer Jahre aber um Jacobi wieder aus der Erde genommen, und die Neben-Brut, welche sich in dieser Zeit vermehret hat, davon abgesondert, damit sie wieder behöriger massen eingeleget werden können. Der grossen Narcissen, welche, weil sie grösser und breiter sind, unvergleichliche, oder die ihres gleichen nicht haben, genennet werden, hat man sechserley Arten. 1) Die Gold-gelbe, hat sechs glantzende gelbe Blätter, die wohl geöffnet und feste an einander stehen, nebst einem Becher, der nach dem Boden zu weicr und fast eines Fingers dicke wird. 2) Die bleich-gelbe, welche von der vorhergehenden nicht unterschieden ist, ausser daß sie schmälere, weiter von einander stehende und kräusere Blätter hat, und ihre Farbe, welche anfänglich gelb ist, nach und nach abfällt, und weiß-gelb wird. 3) Die Citronen-farbne mit dem Pomerantzen-farbenen Rande siehet der Gold-gelben am ähnlichsten, denn sie blühet gleich bleichgelb, und behält auch ihre Farbe im Wachsen: Sie hat einen grossen Becher, mit einem Pomerantzen-farbnen Rande; die Blätter sind auch breiter, und stehen dichter in einander. 4) Die grosse weisse breitet ihre Blätter aus einander, aber 5) die kleine weisse hat sie näher beysammen und besser gereiniget; also ist die grosse weisse Narcisse mit den gelben von der kleinen nicht unterschieden, ausser daß diese kürtzere Blätter und einen Becher von lebhafterer Farbe hat. 6) Die gefüllte Citronen-farbne hat bis drey Reihen ziemlich grosse Blätter rings herum, und in diesen Kreisen wachsen sehr viel kleine hell-glänzende gelbe Blätter; diese Narcisse wird für die schönste unter allen Narcissen gehalten. Die nur erwähnte sechs Arten der unvergleichlichen Narcissen wollen an einem mittelmäßigen Ort stehen, und eine Erde, wie die Küchen-Kräuter haben. Man muß sie vier Finger tieff in die Erde, und vier Zoll weit von einander setzen. Nach Verfliessung dreyer Jahren werden sie ausgenommen, und von der Neben-Brut befreyet. Uiber diese erst erzehlte Arten der Narcissen hat man noch die Indianische Narcisse, und denn den Camcel-Hals. Der Indianischen Narcisse hat man sechserley Gattungen, welche sowohl in ihren Blumen und Farben unterschiedlich sind, als auch auf unterschiedliche Art gebauet werden müssen. 1) Die Virginische Narcisse, hat eine unreine weisse Farbe, wenn sie anfängt zu blühen, die sich aber nach und nach überziehet, und endlich eine schöne hell-rothe Farbe bekömmt. Ihre Blätter lässet sie wie eine Persianische Tulipane hängen, nur daß sie ein wenig grösser sind, und sich niemahlen öffnen. In dem Topffe kommt sie besser fort, als in dem freyen Lande; sie will über zwey Finger tieff nicht in der Erden stehen, nicht viel Sonne haben, und nicht öffters versetzet werden. 2) Die Jacobs-Narcisse, trägt bis vier Blumen, eine iede von sechs Purpur-farbenen Blättern, die unten etwas in der Farbe abfallen, oben aber auf Pomerantzen-Farbe auslauffen; eine iede Blume gleichet in ihrer Gestalt der weissen Lilie, sie hat sechs lange weißlichte Fäserchen, die oben kleine gelblichte Knöpffeln kriegen, und ist das mittelste Fäserchen rothlicht, und grösser als die übrigen; Diese Blume zeiget sich gantz anders, als die andern zu thun pflegen, zugleich mit ihrem Stengel, und indem sie also blühet, fänget sie auch an, Blätter und Blumen zu treiben. Die Jacobs-Narcisse muß in einem Topff, und zwey Finger tieff in ein mageres und sandiges Erdreich gesetzet werden; sie will Wasser und Sonne haben, bis die erste Kälte ihre Blätter ausgetrocknet und verdorret hat, alsdenn stellet man sie an einen offenen und lufftigen Ort, und lässet sie daselbst ohne etwas weiters damit vorzunehmen, bis mitten in den Monat Majum stehen, da man die Erde gantz sorgfältig bis zu der Bulbe oder Zwiebel, doch daß man diese nicht beschädige, hinweg räumt, die Neben-Brut gantz subtil von der Zwiebel abnimmt, und sie wieder mit der Erden zudeckt; alsdenn begiesset man sie, bis die Erde wohl genetzet sey, und stellet sie nachmals an die Sonne und in den Regen, doch daß man sie darneben, wenn es nöthig ist, begiesse. 3) Die rothe Narcisse, die eine Farbe fast wie die rothe Lilie hat, und sonsten Narcisse Madame oder bella Donna genennet wird, trägt zwantzig und mehr kleine länglichte Blumen, die etwas grünlicht sind; sie öffnen sich eine nach der andern, sind theils gerade, theils hängen sie unter sich, und stehen dichte voll und feste an einander. Der Figur nach sind sie wie die weissen Lilien, haben auch eben die Grosse, nur daß die Blätter nicht so sehr zurücke gebogen sind, und dichter in einander stehen; von Anfang sind sie weiß mit roth untermenget, je älter sie aber werden, je mehrere Farbe bekommen sie. Der Boden ist inwendig weißlicht, wie auswendig: Sie haben sechs Fäserchen, die an dem Fusse gleichfalls weißlicht, oben aber röthlicht sind, und auf einen kleinen runden Gipffel auslauffen, der einem kleinen Strauß nicht ungleich siehet; das mittlere Fäserchen hat keinen Knopff oben auf, ist aber länger und vollkommener als die andere in der Farbe. Der Stengel ist rund, Fingers dick und mehr als Ellen hoch, einer grünen mit dunckel-roth vermengten Farbe; die Blätter sind grünlicht, wie an den Lilien, und so groß als wie die gemeinen Narcissen-Blätter. Die Zwiebeln werden in ein gutes mit Sand vermengtes Wiesen-Erdreich zween oder drey Finger tieff eingelegt, und beständig in der Erde gelassen

gelassen, denn die Neben-Brut wird ihnen allein durch Entblossung der Erde weggenommen. 4) Die licht-gelbe oder helle Weinfarbene Narcisse, die auch den Nahmen Fausse Madame oder bella Donna falsa führet, hat einen subtilern, krümmern, und nicht so runden Stengel, als die vorhergehende, bringet auch weniger Blumen herfür, welche etwas kleiner und an der Farbe lichter als die vorigen sind. Diese und die rothe Narcisse stehen besser in grossen Scherben, als in eine zu mageren und leichten Lande. Man muß sie über drey Finger tieff nicht in die Erde setzen und sehr selten ausheben. 5) Die runde Kugel-Narcisse, von denen meisten Gärtnern Girandole genannt, treibet ihre Blume, ehe man den Stengel davon zu sehen bekommt, wenn sie nun allgemach in die Höhe steiget, öffnet sie sich wie ein Maul, in welchem man noch mehr Blumen entdecket, die, wenn sie sich auf allen Seiten ausbreiten, eine Sphæram oder Kugel vorstellen; oben auf dem Gipffel des Stengels wachsen sehr viele und etwas lange Fäserlein, zwischen denen noch mehr kleine dreyeckigte, eines Fingers breite, und fünff bis sechs Zoll lange Stengel hervor kommen, die grün mit roth vermischter Farbe sind, und kleine Knopflein, wie die Saamen-Häuptlein der Tulipanen haben. Unter diesen Stengeln sind einige, die unter sich hängen, andere aber stehen aufgericht; aus dem Gipffel entspringt eine fünf-blätterichte Blume, deren Blätter Carmesin-roth, oben zurücke gebogen, oder umgeschlagen und gekrauset sind; das äussere Blat steiget gleichfalls in die Höhe, und hat sechs Fäden in der Mitten von gleicher Farbe, so sehr lieblich anzusehen; diese sind mit kleinen beweglichen Knöpflein oder Hütlein bedeckt, die alle zusammen in der Farbe abnehmen, und braun-gelb werden. Der siebende Faden ist länger als die andern, wird dicke, und rollet sich oben zusammen, daß er einen Purpurfarbenen Knopf macht. Die Blumen stehen drey Finger weit, oder ein wenig weiter von einander: sie blühen nach einander, und verachet nicht eine einige, daß nicht an ihrer Stelle eine andere blühe. In dem Monat September kommen sie hervor, und dauren fast einen Monat lang. Diese Narcisse wird, wie die vorhergehende, gebauet, und will vor überflüssiger Nässe und Kälte wohl verwahret seyn. 6) Die geschuppte Narcisse, sonsten auch Colchicum Indicum, oder grosse Indianische Zeitlose genannt, bringet aus ihrer Hülse eine Blume, wie eine Granate mit sechs, zuweilen auch mehr schönen Feuer-rothen Blättern, und in diesen Blumen sind noch sehr viele kleine halb geöffnete Leibfarbene Blumen: Aus einer jeden von diesen Blumen gehen drey rothe Fäden oder Fäserlein mit einem gelben Hütlein oder Deckel hervor. Wenn diese Blume verblühet hat, und ihr Stengel in Saamen treibet, so schlagen erst die Blätter unten am Fusse aus, und kommen eher nicht, als bis die Blätter von den Saamen abgefallen sind. Sie will aber in unsern Landen nicht allezeit blühen. Der Saamen kommt nach verwelckter Blume in hochrother Farbe, mit drey oder vier in Oliven-Grosse bestehenden Kornern, und Absätze wie eine Traube, jede derselben hat drey oder vier schwärtzlichte Kerne, wie kleine Fasceolen. Diese Narcisse wird am besten in einen Topff, so mit magerer und sandiater Erde angefüllet ist, drey Finger tieff gepflanzet. Wenn die Blätter dürre worden, muß man sie zu andern Gewächsen ihres gleichen, an einen trockenen und lufftigen Ort, unter ein Obdach bringen, ihren Kiel aber niemals ausnehmen. Der Cameel-Hals, also genannt, weil der Stiel, daran die Blume hänget, sich wie ein Cameel-Hals krümmet; wird auch sonsten die gekrönte Narcisse, oder die Narcisse mit dem langen Kelche geheissen. Dieses Cameel-Halses finden sich dreyerley Gattungen, 1) der einfache weisse, 2) der bleich-weisse; und 3) der gefüllte weisse. 1) Der einfache weisse Cameel-Hals hat sechs weisse Blätter, aus deren Mitte ein Becher herver gehet, welcher oben herum mit einem rothen Saum eingefaßt ist. 2) Der bleich-weisse hat eine kleinere Blume, allein er träat deren auch viel mehr, indem sich vier bis fünff auf einem Stengel befinden. 3) Der gefüllte weisse wird wegen seiner vielen Blätter, und wegen seines Goldfarbenen Kelches, welcher rings um den Rand mit einem rothen Strich, als mit einem Saum eingefaßt, und gleichsam von einer Krone umschlossen ist, mit Recht die gekrönte Narcisse genennet: Denn diese ist unter allen, sowohl was die Gestalt, als auch die Menge der Blätter, und den lieblichen Geruch betrifft, die schönste, und die am werthesten gehalten wird. Einige von denen Frantzosen nennen sie Rose de notre Dame, oder unser lieben Frauen Rosen. Alle drey Gattungen von dieser Blume stehen gerne in einem fetten und feuchten Boden, vier Finger tieff und eine Spanne weit von einander. Damit sie desto leichter blühen, muß man sie bey dem Setzen mit Erden, wie zu den Küchen-Krautern genommen wird, bedecken. Alle drey Jahre werden sie wieder ausgehoben, und die Neben-Brut davon abgenommen. Von denen Pseudo-Narcissis, oder Merzen-Bechern, Jonquillen, und Tazzetten, so ebenfalls unter die Narcissen gerechnet werden, ist unter ihrer speciealen Benennung gehandelt.

Nardus, suche Spicanard, oder Lavendel.

Narren-Kolben, suche Rohr-Kolben.

Nase, bedeutet an den Menschen das in der Mitte des Gesichts überhabene Theil, bey den Thieren aber die Oeffnungen am Ende des Kopffs. Es bestehet diese aus Beinen, Knorpeln, Mäuslein, Haut und Gefässen, welche zusammen unterschieden werden, in die auswendige und inwendige Theile. Der auswendige nach der Mitte erhabene Theil heißt der Rücken der Nase, der spitzige Theil die Gräte, das Ende derselben der Ball oder die Kugel, und die Seiten Theile die Flügel; inwendig theilet der Knorpel, so man die Scheide-Wand nennet, die Nase in zwey Gänge oder Nasen-Löcher, ein jedes Nasen-Loch hat wiederum zwey Abtheilungen, die eine gehet hinauf bis zum Sieb-

förmigen

förndlagen Beine, die andere und gröſſere hergegen erſtrecket ſich bis in die Kähle und den inwendigen Theil des Mundes über den Gaumen. Durch die erſte wird der Geruch empfunden, vermittelſt des zarten Häutleins, mit welcher die Nasen-Löcher inwendig überzogen, das da eben die Empfindung annimmt, und ferner durch die Geruchs-Nerven zu dem Gehirne bringet; durch die andere Abtheilung ziehet die Lunge die Lufft an ſich, und bläſet dieſelbe auch dadurch wieder von ſich.

Nase oder Näsling, iſt ein Fiſch, welcher von dem hinter ſich gebogenen Obertheil ſeines Maules alſo genennet worden, und gerne in mittelmäßigen Flüſſen wohnet. Seiner Geſtalt nach kommet er denen Alten und May-Fiſchen oder Häßlen bey, iſt gröſſer als ein Hering, und wird zuweilen über ein Pfund ſchwer. Er hat ein weiſſes, weiches und ſehr grätiges Fleiſch, ſo nicht gar geſund, und daran man ſich leicht ein Fieber eſſen kan; iſt dahero beſſer gebraten als geſotten zu genieſſen, ſonderlich im Hornung, (Februario), da dieſer Fiſch ſehr fett iſt. Wenn er im Frühling laichet, werden derſelben in der Birs, nahe bey Baſel, wie auch in dem Teya-Fluß in Nieder-Oeſterreich ꝛc. eine groſſe Menge gefangen, und löſen die Fiſcher in der Faſten öffters eine anſehnliche Summe Geldes daraus. Die man nicht ſo gleich friſch weg kochet und verzehret, werden eröffnet, ausgenommen, eingeſalzen und geräuchert, da man ſie denn vor den Geſinde-Tiſch auf ein halbes Jahr oder auch länger gebrauchen kan. Nach dem Strich fängt man ihrer wenig mehr. Was man für einen Phoſphorum, oder ſcheinendes Licht, ſo man ſie mit Salmiac beſprenget, und faulen läßt, von ihnen bekommen könne, entdecket D. König in Regn. Anim.

Nase, heiſſet auch auf denen Dach- und Hohl-Ziegeln das an dem Rücken derſelben befindliche Zäpflein oder Häcklein, woran dieſelben auf die Latten gehänget werden. Die Nasen auf denen Forſt-Ziegeln ſind mehr zum Zierath, als zum Nutzen darauf gemacht. Wenn auf denen Walm-Ziegeln, gleich unter dem Loche, wo man den Forſt-Nagel durchſchlägt eine Naſe aufgeſetzt wird, hindert ſolche, daß der obere Ziegel, obgleich ſein Nagel los iſt, dennoch nicht hinunter fallen kan.

Nase, iſt auch ein Jäger-Terminus. Denn wenn ein Hund die Fährte bald findet, und richtig verfolget, ſo ſprechen ſie, er habe eine gute Naſe.

Nasen-Geſchwür, iſt ein höchſt ſchädlicher und übler Zufall, da eine ſcorbutiſche und ſcharfe ſaltzige Feuchtigkeit ſich aus dem Haupt in die Naſen ziehet, daſelbſten das innere Naſen-Fleiſch, welches ohnedem wegen ſeines luckern Weſens ſehr geſchickt darzu, wegen ſeiner zähen und klebigten Unart ſich anhänget, und endlich, wo nicht in Zeiten Hülffe geſchiehet, in ein Geſchwüre gehet, und immer weiter frißt, ſo daß offt die innere Scheide-Wand dadurch verzehret wird.

Nasen-Horn, iſt ein ſtarckes Thier in der Gröſſe faſt wie ein Elephant und ein abgeſagter Feind deſſelben, mit Schilden gleichſam behartniſcht, auf der Sau-rüßlichten Schnauze aber hat es ein aufwärts ſtehendes Horn, zwiſchen denen Naſen-Löchern, womit es ſeinen Feind den Elephanten tödtet. Dieſes Horn kommt an Tugend dem Einhorn bey.

Nasen-Schlitzen, geſchiehet an denen Pferden, welche kleine, enge und nicht aufgezogene Naſen-Löcher haben, alſo daß ſie nicht genugſame Lufft noch Athem holen können, da denn der Natur durch das Aufſchlitzen der Naſenlöcher in etwas gehollffen werden muß. Gemeinialich läßt man hierbey die Ohren der Naſen entgelten, weil der gemeine Gebrauch, daß, wenn man einem Pferd die Naſen aufſchlitzet, demſelben auch die Ohren müſſen abgeſchnitten werden. Es muß aber dieſes letztere nicht gantz gleich, ſondern nach der Form und Proportion der Ohren geſchehen.

Natter, ſuche Schlangen.

Natter-Kraut, wilde Ochſen-Zungen, oder Schlangen-Haupt, iſt ein wildes Kräutlein, welches auf den Feldern und an den Wegen gefunden wird. Es hat in der Erden lange und breite rauhe Blätter, zwiſchen denen ſich ein runder, rauher und gerader Stengel, mit eben dergleichen Blättern erhebet, an welchem zu oberſt auf kleinen umgebogenen Zweigen blaue Kelch-Blümlein, die anfänglich roth ſind, hängen; darauf folget der ſchwartze eckigte Saamen, welcher einem Schlangen-Kopff nicht ungleich iſt, dahero auch dieſem Kräutlein der Nahme Schlangen-Haupt beygeleget worden. Das Kraut wird innerlich wider allerley Verſehrung und für das geronnene Geblüt im Leibe gebraucht, äuſſerlich aber heilen die Blätter zerſtoſſen und aufgelegt, die Nattern- und anderer giftiger Thiere Biſſe. Mit der Wurtzel kan man die Würmer, ſo ſich in den Schäden der Thiere zu ſetzen pflegen, vertreiben.

Natter-Milch, wird von etlichen die wildwachſende Scorzonere oder Schlangen-Mord genennet, weil die Wurtzel voller Milch-Safft iſt, dieſer aber denen Nattern und Schlangen gäntzlich zuwider iſt. Siehe Scorzonere.

Natter-Windel, Wende-Hals, Drehe-Hals, iſt ein Vogel in der Gröſſe einer Kornlerche, die im Strich gehet. Seinen Nahmen hat er daher weil er, wenn man ihn in der Hand hält, ſeinen Kopff gantz und gar, daß der Schnabel recht verkehrt zu ſtehen kommt, herum drehet, und ſich anſtellet, als ob er ſterben wolte. Er hat eine breite Bruſt, Füſſe in der Gröſſe wie Meiſen-Füſſe, an welchen hinten und vorn von auſſen zwey lange, von innen aber zwey kurtze Krallen oder Zähen ſtehen, und einen langen Schwantz; der Schnabel iſt auch länglicht, aber weder ſo lang, noch ſo ſpitzig und ſo ſtarck, als ihn die Baumhacker haben. Seine Federn ſind wie die lindeſte Seide anzugreiffen, an welcher Zärtigkeit der Federn es ihme wohl kein Vogel gleich thut. Seine Kuppe auffm Kopff kan er in die Höhe recken, wie ein Nuß-Häher. Am Rücken iſt er braun und weißſcheckigt, und

eben so ist auch der Kopff und der Schwantz, am Bauche ist er weiß mit braunen Puncten; am Halse aber gelblich und schwartz eingesprenget. Unter dem Schnabel hat er weiß gesprenckelte zwey Striche, als einen Bart anzusehen, die Fittige aber sind braun und gelb punctiret, gleich einer Wald-Schnepffe. Der Schnabel ist bräunlich, und so sind auch seine Füsse. Er brütet in hohlen Bäumen, und hat auf einmahl sieben, acht, neun bis dreyzehn Junge, wie die Spechte, denen er bisweilen im Flug so gleich, als ungleich er ihnen hingegen an dem Schnabel und sonsten ist. Nach der Art sich zu nähren kommt er gleichfalls denen Spechten bey, hat auch eine Zunge wie dieselbe, die er lang heraus strecken und wieder hinein ziehen kan; vornen ist sie scharff und spitzig, die Würmer in denen Bäumen, ingleichen die Fliegen und Ameisen daran zu spiessen, insonderheit sind diese letzteren seine liebste und gemeinste Speise, welche er folgender Gestalt berückt: Er streckt seine Zunge lang heraus in ihre Hauffen, und wenn sie von Ameisen voll angekrochen ist, zuckt er die Zunge eilends wieder hinein, und verschluckt sie. Er zieht gleich andern Vögeln, jedoch sehr zeitlich hinweg, und kommet erst im April kurtz vor der Nachtigal wieder zurücke, da er denn, nach Art des Blau-Spechts, in denen Wäldern sich hoch zu setzen pfleget, und seines gleichen zu ihrer Paarung mit lautem Ruff herbey locket, welcher Ruff fast mit dem Geschrey eines Rittel-Geyers übercin zu kommen scheinet, und zu solcher Zeit nur darum angenehm ist, weil es gemeiniglich bald darauf folgendes gelindes Wetter andeutet. Dieser Vogel soll ein wohlschmeckendes Fleisch haben, und wider die schwere Noth gut seyn, die Galle aber denen Augen zur Artzney dienen.

Natter-Wurtz, ein Kraut, welches so wohl wild auf Bergen und in Auen wächset, als auch in den Gärten gezielet wird. Dieses heisset die grosse, jenes die kleine Natter-Wurtz. Ihre Blätter sind lang, oben rothlich, unten Purpurfarb mit blau und grün unterlauffen, der Stengel hoch, rund, subtil und mit kleinen Blätlein besetzt, an demselben kommt oben eine Purpur-rothe Blüthe, in Gestalt einer Aehre herfür, welche einen Saamen wie der Sauerampffer hinterlässet. Die Wurtzel ist gekrümmet wie eine Natter, mit einer schwartzen und subtilen Rinde überzogen, inwendig aber roth und voller Safft, eines strengen und bittern Geschmacks, und einer anziehenden und heilenden Krafft, thut in der rothen Ruhr, Bauch-Flüssen, Blutspeyen, güldenen Ader und Erbrechen gute Dienste, heilet Wunden, Brüche, und zersprungene Adern im Leibe, ingleichen Natter-Schlangen, und anderer giftiger Thiere Bisse, und ist eine treffliche Blut-Stillung, wenn man das Pulver davon in frische Wunden streuet.

Natter-Zünglein, Schlangen-Zünglein, ist ein Kräutlein, welches gerne auf feuchten Wiesen und in Gras-Gärten wächset, aber länger nicht, als bis in den halben Junii ohngefehr währet, und hernach verschwindet. Es treibt nur ein einziges festes, unten breites und oben spitziges und grünes Blat, daraus ein Stengel, etwan einer Hand hoch, mit einem gelben zerkerbten Spitzlein, gleich einer Pfriemе oder Schlangen-Zunge sich erhebet; ist ein sehr gutes Wund-Kraut, so wohl inner- als äusserlich zu gebrauchen, dienet wieder das Blut-Speyen, die rothe Ruhr, Entzündung der Leber, Hitze und hitzige Fieber, widerstehet den ansteckenden Kranckheiten; äusserlich zum öfftern frisch angebunden, ziehet es allen Gifft aus den Pest-Geschwüren, heilet frische Wunden und alte Schäden, und ist sehr gut zu triefenden Augen. Im May wird ein Wasser daraus gebrannt, welches so wohl wider obige Zustände, als auch insonderheit denen Kindern, die einen Bruch haben, nützlich gebrauchet wird. Es giebt aber auch einen Stein in Maltha sonderlich, und auch bey Lüneburg, welcher diesen Nahmen führet, dreyeckigt, Aschen-farbig, schmal, und vornen ungebogen ist. Man pfleut sie in Silber eingefasset am Leibe vor den Gifft zu tragen, schreibt ihm aber auch aus Aberglauben viel mehr Wirckungen zu.

Nebel, ist ein grober wässeriger Dampff, welcher, nachdem er von der Wärme aufgezogen, und die unterste Lufft, darinnen sich diese Dünste befinden, durch die Kälte verdicket worden, nahe an der Erden bleibt, und die Lufft verdunckelt, nach Beschaffenheit derselben aber entweder fällt, und in Thau, Staub-Regen, wie auch Reiff verwandelt wird, oder aber in die Höhe steiget, und denn bald wieder in einem Regen herab zu kommen pflegt, wie denn eine Wolcke nichts anders als ein Nebel in der Höhe ist. Der Nebel ist zuweilen dick, zuweilen dünn, bisweilen stinckend, bisweilen auch von andern Eigenschafften. Im Frühling und Herbste pflegen gemeiniglich ungesunde, stinckende Nebel zu fallen, die dem Vieh auf der Weide höchstschädlich sind, und zu denen öffters grassirenden Vieh-Seuchen nicht wenig beytragen. Zu solcher Zeit soll man dem Vieh des Morgens zur Verwahrung Theriack und Butter auf einem Stück Brot zu fressen geben, und solches nicht eheuder, als wenn die Sonne sich schon mercklich erhöhet, auf die Weide treiben, wenn aber allzustarcke Nebel gefallen, dasselbe lieber gar daheime lassen. Wenn böse Nebel die Bäume befallen, daß das Laub davon gelb wird, soll man Bohnen-Stroh, Farren-Kraut oder Rheinfahren, Horn-Späne, so bey den Kamm-Machern zu bekommen, und dürren Beyfuß, an einem gelegenen Ort des Obst-Gartens, wo der Wind den Rauch recht durch die Bäume treiben kan, auf einem Hauffen anzünden, als wordurch solche böse giftige Dünste wieder verzehret werden sollen. Es scheinet aber dieses eine vergebene Arbeit zu seyn. Von dem Nebel wird die Witterung folgender Gestalt abgenommen: Der Nebel, der wie ein kleiner Staub-Regen herab fället, bedeutet schön Wetter. Wenn sich aber der Nebel aufziehet,

so

so ist Regen zu vermuthen. Neblichte dunckle Lufft, die sich trennet, und von der Sonnen verzehret wird, bedeutet klar Wetter. So bey heiterem Himmel und der Sonnen Aufgang Nebel entstehen, so erregen sie offt Sturm-Winde. Wenn in denen Thälern Nebel entstehen, die Spitzen der Berge aber lichte sind, so bedeutet es nach dem Regen schön Wetter, nach schönem Wetter aber Regen. Ein dicker Nebel, der des Abends fället, bringet die folgende Nacht gerne Regen. Wenn hohe Berge und Wälder vom Nebel dampffen und rauchen, so folgt Regen-Wetter. Nebel aber, die gar niedrig neben denen Bergen oder auf dem Felde niedergedruckt liegen, bedeutet schön Wetter. So des Morgens eine Nebel-Wolcke vor der Sonnen hergehet, soll es eine Anzeige eines bald folgenden Regens seyn. Wenn häufige finstere und dicke Nebel entstehen, so ist insgemein die Lufft vom Wind und Sturm verdächtig. Was die Land-Leute von denen im Martio fallenden Nebeln vor Vermuthungen haben, ist unter dem Wort Merzen-Nebel zu finden.

Nebel-Krähe, siehe Krähe.

Neben-Mond, ist nichts als ein Bild in der Lufft, da der Mond mit einem bleichen Ring umgeben, und in welchen der eigentliche Mond wie in einem Spiegel zu sehen. Es geschicht meistentheils im Herbst und Winter, wenn Schnee-Wolcken in derselben sind.

Neben-Sonne, ist ebenfalls nichts anders, als ein von der wahren Sonne in einer Wolcken, womit sie umgeben, durch den Wiederschein entstehendes Bild der Sonne.

Negelein, siehe Nägelein.

Negelein-Veiel, siehe Leucojen.

Negre, ist ein grosser Fisch in denen Americanischen Inseln, der unsern Schleyen ähnlich ist.

Nehen, nennet man diejenige weibliche Verrichtung, da sie theils zur Festigkeit, theils auch zur Schönheit und Zierde, vermittelst der Neh-Nadel auf verschiedene und offt sehr künstliche Art mit einem Faden allerhand Zeug, als Leinwand, Catton, Nessel- oder Cammer-Tuch und dergleichen, bald säumen, bald schlechtweg bestechen, umschlingen, durchziehen, hohlnadeln, steppen, Knötgen aufsetzen, bald aber nach Art der Mahler allerhand Figuren, Blumen, Gänge, Züge u. s. f. zu nehen, und mit weissen, wie auch bunten Fäden zu entwerffen geschickt seyn; wie sie denn hierzu in gewissen also genannten Neh-Schulen von der Nähderin Anweisung haben können. Diese Arbeit pflegt man abzutheilen in die gemeine häusliche, dergleichen die Haus-Nahd, als säumen, bestechen, steppen u. s. f. und in die künstliche, so man auch die Mahler- oder Bilder-Nahd zu nennen gewohnt ist. Bey dem Nehen selbst kommt es überhaupt darauf an, daß man jedes mahl sich der gehörigen Ordnung bediene, damit nemlich die Stiche, wie es die Sache erfordert, in ihrer richtigen Grösse genau neben und hinter sich einander folgen, worzu die Fäden, daraus das Tuch gleich einem engen Gitter zusammen gewircket, gantz behülflich; zu dem zierlich- und künstlichen Nehen aber wird ausser diesen annoch besonders erfordert ein geschickter Umriß, oder entworffenes Muster, welches im Nehen alsdenn um so viel netter und besser ausfällt, wenn diejenige Person, so selbiges abnehet, etwas von der Zeichnungs-Kunst verstehet. Die Geräthschafft, so bey der Ausübung nöthig, bestehet in den mancherley Arten der Steck- und Neh-Nadel, Finger-Hut, Finger-Reiff, Scheeren, Trenn-Messer, kleiner Pfriemde, in die Schnür-Löcher damit zu stechen, Reiß-Bley oder Kohlen u. a. m. welches sie entweder in einem Futteral, so das Neh-Zeug oder Gesteck genennet wird, oder aber in einem Neh-Pult aufzubehalten pflegen: Hiernächst ist auch noch darzu zu rechnen das Neh-Küssen, welches aus einem mit Sand ausgefüllten viereckigten Säcklein bestehet, und mit einem bald einfärbigen Tuche, bald aus vielfärbigen an einander gesetzten Läpplein überzogen, daran sie im Nehen dasjenige Stück mit einer Nadel fest stecken können, welches sie unter Händen haben. Dieses Küssen ist zuweilen unmittelbar auf dem Deckel des Neh-Pultes befestiget, meistentheils aber hat man es auch absonderlich, damit selbiges nach eigner Bequemlichkeit bald da, bald dorthin geleget werden kan. Endlich gehöret hierzu der Neh-Rahmen, als ein unentbehrliches Stück, welcher aus vier glatt-gehobelten Latten bestehet, die allermeist in rechten Winkeln zusammen gesetzet, und entweder an den Ecken dergestalt feste verbunden sind, daß sie ihre Entfernung unverändert behalten müssen; oder es kan der eine Schenckel an den zwey Seiten-Schenckeln auf und nieder geschoben, und dadurch der Rahm weit und enge, aber doch darbey fest gemacht werden. Die langen Teppiche und andere dergleichen Sachen zum nehen bequem einzuspannen, und daß dieses nicht bey offtmahliger Wiederholung allzu beschwerlich falle, bedienet man sich noch einer andern Art der Neh-Rahmen, welche nach der Höhe und Form eines Tisches aus einem Gestelle bestehet, woran zu oberst zwey einander entgegen stehende Seiten sich herum waltzen, und an ihren Enden durch Sperr-Räder spannen lassen; wenn nun das darein gespannte fertig, wird dieses Genehete auf die eine Waltze straff aufgewunden, und dargegen so viel von der andern abgewickelt als nöthig, das vom neuen also eingespannte Tuch aber vermittelst beyder Waltzen und ihrer Sperr-Räder, indem man die eine rechts, und die andere lincks herum drehet, so sehr als möglich steiff ausgespannet, da man denn zuletzt dasselbe auch an die zur Seiten unbewegliche Schenckel des Rahmes mit Bindfaden gleichergestalt scharff anziehen kan.

Neid, heisset dasjenige Laster des Gemüths, da man überhaupt des Nächsten Glück und Gut mit Verdruß, dessen Unglück aber mit Wohlgefallen ansiehet, und sich also zu allerhand solchen äusserlichen Handlungen bringen lässet, welche dieses leblose Wesen entdecken. Nachdem es nun ein Gut der sinnlichen Lust, der Ehr- und Ruhm-Begierde, oder des Geld-Geitzes ist, nachdem entstehen verschiedene Arten des Neids, z. E. Eifersucht, Misgunst ꝛc. Allein ins besondere ist es ein ganz gemeines Laster unter denen, die mit Nahrungs-Geschäfften zu thun haben, daß sie einander wegen des Vermögens und der Nahrung beneiden. Vornehmlich trifft man solches in niedertrachtigen Seelen unter gemeinen Leuten an, sonderlich unter Bauern, Land-Leuten, und gemeinen Handwercks-Leuten. Bisweilen wird auch aus diesem Laster ein recht starcker Affect, da sich ein Mensch über des andern seine Glückseligkeit betrübet und grämet, oder über das Unglück recht herzlich erfreuet. Und dieses ist alsdenn der Affect der Schaden-Freude. Ein solcher Mensch wird ein Schaden-Froh genennet, und ein solches Gemüth hat etwas ganz besonders ähnliches mit dem Satan, dem es eine Freude ist, wenn dem Menschen Schade geschieht. Der neidische Gram aber ist offt so heftig, daß dergleichen Leute solchen in ihren Augen, ihrer Gestalt und Farbe verrathen, und so gar durch allerhand Kranckheiten des Leibes sich selbst dafür strafen. Meistentheils ist auch mit dieser hündischen Gemüths-Art ein hämisches und tückisches Wesen verknüpffet. Denn ein solcher Mensch ist keines Menschen Freund. Daher er auch keine, oder wenig Freunde hat. Man kan demnehero aus dieser kurtzen Abbildung des Neides erkennen, was derselbe vor ein Feind einer vernünfftigen und klugen Wirtschafft sey, und wie sehr sich Wirte dafür zu hüten haben, sonderlich da man leicht, woferne man unter solchen Leuten beständig lebt, unvermerckt damit angestecket wird, wenn man auch eben sonst nicht besonders dazu geneigt ist. Dieses schändliche, und doch bey der äusserlichen Ehrbarkeit meist sich versteckende und unerkannte Laster hat seinen Grund in der Liebloßigkeit des menschlichen Hertzens überhaupt, und in einer unmäßigen und heftigen Begierde nach zeitlichem Vermögen, welches man gleichsam alsdenn zu seinem Gott machet. Ja eben durch dieses Laster und durch die Ungerechtigkeit, Betrüglichkeit, Härtigkeit und Unbarmhertzigkeit des Geitzes offenbaret sich die gemeine Abgötterey derer Wirte.

Neid-Bau, heisset ein in Rechten verbotener Bau, welchen ein Nachbar dem andern mehr zum Schaden und zum Verdruß, als sich damit einen Nutzen zu schaffen, führet.

Nelcken, suche Nägelein.

Nespel, siehe Mispel.

Nespel-Baum, suche Mispel-Baum.

Nessel, Brenn-Nessel, ist ein Kraut, davon man verschiedene Gattungen hat, deren einige wild wachsen, andere aber im Garten gezeuget werden. Die wilden Nesseln sind 1) die gemeine oder grosse Brenn-Nessel, welche einen viereckigten, hohlen, und ungefehr drey Schuh hohen Stengel treibet, und an solchen zwey und zwey gegen einander überstehende, dunckel-grüne, hinten am Stengel breite, und vornen hinaus spitzige, am Rande herum eingekerbte rauhe Blätter hat, die auf beyden Seiten mit subtilen spitzigen Stacheln oder Haaren bewachsen sind. Das männliche Geschlecht von dieser Brenn-Nessel trägt einen bräunlichen Saamen, und blühet nicht; das weibliche aber blühet, und trägt hingegen doch keinen Saamen. 2) Die kleine Brenn-Nessel, welche insgemein Eiter- oder Heiter-Nessel genennet wird, wächset etwan einer halben Elle hoch, und hat kleinere und stumpffere Blätter, als jene, sonsten aber brennt eine so gut als die andere. Man hat vermittelst der Microscopiorum oder Vergrösserungs-Gläser entdecket, daß unten an denen auf den Blättern befindlichen spitzigen, und dünner noch als ein Haar seyenden Stacheln, wo sie auf dem Blat aufstehen, ein kleines Bläsgen mit einem scharffen und brennenden Safft angefüllet, der Stachel aber an seiner Spitze sehr hart, und im Mittel derselben mit einem Loch versehen sey, aus welchen gedachter Safft, indem man mit der blossen Haut die Nessel berühret, heraus, und sogleich in den verletzten Theil hinein läufft, wodurch sich Blasen aufziehen, und der so empfindliche Schmertz erwecket wird. Wenn man denen Kühen von den grossen Nesseln unter ihrer Siede- oder Brüh-Futter zu fressen giebet, sollen sie viel Milch bekommen. Man pfleget auch im Frühling gute Nesseln abzuschneiden, dürre zu machen, und nachmahls im Winter dem Vieh unter andern Futter zu geben. Junge Nesseln klein gehackt, und mit Weitzen-Kleyen vermengt, giebt vor die jungen Gänslein ein angenehmes Futter. Wie man vermittelst der Brenn-Nesseln einem Capaun angewohnen könne, daß er, gleich einer Gluck-Henne, junge Hüner ausführe, davon siehe das Wort Capaun. Wer junge Trut-Hüner hat, muß verhüten, daß dieselben nicht in die Nesseln gerathen, weil sie leicht darinnen Schaden nehmen, und lahm davon werden. Die Brenn-Nesseln haben eine reinigende und zertheilende Krafft, sind gut wider das Seiten-Stechen, ingleichen wider den Husten und Engbrüstigkeit, so von einem dicken und zähen Schleim herkommen, treiben den Harn, Gries und Stein, und werden absonderlich die Eiter-Nesseln, wenn sie noch jung, mit unter das grüne Kraut genommen. Es pflegen auch einige zu Verhütung des Gries und Steins in den dreyen Frühlings-Monaten die zarten Schößlinge der Nesseln mit

oder

oder ohne Thee zu kochen, und davon zu trinken. 3) Die taube oder todte Nessel, also genannt, weil sie nicht brennet, hat rings umher zerkerbte Blätter, wie die Brenn-Nessel, welche iedoch kleiner und etwas weisser sind. Der Stengel, welcher viereckigt, trägt Purpur-rothe oder weisse Blümlein, denen ein schwarzer Saamen folget. Die Wurzel ist zasericht. Diese Nesseln haben eine trocknende, kühlende und anhaltende Krafft, versüssen das saure und scharffe Geblüte, eröffnen die Verstopffungen des Milzes, und reinigen die Nieren- und Harn-Gänge, insonderheit aber dienet die mit der Purpurfarbnen Blüthe wider die rothe Ruhr und andere Blut-Flüsse, die weiß-blühende aber wider den weissen Fluß. 4) Die stinckende todte oder taube Nessel, welche auch Wanzen-Kraut genennet wird, treibet einen viereckigten zwey Fuß hohen Stengel, dessen Blätter den Melissen-Blättern gleich, aber nicht so groß sind, und einen heßlichen Geruch wie die Wantzen oder Wand-Läuse haben. Die Blumen sind bleich-braun, weiß oder gesprengt. Wächset häuffig in den Wäldern, absonderlich in Oesterreich, Ungarn und anderer Orten. Diese Nessel heilet den Finger-Wurm, so man sie zerstösset, und mit dem Safft also auf den angegriffenen Finger leget. Der Garten-Nesseln giebt es zweyerley Arten, welche mehr zum Spaß als der Zierde, oder einiges Nutzens wegen in den Blumen-Gärten gepflanzet werden. (1) Die Römische oder Welsche Nessel, kommt am Kraute denen andern Nesseln gleich, trägt aber runde Knöpflein, wie der Majoran, darinnen der Saamen verschlossen liegt, daher ihn etliche den Spanischen, andere aber den Vexier-Majoran nennen, weil ein unwissender, der daran riecht, die Nase ziemlich verbrennen kan. Die (2) Sorte wird wegen der Gleichheit ihrer Blätter die Welsche oder Römische Nessel mit St. Peters-Kraut- oder Glas-Kraut-Blättern genannt. Beyde werden im Frühling durch den Saamen vermehret, oder, so man anderwerts Schößlein bekommen kan, pfleget man solche wie den Majoran zu versetzen.

Nest, Vogel-Nest, ist ein Gebäude oder Behältniß, so die Vögel von Reissern, Moos, Bast, Gras-Stengeln, Laub, Stroh oder Koth verfertigen, und mit Federn, Haaren oder Wolle ausfüttern, ihre Eyer hinein zu legen, und ihre Jungen darinnen auszubrüten. Alle Vögel bauen ihre Nester im Frühling auf eine Verwunderungs-würdige Weise, ein ieder nach seiner Art, entweder an der Erde, wie die Auer-Birck- und Hasel-Hüner, Trappen, Phasanen, Rebhüner und Wachteln ꝛc. die Bachstelzen, Emmerlinge, Gereuth-Lerchen, Grasmücken, Kybitze, Lerchen, Nachtigallen, Rothkehligen, der so genannte Schnerr- oder Wachtel-König, alle Arten von Schnepffen, Steinbeisser, Zaun-König u. a. m. oder in Hecken und Gebüschen, als die Amseln, Dornreichen, Drosseln, Gimpel, (Blut-Fincken oder Rothschlegel), die Grünlinge, (Schwemschel oder Wehmüte), Hänflinge, Meisen-Mönche, Neuntödter, Strauch- oder Fliegen-Schnepper, Kernbeisser ꝛc. Oder auf hohe Bäume, als die Elstern, Drosseln, Fincken, Grünlinge, Habichte, Häher, Kirsch-Vogel, Krahen, Mistler oder Schnerren, Raben, Rothschwäntzlein, alle Specht-Arten, als die Hohl-Krähen, Grün-Specht, und dergleichen, die Stieglitze, ingleichen die Ringel- und Turtel-Tauben, welche zum Theil an den Gipffeln, theils auf die mittlern, oder auch zum Theil auf die untersten Aeste ihre Nester bauen. In hohle Bäume, oder unter ein Dach, oder aber in Felsen-Löchern machen ihre Nester: Die Bachstelzen, Dohlen, alle Arten Meisen, bis auf die so genannte Schwantz- oder Schnee-Meise, welche auf mittelmäßigen Bäumen ihr Nest bauet, der Wendehals oder Natterwindel, die Schwalbe, Spechte, Sperlinge und Stahre ꝛc. Es ist verwunderungswürdig, daß Vögel, die in Erbauung ihrer Nester etwas gleiches haben, dennoch keinesweges einerley Materie dazu nehmen, oder, ist gleich das Nest von aussen einerley, so ist doch inwendig an der Materie, von der es gemacht, zu erkennen, was vor ein Vogel darinnen gebrütet habe. Z. E. ein Finck und ein Stieglitz erwählen zum Brüten einerley Art Bäume, beyde bauen ihre Nester entweder auf hohe Eichen oder Tannen, und manchesmahl auf einen gar niedrigen Pflaumen-Baum, auch wohl nur auf eine gut belaubte Hopffen-Stange, oder andere nur Manns-hohe Staude; beyderley Nester sind auch zum öfftern auswendig von einerley Zeug, nemlich von grauem Baum-Moos gemacht; zu geschweigen aber, daß der Stieglitz sein Nest weit vom Stamm, hinaus auf das äusserste Ende eines Astes macht, und hingegen der Finck entweder nahe am Stamme, oder doch zwischen dicke Aeste hinein bauet, so findet sich auch inwendig im Neste ein gar grosser Unterschied, denn der Finck füttert sein Nest mit allerley Haaren, Federn und Wolle aus, der Stieglitz aber machet sich viel ein zärteres Bette, indem er dazu gewisse auf denen Wiesen stehende Blumen, die aussehen wie Federn, an statt der Wolle zu nehmen pfleget. Eben so bauet eine Amsel und eine Drossel; welche beyde doch sonsten viel näher einander verwandt sind, als der Finck mit dem Stieglitz; ihre Nester sind von aussen fast auf einerley Art anzusehen, doch bauet die Drossel etwas höher als die Amsel, welche gar selten Manns-hoch bauet; inwendig aber ist ein grosser Unterschied zwischen diesen Nestern: Denn die Drossel klebt es inwendig so glatt aus, nicht anderst, als ob es ein Maurer gemacht hätte, die Amsel hingegen thut inwendig Moos und anderes lindes Zeug hinein, damit ihre Eyer warm liegen. Der Hänfling brütet in Stauden, wie der Dorn-Reich, denn ob er schon meistens

Wachholder-Stauden und Foren- oder Kiefern-Gebüsche erwählet, so nistet er doch auch nicht selten bey dem Dorn-Reich in Laub-Hecken, und dieser wohnet offt bey dem Hänffling im Wachholder-Gebüsch, wie gantz ungleich sie sonsten der Art nach sind; doch findet sich bey dieser Gleichheit des Nistens so bald wieder dieser Unterschied, daß der Dorn-Reich mit lauter Gras-Stengeln und kleinen subtilen Zweiglein in- und auswendig das Nest zugerichtet; der Hänfling hingegen auswendig dürre Wurtzeln mit Moos vermischt, und inwendig die zärteste Schaaf-Wolle braucht. Was man von dem Raben-Neste saget, daß nemlich derjenige, so dahin steiget, Sinn und Gedancken verlieren soll, und darüber sich leichtlich zu tode fallen könne, ist eben so fabelhafftig, als was man von denen Zeißlein vorgiebet, daß sie ihre Nester vermittelst eines gewissen Steinleins unsichtbar machen sollen: Denn wider das erstere streitet die Erfahrung, und, was die Zeißleins-Nester anbetrifft, ist zwar bekannt, daß nicht leicht ein Vogel-Steller mit Wahrheits-Grund sich wird rühmen können, dergleichen gefunden zu haben, allein es hat eine andere Ursache, denn weil das Zeißlein sich ordentlicher Weise in grossen Wäldern aufzuhalten pflegt, so ist vielmehr zu glauben, daß es sein Nestlein auf die äussersten Gipffel-Aeste der höchsten Tannen setze, und dergestalt klein verfertige, daß es unsern Augen nothwendig unerkenntlich und unsichtbar fallen muß. Die Neste derer Adler, Habichte, Falcken und anderer Raub-Vögel werden Horste genennet. Man machet auch Nester vor das zahme Geflügel, so man bey Land-Wirtschafften hält, und zwar vornemlich vor die Hüner und Tauben, damit sie darein legen, und ihre Jungen ausbrüten mögen, weil solche aber Zugehörungen derer Hüner- und Tauben-Häuser sind, als wird davon unter diesen beyden Benennungen die behörige Nachricht zu finden seyn.

Nest, hat bey der weiblichen Kleidung und ihrem Aufputz zweyerley Bedeutung. Einmahl verstehet man darunter die in Bänder eingeflochtene, und um die Schleiff-Nadel gantz oben fast auf dem Würbel herum geschlungene Haare; nach diesem aber bedeutet es auch die an den Fontangen, Hauben, Nachtzeugen und dergleichen befindliche Höhlungen, so zur Bedeckung des Haar-Nestes dienen, und über solches gesetzet werden.

Nestel-Tuch, ist ein zartes aus weisser Baum-Wolle verfertigtes Gewebe, von mancherley Güte und Breite, welches zu allerhand nothigem Geräthe, dergleichen Krausen, Manchetten, Hals-Tücher, Schürtzen, Hemden u. s. w. gantz dienlich ist.

Nestling, heissen die Falckenier einen aus seinem Nest oder Horst genommenen jungen Raub-Vogel, welcher zur Baitz abgerichtet werden soll. Ein solcher Nestling tauget nicht so gut zum Abtragen, wird auch nicht so würgisch, als ein abgestrichener Vogel, welcher bereits geraubet hat, zu geschweigen, daß ein solcher Nestling von denen alten Vöglen in seiner Freyheit besser erzogen wird, weit schönere Federn bekommt, und zu einem vollkommenern Wachsthum gelanget, als wenn er eingesperret und gefesselt, von einem Menschen aufgezogen wird, welcher, wenn der Vogel schreyet oder kränclich ist, nicht weiß, was derselbe haben will, und was ihm zu solcher Zeit nöthig seyn möge. Es ist dahero allerdings besser, wenn man schon erwachsene oder pflücke Vögel zum Abtragen an sich erhandelt, ob sie schon mehr Mühe und Arbeit machen, als die Nestlinge. Wer aber nichts desto weniger einen solchen Vogel haben und erziehen will, soll denselben nicht eher aus dem Horste nehmen, bevor ihm wenigstens der Schwantz, oder die Decke zur Helffte erwachsen sey, der Vogel auch seine, obwohl kurtze, doch vollkömmliche Federn habe. Hierauf muß man ihn in eine Kammer, wo es weder zu kalt noch zu warm, und der Vogel Lufft und Sonne, nach Bedürffen geniessen kan, bringen, und ihm allezeit frisches Fleisch von jungen Tauben und Wald-Vögeln geben, das nicht über eines Tages alt sey, ihn nicht überladen, und denselben also neun Monat alt werden lassen, ehe man ihn auf die Hand sitzen lässet. Wenn man ihn zum Aufsitzen gewöhnen will, muß man ihn erst auf Stangen oder Aesten von Bäumen aufsitzen lernen. Alsdann gewöhnet man ihn die Hauben zu tragen, und zwar durch Wachen, welches denselben zahm und kirre machet, und kan ein solcher Vogel wohl drey Nächte nach einander wachen. Endlich gewöhnet man ihn zu dem Luder und auf das Weyde-Werck, indem man ihn ins Feld nimmet, und ihm daselbst allerley Thiere zeiget, darauf er soll geübet werden. Wie weiter mit einem solchen Vogel umzugehen, kan vorn unter dem Worte Habicht nachgeschlagen werden.

Netz, heisset ein gewisses von zartem oder starcken Zwirn, Bindfaden oder hänffenen Leinichen, mit weiten oder engen Maschen oder Schmasen verfertigtes Gestricke, allerley Arten Thiere, Fische und Vögel darinnen zu fangen. Sie erlangen ihre Stärcke und Gestalt, wie auch die Weite der Maschen nach demjenigen Gebrauch, darzu sie bestimmet sind. Bey der Jagd des hohen Wildes bedienet man sich starcker Netze, um sowohl das Wild darinnen zu fangen, als auch absonderlich der Tücher zu schonen. Dahero sie auch inwendig, wo des Wildes Gang und Lauff ist, vor die Tücher auf die Furckeln gerichtet werden, damit bey dem Anfallen der Hirsche oder wilden Saue die Tücher nicht durchbrochen werden mögen. Wenn aber das Wild nur ohne Tücher, und ohne sonderbare Præparatoria soll gejaget werden, so müssen diese Netze ihre besten Dienste im Niederfallen und Bedecken des Wildes erweisen.

Denn

Denn bey dieser Gelegenheit werden sie gerade aufgerichtet, doch dergestalt, daß wenn ein Schwein oder Hirsch einläufft, sie alsbald niederfallen, und das Wild also verstricken. Hierzu gehören nun die Hirsch-Netze, Sau-Netze, Spiegel- und Prell-Netze, Wildgarn, Kuppel-Netze, Wolffs- und Rehe-Netze. Zur Nieder-Jagd aber: Hasen-Netze, Lausch- oder Lücken-Netze, Dachs-Hauben, Biber- und Fisch-Otter-Netze, Marder- und Iltis-Netze ꝛc. Beym Vogelfangen hat man: Rebhüner-Zeug mit Hamen und Flügeln, Hoch- Hang- und Ziehe-Netze, Spinne-Weben, Tirasse, Schnee-Garn, Steck-Netze, Wachtel-Garn, Nacht-Netze, Klebe-Netze, Born- und Bügel-Garn, allerhand Schlag-Wände auf Vogel-Herde ꝛc. Zum Fischfang gehören allerley grosse und kleine Wathen oder Zieh-Netze, womit die Fischer in stehenden und fliessenden Wassern zu ziehen pflegen: Als Fisch-Wathen, Streich-Wathen, Eis-Netze, unter dem Eise damit zu fischen, Licht-Treib-Garn, oder Beutel-Netze, Wurff-Netze, allerhand Hamen und Säcke ꝛc. wovon unter ihren Special-Benennungen ein mehrers. Damit sich die Netze weder weiter ausdehnen, noch enger einziehen mögen, als die behörige Breite und Länge erfordert, soll man dieselben nach der Breite, die sie haben sollen, nehmen, dieselben öffters auf einem grossen Platz ausbreiten, und denn mit Loh-Wasser besprengen, iederzeit aber wieder wohl austrocknen lassen, da sich denn das Geflechte an denen Maschen so fest an einander schlinget, und zusammen hält, daß es grosse Mühe brauchet, wenn sie sich über die juste Länge oder Breite ausdehnen sollen. Die Netze lange Zeit gut zu erhalten, soll man sie Sommers-Zeit sonderlich bey grosser Hitze niemals über eine Nacht im Wasser ohngetrocknet liegen lassen, indem sie gleich morsch und dünne werden; im Winter hingegen, wenn es nicht so sehr gefrieret, und sonst bey kühlen Zeiten schadet es ihnen nichts, wenn man sie gleich zwey Nächte und einen Tag darinnen liegen läst, wenn sie nur nachgehends wohl ausgetrocknet, und an solchen Oertern, wo es kein Ungeziefer von Ratten und Mäusen giebt, aufbehalten, auch, wo möglich, an keine Wand, sondern in die Mitten, an Stricke oder Stangen aufgehänget werden. Ehe aber solches geschiehet, soll man das zerrissene wieder auszubüssen, und auch die geringste Schmasen, so ohngefehr aufgegangen, wieder zu fassen nicht vergessen, massen solchergestalt die Netze um die Helffte, oder noch eins so lange sonsten halten werden.

Netz-Jagen, ist eine von denen allerältesten Arten zu Jagen, so mit Netzen, ohne Tücher, folgender Gestalt geschiehet: Erstlich wird das Wildpret entweder mit Besuch des Leit-Hundes, oder durch Reiff- oder Thau-Schlag, Schnee, weiche Spur-Wege, oder andere Kennzeichen gespüret, vorgegriffen und eingekreiset. Darnach werden die Netze dem Wind entgegen angebunden, und von beyden Flügeln abgeführet, rund herum zugestellet, doch daß die Furckeln inwendig im Jagen an den Netzen stehen, und diese abfallen und fangen können; darauf werden auf einem Over-Flügel etliche Netze durchgestellet, (daß zwey Jagen daraus werden), auch die Jagd-Hunde in dem einen Fach gelöset, und zum Herumjagen angetrieben; Was denn flüchtig ist, fället in die Netze, worinnen es entweder lebendig gefangen, und in die Kasten gethan, oder mit Genickfang erlegt wird. Wenn das eine Fach leer worden, muß das andere auch gejaget, und auf dem Overflügel umgefurckelt werden. Nach geendigter Jaad werden die Jagd-Hunde angekuppelt, das Wildpret aufgebrochen, und die Netze aufgeladen und abgeführet. Solches geschiehet mit Hirsch- und Sau-Netzen eben so wohl als mit Wolffs-Kuppel-Reh- und Hasen-Netzen: Nur ist der Unterschied dabey, daß die grossen geführet, die letztern aber getragen werden. Eine solche Stallung wird, so viel möglich, fanghafft gestellet, daß die Netzen abfallen können, worinnen sich das Wildpret verwickeln muß. Es werden dergleichen Stallungen sehr viel in einem Wald, nachdem viele oder grosse Dickigte und Behältnisse sind, nach der Anzahl solcher Netze und deren Umfang mit Stell-Flügeln gehauen: In welchen Stallungen nun etwas vermercket oder gespüret wird, dasselbige wird alsbald mit Netzen umstellet, und darinnen das vermuthete Wild gefangen. Worbey zu mercken, daß die Netze mit ihren Schlag-Leinen in gleicher Linie gestellet werden müssen.

Netz-Kammer, ist bey manchen Brau-Häusern ein besonderes mit steinernen Platten ausgelegtes Gemach, darinnen das Maltz, ehe man es in die Mühle zum Schroten oder Brechen schafft, vorhero genetzet wird. Man bringt diese Kammer gerne unter dem Maltz-Vorraths-Boden an, damit man von dar das Maltz durch eine höltzerne Rinne herab in die Netz-Kammer lauffen lassen konne, ohne daß man die Mühe haben darff, solches droben erst zu sacken, und sich damit die Treppen herab zu schleppen.

Netz-Schwämmlein, ist ein rundes an einen Drat befestigtes Schwämmlein, dessen sich das reinliche Frauenzimmer bey dem Spinnen am Rade bedienet. Denn da das sonst gewöhnliche Lecken eines Theils ungesund, andern Theils auch unsauber, und der darein geschmierte Speichel auf eine lange Zeit dem Garn einen widerwärtigen Geruch giebt; so pflegen einige mit gedachten im Wasser angefeuchteten Schwamm an statt des Leckens den Faden gewöhnlich zu netzen.

Netz-Würstlein, siehe Fricandelle.

Neubruch, Neu-Reut, Rodeland oder Rödter, heisset ein vorhero nie angebaut gewesenes Stücke Land, Laite oder Leede, welches

ausgerodet oder ausgestockt, ungerissen, und urbar gemacht, oder angebauet wird; oder es ist, wie es andere definiren, ein Feld, von dem man bey Menschen Gedencken nicht weiß, daß es gebauet und bestellet worden, welches aber nunmehro durch Ausrottung und Ausstockung des Gebüsches aufs neue wieder angerichtet wird. Daher solche Plätze auch Neuroden oder Roden genennet werden. Es haben so gar davon viele mit Häusern angebaute Dörfer und Städte ihre Nahmen, weil man vorher daselbst Roden, Reuten und Neu-Brüche gehabt, oder erstlich wüste Büsche und Wälder zu dem Ende ausgeroden oder gerottet hat, damit man Häuser bauen könne; da denn dergleichen Oerter allerhand Zunahmen von denen ersten Anfängern oder andern Umständen, bekommen haben. Neubrüche, so sie auf einem zehendbaren Grunde liegen, sind allein das erste Jahr von dem Zehenden befreyet, den sie hernach, wie andere Zehend-Felder reichen und abführen müssen. Ungerissene und zu Acker-Feld gemachte Gärten und Wiesen können nicht mit dem Nahmen Neu-Brüche beleget werden, weil sie vorhin unter die Bau-Güter gehöret. Eben so wenig kan man auch ein Stücke Land, da sichtig Acker-Maaß vorhanden, das ist, wo die Furchen noch drauf gesehen werden, vor einen Neu-Bruch halten. Die Neu-Brüche oder Neu-Reuten sind die ersten zwey, drey, und mehr Jahre überaus wohl fruchtbar und trächtig, sie müssen aber im Herbste umgeackert, und die Erdschollen mit dem Pflug, also umgekehrt und umgeleget werden, daß die Rasen einwärts oder unter sich, die Wurtzeln aber auswärts kommen, damit sie den Winter über deste eher faulen mögen. Im ersten Frühling zu Anfang des Merzens, muß man sie zum andern mal umstürtzen, hernach öffter nach der Länge und Quer umreissen, ohne Ansehen der Kälte oder der Hitze, wenn man anderer Arbeit halber, Zeit und Weile dazu hat, nur daß der Boden nicht zu naß sey. Bey den harten und festen Schollen, wenn sie durch Pflug und Egen nicht zu zwingen und zu brechen sind, müssen zwey oder drey Personen mit Hauen und Schiegeln dem Pfluge nachgehen, und sie von einander schlagen, oder man kan sie vermittelst einer schweren mit scharfen eisernen Zacken beschlagenen Walze, so von zweyen Pferden gezogen werden kan, noch geschwinder zermalmen. Es ist besser, wenn man das erste mal keine Winter-Frucht, sondern Sommer-Getraide, z. E. Haber, Heyde-Korn ꝛc. hinein säet, massen die Winter-Saat im Anfang darum nicht so wohl gedeyet, weil das Erdreich noch ziemlich roh und unzeitig, und dahero verträglicher ist, wenn es noch denselben Winter über liegen bleibt, und vörderst im Frühling mit der Sommer-Saat der Versuch gethan wird.

Neuerung, nennet man im gemeinen Leben dasjenige Unternehmen, da man bey dem, was bishero im Gebrauch gewesen, eine Veränderung vornimmt, und etwas einzuführen gedencket, was bisanhero nicht Herkommens oder gewohnlich gewesen. Jede Neuerung ist weder gleich anzunehmen noch auch unbedachtsam zu verwerffen; denn diejenige, welche mit den Regeln der Klugheit und des Gesetzes verknüpffet, die da zuweilen eine Veränderung höchst nöthig befinden, ist vernünfftig und folglich nutzlich; diejenige aber, so aus einer wollüstigen Unbeständigkeit, Ehr-Geitz, Eigen-Nutz und dergleichen herrühret, und wider das Gesetz streitet, folglich zu Schaden und Nachtheil des Nächsten gereichet, solche ist allerdings als eine unvernünfftige und höchstschädliche anzusehen. Da man auch nicht gerne dasjenige zu ändern pfleget, dessen Nutzen die Erfahrung bereits bestätiget, so hat man vornemlich bey einer vorzunehmenden Neuerung sehr wohl zu untersuchen, ob und aut was Art und Weise das Neue besser als das Alte? Denn es behält der alte Ausspruch sein Recht: Alle Neuerung und Veränderung ist gefährlich.

Neu-Mond, siehe Mond.

Neun-Auge, Bricke, ist ein Fisch, so nicht unbillig vor eine Art von Lampreten gehalten wird, angesehen er am Kopffe zu beyden Seiten in einem geraden Strich hinter einander neun solche Augen-Löcher oder Röhrlein hat, durch welche er das eingesogene Wasser wieder ausläst, wie die Lampreten: nur ist dieser Unterschied dabey, daß diese solcher Löcher nicht mehr als sieben hat, die Neun-Auge überdiß weit kleiner, und nicht leicht über funffzehen Zoll lang, und eines Daumens dicke ist. Sie halten sich in Flüssen und Strömen auf, und werden im Lüneburgischen, Bremischen, Mecklenburgischen, wie auch in Liefland und Pommern von Martini an bis Ostern häufig gefangen, da man sie, nachdem sie vorbereitet, das ist, auf folgende Art geschleimet: Man durcharbeitet sie mit siedendem Wasser, mittelst etwas reinem Reiß-Holtz, daß der Schlamm und schlierigte Haut alle davon herunter gehe, und wenn sie ein wenig in reinem Wasser gelegen, alsdenn entweder frisch in Wasser, Wein und Eßig, mit Salz, Zwiebeln und Citronen-Schalen, auch einem Stücken Butter, weil sie sonsten nicht gern weich werden, sieden, oder mit einer schwarzen Brühe anrichtet; oder aber auf dem Rost braten lässet, mit Baum-Oel beträuffet, und nachgehends in kleinen Fäßlein mit Gewürtze in Eßig gelegt, und solche also unter dem Nahmen Bricken, in grosser Menge ins Reich und andere Orte versendet. Die Bremer und Lüneburger Bricken werden für die besten gehalten. Die Liebhaber pflegen solche gleich aus der Lake mit ein wenig Pfeffer zu verzehren, weil sie sonsten weiter keiner Zurichtung bedürffen; sie werden auch öffters unter Italiänischem Salat roh gebraucht, oder auf folgende Art in Papier gebraten:

Man

Man schneidet nemlich die Bricken in gewisse Stücken, und schabet sie auf das allerreinste mit einem Messer ab, machet hierauf kleine Fächlein von Papier, leget die Bricken drein, giesset Baum-Oel dazu, schneidet kleine Citronen-Schäler dran, und setzet die Papierlein mit denen Bricken auf einen Rost; (es muß aber nicht viel Feuer drunter seyn), drücket sodann Citronen-Safft drein, so sind sie fertig. Diese also gebratenen Bricken kan man, Braun-Kohl und Erbsen damit zu garniren, brauchen. Das Fleisch dieses Fisches ist zwar von gutem Geschmack, dienet aber nicht vor kalte und schwache Mägen, weil es sehr schwer zu verdauen.

Neunheil, suche Gürtel-Kraut.

Neuntödter oderOrndreher, Dorntreter, ist ein Raub-Vogel, von welchem man viererley Arten hat; Der grosse Neuntödter, welcher auch Wild- oder Kruck-Elster genennet wird, ist ein sehr schädlicher Vogel, schwartz und weiß, fast gäntzlich, wie eine Elster, doch ist das Schwartze nicht so gläntzend schwartz, und das Weisse nicht so hell-weiß, es trifft auch die Eintheilung der Farben wohl oben, aber nicht unten mit den Elstern ein, indem des Neuntödters Brust und Hals nicht schwartz, sondern weiß, der Schwantz auch nicht wie der Elstern-Schwantz gestaltet ist, sondern wie ihn andere Vögel haben. An der Grösse kommt dieser Neuntödter einem Krammets-Vogel gleich; sein Schnabel ist vornen etwas gebogen, und sehr scharff, damit er andere Vogel halten kan; der Schwantz ist von einer mittelmäßigen Länge; die Füsse, welche schwärtzlich und geschuppt, sind wohl starck, doch nicht mit Fängen, wie die Habichte haben, versehen. Die andere Art ist etwas kleiner, und am Kopff und Rücken, wo der grosse schwärtzlicht ist, an statt desselben blaulicht, am untern Leibe aber ebenfalls gantz weiß. Der dritte ist am Kopff und Rücken auf das schönste hell-braun, und hat zwar an denen Flügeln auch etwas weisses, aber keine solche denen Elstern gleichkommende Abtheilung desselben, wie der grosse; am untern Leibe ist er ebenfalls weiß. Die vierte Art ist mercklich kleiner, als die erstgemeldete beyde; sie ist aber die schönste, denn wo der letzterwehnte Neuntödter braun ist, hat dieser eine Kohlschwartze Farbe, mehr weisses als der braune, und die Eintheilung beyder Farben, fast wie der grosse schwärtzlichte Neuntödter; am untern Leib ist er viel schöner weiß, als die andern, und sonsten nicht viel grösser als ein Haus-Sperling, an allen Eigenschafften aber denen andern Neuntödtern gleich. Die grossen, die im Winter bey uns bleiben, greiffen allerhand kleine Vögel, ja wohl auch Lerchen, Amseln, Drosseln, Krammets-Vogel und Wachteln an, ob sie gleich nicht vermögend sind, dieselben hinweg zu tragen, welches sie ohnedem nur allein bey denen allerkleinesten Vogeln ins Werck zu stellen pflegen. Denn sie fangen nicht mit den Klauen, auch selten in der Lufft, wie die Habichte, sondern mit dem Schnabel mitten in Bäumen und Stauden; auf deren Gipffeln sitzende, sie aller Vögel Geschrey, sie zu betrügen und herbey zu locken, nachmachen. Sie pflegen die Vogel, die sie fangen, am Kopffe nach dem Gehirne zu anzufressen. In Nachahmung des Geschreyes anderer Vögel werden sie von der kleinen Art, die im Winter nicht bey uns bleiben, und am Rücken obgedachter massen hell- oder roth-bräunlicht sind, übertroffen. Diese machen nicht nur das Geschrey, wie die andern, sondern auch das Gesäng aller andern Vögel so Verwunderungs-würdig nach, daß sie alle Augenblick die Vögel betrügen: Denn diese begehren vor denen Neuntödtern nicht zu fliehen, als welche sie vor keine fürchterliche Feinde ansehen, daß sie vor ihnen ausreissen solten: Denn sie haben keine Habichts-Gestalt, eilen auch denen aufliegenden Vögeln nicht so schnell wie ein Habicht nach, sondern nur wie Vögel, die schertzen, und die andern in der Lufft herum jagen wollen. Es geschichet dahero öffters, daß derjenige Vogel, den der Neuntödter verfolgt, zumal wenn er höher in der Lufft ist als der Neuntödter, selbst auf diesen herunter stösset, und ihn zu jagen vermeinet, da denn dieser auch ein wenig fliehet, und sich, als ob er sich fürchte, stellet, ehe man sich aber versiehet, hat er den Vogel, der ihm doch leicht hätte entgehen können, beym Kragen, und fällt mit ihm in die nächste Staude. Man zweifelt aber nicht unbillig, ob die von der kleinern Art, es triebe sie denn ein grosser Hunger darzu, einen andern Vogel fange? Zum wenigsten ist solches weder von denen roth-bräunlichten, noch von denen, die blaue Köpffe haben, bekannt; welche beyde in Oesterreich grosse Dornleich genennet werden, weil sie in denen Dörnern brüten, da sie doch dem Schnabel, Flug, und allen übrigen Eigenschafften nach, allerdings unter die Neuntödter gehören. Die meiste Nahrung der kleinen Neuntödter, zumal Sommers-Zeit, bestehet in allerhand Ungeziefer, als Käfern, Butter-Vögeln, grossen Fliegen und dergleichen, und wollen etliche wiewohl ohne genugsamen Grund, davor halten, es geniesse dieser Vogel nichts, er habe denn neunerley todt gemacht, als wovon er den Nahmen Neuntödter erhalten haben solle. Dorndreher aber soll er deswegen genannt werden, weil er die von ihm gefangene May- und Kuh-Käfer und anderes Geschmeisse vielmahl auf Weiß- und Schwartz-Dorn an die Stacheln anspiesset, und herum drehet. Die grossen sind vor ihren Weiblein nicht zu erkennen, die kleinen aber gar leicht, und brüten diese in grossen dicken Stauden, allwo man in ihren Nestern vier, fünff auch sechs Junge findet: Die andern machen ihr Nest auf hohe Bäume, jedoch nur auf die untersten Aeste, auch öffters auf Birn- oder Aepffel-Bäume, die in denen Feldern weit von andern Bäumen entfernet stehen, und

haben

haben gleichfalls fünff bis sechs Junge. Wenn man sie aus dem Nest aufziehet, werden sie zahm, und lassen sich die von der kleinen Art zu allerhand Speise; die grossen aber nur zu Fleisch gewöhnen, wenn es aber trocken und ohne Blut ist, müssen sie zu trincken dabey haben. Sie halten sich das gantze Jahr hindurch an einem Ort auf, nemlich in einem Bezirck von zwo bis drey Stunden, den ein jeder genau beobachtet, von einem Ort zum andern flieget, und auf denen Gipffeln der Bäume anderer Vögel Geschrey nachmachet, welche er obgedachter massen betrüget und fänget. Im Frühling, so bald der Neuntödter junge Vögel bekommt, fliegt er nicht sehr zu den Häusern, und ist dahero zu solcher Zeit, es müste denn ein später Schnee fallen, nicht leicht lebendig zu bekommen; so bald er aber im May selbst Junge hat, oder, wenn man ihn in einem Vogel-Haus das Geschrey junger Vögel hören lässet, ist er leicht zu fangen: Denn man darff nur Leim-Spindeln, oder Schlingen von Roß-Haaren an das Vogel-Haus machen, worinnen die jungen Vögel sind, so erwischet man ihn gar leicht. Im Herbst und Winter zumahlen, wiewohl auch öffters im Sommer, reisset er die unter denen Fenstern hangende Vögel aus dem Vogel-Haus heraus, und kan darüber artlich betrogen werden, wenn man das Vogel-Haus in eine gewisse Steige setzet, und vermittelst eines Stell-Holtzes machet, daß, wenn er das Vogel-Haus ergreifft, die Thüre solcher Steige über ihm zuschmeisset. Das bequemste ist, man richte dem Neuntödter mit einem solchen Meisenschlag, der einen Unterschied habe, durch welchen der Neuntödter den Vogel von oben hinein sehen kan, welches ihn reitzet, wenn er erstlich gewahr wird, daß er auf denen Seiten ihm nicht beykommen kan, oben schnell und begierig hinein zu fahren, und dadurch den Schlag sich über den Kopff zuzuwerffen.

Neureut oder Neureit, siehe Neubruch.

Nicht, siehe Augen-Nicht.

Nickawitz, wird in Oesterreich der Buch-Fincke, Gögler oder Quäcker genannt. Siehe Buch-Fincke.

Niedel, wird von denen Schweitzern der Rahm oder die Sahne von der Milch genannt, Suche Rahm.

Nieder-Jagd, darunter werden gezehlet, Hasen, Füchse, Dächse, Biber, Fisch-Otter, Marder, wilde Katzen, Iltisse oder Elbthiere, Eich-Hörner, Wiesel, Hamster; Schnepffen, Rephüner, wilde Gänse, wilde Enten, Reiher, Täucher, See-Mewen, Wasser-Hüner, Wasser-Schnepffen, wilde Tauben, Rybitze, Wachteln, Ziemer, Schnerren, Amseln, Drosseln, Lerchen, und andere kleine Vögel, wie sie Nahmen haben mogen. Wiewohl an einigen Orten die Schnepffen und Reiger zur hohen Jagd; die wilden Gänse und Enten aber zur Mittel-Jagd gerechnet werden.

Nieder-Gang, siehe Abend.

Nieder gethan, sagt man, wenn sich ein Hirsch oder ander wildes Thier nieder gelegt.

Nieder-Holder oder Niedriger Hollunder, siehe Attich.

Nied- und Nagel-fest, suche Nagel-fest.

Niedrig geht der Hirsch, wenn er im Martio seine Gehörne abgeworffen hat.

Niefel, siehe Feiffel.

Nieren, sind die fleischige röthliche meist aus Adern und Drüslein bestehende Theile, die zu beyden Seiten unter der Leber und Milz liegen, länglicht-rund und dabey etwas platt, denen Bohnen ähnlich, aber viel grösser, und gemeiniglich mit vielem Fett umwachsen. Die von Kälbern und Lämmern werden vor ein sonderbares Lecker-Bißlein gehalten, deren Zurichtung aus folgenden abzunehmen; die Nieren von andern Vieh aber geben zwar auch eine wohlschmeckende Speise, werden aber, weil sie hart und schwer zu verdauen, nicht so sehr, als jene geachtet.

Nieren-Braten, heisset dasjenige Stücke von dem Hinter-Viertheil eines starcken Kalbes, welches zwischen den langen Ribben und der Keule ausgehauen, und mit der daran sitzenden Niere gebraten wird. Man wäschet den Nieren-Braten nicht aus, sondern beschabet solchen nur, wo er etwan nicht rein ist, mit einem Messer, stecket ihn an einen Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er bald trocken worden, so drücket man auf einem Rühr-Löffel ein Stücke Butter, und befähret den Braten über und über, und zwar öffters, besprenget ihn auch ein wenig mit Saltz, so wird er recht gut braten, und sich im Vorschneiden ziemlich saftig zeigen. Hierauf richtet man solchen an, giesset die Brühe aus der Pfanne darüber, bestreuet ihn mit Semmel und schicket ihn zu Tische.

Nieren-Schnitten oder Posteten, sind dünne Semmel-Schnitten, so mit einem Gehäck, oder einer Farce von Kälber-Braten, geriebener Semmel, Eyern, Gewürtz ꝛc. eines Fingers dick bestrichen, und hernach aus heissem Schmaltz gebacken werden. Man schneidet nemlich ein paar Nieren von abgebratenen Kalbs-Braten mit einem Schneide-Messer gantz klein, thut geriebene Semmel, Muscaten-Blüthen, Ingber und klein-geschnittene Citron-Schalen darzu, und schläget ein paar Eyer darein. Nach diesem lässet man Butter in einer Cassorole auf dem Feuer zergehen, schüttet das Gehäcke in selbige, giesset ein wenig Milch-Rahm daran, und rühret es ab, saltzet es auch ein wenig, und setzet solches vom Feuer. Hernach schneidet man dünne Semmel-Schnitten, bestreichet dieselbigen unten mit zerklopfften Eyern, oben darauf aber streichet man das Abgerührte etwan eines guten Daumens dick, formiret es fein, und machet derselben so viel als man abgerühret hat. Wenn dieses geschehen, lässet man in einer Pfanne Schmaltz auf dem Feuer heiß werden, zerklopffet inzwischen vier Eyer mit gehackter grüner Peterylie und ein wenig Saltz, ziehet die Nieren-Schnitten darinnen herum, leget

sie

sie ins heisse Schmaltz, bäcket sie fein gemächlich heraus, und richtet sie hernach an; sie müssen aber warm zu Tische kommen und warm gegessen werden. Oder man hacket die Nieren klein und schläget zwey bis drey Eyer darein. Ferner mischet man geriebene Semmel, kleine Rosinen, ein wenig Rahm, Saltz und zerlassene Butter darunter, und streichet dieses Gemengte auf Semmeln, oder so man will, können auch aus diesem Gehäcke Klöse formiret werden; machet hierauf eine Klare von Bier oder schlechter Milch, qvirlt Mehl und drey Eyer darein, daß es ein dünner Brey wird, und saltzet es auch ein wenig; alsdenn lässet man Schmaltz in einer Pfanne auf dem Feuer heiß werden, giesset aber erst von dem Schmaltz einen Eß-Löffel voll in die Klare, ziehet hernach die Nieren-Schnitten in der Klare herum, bäcket sie aus Schmaltz, und giebt sie recht warm auf die Tafel. Noch auf eine andere Art hacket man die Kälber-Nieren und ein Viertel-Pfund Nieren-Stollen gantz klein unter einander, thut eingeweichte und wieder ausgedruckte Semmel, ingleichen drey Eyer, Muscaten-Blüten, Rosinen, Saltz und ein wenig Rahm daran, rühret es durch einander, und streichet es nach voriger Manier auf Semmel-Schnitten. Hierauf schmieret man eine Torten-Pfanne mit Butter an, und leget die Nieren-Schnitten ordentlich hinein, bestreichet selbige mit zerklopfften Eyern, giesset zerlassene Butter darüber, bestreuet sie mit geriebener Semmel, setzet sie in einen Backofen, und lässet sie gahr backen. Man kan beym Anrichten auch eine Brühe nach Belieben darzu erwehlen.

Nieren-Stollen, nennen die Köche den von den Rindern an den Nieren abgenommenen Talg, den sie abgekocht gerne mit zu der Zubereitung einiger Speisen gebrauchen, um sie dadurch safftiger und schmackhaffter zu machen.

Niesen, nennet man bey denen Thieren, wenn auf das die Nase innewendig bekleidende Roß-Häutgen etwas von flüchtigen scharffen Zeuge von aussen oder innen mit der starck angezogenen Lufft kommt, und sich auf die sehr feinen Fasen der Geruchs-Nerven setzet, dieses zarte Häutgen aber, davon auf besondere Art gedruckt, und zugleich ein Zug in denen Blut-Gefässen veranlasset wird, wodurch denn eine gewaltsame Zuckung entstehet, und die starck an sich gehaltene Lufft mit Hülffe des Zwerg-Fells, sammt allen dem, was sie antrifft, aus dem Munde und der Nase gewaltig mit einem starcken Laut auf ein oder mehr mahl heraus stösset. Es ist an sich eine Bewegung der Natur, die, wenn sie nicht zu starck, zu häufig und zu lange anhält, den Kopff und die Brust reiniget, sonst aber auch durch Zersprengen oder andere Zufälle, gefährlich werden kan. Weil nun die Schärffe des Zeugs, so auf das Roß-Häutlein fällt, und die grosse Zartheit, so zugleich das straffe Anziehen dieses Häutgens, welches durch das in die Höhe getriebene Geblüte und Säffte erfolget, vermehret, die Ursachen des Niesens sind, so siehet man leicht, wie man solches erwecken und stillen könne, durch niederschlagende, die Schärffe dämpffende und reinigende, zertheilende und warme Mittel und Getränckе, it. durch Vermeidung der Lufft ꝛc. Und aus eben dieser Theorie läßt sich auch der Schnupffen und dessen Abwartung erklären, davon der Artickel Schnupffen nachzusehen.

Niese-Pulver, siehe Schnupf-Toback.

Niese-Wurtz, ist ein Winter-Gewächse, welches auch im Winter blühet, und vornehmlich zweyerley Art ist, nemlich die Schwartze und die Weisse. Die schwartze Niese-Wurtz, welche auch von etlichen Christ-Wurtz genennet wird, weil sie um den Christ-Tag ihre Blüte sehen lässet, ist wieder zweyerley, mit grünen oder Rosen-farbnen Blumen, worzu etliche noch die dritte Art mit weißlichten Blüten zehlen, mitten in diesen Blumen kommen etliche zusammen gesetzte Zäpflein oder Schötlein, darinnen der Saamen stecket. Die Wurtzel ist lang, schwartz und mit vielen Zäserlein besetzet. Sie wächset gerne in schattigten rauhen Wäldern, und wird genugsam in Deutschland, auch in der Schweitz, und auf den Tyrolischen Gebirgen, absonderlich aber in Oesterreich und Steyermarck, welche letztere die andern alle an Kräfften übertrifft, gefunden. Man erzielet sie auch in den Gärten, und vermehret sie durch Zerreissung der Wurtzeln; sie stehet gerne in sandigtem Grunde. In der Artzney pflegt man die mit Rosen-farbnen Blumen am meisten zu gebrauchen; man muß sich aber dabey wohl vorsehen, daß man nicht die Wolffs-Wurtzel, als ein höchst schädliches Gifft, an statt der Niese-Wurtzel ergreiffe, weil sie nicht nur gerne bey einander wachsen, sondern auch der äusserlichen Gestalt nach, absonderlich, wenn die Blätter davon weg sind, gar genau überein kommen, und nicht wohl zu unterscheiden sind. Sie hat einen scharffen, bittern und widerwärtigen Geschmack und Geruch, wärmet, trocknet, zertheilet und reiniget, bessert das schwere Geblüte, öffnet Leber und Miltz, und ist eine der stärcksten Abführungen, die alle böse Feuchtigkeiten, sie mögen auch stecken wo sie wollen, hinweg nimt, und dahero sowohl wider die Miltzsucht und langwierige Fieber, als auch in der Verwirrung im Haupte, und allen Melancholischen Gebrechen dienet. Wenn ein Pferd von der Pest befallen wird, und vornen am Leibe eine Geschwulst bekommt, so steche man mit einem Pfriemen vornen in die Brust durch die Geschwulst, und ziehe eine gantz aus der Erden gegrabene Christ- oder schwartze Niese-Wurtz dadurch, doch daß sie nicht heraus falle; und wenn sie heraus fiele, so stecke man eine andere an die Stelle, dadurch wird nicht nur alle böse Feuchtigkeit abgehen, sondern auch aller Gifft vom Hertzen gezogen werden. Die Wurtzel in Milch gesotten, soll die Fliegen; und gepülvert mit Honig und Mehl vermischt, Mäuse, Ratzen und Maulwürffe tödten. Die weisse Niese-Wurtz hat Blätter wie der Wegrich oder Enzian, aber

grösser,

grösser, einen runden, hohlen und auswendig mit etlichen Häutlein besetzten Stengel, welcher einer Ellen und drüber hoch wird. Das Männlein hat oben am Stengel viele Zweiglein, welche mit bleich-gelben oder grünlichten Stern-förmigen Blümlein besetzet sind. Das Weiblein aber hat weißlichte Traubelweise beysammen stehende Blümlein. Sie wächset gerne in kalten, wilden, schattigten Gebirgen, und wird insonderheit in der Schweitz, auch in Elsaß und im Schwartz-Wald häufig gefunden. Die Wurtzel ist gleich der Schwartzen ein sehr starck abführend- und purgierendes Mittel, wird aber mehrentheils nur allein in die Niese-Pulver genommen. Ihre Vermehrung geschiehet in denen Gärten, wie der Schwartzen, durch Zertheilung der Wurtzeln. Die unächte Niese-Wurtzel, bringet aus einer weissen, bittern, zaserichten Wurtzel, ein oder mehrere, fast Ellen hohe, runde, und gleichsam mit Mehl besprengte Stengel, daran länglichte und zugespitzte äderichte Blätter ohne Stiel, und eins ums andere stehen, welche einen gar bittern Geschmack haben. Der Stengel wird auf die Helffte mit Blumen gezieret, so bey nahe wie die an der Stendelwurtz aussehen.

Nise, siehe Feiffel.

Nisse-Gerade, suche Gerade.

Nocken, sind ein Böhmisches Essen, aus Mehl, Eyern, Butter und Gewürtze ꝛc. bestehend, so fast in Gestalt der Schnee-Ballen gemacht, und hernach im Back-Ofen gebacken wird. Man treibet nemlich ein halb Pfund geschmeltzte Butter in einer Casserole oder Tiegel mit einem Rühr-Löffel ab, daß sie recht quillet, schläget ein Ey daran, und rühret es wieder klar ab. Hernach schläget man wieder ein Ey hinein, und machet es wieder also, auf welche Art man auch mit dem dritten und vierten Ey verfahren muß. Nach diesem wird so viel Weitzen-Mehl darein geschüttet, daß man den Teig mit rühren bezwingen könne, thut ein wenig gestossene Muscaten-Blüten darunter, und rühret den Teig ab; inzwischen setzet man in einem Casserole oder Tiegel Milch übers Feuer, machet einen Löffel mit der Milch warm, und stösset kleine Stückgen von dem Teig ab, fast auf die Art, als wie man Schnee-Ballen machet, leget solche in die siedende Milch, und lässet sie eine Weile kochen. Unterdessen verfertiget man auf diejenige Schüssel, darauf die Nocken sollen angerichtet werden, einen Krantz von Teig, beschmieret aber erst die Schüssel mit Butter, und rühret hernach die Nocken darein, giesset die Milch, darinnen sie gekocht darüber her, streuet klar geriebene Semmel darauf, setzet es in einen Back-Ofen und lässet es dämpfen, damit es auch oben braun werde, so ist dieses Essen fertig. Will man sie auf eine schlechtere Art haben, so nehme man frische Butter, rühre sie in einer Schüssel wohl ab, daß sie ganz dünne wird, (denn ie mehr man die Butter rühret, ie besser ist es), thue dazu drey Eyer, geriebene Semmel und ein paar Löffel Mehl, daß es ein wenig beysammen bleibet, alsdenn mache man länglichte Klösser daraus, lasse sie in abgesetzeuer Milch kochen, und lege oben auf Kohlen, so werden sie gut.

Nolı me tangere, siehe Spring-Kraut. Es wird aber auch eine Art tief um sich fressender Geschwüre, sonderlich der krebshaftigen Lefzen-Geschwüre zwischen den Lefzen und der Nase, so genennet.

Nonnen-Brot, bestehet aus einem Teig von Marzipan-Massa, darunter Pfeffer, Zimmet, Nägelein, Cardamomen, Muscaten-Blumen, Citronat, Citronen-Schalen und eingemachter Ingber, alles gröblich zerschnitten und mit eingemenget, und runde Kugeln daraus formiret werden, welche man alsdenn in den Teig einschläget, mit einem Back-Rädlein abschneidet, und in der Torten-Pfanne schön gelblich abbacken lässet.

Nonnen-Teig, ist ein aus Mehl, Milch, blancken Wein, Eyern und Saltz wohl durch einander gemischter dicker Brey, daraus allerley in Butter gebackene Speisen zubereitet werden können. Man brauchet ihn aber eines theils als eine Klare, da man aber in diesem Fall ihn ein wenig dünne machen, ingleichen das Eyerweiß davon weglassen muß. In diese Klare tuncket man alsdenn in Scheiben geschnittene Aepffel, Erd-Schwämme, Artischocken und dergleichen, wendet hierauf diese Sachen in heissem Schmaltz so lange um, bis sie eine schöne Gold-gelbe Farbe bekommen, fänget sie hierauf mit einem Schaum-Löffel aus selbigem, läst sie abtrocknen, leget sie ordentlich auf eine Schüssel, und streuet Zucker darüber, tropffet auch wohl einige Tropffen Rosen- oder Orange-Wasser darüber; andern theils kan man ebenfalls aus diesem Teig allerhand Gebackens machen, da er aber etwas steifer seyn muß, denn so eine eiserne Formie erst in heisses Schmaltz gehalten, und hernach sachte in diesen Teig unterwärts dergestalt getuncket wird, daß der auf dem Eisen befindliche Modul überall damit bedecket werde, diese also mit Teig überzogene Formie hierauf in gedachtes heisses Schmaltz wiederum gehalten wird, löset sich der Teig alsbald vom Eisen ab, quillt etwas auf, und lässt sich daraus gar fein gelb backen. Wenn man ihn aber endlich so starck macht, daß er sich wargeln und schneiden lässet, und alsdenn kleine Plätzgen oder andere Formen, z. E. Mandeln und dergleichen daraus schneidet, diese aus heissem Schmaltz fein gelb bäcket, so geben solche, weil dergleichen in der heissen Butter trefflich aufzulauffen pfleget, ein ansehnliches Gebackens, womit allerley Gerichte zu garniren und auszuputzen.

Nord, siehe Mitternacht.

Nord-Licht, oder Nord-Schein, wird ein Schein oder Licht genennet, der sich gegen Norden zu bisweilen sehen lässet, und der Morgenröthe einiger Massen ähnlich ist, überdem aber zu unsern Zeiten sehr offt angemerket worden. Und dieses hat Gelegenheit gegeben, daß die Leute sich ein ausserordentli-

ches Himmels-Zeichen mit so ungegründeten Bedeutungen und Wirckungen als Ursachen dieses Gesichts, wie bey denen Cometen eingebildet haben. Er stellet sich meist in der Gestalt eines hellen Bogens, ingleichen solcher Balcken vor, ist mit einem brennendscheinenden Himmel offt, iedoch nicht immer umgeben, und lässet sich sonderlich des Nachts sehen, ist aber nichts als eine vergängliche Lufft-Geschichte. Der leuchtende Himmel kommt von Ausdünstungen, und der Bogen ist ein Schein einer weit entferneten und unter unsern Horizont befindlichen Entzündung in der Lufft.

Nord-Wind, suche Wind.

Nörsling, siehe Orfe.

Nössel, Seidel, Seidlein, Schoppen, ist ein Maaß in flüßigen Dingen, so eine halbe Kanne oder halbes Maas (Qvart) hält, und nach Apothecker-Gewicht ein Pfund ausmachet.

Nösser, siehe Schaaf-Nösser.

Noth, heisset ein Stand eines eingetretenen oder bevorstehenden Mangels eines zum Lebens-Unterhalt, oder dessen Bequemlichkeit, unentbehrlichen Gutes, welchen man durch die gemeinen und leichten Mittel nicht verhüten kan. Es ist eine öffentliche und Privat-Noth, grosse, mittelmäßige und geringe Noth. Siehe Unglück.

Noth-Bau, heissen die Jäger einen solchen Bau oder Grube, so die jungen Füchse, welche von ihren Alten vertrieben worden, und sich selbst zu nehren nirgends hin wissen, zum öfftern in freyen ebenen Korn-Feldern machen.

Nothdurfft, dadurch verstehet man zwar im weitläufftigen Verstande alles, was man von Gelde, Geldes-werth, Credit und Diensten zur Erhaltung des Lebens, so wohl unentbehrlich, als auch zur natürlichen und besondern Standes-Bequemlichkeit, welches öffters denen Leuten aus Gewohnheit, Erziehung und Wohlstand, ja auch allerhand unordentlichen Begierden so unentbehrlich scheinet, als das tägliche Brot, erfordert wird. Allein eigentlich wird dasjenige Nothdurfft von zeitlichen Gütern genennet, ohne welches man, seiner Natur nach, das Leben seines Leibes nicht gesund erhalten kan, und welches also zu dessen unentbehrlicher Hülle und Fülle erfordert wird. Und in dieser Absicht ist es von der Bequemlichkeit unterschieden, und dem Uberfluß und Reichthum entgegen gesetzet, ja als ein Grund der Hauswirtschafftlichen Ordnung in der Anwendung oder Ausgabe (welcher Artickel hierbey zu conferiren) der Einnahme anzusehen. Denn diejenige Ausgabe, welche wegen der Natur des Menschens, der sie thut, nicht anders seyn kan, folglich nothwendig ist, die ist eine Ausgabe, welche diese Nothdurfft erfordert, und gerecht, nöthig und unentbehrlich. Wenn man solche Ausgabe zur Nothdurfft aber unterläßt, da man doch dazu vermögend ist, so ist solches der ungerechte filtziste und thörichte Geitz. Sie ist aber entweder eine wahre oder eingebildete Nothdurfft. Ja sie hat ihre Grade und Stufen, in Ansehung der Zeit, derer Personen, derer Zwecke, der Oerter, und endlich der Quantität desjenigen Gutes, so man nicht entbehren kan, als in welcher letzten Absicht man sagt: Er hat so viel Geld, als er zur höchsten oder nur zur Nothdurfft insgemein brauchet. Aus eben diesem Grunde sind auch viele Dinge zwar Güter, aber nicht nothwendige Güter. Und manche sind an diesen und jenen Ort oder zu dieser und jener Zeit nothwendig, die zur andern Zeit nichts nützen, z. E. Geld. Endlich nennet man auch am allerbesondersten dasjenige Nothdurfft, was man um einen Zweck zu erlangen oder zu erhalten, es mag solcher ein nothwendiges Mittel unserer Erhaltung seyn oder nicht seyn, nicht entbehren kan, es mag ein Mittel oder Gegen-Mittel seyn. Setze ich mir also einen Zweck vor, es mag nun selbiger eine wahre oder eingebildete Nothdurfft seyn, so heisset doch dasjenige, ohne welches ich nicht dazu gelangen kan, Nothdurfft. Und eben dieses ist die Ursache, warum viele Menschen das Nothwendige und die Nothdurfft gantz ungemein ausziehen, folglich die Erforderniß ihrer Nothdurfft selbst sehr vermehren, und ohne, daß es anfänglich die Nothdurfft erfordert hätte, vergrössern. Daher kommt aber alsdenn viele Verschwendung und dergleichen. Endlich ist auch die Nothdurfft entweder eine gemeine und öffentliche, oder die Privat-Nothdurfft, doch dieses ist bekannt.

Noth-Feuer, ist ein, obwohl in geist- und weltlichen Gesetzen verbotener, doch noch an vielen Orten gebräuchlicher Aberglaube, da das Bauer-Volck, wenn sich eine ansteckende Seuche, oder das sogenannte wilde Feuer, unter dem Vieh äussert, alles Feuer in denen Häusern auslöschen, und unter freyem Himmel ein Stücke Holtz, worzu sie insgemein einen ausgerissenen Zaun-Pfahl gebrauchen, und ein Haar-Seil so lange über einander reiben, bis es eine Flamme giebet, welche sie mit Pech oder Wagen-Schmier und angelegtem Reißholtze unterhalten, und durch dieses Feuer das Vieh drey mal mit Gewalt treiben, hernachmahls von dem ausgelöschten Noth-Feuer etliche Brände nach Hause nehmen, und in denen Vieh-Ställen in die Krippen, Rauffen und Tröge legen, als wordurch, ihrem Vorgeben nach, die Seuche von dem Vieh abgewendet werden solle.

Noth-Jahr, ist so viel als ein Mis-Jahr. Siehe diesen Artickel.

Noth-Pfennig, heisset man diejenigen vorräthigen Mittel, derer man sich im höchsten Nothfall bedienen, und mit selbigen sich retten kan. Da nun vermöge der unvermeidlichen Veränderung aller wesentlichen

chen Sachen eine Zeit kommen kan, da man zwar Geld benöthiget, aber dennoch, wegen sich ereignenden Hindernissen, dergleichen Kranckheit, Alter u. s. f. nicht zu erwerben vermögend ist; als ist ein kluger und bedachtsamer Haushalter in der Zeit davor besorget, wie er sich auf dergleichen künfftige Umstände gegenwärtig mit einem Noth-Pfennig vermittelst einer vernünfftigen Sparsamkeit und Wirtschafft, wann ihm Gott darzu Mittel und Gelegenheit schencket, etwas über seine Nothdurfft zu erübrigen, versehen möge. Dieser Noth-Pfennig ist nach der Ordnung der Liebe, erstlich vor uns in allerhand Nothfällen, hiernächst vor die Unsrigen, und endlich vor andere, die von unsern Bluts- und Muths-Freunden in Nöthen kommen, ja auch zuletzt vor die nach der gemeinen Liebe zu liebenden Armen, indifferenten Leute und Nothleidenden anzuwenden. Das erfordert das göttliche Gesetz und die Klugheit der Anwendung des ersten Theils des Uiberschusses oder Erübrigten, so man Reichthum nennet. Eben dieser von Gott verordnete Zweck, und die daraus fliessende Pflicht und Verbindlichkeit nach denen ordentlichen Mitteln desselben in gehöriger Ordnung zu trachten rechtfertiget ein ordentliches, nicht aber ungläubiges oder Geldgieriges Verlangen nach Reichthum, so ferne Gott dazu Mittel und Wege ohne ängstliches Sorgen weiset, und man hernach dazu durch gerechte und ordentliche Verwaltung, darzu wir als über fremde Güter abermahls verbunden sind, zu gelangen suchet. Von dem andern Theile des Reichthums, den man auch Spar- oder Ehren-Pfennig nennet, und dessen Zweck, die bequeme Ergreiffung der Gelegenheit ist, seinen und anderer ihren Zustand vollkommener zu machen, und zu befordern, ist unten unter dem Wort Reichthum gehandelt worden. So gewiß es also ist, daß in solcher Bestimmung einen Noth-Pfennig sammlen und haben, oder darnach trachten, keinesweges wider den göttlichen Willen überhaupt, noch auch wider die Grund-Lehren Jesu Christi, die alle seine Kinder insgemein angehen, lauffe, sondern daß es vielmehr zu denen übertriebenen moralischen Lehren, die aus der heidnischen Weltweisheit in die Christliche Kirche aus Gutmeinen eingeschlichen, aus hierarchischen Absichten aber geheget und immer weiter ausgezogen, und endlich von einer übertriebenen mystischen Einbildungs-Krafft als besondere Heiligkeit, als allen Menschen, die selig werden wollen, nöthige Pflichten angepriesen worden, gehöre, wenn man an sich daraus Sünde, Mistrauen und Unglauben, wie aus der angenehmen Empfindung der Sinne und dem Verlangen darnach, eine Unreinigkeit, Unkeuschheit ehemahls aus unverständiger Nachahmung, so gar bey uns Protestanten gemachet hat, und einige noch machen, da es vielmehr eine Versuchung Gottes und eine unbefugte sündliche und verwegene abergläubische Erwartung ausserordentlicher Mittel ist, den uns Gott, da er uns doch ordentliche Mittel angewiesen, und jene nicht insgemein verheissen hat, in zeitlichen Nothfällen, die durch einen Noth-Pfennig zu heben oder zu mindern sind, geben soll, ja dadurch stillschweigende noch ein Irrthum geheget wird, nemlich, daß der Mensch nicht in gehöriger Ordnung trachten dürffe, die Noth seines Lebens und Leibes abzuwenden oder zu mindern, sondern an und vor sich in der Noth und derselben Uibernehmung das Christenthum bestehe, als bey welchen allen denn weiter recht unrichtige Begriffe von der wahren Gedult und Gelassenheit, Demuth und Verleugnung sein selbst zum Grunde liegen, die nach übertriebener Strenge der Moral, wie andere dem entgegengesetzte, nach einer schlaffen Moral schmecken; So gewiß, sage ich, dieses alles, so gewiß ist es auch hingegen, was ich noch in zwey Puncten bey dem Noth-Pfennige und dieser wirtschafftlichen Lehre aus der Moral anzumercken habe, nemlich 1) unter dem Schein des Noth-Pfennigs wird allerdings von vielen eitelm Gemüthern Geiß und Ungerechtigkeit, und ungläubige ängstliche Nahrungs-Sorge, ja keine Sparsamkeit, sondern filtzigtes, ungerechtes und unbarmhertziges Wesen, fleischliche Augen-Lust und Abgötterey mit diesem Dinge, das diese Leute auch Noth-Pfennig nennen, getrieben. Diesen Misbrauch muß man aber nicht mit dem rechten Gebrauch verwirren, sonst giebt man auf der andern Seite der Liebloßigkeit, Verschwendung und liederlichen Wirtschafft freyen Paß. 2) Nicht alle Christen sind befugt und verbunden, auf die Noth Noth-Pfennige zu sammeln, nemlich diejenigen, die Gott in einen solchen Stand und Beruff zur Ausführung seiner Zwecke in seinem Natur- und Gnaden-Reich brauchet, darinnen sie sich nicht weiter mit Nahrungs-Geschäfften als zur höchsten Noth oder gar nicht behängen können und dürffen, dergleichen die ersten Zeugen der Wahrheit, die Propheten ꝛc. gewesen. Vor diese gehören die besondern Enthaltungen, dessen in diesen und jenen, welches anderen doch vielmehr zu suchen befohlen, weil sie in ganz besondern Stand von Gott gesetzet sind. Ja man kan auch sagen, daß nicht alle Menschen insgemein darzu verbunden, z. E. die Armen, die nicht einmahl ihre unentbehrliche Nothdurfft zu erwerben vermögend, und also in einem Stande sind, da sie nicht auf Noth-Pfennige dencken können und dürffen. Diese haben Verheissung auf göttliche ausserordentliche Mittel, das ist, ohne Arbeit und Wirtschafft, ihrer Hülffe zu warten.

Nothreiß, wird von dem Getraide gesaget, wenn die Stengel oder Halmen vor der Zeit, welches gemeiniglich bey einfallender starcker Hitze und daher entstehender Dürre geschiehet, unten am Stocke gantz weiß und gelb werden.

Noth-Stall, ist ein starckes höltzernes mit einem Obdach versehenes Gerüste, worein wilde

und

und unlåndige Pferde, welche sich nicht gerne beschlagen, Artzneyen eingiessen, oder andere Operationen mit ihnen vornehmen lassen, dergestalt gesperret werden, daß sie stille stehen, und gedultig aushalten müssen.

November, Winter-Monat, ist der eilfte Monat vom Januario, und der neunte vom Martio angerechnet, als wovon er im Lateinischen seinen Nahmen erhalten. Bey denen Deutschen heisset er der Winter-Monat, nicht daß er den Winter anfänget, als welcher erst in dem nachfolgenden Monat December oder Christ-Monat seinen Anfang nimmet, sondern weil er sonderlich gegen das Ende das Feld ganz winterisch machet. Wie Aventinus in dem vierten Buch seiner Bayrischen Jahr Bücher berichtet, ist er vom Kayser Carolo Magno der Wind-Monat genennet worden, weil sich gemeiniglich starcke Winde in demselben erheben. Er hat dreyßig Tage. Der Sonnen Eintritt in das Zeichen des Schützens geschichet gemeiniglich den zwey und zwantzigsten dieses Monats. Die Witterung betreffend pflegen die Bauren im Sprichwort zu sagen: Aller Heiligen bringe noch einen gewissen Sommer; welches auch wohl einzutreffen pfleget, ob er schon nur wenig Tage währet. Wenn es um alt Martini, oder nach jetzigem Calender um Martii Offerungs Tag naß und gewölckigt Wetter ist, will man davor halten, daß ein unbeständiger Winter folgen werde. So es aber hell und klar Wetter, soll ein harter Winter zu besorgen: Und derentwegen, wenn es neblicht, auch ein dergleichen Winter zu vermuthen seyn. So glaubt man auch insgemein, wie dieser Monat, und sonderlich dessen letzte Helffte wittert, so werde es auch im nächst künfftigen Merzen wittern. Von denen Buchen und Tannen haben sich die Bauren diese Anmerckung gemacht: Sie gehen nemlich zu Anfang dieses Monats in das Holtz oder den Wald, und hauen von besagter Bäume einem oder dem andern einen ziemlichen Span; ist nun solcher inwendig bis auf den Kern trocken, so vermuthen sie einen gelinden Winter, so aber das Holtz safftig und feuchte, besorgen sie sich eines harten und kalten Winters. Darbey denn zu mercken, daß solches nicht eben allein auf den Allerheiligen-Tag, wie insgemein vorgegeben wird, sondern gar wohl auch in folgenden Tagen geschehen könne, nemlich die gantze Zeit über, da der Safft zurücke und in die Wurtzeln gehet. Gleichergestalt, wenn die Bauren ihre Martins-Gans essen, wollen sie an dem Brust-Bein ebenfalls sehen, ob ein gelinder oder harter Winter kommen werde, und wie lange es hinaus schneyen und kalt werden solle: Denn sie betrachten sodenn an gedachtem Brust-Knochen oder Sprenckel, wie ihn auch etliche zu nennen pflegen, so wohl das vordere als untere Theil als die Farben desselben: Die braune Farbe soll grosse Kälte, die weisse aber Schnee und Regen; Auch das obere Theil die Zeit vor Weihnachten, das untere Theil aber die Zeit nach Weihnachten andeuten. Also, wenn die kleinen Vogel, und sonderlich die Schnee- oder Zaunkönigkein in dieses und nachfolgenden Monat nahe an die Häuser, oder wohl gar hinein fliegen, ist gleichfalls, und zwar mit etwas bessern Grunde, Kälte zu besorgen. Wegen künfftigen Frucht-Wuchses und Jahr-Ganas pfleget man zu beobachten, ob auch um diese Zeit das Reb-Holtz wohl gewachsen und vollständig gezeitiget, und da solches geschehen, (als welches man an der feinen braunen Farbe erkennen kan), so ist gute Hoffnung künfftighin zu vielem Wein, und kan man alsdann auch die Abschößlinge wohl nachwachsen lassen, wenn der Stock starck ist. So wollen auch etliche um diese Zeit an dem Laube mercken, ob im künfftigen Frühling ein früh oder spat Jahr kommen werde: Nemlich wenn das Laub bey Zeiten von den Bäumen abfället, so habe man auch eine frühe Frühlings-Saat zu gewarten; fället es aber langsam und späte, so soll auch eine späte Saat folgen. Wiederum pflegen einige zu Ende dieses Monats (sonderlich an dem Andreas-Abend) nach der Sonnen Untergang, ein Glas mit Brunnen-Wasser recht, und, wie man sagt, gestrichen voll anzufüllen, wenn nun darauf solches Glas in der Nacht von sich selbsten überläufft, so sagen sie, daß ein nasser Winter und Sommer folgen werde: Da sich aber das Wasser nicht ereußt, so soll ein harter Winter und trockner Sommer folgen. Sonsten ist zu mercken, daß wenn es in diesen Monat hinein, sonderlich in der letzten Helffte desselben regnet, und bald darauf ein Frost einfället, solches der Saat mercklichen Schaden thue, und eine Theurung nach sich ziehe. Gleichergestalt wollen etliche beobachtet haben, daß, wenn der erste Schnee im Winter auf ein nasses und beregnetes Erdreich fället, dadurch künfftiges Jahr hin eine geringe und schlechte Erndte angedeutet werde. Fället er aber auf ein hart und gefrornes Erdreich, so hoffen sie, daß ein fruchtbares und gutes Jahr erfolgen solle. Was übrigens ein guter Hauswirt diesen Monat über in seiner Haußhaltung zu verrichten habe, davon wird der zu Ende dieses Lexici befindliche Land- und Haus-Wirtschaffts-Calender die benöthigte Nachricht geben.

Nudeln, sind ein Teig, welcher aus schönem Weißen-Mehl und Eyern bereitet, und zu gantz dünnen Fäden oder Riemlein zerschnitten, entweder an andere Essen, als Hüner, Capaunen, Kalb-Fleisch &c. gekochet, oder a part in Milch gekocht und auf unterschiedene Weise zugerichtet wird. Nudeln zu machen schüttet Weitzen-Mehl auf einen Tisch, und schlaget zwey, drey, vier auch wohl fünff Eyer darein, nachdem ihr viel machen wollet, bereitet einen Teig dermassen feste, daß ihr solchen kaum walken könnet. Wenn ihr nun diesen genug gewircket habt, so treibet ihn mit einem Walger- oder Treibe-Holtz, welches ziemlich schwer hergehen wird. Ist nun solcher getrieben worden, so streuet Mehl darauf, leget den Teig zusammen, und treibet ihn doppelt, ziehet solchen hernach wieder aus einander, streuet abermahls Mehl daran, und leget ihn aufs neue zusammen, so kön-

ver ihr ihn so dünne treiben, daß man Nudeln daraus, als einen Zwirns-Faden schneiden kan. Nachdem er dünne genug getrieben worden, müsset ihr ihn aufhängen, damit er ein wenig starr werde, rollet ihn alsdenn zusammen und schneidet mit einem scharffen Messer Nudeln so klar als ihr könnet, schüttet sie nach diesen fein aus einander, daß sie nicht zusammen kleben, so sind sie fertig, und können entweder gleich verbrauchet, oder bis zum nöthigen Gebrauch lange Zeit verwahrlich aufbehalten werden.

Nudeln oder **Wolgern**, sind ein von schwarzen Korn-Weitzen- oder Gersten-Mehl und Wasser und vermischter Teig, in lange schmale Stücklein zertheilet, länglicht-rund gewolgert und auf dem Ofen gedörret, welche man in Wasser oder Milch einzuweichen, und damit die Gänse, Truthüner u. Capaunen zu stopffen und zu mästen pfleget.

Nudes, ist ein angenehmes Gerichte, welches von seinem Erfinder, einem Italiäner, Mahomed Nullo, der eines grossen Herrn Küchen-Meister gewesen, also genennet worden. Seine Zubereitung geschiehet folgender Gestalt: Man zerreibet Eyer-Dotter mit Rosen-Wasser, Zucker und etwas Salz, lässet dieses in einer zinnernen Schüssel auf einem Kohl-Feuer sieden, nachdem man es durch ein Haaren-Sieb hat lauffen lassen, thut hierauf viel Puder-Zucker daran, nebst eingemachten Citronen-Schalen, die man vorhero in einem Wasser mit etwas Rosen-Wasser abgestossen, und rühret es offt um, bis sich selbiges zu setzen beginnet. Hernach lässet man es wieder so lange sieden, bis es einem dicken Brey gleich ist, jedoch daß es nicht zu harte werde. Sodenn streuet man ein wenig Puder-Zucker mit Ambra und Bisam vermischet darüber, stecket auch etliche Citronen-Schalen und Pistacien darauf, und isset es also warm.

Numern-Pfahle, sind kleine höltzerne Pfählein oder Stablein, welche der Gärtner mit gewissen Numern oder Zahlen bemercken, und in ihre Baum- und Pfropff-Schulen zu denen jungen Bäumen, in die Nuß- und Blumen-Beete, Rabatten und anderer Orten, wo es nöthig, an die Stellen der gesteckten und ausgestreueten Samen und entsetzten Wurtzeln stecken, auch eben diese Numern in ein absonderliches Buch oder Register zeichnen, damit sie in Collationirung derselben alsobalden was eines oder das andere seye, Rechenschafft geben können.

Nuß, wird zwar insgemein eine jede Frucht genennet, deren Kern in einer harten Schale verborgen stecket, allhier aber wird insonderheit die Frucht des **Nuß-Baums**, nemlich die **Wall- oder Welsche Nuß** darunter verstanden, weil von denen andern Nuß-Gattungen, als Hasel-, Lamperts- und Zeller Nüssen, Staudel- oder Wasser-Nüssen, Erd-Nüssen ꝛc. an gehörigem Orte gehandelt wird. Der Welschen oder Wall-Nüsse giebt es fünfferley Arten, als 1) die gemeine; 2) die dünnschälige; 3) die Blut-Nüsse, derer mittelstes roth-lich oder Pfersich-Blüt-Farb; 4) die grossen so genannten Schaaf- oder **Polter-Nüsse**, welche auch Roß- oder Pferde-Nüsse genennet, und einer Faust groß werden, aber gemeiniglich mehr in die Schalen als in den Kern wachsen, und nicht gar gesund seyn sollen. Und endlich 5) die Klemmen, welche wegen ihrer harten Schalen, worein der Kern nur mühsam heraus gräbeln muß, **Grübel-Nüsse** genennet werden. Diese Nüsse haben eine doppelte Bedeckung oder Schale; die äusserste ist grün, polsterig und färbet die Finger tingiren, so sie abschälen, dergestalten starck, daß sie nicht so leichte wieder gereiniget werden können, doch kan man mit der gelben Haut von frischen Nuß-Kernen oder auch mit Birn-Schalen den Schmutz von den Fingern ziemlich wegnehmen. Wann diese Schale recht reiff, so platzet sie auf, löset sich von der inwendigen harten Schale von selbsten ab, und lässet also die Nuß mit derselben auf die Erde fallen. Der Kern ist mit einem gelben Häutlein überzogen, und mit dem so genannten Fertel in vier Theile unterschieden. Dieser Fertel, mit Essig eingemachet, und alle zwölff Stunden wiederholet, ist ein bewährtes Mittel wider den kalten Brand. Die Nüsse, so man einmachen will, nimmt man um Johannis, oder vierzehen Tage bis vier Wochen darnach, wann sie halb reiff und noch keinen rechten Kern haben, von denen Bäumen ab, durchbohret sie an verschiedenen Orten mit einem holtzernen oder elffenbeinernen Pfriemen, welche besser als die eisernen hierzu dienen, leget sie in klarem Wasser neben bis zwölff Tage lang, seihet alltäglich das alte ab, und giesset wieder frisches daran, damit der scharffe und bittere Safft völlig davon komme; hierauf lässet man sie auf einem Tuch wohl abtrocknen, leget selbige in Rosen-Wasser in einen Hafen, aber nicht zu weich, weil sie ein wenig darnach bleiben müssen, leget sie sodann wieder heraus auf ein reines über ein Sieb gebreitetes Tuch, und lässet selbige nochmahl, wie zuvor, ganz trocken werden, alsdann besticket man sie hier und dar, absonderlich, wo die Löchlein hinein gebohret worden, mit geschnittenen Zimmet, Würtz-Nägelein, Citronen-Schalen ꝛc. und schlichtet sie in ein weites Glas oder steinerne Büchse, leget etliche Muscaten-Blumen darzwischen, und giesset geläuterten Zucker, welchen man nach dem Lautern noch einmahl oder etliche überseeden lassen, über die Nüsse, daß er darüber bedecke, bindet das Gefässe feste zu, und setzet es in den Keller, oder sonst an einen kühlen Ort. Nach etlichen Tagen muß man darnach sehen, daß der Safft oder Zucker wird nicht dünn und wässerig werden, selbigen seihet man ab, und überseedet ihn, bis er zur rechten Safft-Dicke gebracht und erkaltet, dann giesset man ihn wieder drüber und wiederholet selbiges so offt, bis der Safft nicht wässerig wird, zumahl weil die Nüsse gerne auffsaugen. Die also eingemachten Nüsse werden vor eine gute Magen-Stärckung gehalten. Man kan sie zwar also in Honig einmachen,

machen, sie sind aber alsdenn nicht so delicat. Wenn die Nüsse bey nahe reif, werden die Kerne, mit einem unmeßingenen Messer (weil sie von einem eisernen schwartz werden) ausgeschnitten, gereiniget, und mit Saltz, oder vor Leckermäuler, nachdem sie ein wenig in Saltz-Wasser angefeuchtet, mit Zucker- und Rosen-Wasser eingesprenget, genossen. Wenn sie vollkommen reif, und noch frisch sind, gehet die gelbe Haut leichtlich von dem Kerne ab, wenn sie aber schon trocken worden, so läßt die Haut sich nicht mehr abschälen, es wäre denn, daß man sie über Nacht in Wasser oder Milch einweichte. Wiewohl sie auch in Sand oder Moos eine Zeit lang sich frisch erhalten lassen. In der Küche haben sie alsdenn folgenden Nutzen, daß entweder der Koch eine treffliche Suppe damit zurichtet, oder selbige an die Capaunen braucht, nicht weniger macht man auch eine gute Nuß-Milch daraus. Wo diese Frucht häufig wächset, absonderlich in Franckreich und Ober-Deutschland, wird das Nuß-Oel daraus gepresset, welches sowohl an die Speisen, als zur Verbrennung dienet. Von Nüssen, die noch nicht sehr angetrocknet, bekommt man zwar weniger, aber besser Oel, dahingegen die alten, abgelegenen und ranzigen Nüsse, welche, weil sie hitzig und dem Magen beschwerlich sind, nicht wohl zum Essen taugen, mehr aber nicht so gutes Oel geben. Der gemeine Mann pflegt ein Gläslein frisches Nuß-Oel vor das Ohren-Weh einzuschütten. Wer zwey trockne Feigen, zwey trockne Nüsse, und zwanzig frische Raute-Blätter mit etwas Saltz durch einander gestossen, des Morgens einnimmt, soll einen gantzen Tag für Gift sicher seyn, wie dann auch etliche trockne Nüsse früh Morgens eingenommen, in Pest-Zeit für der Ansteckung bewahren sollen.

Nuß-Baum, heisset der Baum, auf welchem die Welschen Nüsse wachsen. Er gelanget zu einer besondern Höhe und Stärcke, und breitet seine Wurtzeln weit um sich aus. Sein Stamm ist mit vielen und dicken Aesten besetzet. Die Rinde reisset gern. Die Blätter sind lang, breit und spitzig, mehrentheils fünff oder sieben an einem Stiel, davon jederzeit die obersten grösser, und die hintern kleiner sind. Er treibet im Anfang des Frühlings lange grüne zaserige Zapffen, welche, wann die Blätter herfür kriechen, gelb werden und abfallen, und kommt alsdenn eine grüne Blüthe, wie ein Kelchlein herfür, aus welcher die Nuß wächset. So man nur gedachte Zapffen abreisset, ehe sie von sich selber abfallen, wird man weder Blüthe noch Frucht an dem Baume sehen. Er wächst zwar in jedem Grunde, kommt aber in gutem trockenem Erdreich am besten fort. Weil er einen grossen Raum zum wenigsten von funffzehen bis zwantzig Ellen in die Weite erfordert, und denen um ihn stehenden Bäumen und Gewächsen sowohl mit seinem Schatten, als auch mit seinem weit ausschweiffenden grossen Wurtzeln nachtheilig ist, als wird er besser in die Alleen, am Wege und Land-Strassen, (wie dergleichen in der Berg-Strasse und andern angenehmen Gegenden am Rhein zu sehen) oder auch sonst an Orten, wo man nichts anders hinpflantzet, als in die Baum-Gärten, (ohne etwan an die Mitternacht-Seiten, die rauhen Nord-Winde aufzuhalten) oder in die Weinberge gepflantzet. Seine Fortpflantzung geschiehet durch die Frucht, indem man die schönsten und vollkommensten von denen langen und dünnschäligen Nüssen sammlet, und sie im Februario oder Martio in den Keller in feuchten Sand leget, alsdenn, wenn sie ausgekeimet, und die Nacht-Fröste vorbey, solche gantz sichte, daß man die Keimlein nicht abdrucke, in die Erde stecket, und solche also drey oder vier Jahr lang stehen lässet, nachgehends aber in eine gute mit Sand vermischte Erde drey Schuh weit von einander versetzet, und daselbst zwey bis drey Jahr oder so lange ruhig bleiben lässet, bis die jungen Bäumlein so starck als ein starckes Stuhl- oder Banck-Bein worden, da man sie endlich an denjenigen Ort, wo sie stehen bleiben sollen, und zwar wie obgedacht, funffzehn bis zwantzig Ellen weit von einander setzet, damit sie ihre Wurtzeln und Aeste ausbreiten können. Sie wollen auch nicht eher ausgeschneidelt seyn, als bis sie drey Jahr alt worden, dieweil sie holes Marck haben, und darum nicht leicht fortkommen, sondern verdorren, indem die hitzige Lufft und Frost auf diese Art so sehr in den Stamm dringen kan. Unter die Wurtzel leget man eine steinerne Schale oder Topff-Scherben, damit die Spitz-Wurtzel nicht unter sich wachsen, sondern sich auf die Seite zu breiten gezwungen werde, welche sie desto fruchtbarer machet. Denn ausser diesen wachsen diese Bäume so tief in die Erde hinunter, und breiten sich nicht so sehr unter der Thon Erde aus, davon sie doch ihre beste Krafft haben, folglich entstehen daher die Stein- oder Grübel-Nüsse, und wächset alles in die Wurtzel, wie denn kein Baum so sehr in die Wurtzel zu wachsen gewohnt, als eben dieser, und die Eiche, derhalber auch diese beyde nicht beysammen stehen, sondern allezeit einer davon verbuttet und eingehet. Wenn dieser Baum erfrieret, muß man alle erfrorne Aeste abstümmeln, oder besser, man haue alle Aeste mit einander ab, so wird er sich wieder erholen, und wenn er gleich völlig abgehauen, schläget er doch von der Wurtzel wieder aus. Man kan auch Winters-Zeit die Wurtzeln mit etwas Gestrohde, Pferde-Mist oder Laub bedecken, und sie dadurch vor denen starcken Frösten verwahren; wiewohl auch immer eine Art von Nuß-Bäumen mehr Kälte und Frost vertragen kan als die andere; dahero man nach Gelegenheit des Orts, nachdem der Boden kalt oder warm ist, sich richten, und dieselben in der Baum-Schule stugs anfangs an die kältesten Oerter setzen soll, damit sie zur Kälte gewohnet, doch nicht gar erfröret werden. Denn wenn man sie aus einer warmen Baum-Schule an kalte Orte versetzet, bleiben sie selten, sondern erfrieren bey dem ersten kalten Winter. Wenn ein Nuß-Baum kranck wird, darf man nur zur Wurtzel graben, dieselbe aufreissen, und in Wasser zerlassenen Kuh-Mist dahin giessen,

so wird er bald wieder zurechte kommen. Wenn er bey Sammlung der Früchte wohl geschlagen wird, soll es seine Fruchtbarkeit befördern, und ist daher das bekannte Sprichwort entstanden: Die Nuß-Bäume wären nicht anders als die Bauren: Denn ie mehr sie geschlagen würden, ie mehr brächten sie Früchte. Das Holtz ist zwar auf dem Stamm zähe, aber nicht dauerhafft, gestalten es, wenn es nur ein wenig verletzet oder angehauen wird, gleich anfänget zu nässen, und nicht gerne wieder verläufft. Von denen Tischern, Drechslern, Büchsenschäfftern ꝛc. wird es sehr gesucht, weil es nicht wurmstichig wird, und wegen seiner flamm und maserichten Art, welche unten in der Wurtzel noch viel stärcker und schöner als im Stamme ist, der davon verfertigten Arbeit, eine grosse Annehmlichkeit zu wege bringet. Es kommt dergleichen Holtz in gar schönen und breiten Blancken, theils von Bourdeaux aus Franckreich, theils von Königsberg aus Preussen, und wird, nachdem es rein, breit und schön geflammt nach dem Fuß- oder Ellen-Maaß bezahlt. Die kleinen Wurtzeln, Rinden und Blätter, ingleichen die Nuß-Schalen braucht man braun damit zu färben.

Nuß-Häher, siehe Häher.

Nuß-Oel, suche Nuß.

Nuth, ist eine in ein Stück Holtz gehauene oder mit einem besondern dazu gerichteten Hobel gemachte Vertiefung, die zu beyden Seiten annoch eingeschlossen, so daß sich darein etwas schieben oder stossen lässet. Dergleichen ist an den Fenster-Rahmen der schmale und darbey tieffe Raum, darein der Glaser die Tafeln oder in Bley gesetzte Scheiben schiebet; ingleichen wo sich die Schieber in den Rahmen selbst auf und zuschieben lassen.

Nutzen, der Nutzen, Nutzung, Abnutzung, it. eine Sache nutzen, sind Worte, die in der Wirtschafft offt vorkommen, und bald nach dem Sinn der Römischen Rechte, in denen Wörtern: Usus, Fructus, bald aber auch ohne diese Bestimmung in gemeinem Verstande gebrauchet werden. Nach denen Römischen Rechten, heißt usus, so viel, als wenn ich eine Sache zur Nothdurft gebrauche; frui aber, wenn ichs auch zur Bequemlichkeit gebrauche. Wenn man beydes zusammen bey einer Sache, so ein Gut ist, hat, so heißt es ususfructus, der Genießbrauch. Das Wort usus aber könte man zwar Gebrauch geben; allein dieses Wort drückt noch nicht dasjenige völlig aus, was die Römer damit sagen wolten. Wir wollen aber allhier nur denen Wirten einen deutlichen Begriff zu machen suchen. Uiberhaupt heißt alles dasjenige, wodurch ein Ding nützlich wird, oder ein Verhältniß zu unserm vollkommenern Zustand hat, der Nutzen. Hiernächst wenn nun das Gute ins ehrbare, belustigende, und nützliche eintheilet, so wird unter diesen letzten alles dasjenige verstanden, was man um eines andern Zwecks willen als ein Mittel oder Gegenmittel entweder schlechterdinges, oder doch damit man den Zweck bequemer und leichter erlangen möge, nöthig hat. Und das heißt überhaupt der Nutzen. Dieser Nutzen einer nützlichen Sache bestehet aber entweder darinne, daß ich selbige an sich zum Zweck anwende, und sie mir unmittelbar eben keine andere Sache zu geniessen giebt, oder aber, daß sie mir selbst solche Dinge giebt, wenn ich mich mit ihr beschäfftige, die mir zum Zweck unmittelbar oder mittelbar dienen. Das erste bestehet nur im Gebrauch. Also brauche ich ein Werckzeug, ein Handw. das andere aber heisset eigentlich Nutzung, da ich wircklich etwas von der Sache nebst ihrem Gebrauch oder durch ihren Gebrauch erlange, anwende und geniesse: dadurch ich einen Zweck, z. E. die nothdürfftige oder bequeme Erhaltung des Lebens, oder die Erübrigung eines Uberflusses erlange. Beydes nennet man die nächsten und entferneten, die eigenen und gemeinen Zwecke derer wirtschaftlichen Nahrungs-Geschäffte, die man mit einem Object, z. E. einem Acker, einem Saamen, einer Pflantze, einem Viehe einem Teiche, einer Fläche der Erde, einem Gebirge ꝛc. vornimmt, um diese Zwecke d. i. Gebrauch und Nutzung, oder zusammen Nutzen und Genuß, oder Mißbrauch davon zu haben. Unter dem Nutzen ist also 1) der Gebrauch, 2) die Nutzung begriffen. Und eine Sache nutzen, heisset bald dieselbe nur gebrauchen, z. E. ein Pferd, einen Pflug, oder alles bloße Arbeits-Vieh, oder aber auch Nutzung davon haben, it. solche abnutzen, z. E. einen Acker, wenn ich davon Früchte, Brot, Futter, bekomme, eine Kuh oder alles Nutz- und Zucht-Vieh. Die Nutzungen nun heissen im weitläufftigem Verstande auch Früchte. Ich sage im weitläufftigen Verstande, denn sonst werden eigentlich diejenigen Dinge, welche die Pflantzen-Gewächse zur Hülle und Fülle des Menschen und des Viehes aus der Erde, oder endlich noch insbesondere, was Menschen und Thiere, wenn sie sich vermehren, herfür bringen, Früchte oder eine Frucht genennet. Allein im weitläufftigen Verstande heissen alle wirckliche Nutzungen einer Sache, Früchte. Und in diesem Sinn unterscheidet man die Früchte und Nutzungen (Fructus) a) in Fructus Naturales, welche aus Aeckern, Gärten, Schäfereyen, Stutereyen ꝛc. als Einkünffte fallen, die alsdenn entweder unmittelbar in Naturalien oder Gelde, so daraus gelöset ist, bestehen. In welcher Absicht diese Nutzungen auch steigend und fallend, folglich unbeständig sind, weil sowohl die Quantität der Naturalien, als ihr Wert bald steigt, bald fällt. b) In fructus civiles, welche in Geld-Abgaben bestehen, und sich auf allerhand bürgerliche Verträge, Rechte, Gerechtigkeiten, Recesse, Regalien, u. d. g. welche mit unbeweglichen oder auch beweglichen Gütern, oder Personen verknüpffet sind, gründen. Darunter sind aber 1) einige unveränderlich und erblich, welche fix heissen, z. E. Erben-Zins, Zins: 2) oder steigend und fallend, als Gerichts-Sporteln, Straf-Gelder, Accise, Steuer. Auf diesen Unterschied, daß die Grösse dieser unterschiedenen

denen Nutzungen entweder beständig oder unbeständig ist, gründet sich endlich noch c). eine dritte Classe der Nutzungen, die man mixtos oder gemischte nennet, weil sie theils in gewisser Absicht eine beständige, theils aber auch eine steigende und fallende Grosse haben. Nemlich eine gewisse Natural-Nutzung an Zins-Getraide, Gänsen, Hünern, Eyern ꝛc. Denn da bleibt zwar das Quantum der Natural-Nutzung immer einerley; allein der Wert derselben am Gelde steigt und fällt. Wann endlich einer sein eigenthümliches Gut gebraucht und nutzet, so ist solches eine Folge des Rechts des Eigenthums. Wann aber einer ein Recht bekommt, eines andern Gut entweder zu brauchen, ohne solches zu nutzen, so heißt solches Usus, oder Habitatio, wenn es ein Haus ist, oder aber zu brauchen und zu nutzen, so heißt solches der Genießbrauch, und bedeutet in denen Römischen Rechten eine personelle Dienstbarkeit, so eines andern Gut der Person eines andern leisten muß. Es kan auf Lebens-Zeit, oder aber auf kurtze Zeit, umsonst oder gegen eine Pension vom Eigenthümer verstattet werden, zu welchen letzten man auch den Erb- und Zeit-Pacht einiger massen rechnen konte. Allein nach denen deutschen Rechten und Sitten ist das Eigenthum entweder das vollkommene oder unvollkommene. Dieses letzte wird überhaupt in das Ober-Eigenthum, oder das nützliche Eigenthum unterschieden. Und aus diesen entstehen 1) Lehn-Güter, 2) Zins-Güter, welche theils mit einer Investitur, theils aber ohne solche übergehen werden. Bey jenen behält der Zins-Herr das Ober-Eigenthum, vermöge dessen der Zins-Mann das Gut ohne Bewilligung des Ober-Eigenthümers nicht veräussern kan, und solches durch einen jährlichen Zins, und hiernächst bey denen Veränderungen des Zins-Herrns oder Zins-Manns durch ein sogenanntes Lehn-Geld wiederum erkennen und bekennen muß. Dergleichen Güter sind die meisten Bürger- und Bauer-Güter, welche auch deswegen Lehn-Güter heissen, ob sie gleich nicht eigentliche Lehn-Güter, die mit besonderer Treue und Diensten, sonderlich von Leuten männliches Geschlechts, verdienet werden. Ja eben diese Zins-Güter fallen auch auf die Erben männlichen und weiblichen Geschlechts. Uibrigens verwechselt man diese deutschen Zins-Güter offt mit denen Römischen Erb-Zins-Gütern. Wann aber die Zins-Güter ohne Investitur übergeben werden, so bekommt der Zins-Mann das volle Eigenthum, erleget aber einen jährlichen Zins, welcher mancherley Ursachen nach der alten Verfassung derer Teutschen haben kan. Und dieses sind die eigentlichen Zins-Güter, dergleichen abermahl die meisten Bauer- und Bürger-Güter heut zu Tage sind. Hieher gehören auch die Renten und jährlichen Gülten, so ebenfalls fructus civiles sind. Ingleichen einige Laß-Güter. Wiewohl auch die erste Art der Güter offt so genennet wird. Endlich aber haben die alten Teutschen auch 3) einen besondern Genießbrauch gehabt, so Leibe zu Leib heißt, und ein unvollkommenes nutzbares Eigenthum, welches einer gewissen Person, so lange sie lebet, umsonst oder gegen Pension verliehen wird. Dahin gehören das Leibgedinge, die Precarey-Güter, und dergleichen. Daher ist der Usus fructus bey denen Teutschen eigentlich kein Servitut u. s. f.

Nutz-Holtz, siehe Schirr-Holtz.

Nymphæa, suche See-Blumen.

Nymphoides, siehe See-Blumen.

Ober-Baum, heisset bey dem Forst ein vollkommener, ausgewachsener oder überständiger Baum, welcher funfzig, sechzig, siebenzig, achtzig bis hundert Jahr alt worden, nachdem nemlich das Holtz einer gewächsigen oder ungewächsigen Art ist. Er wird auch sonsten ein Haupt-Baum genennet, und werden bey einem jeden Gehaue auf einen gemeinen Acker acht bis zehen derselben an grossen Eichen, oder andern guten Arten von Haupt-Bäumen stehen gelassen, welche, wenn der Hieb wieder an dieses Gehaue gelanget, abgetrieben, deren Stellen aber von denen angehenden Bäumen ersetzet werden. Siehe Ober-Holtz.

Ober-Bette, suche Deck-Bette.

Ober-Encke oder Groß-Knecht, s. Encke.

Ober-Förster, ist ein ansehnlicher Forst-Bedienter, welcher über ein grosses Forst-Revier, und über alle zu Beobachtung desselben verordnete Forster und Fuß-Knechte gesetzet ist, die Aufsicht über dieselben zu haben, daß kein Unterschleiff unter ihnen, oder von andern keine Schmälerung oder Eingriff in Holtz- und Wildpret-Sachen dem Herrschafftlichen Regali zum Præjudiz vorgenommen und nachgelassen werde. Dessen besondere Pflichten suche unter dem Wort Forst-Ordnung.

Ober-Forst-Meister, ist ein hoher Königlicher oder Fürstlicher Bedienter, gemeiniglich von adelichen Stande, welcher über ein grosses und weitläufftiges Forst-Bezirck und darzu gehörige Wildbahne gesetzet ist, und viele Unter-Forst-Bedienten unter sich stehen hat. Derselbe muß in seiner Wissenschafft, die Forst- und Jagd-Sachen anlangend, accurat und gewiß seyn, die ihm untergebene Forst-Bedienten in genauer Aufsicht halten und davor stehen, daß die ihm anvertrauete Forst-Revieren, Grentzen, Wild-Bahnen, Heyden, Wälder, Gehölze, Büsche, Moräste, Teiche, Mastungen, Fisch-Wasser und Krebs-Bäche, auch die dazu gehörige hohe und niedere Jagden, Gehäge und Wild-Bahnen, in fleißiger Aufsicht gehalten werden mögen. Er muß sich in dem ihm angewiesenen Forst-Hause allezeit persönlich aufhalten, und von daraus die zubehörigen Heyden und Wälder öffters fleißig bereiten, und daran

nichts fürnehmen oder vornehmen lassen; das benöthigte brauchbare Holtz jederzeit an solchen Orten, wo es der Wild-Bahne nicht schädlich, oder des Wildes Gelägnissen, Wechsel, Stand und Dickigten nachtheilig seyn möchte, anweisen, das Brenn-Holtz nicht von grünen Mast-tragenden Eichen oder Buchen, oder auch von Saamen-Bäumen, sondern von dürren abgestandenen Holtz, so ferner zu keiner Frucht oder Mast dienlich, zu gewöhnlichen Küchen-Klafftern schlagen lassen; auf die Bret- und Schneide-Mühlen, Eisen-Hämmer, Glas-Hütten, Pech-Oefen, Kohl-Stätten ꝛc. genaue Aufsicht halten: die Grenzen jährlich beziehen und besichtigen lassen, und so sich an denenselben ein Streit ereignen solte, dieselbe zu Handhabung der Jagd- und Forst-Gerechtsame bey Zeiten besagen; die Verbrecher, so sich am Holtze vergreiffen, zur Strafe anhalten; das Wildpret in denen Gehägen zur Winters-Zeit mit nöthiger Fütterung und Lesens-Unterhalt bey Zeiten versorgen; keine Ziegen in denen Hölzern dulten; bey den jungen Wiederwachs das ungebührliche Hüten des Rind- sonderlich des Schwein- und Schaaf-Viehes nicht verstatten; die Liefferung des Wildprets nach Hof besorgen; bey den Holtz-Märckten, des Frühjahrs und Herbstes, mit Zuziehung der Amt-Leute und Forst-Schreiber, die Gelder einnehmen, hierüber richtige Rechnung führen, und das verkauffte Holtz stempeln lassen. Des Herbstes bey Zeiten die Mastung bereiten, und hiervon genugsame Nachricht einziehen; die Luder-Plätze ausserhalb denen Gehägen ordnen lassen; hiernächst auch fleißig Achtung geben, daß kein Mensch ausserhalb der Strasse, Büchsen und Flinten trage, oder lege, damit nicht etwan jemand heimlich wo Fänge, oder Gruben, Fallen, Eisen und Schlingen mache und lege, junge Hasen und Rehe in der Satz-Zeit auffange, oder dem Federn Wildpret mit Eyer-Ausnehmen oder in andere Wege keinen Schaden zufüge. Er muß keinem Nachbarn die Folge des Schweißes Hundes verstatten, sondern, wie das Angeschossene umkommen, Bericht erstatten; keinen fremden Jäger-Burschen ohne richtige Kundschafft den Forstern zu halten, erlauben; auf der adelichen Vasallen Jagden genaue Aufsicht haben; denen Holtz- und Wildprets-Dieben fleißig nachtrachten, auch dieselben auf Betreten arretiren lassen, auch sowohl hievon, als überhaupt von allem, so der Herrschafft zu wissen nothig, gehorigen Bericht erstatten.

Ober-Holtz oder Stamm-Holtz, heisset bey dem Laub-Holtze dasjenige, welches hoch und zu grossen Haupt-Stämmen erwachsen und gezogen worden. Es bestehet in allerhand Bau-Bret- Böttger- und andern Zimmer-Holtz, auch in Mast- und Obst-Bäumen, als in Eichen, Buchen, Castanien, wilden Aepffel- Birn- und Nuß-Bäumen, Ebereschen Bäumen, Ahornen, Aspen, Birken, Eschen, Rüstern ꝛc. in Summa in lauter guten Laub-Bäumen, die zu Haupt-Stämmen bis hundert, funffzig, achtzig, hundert und mehr Jahre gezogen werden. Die Eiche ist wohl eines von den besten Ober-Holtze, sowohl zum Bauen als zur Mast, wo man aber dieses beydes nicht sonderlich zu considerieren hat, so ist weit solcher, ander Ober-Holtz, als Ahorn, Buchen, Castanien, Eschen, Ilmen oder Rüstern, Birken, Aspen ꝛc. stehen zu lassen, denn sie wachsen viel schneller und geschwinder, und daher in einem Jahr mehr als die Eichen in zwey oder drey Jahren; sie nehmen auch mit den Aesten nicht so viel Raum ein, und verdammen deswegen weder des Unter-Holtz und Grasereyen, noch sich selbsten, sondern können näher und dichter beysammen stehen, als die Eichen. Das Ober-Holtz soll sonderlich zu einem guten Stand erzogen werden, und nicht viel ausgebreitete Aeste haben; zuvorderst aber sind ihm die Rauber, so unten am Stamm ausschlagen, zu benehmen, damit es eher fortwachsen, und zum Bauen tüchtig werden, auch das Unter Holtz besser darunter Raum, Sonne und Safft haben könne, daher das krumme, niedrige und verbuttete Ober-Holtz benzeiten abzuhauen, und hinwegzuthun seine gerade Laß-Reiser zu lassen, die hat er Zeit einen guten Stand bekommen mögen. Wie viel Ober-Stämme von Ober Holtze auf einen Acker stehen lassen soll, solches kommt auf die Erkenntniß eines guten Hauswirts an, der sich sonderlich nach dem Unterschied des guten und unartigen Bodens hierinnen zu richten hat. Wiewohl es auch gewiß ist, daß das Ober-Holtz das Unter- oder Schlag-Holtz, und die Gräsereyen sehr verdrücket, und dann in wenig Jahren mehr Schaden thun kan, als das Ober-Holtz an sich selbsten werth ist; alleine man muß dabey wohl überlegen, welches man von beyden bedürftig, oder welches eher in das Geld zu richten, und an Mann zu bringen sey. An vielen Orten ist es gebräuchlich, daß auf einem gemeinen Acker nicht über acht oder zehen grosse Eichen oder andere gute Arten von Haupt-Bäumen, eben so viel an so genannten angehenden Bäumen, wie auch an Verständen und Laß-Reisern, der erhält in allen etliche dreyßig bis vierzig Stücke gelassen, und alsdenn bey jedem Gehaue nach und nach einige abgetrieben werden, damit ein fortwährender Nutzen, und von jeder Sorte stets acht bis zehen Stücke stehen bleiben, mithin also eines das andere immer von Jahren zu Jahren ablose. Von denen Laß-Reisern läßet man gerne ein mehrers stehen bleiben, weil sie wegen ihrer Jugend und Zartheit leicht ausgehen, und von Wind und Schnee verderbet werden, damit man was ganz bleiben, und bey Abgang der andern die Zahl ersetzen könne. Wo man zugleich auf die Gräsereyen und das Unter-Holtz sein Absehen mit richten will, muß des Ober-Holtzes nicht zu viel stehen, damit jenes auch dabey fortkommen könne: Denn

das

das Ober-Holtz, sonderlich das grosse und weitästige, benimmt die Sonne; die starcke Tropffen, so zur Zeit des Regens davon fallen, verderben die Weide oder Gras, vornehmlich aber das junge Unter-Holtz, und die grossen starcken Wurtzeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu sich, und von diesen ab, daß also wenig vor dasselbe übrig bleibet. Wenn das Unter-Holtz gefället wird, so soll man von dem Ober-Holtz auch so viel, als sich thun lassen will, abtreiben, damit es alsobald zugleich aufgemacht, und der Schade in künfftigen Sommer-Latten dadurch verhütet werden könne. Von Anweisung oder Verkaufung des Ober-Holtzes ist wohl zu beobachten, daß man angewachsen Holtz, und dem nichts mehr oder wenig Wachsthum zugehen kan, fortschaffen, und hingegen dasjenige, so in seinem besten Wachsthum stehet, und dem jährlich was zugehet, stehen lasse.

Ober-Jagd, siehe hohe Jagd.

Ober-Jäger ist, nach Anweisung seines Prädicats, einer von denen obern Jagd-Bedienten, welcher bey den Jagen den dazu gehörigen sämtlichen Jagd-Zeug, Jäger, zum Zeug verordnete Bediente, Jagd-Knechte ꝛc. unter seinem Commando hat, und das Jagen selbst formiren und commandiren muß. Vom Treiben führet er das Corps von der Jägerey, und die Hof-Jäger commandiren auf den Flügeln, welche daher Flügel-Meister genennet werden. Bedürffenden Falles müssen der Ober-Jäger und Aufsetzmeister einander secundiren. An theils Orten aber verrichtet der Stallmeister zugleich des Ober-Jägers Dienste, wodurch dasjenige, was man sonsten diesem geben müste, ersparet wird.

Ober-Jägermeister ist das Haupt von der gantzen Jägerey eines Landes, welcher über alle Jagd- und Forst-Sachen zu arbeiten, und allen hohen und niedern Jagd- und Forst-Bedienten zu befehlen hat. Sein Amt erfordert, daß er auf seines Herrn Wild-Bahn und Jagd-Gerechtigkeit Acht habe, daß derselben von niemand einiger Eintrag geschehe: Für die Unterhaltung der Fürstlichen Zeug-Jagd- und Forst-Häuser, und derer Zugehörigen Bawung der zum Jagen gehörigen Zeuge, Tücher, Garn, Wagen und dergleichen Gezeuge: Die Gelegenheit des Landes, der Wälder, Föhrte, Jagd-Plätze, und gewöhnlichen Stände des Wildes von allerley Gattung ihm bekannt mache: Die nöthige Anstalten, das Wild zu hägen, und nach Gelegenheit zu erhalten vorkehre. Dazu gehöret, daß die Jagden ordentlich angestellet, das zur Hof-Küche erforderte Wild, nicht mitten in der Wild-Fuhr und Gehäge, sondern an den Grentzen, wo es leicht übertritt, und daher Grentz- oder Tasch-Wildpret genennet wird, gepürschet, den harten Wintern und andern Fällen dem Wild Hülffe verschaffet, und insgemein über den ausgelassenen Wild- und Jagd-Ordnungen strenge gehalten werde: Wenn ein Jagen einzustellen ist, hat er des Orts, wo gejaget werden soll, sich zu erkundigen: Ob und was für Wild er daselbst zu hoffen, damit vergebliche Mühen vermieden werden; Die hierzu gehörige Jagd-Frohnen aufzubieten, doch über die Gebühr und das Herkommen niemand zu beschweren, noch auch um Geld oder Gunst jemand erlassen, hingegen einem jeden seine Arbeit auflegen, darneben, was ihnen an Unterhalt oder Lohn gebühret, reichen zu lassen, und nicht zu gestatten, daß jemand mit Schlägen, oder andern Unbefug begegnet werde: Ueber die angestellte Jagd ein gut Tag-Buch halten, die Zeit, den Ort, und alles, was dabey fürgefallen, was vor Leute, wie viel und welchergestalt sie dabey gebraucht worden, u. s. w. umständlich beschreiben zu lassen. Auf diejenigen, so in dem Lande des Jagens berechtiget, ein wachsames Auge zu haben, und die der Herrschafft zustehende gemeinsame, oder sogenannte Kervel-Jagden nicht zu versäumen: Auf die Abschaffung der Raub-Thiere bedacht zu seyn, Wolffs-Gruben, Fallen und Fänge, auch, wo es die Gelegenheit giebt, die Wolffs-Jagden zu rechter Zeit zu bestellen: Die Unterhaltung der zur Jägerey gehörigen Hunde nicht allein in den Hunde-Hausern, sondern auch, wo es hergebracht, auf Mühlen, Schäfereyen und Feld-Meyereyen zu besorgen. Die Rechnungen über allerley Wildpret, sowohl was zur Hof-Küche und verordnetem Deputat geliefert, als verkaufft werden, sodann über die gefallete Raub-Thiere, und das davor bezahlte Pürsch- oder Fang-Geld, und endlich über alle bey der Jägerey das Jahr hindurch aufgewandte Kosten durch den hierzu bestellten Jagd-Schreiber ordentlich führen zu lassen.

Ober-Knechte, heisset der erste von denen Acker- oder Pferde-Knechten bey einem Land-Gute, Meyer-Hof oder Fuhr-Werck, welcher das Geschirre in seiner Verwahrung, und Rechenschafft dafür zu geben hat, auch daher an vielen Orten Schirrmeister genennet wird. Siehe Schirrmeister.

Ober-Schaale, heisset man einiger Orten bey dem Einkauff des Rind-Fleisches das obere Stück Fleisch, so von der Keule des Rindes gehacket wird.

Oberschlächtig, oder Uberschlächtig, wird eine Mühle genennet, da das Wasser von oben auf die Räder fället, und solche umtreibet.

Oblate, ist ein ganz dünner Gebacken, welches nach seinem unterschiedenen Gebrauch zubereitet werden kan. Die gewöhnlichsten, derer sich die Zucker-Becker zu den Böden der Marcipanen, Macronen und dergleichen bedienen, werden aus gutem Weitzen-Mehl und Wasser, aber auch zuweilen aus Mehl, Milch und Eyern zu Anfang gar dünne, nachdem aber etwas dicker angemacht wie eine Klare, die alsdenn mit einem Löffel auf ein warmes Eisen, so

aus zwey breiten wohl auf einander passenden Theilen bestehet, getragen, und nachdem gedachtes Eisen starck zusammen gedruckt, darinnen über einem Kohl-Feuer gelinde ausgebacken wird. Eben auf diese Art werden aus dergleichen Klare auch die so genannte Hostien verfertiget, deren man sich beym heiligen Abendmahl bedienet, nur hat dieses Eisen zu solcher Absicht schon seine gehörige Forms und eingegrabene Figur, die meist in einem Crucifix oder Oster-Lämmlein bestehet. Diejenigen Oblaten, so man zum Brief-siegeln brauchet, sind von der ersten Art weiter nicht unterschieden, ausser daß sie bald roth, bald gelb, bald blau gefärbet, und mit einem scharffen rund formirten Eisen aus den ganzen Blättern geschnitten werden. Will man sich derer aber zu einem und andern Küchen- oder vielmehr Tafel-Gebrauch gleich als eines Confects bedienen, so bleibt die Anmachung der Klare mit oben beschriebener Art einerley, nur daß hierzu noch etwas Zucker und Gewürtz gesetzt wird, dergleichen Oblaten nach diesem auf folgende Art zugerichtet werden können; denn man formiret entweder gewisse Figuren daraus, überstreichet diese mit einem aus Eyern, Mehl und Zucker fein glatt abgeschlagenen Teig, in welchen man noch Fenchel, Muscaten-Blumen, Cardamomen streuen kan, und bäckt diese auf einem Blech geschwinde, ehe es von einander fliesset, im heissen Ofen ab: Oder man füllet zwey schöne über einander gelegte Oblaten mit gestossenen Mandeln, Zimmet, wie auch kleinen Rosinen und Zucker, ziehet diese durch einen sehr klaren Eyer-Teig, doch daß nicht so viel daran hangen bleibe, und legt sie hurtig, ehe sie recht weich werden, in ein sehr heisses Schmaltz, darinnen sie denn schöne auflauffen, welche hernach, wenn man sie heraus nimmt, noch mahlen mit Zucker und Zimmet überstreuet werden können. Diese Fülle wird ohngefehr eines Messer-Rücken dick gantz trecken aufgetragen, der eine Rand aber muß vermittelst eines Pinsels mit Eyerweiß bestrichen, und die andere Oblate also daran gedrucket werden, daß sie beyde wohl zusammen hangen, und nimmt man darbey in Acht, daß der bestrichene Theil unter sich in das Schmaltz zu liegen komme.

Obley, heißt das Recht, welches bey einigen Lehn- und Zins-Gütern mit verliehen wird, einen Streit-Ochsen und Eber zu halten, dafür die Unterthanen ein gewisses Ochsen- und Eber-Geld dem, der solches Recht hat, entrichten müssen.

Obst, unter diesem Wort werden alle Baum-Früchte an Aepffeln, Birnen, Nüssen, Kirschen, Pflaumen, Pfersichen, Apricosen, Quitten, Castanien, Mispeln ꝛc. ingleichen die Stauden-Früchte, als Berbis- Bram- Himm- Johannis- Stachel- Beeren, und dergleichen begriffen und verstanden. Das Obst wird verschiedentlich eingetheilet, als 1) in wildes und heimisches oder Garten-Obst; 2) in Kern- oder Stein-Obst; 3) in Sommer- oder Früh- und Winter- oder Lager-Obst. Das wilde Obst wird in Wäldern, Hecken und Feldern angetroffen, und zwar fast alle diejenigen Arten, so man in denen Gärten erzielet, wiewohl jenes bey weiten nicht so gut und geschmack ist, als dieses, und ist merckwürdig, daß auch aus denen Kernen der guten und besten Früchte, ohne Propffung, wildes Obst erwächset. Dasselbige hat allesammt einen roben und herben Saft und Geschmack, und bleibet insgemein sehr klein, es sey denn, daß man es im zunehmenden Monden öffters versetze, iedoch findet man auch ausserdem gewisse Arten, so noch ziemlich groß und geschmack, und dahero vor andern zu säen und zu pflantzen sind. Die wilden Aepffel-Kerne haben über dieses noch etwas sonderliches. Denn sie sind gegen den Stiel rund und breit, aber gegen der obern Seite spitzig, allwo sie auch ausskeimen und das Stämmlein von sich treiben. Das wilde Obst wird von dem gemeinen Volcke abgebacken, und mit heimischen vermischet, zur Speise, auch zur Kühlung in hitzigen Kranckheiten allein gebraucht; an vielen Orten wird ein Getränck daraus gemacht, Brantewein davon gebrannt; insonderheit aber findet das Wildpret seine gute Nahrung dabey. Von einer iedlichen Art wilden Obstes wird besonders an seinem Orte gehandelt. Kern-Obst wird genennet, dessen Kerne eine weichliche Schale haben, als Aepffel, Birnen, Quitten, Castanien, Nüsse, Maul-Beere ꝛc. Stein-Obst heisset, dessen Kerne in einer härten Schale stecken, als Kirschen, Pflaumen, Apricosen, Pfersichen, Mispeln. Unter das Sommer-Obst, welches darum also genennet wird, weil es in dieser Zeit zu seiner Reiffe kommt, und wo es nicht in Zeiten genossen, oder eingemacht und getrocknet werden, wegen seiner überflüßigen Feuchtigkeit bald zu faulen und zu vergehen pfleget; alle Arten von Kirschen, Pflaumen, Pfersichen, Apricosen, Feigen, Maul-Beere, einige wenige Arten der Aepffel und Birnen, ingleichen die Stauden-Früchte, als Himber-, Brombeer, Johannis-Beer, Stachel-Beer, Berbis-Beer ꝛc. Ihr Saft ist überhaupt nicht der beste, und geben sie an und vor sich selbst wenig Nahrung daher können sie unter den gesunden Speisen nicht wohl Platz finden, es wäre denn, daß sie in grosser Hitze zur Kühlung, und zwar lieber im Anfang, als zum Beschluß der Mahlzeit mäßig genossen würden, weil sie also den Leib erweichen. Anlangend das Winter-Obst, welches daher seine Benennung hat, theils weil es zu Anfang des Herbsts, und auch später, ja einiges fast gegen den Winter zu allererst zeitig wird, theils weil es sich den gantzen Winter hindurch und fast bis wieder dergleichen frisches gewachsen, aufhalten lässet; so ist dieses nicht so feucht, als das Sommer-Obst, sondern härtlicher, und

dauret

dauret daher eine Zeitlang, auch ohne abtrocknen, backen oder einmachen; Gleichwol aber kan ihre rohe und bey etlichen Arten überflüßige Feuchte dem menschlichen Leibe keine untadeliche Nahrung geben, sondern ihn vielmehr durch Mißbrauch in einen ungesunden Zustand setzen: wiewol der mäßige Gebrauch nicht gantz und gar verboten, sondern nur dieses dabey erinnert wird, daß, gleichwie das Sommer-Obst im Anfang, also das Winter-Obst zum Beschluß der Mahlzeit genossen werden solle: Welche Regel doch nicht so allgemein, daß nicht eines oder das andere davon ausgenommen werden müste. Unter das Winter-Obst gehören die allermeisten Sorten, von Aepffeln, Birnen, Quitten, Mispeln, Spenerlinge oder Spor-Aepffel, Mandeln, Welsche Nüsse, Castanien, Arls-Beere ꝛc. Daß man aber hier von denen Aepffeln und Birnen keine besondere Specification beygefüget, welche von diesen zu dem Sommer- oder Winter-Obst zu zehlen, ist daher geschehen, weil die veränderliche Lage und der Boden, allwo solches Obst wächset, einen mercklichen Unterscheid drinnen machet, so, daß z. Ex. die Poire blanche und gris, welche bey uns in Leipzig allerdings unter die Sommer-Früchte gezehlt werden, in den rauhen Gebirgen an manchen Orten kaum zu ihrer Reiffe gelangen, und folglich viele bey uns späte Früchte an gedachten Orten gar nicht aufzubringen sind. Derohalben ein bedachtsamer Haus-Vater, nachdem er die Umstände seines Ortes gnugsam erwogen, gar leichte selbst aus den unter den Worten Apffel, Birn, mitgetheilten Catalogis diejenigen Arten finden kan, welche bey ihm späte oder gar nicht reiff werden dürfften, wenn ihm ohngefehr etwa nur eine davon aus der Erfahrung bekannt ist. Noch einen Unterschied, was die Aepffel und Birnen anlanget, machet das so genannte Frantz-Obst, welches auf Zwerg- oder niederstämmigen Bäumen wächset, und dem ordentlichen Deutschen Obst, so von denen hochstämmigen Bäumen herkommt, entgegen gesetzet wird. Das Frantz-Obst ist zwar angenehm, es wird aber doch von einigen demselben das Deutsche Obst um folgender Ursachen willen vorgezogen: 1) Kan das Deutsche Obst die Froste und allerhand Witterungen besser vertragen, denn das Frantz-Obst; 2) Hält es sich auch viel länger gut, und kan man manche Aepffel und Birnen aufheben, bis wieder welche werden, dahingegen die Frantz-Früchte bald faulen und verderben; 3) Kan es in Ansehung des Backens besser genutzt werden. 4) Wird es auch nicht so leichtlich benascht, denn es muß manches, zumal von dem harten Winter-Obst sechs oder acht Wochen auf den Böden und in Gewölbern liegen, ehe es eßbar wird, und also vergehet manchem Diebe der Appetit, wenn er so lange darauf warten soll, das Frantz-Obst aber kan man meistentheils alsobald geniessen, wenn es reiff ist. Und endlich 5) füllt das Deutsche Obst auch besser die Böden und Kammern; den man kan von einem gressen und tragbaren Apffel- oder Birn-Baum allerdings mehr Säcke und Trag-Korbe voll herunter schütteln, als man von einem Frantz-Baum abnehmen kan, ob er schon nach Proportion seiner Grösse ebenfalls seine Früchte reichlich giebt. Die Güte des Obstes überhaupt bestehet darinnen, daß es in seinem Wachsthum zu vollkommener Grösse gelanget, iedes nach seiner Art fein safftig sey, und einen guten Geschmack habe. Die Einsammlung und Ablesen des Obstes soll zu der Zeit, da eine iede Gattung zu ihrer gehörigen Reiffe gelanget, nicht zu fruh, weil alsdenn das Obst noch ungeschmack, auch nicht zu spät, weil es sodenn nicht auf die Dauer ist bey trocknem, hellen und schönen Wetter, und mit Verschonung der Bäume geschehen. Insonderheit soll das weiche Früh-Obst lieber vor der völligen Zeitigung im Augusto, weil es nicht lange gehalten wird, im zunehmenden Monden gebrochen, das harte Winter- und Lager-Obst aber, so lang als es das Wetter zulässet, an dem Stamm gelassen, und sodenn im September oder October, im abnehmenden Monden abgenommen werden: wiewohl etliche den Vollmond ohne Unterscheid dazu erwählen. Die Art des Obst-Lesens betreffend, soll man dasjenige, was Lager-Obst abgeben soll, (denn was man pressen oder dörren will, bedarff solcher Vorsichtigkeit nicht), nicht von den Bäumen schütteln, weil es leichte dadurch Schaden nehmen und zur Fäulniß Anlaß gewinnen kan, sondern vielmehr mit dem Stiel sanfft abbrechen, und es entweder in ein um dem Leib gehangenes Tuch hinein lesen, oder, falls solches zu beschwerlich seyn sollte, doch in einem zu dem Ende an dem Baum gehängten Behner oder Korb solches einsammlen, welchen Korb man hernach allezeit, so offt er gefüllt ist, mittelst eines Stricks wieder herunter lassen kan. Wenn Obst-Bäume nahe an einem Teiche, Graben oder andern Wasser stehen, und bey dem Schütteln vieles hinein fallen möchte, muß man, so weit als man denckt, daß es ins Wasser kommt, ein Netz aufstellen, damit man es hernach wieder da herausfischen kan. Diejenigen Früchte, die am gefährlichsten stehen, und dem Anlauff am meisten unterworffen sind, muß man am ersten abnehmen. Das abgelesene Obst muß man nicht gleich in die Keller oder Gewölbe bringen, sondern es zuvor in trockenen Kammern und Gemächern abschwitzen lassen; man muß es auch nicht gleich auf die Erde schütten, sondern entweder auf Streh, oder auf untergebreitete Tücher, und zwar iede Art besonders legen, iedoch nicht gar zu dichte auf einander schlichten, weil es sonst gar leichte auf- und über einander zu faulen pflegt; absonderlich soll man die Quitten nicht zu dem andern Obst legen, weil sie solchem mit ihrem starcken Geruch sehr schädlich

sind, und die Fäulniß an demselben erregen. So bald man auch das Obst in die Gemächer gebracht, muß man solches auslesen, und das wurmstichichte, zerfallene und angefaulte von dem guten absondern, und solches zeitlich verbrauchen. Etliche, wenn sie das Lager-Obst abbrechen, schlagen sie solches in eine Tonne, und lassen es also in dem Garten, wo es sicher, liegen, bis zu einem einfallenden Froste, worauf sie solche erst in ein Gemach setzen, darinne sie nicht gefrieren können; allein man muß gleichwohl alle vierzehen Tage dazu setzen, und sie durchlesen, damit die faulen und schadhaften die andern nicht anstecken und verderben: das also schadhaft gefundene wird entweder in der Hausarbeit verspeiset oder gebacken. Es hat zwar das Tonnen-Obst ein besser Ansehen, und siehet so frisch, als ob es nur vom Baume kame, aber es ist nicht so schmackhafftig, als das, so in gemachen Gemächern oder in Kellern nur auf Stroh-Lagern beybehalten wird; zuzuschweigen, daß man in Gemächern und Kellern das Abnehmen des Obstes besser vornehmen kan, als wenn es in Tonnen eingeschlagen ist. Viele sind der Meinung, man solle das Obst nicht auf Stroh legen, sondern nur auf bloße Bretter, von welchen man in Kammern und Kellern etliche Lager über einander macht, weil es solcher Gestalt frischer bleiben, und von dem Stroh, wenn dasselbige feucht ist, keinen bösen Geruch an sich nehmen werde, welches man auch in der That wahr zu seyn befunden: Wenn der Frost in den Obst-Kammern oder Obst-Kammern über der Erde einzudringen beginnet, muß man das Obst in die Keller auf die bloßen Läger tragen. Denen sorgfältigen und geschäfftigen Hausvätern wird es nicht mißfällig seyn, wenn man hier ein und andere Mittel an die Hand giebt, wie das Obst, zu so gar etliches Sommer-Obst, frisch und schmackhaft, bis zu einer ungewohnlichen Zeit aufzubehalten, darinnen die Erfahrung die beste Lehrmeisterin gewesen. Das Franz-Obst, so sehr zarte Schalen hat, als wie die Poires blanches, die Bonchretiens und dergleichen, weil solche, wenn man sie mit den bloßen Händen offt anrühret, alsbald schwarz und anbrüchig werden, muß man demnach in Papier einwickeln, und zwar iede besonders, denn so berühren sie einander nicht, und behalten ihre natürliche Schöne, doch müssen sie an einem trockenen Orte aufbehalten werden; Einige versiegeln die Stiele gar mit Siegellack, und glauben, daß sie hierdurch den Safft länger bey sich behalten. Die Quitten lassen sich lange erhalten, wenn sie im October um den Vollmond bey trockenem Wetter gebrochen, die daran klebende Wolle sauber davon abgewischet, und an einem trockenen Ort auf Sand geleget werden. Wollte man sie sehr lange und frisch erhalten, als ob sie erst von ihren Zweigen abgebrochen, umwickelt man dieselben zuvörderst mit einigem Laub, überziehet dieses mit reinem Thon, und lässet solchen an der Sonne trocken werden, so daß er nicht aufreisse. Die Castanien lassen sich in ihren rauhen Hülsen lange Zeit frisch erhalten: die Nüsse aber, wenn man sie gleichfalls samt ihren grünen Schalen, wie sie vom Baume kommen, in Sand leget, und diesen Sand ziemlich mit Salz-Wasser anfeuchtet, darauf aber das Gefässe, darinnen man sie aufbehält, fest vermachet, daß keine Luft eindringen kan. Einige mischen Welsche Nüsse unter ihre Castanien, damit diese desto frischer bleiben, und nicht so leichte schimmlicht werden sollen. Kirschen den Winter über frisch zu behalten, soll man ein abgesägtes Stücke von einem Erlen-Stamm, mit einem grossen Bohrer ausbohren, reiffe Kirschen hinein thun, und, wenn es an beyden Seiten wohl verspündet, daß weder Lufft noch Wasser eindringen kan, solches in einen kalten Brunnen oder sonst in ein frisches Wasser genug tieff, doch, daß es den Boden nicht berühre, hinein hängen. Auf welche Art man auch Pflaumen und anderes Stein-Obst erhalten kan. Aepffel und Birnen bleiben am allerlängsten frisch, und bekommen dazu einen schönen Muscateller-Geschmack, wenn man sie gleich vom Baume dergestalt in ein Fassen oder Schachtel einleget, da man erst den Boden einen guten Zoll hoch mit sehr wohl gedörrten Wallnuß-Blüten unterstreuet, gedachtes Obst also darein füttert, daß es weder an einander, noch auch an das Holtz zu liegen komme, und wenn dieses verrichtet, abermalen von erwehnten Blüthen eine Decke darauf machet, welche wenigstens zwey Zoll hoch, eine neue Schicht von Obst darein setzet, und damit wechselsweis fortfahret, bis es genug. Man leget aber gerne einerley Sorte Obst zusammen in ein Gefäß, damit der Geschmack nicht corrumpiret und verderbet werde. Es lässet sich auch dasjenige mit denen Aepffeln vornehmen, was oben bey den Quitten gesaget worden. So verdienet auch dasjenige allhier nachgelesen zu werden, was bey dem Wort Obst-Kammer angeführet worden. Weil nun aber das Obst nicht eben im Uberfluß also frisch aufzuheben, indem alsdenn viel Kosten und Mühe darauf zu wenden; über dieses auch nicht alles ohne Unterscheid sich auf diese Art tractiren lässet; also soll ein guter Hauswirt bey fruchtbaren Jahren seine Speise-Gewölbe auch mit einem guten Vorrath gebackenen oder gedörrten Obstes zu versehen unvergessen seyn, und kan derselbige nicht nur alles weiche und frühzeitige Obst, so sich nicht aufhalten lässet, sondern auch, was er von dauerhafftem oder Lager-Obst nicht zu verkaussen, oder selbst zu consumiren gedenket, dazu gebrauchen. Das edle Obst, so man dörren will, wird geschälet, die Kern-Stöcke oder Kröbse ausgeschnitten, und also liegen gelassen, daß es ein wenig abwelke, ehe es auf die Obst-Darre gebracht wird,

wie

wie bey diesem Worte umständlicher davon gehandelt worden. Was aber insgemein und zum Verkauff dienen soll, pflegt man alleine zu spalten. Alles gedörrte Obst wird in Säcken oder Fässer geschlagen, und an einen kühlen trocknen Ort verwahret. Aus Aepffeln und Birnen kan man auch einen Most oder Wein prefen, so wohl als aus allerley Obst Brantewein abziehen, und aus Aepffel-Most einen Eßig ansetzen, wovon an seinem Orte ein mehrers.

Obst Bäume, heisset man diejenigen Bäume, darauf das im vorhergehenden Articul beschriebene Obst wächset. Sie werden in wilde und heimische oder Garten-Obst-Bäume unterschieden. Jene wachsen von sich selber, von denen Kernen, so vom wilden Obst ausfallen, oder von Vögeln in die Wälder getragen werden, wie denn bekannt, daß aus allen Kernen auch der guten und besten Früchte nur wilde Obst-Bäume wachsen, und wäre daher zu wünschen, daß durch Kern-Saen dergleichen Bäume mehr aufgebracht würden, weil solches so leichte als mit anderm Holtze geschehen könte, massen es auch nicht mehr Mühe einnimt, und hingegen gedoppelten Nutzen giebet; denn zu geschweigen, daß dieses Holtz so wohl wegen seiner Härte als auch um der schönen Farbe willen zu allerhand Geräthschafft dienlich, so ist auch ohnstreitig gewiß, daß man es ebenfalls zum Bauen, Brennen und Verkohlen für allen andern nutzen kan. Denn es hat einen schnellen Wuchs, und schlägt, wie es denn so wohl als ein anderes zu Schlag-Holtz gezogen werden mag, wieder vom Stocke aus. Wenn aber der Baum einen feinen Schafft hat, ziehet man solchen zu einem Ober-Baum, und wo man ihn zum Uiberfluß pfropffen will, hat man zehnfachen Nutzen davon zu gewarten. Denn alle so genannte **Wildlinge** oder **Wild-Stamme** können mit Reisern von guten fruchtbaren Obst-Bäumen gepelzet und gepfropfet, oder aber okuliret werden, siehe Baum-Schule. Die Pfersich- Apricosen- Kirsch- und Nuß-Bäume wachsen stark aus den Kernen hervor, und werden daher gemeiniglich zur Frucht gezogen, sie können aber gleichwohl eben so wohl, als die andern gepfropfet werden. Es bald die aus Kernen erzeugte Bäumlein sich hervor thun, muß man ihnen bey Zeiten die übrigen Augen und Laub abbrechen, damit sie fein in die Höhe steigen, und sich nicht auf die Erde ausbreiten. Wenn sie nun eine ziemliche Höhe erreicht, wie man sie am Stamme haben will, muß man ihnen auch nach zwey oder drey Jahren in die Dicke helffen, welches geschiehet, da man sie versetzt, und sie zuvor oben am Wipffel, und eben an den Wurtzeln verkürtzt, so treiben sie nicht mehr über sich, noch unter sich, sondern vielmehr in die Stärcke und Breite. Wenn nun das Bäumlein nach abgezogenen Wipffel sich breitet und Aeste träget, mag man so viel Aeste dran lassen als man will, doch muß man selbigen mit Ausschneiden der vorgegebenen Ausschosse immerzu helffen. Von den Oculiren und verschiedenen Arten die Obst-Bäume zu pfropffen, wie auch die gute Obst-Bäume durch das Einlegen fortzupflantzen, ist bereits gehörigen Orts Meldung geschehen, hier wollen wir nur von der übrigen durchgehenden Wartung der Obst-Bäume das nöthige erwehnen. Die Obst-Bäume pflegen meistentheils in feuchten, lockern, schwartzen und etwas sandigen Boden fortzukommen. Der allzusandige oder steinigte Grund taugt wenig oder nichts; den schlechten Boden muß man, dessen es nicht allzu viel Unkosten erfordert, und Hoffnung zur Verbesserung übrig, in bessern Stand zu setzen suchen, und die entdeckten Plätze mit Gassen-Koth, Holtz-Erde, Seiffensieder-Aschen, Säue-Tränen und dergleichen ausfüllen. Einige Früchte wachsen in einem sandigen Boden ziemlich wohl, als die Apricosen- Pfersich- und Mandel-Bäume ꝛc. und werden auch andere Früchte darinnen süsser und wohlschmeckender, weil die Sonne mit ihren Strahlen denselben eher durchdringen und erwärmen kan. Wenn man Obst-Bäume ziehen will, die sich recht breiten sollen, muß man denenselben sonderlich wehren, daß sie inwendig nicht zu viel Holtz kriegen. Es auch die Aeste zu dünne und zu schwach werden wollen, so kan man dieselben ebenfalls am Wipffel verkürtzen, und also durchaus verfahren, wenn gleich die jungen Baumlein schon Blüh-Knospen gesetzt haben. Doch soll man dabey gute Achtung geben, daß die Bäume nicht viel Wunden bekommen, weil ihnen sonsten der Safft entgehen, und ihnen solches am Wachsthum hinderlich fallen würde. Der Stamm bis an die Aeste soll an denen Deutschen Obst-Bäumen, (denn von denen Spalier- und Zwerg-Bäumen soll an seinem Ort gehandelt werden), von rechtswegen wenigstens so hoch seyn, daß ein Mann aufgerichtet darunter gehen kan. Viel Aeste unten an einem Baum oder Stamme, machen den Baum einer Staude ähnlicher, denn einem Baum, und müssen doch endlich abgehauen werden, so der Baum in die Höhe treiben soll, weil sie alle Kräffte unten benehmen, und zu sich ziehen, daß er die Höhe nicht erreichen kan. Hingegen machet auch das viele Abhauen grosser, verwachsener und veralteter Aeste denen alten Bäume, dahero man dieselben in der Jugend ziehen soll, wie man sie haben will, damit man ihnen im Alter nicht zu viel thun dürffe. Soll sich auch ein Baum in der Höhe recht ausbreiten, so muß er von Jahren zu Jahren inwendig gegen den Stamm, an den stärcksten Aesten, von allem Auswachs und Nebenschossen gereiniget werden. Die gepfropfften Stämme müssen auch immerzu über den andern Tag besehen werden, ob unten an dem Stamm oder

an

an der Seiten unter dem gepfropften Reiß was hervor wächst, und dasselbe soll abgeschnitten werden: Denn solche Räuber benehmen dem Pfropff-Reiß alle Krafft, daß es nicht fortwachsen kan. Im Januario und Februario sollen alle Obst-Bäume wohl besichtiget, und die Blätter, so sich von Spinn-Weben zusammen gezogen, samt allen Raupen-Nestern und Spinnen-Gewebe abgenommen und verbrannt werden. Nicht weniger pfleget im Sommer an denen jungen Bäumlein, wenn dieselben Blätter gewinnen, sich allerhand Geschmeiß in die Blätter zu verspinnen, welches dieselben zusammen ziehet, und allerhand Ungeziefer, und kleine Würmer, so den Bäumen Schaden zufügen, darinnen erzeuget; Darum soll man alle Tage Achtung geben, und die jungen Bäumlein mit Fleiß beschauen, das Ungeziefer abnehmen, verbrennen oder sonst tödten, damit es nicht zu Kräfften kommen möge. So sind auch noch andere kleine schwartze Würmlein, welche die Sprossen an denen jungen Bäumlein oben an der Spitzen abfressen, und dadurch verursachen, daß sie darnach nirgend hin wachsen wollen. Diesen muß man gleichfalls nachtrachten und sie vertilgen. Etwan im October oder November, da das Laub abzufallen, und der Safft aus den Bäumen getreten ist, muß man die Bäume rauppern, alles Geschmeiß an Nesten und Blättern fleißig abbrechen und hinweg nehmen, auch die dürren Aeste abhauen, und die Bäume durchaus schneideln, und den mit Baum-Salbe verstreichen, damit sie desto eher zuheilen und verwachsen. Etliche pflegen es auch im Januario, Februario, oder auch im Martio, ehe das Laub ausschlagt, zu thun. Wenn auch die Obst-Bäume zu sehr mit Moos beschlagen sind, soll man nach einem Regen, weil der Moos noch feuchte ist, denselben mit einem gleichen leinenen oder wüllenen Tuche abziehen, oder sonst mit etwas, ohne Beschädigung der Rinde abschaben. Allzuviel Geilheit ist den Obst-Bäumen durchaus nichts nütze, sie können auch nicht alle Bäume so viel Mist leiden, wie die Aepffel- und Birn-Bäume, sonderlich Küh- oder Ochsen-Mist. Am füglichsten werden die Obst-Bäume folgender Gestalt gedünget: Es wird nemlich im Herbste, ohngefehr um Matthäi, und zwar im Abnehmen des Monden, der Rasen bey anderthalb Ellen rings herum vom Stamm abgezogen, und sodann etwas gute Erde an den Stamm geschüttet, auch so fort guter kleiner Küh- oder Ochsen-Mist darauf gelediget, doch daß der Mist weder den Stamm noch die Wurtzel berühre, und damit die Winter-Feuchtigkeit vom Mist desto sicherer auf die Wurtzel steige; ehe es gefrieret, schüttet man die erste Erde wieder drauf, damit weder die Wurtzel noch der Stamm gefriere; alsdenn im Martio oder April thut man den Mist wieder hinweg, und beschüttet die Wurtzel mit neuer guter Erde. Oder aber, wenn die Bäume den Winter über aufgegraben bleiben, ehe man sie wieder mit Erden zudecket, nimmt man fein erlegenen Schlamm, oder gute Schurr-Erde, und schüttet zuvor ein wenig Erde auf die Wurtzel, sodann eine Schichte Schlamm oder Schurr-Erde, und wiederum andere Erde darauf, ferner abermals eine Schicht Schlamm, und denn endlich zu oberst drauf eine Schicht kleinen Küh-Mist, welchen man letzlich nochmals mit Erden beschüttet, und solche so dann etwas eintritt. Die abgeschabten Haare von Fellen, welche man von den Gerbern bekommt, um die Wurtzeln gestreuet, sind besser, als anderer Mist, ingleichen aller Mist, wenn er zwey oder drey Jahr alt, dünget besser als der neue. Sonsten brauchet man auch noch den Schaaf-Mist, item die Horn-Späne, oder den Abgang von Hörnern und Thier-Klauen, Strassen-Koth und dergleichen. Alten Bäumen muß man nicht zu viel Dung geben, und ist es genug, wenn man nur auf den Rasen, doch nicht zu nahe an den Stamm, und so weit sich die Aeste ausbreiten, den Dung hinschüttet, da er denn von der Regen- und Schnee-Feuchtigkeit denenselben dennoch zu gute kommet. Die Obst-Bäume müssen um den Stamm und Wurtzel aufgegraben oder gelüfftet werden, damit das Gras, welches sonst den Bäumen viel Krafft entziehet, dadurch hinweg genommen, und die Erde eröffnet werde, daß die faulen Dünste von denen verstorbenen Feuchtigkeiten sich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Wasser desto besser hinein auf die Wurtzeln kommen könne. Die gelegenste Zeit hierzu ist im November. Im Frühling darauf muß man den alten Obst-Bäumen, etwan im Martio einmal, denen jungen Bäumen aber des Jahrs zwey oder drey mahl den Rasen um den Stamm ein wenig aufhacken, und gleichsam nur die Erde auflüfften, damit der Regen, wie vorgedacht, sich besser darein ziehen könne. Denen Obst-Bäumen soll, wie etliche wollen, weder Reiff noch Frost schaden, wenn man sie im Martio im alten Monden umgraben, und in die Gruben Wasser giessen lässet, so daß die Wurtzeln, bis die Bäume verblühen, also feuchte gelassen werden. Sommers-Zeit, wenn die Dürre überhand nimmt, und die Bäume vertrocknen wollen, muß man des Morgens frühe, ehe die Sonne aufgehet, oder auch den Abend, um der Sonnen Niedergang die Obst-Bäume um die Stämme, so weit die Wurtzeln gehen, in etwas umhacken und wohl begiessen, denn sonsten ziehet die Sonne die Feuchtigkeit aus der Erden, und härtet das Erdreich. Zum Begiessen soll man vor allen Dingen das Regen-Wasser gebrauchen, oder sonst ein stille stehendes Teich- oder Pfützen-Wasser, so von der Sonnen immerzu beschienen und gewärmet worden. Denn die Quell- und Brunnen- auch kiesigte, kalte, scharffe, gesaltzene und salpetrische Was-

Wasser sind den Bäumen schädlich, und entziehen denenselben wohl gar die Nahrung. Die Aepffel- Biru- Feigen- und Quitten-Bäume wollen viel, Mispel- Maulbeer- und andere dergleichen Bäume etwas weniger gefeuchtet seyn. Denen Bäumlein, so im Martio versetzet werden, wenn sie nicht fortwachsen wollen, soll man mit Begiessen helffen, sonderlich aber um die Wurtzeln Mist-Lacke giessen lassen. Wenn das Obst zu zeitigen beginnet, welches man so wohl aus dem Geruch und Geschmack, als auch der guten Farbe erkennen kan, und aber die Aeste durch die Menge der Früchte dermassen beschweret werden, daß sie sich zur Erden biegen, und zu besorgen, sie möchten sonderlich, wenn die Nord-Winde stürmen, abbrechen, so muß man denselben vor allen Dingen durch Abbrechung und Abschütteln der kleinen Früchte, als welchen ohnedem die Wurtzel nicht genugsame Nahrung einflossen kan, behülflich seyn; dabey kan man auch dasjenige, so Wurm-stichig ist, wegthun, und solchergestalt den Baum von dem überflüßigen Obst entledigen: Dem übrigen aber kan man durch Gabeln, Stelzen oder Stützen begegnen, und damit den schweren Aesten ihre Bürde erleichtern; doch muß es fein bey Zeiten geschehen, und nicht, bis die Aeste schon abwärts gezogen, gewartet werden, weil solche alsdenn, da man ihnen durchs Unterstützen zu Hülffe kommen will, leichtlich einen Bruch bekommen können: Man muß daher mit dem Unterlegen behutsam umgehen, und insonderheit die Aeste, die nicht gar alt sind, fein sanfft unter die Stangen bringen, damit ihre zarte Rinden von den harten Stützen nicht abgefretzet, oder verletzet werden mögen; weswegen man auch die Gabel, worauf der Ast ruhen muß, mit alten Hadern oder Stroh belegen und füttern soll, damit derselbe durch das Hin- und Herstossen der Winde nicht zerquetschet werde. So soll man auch bey dem Abnehmen des Obstes mit denen Bäumen dergestalt säuberlich verfahren, daß denenselben kein Schaden zugezogen werden möge. Von den Zwerg- und Spalier-Bäumen siehe an seinem Orte.

Obst-Darre, ist bey einem Land-Gute, welches mit grossen Baum-Gärten versehen, ein nothwendiger Ort, daselbst vermittelst eines Ofens, und um denselben gebauten Gerüstes, auf welchem die Darr-Horden oder Breter liegen, allerhand Obst gebacken oder gedörret werden kan. Die Anlage einer solchen Darre, richtet sich jedesmal nach der Nothwendigkeit, welche die Menge des Obstes, oder die Grosse und Anzahl der Baum-Gärten erfordert. Es hat dieselbe einen grossen Vortheil vor denen Back-Oefen, denn zu geschweigen, wie beschwerlich es zugehe, das Obst in einem Back-Ofen ein- und auszubringen, so kan man in selbigen kaum den dritten Theil desjenigen backen, was man in der Obst-Darre oder Dörr-Stüblein auf einmal abdörren kan, und werden noch darzu die Back-Oefen mit der von dem Obste ausdünstenden Feuchtigkeit merklich verderbet; da hingegen in der Obst-Darre oder dem Dörr-Stüblein man überall fren darzu kommen, die der Hitze am nächsten gelegene Horden oder Breter, und was meistens gedörrt, an einen kühlen Ort bringen, folglich eines und das andere also temperiren kan, damit alles wohl, weder zu wenig noch zu viel, ausgedörret, und zu Nutzen gebracht werde. Uber dieses haben sie noch diesen Nutzen, daß darinnen das getrocknete Obst auf das reinlichste gehalten wird, da sonst bey dem an der Lufft getrocknten Obste die Fliegen und allerley Geschmeiß, wie auch der daran geflogene Staub solches sehr verunreiniget, dergleichen auch einiger massen sich in den Back-Oefen leicht ein Aschen-Staub anhängen kan, wenn das Obst schon auf reinen Darr-Bretern eingeschoben wird. Alles Obst soll nicht unter einander unordentlich, sondern fein neben einander auf die Horden gebracht werden. Aepffel und Birnen, sonderlich die schlechten Sorten, welche man nur für das Gesinde und die Tage-Lohner braucht, werden nur zerspalten, das edlere Obst aber sauber geschälet, und die Kern-Stöcke ausgeschnitten; dieses muß man nicht sogleich in die Obst-Darre bringen, sondern vorher ein wenig abwelcken lassen. Was gar edle Birnen sind, werden entweder gantz, oder was groß ist, von einander getheilt, in Zucker gesotten, hernach gemächlich gedörrt, mit Zucker bestreut, und also zum Confect aufgehaben. Die Pfersiche werden auch zertheilet, in Zucker ein wenig gesotten, mit geschälten Mandeln an statt ihrer Kerne belegt, und darnach bey einer gelinden Wärme getrocknet. Die Pflaumen setzet man eine nahe neben der andern auf die Dörr-Breter oder Horden, (die alle mit höltzernen Leisten umfangen seyn müssen,) und dörret sie also nach und nach. Man pflegt sie auch zu schälen, die Kerne heraus zu machen, und also allmählig zu trecknen, welches hernachmahls Brunellen genennet werden. Die sauren Kirschen werden etwas dicker aufgeschüttet. Bey dem Dörren ist fleißig in Acht zu nehmen, daß man dem Obst im Anfang nicht zu starcke Hitze gebe, denn wenn die in dem Obste liegende Feuchtigkeit gar zu jähe und geschwind die übermäßige Hitze empfindet, wallet sie so mächtig auf, daß die Haut davon bersten, der beste Safft ausrinnen, und also das Obst untüchtig werden muß; wenn man aber den Anfang fein gelinde macht, so vertrocknet die Feuchtigkeit allmählich, bleibet beysammen, und macht das gebackene oder gedörrte Obst safftig und wohlgeschmackt; deswegen werden auch die Darr-Horden oder Breter in den Obst-Darren, vier, sechs, acht oder mehrfach über einander gelegt, daß wenn etliche von der Hitze gar zu viel litten, man solche auf die Orte, so von der Hitze am wenigsten betroffen werden, hinbringen und auswechseln möge, welches man in denen Back-Oefen nicht so anständig und bequem verrichten kan.

Obst-Garten, suche Baum-Garten.

Obst-Hamen, wird dasjenige Instrument Tab. I. fig. 3 genennet, dessen man sich zu Abnehmung des Obstes gar bequem bedienen kan, welches

welches folgendergestalt beschaffen: Es wird ein eiserner Ring gemacht, der unter sich ein gestricktes Säcklein, gleich wie ein Hamen oder Ketscher hangen hat; zu oberst rund herum befinden sich einige stumpffe Zähne, so zwey bis drey Zoll lang, und etwas enge beysammen stehen, daß sie eine mittelmäßige Birne und Apffel fassen können. Wiewohl nicht unrecht gethan wäre, wenn diese Zähne in ungleicher Weite von einander standen; damit allerley Obst, so wohl grosses als kleines, dadurch abgepflücket werden möge, wenn man dieses Garten-Instrument gleich dem darbey gezeichneten Aepffel-Pflücker mit seiner Dille an eine lange Stange befestiget. Es lässet sich aber mit diesem das Obst nicht so gar unbeschädiget herabbringen, als mit jenem, weil es theils an den eisernen Ring sich drücken, oder auch, wenn es abbricht, schon so derb auf das in den Hamen bereits befindliche aufallen kan, welches allerdings, sonderlich bey weichem und dünnschaligichten Obst schon einen Fleck machet, dergleichen bey dem andern nicht zu besorgen, indem es jedesmal auf dem Teller liegen bleibet.

Obst-Kammer, ist bey mancher Haushaltung ein wohl eingerichtetes Zimmer, worinnen allerley Baum-Früchte füglich bewahret und aufbehalten werden. Es muß dieselbe niemals an der Mitternacht-Seite, sondern entweder gegen Morgen oder Mittag oder zum wenigsten gegen Abend liegen, weil die Nord-Luft denen Früchten grossen Schaden thut. Ihre Mauren müssen anderthalb bis zwey Fuß dick, und die gewöhnlichen Fenster also mit doppelten Fenster-Rahmen, insonderheit von Papier-Scheiben versehen seyn, damit nicht die geringste Kalte darein dringen könne, welche so wohl als die Hitze vom Feuer der Obst-Kammer sehr schädlich ist. Man soll auch nicht die geringste Luft von aussen zu dieselbe dringen lassen, damit die gemässigte Luft, welche in derselben verschlossen ist, nicht verdorben werden möge; auch so gar im Frühling soll man bey einem heilen Wetter keine Fenster offnen, weil vom Frau-Obst die Bonchretiens bey einer kleinen Lüfftung gleich schwartz, die Reinetten tunklicht, und beyde Gestalt und Geschmack verlieren würden. Es dienen daher Keller und Böden nicht wohl zu Obst-Kammern; denn in die Böden kan die Kälte sehr leicht durch das Dach eintreten, und in den Kellern findet sich eine nasse Wärme, die den Früchten einen schimmlichten Geschmack giebet, und eine Fäulung verursachet. An allen Wänden der Obst-Kammer müssen Lager oder Repositoria von Bretern, eines über das andere angeleget werden, damit eine iede Frucht oder Gattung ihren eigenen Platz habe. Diese Blätter sollen zwantzig bis vier und zwantzig Zoll breit, und zwölff bis funffzehen Zoll von einander entfernet seyn, und nicht ganz eben oder Wage-recht, sondern dergestalt liegen, daß die Seite, welche an der Wand ist, ohngefehr drey Zoll höher, als die vordere Seite, und folglich etwas schräg und abhängig sey, damit die Früchte desto besser in die Augen fallen mögen. Die Breter werden vornen mit einer Leiste zweyer Finger hoch eingefasset, um zu verhindern, daß die Früchte nicht herunter fallen. Auf die Breter leget man trocken Moos, das keinen bösen Geruch hat, oder feinen Sand, in welchen sehr wohl getrocknete Holunder-Blätter, eines Zolles hoch, damit die darauf gesetzte Frucht sich einsencken und fest stehen, auch eine die andere nicht berühren möge. Die eingenen Breter sind hierzu die besten, weil sie dem Obste keinen bösen Geruch und Geschmack geben: indessen kan man sich auch wohl der tannenen Breter bedienen, aber dabey die Vorsichtigkeit gebrauchen, daß man eine iede Frucht besonders in Papier wickele, weil die Erfahrung zeiget, daß sie auf solche Art nicht den geringsten Schaden an Geruch und Geschmack nehmen. Die Obst-Kammer muß sorgfältig rein gehalten, und von den Spinne-Weben gesäubert, auch, damit das Obst keinen bösen Geschmack bekomme, weder Heu, Stroh, Käse und dergleichen, noch unsauber leinen Zeug, insonderheit was in der Küche gebrauchet ist, darinnen oder nahe dabey gelitten werden. Sie muß so wohl verwahret seyn, daß weder Ratten noch Mäuse hinein kommen können. In der Mitten kan eine grosse Tafel stehen, das Obst darauf aus einander zu lesen. Wenn es nun mit einer solchen Obst-Kammer seine Richtigkeit hat, so werden die abgepflückten Früchte in dieselbe gebracht, und geboren nicht allein die Herbst- und Winter-Früchte, sondern auch Feigen, Apricosen und Pfirsche hieher. Diese zwey letztern bekommen einen weit bessern und angenehmern Geschmack, wenn man sie vor dem Gebrauch erst ein paar Tage in die Obst-Kammer leget; man muß sie aber in solcher Zeit öffters besehen und ausliesen, weil eine einzige faule alle übrige anstecken kan. Die Pfirsche müssen auf den Ort, wo der Stengel ist, gesetzet werden, denn wo sie anders liegen, werden sie leicht angefaulet. Die Apricosen kan man legen, wie man will. Die Feigen werden auf die Seite gelegt, denn wo sie auf dem Auge stehen, so zieht sich der beste Safft aus; sie schmecken auch viel frischer, wenn man sie ein paar Tage nach der Abpflückung liegen lässet. Wenn die Pflaumen nicht schwer sind, so ists ihnen gleich viel, wie sie liegen. Die Birnen müssen auf dem Auge, und der Stiel in die Höhe stehen, den Aepffeln aber ist das eine und das andere gleichgültig. Aepffel und Birnen haben in der Obst-Kammer unumgänglich eben kein Moos und Sand nöthig, sondern können auf die bloßen Breter gesetzet, auch im Anfang, und wenn sie vom Baume kommen, wohl über einander gelegt werden. Eine iede Gattung Früchte erfordert ihren besondern Platz, und dieser ist wiederum in verschiedene Fächer eingetheilet, da man in das eine diejenige, welche früh, und in das andere, welche spät reif werden, oder die etwas zu früh vom Baum gefallen sind, hinsetzet. Ferner werden die Früchte von denen Spalieren,

von

von zwerg- hoch- und mittelstämmigen Bäumen wohl unterschieden, und einer jeden ein besonderer Ort angewiesen, auch übrigens in solche Ordnung gelegt, daß man diejenige, welche reif sind, unten so fort bey der Hand habe, und die auf den obersten Bretern liegen, so wie sie zeitig werden, herunter hole, und auf die untersten Breter lege. Bey herannahender Winter-Kälte setze man in die Obst-kammer ein Gefäße mit Wasser, und sehe alle Morgen Nachricht, ob dasselbe gefroren, oder oben nur etwas gefrorstet sey, und gleichen kan man ein Wetter-Glas in der Obst-kammer hängen, und so bald man siehet, daß der Frost länger als einen Tag anhält, die Früchte mit guten Matratzen, oder haarigen Decken, oder mit trockenem Moos dichte bedecken. Hat man einen guten Keller, so lasse man die Früchte bey strenger Kälte hinein bringen, sie müssen aber, so bald der Frost vorüber, wieder heraus genommen, und an vorigen Ort geschaffet werden. Wenn aber ja bey unvermuthet eingefallener Kalte das Obst gefroren, so nehme man eine Schüssel oder Becken, giesse kalt Wasser hinein, lege die gefrornen Früchte drein, und bringe solch Gefäß alsbald in eine warme Stube, so wird sich der Frost aus den Früchten ziehen, und wenn man auf die Obst herum etwas Tuch legt, so erlangen zwar die erfrornen Früchte auch ihr vorig Ansehen, dennoch aber nicht ihre vorige gute Eigenschaften und Geschmack wieder.

Obst-Most, Obst-Wein, ist dasjenige Getranke, welches aus Aepfeln oder Birnen zubereitet wird, und durch die Gahrung fast ganz und gar einen Wein-Geschmack bekommt. Siehe Cidre.

Obst-Presse, siehe Presse.

Ochse, ist das Männlein unter dem Rindvieh. Man unterscheidet sie in zahme und wilde. Diese sind diejenigen, so sich in den Wäldern aufhalten, deren es zweyerley giebt, nemlich Buffel- und Auer-Ochsen. Die zahmen Ochsen sind entweder ausländische, und werden, nachdem man sie aus mancherley von uns entlegenen Ländern herbrunget, auch mit verschiedenen Nahmen beleget, als da sind die Ungarischen, die weit grosser und fetter sind als unsere Ochsen; die Pohlnischen, die in die Mark Brandenburg, in Schlesien und Sachsen häufig getrieben werden, die Hungarischen, mit welchen Welschland u. ein gutes Theil von Ober-Deutschland versehen wird. Die magern Dännischen Ochsen, die man aus Dännemark gar oft nach Holland zur Mastung bringet, und dergleichen mehr; oder sie sind einheimische, die von der Nachzucht sind aufgebracht worden. Welche alle gute Schlacht- und Mast-Ochsen abgeben, und in der Haushaltung gebrauchet werden, weil dieses Ochsen- oder Rind-Fleisch eine der nahrhaftesten Speisen, der man sich nemahlen hoffnungen kan. Es findet sich aber dennoch darunter ein merklicher Unterscheid: Also wird das Fleisch von einem jungen Ochsen einem alten vorgezogen; das von einem auf der Mast wohlgehaltenen Ochsen einem der von der Weide abgetrieben wird, jenes aber ist wieder unterschieden: denn da wird eine fette und klee-reiche Weide auf fruchtbaren Aecker einer sandigen und magern eigentlichs vorgesetzet, und die Mastung mit Körnern und reinem Heu giebt derber und dichtkörniger Fleisch als die mit Träbern und Heu-Kuchen. Dieses Fleisch nun wird auf mancherley Art genutzet, entweder frisch zugerichtet, oder man pflegt es auch wohl zu hauchen, oder aus dem Salz in Rauch zu hängen, oder eine Zeit in Essig einzubeitzen, davon siehe Rindfleisch; oder es wird eingesalzen und so genannt eingepöckelt, dergleichen das Böckel-Fleisch. Von denen vorigen Stücken, welche in einer Haushaltung verspeiset oder sonst genutzet werden können, verstehen die Fuß, Haut, Hörner, Kaldaunen, Mark, Maul, Zahlung, Talg oder Unschlitt, Zungen &c. von welchen in bereits an einen gewissen Ort erinnert worden. Die Schieb- oder Zug Ochsen, welche man zum Schieben oder Ziehen, es sey nun im Pflug oder in den Wägen gebraucht, müssen verschnitten seyn, weil die Stiere, Brummer oder Brull Ochsen, welche zum Befruchten der Kühe gebrauchet werden, und daher nicht verschnitten sind, sich nicht bändigen lassen. Von diesen letztern ist bereits unter dem Wort Brummer gehandelt worden, daher hier nur der ersteren Gattung zu gedencken. Welche zum Zug oder Schleb-Ochsen, so man selber ziehet, insgemein die besten sind, indem sie des Futters, Lossets, der Weide und des Landes von Jugend auf schon gewohnet sind, da hingegen die, so aus der Ferne hereingebracht, vielmahls aus Mangel eines und des andern, mancherley Zufälle mit ungleichen Sorgen des Landmannes ehe sie gewiesen leben lernen, als selbe von unter den Zug gethan werden können. Diese lasset man fünf oder sechs Wochen an den alten ganzen, weil ihnen auch zehen oder mehrere Tage verhero, ehe sie abgesetzet werden, etwas weniges von Linsen, Wicken, klainem Heu, Hafer-Stroh, die entweder gar nicht, oder doch nur halb ausgedroschen sind, damit sie beym Futter fressen lernen, des gantzen Futters gewohnen, und denn stärker und ansehnlicher werden. Man muß ihnen aber dieses Futter mit heissem Wasser anbrühen, und also eine oder zwey Stunden stehen lassen. Dieser Siede giebt man ihnen nicht viel, sondern nur etwa ein paar Hände voll für, und streuet eine Hand voll Salz und Kleyen darauf, das lecken sie denn gerne weg, und werden ihnen die Zähne davon hart, daß sie sich nachmals desto besser zum andern Futter schicken lernen. Zu besten werden sie verschnitten, wenn sie noch an der Mutter saugen, und etwa drey Wochen alt sind, denn sie vergessen den Schmutz eher als die zweyjährigen, oder die nach dem ersten Jahr verschnitten werden, die Kühe helffen mit ihrem Belecken die Heilung um ein merkliches

befördern, und wenn ja der Schnitt umschlagen solte, ist auch dieser kleine Verlust eher zu vergessen, als wenn man sie mit vielen Unkosten ein, zwey bis drey Jahr aufgezogen hätte. Nach also verrichtetem Schnitt, welcher im Februario, früher oder später, nachdem das Ochsen-Kalb gefallen, geschehen muß, behält man es ohngefehr bis um Jacobi in dem Stall, und wartet seiner unterdessen mit Futter und anderer Wartung wohl, doch giebt man ihnen immerzu etwas mehr zu fressen; hernach läßt man es unter die Heerde mit auf die Weide laussen; und füttert solches in folgender Zeit, wie man die Absetze-Kälber und das gälte Vieh, daraus etwas werden soll, zu füttern pfleget. Endlich aber wird er zum Ziehen nach dem vierten Jahre angewohnet, und seiner darbey wohl wahrgenommen, wie davon weiter das Wort Zug-Ochsen nachzulesen. Wenn man die Zug-Ochsen nicht mehr zur Arbeit gebrauchen kan oder will, weil sie entweder Schaden genommen, oder das Alter bey ihnen heran rücket, so stellet man sie auf die Mast, da sie denn den Nahmen verändern, und Mast-Ochsen genennet werden. Sie müssen nicht zu alt seyn, aufs höchste funffzehn Jahr. Die zwölfjährigen sind am besten zu Leibe zu bringen. Man stellet sie entweder im Frühling, zu Ende des Monats May, oder im Herbst gegen den Winter zu auf die Mast. Jenen Falls treibet man sie auf die Weide, ehe die Sonne mit ihren Strahlen herfür bricht, weil alsdenn das Gras noch voller Thau ist, und sie also beydes mit einander geniessen konnen; wenn aber die Sonne heiß zu scheinen beginnet, so thut man sie entweder ein, oder bringet sie an einen schattigten Ort, wo man sie so lange grasen und weiden lässet, auch unterdessen etliche mahl tränket, bis es wieder kühl wird, da man sie denn wieder auf die alte oder eine andere gute Weide treibet, und so lange gehen läßt, bis es Zeit ist, sie wieder heim zu treiben und in den Stall zu bringen; damit sie aber einen guten Appetit und Lust zum Fressen bekommen, geben ihnen einige alle Wochen eine gewisse Quantität Salz, und täglich drey oder viermahl zu trincken. Solcher Gestalt gehet man mit den angestellten Mast-Ochsen den gantzen Sommer über um, bis zu Ende des Septembers, um welche Zeit sie denn auch so schön leibig, fett und feist werden, daß man sie gar wohl abschlachten, oder andern gegen baares Geld darzu kan abfolgen lassen. Etliche, die keine Gelegenheit zur Weide haben, mästen mit trockenem Futter, nemlich mit dem allerbesten Heu, als wovon das Vieh desto schwerer wird, und besser ins Gewicht fällt; andere füttern sie mit Kleyen und geschrotenen Früchten, und werffen in ihr Getränke etwas weniges von Mehl oder Salz. Die Eichel-Mast ist auch gut, man muß aber die Eicheln zuvor schroten, und denen Ochsen dabey nur schlechtes und gemeines Wasser, aber nicht eher als nach vermuthlicher Verdauung der Eicheln zu saufen geben. Die Herbst-Mast ist etwas kostbarer, weil man die Weide nicht mehr zum Vortheil hat, also muß man sich bey Zeiten mit guten trockenem Futter, Schrot, Kraut, Kohl, Rüben, Mohren u. d. g. versehen, denen Ochsen offt, aber allezeit wenig vorgeben, und sie mit lauligem Wasser, worein Mehl und Kleyen gemenget, fleißig tränken. Wicken mit samt dem Stroh, ausgebrochene Wein-Reben, Laub von verschiedenen Bäumen grün oder gedörret, auch gesottene Gersten, dann und wann ihnen darneben fürgestreuet, befördert die Mast nicht wenig, ingleichen wenn die Ochsen in einem warmen Stalle vor der Kälte bewahret, und mit warmen Wasser fleißig abgewaschen werden. Das Fleisch von jungen Ochsen, die noch nicht zur Arbeit gebrauchet worden, wird vor ungleich besser gehalten, als das, so man von alten abgetriebenen Ochsen bekommt, welches sehr hart und unverdaulich ist; die Horner werden von denen Kammachern zu Kämmen, und von denen Wild- Ruff- und Horn-Drehern zu allerley Wild-Ruffen, Pfeiffen, Schreib-Zeugen, Pulver-Flaschen und Pulver-Hörnern, Tabacks-Dosen, Büchslein, auch zu Messer-Heften, Löffeln, Latern-Scheiben und andern Dingen mehr gebraucht. Die Knochen verarbeiten nicht nur die Drechsler, Messerschmiede und Pater Noster-Macher, sondern es wird auch eine Sorte schwartzer Farbe, die man Beinschwartz zu nennen pfleget, und von den Mahlern gebrauchet wird, daraus gebrannt; diese muß zart, glänzend und wohl gerieben seyn, und sich alsbald zerdrücken lassen. Aus ihren Knorpeln und Nerven, die man gantz und gar im Wasser kocht, wird der Leim gemacht, welcher in Formen geschüttet, zu Blättern geschnitten und getrocknet wird. Die Ochsen-Häute werden bekannter massen von den Roth- oder Lohe-Gerbern, auch von denen Sattlern gar gemacht, und zu allerhand bey einer Haushaltung benöthigten Sachen verarbeitet. Aus ihrem Talg oder Unschlitt werden von den Hand-Müttern und Seiffensiedern Lichter gezogen oder gegossen, und Seiffe gesotten. In dem Herzen der alten Ochsen findet man bisweilen einen Knorpel, welcher betrüglicher Weise vor das Hirsch-Kreutz ausgegeben wird. Das Marck wird nächst dem Hirsch-Marck, die Nerven zu stärcken und schmeidig zu machen, vor das beste gehalten.

Ochsen-Aug, Kinds-Aug, Kinds-Blume, ist ein wildes Kraut, so an vielen Orten Deutschlandes auf den Feldern gefunden wird, wiewohl man es auch in Gärten zu halten pfleget. Es hat dünne eines Fusses lange Stengel, kleine zerferbte Blätter wie der Feuchel, und grosse bleich-gelbe Blumen, auf welchen ein Knopf mit vielen dicht bey einander stehenden braunen Saam-Körnlein folget. Das aus diesem Kraut destillirte Wasser ist insonderheit wider die gelbe Sucht dienlich, welche auch die Blumen in Wein gesotten, und nach einem Bade etliche Tage davon getruncken, vertreiben sollen.

Ochsen-Augen, werden von einigen wegen ihrer Aehnlichkeit die in Butter geschlagene und gebackene Eyer genennet.

Ochsen-

Ochsen-Brech, suche Heu-Hechel.
Ochsen-Fleisch, siehe Rind-Fleisch.
Ochsen-Kalb, suche Kalb.
Ochsen-Knecht, siehe Knecht.

Ochsen-Stall, so wohl vor die Zug- als Mast-Ochsen, wird nach der Art des Kuh-Stalles ohne unterschiedene Stände entweder einfach, oder wo man viel Ochsen, und in der Länge nicht genugsamen Raum hat, gedoppelt angeleget, und mit Tröcken wie der Kuh-Stall versehen, über welchen eine Raufe angebracht wird, damit man denen Ochsen das Heu darinnen vorlegen könne. In dem Zug-Ochsen-Stall muß ein Futter-Kasten zum Schrot, Heckerling und Kleyen, nebst einer Heu-Bucht, und über denselben, gleichwie im Pferde-Stall, das Bette des Ochsen-Knechts sich befinden.

Ochsen-Zunge, ist ein Kraut, dessen man verschiedene Gattungen hat. Die gemeine Ochsen-Zunge hat längere Blätter als der Borragen oder Burretsch, sind aber auch rauh und stachlicht. Die rauhen haarigen Stengel wachsen fast zwey Ellen hoch, und sind mit vielen geraden Zweiglein besetzt, so Purpur-farbene oder weisse Blümlein tragen, daraus ein schwarzer Saamen entspringet. Ihre Wurtzel siehet der Burretsch-Wurtzel gleich. Sie wächset an sandigen Orten, und wird auch wegen ihres trefflichen Nutzens in die Gärten gepflanzet. Man hat derselben zweyerley Arten, nemlich die breit-blätterige und die schmal-blätterige. Die Cretische oder Candische und die stets-grünende, wovon jene rauh anzugreiffen, und mit kleinen Blättern und schön gestalteten, braun und weissen wohlriechenden Blumen versehen ist, gehören unter die Schirm-Gewächse, und werden zur Zierde in den Garten gehalten. Die wilde Ochsen-Zunge, sonsten auch Schlangen-Haupt genannt, hat länglichte rauhe Blätter, zwischen denen sich ein runder Stengel mit eben solchen Blättern erhebt, welcher zu oberst mit umgebogenen Zäcklein versehen ist, daran hohle Purpur-blaue Blümlein hangen, die den Blumen der gemeinen Garten-Ochsen-Zunge gantz gleich sind, und unter die Hertz-Stärckungen gezehlet werden, auf solche folget der schwartze eckigte Saamen. Es wird auf den Feldern und an den Wegen gefunden, und hat mit der zuerst beschriebenen gemeinen Ochsen-Zunge zu Kühl- und Stärckung des Hertzens, Reinigung des Geblüts, wider Ohnmachten, Schwindel und Hertzklopffen gleiche Krafft, wovon insonderheit das daraus gebrannte Wasser und die davon gemachte Latwerge gebrauchet wird. Der Saame zerstossen, und mit erstgedachtem Wasser zur Milch gemacht, giebt eine wunderſame Hertzstärckung. Es giebt noch eine wilde Art mit liegenden Stengeln, welche von gleicher Wirckung ist. Die rothe Ochsen-Zunge hat Blätter wie die gemeine Ochsen-Zunge gestaltet, sind aber haariger, rauher, länger und grüner, und haben gar subtile Dornlein; der Stengel ist bey nahe Ellen-hoch, rauh, mit subtilen kleinen Stacheln besetzt, und zertheilet sich oben in etliche Zweige, auf denen kleine Blümlein, wie an der wilden Ochsen-Zunge stehen, nach welchen ein Aschen-farbener Saamen folget. Der Geschmack dieses Krauts ist wie der Ochsen-Zungen, nicht unannehmlich, aber trockener und schärffer. Die Wurtzel ist dick, holtzig, auswendig Blut-roth, inwendig weiß, ohne Geruch, herb und anhaltend. Sie wird zur Artzney wenig, und nur Branteweine, rothe Butter und andere Medicamente damit zu färben gebraucht; gleicher Weise bedienen sich derselben auch die Wachs-Bossirer, Färber, Mahler und andere zum Rothfärben, und werden, weil die Krafft der Farbe bloß in der Rinde haftet, die kleinen Wurtzeln denen starcken vorgezogen. Sie wächset zwar häuffig in Deutschland, besonders an dem Rhein bey Maynz, und in andern Rheinischen Gegenden an dürren Orten, ist aber untauglich zum Färben, dahero nur diejenige, so in Provence um Montpellier und in Italien wächset, und bey denen Frantzosen Orcanette heisset, gebrauchet wird.

Ocker oder Ocher, ist eine gelbe Erde, die einer kupffrigen und eisernen Natur ist: sie wird theils in eigenen grossen Adern, theils auch um und bey Metallen gefunden. Wenn man sie, und sonderlich die, so in Kupffer- und Bley-Gruben gefunden wird, im Feuer brennet, bekommt sie eine braun-rothe Farbe. Die Mahler brauchen selbige vornemlich zum Anstreichen; ausserdem aber pflegt man sie auch, weil sie trockener und anziehender Natur, zu einigen Pflastern und Umschlägen mitzunehmen.

October Wein-Monat, ist der zehende Monat vom Januario, und der achte vom Martio an gerechnet, als wovon er im Lateinischen seinen Nahmen bekommen. Kayser Carolus Magnus hat ihn den Wein-Monat genennet, weil die Wein-Lese in denselben einfällt. Er hat ein und dreyßig Tage. Und den drey und zwantzigsten dieses Monats tritt die Sonne in das himmlische Zeichen des Scorpions. Von der Witterung giebt dieser Monat folgende Vermuthungen: Wenn der Mond in diesem Monat ist einer schönen Zeit neu wird, so soll auch eine schöne Lese-Zeit zu hoffen seyn. Wenn das Laub in diesem und folgenden Monat nicht gerne von den Bäumen fället, soll ein langer und schwerer Winter mit vielem Schnee folgen. Wenn man des Abends die Schaafe nicht wohl von der Stelle bringen kan, und sie mit Gewalt heimtreiben muß, so soll es Regen oder Schnee bedeuten. Von wilden Schnee-Gänsen sagt man: Wenn dieselbigen wegfliegen, so komme der Winter. Wegen des künfftigen Frucht-Wachses und Jahr-Ganges bemercket man, daß, wenn das Laub in diesem Monat nicht gerne abfället, künfftiges Früh-Jahr viele Raupen und Geschmeiß zu besorgen seyn. Ingleichen hat man auch am Ende dieses Monats auf die Plejades gute Acht, mit was vor Witterung sie untergehen: Denn so es regnet mit und im Untergange der Plejadum, so man auch die Gluckhenne nennet, kommt ein mittelmäßiges Jahr; regnetes kurtz vor-

her, ehe sie untergehen, so folgt ein fruchtbar Jahr; regnet es aber allererst, wenn die Plejades schon untergangen, so ist ein spätes Jahr zu vermuthen, da nemlich es langsam Sommer werden und wohl auswintern wird.

Oculiren oder Aeugeln. Dieses Geschäffte gehöret mit zur künstlichen Fortpflantzung, Verbesserung und Vermehrung derer fruchtbaren Bäume, welche durch die Vereinigung des verschiedenen Holtzes von zweyerley Bäumen geschichet, davon der Herr Past. Ruffner im Vogtlande einen Tr. 1716 s. t. neuerfundene Baukunst zu lebendigen Baum-Gebäuden geschrieben. Das Absaugen, (ablactatio), das Pfropfen, (inlitio), Pelzen, (investitura), Röhrlein, (incarnatio) copulatio &c. gehören ebenfalls dazu. Allein das Aeugeln (inoculatio) ist eine der gewöhnlichsten Arten. Es geschieht solches auf zweyerley Art, welche aber weiter nicht als dem Nahmen und der Zeit nach von einander unterschieden sind. Die erste heisset das Oculiren in das treibende Aug. Jenes geschiehet im Martio und April, wenn die Bäume von dem ersten vollen Safft starck treiben, so daß das eingesetzte Aug desto besser bekleiben, Nahrung haben und anwachsen kan; dieses aber wird im Julio oder Augusto vorgenommen, und zwar im abnehmenden Mond, wenn der Safft zwar noch in den Bäumen ist, doch aber nicht mehr so starck, als in den Frühlings-Monaten treibet; es geschichet solches zu dem Ende um diese Zeit, damit das Auge noch im Herbste zu bekleiben Zeit habe, und den Winter über gleichsam ruhen, im nächst folgenden Frühling aber desto kräfftiger treiben möge. Das Oculiren, welches, wie gedacht, im abnehmenden Mond, bey kühler Abend-Zeit und stillem temperirten Wetter vorzunehmen, geschieht folgendergestalt: Man erwehlet einen Stamm von ohngefehr zwey, drey oder vier Jahren, oder auch einen Zweig von einem jährigen Wuchs, und schneidet darein mit dem Oculir-Messer einen Schnitt durch die Rinde bis aufs Holtz ohngefehr einen bis anderthalben Zoll lang, und über solchen Schnitt noch einen Over-Schnitt, daß es einem grossen Römischen oder Lateinischen T gleich kommt. Nach diesem nimmt man einen Zweig, von dessen Früchter man gerne mehrere hätte, und der gleiches Alters ist mit dem, darauf man oculiren will, beschneidet die über dem Knospen oder Auge befindlichen Blätter, und machet einen Over-Schnitt ober und unter dem Auge; hernach thut man von dem Ober- bis zum Unterschnitt auf beyden Seiten auch einen Schnitt, daß es wie ein viereckigtes Schildlein aussiehet, welches mit dem Finger und Daumen behende vom Holtze abgezogen wird. Hierauf hebt man mit einem knochenen oder elfenbeinernen Messerlein, welches gemeiniglich unten am Oculir-Messer ist, die Flügel des gemachten, und, wie obgemeldt, einem T gleichsehenden Schnittes subtil auf und von einander, und schiebet das Auge zwischen die Rinde und das Holtz hinein, daß der obere Rand des Schildleins dichte an den Over-Schnitt zu stehen komme. Man muß sich wohl in Acht nehmen, daß das Auge ja nicht naß werde, weil ihm solches sehr zuwider ist. Letztlich bindet man es mit Hanf oder Bast umher zu, iedoch oben fester als unten, damit der Safft desto leichter hinauf steigen könne. Nach Verfliessung zweyer Monate, (bey starcken Bäumen muß man wohl ein halb Jahr warten), wenn das Auge gequollen und das Blat abgestossen hat, welches eine Anzeige, daß es angesetzet und eingewachsen ist, denn muß man das Band in etwas lösen, damit der Safft desto besser hinein gehen kan. Und auf diese Weise können zwey, drey und mehr Augen auf einen Baum gesetzet werden, wofern man sie nur nicht auf einer Seite allein, auch nicht gerade gegen einander über, oder eines unter das andere einsetzet, weil letztern Falls das niedrigste den Safft allein an sich ziehen, und solchen denen übrigen benehmen würde. Doch wenn sie alle gerathen; so muß man nur das beste stehen lassen, und die andern alle wegnehmen, damit solches desto besser seine Nahrung bekomme, auch muß man ober demselben etwan drey Zoll vom Stamm abnehmen, damit es den Safft alleine behalten möge, und den Ort mit Baum-Wachs bekleiben. Uibers Jahr kan man den Stamm vollends glatt an den Augen abnehmen, und ebenfalls wieder Baum-Wachs darüber kleiben. Bey der Oculirung in das schlaffende Auge aber muß das Holtz oben am Stamme gelassen werden, bis künfftigen Frühling, da denn, wenn das Auge schone treibet, der Stamm über demselben abgeschnitten, und mit Baum-Wachs, wie bey dem vorigen, bekleibet werden muß. Diese Art ist viel dauerhafftiger und besser, als die vorige, sonderlich bey Stein- und Kern-Obst. Endlich müssen auch die Augen gegen die Mitternacht- oder Abend-Seite eingesetzet werden, weil sie sonsten, wo sie gegen Mittag stünden, von der Sonnen-Hitze leicht ausgetrocknet werden würden. Zu Birn- Aepffel- und Pflaumen-Bäumen sind die einfachen Augen eben so gut, als die gedoppelte, aber die Pfersich-Reiser müssen doppelte und dreyfache Augen haben. Bey den Birn-Bäumen ist es nicht einerley, was man vor Reiser zum Aeugeln gebrauche. Die gerade aufstehende sind die besten, denn diejenige, welche seit- oder niederwärts gehänget haben, werden durch die von ihnen genommene Augen auch eben solche krumm-stehende Reiser hervor treiben. So bald man die Treib-Reiser mit guten reiffen Augen vom Baume abgelöset, muß man ihnen die Blätter bis an den Stiel benehmen, weil in Unterlassung dessen die Augen bald verwelcken. Wenn man das äusserste Ende der Reiser in Wasser oder fette und feuchte Erde leget, und sie nicht über anderthalb Fuß lang sind, so kan man sie drey bis vier Tage ohne Gefahr bewahren. Sie werden auch wohl in etliche Theile geschnitten, wenn ihre Länge auf zween Fuß sich erstrecket. Vermittelst dieses Oculirens kan man alle Bäume, so die andere Pfropff-Arten nicht annehmen, auch unterschiedliche Farben Rosen auf einer Stauden;

item

stem Pomerantzen, Citronen, Limonien und dergleichen fortbringen; so verdirbt auch der Stamm nicht, wenn gleich das Auge absiehet und verdirbet, wie bey andern Pfersf-Arten öffternahls zu geschehen pfleget.

Odermennige, Adermennige, Heil aller Welt, Leber-Klette, ist ein wildes Heil-Kraut, welches an den Wegen, um die Zäune und Hecken, und auf ungebauten Feldern wächset, hat eine schwarkbraune, harte und holtzigte, und in viele Zacken zertheilte Wurtzel, welche grösser und länger als die Wurtzel des Benedicten-Krauts ist, und keinen Geruch, jedoch aber einen bittern zusammenziehenden Geschmack hat. Die Blätter sind in viele kleine Blätlein zerspalten, gleichwie der Gänserich, und diese sind wieder zerkerbt, wie das Fünffinger-Kraut. Zu Ende des Mayen kommen gemeiniglich von einer Wurtzel zween lange holtzigte und rauhe Stengel, welche einer Ellen hoch und drüber gerade über sich aufwachsen. An diesen erscheinen kleine bleich-gelbe, gestirnte wohlriechende Blümlein, eines an dem andern, rings herum, bis oben hinaus. Wenn die Blümlein vergangen, erscheinen kleine rauhe Kletten, die gleich denen ordentlichen Kletten sich anhängen, und mit weissen süssen Saam-Kornlein angefüllet sind. Dieses Kraut wärmet, trocknet, reiniget, eröffnet, und widerstehet aller Faulung, wird auch in Wund-Träncken und Fuß-Bädern gebraucht. Das grüne Kraut zerstossen aufgelegt, heilet Schlangen-Stiche und faule Schaden. Der Saame oder das Kraut gepülvert, davon ein halb Qvintlein mit rothen Wein, auf die Nacht eingenommen, dienet denen, die das Wasser im Schlaff nicht halten können. Man bereitet davon ein Wasser, Syrup, Latwerge, Extract und Salz, welche wider die Verstopfung der Leber und Milz, Gelb- und Wassersucht, Blut-Flüsse, Harn-Winde und den Stein dienen, und alle Würmer im Leibe tödten.

Oeconomie, siehe Haushalrung.

Oede oder Oedlose Güter sind, die bau-los gelassen werden, als ob sie niemand zugehöreten oder eigen wären.

Oehrling, suche Ohr-Wurm.

Oel, wird insgemein ein jeder dünner fetter, aus allerhand Früchten und Gewächsen oder andern Cörpern gezogener Safft genennet, dessen man dreyerley Arten zehlen kan: Als destillirtes, so aus allen dreyen Reichen der Natur sich bereiten lässet; das gekochte oder infundirte, welches gemachet wird, wenn man die frische und einfache Stücke zerschneidet, selbige in Oel mit Wasser, Wein oder einer anderen darzu tauglichen flüßigen Materie vermischet und hernach kochet, bis die wässrigte Feuchtigkeit gantz verzehret ist; und denn das Ausgepreßte, welches man theils auf besonderen darzu eingerichteten Oel-Mühlen schlagen, oder in besondern Trotten oder Oel-Pressen ausdrucken lässet. Alle Arten, sonderlich aber die zwey ersten, dienen meist denen Officinen der Apothecker und Materialisten; das letzte aber wird in der Haushaltung, als ein unentbehrliches Stück angesehen, und lässet sich eintheilen in Baum-Oel, so aus denen Oliven gepresset wird, und in Brenn-Oel, so man aus Lein- und Rüb-Saamen zu schlagen pfleget, davon diese beyden Wörter weitere Nachricht geben können.

Oel-Baum, ist zweyerley, der zahme und der wilde. Jener wächset in Italien, Spanien, Portugal, dem mittägigen Theile von Franckreich und andern warmen Ländern, wird aber auch in unsern Gärten, wiewohl mehr zur Zierde, als Nutzens halber gehalten, angesehen er bey uns nicht zur Blüthe, geschweige zur Frucht gedeihen will. Sein Stamm wird in denen heissen Ländern gemeiniglich nicht dicker, als eines Mannes Hüffte ist, aber voller Knoten, welche von den Florentinischen Bauren Oliven-Eyer genennet werden. Seine Blätter sind schmal und länglicht, wie die Weiden-Blätter, doch ungekerbt, dick, hart, oben schwartz-grün, unten weißlicht oder grau, fast ohne Stiele, und fallen den Winter nicht ab. Die Blüthe, welche aus vier weißlichen Blättern bestehet, und Klümper-weise hänget, kommet im Julio hervor, und folgen darauf die bekannten ovalen Früchte, Oliven genannt, wovon an seinem Ort ein mehrers. Der Oel-Baum wird durch Zweiglein und die Wurtzel-Schößlinge fortgepflantzet, und muß des Winters im Gewächs-Hause beygesetzet werden. Der wilde Oel-Baum, welcher auch von einigen der Böhmische Oel-Baum, ingleichen Oleaster genennet wird, ist ziemlich groß, breit von Aesten, mit einer glatten Aschen-farbnen oder weiß-gläntzenden Rinde, langen schmalen mit einer weißlichen Wolle bezogenen Blättern, an deren Stielen im Majo Silber-farbne wohlriechende Blumen, und im Herbst längliche weisse Beeren, inwendig mit einem gestreifften Stein, wie kleine Oliven, folgen, welche aber zu nichts nütze sind. Er bringet diese Frucht nur in warmen Ländern, und wird bey uns durch die Wurtzel-Brut und abgebrochene Zweige vermehret. Weil er die Kälte wohl dauren kan, bleibet er den Winter über in den Gärten stehen. Der Oel-Baum hat einen geraden Stamm; das Holtz sowohl von dem wilden als zahmen, ist dauerhafft, und weder der Fäule noch dem Wurmstich unterworffen, und die Wurtzel, wegen der schönen Masern, zu allerhand zierlicher Tischer- Drechsler- und anderer Arbeit dienlich. Die Blätter, sonderlich von dem wilden Oel-Baum, haben eine kühlende, trocknende und anziehende Krafft, sind gut auf die Rose, Carbunckel, und um sich fressende Schäden zu legen; zertheilen mit Honig vermischt, Entzündungen und Geschwulsten, und heilen, wenn sie gekauet werden, inwendige Mund-Geschwüre.

Oel-Kuchen, heissen die in Gestalt grosser viereckigter Kuchen gepreßte Trester, so von dem geschlagenen Oel übrig bleiben. Die Lein-Kuchen pfleget man vornehmlich denen Pferden, und die Hanff- und Rübsen-Oel-Kuchen denen Kühen und Pferden ins Trincken zu werffen; die Hanff-Oel-Kuchen, insbesondere

aber den Schweinen die Spreu mit anzumengen; so gebrauchen auch die Fischer die letztern sehr nützlich zu den Fisch-Ködern, immassen die Fische mit Verwunderung darnach in die Reussen gehen.

Oel-Mühle, siehe Mühle.

Oestern, suche Austern.

Oesypus, heißt diejenige Fettigkeit, welche oben auf dem Wasser schwimmet, wenn man die schmutzige Schaaf-Wolle, welche denen Schaafen zwischen denen Hinter-Beinen abgenommen wird, wäschet oder in heissem Wasser gesotten wird. Man nimmt sie vom Wasser ab, drückt sie durch ein Tuch, und hebt sie in kleinen Fässern auf, weil sie vor gelähmte Glieder, vor Geschwulsten und Geschwüren eine vortrefliche Salbe ist. Sie wird auch aus Franckreich zu uns gebracht.

Ofen, heisset überhaupt ein verschlossener Raum oder besonders angelegt Gebäude, darinnen Feuer angemacht und zu einer gewissen Absicht erhalten werden kan. Diesemnach sind die Ofen unterschieden, und entweder Brenn- Schmeltz- und Treib-Ofen, dergleichen man bey denen Bergwercken nothig hat, oder solche, welcher man im häuslichen Leben gar bedürfftig, als Back- Brat- Brüt- Koch- Glas- Kalch- Stuben- und Ziegel-Ofen. Wie nun eine jede Art an ihrem Ort erkläret worden; so wolle wir gegenwärtig von den Stuben-Ofen, so man eben insgemein schlechterdings Ofen nennet, handeln. Diese nun, welche in den mitternächtigen Theilen Europä die Gemächer zu erwärmen dienen, sind entweder gantz eiserne, daran der Kasten aus gegossenem Eisen und der Aufsatz von Eisen-Blech verfertiget, oder gantz töpfferne, deren Theile aus thönernen Kacheln bestehen, daher sie auch Kachel-Ofen genennet werden, oder sie bestehen aus beyderley Arten zugleich, da der Kasten eisern, und der Aufsatz von Kacheln zusammen gesetzet. Durchbrochene Ofen werden genennet, wenn der Aufsatz also beschaffen, daß dessen mittlere Theil durchsichtig, und gemeiniglich in Form eines Bogens ist, damit der Rauch und die Hitze einige Zeit darinnen circuliren müssen. Ob nun schon von einigen die Camine denen Ofen wollen vorgezogen werden, und zwar eines Theils wegen ihrer Zierlichkeit, immassen sie an die Mitte einer Wand anzubringen, dahingegen ein Ofen wegen der Bequemlichkeit und anderer Umstände willen meist an einer Seite seinen Platz haben muß; andern Theils weil in denen Camin-Stuben weit gesündere Lufft anzutreffen: Immassen durch diese die vom Speisen und anderen in einem Wohnzimmer entstehende Ausdünstung sehr wohl abgeführet, und die Lufft immerzu darinnen reine gehalten werde; so behält dennoch ein in seiner Länge und Höhe wohl proportionirter Ofen, wenn er mit gehörigen Vortheilen angeleget, wohl den Preis vor jenen; denn dieser giebt alsdenn mehr und auch beständigere Hitze, verursachet keinen Rauch-Asche und unreines Wesen im Zimmer; im übrigen aber kan eines Theils dem Uibelstand, daß der Ofen an einer Seite, oder gar an einer Ecke des Zimmers zu stehen kommt, dadurch abgeholffen werden, wenn ihm auf der andern Seite ein Schrand oder anderer Aufputz mit gleicher Austheilung zusaget; die Empfindung der übelriechenden Dünste kan andern Theils durch genugsame Höhe des Zimmers verhütet werden, zumalen so über einem und dem andern Fenster ein kleines Lufft-Loch gelassen wird, das man nach Gefallen öffnen und wieder verschliessen kan. Die Vortheile, welche bey einem guten eingerichteten Ofen anzubringen, sind diese, wenn er zuvorderst die vom Feuer entstehende Hitze genugsam beysammen hält, der Rauch so lange darinnen aufgehalten wird, bis er seine meiste Hitze verlohren, und selbige sodenn durch alle seine Theile in das Gemach eindringen lässet. Diese aber werden erhalten 1) wenn ein Ofen etwas lang und desto schmäler angeleget. 2) So er eine eiserne Platte hat an statt eines gemauerten Herdes; wiewohl einige in Ermangelung der Platte sich eines eisernen Rostes, der mit breiten steinernen Ziegel-Steinen oder Platten belegt, bedienen, welche Art aber so schädlich als unbeständig. 3) Daferne der Ofen gantz von der Brand-Mauer bis auf den Theil abgerückt ist, darinnen die Röhre des Ofen-Lochs, welches auch lieber so breit als so hoch seyn mag, weil unterher die kalte Lufft hinein ziehet und das Feuer ausbläset, obenher aber mit völliger Hitze wiederum den Ausgang nimmt, so daraus abzunehmen, wenn man ein brennend Licht erst unten, hernach oben vor das Ofen-Loch hält. Wenn man unten gleich über den Ofen-Herd ein schmales Zug-Loch lässet, so kan das Ofen-Loch selbst mit einer guten Thüre verschlossen gehalten werden, wenn einmal eingeheitzet und der Rauch bekömt dadurch seinen gehörigen Zug. Zu diesem Ende wird 4) über dem Ofen-Loche durch die Brand-Mauer eine Rohre oder sogenannter Rauch-Fang aus dem Ofen geführet, welche, sobald das Holtz zu Kohlen verbrennet und nicht mehr Rauch giebt, verschlossen werden kan. Uiber dieses dienet noch zu schneller Vermehrung der Wärme, daferne man 5) eine kupfferne Röhre, welche an beyden Enden offen, dergestalt durch den Ofen über dem Feuer weggeführet, daß das eine offene Ende in der Seite des Ofens, das andere aber oben in der Decke zu stehen komme. Denn sobald eine solche Röhre vom Feuer erwärmet, und die darinne enthaltene Lufft verdünnet wird, so bald ziehet die noch gar kalte Lufft aus dem Zimer in die unterste Oeffnung der Röhre, und bläset oben starck erhitzet wieder heraus, wodurch in kurtzen das gantze Gemach mit Wärme angefüllet wird. Das nöthigste so darbey zu besorgen, ist, daß die Oerter, wo die Rohre durchgestecket, überall wohl verwahret seyn müssen, daß kein Rauch daneben in das Zimmer kommen könne. Zu diesem Ende dienet vor vielen andern Erfindungen sehr wohl diejenige Art von Ofen, welche Sturm in der achten Anmerckung über den Daviler beschreibet, und an vielen Orten, da das Holtz theuer ist, mit grosser Menge gebrauchet wird. Siehe Tab. X. fig. 1. Die gantze Breite

des

des Ofens I, K, hält sechs Schuh, und ist in drey gleiche Theile abgetheilet, jeden von zwey Schuhen. Auf die beyden äussersten kommen zwey hohle Pfeiler C, D und F, E, der mittelste aber bleibet frey, und formiret eine kleine Bogen-Thüre zwey Fuß weit, und bis an den Kämpffer vier Fuß, mit dem Bogen aber fünff Fuß hoch. Die gantze Höhe der Pfeiler C, D ist sechs Fuß, und die Tieffe I, L dritthalb Fuß. Jedoch kan man auch zur gantzen Breite nur fünff Schuh nehmen: daß die Thür und jeder Pfeiler zwantzig Zoll bekommen, und alle gemeldte Höhen sich darnach proportioniren. Oben darauf mag man noch einen zierlichen Aufsatz mit ablauffenden Kehlen und saubern Gesimss stellen, selbigen nach Gefallen mit Nasen oder Gyps-Bildern besetzen, auch wohl in die Bogen-Thüre, welche vor eine Niche oder Bilder-Fach passiret, eine Statue von Gyps aufrichten, so wird der Ofen ein so gutes Ansehen, als irgend ein Camin machen, wenn zumahl auch die Pfeiler von vornen und auf den Seiten vertiefte Felder mit saubern Leisten bekommen, welche in dem Riß, die innerliche Structur desto leichter zu zeigen nicht ausgedrücket worden ist. Der gantze Ofen wird von Kachelu gemacht, ausgenommen die unterste Platte K, I, L, und den Rauch-Fang G, H, nebst der Ofen-Thür A, welche billig von Eisen seyn sollen. Er wird gantz von der Wand abgesetzet, etwan einen halben Schuh weit und darüber, bis auf das Rohr des Ofen-Loches A, durch welches er mit der Brand-Mauer verbunden ist. Daselbst leget man Holtz und Feuer ein, auf den Herd C, und schliesset die Thür bald wieder zu. Durch das kleine Lufft-Loch B wird das Feuer aufgeblasen, und der erhitzte Rauch steiget zuerst gegen D, und oben in den Aufsatz; darnach über den Bogen bey E wieder herunter in den andern Pfeiler, bis in F. Von dar ziehet er endlich durch den Rauch-Fang G, H, welcher über H einen Winckel haben, und durch die Wand hinaus in die Feuer-Mäuer oder den Schlot gehen muß. Solchergestalt hitzet der Ofen (1) durch die untere Platte, (2) durch alle vier Wände beyder Pfeiler, (3) durch den Bogen der Thür oder Niche, und (4) durch den obersten Aufsatz, so daß man mit wenig Holtz genugsame Wärme in das Zimmer bringen kan, ohne etwas davon unnützlich zu verlieren. Es ist auch nicht zu befürchten, daß der Ofen und Rauch-Fang inwendig bald mit Rus angefüllet werde, welchem man wegen der engen und allenthalben geschlossenen Structur nicht beykommen könne: denn so lange der Rauch, wie es hier geschiehet, enge geschlossen, und in starcker Bewegung ist, setzet er keinen, oder doch wenig Rus an, und in dem Rauch-Fang kan derselbe durch einen Kehrwisch von aussen hinein abgestossen werden. Wolte man ja mit der Zeit auch den Pfeiler E, F, oder den gantzen Ofen reinigen lassen, darff man nur den Aufsatz abheben, oder eine Kachel auf der Seite ausnehmen. Fig. 2 zeiget den Grund-Riß eines aus gleichem Fundament gebauten Ofens, welcher in dem Eck des Zimmers, etwa sechs bis acht Zoll von der Mauer stehet, solchlich weniger Platz in dem Gemach einnimmt. Man bringet das Feuer von aussen durch die Ofen-Thür A auf den Herd C. Von dar steiget der Rauch über den mittlern Bogen, wie vorhin gedacht worden, in den andern Pfeiler F, und gehet aus demselben unten her wieder in den Rauch-Fang G, welcher ihn denn endlich oben hinaus in die Feuer-Mäuer führet. Das Lufft-Loch gehet bey B durch die Mauer vermittelst einer Röhre auf den Herd, und kan durch Umwendung des runden Blechs d geschlossen werden, wiewohl nicht zu befürchten ist, daß einige Hitze dadurch hinaus ziehe, weil die Lufft continuirlich von aussen hinein dringet. Das Viereck b, c ist eine liegende Ofen-Thür von Eisen, welche durch Wendung der Handhebe a in die Höhe, und vor das Ofen-Loch schläget, an einen quer herüber gehenden Falz. Aussen bey A kan zum Uberfluß noch eine Thüre gemacht werden, allen Ausgang der Wärme zu vermehren; gleichwie auch der Rauch-Fang in beyden Oefen eine Klappe haben soll, welche man, wenn das Feuer zu rauchen aufgehöret, verschliessen kan. Dieser letztere Ofen kommt in seinem Gebäude noch zierlicher heraus als der vorige, und hitzet eben so gut, wo nicht besser, weil hier auch der Rauch-Fang von zweyen Seiten Wärme giebt. Vornen an der Bogen-Thüre oder Niche stehet ein rund-gebogener Fuß heraus, die Statue desto füglicher zu stellen. Es sind noch viele andere Arten von Oefen auch zeithero, da man auf die Holtz-Sparmittel bedacht gewesen, bekannt, erfunden und vorgeschlagen worden. Dergleichen auch der ehemahlige berühmte Professor, D. Lehmann, zu Leipzig gethan. Und in Leutmanns Vulcano famulante findet man ebenfalls viele Arten von Oefen. Die Engelländischen Oefen von Kachelu, dergleichen im Wayssen-Hause zu Halle sind, haben aber noch vor andern die Probe gehalten. Andere hingegen haben nicht allen, theils ihrem Ansehen, theils ihrem Nutzen nach gefallen, und dasjenige leisten wollen, was sie versprechen. Uiberdem hat man durch diese Oefen nur das Sparen des Holtzes in Heitzung der Stuben gesuchet, allein an die grosse Verschwendung desselben auf denen Küchen-Herden und bey dem Kochen nicht viel gedacht. Es sind deswegen oben bey dem Worte Koch-Ofen auch dazu Mittel gezeiget worden. Es sind auch die meisten neuen Oefen zu kostbar, oder doch vor den gemeinen Mann nicht zugleich darauf eingerichtet, daß er darinne sein warmes Wasser vor das Vieh zulänglich haben könne, darauf man doch auf dem Lande zugleich siehet. Wir wollen dannenhero diesen zu Gefallen allhier den eben nicht unbekannten gantz wohl

wohlfeilen Webelischen Ofen noch anführen, und kürtzlich beschreiben, wie er Tab. XXII fig. 2 zu finden. Man kan übrigens denselbigen entweder in der Stube, wie n. 3. oder aussen n. 11 zu sehen, einrichten. N. 1 zeiget den untersten Theil des ersten Thurms, der von eisernen Platten oder starckem Blech bis n. 2 gemacht ist. N. 3 ist der Rost und die Thür, durch welche der Ofen in der Stube geheitzet wird. N. 4 das Aschen=Loch, darein die Asche durch den Rost fällt, und daraus genommen wird. Auch kan man hier allezeit heisse Asche haben, und etwas wärmen, wenn es zugedecket, und dergleichen. N. 5 ist eine Röhre auf der andern Seite, so von eisernem Blech gemachet, und wodurch der Rauch und die Wärme sich dem andern Thurm mittheilet, welche man heraus nehmen und reinigen kan. N. 6 ist die andere Röhre, durch welche der Rauch und die Hitze sich aus dem andern Thurm in den ersten ziehet, wenn man den Ofen draussen bey N. 11 und 12 heitzen will, alsdenn aber an den ersten Thurm N. 3 und 4 mit Thüren verschliesset. N. 7 und 8 bedeutet die dritte Röhre, durch welche der Rauch in den Schorstein gehet, mit der Schraube, welche muß geöffnet werden, so offt man draussen heitzet. Da denn in diesem Fall nöthig, daß man die Schraube N. 6 öffne, und den Canal N. 9 und 10, wie auch die Schraube N. 15 zudrehe. Alle diese Röhren sind übrigens kurtz. Die N. 5 ist die längste, und über zwey und eine halbe Ellen doch nicht lang, inclusive der beyden Knie. N. 10 ist die vierte Röhre mit der Schraube N. 9, durch welche der Rauch auszichet, wenn man in der Stube heitzet. Und alsdenn muß N. 6 und 7 zugedrehet, N. 15 und 9 aber eröffnet werden. N. 11 und 12 sind die Thüren und das Ofen=Loch von draussen. N. 13 und 14 sind entweder Capellen zum Distilliren, oder auf dem Lande kupfferne Blasen zum warmen Wasser, nach Unterscheid, daß man draussen oder in der Stube einheitzet. Wiewohl man auch die Blase, wenn sie wie ein Kasten gemachet ist, entweder über N. 11, als dem äussern Ofen=Loche über der Schraube N. 9 in den Hinter=Thurm also anbringen kan, daß ein Theil mit dem Deckel hinaus in die Küche gehet, und man von aussen ausschöpffen könne. N. 4 bis 12 ist ein Canal, welcher von Ziegel=Steinen gemachet, durch welchen man dem Feuer so viel Lufft geben kan, als es nöthig, sonderlich wenn mit Stein=Kohlen geheitzet wird. Wolte man die Röhre N. 5 nicht gerne haben, so kan man an statt dessen einen hohlen Bogen von Kachein aus dem ersten Thurm in den andern führen, und in der Mitte den Ofen etwas zum bessern Ansehen erhöhen. Es wird aber alsdenn nöthig seyn, eine Kachel in diesen Bogen zu setzen, die man heraus nehmen kan, um den Bogen zu reinigen. Durch diesen Ofen kan man sehr warme und gelinde Hitze mit halben Holtze als sonst machen. Wenn etwas an Verzierungen gelegen, der wird leichte einige dazu setzen können. In denen Leipziger Sammlungen ist auch eine Art gezeiget, wie man die alten Oefen verbessern könne, und zwar im X St. n. 1. Wer ein mehrers von den Oefen und ihrer Anlage nachzulesen begehret, kan L. C. Sturms vollständige Anweisung bürgerlicher Wohn=Häuser aufschlagen; wie sie aber in ansehnlichen Zimmern aufs beste zu verzieren, findet man in eben dieses Autoris vollständigen Anweisung grosser Herren Palläste p. m. 29.

Ofen=Blase, siehe Blase.

Ofen=Gabel, ist ein zweyzackigtes Eisen an einem langen höltzernen Stiel befestiget, womit man das Holtz in den Ofen schiebet.

Ofen=Krücke, ist ein kleines Stücklein Bret, in dessen breite Seite eine lange Stange gestellet ist, das Feuer und die Asche, nach beschehener Heitzung des Backofens, aus demselben damit heraus zu ziehen.

Ofen=Wisch, heisset ein starcker an eine lange Stange gesteckter Strohwisch, welcher genetzet, und damit der Backofen, wenn er behörig geheitzet, und mit der Ofen=Krücke das Feuer und die Asche aus demselben herausgeschaffet ist, ausgekehret wird.

Offene Zeit wird der geschlossenen Zeit entgegen gesetzet. Diese letzte heisset, wenn die Aecker, Wiesen, Wasser und Holtzungen geheget werden; jene, die erste aber, wenn man die Aecker und Wiesen, (weil das Getraide und das Gras abgebracht) und die Holtzungen (weil der Anflug oder Widerwachs in solcher Grösse, daß durch das Vieh kein Schade mehr daran verursachet werden kan) wieder mit dem Vieh betreiben, und darauf hetzen, baitzen, in den Wassern aber fischen mag.

Ohm, Ahm, ist ein Wein=Maaß oder Gebinde, welches in Deutschland gebräuchlich, aber unterschiedlichen Gehalts ist: Denn im Elsaß hält die Ohm vier und zwantzig Maaß, und vier und zwantzig solche Ohmen machen ein Fuder. Zu Worms, Maynz und Cassel hat die Ohm zwantzig Viertzein, oder achtzig Maaß, und gehen sechs Ohmen auf ein Fuder. In Franckfurt am Mayn hat die Ohm zwantzig Viertel, und achtzig Schenck=oder neuntzig Aich=Maasse.

Ohnmacht, ist bekannter massen, wenn der Mensch erblaßt, darnieder sincket, die Lebens=Geister und Bewegungs=Kräffte aber so gehemmet werden, daß der Mensch todt da lieget. Wenn sie hefftig, als welche syncope heißt, so pflegt sie mit einem kalten Schweiß, Stillestand des Pulses und Beraubung aller Sinnlichkeit, ausser, was etwan die Geruchs=Werckzeuge noch davon behalten, begleitet zu seyn. Starck riechende Dinge, darunter das Sal volatile, stärckende Balsame und Wasser, womit die

Nase

Nase, Puls und Schläfe gerieben werden, kaltes Wasser oder Essig ins Gesicht oder den Nacken gespritzt, ein Stück hausbacken Brot vor die Nase gehalten, sind die besten Haus-Mittel.

Ohn-Vogel, ist am Zuger-See ein Vogel wie ein Schwan, und von grossem Geschrey.

Ohr, heisset diejenige Oeffnung am Haupte eines Thieres, vermittelst welcher die Empfindung des Gehöres geschiehet. Es sind aber von dem allein weisen Schöpffer nicht nur zwey dergleichen an diesem Theil eines belebten Cörpers gesetzet, um zu beyden Seiten desto leichter zu der gedachten Empfindung zu gelangen, und weil der Schall von Natur in die Höhe steiget, auch aus dieser Ursache dem höchsten Theil des Leibes einverleibet, sondern es ist die Structur des Ohres an und vor sich selbst so wunderbar beschaffen, daß Joh. Andr. Schmid daher Anlaß genommen, GOttes wirckliche Existentz in einer Disputation daraus zu erweisen. Man theilet gemeiniglich dasselbe in zwey Theile, davon ist der äusserliche die Ohr-Muschel, dessen unterer herab hangende weiche Theil bey den Menschen das Ohr-Läpplein genennet wird, das Ohr-Loch hingegen oder die Hohle, ingleichen die Schnecke findet sich in der Mitte nur gedachter Muschel, und dienet dieser äussere Theil, die durch den Schall bewegte Lufft aufzufangen und in das Ohr zu bringen; die inneren Theile bestehen aus dem äusseren Gehörs-Gange, der von der Schnecke krumm hinein gehet, und durch ein dünnes, trockenes und durchsichtig Häutlein geschlossen ist, welches das Trommel-Häutlein heisset, zunächst auf dieses Häutlein folget die Trommel selbst oder der innere Gehörs-Gang, welcher eine ziemlich grosse Hohle ausmachet; in diesem finden sich vier Beinlein, die nach ihrer Gestalt zubenahmet sind, als da ist der Hammer, der Ambos, der Stegreiff und das runde Beinlein, welche dergestalt auf einander folgen: An das Trommel-Häutlein ist gebunden der Stiel des Hammers, der Kopff aber desselben trifft auf den Ambos, dieser hergegen gründet sich vermittelst des runden Beinleins auf den Wirbel des Stegreiffs; durch die Bewegung nun dieser vier Beinleins geschiehet die mehrere und wenigere Ausspannung des Trommel-Häutleins, nach welcher eben auch die Zäserlein der Gehör-Nerven mehr oder weniger beweget werden, und gleichergestalt die Empfindung des Gehöres verursachen. Denn es folgen nach gedachten Beinlein noch andere Höhlen, wie auch insonderheit die Gehör-Nerve, die sich in viele zarte Zäserlein zertheilet, und in das Häutlein der übrigen Theile ausbreitet. Weil aber alle diese innere Theile gar subtil, und folglich leichte gestopffet oder gar zerrissen werden können, so entstehen dahero nicht nur zuweilen einige üble Zufälle von starcken Flüssen, so sich daran legen, und das Ohren-Klingen, Brausen oder Sausen verursachen, welche als gewisse Vorboten eines bevorstehenden Schlag-Flusses zu achten; sondern es findet sich auch wohl bisweilen eine Ohren-Taubheit, indem entweder, wie gedacht, diese zarte Theile verstopffet, zerrissen, oder wie bey alten Leuten zu geschehen pfleget, fast vertrocknet und so geschwächet sind, daß sie dahero nicht mehr bequem von dem äusseren Schall eine Empfindung haben. In diesem letzten Fall, wenn nur das Trommel-Häutlein noch unverletzet, ist gar dienlich, daß zuförderst die gelbe Unreinigkeit, so man das Ohren-Schmaltz nennet, und welches sich in dem Loch der Schnecke des Ohres sammlet, mit guter Vorsichtigkeit mittelst eines von Horn, Silber &c. subtilen Werckzeugs, nemlich des Ohr-Löffels, weggenommen wird, weil dieser Unrath, nebst dem sich daran hangenden leichten Staube und dergleichen eitt gar sehr in Ermangelung genugsamer Warme erhärtet; hiernächst aber dienet auch darzu, die verstopfften Theile durch Schweiß zu eroffnen, den Leib von der schleimigen zähen Materie zu purgiren, und sich der warmen Bäder zu bedienen. Der gemeine Mann braucht vor gedachte Zufälle als ein Präservativ nüchternen Speichel, indem er damit den kleinen Finger netzet, und das Ohr-Loch mit gedachter Feuchtigkeit des Morgens reiniget. Das Ohren-Schmaltz nehmen eben dergleichen Leute als ein gantz bewährtes Mittel vor die Colica in einem Trunck Bier oder Brantwein ein. Das Frauenzimmer suchet diesen Theil des Leibes auf mancherley Weise zu schmücken und auszuzieren, als mit kleinen goldenen oder silbernen schlechten, geätzten, auch wohl mit Diamanten, Perlen und anderen Juwelen besetzten Ringlein, in welche noch wohl zum Uberfluß andere Zierathen eingehencket werden, die aus kostbaren Metallen, Edelgesteinen, Perlen, Corallen und dergleichen bestehen; diejenigen hergegen, welche sich zu denen Ringen die Ohren nicht gerne durchlöchern lassen wollen, gebrauchen einen von Gold oder Silber nach dem Ohr eingebogenen Drat, der unten mit einem halben Ringlein und darein hangenden Ohr-Gehencke versehen, welches ein Ohren-Drat oder Ohren-Spange heisset.

Ohren-Höhler, siehe Ohren-Wurm.

Ohren-Morgeln, suche Morgeln.

Ohren-Nückel, siehe Assel-Wurm.

Ohren-Schmaltz, ist eine gelbe Unreinigkeit, so sich in der Schnecke des Ohres sammlet, und das Ohr nicht nur reiniget, wenn es behutsam weggenommen wird, sondern auch vor allerhand Würmern und allzu hartem Schall oder scharffem Zufluß der Lufft bewahret. Indessen, wenn das Ohr sehr voll davon, und sonderlich das Schmaltz hart oder sehr dicke wird, so hindert es

das Gehör. Daher man solches zu rechter Zeit mit einem subtilen Werckzeuge von Horn, Holtz, Bein, Silber, so man Ohr-Löffel nennet, behutsam heraus ziehen muß. Dieses Schmaltz ist sonst eine Artzney, die der Mensch vor viele Zufälle, sonderlich vor die Colick in einem Trunck eingenommen, item aufgeschmiert wider den Scorpionen-Biß und andere giftige Stiche bey sich träget. Vornemlich aber ist es ein bewährtes Mittel vor die Augen-Zufälle, wenn man es sammlet, und entweder in ein wenig Mutter-Milch diluiret, solches aber in die Augen schmieret, oder auch nur frisch mit dem kleinen Finger in die vier Augen-Winckel reibet, und den Kopff auf beyde Seiten drehet. Denn wenn hierauf die Augen davon überzogen werden, so fängt es wie Saltz an zu beissen, es läufft Wasser heraus, das Beissen aber höret bald auf, und alsdenn trocknet man das Gesichte und Augen mit einem weichen reinen Tuche. Das Gesichte wird conserviret, die Blödigkeit, die schwartzen Puncte, Flämmigen, die anfangenden Felle, ja das Beissen und Jucken der Augen wird davon glücklich und gleich curiret. Vor das Jucken streicht man auch nur die Augenbraunen damit. Vor die Flechten und Blättergen im Gesichte ist nichts bessers, als wenn man sie des Abends aufkratzet, ausdrucket, und mit Schmaltz bestreichet, des Morgens aber mit nüchternem Speichel wieder abwäschet, und solches drey bis viermahl fortsetzet. Plinius rühmet es auch gegen die gelbe Sucht.

Ohrhahn, siehe Auerhahn.

Ohr-Wurm, Ohren-Höhler, Ohrling, ist ein langer platter Kupffer-farbner Wurm welcher scharffe Zähne, viele Füsse, und an dem Hintertheile des Leibes zwey krummgebogene Enden mit Stacheln hat. Den deutschen Nahmen mag er daher haben, weil er dem Menschen gerne in die Ohren kriecht: wenn solches geschehen, muß er entweder durch Auffgiessung einer warmen Brot-Krume, oder eines faulen Apffels heraus gelocket, oder durch Baum-Oel getodtet werden. Er ist vor die Gärten ein schädlicher Ungeziefer, wiewohl er denen kleinen Garten-Gewächsen nicht so sehr, als denen Bäumen nachtheilig fället, massen er sich überall, wo die Rinde nur ein wenig schälet und schadhafft worden ist, darunter einschleichet, und den Baum vollends verderbet. Wenn man diese Würmer an einem Baum wahrnimmt, soll man ein paar frisch-ausgehöhlte Daumens-dicke Hollunder-Aeste, ein paar Spannen lang, die auf der einen Seiten mit einem hölkernen Zapffen verstopfft sind, daran hängen, so kriechen über Nacht ihrer so viel hinein, als Raum darinnen ist, und kan man sie also mit einander in einem Geschirre mit Wasser ersäuffen. Man muß aber die Hollunder-Röhren also hängen, daß sich das offene Loch seitwärts kehre, und weder Regen noch Thau hinein fallen möge, denn wo sie inwendig naß, würden keine Würmer hinein kriechen. An statt der Holunder-Röhren kan man auch Klauen von Ochsen, Schweinen oder Hämmeln nehmen und sie auf die Spitzen der Baum-Pfähle, und auf die von Weiden geflochtene Zäune stecken, welche gleiche Wirckung thun werden.

Ohs, siehe Schrot.

Oleander, Lorbeer-Rose, ist ein angenehmes Gewächse, welches sowohl um Tripolis in Syrien, als auf der Insel Candia von sich selbst wächset, bey uns aber in Gärten unterhalten wird. Der Stamm gelangt hier bey uns zu der Dicke eines Arms, da er seines Ortes ordentlich vielfach stärcker wird; seine Blätter gleichen dem Laube des Mandel-Baums, nur daß sie etwas stärcker sind, und den Winter über an denen Zweigen hängen bleiben. Die Blumen, welche im May und Junio hervor kommen, sehen wie die Röslein, bevoraus die gefüllten, welche eine Leib-Farbe haben. Der einfachen giebt es rothe und weisse. Auf dieselben folgt die Frucht in Gestalt einer Schote, welche, wenn sie reiff ist, berstet, und eine Wolle ausschüttet. Dieses Gewächse wird durch die Brut, oder abgebrochene Zweiglein vermehret, und will im Sommer fleißig begossen seyn. Es ist ein tödtliches Gifft für Menschen und Vieh, und wird dahero innerlich nichts davon gebraucht, äusserlich aber die Blätter aufgelegt, sollen die harte Geschwulsten zertheilen.

Oleaster, suche Oel-Baum.

Oliven, sind die länglicht-runden und gelbgrünen Früchte des zahmen Oel-Baums, welche unter einer glatten Haut, und öhlichtem Marck, einen sehr harten und rauhen Kern in sich haben, und eines etwas bittern und anhaltenden herben Geschmacks sind. Sie werden, wenn sie etwas über halb reiff, gemeiniglich im Junio und Julio abgenommen, erstlich in frischem Wasser, und nach diesem in einer von Potasche oder Seude gemachten Lauge gewisse Zeit geweichet, endlich in Fäßlein von unterschiedlicher Grösse eingetheilet, mit Saltz-Wasser übergossen, mit einer gemischten Essentz von Näcklein, Zimmet, Coriander, Fenchel und andern Gewürtz beschüttet, und also verführet. Dieser eingemachten Oliven giebt es, nach Unterschied der Grösse und der Länder, wo sie gewachsen, auch unterschiedliche Sorten, deren meistens dreyerley bekannt sind, nemlich (1) die Spanischen, welche die grössesten, aber eines etwas bittern Geschmacks sind, und derowegen nicht einem iedem anstehen; (2) die aus Provence, welche mittelmäßiger Grösse, und denn (3) die Italiänischen, so die kleinesten, aber eines lieblichen Geschmacks sind. Unter denen diejenige Florentinische vor die besten gehalten werden, derer Fleisch sich vor dem Kerne wohl ablöset. Die besten müssen noch frisch, hart, und

und wohl eingemacht, auch nicht zu bitter seyn, so muß auch die Sauce noch daran seyn, weil sie in deren Ermangelung sonst weich und schwarz werden, und nicht für gut passiren. Sie werden bey uns an Speisen, und zu dem gebratenen genossen. So lange sie frisch und gut sind, stärcken sie den Magen, erwecken den Appetit, und benehmen den Eckel; so bald sie aber ranzig werden, bringen sie dem Magen mehr Schaden als Nutzen, sind den Augen zuwider, und verursachen bey manchen Wehe-Tagen des Haupts. Dem Saltz, so aus der Saltz-Lacke der Oliven gezogen wird, legt man die Tugend bey, daß es den Urin treflich treibe. Die völlig reifen Oliven, welche an dem Baum schwärtzlich worden, dienen nicht zum Einpöckeln, sondern werden unter die Presse gebracht, das Baum-Oel daraus zu drücken. Davon unter diesem Worte ferner nachzulesen.

Oliven-Baum, siehe Oel-Baum.

Oliven-Eyer, suche Oel-Baum.

Olraupen, siehe Aalraupen.

Olsenich, ist eine Wurtzel, die etwas scharff schmecket, vor die Pest und böse Lufft dienet, wenn man früh ein wenig in den Mund nimmt. Es wächst in sumpfigten Oertern, und ist auch vor das Keichen gut, inwendig siehet es grau, und in der Mitten ist es mit einem runden Löchlein oder Sternichen versehen.

Olypodrigo, Olypodrie, it. Ollopadrie, ist dasjenige Spanische oder Frantzösische gekochte Essen, so aus allerhand Fleische mit unterschiedenen Küchen-Kräutern und Speck zugerichtet bestehet; daher man auch bey uns zuweilen die Hüner mit allerley gekocht, oder ein so genanntes Allerley ebenfalls, ob wohl mit nicht allzugutem Rechte, mit diesem Nahmen beleget.

Omeis, suche Ameis.

Ompbalodes, siehe Wall-Wurtz.

Opium, siehe den Art. Mahn.

Orangerie, Gewächs-Haus, ist ein Gebäude in einem Garten, darinnen die ausländischen Gewächse, so die Kälte nicht vertragen können, auf dem Winter eingestellet, und für dem Frost durch mäßige Wärme bewahret werden. Ein solch Gebäude, wird lang und nicht gar breit angeleget, mit der einen langen Seite gegen Mittag gerichtet, und mit hohen und weiten Fenstern versehen, die im angehenden Frühling geöffnet werden mögen, die frische Lufft und warme Sonne hinein zu lassen: im rauhen Winter aber mit bretternen Laden und Schirmen dergestalt zu versetzen, damit nur das nöthige Licht dadurch falle, Wind und Kälte aber aufs beste ausgeschlossen bleiben. Die Oefen werden entweder an der hintern Seite gegen Norden, welche keine Oeffnung haben soll, oder aber an den beyden Neben-Seiten angebracht. Man kan den Rauch durch Röhren von eisernem Blech, so herum führen, daß er alle Wärme zurücke lassen muß, und dieselbe zugleich durch solch Mittel in dem Hause besser ausgebreitet wird. Siehe Gewächs-Haus.

Orangerie, heisset auch der von Citronen- Pomeranzen- allerhand ausländischen Bäumen und Gewächsen bey einem Garten vorhandene Vorrath, welcher seiner Herkunfft nach ein wärmeres Land, als das unserige ist, erfordert, darbey aber demselben eine besondere Zier und Ansehen giebt, und daher auf dessen Anbau viel Fleiß gewendet wird. Die Erde zu solchen Gewächsen soll nicht zu starck, und nicht zu leicht, nicht zu fett und nicht zu mager, iedoch nach Unterschied der Gewächse, unterschiedlich gemischet, und zu ihrem behörigen Maaß gebracht seyn. Die Fortpflantzung ist mannigfaltig; durch Stecken der Kerne kan man Citronen, Pomerantzen, und dergleichen haben. Die Kerne werden im April und abnehmenden Licht, in einem mit fetter gesiebter luckerer Erde zubereiteten Kasten, einen Zoll tieff, und vier Zoll weit von einander gesteckt, und wenn sie aufgegangen, fleißig an die Sonne gesetzt, bey trocknem Wetter täglich begossen, und von den kalten Nord- und Ost-Winden wohl beschirmet gehalten. Nach drey Jahren mögen sie versetzet werden, da sie denn fleißig begossen, gereiniget und gezogen seyn wollen, damit sie gerade und glatte Stämme bekommen, die, wenn sie die Dicke eines kleinen Fingers erlanget, gedugelt werden mögen. Durch Ansatz, wenn ein Zweig an einem Baum von guter Art, in einen Spalt-Topff geschlagen wird, mit guter Erde gefüllet, und also gewartet, daß er darinn eigene Wurtzeln schlagen, und das folgende Jahr abgeschnitten werden könne. Durch Absaugen, wodurch, wie auch durch das Oculiren wilde Stämme verbessert werden. Durch abgeschnittene Zweige, wenn in dem May von einem guten Baum ein glatter Zweig eines Fusses lang abgeschnitten, die Rinde unten auf zwey Zoll abgeschabt, vier Zoll tieff, und bis zwey Fuß weit in gutes Erdreich gesteckt, und durch fleißige Wartung dahin gebracht wird, daß er Wurtzeln bekommt. Dieses gehet allein mit Citronen-Bäumen an. Zu Pomerantzen und andern Gewächsen, so ein härter Holtz haben, werden Zweige von Adams-Aepffeln genommen, auf vorbesagte Weise zum Wachsthum gebracht, und folgends mit allerhand Augen besetzet. Ja man hat es so weit gebracht, daß einzele Blätter, daran das Auge noch frisch und unbeschädigt gesessen, Wurtzeln geschlagen und zu Bäumen erwachsen. Die aus der Fremde anher gebrachte Bäume, wenn sie aus dem Kasten genommen, und die Wurtzeln wohl gereiniget, werden in Gefässe mit guter Erde angefüllet, versetzt, eine Zeitlang im Schatten, iedoch in freyer Lufft gehalten, und fleißig begossen. Das Beschneiden geschiehet im May, an denen Bäumen, die starck getrieben, (denn die solches nicht gethan, lässet man mit dem Messer ohnberührt,) da man die zu weit vorragenden

ragenden Schosse abstutzet, zugleich, wo der Baum zu dick, ihn vorsichtig ausschneidet, die Dornen abkneipet, was daran verbrochen oder verdorben, mit der Säge abnimmt, und die Wunden mit Baum-Wachs wohl verstreichet. Den Citronen ist weniger, als den Pomerantzen und andern Gewächsen abzunehmen. Die Wurtzeln der Bäume, so in Gefässen stehen, sollen alle drey Jahr gereiniget und erfrischet, zu dem Ende der Baum mit sammt der Erden ausgehoben, etwas von dem Erdreich rund umher hinweg gethan, die Wurtzeln, wo sie zu lang, beschnitten, und also der Baum in ein frisches Erdreich wieder eingesetzet werden. Die Erde in dem Gefasse soll lucker gehalten, und demnach so bald im Frühling, bey der Entdeckung, um den Stamm umgraben, auch damit den Sommer durch monatlich fortgefahren werden, damit von dem Erdreich die Wässerung besser durchgelassen, und die Wurtzel nicht beschweret werde. Wenn die neue Blätter an dem Baum sich zu weigen, oder schrumpffelig zu werden beginnen, hat er der Wässerung nöthig, und will begossen werden. Dieses kan mit einer gewöhnlichen Spreng-Kanne geschehen; es soll aber das Wasser vorher in einer Kuffen an der Sonne wohl durchwärmet, und kan darein auch etwas Kuh-Mist, damit es fett werde, geleget werden. Die Bäume, so im freyen Lande stehen, zu wässern, braucht man Cylindrische Töpffe eines Fusses hoch, etwa vier Maaß haltend, und mit sechs Löchlein, in gleicher Weite über einander durchbohret; zwey derselben werden einen Fuß weit von dem Stamm zu beyden Seiten in die Erde gegraben, mit dem Löchlein gegen den Stamm gewendet, und mit Wasser angefüllet, welches sich sodann allgemach in die Erde verzieher. Das Beysetzen der Gewächse geschiehet im Herbst, so bald man sich der Nacht-Fröste zu besorgen hat. Sie wollen aber nicht feucht eingebracht seyn, darum, wenn ein nasser Herbst einfället, pflegt man die Gefässe mit den Bäumen auf die Seite zu legen, damit der Regen das Erdreich nicht treffe. Den Winter durch wollen sie sparsam begossen seyn, und darff allein das Erdreich, wenn es oben staubig worden, ein wenig eingesprenget werden, weil sie sonst in etlichen Wochen die Blätter abfallen lassen.

Orant, suche Dorant.

Orchis Serapias oder Nagwurtz, siehe Knaben-Kraut.

Ordnung, heisset diejenige höchst angenehme Verhältniß, da verschiedene und mannigfaltige Sachen oder die Geschäffte mit denenselben dergestalt auf einander folgen, und neben einander sich befinden, daß sie immer in einer Gleichheit und Aehnlichkeit zusammen stimmen. Dasjenige nun, worinne vielerley so bey einander ist, oder nach einander folget, einander gleich oder ähnlich ist, das ist die Regel der Ordnung. Wenn demnach ein Haushalter den Titel eines ordentlichen Mannes verdienen will, so muß er mit einer vor sich habenden Sache dergestalt umzugehen wissen, wie es die verschiedenen Dinge erfordern, so darbey nach ihrer natürlichen Ordnung auf einander folgen, oder sich neben einander befinden. Und da er ja hierinnen nach seinem Willkühr in einem und andern Stücke handeln wolte, muß dennoch diese Aenderung sich nach dem Grund der natürlichen Ordnung sonderlich richten. Diesemnach würde gäntzlich wider die Regeln der Ordnung gehandelt werden, wenn derjenige, so einen wüsten und überall offenstehenden Platz zu einem nützlichen Baum-Garten machen wolte, und so gleich mitten im Sommer, oder sonst zu einer ungewöhnlichen Zeit, grosse erwachsene Bäume in übermäßiger Anzahl unbedachtsam in dergleichen ohnzubereitetes wüstes und offenstehendes Land setzen ließ, da im Gegentheil die Ordnung erfordert, daß man zuvörderst den Platz für allen Schaden des Anlauffes verwahre, diesen mit Fleiß eingeschlossenen Raum in Absicht der Art und Eigenschafft der Bäume, so da hinein gesetzet werden sollen, nach einer gewissen regulären Figur abtheile, daß ein jeder Baum zu seinem nöthigen Wachsthum genugsamen Platz und Zugang der Nahrung behalte, hierauf bey Grabung der Baum-Löcher die Güte des Bodens wahrnehme, und solchen, wo es nöthig, durch gehörige Mittel verbessere, zu denen Bäumen selbst junge, wohlgewachsene und zu einer tragbaren Art gehörige auslese, auch zu der Zeit setze, wenn der Safft in der Wurtzel, und folglich der Baum kein Laub habe, und im übrigen alles beobachte, was vor, bey und nach Versetzung eines Baumes sorgfältig in Acht zu nehmen. Und nach diesen Regeln der Ordnung hat man sich eben auch nach aller Möglichkeit in gegenwärtigem Buche bey der Erklärung und Beschreibung, so gar verschiedener Oeconomischer Verrichtungen iedesmal gerichtet, daß ein jeder bey Uiberlesung einer Sache wahrnehmen möge, wie mit derselben der gewöhnlichen Ordnung gemäß umgegangen werden müsse. Es ist aber auch die Ordnung eben dasjenige, was so gar auch den Augen einen Gefallen erwecket, wenn z. E. in einer Mahlerey die auf einer Tafel vorgestellte Figuren nach diesen Regeln klüglich angeordnet, daß ein jedes Bild darauf nicht nur mit dem andern in einer Gleichheit und Aehnlichkeit an seinem rechten Orte zusammen stimmet, sondern auch eines jeden seine eigene Theile gehörig neben einander sind, und auf einander folgen, welches man alsdenn eine gute Ordonnance nennet. Gleiche Beschaffenheit hat es auch mit denen Gliedern, so in der Bau-Kunst einen Haupt-Theil, nemlich die Schönheit eines Gebäudes ausmachen helfen, aus deren ihrem Zusammenhang, indem sie nach gewissen Regeln der Proportion in einer Gleichheit und Aehnlichkeit übereinstimmen, und auf einander folgen, endlich

gantze

ganze Cörper erwachsen sind, so man Ordnungen heisset, und welche einen unerschöpfflichen Vorrath zu den angenehmsten Verzierungen demjenigen an die Hand geben können, der gnugsam begriffen, wie man von der Ordnung der natürlichen Dinge Anlaß genommen, den Grund zu diesen künstlichen Dingen zu legen.

Orfe, Orbe, Urbe, Nörfling, ist ein Fluß-Fisch, so den Aeschen ziemlich gleich kommt, und um seiner schönen Farbe willen, welche sich unter dem Wasser Feuer-roth präsentiret, in denen Teichen, und Hältern, auch mancher Orten in Stadt- und Schloß-Gräben zur Zierde gehalten wird. Sein Fleisch, welches gelblicht an Farben, wie der Lachs-Föhren, ist ziemlich grätig, iedoch wohlgeschmack zu essen, sonderlich wenn es fett ist, in denen Frühlings-Monaten, Martio, April und May; es ist gesünder, wenn es gebacken oder gebraten, als wenn es gesotten, genossen wird. Seine Laichzeit ist im Junio. Er wird in Reussen und Garnen häufig gefangen, wiewol er auch sehr gern den Köder an der Angel anbeisset.

Original, nennet man diejenige Schrifft oder das Gemählde, deren Begriff man zuvörderst in den Gedancken formiret, und alsdenn solchen mit der Feder zu Papier gebracht oder durch die Faust sonst entworffen. Wenn nun dieses nochmahlen abgeschrieben oder nachgemahlet wird, heisset man das letzte eine Copey.

Orlean, ist eine röthlich-gelbe Farbe, die eigentlich aus West-Indien kommt, und von unterschiedener Gattung. Die beste soll hoch an der Farbe, trucken und nicht schimmlicht seyn, auch einen Vielen-Wurtzel-Geruch haben. Die Färber bedienen sich dieser, ingleichen gebrauchen auch diese einige von denen betrüglichen Bauern in Holstein und Holland, um die Butter damit schön und gelb zu machen, wenn man diese aber nicht bald verthut, bekommt sie nach einigen Monaten einen bittern Geschmack davon.

Orobus, ist ein zaserich Saamen-Gewächs, und entweder der gemeine schwartze Garten-Orobus oder der mit dreyeckigten Saamen oder der wilde mit Wick-Blättern. Dienet zu Zierde-Gewächsen in Gärten.

Ortolan, suche Hortulan.

Ort-Scheit, ist dasjenige Stücke Holtz, daran ein Pferd ꝛc. mit den Strängen vor eine Kutsche oder Wagen gespannt wird. Eine Wage hat zwey Ort-Scheite; bey einem dreyspännigen Fuhrwerck, wird das Riem-Pferd vo. den beyden Deichsel- oder Stangen-Pferden, meleichen auch darneben, wenn es die Wild-Bahn laufen muß, neben das Hand-Pferd an ein einzelnes Ort-Scheit gespannt.

Orvietan, ist eine besondere Art von Theriac, der aus Orvieto kommt.

Orzade, ein Gersten-Wasser, welches im Sommer, als ein Kühl-Tranck gebrauchet, und folgender Gestalt zugerichtet wird. Man nimmt ein Pfund geschälter Gerste, gusst zwey Maaß Wasser darauf, und lässet es eine halbe Stunde kochen, hernach durch ein Tuch laufen, thut darzu drey Loth Melonen-Kerne klein gestossen, und durch ein Tuch getrieben, mit so viel Bisam-Wasser, (oder, wer dieses nicht vertragen kan, mit Rosen-Wasser) und Zucker, als man meinet genug zu seyn. Auf eine andere Art wird solche auch folgender Gestalt gemacht: Man nimmt vier Unßen Melonen-Kern, zwey Unßen reine Gurcken-Kerne, und zwey Unßen süsse geschälte Mandeln, stösset dieses alles zusammen in einem Mörser, besprenget sie zu Zeiten mit ein wenig Rosen- oder Pomerantzen-Blüth-Wasser, damit es nicht ölicht werde. Wenn es wohl gestossen, weicht man es in drey Nössel Wasser ein, treibet es zwey- oder dreymal durch ein härenes Sieb, damit es weiß und die Milch heraus gezwungen werde, thut etwas von Citronen-Schalen, Citronen-Safft und sechs Unßen Zucker dazu. Ist es zerschmolzen, drücket man es durch ein weisses Serviet, lässet es sachte abkösseln, thut es in Bouteillen, und läst es kalt werden. Man kan sie auch mit Milch machen, und, wer ein Liebhaber davon ist, Mosch und Ambra darunter mit nehmen.

Ost, siehe Morgen.

Oster-Ey, nennet man dasjenige hart abgesottene, und bald mit der, bald mit jener Couleur gefärbte Ey, so man hier bey uns annoch des Grünen-Donnerstages um diese Zeit in grosser Anzahl zum Verkauff anstellt, und ein überbliebenes Andencken aus dem Pabstthum ist, da man den heiligen Oster-Abend ganze Körbe voll solcher Eyer, die schön gefärbt, und mit solchen Figuren bezeichnet waren, in der Kirchen weihen, und den Segen darüber sprechen liesse, solche hernach zu Hause in den schönsten aufgeputzten Zimmern in einer Schüssel Pyramidenweise aufgethürmet, auf eine gedeckte und mit allerley Blumen bestreuete Tafel die ganze Oster-Woche über aufstellte, und einem ieden, der zu der Zeit einsprach, ein Oster-Ey zu essen nöthigte: auch solte dieses nach ihrer langen gehaltenen Fasten, gleichsam die erste fleischige Speise seyn, so ihnen erlaubt nunmehro zu sich zu nehmen. Uiberdem aber so wurde das Ey auch vor ein Sinnbild der Auferstehung der Todten angesehen, und also zu derselben Erinnerung an dem Feste der Auferstehung so viel Eyer-Spiel getrieben.

Oster-Fladen, ist eine Art eines Gebackens, so von Mehl und Milch, Eyern und Butter zubereitet, und mit dergleichen Materie, darunter noch Rosinen und Gewürtze gemenget, dicke überstrichen, in den Ofen, gleichwie ein Kuchen eingeschoben und darinnen gebacken wird.

Osterluzey, ist ein Kraut, so in Spanien, und Franckreich von unterschiedener Gattung wächst, theils die steigende theils die lange, bey uns aber in denen Gärten nachgepflantzet anzutreffen, und sonst ein Winter-Gewächse mit schwartz-braunen und purpur-rothen Blumen versehen ist. Man braucht die lange und runde in Apothecken zu vielen Artzneyen. Ja sie kommt auch in Theriac.

Oster-Monat, suche April.
Ost-Indische Aloe, siehe Aloe.
Ostritz, siehe Meister-Wurtz.
Ost-Wind, suche Wind.
Otter, siehe Fisch-Otter.
Otter, siehe Schlange.

Oxhooffd, ist ein Wein-Gebinde, welches nach dem Unterschied der Oerter folgenden Inhalt hat: als ein Holländisches Gebinde bestehet ohngefehr aus anderthalb Eimer, in Hamburg beträgt es 64 Stübgen, oder 3 Eimer und 12 Leipziger Maaß.

Pacht, Bestand, heisset zwar in weiterem Verstande überhaupt eine iede Vermiethung, da die Nutzung einer Sache von dem Eigenthums-Herrn einem andern, iedoch gegen Entrichtung eines gewissen Theils der Früchte oder einer verglichenen Geld-Summe überlassen wird. Es ist daher diese Art sein Eigenthum zu nutzen, bey beweglichen und unbeweglichen Gütern und Rechten heut zu Tage üblich, und sonderlich in Finantz-Sachen, nach dem Exempel des Französischen Hofes auf vielerley Weise, und bey vielen Dingen gebräuchlich. Man verpachtet Häuser, Dienste, Vieh, Rechte, offentliche Einkünffte, Zehnden, Zinsen, Accise, Zoll, Geleite und allerhand andere Regalien, woferne nur nicht das Verpachten so beschaffen ist, daß durch einen wenigjährigen auch unvermutheten unhaußwirtlichen Gebrauch und eine gewinnsüchtige Nutzung die Nutzungen desselben auf sehr viele, ja offt 100 Jahr, wie z. E. bey einem Wald oder Forste geschehen kan, gantz oder doch grösten theils verlohren gehen könte. Aus welchem Grunde denn insgemein viele Dinge, sonderlich aber das Forst-Wesen nicht verpachtet zu werden pflegen, ja billig auch bey andern Dingen, z. E. denen Gerichten darauf gesehen werden sollte. Allein allerhand Nothfälle und Bequemlichkeiten, die bey der Verpachtung auch von denen Verpachtern genossen werden, verleiten öffters dahin, daß man diese Grund-Regel nicht allemal beobachtet. Man kan auch so gar einen solchen Aufwand auf ein Werck, welches steigend und fallend, dabey aber so beschaffen ist, daß ein anderer nach seinen Umständen durch allerhand Anstalt und Einrichtung, dabey etwas ersparen, folglich gewinnen, widrigenfals verspielen kan, diesem gleichsam Pachtweise zuschlagen, indem man die Ausgabe oder den Aufwand nach dem Mittel desselben, wie er sich in 6, 9, 12 Jahren nach

denen Umständen des Wercks geäussert, nach allen Capiteln in Anschlag bringet, und so viel einem, der solchen zu übernehmen beliebt, giebet, sonderlich aber demjenigen diese Sache überlässet, welcher sich unter allen Entrepreneurs sich erbietet, vor das wenigste Geld diese Ausgabe zu bestreiten. Es ist solches i. E. in dem Brandenburgischen mit den Königlichen Saltz-Kothen, der Saal-Schiffahrt, it. an manchen Orten mit dem Aufwand die Strassen, Laternen in denen Städten zu halten, glücklich eingerichtet worden, und ein Mittel, die Capitel der Ausgabe in Gewißheit zu setzen, sich des vielen Berechnens und anderer Mühe zu entschlagen, den Anschlag der Ausgabe zuverläßig zu machen, u. s. f. Eigentlich soll auch die Nutzung, so zu verpachten, wenigstens auf einige Weise steigend und fallend seyn. Daher man an vielen Orten die Fixa oder beständige und der Quantität nach einerley bleibende Nutzungen nicht als ein Object der Verpachtung ansiehet, ja eben deswegen, wenn man sich auch dazu entschliesset, den Pachter zur Rechnung verbindet. Allein es sind auch bey fixen Intraden verschiedene Umstände, welche solche steigend und fallend, wo nicht directe und unmittelbar, doch aber indirecte und mittelbar machen können, und daher gehet es ebenfalls an, daß man nach gewissen Absichten und Umständen, welche den so genannten General-Pacht aller nur ersinnlichen Einkünffte derer Domainen-, Aemter- und Cammer-Güter anrathen, auch die Fixa dem Pachter unter der Bedingung der Rechnungs-Führung, so wegen künfftiger Verpachtung nöthig, zuschlagen kan. Denn es fällt offt auch bey Fixis etwas aus, der Zinsmann z. E. verdirbet, das Einkommen wird caduc, und wächst was zu, z. E. oder ein caduc gewordener Geld-Zins wird wieder ganaber, es kan ein neuer gemachet werden, überdem aber bekommt der Pachter zu rechter Zeit dadurch baare Geld-Mittel in die Hände, darf daher seine Naturalien nicht zur Unzeit verstossen, kan handeln und wandeln, wenn Fixa mit andern unbeständigen naturalibus und civilibus fructibus demselben zugeschlagen werden. Item, er bekommt zugleich dieser baaren und fixen Einnahme wegen eine Bedienung, so lange sein Pacht währet, und einen Charackter, dadurch er allerhand Ansehen und Vortheils zu seinem übrigen Erwerb erlanget. Einige Einkünffte, welche zugleich ein Amt im Staat voraus setzen, so durch allerhand Wege, sonderlich durch das Lehn-Wesen mit Land-Gütern erblich verbunden sind, nemlich die Jurisdiction, sind auch sehr gefährlich wegen der Unterthanen Druck und Ungerechtigkeit, oder doch mit grosser Aufsicht und Behutsamkeit zu verpachten, oder doch von der Administration der Justiz zu trennen. Und in diesem weitläufftigen Verstande des Wortes Pacht, den diese Anmerckungen insgemein bestimmen und erläutern, unterscheidet man den Pacht in Zeit-

und

und Erb-Pacht, den Zeit-Pacht aber in den General- und Special-Pacht. Dort wird alles auf eine gewisse Zeit, einem Negotio, darinnen beständige und unbeständige Einkünfte sind, entweder gegen ein Gewisses an Gelde allene, oder aber auch an Naturalien; hier aber werden nur unbeständige Einkünffte so verpachtet. Und daher werden beyderley Verpachtungs-Arten wieder in Gantz- oder Halb-Pacht unterschieden. Dort nimmt der Pachter alle Revenüen und giebt etwas gewisses an Geld oder Naturalien, nimmt auch alle oder einige Lasten auf sich, bestreitet übrigens alle der Nutzung wegen anzuwendende Ausgaben. Hier aber wird nur die Helffte von denen Nutzungen gegen Uibernehmung alles oder des meisten Aufwandes überlassen, die andere Helffte aber bekommt der Verpachter. Siehe das Wort Anschlag, Halb-Bauerey. Man siehet aber leicht, daß der Halb-Pacht vielen Beschwerden unterworffen, und man dabey die Absichten sein Gut bequem zu nutzen, die Nutzungen aber auf ein gewisses zu setzen, schwerlich erlangen konne. Wenn man daher nicht sehr starcke Vermuthungen hat, daß die Naturalien-Nutzungen in ihrem Preis sehr steigen möchten, und also der Verpachter an den daher entstehenden Profit, den er sonst bey dem Gantz-Pacht dem Pachter allein überlässet, Theil haben konne, so ist bey dem Halb-Pacht dadurch, daß der Pachter allen, oder doch den meisten Aufwand übernimmt, indem doch die Felder bestellet, überlassen, ja offters die Saamen-Korner zur Helffte von dem Verpachter dazu gegeben werden müssen, wegen vieles Unterschleiffes und vorfallender Rechnung und Gegen-Rechnung vor den Verpachter und Pachter nicht viel Vortheil, sondern sehr viel Beschwerlichkeit, indem diesem letzten auch dadurch die Hände im Verkehr und sonst so sehr gebunden werden. Er ist dannenhero nicht sehr im Gebrauch. Im Clevischen findet man noch etwas davon. In Wünschens Memoriali oeconomico kan man auch eine Formel eines solchen Halb-Pacht-Contracts lesen. Und der Herr Geheime Rath Gasser in der Einleitung zu denen ökonomischen Policey- und Cameral-Wissenschafften hat ebenfalls davon gehandelt. Auf dem Lande wird öffters noch von einzeln Wirten der Acker um die Helffte ausgethan. Wie denn dieses sonderlich in denen Flachs-Gegenden mit dem Flachs-Bau gewöhnlich, ja gebräuchlich ist, daß dem Gesinde so gar auf diese Weise Acker um die Helffte zu bestellen, vergonnet wird. Es ist aber dieses an andern Orten in denen Gesinde-Ordnungen billig verboten. Nächst dem Zeit-Pacht hat man auch nach der Aehnlichkeit der alten Deutschen Sitten und Rechte von beständigen Usufructu, Zinsen und Pensionibus, eine andere Art von Pachten, welche Erb-Pacht heisset, zu unsern Zeiten an einigen Orten bald mit allen Cameral-Gütern, bald mit einigen z. E. Mühlen-Wercken, versuchet. Man hat aber ausser einigen Gütern, welche ihre Nutzungen meistens durch den Aufwand, wenn man eben nicht bey derjenigen Profession, welche dazu besonders erfordert wird, z. E. dem Mühlen-Werck herumkommen, oder sonst die Sache nicht recht übersehen kan, wiederum verzehren, gar bald aufgehöret, die andern Güter nach Erb-Pacht zu verpachten, zu welchem man ohnedem nur zu schreiten genöthiget wurde, weil man auf einmahl grosse Geld-Summen brauchte, die Domainen aber zu dem Ende nicht füglich verpfanden oder gäntzlich veräussern kunte und wollte. Denn wenn man einem ein Cammer-Gut erblich verpachtet, so bringt man dasselbe in den rechten Anschlag seines Werthes, und nimmt darauf ein proportionirliches Erb-Stands- oder Erb-Bestands-Geld, wodurch denn auf einmahl eine grosse Summe Geld in einem Lande aufgebracht werden kan. Hiernächst überlasset man dem Erb-Pachter vor seine und seiner Erben Lebens-Zeit, das gantze Gut, daß er solches nach seinem besten Wissen hauswirtlich nutzen, gebrauchen, meliorren, ja sein Erb-Stands-Recht auch einem andern veräussern könne, wenn er jährlich eine gewisse Summe Erb-Pacht, die nicht gesteigert werden darf, es mag der Gewinn von Gütern gleich Cent pro cento steigen, erleget. Man setzet dieses Erb-Pacht-Geld insgemein so hoch, als noch an dem Ertrag des Anschlags eines Gutes nach Abzug derer Zinsen, so das Erb-Bestandes-Geld abwirfft, fehlet. Der Herr von *Ludewig* in seinem schönen Buche de Jure Clientelari, so ein gelehrter Deutscher Land-Wirt bey denen Wirtschaffts-Rechten sehr wohl brauchen kan, handelt davon mit mehrern. Auch kan des Herrn von Rohrs Haushaltungs-Recht Tom. I. Lib. I. C. 5 pag. 158 sq. ingleichen der Tract. so ohnmaßgebliches Bedencken von der Zeit- und Erb-Pacht heisset, davon nachgelesen werden, als woselbst der viele Schaden, der mit dem Erb-Pacht, sonderlich bey Cammer-Gütern, entstehet, gezeiget, und der vermeinte Nutzen, den einige dabey finden wollen, zernichtet wird. Es kam das letzte sonderlich heraus, da einige Minister Friderico dem ersten Könige in Preussen An. 1706 angerathen hatten, den Erb-Pacht in seine Lande einzuführen. Der Verfasser wurde so gar dieser auf Wahrheit und Treue gegründeten Schrifft wegen eine Zeitlang unglücklich, so sehr war man damahls vor den Erb-Pacht eingenommen. Daher der Herr *Thomasius* sel. in denen Noten zu des Herrn von Osten Testam. p. 79 vom Erb-Pacht schrieb: Ist dir wohl, so bleib davon, daß du nicht kriegest bösen Lohn. Denn bald darauf, als der grosse Fürst und Hauswirt Friedrich Wilhelm, der Sohn Friedrichs des ersten, König und Churfürst wurde, so musten die Erb-Pachte An. 1717 wieder aufgehoben werden, da dann viele grossen Schaden davon hatten. Da auch ein Gut entweder durch Verwaltung, oder auch durch Rechnung, oder aber durch jetzt-

zehlte Arten der Pächte genuzet werden kan, so hat man auch noch eine sehr alte und gemischte Art, welche Gewähre-Administration heißt, wo auch ein Pacht nebst der Administration mit einschlägt. Siehe das Wort Gewährs-Administration. Sonst ist noch dieses zu mercken: obwohl, wie bisher gezeiget worden, das Mieten und Pachten mit vielen Dingen geschehen kan, und unter dem Contractu locationis conductionis und einem Pacht kein Unterscheid ist, wie Reier in jure Germ. it. Leiser im Jure georgico wider D. Taborn erwiesen, sonst aber auch das Wort Pacht, durch das Barbarische Wort: Admodiation gegeben, ingleichen bey den Alten und so gar im Jure Canon. Firma, wie bey denen Frantzosen: Ferme genennet wird, (wiewohl firma nicht nur von dem Pacht an sich gebrauchet zu werden pfleget, sondern auch das verpachtete Gut, it. das Pacht-Geld oder vielmehr dasjenige, so an Naturalien ehemahls, da die Münze in Deutschland noch rar war, gegeben wurde, heisset, wie denn auch Pacht im Deutschen offt vor das Pacht-Geld gebraucht wird, ja allerhand alte erbliche und wiederkäufliche Zinsen und Pensions-Pächte genennet werden,) so ist es doch am allergebrauchlichsten, wenn man ein Land-Gut, und sonderlich ein Cammer- oder Domainen-Gut mit aller Zuehörung, oder nur einzelne Stücke davon, zum Exempel: Die Vieh-Zucht, den Acker-Bau, Wiesen ꝛc. oder Weinberge, Jagden, Fischereyen, Schenck- oder Wirts-Häuser und dergleichen, zum Gebrauch und Nutzen, auf eine gesetzte Zeit, gegen eine gewisse und verglichene Summe Geldes, oder gegen Erstattung eines gewissen Theils der Früchte einem Fremden einräumet und überlässet. Bey denen Alten war das Verpachten der Land- sonderlich aber Domainen- und Cammer-Güter offt verhaßt, und die Verwaltung sehr beliebt. Doch findet man schon in denen ältesten Zeiten Spuren von dem ersten. Sonderlich hat man bey Kirchen- und Closter-Gütern die Verpachtung unter mancherley Nahmen und Formen sehr gebrauchet, und sich dabey wohl befunden. Aus Franckreich aber ist doch diese Art seine Einkünffte zu nutzen, sonderlich an denen Höfen zu unsern Zeiten, erst wieder eingeführet worden. Gleichwohl wird unter denen Cameralisten heut zu Tage noch sehr darüber gestritten, ob die Verwaltung oder Verpachtung besser? Ingleichen wie weit allenfalls sich diese letzte nützlich erstrecken könne? Man kan davon Herrn Cammer-Rath Schrebers kurtze Abhandlung von Commissions-Gütern, deren Verpachtung und Administration, nebst denen daselbst häufig von dieser Sache angeführten Schrifften lesen, welche bey Breitkopffen in Leipzig 1743 verleget worden. Ja man confere davon das IV Stück der Leipziger Sammlung den V Artickel. Nach dieser kurtzen Einleitung in diese wichtige Wirtschaffts-Materie überhaupt ist nun ferner, was die Verpachtung eines Land-Gutes und die nöthigen Wirtschaffts-Regeln dabey anbetrifft, zu wissen, daß derjenige, der sein Gut solchergestalt einem andern verleihet, der Verpachter, derjenige aber, der solches zu seinem Nutzen und Gebrauch übernimmt, der Pachter, Pacht-Inhaber, Bestänber, oder Bestand-Inhaber genennet werde. Das Geld oder Equivalent hergegen, so der Pachter dem Verpachter vor den Nutzen und Gebrauch der in Pacht habenden Sache zu bezahlen schuldig, heisset das Pacht- oder Bestand-Geld. Es ist der Pacht oder Bestand eines Gutes nicht nur denenjenigen dienlich und gut, deren Mittel nicht zulanglich wollen, daß sie selbst ein Gut kauffen konten; sondern solchen Eigenthums-Herren auch selbst zuträglich, welche nicht im Stande sind, die zu Verwaltung derer Güter nöthige und tägliche Sorgfalt über sich zu nehmen. Beyde Theile aber haben bey Unternehmung eines Pachtes ein und das andere wohl in Acht zu nehmen. Derjenige, so sein Gut mit Nutzen und Bequemlichkeit in Pacht austhun will, soll unter denen, die sich darum anmelden und bewerben, einen solchen zum Pachter aussuchen, von dem bekannt, daß er ein guter Haushalter, und in seinem Beruff fleißig und arbeitsam ist, auch alle Eigenschafften besitzet, welche bey dem Wort Haus-Halter angeführt zu finden; ja der im Stande ist, nöthigen und genugsamen, auch derjenigen Sache, so ihm verpachtet wird, proportionirten Verstand zu thun. Hierauf muß alles das Fahrniß, so in den Zimmern und Gemächern, auf denen Böden, in Kellern, Scheunen, Schirr-Cammern, Wagen-Schuppen, Brau- und Brantewein-Häusern, Garten und Ziegel-Scheunen befindlich, die Mobilien, Haus-Rath, allerley Sorten Getraide, Saamen und andern Früchten, Heu und Stroh, Schuh und Geschirre, Schirr-Holz- Brau- und Brantewein-Geräthe und Gefässe, an Bäumen und Garten-Instrumenten in und bey denen Gärten, an allerley Sorten Ziegeln, und andern Bau-Materialien, als Kalch, Bretern, Pfosten, Latten, Schindeln ꝛc. ingleichen wie viel Pferde, Rinder, Schweine, Schaafe, Ziegen, und Feder-Vieh vorhanden, genau aufgezeichnet, und in ein richtiges Inventarium gebracht werden, damit man wisse, was der Pachter nach geendigten Pacht-Jahren dem Verpachter wieder übergeben oder ersetzen solle, wodurch manche Streitigkeiten vermieden werden. Es werden aber die Mobilien und Moventien dem Pachter entweder gezählet oder geschätzt übergeben; in diesem Falle müssen sie von solchen Leuten, die in der Wirtschafft und solcher Sachen verständig, taxiret, und mit dieser Taxe dem Inventario einverleibet werden, wie es denn mit Schiff und Geschirre so gehalten wird; in jenem aber werden auch verständige Leute dazu genommen, die die Gebäude, das Vieh und die beweglichen Sachen besichtigen, ihre Qualitäten beurtheilen, und wie sie solche befinden, in das Inventarium tragen müssen. Wegen der Pferde, Schiff und

Geschirre, weil dergleichen ein Haus-Wirt ohne Schaden seines Haus-Wesens nicht einen einzigen Tag wohl entbehren kan, und folglich daran gelegen, daß er nach Endigung des Pachts solche lieber in Natur, als den Werth davor, wieder bekomme, handelt ein Pachter am klügsten, wenn er sich deshalber die Wahl vorbehält. Es gehet auch darinnen der Verpachter behutsam, wenn er zu der Zeit, da das Getraide viel gilt, dem Pachter wenig davon im Inventario überlässet, oder dasselbe schätzt, mit der Bedingung, daß er ihm nach Ablauff der gesetzten Pacht-Jahre den Preiß davon ersetzen soll. Sonsten muß der Pachter sich verbindlich machen, das gepachtete Gut hauswirtlich zu bestellen, und zu administriren, die Arten der Felder nicht zu zertheilen, sondern wie sie ihm angewiesen, ordentlich und pfleglich zu nutzen, den Dünger und Mist nicht zu verschlagen, sondern iedesmals in die Felder einzutheilen, und selche nach Erfordern zu bedüngen; dahero soll er auch weder Stroh, Schobe noch andern Dünger von dem Gute alieniren, vielweniger das Stroh verbrennen, und dargegen das ihme zum Deputat gegebene Holtz verkauffen; zu Verbesserung der Baum-Gärten jährlich ein halb Schock junge Stämme setzen, und mit nützlichen Reisern pfropffen, auch Saz-Weiden pflanzen; die Gräben, Zäune und Gehäge zu rechter Zeit heben, machen und ausbessern; ausser dem ihm im Pacht accordirten Deputat-Holtz, an Scheiten und Reis-Holtz sich weiter nichts anmassen, noch in denen zu dem Pacht-Gute gehörigen Wäldern die Bäume umhauen, und nach etlicher eigennütziger und treuloser Pachter Gewohnheit die Stöcke und Wurtzeln ausrotten lassen, und den Platz dergestalt wieder zurichten, daß nicht zu spüren, ob ein Baum da gestanden oder nicht; wie denn manche solcher bösen Haushalter, als untreue Miethlinge, so wohl durch erstgedachten verbotenen Holtz-Schlag, als auch durch das Vieh, insonderheit die Schaafe und Ziegen, zumal, wenn etwan der Verwalter, Jäger und Schäfer mit dem Pachter unter der Decke liegen, oder auch der Pachter zugleich mit Verwalter, folglich, wie man im gemeinen Sprichwort zu sagen pflegt, der Bock zum Gärtner bestellt ist, die Hölzer dergestalt verderben und ausoden, daß sie sich in vielen Jahren nicht wieder erholen können. Es soll dahero ein Verpachter, so lieb ihm die Erhaltung und Aufnahme seines Gutes ist, keinem Pachter, er stelle sich auch noch so ehrlich als er wolle, die Verwaltung einiger im Pacht ausgezogenen Grund-Stücken, z. E. Wiesen, Holtzer, Teiche, Mühlen, Brau-Häuser, Ziegel-Scheunen ꝛc. anvertrauen, und durch gegebene Gelegenheit nicht verursachen, daß ein ehrlicher Mann zu einem Mause-Kopff werde: Denn ist die Herrschafft oder der Verpachter auf dem Gute nicht selber zugegen und wohnhafft, und der Pachter darf zugleich als Verwalter das Heu und Grummet verkauffen, so kan er dem Verwalter an daraus erlöstem Gelde verrechnen, was er will, und sich damit einen unzulaßigen Profit machen. Mit dem Holtz-Verkauff hat es eben diese Beschaffenheit, denn es verkauffet alsdenn der Pachter sein Deputat-Holtz, und behilfft sich als Verwalter mit dem Abraum der gefällten und ausgerotteten Bäume, wovon er, so viel ihm gefällig, in Rechnung bringen wird. Ist vor die Herrschafft zu bauen, oder sonst was zu machen, müssen die Unterthanen um geringern Lohn arbeiten, hingegen verrechnet er alles voll, und mehr als es gekostet, da er denn bald hier, bald da viel zu seinem Vortheil aufgesetzte Qvittungen durch andere abschreiben lässet, und damit in Rechnungen beleget. Noch schlimmer ist es vor den Verpachter, wenn der Pachter und Verwalter ein eigenthümlich Gut im Dorffe oder in der Nähe liegend hat, denn solches wird mit Herrschafftlichen Materialien gebauet und gebessert, solche aber nebst dem Arbeits-Lohn in den Herrschafftlichen Bau-Rechnungen mit versteckt; Die Herrschafftlichen Fröhner müssen auf seinen Feldern und Wiesen, wo nicht gar umsonst, doch um einen geringen Lohn, und wie sie sonst der Herrschafft zu arbeiten pflegen, den Mist breiten, Gras mähen, Getraide und Haber hauen und harcken, und andere Frohndienste verrichten, die sie ausser dem Herrschafftlichen Gute sonsten niemand zu thun schuldig sind. Kurtz: Der Pacht wird mit der Verwaltung dergestalt vermenget, daß der Pachter zwar grossen Nutzen, die Herrschafft hingegen grossen Schaden davon hat. Diesem aber abzuhelffen ist am besten, der Verpachter übergebe die Verwaltung dergleichen ausgezogenen Stücken einem andern Haushaltungs-verständigen und ehrlichen Manne, welcher dieselben gebührend administrire, und dabey auf des Pachters Aufführung und Wirtschafft, ob er alles wohl bestelle, und sich dem Pacht-Contract gemäß bezeige, ein wachsames Auge habe. Der Verpachter soll ferner den Pachter vor Antritt des Pachtes wegen derer dem Gute zustehenden Rechte und Dienstbarkeiten vollkommen informiren, damit nicht etwa durch des Pachters Nachlässigkeit hierinnen etwas zu schanden gehe; hingegen muß der Pachter sich hüten, keine Neuerungen anzufangen, und denen Unterthanen ein mehrers, als sie von Rechtswegen zu thun schuldig sind, nicht aufzubürden, weil dadurch nichts anders, als verdrüßliche Weitläufftigkeiten entstehen können. Die Bezahlung des Pacht-Geldes soll der Verpachter nicht auf Jahre, sondern auf gewisse Termine des Jahres einrichten, und dabey dem Contracte mit einverleiben lassen, daß, daferne der Pachter den versprochenen Pacht zu der gesetzten Zeit nicht richtig abtrüge, dem Verpachter frey stehen solle, ihn so fort aus den verpachteten Gütern eigenmächtiger Weise zu treiben. Wenn mit dem Gute auch sogleich die Gerichte verpachtet werden, muß solches in dem Pacht-Contracte ausdrücklich mit gedacht und insonderheit ausgemacht seyn, wer die

grossen

grossen Unkosten, die zum öfftern bey denen Ober-Gerichten auf die Executiones lauffen, tragen solle. Vor Endigung des Pachts pflegt ein Theil dem andern denselbigen aufzukündigen, oder es wird solcher noch auf gewisse Zeit verlängert; So aber weder Aufkündigung noch Prolongation geschiehet, und der Pachter verbleibt über die Zeit im Gute, so ist er von Rechts wegen den Pacht noch auf ein Jahr fortzusetzen schuldig. Wenn der Pachter gleich alle Casus fortuitos übernommen, so ist er doch gantz ungewöhnliche Unglücks-Fälle in der Land-Wirtschafft, als Brand, Pest, feindlichen Einfall zu übernehmen nicht gehalten. Was den Mißwachs betrifft, so ist, wenn der Pacht auf mehr Jahre dauert, und gar nichts deswegen genossen wird, der Pachter nichts schuldig, wo aber die Mis-Jahre und die guten Jahre gemischt, kan er auch keinen Erlaß fordern. Wo aber ausgemacht, daß ein Erlaß gewissermassen geschehen soll, da muß der Schade durch verständige Leute, dabey sich der Pachter eben so viel als der Verpachter vorzuschlagen vorbehalten muß, geschätzet, bey der Bestimmung aber auf die Umstände, den gegenwärtigen Korn-Preis, it. ob etwan der Pacht schon an sich leidlich sey? auf die guten vorhergehenden Jahre und andere guten Zugänge des Pachters gesehen werden. Um der wohlfeilen Zeit willen wird auch kein Erlaß gefordert. Und wenn der Pachter sich nicht auf dem Fall, daß das Gut vor Ablauff der Pacht-Zeit verkaufft wird, versichet, so muß er solches räumen, und seinen Regreß an den Verpachter nehmen, da er keine Klage gegen den neuen Eigenthümer hat. Wie aber dergleichen Klagen sehr beschwerlich sind, also ist kein ander Mittel, als daß sich der Pachter entweder den Verkauff ausbedinget, oder, da dieses nicht eines jeden Gelegenheit ist, sich eine gerichtliche Hypothec, wegen seines Vorstandes und der Endschafft des Pachts auf das verpachtete Gut, und zwar, wenn es ein Lehn-Gut ist, mit Einwilligung des Lehn-Herrns bestellen lässet. Im übrigen aber darf auch ein Pachter wider des Verpachters Willen nicht vor der Zeit aus dem Pachte scheiden. Dahingegen, woferne der Pachter nicht hält, was er versprochen, z. E. das Pacht-Geld nicht bezahlet, das Gut ruiniret ꝛc. so kan ihn der Verpachter auch vor der Zeit austreiben. Und da ist rathsam, daß er sich ausbedinget, solches ohne gerichtliche Hülffe, und also eigenmächtig zu thun, wenn sonst die Ursache selbst evident ist. Was im übrigen ausser dem allhier hin und wieder erwehnten auf Seiten des Pachters in Acht zu nehmen, ist unter dem Wort Pachter befindlich.

Pacht-Anschlag, siehe Anschlag.

Pacht-Contract oder **Bestand-Contract**, ist ein von zweyen contrahirenden Personen aufgerichteter Vergleich, da ein Theil dem andern um eine gewisse Summe Geldes die Einkünffte und Nutzungen eines unbeweglichen Grund-Stückes auf einige Zeit abtritt. Dergleichen werden entweder über einzelne Stücken oder gantze Güter mit Recht und Gerechtigkeiten aufgerichtet, und dabey dasjenige, was unter dem Wort Pacht und Pachter erinnert worden, fleißig beobachtet, auch alles, was beyde Contrahenten mit einander abgehandelt, und geschlossen, deutlich und verständlich zu Papier gebracht, damit kein Mißverstand oder Streitigkeit daraus entstehen möge. Zum Formular eines solchen Pacht- oder Bestand-Contracts möchte folgender Aufsatz dienen:

Kund und zu wissen sey hiermit, daß zwischen Tit. Herrn H. v. S. Erb- Lehn- und Gerichts-Herrn zu N. und Tit. Herrn C. W. von W. nachfolgender Pacht-Contract wohlbedächtig abgeredet und geschlossen worden: Es hat nemlich der verpachtende Herr H. v. S. sein Erb-Lehen- und Ritter-Gut zu N. an Schloß, Stuben, Kammern, Küchen, Kellern, Gewölben, Hof, Scheunen und Ställen, (ausgenommen den Saal, samt dabey befindlichen Stuben, Küchen und Kammern, wie auch der Stallung auf vier Pferde, die ihm Herr Verpachter, so oft er auf sein verpachtetes Gut kommt, zu gebrauchen vorbehält), nebst denen dazu gehörigen Ländereyen, Wiese-Wachs, Triften, Fisch-Wassern, Jagden, Unterthanen, Gerichten, Strafen, Lehen, Frohn-Diensten, Zinsen, Gerechtigkeiten und Beschwerungen, ingleichen jährlich zwantzig Clafftern halb eichene und halb aspene Scheite, nebst achtzig Schocken Reiß-Holtz ꝛc. massen das hierüber aufgerichtete Inventarium mit mehrern besagt, an Tit. Herrn C. W. v. W. von dato an auf sechs Jahr vermiethet und verpachtet, dergestalt und also, daß der Herr Pachter solches alles aufs beste, jedoch pfleglichen nutzen und gebrauchen, das Lehen nebst denen dazu gehörigen Gebäuden, Dach- und Fach-fest, oder in baulichen Würden erhalten, jedoch, wenn ein nothwendiger oder nützlicher Bau vorfiele, denselben anderergestalt nicht, als mit Vorwissen und Verwilligung des Verpachters vornehmen, auch diejenige Arbeit, so durch die Unterthanen selbst verrichtet werden kan, nicht in die Rechnung bringen solle: Worben aber auch expresse bedungen worden, daß wenn der Herr Pachter das Gut bey währenden Pacht-Jahren einem andern solte sublociren und verafterpachten wollen, solches ihm anderergestalten nicht frey stehen solle, als wenn vorhero der After-Pachter ihme als dem ersten Herrn Verpachter neue Versicherung bey Verpfandung seiner Güter wird gestellet haben. ((NB. Siehet aber der Verpachter nicht gerne, daß von Pachtern das Gut anderweit verpachtet werde, kan er nachfolgende Clausul beyrücken lassen; Doch, daß er das Gut keinem andern verafterpachte). Dargegen aber hat der Herr Pachter den Hrn. Verpachter alle und jede Jahr, so lange der Pacht währet : : : Fl. oder Thaler, als halb auf Michaelis, halb aber auf Ostern zum Pacht-Geld zu erlegen, dergestalt versprochen, daß, so er hierinnen nicht einhielte, dem Herrn Verpachter frey stehen solle, ihn krafft

habender Jurisdiction durch gewöhnlichen Gerichts-Zwang aus dem Gute zu setzen, allermassen sich der Pachter auf solchen Fall dessen Jurisdiction hiermit per expressum unterwürfig machet. (NB. Wenn aber der Verpachter den Gerichts-Zwang nicht hätte, könte an statt der vorigen nachfolgende Clausel inseriret werden: Solte auch der Pachter alle halbe Jahr die versprochene Pacht-Summe nicht abtragen, solle dem Herrn Verpachter frey stehen, ihn so fort aus dem verpachteten Gute eigenmächtiger Weise zu depossediren und auszutreiben ꝛc.) Und gleichwie er ferner das Gut im baulichen Wesen und Besserung zu erhalten zusaget; also bedinget er sich hingegen, daß der Herr Verpachter nicht allein der Untosten wegen ihm gebührenden Abtrag thun, und zum Beweis der Bau-Kosten, allein die Dinge-Zettel gelten lassen; sondern auch denjenigen Schaden, so durch göttliche Verhängniß, oder auch von bösen Leuten geschehen, nicht weniger alle Contributions- Durchmarsch- und Einquartierungs-Kosten, so wohl von freund- als feindlichen Trouppen, es geschehe mit Consens des Landes-Herrn, oder wider dessen Willen und mit eigenthätiger Gewalt, über sich nehmen; desgleichen auch ihm, wenn er (bey etwan sich ereignenden gefährlichen Zeiten und Läufften), an dem jährlich gesammleten Korn, bevor er solches verkauffe, durch Pfandung, Brand oder ander Unglück in Schaden gesetzet, oder ihm auch sein Vieh geraubet werden, nicht weniger, wenn ein Mißwachs geschehen, und derselbe nicht einmahl die Helffte der Pension oder des Pacht-Geldes übersteigen solte, nach Proportion des erlittenen Schaden, an dem Pacht Gelde etwas abgehen lassen wolle, mit dem fernerweiten Anhang, daß der Herr Verpachter Zeit-währender Pacht-Zeit das verpachtete Lehen- und Ritter-Gut samt denen Zugehörungen nicht verkauffe, wie er denn ihm Herrn Pachtern zu dem Ende zu besserer Versicherung dasselbige verschrieben und verpfändet hat. Ubrigens will der Herr Pachter, bey Ausgang der Pacht-Zeit, dieses Gut, wie er solches nach dem Inventario bestellet übelkommen, wieder getreulich überliefern; solte aber selbiges nicht alsofort nach verflossenen Pacht-Jahren geschehen, alsdenn soll er selbes noch ein Jahr Pachts-weise zu behalten schuldig und gehalten seyn; Und damit alle das obgesetzte stets und unverbrüchlich gehalten werden möge, hat er dem Herrn Verpachter all sein Vermögen liegend und fahrend, insonderheit aber sein Gut zu W. zu einem Special Unterpfande gesetzt, sich im Fall der Nichthaltung wegen des Pacht-Geldes, samt Kosten und Schäden, hieran zu erholen und bezahlt zu machen. Endlich aber haben sich beyde Theile aller Ausflüchte und Freyheiten, als der Verkürtzung über die Helfte, des Betrugs, Irrthums und dergleichen wissentlich begeben und renunciret. Zu Urkund ist dieser Pacht-Contract gedoppelt zu Papier gebracht, von denen Contrahenten, (und denen dazu erbetenen Zeugen, oder Beyständen), eigenhändig unterschrieben und besiegelt, und von jedem Theil ein gleichlautendes Exemplar zu sich genommen worden. So geschehen ꝛc.

Pachter oder Beständner, auch Pacht- oder Bestand-Inhaber genannt, heisset derjenige, der ein Land-Gut mit aller Zugehör, oder nur gewisse Stücke davon, auf eine bestimte Zeit gegen ein benantes Pacht-Geld, oder andere Abstattung, zu nutzen oder zu gebrauchen hat. Es muß aber ein Pachter die Eigenschafften eines guten Haushalters haben. Hiernächst soll derjenige, der zu pachten gesonnen, vor allen Dingen den Pacht-Anschlag sorgfältig untersuchen, sich bey der Nachbarschafft und denen, so das Gut vor dem in Verwahrung gehabt, wegen dessen Beschaffenheit genau erkundigen, und aus diesen Umständen seinen Schluß machen, ob er auch nebst einer billigmäßigen Ergetzung das verlangte Pacht- oder Bestand-Geld ordentlich daraus ziehen könne. Zu diesem Ende ist nöthig, daß er untersuche, ob die Gebäude an Dach und Fach in gutem baulichen Wesen, oder schadhafft und baufällig? Wie die Grund-Stücke beschaffen, ingleichen wie und mit welcher Sorte Getraide die Felder bestellet? und was dergleichen mehr; insonderheit aber soll er sich um das Inventarium bekümmern. Dabey thut ein Pachter wohl, wenn er darinnen nicht viel Getraide, oder doch nicht anders als geschätzt, in Anschlag mit übernimmt, zumahl wenn es zur Zeit des geschlossenen Contracts nicht viel gilt; denn wenn es hernach zur Zeit der Übergabe in höherm Preise wäre, würde er nothwendig zu kurtz kommen. So ist auch vor einen Pachter eine beschwerliche Sache, wenn der Verpachter sich gewisse Zimmer, Felder, Stücke Vieh und andere zum Gut gehörige Pertinentien auszieht, und dabey die Bestellung dieser Felder, die Fütterung dieses Viehes u. a. m. ausdinget, weil zu besorgen, daß der Verpachter sich von dergleichen das allerbeste und fruchtbarste vorbehalten werde; zu geschweigen, daß aller Ausflucht, der bey Schliessung eines Pachtes bedungen wird, immer die erste Gelegenheit zum Streit und Widerwärtigkeit abgiebt. Schlüßlich hat vornehmlich ein Pachter wegen der zufälligen so wohl, als wegen der ganz ungewöhnlichen Unglücks-Fälle, dergleichen sind Feuers-Brünste, die ohne seine und der Seinigen Verwahrlosung durch die Nachbarn, oder von bösen Leuten, oder durch Zündung des Wetters herrühren, durchgehende Hagel Wetter, Wolcken-Brüche und andere Wasser-Schäden, feindliche Überfälle, schwere Durchzüge, Einquartirung, Land-Sterben, Unfall des Viehes, durchgängiger Mißwachs u. s. f. sich wohl vorzusehen, daß ausdrücklich zum voraus angemercket werde, wie es in allen solchen Fällen gehalten werden, was nemlich über Verpachtern und Pachtern allein gehen, oder was vor Remiß und Erlaß dem lesten in einem und andern Falle wiederfahren solle. Nicht weniger muß auch der Pachter in den Pacht-Contract sich ausdingen, daß er nicht etwa durch eniges Vornehmen des Verpachters vor Endigung der-

Pacht-Jahre aus dem Gute zu weichen genöthiget werde. Da nun ein Pachter bey also gestalten Sachen auf die Haupt-Mängel des Gutes, so er im Pacht besitzet, nichts aus seinem Beutel wenden darff, auch die ohngefehren Unglücks-Fälle nicht zu entgelten hat, hiernächst aber die tägliche Erfahrung ihn darbey lehret, wie er sich bey Besitzung und Nutznieſſung eines Gutes zu verhalten; so hat eine solche Person nicht nur den Vortheil, daß, so lange seine Mittel nicht zureichen, sich ein eigenes Gut zu kauffen, er doch nicht indessen von dem seinen zehren dürffe, sondern er erlanget auch durch dergleichen bequeme Gelegenheit eine gute Einsicht in die Beschaffenheit der Güter, nin ihre Stärcke und Schwäche u. a. m. durch die Erfahrung anzumercken. Dahero wenn ein solches Gut selbst oder ein anderes dergleichen ihm zu Kauff vorkommt, er mit desto sichererm Nutzen darzu gelangen könne. Es ist also gar dienlich, wann diejenigen, welche einmahl bey Cammern in Ansehung der Domainen rechte Dienste thun wollen, unter andern Arten der Uibung in diesen Sachen, anfänglich ein und anderen Pacht übernehmen, oder sich bey einem wichtigen Pacht-Innhaber eine Zeitlang aufhalten, und der Verwaltnng unterziehen. Massen man dabey Gelegenheit hat, in der Land-Wirtschafft unaemein viel zu erfahren.

Pacht-Gld, Bestand-Geld, ist diejenige verglichene Summe, welche ein Pachter vor den Nutzen und Gebrauch einer in Pacht habenden Sache, dem der ihm solche verpachtet, zu bezahlen schuldig ist. Ein mehrers siehe unter Pacht.

Pact, Pactum, ist die Uibereinstimmung des Willens von zwey oder mehreren Personen in einerley Sache, weshalber sie Abrede genommen, um entweder etwas zu geben oder zu thun. Es gehöret aber zu einem Pact eines Theils das Versprechen, es sey nun dieses wegen der Erfüllung entweder unverzüglich schlechtweg und ohne einzige Ausnahme, oder auf eine gewisse Zeit, oder mit Bedingung, es geschehe auch persönlich oder in Vollmacht, ingleichen mündlich oder schrifftlich; andern Theils aber wird auch darzu erfordert die Annehmung des Versprechens. Denn gleichwie niemand einen andern, dem er nichts zu befehlen hat, wider seinen Willen zwingen kan, daß er sich ihm zu etwas verbindlich mache; also wird im Gegentheil auch niemand einem andern seine Dienste oder andere gefällige Sachen wider dessen Willen aufdringen. Worüber aber zwey oder mehrere Personen einmahl ein gewisses Pactum aufgerichtet, dem müssen sie auch unverbrüchlich nachkommen. Dieses ist ein Göttliches Gesetz der Natur, der Geselligkeit und Liebe. Hiernächst gründet sich darauf Treue, Glauben, Vertrauen und Credit in der Wirtschafft, welches widrigenfalls verlohren gehet, und endlich mit der Zeit den grosten Schaden bringet. Solchemnach muß man sich solches sehr ernstlich, nicht aber, wie viele Wirte thun, leichtsinnig, ehe man ein Pactum machet, vorstellen, folglich wohl überlegen, was man verspricht, wie und wenn mans verspricht, und ob man's auch halten kan. Denn die vorgeschützte Unmöglichkeit, wenn sie nicht aus unvermeidlichen Ursachen entstehet, befreyet nicht von dieser Pflicht. Indessen wird von vielen Wirten, die viel versprechen, und nichts oder wenig halten, keine Pflicht schlechter beobachtet als diese. Ja man hält es nicht nur vor keine Sünde, sondern auch wohl gar vor eine feine Klugheit, andern das Maul aufzusperren, und ihre Hoffnung, die sie auf das Versprechen gesetzet haben, entweder vorsetzlich, oder doch durch seine Schuld, Faulheit, Uibereilung und Nachläßigkeit zu betrügen oder zu hintergehen. Sonderlich sündigen die Handwercks-Leute in diesem Stück recht leichtsinnig. Und es ist ein Mangel der Policey, wo man nicht in diesem Stück einigermassen durch Zucht-Gesetze entgegen gehet. Allermassen davon offt grosser Schaden in der Wirtschafft denenjenigen entstehet, die sich auf das gegebene Wort verlassen.

Padden-Fisch, dieser wird in Virginien gefangen, und hat die Eigenschafft, daß er, so bald er aus dem Wasser kommt, dicke aufschwillet; sonst aber ist er eine gute Speise.

Pärsch, Barsch, Bärßig, Berschling, Berßig, Persch, Parsch, Persing, Perßling, Pirsing, ist ein Fisch, der sich in süssen Wassern, Flüssen und Seen aufhält. Er ist Silber-farb mit dunckeln von dem Rücken nach dem Bauch herabgehenden Streiffen, hat kleine aber dichte und harte Schuppen, und rothe Floß-Federn. Er wird mit unter die Raub-Fische gerechnet, indem er alles frißt, was er bezwingen kan; hingegen muß er sich auch trefflich wehren, wenn ihn die Hechte oder andere grosse Raub-Fische auf die Haut gehen: Es bestehet aber seine Gegenwehr darinnen, daß er seine Stacheln oben auf dem Rücken so künstlich in die Höhe streckt, daß sich seine Feinde, ohne verletzt zu werden, nicht an ihn machen dürffen. Wegen seiner Rauberey wird er in keine Karpffen-Teiche gethan, weil er, wie der Hecht, grossen Schaden darinnen thut; wenn er aber allein in einem Teiche ist, so bezahlet er, indem er sich starck vermehret, die Mühe schon, die man auf ihn wendet. Nur muß man sich vor seinen Stichen hüten: Denn wenn er angegriffen wird, so sträubet er seine Stacheln, und wer sich denn darein sticht, mit dem ist es eben so schlimm, als wenn ihn ein Hecht gebissen hätte. Seine Laich-Zeit ist im Martio oder April, mit andern Fischen, und kan er auch im Fang wie andere Fische tractiret werden, weil er eben sowohl als dieselben in die Reussen und Netze oder Garn-Säcke gehet: sonderlich beisset er gerne an die Angeln, wo Krebse oder Weiß-Fische angehänget sind; doch muß die Schnure über dem Haaken mit Bley oder Zinn überzogen, oder der Haacken erstlich an ein kleines Kettlein, und an dieses erst die Schnure angemachet werden, damit er dieselbe, seiner Gewohnheit nach, nicht abbeissen könne. Sein Fleisch ist wohl hart, aber auch recht gesund, dahero er auch krancken Leuten und Sechswöchnerinnen zu essen erlaubet

bet wird. Er hat einen gar groſſen, aber klein-kornigen, jedoch guten und zum Eſſen ſehr wohl tauglichen Rogen. Sein ſonſt angenehmes Fleiſch wird durch eine gute Zurichtung noch delicater. Man ſchuppet ihn mit einem Reib-Eiſen, fähret hernach ſelbigen mit einer Spick-Nadel oder einem ſpitzigen Höltzlein unter dem Floß hinein, und ziehet den Darm heraus, ſo wird die Galle daran hängen, welches man zuſammen wegſchneiden muß; oder man ſchneidet dem Pärſch den Bauch auf, und nimmt das Eingeweide heraus, der Rogen aber muß darinnen bleiben, ſo iſt er fertig, und mag entweder mit Butter und Peterſilien, mit Rahm und Kümmel wie die Karauſchen, mit zerlaſſener Butter, oder mit einer Fricaſſée, Citronen- oder Capern-Soſſe bereitet, oder auch nur blau wie ein Karpffen, geſotten werden. Es laſſen ſich dieſelben auch mariniren, und müſſen ſie alsdenn zuvörderſt geriſſen, geſchuppet, auf den Seiten gekerbet und eine feine Zeit eingeſaltzen liegen gelaſſen, endlich aber abgetrocknet und im übrigen, wie bey dem Mariniren nöthig, gebraten, und wenn ſie erkaltet, ordentlich eingeleget werden. Dieſer Fiſch wird zum Unterſchied des folgenden, **Stock-Pärſch** genannt. Der **Kaul-Parſch** hat ſeinen Nahmen daher, weil er rundlich, oder nach dem Deutſchen kaulich iſt. Sie erlangen niemahls die Groſſe eines Haupt-Stock-Pärſches, ſondern die meiſten ſind Fingers lang, die groſſen aber einer Spanne, ſelten drüber. Der Leib iſt gantz mit Schuppen bekleidet, von Farben gelblich, mit ſchwartzen Puncten; der Bauch aber iſt weiß. Die Stacheln auf dem Rücken ſind nicht weniger ſteiff und ſchwartz als am Stock-Pärſch, Auſſer dem, daß die Kaul-Pärſche noch für geſünder, als die Stock-Pärſche gehalten werden, findet man noch in ihren Köpfen einen weiſſen Stein, in Geſtalt eines Reiß-Korns, welcher **Kaul-Pärſch-Stein** genennet, und für ein bewährtes Mittel wider den Stein und Verſtopffung des Harns, ingleichen wider den Krampf, Schwindel und die ſchwere Noth ausgegeben wird. Eine Baſtart-Art von Pärſchen iſt gleichſam der ſogenannte Zander oder See-Parſch, wovon unter dem Wort Zander ein mehrers.

Paſtling, heiſt man in Oeſterreich das Weiblein von Hanff oder den Fimmel. Siehe **Hanff**.

Pain à la mode, ingleichen *Pain chapelé*, wird das geraſpelte Brot genennet, welches keine Rinde hat.

Pain farci, heiſſen in Scheiben geſchnittene Semmeln, welche mit folgender Farce überſtrichen, in Eyern umgekehrt, und ſodenn aus Schmaltz gebacken werden. Die Farce beſtehet aus gantz klein gehacktem Kalb-Fleiſch und gekochten Schincken, ſo zuſammen unter einander gemiſcht, und in einem Morſer gantz klein geſtoſſen wird.

Pain du Veau, iſt ein Brot, welches aus gehacktem Kalb-Fleiſch, Rinder-Talch, Gewürtz und Saltz, nachdem es wohl klein und unter einander gemengt, gemachet wird, welches man hierauf in Speck ſchlägt, mit Eyern beſtreichet, geriebene Semmel darüber ſtreuet und im Back-Ofen gahr backet. Wer da will, kan darüber ein gutes Ragout anrichten.

Paiſſel-Beere, werden in Oeſterreich die Berbis-Beere oder Weinſchierlinge genannt. Siehe **Berbis-Beere**.

Palatine, iſt eine gewiſſe Art von Hals-Tüchern, die auch ein Kragen, Hals-Binde und dergleichen genennet wird, und aus Zobel, Marder, Hermelin, Sammet, Flohr u. ſ. f. zubereitet iſt, mit welchen das Frauenzimmer den Hals zu bedecken pfleget. Die Palatine ſoll ihren Nahmen daher erhalten haben, weil ſie von einer gewiſſen Pfaltz-Gräfin inventiret worden. Die Façon iſt veränderlich, und alſo vergeblich, ja nicht einmahl hieher gehörig, ſolches zu beſchreiben.

Palmen-Baum, iſt ein fremd Gewächſe, welches allein in Arabien, Egypten, Syrien, beyderſeits Indien und Paläſtina gefunden wird, ſo doch inſonderheit von dem groſſen Palmen-Baum zu verſtehen, denn der kleine kommt auch in unſern Gärten ſehr wohl fort, und wird daſelbſt zum Blühen gebracht. Des Baumes Stamm iſt viele Ellen hoch, und die Schale gantz ſchuppicht, oben am Gipffel ſtehen die Blätter wie Flügel heraus. Zwiſchen dieſen Blättern ſteiget im Frühling eine ziemliche groſſe Scheide hervor, ſo ſich endlich aufthut, allwo hernach die Früchte ſelbſt hervor kommen, welche langrund wie ein Finger ſeyn, und daher auch Dactyli, im Deutſchen aber **Datteln** genennet werden, die man zu uns als ein Naſchwerck bringet. Es giebt dieſer Baum den dortigen Einwohnern auſſer dem, was in den folgenden erwehnet wird, auch dieſen Nutzen, daß ſie den Gipffel abſchlagen, und aus dem Stamme ein weiſſes Marck ſchneiden, ſo von ihnen geſpeiſet wird, und einen Geſchmack wie die Artiſchocken haben ſoll; das Holtz davon brauchen bey uns die Drechsler und Tiſchler zu allerley zierlicher Arbeit. Man findet noch eine Gattung, derer Früchte rund, und ſo groß als die Nüſſe, wiewohl einige davon vorgeben wollen, daß ſolche die allererſten Früchte des bekannten Palmen-Baums, welche, wenn ſie noch klein, ſehr annehmlich von Geſchmack, ſo ſie aber etwas älter, beginne die Schale roth und von hinten etwas ſchwartz zu werden. Es iſt ſonſt der Palm-Baum zweyerley, der Dorn- oder wilde, und der zahme oder glatte. In der gedachten Schale iſt das

Palmen-Oel befindlich, welches man darmus nicht anders, als wie aus den Oliven zu preſſen pfleget. Dieſes Oel iſt insgemein anfangs gantz roth, wird aber nach Verlauff einiger Jahre recht ſchön weiß. Dieſes Oel achtet man Geſunden und Krancken gar heilſam, und bedienen ſich daſelbſt die Einwohner ſowohl als die Fremden deſſen als des Baum-Oels, wiewohl es denen letzten, ehe ſie es gewohnen, etwas ungeſchmackt vorkommt; das überbliebene, welches wir bey uns die Oel-Kuchen zu nennen pflegen, iſt derer Mohren köſtlichſte Speiſe. Nicht weniger kommt auch von dieſem bekannten Baume her der

Palmen-Wein, welcher in Guinea und der Orten, wie etwa hier zu Lande das Birckenwasser gesammlet, und auf folgende Weise bereitet wird: Sie hauen von dem Palmen-Baum die alten Aeste ab, streiffen dem Baum selbst die Rinde herunter, und bohren, nachdem er von der Rinde einige Tage entblösset worden, unten am Fusse, wo er am dicksten, ein Loch in denselben, stecken in solches ein Röhrlein, und sammlen den dadurch aus dem Baum herab tröpffelnden Safft in ein Geschirr; damit auch der Safft desto stärcker und schneller laufen möge, legen sie wohl gar rund herum Feuer an den Baum. Ja daraus wird auch ein Brantewein gemacht. Derjenige Safft oder Palmen-Wein, so von dem kleinen Palmen-Baum gezapffet wird, ist viel hitziger und kostbarer, als der von dem grossen, und bekommt bey ihnen den Nahmen Quecker. Es wird diesem Wein die Krafft beygeleget, daß er ganz merklich die Natur stärcke, und ist er gleich vom Baume weg überaus angenehm zu trincken, aber dabey auch so starck, daß man leicht und unvermerckt davon truncken wird.

Paltz, siehe Faltz.

Panacea Hippiatrica, ist der Nahmen einer von dem berühmten Stall-meister Herrn von Solleisel in seinem veritable parfait Marechal, beschriebenen allgemeinen Artzney für die Kranckheiten der Pferde, welche auch für ein gutes Freß-Pulver dienen kan. Es ist aber solche nichts anders, als das Hepar Antimonii, und wird folgender Gestalt bereitet: Man nimmt Antimonium oder Spießglaß und Salpeter, eines so viel als des andern; der Salpeter muß vom andern Sud seyn, sintemal der weisse und geläuterte gar starck ist; Zerstösset beydes ein wenig gröblich, u. mischet es in einem eisernen Topf oder gegossenem Mörsel unter einander, dergestalt, daß zwey Drittheile des Topffes leer bleiben, zündet es mit einem glühenden Brandscheit an, und rühret es mit eben demselben ein wenig durch einander, damit es sich recht entzünde, und also lässet man es unter einander kochen, bis es von selbsten aufhöret, und wieder kalt wird. Zu dieser Bereitung wird kein ander Feuer erfordert, als dasjenige, welches zu äusserst an der Kohle ist, damit die vermengte Materie angezündet wird. Hierauf stürtzet man den Mörser um, so wird das Hepar zu unterst, der Salpeter aber, welcher sich nicht angezündet hat, mit denklaremigkeiten des Spießglases oben auf seyn, welche zwey leicht von einander zu scheiden, sintemal das Hepar wie Glas glänzet, und eine dunckel braune Leber-Farbe haben muß, wo es anderst recht gemacht ist. Für die Pferde muß man das Hepar Antimonii nicht waschen, weil ihm viel von seiner Krafft benommen wird. Von diesem Hepar kan man zwo Unßen gepülvert unter dem Haber oder den genetzten Kleyen den Pferden vierzehen Tage oder drey Wochen lang einzeben. Solches wird, den Pferden, die nicht fressen wollen, die Lust darzu wieder bringen, die Würme tödten, zu Heilung der Wunden beförderlich seyn, die Pferde, welche nicht zu Leibe kommen können, feist machen, den Wurm und die Raude heilen, wie auch das Geblüte reinigen, die Gänge öffnen, den Husten stillen und guten Athem zuwege bringen.

Panar-Kraut, ist ein Gewächs wie Bärenklau. Aus dessen verwundeter Wurtzel oder Stengel treufft ein gummichter Safft, so Panax-Safft oder Gummi genennet wird. Man hat auch Panax-Asclepium, so dem Garten-Kraute, Wurtzel und Stengel aber der Dille gleich kommt. Man sammlet auch ein Gummi daraus. Und dieses ist in unsern Garten.

Paniges, ist ein Ostindianischer gewebter seidener Zeug, der einen Gra di Napel-Grund hat, und mit Blumen ausgezieret ist, dessen sich das Frauenzimmer zu ihren Kleidungen bedienet.

Panirt, wird z. E. eine Schweins-Keule oder anderes Stücke Fleisch genennet, wenn dasselbe mit harter geriebener Brot-Krume oder Rinde angeschlagen worden.

Panse, heisset in einer Scheune der Raum, so auf beyden Seiten der Scheun-Tenne sich befindet, und von dem untersten Erdboden angerechnet bis oben unter den Forst in einem Stücke fortgehet, darein das vom Felde eingeführte Getraide in seinen Garben oder Bunden aufgeschobert oder zusammen geschlichtet wird. Diese Arbeit wird das

Pansen genennet, und ist dabey folgendes zu beobachten: Ein jedes Getraide soll seine besondere Stelle im Pansen bekommen, vornehmlich aber muß das, wovon der Saamen genommen werden soll, alleine und so gepanset werden, daß man Dreschens halber vor allen dazu kommen kan. Ehe das Getraide in die Scheure geführet wird, sollen die Pansen zuvörderst wohl an allen Orten gereiniget, und in selbigen sodenn von dem reinesten Stroh die Boden-Schicht auf das beste bereitet und an denen Seiten ausgesetzet werden. Wenn das Getraide naß einkommt, soll man in den Pansen nicht alles genau an die Wand legen, auf daß die Nässe und der Dampff über sich verrauchen mögen; am besten thut man, wenn man über dieses auch noch ein altes Bier-Faß, woraus beyde Boden geschlagen sind, mitten in die Panse setzet, und um dasselbige herum panset, im Fort-Pansen aber das Faß immer nach und nach höher bis mit zu oberst hinaus ziehet, da man es denn stecken lässet, damit alle Feuchtigkeit und Breden dadurch hinaus steigen, und das Getraide nicht stocken oder auswachsen möge.

Panser-Zeug, heisset an Wasser-Mühlen, wenn das Wasser-Rad fast noch einmahl so hoch und breit, sonst aber den Schauffeln nach als ein Staber-Rad gemacht ist, und allezeit zwey Mahl-Gange treibet. Es ist aber das Panser-Zeug zweyerley, nemlich Zieh-Panser und Stock-Panser; dieses letzte kan nicht gehoben werden, sondern lauft auf einem festen Lager; das erste hergegen kan mit seiner Zugehör in seinem Gerüste höher und niedriger gehan-

ge

get werden. Das Pauster-Rad ist insgemein 16 Fuß hoch, und hat 16 bis 19 Zoll Weite. Der Wasser-Stand ist mehrentheils bey dem Pauster-Zeug 5 Quadrat-Fuß hoch. Es bestehet das Zieh-Pauster-Zeug Tab. XI. fig. 1 aus dem Pauster- oder Wasser-Rad A, so mit seinem Stirn-Rad B an einer Welle C befindlich, welche bey dem Ziehwercke mit ihren Zapffen a a in den zwey Röhren der Wesse oder Gatter DD innen lieget, und durch die zwey Pauster-Zieh-Ketten EE, die unten an den Rahmen, so sich in seiner Scheiden auf- und abziehen lässet, fest gemachet, oben aber über eine andere Welle F aufgewunden werden können. Wenn nun diese Welle F durch das Haspel-Rad oder die Zieh-Scheibe G vermittelst des Getriebes H und des Stirn-Rades I umgetrieben wird, so kan das gantze Rad A mit seiner Welle auf und nieder gelassen werden. Die mit Pauster-Zeug versehene Mühlen haben einen grossen Vortheil vor denen auf Staber-Zeug erbauten, angesehen sie bey hoch anwachsenden Wasser länger mahlen können, und nicht so leichte ersauffen, oder gar zu tieff im Stauch gehen als diese, so, daß man mit allen Wassern, sie seyn hoch oder niedrig, dennoch mahlen kan. Wie dieses sowohl nach der gemeinen, als auch auf verbesserte Art beschaffen, davon ist das dritte Cap. in Leonh. Christ. Sturms Mühlen-Bau-Kunst p. m. 4 & seqq. nachzulesen.

Pantera, ist ein viereckigtes, dreyfaches, auswendig benderseits mit Spiegeln, und inwendig mit einem subtilen weiten Jungarn (wie die Hüner-Steckgarne) wohl versehenes Garn, womit allerhand grossen und kleinen Vögeln, als Drosseln, Amseln, Mistlern, Kernbeissern, Krammets-Vögeln, Finken und dergleichen gestellet, und dieselben in Menge damit gefangen werden. Der zugerichtete Platz, welcher mit der Pantera umzogen ist, und an dem einen Ende in der Mitte eine Hütte haben muß, wird Roccolo genennet. Unter allen Arten von Vogel-Fängen ist dieser mit der Pantere oder Roccolo ohnstreitig der vornehmste, lustigste und einträglichste, wiewohl auch, so viel die Garne und Zubereitung des Platzes anbetrifft, der kostbarste, und wird solcher sehr starck in Italien, Oesterreich und Tyrol practiciret. Man erwählet darzu einen Ort, wo dergleichen Vögel, die man fangen will, ihren Strich zu haben, in einem Vorholtze, das aus jungen Schlag bestehet, oder auch in einer Aue, und richtet ihn, nach der fig. 2 Tab. XI folgender Gestalt an: Die Seite AB, so just der Hütten gegen über ist, ingleichen die beyden Neben-Seiten AC und BD sind jede vier und sechzig Ellen lang. Die Seiten von C bis E und D bis F sind jegliche die Helffte erst bemeldete Länge, nemlich zwey und dreyßig Ellen. Um und um bis zu der Hütten ist ein vierthalb Ellen breiter Gang, auf beyden Seiten mit schönen grünen Bäumen in guter Ordnung bepflanzet. Inwendig in diesem Gang werden die Garne oder Pantere aufgerichtet, fest angezogen, und die grossen Spiegel-Maschen unter sich am Boden mit Haacken fest angespannet, damit das Jungarn leichtlich hin und wieder gezogen, und dadurch die Vögel desto schneller können gefangen werden. Die Bäume, zwischen denen die Pantera zu stehen kömmt, müssen etwas höher als dieselbe seyn, auch unten herum, desgleichen auch innerhalb, so hoch die Neze reichen, damit solche von den Aesten nicht berühret, noch darein verwickelt werden mögen, vorhero wohl ausgeschneidelt, oben, inwendig sowohl als aussen herum aber dick und astig gelassen werden. So hoch nun diese Bäume ausgeschneidelt sind, so hoch muß auch der Roccolo um und um mit einem Zaun umgeben und eingefangen seyn, damit kein wildes oder heimisches Thier in die Garne kommen, und selbige zerreissen möge, weil diese fast bis auf den Boden hinunter gehen müssen. Im mittlern Platz des Roccolo sind bey ii grosse dürre Fall-Reiser, wie sonsten bey Krammets-Vögel-Herden gebräuchlich, gesetzet: diese müssen um einen halben Mann höher seyn als die Garne. Ferner müssen ausserhalb dieser Fall-Bäume herum allerley Bäume sich befinden, welche jedoch nicht so hoch als diejenige, so um die Pantera stehen, seyn dürfen, dergestalt, daß der gantze Platz gleich einem lustigen Baum-Garten anzusehen ist. Die Hütte K ist neun oder zehen Ellen hoch in zwey Stockwerck eingetheilet; in dem untersten werden die Vögel gehalten, in dem obersten aber ist der Vogelsteller mit denenjenigen, so dieser Lust mit geniessen wollen. Nicht weit von der Hütte sind drey ohngefehr vier bis fünftehalb Ellen hohe, oben mit grünen Rasen bedeckte Bühnen, auf welchen man die Ruhr-Vögel hat, so man von der Hütten ausziehen kan; die mittlere Bühne muß am nächsten vor der Hütte zwey Klafftern oder sechs Ellen lang, und zwey Ellen breit, die kleinen aber recht viereckigt, und zwey bis dritthalb Ellen breit seyn. Ist der Roccolo solchergestalt zugerichtet, so hebt man um Bartholomäi an, solchen zu bestellen; da muß man denn gute verhaltene singende Lock-Vogel von Drossel, Amsel und Mistlern in Bereitschafft haben, in Ermangelung derselben aber ihren Gesang mit einem Pfeifflein nachzuahmen wissen. Die singende Lock-Vogel müssen in dem Roccolo um die Fall-Bäume herum in ihren Ständen mit Tannen-Gras bedeckt, Klafftern-hoch stehen, und nie verwechselt werden; wenn nun auf ihr Locken fremde Vogel herzu fliegen, und sich auf die Fall-Reiser oder Bäume setzen, so werden aus dem obern Zimmer durch gewisse darzu gemachte Schieß-Löcher, vermittelst einiger Ballester die Pfeile oder Bolzen, welche fast wie fliegende Habichte formiret sind, abgedrücket, die denn ohngefehr Klafftern-hoch oberhalb den Fall-Bäumen über die fremden angekommenen Vögel

hinfahren, welche in Meinung, es sey ein Habicht, aus Furcht vor demselben mit grossem Ungestüm niederschiessen, und indem sie sich in denen ausser- und innerhalb des Garnes stehenden Bäumen zu salviren vermeynen, darüber in die Pantera gerathen, und in solcher hangen bleiben. Diejenigen, so sich in der Höhe fangen, daß man sie nicht erreichen kan, werden mit Hülffe einer freystehenden einfachen Baum-Leiter, auf die man in die Höhe steigen kan, gar bequem ausgenommen. Etliche bedienen sich bey dem Roccolo auch einer Eule, die Vögel zum Einfallen desto besser anzulocken. Auf solche Weise werden von allerhand Arten zu mancher Zeit in die tausend Vögel gefangen, welches sonst auf keinem Vogel-Fang geschehen kan. Die Pantera muß folgender Gestalt gestricket werden. Das Jungarn, so quer gegen der Hütten über zu stehen kommt, von A bis B muß man mit vierzehen hundert Maschen zu stricken anfangen, und in der Höhe ein und dreyßig Fuß haben. Die grossen Spiegel aber müssen mit hundert und vierzig Maschen angefangen werden, und in der Höhe neun und einen halben Spiegel haben; die zwey grösseren Panteren aber muß man mit ein und zwantzig hundert Maschen anfangen, die Höhe aber mit der erstern gleich halten; die Spiegel fängt man mit zwey hundert und zehen Maschen in gleicher Höhe an. Diese Panteren müssen wie die Steck-Gärnlein eingerichtet seyn, ausser daß oben, wo die grosse Leine ist, gedrehete Ringlein von Horn eingemachet werden, damit man die Pantera zusammen und wieder von einander ziehen kan, welche man, und zwar jedes Stücke Garn oder Pantera insonderheit an zweyen kleinen oben an die Latten angeschraubten Rädlein oder Kloben, und durch diese durchgezogenen Hang-Leinen, als daran die beinerne Ringlein sind, so offt es beliebig und vonnöthen, nieder zu lassen, und wieder aufzuziehen pfleget. Die Panteren und Roccoli zu denen Fincken und andern kleinen Vögeln werden eben auf diese Weise eingerichtet, die Garne sind in gleicher Höhe, aber viel kleiner im Umkreis, die Fall-Bäume müssen nicht innerhalb der Pantera, sondern ausserhalb derselben, drey Ellen weit davon gesetzet werden; so muß auch der Gang, wo die Garn in der Mitten stehen, oben wie ein abschößiges Dach von Latten gemacht, und mit Tannen-Reis bedeckt seyn, weil sonsten die Fincken, wenn sie nahe an das Garn kommen, über dasselbe aufsteigen würden; muß also an der Finken-Pantera das Garn gegen der Hütten über mit acht hundert Maschen, und die zwey längern bis zu der Hütten mit zwölff hundert angefangen werden; die Höhe erstrecket sich, wie bey der grossen Pantera, auf ein und dreyßig Fuß. Die grossen Spiegel-Maschen müssen gegen der Hütten über mit achtzig, und die Seiten-Panteren mit hundert und zwantzig Spiegeln angefangen seyn, und jede zehendhalbe Spiegel hoch werden.

Pantoffeln, sind nichts anders als gleichsam Halb-Schuhe, indem sich weiter kein Unterschied zwischen beyden befindet, ausser daß das Ober-Leder nicht so hoch heran gehe, folglich auch keine Laschen daran befindlich, und daß diese kein Hinter-Leder haben, oder so ja, sonderlich an denen vor die Manns-Personen, bey einigen dergleichen anzutreffen, haben diese einen gantz andern Schnitt, als wie an den Schuhen, die Absätze heragegen sind wegen der Bequemlichkeit im gehen gantz breit und niedrig. Die vor das Frauenzimmer gehörig, haben weder nur beschriebene Hinter-Leder, noch auch so niedrige und breite Absätze, hergegen sind die Ober-Leder bisweilen aufs sauberste gestricket, und noch über dieses mit niedlichen Falbeln besetzet; die gar schlechten machet man zuweilen aus feinem Tuch, und bebrämet diese mit goldenen oder silbernen Tressen.

Pantoffel-Holtz, Korck-Baum, ist ein Baum, welcher so starck als eine Eiche wird, auch kleine Eicheln trägt, und insonderheit eine überaus dicke Rinde bekömmt, so davon abgeschälet, und unter dem Nahmen Korck zu uns gebracht wird. Es ist dessen zweyerley, weisser oder Frantzösischer, und schwarzer oder Spanischer. Jener muß in schönen Tafeln seyn, kleine Knörffe oder Hügel haben, mittelmäßiger Dicke, auswendig und inwendig gelblicht, auch dicht, und, wenn man ihn aufschneidet, gantz seyn. Der andere muß inwendig gelblicht, auswendig schwärtzlich sehen, und so dicht als nur möglich, doch leichtlich zu zerschneiden seyn. Je dicker dieser ist, je besser ist er. Sein vornehmster Gebrauch ist, daß man Stöpsel zu Gläsern, Flaschen und Bouteillen daraus machet; die Schuhmacher aber bedienen sich desselben, ihn in die Sohlen zu legen. In der Artzney wird die Rinde, weil sie etwas anziehendes hat, gepülvert, oder in rothem Wein gekocht, wider allerley Bauch- und Blut-Flüsse gebrauchet.

Panzer, heisset man bey der Jägerey die zum theil mit Fisch-Bein abgenehete, zum theil aber mit Haaren oder Baumwolle ausgestopffte Jacken, welche man denen grossen schwerfälligen Englischen Hunden, wenn sie an die hauenden Schweine gehetzet werden, anzulegen pflegt, damit sie nicht so leichte zu Schaden kommen mögen. Diese Jacken werden auswendig von schwartzen oder braunen Barchent gemacht, und mit fester Leinewand unten ausgefüttert, auch mit Haaren oder Baumwolle wohl ausgestopffet, und gantz durchnehet. Unter dem Bauch und an der Brust aber werden solche nicht ausgestopffet, sondern, weil es da am gefährlichsten, mit Fisch-Bein ausgeleget, und mit eitel Nestel-Löchern hart an einander mit vieler Arbeit ausgenehet, daß eine solche Jacke so feste als ein Panzer wird; und weil sie auch Panzers Dienste thun, ist ihnen dahero sonder Zweiffel der Nahme Panzer beygeleget worden. Man muß

bey

bey denen Seiten-Flügeln, wegen der hintern Läufte das rechte Maaß nehmen, und dieselben um die Vorder-Schenckel mit Ermeln versehen, oben auf dem Rücken aber Schnür-Löcher machen, damit man sie daselbst mit Rienen zusammen schnüren könne.

Papagey, ist derjenige fremde Vogel, so theils aus Africa und Indien, theils aber aus seinem rechten Vaterlande America zu uns gebracht wird. Man liebet ihn mehr wegen seiner schönen Federn, als um seiner Schwatzhafftigkeit; wie denn bekannt, daß er nicht nur gantze Worte, wiewohl nicht allzu gar zu vernehmlich aussprechen lernet, sondern auch allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachzumachen pfleget, als Bellen, Krähen, Pfeiffen, Lachen, Weinen u. s. f. Dieses haben die Papageyen besonders, daß sie nicht den untern, sondern den obern Theil des Schnabels bewegen, und mit einer breiten, dicken Zunge versehen sind. Ein mehrers von ihnen findet sich in dem Natur-*Lexico*.

Papageyen-Feder, wird eine Art Amaranten oder Tausendschön genannt, siehe Amarant.

Papier, ist ein dünnes, aus alten Lumpen oder Hadern von dem Papiermacher auf der Papier-Mühle künstlich zubereitetes Blat, auf welches man schreiben oder drucken kan. Daher es auch in Schreibe- oder Druck-Papier sonderlich unterschieden wird. Man hat aber auch Pack- und Lösch-Papier, von allen aber gar vielerley Sorten, nach dem Unterschied derer Länder, Mühlen Materien u. s. f. welches aber hieher sowohl als die Art und Weise der Verfertigung nicht gehöret, ausser daß man weiß, es werde in besondern Papier-Mühlen und von eigenen gelernten Papiermachern oder Müllern vorerst schlechtweg, doch so viel das Schreibe-Papier betrifft, vollkommen dazu fertig gemachet. Allein nachhero beschäfftigen sich mit allerhand gefärbten, gedruckten, Gold- und Silber-Papier viele andere Leute. Man hat auch allerhand künstliches Papier. Z. E. ein Papier zuzubereiten, welches sich vielfältige mahl beschreiben, und hernach, so offt mans ins Feuer wirfft, von dem Beschriebenen wiederum reinigen lässet, solches ist in dem Natur-*Lexico* unter dem Worte Asbestisches Papier beschrieben zu finden. Einer gantz andern Art ist das Indianische Papier, so theils in Japan, theils in China aus einer, und zwar der innersten weichen Baum-Rinden zubereitet wird. Es ist dieses so dünne, zart und weich, wie Seide oder Baumwolle, und darbey so glänzend, als wäre es versilbert, oder mit einem Firniß überstrichen. Den Baum, davon diese Rinde genommen, heissen einige bald Bambou, bald Kaadi, bald Canschy, und soll er grösser, gerader, stärcker und glätter seyn als ein Hollunder-Baum. Conf. *le Comte* heutiges *China* Die Fabrick und eigentliche Zubereitung gedachten Papiers findet man ausführlich beschrieben in Kempffers *Amoenit. Exot. Fasc. 2. p. 467 seqq.* Ingleichen verdienet gelesen zu werden, was *Andr. Cleyerus* in *Misc. Nat. Cur. Dec. II. an. 6* davon angeführet. Das Japanische wird vor fester gehalten, daher es auch in rechten Rollen verkauft, und nach Verlangen an Breite und Länge zubereitet, und noch noch zierlich bemahlet wird, wie denn vor wenig Jahren von einem Spitzen-Händler in Paris, Nahmens Boileau, allerley Sommer-Kleidungen daraus so gar verfertiget, und auch wircklich von ihm verkauffet worden sind. Das Papier ist seiner Grösse und Gebrauch nach mancherley: nach seiner Grosse wird es unterschieden in Regal-Papier, so das grösseste, aus gar grossen Bogen bestehend, welches zu Land-Charten, grossen Geometrischen, Architectonischen und Fortifications-Rissen, auch was das geringere ist, zum Einpacken der Waaren gebrauchet wird; in Median-Papier, so das Mittel zwischen dem vorhergehenden und dem gemeinen hält, welches letztere an Grösse auch unterschieden; und in Cavallier- oder Damen-Papier, so das kleineste, von feinem Zeug, schön weiß, und zu Hand-Briefen am bequemsten ist. Seinem Gebrauch nach wird es in Schreibe- Druck- Pack- und Lösch-Papier oder Schrenz eingetheilet Das Schreibe-Papier ist nach seiner Güte fein Post-Papier, gemein Schreibe-Papier von verschiedenen Sorten: Cantzley-Papier, so zu reinen Schrifften; und Concept-Papier, so das geringste, und zu Concepten in Cantzeleyen und Schreibe-Stuben gebrauchet wird. Worbey noch zu gedencken des gestempelten Papieres, welches mit des Landes-Herrn seinem Wapen bezeichnet, und heutiges Tages fast durch gantz Europa, die Reichs-Städte ausgenommen, eingeführet worden, um ohne grosse Beschwerniß der Unterthanen die Revenüen des Landes-Herrn dadurch zu vermehren, weil ohne eines solchen Stempel-Bogens nichts gültiges, oder etwas ohne dessen Gebrauch mit Bestraffung nieder geschrieben werden kan. Es sind aber diese von ungleichem Werth, indem derselbe iedesmahl nach der Beschaffenheit der Sache und ihrer Wichtigkeit proportioniret. Das Druck-Papier ist nicht geleimet, und schlägt dahero durch; die Buchdrücker bedienen sich dessen alleine, Bücher darauf zu drucken. Pack-Papier ist weiß, grau oder blau, und dienet allerley Waaren einzuschlagen und darein zu packen. Lösch-Papier oder Schrenz ist das geringste, und wird in den Apothecken und Kram-Läden zu Düten und zum Einwickeln gebrauchet. Ausser diesen Arten hat man auch noch allerhand gefärbtes Papier, so entweder einfärbig, als gelb, grün, roth, blau, schwartz u. s. f. welches bisweilen auch mit gold- und silbernen Figuren eingedruckt und gemodelt, oder auch wohl gantz silber und golden ist, dessen viel in

Augspurg bereitet wird, oder es wird dasselbe gesprenget auf Frauß-Manier, oder gar buntfärbig gemacht, wie das sogenannte Türkische Papier. Ein Buch Druck-Papier hat fünff und zwantzig Bogen, ein Buch Schreibe-Papier aber nur vier und zwantzig. Zwantzig Buch Papier machen ein Ries, und zehen Riesse einen Ballen. Vor allen andern ist das Frantzösische Papier, wegen seiner Weisse, Feine und Festigkeit berühmt. Wenn man rein Papier auf einem zinnernen Teller anzündet, so setzt sich von dem Rauch eine braune Feuchtigkeit, gleich einem Oel, welches Papier-Oel genennet wird, dergleichen in ein wenig Baumwolle gefasset, und in Zahn-Wehe auf den schmertzenden Zahn geleget, stillet die Wehtagen; ingleichen auf ein Hüner-Auge gelegt, und nach einigen Tagen kurtz vor dem neuen Mond dasselbe alsdenn ausgeschnitten, vertreibet solches. Das blaue Papier, worinn Hut-Zucker eingewickelt gewesen, mit Kreide beschmieret, leget man auf die Rose oder das Rothlauff, die Geschwulst zu zertheilen. Noch dieses ist auch allhier zu merckẽ, da die vornehmste Materie des Papiers aus alten leinen und wollenen Lumpen bestehet, in einer Wirtschafft aber dergleichen immer abgehen, die man nicht mehr gebrauchen kan, daß man solche zu dem Ende auf dem Lande, wenn man in Papier-Mühlen-Districten lieget, sammlen und hernach denen ausgesendeten Hader-Lumps-Leuten vor etwas Papier und andere Kleinigkeiten, so sie führen, überlassen, solchergestalt aber auch diese nicht-würdige Sache, die man sonst in Mist wirfft, zum Nutzen bringen könne. Ja man sammlet gantze Wagen nach und nach davon, und verführet sie zum Verkauff in die Papier-Mühlen, wenn diese zu entfernet liegen, und es nicht selbst einsammlen lassen; dazu sie insgemein ihre angewiesene Districte, und wohl gar das Recht haben, darinne allein die Lumpen sammlen zu lassen. Dieses Jus bannarium bekommen sie entweder durch Privilegia von der Landes-Herrschafft, oder durch Zeit-Concessiones von der Gerichts-Herrschafft, der sie was gewisses dafür entrichten. Sonst kan auch eine solche Papier-Mühle, wie eine andere Land-Mühle, als ein Land-Gut betrachtet werden, sonderlich wenn andere Land-Wirtschafft damit verknüpffet ist. Siehe den Artickel Mühle.

Papier-Blume, oder Flock-Blume, ist ein zaseriges Sommer-Gewächse, so in den Gärten zur Zierde gehalten wird. Die ersten Blätter, so aus der Wurtzel hervor kommen, haben einige Gleichheit mit den Cichorien, denn sie sind lang, ein wenig zerschnitten, dunckel-grüner Farbe, und mit einer kurtzen Wolle bedecket. Die Stengel sind rauh, rund, gestreifft, steiff, und mit Blättern besetzt, welche denen erstern gleich, aber viel kürtzer sind. Auf denselben kommet eine Purpurfarbne oder auch gelbe, oder weisse, einfache und gefüllte Blume, die aus einem dunckel-grünen Kelche hervorbricht. Wenn dieselbe reiffet, wird sie steiff, und kan ohne einige Zuthat viele Jahre dauren, heist auch perpetuel. Die Wurtzel ist ziemlich starck, holtzig, eines anziehenden, iedoch schlechten Geschmacks, wird zu bösen Hälsen gebrauchet.

Papier-Mühle, suche Mühle.

Papillon, siehe Schmetterling, denn so wird er auch genennet.

Pappel, ist ein Gewächse, davon man zweyerley Haupt-Gattungen hat, nemlich die wilden oder Feld-Pappeln, und die Garten-Pappeln. Der wilden Pappel, so wegen ihrer fürtrefflichen Eigenschafften Omnimorbia genennet wird, giebt es wieder etliche Arten, als Roß-Käse-Gänse- oder Hasen-Pappeln, welche aber anderst nicht, als der Grösse nach unterschieden sind. Sie wächset allenthalben an ungebaueten Orten, um die Zaune und Hecken, in feuchten und auch dürrem Boden, hat viele runde Stengel mit breiten, rundlichten, und am Rande herum zerkerbten Blättern, Leib-farbene und bisweilen licht Purpur-röthlichte Blumen, auf welche breite runde Saamen-Kopfflein, wie kleine Käse, folgen. Die Wurtzel ist weiß und lang, welche, nebst dem Kraut und Saamen in Milch gekocht, den Husten und die Heiserkeit vertreibet, auch für die Schwindsucht sehr dienlich ist. Die Blatter unter den Kohl genommen, öffnen den Leib; äusserlich dienen sie zu erweichenden und lindernden Umschlägen, Clystieren und Bädern. Die Wurtzel in rothem Wein gekocht, dienet vortrefflich, die Zähne an statt eines Bürstleins damit zu reiben und reine zu halten. Aus dem Kraut wird zu Anfang des Mayen, da es Käslein und Blumen zugleich hat, ein Wasser gebrannt, welches für Seitenstechen, Lungensucht, Geschwäre der Nieren und Blasen, und für den Gries sehr gut ist; aus den Blumen macht man eine Latwerge, welche wider die Heiserkeit, Husten und Lungensucht mit Nutzen gebraucht wird. Die Garten-Pappeln sind dreyerley: Die einfache Rosen-Pappel, wird auch sonst Herbst-Rosen genannt. Die gefüllte Pappel oder Stock-Rosen, und die Baum-Pappel, sie werden unter die Sommer-Gewächse gerechnet, schiessen mit einem einfachen dicken und rauhen Stengel hoch auf, haben grosse breite Blätter, Blumen den Rosen ähnlich, von mancherley Farben, vornemlich hoch-roth, Purpur-Farbe, braun, Leibfarb und weiß, und dienen im Garten zur Zierde, in der Artzney aber die Blumen hauptsächlich zu den Wund-Träncken, für Geschwulst und Entzündungen im Halse, Mund-Fäule und innerliche Verfehrungen. Das gantze Kraut in Milch gesotten, und davon getruncken, ist eine bewährte Artzney für die Schwindsucht. Das aus den Blumen destillirte Wasser ist ein gutes Gurgel-Wasser, und der davon bereitete Syrup stillet allerhand Bauch-Flüsse, rothe Ruhr und Blutspeyen. Die jungen Pappel-Blätter, wie auch

die

die zarten Schößlinge werden im Frühling unter den Sallat genommen, und sollen insonderheit die letztern gelinde purgiren. Dieses Gewächse stehet gerne in feuchtem Grunde und an einem offenen, an der Sonne wohl gelegenen Ort. Die einfachen und gefüllten Rosen-Pappeln werden aus dem Saamen auf einem Mist-Beete fort gepflantzet, und die aufgegangene Pflänzlein drey Tage nach dem Vollmond versetzet, die Baum-Pappel aber dienet auch in ein Gefäß gepflantzet und beygesetzet zu werden. Die Pappel-Stöcke dauren etliche Jahre, und treiben im Frühling von neuem wieder hervor, daher man absonderlich die bey denen gefüllten auskeimende Nebenschosse samt der Wurtzel vom Steck absondern und weiter setzen kan. Dieses Gewächse ist unter seinem Lateinischen Nahmen Malva bey denen Garten-Liebhabern fast mehr bekannt als unter diesem.

Pappel-Baum, Pappel-Weide, Alber-Baum, Bellen, ist ein hochstämmiger Baum, welcher gerne an feuchten Orten um die Ufer und Ränder der Flüsse, Bäche und Wasser-Graben wächset. Man zehlet davon dreyerley Arten: Der weisse Pappel- oder Alber-Baum treibet einen geraden Stamm, viel und starcke Aeste, eine weißlich-grünende Rinde, und ein weisses spältiges Holtz. Seine Blätter sind eckigt, breit und zerkerbet, fast denen schmalen Wein-Blattern ähnlich, oben glatt und Saat-grün, auf der untern Seiten aber weiß und wollig. An den Zweigen wachsen länglichte dünne anfänglich Purpur-braune Käßlein oder Zäpflein, welche seine Blüthen sind, und, wenn sie von der Sonne ausgetrocknet, endlich vom Winde verstieben. Er setzet seine Wurtzel nicht tief in die Erde, daher er leichtlich von den Winden umgerissen wird, bevorab wo er in luckern und sandigem Grunde stehet. Dieser Baum giebt einen feinen Schatten, und bey der Knospen-Zeit im Frühling einen lieblichen Geruch. Der schwartze Pappel-Baum aber treibet einen stärckern Stamm, wirfft auch seine Wurzeln tiefer in die Erde; sein Holtz ist härter und gelblich, auch nicht so spältig, als des vorhergehenden. Seine Blätter sind dreyeckigt, am Stiele breit, und vornen spitzig, am Rande herum ein wenig zerkerbet, oben schwartz-grün und unten grau, hängen an langen Stielen, und richten sich nach der Sonnen-Wende, (Solstitium), massen sie, so bald solche vorbey, sich ebenfalls umwenden, und auf die andere Seite kehren, dahero dieser Baum bey denen Alten die Veränderung der Zeiten bedeutet und abgebildet. Er hat eine rauhe Aschen-farbene Rinde, die zuweilen gleich denen Kirsch-Bäumen, wenn sie aufreisset, ein Hertz ausläst, und an statt der Blüthe länglichte Zäpflein oder Käßlein, auf welche mit runden Beeren besetzte Träublein folgen, die, wenn sie reif und zeitig werden, wie Wolle verfliegen. Ehe die Blätter ausschlagen, brechen längliche dunckel-gelbe Knöpflein hervor, etwas grösser, als Gersten-Körner, welche fett, ohlig, und im Angreiffen klebrig, dem Geruch nach aber lieblich und anmuthig sind. Diese nennet man Alberbrossen oder Alberknöpffe, und bereitet das bekannte Pappel-Oel daraus, welches als eine Schmertzen-stillende Salbe, in hitzigen Fiebern, und sonst auf die Schläfe und Pulse gestrichen wird. Oder man machet folgende Pappel-Salbe daraus: Nachdem man zu ein Pfund solcher Alberknöpffe, Magsaamen-Blätter, Hauswurtz-Blätter, Knaben-Kraut, Nacht-Schatten, Bilsen-Blätter, Lattich-Blätter von ieden ein Loth genommen, und alles zusammen fein klar geschnitten, unter einander gemenget, lässet man es im Wein halb einkochen, seiget es durch ein reines Tuch, und mischet endlich an dem Feuer ungesaltzene frische Butter oder Speck darunter. Diese Salbe ist so nöthig als dienlich vor böse und grindige Köpffe der Kinder. Dieselben Alberknopffe auch nur mit frischer Butter zerstossen, hernach zerlassen und durchgeseigt, das Haar, nachdem es wohl gewaschen, damit gestrichen, machen, daß es lang und schön wächset. Die Pappel-Bäume, so wohl weisse als schwartze wachsen, unter allen Bäumen am geschwindesten auf, und wenn man sie in die Höhe ziehet, werden sie starck, wie eine Eiche oder Buche, setzen viel Aeste, und machen einen angenehmen Schatten; man kan sie aber auch wie die Weiden alle drey oder vier Jahr köpffen, und also trefflich nutzen. Sie können auch füglich zu Schlag-Holtz angeleget werden, weil sie schnell wachsen, und sich starck ausbreiten. An den Wurtzeln, wenn sie etwas bloß liegen, schlagen junge Sprossen oder Schösserlein aus, so man wieder versetzen kan. Sie werden am besten, wie die gemeinen Weiden, durch vier, fünff bis sechs Eden lange, in wachsenden Monden gehauene, Satz-Stangen, oder Satz-Pappel-Weiden fortgepflantzet, siehe Weide. Ihr Holtz lodert im Feuer jählings weg, und hält die Wärme davon nicht lange nach, hingegen dienet es desto besser zu Tischer-Drechsler- und Bildhauer-Arbeit sonderlich zu Blasebälgen, weil es nicht schwindet; man kan es auch zu Sparren- und andern Holtze in geringen Gebäuden gebrauchen. Der Stamm von dem schwartzen Pappel-Baum ist sonderlich zu Back-Brunnen- und andern Trögen sehr brauchbar, nicht allein wegen seines wammerigen Wuchses, der es immer zusammen hält, und nicht, wie anderes Holtz aufreissen lässet, sondern auch wegen seiner übrigen Zähigkeit, durch welche es sich in der Nässe mehr als anderes weiches Holtz conserviret. Die dritte Gattung des Pappel-Baums, ist die Aspe oder Zitter-Pappel, wovon an seinem Orte weiter gedacht wird.

Pappel-Rosen, siehe Pappel.

Parade, dieses Wort wird denenjenigen Sachen beygeleget, die da mehr zum prächti-

gen Ansehen und zum Staat, als zum Gebrauch dienen sollen, und nur zum Aufputz und Zierde aufgestellet werden, dergleichen ist ein auf diese Art eingerichtet Zimmer, Kutsche, Bette u. s. f. welches letzte, z. E. nicht nur an der Art des Gestelles, und durch seine Kostbarkeit sich von den gemeinen gar mercklich unterscheidet, sondern auch an seinen übrigen Theilen auf die prächtigste Weise in schöner Ordnung ausstaffiret; ja ein Zimmer selbst, welches mit dergleichen und andern auserlesenen schönen Mobilien mehr aufgeputzet worden, führet eben darum diesen schönen Nahmen, und heisset ein Parade-Zimmer.

Parade-Bette, heist dasjenige Bette, welches mit gantzen oder halben Himmel oder Baldachin, ingleichen mit kostbaren Decken bedecket, mit schönen Vorhängen und einem zierlichen Krantz umgeben, über diß mit allerhand ausstaffirten Betten versehen, und in Zimmern oder Kammern mehr zum Staat als zum Gebrauch ausgestellet wird. Etwas anders sind dergleichen bey Hohen Begräbnissen eingerichtet.

Paradis-Aepffel-Baum, ist eine besondere Art von niederstämmigen Aepffel-Bäumen, welche wenig Holtz treibet, und hingegen sehr voll träget. Er ist von zweyerley Gattung, rother und weisser. Der rothe wird so wohl am Stamme als an der Frucht grösser, und muß an einen Sonnen-reichen Ort gepflantzet werden, worbey die Frucht auch schöner, röther und besser wird. Der weisse ist kleiner am Stamme, und bringet kleinere Früchte, welche frühzeitig reiff werden: er bekommet auf dem Boden viel Beyschoß, welche man ihm fleißig benehmen muß, weil das Wachsthum so wohl des Stammes als der Frucht dadurch befördert wird. Beyde Arten werden von den Kernen gezogen, und hätten wegen der natürlichen Güte ihrer Frucht, des Pfropffens nicht nöthig, wo man solches nicht um der Zwerg- oder Busch-Bäume willen thäte, welche von denen Paradis-Aepffel-Stämmen besser als von Quitten-Stämmen gezogen werden, denn die Paradis-Aepffel-Bäume, wenn sie nur ein wenig dick sind, bekommen durch das Pfropffen im Spalt treflich wohl, gerathen aber bey dem Neugien oder Oculiren gar selten; da hingegen das Oculiren bey denen Quitten-Stämmen weit besser anschlägt, als das Pfropffen im Spalt.

Paradis-Holtz, ist dasjenige köstliche Holtz, so nur in einzelen Stücken zu uns aus Java, Sumatra und China gebracht, und dem Pfund nach verkauffet wird. Es ist dasselbe dunckel-Purpur mit Aschenfarbenen Adern durchzogen; hat einen bittern Geschmack, und wenn es angezündet wird, wiewohl es nicht gerne brennet, einen gar lieblichen Geruch giebt, daher man es auch mit unter das kostbare Rauch-Werck zu nehmen pfleget; ja man schreibet ihm, und sonderlich der daraus bereiteten Essentz eine Haupt- und Hertz-stärkende Krafft zu.

Paradis-Körner, sonsten auch Cardamomum maximum, oder die gröste Art Cardamomen genannt, sind dreyeckigte kleine Körner, in der Grösse eines Pfeffer-Korns, auswendig rothlich-braun, inwendig gantz weiß, eines scharffen und beissenden Geschmacks, doch etwas gelinder und nicht so hitzig, als der Pfeffer; weil sie auch nicht so theuer sind, als derselbe, so pflegen sie von betrüglichen Würtz-Krämern unter den gestossenen Pfeffer gemischt zu werden: weswegen man wohl thut, wenn man das Gewürtze gantz und ungestossen einkaufet.

Paradis-Vogel, ist eigentlich ein Ost-Indianischer Vogel, der zu uns, nachdem ihm die Indianer ehemals die Beine abschnitten, ohne Beine kam, weil er sich ohne Beine besser zurichten und halten, oder auf die Mützen heften ließ. Sie haben schöne und mannigfaltige Federn. Ehemals glaubte man, die Türcken brächten ihn zu uns, und fängen ihn da, wo das Paradis gestanden hätte: Ingleichen, er habe von Natur keine Füsse. Die Ursache ist gemeldet. Und iezo bringen ihn die Holländer mit Füssen aus Bantam.

Paraphernal-Gut, heisset in Rechten dasjenige Gut, so die Weiber ihren Männern nicht als Ehe-Geld, sondern sonst in währendem Ehe-Stande noch über die Mit-Gifft zubringen. Uiber dergleichen Gut hat der Mann nach Kayserlichen und gemeinem Recht keine Gerechtsamkeit, es wolte denn das Weib ihm selbiges gutwillig zustehen; nach Sachsen-Recht aber hat der Mann von denen Paraphernal-Gütern eben so, wie von der Mit-Gifft die Frucht-Genieissung. Carpzov. P. I C. 26 Def. 86 & L. 6 Tit. 6 Resp. 51 n. 14.

Parasol, heisset eigentlich ein Schirm-Dach, womit man sich wider die Sonnen-Strahlen zu bedecken gewohnt. Es bestehet dieses aus einem runden Knopff, der sich an einem etwas langen doch zierlichen Stängelgen, oben fest gemacht befindet. Aus dieses Knopffes Umkreis gehen verschiedene schwache Stäblein heraus, die sich an demselben um ihre eigene Axe bewegen, über welche ein nach dem Circkel geschnittenes Tuch dergestalt befestiget, daß es sich, wenn gedachte Stäblein niedergeschlagen werden, zusammen leget, und wenn sie erhaben werden, mit ihnen sich zugleich ausspannet. Es bedienet sich dergleichen Schirmes vornemlich das Frauenzimmer, und zwar hiesiger Landen am meisten bey Regen-Wetter, zu welchem Ende das Tuch mehrentheils aus einer feinen gewächsten Leinwand bestehet, da sonst, wenn es vor die Sonne gebraucht wird, Taffend, Bast und dergleichen seidene Zeuge auch darzu dienen können, und iezo wircklich dienen, nachdem das Frauenzimmer auch die letzten nunmehr im Gebrauch hat.

Parat, ist ein einfärbiger schwartzer Zeug, wie solchen das Frauen-Volck in Hamburg zu ihren Regen-Kleidern gebraucht. Man hat dessen zweyerley, einen seidnen und wollenen, der letzte aber ist gar verschiedener Gattung.

Parc, wird in einem vollständigen grossen Fürstlichen Garten ein Lust-Wald genennet, welcher mit vielen netten und ansehnlichen Alleen versehen, auch mit einem starcken Gehäge umschlossen, darinnen mancherley angenehmes Wild gehalten und auferzogen wird. Nebst diesem wird vernemlich darzu erfordert, daß er schöne, geraume, freye Plätze habe, darauf etliche Alleen zulauffen; ingleichen soll darinnen ein grosser Teich, oder wenigstens ein Canal, nebst einem lebendigen Wasser oder Spring-Werck angeleget seyn. Ein solcher Parc wird gern hinter den Lust-Garten, und zwar dergestalt angeleget, daß die Haupt-Alleen zusammen treffen, wodurch alsdenn die herrlichste Aussicht erhalten wird.

Parchent, siehe Barchent.

Parforce oder Lauff-Hunde, sind eine besondere Art Jagd-Hunde, welche ein aufgesprengtes Stücke Wild, wie sehr es auch wechseln, und sich drehen mag, so lange verfolgen, und wenn es ihnen gleich aus denen Augen gekommen, doch durch den Wind oder aus der Spur, wieder entdecken und auftreiben, bis es endlich vor Müdigkeit nicht weiter kan, und durch einen Fang mit dem Hirschfänger erleget wird. Es sind solche meistens starcke Mittel-Hunde, rother, braun, röthlicher oder grauer Farbe und von langen Ohren. Die Frantzosischen und Englischen Parforce-Hunde sind ohnstreitig die besten, insgemein weisser Farbe oder Dockfleckigt, von langen Ohren wohl behangen, daß man auch welche von anderthalb Viertel von einer Elle gefunden. Die Frantzösischen Parforce-Hunde haben insonderheit einen ungemein starcken, hellen und vortrefflichen Laut, die Englischen aber werden nicht so laut, lassen sich auch gar selten hören; hingegen sind sie mit weniger und leichter Mühe ordentlich zum Jagen abzurichten, als jene. Man bedarff auch nicht viel Ordnung der Töne zu blasen, oder die Mühe zu haben, mit viel Redens-Arten ihnen zuzusprechen, und sie zu unterrichten; massen sie einen natürlichen Gehorsam erzeigen, von gutem Geruch sind, und die Spur mit grösserer Ordnung halten, als die Frantzösischen; sie gehen auch gerne ins Wasser, und halten sich wohl bey Leibe, mit viel schlechterer Kost, als die Frantzösischen, welche schon eckler sind. Im Lauffen dauren sie lange aus, weswegen man nicht so viel Relais oder Vorlagen bedarf, alleine den Wiedergang des Hirsches suchen sie nicht so gar eigentlich, wie die Frantzösischen, welche darinnen viel accurater erfunden werden. Ein wohl proportionirter Parforce-Hund soll einen etwas länglichten Kopf, eine breite Stirn, einen spitzigen Hübel, grosse Augen, fein lang behangene Ohren, die unten gewendt, und wo möglich, drey bis vier Finger breit über die Nase gehen, mittelmäßige Schultern, gebogene Nieren, hohe Hüfften, einen hocherhabenen dicken Wedel, dicke Lenden, gerade Knie, starcke Nerven, und kurtze dicke Klauen haben. Die Hündin, wovon man dergleichen Art nachziehen will, muß von guter Race, auch hoch, lang und breit vom Leibe seyn, und alle nur erzehlte Zeichen haben; so muß sie auch, weil sie ohne diß meist läufisch, tragend oder säugend, nicht zum Jagen ausgeführet, sondern nur zur fernern Zucht, nebst dem allerschönsten Hund allezeit zu Hause gelassen werden.

Parforce-Jagd, oder wie es auch sonst genennet wird, Lauff- oder Renn-Jagen, ist, wenn das Wild, ohne Garn oder Tücher dabey zu gebrauchen, durch Jäger zu Pferde und Hunde, die in verschiedene Relais oder Vorlagen vertheilet, ihm vorwarten, so lang auf der Fährte verfolget wird, bis es kürket, oder ermüdet sich von selbsten niederthut, oder aber von den Hunden zu Stande gebracht wird, daß es durch einen Fang mit dem Hirschfänger erlegt werden kan, welches aber bey denen Hirschen ohne Gefahr nicht zugehet, besonders, wenn sie ihr Gehörne vollkommen haben, oder in der Brunft sind, wo man es nicht mit Vortheil anzugreiffen weiß. Wenn der Hirsch erlegt, wird es mit dem Parforce Horn kund gemacht, der Hirsch ins Gehörne gelegt, der Hals und Gurgel geöffnet, und denen jungen Hunden also warm ihr Genüß gegeben, folglich der rechte Vorder-Lauffe abgelöset, und dem Herrn des Jagens präsentiret, endlich das Stücke vollends zerwircket, und, weil dergleichen Wildpret nicht wohl zu genieſſen, denen Hunden Preis gegeben, oder, wem es sonst zugehöret, ausgetheilet; Auf den ersten Fall, werden die Knochen und Röhren davon abgesondert; andern Falls aber gehöret das Hertz, Lunge und Leber den Leit-Hunds-Knechten, als ihr Recht, welches dem Leit-Hund, um denselben desto begieriger zu machen, nachdem er an des Hirsches Kopff und Gehörn geführet worden, gegeben wird. Der rechte Vorder-Bug gehöret demjenigen, so den Hirsch bestätiget, der andere aber den Jagd-Junckern. Die innerste Nieren-Grätlein nebst dem Gehirn oder Geweyh dem Herrn der Jagd, der Zimmel kommt dem Ober-Jäger-Meister, der Rück-Braten und Keulen denen andern hohen Jagd-Officiern, und der Hals nebst dem Kopff den Hunde-Knechten zu. Die Parforce-Jagd ist nur eine Lust vor grosse Herren, kostbar, weil viele Menschen, Pferde und Hunde darauf gehalten werden müssen, und gefährlich, weil es eine Hals-brechende Arbeit vor Menschen und Thiere ist: Es leidet auch dergleichen nicht eines jeden Landes Gewohnheit; In Franckreich und Engelland ist sie sehr gemein, in Deutschland aber erst seit etlichen Jahren an verschiedenen Höfen Mode worden. Die Parforce-Jäger pflegen zwar von dem Früh-Jahr an, den Sommer durch, bis in den späten Herbst, auch öffters des Winters, oder wenigstens bis zu Anfang des Novembers zu jagen, und mit dem St. Hubertus-Tag (welchen sie, weil dieser Hubertus eigentlich der Patron der Parforce-

Jagd ist, mit einem besondern Festin celebriret), zu beschliessen; Man hält aber, ausser wenn ein grosser Herr nach seinem Plaisir jaget, vor die beste Zeit zum Parforce-Jagen; Wenn das Wild gesetzet, und die Kälber, so schon etwas erwachsen mit dem Thiere weichen, der Hirsch aber seine Gehörne geworfen und wieder aufgesetzet, bis zur Brunst-Zeit: Denn zu solcher Zeit die feisten oder guten Hirsche alleine sich besonders austheilen, und von denen andern absondern; in der Brunst aber bey vielen Wildpret schwerlich von dem Hauffen zu trennen, auch einen heßlichen Gestanck haben; nach der Brunst aber sind sie magerer, und entkommen dahero leichtlich die meisten, wiewohl auch öffters einige, weil sie abgemattet, gefangen werden; zu geschweigen, daß ausser obiger bequemsten Zeit, im Früh-Jahr und spähten Herbst, Frost, Schnee und Eis grosse Verhinderniß bey dieser Art zu jagen geben; denn die Hunde haben zu solcher Zeit keine Witterung oder Geruch von der Fährde, lauffen sich auf dem harten Froste wund und lahm, oder gleiten auf dem Eise und verrencken sich. Die Pferde verhällen und vertreten ihren Huf auf dem Frost, auf dem Schnee und Eis aber werden sie nicht nur am Lauffen verhindert, sondern auch in Gefahr gesetzt, samt dem Jäger oder Piqueur in eine vom Wind verwehete Grube zu stürtzen, oder auf dem glatten Eise auszugleiten, und nebst jenem den allergrosten Schaden zu nehmen; und was dergleichen wichtige Verhinderungs-Ursachen mehr sind, weswegen das Parforce-Jagen bey dergleichen unbequemen Jahrs-Zeiten vorzunehmen nicht rathsam ist. Zur guten Wirtschafft einer Jagd aber dienet die Parforce-Jagd gar nicht. Denn das Wildpret kan nicht genutzet werden. Die Lust kostet dem Herrn viel im Beutel, und auch offt ihm und andern an der Gesundheit. Dem armen Landmann aber wird sein Acker durch Pferde und Hunde verderbet, und überdem muß deswegen das Wildpret unmäßig gehäget werden, deswegen an solchen Orten der Wild-Fraß gleichfalls den Feld-Bau ruiniret. Man mag also die Sache ansehen, auf welcher Seite man will, so ist es eine schädliche, unvernünfftige und sündliche Art zu Jagen, die wir bloß aus Nachfolge der Frantzosen und Engelländer erst vor nicht gar langer Zeit in Deutschland angenommen, weil wir gerne alle ausländische Thorheiten nachmachen wollen. Es gehet auch vor die Hunde und Pferde viel Geld aus dem Lande, und das arme Vieh wird dadurch nur gequälet, welches uns Gott doch zu unserm Nutzen, und nicht zur grausamen Lust an ihrer Qval erschaffen hat. Wo man also bey Hofen darauf fällt, da ist dieses eine Cammer-Ausgabe, welche am ersten retranchiret werden könte, widrigenfalls aber der Cammer viele Last machet, und nur denen Jägern Anlaß giebt, die armen Unterthanen zu drücken.

Parfumirte Sachen, heissen diejenigen, so einen wohlriechenden Geruch von sich geben, und von dem Frauenzimmer offt nur aus blosser Wollust hochgeachtet, sonst aber auch zur Gesundheit gebrauchet werden. Es pflegen einige nicht nur ihre Wäsche, Kleider, und alles was sie an ja um sich haben, zu parfumiren; sondern es bedienen sich auch dieselben bald einer Massa oder Paste von dergleichen Art, die Hände damit weiß zu machen, bald allerley Essentzen zum Waschen, bald dergleichen Pomaden vor die Lippen und das Angesicht, bald Savonetten-Kugeln, Zahn-Pulver, Schnupff-Toback, Haar-Poudre und was dergleichen mehr, so daß in Italien und Franckreich eine ordentliche Profession oder Handwerck derer Parfumeurs, die gantze Catalogos von ihren wohlriechenden Waaren drucken lassen; und ob man schon in Deutschland dieses ebenfalls nachzumachen weiß, so bekommt man doch gedachte Sachen von weit besserer Güte und Eigenschafft aus Spanien, Franckreich und Italien, weil daselbst die wohlriechende Species, und die daraus extrahirte Essenzen des warmen Climatis wegen viel eher zu haben.

Pariren, ist eine Lection, so auf der Reit-Schule einem Pferde beygebracht wird, daß es nach dem Willen des Bereiters oder Reiters stille halten, und vorne sich etwas erheben muß. Das Pferd muß dabey sich zugleich auf die zwey hintern Füsse setzen, den Kopff nicht auf den Zaun lehnen, oder vor sich hinaus strecken, und die vordern Füsse nicht von sich werffen, sondern geschickt biegen; wenn es sich solchergestalt recht erhoben, und die Füsse wieder auf die Erde nieder setzt, müssen Kopff und Hals gleich und stet wohl herbey bleiben; worzu man den Cavesson trefflich gebrauchen kan.

Pariren heist auch überhaurt gehorchen.

Paris-Kraut, Stern-Kraut, Wolffs-Beer, ist ein Kraut, so in dicken schattichten Wäldern an feuchten Orten wächset, im April blühet, auf einem dünnen einer Spannen hohen Stengel vier Blätter Creutzweise ansetzt, und eine Gras-grüne vier-blätterige Blume bringt, woraus eine schwartze mit kleinen weißlichten Saam-Kornlein angefüllte Beere folgt. Es hat eine kühlende und trocknende Krafft. Die Beeren, wann sie vor Aufgang der Sonnen, und da dieselbe in den Zwillingen läufft, gesammlet worden, und gut für Pest, ansteckende Kranckheiten und eingenommenes Gifft. Neun Beeren in Linden-Blüth-Wasser gepülvert eingenommen taugen wider die schwere Noth und Wahnwitz, die von Zauberey hergekommen. Die Blätter werden bey Pest-Beulen, Nagel-Geschwüren, und alten faulen Schäden mit Nutzen gebrauchet.

Parmesan-Käs, ist eine Art wohlschmeckender Käse, so um Parma herum in Italien gemachet wird, und wird die Milch von Eseln darzu genom-

genommen. Man geniesset solchen entweder roh, oder bedienet sich des geriebenen auch bey etlichen Essen, davon selbige einen guten Geschmack bekommen. Siehe Käse.

Parnas-Gras, wird auch Einblat genennet, siehe diesen Artickel.

Parterre, heisset derjenige Ort in einem Garten, wo nach allerhand schonen Figuren die Blumen-Muster angeleget sind. Sie werden auf unterschiedliche Art gemacht, überhaupt in Deutsche, Französische und Englische eingetheilet. Die Deutschen Parterren werden mit Buchs-Baum eingefasset, und bestehen entweder aus unterschiedenen mathematischen Figuren und Parallel-Gängen, oder die Gärtner bringen den verzogenen Nahmen des Garten-Herrns hinein, und was dergleichen mehr. Ob sie gleich bey einigen, als altväterisch, abgekommen, so geben sie doch, wenn eine geschickte Eintheilung der Blumen dabey observiret worden, in der Blumen-Flor eine angenehme Augen-Weide, als nimmermehr eine andere Art geben mag. Die Französischen sind nichts anders, als gezogenes Laub-Werck von guter Erde, da doch nicht viel Blum-Werck eingesetzet wird. Die Plätze zwischen denen Laub-Zügen werden mit allerhand buntfarbigem Sand bestreuet; Man macht auch Wapen und verzogene Nahmen in solche Parterren. Die Englischen sind vermengte Schnecken-Züge von Rasen, und Laub-Zügen nach Französischer Art. Die Rasen-Parterren bestehen in allerley Figuren, aus grünen stets unter der Sichel gehaltenen Rasen, zwischen welchen die Gänge ebenfalls mit schönem Sande überzogen sind. In die Figuren werden auch wohl hier und da geschnittene Taxus gesetzet, und finden am besten ihren Platz vor der Orangerie, schicken sich aber nicht gar wohl in Gärten auf dem Lande, wo man in denen Obst- und Grase-Gärten ohnedem Rasen genug hat. Man muß also die Parterren und Lust-Beete abtheilen und ordoniren, daß von dem Früh-Jahr bis in den späten Herbst hinein iederzeit etliche Sorten der Blumen darauf blühen, und immerdar eine an der andern ihre Stelle komme. Es giebt ihnen auch ein gar feines Ansehen, wenn man sie in der Mitten höher macht, als auf beyden Seiten. Die sehr grossen und hohen Blumen, als die Malvæ, Sonnen-Blumen und andere dergleichen schicken sich nicht wohl unter die andern, sondern es siehet manierlicher, ob es gleich von den wenigsten in Acht genommen wird, wenn man sie in ein abgesondertes rundes oder eckigtes Lust-Beet einschließt. Andern hingegen gefällt es besser, grosse und kleine Blumen unter einander zu vermischen.

Passade, heisset auf der Reit-Schule der Huf-Schlag oder Weg, den ein Pferd macht, wenn es mehr als einmal auf einem Erdreich hin und wieder gehet, und allemahl an dem End im Umkehren eine halbe Rundung macht. Der Passaden sind mehr denn einerley. Passade d'un tems ist, wenn das Pferd im Umkehren nur ein Tempo nimmt. Passade de cinq temps ist eine halbe Rundung, die am Ende einer geraden Linie gemacht wird, da das Pferd mit der Hüffte inwendig fünff tempi galoppiret, und wenn solches geschehen, wieder gerade fortgehet. Passades relevées heissen, wenn die halben Volten mit Corbetten gemacht werden. Passade furieuse dienet zum Duelliren. Wenn das Pferd in gerader Linie zum Ende kommen, macht man eine halbe Volte von drey Tempi, und galoppirt hernach gerade fort, bis zum Mittel der Passade, da lässet man das Pferd in voller Hitze lauffen bis zum Ende, da man wieder einhält, und mit einer halben Volte umkehret.

Passagier, ist der Nahme, welchen man einem Falcken oder Habicht giebt, der im ersten Jahr seines Alters, zur Zeit, da diese Raub-Vögel jonsten ihren Strich zu haben pflegen, nemlich vom September bis in den December gefangen wird. Wenn ein Falckenier einen Passagier kaufen will, soll er auf folgende Stücke wohl Acht haben: Erstlich soll er an dem Kopf auswendig nachsehen, ob die Augen sauber und rein; ob die Ohren rein und gesund; ingleichen ob die Nasen-Löcher offen sind: zum andern soll er dem Vogel, so weit als er kan, in den Hals hinein sehen, um zu erfahren, ob alles gesund und unversehret sey? ob er keine Finnen an der Zunge habe? ob der Hals weit angelauffen, ingleichen ob er im Maul alterirt sey, welches man mit dem Mittel-Finger fühlen kan. Und endlich drittens hat er beym übrigen Leibe zu beobachten: Ob der Vogel die Flügel recht und an ihrer Stelle trägt, und ob er sie über einander schlägt? ob er sie recht beweget, wie es sich gebühret, wenn man ihn auf der Faust ein wenig schüttelt? ob die Flügel überall ganz, oder ihm der Träger nicht vielleicht eine versehrte Feder ausgerissen? denn dieses thun sie offtmals, auf daß die Vögel überall glatt aussehen, und sie dieselben desto eher an den Mann bringen mögen; ob der Schwanz seine zwölff Federn habe oder nicht? ob die Hände überall sauber sind, und keine Warzen haben, oder ob sie zu hitzig, geschwollen oder sonst versehrt sind? ob der Rücken stark oder schwach ist, welches man sehen kan, wenn man ihn ein wenig auf der Faust bewegt, oder eine Treppe mit ihm herab gehet, da er, wo er schwach, gleich die Flügel sperren, und sich für dem Fall fürchten wird. Endlich hat er auch Achtung zu geben, ob der Vogel fräßig ist, denn dieses sind gemeiniglich die besten; wie denn auch diejenigen, so nicht flattern, sondern sich gegen dem Winde schliessen, vor die besten und gesündesten gehalten werden. Einen Passagier-Falcken zahm zu gewohnen und abzutragen, ist eine verdrießliche und mühsame Arbeit; massen dieser Vogel durch vieles Herumwandern schon klug worden, und also wohl durch fünff-tägig- und fünff-nächtiges Wachen bezwungen werden muß, bis er gantz übertäubet ist, und alle seine vorige gehabte Frenheit gäntzlich vergessen hat. Vor allen muß man ihn anfänglich zu der Haube gewohnen, ihm grosse Schellen anlegen, und dren

bis

bis vier Wochen fleißig umher tragen, ehe man ihm recht wohl trauen darf. Zu dem hohen Weide-Werck wird er auf junge Reiher oder Störche, Truthüner, oder junge zahme graue Gänse abgerichtet; auf den Hasen-Fang aber erstlich in der Kammer ein grau Caninchen zu fangen angewöhnet, hernach im freyen Felde, ein ausgestopffter Hasen-Balg, an einer langen Schnur, durch einen Mann zu Pferde, demselben schnell vorgezogen, damit er einen Hasen kennen lerne, und solchergestalt wird man mit ihm bald dergleichen baitzen können. Mit dem Rebhun, Ente und Wachtel hat es gleiche Bewandniß; worzu man ihn von diesem Feder-Wild gewöhnen will, demselben müssen die stärcksten Schwing-Federn ausgerauffet werden, daß es nicht fliegen konne; wenn nun der Falcke hungerig, wird er von sich selbst gantz begierig darauf fallen, welchen man aber gemach bedecken, den Vogel ihm säuberlich abnehmen, und mit dem Hirn, Hertzen, Eingeweide und einem Schenckel, als seiner Gerechtigkeit, vergnügen und befriedigen kan. Passagier nennet man auch einen reisenden Menschen.

Passementen, sind mancherley Borten, Tanten, Schnüre und dergleichen, entweder von feinem oder unechten Gold und Silber, gantz oder halb Seiden, Wollen, Leinen oder Cameel-Haar, breit oder schmal, glatt oder erhaben, ingleichen durchbrochen Gewebe mit umschlungener, auch mit gekleppelter Arbeit, eingeschobenen Zierathen, derer viele zu Liberenen, und von dergleichen Personen auf sonderbaren hierzu aptuten Stühlen auch nunmehro bey uns zugerichtet werden; wie denn überhaupt die Deutschen Posementirer ihre Wissenschafft und Aufnahme denen in vorigen Zeiten sich zu ihnen gewendten und aus Franckreich vertriebenen Reformirten zu danken haben.

Paß-Gänger, Zelter, heisset ein Pferd, das einen besondern Gang hat, den man einen Paß nennet. Dergleichen Pferde sind für das Frauenzimmer und alte Leute bequem, dienen aber besser zu einem Spazier-Ritt, als auf eine weite Reise, nicht allein, weil sie mit ihrem schnellen Dreyschlag die andern neben ihnen gehende Pferde, die nur im Trab oder halben Galopp folgen müssen, abmatten; sondern auch weil selbige, wenn sie anfangen müde zu werden, gerne einreichen, anstossen und straucheln, ja wohl gar aufs Maul fallen.

Paßions-Blume, ist ein Blumen-Gewächse, welches in verschiedenen Gegenden von America, so wohl auf dem festen Lande, als in denen dabey liegenden Inseln wächset, bey uns aber in denen Gärten zur Zierde gezogen wird. Es ist nach Elsholtzens Bericht vor ungefehr hundert und vierzig Jahren zuerst nach Rom gebracht, und von dar weiter ausgebreitet, auch, weil sie verschiedene Erinnerungs-Zeichen der Passion oder des schmertzlichen Leidens unsers Heilandes vorstellen solle, die Paßions-Blume genennet worden. Von den Holländern wird sie Rang-Appel genennet. Diese Blume wächset an einem gantz kurtzen Stiel, aus einem schwachen, aber sehr hoch, fast wie ein Wein-Stock aufschiessenden und mit zusammengewundenen Zwicklein oder Gäbelein versehenen Stengel, welcher an einen Pfahl oder Geländere angebunden werden muß, damit das Gewächse daran in die Höhe lauffen, und sich anhängen könne. Die Blätter oder das Laub ist dunckel-grün, dem Epheu- oder Gundelreben-Blättern nicht ungleich. Jede Blume, ehe sie aufgehet, ist ein ablanger oben runder Knopff, welcher sich in fünff grünlichte oder Oliven-farbne Blätter eröffnet, zwischen ieden derselben stehet wieder ein gantz weisses Blat; mitten aus der Blume wächset gleichsam eine kleine Säule heraus, und aus dem Grund derselben, über den weissen Blättern, etliche und funfzig lange weisse und purpur-rothe Zasern; oben auf der Säule sitzet ein rundes grünes Knöpflein, aus welchem drey mit röthlichen Puncten bezeichnete Fasern in die Höhe wachsen, so die Gestalt der Nägel haben. Um die Säule stehen fünf weisse Fasern, so gelbe Zünglein tragen, gleichwie unsere Lilien. In America erwächst der vorgedachte Knopf, nach abgefallener Blume, zu einer glatten Gold-gelben Frucht, in der Grösse eines Granat-Apffels, mit einer dicken Schale, welche mit einem überaus lieblichen und wohlgeschmackten Safft, und vielen schwartzen harten Kernen angefüllet ist. Dieser Safft so wohl als die eingemachte Schale, stärcket die Lebens-Geister, erwecket den Appetit, und lindert die Hitze, dahero sie sonderlich in allerley Fiebern nützlich zu gebrauchen sind. Die Brasilianer bauen dieses Gewächse mit Fleiß, und legen es an ihre Sommer-Lauben und Garten-Häuser, damit sie des angenehmen Schattens und Geruchs geniessen; sie zehlen auch desselben siebenerley Gattungen, wovon bey uns nur die weissen und grünen mit braun vermengte Blumen gefunden werden, welche aber bis dahero weder zur Frucht, noch zu Saamen gedeihen wollen, wiewohl aus der Fürstlich-Würtembergischen Residentz-Stadt Stuttgard, unterm 2 December 1727 berichtet worden, daß sowohl in diesem, als im vorhergehenden Jahr, daselbst eine Paßions-Blume floriret, welche eine Frucht getragen; ohne aber zu melden, ob die Frucht auch vollkommen reiff worden, woran nicht unbillig gezweiffelt wird. Die untersten Blumen eroffnen sich allezeit zuerst, und wenn diese abgefallen, sodenn immerzu die andern höher hinauf; diejenigen, so des Morgens früh aufblühen, pflegen sich gegen Abend schon wieder zu schliessen, und abzufallen. Hat das Gewächse völlig verblühet, so schneidet man das Kraut und die Stengel hinweg, damit die Wurtzel in der Erde sich vermehren und erstärcken konne. Den Winter über muß man es wohl verpflegen, und wo man mit keinem besondern Gewächs-Haus oder Winterung versehen, dasselbe in eine warme Stube oder Kammer setzen, wo es nicht gefrieren kan, aber ja nicht begiessen, weil es sonsten leicht verfaulet. Im Frühling kan man die

Wur-

Wurtzel heraus nehmen, wenn sie sich vermehret hat, zertheilen, und also wieder neue Stocklein dadurch zeugen, welche man in gute fette Erde und einen grossen weiten Blumen-Topff etwan drey Zoll tieff einsetzen, an die Sonne stellen, und des Begiessens nicht vergessen muß; wiewohl solche Versetzung nicht eben alle Jahr nöthig ist.

Paßirt, Einpaßirt, wird nicht nur von frey in denen Thoren oder bey denen Zöllen ein- und durchgelassenen Personen und Sachen gebraucht, sondern ist auch ein Koch-Terminus, und bedeutet eigentlich, wenn etwas in Butter oder Fett abgeschwitzt, oder mit demselben bestrichen, oder durch dergleichen gezogen worden. Ausserdem aber gebraucht man dieses Wort auch von dem zu einer Speise öffters gewöhnlichen Zugehör, daher pflegt man zu sagen: eine Schöps-Keule mit einpaßirten Knoblauch; Schincken mit einpaßirter Salbey; Kalb-Fleisch mit einpaßirten Morcheln, Gurcken ꝛc.

Past, suche Bast.

Pastel, ist nicht nur ein Kraut, welches dem Waid ziemlich gleich kommt, auch eben so tractiret, und folglich eine blaue Farbe daraus bereitet wird; sondern es nennen auch die Mahler diejenigen trocknen Farben also, welche sie nach vorhergegangener Mischung und verlangter Composition, mit Gummi-Wasser und ein wenig Gips anrühren, in lange runde Stücke, von der Stärcke, wie etwa ein Bley-Stifft in Holtz gefaßt, derb walgern, und wenn solche hernach trocken worden, können sie so nett damit auf rauh Papier, noch besser aber auf die rauhe Seite des zärtesten Pergaments zeichnen, daß dergleichen entworffene Figur als das schönste Gemählde von Oel-Farbe aussehen wird, zumal, wenn man selbe unter ein sauberes Glas leget, welches zugleich zu der Erhaltung einer solchen Zeichnung dienen kan. Ja diese Art zu mahlen, oder die also verfertigte Entwürffe selbst pfleget man ebenfalls Pastels zu nennen. Ja eben dieses ist die vornehmste Sache der trocknen Mahlerey.

Pasten, heissen allerhand Säffte von Aepffeln, Birnen, Pflaumen, Apricosen, Quitten und andern Früchten, welche mit Zucker zugerichtet, und so weit gesotten sind, daß man Küchlein daraus formiren, oder allerley Figuren drein drücken kan.

Pasteney, oder Pasternack, siehe Pastinack.

Pastete, ist ein bekanntes, treffliches, wohlschmeckendes Essen, aus zerhackten, oder ganzen, frischen, oder in Eßig gebeitzten und gesotten Fleisch, Wildpreten, Vögeln oder Fischen, so in einen Teig geschlagen, der nach Proportion seiner Inlage fast wie eine runde oder ovale tieffe Schachtel, auf das zierlichste formiret, und mit einem erhabenen Deckel verschlossen worden, auch darinnen mit einer wohlschmeckenden und lieblich gewürtzten Brühe angemacht, mit allerley Schleckereyen, als Kälber-Milch, Hahnen-Kämmen, Hüner-Lebern und Magen, Würstlein, Klösern und andern so genannten Beatillen oder Leckerbißlein versetzet, und im Ofen gar gebacken wird. Zu den Pasteten von Rind-Fleisch, Hirsch-Wildpret oder andern starcken Fleisch wird gemeiniglich schlechter Roggen- oder so genannter gebrannter Teig genommen, weil dieser standhafft zu seyn, und lange zu währen nöthig hat, davon unten Teig nachzulesen. Hingegen werden das zarte Kalb- oder Lamm-Fleisch, Truthüner, Capaunen, junge Hüner, Tauben oder kleines Feder-Wild, auch allerley Fische, als Aale, Hechte, Karpffen, Austern, Halb- und Stock-Fische ꝛc. in feinen Blätter- oder Butter-Teig eingeschlagen; wie denn eben dieser Teig auch zu denen kleinen mit klar gehackten Fleisch, und dergleichen gefüllten Pasteten gar besonders bequem ist, indem sich der Teig und das Eingefüllte zugleich durchschneiden, und beydes zusammen aufessen lässet. Ob nun schon an den Höfen grosser Herren, wie auch in grossen und ansehnlichen Städten ganz eigene und besonders darzu eingerichtete Pasteten-Beckers sich befinden, die dergleichen Essen auf das schmackhafftigste und zierlichste zuzubereiten wissen, so daß man bey denen letzten manchesmal um noch gar billigen Preiß solches zu Kauff haben kan; so ist dennoch denen gemeinen und ordinairen Kochen so nöthig als nützlich, wenn sie ebenfalls verstehen, wie sie ein gutes Pasteten-Gebackens angeben und machen sollen; Und da auch zu eben diesem Ende allbereit bey der Erklärung eines jeden Stückes, das man etwa in die Pasteten zu schlagen pfleget, zugleich angewiesen worden, wie selbiges zuzubereiten, ehe es dahin gebracht wird, und die Jus dazu zu machen, ingleichen wie solches in der Pastete selbst zu dämpffen, und mit selbiger aufs beste zu backen; überdieß auch schon an seinem Ort Anweisung geschehen, wie die Butter und gebrannte Teige darzu zu machen; Als ist nichts mehr übrig, denn daß wir an diesem Orte noch Erwehnung thun, derer noch übrigen Benennungen der Pasteten, und wie jeder Teig in einer begehrten Forme darzu aufzusetzen. Was demnach den mürben oder den Butter-Teig anlanget, muß solcher, nachdem er ohngefehr eines Messer-Rückens starck aufgetrieben worden, fein in ein besonders darzu gehöriges Pasteten-Pfännlein, welches vorhero wohl mit Schmaltz überstrichen worden, sauber überall angedruckt, inwendig aber, wo die Fülle hinein kömmt, mit Eyern ausgestrichen werden. Wenn denn die begehrte Fülle hinein gethan, und wie allezeit nöthig, einige Stücke ungesaltzene oder ausgewaschene Butter darüber hergeleget, decket man diese Pastetgen mit einem gleich dicken und mit Eyern bestrichenen Deckel, ziehet und drücket solchen überall fein glatt an, damit die Pastetgen Lufft fangen, und hohl ausbacken, schneidet diesen um den Rand, doch mehr aus- als einwärts, ordentlich ab, bestreichet ihn auch aussen mit Eyern, und backet selbige hernach

geho-

gehörig im Ofen, oder einer Torten-Pfanne. Die aus einem gebrannten oder sonst steiffen Teig bestehende Pasteten werden also aufgesetzet: Aus dem ziemlich zähe abgearbeiteten Teig wird ein etwas dickes, und in der Mitte meist eines Daumens starck getrieben Blat zum Boden, auf ein rein Papier oder Back-Blech geleget, hierauf bestreichet man es wohl mit Eyern, und macht von eben dergleichen Teig einen Rost darauf, iedoch nur so weit als das Fleisch zu liegen kommt, und muß allzeit von dar bis am Rand des Teigs, der iedesmal noch etwas stärcker als die Mitte seyn soll, ein ziemlicher Raum übrig bleiben, denn dieser noch übrige Rand wird umgeschlagen, und entweder aus freyer Hand rund herum nach und nach durch das Drücken in die Höhe gezogen, und mit einem Band fest zusammen gehalten, oder in einem besonders darzu verfertigten Pasteten-Bande in die Höhe geformet, worauf endlich der Deckel aus eben dergleichen Teig darüber gemacht, und wenn dieser überall bis an einen einigen Ort, allwo zuvörderst etwas Lufft eingeblasen worden, hiernächst fest auf und an den Rand gedruckt ist, wird die gantze aufs zierlichste ausgeputzte Pastete mit Eyern bestrichen im Back-Ofen gesetzt. Dergleichen und alle andere, auch wohl nach gewissen Geflügel oder andern Thieren und Figuren gebildete, auch hin und wieder vergoldete, ja wohl gar offt mit aufgedruckten Sinn-Bildern versehene Pasteten, pflegt man zum Unterscheid der Schüssel-Pasteten ungeschlagne Pasteten zu nennen. Es ist aber die Schüssel-Pastete nichts anders, als ein auf Pasteten-Art zugerichter Essen, welches in einer zinnernen, oder weil diese leicht schmelzt, küpffernen von innen starck verzinnten Schüssel gedämpfft, und in Ofen abgebacken worden. In der Absicht wird auf den Schüssel-Rand von Butter-Teig ein besonderer gar förmlicher Rand benebst einem Deckel darum gezogen, und damit dieser wohl erhaben backen möge, wie oben gemeldet, zuletzt, wenn er fest angedruckt, Lufft hinein geblasen, und im übrigen alles damit, wie bey einer andern Pastete, wohl in Acht genommen.

Pasteten-Band, ist eine lange oder eine cylindrische in Holtz geschnittene und ausgestochene Forme, worinnen der Teig zu denen Pasteten-Rändern formiret und ausgedrucket wird. Bey denen schlechten Pasteten bedienet man sich statt dessen auch wohl nur eines schmalen Streiffen Papiers, um den Rand fest, und in seiner runden Forme zu erhalten, und zwicket mit einem Eisen, oder nach seinem eigenen Gefallen den Teig unten am Fuß fein zierlich aus.

Pasteten-Brot, pflegt man nicht nur den von einer umgeschlagenen und nunmehro ausgebackenen zerschnittenen Pasteten-Teig zu nennen; sondern es wird auch ins besondere ein Gebackens, so fast wie der Zweyback beschaffen, mit diesem Nahmen belegt, welches man folgendergestalt zubereitet: Man stößt oder reibt ein schon altbacken hartes Brot fein klar, nimmt dieses nebst ein Pfund Zucker ꝛc. nebst etwas gequetschten Anis und Coriander, nachdem alles wohl unter einander gerühret, mit ein wenig weissen Mehl, macht es mit Eyerweiß an, daß es zu einem rechten dicken Teig werde, streichet es hierauf in Form eines gantz kleinen Leiblein auf eine Oblate, backet es in einem Torten-Pfännlein oder Pasteten-Oefflein, und wenn es gar gebacken, schneidet man, weil es noch weich, dünne Stücklein daraus, legt sie hierauf in eine warme Stube oder dergleichen Behältniß, so bleiben sie hart, und lassen sich lange Zeit aufbehalten.

Pasteten-Pfanne, ist ein oval-rundes und holes von Zinn gegossenes Gefässe mit einem Deckel, worinnen das Pasteten-Fleisch oder Boeuf à la mode auf den Tisch getragen wird. So können auch wohl mit gleichem Rechte die zu denen Schüssel-Pasteten dienliche Geschirre also genennet werden.

Pasteten-Wännichen, ist ein von Kupffer rund getriebenes Wännichen, worinne die Pasteten zubereitet werden.

Pastinack, Pasteney oder Pasternack, ist ein Würtzel-Gewächse, dessen man zweyerley Gattungen hat, nemlich den heimischen oder Garten-Pastinack, und den wilden Pastinack. Der heimische oder Garten-Pastinack treibet einen steiffen, holen Stengel, drey bis vier Fuß hoch. Seine Blätter sind länglicht, zweymal zerschnitten, am Rand herum klein zerkerbt, und einer dunckel-grünen Farbe, deren wachsen etliche zu paaren an einer Ripe, so sich mit einem einzelnen Blatte endiget. Seine Blüten, welche Doldenweise hervor kommen, bestehen aus kleinen gelben Blümlein, die von fünff Blättern in Gestalt der Rosen zusammen gesetzt sind. Auf dieselbe folget ein kleiner ablang runder in einem dünnen Blätlein eingeschlossener Saamen. Die Würtzel wird lang, dick, und bekommt in der Mitte einen etwas harten Kern. Dieser giebt es wieder zweyerley Arten, die erste wird so gar dicke und lang, die andere aber rund und kurtz mit einem langen Stiele, welche, weil sie am Geschmack viel süsser als die andern, gemeiniglich Zucker-Pastinack-Würtzeln genennet werden. Die Erde muß hierzu, wie zu allem Würtzel-Werck, ziemlich tieff umgegraben, von allen Steinen und Unkraut gesäubert, mit gutem alten kurtzen Mist gedünget, und der Saamen im abnehmenden Monden etwas dick gesäet werden, weil er nicht alle aufgehet. Wächset er aber nachmals zu dick, darff man nur die kleinsten Pflantzen, oder die vor der Zeit in Saamen schiessen wollen, ausziehen. Er wird von einigen vor Winters, etwan um Gallus-Tag, in ein gutes mürbes, etwas sandiges Erdreich, am besten aber im Frühling, so bald die Erde sich öffnet, im Martio oder April, in ein obgedachter massen mit Fleiß zugerichtetes, und gedüngtes Land gesäet, fleißig gejätet, und bey einfallender Dürre wohl begossen, damit die Würtzel, welche allein gebraucht wird, fein gerad, lang und

und starck erwachse; worzu die Abschneidung des Krautes nicht wenig beytragen kan. Man gräbet die Pastinack-Wurtzeln etwa um die Helffte des Octobers aus, schneidet das Kraut davon hinweg, und machet die Wurtzeln in einen trockenen Keller in Sand ein, von welchen man im Frühling etliche zum Saamen aussetzen kan. Weil aber die solchergestalt im Keller eingelegte Wurtzeln gemeiniglich einen bittern Geschmack bekommen, so pflegen einige vor Winters nur etwas auszugraben, und im Garten in ein mit langem Pferde-Mist bedecktes Loch einzulegen, damit man sie im Winter bey harten Froste bekommen könne, den meisten Theil aber lassen sie frey in der Erde stehen, weil die Wurtzeln darinnen besser, saftiger und lieblicher von Geschmack bleiben, als wenn sie ausgegraben und im Keller im Sande verwahret werden; ist der im Garten in dem nur erwehnten Loche eingelegte Vorrath bald aufgezehret, so grabt man, wenn das Wetter aufthauet, wieder etwas aus, und also hat man im gantzen Winter sie aus dem Garten zu gebrauchen. Wiewohl auch nicht zu leugnen, daß die Pastinack-Wurtzeln, wenn es einen feuchten und nassen Winter giebt, in der Erden leichtlich faulen, und dahero bey solcher Witterung besser und sicherer im Keller stehen. Der Saamen hält sich ins zweyte Jahr, aber das erste Jahr hält er sich allemahl am besten. Die Pastinack-Wurtzel hat einen süssen Geschmack, giebt eine leichte gesunde Nahrung, lasst sich leicht weich kochen, ist auch wohl zu verdauen, und besser als andere Rüben-Wurtzeln zu geniessen. Sie machet alle Speisen wohlgeschmack, dahero sie über allerley Fleisch und Fische angerichtet, auch, wenn sie noch jung, allein mit Butter, Milch-Rahm, oder einer Fleisch-Brühe zugerichtet wird. Man kan sie mit Wein und Zucker einmachen, oder auch mit warm en Syrop begossen, als ein Composte geniessen. Der Saame wird absonderlich wider den Stein und die Mutter-Beschwerung gerühmet, und in Fiebern ein Löffel voll, in Cardobenedicten-Wasser oder Wein weich gekocht, vor dem Antritt warm einzunehmen verordnet. Aus dem Kraut, wenn es in Saamen schiesset, wird ein Wasser gezogen, welches ein gutes Mittel wider den Stein und Colic, ja selbst für die Pest gut seyn soll. Der wilde Pastinack wächset an ungebauten Orten, und ist von dem Garten-Pastinack darinnen unterschieden, daß seine Blätter kleiner, seine Wurtzel härter, holtzigter und geringer, und überhaupt das gantze Gewächse zu nichts zu gebrauchen ist.

Patatas, ist eigentlich eine Species Convolvuli Indiæ Orientalis, oder Sisymm Peruvianorum, welches wie die wilden Cucumern wächst, dessen Blätter den Mangold-Blättern ähnlich, die Wurtzel ist Spannen-lang, und etwas drüber, zu beyden Seiten stumpff, eines Zucker-süssen Geschmacks, daher sie auch Indianische Zucker-Wurtz genennet wird, siehe oben Batates. Herr Rochefort in der Beschreibung der Antillen-Insel Cap. IX Num. 5 p. 107 gedenkt der Patats als einer Wurtzel, so den Garten-Erdnüssen fast gleicht, aber von einem weit bessern Geschmack, so daß die Engelander daselbst diese Patatas an statt des Brotes brauchen, und unter der Asche oder auf Kohlen braten. Es sind dergleichen zuerst aus Spanien nach Irland kommen, allwo sie denen Einwohnern, sonderlich im Nördlichen Theile zu einer gesunden täglichen Nahrung dienen, ohne andere Speisen, ausser Milch, daneben zu gebrauchen. Sie dauret das gantze Jahr hindurch, und wird vom Ende des Septembers bis Anfangs Martii ausgegraben. Sie wachsen in einer lockeren und sandigen Erde am besten, werden das erstemal einen Schuh tieff, und eben auch so weit von einander in die Erde eingelegt, und lassen sich, fast nicht wieder ausrotten, es wäre denn, daß man Hanff in solchen Acker säet; dahero wenn sie einmahl angelegt, weiter nichts damit zu thun, als bey Anfang des Winters, oder gleich nach Endigung dessen, so viel man will, heraus zu nehmen. Man hat derer zweyerley Arten, nemlich fahlrothe, die denen Castanien am Geschmack nicht ungleich, und sich am meisten vermehren, und denn die weissen, welche denen Spanischen den Geschmack nach gleichen. Diese letzten kommen unsern so genannten Erd-Birnen am nahesten, welche in den Gebirgen unsers Landes den armen Leuten zu einer trefflichen Nahrung dienen. Man kocht sie in einer Viertel-Stunde weich, schälet und bestreicht sie mit Butter, oder isset sie ohne dieselbe. Man kan sie auch nur halb kochen, und sodenn, wie oben erwehnt, als Aepffel braten. Die Spanier bereiten sie mit Butter, Zucker, Muscaten oder Zimmet; oder machen ein Mus daraus, worzu sie viel Fett, Pfeffer und Ingber thun, welches sie vor ein delicat Essen halten. Bey dem Worte Erd-Birnen ist schon angemerket, daß solche von einigen vor diese Patatas gehalten werden. Wir wollen darüber nicht streiten. Nur scheinet derer Patatas ihr Zucker-süsser Geschmack zu widersprechen, welcher bey denen Erd Birnen, oder wie sie im Voigtlande heissen, Erd-Aepffeln, nicht zu finden ist. Becher hält sie wenigstens davor. Vielleicht ist es nur eine gewisse Art, die hier denen Castanien gleichschmeckend angegeben wird. Indessen wollen wir die Pflantzung der Erd-Aepffel, wie sie im Voatlande genennet werden, allhier kurtz beschreiben, vorher aber noch dieses anmerken, daß dieselben hier in zweyerley Gattungen eingetheilet werden. Nemlich 1) die kleinen, daran nicht viel ist, und welche auch spät reiff werden, mithin leicht erfrieren. 2) Die grossen sogenannten Jacobs-Aepffel, bey welchen dieser Vortheil ist, daß sie sehr gros sind, schon in der Mitte des Septembers im Voigtlande reif aus der Erde geschaffet und in die Keller gebracht werden können. Solchergestalt aber darf man sich nicht nur vor dem Einfrieren nicht fürchten, sondern man wird auch an der frühen Winter-Saat nicht gehindert. Denn man kan sie mit Nutzen in die Felder pflantzen, die brach gelegen, und nachdem sie etwas

stärcker zur Winter-Frucht als sonst gedünget, so bepflanzet man erst dieselben mit Erd-Aepfeln. Man kan sie aber, wie gedacht, zeitig heraus nehmen, und den Acker noch mit Winter-Korn bestellen. An diesem Winter-Korn und dem hernach darauf gesäeten Haber büsset man zwar etwas ein, z. E. auf einem Stück Feld, worauf sonst ordentlicher Weise 10 Schock Korn wachsen, hat man gefunden, daß man an Rogen- und Haber-Korn nur 61 Rthlr. alles zu Gelde A. 1742 eingeschalten, eingebüsset. Allein man hat nicht, als dieses Feld brach lag, im Sommer 1) solcher grossen Erd-Aepffel 400 Dresdner Scheffel darauf gebauet. Davon die Aussaat a 30 Scheffel abgezogen, bleiben 370 Scheffel, so den nach dem Mittel-Preis a 12 Gr. gerechnet, thut 185 Rthlr. 2) 80 Scheffel kleine a 5 Gr. thut 16 Rthlr. 16 Gr. 3) das Kraut davon, so zur Fütterung von denen grossen vortreflich, 10 Rthlr. welche zusammen 213 Rthl. 16 Gr. betragt. Hievon ferner 30 Fuder Mist, so mehr gebraucht werden, das Fuder für 12 Gr. thut 15 Rthlr. und Arbeits-Lohn 24 Rthlr, thut zusammen 39 Rthlr. abgezogen, so bliebe Gewinn von 213 Rthl. 16 Gr. noch 174 Rthlr. 16. Gr. Man ziehe nun auch davon den Schaden an Rogen und Haber, der oben 6r angegeben worden, ab, so bleibt an Ueberschuß, so man vor denen Erd-Aepffeln gewinnet, 113 Rthlr. 16 Gr. Hiernächst hat man auch den Nutzen, daß die Aecker durch die harte Arbeit aus denen Feldern kommen. Ja es fällt manchmahl 4) ein sehr starcker Mistwachs bey denen Erd-Aepffeln vor. Die Saatgras verderben nur das Kraut, wenn sie sehr sehr kommen, sonst aber, wenn es früher gesäubert, wächst es wieder nach. Diese Aepfel sind auch auf vielerley Weise eine gute und nahrhaffte Speise. Eine Magd kan in 2 Stunden vor 20 bis 30 Personen schälen und verrichten, wenn man sie erst aufkochen lässet, ehe man sie schälet. Ja wer sie delicat zu Genüssen und gebackenen Essen geniessen will, kan mit Eyer und Zucker vortreffliche Gerichte daraus machen. Puder und Brantewein kan man auch daraus machen, Brot backen u. s. f. Hiernächst kan man das Rind-Vieh, Schweine, Schafe, Hunde, Gänse, Enten, Hüner, Tauben und Vögel damit füttern, und ohne alles andere Getraide fett machen. Das Kraut wird auch nach und nach abgeschnitten, und ohne andere Vermengung dem Rind-Vieh gegeben, wovon es viel und gute Milch und eine sehr angenehm schmeckende Butter giebt. Schweinen, Gänsen und Enten wird es gestampffet, und füttert selbige sehr gut. Vor die Schaafe wird es aufgetrucknet und zum Winter-Futter gebrauchet, die es sehr gerne fressen. conf. Leipziger Sammlungen XI. Stück Art. IV. Herr D. Künhold führt noch mehr von ihrem grossen Nutzen an. Sie werden ordentlicher Weise und am besten, wie gedacht, im Brach-Feld, und zwar im Martio, bey dem Anfang des Früh-Jahres, wenn der Frost aus der Erde ist, angepflanzet. Der Acker wird um ein Drittel stärcker gedünget, sonderlich aber tieff und locker gepflüget. Ja am besten ist es, wenn er zur Bepflanzung einen Fuß tieff gegraben, das Unkraut dabey wohl zerschlagen, zerhacket und fein tieff unter die Erde gebracht, hernach aber vor der Verpflanzung von neuem tieff gepflüget und gleich geharcket oder klar geeget wird. In dieses wohl zubereitete Land werden hierauf die Aepfel, und zwar die kleinen, so wie ein Hüner-Ey groß, ganz, die grössern, wenn man sie in 2, 4, ja 8 Theile geschnitten, nachdem sie nemlich groß sind, in Reihen auf allen Seiten einen halben Fuß weit aus einander fein tief, wie die Kraut-Pflantzen gesteckt. Nur muß man nicht über zwey höchstens drey Jahr einen Acker dazu brauchen, sondern umwechseln. Sie werden hierauf gejätet, behacket u. s. f. Hernach aber hebt man sie mit einer dreyzinckichten Gabel, die aber lange und starke Zinken haben muß, aus der Erde. Die ausgegrabenen muß man wohl reinigen von dem Gemüle, sie anfänglich in Streh legen und trocknen, hernach im Keller aufbewahren. Der gelehrte Schwede, Herr Streitberg, in seiner ins Deutsche übersetzten Diæt. von Verbesserung des Ackerbaues, hat davon noch mehr Anmerckungen gemachet. Sie ist in das VII Stück der Oeconomischen Fama eingerücket. Man kan auch wohl mit dem Saamen diese Frucht erlangen. Allein es gehet sehr langsam damit her, weil die Pflantzen vielmahl versetzet werden müssen. Man bringet fast drey Jahr damit zu, und endlich so ist der Saame auch sehr rar.

Patente, siehe Feig-Blat. Denn was dieses bedeutet, das bedeutet auch jenes.

Paternoster, hieß man ehemahlen dasjenige seidene Band, woran allerley silberne Sachen und Instrumente, gehenckelt Geld und dergleichen geknüpffet, und welches denen noch gantz kleinen Kindern um den Hals herunter gehangen wurde. Gedachte Sachen bestunden meist in einer Klapper, eingefaßten Wolffs-Zahn, Crystall u. s. f. So hat man auch in Gewohnheit, das gantz kleine und sehr schmale Bändlein, oder schlechte Schnürlein also zu nennen, daran das Frauenzimmer insgemein ihre Diamantene Ringehäncke, zusamt dem so genannten Schnür-Kasten zu reihen, und dieses um den Hals zu binden pfleget; Von der Benennung aber ist sonder Zweiffel hergenommen von der langen aus allerhand runden Kügelein von unterschiedener Grosse bestehenden Schnur, woran zu unterst theils ein Creutz, theils ein gewisses Gepräg eines Heiligen, oder ein so genantes Agnus u. s. f. herab hänget, nach welcher die Romisch-Catholischen sich in einer gewissen Art ihres Gebets zu richten pflegen.

Pathen, siehe Gevatter.

Pathen-Zettel, oder Zeddul, nennet man die nach verschiedener Invention ausgefertigte Kupffer-Stiche, die allermeist nebst mancherley Glück-wünschenden Reimlein auch wohl mit Sinn-Bildern ausgezieret, und bald aufs männliche, bald weibliche Geschlecht eingerichtet sind, worein gemeiniglich eine jegliche

Gevatter das Geschenck oder Pathen-Geld, so sie dem Pathgen, das ist, dem neugebohrnen Kind, welches sie aus der Taufe heben, von Silber- oder Gold-Münsen verehret, eingewickelt, ihren Nahmen vorhero nebst dem Jahr und Tag darein schreibet, und also versiegelt, nach vollbrachter Tauffe der Kinder-Mutter in der Kirchen einhändiget, die solches Geschencke hernach zusammen mit dem getaufften Kinde denen Eltern zustellet.

Patin, ist eine besondere Art eines Huf-Eisens, unter welchen eine halbe Kugel geschmiedet ist. Man bedienet sich dessen, wenn ein Pferd die Hüfften verrenket hat, schläget solches auf den guten Fuß, damit es auf demselben nicht recht stehen kan, und daher auf den bösen treten muß, welches verhindert, daß die Nerven nicht zu kurtz werden.

Patin oder Pattins, heissen in Engelland auch diejenigen Uiberzüge, so das Frauen-Volck über ihre ordentliche Schuh zu ziehen, und sich deren im Ausgehen bey garstigen und kothigen Wetter zu bedienen pfleget. Man zehlet derer dreyerley Sorten, als A pair of Clogs, so von vornehmen Frauenzimmer getragen, und allein aus Leder gemacht sind; A pair of Wooden Clogs, so nur was vom Leder haben, das meiste aber daran ist vom Holtz, derer bedienen sich die von mittlern Stand; A pair of Patten, die gantz höltzern sind und eiserne Sohlen haben, welche die gantz gemeinen Weibsbilder tragen. Anjetzo pfleget man auch eben dergleichen von geflochtenen Schleussen-Holtz oder Stroh, wie auch aus Haaren, zu Kauff hiesigen Orts herum zu tragen. Ihr Nutzen bestehet darinnen, daß wo man mit unsaubern Schuhen von der Gassen in einen reinlichen Zimmer sich aufhalten soll, daß man mit gedachten Schuhen sogleich hinein treten, und also, ohne das Zimmer unreine zu machen, oder die unsauberen Schuh erstlich abzulegen sich darinnen aufhalten konne. Allein man braucht die härnen, so auch Tolpatschen genennet werden, sonderlich im Winter, wenn es gefroren, darauf zu gehen, indem man darauf nicht so leicht abglitschen kan, wenn man sie über die ordinairen Schuhe ziehet.

Patrone, pfleget man auf denen Damasten, Etoffen und andern dergleichen Zeugen das Muster zu nennen, oder die Ordonnance, nach welcher die Blumen, Gänge, Zweige und Ranken geschickt angebracht und darein gewircket worden. Es bedeutet dieses Wort demnach eben so viel als Opera, Dessein, Rangage. Es heißt aber auch das Futter zu einem Schuß in einer Musquete, ja eben dieser Schuß selbsten bey den Soldaten also.

Pancke, pfleget man dasjenige Instrument zu nennen, darinnen auf gantz bequeme Art eine grosse Partey Caffee-Bohnen auf einmahl gebrannt werden können. Es bestehet dieses aus einer hohlen blechernen ohngefehr im Diametro 8 zolligen Röhre mit zwey Böden, durch deren Centrum ein eiserner Stab durchgestecket und befestiget, an dessen einem Ende eine Leyer gebogen, um diese Röhre über ein Kohl-Feuer aufzulegen, und damit herum zu drehen. Wenn nun an der Peripherie, oder welches besser an dem einen Boden ein Thürlein gemacht, um die Bohnen dahinein zu schütten, und die Pancke über ein starckes Kohl-Feuer auf beyden Enden mit ihrer eisernen Axe wohl aufgelegt, mit der daran befindlichen Leyer aber fleißig herum gedrehet wird, so lassen sich die Caffee-Bohnen recht wohlschmeckend brennen, weil bey dergleichen Art nicht so viel evaporirt und in die Lufft flieht. Sonst führt aber auch diesen Nahmen ein musicalisches Instrument.

Pavillon, heisset in der Bau-Kunst nicht nur dasjenige Dach eines Hauses, welches von allen vier Seiten gegen die Mitte ziemlich flach und fast in einer Spitze zuläufft, sondern man versiehet auch öffters das Haus, so dergestalt gedeckt, selbst darunter. Daher bedeutet es ebenfalls ein Gezelt, dessen Decke oben nicht gar spitzig, sondern stumpff zugehet; ingleichen nennet man die eben auf diese Art formirte Bedeckung, über ein Ruhe- oder Feld-Bette, so aus Coton, Stoff u. s. f. bestehet, auch also. Ja ein Sommer-Haus, das von Bretern, oder sonst, mit einem runden Dache, wie ein rund Zelt gebauet ist, führet eben diesen Nahmen.

Pausch und Bogen, wird nach gemeiner Redens-Art bey derjenigen Gelegenheit gebraucht, wenn eine Sache nach keiner gewissen Zahl, Maaß oder Gewicht behandelt oder verkauffet wird; sondern da nur nach blossem Gutdüncken und ohne einige sonderliche Untersuchung überhaupt beyderseitige Contrahenten wegen einer Sache einig werden. Es heisset in Rechten: Etwas per aversionem kauffen; dahingegen das andere, etwas ad mensuram kauffen, genennet wird, nach welcher auch alsdenn die Gewähr zu leysten, z. E. bey Pachten und Verpachten müssen die Aecker, wie sie in einem gewissen Maasse, ohne die Clausul in Pausch und Bogen, angegeben worden, auch prästiret werden.

Pech, ist ein gesottenes und geläutertes meist Fichten- oder Kiefern-Hartz, welches zu vielen Dingen in der Haushaltung nützlich zu gebrauchen. Es wird aber auf mancherley Art dessen Zubereitung angestellet; Nachdem aus denen gerissenen Fichten das Hartz von denen sogenannten Pechlern oder Pech-Hauern in ihren höltzernen Kübeln aufgesammlet worden, wird es von ihnen in denen so genannten Schmier- oder Pech-Oefen, welche in den Pech-Hütten von Leimen viereckigt und länglicht erbauet sind, in besondern Töpffen, die an dem Boden gewisse Locher halb so groß als eine Erbse haben, vermittelst des untergemachten Feuers geschmelzet, da denn das auf solche Weise geläuterte Pech durch gedachte Löcher aus denen Töpffen in die untergelegte Rinnen tropffet, durch welche es in grosse Gruben rinnet, und darinnen erhartet; was vom Hartz in den Töpfen übrig bleibet, wird zum Kien-Rus gebrauchet. Auf eine andere Art wird das Pech aus denen Kien-Stöcken folgender Gestalt zubereitet; Erstlich muß der Pech-Ofen an sich

selbst von unten auf gantz Zirkel-rund, etwan den dritten Theil unten in einer Weite, hernach allgemach immer enger bis oben zu gantz spitzig zu gewölbet seyn, damit die Hitze zusammen komme. Unten im Ofen ist der Boden, wie ein flacher Kessel gestaltet, woselbst sich in der Mitten ein schmal Räumgen anfänget, und nach dem Pech-Troge verdeckt hinaus gehet. Auswendig herum ist der Mantel, oder eine tüchtige Brand-Mauer, zwischen welchen das Feuer unther gemacht wird, vorn ist das Brand-Loch, doch nur in der Brand-Mauer; hinten gegen über das Kohl Loch in dem Ofen und Brand-Mauer, an der Seite ist oben das Ser-Loch, den gehackten Kien darinnen aufwärts zu setzen, und gehören zu einem rechten Pech-Ofen fast auf ein tausend Mauer Ziegel, welcher meistentheils vier bis fünff Jahre dauren kan; wiewohl die Weite, Höhe und Grösse nach den Umständen des Ortes und eines jeden Gefallen veränderlich ist. Alsdenn werden theils alte Stocke und Kien-Stämme, Wind-Brüche und Lager-Holtz ausgerottet, theils auch noch auf jeden Brand einige rundschälige Bäume zugegeben, der benöthigte Kien daraus gehauen, und der weisse Splint völlig davon abgesondert, der ausgehauene Kien aber, dessen man gemeiniglich zehen Fuder auf einen Ofen braucht, wie Fisch Holtz ganz schmal gespalten, und solcher so dicht als möglich sonderlich und ordentlich in dem Ofen auf einander gesetzet, bis solcher voll ist. Endlich werden die beyden Löcher im Ofen zugemauert, und die Brand-Mauer im Anfange durch Schmauch-Holtz starck gefeuret, mit dem Brennen also zwey Tage fortgefahren, daß es Tag und Nacht seine Zeit zu wirken hat, ehe es klar läufft. Erstlich kommet das Harz, aus welchem das Kien-Oel, so klar, wie Brantewein, in kupffernen Blasen geläutert wird, und hierauf das rechte Theer oder Wagenschmier, von welchen das Pech in einem hiezu gemachten Ofen und grossen Kessel gesotten und gehörig zubereitet, letzlich aber in die Erde gelassen wird, woven das harte schwarze Pech entstehet. Weil die Pech-Oefen viel Holtz fressen, als pfleget man dergleichen nur an solchen Orten zu adulten, wo das Holtz im Uberfluß, und aller Unordnung durch gute Aufsicht vorgebauet werden kan. Je härter nun das Pech, je besser ist es, je weicher und zäher hergegen, je schlechter hält man dasselbe, ja wenn es im Schmelzen überkocht, ist daraus zu schliessen, daß es von unreinem Theer gemacht. Das allermeiste Pech wird in Thüringen und Finnland bereitet. Das schwartze harte Pech, welches, wenn daran geschlagen wird, wie Glas springet, und von Stockholm weit und breit verführet wird, braucht man die Schiffe damit zu vertheeren, und heissen es daher auch Schiff-Pech, wiewohl dieses nicht mehr pur, sondern mit gemeinem Hartz, Theer und Seiffen vermischt in diesem Falle verbraucht wird; mit diesem kommet überein das Schuster-Pech, beyden wird eine anziehende Krafft zugeschrieben, so daß man dergleichen zu Pflastern gebrauchet. Es wird auch in Tonnen gegossen, wovon es den Nahmen Tonnen-Pech führet. Aus einem Ofen-Brand bekommt man gemeiniglich fünff bis sechs Tonnen hart Pech. Weil nun insgemein die gegründete Klage bey dem Forst-Wesen vorkommt, daß dem Holtze durch das Pech-Ritzen ungemeiner Schaden geschehe, so hat die Schwedische Gesellschafft der Oeconomischen Wissenschafften die Frage aufgeworffen: wie das Pech auf eine denen Wäldern so viel möglich, unschädliche Weise zu erhalten, da man doch diese Materie nicht entbehren kan? In Erwartung einer andern Erfindung scheinet die hier vorgeschlagene letzte Art, Pech zu sieden, die geschickteste dazu zu seyn, wenn man, da in Tannen- Kien- und Fichten-Wäldern, weil sie mit ihren Wurtzeln nicht tieff in der Erde stehen, ohnedem sehr häufige Wind-Fälle vorfallen, diese nebst denen ohne dies zu Beforderung des Anflugs, auszurottende Stöcke und Wurtzeln, vermittelst der Ofen-Brände zum Pech-Sieden allein anwendete, dieses Holtz aber nicht verdorren und zu schlechtem Lese-Holtze werden liesse. Wenn übrigens Pech an die Kleider gekommen, darff man nur, wenn es noch feucht ist, warmen gepülverten Leimen darauf streuen, und es so lange und so offt wiederholen, bis das Mahl ausgesogen ist. So ferne aber das Pech schon trocken worden, muß man vorhero Baum-Oel darauf streichen, es zum Feuer halten, und alsdenn den Leimen auf ermeldte Weise gebrauchen. Hartes Pech aber aus den Kleidern zu bringen, muß man warmes Oel oder ein ander dünnes Fett darauf legen, damit sich das Pech losen, und folgends mit Seiffen und warmen Wasser oder Lauge ausgewaschen werden konne. Aus dem Pech, wenn es mit Wein genugsam durchs Kochen gereiniget, und alsdenn mit gebrannten Alaun und Salben-Blättern in einer Retorte einige mahl abgezogen, entstehet ein trefflich balsamisches Oel, welches wider alle Zufälle der Nerven und Gelencke ein herrliches Mittel, auch zu Geschwären nützlich zu gebrauchen ist. Aus demjenigen aber, was bey Ausziehung dieses Oels in der Retorte zurück bleibet, kan das feinste Colophonium annoch gekochet werden.

Pech-Hauen, siehe Hartz-Reissen.

Pech-Oel, siehe den Artickel Pech.

Pech-Ofen, suche Pech.

Pech-Rinnen, werden die im schwartzen Holtz zu Loch-Mahl- oder Grentz-Bäumen angenommene und behörig gezeichnete Bäume genannt, wenn die Löchen oder heraus gehauene Plätze mit Hartze wieder überzogen und fast unkentlich worden sind.

Peckel-Fleisch, siehe Böckel-Fleisch.

Peisker oder **Beisker**, Pisgueren, sind Fische, deren man zweyerley Sorten hat, nemlich Schlam-Peisker, und Stein-Peisker. Die ersten sind eine gantz schlechte und hoafft unverdauliche Speise: die letztern hergegen werden nur vor die Tafeln grosser Herren zubereitet, ihre Beschreibung ist unter den Vor-

ten Schlamm-Beisker, ingleichen Stein-Beisker zu finden.

Pelican, ein Vogel mit platten Füssen, wie eine Gans, und auch von gleicher Farbe, hat aber einen grossen weiten Kropf am Halse, wie einen Beutel, und ist ein rechter Vielfraß. In Astracan wird er häufig gefunden. Er hat sein Nest meistentheils an Ufern auf Klippen und im Rohr. Die Alten fabulirten, als ob ihm die Schlangen seine Jungen tödteten, darauf er sich selbst die Brust aufreisse, und mit seinem Blute die Jungen besprike, wovon sie wieder lebendig würden. Es ist aber alles falsch, wenn gleich die alten Kirchen-Redner daraus ein Sinn-Bild und Gleichniß unsers accreutzigten und blutigen Heilandes gemachet haben. Die Gleichniß-Reden und die Sinn-Bilder der Redner und Poeten haben viele Fabeln und irrige Meynungen in die Natur-Lehre und Geschichte gebracht. Man muß sich daher in acht nehmen, diese daraus zu lernen. Ein alter Scribent, Gabriel Rollenhagen von Magdeburg, hat in seinen vier Büchern wunderbarer und unglaublicher Dinge, im Anhange schon eine grosse Menge solcher Irrthümer, welche durch Gleichniß-Reden, sonderlich in Predigten herumgetragen werden, angemerket und entdecket.

Peltschen, ist ein Kraut, dessen man zweyerley Gattungen hat. Das eine, welches auch Beilkraut genennet wird, treibet aus seiner Wurtzel viele bis zu anderthalben Fuß hohe und ästige Stengel, welche sich nach der Erde biegen, und auf derselbigen herum liegen. Die Blätter sind länglicht, und stehen ihrer viel an einer Ribbe oder Stiele, an dessen Ende vornen nur ein einig Blat befindlich ist; sie kommen denen Linsen-Blättern ziemlich gleich. Die Blüthen sind gelbe, und sehen aus, wie an andern Hülsen-Früchten, stehen aber Cronen- oder Dolden-weise auf den Spitzen der Stengel. Nach denenselbigen folgen lange und schmale, gerade und platte Schoten mit einem erhabenen Rande, welche aus vielen viereckigten Stücken bestehen, die mit den Enden an einander hängen; in einem jeden Stücke befindet sich ein Saamen-Korn, das auch viereckigt ist, auf der einen Seite als wie ausgeschnitten, von Farbe röthlicht, und bitter vom Geschmack. Die Wurtzel ist lang, weiß, und mit einigen Zasern besetzet. Dieses Kraut wächset an ungebauten Orten, auch im Felde unter dem Getraide. Der Saame dienet den Magen zu stärcken, die Verstopffungen zu heben, denen bösen Feuchtigkeiten in dem Leibe zu widerstehen, wenn er zu Pulver gestossen, oder abgesotten gebrauchet wird. Die andere Art Peltschen treibet einen Hauffen eckigte Stengel, die sich in sehr viele Zweiglein theilen. Die Blätter stehen daran wie die an den Wicken, oder an nur beschriebener erstern Art, gleichsam paarweise an einem Stiele, an dessen Ende vorne nur ein wenig Blätlein stehet. Zwischen den Stielen aus den Winckeln heraus, und oben am Kraute entsprieset ein langer Stengel, der hat auf seiner Spitze kleine rothe Blüthen, die wie an andern Hülsen-Früchten sehen, und deren viele beysammen sitzen; sie stehen in ihren Kelchen, die als wie ausgezackte Hörnlein formiret sind. Die darauf folgende Früchte sind gar breit, am Rande wie gezahnt, rothlicht-grauer Farbe, und beschliessen zarte Saamen, die sehr viel kleiner sind als wie die Linsen; diese haben gemeiniglich die Gestalt wie eine kleine Niere, und schmecken als wie Schoten-Erbsen. Die Wurtzel ist lang und mit einigen Zasern besetzt. Dieses Kraut wird in den Gärten gezogen, und an Krafft und Tugend dem vorigen gleich geachtet.

Pelz, Pelzwerck, nennet man zwar insgemein schlechtweg alle gahr gemachte und zu mancherley Gebrauch zugerichtete Schaaf-Felle, mit denen z. E. die gemeinen kurtzen Winter-Rocke gefüttert, und noch andere Kleidungen mehr damit versehen sind. Es begreifft aber auch vielmahl diese Wort alle, sowohl einheimische als ausländische nützliche und kostbare Rauch-Waaren, womit meist in See-Städten, da man nach Rußland, Schweden und Norwegen handelt, der gröste Handel getrieben wird, von dar man dergleichen durch ganz Europa hin und wieder versendet; wiewohl auch die Engelländer und Frantzosen eben viel aus America bringen, und gleichermassen verführen. Da aber ein jedes besondere Land seine eigne Art des Rauchwercks in grosser Menge giebt, wie in gegenwärtigem Buch aus der Beschreibung eines jeden Thieres abzunehmen; als wollen wir hier nur einen kurtzen Entwurff machen, woher gleichsam als aus seinem Vaterlande eine jede Art hergebracht werde, und auf was Weise sie am besten zu Kauffe sey. Deutschland hat nun wohl Marder-Fisch-Otter- und Iltis-Fuchs- und Wolffs-Bälge, Dachs-Felle, Hasen-Caninichen-Eichhorn-Igen-Hamster-Maulwurffs-Wiesel-Schaaf-Ziegen- und dergleichen Felle genug, derer letzten aber sonderlich in grosser Menge; doch werden über dieses der Marder und Iltis auch viele aus Rußland und Franckreich gebracht: Der Fuchs- und Wolffs-Bälge kommen viele aus den Nord-Ländern, die aber gegen die andern meist weißgrau sind, so man der daselbst regierenden strengen Kälte zuschreibet; sie werden Stück-Dutzer- und Zimmer-weis gekaufft, wobey man darauf siehet, ob sie klein oder groß, schön lang von Haaren, oder etwa vom Wurm angefressen, oder sonst schadhafft, unter allen aber halt man die schwartzen Fuchs-Bälge sehr hoch; Eichhörnchen giebt es in Rußland und Lapland eine grosse Menge, und bey ganzen Heerden; Bären-Häute, und zwar die schwartzen, kommen häufig aus Pohlen, Rußland und Liefland; die weissen hergegen aus Grönland, welche nach der Grösse, wie auch nach Beschaffenheit der Haare Stück-weis eingekaufft werden; die Tartarische

rische und Astracanische Schaaf-Felle haben vor den andern darum den Preis, daß einige Pech-schwartz von Wolle, und wie Seide so zart, auben auch so kraus, daß sie bey der übelsten Witterung solche so lange beständig behalten, als nur ein Stücke daran noch gantz ist; Otter- und Biber-Felle kommen in grosser Menge aus America; Zobel und Hermelin aus Rußland und Lappland; Schwanen-Felle aus Dännemarck. Alles dieses bemeldete Peltzwerck erfordert vielen Fleiß und grosse Sorgfalt, sowohl in seiner Zubereitung und Gahre, als auch hernach bey seiner Verwahrung vor Motten und andern schädlichen Zufällen, von welchen letzten insonderheit an seinem Orte Erwehnung geschehen. Conf. die Leipz. Sammlungen VI St. Art. 1. Wegen der Zubereitung ist hier nur das einzige zu gedencken, daß man es in der Kunst, die Felle auf mancherley Weise schön zu färben, heutiges Tages so hoch gebracht, daß man aus geringen Marder-Fellen gleichsam schöne Zobel-Felle zu machen weiß. Es ist aber nicht alles gefärbte Peltzwerck von gleicher Güte und Dauerhafftigkeit, indem manche Farbe von der Lufft und Nässe bald vertrieben wird, bey welchen Umständen solches hernach heßlich aussiehet. Die Probe nun, ob solches recht und wohl gefärbet? geschiehet also: Man reibet etwas davon zwischen den ein wenig feucht gemachten Fingern, und siehet, ob solche ein Merckmahl davon zurück behalten. In Leipzig leistet man darinne was besonders.

Peltzen, siehe **Pfropffen**.

Peltz-Reiß, suche **Pfropff-Reiß**.

Peltz-Schule, siehe **Baum-Schule**.

Peltz-Wachs, suche **Baum-Wachs**.

Penguin, oder **Pinguin**, ist ein See-Vogel wie eine Ente, mit einem spitzigen Schnabel, und ein Fisch-Räuber. Sie können schwimmen, aber nicht hoch fliegen. Ihre Federn sind lauter Pflaumen-Federn. Ihr Fleisch nützet nicht viel, aber ihre Eyer sind sehr gut.

Penid-Zucker, siehe **Zucker**.

Penoabsa, ist ein Americanischer Baum, mit einer wohlriechenden Rinde, und Blättern wie Portulac, so beständig grün, versehen. Er trägt Früchte, so groß wie eine runde Pomerantze, worinnen 5 bis 6 Nüsse, die wie Mandeln aussehen, und nur breiter sind. Man presset Oel daraus, welches die vergifteten Pfeil-Wunden, wie auch andere heilet. Sonst aber ist die Frucht giftig.

Pentiere, ist ein Garn, welches zum Vogel-Fang, insonderheit aber zum Schnerffen- und Wasser-Hüner-Fang gebrauchet, und dahero ordentlich, und vornemlich an die Durch- und Zugänge oder Schlupffen, die man hier und darum den Forst oder Holtzer herum gemacht hat, aufgehänget, und gestellet wird. Diese Art Garn oder Netze pfleget man auch Pentieres volantes, das ist, fliegende Häng- und Zieh-Garn zu nennen, weil sie nemlich oben mit Ringlein versehen sind, und langst an einer Leine hin, wie ein Vorhang, auf- und zugezogen werden müssen. Sie werden gemeiniglich aus länglich gevierten Maschen oder Schmasen gemacht, und sollen nicht über funffzehen Ellen breit, und zwantzig bis vier und zwantzig Ellen hoch seyn. Man muß sie aus zarten, doch starcken Faden lencken, und an allen Maschen der obersten Reihe meßingene Ringlein anheffren, um das Netze desto geläuffiger zum Auf- und Zuziehen zu machen. Durch diese Ringlein ziehet man alsdenn ein mittelmäßiges Seil, oder eines halben Fingers dicke Leine. Auf beyden Seiten muß man auch kleine Schnürlein durch die vördersten Maschen ziehen, und zu beyden Enden anbinden, damit man die Pentiere geschwind auf- und zuziehen könne, welches denn am allergeschwindesten geschehen kan, wenn ein jedes Schnürlein neun bis zwölff Zoll länger als die Höhe von gedachter Pentiere ist, und weiter herab hänget. Sie sind darinnen sehr bequem, daß eine einige Person derselben viel richten und aufziehen kan, und nicht daben immer Stand halten darff, massen obgedachte Vogel von selbsten sich darinnen fangen und verwickeln.

Peonie, Pfingst-Rose, Königs-Rose oder Gicht Rose, ist ein Blumen Gewächse, das in Garten gezielet wird. Sie ist zweyerley, das **Männlein** und das **Weiblein**. Die letzte Gattung ist mancherley, mit einfacher und voller Blume, die erste aber giebt keinen Saamen. Sie haben knollichte Wurtzeln und zerschnittene Blätter, und wollen nicht so offt versetzet seyn, mehren sich aber starck durch neue Knollen, so sie jährlich gewinnen, welche abgenommen und weiter fortgepflantzet werden können. Nach der Gestalt und Farbe der Blumen werden sie unterschieden in die **grosse und kleine rothe mit vollen Blumen**, die **Fleisch-farbene** und die mit **Ackeley-Blättern**. Sie wollen einen guten Grund und mäßige Sonne haben. Die Wurtzeln werden im Frühling oder Herbst ausgenommen, und wo es sich am besten schickt, mit einem Messer von einander getheilet, auch kein gerade drey Finger tieff eingesetzet, die gemachte Grube mit guter Erde ausgefüllt, und bald nach dem Einsetzen gegossen, damit sich die Wurtzel mit dem Grund desto besser vereinigen möge. Man darff sie sonst vor drey Jahren nicht umsetzen, ohne wenn sie zu viel Beyspröße haben, so man aus denen Blättern erkennen kan. Das Männlein, welches allein zur Artzney gebraucht wird, hat eine gerade Wurtzel, und Blätter gleich denen Nuß-Blättern, derer dunckelgrün mit der hoch Purpur-rothen Farbe der Blumen ein prächtiges Ansehen macht. Die Wurtzel ist herb, und soll, damit sie kräfftig sey, im Martio drey Tage vor dem neuen Mond, vor Aufgang der Sonnen gegraben werden, wenn sie wider die fallende Sucht dienen soll, wenn sie aber im May bey zunehmendem Lichte gegraben wird, hilfft sie wider die Gicht und Stein-Schmertzen. Dieses Gewächs ist eigentlich

gentlichen bewährtes Heil-Mittel wider die fallende Sucht und schwere Noth, auch wenn nur die Wurtzel an den Hals gehencket oder die sonsten klein glänzenden Körner an einen Faden wie Corallen angereihet, den Kindern um die Arme gebunden werden: wodurch alles Ubel, so ihnen von plötzlichen Schrecken entstehen könnte, verhütet wird. Man legt auch zu dem Ende das Kraut mit den Blumen den Kindern in die Wiegen. Die Wurtzel in Wein gesotten, davon getrunken, ist gut wider die lauffende Gicht, Krampf und Stein; gepülvert in Rauten-Wasser eingenommen, widerstehet sie der Pest. Die Blätter der einfachen Portulac aufgelegt, sind gut, alte Schäden und erfrorne Glieder aus dem Grunde zu heilen. Frisch kan man sie auch denen gedruckten Pferden auflegen, oder, wenn sie dürr, zu Pulver gemacht, denenselben einstreuen.

Peperle-Salat, siehe Ruben-Körbel.

Percan, ist ein von Cameel-Haaren gewirckter Zeug mit einem gezwirnten oder rundgedreheten Faden, dessen man sich ehedem zu mancherley Kleidungen bediente und war der feinste unter allen der Percan de Bruxel. Er ist noch itzo sehr im Gebrauch, und wird auch hier zu Lande schon gemachet.

Perle, ist eine Art geflügeltes Ungeziefers mit einem langen und dünnen Leib, woran sechs lange und geschlancke Füsse, ein langer Schwantz, und vier überaus zarte Flügel, welche mit allerhand Farben, wie ein Regen-Bogen spielen: ihr Kopff scheinet lauter Augen zu seyn, schon glänzend, (als daher ihnen auch der Nahme Perle gegeben worden,) und dicker als der Leib. Sie haben zwey Hörner, und in dem Maul zwey Zähne, mit welchen sie scharff zwicken können. Sie lassen ihre Brut, die wie Fisch-Rogen aussiehet, in das Wasser fallen, aus welcher ein Wurm mit sechs rauhen Füssen kreucht, deren jeder sechs Glieder und zwey Klauen hat. An dem Ort, wo der untere Leib an den obern gefüget, sind vier kleine Beulen zu sehen, in welchen die Flügel verschlossen, die, wenn der Wurm verändert, sich ausbreiten, und aus einem kriechenden ein fliegendes Thier machen. Einige nennen sie Schille-Bolzen, weil sie schnell und gerade fortschiessen, wie ein Bolken oder Pfeil. Es giebt derselben mancherley Gattungen, welche an Gestalt, Farben und Grösse von einander unterschieden sind.

Perlen, sind ein dem weiblichen Geschlecht eigenthümlicher Aufputz, indem sie dieselben an Fäden gereihet und geschnüret, oder sonst geschickt zusammen gesetzt sowohl um den Hals und Hände zu hängen, oder in die Haare zu flechten, also auch sonst auf eine und andere Art an den Kleidungen zu einer Zierde zu tragen pflegen. Man hat aber dieser zweyerley Arten die Orientalischen oder wahren, und die Wasser- oder falschen Perlen. Diese sind durch die Kunst auch denen feinsten ganz gleich gemacht, aber dabey dennoch gar kenntlich, und von weniger Beständigkeit: die schönsten von diesen falschen Perlen kommen aus Venedig und Paris; jene die Orientalischen, werden nur unter die Edelgesteine gerechnet, davon die vornehmsten am Strande des glückseligen Arabiens, nebst diesen in der Insul Ceylon, die wohl nicht so groß als die vorhergehende, jedoch wegen ihrer hellen Farbe und schönen Rundung vor die feinsten gehalten werden; ingleichen an dem Japanischen Strande auch helle und grosse, doch nicht gantz runden; nicht weniger werden derselben in Occident an dem arabischen Mexicanischen Meer-Busen und andern Orten noch insonderlich bey der bekannten Margariten-Insel oder Perlen-Eiland von sonderbarer Schönheit an Farbe und Grösse angetroffen. Man pflegt die Perlen zu zehlen, und zwar folgende Arten einzutheilen. Dieselben, welche entweder schon Turbinata sind, behalten den Vorzug vor allen, und weil sie nach dem Unterschied ihrer Grösse und förmlichen Bildung dem Stücke oder der Zahl nach verhandelt werden, nennet man dieselben Zahl-Perlen; denen folgen die unaleichen und echte, so zuweilen von ziemlicher Grösse, und daher auch Brocken-Perlen heissen; einige davon sind auf einer Seite falsch, dergleichen Art die Schwedische, so daß sie daselbst gleichsam ihre völlige Zeitigung noch nicht zu haben scheinen, da sie doch auf der andern Seite, und oft über die Helffte, den schönsten Aufsatz einer vollkommenen Perle zeigen, solche werden Karaten-Perlen genennet; die geringste und kleineste Sorte, so man insgemein nur zur Arbeney gebrauchet, führet den Nahmen der Staub-Perlen. Die rechte Perlen-Muschel, (denn es ist bekannt, daß sie zuweilen auch in allen Gattungen der Muttern gefunden werden), oder die Schale, worein die Perle eingeschlossen, wird die Perlen-Mutter genannt, welche man nicht nur selbst aufs künstlichste auszuschneiden, und auch sonst damit allerley Sachen aufs zierlichste zu belegen weiß, sondern ihr auch ebenfalls beynahe die Eigenschafften der Perlen selbst in der Medicin zuschreiben will, wenn sie wie etwa wie Krebs-Augen, rothe Corallen und dergleichen präpariret worden. Diejenigen Perlen, so man anreihen will, werden vorhero alle mit einem Perlen-Bohrer nach dem Bericht des *Boetii de Boot* folgender Gestalt durchbohret: Man legt nemlich die Perle auf ein aus weichem, z. E. Linden-Holtz, gemachtes, und vermittelst eines erhabenen Randes verticftes Bret, giesset ein wenig Wasser darauf, damit die Bohr-Nadel sich nicht erhitzen könne, und durchbohret also dieselben vermittelst eines sogenannten Drehls, darein die gedachte Nadel gesteckt, durch einen einigen gleichen Zug. In der Medicin wird aus den Perlen unter andern auch ein herrlich Pulver und wahres Magisterium präpariret, welches in der Dosi von zwölff Gran

fan eben die Krafft als das Aurum potabile haben soll.

Perlen-Muschel, und Mutter, siehe Perlen.

Perlen-Nadeln, sind aus dem zärtesten doppelt genommenen Drat zusammen gedrehete, und ohngefehr eines kleinen Fingers lang gemachte schwache Nadeln, welche sich durch die subtilsten Löcher derer kleinesten Perlen annoch bequem durchstecken lassen, vermittelst derer gedachten Perlen an einen Faden angereihet werden können.

Perl-Fisch, sonst auch der edle Weißfisch genannt, ist ein in Oesterreich bekannter Fisch, welcher vornemlich in dem Atter-See gefangen wird. Er wächset zu zwey, drey, auch wohl bisweilen zu vier Spannen lang, wird ziemlich dick, hat einen kurtzen gedruckten Kopff, schier wie ein Karpffen, und ziemlich grosse Schuppen; das Männlein ist im Maio am Kopff, Rücken, und über den ganzen Leib voller weissen harten Tüpffelein, wie mit Perlen besetzt, daher er auch seinen Nahmen erhalten, die verachen aber nach dem Strich wieder. Das Weiblein hat schwarze Tüpfflein. Der Rücken ist dunckel-blaulicht und aschenfarb, der Bauch weiß-rothlicht, hat oben eine Floß-Feder, und unten drey gedoppelte, die Augen sind schwartz, mit einem aelben Umkreis eingefasset. Von diesem Fisch ist das gantze Jahr über nichts zu sehen, ausser im Majo, da man sie in Reussen, auch in Waathen ihrer zu Zeiten dreyßig bis viertzig auf einen Zug fänget. Ihr Fleisch soll ein herrliches und delicates Essen, und ziemlich wohl zu verdauen seyn.

Perl-Graupen, siehe Graupen.

Perl-Hirse, suche Hirse.

Peroker, ist ein Americanischer Fisch, Karpffen-schuppicht, Papagey-grün, wohl 20 Pfund schwer, und ist gut zu essen. Er frißt Muscheln und Schnecken, daher er statt der Zähne gantz beinerne Kinnbacken hat.

Perpetuel, siehe Papier-Blume, welche diesen Nahmen auch bekommt. Allein denselben führet auch ein wollener und Winter und Sommer fast wie Tuch zu tragender Zeug, der aber itzo nicht mehr so sehr im Gebrauch ist, wie sonst.

Persch, siehe Pärsch.

Persianische Lilie, oder Persianischer Feder-Busch, suche Lilie.

Persicaria, siehe Wasser-Pfeffer.

Persico, ist eine Art eines lieblichen Brantweins, welcher von Pfersich- oder Pfirschen-Kernen folgender Gestalt zubereitet wird: Man ziehet Pfersich-Kerne ab, schneidet sie klein, thut sie in eine gläserne Flasche, giesset Rheinischen Brantwein darauf, läßt es auf dem Ofen oder an der Sonne stehen bis es wohl ausgezogen, alsdenn läutert man Zucker mit schlechtem Kern-Brantwein ab, fället den ersten Brantwein durch Löschpapier, thut den Zucker hinein, und läst ihn viertzehen Tage auf dem Ofen oder an der Sonne stehen, gießt ihn sodenn wieder durch Lösch-Papier, so ist er gut. Hat man keine Pfersich-Kerne, so muß es auch mit bittern Nadeln angehen.

Pertinentien, heisset alles dasjenige, was zu einem Gute gehörig, alle Stücke und wesentliche Theile desselben. Die Pertinentien eines Land-Gutes sind Aecker, Wiesen, Felder, Wälder, Holtzungen, Seen, Teiche, Bäche, Huten, Trifften u. s. w. Pertinentien eines Hauses sind Ställe, Böden, Keller, Gärten, Hof-Raum und dergleichen. Bey Verkauffung des Principal-Stücks werden alle Pertinentien und Zugehörungen zugleich vor verkaufft gehalten. Man kan sie eintheilen in unbewegliche und bewegliche, cörperliche und uncörperliche, ingleichen 1) in wesentliche Pertinentien, die ein vollkommenes Land-Gut z. E. ausmachen, und ohne welche die damit zu treibende Wirtschafft nicht von statten gehet, als a) Acker-Land zum Feld- und Garten-Bau. b) Weide, Wiesen und Trifft zur zahmen vierfüßigen Vieh-Zucht. Und 2) auffer wesentliche und zufällige, welche zwar zur Wirtschafft mit einem Land-Gute entbehret werden können, solche aber doch vollkommener und bequemer machen, dahin Waldungen, Fischereyen, Jagd, Mühlen, Ziegel-Scheunen, Kalch-Oefen, Gerichte, Zinsen, Geleite, Zehenden, Gerechtigkeiten, Jus Patronatus, Brau-Gerechtigkeit, Schencken, Zwang-Rechte ꝛc. gehören. Weil aber unter den contrahirenden Partheyen zum öfftern gestritten wird, was eigentlich Pertinentien und Zugehörungen seyn, so ist gar nöthig, daß in dem Contract klar, deutlich und nahmentlich erinnert werde, was darunter verstanden werden soll. Eine volständige Formel, da bey Verkauffung eines adelichen Lehens alle Zuehörungen ausgedruckt sind, ist folgende: Wir verkauffen ihm unsern Ritter-Sitz N. mit aller unserer Herrlichkeit und Gerechtigkeit, hoher und niedriger und aller andern Jurisdiction, Gerichte, Gerichtbarkeit, Zollen, Geleiten, Urgelten, Mannschafften, Reisen, Steuern, Diensten, Fällen, Hand-Lohnen, Haupt-Rechten, Nach-Steuern, Jure Patronatus oder Kirchen-Lehn, und allen andern Herrlichkeiten Freyheiten Dienstbarkeiten, Zu- und Eingehörungen, auch Rechten und Gerechtigkeiten, es sey an Leuten, Häusern, Schencken, Höfen, Gütern, Eigenthum, Erbschafften, Zehenden, Nutzungen, Zinsen, Aeckern, Wiesen, Wein-Gärten, Wäldern, Feldern, mit allen Trifften, Hutungen, Jagden, hohen und niedrigen, mit Hunden, Pürschen und Netzen, irglichen Weiden Weide-Gängen, Fischereyen in allen Flüssen, Seen und Wassern, Wasserläuffen, Gerichts-Zwängen, Bäumen, Freyen, Heiden, Hecken, Ackungen, Saatungen, Büschen, Bergen Schlichten, Rainungen, Büschen, Bergen Schlichten, Rainungen, Steinen, Marckungen, Brüchen, Holtz-Rechten, Mühlen, Mühl-Stätten, Wasserläuffen, Auen, Wiesen, In- und Ausgängen, im Wasser auf dem Lande, ob und unter der Erden, benannte

nanntes und unbenannntes, besuchtes und unbesuchtes, ganz nichts davon ausgenommen ꝛc.

Pest, ansteckende Seuche, Vieh-Pest, Schelm, Seuche, Vieh-Sterben, Umfall, ist eine allgemeine, anfällige und leicht ansteckende Seuche oder Kranckheit, die mit gefährlichen Zufällen, ja Pest-Beulen und andern dergleichen begleitet, woran das Pferde-Rind-Schaf- und ander Vieh häufig umfället und plötzlich dahin stirbet. Man sehe davon den Artickel Ansteckende Seuche, und hiernächst D. Textors zu Durlach schonen Tractat von Vieh-Seuchen, in 4to. Sie entstehet aus mancherley Ursachen. Zuweilen ist die sehr grosse Hitze schuld, daß Kühe und Pferde öffters sehr starck drüsen: Denn wenn ein Stücke Vieh sehr starck gearbeitet, und darbey Durst gelitten, so schluckt es, so bald es in das Wasser kömmt, dasselbe mit so grosser Vehemenz hinein, daß dergleichen Zufälle sich gar leicht ereignen können. Es pflegen auch eine Ursache mit abzugeben, die trockenen und hitzigen Fütterungen, bey Ermangelung sattsamer untermischter Feuchtigkeiten, und dabey dergleichen Futter das Vieh alsdenn allzu starck und auf einmahl zu saufen pflegt. Ferner gehören hieher die verbrannten Trifften oder Weiden, der Mangel des Futters, die langen Winter und die grimmige Kälte, da das Vieh nicht sattsam ausgefüttert werden kan; die Vergifftungen, wenn die Abdecker oder andere böse Leute die Weide vergifften; ingleichen, wenn die Weide im Frühling voller Grimmweben, garstigen Würmer und giftigen Geschmeises ist, davon das Gras und Futter gleichsam vergifftet wird: und daher pflegt eben das Vieh grosse hitzige Beulen zu bekommen, und werden viel Stücke, wenn man ihnen Frösche darauf bindet, gerettet. Sie entspringet auch, wenn das Kraut von den Raupen sehr abgefressen, und das Vieh mit solchem Kraut gefüttert worden. Wenn giftige Mehlthaue fallen, so pflegen bisweilen die Schweine zu siechen, und am Halse grosse Beulen zu bekommen, iedoch genesen sie auch meistentheils wieder, wenn die Beulen entweder von sich selbst aufgehen, oder aufgemacht werden. Man hat an einigen Orten erfahren, daß wenn die Aeser des verreckten Viehes nicht wohl verscharret worden, und die Gänse oder Enten das daherum gewachsene Gras gefressen, sie hernach eben solche Staupen bekommen und umgefallen. Zu der Vieh-Pest tragen auch die starcken October-Nebel hier und da etwas bey, denn wenn selbige ausserordentlich langwierig und sehr naß sind, und zugleich auf Wiesen und Feldern sehr dicke liegen, folglich bey einer grossen subtilen Lufft-Nässe, sonderlich bey kühlen Morgen den Leibern des Viehes, das zu der Zeit, da der Nebel am dicksten fällt, ausgetrieben wird, sehr empfindlich fallen müssen, so ist gar glaublich, daß das also eingefressene kalt-nasse Gras unter der übrigen feuchten Leibes-Erkältung keine so gute Wirckung machen könne, ob man selbige gleich nicht eben auf ein wircklichen Nebel-Gifft zu werffen Ursache hat. Vielmals entstehet sie auch, wenn die Erd-Spinnen in grosser Menge auf Aeckern und Wiesen liegen, und das Vieh hernach solche einfrist. Es rühret aber die Vieh-Pest nicht allezeit von denen bisher gemeldeten Ursachen her, sondern sie können auch durch Menschen und Thiere, ja gar durch die Mobilien, so man bey dem krancken Vieh gebrauchet, wenn sie in gesunde Ställe oder zu dem andern frischen Vieh ohngefehr gebracht werden, fortgeflanket werden. Bey so gestalten Sachen kan demnach vielmalen ein sorgfältiger Hauswirt, so viel an ihm ist, sein Vieh vor dergleichen Unglück verwahren, wenn er in der Zeit aufmerckfam ist und auf jede vorkommende auch offt ausserordentliche Witterung der Jahres-Zeit genau Acht hat, und die Pflegung seines Viehes darnach einrichtet, welches er um so viel eher zu thun nöthig findet, weil ihm die Erfahrung lehret, daß bey wircklichen vorhandenen Vieh-Seuchen insgemein die Artzney-Mittel sehr unkräfftig, ja vielmals vergeblich angewendet werden müssen, indem eines Theils 1) das wirckliche Pest-Gifft so unvermerckt und auf so vielerley offt unvermeidliche Wege in die Cörper einschleicht; 2) weil dieses Gifft in die Cörper so geschwinde, so hefftig und so tieff eindringet, daß ehe die Natur mit ihren motibus, welche langsam und zwar unter allerhand äusserlichen Verhindernissen, folglich nicht nach der Erforderung des Gifftes eingerichtet, und fort getrieben werden können, den Angriff wider dieses Gifft vornimmt, selbiges bereits seine schnelle Wirckung im Leibe zu exerciren angefangen; wie denn 3) die Viscera, wodurch die ordentlicher Weise im Leibe erzeugte Unreinigkeiten von dem guten abgesondert zu werden pflegen, z. E. die Leber, die Nieren, gar ungeschickt und ziemlich unzulänglich seyn, dieses subtile Gifft auf gleiche Weise geschickt zu tractiren, ehe und bevor dasselbe seine angreiffende Wirkung in diesen Visceribus auszuüben Zeit und Gelegenheit haben sollte; zu geschweigen, daß 4) die Natur bey der Empfindung dieser allen motibus medicatricibus äusserst widerspenstigen Materie, noch ehe sie zum Wercke schreitet, vor Schrecken und Entsetzen, alle oder doch die meiste Krafft zu widerstehen sincken läst, und an ihrer eigenen Hülffe verzagt: zu welchen andern Theils noch kommt, daß 5) man keine zuverläßige Medicamente hat, welche das empfangene Ubel entweder krässtiglich zu verbessern, oder zeitlich in der Leibe auf einen Haufen zu lesen, und ihende auf einmal heraus zu werffen vermögend seyn solten; und 6) weil man das Vieh nicht zu einem gehörigen Regiment oder Verhalten adstringiren, und also die Wirckung der Artzney nicht füglich secundiren kan. Ob man nun wohl in Ansehung dieser angeführten Gründe sich bey den Vieh-Seuchen dur-

durch den Gebrauch der Artzeneyen keine durchgängig gute Wirckung zu versprechen, so hat man doch theils nach dem Unterschied der Seuchen, theils auch nach der Constitution einer jeden Art Viehes, wie auch nach Beschaffenheit der Länder und Witterungen folgende Curen und Artzney-Mittel nicht so gar undienlich gefunden.

Denen Pferden soll man, so bald eine ansteckende Seuche sich unter ihnen spüren lässet, klein wie Mehl gepülverte Hasel-Wurtzel, oder klein zerschnittene Modelgeer (ist ein Kraut mit blauen Blümlein, so bey denen Botanicis Cruciata oder Gentiana minor heisset), denenselben unter das Futter mengen. Oder man nehme Ehrenpreis, Lungen-Kraut, Gundelreben oder Gundermann, Epheu, Eisenkraut, wilden und Garten-Saibey, Wachholder-Beere, die obern Gipfel der Wachholder-Stauden zu Asche gebrannt, Eichen-Laub, Odermennige, Heidnisch Wundkraut, Wollkraut, Nachtschatten, Stickwurtz, alles gedörret und gepülvert, wie auch gantze Buchbaum-Asche, iedes in gleichem Gewichte, und gebe dem krancken Pferde täglich einen Löffel voll mit so viel Saltz vermischt ein. Denen gesunden Stücken kan man es auch ausser einer Seuche zur Vorsorge wochentlich zwey mal gebrauchen. Hat ein Pferd bereits Pest-Beulen, so schlaget ihm solche mit einer Fliete auf, lasset ihm die nächste Ader dabey, und giesset ihm den nachfolgenden Tranck ein: Nehmet Wachholder-Oel ein Viertel Pfund, Saffran ein halb Loth, zerstossenen Knoblauch drey Loth, Theriac ein Loth, mengets durch einander und giesset es dem Pferde ein, bestreichet ihm auch die Nasen-Löcher, und das Mundstück mit Wachholder-Oel, und reitet es eine halbe Stunde darauf spatzieren. Wenn sich vornen am Leibe eine dergleichen Geschwulst erzeiget, so nehmet Christwurtz oder schwartze Nießwurtz, die muß man mit Fleiß graben, daß die Wurtzel gantz aus der Erden komme, denn es besser ist, als wenn sie abgestochen oder abgebrochen worden; stechet denn mit einem Pfriemen vornen in die Brust durch die Geschwulst, ziehet die Wurtzel dadurch, doch daß sie nicht heraus falle; und wenn sie heraus fiele, so stecket eine andere an die Stelle, das wird allen Gifft vom Hertzen ziehen, es machet einen Knoten und schwäret aus: Wenn es offen ist, so mag man gepülverte Lorbeeren darein werffen. Dieses Mittel muß, wo es helffen soll, bey Zeiten gebrauchet werden. Als ein sehr gutes Mittel, wenn die Pest unter die Pferde kommt, wird auch folgendes gerühmet: Nehmet Lungen, Leber und ein Stück vom Hertzen eines todten Pferdes, thut das in einen neuen ungenützten Topff, vermachet denselben wohl, und lasset es beym Feuer dörren, daß ein Pulver daraus werde: dieses Pulvers nimm ein Loth, und theile in drey Theile, und gieb drey mal gleich nach einander jedes mal dem Pferde einen Theil in seinem Futter ein: Den Topff aber mit dem übrigen vergrabe vor der Sonnen Aufgang unter die Schwelle, wo die Pferde ein- und ausgehen.

Die Pest unter dem Rindvieh betreffend, sind in Schlesien durch die Terra sigillata, die man dem inficirt gewesenen Vieh in Eßig eingeben, viele Stücke erhalten worden. In Ungarn hat man wahrgenommen, wenn man mit einem blechernen Zungen-Schaber die blutrigte Zunge so lange gerieben, daß das Blut darnach gegangen; und man den Ort hierauf mit scharffen Wein-Eßig, so vorher über Knoblauch, Raute, Myrrhen und Aloe gegossen worden, ausgewaschen, auch hievon etwas in den Hals gegossen, solches sehr gut gethan. Man pfleget dem Vieh auch bey grassirenden Vieh-Seuchen ungeläuterten Schwefel mit Knoblauch und Saltz auf einer Schnitte Brot zu geben. Einige wollen, man soll Schwefel, Saltz, Schieß-Pulver und Teuffels-Abbiß pulverisiren, solches mit einander vermischen, und des noch gesunden Viehes Zunge Morgens und Abends fleißig damit reiben, so würde man dadurch verhüten, daß es nicht angestecket würde; man muß demselben auch zur Präservation die Adern öffnen, und Schwämme in das Getränck legen. Rühret die Seuche von einer giffrigen Luft her, soll man die Ställe mit Theer beschmieren, sie auch mit allerley stinckenden Sachen ausräuchern. Das verreckte Vieh muß man drey Ellen tieff unter die Erde vergraben, und Kalch darauf schmeissen, damit es desto eher verfaule. Bey der Cur selbst muß man das Vieh in einen andern warmen, und von der Lufft wohl verwahrten Stall absondern, die Ställe, wo es gestanden, und die Gefässe, worinnen es die Fütterung genossen und getränckt worden, wohl, auch die Wände selbst ausräuchern, sie öffters striegeln, und über dem ausgehenden Leib mit warmen härenen Tüchern reiben, und mit Decken wohl zudecken, zum innerlichen Gebrauch ihnen dabey die präparirten Pulver eingeben, und ein Loth davon in warmen Getränckes ihnen eingiessen, auch von nachgesetzten Kräutern und Wurtzeln ein Pulver zubereiten: Nimm Scordien, Cardobenedicten-Kraut, Cretischen Diptam, Tormentill, Feudgülden-Kraut, Raute, Salben, Angelica-Wurtzel, Enzian-Wurtzel, Tormentill-Wurtzel, Scorzoner-Wurtzel, Hindläufer-Wurtzel, Eber-Wurtz, Lorbeeren und Wachholder-Beeren, eines so viel als des andern, und bringe ihnen ein Loth auf gleiche Art ein. Oder, nehmet Wachholder-Beeren, Lorbeeren, Alantwurtz, Enzelfüß, Meisterwurtz, Wein-Rauten, Roßmarin, Knoblauch, Kümmel und Saltz, stosset und menget es unter einander und lasset das Vieh unter der Zeit, wo die Blattern sind, wohl damit reiben. Vor ein bewährtes Stücke, wenn eine Pestilentzialische Seuche sich unter dem Vieh einschleichet, wird auch folgendes ausgegeben: Man nimmt Celtischen Spick, Wein-Rauten, Rosmarin, Salbey, Quendel, Wermut, Knoblauch und

und Alantwurtz, iedes eine Hand voll, thut es zerschnitten unter einander vermischt in einen neu Topff, und schüttet zwey Maaß guten starcken Wein-Eßig daran und lasset es mit einander sieden, so lange bis die Helffte des Eßigs eingesotten, denn nimmt man ein Stück hänffenes ungebleichtes Tuch, so noch gantz neu ist, und reibet damit dem inficirten Vieh die Zunge wohl trecken ab, und wäschet sie hierauf mit dieser Brühe. Die Blattern reisset man mit einem spitzigen von Silber gemachten Instrument auf, reibet selbige hernach mit einem Stücklein gesaltzenen Speck, wäschet die Zunge mit obbesagter Brühe fleißig aus, und trocknet sie mit dem hänffenen Tuch wieder wohl ab; das silberne Instrument aber muß man auch nach dem Gebrauch mit Eßig wieder abwaschen und fleißig verwahren. Das probateste Mittel soll folgendes seyn: So bald man merket, daß eine Pest unter dem Vieh ist, soll man mit einer Schuh-Ahle iedem Ochsen und Kuh oben in dem Creutze ein Loch stechen, einen drey bis viersachen rothen Faden Garn durchziehen, und ihn alle Tage bewegen und fortrücken, wornach denn die giftige Materie zu einem stäten Auslauffen kommen soll, alsdenn soll man in ein Qvart Eßig einen Schuß Schieß-Pulver thun, es wohl unter einander rühren, und so wohl dem krancken als gesunden Vieh, halb in den Hals, und halb in die Ohren giessen. Dieses soll man des Tages drey mal, und es einige Tage nach einander wiederholen. Dem gesunden Vieh muß man zu solcher Zeit Säckgen anhängen, die mit Knoblauch, Teuffels-Dreck und Kampffer angefüllt, den Rückgrad muß man ihnen mit stinckenden Hirschhorn-Oel über den fünfften oder sechsten Tag bestreichen, und die Nase und Maul mit gutem frischen Theer salben; unter das Getränckе aber etwas von einer Lauge thun, die von Kalche oder büchener Asche gemacht ist. Einige rathen auch zur Präservation folgendes: Man soll sechs Maaß guten reinen Theer nehmen, eine Metze Saltz, vier Pfund Glantz-Ruß, vier Loth Lorbeeren, was nöthig ist, zu stossen, solche unter einander mischen, in einen feinwandenen Sack thun, in den Tränck-Trog legen, Wasser darauf giessen, eine Zeit lang stehen lassen, und einem iedem Stück Vieh davon reichen. Man muß das Vieh mit tüchtigem Futter versorgen, und solches nach Nothdurfft, nicht aber überflüßig füttern, indem das aufgemästete Vieh dem Anfall der Pest und Seuchen am allermeisten unterworffen ist. Es ist dabey eine solche Weide zu erwehlen, da das Gras nicht sauer, noch an sumpfigten und morastigen Orten erwachsen, noch von giftigen Mehl- und Honig-Thaun getroffen worden. Spüret man, daß das Gras und die Baum-Blätter gelbe, und gleichsam wie verbrannt aussehen, muß man das Vieh nicht eher dahin treiben, bis es durch einen Regen wieder abgespület, und bevor mans dem Vieh in Ställen vorlegt, mit frischem Wasser abwaschen; die Winter-Fütterung muß auch ohne Koth und Staub getrocknet, und dem Vieh aus dem Siede-Treg oder Siede-Faß, worinnen es vorhero wohl abgekühlet, gereichet werden. Das Wasser zum Geträncke muß aus keinem stehenden, sumpfigten oder stinckenden Orte genommen werden. Man muß auch das Vieh aus keinem Fluß-Wasser tränncken, welches von einem solchen Orte herfliesset wo dergleichen ansteckende Seuche bereits ist oder nur dergleichen Vieh daran geweidet hat; und ist überhaupt besser, wenn man das Wasser zuvor abkochen läst, ehe mans dem Vieh zu trincken giebt. Dabey muß man die Ställe täglich ausmisten, das Vieh mit neuer Streu versehen, reinlich halten, und den Stall mit Wachholder-Holtz, Fackelbaum, (Segel- oder Seven-Baum), Kien-Holtz, Theer u. d. gl. wohl ausräuchern; das Vieh selbsten aber nicht vor der Sonnen Aufgang austreiben, und es auch des Abends vor ihrem Untergang wieder in die Ställe bringen, auch fleissig Sorge tragen, daß nicht etwan von den inficirten Orten Leute oder Kleider, oder andere Sachen zu dem gesunden Vieh kommen und die Ställe anstecken mögen.

Wenn eine Pest oder jäher Unfall unter die Schaafe kommt, so soll man ihren Stall mit Poley, Wermut, wilden Balsam, Wachholdern, Rauten und Wohlgemuth räuchern, hiernächst von einem Stier den Magen nehmen, solchen mit Wein kochen, Wasser darzu giessen und mengen, und denen Schaafen davon zu trincken geben; unter ihr ordentliches Futter aber, Enzian-Wurtzel, Liebstöckel-Wurtzel, Calmus-Wurtzel, Lorbeer und Schwefel, ingleichen Ruß, Asche von Erlen-Holtz, und ein gut Theil Saltz mischen. Oder man nehme gedörrte und geschrotene Gerste, abgepflückte gedörrte Wermuth, gestossene Hahnbutten, Lorbeeren und Hollunder-Beeren, vermische es mit Saltz, und gebe es den Schaafen auf den Abend, zur Zeit, wenn Sterben und ansteckende Kranckheiten unter ihnen zu vermuthen, etliche mal nach einander ein. Oder man kan auch Alant- und Rauten-Wurtzel, Baldrian und Wermut, eines so viel als des andern in einem Back-Ofen wohl dörren, hernach stossen, und mit Kleyen und Saltz vermischt denen Schaafen geben.

Die Ziegen verwahret man vor der Pest mit einem Rauch von Huf-Schnitten, alten Schuh-Sohlen, Schwefel, Bocks-Horn, Wermut und Meisterwurtz; wenn aber selbige sich bereits eingeschlichen, soll man, so bald nur ein und das andere Stücke umgefallen, also gleich allen übrigen die Ader schlagen, sie in einen warmen Stall thun, und innerhalb drey oder vier Tagen nicht wieder auf die Weide kommen, und, da sie nach Verfliessung solcher Zeit wieder ausgetrieben werden, sie anfänglich nicht länger als etwan eine Stunde fressen lassen, und also kan man nach und nach an der Zeit ein wenig zugeben, sie aber iedes mal nach deren

Verstreichung wieder eintreiben, bis man sich keiner Gefahr mehr zu befürchten hat. Man kan bey ihnen auch eben die Mittel gebrauchen, als bey denen Schaafen.

Vor die Pest oder den Umfall der Schweine, wird als ein bewährtes Mittel angepriesen, daß man von einem umgefallenen Schweine das Hertz heraus nimmt, solches klein hacket, mit Kleyen vermischet, und denen übrigen zu fressen giebet. Etliche Sawen-Hirten, so bald ein Umfall unter die Schweine kommt, zerhacken das Kraut und Wurtzel von der Modergeer, und gebens den Schweinen. Andere nehmen auf ein Schwein, wenn es kranck wird, oder ein Umfall unter sie geräth, ein Stücklein Nießwurtz, ein Quintlein Lorbeer, ein halb Quintlein Schwefel, ein halb Quintlein Kressen-Saamen, und ein halb Quintlein Venedische Seifen, und geben ihm alles in süsser Milch zu trincken, doch darff man dieses Mittel denen trächtigen und säugenden Schweinen nicht gebrauchen. Sonsten sie vor der Pest zu bewahren, geben ihnen etliche das Pulver von den drey Geschlechtern der Hirsch-Wurtzel mit gepülverten Wachholder-Beeren gemischt, unter ihr Fressen gemengt. Andere nehmen der weissen und schwartzen Hirsch-Wurtzel, Berg-Eppich- oder Berg-Petersilien-Wurtzel, Wachholder-Beeren, iedes ein halb Pfund, Eber-Wurtzel, Liebstöckel-Wurtzel, iedes ein Viertel Pfund, stossen es zu einem Pulver und geben es denen Schweinen als ein Präservativ ein.

Die Pest erhebet sich unter denen Bienen von dem bösen unflätigen Gestanck, den sie zu Zeiten leiden: Wenn man nemlich die Bienen gegen den Winter in das Haus gesetzt, da sie naß vom Felde kommen, und die Flug-Löcher ihnen mit Heu verstopffet werden, daß sie also den gantzen Winter über innen bleiben müssen, und nicht auskommen mögen, so verursachet die Feuchtigkeit oder Nässe, die also geschlossen nicht austrocknen kan, und der Brodem, den die Bienen insgesamt machen, daß ihr Werck beschlägt und schimmlicht wird: Und weil denn dergestalt die Bienen sich nicht reinigen können, so bleibet der Gestanck bey ihnen, denn ob sie schon hin und wieder laufen, und Löchlein zum Ausgange suchen, so finden sie, wegen der Winter-Verstopffung, doch keines, daher erlähmen sie endlich, und bleiben auf dem Boden traurig sitzen, dieweil sie so viel Krafft nicht haben, zu den andern wieder hinauf zu kommen, bis sie zuletzt sterben müssen: und so nun ihrer viel gestorben, und auf einander liegen, fangen sie an zu stincken, durch welchen Gestanck die andern auch angesteckt werden, daß endlich im Ausgang des Winters ihrer wenig überbleiben. Diesem Unfall vorzukommen, ist kein besser Mittel, als daß man solche Korbe oder Stöcke an einem schönen trockenen Tage in frischer Lufft in denen Bienen-Gärten aussetze, und die Lufft-Löcher auf ein paar Tage öffne, auf daß der stinkende Dunst sich ausziehen könne; denn müssen die Löcher gegen die Nacht vor der Kälte wieder verstopffet werden.

Pestilentz-Kraut, siehe Geiß-Raute.

Pestilentz-Wurtz, ist ein grosses schönes Gewächse, welches im Frühling, ehe die Blätter kommen, seine Stengel mit einer weiß-röthlichten traublichten, dick in einander gesetzten Blüthe heraus treibt, die aber ohne Frucht und Saamen wieder abfallt. Die Blätter kommen wie Huf-Lattich, mit roth-braunen Stielen, werden fast einer Ellen hoch, oben grün und unten Aschenfarb-grau. Die Wurtzel ist lang und dick, auswendig schwartz, inwendig lucker und weiß, gutes Geruch- und bittern Geschmacks. Sie treibet den Schweiß und Harn, ist gut wider die Engbrüstigkeit und Verstopffung der Brust, wehret der Fäulung, und widerstehet dem Pestilentialischen Gifft. Dieses Kraut wächset an sumpfigen Orten.

Petango, eine kleine Frucht, welche roth, so groß wie eine Kirsche, nur nicht so rund, sondern auf der einen Seite platt; auf der andern in 5 bis 6 erhabene Fächlein abgetheilet, und mit einem scharfen doch angenehmen Geschmack versehen ist, übrigens aber auf Sträuchen wächst.

Petersilie, Petersilge, Peterlein, Garten-Eppich, ist ein Küchen-Gewächse, von welchem so wohl das Kraut, als die Wurtzel nützlich gebraucht wird. Diese ist lang, gleich mit vielen Zasern oder Neben-Wurtzeln besetzt, eines guten und etwas scharfen Geruchs und Geschmacks. Die Blätter sind ausgeschnitten, und dabey klein zerkerbt, grober als der Körbel, die Stengel sind hohl rund mit vielen Neben-Zweiglein, welche allererst im zweyten Jahr, nachdem er gesäet worden ist, von der Wurtzel herfür wachsen. Auf den Gipffeln der Stengel und Neben-Zweiglein wachsen kleine Kronen, mit gelben Blümlein, darauf ein kleiner gelb-grüner, wohl-riechender und am Geschmack etwas scharffer Saamen folget. Es giebt eine glatte und krause Art, welche letzte in dem Garten zwar zierlicher stehet, aber mit jener gleichen Gebrauch hat. Die Petersilie wächset gerne allenthalben, wo nur das Land tieff genug umgegraben, und wohl durchgearbeitet ist. Kommt noch eine gute Zurichtung dazu, so wächset sie desto freudiger, doch will sie auch reinig gehalten seyn. Der Saame davon wird mehrentheils im Martio oder April ausgesäet, und fein gleich untergeeget. Sayet man ihn im abnehmenden Monden, so wird die Wurtzel gröber, wo aber im wachsenden, so wird sein Kraut dicker und schöner. Weil der Saame sehr langsam aufgehet, so füllen etliche im Februario einen Topff voll Erde, stellen ihn in ein warmes Gemach, mischen darunter eine Hand voll Petersilien-Saamen, begiessen ihn drey Tage lang mit laulichtem Wasser, täglich einmal; streuen ihn alsdenn mit der Erde in das Land, so

gehet

gehet er viel geſchwinder auf. Zu der Peterſilie, davon man das Kraut brauchet, ſoll man eigene Beetlein haben, daß man daſſelbe beſonders abſchneiden könne; diejenige aber, davon man die Wurtzel haben will, ſo wohl als was zum Saamen dienen ſoll, darff gar nicht beſchnitten werden. Wenn ſie alſo den Sommer über geſtanden, pflegt man davon einen Theil im September oder October auszuheben, und in einem Keller oder Grube mit Sand zu beſchütten, damit die Wurtzeln fein friſch darunter bleiben, und nicht verwelcken. Etliche aber wird gar nicht ausgegraben, ſondern bleiben den Winter über im Acker ſtehen, damit man immerzu grünes davon haben könne; dieſe muß aber mit Stroh bedecket ſeyn, damit der Schnee nicht aufliege, und ſolcher hernach auf den Frühling deſto eher zum Saamen auswachſe. Will man aber ſogleich im Frühling friſche Peterſilie haben, ſo muß ſie im Herbſt geſaet und den Winter über vorgedachter maſſen vor der Kälte verwahret werden. Wenn aber vorbemeldte den Winter über im Feld gebliebene Wurtzeln zur Zeit des Frühlings in Saamen geſchoſſen, und derſelbe gelbe zu werden beginnet, muß man die Stengel abſchneiden, und in der Sonnen auf einem Tuche gar zeitigen laſſen. Sonſten wird insgemein auch der Peterſilien-Saamen aus denen Wurtzeln erzeuget, die man vor Winters im alten Monden ausgehoben, den Winter über in einem Keller verwahrer gehalten, und ſodenn wieder im Frühling, etwa im Martio oder April, im Neu-Monden, neben anderm Kräute-Werck auf einen abſonderlichen Flecken verſetzet; doch muß alsdenn der Saamen vor den Vögeln wohl verwahret werden. Endlich im Auguſto wird ſolcher letzt gedachter Saamen zeitig, der ſo fort im Abnehmen des Monden abgenommen, und nachdem er an der Sonnen wohl abgetrocknet, ausgerieben und reine gemacht wird. Dieſer Saamen, ſo man ihn im trockenen hält, damit er nicht ſchimmlicht noch dumpffigt werde, taugt zum Ausſäen, wenn er gleich vier und mehr Jahr alt iſt, welches ſich ſonſt mit keinem andern Saamen alſo thun läſſet. Kraut und Wurtzel geben einen guten Geſchmack, und ſind daneben eine geſunde Speiſe, und wircklich eine gute Blutreinigung. Jenes, nemlich das Kraut iſt eine allgemeine Würtze an Fleiſch und Fiſche, wird auch entweder grün, oder in Butter gebacken, über die Schüſſeln zur Zierde geſtreuet; die Wurtzel aber wird geſchabet, zerſchnitten, gekocht, hernach über die Speiſe ordentlich angerichtet, auch in allerley Suppen genommen. Ja es iſt bekannt, daß bey denen Romiſch-Catholiſchen zu Faſten-Zeit, anſtatt der Fleiſch-Brühe, ein Waſſer, ſo wohl aus dem Kraut als der Wurtzel zubereitet werde, deſſen ſie ſich ſtatt jener an den Speiſen bedienen, welches folgender Geſtalt gemachet wird: Sie kochen nemlich grüne Peterſilie mit den Wurtzeln, nebſt ein paar Hände voll Erbſen im Waſſer gehörig ab, und würtzen dieſe Brühe mit gantzen Muſcaten-Blüthen, Ingber und ein wenig Saltz. Die ſo genannte Macedoniſche Peterſilie iſt in Franckreich mehr als bey uns bekannt, wird erſt im Garten unter dem Miſte abgeweiſet, und roh mit Oel oder Zucker, Saltz und Pfeffer genoſſen. In der Artzney wird die Peterſilie vor ein eröffnendes, zertheilendes und harndendes Mittel gehalten. Das deſtillirte Peterſilien-Waſſer, und das Saltz, eröffnen die Verſtopffungen der Leber, Miltz, Nieren und Harn-Gänge, reinigen die Bruſt vom Schleim, vertreiben die Winde, und führen den Schleim und Gries ab. Der Peterſilien-Saamen treibet den Stein gewaltiglich, und wehret der Trunckenheit. Die wilde oder Berg-Peterſilie wächſet auf Bergen und an ſandigen Orten, dienet wider Gifft, und treibet den Schweiß und Harn. Ein Loth der gepülverten Wurtzel, mit einem halben Quintlein Theriac vermiſcht, in dem Waſſer deſſelben Krautes, und etwas Wein-Eſſig genommen, und darauf geſchwitzt, iſt ein geruſſes Mittel wider die Peſt und hitzige Fieber.

Peterſilien-Wein, ſuche Wein-Rebe.

Peterſimens oder Peter-Simonis, ſiehe Wein.

Peters-Kraut, ſuche Glas-Kraut.

Peter-Schlüſſel oder Himmels-Schlüſſel, ſiehe Schlüſſel-Blume.

Petrel, iſt ein Americaniſcher Vogel, etwas kleiner ſonſt eben faſt wie eine Schwalbe. Wenn ſchon Wetter iſt, ſiehet man ſie ſelten. Wenn ſchlimm Wetter bevorſtehet und iſt, fliegt er häufig. Daher die Matroſen denſelben einen Unglücks- oder Ungewitter-Vogel nennen, und ſich vor Sturm fürchten, wenn er häufig um das Schiff flieget.

Perſchafft, Perſchier, heiſt dasjenige kleine Inſtrument, vermittelſt deſſen man einen Brief verſiegelt, daß er nicht leicht unvermerckt von einem Fremden aufgemacht und geleſen werden könne. Es beſtehet daſſelbe entweder aus einem Wapen, dem zuweilen die Anfangs-Buchſtaben des Nahmens beygefüget, aus dem verzogenen Nahmen, oder einer erwehlten Deviſe und andern Sinnreichen Bilde, welches in Eiſen, Stahl, Meſſing, Silber, oder einen edlen Stein, z. E. Carniol ſauber eingegraben worden; deſſen Form hergegen iſt gar mancherley. Denn einige laſſen ihnen gefallen, dergleichen in einem wohlgefaſten Ringe am Finger zu tragen; andere haben Belieben in einer beſondern Capſel dieſe drey verſchiedene Arten, auf einer dreyeckigen wohl proportionirlichen Welle eingeſchraubet bey ſich zu führen; noch andere pflegen ſich nur gantz ſimpler Stempel von Stahl oder Meſſing zu bedienen; in denen Schreib-Stuben hergegen, wo man vieles mit Oblaten zu ſiegeln gewohnt iſt, gebraucht man beſonders darzu bequeme Siegel-Preſſen. Das groſſe Petſchafft, ſo in Gerichten und Cantzeleyen gebrauchet wird, heißt ein Siegel.

Peuler, nennet man wegen ihrer offt ſauren Arbeit, die Bauers-Leute, und eben deſſ-

ben das Acker-Werck an manchen Orten auch Peul-Werck, und solche Arbeit, das Peulen.

Pfänden, heisset, wenn auf eines Eigenthums-Herrn Grund und Boden ein Fremder entweder selbst oder durch sein Gesinde, Vieh u. s. f. zu dessen Schaden etwas widerrechtliches vorzunehmen sich unterfängt, auf dieser That aber angetroffen, und zum Erweis, daß er oder die Seinigen auf diesem verbotenen Wege sich finden und betreten lassen, ihm bey so gestalten Sachen etwas von den an oder um sich habenden Mobilien, nicht weniger einiges von des Beleidigers Vieh, so denn an dem Orte, wo der Schaden geschehen, und gleich, nicht aber darnach genommen, und unverzüglich in diejenigen Gerichten geliefert, nicht aber in seinem Hause behalten wird, wohin der Acker oder Platz gehöret, (denn sonst nimmt es der Judex loci vor eine Verschmähung und Injurie auf), woselbst alsdenn nach Sächsischem Rechte, nach welchem aber diese requisita wegen der Lieferung in die Gerichte eigentlich erfordert werden; alle Nacht drey Schillinge oder drey sechzehen Pfenniger so lange gegeben werden müssen, wenn es nicht gelöset wird, bis der Werth des Pfandes absorbiret und dasselbige verlohren gehet.

Pfaffen-Holtz, siehe Spindel-Baum.

Pfaffen-Kümmel, suche Kümmel.

Pfaffenpint, siehe Aaron, heisset auch Fieber-Wurtz, welches siehe.

Pfaffen-Platten oder Mönchs-Kopff, ist ein gut Lever- und Wund-Kraut, wächst überall, mit gelben Blumen. Der völlig reiffe Saamen breitet seine Blätter aus, und stellet einen Ball vor, dadurch er vom Winde verwehet, das Kraut aber fortgepflantzet wird. Der Safft dienet auch vor alte Schaden.

Pfaffen-Rohrlein, suche Löwen-Zahn.

Pfaffen-Schnitt, heisset an der gebratenen Gans dasjenige Schnittlein Fell und Fett, so zwischen denen Flügeln und der Keule, aus der Seite im Tranchiren geschnitten wird. Siehe Bissen.

Pfahl, ist ein langes an einem Ende zugespitztes Stücke Holtz, nach dem benöthigten Gebrauch von verschiedener Stärcke, welches in die Erde gesteckt, oder sonsten eingeschlagen wird, etwas damit zu bemercken, oder daran zu befestigen. Sonderlich werden hierunter verstanden diejenigen starcke Stücken Holtz, welche in einen sumpichten Boden eingetrieben werden, um eine Last darauf zu gründen. Dergleichen Pfahl hat drey Abtheilungen, oben den Kopff, in der Mitte den Leib, und unten die Spitze. Alle diese Stücke zusammen, müssen nach der Eigenschafft des Erdreichs, nach der Tieffe, als sie sollen eingetrieben werden, und nach dem darinnen befindlichen Grund proportioniret werden. Zur Stärcke rechnet man insgemein auf einen Schuh Länge einen Zoll Stärcke, welches aber etwa nur bis auf zwölff Fuß zu verstehen, immassen zu einem Pfahl, der 24 Fuß lang, höchstens 14 Zoll Stärcke genug ist. Der Kopff wird an den Ecken und Schä[r]fen verbrochen, und daß er sich nicht splittere oder in Stücken gehe, wo er mit grosser Gewalt in den Boden einzutreiben ist, pflegt man auch eiserne Ringe daran zu treiben, wo aber das Einschlagen von geringer Wichtigkeit können diese Köpffe aber nur ein wenig gebrennt werden. Zur Länge der Spitze eines Pfahls wird der Diameter desselben dreymal gerechnet, im übrigen aber muß sie in einer Rundung ablauffen, und je härter der Grund, je starcker muß sie seyn, ja wo der Grund gar kiesig, steinig und recht feste, soll man sie über dieses mit einer eisernen Spitze versehen, welches ein Schuh heisset, ja wo dergleichen Pfahl bey gedachtem harten Grunde sehr tieff gehen soll, ist wohl dienlich, wenn gedachter Schuh von gehärtetem Stahl bereitet werde. Man pflegt auch die Pfähle an der Spitze, und so weit sie in die Erde kommen, zu brennen, welches aber nicht durchgängig nöthig, denn wenn sie ins Wasser oder nasse Erde kommen, braucht man dergleichen nicht, im trocknen Erdboden aber ist es unentbehrlich. Die übrigen Arten der Pfähle, so man etwa in einer Land-Wirtschafft nöthig hat, sind die Zaun-Pfähle, Baum-Pfahle, Numern-Pfähle und Wein-Pfähle; wovon an behörigen Orten die Erklärungen vorkommen, sonderlich ist von den letzten zu behalten das

Pfahl stecken oder stäbeln, it. Pfählen, heisset in denen Wein-Bergen bey jedem Wein-Stock und Sencke einen Wein-Pfahl beystecken, damit die Reben und Bogen daran geheftet, und vor dem Wind bewahret werden. Solche Arbeit pflegen die Winker insgemein so fort nach dem Räumen mit ausgehendem April, noch vor dem ersten May zu verrichten. Die Pfahle hierzu müssen bey Zeiten, und zwar in der Fasten allbereit angeschaffet, auch nicht gar zu schwach, sondern ziemlich stark gerissen werden. Man pfleget sie auch wohl an beyden Enden zu spitzen, damit die Krähen, Elstern und dergleichen Wein-fressende Vögel sich nicht darauf setzen. Eben dahin gehöret auch das

Pfahl ziehen, so eine Arbeit ist, die in Wein-bergen bald nach der Wein-Lese vorgenommen werden muß. Solches soll fein behutsam und mit Vorsichtigkeit geschehen, daß man unten die Spitzen an den Pfählen nicht verbreche, und daß ein Winzer die Gebirge zu unterscheiden wisse, nemlich was gedeckte und ungedeckte Gebirge, und was derselben Bestellung und Arbeiten sind, daß er theils Pfähle in ungedecktem ausziehe, und an sich selbst die Spitzen oben (damit die Lufft die Feuchtigkeit von dem in der Erde gestandenen Ende, ausziehe), zusammen setze, der Stock aber bloß dabey stehen bleibe, theils aber mit dem Wein-Holtze niederlege; auch so der gedeckte Boden locker oder sehr sandigt, daß meistens die Pfähle umgekehret, in Schuß gesteckt, oder gar nieder auf den Boden geworffen werden, damit der Wind das lockere oder sandige Erdreich so geschwinde nicht heben noch verfüh-

ren mooje. Es werden aber meistens die lezten und jungen Stocke in hohen Gebirgen mit den Pfahlen niedergelegt; denn ob es gleich was an den Pfahlen schadet, so kommt es doch dem Wein wieder zu gut. Auch wird ein Pfahl so lange bey einem eingesezten Stocke und ungedüngter Grube gelassen, bis solche gedünget, daß man siehet, wo ein gesenckter Stock oder ungedüngte Grube zu benuzen, damit solche auf den künftigen Herbst des andern Jahrs gedünget werde. Denn es geschichet manchmal, daß die Gruben entweder durch das Gewasser zulaufen, oder im Winter in der Aufraumung, oder bey der Hacke eingeschiessen, oder sonsten verzezen und eingetreten werden.

Pfahl-Eisen, Hopffenstichel, Stichel-Eisen, ist eine ohngefehr zwey Ellen lange eiserne Stange an dem einen Ende mit einem starcken und wohl zugespißten Kolben oder Kopff versehen, mit welchem man Löcher in die Erde stösset, Hopff-Stangen oder Zaun-Pfähle, und beym Jagen die Furkeln darein zu stecken, Weiden zu sezen, und dergleichen. Es schicken sich alte Flinten-Läuffe gut darzu, wenn man sie mit Bley ausfüllet, oben zu- und unten den gedachten starcken Kolben daran schmieden lässet.

Pfahl-Mühle, siehe Mühle.

Pfalz, suche Falz.

Pfand, nennet man überhaupt eine Sache, welche der Eigenthums-Herr als Schuldner seinem Gläubiger zur Versicherung der Schuld entweder wircklich übergiebt, oder anweiset, in der Absicht, daß der Gläubiger um so viel gewisser sich der Zurückbezahlung des von seinem Schuldner entlehnten Gutes getrosten könne. Wie nun aber die Sache, so da zum Unterpfand gegeben wird, theils in beweglichen Gütern, als Geld, Silber, Geschmeide u. s. f. theils in unbeweglichen, oder so genannten Grund-Stücken bestehen kan, dergleichen Häuser, Wiesen, Felder u. a. m. zu der vollkommenen Gerechtsamkeit eines Pfandes hergegen nöthig, daß der Gläubiger dieses in seinen Besiz bekomme; also führet eigentlich alles bewegliche Gut, so verpfändet wird, nur diesen Nahmen, das unbewegliche im Gegentheil, so dem Gläubiger zwar auch angewiesen, aber dergestalt, und zwar nach Sächsischen Rechten mit Consens der Obrigkeit, darunter es gehörig, versichert wird, daß er es erst durch richterlichen Beystand in Besiz bekommen kan, wenn der Schuldner das erborgte und vom Gläubiger dargeliehene zur rechten Zeit nicht wieder erstattet: Dergleichen heisset eine Hypothec.

Pfanne, ist ein rundes, am Boden flaches und von Eisen- oder Meßing-Blech getriebenes Gefässe, mit einem langen Stiel, auch wohl noch mit dreyen Füssen versehen, worinnen man Fische zu sieden, oder Eyer-Kuchen und dergleichen Sachen zu backen, oder andere Dinge darinnen über dem Feuer heiß zu machen pfleget. Einer andern von dieser unterschiedenen Art sind die Brat-Pfannen, Kohl-Pfannen, weyen an seinem Orte.

Pfanne, heisset im Brau-Hause das kupferne ablang-viereckigte Behaltniß, in welchem das Bier gebrauet wird. Suche Brau-Pfanne.

Pfanne, nennet man auch hernach diejenige Vertiefung, darinnen sich der Zapffen einer Welle bewegen lässet, dergleichen manchesmal an statt eines Schlösser-Bandes gebrauchet wird. Man pfleget, z. E. bisweilen die Spindeln derer Thorwegs-Flügel unten in ihrer Mitte mit einem Zapffen, der einen Ansatz hat, zu versehen, auf dem Boden aber, wo die Flügel darüber hin streichen, lässet man entweder in die daselbst befindliche Schwelle, oder in einem besonders darzu eingegrabenen eichenen Stock, ein eckiges starckes Stück Eisen ein, so da in der Mitte eben eine solche Vertiefung hat, daß der erwehnte Zapfen geraum sich darinnen herum drehen, und vermittelst dessen der ganze Thor-Flügel sich gehebe bewegen lässet, indem das obere Ende der Spindel in einem daselbst fest gemachten Rincken oder einer Angel lauft. Die Vertiefung nun dieses eckigen Stücke Eisens heisset man die Pfanne.

Pfanne, heisset auch dasjenige Theil eines Flinten- oder Büchsen-Schlosses, darinne das Zünd-Pulver geschüttet wird. Es wird auch von einem Theil der Junctur und der Gelencke an dem Fusse und denen Knien bey Menschen und Thieren in der Anatomie gebrauchet.

Pfannen-Aal, ist eine aus Holländischer Manier eingemachte Zubereitung des Aales, davon siehe Aal.

Pfann-Kuchen, dieser Nahme wird mancherley Gebackenen beygeleget. Einige heissen also die blossen Eyer-Kuchen oder Eyer-Bläze, welche entweder bloß allein von Eyern, Semmeln oder Petersilien-Körbel- oder Gundel-Reben-Kraut, oder mit dünnem Käse, auch mit Speck- oder Schincken-Schnitten gemachet, und aus heissem Schmalz gebacken werden. Hiesigen Landes und anderer Orten werden darunter verstanden, die so aus einem feinen wohl gearbeiteten Teig entweder bloß in viereckigten Stücken, wie die Nürnberger Hefen-Küchlein, oder mit einer Fülle von Kirsch-Mus oder Mandel-Teig, in einer Pfanne mit Butter oder Schmalz gebacken, und auf Oesterreichische Art zubereitet werden. In Nürnberg nennet man sie Hefen-Küchlein, und bereitet sie folgendergestalt: Man setzet Mehl in einem Geschirr bey einem warmen Ofen, giesset ein paar Löffel voll gute Bier-Hefen drein, und salzet es, machet es hernach mit lauchter Milch an, und bereitet einen Teig, der aber nicht gar zu starck seyn darff. Wenn man nun solchen genug gearbeitet hat, so thut man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und lässet ihn gehen, wircket ihn hernach, und treibet ihn mit einem Walcker-Holz auf, und schneidet viereckigte Stücken daraus, leget sie auf einen mit Mehl bestreuten Kuchen-Deckel, setzet

setzet selben an einen warmen Ofen, damit sie fein gehen. Zuletzt machet man Schmaltz in einer Pfanne heiß, leget die Pfann-Kuchen drein und bäcket sie, aber nicht gar zu heiß, fein Gold-gelb, so sind sie fertig. Auf Oesterreichisch werden die Pfann-Kuchen folgendergestalt zubereitet: Man setzet in einem Geschirre schönes Mehl zu einem warmen Ofen, oder sonst an einen warmen Ort, rühret das Mehl um, daß es sich durchwärme, schüttet hernach ein paar Löffel voll gewässerte Weiß-Bier-Hefen und ein Viertel-Pfund zerlassene Butter hinein, schläget vier Eyer drein, aber nur von zweyen das Weisse, machet es mit laulichter Milch zu einem ziemlich festen Teig an, salzet solchen, und schläget ihn mit einem Rühr-Loffel glatt ab. Diesen Teig leget man nach diesem auf einen Tisch, würket ihn, und bereitet Strietzeln daraus, einer Viertel-Ellen lang, und ein paar quer Finger dick, leget solche ordentlich auf ein mit Mehl bestreutes Bret, und wenn sie alle fertig sind, so decket man oben ein Tuch drüber, und setzet sie an einen warmen Ort, damit sie daselbst gehen können. Sind sie nun genug gegangen, und wollen oben aufspringen, so setzet man Schmaltz aufs Feuer, und leget, wenn es bald heiß ist, zwey bis drey Stücke drein, lässet sie gar gemählich, aber nicht zu heiß, backen, und begiesset sie immer mit Schmaltz. Denn wenn man sie in gar heisses Schmaltz thut, so werden sie aussen flugs hart, aber in dem Schmaltz, das seine Hitze noch nicht völlig hat, gehen sie noch ein wenig auf. Hat man einmal heraus gebacken, so leget man selbige allezeit warm, und bäcket so lange, bis man deren satt hat. Man kan auch einen Teig, gleichwie den vorhergehenden, abmachen, geschnittene Mandeln, Cibeben, Safran und Muscaten-Blüten darunter mischen, wieder solche Strietzeln machen, und sie aus Schmaltz backen. In Holland heissen Pfann-Kuchen, was an einigen Orten Deutschlandes Plintzen genennet werden.

Pfattenschauer, heissen an etlichen Orten diejenigen Leute, so bey einem Amt oder Gemeine bestellet sind, die Grentzen, Mahle und Marckungen zu begehen und zu besichtigen, und wo etwas daran mangelt, solches wieder in vorigen und vollkommenen Stand zu setzen. Sie haben schwere Pflichten, und muß ihrem Ausspruch bey streitigen Mahlen nachgegangen werden.

Pfau, ist einer von denen schönsten Vögeln, dem seine zierlichen Federn und der gespiegelte oder gestirnte Schwantz, sonderlich wenn er denselben ausbreitet, und sich damit drehet, ein prächtiges, ja recht königliches Ansehen geben, daß er dahero von denen Frantzosen nicht unbillig der König unter dem Erden-Geflügel genennet wird. Seine Federn sind von unterschiedlichen Farben gemengt, als grau, braun, schwartz, grün, blau, Goldfarb ꝛc. Oben auf dem Haupte hat er ein Crönlein, von kleinen denen Persien Aehre nicht ungleichen Federlein; den langen dünnen Hals träget er empor, und den überaus grossen Schwantz, womit er seinen ganzen Leib bedecken kan, breitet er aus, und faltet ihn bald wieder zusammen. Die langen Federn in denselben sind mit feinen Zasern von spielenden Farben dünn besetzet, die aber am Ende dichter werden, und einen Spiegel zeigen, der von grün, blau und Purpur-braun vermischt, recht verwunderlam spielet. Der Schnabel ist weißlicht, seine Füsse aber raub, und gleichsam krätzig, und schicken sich also wegen ihrer Häßlichkeit sehr schlecht zu der übrigen Pracht des Leibes. Das Weiblein ist mit keinem so schönen und grossen Schwantz, auch mit keinem solchen Crönlein, wie der Hahn oder das Männlein, versehen, sondern den Federn nach meistens graulicht, auch dem Leibe nach merklich kleiner. Der Pfau ist seiner Natur nach sehr stolz, hat einen hochmüthigen Gang, und beschauet sich immer, wenn er aber seine häßlichen Füsse ansiehet, lässet er den ausgebreiteten Schwantz bald sinken. Nächst diesem hält er sich sehr sauber und rein, und kan nichts unreines an sich leiden. Die schönen Federn bekommt er erst nach dem dritten Jahr seines Alters, welche ihm alljährlich im Frühlinge, wenn die Bäume ausschlagen, ausfallen, daher er sich auch unter der Zeit verbirget, und gleichsam schämet, bis der Schwantz wieder gewachsen ist. Ausser denen buntgefärbten giebt es noch eine weisse Art, welche vor die raresten und schönsten gehalten werden. Uberhaupt ist es etwas schimmes und unbequemes, daß sie sich nicht gerne einsperren lassen, und bey ihrem Umherfliegen in Gärten und Weinbergen grossen Schaden thun. Zu einem halben Dutzend Pfau-Hennen werden zwey Pfau-Hahnen gehalten, nicht deswegen, als ob einer alleine so vielen Pfauinnen nicht bastant seyn solte, sondern nur darum, damit, wenn ohngefehr ein Hahn verlohren gienge, sogleich ein anderer an seiner Stelle sey. Die Weiblein oder Hennen werden vor dem dritten Jahr weder zum Legen noch zum Ausbrüten geschickt; sie heben gemeiniglich um den Anfang des May, oder auch um vierzehen Tage ehender an zu legen, bringen aber selten mehr als sechs bis acht Eyer. Wenn das Weiblein an der ersten Brut aufgestört oder gehindert wird, legt und brütet es noch einmal, die Jungen aber wachsen sodann nicht so gern, als die von der ersten Brut, weil ihnen der Winter zu bald auf den Hals kommet. Wenn sie im Brüten begriffen sind, kommen sie alle Tage, aus Hunger gezwungen, geflogen, ihr Futter neben dem andern Geflügel einzunehmen, welches sie in höchster Eil verrichten, und schnell wieder zu ihrem Neste umkehren; solche Zeit muß man wohl beobachten, und mit dem Futter dergestalt in Bereitschafft seyn, daß sie nicht lange warten dörffen; man darff auch nicht zu nahe zu ihnen kommen, damit sie über dem Brüten nicht erschrecken, noch scheu werden. In Monats-Frist kriechen die Jungen

aus; weil sie aber nicht alle auf einmahl ausfallen, und die Pfau-Henne aus Ungedult der letztern offtermals nicht erwartet, sondern die ersten fortführet, und die übrigen Eyer liegen läßt, also muß man, so bald die Pfau-Henne mit etlichen Jungen anfangs erscheinet, unverzüglich ihr Nest besehen, und die liegengebliebenen Eyer, ohne selbige im Auffassen starck zu bewegen, einer Brüt-Henne unterlegen. Will man aber Pfauen-Eyer von einer gemeinen Henne neben ihren eigenen Eyern zugleich ausbrüten lassen, so muß man ihr fünff Pfauen-Eyer zehen Tage eher unterlegen, und hernach ihrer eigenen Eyer viere dazu thun, so fallen sie mit einander aus. Einer Indianischen oder Truthenne kan man zwölff Pfauen-Eyer auszubrüten geben. Denen jungen Pfauen giebt man Mus von Gersten- oder anderm Mehl gemacht, lässet aber solches vorher wohl abkühlen, etliche Tage hernach menget man gehackten Schnittlauch und ein wenig Quarck oder Topffen darunter, oder auch Ameis-Eyer, wo man sie haben kan, weil sie solche ebenfalls gerne fressen. Denen halbjährigen streuet man Gersten für, und wenn sie in die Ställe gewohnet sind, müssen dieselben hohe Sitz-Stangen haben, darauf sie sich des Nachts aufschwingen und ruhen können; die jungen, ehe sie fliegen können, muß man des Abends auf die Sitz-Stangen hinauf, und Morgens wieder herab heben, damit sie nicht an der Erde sitzen bleiben, als welches ihnen nicht gut, und schwer wieder abzugewohnen ist. Der Boden des Pfauen-Stalls muß mit Spreuern, Stroh und frischem Grase dichte bestreuet seyn, damit die Eyer, welche die Weiblein bisweilen, wenn sie auf den Stangen sitzen, fallen lassen, nicht so leichte zerbrechen; wenn die jungen Pfauen kranck sind, soll man ihnen Heuschrecken, denen man die Füsse abgerissen, oder Mehl-Würme, oder Spinnen und Fliegen, auch allerley Gewürme vorwerffen. Das Pfauen-Fleisch wird von einigen vor hart und unverdaulich ausgeschrien, es ist aber solches nur von den alten zu verstehen, massen die jungen Pfauen, so jährig und drunter sind, ein mürbes und leicht verdauliches Fleisch haben, auch dahero unter die Lecker-Bißlein mit gezehlet, und nur auf grosser Herren Tafeln verspeiset werden. Wenn man ihn schlachten will, muß ihm der Kopff abgehauen, und der Rumpf so bald in kaltes Wasser geworffen werden, so blutet er wohl aus, und das Fleisch wird weiß und mürbe davon; oder man giesset dem Pfauen mit allerhand gestossenem Gewürtze vermischten Wein in den Hals, bindet solchen mit Bindfaden zu, und hanget den Pfauen auf, daß er erwürget. Nach solchem wird er gerupffet, ausgenommen der Flügel, die sonst bey andern Vögeln daran gelassen werden, beraubet, und entweder wohl und zierlich gespickt und gebraten, oder aber in eine Pastete geschlagen. Bisweilen lässet man den Kopf und Hals, ingleichen einen Flügel mit den Federn daran sitzen, damit um so viel weniger gezweiffelt werde, ob dergleichen ein gebratener Pfau. Gleiches geschichet auch in denen Pfau-Pasteten, da beyde Flügel daran zu lassen, und alles schön zu vergolden. Der Mist von einem Pfauen, sonderlich von einem weissen, wird als ein bewährtes Mittel wider den Schwindel und die fallende Sucht ausgegeben, wenn er von einem neuen bis zum vollen Lichte nach einander in Wein abgerieben gebraucht wird. Die Spiegel aus dem Schwantz sollen auch ein geheimes Mittel wider die fallende Sucht seyn, wenn man dren derselben zu Pulver brennet, und dem Krancken eingiebt, auch dieses etliche mahl um das neue und volle Licht wiederholet.

Pfauen-Schwantz, sind Indianische Sträucher, 6 bis 8 Fuß hoch an Hecken und Zäunen, mit Blättern, wie Tamarinden, und Blüten, wie Ritterspörn, versehen. Man hat die rothe und weisse Art. Sie tragen Saamen in Schoten wie die Feld-Erbsen, doch schwartz-bräunlicht.

Pfauen-Tauben, sind eine besondere Art Tauben, welche im Gehen ihren Schwantz gleich den Pfauen ausbreiten.

Pfeben, suche **Melonen**.

Pfeffer, ist eines von den gemeinsten und gebräuchlichsten Gewürtzen, dessen man vornemlich zweyerley Gattungen hat, nemlich **runden** und **langen**. Der **runde Pfeffer** wächset gleich unserm Hopffen an langen zähen Stengeln, und wird, wie derselbe, an Pfählen aufgezogen, oder um den Stamm gewisser Bäume gepflantzet, an denen er sich in die Höhe windet. Wenn man ihn aber auf der Erden lauffen lässet, so schlagen an seinen Zweigen bey iedwedem Knoten einige Zasern hervor, dadurch das Gewächse fortwurtzelt. Seine Blätter kommen dem Epheu gleich, und sind auswendig hoch- inwendig aber bleich-grün. Die Frucht bestehet in kleinen Beerlein, welche wie Trauben, fast in der Länge eines Schuhes beysammen und an den Reben hangen, sie sind erstlich grün, hernach braun, und wenn sie abgelesen, werden sie an der Sonne gedörret, davon sie schwartz und runtzelich werden. Er will in ein fettes Land gesäet seyn, und wenn solches mit Aschen oder Mist wohl gedünget wird, treibt er viel Schößlinge, und bringt innerhalb Jahres-Zeit Früchte, die sich im Fortgang immer mehren, oder auch wieder mindern, nachdem der Boden beschaffen oder gewartet wird. Mit diesem schwartzen Pfeffer, welcher vornemlich in Ost-Indien, auf der Malabarischen Küste, auf Malacca, ingleichen auch auf denen Inseln Java und Sumatra wächset, ist der **weisse Pfeffer** einerley Gewächse, iedoch ist dieser theurer als der gemeine, weil er nur an gewissen Orten derer zwey erstgedachten Länder und dahero nicht so häufftig angetroffen wird. Einige glauben auch davon, daß die gemeinen schwartzen Körner, so bald sie abgenommen, in See-Wasser gebeitzet, die Haut durch Reiben davon gebracht, und sie sodenn erst an der Sonne getrocknet werden, er ist aber auch lieblicher und schärffer als derselbe; auch behält er seine Güte und Schärffe in die 30 Jahr. Man bedienet

dienet sich dessen sonderlich als einer edelern Art, wo man zu einigen Speisen über der Mahlzeit Saltz und Pfeffer gebrauchet. Gewinnsüchtige Leute pflegen ihn bey uns nachzumachen; er ist aber wohl zu erkennen, denn er läßt sich leichte zerreiben, und schwimmet oben, wenn er ins Wasser geworffen wird. Wenn der Pfeffer gut, soll er grob an Körnern, nicht gar zu alt und ausgefressen, sondern voll, schwer, scharff, nicht zu schwartz, auch nicht zu runtzelich seyn; der gestossene Pfeffer wird gerne mit Paradis-Kornern verfälschet. Es werden von denen Materialisten dreyerley Sorten angegeben, die erste kommt über Engeland, die andere über Holland, und die dritte, welche vor die schlechteste gehalten wird, über Dännemarck. Man gebrauchet den Pfeffer bey gewissen Brühen, die davon den Nahmen bekommen, bey allerhand Fleisch, Würsten, Wurtzel- und Kräuter-Werck, sonderlich die einen weichlichen und etwas eckeln Geschmack haben, als Erd-Aepffeln, Kürbissen, an Erbis-Brühen und Erbis-Suppen; bey unterschiedenen Sorten von Salaten, als Gurcken, Kraut-Salaten, bey zerpflückten Fischen, Schnecken und Austern u. s. w. Es ist auch bekannt, daß vortheilhaffte Leute den Brantewein damit stärker, hitziger und beissender machen. Sonsten hat er eine erwärmende, zertheilende und trocknende Krafft, und stärckt dahero den schwachen Magen, hilfft kalte und zähe Speisen verdauen, und machet einen guten Appetit zum Essen. Des Pfeffer-Oels bedienet man sich in wechselnden Fiebern wider den allzugrossen Frost, indem man dieses auf die Hertz-Grube oder auch über den Rückarad streichet. Der lange Pfeffer ist seinem Gewächse nach dem vorigen gleich, ohne daß die Blätter etwas unterschieden sind. Die Frucht bestehet aus langen Aschenfarbnen und von vielen Körnlein zusammengesetzten Stielen, eines kleinen Fingers lang. Man hat desselben drey Gattungen, nemlich den Orientalischen, welcher sonderlich in Bengala, Malabar und etlichen andern Orten wächset, und wovon geredet worden, den Americanischen, welchen die Einwohner mit unter die Chocolade nehmen, der aber bey uns selten gesehen wird, und den Ethiopischen, der an einem kriechenden Stengel ohne Blätter und Blumen wächset, und in langen, dünnen, braunen Hülsen bestehet, die mit Knoten unterschieden, und in jeden Fach eine kleine Bohne, auswendig schwartz, inwendig rothlich anzusehen, tragen. Die Bohne ist ohne Geruch und Geschmack, die Hülse aber sehr scharf, weswegen sie von den Einwohnern wider das Zahn-Weh gebrauchet wird. Des Indianischen langen Pfeffers bedienen sich die Einwohner bloß zur Artzney, und ist solcher ein bewahrtes Mittel wider den Gifft; bey uns aber wird er selten anders als zu dem Theriac gebraucht. Man bringet ihn gleich dem gemeinen auch über Venedig zu uns, ist aber noch eins so theuer. Er wird in der Küchen nicht gebraucht, wohl aber, wie schon erwehnt, in den Apothecken. Der Spanische Pfeffer trägt länglichte des Daumens dicke Schoten, welche einen scharffen brennenden Geschmack haben, und voll kleiner weisser, und gantz platter Saamen-Körnlein stecken. Dieses Gewächs wurde anfangs aus Goa und Calicut gebracht, anietzo aber wird es in den Gärten gezeuget. Es wächset ungefehr einer Ellen hoch, hat dunckel-grüne glatte und länglichte Blätter, schier wie der Nachtschatten, oder das grosse Brasilien-Kraut; zwischen den Aestlein kommen die weißlichten Blüthen hervor, darauf die Schoten folgen, welche entweder hoch-roth oder dunckel-roth, oder auch gelb sehen. Es giebt dieser Schoten allerhand Arten, lange oder kurtze, runde, gerade oder krumme, hangende oder in die Höhe stehende. Sie stärcken den Magen, und werden zu solchem Ende entweder mit Zucker candiret, oder mit Eßig und Fenchel eingelegt. Man rühmet sie auch wider das Fieber. Die meisten werden von denen Eßig-Brauern, ingleichen von denen Brantewein-Brennern verthan, welche letztere den schlechten Korn-Brantwein, wenn sie zu viel haben lauffen lassen, gar fein damit zu stärcken wissen. Der Saamen wird im letzten Viertel so wohl gesäet, als auch, wenn die Pflantze nur fünff oder sechs Blätlein hat, in solchem Scheine versetzet. Wenn man die jungen Früchte, sonderlich von der langen Art, in ein Hollunder-Röhrlein stecket, so wachsen sie über die massen lang, und fügen sich nach der Form des Holtzes. Wer mit diesem Pfeffer umgehet, mag sich nicht im Gesichte damit reiben, denn er brennet und erreget heffige Schmertzen. Von dem **Wasser-Pfeffer** wird an seinem Orte gehandelt.

Pfeffer-Kraut, ist ein Garten-Gewächse, welches bey zwo Ellen hohe Stengel mit vielen Zweigen treibet, daran viel kleine weisse Blümlein wachsen, auf die ein kleiner Saamen folget. Die Blätter sind breit, dem Lorbeer-Laub ziemlich gleich, ausgenommen daß sie grösser, länger, gelinder, und am Rande herum zerkerbt, solchemnach fast den Blättern des Meer-Rettigs ähnlich, und eines scharffen hitzigen Geschmacks sind. Die Wurtzel ist weiß, lang und eines Fingers dick, am Geschmack so scharff als die Blätter. Wenn das Kraut im Frühling noch jung und zart ist, wird es unter den Lactuck und andere kühlende Salat-Kräuter gemenget, und also eines mit dem andern genützet, getrocknet aber ist es eines unserer Deutschen Gewürtze, und kan an allerhand Speisen gebraucht werden. Dieses Gewächse wird durch Pflantzen erzeuget, und will ein mittelmäßig feuchtes Garten-Erdreich und einen schattenreichen Ort haben. Wo es einmahl mit seiner langen Wurtzel eingreifft, lässet es sich nicht gerne wieder vertreiben, sondern vermehret sich dergestalt, daß man ihm mehr Einhalt thun, als forthelffen muß. Wenn es gar zu weit um sich lauffen will, muß man die Wurtzel in der Erde mit einem Spaten abstechen. Sonsten hat es keiner weitern Wartung nöthig. Man schreibt ihm in der Artzney-Kunst eine erwärmende und zertheilende Krafft zu, daher es den Magen stärcket, das Bauchgrimmen und Erbrechen

brechen stillet, den Schwindel und die Schlaf-Sucht vertreibet, die Brust und Lunge eröffnet, das Haupt stärcket, u. a. m. Aeusserlich zertheilet es Geschwulst und Beulen. Von der daraus bereiteten Essentz etwas auf den Zahn gestrichen, und einen Tropffen in das Ohr gelassen, auf welcher Seite der Zahn befindlich, dieses stillet die Zahn-Wehtagen. Ein anderes Kraut, so den Nahmen Pfeffer-Kraut führet, ist der Saturey, wovon an seinem Ort.

Pfeffer-Kuchen, siehe Leb-Kuchen.

Pfeffer-Mühle, ist eine kleine Machine, womit man den Pfeffer vermittelst der Hand klein mahlen kan. Es bestehet solches aus einem runden oder viereckigten Gehäuse, welches obenher mit einer eisernen Schüssel, der darein gehörigen Stell-Schraube, und Leyer, oder Kurbe, denn dem Ober-Steg, und dem so genannten Kolben oder Kern versehen ist; untenher ist ein Schube-Lädlein, worein der klein zermalmte Pfeffer fället.

Pfeffer-Nüsse, ist eine Art eines Zucker-Gebackens, so da auf folgende Art zubereitet wird; Man nimmt ein Ey, rührt ein Viertel Pfund guten durchgesiebten Zucker daran, die gelbe Schale von einer Citrone, welche auf einem Reib-Eisen abgerieben oder sehr dünne abgeschelet und gantz klein geschnitten werden muß, und Pfeffer wie auch Cardamomen, wem es beliebt, der kan auch klein geschnittenen Citronat darein thun, und alsdenn so viel Mehl, bis es ein rechter Teig wird, der sich mit einem Wargel-Holtz treiben lässet; wenn er denn ohngefehr Fingers dick aufgetrieben, sticht man ihn mit einem hohlen Ring von Blech ordentlich aus, und bäcket diese Plätzgen in einem Conditors-Ofen, oder in einer Torten-Pfanne.

Pfeiffen, suche Lock-Pfeiffen.

Pfeiffen, Röhrlein oder Teicheln, heisset man auch bey der Gärtnerey eine gewisse Art von Pelzen oder Pfropffen, und geschiehet an einem Reiß, so in demselben Jahre getrieben, welches in der Länge einer Hand breit, über und unter dem Jahr-Knoten abgeschnitten, die Rinde durch gelindes Drehen mit Behendigkeit davon gestreiffet, und auf ein anderes, gleich dickes, und seiner Rinde zuvor entblossetes Reiß gezogen wird. Diese Art pfleat man gemeiniglich nur bey denen Castanien-Bäumen zu gebrauchen. Siehe Pfropfen.

Pfeiff-Ente, suche Ente.

Pfeiff-Holder, siehe Sommer-Vogel.

Pfeil-Kraut, ist ein Kraut, welches in stehenden und fliessenden Wassern, Morästen und Sümpffen wächset, und in das grosse und kleine unterschieden wird, wovon jenes diesem in allen Stücken gleich, aber durchgehends grösser ist. Die Blätter dieses Gewächses lassen sich insgemein oben auf dem Wasser sehen, sind glatt, lang, breit, unten mit Zweigen, oben mit einer Spitze, wie ein Pfeil mit Wiederhacken gestaltet, und an der obern Seite mit dunckeln oder braunen Flecken gezeichnet. Jedwedes sitzet auf einem drey bis vier Fuß langen Stiele, welcher aus der Wurtzel entspriesset, eines kleinen Fingers dick, und fast dreyeckigt ist, auch einen schleimigen, süßlichten, mit etwas Schärfe begleiteten Geschmack hat. Es erheben sich auch aus der Wurtzel zwey oder drey Stengel, die werden etwas höher, als die Blätter, sind dicke, fast gantz rund, hohl und schwammig; auf denen Gipffeln derselben erscheinen weisse Blümlein, welche aus drey weissen Blättern zusammen gesetzet sind, und in der Mitten viel rothe Fäserlein haben. Nach denenselben kommen die kleinen rundlichen Früchte zum Vorschein, welche so groß wie die Erd-Beeren, rauch und röthlich-grüner Farbe; in einer jeden stecken, wie auf einem Köpflein, viel zarte spitzige Saamen bey einander. Die Wurtzeln sind lange, dicke, schwammigte und weiße Zasern. Die Blüthe lässet sich gemeiniglich im May sehen, und die Frucht im Julio. Sie hat eine kühle und anhaltende Krafft, macht dicke, und führet viel Phlegma und Oel, aber wenig Saltz bey sich.

Pfellen, Fellen, sind kleine Fische wie die Gründlinge, haben aber viel bittere Galle und schmecken auch bitter. Man meinet, daß sie eben a felle, (Galle) ihren Nahmen haben.

Pfennich, suche Fenich.

Pfennig, ist eine kleine Scheide-Münke. Sie werden eingetheilt in leichte und schwere; von jenen gehen zwölff auf einen Kayser-Groschen, von diesen aber machen zwölff einen guten Groschen. Ein Reichs- oder Kayser-Gulden hat zwey hundert und vierzig leichte, aber nicht mehr als hundert und zwey und neuntzig schwere Pfennige: machen also vier schwere fünff leichte Pfennige.

Pfennig-Kraut, siehe Egel-Kraut.

Pferch, Pfirch, Hürde, ist ein viereckigter mit Horden oder Hurden umgebener Raum, oder gleichsam eine bewegliche Stallung, darein die Schaafe auf denen Brach-Feldern über Nacht getrieben, und diese also dadurch gepferchet oder gepfirchet, das ist, durch den Schaaf-Mist (so ebenfalls Pferch genennet, und von denen Schaafen bey ihrer Lagerung gemachet wird) gedünget werden. Des Pferches bedienet man sich am besten bey weit entlegenen Feldern, welche mit Dünger zu beführen, so beschwerlich als kostbar fallen würde. Im Frühling, etwa um Mit-Fasten, oder bald hernach, wenn es die Witterung zuläßt, und das Schaaf-Vieh auch tüchtige und genugsame Weide zu Felde findet, daß sichs ohne Stall-Futter erhalten kan, sollen sich die Schäfer sonderlich mit den Hämmeln (denn die Schaafe werden um der Lämmer willen länger in dem Stalle gelassen), zu Felde in die Hürden lagern, und den Pferch recht führen; sie müssen nemlich entweder alle Tage, oder um den andern Tag, wie es die Landes-Gewohnheit mit sich bringet, die Horden nach der Länge des Ackers und der Furchen, weiter fortschlagen, bis der Acker über und über gedünget worden. Wenn man mit einem Strich zu Ende gekommen, und ein Gewende durch und durch ge-

pferchet ist, muß man den Pferch oder Mist so gleich unterpflügen lassen, damit er nicht an der Sonne verbrenne, oder durch Regen verwaschen werde. Wenn im Frühling sich Nacht-Fröste einfinden, oder sonst ungestümes, kaltes und nasses Wetter einfället, muß man die Heerde, bis es sich zu besserer Witterung anläßt, wiederum in die Ställe treiben; so ist auch nöthig, daß man muntere Knechte bey den Schafen habe, und wachsame Hunde darzu halte, welche den Pferch des Nachts umlauffen, und da ein Wolff oder auch ein Dieb herben nahen wolte, denselben durch einen hellen Laut anzeigen und herßhafft anfallen. Wenn das nasse und kalte Herbst-Wetter einzutreten beginnet, oder es auch frühzeitig besondern Mangel an der Weide geben solte, daß sich das Schaaf-Vieh ohne Futter nicht behelffen konte, muß man mit dem Pferchen ein Ende machen, und das Lager völlig vom Felde in den Schaaf-Stall nehmen. Auf ebenem Lande thut der Pferch bessere Dienste, als auf starck abhängigen oder abschüßigen Feldern; wiewohl es heut zu Tage alte und erfahrne Haus-Wirte giebt, welche den Hurden-Schlag und das Pferchen gäntzlich unterbleiben, und die Schaafe das gantze Jahr durch ihr Nacht-Lager in den Ställen nehmen lassen, wodurch sie um so viel mehr Mist machen, und damit ihre Felder dreymal besser, als durch den Pferch düngen können. Auf eine Heerde von fünff hundert Stücken Schaaf-Viehes werden im Pferche viertzig Stücke Horden (Hurden) jede von vierzehen Schuhen oder sieben Ellen erfordert.

Pferch-Hütte, Pferch-Karre, Schaaf-Hütte, ist eine kleine von Bretern zusammengeschlagene, und auf einem zweyräderigen Karren befestigte Hütte, darinnen der Schäfer oder seine Knechte über Nacht bleiben, und auf den Pferch und die darinnen eingesperrte Schaafe gute Aufsicht haben können. Wenn die Hurden fortgeschlagen werden, wird die Pferch-Hütte auch mit fortgerücket.

Pferch-Recht oder **Hurden-Schlag**, ist eine Gerechtigkeit, auf seinen eigenen Feldern Hürden aufzuschlagen, und die Schaafe zu Düngung der Felder in dieselbigen einzusperren. Solche ist dem Erb-Herrn vorbehalten, und darff, wo es nicht hergebracht, von den Unterthanen nicht gebraucht werden. So ist auch das Pferch-Recht, und das Hutungs-Recht von einander abgesondert, und wem die Weyde-Gerechtigkeit zustehet, dem kommet deswegen nicht gleich das Horden- oder Pferch-Recht zu. Jedoch lässet sich eher schlüssen, wer das Recht eine Schäferey zu halten hat, der kan auch seine Aecker damit düngen. Eigentlich aber bedeutet der Horden-Schlag nach denen alten Deutschen Rechten, eine Servitut oder Dienstbarkeit, krafft welcher ein Gut oder eine Schäferey verbunden ist, eines andern Gutes Acker mit dem Horden-Schlag zu düngen. Der eigene Horden-Schlag kan endlich auch anderen, die Felder haben, verpachtet werden.

Pferd, ist unter allen Last-Thieren das edelste, nutzbarste und allernothwendigste, welches so wohl denen höchsten Standes-Personen, als geringsten Bauren, im Krieg und Frieden, zur Last und zur Arbeit dienet. Man kan davon auf viererley Art in der Wirtschaffts-Kunst handeln: 1) in Ansehung der Wirtschafft insgemein, hiernächst 2) in Ansehung der Hof-Wirtschafft in grosser Herren Marställen, 3) in Ansehung grosser Stuterenen, 4) und endlich in Ansehung der Reit-Kunst. Die erste Betrachtung giebt Grund-Sätze zu allen. Doch kan man wegen derer letztern sonderlich von Schrifften brauchen Simon Winters von Adlersflügel Stuterey in fol. Nürnberg 1705, den klugen Landmann, Weybolds Kunstgeübten Reuter, Mißelhorns neueröffnete Manege, Behams Roßteuscher-Kunst. Und was die Kranckheiten betrifft, D. Tertors Marckgr. Durlachischen Hoff- und Leib-Medici schönen Tract. in 4 von Vieh-Seuchen, zu Durlach gedruckt. Denn die übrigen Bücher bestehen meistentheils aus zusamen geschmierten vielen empirischen Dingen, welche man nicht gründlich erwogen hat. Was die Pferde-Kranckheiten anbetrifft, davon ist in diesem Buche auch sehr umständlich unter ihren Artickeln gehandelt. Damit man sich aber bey diesem wichtigen und kostbaren Theil der Vieh-Zucht in Ansehung derer Pferde-Kranckheiten desto besser desselben bedienen könne, so ist am Ende dieses Artickels ein Verzeichniß aller von Pferde-Kranckheiten handelnden Artickel angehänget. Hier sollen demnach die Pferde nach der Wirtschafft insgemein betrachtet werden. Von der Stuterey siehe dieses Wort. Was in der Reut-Kunst eigentlich die Oeconomie und nicht die Kunst, bey Fürstlichen Marställen aber die Wirtschafft ebenfalls und nicht den Hofstat angehet, dasselbe findet man hier und im Art. **Pferde-Stall**, kürtzlich vorgetragen. Jedoch zur Sache. Des Pferdes Gestalt ist so bekannt, daß unnöthig etwas davon zu melden. In Trichters Pferde-Buche findet man auch seine Anatomie. Man setze auch noch hinzu den Engl. Stallmeister, Leipzig 1732 ed. daraus kan man seinen innerlichen Bau lernen. Seiner Natur nach ist es entweder **wild** oder zahm. Die **wilden** werden in denen Waldungen und Feldern jung, erwachsen unter dem freyen Himmel ohne Wartung, und werden sich Sommers und Winters selbst, bis sie auf sonderbare Art gefangen, mit grosser Mühe gezähmet, und zu dem menschlichen Gebrauch nach und nach tüchtig gemachet werden: dergleichen man im Nord-Schottländischen Gebirge um Athol und Baden, wie auch in Ethiopien, Persien und andern weit entfernten Landen zu finden pfleget. Es giebt auch in der Unter-Pfaltz im Düsseldorfischen, ingleichen in den Ungarischen Gebirgen, in dem Oldenburgischen und anderswo wilde Gestütte, da die Pferde Tag und Nacht, Sommer und Winter in denen Wäldern und Gebirgen bleiben, und ohne Aufsicht herum lauffen, und die Füllen, wenn sie drey oder vier Jahr alt, mit Behendigkeit und List gefangen, und durch Hunger und Durst mit saurer

saurer Mühe und Arbeit gebändiget und zahm gemachet werden müssen. Die also in der Wildniß aufgewachsene und gefangene Pferde werden **Wildfänge** genennet. Die zahmen sind, welche von den Leuten in Städten, auf dem Lande, oder in den Stutereyen mit sonderlichem Fleiß erzogen, und von Jugend auf zum menschlichen Gebrauch angewöhnet werden. Die Farben der Pferde sind unterschiedlich: Man theilet sie ein in Haupt-Farben und Neben-Farben. Die Haupt-Farben, deren vier sind, werden mit den vier Elementen verglichen, die schwartze mit der Erde, die weisse oder Schimmel-Farbe mit dem Wasser, die Fuchs-Farbe mit dem Feuer, und die braune mit der Lufft. Schwartze Pferde oder Rappen sind gemeiniglich von der Erde melancholischer Complexion, und daher zornig, trag, untreu, und werden leicht scheu und kollerig. Ein Rappe, dessen Augen schön hell und Castanien-braun, ist vielweniger scheu, als ein Rappe mit dunckeln und schwartzen Augen; hat aber ein solcher noch darzu einen braunen Ring um den Augapffel, so mag man sich nicht nur auf ein scheues, sondern auch auf ein Pferd gefaßt machen, das sich seiner Augen nicht lang wird bedienen können. Die Spanier halten auf ein Kohl- oder Raben-schwartzes Pferd, so gantz kein weisses Zeichen hat, sehr viel, und daß darauf einem Ritter nichts widerwärtiges begegne. Die Frantzosen aber halten gerade das Widerspiel, und also mehr auf wohlgezeichnete schwartze Pferde. Die Italiäner sagen: Caval morello, o tutto buono, o tutto fello: Ein schwartzes Pferd ist entweder ausbündig gut, oder gar nichts nütze. Unter denen weissen Pferden oder Schimmeln, die man von dem Element des Wassers phlegmatischer Complexion hält, daher auch etliche diese Farbe gantz verwerffen, schätzet man die Schnee-weissen für die rarsten, sonderlich wenn sie roth-gefärbte Schweiffe und Mähnen, auch schwartze Augen und ein schwartzes Geschröte haben. Diese dienen vortrefflich, wo nicht zur Arbeit, doch zum Pracht. Die Apffel-grauen und **Spiegel-Schimmel** sind eine gute Art zum Reiten und Fahren, nur daß sie in einem Gespann nicht lang einerley bleiben, indem sie fast jährlich, so offt sie sich härren (wie auch fast alle andre Schimmel) ihre Farbe verändern, theils lichter, theils aber finsterer und dunckler werden, und also dem Zug ein schlechtes Ansehen geben. Unter den Hecht-grauen ist kein Unterschied, als daß immer einer lichter und dunckler, und an den Schenckeln schwärtzer ist als der andere; sie haben gemeiniglich böse Augen, und werden sonderlich in Ungarn viel von dieser Farbe gefunden. Der **Fliegen-Schimmel** sind zweyerley, die einen mit rothen oder braunen, die andern aber mit schwartzen Tüpffelein besprenget, wovon die ersten vor die schönsten und die letztern insonderheit für besser, als die erstern gehalten werden. Diese Farbe erzeiget sich nicht bald in der Jugend, sondern nimmet erst mit dem Alter je mehr und mehr zu. Unter den Schwartz-Schimmeln findet man offtmahls gar gute Pferde, ob gleich die Farbe, welche bald lichter, bald dunckler gefunden wird, in keiner besondern Hochachtung stehet. Die Roth-Schimmel werden für ziemlich gute Pferde gehalten, wiewohl sie gerne allerley Tücke an sich nehmen. Uiberhaupt aber sind die zwey- oder auch dreyfärbige Pferde eines guten temperirten Vermögens, Gemüthes und dauerhaffter Gesundheit. Unter denen braunen sind die **Licht-** und **Gold-braunen** die hurtigsten, sonderlich sind an diesen letztern schwartzer Schweiff, schwartze Mähne, und dergleichen Extremitäten eine Anzeige der edelsten Natur. Der **dunckel-braunen** sind zweyerley, die einen sind gespiegelt, wie die Apffel-grauen, also, daß man die Spiegel aus der andern Farbe, die etwas dunckler, unterschiedlich erkennen kan, sonderlich, wenn ein Pferd feist ist. Die andern sind um die Schenckel, hinten beym Geschröt, an den vördern Füssen, auch in den Flancken, und um das Maul und die Augen licht-braun, welche vor gute Pferde gehalten werden, die aber an erstbesagten Orten fahlicht sehen, sind gemeiniglich faule und matte Pferde. Die **schwartz-braunen** sind solcher Farbe, daß man sie vor den Rappen nicht wohl erkennen mag, allein an den oberzehlten äussern Theilen sind sie ein wenig licht-braun oder fahlicht; dieses sind mehrentheils hitzige oder cholerische Pferde. Die **Castanien-braunen**, welche die Farbe der recht reiffen Castanien haben, werden unter allen braunen vor die besten gehalten, und zwar, je dunckler die Farbe, desto kräfftiger sind die Eigenschafften, nicht anders als wie insgemein die braune Farbe denen andern dreyen Haupt-Farben vorgezogen wird; denn bey deraleichen Farbe herrschet die sanguinische Complexion, dahero dergleichen Pferde allezeit freudig, beherzt und dauerhafft, hurtig, geschwind, arbeitsam und gelehrig, auch können sie ohne Schaden mehr Blut entbehren als die andern, und sind folglich bey Kranckheiten eher zu curiren. Die Füchse sind von dem Feuer cholerischer Complexion, daher sie meistentheils feurig, hitzig, begierig, freudig, aber dabey auch zornig und ungedultig. Es giebt derer viererley: Die **Licht-Füchse** haben theils einen weissen Schwantz, Schopff und Mähne, aber, was den übrigen Leib anbelangt, sind sie roth, theils aber sind sie der Farbe nach also unterschieden, daß etliche lichter, etliche dunckler roth sind. Die **Roth-Füchse**, so ein schönes Ansehen sie sonsten haben, sind sehr rar; ihre Farbe siehet schier, als wenn man einen Licht-Fuchs mit einer Türckischen rothen Farbe, die wohl aufs gelbe zielet, gefärbet hätte. Die **Recht-Füchse** haben eine gemeine Farbe, welche etwas dunckler als der Licht-Füchse ist, und nur die Bauren-Art genennet

nennet wird, weil diese Füchse die gemeinsten unter denen Bauer-Pferden sind. Die Schweiß-Füchse oder Dunckel-Füchse findet man von allerley Schattirung, bald dunckler, bald lichter, doch je dunckler der Fuchs, je besser ist er. Die Füchse sind hitzig, halten aber nicht lange an, sondern werden bald müde, ausser die erstberührten Dunckel-Füchse, welche nach dem Spanischen Sprichwort: Alcan tollado, antes muerto, que cansado, sich ehe zu todte arbeiten als ermüden. Nächst diesen Haupt-Farben kommen auch noch die vermengten Farben vor, bey denen überhaupt die Regel ist: Welche Farbe vor der andern an dergleichen Pferde herrschet, dieser Art und Complexion ist auch das Pferd zugethan. Dieser Gattungen Pferde giebt es zweyerley, als fünfferley Schimmel, davon kurtz vorhero gedacht worden, und denn Schecken. Davon zu mercken, je dunckler an denenselben die Farben, je bessere Eigenschafften besitzen dieselben, sonderlich wenn der Kopff dunckel oder roth; die besten aber sind, so mit drey Farben gescheckt. Der Dienst, zu welchem man die Pferde gebraucht, bestehet entweder, mit solchen Parade zu machen, oder darauf zu reiten, oder sie vor Kutschen, Artillerie-Fracht und Last-Wagen zum Ziehen, oder zum Jagd- und Post-Laufen, auf Reisen und in Bataillen, zur Stuterey und zum Beschehlen, oder zu aar geringer Arbeit, als zum Acker-Bau und Lasten schleppen zu gebrauchen. Und davon bekommen sie auch ihre Benahmen, daß sie Reit-Pferde, Hand- und Parade-Pferde, Kutsch-Pferde, Artillerie-Pferde, Fuhrmanns-Pferde und Karren-Gaule, Jagd- und Parforce-Pferde, Schieß- und Treibe-Pferde, Post-Pferde, Reise-Klepper, Bataillen-Pferde, Beschehler und Mutter-Pferde, Acker-Pferde ꝛc. genennet werden. Die Pferde sind ihrer Landes-Art nach unterschiedlich: Die **Teutschen Pferde** hält man wegen ihrer Geduld, arbeitsamen Natur und trefflichen Dauerhafftigkeit für sehr gut, und können durch gute Unterweisung die besten Pferde daraus werden. Sie sind mehrentheils besser zum Ziehen als zum Reiten zu gebrauchen, ausser die in Oesterreich, Sachsen, Hessen, Braunschweig, Marck Brandenburg, Mecklenburg und Pommern, da es auch gute Reit-Pferde giebt. Es ereignet sich bey ihnen durchgehends der Mangel, daß sie also jung und zart zur Arbeit angestrenget, und entweder eingespannet oder zum Reiten gebrauchet werden, dahero sie nicht einmahl zu ihrer rechten Stärcke gelangen können, vielmehr vor der Zeit von ihren im besten Anwachs seyenden Kräfften kommen, und bereits in einem solchen Alter zu Grunde gerichtet sind, da sie bey andern Volckern in ihren besten Würden stehen. Die Frießländer, Holländischen, Flämischen, Westphälisch- und Geldrischen Pferde sind im Beruff als schön-gestaltet, aber weiche Pferde, wiewohl die Frießländischen, weil sie härterer Natur als die andern, vor denenselben auch den Vorzug haben, und wegen ihrer ansehnlichen Grösse sowohl vortreffliche Carossen- als gute Cuiraßier-Pferde geben. Das dritte ist, daß wenn sie anfangs unsere harte frische Wasser trincken, solches ihnen gern in die Füsse schlägt, daß sie davon flüßig werden, Rappen, Maucken und Löcher an denen Schenckeln und Fesseln bekommen, daher man ihnen anfänglich geraume Zeit lauichtes mit ein wenig Gersten-Mehl vermischtes Wasser zu trincken geben solle. Die Brenischen sind zwar groß, und dem Ansehen nach starck, in der That aber gantz weich, matt und platt-hüfig, und weil sie meistens in denen grossen Morästen erhalten und geweidet werden, dauren sie an andern und härtern Orten nicht lang. Die Holsteinischen sind zwar kleiner als die vorigen, aber edler und stärcker, auch dabey von harten Knochen und absunder Art. Die Dänischen sind zwar noch kleiner, aber gut und dauerhafft; die Jütländischen, Pommerischen und Schwedischen sind mittelmäßiger Grosse, unterseyt, auch auf alle Tage und zu anhaltender Arbeit gut genug; Die Oldenburgischen aber unter allen den obgenannten die vortreflichsten. Die Böhmischen sind zwar groß, sie haben aber den Mangel, daß sie leicht am Gesichte Noth leiden, dahero nicht viel Wercks von ihnen gemacht wird, ausser was man in den Gestütten einiger grosser Herren findet. Die Mährischen sind nicht so rauh behänget als die Bohmischen, bekommen auch nicht so leicht flüßige Schenckel, und lauffen mennger Gefahr blind zu werden; wiewohl auch vielleicht dieses denen Böhmischen Pferden schädlich, und zum Verderb ihrer Augen beförderlich ist, daß man ihnen in ihrer Jugend gar zu frühzeitig hartes Futter, Haber und Gerste fürgiebt, da ihnen doch das Heu viel verträglicher und anständiger wäre. Die Mährer haben auch diesen Vortheil daß sie ihre Pferde mit denen benachbarten Ungarischen belegen können. Diese, nemlich die Ungarischen, sind dauerhafftig auf ebenem Land, aber nicht in rauhen Wäldern und Gebirgen, lauffen wohl, sind darneben etwas scheu. Die aus den Berg-Städten und aus Siebenbürgen sind gesetzter und enger beysammen, auch nicht von so hohen Beinen, haben stärckere Schenckel, lauffen besser, und dauren wohl, auch in Gebürgen. Die Polnischen sind stärcker und dauerhaffter, als die Ungarischen, auch sehr bequem zum Reisen. Unter denen Podolischen Pferden, welche nebst denen aus der Ukraine den Vorzug vor allen übrigen Polnischen haben, sind etliche so wild, daß sie sich nicht beschlagen lassen, auch von so harten Hülsen, daß sie des Beschlagens nicht bedürffen; sind aber daher auch besser auf ebenem Boden, als im steinigten Lande zu gebrauchen. Sie werden bey ihnen Bachmatten genennet, und unter denenselben sonderlich die Tyger oder gesprenckelte sehr rar gehalten.

halten. Die gemeinen Spanischen Pferde sind an Schönheit, Stärcke und Freudigkeit allen andern überlegen. Die besten fallen in Andalusien, die in Estremadura aber sind die schönsten. Die Genetten, welche man ihrer Ankunfft noch vor eine zur Zeit der Morischen Regierung im Königreich Granada aus den Barbarischen und Spanischen Pferden entsprungene Bastart-Art hält, sind nicht groß, aber von Brust und Creutz, auch sonst von allen Gliedmassen schön und wohl formiret, tragen den Hals aufrecht, und lauffen überaus schnell, auch mit den Barbarn um die Wette. Unter den Italiänischen Pferden haben die Neapolitanischen den Vorzug, zum Theil, weil die Art an ihr selber schon und edel, theils aber, daß sie meistens an gebirgigen Orten fallen und erzogen werden, solcher lich sehr dauerhafft sind. Es giebt ihrer dreyerley Arten: 1) Die Corsieri sind hohe starcke, sowohl zum Zug als Carossen, als vor Cürassier zum Reiten sehr dienliche Pferde. 2) Die Genetti del Regno sind mittelmäßiger Grösse, aber trefflich gute Pferde; kommen zwar denen Spanischen Genetten, von welcher Art sie sind, an Statur und Humeur ziemlich bey, pflegen aber noch stärcker und dauerhaffter als dieselben zu seyn. 3) Die Jelle sind gleichfalls starcke und mittelmäßige grosse Pferde, welche aber nicht aus denen Königlichen Neapolitanischen Gestütten kommen, sondern von andern Fürsten, Grafen und Herren in Abruzzo gezogen, und mit eines jeden Herrn Brand-Zeichen bemercket werden. Was den Brand auf der lincken Seiten hat, ist aus Calabria, was ihn aber auf der rechten Seiten führet, aus Apulien gebürtig. Ausser diesen werden unter denen übrigen Italiänischen Pferden die Bolognesischen, Mantuanischen und Florentinischen vor die besten gehalten. Franckreich hat eine schlechte Pferde-Zucht, und gar keine gute Pferde, dahero es solche aus andern benachbarten Ländern, sonderlich aber zu Kriegs-Zeiten aus Deutschland erlangen muß. Die Engelländischen Pferde geben an Güte und Dauerhafftigkeit keinem andern etwas nach, sonderlich werden die Zelter oder Paßgänger wegen ihres sanfften und sichern Ganges sehr gepriesen, dürffen aber ohne speciellen Paß nicht aus dem Lande geführet werden. Von denen Schottländischen wilden Pferden ist oben Erwehnung geschehen. Der Orientalischen oder Türckischen Pferde giebt es mancherley Gattungen, wegen der mancherley Länder, die in dem weitläuftigen Umfang dieses weit ausgebreiteten Reichs liegen. Die allerbesten und von mehr als zwey tausend Jahren her in denen Griechisch- und Lateinischen Geschichten berühmtesten sind die Thessalischen. Die Egyptischen sind schnell und bequem zum Reisen, haben aber einen so weichen Huf, daß sie ausser den sandigen Wüsten nicht dienen; sie sind den Menschen sehr zugethan, und lassen sich dabey allerley Künste angewöhnen, lauffen hergegen mit langem, starren Halse, und sind solglich hart und langsam aufzuhalten, und lassen sich nicht kurtz wenden. In Sclavonien und in der Türckischen Wallachey werden auch gute Pferde unter dem Türckischen Nahmen gezogen, die in der Arbeit und im Kriege gute Dienste thun. Diejenigen Pferde, welche man insonderheit Persianisch, aber insgemein auch Türckisch nennet, weil man sie aus Persien durch die Türckey zu uns herbringet, sind so fürtrefflich, daß sie im gantzen Mohrenland ihres gleichen nicht haben. Sie werden bey den Türcken so hoch gehalten, als bey uns die Türckischen, denn sie haben alle Tugenden an sich, die ein Kriegs-Roß haben soll, sind von mittelmäßiger Grösse, vornen etwas schmal, selten castrirt, allzeit rasch, freudig, starck, arbeitsam, lebhafft und flüchtig, dabey aber untreu im Stall, und beißig, auch nicht wohl gewandt. Die Türckischen und Persianischen Pferde sind, wenn sie zwantzig Jahr alt, so kräfftig und frisch, wie unsere Teutschen Pferde, wenn sie achtjährig sind: alleine bey uns thun sie nicht so gut als wie in ihrem Land, und wollen eine besondere Wartung haben. Die Arabischen Pferde werden bey den Türcken den Persianischen gleich geschätzet, haben ein gutes Maul und gewisse Schenckel, lauffen wohl, sind darneben fromm und sanfftmüthig. Die Tartarischen Pferde sind überaus dauerhafft und arbeitsam, nur, weil sie nicht gestriegelt werden, rauh, zottig und unansehnlich, sind gewohnt über Flüsse und Ströme zu schwimmen, und haben einen so harten Huf, daß sie des Beschlages nicht bedürffen. Die Mohrischen oder Barbarischen Pferde in Africa sind arbeitsam, dauerhafft, lauffen wohl, dabey beherzt und freudig, und können nicht nur über Flüsse und Ströme sehr gut schwimmen, sondern auch unter allen Pferden allein das Brüllen der Löwen unerschrocken anhören, darob sich doch alle die andern entsetzen, so daß wenn sie die Grösse hätten, keine bessere Kriegs-Rosse zu wünschen wären. Allein weil sie weder gestriegelt noch abgewischet werden, sind sie heßlich, zottig, rauh und unansehnlich, grosbäuchig und grosköpfig. Zur Schönheit eines Pferdes werden erfordert eine nicht übermäßige Statur, wohlgestellte und zusammen gefassete Gliedmassen, ein kleiner dürrer Kopff, eine dergleichen schmale hohe Stirne, kurtze spitzige aufrecht stehende und wohl ausgeschnittene Ohren, grosse helle und schwarze muntere Augen, grosse aufgeblasene Nasen-Löcher, ein kurtzes und trockenes Kinn, dünne Lefftzen, ein feuchtes rothes nicht allzu enges noch schwartzes Maul, eine weder zu dicke noch zu lange Zunge, ein sacht gebogener, weder zu dicke noch zu dünner, mehr zu lang als zu kurtzer Hals, dicke und lange Mähne und Schweiff, eine starcke breite Brust, daran man die Muskeln fein sehen kan, und die eben nicht mit allzu vielem Fleisch bewachsen ist, ein starcker Rücken, der vom Ende

des Halses an bis zum Anfang des Creutzes eine kurtze und nicht allzu sehr eingebogene Sattel-Tieffe habe, ein wohl ausgefülltes Creutz mit einem flachen Canal in zwey Theile gesondert, ein kleiner eingezogener, an einer Stute aber etwas grosserer Bauch, völlige und länglichte Seiten, runde und dicke Lenden, ein schwartzes und eingezogenes Geschröte, runde starcke Hüfften, gleiche weder ein- noch auswärts gebogene Knie, gerade, dürre, doch starcke Schenckel, kurtze wohl abgesetzte Kegel, wohl eingetheilte Fessel, ein mittelmässiger Saum und schwartze runde harte Hüfe. Die Mängel der Pferde pflegt man insgemein in folgende drey Classen zusammen zu fassen: Demnach sind 1) Erb-Mängel, die ihnen entweder die Gesundheit nehmen, dergleichen der Rotz, Raucke; oder ihr Ansehen verringern, worzu gerechnet wird wenn sie weitöhrig, speckhälsig, dickköpffig; oder den Umgang mit ihnen beschwerlich machen, worzu gehöret, wenn sie falsch, bockhafft, beissend, tückisch, kollrich, stätig, hartmäulig. 2) Haupt-Mangel, diese begreiffen alle Gebrechen an innerlichen und äussern Theilen des Pferdes, z. E. kurtzer schwerer Athem, schnauffend, blasend, hustend; die Fehler des Gesichts, des Gehörs und Geruchs, ferner wenn es verkehrt-hälsig, schieffschenecklich, Küh-füssig, Bock-beinig, schwach, tölpisch, ungeschickt, vornen creutzend, streichend u. d. m. 3) Geringe Mängel, die zum Theil verbessert werden können, oder sonst wenig schaden, darzu gehöret, sich nicht gerne beschlagen, putzen und aufsitzen lassen, sich im Wasser niederlegen, eigensinnisch, scheu, schläffrig seyn u. a. m. Weil insonderheit die Hälse einen ziemlichen Unterschied in Pferden machen, und diese dahero in dreyerley Arten, nemlich in Hirsch-Hälse, Schweine-Hälse und Schwanen-Hälse eingetheilet werden; als ist zu wissen, daß die Hirsch-Hälse den Kopf in der Höhe tragen, und über sich sehen, indem der Kopf durch den Hals, so unten dicker als oben, unterstützt und verhindert wird, daß er nicht von sich selbst herab hangen kan, selbige sind sehr geschickt im Berg-an Reiten und schnellem Lauffen, hingegen ungeschickt über einen Schlag-Baum oder sonsten eine Höhe zu springen, weil das Hintertheil bey ihnen allezeit schwerer als das Vordertheil, sind auch ausser dem mässig und dauerhafft. Die Schwein-Hälse stecken den Kopf zu weit vorwärts weg, und lassen denselben zu sehr sincken, weil ihnen der Kopf oben dicker als unten, und dahero durch solche Schwere des überflüssigen Fleisches nieder gedrucket wird. Dieses ist eine schlechte Art Pferde, von Natur kaltsinnig, träg, verdrossen, und leicht durch wenig Arbeit zu ermüden. Denen Schwanen-Hälsen ist der Hals weder oben noch unten zu dicke, auch darbey hoch gewachsen, welches nicht allein des Pferdes Ansehen vermehret, sondern auch den Kopf nicht nachgiebet, daß er sich abwärts auf das Mundstück legen, oder auf solchem ruhen kan. Diese Pferde sind eines rechten Temperaments, weder zu hitzig noch zu kaltsinnig, also daß sie leicht in ihren Schrancken können gehalten werden. Das Alter der Pferde ist an dem Schieben und Abgeben der zwölff vordern Zähne oben und unten bis ins fünffte Jahr, an dem Kern oder denen schwartzen Zeichen in den Flächen solcher Zähne bis ins zehende, und an denen Warzen vornen inwendig an den Kothen bis ins dreyzehende Jahr, mit ziemlicher Gewissheit zu erkennen. An den weissen Haaren über den Augen und Runtzeln an den Lefftzen wollen einige noch weiter, und bis auf das dreyßigste Jahr kommen, es trifft aber nicht allezeit zu, und ist also keine gewisse Regel daraus zu machen. Ein Hausvater, der Pferde bey seinem Gute nothig hat, muß solche entweder kauffen, oder aber, wo er bereits mit dergleichen versehen, solche durch Nachziehung junger Füllen zu vermehren trachten, damit er die Stelle der abgegangenen, verkaufften, untauglichen, verunglückten oder umgefallenen wieder ersetzen möge. Beym Pferde-Kauff muß er das äusserliche Ansehen des zu seinem Kauff stehenden Pferdes nach obbeschriebenen Eigenschafften genau examiniren, das Alter durch das Anschauen der Zähne erforschen, beyde Augen besehen und zuschauen, ob es etwan an dem Halse, an der Seiten der Brust, oder anderswo Mahlzeichen habe, daraus abzunehmen, ob es zuvor Schaden an sich gehabt, oder starck im Zuge angegriffen worden. Er muß sehen, ob es auf allen seinen vier Füssen gleich und feste stehe, sonderlich auf den vördern, und ob es auch eine gute Weile stehen bleibe, die Füsse nicht abwechsle, und bald den einen, bald den andern versetze, er muß dem Pferd in die Knie-Büge stossen, um zu versuchen, ob es nachgebe, oder starck auf den Füssen stehe; er muß Gelegenheit suchen, solches Berg-an zu reiten, da er am besten finden kan, ob es die Füsse wohl hebe, auf den Vörder-Füssen knicke, oder Hülffe im Zaum suche; er muß Achtung geben, ob es nicht Ober-Beine, Gallen, den Spaat, die Raucke oder Horn-Klüffte habe, ferner ihm die Füsse aufheben, um zu sehen, ob sichs wohl und gerne beschlagen lasse, und die Vorder-Beine ihm nicht zu lang sind, weil solchen Falls ein Pferd gerne ansteht. Er muß auch auf den Athem Achtung geben, wenn es denselben oft auf einander zeucht, und die Flancken dadurch sehr beweget, so ist ein solch Pferd ohne Zweiffel an der Lungen mangelhafft. Er soll niemahls ein Pferd unterm Sattel kauffen, sondern es allezeit zuvor absatteln lassen, damit er erfahre, wie es auf dem Rücken beschaffen sey. Er muß sehen, ob es sich gerne satteln und zäumen läßt, und stille hält, wenn man sich aufsetzen will, oder ob es sich unartig stellet. Ob es die Ohren stets hinter sich schlage, als welches ein Kennzeichen einer faulen und tückischen Art, so auch darbey übel höret. Ob es stätig sey,

zu erfahren, so man damit von andern Pferden hinweg reiten will. Er soll auch, ehe er den Kauff völlig schliesset, vorher das Pferd ein Futter Haber fressen sehen, denn damit kan man sich vor den Krippen-Aufsetzen hüten. Will ein Land-Wirt, der unumgänglich bey seinem Gute einiger Zug- oder Acker- und Reit-Pferde benöthiget ist, dergleichen selbsten ziehen, kan er solches leicht mit ein paar guten Mutter-Pferden und einem Hengst ins Werck setzen. Die Zeit der Zulassung muß bey den Zug-Pferden also eingerichtet werden, daß die Fohlen- oder Füllen-Zeit weder in die Erndte noch in einige Saam-Zeit einfalle, weil man da der Pferde gar nicht wohl entrathen kan, zumahl auch ein trächtig Roß vor und nach der Füllen-Zeit mit schwerer Arbeit zu verschonen, auf daß die Frucht nicht etwan Schaden leide, und also eine nützliche Hoffnung zu Boden gehe. Es trägt aber ein Mutter-Pferd gemeiniglich eilff Monat und zehen Tage, fohlt iedoch auch bisweilen im zehenden Monat, die Fohlen aber, so im neunten Monat kommen, leben nicht lange; einige kommen auch erst zu Ende des zwölfften. Bey annahender Füllen-Zeit müssen die Stuten besser als sonst gefüttert werden, und wenn sie das Füllen bekommen haben, so giebt man ihnen einen laulichten Tranck, und läst sie vor dem zwölfften Tag, nachdem sie gefohlet, nicht auf die Weide gehen. Was von dem Beschelen und Beschelern sonst zu wissen, davon siehe Beschelen, Beschelen und Stute. Ein Füllen kan man wohl über ein Viertel Jahr lang saugen, und allmählig zum Grasfressen gewohnen lassen, da es denn sehr gut, wenn die Füllen um oder gleich nach Ostern jung werden, so können sie den Sommer hindurch hübsch auf die Beine kommen. Und damit im ersten Jahre die Füllen nicht verbutten, lässet sie ein kluger Hauswirt an nichts Mangel leiden, und der Stuten, so lange das Füllen säuget, bessert man ebenfalls das Futter, und schonet sie indessen mit schwerer Arbeit, als wodurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können. Was sonsten bey der Stuten Wart und Pflege, ingleichen bey denen Füllen und Wallachen zu beobachten, davon geschiehet seines Orts gehörige Meldung. Das Futter der Pferde betreffend, wollen sie solches als reinliche Thiere auch reinlich gehalten haben, damit die Mäuse, Spinnen oder ander Ungeziefer nicht darinnen nisten, oder solches bekriechen und beschmeissen können, weil sie gar leicht darüber erkrancken und crepiren können. Es bestehet aber das Pferde-Futter vornehmlich in Haber, und giebt man auf zwey Pferde die Woche gemeiniglich zwey Scheffel Dreßdner Maasses, oder auch, wo man etwas sparsamer mit dem Haber umgehen muß, oder die Pferde keine harte Feld-Arbeit zu verrichten haben, nur anderthalben Scheffel, damit mengt man ihnen den Heckerling oder die Siede, und füttert sie damit folgender massen: Des Morgens schüttet man ihnen drey gleiche eingetheilte Futter mit Haber gemengt vor, eines nach dem andern, und wenn sie dieß aufgefressen, stecket man ihnen gut Heu auf, und träncket sie. Etliche pflegen sie auch vor der Fütterung zu tränken. Zu Mittage giebt man ihnen eben wieder solche drey Futter, alsdenn gut Heu und träncket sie. Auf den Abend werden sie gleichfalls mit drey Futtern, und hernach mit Heu abgefüttert, und darauf getränckt. Es ist ihnen nicht zuträglich, das Futter auf einmahl vorzuschütten, denn es wird ihnen das Futter, sonderlich aber der Heckerling, ehe sie völlig auffressen, von dem Brodem ganz zähe, und fressen ihn hernach nicht gerne. Man kan ihnen Stein-Saltz, oder, in dessen Ermangelung, ander gemeines Salz in die Krippe thun, denn es reiniget ihnen das Geblüte, oder in Scheiben geschnittene Rettige verlegen. Etliche lassen denen Zug-Rossen Wick-Futter unter den Heckerling mengen, das ist, sie säen Haber und Wicken unter einander aus, und lassen es vor die Rosse zum Untergemenge schneiden, oder lauter Wicken, als unter zwey Schütten Roggen-Stroh, ein Gelund Wicken, oder eine Haber-Garbe, schütten von diesem Gemenge des Morgens ihnen nach einander drey Futter ein, legen ihnen nachgehends Heu vor und träncken sie, und eben so machen sie es auch zu Mittag und Abends wiederum. Etliche lassen schlechte Gerste schroten, oder allerley geringe Getraide zusammen durch einander machen, legen ihnen des Morgens drey eingetheilte und mit dergleichen Schrot angemengte Futter vor, begiessen aber solche fleißig, und geben ihnen hiernächst Heu und träncken sie, und eben so verfahren sie auch des Mittags und Abends. Davon werden die Pferde zwar fein dicke, dauren aber nicht so, wie von dürrem Futter, und bekommen kurtzen Athem. Die gar armen mengen die Siede oder den Heckerling mit Kleyen, so das geringste Mangsel, und daher den Pferden wenig gedeylich ist; dieses begiessen sie, füttern damit Morgens, Mittags und Abends, und träncken sie iedesmahls darauf. Andere lassen von allerley geringem Getraide zwey oder drey Scheffel auf einmal schroten, schütten sodenn solchen Schrot in ein grosses Schrot-Faß, legen ein Stücke Stein-Salz hinein, giessen rein Wasser darauf, rühren es offt um, und lassen es zwey oder drey Tage stehen, damit begiessen sie zu denen drey ordentlichen Futter-Mahlzeiten den Zug- und Acker-Pferden die Siede, legen ihnen hernach iedesmal ein wenig Heu vor, und träncken sie darauf, welches ihnen sehr wohl bekommt. So man sie mit Uiberkehr füttert, soll man dieselbe, sonderlich die von schwerem Getraide ist, mit wenigen den Pferden zu gehöriger Zeit, mit Heckerling oder Siede gemenget vorschütten, und zuvor wohl begiessen, denn darauf iedesmals Heu geben und träncken. So man in Er-

manaelung des Habers, mit Korn oder anderem schweren Getrade füttern muß, so soll man dasselbe den Abend zuvor einweichen und quellen lassen, hernachmahl des andern Tages erst, wiewohl nur halb so viel Korn, als sonsten des Habers seyn müsse, denen Pferden nebst dem Heu vorlegen, und sie darauf behörig träncken. Auf zwey Pferde werden des Tages sechzehen Pfund Heu gerechnet, (siehe Bund) und auf einen jeden Scheffel Haber zwey Scheffel Heckerling; zum Heckerling ist das Weitzen-Stroh das beste, darnach das Roggen-Stroh, iedoch muß beydes trocken eingebracht seyn: Denn, wo es in der Näse eingefahren, nachhero in der Scheune dumpfig worden, fressen sich die Pferde gerne faul. Das Haber-Stroh wird ihnen nicht leichtlich geschnitten, es wäre denn Mangel an jenem. In der Erndte-Zeit lassen die Bauren den Pferden, wenn das alte Futter abgehet, neue Garben schneiden, die ihnen aber gar ungesund sind, weil sie matt davon werden. Vor Winters muß man die Pferde wohl füttern und gut halten, damit sie starck in den Winter kommen, und also den Winter über den Leib behalten, zumahl sie diese Zeit über ohnedem etwas matt zu werden pflegen, und kommen sie mager in den Winter, so werden sie immer elender. Man muß ihnen bisweilen dürre Wermut oder wilde Wegwart mit Saltz unter dem Futter geben, als wovon sie sehr wohl gedeihen. Sonderlich müssen sie das Futter zu rechter Zeit bekommen, und zum wenigsten anderthalb Stunden zur Abfütterung haben. Man muß sie nicht gleich auf die Hitze träncken, sondern ihnen erstlich Heu aufstecken, und sie mit dem Getränck eine halbe Stunde aufhalten, damit sie nicht etwan verschlagen mögen. Man muß die Pferde alle Tage wohl striegeln und kämmen lassen, und sie mit reiner Streu versehen, den Stall fleißig ausmisten, die alte Streu iederzeit des Morgens wegräumen, das nasse daran, so noch halbweg zu gebrauchen, abtrocknen, den Sand aber sauber halten, und des Tages etliche mahl auskehren lassen, damit die Pferde iederzeit rein stehen. Nach dem Striegeln und Putzen muß man sie mit Kotzen zudecken. Es ist ihnen halbe Fütterung, wenn sie gestriegelt und rein gehalten, auch mit reiner Spreu versehen werden. Denen Pferden ist nicht zuträglich, daß man sie gar zu lange und gantz müßig in denen Ställen stehen lasse, doch muß man sie in der grossen Sommer-Hitze in Hunds-Tagen, ingleichen in der sehr strengen Kälte im Winter so viel als möglich mit der Arbeit verschonen, und sie alsdenn nicht gar zu sehr übertreiben. Müßigen Pferden dienet das Aderlassen, davon siehe Aderlassen. Sommers-Zeit ist ihnen gesund, wenn man sie an einem schönen warmen Tage mit warmer Lauge und guter Seiffe waschet, auch ihnen den Schlauch, die Nasen-Löcher und Ohren, nebst den Augen alle Wochen zwey oder drey mahl mit einem Schwamm fleißig auswischt, und die Haare inwendig aus den Ohren sauber ausschneidet: Denn die Pferde können ihnen an diesen Orten selbst nicht helffen, sonst stampfen sie mit den Füssen, und werden zum Fressen und Trincken und aller Arbeit gantz verdrossen. Wenn sie von der Reise oder Arbeit kommen, muß man sie nicht gleich in das kalte Wasser lassen, indem sie die Flöß-Galle gar leichtlich davon zu bekommen pflegen. Weil die abgenutzten Pferde nicht, wie ein ander Vieh rathsam abzuschaffen, als soll man sie in der Arbeit also gebrauchen, daß sie (1) das Futter und andere Unkosten bezahlen, (2) das Kauff-Geld verzinsen, und weil das Capital mit den Pferden dahin fället, muß über die zwey ietztgemeldte Posten, auch (3) das Capital mit ihnen erworben werden. Der Verkäuffer eines Pferdes ist nach dem alten Römischen Rechte verbunden, vor alle dessen Mängel zu stehen, die nicht sichtbar sind, als, wenn es schmeißig, beißig, kollerig, stätig, scheu ist, und dergleichen. Nach dem Sächsischen Rechte aber ist er nur vor die so genannte Haupt-Mängel gehalten, derer drey gezehlet werden, wenn es nemlich 1) stätig, 2) starcköllind, und 3) haarschlächtig ist. Zu Nürnberg werden laut der dasigen Reformation Lib. 4. Tit. 16. §. 1. vor Haupt-Mängel geachtet, wenn das Pferd rotzig, räudig und Rauchbläsig oder haarschlächtig ist: Zu Franckfurt am Mayn, wenn das Pferd gestohlen, wenn es haarschlächtig oder schlagebäuchig, wenn es stätig, und wenn es hauptsiech, als mondig oder rotzig ist weil solche Mängel fast unsichtbar, und auch dem verständigsten Käuffer verborgen seyn können. Auf solcher Fälle einen ist der Verkäuffer schuldig das Pferd zurück zu nehmen. Die gemeinesten und bekantesten Kranckheiten und Zufälle der Pferde, woher sie entstehen, und wie ihnen abzuhelffen, solche sind hier und dar an behörigen Orten eingerücket zu finden, z. E. Adern verrücken, Aderlassen, Augen-Mängel, Gallen ꝛc. Beinbruch, Blutpissen, Bräune, Brand, eine Cur der Pferde, kalte Brand an denen Pferden, Bruch, Creutz, Dampf, Darm-Gicht, Darre, Dartre, Dörr-Warzen, Drüsen, Durchlauff, Einguß Einschlag, Feifel, Fesselwund, Frosch-Galle, Gelbsucht, Geschröt, Getreten, Gewächs, Haarschlächtig, Harn-Mängel, Hauck, Haupt-Mangel, Herzschlächtigkeit, Hinken, Hirn-Klufft, Huf, Huf-Zwang, Igels-Huf, Kegel, Kern, Köthe, Koller, Krebse, Krippenbeisser, Kröte, Leben, Leber-Kranckheiten, Leder-Fresser, Leiste, Lungen-Sucht, Mähne, Magen-Schwachheit, Magen-Wurm, Mandeln, Mast-Darm, Maucke, Milz-Kranckheit, Misten, Mönig, Müdigkeit, Mund-Fäule, Pest, Purgiren der Pferde, Rähe, Rappen, Ratten-Biß, Riemenfressen, Rothlauff, Rotz, Ruhr, Saum, Schenckel, Schlaf-Sucht, Schlangen-Biß, Spat, Stallen, Stein-Galle,

Trom-

Trommel-Sucht, Verbellen, Verbiegen, Vernageln, Vorstoß, Uiberdruß des Futters, Uiberritten, Undauung, Vollhüfigkeit, Wassersucht, Wurm, Zahngebrechen.

Pferd-Bauer, Pferdner, Anspänner, wird derjenige in einer Dorff-Gemeinde genennet, welcher ein Gut besitzet, worauf wenigstens ein paar Pferde gehalten werden müssen, so wohl seinen Feld-Bau damit zu bestreiten, als auch die der Herrschafft schuldige Frohndienste mit verrichten zu können.

Pferd-Castanien, siehe Castanien.

Pferd-Decke, deren man verschiedene Arten, womit die Pferde theils in Ställen, theils auf der Strasse und auf der Reise bedecket werden. In den Ställen brauchet man des Sommers Zwillichene, und des Winters, da sie wärmer nöthig, von Tuch und dergleichen. Diejenigen, so man zu eben dieser Zeit den Pferden über das Zeug zu legen pfleget, wenn man auf der Strassen sich derselben bedienet, sind gemeiniglich Bären- Wolffs- oder Tieger-Decken. Die Decken der Hand-Pferde sind gemeiniglich von Tuch, um und um mit wöllenen Zierathen und dem Wappen des Besitzers in der Mitte gesticket. Im Felde bedienet man sich auch der Decken von rauhen Bären- oder Tieger-Häuten. Auch hat man noch eine gewisse Art Decken, die um des Pferdes Hals gehüllet werden, daß die Ohren nur heraus gehen, derer man sich sonderlich in Engelland bedienet. Nicht weniger ist auch hier zu gedencken der zum Staat gebräuchlichen Trauer-Decken, welche gantz glatt denen Pferden tieff herunter hangend übergebreitet werden.

Pferd-Eimer, siehe Eimer.

Pferde-Fuß, ist ein Americanischer Muschel-Fisch.

Pferde-Gifft, suche *Hipponanes*.

Pferde-Gut, ist ein Land-Gut, welches so wohl wegen des dazu gehörigen Acker-Baues, als der Herrschafft zu leistenden Frohn-Dienste wenigstens ein paar Pferde halten, oder welches man mit Pferden und nicht mit Ochsen bestellen muß.

Pferd-Knecht, suche Knecht.

Pferd-Milz, siehe *Hipponanes*.

Pferd-Mist, suche Mist.

Pferd-Mühle, siehe Mühle.

Pferdner, suche Pferd-Bauer.

Pferde-Raupe, ist ein Gewürm, so im Wasser lebet, hat kein Maul, sondern einen langen Rüssel wie ein Röhrgen.

Pferd-Schwantz, siehe Schachtel-Halm.

Pferd-Schwemme, wird überhaurt der bequeme Einschnitt in das Ufer eines Flusses genennet, wodurch man gute Gelegenheit bekommt, die Pferde ohne Gefahr dahin-

ein reiten und nach Gefallen theils nur zu ihrer Gesundheit darinnen erfrischen zu können, theils aber auch von dem daran befindlichen Koth, Staub und dergleichen Unrat vornehmlich an denjenigen Orten abzuspülen, wo man mit der Striegel und anderen zum Putzen dienlichen Instrumenten nicht wohl hinkommen kan, oder auch wohl die Pferde solches gerne vertragen mögen. Bey einigen grossen ansehnlichen Hofhaltungen findet man auch wohl nahe bey denen Marställen einen dergleichen mit reinem Wasser angefüllten und mit stattlichen zierlichen Geländer umgebenen Raum angelegt, darinnen täglich die Hof-Pferde geschwemmet werden.

Pferd-Stall, ist ein Gebäude, welches mit Rauffen und Krippen versehen, und in gewisse Stände eingetheilet ist, darinnen die Pferde ausser ihrer Arbeit bedeckt stehen, gefüttert werden, und ruhen können. Da nun auch so gar grosse und ansehnliche Leute von dieser Sache zu urtheilen bemühet und um derselben Beschaffenheit bekümmert sind; so hat man allerdings Ursach, auf die darzu benöthigte Umstände wohl acht zu geben. Es wird aber zu einem wohl angelegten Pferd-Stall erfordert, daß der Boden, worauf die Pferde stehen, so beschaffen sey, daß sie die Huf-Eisen nicht so sehr darauf abschlagen können; daß dieser Boden dauerhafft und nicht grubicht, ungleich, splitterich oder faul, und wenn er ja auf diese Art schadhafft worden, da er doch ohne grosse Unkosten und vielen Zeit-Verlust wieder ergäntzet werden könne; daß der Atel oder Harn nicht darauf stehen bleibe, irgendswo einfresse, und den Boden nach und nach stinckend mache; daß auch unter den Pferden proportionirliche Abtheilungen gemacht werden, damit sie nicht allein einander nicht beissen noch beschädigen, auch nicht mit einander spielen können, sondern daß sich auch kein Pferd an den Unterscheiden selbst beschädige; so sollen auch die Krippen oder Bahren so bereitet werden, daß die Pferde immer in einerley bequemen und solcher Stellung, wobey sie den Hals schön gewöhnen, geschickt daraus fressen, hingegen an der Zunge sich nicht beschädigen, und den Haser nicht unnütz verstreuen können, ja daß, wenn Wasser hinein gegossen und derselbe rein gemachet worden, dieses wohl wieder ablauffen möge; zu welchen allen annoch zu rechnen, daß man ihnen das benöthigte Heu mit guter Menage vorlegen könne, und nichts merckliches unnütze davon umkomme. Man hat einfache, darinnen nicht mehr als eine Reihe Pferde stehen können, und gedoppelte mit zwey Reihen, und von solcher Breite, daß zwischen beyden in der Mitte ein geraumer Gang gelassen ist. Sie sollen vornemlich ihre recht gehörige Masse haben, und zum wenigsten zehen bis zwölff Schuh hoch seyn, auch wo möglich von Osten nach Westen sich strecken, damit sie von den stürmischen West-Winden

weni-

weniger getroffen werden, und durch die Fenster an der Süd- oder Mittags-Seiten im Winter die Sonne durch die an der Nord- oder Mitternachts-Seite aber im Sommer frische Lufft empfangen möaen; oder wenn dieses nicht allemahl nach Gefallen zu erhalten, soll man ihn nur also verwahren, daß alle violente Lufft-Züge wohl davon abgehalten werden. Am allerrathsamsten ist, wenn man nach Belieben Wind und Licht in dieselben einlassen oder ausschliessen kan. Gewölbte Pferd-Ställe sind gut, wo Zimmer darüber kommen müssen, sonsten aber, wo sie nur unter gemeinen Heu- oder Grummet-Boden angelegt werden, bekommen sie eine ausgestockte Decke, oder der Boden darüber wird doppelt mit Bretern belegt, damit theils kein Staub herab fallen, theils auch kein Gestanck aus den Ställen sich hinauf ziehen, und das oben auf liegende Heu oder Grummet erwärmen und anstecken möge. Damit aber der stinckende Dampff und Brodem seinen Ausgang haben möge, können so wohl die ihres Orts beschriebene Brodem-Röhren in behöriger Distanz von einander angebracht, als auch einige etwan sechs Zoll ins gevierte weite Lufft-Löcher nächst unter der Decke gelassen, und solche mit eisernen Schiebern oder Lädgen versehen werden, daß man sie zur Frost-Zeit verschlossen halten, und doch ohne grosse Beschwerlichkeit leicht wieder eröffnen könne. Alle Oeffnungen soll man aufs genaueste schliessen können, bald die beschwerliche Hitze, bald die rauhe kalte Lufft, allezeit aber das unanständige Gewitter abzuhalten. Es müssen derselben so viel und von solcher Grösse seyn, daß sie den Stall nicht anderst als ein Wohnungs-Gemach erleuchten, so viel als nemlich seyn kan, denn es pflegen die im dunckeln stehende Pferde gemeiniglich scheu zu werden. Die Stände werden von eichenen oder andern festen Bretern zusammen gesetzt, neun Schuh lang und fünff bis sechs Schuh breit. Ihre Seiten-Wände müssen so hoch seyn, daß ein Pferd das andere mit dem Kopf nicht erreichen möge, das Scherzen und Beissen ihnen damit zu verbieten. Die Krippen oder Bahren sollen denen Pferden zum höchsten an die Brust gehen. Einige wollen, wenn die Krippe von der Erden hinauf bis an den Boden vier Schuh hoch abstehe, anderthalb Schuh breit, und funffzehen Zoll tieff, sey es das juste Maaß für ein iedes Pferd: Denn wenn die Krippe etwas tieff, müsse ein Roß den Hals desto mehr in den Bogen richten, welches so wohl zum Zäumen, als sonst in viel andere Wege ein grosser Behelff sey. Die Krippen sollen auch inwendig aufs sauberste glatt gemacht und gehobelt seyn, damit der Pferde Zungen durch einige bleibende Splitter-Risse und Aeste nicht beschädiget werden, noch das Futter sich darinnen verhalte und verderbe. Manche lassen deswegen die Krippen mit wohl polirtem Eisen-Blech beschlagen; denn ob schon das Eisen, bevorab des Winters sehr kalt, so wird es doch durch den Hauch und Bewegung der Pferde, indem sie das Futter fressen, bald erwärmet, daß es ihnen hernach nicht schaden mag, dahingegen die kupffernen Beschläge, so bald sie feucht werden, eine salzigte Bitterkeit von sich geben, durch deren Ableckung die Pferde das Koppen und Aufsetzen gewohnen. Hinter den Krippen kommen die Rauffen, welche so hoch stehen sollen, daß sie die Pferde mit den Mäulern erreichen mögen, und die Spriessel oder Stecken so weit, daß sie das Heu ohnschwer heraus ziehen können. Eine besondere Invention, da man ohne einige Gefahr und Sorge, von denen Pferden getreten, geschlagen oder gebissen zu werden, denenselben Futter geben, und die Krippe säubern kan, ist folgende: Der Bahren oder die Krippe darff nicht an der Mauer oder Wand anstehen, sondern muß drey bis vier Schuh weit davon entfernet seyn, die Rauffe wird auf der hintern Seite gegen die Wand zu mit Bretern, wie auf der vördern mit Spriesseln vermachet. Diese ziehet und schiebet man mit einem Strick auf zwey über die Krippe übergelegten Hölzer ein und aus. An beyden Enden wird sie an der Wand mit Höltzern so gefast, daß sie sich schieben läst, und doch nicht umfallen noch weiter gehen kan als sie soll. Will man nun Haber und Heckerling fürgeben, so stehet man hinter dem gebreterten Theil der Rauffe, und schiebet diese gegen die Pferde so weit über die Krippe hineinwärts als nöthig ist, das Futter hinein in den Bahren oder Krippen zu schütten. Wenn das geschehen, wird die Rauffe wieder hergezogen, daß die Pferde ihr Fressen frey erreichen können; das Heu aber wird oben in die Rauffe hinein geworffen, und in das Gänglein, so zwischen der Krippe und der Wand ist, kan der Futter-Kasten und die Heu-Bucht angebracht werden. Nur muß man dergleichen bewegliche Rauffen nicht allzulang machen, sondern solche nach der Länge des Stalles lieber in zwey oder drey Stücken theilen. Der untere Stall-Boden wird insgemein mit Eichen-Erlen-Föhren- oder Tännen-Holtz gebrücket. Man kan auch allein die Stände mit eichenen, den übrigen Platz aber mit anderm von erst besagten Sorten Holtzes belegen. Wo es am Holtze fehlet, bedienet man sich der Ziegel- oder aber der ordentlichen Feld- und Pflaster-Steine. Die Ziegel läsет man gemeiniglich auf die hohe Seite setzen. In grosser Herren Pferd-Ställen findet man den Boden mit starcken sauber gearbeiteten und mit einem guten Kitt zusammen gefügten steinernen Platten belegt. Breter taugen hier schlecht, denn sie dauren wenig, werden durch die Nässe schlüpfrig, daß die Pferde leichte darauf gleiten und sich verrencken können. Die Pferde-Ställe vor die Stuten; welche breitere Stände und etwas niedrigere Krippen haben müssen, sollen warm, die vor die jährigen Fohlen etwas kühl und lüfftig, die vor alte Pferde im

Som-

Sommer kühl, im Winter warm, auch nicht dämpfig noch feucht seyn, und eine durchstreichende Lufft haben. Feder- und Schweine-Vieh soll nicht nahe bey den Pferd-Ställen seyn, weil die Federn von denen erstern, und der Gestanck von denen letztern den Pferden sehr schädlich ist; hingegen sollen die Knechte ihre wohl vermachte Schlaf-Stellen, auch ihre verschlossene Futter-Kästen und Heu-Buchten in denen Pferd-Ställen haben, so sollen auch in denen gemeinen hölzerne Haaken oder Nagel darinnen angemacht seyn, das alltägliche Pferde-Zeug und Geschirre des Abends, wenn die Pferde abgeschirret werden, daran hängen zu können. Sonst pflegen auch einige die Spinneweben gerne in den Pferde-Ställen zu behalten und solche nicht abzukehren, unter dem Vorgeben, die Pferde stünden besser, weil die Spinnen manches giftige und unreine Wesen an sich zögen, allein es ist solches ein purer Aberglauben, oder vielmehr unnütze Ausrede fauler Knechte, massen man aus der Erfahrung weiß, daß die Pferde, wenn sie sonst nur ihre gehörige Wartung haben, in solchen Ställen, da keine Spinneweben anzutreffen, eben sowohl, ja noch besser stehen, als wo alles davon voll hänget. Siehe Fohlen-Stall.

Pferde-Stein, Bezoar equinum, wird in dem Magen und Gedärmen der Pferde gefunden, Schalgenweis über einander. Man findet ihn auch im Roß-Mist. Hat eben die Tugend wie Bezoar.

Pferd-Weide, siehe Weide.

Pferd-Zucht, was hierbey das gantze Jahr durch in jedem Monate zu beobachten und zu thun, solches kan in dem zu Ende dieses Lexici annectirten Land- und Hauswirtschafts-Calender nachgelesen werden. Uibrigens siehe Pferd, Stuterey.

Pfersich, Pfersig, Pfersing, Pfirsche, Pfirsing, ist eine Gattung von Stein-Obst, so zu Anfang des Herbstes reiff wird, rundlich, auswendig ein wenig gespalten oder vielmehr eingekerbt, und mit einer wolligen Haut umgeben, inwendig aber fleischig, safftig und von einem ungemeinen lieblichen und vortreflichen Geschmack. Sie werden vornemlich in zweyerley Gattungen eingetheilet, nemlich in männliche, welche ihren Stein von dem Fleisch nicht losen noch fallen lassen, und von den Frantzosen Pavies genennet werden, und in weibliche, welche ihren Stein leicht losen u. fallen lassen, und bey den Frantzosen insonderheit den Nahmen Pêches führen. Unter die Männliche werden gezelet die harte oder Hertz-Pfirsiche, die Quitten-Pfersiche, die frühe oder Johannis-Pfersiche, die Nuß- oder glatte Pfersiche, Mirlitandel-Pfersiche, deren Fleisch wie eine Pfersich, der Kern aber wie eine süsse Mandel schmecket. Zu der weiblichen Classe gehören die gemeine weiche Pfersiche, sowohl die grünen als die weissen, die Blut-Pfersiche, die Pfersiche mit gefüllter Blute, welche Sorte noch zur Zeit nicht sehr gemein ist. Die Pfersiche werden eher reiff, und vertragen auch die Kälte etwas besser als die männlichen. Uiber diese jetzt erzehlte und bey uns am meisten bekannte Arten sind in Franckreich durch angewandten Fleiß der Liebhaber ihre Gattungen dergestalt vermehret worden, daß derselben über hundert Gattungen mit ihren besonderen Nahmen unterschieden und aufgezeichnet zu befinden. Die wahre Güte dieser treflichen Frucht bestehet darinne, daß sie zwar ein feines aber nicht festes Fleisch, dabey eine dünne und gelbe Schale, in welcher gar nichts grünes ist, haben muß. Wenn diese Schale nicht willig abgehet, so ist die Pfersiche nicht reiff. Das Fleisch muß so fort im Munde schmelzen, einen hohen weinhafften, auch offters einen Muscus-Geschmack, und dabey einen kleinen Kern haben; auch müssen die Pfersiche, welche nicht glatt sind, nur mittelmäßig mit Wolle bekleidet seyn: Denn gar zu viele Wolle zeiget die schlechte Güte der Pfersichen, und fällt an denjenigen gantz ab, die gurer Art sind, insonderheit aber an denen, die in freyer Lufft und nicht an den Spalieren aufwachsen. Wenn auch eine Pfersich entweder nicht so groß wird, als sie billig werden solte, oder hingegen eine übernatürliche Grösse und Dicke bekommt, so kan man versichert seyn, daß sie nicht tauget. Diejenige Pfersiche, welche in freyer Lufft aufgezogen werden, haben in ihrem Geschmack etwas treffliches, und gelangen zu einer grössern Vollkommenheit, als die Spalier-Pfersiche, welche, ob sie zwar auch gut gerathen, doch jenen an Güte nicht beykommen. Die, so ein weiches, teigigtes, trockenes und grobes Fleisch, dabey einen unreinen, wässerigen und gar zu weinsauerlichen Geschmack, auch eine harte Haut haben, sind nicht viel Schatzes werth. Pfersiche von einerley Gattung, oder die an einem Baume sitzen, sind nicht allemal von gleicher Güte. Die rechte Zeit sie abzulesen ist, wenn sie nur noch ein wenig am Stiel hängen, wo sie sich aber mit samt dem Stengel abbrechen lassen, so haben sie ihre völlige Reiffe noch nicht, und fallen sie von sich selbsten ab, so sind sie gar zu reiff, und haben ihre Tugend oder Krafft meist verlohren, ausgenommen die glatten Pfersiche, denn je mehr Reiffe dieselben haben, desto besser und folglich ohne Fehler sind sie, wenn sie von selbsten abfallen. Die Pfersiche sind kalt und wässerig, faulen leicht, und sind daher gantz ungesund. Wenn man sie aber ja geniessen will, so geschiehet es besser vor andern Speisen als nach denenselben, denn solchenfalls schadet sie nicht so sehr; ihre Schädlichkeit kan auch durch einen Trunck guten Weins ziemlich verbessert werden; das nächste und sicherste Mittel ist, den Kern mit zu geniessen, damit sie nicht schade. Sie werden meistentheils roh gegessen, wiewohl auch zuweilen, wenn sie vorhero geschält und ihnen die Kerne, da sie bald von einander geschnitten, genommen worden, in einen Tiegel mit Wein, etwas Wasser, Zucker, Zimmet

und

und Citronen-Schalen gedämpfft, oder in eine ziemlich dicke von Wein und Mehl angemachte Klare getunckt, aus Schmaltz wie die Aepffel gebraten; sie konnen auch in heisser Asche gebraten, und wenn die Haut abgezogen, mit Zucker bestreuet gegessen werden. Pfersiche, die man trocknen will, sollen vom Baum gebrochen, im Ofen halb gebacken, der Kern behend daraus genommen, das Fleisch platt gedrückt, wieder eingeschoben, und bey dem Herausziehen, weil sie noch warm, wieder zusammen gelegt werden. Diese, wie auch die auf folgende Art zubereitete Pfersiche, werden vor die gesundesten gehalten: Man kan sie auch feucht und trocken mit Zucker einmachen, oder auch eine Marmelade oder Paste daraus bereiten. Die frischen Pfersiche lariren, die trocknen oder gedörrten aber stopffen und stillen die Bauch-Flüsse. Das aus den Kernen gepreßte Oel lindert das Sausen der Ohren, und benimmt die Taubheit, stillet das Hauptweh, befordert den Schlaff und treibet die Bauch-Würme kräfftig. Eine Milch von solchen Kernen mit Erdbeer- oder Steinbrech-Wasser gemacht, treibet den Stein, stärckt das Hirn und das Gedächtniß. Von denen Pfersich-Kernen wird auch ein guter Aquavit unter dem Nahmen Persico zubereitet, wovon an seinem Orte ein mehrers.

Pfersich-Baum, Pfersing- oder Pfirsing-Baum, ist ein Obst-Baum, dessen Frucht die obgedachte Pfersich ist. Er hat eine graue scharffe Rinde, lange schmale Blätter, und schöne Purpur-weißlichte Blumen, die sehr zeitig hervor kommen. Er schlägt seine Wurtzeln nicht tieff, kommt zwar bald in die Höhe, ist aber nicht dauerhafft. Er will ein leichtes, luckeres, warmes, feuchtes und wohlgedüngtes Erdreich haben, wiewohl die Pfersich-Bäume auf Mandel-Stämmen mehr einen truckenen und sandigen Boden lieben. Kalte und rauhe Winde kan er nicht leiden, sondern will gegen die Mittags-Sonne frey, von der Nord-Seite aber bedeckt stehen, um den Stamm und Wurtzeln rein gehalten werden, und keine überflüßige Feuchtigkeit haben, weil das viele Hartz in der feuchten und fetten Erde den Pfersichen grossen Schaden thut. Er wird mit altem verfaulten Mist gedünget, welcher bisweilen im Herbst zu denen Wurtzeln geleget wird; seine beste Düngung aber ist, wenn man im Herbst zu der Wurtzel räumet, und seine abgefallene Blätter nebst dem Laub vom Weinstock in die Grube schüttet, die Erde wieder zuscharret, u. es also verfaulen lässet, als wordurch sein Wachsthum vortreflich befördert wird. Seine Fortpflantzung geschiehet im Eintritt des Frühlings durch den Kern oder Stein von der Frucht, welchen man aber bey Geniessung derselben weder in den Mund nehmen, noch mit den Händen gar sehr betasten muß, denn da bekleibet er nicht und kommet schwerlich fort, welcher ausser diesen in ein freyes Land gesteckt, das daraus erwachsene Bäumlein oder ebenfalls um den Anfang oder Mittel des Martii versetzet werden muß, wenn die Steine von guter Art sind, behält der Baum dieselbige auch, und trägt gleiche Frucht, ob er schon nicht gepfropfft wird. Es schlägt aber auch zuweilen um und aus der Art, daß gute Steine öffters kleine und unliebliche Früchte bringen. Sie sind bey so gestalten Sachen zwar leichtlich zu erzeugen, aber sie gehen auch bald wieder ein und erfrieren gar gerne, wo sie nicht, wie oben gedacht, eine warme Lage haben, denn das junge Holtz ist zart, die Rinde dünne, und das Marck hohl. Noch besser und gedeylicher können sie vermehret werden durch das Spät-Aeugeln oder Spät-Oculiren auf Pflaum- oder aus Kernen gezogene Pfersich- oder Apricosen- oder Mandel-Stämme, von welcher letztern Art, nemlich die auf Mandel-Stämmen am besten gerathen, länger dauren, und auch in sandigem Boden gekommen; sie wollen aber nicht versetzet seyn, daher der Stamm aus einer an dem Ort, wo er stehen soll, gesteckten Mandel muß gezogen und hernach oculiret werden. Die Stämme von den schwartzen Damascener-Pflaumen, ingleichen die Apricosen, die schon einmal gepfropffet worden sind, und denn die einjährigen Mandel-Stämme, die etwan nur eines halben Zolles dicke sind, lassen sich am besten hierzu gebrauchen, da hingegen die zwey- bis dreyjährigen Mandel-Stämme gar selten zum oculiren etwas nutzen. In gar kalten Orten muß man den Stamm bey einbrechendem Winter rings umher dicke mit Stroh bebinden, um die Wurtzel aber langen Pferde-Mist legen, sonst erfrieren sie leichtlich. Wenn aber über Verhoffen der Frost die Zweige berühret, so muß man solche im Frühling, so weit sie erstorben sind, abnehmen; ist aber der Baum gantz und gar erfroren, so muß man denselben völlig bis ans Erdreich hinweghauen; denn solchergestalt pfleget die Wurtzel zuweilen wiederum junge Schossen auszutreiben. Geschiehet aber solches Austreiben nicht gleich in selbigem Sommer, so ist alle Hoffnung vergebens, und mag man nur die Wurtzel auch ausrotten, und einen neuen Baum an die Stelle pflantzen. Man unterscheidet nach der schon anderswo erklärten Aehnlichkeit einer schwächern und stärckern Art in einer Sorte von Pflantzen, diesen Baum auch in den weiblichen und männlichen, wie schon unter dem Artickel Pfersich gemeldet. Diese lassen ihre Steine nicht fallen. Jene aber lösen selbige vom Fleysche. Die Weiblein stehen am besten in freyer Lufft, doch allemal, daß sie vor dem Nord-Wind sicher sind. Denn ihre Frucht wird in freyer Lufft viel geschmackter, als an denen Spalieren oder Geländern, da hingegen die so genannte Pavies oder Männlein besser an Geländern stehen. Die Zweige an diesen Bäumen werden nicht wie die Birn-Baume beschnitten, sie tragen auch ihre Früchte wider die Gewohnheit anderer Bäume, gleich im zweyten Jahre und auf jungen Zweigen. Man schneidet ihnen niemals die Zweige in der Mitten ab, weil ihr überflüßiges Marck bey rauher Witterung sehr empfindlich ist, und ein solcher

Schnitt

Schnitt zuweilen fünff, sechs Knoten an eben solchem Zweige zur Verdorrung bringen kan. Die Frucht-Zweige von diesen Bäumen sind von schlechter Dauer, und pflegen zu vergehen, so bald sie getragen haben, theils wegen ihrer schwachen Eigenschafft an sich selbst, theils wegen der vielen Zufälle, denen sie unterworffen sind, insonderheit dem Gummi, und denen Nacht-Frösten im Frühling. Die beste Art ihrer Beschneidung ist, erstlich, daß man eines Theils die dicken Zweige kurtz beschneide, und zweytens, daß man so viel Trage- oder Frucht-Zweige am Baume lasse, als derselbe nur immer ernähren kan. Jenes erhält die Bäume in ihrem Wachsthum und in ihrer Schönheit, dieses aber verursachet die Menge und die Schönheit der Früchte. Die schwachen müssen sehr lang beschnitten werden, weil sie noch in eben diesem Jahre Frucht geben, aber nicht weiter in folgenden. Je mehr man nun Zweige von dieser Art dem Baume lässet, ie mehr Früchte hat man zu hoffen. Die groben und starcken Zweige aber werden kurtz beschnitten, weil sie ihren Nutzen in Zukunfft haben, und wiederum zweyerley Schosse hervor bringen, einige grosse zu Holtz- und viele kleine zu Frucht-Zweigen. Da auch die heurigen schwachen Zweige bald ausgehen, so muß man bey Zeiten auf andere bedacht seyn, welche ihren Platz künfftiges Jahr wieder erfüllen können, sie müssen aber nicht zu lang, und von mittelmäßiger Dicke, auch schon mit vollen Trage-Knospen, zu der Zeit, da man sie wählet, beladen seyn. Diese Knospen sind doppelt, wo sie gut heissen sollen, und haben ein Holtz-Auge in der Mitten. Wo diese Umstände fehlen, so ist der Zweig zu nichts nütze, es wäre denn, daß er sich auf einigen Bäumen von den frühzeitigen Pfersichen befände. Die Pfersich-Bäume sind dem Hartz oder Gummi viel hefftiger, als die Apricosen- und andere Frucht-Bäume, unterworffen, deswegen man auch bey ihnen nicht vollkommen versichert seyn kan, ob ein dicker Zweig nach seiner Beschneidung am Ende andere Zweige treiben werde. Am besten thut man, daß man dergleichen mit Gummi angefochtene Bäume nicht eher beschneidet, bis sie wirklich anfangen zu blühen und zu treiben, damit man zum wenigsten einige gute Augen und Blumen mit Zuversicht erkennen und beybehalten möge. Sonsten ist dieses eine unheilbare Kranckheit, so wohl an den Pfersichen, als an allem andern Stein-Obst, insonderheit wo sich das Gummi an die Pfropff-Stelle setzet, und den Safft verhindert hinauf zu steigen. Wenn nur ein Zweig davon angefochten ist, so kan man noch Rath schaffen, und den Zweig ohngefehr zwey oder drey Zoll oberhalb der krancken Stelle abschneiden, damit das Ubel nicht weiter dringen kan, wo aber die Pfropff-Stelle selbsten, oder der Stamm nebst den meisten Zweigen begummet ist, kan der Baum nicht gerettet werden, zuweilen hilfft er sich selbsten durch eine neue Rinde, die sich an dem beschädigten Orte setzet; man legt auch wohl Kuh-Mist darauf, verbindet es mit einem Stücke Leinewand, und lässet es so lange darauf liegen, bis sich die Wunde wieder zugesetzet hat. Dis Hülffs-Mittel ist bey äusserlichen Schäden zu verstehen und zu gebrauchen, denn der innerliche ist obgedachter massen unheilbar. Die Wasser-Zweige und gar zu elenden Treib-Reiser soll man nur mit den Fingern abbrechen, und kein Messer dazu gebrauchen, bis daß der Baum älter wird, und rechtes Holtz bekommet. So ist auch noch ein Unterscheid zwischen gepfropfften und denen vom Stein gezogenen Pfersich-Bäumen zu machen: Denn diese geben zwar später Früchte, als jene, aber dagegen dauren sie desto länger, und treiben nach der Beschneidung andere Zweige mit Macht hervor, deswegen ihnen das Abstutzen gut bekommt, welches aber bey den gepfropfften Pfersichen nicht anschlagen will, indem diese letztere ihr Alter nur bis auf zehen oder zwölff Jahre bringen, oder doch zum wenigsten nach solcher Zeit an Kräfften sehr abnehmen, folglich durch die harte und trockene Rinde des abgeschnittenen Zweiges nicht gerne einem neuen den Ausbruch verstatten wollen. Man lasse also diese alten Pfersich-Bäume wie sie sind, ausser daß man sie, wie alle andere Bäume, beschneide, und sich ihrer Früchte bediene, so gut und so lange man kan. Die Pfersich-Bäume sollen sehr fruchtbar werden, wenn man sie mit Wasser, darinnen Bohnen gesotten worden, begiesset, oder auch, wenn drey Tage nach einander, zu der Zeit, da sie in der Blüthe sind, eine Kanne Ziegen-Milch an den Stamm gegossen wird. Die Blüte und die Blätter dienen denen Wassersüchtigen, wie auch den Kindern wider die Bauch-Würmer. Die Blätter getrocknet, und zu Pulver gerieben, in frische Wunden gestreuet, ziehen dieselben bald zusammen, heilen auch den Krebs und andere fressende Schäden. Aus der Blüte wird eine Latwerge und Syrup bereitet, welche den Wasser- und Gall-süchtigen heilsam sind, und den Kindern wider die Bauch-Würmer dienen; und für diese letztere ist auch das daraus gebrannte Wasser gut. Alte Leute gebrauchen es in Wechsel-Fiebern; äusserlich aber vertreibet es alle Masen und Flecken des Angesichts. Die Blüte, wie ein Salat genommen, ist eine gute Leibes-Oeffnung, sonderlich vor Wassersüchtige. Das Gummi in Wein zerlassen, soll wider allerley Gebrechen der Brust, Lunge und Nieren dienen, die Wurtzel aber mit braun Bier dick gekocht, soll die Feuer-Mahle, so die Kinder mit auf die Welt bringen, vertreiben.

Pfersich-Kraut, siehe Wasser-Pfeffer.

Pfifferling, ist eine Art Erd-Schwämme, welche etwas nach Pfeffer schmecken; sie sind klein, länglich und rothlicher Farbe, fast wie die Reisken oder Reitzker, aber nicht gleich gut

geach-

geachtet; wachsen häuffig im Sommer und Herbst, und werden entweder abgedörret, an Essen gethan, oder auch auf folgende Art grün zugerichtet, und verspeiset. Man putzet nemlich die Pfifferlinge sauber, wäschet sie aus, siedet sie in Wasser bald weich, seiget sie wieder ab, und hacket sie gantz klein. Hernach setzet man in einer Casserole oder Tiegel Butter aufs Kohl-Feuer, thut die Pfifferlinge hinein, und röstet sie ein wenig, giesset Fleisch-Brühe darauf, würtzet sie mit Ingber und Pfeffer, und lässet sie kochen, thut auch eine Hand voll grüne Petersilie dran; vorhero aber zergwirlt man ein paar Eyer-Dottern, und giesset von der Brühe, so auf den Pfifferlingen ist, daran, rühret es fleißig, daß es nicht zusammen läufft, schüttet dieses wieder hinein, und richtet sie sodenn an. Man brät sie auch auf Kohlen mit Saltz.

Pfingst-Bier, heist bey einer Gemeine auf dem Lande oder bey einem Handwerck, wenn sie zu dieser Zeit zusammen kommen, und bey einem Trunck allerley Ergötzlichkeiten nach eines ieden Orts Herkommen, unter sich vornehmen. Sonderlich erhalten die ersten von ihrer Gerichts-Obrigkeit alsdenn die Vergünstigung, daß sie am Bier eine gewisse Anzahl von Vierteln einlegen können, um solches unter sich und den Ihrigen auszuzechen, ausser welchem Fall sie sonst an manchem Ort zu keiner Zeit befugt sind, dergleichen zu thun.

Pfingst-Blume, suche **Ginst**.

Pfingst-Rose, siehe **Peonien-Rose**.

Pfingst-Weide, suche **Anger**.

Pfinnen an Schweinen, siehe **Finnen**.

Pfinnen, sind eine Gattung gar kleiner Fischlein, welche in Oesterreich ob der Ens in dem so genannten Kammer- oder Atter-See, meistentheils um St. Michaelis in die sechs Wochen nach einander, auch wohl zuweilen im May, iedoch alsdenn nicht so häuffig, gefangen werden, und keine ordentliche Laich-Zeit haben. Diese Art Fischlein ist so delicat und zart, daß sie abstehen, so bald sie aus ihrem Mutter-Wasser kommen, müssen dannenhero gleich alsobald gesotten werden.

Pfirch, suche **Pferch**.

Pfirsche, suche **Pfersich**.

Pflantzen-Beet oder **Pflantzen-Fleck**, heisset eigentlich ein Stückgen Landes, darein der Kapp-Saamen im Frühling gesäet wird. Es soll nicht allzu leimigt, noch allzu sandig, sondern temperirt, mehr trocken als feuchte seyn, und mit dem Spaten wohl umgegraben werden. Wenn der Saame eingesäet, wird es anfänglich mit Reisig oder Stroh überleget und bedecket, auch rings herum mit Dorn- oder Holtz-Bündeln versetzet, nicht nur wegen des Frostes, sondern auch, daß kein Vieh darauf komme, damit die Hüner und Tauben den Saamen nicht auflesen, noch die Blätlein von den jungen Pflantzen, wenn sie aufwachsen, abbeissen mögen. Wenn aber die Pflantzen sich erstecken, so nimmt man das Deck-Reisig wieder weg, und lässet sie frey wachsen, daß sie um Pfingsten ausgehoben und versetzet werden, da man auch die Verzäunung hinwieder wegzuräumen pfleat. Auf den Dörffern haben sie zu denen Pflantz-Beeten ihre gewissen Gemeine-Flecke, welche nach der Anzahl derer mit dem Gemeinde-Rechte versehenen Inwohner eingetheilet sind, und um welche gemeinglich alle Jahre gekabbelt wird, oder es ist ein iedes Haus oder Bauer auch mit seinem gewissen Pflantz-Beet versehen.

Pflantze, nennet man im weitläufftigen Verstande alle Gewächse, welche die Erde hervorbringet, es mag nun dieses durch die bloße Krafft der Natur geschehen, wie an den von sich selbst aufwachsenden fast unzehligen Kräutern und Blumen wahrzunehmen, oder zugleich ein künstlicher Fleiß darbey seyn angewendet worden. Es ist nach dieser gemeinen Beschreibung der Inhalt des Pflantzen-Reichs, welches aus dem Erden-Bau über der Erde in der Wirtschafft entstehet, und nebst dem daraus seine Nahrung nebst dem Menschen habenden Thier-Reiche, wie auch denen in und unter der Erde befindlichen nützlichen Wassern, Säfften, Steinen, Mineralien und Metallen, welche der Erden-Bau unter der Erde heraus schafft, einen Theil derjenigen Sache oder desjenigen Objects, womit es die Land-Wirtschafft und ihre Geschäffte zu thun haben, um solche theils roh, theils etwas zu künstlicher Verbesserung und Nutzung zubereitet, zu erlangen, zu bewahren, in Acht zu nehmen, und zur Nothdurfft, zur Bequemlichkeit und auch zum Uberfluß anzuschaffen, anzuwenden, zu nutzen und zu brauchen. Die Pflantzen sind also nicht nur insonderheit, welches meistens nur geschiehet, sondern auch überhaupt, wenn jene Betrachtung gründlich, gewiß und zum Aufnehmen des Acker-Garten-Weide- oder Wiesen- und endlich des Holtz-Baues hiernächst aber zum Dienst der Viehzucht und menschlichen Nahrung wohl von statten gehen soll, bey der Wirtschafft zu erwegen. Es ist zwar heut zu Tage die Lehre von Pflantzen ziemlich untersuchet, und wird in der Natur-Lehre und Geschichte curieux genug abgehandelt, nachdem sonderlich Leewenhöck die Pflantzen besser anatomiret, und der Mechanismus der Pflantzen untersuchet worden. Allein man richtet diese Untersuchung allzu viel oder gantz allein auf die curieuse und allgemeine Erkenntniß, nicht aber auf eine zur Wirtschafft nützliche Erkenntniß ein, darinne doch diese Untersuchung nebst der Medicin ihren vornehmsten und allergrösten Nutzen haben soll. Und daher findet man wenig oder nichts von einer nur wegen des Frostes, sondern auch, daß ökonomischen Betrachtung der Pflantzen überhaupt, und insonderheit aus denen Gründen der Natur-Lehre, nichts zusammenhängendes und gründliches, welches man zu Grund-

Säen in der Oeconomie machen konte. Da aber bey allen ihren Geschafften a u erstem die Natur ihrer Objecte untersuchet und erkannt werden muß, wenn man den Zweck und Nutzen, der dabey durch ihre Geschäffte erlanget, ja die Einrichtung dieser Geschäffte und Arbeit selbst aus sichern und zulänglichen Gründe erkennen, nicht aber immer bey der blinden Empirie und Nachfolge bleiben, nicht weiter kommen, nichts verbessern, sich immer nach der alten Lever richten, vielen Nutzen entbehren, und vielen Schaden leiden will; so ist offenbar, daß dieses ohne gründliche Untersuchung der Pflantzen nach der Natur-Lehre ohnmöglich von statten gehen konne. Es ist aber hier unmöglich, auch nur von denen Pflantzen überhaupt eine solche vollständige Betrachtung anzustellen. Allein es hat sich ein Freund von uns diese Arbeit vorgenommen. Und diese müssen wir noch abwarten. Hier wollen wir nur etwas zur Anleitung davon sagen. Wenn man von denen Pflantzen in der Wirtschafft überhaupt redet, und nicht etwan insbesondere die Kraut- oder Kapp-Saamen-Pflantzen, welche man bey dem Krautstecken fortpflantzet, und besonders so nennet, dadurch verstehet, so gehört eine Pflantze in der Natur-Lehre unter die Natur-Wercke, welche von innerlichen Ansetzen der Theile entstehen und bestehen, und natürlich formirte Cörper, mithin von natürlich gebildeten darinne unterschieden sind, daß sie innerlich und äusserlich eine gewisse zum Absondern und Anfügen verschiedener kleiner festen und flüßigen Theilgen zum Ausdehnen, Verlängern, Vermehren und Verstärcken abgerichtete Ordnung, Zusammenfügung mancherley Werckzeuge, Rohrgen und dergleichen haben, jene aber nur an denen äusserlichen Theilen und Flächen eine Ordnung und Figur zeigen, wie z. E. Salz, Stein, Crystall, es mag nun jene Ordnung von einer Pflantzen-Seele dirigiret werden, oder bloß nach dem von Gott eingerichteten Mechanismo allein geschehen, darüber kan man hier nicht disputiren. Denn solchergestalt werden alle natürliche Wercke, die zu einem Wachsthum innerlich nach gewisser Ordnung, gewissen Werckzeugen und einem Organismo angeleget sind, Gewächse genennet. Gleichwie aber die Gewächse vermoge ihres innerlichen organischen Baues entweder von der Stelle beweget oder nicht beweget werden: also nennet man das erste einen Thier-Corper, die andere Art der Gewächse aber eine Pflantze oder einen Pflantzen-Cörper. Eine Pflantze ist also ein Gewächs, welches durch seinen innerlichen organischen Natur-Bau von der Stelle nicht beweget wird, gleichwohl aber von der Natur so formiret ist, und innerlich durch denselben wächst. Hierinne kommen alle unsere Feld- Garten- Futter- und Holtz-Pflantzen, Kräuter- Stauden, Blumen, Sträuche und Bäume überein. Wir wollen aber noch etwas 1) von ihrer allgemeinen Natur, 2) dem allgemeinen Grunde ihrer Gesundheit und Kranckheit, 3) ihrem Wachsthum, 4) und ihrer Vermehrung allhier anführen. 1) Ein Gewächs ist zum Wachsen innerlich angeleget. Es muß daher ein jedes Gewächs in der Anlage ein Geschicke oder eine geschickte Einrichtung erhalten haben, aus den mannigfaltigen Materien der Welt besondere Arten zu verschiedenem Nutzen abzusondern, zu sammlen, zu verändern, in gehöriger Ordnung aufzubehalten u. s. f. oder kurtz, zu wachsen. Das ist aller Gewächse gemeinschafftliche Natur. Und man wird auch gestehen müssen, daß dazu eine weise Anlage und Zusammenfügung ihrer Gefässe und organischen Theile allerdings erfordert werde. Allein man wird auch einräumen, daß zu diesem Geschicke oder dieser Einrichtung zum Wachsen noch was mehr, und zwar ein gewisses, obwohl nach diesem Zweck umschränckes, thätiges und wirckames Geschick, oder eine eigene natürliche Krafft gehore, wenn wir Gott nicht selbst unmittelbar diese Wirckungen auf gewisse Zwecke, so mit vielen Materien in dem Bau einer Pflantze, derselben Wachsthum, Frucht ꝛc. vorgehen, beständig zuschreiben, und die gottliche allmächtige Krafft unmittelbar in allen Pflantzen suchen, keine erschaffene Krafft in der Natur zulassen, Gott und die Creatur aber in einander wirren wollen. Da aber dieses der Grund der Pantheistischen Vielgötterey der Heyden ist, so müssen wir eine besondere natürliche und zum Zweck dieses Gewächses eingerichtete, abgemessene und eingeschränckte erschaffene Krafft entweder als eine allgemeine natürliche Krafft, die sich nur in verschiedenen Corpern und Gewächsen modificiret, oder in einer jeden Pflantze eine eigene wesentliche Krafft annehmen. Da aber alle erschaffene umschränckte Krafft ein Bemühen zu einem umschränckten Wircken ist; dieses aber ein Vermögen voraussetzet! und beydes nur eine Neben-Sache, nicht aber Substantz oder Haupt-Sache, folglich ohne eine solche nicht da seyn kan: So muß entweder diese Krafft in denen materiellen Theilen einer Pflantze existiren, oder man muß eine besondere immaterielle Substantz annehmen, die mit dieser Krafft versehen und mit dem organischen Bau jedes von Gott am ersten erschaffenen Saamen-Korngens jeder Pflantze vereiniget ist. Eben dieses nennen nun viele Naturkündiger den Pflantzen-Geist, die Pflantzen-Seele, und bestimmen ihre geistische Krafft nach denen Zwecken derer von ihr zu dirigirenden Wirckungen des Wachsens und Ausbauens einer Pflantze. Andere aber suchen diese Krafft in nichts als in der Bewegungs-Krafft derer auf mechanische Weise zusammengefügten und den organischen Bau schon ausmachenden Materien und Gefässe einer Pflantze. Doch wir wollen dieses nicht allhier entscheiden. Uns kommt die erste wahrscheinlicher vor. Und dem ungeachtet behalten wir den Mechanismum, als einen Haupt-Grund Oeconomischer Einsichten von Pflantzen, vor allen andern, konnen auch 2) mit denenjenigen, die nichts Geistisches zulassen wollen, von der Gesundheit und der Kranckheit aller Pflantzen, als den allgemeinen Grund dieses angeben,

angeben, nemlich wenn die Materien und Säffte in denen hohlen Röhren und Gefäßen ihren Fortgang nach der Abzielung des eigenen Baues einer Pflantze haben können; so sind die festen Theile im Stande, nach ihrer Art die flüßigen zu bewegen, oder es gehet die Bewegung im Gewächse und ihren Nahrungs-Theilen aus der Erde fort. Alsdenn aber sagt man: Es lebe die Pflantze. Die fortgehende ordentliche und nach ihrer Anlage abgerichtete Bewegung der Säffte in denen festen Theilen der Pflantzen, samt derselben nöthigen Zu- und Abnehmen, ist also das Leben einer Pflantze. So lange dieses keine Hinderniß findet, so ist die Pflantze gesund. Geschiehet aber solches, der Fortgang der Säffte in denen Röhren stocket, wird gar unterbrochen oder übertrieben ꝛc. so ist die Pflantze kranck. Wird endlich der Fortgang gar aufgehoben und zerstöret, so stirbt das Gewächse ab, und der Zustand, so daraus erfolget, heißt der Tod. Und weil dieses letzte auch geschiehet, wenn der Pflantze ein Haupt- und nothwendiges Theil zu ihrem Leben, oder an einem Theile derselben ein solches ihm eigenes Haupt-Theil abgehet, so verursachet solches derselben Untergang, und dieser Verlust, diese Verwundung ist tödtlich, widrigenfalls aber, wenn dergleichen Theile nur verletzet oder unbrauchbar werden, so ist die Pflantze, der Baum, die Blüte z. E. beschädiget. Man wird aber nicht allein aus diesen den gesunden und krancken Zustand einer Pflantze nach seinen Ursachen leichte bestimmen, folglich die Ursachen wegräumen, verhüten, und helffen können, wenn man nur ein wenig in der Wirtschafft nachdencken will; sondern es wird solches auch noch leichter werden, wenn wir noch etwas 3) von dem Trieb auf das Wachsthum und zur Vermehrung Acht haben, und beydes hier ein wenig erläutern. Wir mercken das Treiben einer Pflantze nicht anders als daraus, wenn unter dem gemeldeten Fortgang der Säffte die Theile eines Gewächses immer deutlicher werden und besser ausbrechen. Und wenn aus einem Gewächse ein anderes Gewächse, in welchem als in einem besondern organischen Bau die Säffte ihren Fortgang haben, entstehet, so sagen wir, es vermehre sich. Und dieses neue Gewächs wächst, wenn es dicker und grosser wird. Beydes kan also ohne Zufluß mehrerer dienlichen Materie, so wir der Pflantzen Nahrungs- it. sie schwängernden Theile nennen, und ohne ordentliche Vertheilung derselben, ja ohne vorher verfertigte Rohren und Gefässe, zum Ablegen und Absondern der verschiedenen Theilgen an ihren gehörigen Ort nicht geschehen. Wer also das Wachsthum der Pflantzen veranstalten und die Vermehrung derselben befördern will, muß die letztgedachten Dinge veranstalten. Er muß den Zufluß befördern, die Nahrungs-Theile kennen, die Rohren und Gefässe untersuchen ꝛc. wenn er alle diese Veränderungen in der Wirtschafft, nemlich das Treiben, Vermehren, Wachsen und Zunehmen durch seine wirtschafftlichen Geschäffte befordern, die Hindernisse aber aus dem Wege räumen will. Sonderlich aber ist die Vermehrung der Gewächse und zwar der Pflantzen-Gewächse aus einem Saamen verborgener, als das Wachsen und Treiben einer schon entstandenen und anwachsenden Pflantze. Hier können wir die gelehrten Fragen nicht berühren, so dabey vorfallen. Der Zufluß wird sonderlich zum Wachsen, und auch zu der aus der Anlage und dem Fruchtbild des Saamens, als gleichsam der Mutter oder des Eyes eines neuen Gewächses, erfolgenden Vermehrung und Herfürbringung einer gleichen Pflantze erfordert. Dieser Zufluß bestehet in nichts als Näsße, Lufft und Warme. Ihr Leben kommt darauf überhaupt und auf das rechte Maaß, die rechte Vertheylung ꝛc. besonders an. Und wer diese Dinge zu dirigiren weiß, kan solcher gestalt machen, daß die Pflantzen zeitiger und später wachsen, und ihre Früchte reiffen müssen, als worauf ein grosser Theil der Garten-Kunst ankommt. Weil sie sich nun nicht von der Stelle bewegen können, so müssen sie zu dem Zufluß dieser Dinge, die aus gewissem Grund und Boden der Erde, aus unserm Lufft-Kreise, dessen Veränderungen, vielen Wolcken, Schnee, Regen, Wind und salzigten Theilen, dazu die Lage des Bodens und die Stelle der Pflantze, oder des Saamens sich recht verhalten muß, und endlich aus der Sonne kommen. Denn daher, wissen wir, entstehet Näsße, Lufft und Wärme. Sie sind aber darinne sehr unterschieden. Viele wachsen besser, wenn sie nur einen Dampf als einen wässerichten Boden genießen. Ja die mehresten Pflantzen, die nicht unter dem Wasser, wie der Reiß, das Rohr ꝛc. leben, wachsen mehr vom Dampf in freyer Lufft. Und diese nehmen ihre Näsße nicht so wohl durch die Wurtzel als durch die Blätter aus dem Dampf an. Daher werden sie stärcker, wenn das Laub zummut. Dieser aber ist eine verdünnete Näsße, eine feuchte Lufft, die dadurch die wässerichten Theilgen in die Pflantze führet, wo erstlich die convenable Näsße und daraus der Nahrungs-Safft wird, wenn die durch die Wurtzel aus der Erde zugeführte Näsße, die in ihr aufgelöseten Saltze und andere gröbere Nahrungs-Theile dazu kommen. Daher macht der Boden, die Düngung und der Mist solchergestalt nicht alles aus. Er ersetzet zwar öffters den äusserlichen abgehenden Dampff. Allein dieser, je schöner, je besser, und je mehr er mit guten Theilen gemischet, oder vielmehr je veränderlicher und Gährung zu erwecken geschickter er ist, desto besser schickt er sich dazu, und desto besser wird die Pflantze und das daraus entstehende neue Gewächse. Ja es ist kein Zweifel, daß die Pflantzen selbst insgesamt wie andere Cörper ausdampffen, und also dieser Dampf sehr viele Theilgen dieser Dinge in sich halte. Und daher scheinet herzuleiten zu seyn, daß nicht alle ausländische Pflantzen, wenn man ihnen gleich Boden, Näsße und Wärme, wie in ihrem Vaterlande zu geben bemühet ist, bey uns doch nicht zur Vollkommenheit zu bringen sind, weil ihnen eben der

Dampf

Dampf abgehet, so sie in ihrem Vaterlande von denen Ausdünstungen derer Pflantzen desselben haben: Inzwischen thut der Boden doch durch die Wurtzeln auch sehr viel, ja bey einigen das meiste, wann in ihm das Zeug enthalten, welches im Dampf aufsteigt, durch Regen und Thau aber wieder zurücke fällt, und in der Erde durch weiches Wasser aufgelöset wird, und durch die Wurtzel in die Pflantze, wie dort über der Erde durch Blätter und Holtz dringet. Solchergestalt ziehen also die Pflantzen ihre Nahrung auch durch die Wurtzel, ja man kan daraus viele Oeconomische allgemeine Sätze vom Pflantzen-Bau ihrem Grunde nach erkennen. Z. E. warum das viel wärmere, reichere, nicht zu saturirte, leichte und feinere zum Eindringen geschicktere Regen- oder Fluß-Wasser besser als das Brunnen-Wasser zum Wachsthum der Pflantzen diene, das faule Miß-Wasser, oder die in der Erde aufgelöseten Mist-Theile, Salze und Salpeter das öligte und urinöse Wesen die Pflantzen treibe, sonderlich da es warm und mit vielen faserichten Zeuge vermischet ist, ja eben das Zeug enthält, woraus die Pflantze bestehet, wenn der Mist aus eben solchen Pflantzen gemacht worden: warum das Sandland am ungeschicktesten zu Pflantzen, die nicht tief wurtzeln, indem es die Nässe bald abflucken oder durch die Sonnen-Hitze austürren lässet? Warum ein schlipfig und meraßig Land, in welchem das Wasser stehet und fault, solglich die Wärme der Sonnen-Hitze zurücke hält auch zum Aufdünsten zu schwer ist, zu vielen Pflantzen nichts tauge, andere aber, die darinne wachsen, sauer, bitter und ungeschmackt mache? Warum ein thoniger und leimigter strenger Acker, weil er in der zunehmenden Hitze verhärtet, die Nässe nicht annimmt, derb und hart wird, in heissen Jahren denen Pflantzen, die nicht vorhero darinne tief gewurtzelt haben, nichts nütze? Warum daher in solchen Gründen das Getraide unter solchen Umständen gerathe? Warum so nöthig, daß der Scheid der Erde nach Unterscheid desselben und der Pflantzen tieff und flach, überhaupt aber der Nässe, der Lufft und der Wärme eröffnet werden müsse? Warum man dabey so sehr auf Wetter und das Clima unsers Lufft-Kreises sehen, und warum man alles dieses nach jetzt gedachten allgemeinen Grund-Sätzen von Pflantzen gründlich überlegen, ja selbst die particulairern Haushaltungs-Regeln oder Anmerkungen, nach diesem allen fein untersuchen und mit Grund, nicht aber blindlings appliciren könne? Warum in lockern, fettern und mäßig feuchten Lande, welches in der Sonne liget, Pflantzen, die viel Safft in weiten und dünnen Gefässen führen, z. E. Küchen-Kräuter, weich Holtz, gut wachsen? Warum eben solche Pflantzen bey der Kälte zurücke bleiben und leicht erfrieren, indem der viele Safft leicht stocket, mehr Platz einnimmt, die Gefässe zersprenget ꝛc.? Warum die Winter-grünen Bäume im sandigem Boden wachsen, da ihre Blätter immer Dampf und Nahrung an sich ziehen ꝛc.? Warum man das Erfrieren mancher Bäume verhindern oder doch den Schaden verringern könne, wenn man ihnen gegen den Winter ihre Blätter nach und nach zeitig nimmt? Warum die Blätter im Winter abfallen, weil der Safft wiedersuchet und so wenig aus der Erde als durch Dampff und Thau aus derselben unterhalten wird? u. d. gl. Ja warum endlich zur Wirtschafft die Pflantzen am ersten und am besten nach dem Unterschied ihrer eigenthümlichen Materie in Haupt-Classen gebracht, darinne aber besonders wieder unterschieden werden, nicht aber eben nöthig sey, auf die verschiedene Art ihres Baues und ihrer Gestalt zu sehen, sonderlich die Pflantzen hauptsächlich nach dem Unterschied ihres Bodens und der Gegenden, ihren Unterschied in der eigenthümlichen Materie bekommen? Man kan in dieser Absicht also alle Pflantzen auf 8 Classen bringen, in selbigen aber hernach die Wirtschaffts-Pflantzen sonderlich aufsuchen, und das übrige der Artzney, imgleichen denen Handwerckern, Künstlern und Kaufleuten überlassen. Es sind demnach alle Pflantzen entweder 1) felicht oder Stein-Pflantzen, z. E. Corallen, 2) Horn-ähnlich, z. E. die Meerreichen, 3) holtzig, 4) Stroh-artig, 5) Leder-ähnlich, 6) haarig, 7) krautig oder weichlaubig, 8) schleimig. Wir enthalten uns, die Lateinischen Nahmen dieser Classen hieher zu setzen, welche sie bey denen Botanicis, Raio, Tournefort und andern bekommen. Wir werden auch hier nur diejenigen Classen berühren, worinne unsere vornehmsten Land-Wirtschaffts-Gewächse und Pflantzen zu finden, als deren eigenthümliche Materie dadurch angezeiget und der Grund angegeben wird, sie weiter ihrer Natur, ihrem Wachsthum und ihrer Vermehrung nach zu untersuchen. In der 3ten, 4ten, 7ten, sind unsere Haupt-Gewächse, in der 5ten und 6ten aber einige Neben-Gewächse, die man in der Wirtschaft braucht, wobey man aber eben keine sonderliche Arbeit anwendet, zu finden, wiewohl in Ansehung dieses letzten auch in denen 3 letztgedachten Classen viele sind, wo man der Natur fast alles überlässet. In der 3ten Classe sind also 1) alle Baum-Pflantzen, welche entweder aus weichen oder harten Holtze bestehen, und als beständige Theile, Wurtzel und Stamm, oder als unbeständige, Laub, Blüte und Frucht haben. In Ansehung des Stammes sind sie einstämmig oder vielstämmig. Jene heissen eigentlich Bäume, diese, wenn sie starck und hoch, Gesträuche, Büsche, wenn sie schwach, Reben und Ranken, wenn sie niedrig, Sträuchlein oder auch Stauden. Den Stamm theilet man in Schafft und Krone. Er ist sonderlich seiner dicken, dünnen, rauhen, glatten, schelfertigen, schuppigen, sproden, bastigen, schwammigen, dünnhäutigen, wohlschmeckenden, wohlriechenden, herben, anziehenden, mancherley Farbe führenden, äussern und innern Rinde nach unterschieden. Beyde Rinden bestehen in hohlen Röhren, Säcken oder Blätzen, bey der äussern und

alten sind sie ausgetrocknet, und daher dient diese zur Beschützung der innern und des Baums, welche Nahrungs-Safft und Lufft-Gefässe enthält, und wodurch der Baum eigentlich genähret, folglich in seiner Nahrung verhindert wird, wenn man diese Rinde gantz oder einen grossen Theil davon zerstöret. Nächst der Rinde bestehet der Stamm aus seinem eigenthümlichen Holtze, davon das erste unter der Rinde das Spund-Holtz, in der Mitte das Kern- oder Peddig-Holtz, und bey einigen endlich das Marck genennet wird. Festigkeit, Härte, Weiche und Farbe, unterscheiden dieses verschiedene Holtz. Die Adern sind auch, grober und härter, nachdem die Gefässe sind, welche zwischen den hohlen und ineinander gewebten Holtzfibern gerade aufsteigen, und alle Jahr nicht wie eine Welle, sondern wie eine Kegel rund um den Stamm oben hinaus immer enger zu eine neue Lage von Spund-Holtz, aus diesem aber zum Kern machen. Wie hieraus die Jahre, und weil die Lagen weiter und enger nach dem Unterscheid der Seiten nach denen Welt-Gegenden zu sind, theils diese, theils wie ein ausgehobener Baum an seinem ersten Ort mit seinen Seiten gestanden habe, ingleichen die verschiedene Art des Holtzes selbst, sonderlich bey dem wilden Holtze zu erkennen, ist bekannt. Bey denen in diesem Lexico angeführten und zu diesem General-Artickel gehörigen special- und singularen Artickeln von Holtz und Bäumen wird es hin und wieder auch angemercket. Einige Stämme sind endlich glatt, andere äsig, andere geschöstig. Aus einigen breiten sich Aeste mit Zweigen, grünen Reisern, Blüthen und Früchten aus. Aus andern treiben gleich grüne Reiser oder gleiche Blätter, oder Früchte. Nicht alle Stämme haben also Kronen, welche aus denen obersten Enden und Zweigen bestehen. Die Aeste sind Fortsetzungen des Kern-Holtzes, die Zweige von den Aesten, die Reiser von denen Zweigen, und diese entweder Wasser-Schösse, oder Ruten, daraus im andern Jahre die Sprößlinge wachsen. Die Blüthen und die Frucht-Stengel, die Fasen und Gefässe lauffen durch den Stamm, durch die Aeste, Zweige und den Stiel in die Blätter und Früchte, und breiten sich endlich darinne so subtil aus, daß sie, sonderlich wenn sie in einander gewebt und mit Säcklein und Safft ausgefüllet werden, gantz unkenntlich sind. Von denen unbeständigen Theilen, nemlich Blättern, Blüthen und Früchten, ist noch zu mercken, daß dieselben zwar nicht zum Wesen des Baumes überhaupt gehören, gleichwohl aber daraus entspringen, und Kennzeichen des Stammes, bald alle, bald eines und das andere abgeben. Doch wir werden unten noch einmahl davon gedencken. Hier ist nur noch etwas von dem andern wesentlichen Stück eines Baumes zu mercken, nemlich der Wurtzel. Diese ist mit dem Stamm von einerley Art. Sie bestehet aus zweyerley Rinde und zweyerley Holtz. Die äussere Rinde ist löchericht, die innere sehr schwammig, und da sie am Stamme grün, so ist sie hier weiß. Das Holtz gleich unter dieser Rinde bestehet aus langen Fasen; das mittlere ist in jungen Wurtzeln, schwammig oder bläsig. Die Fasen des Holtzes und auch alten Kerns sind lauter Lufft- und Safft-Rohrgen. Gemeiniglich stehen ihrer 3 beysammen, nemlich: ein Lufft- und zwey Safft-Röhrgen. Sie sind offen, ohne Klappen. Die Wurtzeln sind entweder alt oder jung, Haupt- oder Neben-Wurtzeln, jene sind die Pfeil- oder Hertz- und hernach die damit verbundene und in den Stamm unmittelbar gehende Wurtzel, die andern sind die Thau- und Wasser-Wurtzeln. Die Pfeil- und Hertz-Wurtzel ist der Keim aus dem Saamen. Die Neben-Wurtzeln treiben wie versenckte Aeste Augen. Ja es ist ausgemacht, daß Wurtzeln Augen, Reiser, Zweige, Aeste und Stämme, Aeste aber auch Wurtzeln treiben, und die Krone des Baums umgekehret, die Wurtzel wie diese die Krone werden könne, wenn man jenen in die Erde pflantzet. N. Agricola hat dieses am ersten sehr weit getrieben, und Mittel der Vermehrung der Bäume daraus machen wollen. Allein vor ihm hat Hugenius und Leewenhöck die Sache schon versuchet und entdecket. Und eben dadurch ist erwiesen, daß in denen Holtz-Gewächsen ein Kreislauff des Saffts von der Wurtzel in die Reiser, und von diesen wieder dahin vorgehe. Was oben in der Krone nicht angehet, kommt der Wurtzel zu gut und macht neue Augen und Fasern. Man kan den Safft unten an der Wurtzel, am Stamme und oben abzapfen. Man glaubt, daß der Safft im Kern-Holtze steige, in der grünen Rinde aber, wenn er vorhero durch die Blätter gegangen und das dazu dienliche abgeleget, it. durch den Dampf von aussen vermehret oder alteriret worden, wieder falle, alles aber in einerley Rohren, die keine Klappen haben, vermittelst des Drucks und der Wirckung der Lufft in den einen zwischen zwey Safft-Röhrgen sich allemahl befindlichen Lufft-Röhrgen geschehe. Man kan von diesen noch mehr sehr nützliche Anmerckungen in des Herrn Geh. Rath von Wolffs Tr. von den Absichten natürlicher Wirckungen im Pflantzen, lesen, und wir würden in Ansehung dieser Betrachtung ein Buch, welches 1743 unter dem Titel: Vernünfftige Gedancken von der Natur, so zu Konigsberg von einem so genannten Gottes-Freunde, heraus gekommen, weil es das Pflantzen- und Thier-Reich sehr gründlich ob wohl nur nach mechanischen Principiis erkläret, verschlagen, wenn darinne nicht 1) alle erschaffene Krafft geleugnet, und Gottes unmittelbare Krafft, solglich GOtt selbst mit der Natur verwirret würde, hiernächst aber 2) viele Geheimnisse der Offenbarung verkehret und die Heil. Schrifft gantz unehrerbietig gemisbrauchet würde. Im übrigen wachsen ordentlicher Weise aus denen Augen, welche anfänglich nichts als ein in denen Schalten derer Rohrgen der Wurtzeln und Stämmen befindliches schwammigtes und zaserichtes Zeug sind, woraus endlich das Auge heraus

austritt, daraus aber ein Reiß erwächst, daran man endlich schwammigtes Holtz, Blätter, Blüthe und Frucht findet. Durch den erste dringet der Dampf hinein, durch die Blätter wird selbiger angesogen, abgesondert und zur Nahrung der Blüthen zubereitet. Daher wenn die Blätter von denen Raupen abgefressen sind, die Blüthe verlohren gehet. Bleibt aber diese aus, so erfolgt auch keine Frucht. Ja man siehet hieraus, wenn die Augen durch Frost und andere Zufälle verderben, warum keine Frucht zu erwarten. Die Blätter wachsen aus dem Reisse, wenn sich aus dem Holtze einige Röhren spalten, durch den Blätter-Stiel in das Gerippe verlängern, sich ferner theilen, ein Netz formiren, und sich innerhalb dem Rande ausbreiten, da sich denn zwischen diesen Rohrigen und Netz-Räumigen viele Bläsgen wie ein schwammigtes Zeug ansetzen, die Flächen aber werden mit einer grünen Haut überzogen, die oben meist weitlöcherigter als unten, taulich dort zum Einschlucken des Dampfes, hie zum Ausdämpfen geschickt ist. Auf gleiche Art wachsen die Blüthen und Frucht, jedoch so, daß einige Blüthen von der Frucht entfernet, einige über, andere unter ihr sind. Wo dieses letzte geschieht, da verlängern sich die Holtz-Fäser des Reisses bis in den Stiel der Blüthe, und vertheilen sich in den Kelch, Eistern, Blüth-Blättern, Blüth-Spitzen, Körner und Mittel-Röhre, oder Mutter-Trompete, von welchen Theilen unten bey denen andern hauswirtlichen Pflantzen-Classen noch etwas vorkommen wird. Hier ist nur etwas noch von der Frucht zu gedencken, welche öfters aus der Mittel-Röhre zu wachsen pfleget, und wenn daher diese verletzet wird, nicht erfolget, wenn aber die andern äussern Theile der Blüthe zu zeitig verdorben werden, nur schlecht, gering und ungesund zu werden pfleget. Daraus kan ein Wirt zu verschiedenen Zeiten erkennen, ob das Obst gerathen werde oder nicht. Die Frucht bestehet aus der Rinde und dem Fleische, welches bald weich, wie in Aepffeln, bald trocken, wie in der Fichten-Frucht ist, sonst aber gleichsam den Mutter-Kuchen in sich hält, womit das übrige vermittelst vieler Säckgen vereiniget ist. Aus der Mitte der Frucht raget eben bisweilen ein Fortsatz des mittlern innern Theils oder Mutter-Kuchens hervor, so bald das Kolbichen, bald eine Spitze, bald eine Trompete genennet wird, wovon bey der Betrachtung der Blüthe noch mehr vorkommen wird. Sonst aber sind die Holtz-Früchte entweder Obst- und eßbare, oder Saat- und nur brauchbare Früchte. Die Bäume der ersten pennet man mit gantz besondern Nachdruck fruchtbare, die andern aber unfruchtbare Bäume, obgleich kein Baum ohne Frucht. Ja eben in Absicht auf die Frucht und derselben mehreren oder schlechteren Güte, wie auch, wenn die bloße Natur alles, oder der Fleiß und Arbeit der Menschen vieles dabey thut, theilet man die Bäume in wilde und zahme, oder das Holtz in wildes und zahmes oder Garten-Holtz, ingleichen die Obst- und Saat-Bäume in wilde und zahme Bäume, wie auch das Obst selbst so ein. Man kan nunmehro diejenige Dinge, welche immer specieller bis auf Singularia in der Wirtschafts-Kunst von diesen ersten Gründen her abzuhehen, und anzumercken sind, unter denen Artickeln, Holtz, Baum, Frucht, Obst und dergleichen aufsuchen. Doch ist hier zu erinnern, daß die Obst-Früchte nicht nur in Kern- und Stein- sondern auch in Schalen- und Hülsen-Obst eingetheilet werden. Zum Schalen-Obst gehoren alle Arten der Nüsse, zum Hülsen-Obste Johannis-Brod, Tamarinden. Die Saat-Früchte vom Holtze sind theils weich, entweder mit Kernen, z. E. Wachelder, oder mit Steinen, z. E. Stech-Palmen, theils dünn- und dickschälig, theils schuppicht, z. E. Tann-Zapffen, theils stachlicht, z. E. wilde Castanien, Riesen Knopffe, theils haaricht, z. E. der Weiden, item Pappeln-Frucht, die also einige gar unrecht in Zweifel ziehen. Diese Saat-Früchte dienen zwar dem Menschen nicht zur Speise, jedoch aber sonst zum Gewürtz, zum Oel, zur Färberey, zur Artzney, zur Fortpflantzung des Holtzes, und überdem denen Thieren sowohl in als ausser der Wirtschafft zu ihrer Nahrung. Das Holtz wird endlich entweder durch seine Kerne und Steine, oder seinen Saamen von der Natur oder dem Fleiß in einen dazu eröffneten und geschickten Boden, oder aber an eben diesen Orten durch Absencken und Schnittlinge, oder Fächser legen und stecken der Frucht-Reisser vermehret und fortgepflantzet. Wenn aber verschiedenes Holtz mit einander nur vereiniget wird, wo es sonderlich darauf ankommt, daß grüne und grüne Rinde genau zusammen gefüget werde, weil das Wachsen des Baumes, wie oben gedacht, sonderlich durch die grüne Rinde geschieht, wie z. E. im Absaugen, Pfropfen, Oculiren, Pelzen und Binden geschieht, so geschieht dadurch nicht sowohl eine Vermehrung der Bäume, sondern vielmehr nur eine Verbesserung, und dadurch eine Vervielfältigung derer Früchte. Eben dieser Zweck wird auch durch die Veränderung des Bodens bey einem Baume gesuchet, welches durch das Fortsetzen geschieht, als wodurch sein Wachsthum und seine Güte und Gesundheit befördert wird. Weil uns nun bey wilden Bäumen und gantzen Wäldern nur an dem Holtze und an der Menge der wilden Frucht gelegen; so siehet man, warum bey dem Holtz- und Wald-Anbau oder Forst-Wesen nicht an diese Mittel der Verbesserung, sondern nur an die Mittel der Vermehrung des Holtzes mit gutem Grunde, dahingegen im Garten-Bau, wo man schöne und mancherley Obst-Bäume und Früchte, und nicht eben nur viel Holtz und viel schlechte Früchte haben will, an die Mittel der Verbesserung vernünfftiger Weise in der Wirt-

schafft zu dencken. Endlich wird man erkennen, daß dasjenige, was wir bisher gesaget haben, die entfernteren ersten Grund-Sätze des Holtz- und Obst- wie auch Wein-Garten-Baues aus der Natur-Lehre liefere. In der vierten Classe der Pflantzen, welche die Halm- oder Stroh-Gewächse in sich hält, befinden sich

II) unsere meisten Feld- und Acker-Gewächse, die theils aus einem hohlen, theils aus einem vollen Halm bestehen, davon die erste und andere Art theils Aehren, theils Saamen-Büsche, z. E. Hirse, Rohr, Gras, theils beydes haben und tragen. Man hat auch hier den Saamen, die Wurtzel, den Keim, die Geschösse oder Absätze, die man auch Knoten nennet, den Halm, die Aehren, und hier die Blüthen, und endlich die Frucht mit ihren Verhüllungen zu betrachten. Sonderlich sind die Absätze sehr merckwürdig. Der glatte Halm wächst zwischen denen Absätzen aus dem Hocker der aus dem Saamen entstandenen Haupt-Wurtzel und denen Hertz-Blättern, wie auch beständigem Laube bloß fort, davon unten, wenn wir von dem Fortsatz aus dem Mutter-Kuchen einer Frucht und denen Blüthen noch etwas sagen werden, mehr folgen wird. Allein aus den Geschössen und Absätzen wachsen bey einigen über, bey andern unter der Erde, z. E. bey dem Roggen, Weitzen, Gersten, neue Halme, deren jeder offt wieder Absätze hat, und solchergestalt entstehen endlich viel Halme aus einem Saamen-Korn, nachdem dessen Trieb zur Vermehrung gut ist, und in jetztgedachten Umständen stehet, welche alle Aehren, diese aber Blüthen, Saamen und Früchte tragen. Da nun die Saamen-Früchte derer wirtschafftlichen Halm-Gewächse uns mit ihrem innern Gehalt, so wir Mehl nennen, nichts aber als das Fleisch und der Mutter-Kuchen einer Frucht ist, sowohl als mit seiner Schale denen Thieren die vornehmste und beste Nahrung an Speise und Tranck giebet, so ist man billig bedacht, diese Halm-Gewächse zu vermehren. Daher der berühmte Herr Geh. Rath von **Wolff** erwiesen, daß diese Vermehrung des Korns zu erlangen sey, wenn das Korn so tieff in die Erde gebracht würde, daß das erste und andere Geschoß mit Erde bedecket bleibe. Denn so würden aus jedem Absatz neue Halme wachsen, und also müste eine reichere Erndte zu erwarten seyn. (Siehe den Artickel **Knoten.**) Allein da hierzu viel Arbeit, sonderlich viel Leute oder mehr Arbeits-Vieh erfordert werden, welche den Boden tieff durcharbeiten und düngen, wie auch den Saamen tieff in die Erde bringen, so ist dieser Vorschlag zur Zeit schwerlich in die Ubung zu bringen, sonderlich wenn das Land und Feld groß ist. Es hat zwar der alte Canonicus *Sebastiani* zu Loretto zu solcher Aussaat, wie die Engelländer, eine Maschine verfertiget. Allein es setzet selbige einen gantz gleichen und schon tieff locker gemachten Boden voraus. Eben so mühselig ist auch diejenige Art, die man in Preussen mit einer eingedruckten langen ardo-zinckigten Egge versuchet hat, um das Getraide in tieffe Löcher zu bringen, vor ein grosses Feld, zumahl auch die Mäuse in der Tieffe viel eher das Getraide angreiffen können, sonderlich da man die Mäuse-Häger und Raub-Vögel, so die Mäuse wegfressen, solchergestalt verhindern würde, ihrem Raube beyzukommen, und dieselben auch sonst häuffig wegzuschiessen pfleget. Die siebende Classe enthält endlich die weich-laubigten Pflantzen-Gewächse oder Kräuter, und also

III) abermahl eine grosse Menge von unsern wirtschafftlichen Pflantzen, welche aus Wurtzeln, Laub, Blumen und Früchten bestehen. Man kan von diesen sowohl, als von denen Halm-Gewächsen, davon die Artickel Feld-Früchte, Getraide und andere, was Species anbetrifft, in diesem Lexico nachzusehen sind, behaupten, daß sie alle aus Saamen entstehen. Die Art, wie solches geschieht, giebt in dem Säen und Pflantzen, und allem dem, was dabey zu beobachten, die ersten Gründe an die Hand. So bald das Saamen-Korn mit feuchter und lockerer Erde bedecket, und die Sonnen-Wärme geniessen kan, so fähret aus der Rinde die kalte Lufft heraus, und die durch Wärme verdünnete, in feine Tropffgen zertheilte, und, wenn der Trieb zum Wachsen recht von statten gehen soll, mit Nahrungs-Theilgen beschwängerte Nässe seucht sich an ihre Stelle. Davon wird die Rinde am Saamen-Korn weich, daß die Lufft aus dem innern Fleische des Korns, so gleichsam der Mutter-Kuchen, auf gleiche Weise ausfahren, der Dampff aber aus der Erden dahinein dringen kan. Davon quillt das Korn, bis alle Säcklein mit Safft gefüllet, und die Röhrlein in der Anlage der Pflantze auch ihren Zufluß bekommen. Die Schale dehnet sich solglich, und platzet endlich. Und dieser gantze Zustand heißt, es stehet das Korn in der Milch. Wie sehr also entweder grosse Dürre, oder noch mehr grosser Frost, der Pflantze in diesem Stande schaden könne, ist hieraus offenbar. Darauf bricht der Keim als ein kleines Würtzelgen herfür, und saugt die Nässe und Nahrungs-Theilgen aus der Erde dergestalt an sich zu ziehen an, daß es sich nach Proportion der Pflantze vergrössert. Dieses ist also die Haupt-Pfeil- und Herts-Wurtzel, welche, wenn sie abgeschossen und gefressen wird, alle Hoffnung vom Saamen vernichtet. Das Korn eröffnet sich solchergestalt mit zweyen Lippen, und alsdenn erscheinen die ersten Grund- oder Hertz-Blätzen, zwischen diesen aber erfolgt das rechte Laub der Pflantze mit Stengeln und beständigen Blättern, wovon hernach der erste Anblick über der Erde das Saamen-Pflantzen, oder auch die Feder genennet wird, wo bey einigen durch Versetzen das Gewächs verbessert und vermehret werden kan. An denen Lippen und Hertz-Blättern ist der Pflantze gleichfalls im Anfange viel gelegen. Daher,

wenn

denn sie beschädiget werden, die Pflantze nicht fortwächst, bis endlich der dadurch zufliessende Safft in einem Hecker oder Knoten abgetragen und solchen formiret, und wovon das beste theils ins Saamen-Pflantzgen, theils zur Wurtzel gelanget, und endlich die Grund-Blätter verdorben, nachdem die Wurtzel immer mehr Safft an sich zu ziehen, sonderlich durch die Neben-Wurtzeln, geschickt und also der Safft gleich zum Hecker, und so fort zum beständigen Laub fortgeführet wird, da denn die Grund-Blätter von selbsten absterben. Man hat sonderlich sechserley Arten von Wurtzeln der Kräuter, als Zwiebeln, Bollen, Rüben, zaserichte Knollen, zackige Strucke, und lauter Fasern. Wir überlassen hier den Unterschied, den die besondere Gestalt, Farbe, Geruch und Geschmack machen. Man kan solches unter denen Special-Artickeln suchen. Nur die Blätter, Blumen, Blüthen und Früchte sind noch zu berühren. Die Blätter sind entweder Grund- Hertz- und Saamen-Blätter, oder beständige Blätter, so das rechte Laub heißt, und bald nach der Grösse in sehr grosses, mittelmäßiges, kleines und sehr kleines, bald nach der Gestalt in einfaches, so wiederum flach, gantz rund, fast rund, eckigt, halb rund, zugespitzt, lang, öhrichhafftig, Spieß-förmig, oder gekerbet, und zwar bald stumpf, bald gespalten, so beydes wiederum vielerley, oder rund gebogen wie eine hohle oder flache Kugel-runde, dreyeckige ꝛc. Weiters item aus vielen Blättern zusammen gebogen und sofort ist. Sie werden auch durch die Farbe, die Lage und äusserliche Beschaffenheit unterschieden. Darum bekümmern sich aber mehr die Botanici, als die Wirte. Indessen ist es doch auch in diesem Lexico meistens angemercket. Nächst und aus der Wurtzel wächst der Blüth-Stengel entweder ohne oder mit Blättern, jene bleiben niedrig an der Wurtzel beysammen, z. E. Primeln, diese aber treiben den Blüth-Stengel mit Blättern in die Höhe. Und alsdenn sagt man, die Pflantze schiesse oder schosse. Dergleichen ist auch das Getraide. Dieser Stengel ist an einigen hohl, an andern voll, wie Kohl, Lactuc, an einigen safftig, in denen meisten rund, in einigen eckig, wie in denen Feuer-Lilien, in andern geschossig, z. E. die Nelcken, ferner stachlicht, z. E. Disteln, rauh, z. E. einiger Kohn, hoch wie Alee, niedrig wie Violen, vielfach, einfach, offt ästig, z. E. Senff, ranckig wie Kürbis, aufrecht und schwach, z. E. Flachs, Hanff, steiff und starck, z. E. Kohl. Die Stengel sind ferner ein- und vielblümig. Die Blumen wachsen entweder unmittelbar daran, oder haben ihren besondern Stiel, dadurch sie aus dem Stengel wachsen. Die Blumen und Blüthen haben viele Theile, welche allen ihren besondern Nutzen entweder wegen der Frucht, oder in Absicht auf sich selbst haben. Der Anfang und Basis der Blüthe ist der Kelch, ihr Schutz und dick-häutiges Futteral, welcher so lange offen bleibet, so lange die Blüthe lebet. An einigen ist er vielfach und so fort. Man muß aber damit nicht das Nest oder Bette an einigen Blumen verwechseln, wo, wie aus einer Capsel, einige Blüthe-Stengel wachsen. Mit dem Kelch wächst zusammen das Safft-Behältniß oder die Cisterne, welches eine erhabene Stelle ausmacht, und wie ein Ring aussiehet, worauf die Blüth-Blätter sitzen. Unter der Cisterne sind die Blätter und Spalten des Kelches, welche mit denen Blüth-Blättern nicht zu verwechseln, so über derselben sitzen. In diese Cisterne wird der aus dem Stengel von denen Blüth-Blättern empfangene und zubereitete Safft wieder abgetragen, oder der überflüßige aufgehoben. Hier suchen die Bienen ihren Honig. Die Blüth-Blätter bestehen aus feinen Säckgen und Gefässen, empfangen durch besondere Röhrgen den Safft aus dem Stiel, bereiten ihn zu, tragen davon das Fernere ab, und verändern ihre Farbe nach der Veränderung eines neuen Zuflusses, darinne das Geheimniß, denen Blumen neue Farben zu geben, lieget. Ja dieses dringet in einigen Blumen fort bis in den Kelch und in die Blüth-Spitzen. Die Blüth-Blätter sind sehr nach ihrer Gestalt und Bau-Art unterschieden. Daraus kommt die Erkenntniß der Zwecke in der Blumen-Gärtnerey an. Dazu denn hin und wieder in Specialibus Anleitung gegeben. Nächst denen Blüth-Blättern sitzen auch auf der Cistern oder an denen Blüth-Blättern die Blüth-Spitzen, oder Seulen, auf diesen aber die Blüth-Körner. Jenes sind weiche Stengelgen, dieses stäubige und färbende Körner. Beyde bestehen aus vielen Safft-Säckgen und Röhrgen. In denen letzten ist nebst der Feuchtigkeit eine sehr flüchtige Materie enthalten, welche machet, daß sie, ehe die Blume sich eröffnet, dicker sind, als nachmahls, da sie vom Ausdunsten zusammen schrumpffen und vertrocknen. Ja der feine Staub auf den Körnern, und ihr starcker Geruch, welcher bey riechenden Blumen sonderlich hieraus kommt, beweisen, daß in diesen Theilen, als in Drüsgen, eine besondere Materie müsse abgesondert werden, welche der Frucht zum Wachsthum sonderlich nutzet, zumahl man siehet, daß, wenn die Körner verderben, Blüthe, Blätter und Frucht vertrocknen. Summa es scheinet, daß in der Cisterne das schmackhaffte, und in diesen Körnern das riechende Zeug einer Blume sey. Man könte hier noch viel mehr Anmerckungen machen, wenn es nicht zu weitläufftig wäre, und wir nicht noch einen Haupt-Theil übrig hätten, nemlich die so genannte Mutter-Trompete, so gemeiniglich zwischen denen Blüth-Seulen herfür raget, und der Mittel-Canal in der Frucht, der oben mehr oder weniger hervor raget, mit schwammigten und klebrichten Zeuge erfüllet, und oben, wenn er einen Knopff macht, mit vielen verwirrenen Haaren versehen ist, woraus eben Aepffeln,

Aepffeln, dem Stiele gegenüber, äusserlich zu sehen ist, entstehet. Man nennet dieses Theil auch den Stifft, item mit *Tournefort* das Kölbigen oder die Stampff-Keule. Es ist daran viel gelegen. Oben ist es sonderlich mit den Haaren versehen, um das kleine Ungeziefer von der Frucht abzuhalten. Es geschieht aber doch bisweilen, daß ein Eygen oder ein Thierlgen hinein kommt, da es denn drinnen in der Frucht, z. E. in einer Nuß, einem Apffel wächst, und den Kern ganz verzehret. Das ist, der Grund des von innen heraus wurmstichigen Obstes, davon die Leute ehemals glaubten, es entstünden solche Würmer aus der Fäulnis und æquivoce. Uebrigens hat dieses Theil mancherley Gestalt. Bald sieht es wie eine Warze, bald zugespitzt, bald wie Flachs-Kraut, bald groß, dicke, blätterig, länglich, in Winden, zwey- und mehrspaltig. Man theilet sie auch in die eigentliche und Blumen-ähnliche. Diese letzte wächst erst, wenn die Blüthe abfällt, wie sonderlich bey dem Korn geschiehet, ist entweder schlecht wie ein Faden, z. E. im Flachse, oder kurtz, lang, dicke, ästig und blätterig. Ohne die Trompete kömmt keine Frucht zu Stande. Daher kan dieses Theil an keiner fruchtbaren Blüthe fehlen. Wo sie fehlet, da ist die Blüthe taub. Kelch, Blüth-Blätter, Körner und Spitzen können eher dazu fehlen, nicht aber dieses Kölbigen. Darum ist sie von diesen allen gleichsam verwahret, und wird endlich durch sie versorget. Denn sie ist in der That die Anlage zur Frucht. Wenn sie daher abgefressen, abgefressen, durch Frost oder Honig-Thau verdorben wird, so ist in allen Gewächsen die Frucht verlohren. In denenjenigen aber, wo sie sonderlich durch die übrigen Theile verwahret und versorget werden muß, kan sie auch, wenn es zu zeitig geschiehet, dadurch verdorben werden, wenn sie dieses ihres Schutzes und dieser Werckzeuge verlustig wird. Ja alle Blumen, die keine solche Trompete haben, tragen keine Frucht, weder Obst, noch Saat-Frucht. Und deßwegen theilet man alle Blumen nach diesem Kennzeichen zuerst und überhaupt ein in fruchtbare und unfruchtbare Blumen, davon die ersten eigentlich Blüthen heissen. In denen letzten fehlet sie entweder gar, oder sie fällt bald ab. Jedoch scheinet in diesem letzten Fall die Blume nicht an sich, sondern nur durch Zufall unfruchtbar zu seyn; daher in diesem Betracht auf einem Gewächse fruchtbare und unfruchtbare Blüthen seyn können, die man daraus leicht unterscheiden kan, was bisher gesaget worden. Viele Gewächse haben auch Blüth-Spitzen, aber keine Blüthen. Und das sind eigentlich keine Blumen, wie z. E. die Holtz-Gewächse und Halm-Gewächse sind, deren Blüthen nur herabhangende Schwäntze sind. Wenn man daher solchergestalt die eigentlichen Blumen, sowohl fruchtbare als unfruchtbare, von Blüthen, diese aber in Blumen-Blüthen und Blüth-Spitzen unterscheidet, so bleibt alsdenn nur noch das eigentliche Blumen-Geschlecht in fruchtbare und unfruchtbare zu unterscheiden und zu betrachten übrig. Jene werden nach dem Unterscheid 1) ihrer Blüth-Blätter, und 2) ihrer Trompete, diese aber nur nach dem Unterschied ihrer Blüth-Blätter unterschieden, und in Classen gebracht. *Tournefort* aber theilet alle Blüthen-Pflantzen ein (1) in Stauden-Gewächse, darinne er 17 Classen macht, (2) in Bäume und Sträuche, da er wiederum viel Classen macht. Allein die Botanici haben viel daran auszusetzen. Doch das gehöret nicht eigentlich hieher. Zumahl wir auch noch was von der Frucht zu sagen haben, worunter man zwar in der Wirtschafft offt die gantze Pflantze, oder den Haupt-Nutzen z. E. die Wurtzel oder die Blätter auch verstehet, eigentlich aber dasjenige, was aus Wurtzel, Stamm, Stengel, Blättern, Augen, Knospen und Blüthen endlich wird, und Obst- oder Saat-Frucht ist, damit meynet. Doch auch hier wird dieser Nahme wieder im strengen Verstande dem gemeinen Saamen-Behältniß, welches eine Nuß oder viel Körner in sich schliesset, gegeben. Sonst aber werden auch die Körner selbst im weitläufftigern Verstande Früchte, oder doch nur alsdenn so genennet, wenn sie ohne ein besonderes Behältniß auf ihrem eigenen Stiele bloß stehen. Die reiffe Obst- und Saat-Frucht bestehet 1) in einer dünnen oder dicken, weichen oder harten Schale. Sie gleichet einer weichen Haut, hat mehr Röhrgen als Säckgen, dadurch der Safft aus dem Stiele gehet, als von dem sie ihren Anfang nimmt, und sich bis oben an den haarichten Kopff der Trompete auf der Frucht erstrecket, unterwegens aber rund um die Frucht mit denen ästigen Holtz-Fibern vereiniget ist, und lässet sich von denenselben, wenn die Safft-Klösgen dazwischen zusammen fallen, abschälen. Unter der Haut findet sich 2) das mit einer dünnen Haut bedeckte Fleisch, welches aus Lufft-Wasser- und Safft-Röhrlein, welche aus dem Stiel durch die gantze Frucht mit vielen Aestgen sich ausbreiten, und zwischen sich eine Menge von Safft-Säckgen haben, bestehet. Je trockner dasselbige, ie mehr hat eine Frucht in einander gewebte Holtz-Fasern, und also auch weniger Safft. Die Säffte selbst sind 3) gar sehr unterschieden, dicker, dünner, flüchtiger, sauer, süsser, bitter ꝛc. und sonderlich geben die Früchte durch diese Säffte und die Fasern, die aus irdischen und salzigten Theilen bestehen, mancherley Materien, die in allerhand Liqueurs, Oelen, Wachs, Salben, Zucker, Mehl ꝛc. bestehen, und durch allerhand Dinge auf unzehliche Weise zur Speise, Tranck, Artzney ꝛc. verwandelt werden. Die Schalen aber kommen vor das Vieh u. s. f. Doch der vornehmste Unterschied kömmt 4) auf den Inhalt des bisher beschriebenen Behältnisses, oder auf den Saamen an. Denn wenn darinne viel kleine Körner, so werden

Beeren,

Beeren, wenn es harter Saamen, so ist es Stein-Obst, endlich Kern-Obst ꝛc Betrachtet man insbesondere die dickschaligen Früchte, so bestehen selbige 1) in einem saftigen Fleische, mit dickschaligen Körnern, welche entweder in Fächern oder an dem weichen Mutter-Kuchen befindlich; 2) In Nüssen u. s. f. Dieses ist alles in specialen Art. weiter ausgeführet. Hie wird nur der Zusammenhang dererselben mit denen ersten und generalen Sätzen, die aus der Natur-Lehre bey der Oeconomie zum Grunde liegen, gezeiget. Es wird dieses auch zur Anleitung genug seyn, damit wir nicht aus einem Artickel ein gantzes Buch machen. Wir übergehen auch noch die Lederartigen Gewächse in der 5ten, und die haarigten in der 6ten Classe, als worunter auch noch Wirtschaffts-Pflantzen. Denn in der 5ten sind die Schwämme, Trüffeln, der Leber-Kraut. In der 6ten aber finden wir die Moosse, welches aber eine der dunkelsten Sachen in der Pflantzen-Lehre ist. Dann hat sie der Florentinische Botanic. *Michaelis* in seinen novis plantarum generibus, am besten abgehandelt. Und heut zu Tage ist es ausgemacht, daß auch diese Gewächse aus ihren Saamen kommen. Wer eine genaue Einsicht in die Eigenschafften der Pflantzen zu erlangen begehret, derselbe darff nur die richtige Auflösung aller daran befindlichen Theile vor die Hand nehmen, worzu er denn einen gebahnten Weg finden wird, in den Schrifften derer bekannten Societäten der Wissenschaffen, und verdienet auch nebst dem, was unter diesem Wort in Walchs philsophischen Lexico vorgetragen worden, davon nachgelesen zu werden, was der Herr von Leuwenhöck in seinen Briefen, Arcana naturæ genannt, hiervon gedencket.

Pflantzen, ist diejenige Feld-Arbeit, wenn man nemlich auf dem Acker die aus dem Beet gezogene Pflantzen in Ordnung bringt, oder zu Kraut stecket. Uiberhaupt heist das Geschäffte des Garten- und Feldbaues das Pflantzen, da man ein Reiß, einen Baum, eine Wurtzel, ein Saamen-Pflantzgen, (davon siehe den vorigen Artickel) dem Schooß der Erden anvertrauet. In besonderm Verstande aber wird es von dem Versetzen derer Kohl- oder Kraut-Pflantzen gebrauchet. In Ansehung dieser wird insgemein St. Urban vor den Ertz-Kraut-Patron gehalten, dessen Gedächtniß allezeit den 21 May einfällt. Einige wollen zwar nicht viel auf das Früh-Pflantzen halten und sagen: Mayen-Kraut, kein Kraut. Andere hergegen, wenn sie nur tüchtige Pflantzen zum Stecken haben, können mit dem Stecken nicht früh genug kommen, wenn sie gleich vor St. Urban diese Arbeit vornehmen, und erwehlen sie hierzu, wo nicht gar den neuen, doch den zunehmenden Mond, weil dergleichen Kraut sich wohl und grüne im Felde hält. Die Witterung zum Pflantzen oder Kraut stecken, muß nicht gar zu naß oder Regen-Wetter, der Acker aber auch nicht gar zu dürr und trocken seyn; die alten kluge Haushalter pflegen zu sagen: Liegen-Kraut gedeyet Kraut, das ist, wenn nach dem Stecken die Pflantzen auf dem Acker liegen und schlafen, so haben sie ein gut Gedeyen, und geben schön Kraut. Es ist demnach das beste Pflantzen oder Krautstecken, wenn es geregnet hat, und der Himmel sich wieder aufhellet. Hiernechst ist auch wohl zu mercken, daß die Pflantzen mit dem Krautstecker-Stössel, aber ja nicht wie einige gewohnt, mit dem Finger ein wenig eingedruckt werden, denn das letzte ist von keinem Bestand, sondern höchst unnütze.

Pflantzer, ist ein Garten-Werckzeug, welches dem Haupt eines Rechens allerdings gleich kommt, auch bisweilen gröSSer gemacht wird. An der obern Seite hat es einen Hand-Griff oder Stiel, unten aber viele in gleicher Weite von einander stehende Zähne, mit welchen Löcher in das Erdreich gedruckt werden, Erbsen, Bohnen, Türckischen Weitzen und dergleichen darein zu stecken.

Pflantz-Holtz, ist ein schlechtes rundes von hartem Holtz gemachtes, oben mit einer Handhebe versehenes, unten aber zugespitztes Garten-Werckzeug, welches gebraucht wird, die Küchen-Kräuter, und andere junge Gewächse und Stäudlein, so nicht viel Wurtzeln haben, und vor welche man nur ein Loch in der Erde machen darff, als zum Exempel Kohl-Kraut- und Salat-Pflantzen, Lauch, Wegwart, Lavendel, Roßmarin, Salbey und dergleichen zu setzen. Diejenige, so den Buchs-Baum pflantzen, haben ein gröSSer und dicker Pflantz-Holtz, welches unten ohngefehr drey Finger breit, und mit Eisen beschlagen ist, damit es desto leichter in die Erde schneide.

Pflaster, heisset ein mit Feld-Steinen oder Platten überzogener und ausgesetzter Boden auf Strassen und offenen Plätzen oder auch in Ställen und andern an der Erde befindlichen Gemächern, als Schirr-Holtz- und Grase-Kammern ꝛc. Es stehet bey einem Land-Gute ungemein schön, wenn das Pflaster so wohl vor dem Wohnhaus, als Scheunen und Ställen, wenigstens auf drey bis vier Ellen breit herum gehet, und alle Wege, die man zu gehen nöthig hat, fein gut gepflastert sind. Doch muß das Pflaster auch reinlich gehalten, und wenigstens die Woche zweymal gekehret werden, auch so hoch seyn, daß die Mist-Gauche, oder das Wasser aus der Mist-Pfütze nicht heraus und auf dasselbe steigen könne, welches vermittelst fleißiger Abwägung des Terrains oder Erd-Bodens leichtlich zu vermeiden ist.

Pflaster, nennet man auch dasjenige Hülffe-Mittel, so man aus Wachs, Oel, Schmeer, Butter, Hartz, Pech, Gummi und dergleichen Sachen mehr, worunter allerley heilsame Dinge an Kräutern, Pulvern, u. s. w. gemischt, zubereitet, auf Leinwand oder Leder streichet, und äusserlich so wohl Men-

schen als Vieh in gewissen Zufällen aufzutragen pfleget, dergleichen sind die Zug- erweichende, lindernde, zertheilende Pflaster, ingleichen die Bruch- Haupt- Leber- und Magen-Pflaster u. s. f. Die Eigenschaften von dergleichen Pflastern bestehen darinnen, daß sie die Haut, darüber sie geleget werden, oder vielmehr derselben zarte Oeffnungen durch ihre kleberichte Theile verschliessen, und folglich die an diesem Ort sonst ausdämpffende Spiritus aufhalten, und bey so gestalten Sachen Wärme erhalten, wobey alsdenn die Kräfte derer darunter gemischten heilsamen Sachen vermittelst gedachter Wärme auf Seiten ihrer selbst zu einer erwünschten Wirkung gelangen können.

Pflaume, Zwetschke, ist eine Gattung Stein-Obst von unterschiedlicher Grosse und Farbe. Ihr Fleisch ist insgemein gelb oder grünlich, süß oder säuerlich, safftig und angenehm zu essen. Die in unsern Gärten bekannt- und gebräuchlichsten Arten sind, die gemeine runde Pflaumen, an Farben roth und gelb vermenget. Die grosse und kleine Kriecken die von Farben schwärtzlich, von Geschmack wässerig und gering, und also nicht sehr geachtet sind. Die grosse Damascener-Pflaumen sind fleischig, süsse und rund, haben einen kleinen Stein, und fast den Vorzug vor allen. Die kleine Damascener-Pflaumen sind den vorigen gleich, nur daß sie kleiner sind. Die grosse Ungarische Pflaumen sind länglicht von Gestalt, schoner Viol-blauer Farbe, sauerfüssen Geschmacks, und haben einen langen und platten Stein, werden mit der vorhergehenden vor die edelste und beste Gattung gehalten. Die kleine Ungarische Pflaumen sind von jenen nur an der Farbe unterschieden. Die rothen Roß-Pflaumen genannt, und die gelben Roß-Pflaumen, welche an der Grosse alle vorhergehende andere Pflaumen übertreffen, aber vor ungesund geachtet werden. Die gelben Maloncken oder Eyer-Pflaumen, und die rothen Maloncken, oder Maroncken, sind beyderseits rund, süß, und noch grösser als die Roß-Pflaumen. Die gemeine gelbe und Wachs-gelbe Spillinge, sind rundlich, die frühzeitigen sind etwas grösser, die späten aber etwas kleiner. Die halb gelb und halb rothen Spillinge. Die kleine weisse Spillinge wie Tauben-Eyer. Die Pflaumen kühlen und öffnen den Leib, die frische aber können leicht den Durchlauff verursachen, wo nicht die Kerne mit genossen werden; daher sind die abgetrockneten in diesem Fall besser und sicherer zu gebrauchen, als in welchen die rohe Feuchte geringert, sonderlich die, welche man Brinellen, oder Prunellen nennet, wovon an seinem Ort ein mehrers. Man kan sie frisch entweder roh, wozu die sauersüssen die besten sind, oder grün gedampft und gekocht geniessen. Die rohen bekommen besser, wenn sie vor, als wenn sie gleich nach der Mahlzeit auf andere Speisen genossen werden. Man siedet ein gutes wohlschmeckendes Mus daraus, welches den Haus-Müttern trefflich zu statten kommt, davon siehe weiter unten. Man backet sie in Back-Ofen, oder trocknet sie in ordentlichen Obst-Darren, und wenn man sie in die Fässer spündet, daß sie nicht von der Lufft angegriffen werden können, so erhalten sie sich viel und lange Jahre gut, und sind vor Herrschafften und Gesinde, zumahl zur Winters-Zeit eine gute Speise, worzu die Damascener und Ungarische am besten taugen. Bey dem Anrichten, sie mögen nun auf die eine oder andere Art gedämpfft oder gekocht werden seyn, pfleget man sie zuweilen in Butter geroste Semmel-Schnittgen unten in die Schüssel zu legen, die Pflaumen nebst der Brüh darüber anzurichten, und sie mit Zucker zu bestreuen. Dergleichen Essen können so kalt als warm genossen werden. Sie werden auch feucht und trocken in Zucker eingemacht, oder eine Paste daraus bereitet. In denen Apothecken findet man eingemachte Pflaumen in Honig und Wein; das Fleisch von durchgedruckten Pflaumen mit Zucker abgekocht; den einfachen auf verschiedene Art versetzten Syrup; die Lavier-Pflaumen, davon die Kinder 1 bis 2, die Erwachsenen aber 6 bis 7 Stück nehmen können. Die Spillinge oder gelben Pflaumen, ob sie gleich eines süssen Geschmacks, so sind sie doch rauh und ungesund, und gleichwie in denenjenigen Städten, so mit einer guten Policey versehen sind, deren Verkauff verboten ist, also solten sie auch von Rechtswegen in den Gärten nicht gelitten, sondern ausgerottet werden. Die grossen Maruncken haben mit ihnen fast gleiche Eigenschafften, und kan man solche weder zum Backen, noch Mussen gebrauchen. Man kan sie auch nicht einmal zur Zugemüse, wie die Pflaumen, kochen und rösten, weil sie alsdenn wie ein Essig so sauer und wässerig schmecken. In der Artzney werden die Ungarischen Pflaumen gebraucht, eine gelinde Leibes-Oeffnung zuwege zu bringen.

Pflaumen-Baum, ist ein Obst-Baum, dessen Frucht die obgedachte Pflaume ist. Er wächset wild und zahm; seine Blätter kommen dem Laub des Apffel-Baums gleich, seine Blüthen aber sind weiß. Er will in einem feuchten und mittelmäßigen Grund und Boden stehen, bedarf aber sonst keiner sonderlichen Wartung, als daß man ihn fleißig umhacket. Will man ihn düngen, so brauche man alten wohlverfaulten Mist, oder Asche von Wein-Reben darzu, denn von frischem Miste wird die Frucht wurmstichig. Wenn er im Schatten und dicht in einander stehet, so bekommt es ihm zwar wohl, die Frucht aber wird alsdenn nicht so süsse, als wenn er freye Lufft und Sonne hat. Er wird durch die Kern- oder durch Abnehmen der Brut fortgepflantzet, aber durch Oculiren oder Absäugen auf wilde Pflaumen-Stämme verbessert. Die Damascener und grosse Ungarische Pflaumen, ingleichen die

Ma-

Raupen u. d. m. sind besser im Frühling, in den Spalt zu pfropfen. An trockenen Orten kan man sie im Herbst, im October, an feuchten aber im Februario, oder zu Anfang des Mertzens fortpflantzen. Man thut sie auf den letztern Fall zuvor wohl abstaudeln, so wachsen sie desto besser wieder aus. Die Pflaumen-Bäume werden leicht schadhafft, 1) von dem Moos, sonderlich wenn sie in kalten Boden stehen; solches muß man im Frühling abschaben, und den Stamm mit einem alten wollenen Tuche wohl reiben. 2) Von dürren Zweigen, welche immer weiter ersterben, und endlich den ganzen Baum verderben; diese müssen fleißig ausgeschneidelt werden. 3) Von Wasser-Reissern, die dem Baum die Feuchtigkeit benehmen, und wenn er viel Laub und keine Frucht bringet, da muß der Boden gebessert werden. 4) Von dem Gummi, dieses soll man fleißig abnehmen, und nicht daran erhärten lassen, auch die Rinde, wo der Safft heraus gehen, bis aufs gesunde hinweg schneiden, den Ort mit Baum-Salbe verstreichen, und den Baum schützen. Einige von denen besten Arten pfleget man auch zu Espalier-Bäumen zu ziehen, welche früher als die Pfirsichen, nemlich im Februario beschnitten werden. Das Pflaumenbaum-Holz, ist ein dürrwächsig, festes und zehkerniges Holz, welches braunwärts immer rother wird, keinen Splint hat, und den Tischern und Drechslern zu allerley Arbeit dienet. Man kan auch von Pflaumen-Bäumen aus dem Kern ganze, schöne, beständige und fruchtbare Hecken in kurtzer Zeit anlegen. Die Art und Weise ist folgende: Im Herbst, wenn die Pflaumen reiff sind, macht man den Graben, wo die Hecke hin soll, zum wenigsten 1 Fuß tief und zwey Fuß breit. Die ausgeworffene Erde bleibt den Winter durch an dem Graben liegen, und in denselben legt man einen halben Fuß hoch guten Mist, beydes liegt also den Winter durch, frieret mürbe, und wird von fruchtbarem Dunst impraegniret. In eben diesem Herbst sammlet man die Kerne von denen Pflaumen- und Mus-Kochen, schüttet selbige anfänglich dünne auf den Boden, damit sie trocken werden, bis es zu frieren beginnet. Alsdenn nimmt man die Kerne und bringet sie in ein gross Faß, darinne erstlich eine Lage Sand, drey quer Finger hoch gemacht, darauf aber eine Lage Kern gebracht, und so fort fortgefahren wird, bis sie alle hinein, da sie denn mit Sande einer guten quer Hand hoch bedecket werden. Man setzt das Faß in ein Gewölbe, darinn es nicht frieret, und läßt es den Winter durch stehen. Wenn dieser verbey, so bringt man das Gefässe wieder in die Lufft, sonderlich wenn die warmen Nächte kommen, und siehet täglich nach denen Kernen. So bald sich einer oder der andere aufthut, so ist es Zeit, daß man sie mit oder ohne Sand in die Erde zur Hecke bringe. Zu dem Ende füllet man den Graben mit der den Winter über gelegenen Erde über den Mist, menget auch wohl, wenn sie zu fett, etwas Sand darunter, und streuet darauf die gedachten Kerne ziemlich dick. Man kan auch wohlgewahrte Aepffel- und Birnen-Kerne, sonderlich vom Frantz-Obst, wie auch Nüssen und Weißdorn-Kerne, wenn man will, darunter mengen, und die Aepffel- oder Birn-Kerne ein paar Stunden vorher in Milch oder auch Wein einweichen. Alles deckt man endlich mit einem eisernen Rechen ein und zu, und da diese Kerne bald und starck aufgehen, so hat man sie nur vor dem Viehe zu bewahren, daher eine solche neue Hecke, wenn man sie um einen Garten ziehen will, am besten hinter dem alten Zaun oder die alte Planke angeleget wird. Im Herbste des folgenden Jahres beschneidet man die Ruthen mit der Garten-Scheere, auf jede Ruthe aber laßt man eines von denen besten Reissern, und wenn es anachet, Wechsels-weise Aepffel und Pflaumen-Reiß stehen, bemerket solches, setzt auch wohl endlich, wenn es begwird, einen Pfal daran, schneidet es unten aus, und ziehet es in die Hecke. Mit der Zeit kan man darauf einflechten oder pfropffen. Mit dem Beschneiden der Hecke continuiret man, und läßt sie alle Jahr einen Fuß höher wachsen, bis sie so hoch ist, als man sie haben will. Alsdenn kan man sie in solcher Grösse unter der Scheere halten, oder alle Jahr die grossen Aeste abhauen. Inzwischen kan man die hervorragenden Zweige ausbrechen, pfropffen, abhacken ꝛc. und solchergestalt artige Höhlen, Hütten, und dergleichen, von fruchtbaren Bäumen zu grosser Lust und vielem Nutzen ziehen. In sechs Jahren ist diese Hecke vollkommen zum Stande. Und nach der Zeit, wenn sie sehr dicke wird, kan man ihr nach Befinden hier und da auch Holtz benehmen und aushacken, oder aber gleiche Stämme ausheben, und solche versetzen, wie auch sonst verbessern. Daß also solche Hecken zugleich Kern-Schulen oder eine Art von Baum-Schulen seyn können. Inzwischen kan man auch durch Nachstecken der Kerne helfen, wenn etwan hier und da durch Zufälle Blössen und Dünnen entstehen solten. Die Blätter von diesem Baume in Wein gesotten, und solchen in den Mund gehalten, curiret wider Flüsse, so auf die Gurgel und das Zahn-Fleisch fallen.

Pflaumen-Mus, wird folgendergestalt gesotten: Man schneidet die Pflaumen auf, nimmet die Kerne heraus, setzet sie in einem eisern Kessel, und röstet sie beständig nur, daß sie Platz haben und nicht zubrennen, bis es so starck, als man es haben will. Soll es recht gut werden, so rühret man die gesottenen Pflaumen durch ein Sieb, damit die Schalen und das grobe Wesen zurücke bleibe, und nur der Safft durchgehe. Man muß auch ein wenig Zimmet, Nelcken und Citronen-Schalen hinein werffen; diese letztern aber lassen entweder gar nicht, oder doch

doch nicht lange kochen, sonst wird es bitter davon. Wenn man die Töpffe, darinnen man das Pflaumen-Mus aufbehalten will, damit angefüllet, so geust man sie oben mit Pech, oder, welches noch besser, mit brauner Butter zu, und verwahret es hernach in der Höhe an einem trocknen Orte, weil es in den feuchten leichtlich zu beschlagen und anzulauffen pfleget. Die gemeinen Leute pflegen Hollunder-Beeren mit darunter zu mischen. Es ist das Pflaumen-Mus bey einer Haushaltung wohl zu gebrauchen, indem es nicht nur vor den Hauswirt selbst, sondern auch vor das Gesinde eine gute Speise ist, und, wenn man ihnen dasselbe des Morgens und Abends zum Brote giebt, viel Butter dadurch ersparet wird. Man pflegt mit solchen auch, wenn es entweder pur, oder mit Kirsch-Mus angemengt, Gebackens und Pfann-Kuchen anzufüllen, oder gute Tuncken daraus zu bereiten.

Pflaum-Federn oder Staub-Federn, heissen die zarten, weichen und kurtzen Federn, so denen Gänsen zunächst auf der Haut liegen, und nicht nöthig zu schliessen sind, weil sie keine Kielen haben.

Pflicht, ist nichts anders denn eine gewisse Handlung, darzu uns das Gesetz verbindlich macht. Ist es das allgemeine göttliche Gesetz, so ist es eine göttliche Pflicht. Und auf diese gründet sich auch diejenige Versicherung, die man durch besondere Versprechen und Verträge einem andern giebt, daß man eine allgemeine göttliche Pflicht in einem besondern Fall auf diese oder jene bestimmte Weise ausüben und beobachten wolle. Denn daraus entstehet eine neue dringende und verpflichtende Ursache die göttlichen Pflichten, sonderlich aber diejenigen, die nicht schlechterdinges nothwendig, sondern nur bequem, dessen man sich allenfalls begeben kan, sind, und welche Handlungen also nicht schlechterdinges geboten oder verboten, sondern zwar erlaubet, aber doch nicht gänklich bestimmet sind. Diese Bestimmung geschiehet nun insonderheit durch Angelobnisse. Und dadurch wird man zu einer Handlung vollkommen verpflichtet, die Verpflichtung aber so wohl, als die Gewißheit der Anforderung des andern desto stärcker, wenn man sich eidlich zum Versprochenen verbindet, d. i. zu erkennen giebt, man halte die Handlung vor eine von Gott aufgelegte Pflicht, und sich im Gewissen dazu gegen dem wahrhafftigen, gerechten und allwissenden Gott verbunden. Man bekennet sich also dadurch noch zu besondern religieusen Bewegungs-Gründen, seinen Verpflichtungen nachzukommen, und giebt gegen dem andern zu erkennen, daß man die Beobachtung vor ein Stück der Verehrung desjenigen Wesens, so man als einen Gott fürchtet und ehret, halte. Es schlägt daher bey einer eidlichen Verpflichtung zugleich der gantze Begriff derer Pflichten eines Menschen gegen Gott überhaupt, und nach derjenigen bestimmten Weise einen Gott zu verehren, oder einer Religion insonderheit mit ein, welcher ein Mensch nach seiner innerlichen Uiberzeugung beystimmet. Weil nun die Verehrung eines Gottes allen Menschen sehr natürlich ist, und man nicht leicht vermuthet, daß einer davon gar kein Gefühle habe, oder solches ruchloser Weise gäntzlich unterdrücken könne, oder unterdrücket habe, auch ordentlicher Weise nicht geglaubet wird, daß ein Mensch falscher und heuchlerischer Weise ein solches Gefühl vorgeben, und doch nicht haben, oder aber Gott gäntzlich verachten, oder sich doch nicht wenigstens hüten solte, als ein solcher unnatürlicher Gottes-Verächter unter denen Menschen bekannt zu werden, weil er eben dadurch sich selbst aller Sicherheit unter ihnen verlustig machen würde; diese vorgesetzte Gewißheit aber noch mehr Grund der Versicherung, daß einer seiner eidlichen Verpflichtung nachkommen werde, alsdenn giebt, wenn man Grund hat zu glauben, der sich, und zwar wohl bedächtig und nach reifer Uiberlegung, so Verpflichtende sey wirklich religieus, ja so gar der wahren Religion zugethan: So erhellet daraus, was die eidliche Verpflichtung zu der Strenge, Vollkommenheit und Gewißheit einer bloß durch Versprechen bestimmten und gewiß gemachten unvollkommenen göttlichen Pflicht unter denen Menschen beyträgt. Ja darauf gründen sich hernachmahls wiederum neue Bewegungs-Gründe, welche in der bürgerlichen Gesellschafft durch menschliche Gesetze, mit Handlungen, dazu wir theils durch das Gesetz Gottes überhaupt, theils durch die insgedachte besondern Verpflichtungen verbunden sind, verknüpffet werden, wenn nemlich Strafen, Belohnungen, richterlicher Zwang oder Verlust anderer Rechte in diesen Gesetzen gedrohet, eine Pflicht aber dadurch von dem andern vermittelst weltlicher Macht erzwungen werden kan. Diese letzte Art der bürgerlichen Verbindlichkeit und Strenge zu denen Pflichten schräncket nun die Freyheit der Menschen, die sie im natürlichen Stande haben, und krafft dessen sie sich freywillig zu ihren Pflichten und zu deren Beobachtungen entschliessen können und solten, gar sehr in der bürgerlichen Gesellschafft ein, weil der Menschen Verderben nach dem Fall die natürliche Freyheit in eine ihnen selbst und allen andern, mit denen sie doch leben und nach der göttlichen Einrichtung ihrer Natur durch gesellige Beyhülffe das Leben so gar erhalten und bequem machen müssen, höchstschädliche und gefährliche Freyheit, bey nahe durchgängig verkehret hat, und daher sehr wenig sind, die ohne gesetzlichen Zwang und ohne Furcht vor der bürgerlichen Obrigkeit und Strafe, ihre Pflichten frey und gutwillig beobachten. Und eben diese wenigen sind es, denen eigentlich kein Gesetz in solchem Verstande gegeben ist. Wenn demnach ein vor sich freyer Mensch das Gesetz einer und anderer

derer Obrigkeit annimmt, und nach diesen in seinen künfftigen Handlungen sich zu richten verbindet, so wird dadurch seine vorige Freyheit aufgehaben. Aus dieser kurtzen Einleitung in die Lehren von der Pflicht, davon in der Wirtschafft so viel vorfällt, und immer, wiewohl offt mit ziemlicher Unwissenheit, geredet wird, kan man nun erkennen, was Pflicht, Verpflichtung, Pflicht-Schuldigkeit sey, und warum man nicht nur darunter eine Handlung überhaupt, dazu wir durchs Gesetz, solche zu thun oder zu lassen, verbunden werden, sondern auch insbesondere eine Handlung, dazu wir uns durch Gelöbnisse, Verträge und Versprechen, mit oder ohne Eid verbinden, verstanden werde. Ja man nennet so gar den Eid, der eine solche Pflicht bestätiget, die Pflicht, und das Ablegen desselben die Pflicht-Leistung, das Annehmen und die Verrichtung dabey, die Verpflichtung oder einen in Pflichten nehmen, welches entweder mit blossem Handschlag an Eides statt, oder mit wircklicher Eidesleistung geschichet. Aus gleichem Grunde nennet man auch die Vereidung der Zeugen, solche verpflichten. Und hieraus folget, daß derjenige einen wircklichen Meineid begehe, und in die darauf gesetzte Strafe verfalle, der bey seiner Pflicht etwas auszusagen oder auszurichten erinnert wird, und dem ohngeacht sich falsch und untreu nach diesem erfinden lässet. Nicht weniger ist auch darben abzunehmen, daß wenn ein in Pflichten stehender Diener in Sachen seines eigenen Herrn einen Zeugen, oder gar Richter abgeben soll, er zu diesem Ende zuvörderst seines Eides oder seiner Pflicht, womit er demselben verbunden, erlassen werden müsse, damit selbiger um so viel freyer seinem guten Wissen und Gewissen nach sein Bekenntniß und Aussage deponiren könne.

Pflug, ist entweder ein gemeiner oder ein künstlicher und verbesserter. Jener ist ein bekanntes Werckzeug, womit das Feld umgerissen, und zu Einnehmung des Saamens zubereitet wird. Solcher bestehet Tab. XII fig. 1 aus folgenden Stücken. Das Stücke Holtz, worauf so zu reden der gantze Pflug gebauet ist, heisset das Haupt a. Dieses wird unten mit einer eisernen Sohle belegt, so die Haupt-Sohle genennet wird. Desgleichen ist auf der Seite, da das Erdreich ausstreicht, das Haupt mit einer Schiene belegt, so man die Seiten-Schiene nennt. Das breite und vorne spitzig zulauffende Eisen b. so auf das Haupt geleget wird, heisset eine Schaar, oder Pflug-Schaar. Die Haspe, welche durch das Loch der Schaar gehet, heisset man einen Bolken. Der breite Nagel, den man durch den Bolken, der durch die Schaar gehet, fürstecket, wird ein Riegel genennet. Das breite Bret an der Seiten des Pflugs, daran sich die Acker-Schollen legen und umwerffen, nennet man das Streich-Bret c. Das dünne Schien-Eisen, das auf das Streich-Bret geschlagen wird, heisset die Streich-Schiene. Das länglichte Holtz d. das unten durch das Pflug-Haupt gehet, und oben durch den Grengel, nennet man eine Griech-Seule. Die zwey lange krumme Holtzer d. die von hinten oben hinaus gehen, daran der Acker-Mann seine Hände leget, und damit den Pflug regieret und hebet, heissen die Pflug-Stertzen. Das lange mit vielen Löchern durchbohrte Holtz f. das schier einer Deichsel am Wagen gleich kommet, wird der Grengel oder Pflug-Balcken genennet. Das lange grosse krumme Eisen g. so in den Grengel eingepflockt ist, und hart vor der Pflug-Schaar herachet, und das Erdreich zerschneidet, heisset das Sech oder die Säge; an andern Orten aber das Pflug-Eisen, und in der Marck Brandenburg ein Kolter. Die kurtze eiserne aber doch dicke Kette h. mit einem grossen halben Ringe, die man an den Grengel legt, und vorne durch das Pflug-Gestelle oder Pflug-Stockgen stösset, wird die Grengel-Kette genennet. Wo es leichte Aecker hat, da brauchet man nur starcke geflochtene weidene oder eichene Wieden, und denn heisset mans eine Grengel-Wiede. Der Nagel i. den man an dem Grengel vor die Grengel-Kette vorstecket, darnach einer seichte oder tieff arbeiten will, wird der Stöpsel oder Vorstecker genennet. Man hat auch beym Pfluge hinten zwischen den beyden Rüstern Stecken einen ziemlich dicken und langen Stecken, vornen mit einem breiten u. scharffen Eisen beschlagen, damit man die fette Erde, so am Pfluge u. Streich-Brete anklebet, abstösset, das heist man eine Reute oder Pflug-Reute k. Das Holtz, daran die Räder angemacht sind, (davon an etlichen Orten das eine, so in der Furche gehet, grosser als das andere ist,) und darauf das vordere Theil des Grengels aufliget, heisset das Pflug-Stöckgen oder Pfluggestellichen l. durch solches gehet ein langes vornen zwieselichtes Holtz m. so die Lever oder das Pflug-Wetter genennet wird. An diesem ist vorne eine Pflug-Wage, woran die Pferde oder Ochsen gespannet werden. An der vördern Seite des Pflug-Stöckgens ist ein kleiner Haspen eingeschlagen, in welchem eine lange zwieselichte Ruthe aufrecht stecket, so ein Encke genennet wird, und dazu dienet, daß die Acker-Leine in solcher Zwiesel ruhen könne. Wenn nun der Acker-Mann pflügen will, spannet er die Ochsen oder Pferde, deren man im leichten Lande gemeiniglich nur zwey, in strengem Lande aber vier, sechs und mehr haben muß, vor den Pflug, treibt sie nach der Länge über den Acker gerad hinaus, und regiert mit den Pflug-Sterzen den Pflug so, daß er im rechten Maaß in das Erdreich greifft und gerade Furchen machet. Will man seichte arbeiten, so zeucht man das Pflug-Gestelle hinter sich, und stoßt die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede eines Loches oder zwey Löcher weit, oder so viel vonnöthen, am Grengel hinter sich zurücke. Wenn man aber mit dem Pfluge tieffer in die Erde greiffen will, so läst man die Kette eines Loches oder zwey weiter mit dem Gestelle vor sich hinaus lauffen. Bey starcken Aeckern hat man noch eine sonderliche Art des Pflugs fig. 2, damit man den gebrauch-

brachten Acker wieder rühret, das ist, nach der Quere überfähret und zerreisset; dieser wird ein Haacken-Pflug, Rührhaacken oder Radlitz genennet. Derselbige hat unten ein länglichtes Holtz n, wie ein Moklein, das unten auf der Erden gehet, und das Haupt genennet wird. Darauf wird oben ein Grengel o gemacht, und durch die hintere Seule p gesteckt. Durch diese hintere Seule gehet unten quer durch ein hölzerner Nagel, den heisset man eine Spillewetter, auf dessen beyden Seiten sind länglichte krumme Hölzer q. nach der Länge ein wenig hinauswärts empor, und unten an das Haupt des Haacken-Pflugs oder Rühr-Haackens angeleget, welche zwey Hölzer die Ohren genennet werden. Das andere Seulgen, so am Haupte emporwärts und oben durch den Grengel gehet, heisset man auch eine Griech-Seule, wie am Pfluge. So sind auch an dem Grengel oben zu beyden Seiten der Griech-Seule zwey länglichte Hölzer angepasset, die an der Hinter-Seule vermittelst eines durch dieselbe gehenden Quer-Holtzes befestiget sind, und hinten hinaus gehen, daran der Acker-Mann die Hände leget, und den Rühr-Haacken führet; diese nennet man auch Sterzen, als wie am Pfluge. Vorne auf das Haupt leget, verriegelt oder verkeilet man ein breit zweyschneidig und spitzig zulauffendes Eisen, das unten in die Erde gehet, und die Quer-Furchen macht, das heisset man ein Haacken, oder Hocken-Schaar; man stecket auch bisweilen, wo zähe, wohlberasete und bewachsene Aecker sind, oben durch den Grengel ein Sech, das vor dem Haacken-Schaar hergehet, und die Erde zerschneidet, dieses ist wie ein ordentliches Pflug-Sech. Man hat ferner dabey eine Grengel-Kette, Vorstecker, Pflug-Gestelle ꝛc. wie am Pfluge; etliche aber haben's gar nicht. Bey dem Pfluge kommt alles in Ansehung des Pflügens selbst, wovon dieser Artickel nachzusehen, auf die Stellung und Keilung des Pfluges nach dem Unterschied des Pflügens an. Darinne muß ein Ackermann sehr wohl bewandert seyn. Die Stellung wird theils durch die obengedachten Löcher, und das Fort- und lange oder kurtze Hängen der Grengel-Kette an der Grengel, so vermittelst des Stössels oder Versteckers geschichet, verrichtet. Deswegen man auch öffters, sonderlich in Ober-Sachsen, viel kleine Neben-Locher in dem Grengel hat. Die nächsten an dem Sech-Loche werden von einigen Frohn-Locher, die mittelsten Lohn- und die vordersten Herrn-Löcher genennet. Das Keilen aber geschichet sonderlich an dem Pflug-Eisen, welches man auch Gründel nennet, um solchen entweder flach oder tief gehend, und in die Erde schneidend zu richten, und geschiehet also bald von unten hinauf, wenn er zu tief gehet, oder von oben hinunter, wenn er zu flach einschneidet. Man giebt daben insgemein heut zu Tage, da das Vorurtheil, als ob durch tieffes Pflügen die magere Erde herauf komme, und ein Mis-Jahr verursachet werde, widerleget ist, den Rath, lieber tieff als flach, sonderlich im Brachen und Felgen zu pflügen, vornemlich gehet dieses an, wo die Erde, ohne daß Kies, Sand oder Thon kommt, wenigstens eine und eine halbe Elle hoch vorhanden. Denn gesetzt auch, daß in dieser Art wilde Erde herauf gebracht würde, so wird doch solche hernach den Sommer über mit Dampf und Frucht aus der Lufft und Sonne imprægniret. Daher wenig Schaden, davon auch schon das erste Jahr, noch weniger aber das andere Jahr, zu befürchten ist. Am besten ist es, wenn man nach und nach den Pflug jährlich etwas tiefer führet, und über sechs bis sieben Zoll hoch gehen lässet. Durch das Keilen muß auch der Pflug platt, das ist, so gerichtet werden, daß Spitze und Schneide fein gerade gehen, und nicht etwan im Strich der Furche das Schaar mit der Spitze bohre, oder mit dem Fittig die Erde ungleich abstreiche, sondern alles fein zusammen treffe. Denn wenn dieses nicht geschiehet, oder der Ackermann den Pflug bey denen Pflug-Sterzen nicht firm, fest und gleich hält, damit alles gleich tief und durchgehet, so entstehen eben daraus die sogenannten Sauen- und Hasen-Nester, welche man auch an einigen Orten Schaf- oder Hanf-Böckunen oder Sack-Hasen nennet, und die man gleich an einem gepflügten Acker gewahr werden, die schlechte Fertigkeit des Ackermanns aber daraus erkennen kan. Man hat auch ausser dem Hasen-Pflug noch andere Arten besonderer gemeinen Pflüge zu besonderer Arbeit und verschiedener Erde. Dergleichen ist der sogenannte Reol-Pflug. Da man vermittelst vier und sechs Pferden oder Ochsen in sehr tieffen guten Erdboden so tief pflügen kan, als ein Mensch solches mit dem Spaat umzugraben vermögend ist, dadurch aber den Acker ohne Mist dinget. An vielen Orten lassen daher Hauswirte den Acker umgraben, welches aber durch einen solchen Pflug mit leichterer Mühe und Kosten zu bewerckstelligen ist. Der Pflug selbst ist in allen seinen Theilen viel stärcker, und wird sehr lang gestellet, die starcken Eisen aber werden sehr tief gerichtet. Ferner hat man auch einen besondern Wende-Pflug, vermittelst dessen man an hohen Gebirgen, wo Berg auf Berg ab zu ackern unmöglich ist, das Pflügen seitwärts verrichtet, und die Erde von der Höhe herab in die Tieffe streichet, folglich, wenn man eine Furche geackert hat, und wiederum zur Streichung einer andern Furche umzuwenden gezwungen ist, den hintersten Theil des Pfluges nebst dem Schaar auch umwenden konne. Er ist denen Bauern in hohen Gebirgen überflüßig bekannt. Endlich hat man auch einen sogenannten eisernen Pflug, der ebenfalls im Sächsischen an vielen Orten im Gebrauch ist. Bey der Saat-Art wird übrigens der Rath nicht ohne Grund gegeben, daß man nicht tieffer, sondern vielmehr flacher als in der Brache pflügen müsse. Ein Pflug hat nach denen alten deutschen Gesetzen ein besonder hoch verpontes Recht, daß von demselben im Felde

ben Straffe des Raths niemand etwas entwenden darf. Die vor einigen Jahren ans Licht gekommene neue Erfindung des del Borschen Pfluges, mit welchem durch kluge Menschen-Hand und mit wenig Mühe das Feld, wie mit dem Zug-Vieh bearbeitet werden kan, suche unter dem Wort Acker-Messer. Pflug-Balcke oder Grengel ist ein ohngefehr drey und Dreyviertel-Ellen langes fast dreyeckichtes, drey bis vier Zoll starckes Stucke Holz am Pfluge, welches mit etlichen Löchern versehen, den Pflug zum seichten oder tieffen Ackern weiter fort oder zurück zu stecken. Es ist auch die Sech oder das Pflug-Eisen vor der Schaar darein feste gemacht und verkeilt. Nächst denen gemeinen Pflügen hat man nun auch künstliche und verbesserte Pflüge, dergleichen das Acker-Messer des Marquis de Borro, die neue Acker-Maschine, so der Herr Mag. Ort, Pfarrer bey Eisenberg, davon in denen Leipziger Sammlungen S. 159 des ersten Bandes Nachricht zu finden, nur soll es nicht Regenspurg, sondern Eisenberg heissen, ferner *Locatelli* Säe-Pflug sind, und wovon unter besondern Artickeln gehandelt werden. Es ist aber kein Zweiffel, daß auch der gemeine Pflug vermittelst der Mechanique viel besser eingerichtet werden konte, wenn sich unsre Gelehrte mehr um die Wirtschafft und die nützliche Anwendung ihrer Wissenschafft und Kräffte darauf bekümmerten.

Pflug, wird auch an einigen Orten ein gewisses Maaß Ackers genennet, darauf man einen Pflug halten, oder das man mit einem Pfluge bestreiten kan. Nach solchen wird der Pflug-Schatz angelegt, und auf die Pflüge geschlagen. Und nach diesem Verstande schätzet man die Grosse des Feldes von einem Gute, nachdem dasselbe viele Pflüge zu dessen Bearbeitung, und zwar nach Unterschied des Landes bald zwey- bald vierspännig halten muß oder kan. Es ist aber eine ungewisse, obgleich alte Angabe; daher sie nicht viel mehr im Gebrauch ist.

Pflug-Dienst, heisset derjenige Dienst, den ein Pferdner, Auspänner oder Hüfner, von seinen Hof und Feldern mit seinem Zug-Vieh dem Grund-Herrn, und zwar eigentlich zum Ackerpflügen, zu leisten schuldig ist. Jedoch geschiehet es auch, daß der Hübner unter diesem Nahmen nicht nur auf seine Kosten, zuweilen auch gegen gewisse Lieferungen an Heu, Haber ꝛc. die Hof-Aecker bestellen, oder auch nur gewisse bestimmte Tage und vorgeschriebene Acker-Dienste verrichten, sondern auch mit An- und Verführung allerley Güter, und wo der Herr sein nothig hat, demselben zu Dienste stehen muß. Es ist dieses, zumal an denenjenigen Orten, wo es nicht auf etliche wenige Tage ankommt, eine schwere Dienbarkeit, dabey von der Herrschafft und deren Bedienten, welche manchmal mehr Dienste fordern, und unbarmhertziger sind, als ihre Herren, billige Maaße und Christ- [illegible] Dienste nicht über die Vernunfft und das Herkommen eingerichtet, weniger erhöhet, und mit neuen Beschwerden vermehret, noch auch denen armen Leuten dasjenige, was ihnen etwan an Speise und Tranck oder Fütterung vor das Vieh vor ihre Dienste ausgemacht ist, beschnitten oder gar entzogen werden. Sonderlich pflegt so wohl dieser als auch anderer Dienst an denenjenigen Orten, wo von der alten Leibeigenschafft noch vieles übrig ist, sehr weit auszudehnen, solchergestalt aber der Bauer, wenn er doch eigene Aecker und Wirtschafft hat, sehr verhindert zu werden, um diese abzuwarten. Weil nun solche Leibeigenschafft zwar einigen Privatis nützlich, denen meisten, und endlich dem gantzen Lande in Ansehung der Landwirtschafft und des Ackerbaues aber, an deren Flor doch denen Staaten sehr viel gelegen ist; weil auch solche eigene Leute entweder gar kein oder wenig Eigenthum haben, noch erwerben, folglich vor ihre saure Arbeit nichts gewinnen konnen; und weil endlich solchergestalt vieles Land nicht proportionirlich mit Abgaben zum gemeinen Besten belegt werden kan, da diese armen Leute wenig oder nichts von ihrem Lande und ihrer Wirtschafft gewinnen, sondern Zeit und Kräffte ihrem Herrn widmen müssen: So wird die Leibeigenschafft in dieser Gestalt und Einrichtung mit gutem Grunde einem florisanten Nahrungs-Zustande und denen Intraden grosser Herren vor höchstschädlich gehalten, und daher, wo man nur einiger massen wegen derer Verträge mit dem Adel und Herren dazu gelangen kan, dieselbe aufgehoben oder verändert. Der König in Preussen und das Haus Oesterreich haben dieses in denen neuern Zeiten an viel Orten gethan, und an andern ist es schon längst geschehen. Allein daraus folgt nicht, daß man deswegen alle Leibeigenschafft überhaupt aufheben oder alle Arten, nach welchen gewisse Leute in selbige zur Strafe verfallen konten, abschaffen müsse. Sondern es hätte diese Anstalt gar wohl zur Zucht der frechen und güterlosen und müßigen Leute, Bettler und Dienstboten in gewisser masse beybehalten werden können, wenn man nicht ehemals in denen Gedancken gestanden hätte, daß es wider das Christenthum sey, wenn ein Christ den andern zum Leibeigenen hätte.

Pflügen, heisset den Acker mit dem Pflug umreissen, und also zu Einnehmung des Saamens bequem machen. Zur Winter-Saat soll man das Feld, wo möglich, viermal pflügen, nemlich 1) brachen, 2) wenden, 3) rühren oder auftreiben, und 4) zur Saat pflügen; die meisten aber pflügen nur dreymal; gleichwohl siehet man auch und erfähret, daß etliche, die nicht viel Felder haben, fünfmal pflügen; und gewiß, wer es thun kan, dem ist es sehr gut; iedoch muß die Landes-Art dabey wohl in Acht genommen werden, auch nachdem ein trocken oder nasses Jahr folget. Und so man auch ein Stück Landes nicht dreymal vor der Saat

ackern kan, so pflüge mans im äusserſten Noth-fall nur zweymal; nemlich, wenn man erſtlich gebrachet, lasse mans darauf bald und wohl einegen, denn ein gutes Egen ist besser, als ein böses Ackern; drey Wochen hernach lasse mans desto tieffer arbeiten, und gar zeitlich besäen, sonderlich wenn es schwach Land, und nicht gedünget ist. Je öffter diejenigen Aecker, so nicht leimicht sind, gepflüget werden, ie besser es vor dieselben ist. Diejenigen Aecker aber, welche grosse Nässe an sich ziehen, und flüßig, oder leim- und thonicht sind, dürffen eben so klein nicht gepflüget werden, denn wenn solche gar zu klar und klein sind, und Platz-Regen oder starcke Nässe einfället, so werden solche Aecker wie eine Tenne zusammengeschwemmet, und bleiben also die Früchte stecken, und müssen verderben, wenn aber ein solcher Acker noch etwas klosicht bleibet, schadet die Nässe gar nicht, so er nur anders recht gedünget ist. Zur Sommer-Saat pfleat man drey- oder auch nur zweymahl zu pflügen, nemlich 1) stürtzen oder stoppeln, 2) rühren, welches doch in guten und mürben Feldern, zumal, wo man nicht schöne trockene Zeit dazu hat, vor unnöthig gehalten, und also an vielen Orten erſparet wird; und dann 3) ackern und zur Sommer-Saat pflügen. Sonsten ist dabey zu beobachten, daß man, wo es sich schicken will, die feuchten Aecker, an trockenen und warmen Tagen, die sandigen und dürren aber bey feuchtem Wetter pflügen müsse. Indessen sind im Artickel **Pflantzen** allgemeine Gründe zu finden, daraus man klar erweisen und durch die Erfahrung alles bestätigen kan, daß vielmahl gepflüget, so gut als den Acker düngen sey, ja oft ohne Düngung der Acker dadurch nur fruchtbar werde, weil Nässe, Lufft und Wärme in den wohl eroffneten Acker treten und ziehen, sonderlich der allen Pflantzen so nöthige fruchtbare Dampf der Lufft, ja der Thau in den lockern Boden dringen, und von ihm selbst eingezogen, dadurch aber auch allerhand Gährung und Bewegung unter denen Theilen des Bodens, ja so gar des Düngers verursachet werden kan, woraus hernach eigentlich die mit Nahrungs-Theilgen der Pflantzen imprägnirte Nässe entstehet, so Korner und Wurtzeln an sich ziehen, und welche den Trieb zum Wachsen verursachen. Siehe auch den Artickel **Ackern, Art.**

Pflug-Eeschiere, siehe **Acker-Geschirre.**

Pflug-Recht, bedeutet die Einricht- und Eintheilung des Ackers zu dreyen Arten, nach welcher er ein Jahr über Winter bestellet, das andere mit Sommer-Getrade besaet, und das dritte Jahr brach gelassen werde. Derjenige, so ein Stücke Feld nach Pflug-Recht annimmt, hat es auf vorbeschriebene Weise drey Jahr zu geniessen. Behalt er es länger, und der Contract ist nicht ausdrücklich verneuert worden, so gilt seine Miete oder Pacht nur auf ein Jahr.

Pflug-Reute, siehe **Pflug.**

Pflug-Schaar ist ein hinten breites und vorne spitzig zulauffendes, in der Mitte offenes Eisen, welches fast die Gestalt einer umgewandten 4 hat, vorne an das Haupt des Pflugs gesteckt, und die Erdschollen damit umgeworffen werden. Die **Haacken-** oder **Hocken-Schaar** hat eine doppelte Schneide, und siehet einer gedoppelten Schaar gleich, ist aber hinten mit einer Dille versehen, womit sie an das Haupt des Haacken-Pfluges gesteckt wird. Die Pflug-Schaare sollen starck mit Stahl belegt seyn, denn also darff man sie nicht so offt schärffen, sie schneiden lieber, und legt sich der Koth nicht so gern an, weil sie Spiegel-glatt bleiben.

Pflug-Sech, ist ein langes vorne etwas gekrümmtes und an der einen Seite geschärffes Eisen, in Gestalt eines Messers, welches unter sich in den Grengel oder Pflug-Balcken feste eingekeilt ist, damit es im Pflügen das Erdreich von einander schneide, und die Pflug-Schaar desto leichter die Erd-Schollen umwenden könne: wird sonst auch das **Pflug-Eisen**, die **Pflug-Säge**, und auf Niedersächsisch das **Kolter** genennet.

Pfösch-Herd, suche **Vogel-Herd.**

Pfosten, nennet man diejenige 3 bis 4 Zoll starcke eichene oder kieferne lange Breter, so da in einer Haushaltung zu vielerley Nutzen angewendet, und theils von Zimmerleuten, theils von Tischern verarbeitet werden. Ein sorgfältiger Landmann soll nach Beschaffenheit und Grosse seiner wirtschafftlichen Gebäude immerzu einige derer selben im Trocknen vorräthig halten, damit sie bedürffenden Falls gleich bey Handen seyn und verbraucht werden können.

Pfriemen-Kraut, siehe **Ginst.**

Pfrillen, sind kleine Fischlein, welche in denen Bächen, wo es Gründlinge und Schmerlen giebt, gerne ihren Aufenthalt haben. Sie sind am Rücken oben dunckel-braun und fleckigt, am Bauch aber weißlicht und fast aschenfarb. Sie haben ein gesundes Fleisch, sind etwas bitter, welches ihnen jedoch benommen werden kan, wenn man das Eingeweide ausnimmt, und sollen am besten seyn, wenn sie voll Rogen sind. Sie streichen im May, und werden den gantzen Sommer durch in kleinen engen Reussen und mit Fisch-Beeren gefangen.

Pfropf, ist überhaupt ein Stöpsel, den man in ein Loch stecket oder treibet, von Holtz, oder Kork, oder Papier, in Wände, Flaschen-Gläser, auf den Schuß in den Lauff einer Flinten u. s. f.

Pfropfen, heissen die Zimmerleute diejenige Arbeit, wenn sie an eine stehende Seule oder anderes Holtz, das an einem Ende schadhafft worden, ein frisches Stücke statt des verdorbenen dergestalt anpassen, auch beyde Theile also mit einander verbinden, und mit Nägeln befestigen, daß sie an allen Seiten gleiche Stärcke haben, und als ein gantzes Stück an einander halten.

Pfropffen oder **Propffen**, so sonsten auch **impffen, pelzen und zweigen** genennet wird, heisset beym Garten-Bau diejenige Arbeit, dadurch ein wilder und unfruchtbarer Stamm, vermittelst eines darauf gesetzten von einem fruchtbaren Baum gebrochenen Zweiges oder so genannten Pfropff-Reises verbessert wird. Es ist dieses eine herrliche Erfindung, dadurch wilde Bäume zahm, unfruchtbare fruchtbar und wohltragend gemacht, alte Bäume durch Aufsetzung frischer Reiser gleichsam verjünget, die Spat-Früchte in Früh-Früchte, ja so gar die Farbe und der Geschmack an denselben verwandelt und verändert werden. Die Stamme, darauf gepfropffet wird, sind entweder **Wildlinge, Wildfange** und **Wild-Stamme**, die man aus den Waldern und Holtzern in die Gärten und Baum-Schulen versetzet; oder Quitten- und solche Stämme, die in denen Garten aus den Kernen oder Steinen erzielet werden, davon unter dem Wort **Wildling** ausführlich gehandelt wird. Diese sollen nicht mehr denn eines Beines, und nicht weniger denn eines Daumens dick seyn. Die jungen werden niedrig, die alten hoher, die wilden nahe an der Erden gepfropffet. Die Pfropff-Reiser sollen von jungen und gesunden Baumen, und die schon getragen haben, nicht von den untern Aesten, sondern in der Höhe von frischen safftigen Zweigen, behutsamlich, daß die Rinde nicht verletzet werde, im Februario, drey Tage vor dem neuen Monden, an einem Vormittag bey hellem Wetter gebrochen, und wenn man sie versenden oder lange verwahren will, am Bruch mit feuchten Lemen oder Kreiden beschlagen, oder mit Moos bewunden werden. Man kan sie aber auch noch im Merz und April, sonderlich vom Stein-Obst brechen, wenn sie bald aufgesetzet werden sollen, siehe **Pfropff-Reis**. Die Zeit betreffend, wenn das eigentliche so genannte Pfropffen vorzunehmen, ist das Früh-Jahr, und zwar im Merz, oder April, wenn die Froste vorüber, und der Safft recht in die Reiser getreten. Hiernächst pflegt man auch auf des Monides Lauff zugleich zu sehen, und halt davor, daß wenn sogleich im Neu-Mond gepfropffet wird, das Holtz aufschwelle, zeitig trage, und dahero sich bald abtrage, das Obst werde wässerig, falle leicht abe, und werde gantz weicher Art, dahero allenfalls nur hartes Obst, und so etwas strenge sey, darinnen aufzusetzen; geschiehet es aber im vollen Mond, blühet ein solcher Baum viel und schone, träget aber sehr wenig Früchte. Es muß man auch auf die Art des Obstes seine Absicht haben, ist es weich und kein Lager-Obst, kan es etwas später nach gehabtem neuen Mond gepfropffet werden; ist es aber steinger und harter Art, thut man wohl, daß es bald nach dem neuen Mond aufgesetzet wird. Denn weiches Obst gleich nach dem neuen Mond aufgesetzet, wird noch weicher und wässeriger; und hartes oder auch Stein-Obst kurtz vor dem vollen Mond gepfropfet, wird gar zu Stein oder Holtz, und bekommt keinen Safft. Der **Pelz-** oder

Pfropff-Arten sind mancherley. Die gemeineste ist in den Spalt, da man nemlich im Marto gegen das volle Licht einen hübschen, glatten zwey- oder drey-jährigen Stamm, darauf man pfropffen will, mit einer scharffen Baum-Säge behend abschneide, die Ober-Fläche an dem abgesetzten Ende (welches, wenn es flach, die Krone, wenn es aber schräg, der Kehfuß genennet wird), mit dem Pfropff-Messer glatt macht, den Stamm doch ohne Verletzung des Kerns spaltet, und in den Spalt an einer, oder, wenn der Stamm stark genug, an beyden Seiten ein an dem Ende gehörig zugeschnittenes Reislein, nachdem man vorhero den Spalt in dem Stamm mit einem Keilgen von einander gezwungen, also einsetzet, daß die lebendige und saffrige Rinde am Stamm genau mit der Rinde des Reises zutreffe, und der Absatz gehehe auf den Stamm zu sitzen komme, und keines vor dem andern hervortrage. Nach solchem ziehet man das einegesetzte Keilgen wieder heraus, leget etwas Moos an den Spalt, verkleibet denselben und die Pfropff-Stelle wohl mit Baum-Wachs, und verbindet sie mit Weiden-Bast, damit weder Regen noch Sonne Schaden daran thun konne. Diese Art zu pfropffen bekommt zwar allen Frucht-Baumen, iedoch dem Stein Obst, und insonderheit den Pfersichen nicht so gut, als dem Kern Obst. Das **Pfropffen in** oder zwischen die Rinde geschieht nur an solchen Stammen, welche mehr als drey oder vier Zoll im Durchschnitt halten, und die man nicht spalten kan. Man nimmt hierzu Reiser, welche im Umkreis einen guten Zoll, und in ihrer Länge vier oder fünff gute Augen haben; an dem dickesten Ende werden sie schräge wie ein Kehe-Fuß abgestossen, und dieser Schnitt muß fast einen Zoll in der Länge halten; das Reis wird sonst wie ein Spalt-Pfropffen zugerichtet, und hinter die Rinde eines abgehauenen Stammes mit einem beinern Keil eingesetzet, auch gleichwie das Spalt-Reis mit Baum-Wachs verbunden. Diese Art zu pfropffen ist nicht so schwer, als das Pfropffen in Spalt, und gerath an alten Stämmen bey Birn- und Aepffel-Bäumen viel besser, als am Stein-Obst. Das **Pfropffen in den Kerb** geschiehet an alten und unfruchtbaren Bäumen, vornemlich am Kern-Obst, da man den Stamm oder einen dicken Zweig absetzet, um die Krone herum tiefe Kerben durch die Rinde in das Holtz hauet, gute Reiser durchschneidet, und sie dergestalt genau einpasset, daß Holtz mit Holtz, und Rinde mit Rinde zutreffen, zuletzt aber die Kerben gewöhnlicher massen verstreichet und verbindet. Nachdem der Stamm stark ist, kan er vier bis sechs solcher Ausschnitte vertragen. Die bequemste Zeit in den Kerb zu pfropffen ist das Früh-Jahr, ehe noch der Safft in die Bäume getreten, und folglich die Rinde von dem Holtze sich noch nicht ablösen kan, sondern an demselben feste sitzet. Das **Pfropffen mit dem Aeuglein** wird absonderlich Aeugeln oder Oculiren genannt, weil es nicht mit gantzen Reisern, sondern nur mit einem Auge

geschieht, welches von einem frischen Zweig- oder Treib-Reis desselbigen Jahres, so im Julio oder Augusto gebrochen, behend abgenommen, hinter die Rinde eines nicht gar starcken Stammes, die zu dem Ende geschicklich geöffnet werden muß, geschoben und gehörig verbunden wird. Diese Art zu pfropffen wird allein bey zarten Gewächsen, Citronen, Pomeranzen, Apricosen, Pfersichen und dergleichen, oder auch bey Zwerg-Bäumen gebraucht. Die im Julio oculiret werden, gewinnen noch desselben Jahrs ihr Wachsthum, die aber im Augusto erst im folgenden Jahre, daher sie bey den Frantzosen Dormans, das ist, schlaffende genennet werden. Das Pfropffen mit dem Röhrlein oder Pfeiflein, welches man auch Röhrlen oder Teicheln nennt, geschichet, wenn man im Frühling, im Monat May, da der Safft in die Bäume steiget, und die Rinde sich gerne ablöset, an einem fruchtbaren Baum guter Art, von einem erst dasselbe Jahr gewachsenen, schönen und geraden Schoß-Reis zwey quer Finger breit unter und denn gleich über dem Jahr-Knoten, die Rinde mit rings herum bis auf das Holtz gemachten Einschnitten gleich einem Röhrlein oder Pfeiflein ablöset, und, wenn vorne die Spitze des Reises abgeschnitten, solches Röhrlein mit seinem Auge und Jahrs-Knoten unverschrt abschiebet, sogleich aber, weil es noch sein safftig, wieder über ein von gleicher Dicke gewachsenes und wildes Zweiglein (dem vorhero die Rinde, so weit es nöthig, und das Röhrlein reichen möchte, abgezogen seyn muß), an- und einschiebet, unten und oben mit Baum-Wachs verstreicht, und mit Bast oder Hanf wohl verbindet, solch Band aber so wenig, als das Pfeiflein oder Röhrlein selbst netzet, auch oben an die Spitze etwas Blätter stecket, welche mit ihrem Schatten das Pfeiflein vor der Sonnen-Hitze verwahren, daß es gleich anfangs den Safft desto leichter annehmen konne. Nach Verlauff fünf oder sechs Wochen, da die Augen angewachsen seyn müssen, kan man das Band wieder ablösen. Das Pfropfen durch absäugeln oder ablactiren ist, wenn nahe bey einem fruchtbaren Baume etliche Pfropf-Stämme gesetzet, und wenn sie bekommen, mit dienlichen Reisern von dem Baume in dem Spalt dergestalt besetzet werden, daß man sie nicht von ihrem Stamme abreisset, sondern an demselben lässet, auf daß sie der Nahrung so lange mit geniessen, bis sie in dem Pfropf-Stamme bekleibet, und alsdenn werden sie erst abgeschnitten. Diese Absäugelung kan mit weit geringerer Mühe geschehen, wenn die Bäumlein (absonderlich die Citronen, Pomerantzen und dergleichen) in Gefässen stehen, weil dieselbigen mit den Gefässen können zusammen getragen, und nicht vorher erst eingegraben werden, und neue Wurtzeln fassen dorffen. Zuweilen ist auch folgende Art der Absäugelung gebräuchlich: Man bringet nemlich einen Wildling oder wilden Stamm und einen guten fruchtbaren Baum, entweder durch Eingraben ins Land, oder Versetzung der Gefässe zusammen; erwehlet von iedem derselben ein Zweiglein, schneidet dasselbe auf drey oder vier Zoll lang von der Rinde und vom Holtze bis auf das Marck etwas aus, bringet die Ausschnitte genau zusammen, daß die Rinde auf einander treffe, verbindet sie mit Hanf, so wachsen sie an einander, ohne, daß man eins vom Mutter-Stamme abschneidet. Man schlaget starcke Stäbe dabey ein, und bindet sie an dieselben, damit sie vor den ungestümen Winden gesichert seyn mögen. Wenn man nun spüret, daß die Zweige zusammengewachsen, und das Holtz an ihrer Vereinigung einige Dicke überkommet, so schneidet man den Band ab, wie denn auch das zahme Zweiglein von seinem Mutter-Stamme abgesondert wird. Von dem wilden Zweiglein aber schneidet man den Gipfel zwey quer Finger über der Zusammenwachsung hinweg, und bestreichet beyde Schnitte mit Pfropff-Wachs; dem wilden Stamm aber werden alle übrige Zweige benommen, damit der Safft zusammen in den aufgesetzten zahmen Zweig hinauf getrieben werde. Uibrigens soll das Pfropffen auf glatte und gesunde Stämmen, bey schönem gelinden, trocknen und temperirten Wetter, durch reine und nicht krätzige Hände geschehen, auch zu Beschneidung des Pfropf-Reises und Stammes kein Brot-Messer, sondern ein eigenes Pfropf-Messer, so man nur zu den Bäumen nehmen soll, gebrauchet werden. Noch eine bequeme und nützliche Art der Baum-Vermehrung ist das Ab- und Einlegen, so von etlichen das Senckeln genennet wird, und also geschichet, wenn man im Frühling an einem zarten und fremden Bäumlein einen feinen geraden Zweig wahrnimmt, so giebt man denselben ein wenig abwärts vom Stamme, damit sich solcher Zweig desto füglicher biegen, und in die Erde einlegen lasse, einen Schnitt, der den Kern des Zweiges erreichet, führet solchen Schnitt ungefehr eines Gliedes lang mit dem Messer aufwärts, schneidet alsdenn einen kleinen Haacken von einem unnützen Zweig, und drücket mit solchen Häcklein den geschnittenen Zweig unter sich in die Erde. Wenn aber ein solcher Zweig zu hoch am Baume stehet, und die Erde damit nicht zu erreichen ist, so nimmt man einen Kübel oder irdenes Gefäß, füllet solche mit dazu gehöriger Erde, stellets und befestigets unter solchen Zweig, und leget ihn erwehnter massen darein. So bald man an des Zweiges Wachsthum abnimmt, daß derselbe in der Erde Wurtzeln geschlagen, kan man ihn vom Stamme ablösen und versetzen. Durch dieses Einlegen können nicht nur besagter massen junge Bäumlein fortgebracht und vermehret, sondern auch Wein Reben, schöne rare Blumen, insonderheit Rosen und Nägelein, gleichergestalt erzielet werden.

Pfropff-Instrumente, oder der zum Pelzen oder Pfropffen der Bäume gehörige Werckzeug bestehet in folgenden Stücken: 1) Zwey Pfropf-Sägen, eine zu denen grossen, und eine zu denen kleinen Stämmen. Diese müssen sehr scharf und etwas weit geschränckt seyn, weil man in grünem Holtze damit arbeiten muß, daß es nicht leicht zuläufft, und das Holtz das Blat

fasset

fassetund aufhält, auch daß sie fein glatt durchschneiden, und die Rinde im geringsten nicht geschändet werde. 2) Ein Zug-Messer, hohe Bäume oder grosse dicke Stämme, nach dem Sägen damit zu beschneiden und glatt zu machen. 3) Ein krumm Messer oder Garten-Hippe, mit welchem man die Reben-Schosse an denen Stämmen säuberlich abschneiden konne. 4) Ein anderes, starckes, länglichtes krummes Messer, die mittelmäßige Stämme mit zu beschneiden. 5) Ein Spalt- oder Pfropff-Messer, bey drey Finger breit, und ohne das Hefft einer Spannen lang. Dieses Messer muß am Rücken dick und starck, daß es einen Spalt desto besser aufthun könne, ohne Spitze, auch dabey gantz glatt und polirt seyn, damit es, wenn es gar in den Stamm geschlagen wird, im Herausziehen keine Schieffern verursache, welche den Safft am Steigen merclich verhindern würden. 6) Ein kleines Messer zu den Schossen, welches insonderheit wohl scharff-schneidend seyn muß, damit die Rinde an denenselben nicht abgerissen, sondern glatt abgeschnitten werde. 7) Ein scharffes Oculir-Messerlein. 8) Runde Pelz- oder Pfropff-Beinlein von Elffenbein, Buchsbaum oder anderm harten Holtz (nur nicht von Eichen-Holtz, als welches hierzu gantz und gar untauglich) so eben die Ferne, wie die zum Pfropffen in die Rinde gehörige Pelz- oder Pfropff-Reiser haben, und an der untern Seite scharff seyn müssen, daß man damit die Rinden von den Stämmen abschälen möge. Wenn solche Beinlein von einem Spieß-Hirschen-Geweih, so zu rechter Zeit gefället worden, gemacht sind, sollen diejenige Stämme, dabey man sie gebraucht, hernachmals für Wurm und Brand sicher seyn. 9) Ein langer eiserner Pfropff-Meissel, der zu unterst zween Finger breit, etwas dick und scharff, oben hinaus aber nach und nach dünner sey, damit im Ausziehen die Pfropff-Reiser nicht verrücket werden. 10) Noch ein kleiner eiserner Meissel, die mittelmäßigen Stämme zu öffnen, weil die Beinlein gar offt ohnbrauchbar gemachet werden. 11) Spalt-Keile von Elffenbein, Buchsbaum, Hage-Buchen oder Schwartzdorn gemacht. 12) Ein kleiner Hammer auf das Pfropff-Messer, oder die Meissel mit zu schlagen; und endlich 13) ein Korb mit zwey Fächern, und einem Deckel, nicht nur den Zeug, Bast, Hanff, Pfropff-Wachs, Moos und dergleichen, sondern auch die Pfropff-Reiser, in demselben säuberlich und unversehrt zu tragen. Weil es auch zuweilen auf dem Erdboden naß, und solche Feuchtigkeit, sonderlich wo man sehr niedrig pfropffet, durch die Kleider schlägt, auch diese sonst unsauber darbey werden, so könne diesemnach beygefüget werden 14) ein Arsch-Leder und Leder vor die Knie, wie die Bergleute in der Grube gebrauchen. Diese meiste Geräthschafft aber ist nur in dem Fall nöthig zu seyn vermeinet, wo man jährlich etliche hundert Stämme zu pfropffen, ausser dem aber lässet sich auch mit wenigerm Werckzeug auskommen.

Pfropff-Reis, ist ein junges jähriges Reis von einem fruchtbaren Baum, welches auf einen wilden Stamm gesetzet, und solcher dadurch verbessert wird. Es ist aber gut Acht zu geben in Erwehlung der Pfropff-Reiser selbst, und auf die Zeit, wie auch die Art, wenn und auf was Weise sie zu brechen, denn daran liegt es, ob die daraus erwachsene Bäume bald oder erst nach langen Jahren tragen, ingleichen wie der gantze daraus erwachsene Baum sich artet. Diesemnach sollen die Pfropff-Reiser von jungen, gesunden Bäumen, die bereits getragen haben, nicht von denen untersten Aesten, sondern allemal im höchsten Wipffel des Baumes, gegen Mittag, allwo allemal die Reiser am besten und zeitigsten sind, von frischen safftigen Zweigen, behutsamlich, daß die Rinde nicht verletzet werde, bey hellem und stillen Wetter gebrochen; aber nicht gleich, so bald sie von dem Baum gebrochen sind, aufgesetzet, sondern etliche Tage liegen gelassen werden. Dahero halten einige vor gut, wenn diese Reiser drey Tage vor dem neuen Mond gebrochen, und wenn hernach ein neuer Monden eben so viel Tage alt worden, gepfropfft werden. Denn was im neuen Mond gebrochen und auch gepfropffet wird, soll wohl in die Höhe wachsen, aber keine Früchte tragen. Siehe oben **Pfropffen**. So hält man auch davor, daß dasjenige Reis, so im Schneiden oder Brechen ohngefehr auf die Erde entfalle, keine Früchte halte, sondern sie alle abfallen lasse. Auch pfleget man sie gemeiniglich auswärts, das ist, in den obersten Aesten gegen den Aufgang der Sonnen zu brechen, denn die von den untersten Aesten der Bäume gebrochenen behalten die Art dieser Aeste, daß sie sich nur breiten und nicht in die Höhe wachsen wollen. Es müssen sich auch die Pfropff-Reiser nach des Stammes Beschaffenheit, ob er starck oder gering ist, richten, also daß man in starcke Stämme Reiser mit vier oder fünff Augen, in schwache oder dünne aber nur mit drey Augen setze. Wenn man sie versenden oder lange verwahren will, müssen sie am Bruch mit feuchtem Leimen oder gelindem Töpffer-Thon beschlagen, oder aber mit frischem Moos bewunden, oder nur in die Erde an einen schattigten Ort geleget werden. Will man sie aber weit hinweg senden, stecket man sie behutsam in eine Rübe oder einen Apffel. Die Pfropff-Reiser von Aepffel-Bäumen wollen auf wilde, oder wenn es Zwerg-Bäume werden sollen, auf Paradis-Aepffel-Stämme; Birn-Reiser hingegen auf wilde Birn-Bäume gepfropffet, oder auf junge Kern-Bäume, oder gesunde Birn-Qvitten-Stämme geäugelt seyn. Reiser von Apricosen und Pfersichen sind auf süsse Mandel-Stämme zu pfropffen, oder auf wilde Pfersiche und Apricosen, so aus Kernen gewachsen, zu oculiren oder abzusäugen. Auf Damascener-Pflaumen-Stämme kan man auch Apricosen, Pfersiche und Mirabolanen absäugen oder oculiren. Reiser von Spanischen Kirschen müssen auf süsse Kirsch-Stämme, Amarellen und May-Kirschen aber auf weisse Kirschen-Stamme gepfropffet werden; auf schwartze saure Kirsch-Stämme gehet es nicht an, weil der Safft viel zu zähe

und herb ist, denn ob sie schon eine Zeitlang wachsen und beykleiben möchten, so hat es doch keinen Bestand, sondern es müssen Stamm und Reis mit einander verderben. Uiber dieses kan man auch noch folgendes aus der Erfahrung bemercken, daß so grosse Art von guten Obst wiederum auf grosse Art wild Obst gepfropffet dieses an Stämmen und Früchten besser wird; pfropffet man kleine Art von guten Obst auf grosse Art von wilden Stämmen, so wird das Obst besser und etwas grösser; pfropffet man grosse Art von gutem Obst auf kleine Art wilder Stämme, so wird das Obst auch wohl grösser, aber es artet mehr nach dem Reise, bleibet aber dem Stamme nach etwas kleiner, und will nicht recht fort, denn der Stamm ist immer unten schwächer, es treibet zwar dicke Reiser, aber sie können sich nicht so breiten und in so schone Bäume wachsen, wie etwan der wilde Stamm grosser Art; endlich so eben klein Obst auf stärckere Art gesetzet wird, wächset das obere Holtz klein, jedoch das Obst auch von der kleinsten Art desto grösser, folglich lassen sich in einem Tage von einem Baume unterschiedene Stämme pfropffen, davon immer einer bessere und grossere Früchte bringet als der andere, zumahl wenn die unterschiedene Beschaffenheit des Erdbodens, darinnen sie sich gesetzet befinden, dazu kommet.

Pfropff-Schule, siehe Baum-Schule.

Pfropff-Wachs, suche Baum-Wachs.

Pfuhl-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Pfuhl, heisset unter denen Stücken, so ein vollständiges Gebett-Betten ausmachen helfen, dasjenige Bette, welches die Breite eines Haupt-Küssens hat, und doch darbey mehr als doppelt so lang ist, dergleichen man sowohl zum Haupt als zum Füssen zu legen und auch wohl zuweilen mit besondern feinen und ansehnlichen Uiberzügen zu bekleiden pfleget, welche Uiberzüge in dem Wäsch und Geräthe-Inventario unter den Nahmen der **Pfuhl-Züge** geführet werden.

Pfund, dieses hat in dem gemeinen Handel und Wandel mancherley Bedeutung. Eines Theils ist ein Pfund der Nahme einer gewissen Summa Geldes, z. E. ein **Pfund Sterling**, so nach unserm Geld 5 Thlr. beynahe ausmacht u. a. m. davon das Natur-Kunst- und Handlungs-Lexicon weiter nachzulesen: Andern Theils aber verstehet man auch darunter ein Gewichte, womit unterschiedene Grossen ausgemessen werden, und nach welchen der Begriff ihrer Schwere auszusprechen. Dieses nun ist nicht aller Orten gleich, daher werden bald 100, bald 104, bald 110, ja wohl 112 Pfund auf einen Centner gerechnet. Hiesigen Orts pfleget man zweyerley Gewichte zu gebrauchen, davon das schwere das **Fleischer-Gewicht**, und das leichte das **Cramer-Gewichte** genennet wird. Weil denn nicht alle Sorten der Grosse durchgängig nach eine, oder dem andern von diesen ausgewogen werden, über dieses auch die kleineren Abtheilungen der Pfunde nach dem Unterscheid der Sachen, die damit gewogen werden sollen, ihre unterschiedene Benennungen haben; als wollen wir hier sowohl von dem einen als dem andern noch mit wenigen gedencken: Alle Lasten und Befrachtungen zu Lande, ingleichen Eisen, Kupffer u. d. gl. werden nach schwerem oder Fleischer-Gewicht gerechnet, so daß 110 Pfund einen Centner ausmachen; allerley Materialien hergegen, z. E. Specerey-Waaren, Flachs, Wolle, Federn u. s. f. kauft man nach leichtem oder Cramer-Gewicht, wo nur 100 Pfund einen Centner betragen, und wird der fünffte Theil eines Centners, das ist den schweren 22 Pfund, den leichten aber 20 Pfund ein Stein genennet; ausser den Wolle und Federn, da der Stein nur der zehende Theil des Centners, und folglich 10 Pfund austrägt. 165 Pfund machen eine Wage, auch wohl hier und da etwas weniger oder mehr aus, wornach gemeiniglich das Eisen-Gewichte ausgesprochen wird; nach dem Unterschied der Waaren und Oerter heissen 130, 200, ja bis 400 Pfund ein so genanntes Schiff-Pfund.

Ein Pfund gemeiner Art hat 16 Unken oder 32 Loth; ein Loth 4 Quintlein; ein Quintlein 4 Pfennig-Gewicht; ein Pfennig-Gewicht 2 Heller-Gewicht.

Ein Pfund nach Gold- und Silber-Gewichte hält 2 Marck; ein Marck 8 Unken oder 16 Loth; ein Loth 6 Gran; ein Gran 3 Grän: Oder man theilet die Marck auch in 24 Karath; und ein Karath hat 4 Gran.

Ein Pfund nach Apothecker-Gewicht hat 12 Unken oder 24 Loth; ein Loth 4 Drachmas oder Quintlein; ein Quintlein 13 Scrupel; ein Scrupel 20 Gran.

Pfund, ist auch ein Weydmännischer Terminus, und heisset ein Streich oder Schlag, dergleichen derjenige, so bey einem Jagen durch unrechte Benennung derer dabey vorkommenden Dinge einen Fehler begangen, an der Zahl drey mit dem Weydemesser vor dem Hintern gleichsam zur Strafe zu bekommen pfleget. Mit was vor Ceremonien solches geschehe, davon ist unter dem Wort **Weyde-Messer** mehrere Nachricht zu finden.

Pfuscher, heissen bey einer Kunst, Profession und Handwerck diejenigen Personen, welche keine gründliche Wissenschafft davon besitzen, noch auch die Sache ordentlich erlernet haben, dem ohngeacht aber dergleichen Werck unternehmen, u. theils heimlich, theils öffentlich treiben, u. daher weil sie sich ihre schlechte Arbeit wohlfeiler bezahlen lassen, denen rechten ausgelernten Meistern, die ihre bürgerliche Beschwerungen tragen müssen, Eingriff in ihre Nahrung thun, und offt merklichen Schaden verursachen. Es hat aber fast ein jedes Handwerck seine speciale Benennung, womit es solche nach ihren Ordnungen unzünftige, untüchtige und unnütze Arbeiter belegt, daher heissen solche bald Bonhasen, Hauirer, Hosen-Lädche, Lasterer, Stümpler, Stöhrer, Bettschelbecker u. s. f. Nur dieses ist hier noch zu merken: In denen Handwercks-Rechten heißt ein

Pfuscher theils ein solcher, der das Handwerck nicht Ordnungs-mäßig gelernet, wenn ers gleich noch so gut verstehet, und offt bessere Arbeit als ein recht gelernter macht, theils ein solcher, der, ob ers wohl Handwercks-mäßig gelernet, solches doch nicht Ordnungs-mäßig, nemlich nach erlangtem Meister-Recht als Meister, oder bey einem rechtmäßigen Meister als Geselle, sondern ausser diesem vor sich oder bey einem andern treibet, wenn ers gleich sonst noch so gut verstehet. Es ist daher von einem Handwercks-Pfuscher auf einen Pfuscher insgemein, der nemlich seine Profession nicht recht verstehet, kein Schluß zu machen, und zu wissen, daß öffters diejenigen, die keine Handwercks-Pfuscher, sondern Ordnungs-mäßig gelernte und geworbene Meister sind, dennoch die gröbsten Pfuscher insgemein, d. i. die nichts verstehen, seyn. Ja eben dieses ist die eigentliche Ursache, daß Handwercks-Pfuscher aufkommen und Arbeit finden, weil die rechten Meister, offt nichts verstehen, und doch gleichwohl theils das Recht des Monopolii in der Arbeit geniessen wollen, theils besondere Theurung in ihrer Arbeit zu machen suchen. Und dis alles ist eine Folge von unserm verfallenen Handwercks- und Zunfft-Wesen, davon, wie von andern schlimmen Folgen, ein Wirt so grosses Ungemach, Schaden, Aufenthalt und Hinderniß in seinen Geschäfften hat, so wenig man in der Wirtschafft die Handwercker entbehren kan. Mehr kan man hier von dieser Sache nicht gedencken. Denn das übrige gehöret in ein besonderes Handwercks- und Manufactur-Lexicon.

Phasan, suche Fasan.

Phaseolen oder **Faseln**, siehe Bohnen.

Phœnicopterus, ist ein Wasser-Vogel, so starck als ein Reiger, und aschenfarbigt.

Phönix, ist der Nahme eines erdichteten Vogels derer Rabbinen, Jüden und Egypter, welcher 660 Jahr leben, sein Nest in Casia und Weyrauch bereiten, sterben, und aus der Asche wieder entstehen soll. Andere erzehlen die Fabel noch anders und umständlicher. *Herodotus* bringet die Sache schon vor, zweifelt aber selbst an der Wahrheit, wie *Tacitus*. *Plinius* verwirfft es gantz als eine Fabel. Indessen hat man doch daher Gelegenheit genommen, alles seltsame oder gar nicht mögliche schon lange einen Phönix zu nennen. Der gelehrte *Rollin* in der Historie der alten Volcker giebt davon in der Historie der Egypter der deutschen Uibersetzung p. 58 ebenfalls Nachricht.

Phönix, heißt auch eine gewisse Gattung Gras, so auf dem Felde und Dächern in vielen Stengeln, zwey Fuß hoch, schlanck, mit wenig Knoten, dicken, dunckel-grünen und wenigen Blättern, an denen Spitzen und Aehren wie Bolch, und endlich einer Frucht, so kleine, rothe und längliche Körner sind, versehen, wächst. Es führet viel Oel und Salz bey sich, reiniget und hält an, stillet Durchfall und Bluten, wie auch den Urin-Fluß, und wird abgesotten gebraucht, ist nicht allzuhäuffig zu finden. Vielleicht hat es daher seinen Nahmen.

Piccade, ist eine Art eines Ragout, welches von Rebhünern und andern dergleichen Feder-Wildpret selbiger Gestalt verfertiget wird; Wenn die Reb-Hasel-Hüner und dergleichen halb halb gahr gebraten, werden ihnen die Brüste abgelöset, in würflichte Stücke, ohngefehr in der Länge eines halben Fingers dicke geschnitten, und gleich einem delicaten Ragout emmassiret, die Keulgen hergegen werden einzeln zerhauen, entweder darzu gethan, oder aparte als eine Grillade auf dem Rost gebraten, und wenn das erste angerichtet, nur auswendig herum auf den Schüssel-Rand zur Garnitur gelegt.

Pick-Meise, also wird an etlichen Orten die Kohl-Meise genennet. Siehe Meise.

Picoten, suche Näglein.

Pietermann, also nennen die Holländer einen Fisch, der in America Nequi heisset. Allein sonst ist es ein altes deutsches Wort, womit man einen alten ehrlichen, treuen, deutschen, jedoch nicht besonders witzigen Mann andeutete, wenn man sprach: Er ist ein guter Pietermann.

Piep-Hahnen oder Hennen, siehe Trut-hüner.

Pillen, ist ein in Form kleiner blosser oder übersilberter, item übergüldeter Kügelein aus einem Teige, der aus Artzney-Mitteln gemacht wird, verfertigte Artzney, innerlich zum Abführen, Purgiren, Vomiren, Anhalten, Heilen ꝛc. einzunehmen. Weil sie meist bitter, und doch heilsam sind, so pflegt man auch Worte und Reden, womit einer im Ernst offenbar, witzig oder grob, oder auch mit Scherz versilbert und scharfsinnig zu seinem Besten bestraffet wird, ob es gleich manchem bitter vorkommt, auch Pillen zu nennen.

Pilosselle, suche Mäus-Oehrlein, denn so wird auch das kleine Mäus-Oehrlein genennet.

Pilze, siehe Pülze.

Pimpernüßlein, ist eine kleine, mit einer holtzigen, doch zarten gelb-röthlichten Schale, gleich einer kleinen Nuß bedeckte Frucht, in der Grösse eines Spanischen Kirsch-Kerns, deren zwey, drey bis vier, auch wohl fünffe in einer Haut, oder grünlichten ziemlich grossen, und in zwey Fache abgetheilten Blase stecken, und im Boden derselben um den Stiel angewachsen sind. Diese Nüßlein lassen sich leichtlich aufschlagen, und in warmen Wasser derselben Schalen auflösen, sind durch und durch grünlicht, eines süßlichten Geschmacks, können aber leicht einen Eckel erwecken, und Erbrechen verursachen. Sie wollen sehr trocken gehalten seyn, ausserdem sie sonst gar leicht ranzig werden. Das daraus gepreßte Oel zertheilet gut.

Der

Pimpernüßleins-Strauch, darauf die erst-beschriebene Frucht wächset, wird zwar insgemein nur als ein Stauden-Gewächse gefunden, kan aber auch durch Fleiß zu einem mäßigen Baum gezogen werden. Er wächset an verschiedenen Orten Deutschlandes wild in Wäldern, absonderlich aber gerne an Wassern und in feuchten Gründen, und wird auch zuweilen in den Gärten unter andern Sträuchern in die Hecken gezogen. Das Holtz ist schwartz, und inwendig voller weissen Kerns. Seiner Blätter sind insgemein fünff, auch manchmahl sieben an einer Ribbe, oder an einem Stiele. Sie gleichen denen Hollunder-Blättern, nur daß sie kleine, und am Rande herum zerkerbt sind. Die Blüthen sitzen Träublein-weise an dünnen langen Stielen, eine jede bestehet aus fünff weissen Blätlein, welche in einem Kelche stehen, der zwar gantz, jedoch fünffmahl zerkerbet ist. Wenn es verblühet, so folget oben beschriebene Frucht. Dieses Gewächse brauchet keine sonderliche Wartung, stehet lieber in feuchtem als trockenem Erdreich, und wird durch seine vielfältig austreibende Beyschosse vermehret. Von denen sogenannten Welschen Pimpernüßlein siehe weiter unten Pistacien.

Pimpinelle, Pimpernell, Bibernell- oder Bibinell, ist ein Kräutlein, welches in die wilde und Garten- oder Italiänische Pimpinelle unterschieden wird. Die wilde Pimpinelle ist wieder zweyerley, die grosse und die kleine. Jene wächset auf Sonnen-reichen Wiesen und Rainen, hat eine lange, glatte und weisse Wurtzel, die an herben und scharffen Geschmack dem Ingber gleich kommt, wie sie denn auch, wenn sie angeschnitten wird, einen gelbichten scharffen und hitzigen Safft von sich giebet. Die Blätter sind schwartz-grün, oben glänzend, unten aber nicht; bisweilen zerschnitten, und bis zu den mittlern Stengeln unterschieden, auch zu beyden Seiten wie Pastinack-Blätter anzusehen. Gegen den May schiesset ein langer, hohler knöpfigter Stengel mit vielen Zweiglein in die Höhe, an welchen oben Cronen oder Dolden mit weissen Blümlein erscheinen, denen ein wohlriechender Saamen folget, dem Petersilien-Saamen nicht ungleich, aber eines hitzigen und schärffern Geschmacks. Die kleine wilde Pimpinelle, welche von der vorhergehenden nur der Grösse nach unterschieden ist, wird an rauhen, bergigten und steinigten Orten gefunden. Beyderley Wurtzeln, Blätter und Saamen sind in der Medicin sehr dienlich: Denn sie eröffnen, reinigen und treiben den Schweiß, sind gut zu alten und neuen Wunden, dienen den Nieren- und Blasen-Stein zu zermalmen, widerstehen dem Gifft und denen bösen Feuchtigkeiten im Leibe, heben die Verstopffung und treiben den Harn und Schweiß. Es wird ein Saltz daraus gezogen, welches eine gute Magen-Stärckung ist, und den Stein treibet, auch für der Schwind- und Wassersucht und dem Schlag bewahret. Das daraus gebrannte Wasser Morgens und Abends bis fünff Loth genommen, treibet den Stein und Gries, reiniget das Geblüte, wehret der Engbrüstigkeit, und stillet das Seiten-Stechen; äusserlich vertreibet es Masern und Flecken, und macht eine reine Haut. Das Oel zwey bis drey Tropfflein in Wein oder Pimpinellen-Wasser eingenommen, ist gut zu allen obberührten innerlichen Kranckheiten. Die wilde grosse Pimpinelle ist wider den aufwerffenden Wurm der Pferde eine gewisse Artzney: Man soll dem Pferd die Wurtzeln anhencken, und das Kraut klein zerschnitten unter das Futter mengen, auch das Kraut in sein Trancken legen, und davon saufffen lassen, oder man kan das Kraut zu Pulver stossen, und dem Pferd des Tages dreymahl, jedes mahl ein Loth, mit warmen Wasser zerrieben, eingiessen. An gewissen Orten werden in der grossern Art der wilden Pimpinelle rothe Körner gefunden, welche Cochenille Sylvestre, oder Cochenille en graine, wilde oder körnichte Cochenille genennet werden, mit welchem die Färber den Scherlach färben. Die Garten- oder Italiänische Pimpinelle ist ebenfalls groß und klein. Diese bekommt viel zarte braun-rothe Stengel mit kleinen runden am Rand eingekerbten Blättern, die paarweise gegen einander sitzen. An den Spitzen der Stengel kommen braune Kölblein mit kleinen Blumen, die in der Mitten gelbe Härlein haben. Die grosse treibet bis zwey Ellen hoch, und hat viel grössere Blätter, der Betonie fast gleich. Die kleine rauhe wird allein in der Artzney zu Wund-Trancken und Blutstillungen gebraucht, auch ein Wasser, Syrup, und aus den Blumen eine Conserve davon bereitet. In der Küche hat die Pimpinelle keinen andern Gebrauch, als daß sie unter den Kräuter-Salat genommen wird, und wenn man sie grün in Wein legt, giebt sie demselben einen sonderbaren Geruch, angenehmen Geschmack, und eine Blut-reinigende Tugend. Sie wird im Frühling im zunehmenden Monden in ein wohlzugerichtetes Land gesäet, und, wenn sie aufgegangen, fleißig gejätet; wenn sie zu dicke stehet, überziehet man sie, und gebraucht sie nur gedachter massen: Denn wenn sie dünne stehet, wächset sie in grosse Stücke. Gegen den Herbst schneidet man das dürre Kraut und Stocke ab, reiniget sie vom Unkraut, streuet ein wenig Hüner- oder Tauben-Mist darüber, und läst sie den Winter über stehen, da sie denn im Frühling wieder ausschläget. Dieses Kraut läst sich übel verpflantzen, daher muß man den Saamen auffsammlen, welcher aber nicht länger als zwey Jahr gut bleibet. Zu solchem Ende muß man die ersten Stöcklein, die im Frühling treiben, stehen lassen, und nicht beschneiden, auch von denen rothen aufgesetzten Köpfflein die kleinen und schlechten abbrechen, hingegen die grossen und vollkommensten stehen lassen, so wird der Saamen auch desto besser und vollkommener werden.

Pinien, Pinelen oder Zirbel-Nüsse, sind die Frucht eines fremden Fichten-Baumes, welcher nur in Italien und andern warmen Ländern fortkömmt, lange spitzige Nadeln oder Tangeln hat, und grosse aus vielen harten und holtzigen Schuppen zusammen gesetzte Zapffen träget, unter deren ieder zwey harte Nüßlein stecken. Wenn man diese Zapffen in einen warmen Ofen legt, oder über das Feuer hält, so thun sich die Schuppen von einander, und lassen die Nüßlein fallen, welche aufgeschlagen, und die Kerne, so mit einem rothen und zarten Häutlein umgeben sind, heraus genommen werden. Sie müssen schön weiß, frisch, groß, süß und nicht ranzicht seyn. Wenn man sie sauber schälet, werden sie sowohl in den Küchen zu Pasteten und andern Speisen, als in der Artzney sehr gebrauchet, absonderlich vor die Schwind- und Lungensüchtige, sie geben auch eine gute Nahrung, und mildern alle Schärffe der Säffte. Man pfleget sie auch in Zucker einzumachen, oder damit zu überziehen. Das daraus gepreßte Oel stärcket die Mannheit, und bekömmt denen vom Schlage getroffenen Gliedern wohl. Was in der Presse von den zerdruckten Kernen übrig bleibet, machet weisse Hände, wie die Mandel-Kleyen.

Pintado, ist ein Africanischer schwartzer und weisser schöner Vogel, fast wie eine Henne gestaltet.

Pipe, ist ein Spanisches Wein-Gefässe so fünff Eymer oder drey hundert und funffzehen Kannen Leipziger Maaß hält, und werden in diesem Gebinde die Spanischen, Französischen und Italiänischen Weine und Canarien-Secte verkaufft.

Pipen-Stäbe, heissen die eichenen Faß-Dauben, dergleichen viele in Sachsen von denen sogenannten Staff-Schlägern gemacht, und auf der Elbe nach Hamburg geschaffet werden. Die Stäbe werden Ringweise verhandelt, und zu einem Ringe sechs Schock Pipen-Stäbe gerechnet. Das Holtz darzu wird aus fein glatt-spältigen Eichen Schrot-weise abgesäget, nach der rechten Länge, Breite und Dicke gespalten, und fast eben so, wie die Böttcher die Dauben machen, geschlagen. Es hat sich aber ein ieder Haus-Wirt, der mit dergleichen Leuten zu thun hat, besonders vorzusehen, daß er das Holtz nicht nach ihren betrügerischen Rissen, sondern Stamm-weise verkaufe, angesehen sie sonsten erstern Falles unglaublich viel schönes Holtz unverantwortlicher Weise verwüsten, die schönsten Haupt-Eichen niederschlagen, von manchem Stamm kaum einen Schrot absägen, das übrige aber liegen, und entweder zum öffentlichen Abscheu verfaulen, oder aber denen Holtz-Dieben zum Raube überlassen.

Piperitis, siehe Pfeffer-Kraut.

Pipi, ein Vogel in Abyssinia und Guinea, wo er Ponton heißt, so groß als eine Lerche. Er entdeckt mit seinem Gestatter und Geschrey, Pipi, denen Menschen das Wild, die Schlangen und Bienen-Stöcke, dessen sich die Land-Leute bedienen, und hernach diesem Spür-Vögelgen seinen Antheil auch davon lassen.

Pips oder Zipff, ist eine bekannte Kranckheit der Hüner, welche von dem unreinen Wasser und Getränckе, wenn sie damit verwahrloset werden, zu entspringen pfleget. Es bestehet dieselbe in starcker Verstopffung der Nasen-Löcher, dadurch die Hüner am Athemholen verhindert werden, und also nichts anders aus Noth thun können, als mit geöffnetem Schnabel nach der Lufft fangen und schnappen, wobey ihnen noch an der Zungen-Spitze ein weisses Häutlein wächset, welches, wo es versäumet, ihnen bald den Garaus machet. Vor dieses Ubel präserviret oder bewahret man sie mit Feld-Kümmel oder Qvendel, oder auch mit Hammerschlag, so man ihnen das gantze Jahr durch in das Trincken leget. Man hänget ihnen auch ohngefehr im Julio, da sie mehrentheils Gefahr von dem Pips haben, grüne Kohl-Stäudlein an einer Schnur so ferne auf, daß sie solche eben erlangen und davon fressen mögen, als welches ihnen ebenfalls wieder zur Genesung verhilfft. Wenn aber das Ubel schon überhand genommen, so muß man ihnen den Pips reissen, das ist, das obgedachte weisse Häutlein behend von der Zunge abziehen, die Wunde mit Asche bestreichen, auch ihnen etwas Butter mit Pfeffer zu verschlucken geben, und ihnen ein Federlein durch die Nasen- oder Schnabel-Löcher stecken, und solches öffters hin und wieder ziehen, so bekommen sie wieder Lufft, und ist ihnen geholffen. Man kan ihnen auch den Schnabel mit Oel, darinnen Knoblauch geweichet hat, etliche mahl reiben.

Piqueur, heisset bey der Parforce-Jagd, ein Jäger, der zu Pferde einen Hirschen verfolget, insonderheit aber derjenige, der den Hirschen bestätiget, und denselben aufzusprengen und zu forciren die Erlaubniß hat. Dieser muß ein wohl erfahrner, vernünfftiger, munterer und hertzhaffter Mann seyn, der sich nicht scheuet, mit dem Pferde über einen Graben oder Hecke zu sprengen, auch im Nothfall gar durch einen Fluß oder Strom zu setzen, oder durch die mit Dornen verwachsene Dickigte zu rennen, und bey allen solchen Occasionen sein Pferd wohl zu diriairen wissen. Er muß die Eigenschafft, und sonderlich die Fährde, und das Geloos des Hirsches wohl verstehen, seine unterhabende Parforce-Hunde genau erkennen, des aufgesprengten Hirsches sowohl sacht gegangene Schritte und Gefährd, als die in der Furcht flüchtig gemachte Fährde, an deren Sohlen, Seiten-Schalen und Spitz, Lauff-Klauen und Ballen, Afftер-Klauen oder Ober-Rück genau betrachten, ob diese Zeichen mit den vorigen überein kommen, auch bedürffenden Falles, bey unkenntlicher Fährde des Hirsches Wechsel

desto gewisser zu seyn, absteigen und genau betrachten; das Parforce-Horn nach allen üblichen Tonen zu blasen verstehen, insonderheit aber anfänglich nur die groben unterbrochenen Tone nehmen, mit dem klaren Tone aber nicht eher blasen, bis er entweder genugsam versichert ist, daß die Hunde den Hirschen gewiß auf der Fährde haben, oder er gar den Hirschen selbsten zu Gesichte bekömmt, den er denn mit hellem hohen und erfreulichen Tone anblasen, und darbey von hellem Hals laut schreyen, und ihm zusprechen soll, mit damit die Hunde herzu zu locken und anzufeuren, den Hirschen desto gewisser zu verfolgen. Wenn nun endlich der Hirsch gefället oder erleget ist, muß der Piqueur den Tod des Hirsches mit seinem Horn verkündigen, die Hunde abhalten, den Hirschen zerwircken und zerlegen, sodenn denen Hunden das ihre preis geben, und darbey sich mit Blasen hören lassen, auch den rechten Vorder-Lauffe, wie gebräuchlich, ablösen, und dem Herrn der Jagd geziemend präsentiren.

Pisgurren, siehe Peisker.

Pistacien, siehe Welsche Pimpernüßlein, sind die Frucht eines Baums, welcher dem Terebinthen-Baum sehr gleichet, nur daß seine Blätter etwas grösser, theils rundlich, und theils spitzig sind, auch je zwey und zwey beysammen stehen, wiewohl diese Ordnung zuweilen fehlet. Die Blätter fallen den Winter ab, und aufs Früh-Jahr schlagen sie aufs neue aus. Die Frucht, welche Traubel-weise daran hängt, ist wie eine grüne Mandel, äusserlich grün, mit etwas roth vermischt, anzusehen. Unter der grünen Schale ist die Nuß selbsten, mit einer weissen und etwas harten Schale, darinnen der Kern, welcher einer rothen Lamperts- oder Blut-Nuß gleich kommt. Zu uns werden sowohl die gantzen Nüsse, als auch nur die ausgemachten Kerne herausgebracht. Diese sind auswendig roth, inwendig grün, eines süssen etwas anhaltenden Geschmacks, und führen einen öhlichten wohlgemäßigten Safft bey sich. Sie stärcken den Magen, erwecken den Appetit, und geben gute Nahrung, stärcken die männliche Natur, und sind insonderheit denen Schwind- und Lungensüchtigen sehr verträglich. Wenn man rechte frische Pistacien in gutes Erdreich leget, so wachsen bey uns leicht junge Bäumlein daraus, welche aber groß zu ziehen viel Fleiß erfordern; und obgleich endlich solche Bäume erwachsen und zur Blüthe kommen, so folgen doch keine Früchte darauf; hergegen in Persien, Arabien, Egypten und Syrien werden gantze Pistacien-Wälder gefunden, wie sie denn auch in Neapolis und Sicilien häuffig wachsen. Sie werden in der Küche an Hüner, Kalb-Fleisch, Fische, Pasteten, und sonst vielfältig gebrauchet, auch eine Butter, die hernach an Essen gethan wird, folgender Gestalt daraus bereitet: Man lässet nemlich Pistacien in Wasser einen Sud thun, ziehet ihnen hernach die Haut ab, und leget sie ins kalte Wasser. Nach diesem stösset man sie in einem Mörsel klein, thut ein Stücke ausgewaschene Butter dazu, und stösset beydes ferner durch einander. Endlich schüttet man dieses in einen Tiegel oder Casserole, setzet es aufs Feuer, und wenn es ein wenig geröstet hat, so streichet man es durch ein Haar-Tuch in eine zinnerne Schüssel, und bedienet sich solcher Butter, nach Gelegenheit der Speisen. Man pfleget auch die Pistacien einzumachen, ingleichen eine Conserve und Marcipan daraus zu bereiten. In welchen Fällen, wie schon erwehnt, die Pistacien geschälet, im Mörsel mit Orange-Wasser angefeuchtet, um daß sie kein Oel von sich geben, wohl gestossen werden. Nach diesem thut man solch Gestossenes in den zur Conserve bereits gekochten Zucker in eine Ecke der Pfanne, rühret sodenn alles wohl durch einander, und thut auch wohl ein wenig Ambra und Muscus, das mit gar feinem Zucker gerieben, und durch ein Haar-Sieb getrieben worden, darunter, endlich bildet man selches nach eigenem Gefallen.

Pläßgen oder Pläßling, siehe Bläß-Ente.

Plagge, heißt ein unter denen Bäumen im Walde gehauener Platz, da man Heide und Gras abhauet, und damit leicht denen Wurtzeln Schaden thut. Es wird das Plaggemachen genennet, und ist in manchen Forst-Ordnungen verboten. Siehe Stissers Historie des deutschen Jagd- und Forst-Wesens.

Plancke, nennet man diejenige breterne Wand, womit ein gewisser Raum als ein Hof, Garten u. s. w. eingeschlossen, und wider allen schädlichen Anlauff verwahret wird. Es bestehet dieselbe aus starcken eingegrabenen Seulen von eichenem Holtz, daran die Breter auf unterschiedene Art geschlagen, oder befestiget werden; Denn entweder nagelt man die Breter Stoß-weise von unten bis oben in einer Flucht gehend, und zwar iedes mit sechs Nägeln an die Seulen, weil iedesmahl eine davon in der Mitte des Bretes zu stehen kommt, oder macht in der Mitte der Seulen, und zwar an den Seiten, die einander entgegen stehen, einen Falz, schiebt die Breter, welche in diesem Fall nur drey Ellen lang seyn müssen, über einander dahinein, und verbindet die Seulen zu oberst mit einem sauber abgeputzten Sims, der sich in bedürffendem Fall abnehmen lässet: Denn wenn z. E. die Breter eingetrocknet, wird gedachter Sims abgehoben, worauf man die Breter wieder dicht zusammen treibet, und den oberen Raum, der an der rechten Höhe annoch fehlet, mit einem neuen Bret ausfüllet. Zu dieser sowohl als zu der ersten Art der Plancken werden vor eine gantze Bret-Länge zwey Seulen gerechnet, ohne diejenige Seule, von der man anfähet; oder man

man hat noch eine Art die Planken aufzuspitzen, da man nemlich die aufgerichteten Seulen zweymahl verriegelt, von dem Boden bis an den untersten Riegel schlägt man die Breter Stoßweise und nach der Flucht an die Seulen, weshalber zwischen dieselben in die Mitte noch kleine eichene Stempel eingesetzet werden müssen, von dem untersten Riegel aber bis oben hinaus kommen die Breter ihrer Länge nach in die Höhe zu stehen, so daß ein Bret zwey Nutzen giebt, und werden die oberen Enden wohl noch spitzig zu geschnitten doch sind die zwey vorher gehende dieser letzten billig vorzuziehen. Die Breter werden theils nur gefuget, wie bey der andern Art, theils aber bald auf gantzen bald auf halben Spund ausgezogen, und entweder gehobelt oder rauh gelassen. Insgemein pflegt man gerne zu der untersten Reihe, welche auf den Erdboden zu stehen kommt, wegen besserer Beständigkeit eichene Pfosten zu nehmen und richtet sich im übrigen mit der Höhe der Planken nach dem Ort, wo sie hin zu stehen kommt, doch kan sie niemalen weniger denn drey Ellen genommen werden.

Planeten, nennet man einige Arten derer Welt-Cörper, welche das gantze Welt-Gebäude mit ausmachen helffen. Denn so wird das Welt-Gebäude in Ansehung seiner Theile betrachten, so finden wir alsbald, daß ausser unserer Erde, die wir bewohnen, sich die Sonne, Mond und Sterne uns davon am deutlichsten zeigen. Die allermeisten und unzehligsten unter diesen letzten, so immer einerley Weite von einander behalten und von unserer Erde sich auch am weitesten entfernet befinden, über dieses ihr eigenes Licht wie die Sonne haben, werden Fixsterne genennet; diejenigen hergegen, welche ihren Stand in Ansehung derer übrigen unter einander von Zeit zu Zeit verändern, nennet man nun eben Planeten. Es sind dieselben entweder ordentliche oder ausserordentliche. Von diesen, dahin auch die Cometen zu ziehen, siehe Irr-Stern. So viel die ersten betrifft, so zehleten die Alten anfangs sieben Planeten, als da war *Saturnus*, *Jupiter*, *Mars*, *Sol*, *Venus*, *Mercurius*, *Luna*. Nachdem aber in dem abgewichenen Seculo, und zwar ohngefehr 1600 die Fern-Gläser erfunden worden, hat man noch 9 andere dadurch entdecket, davon viere um den Jupiter und fünffe um den Saturnum ihre besondere Bewegung haben, und doch auch zugleich mit ihren Haupt-Planeten sich um den Himmel bewegen. In den neuern Zeiten theilet man die Planeten ein in sechs Haupt-Planeten und zehen Neben-Planeten oder Monden. Zu denen ersteren wird gerechnet Saturnus, Jupiter, Mars, unsere Erde selbst, Venus und Mercurius, welche zusammen um die Sonne von Abend gegen Morgen ihre Bewegung haben; zu denen letzten hergegen zehlet man folgende zehen: Den Mond, der um unsere Erde läufft, vier kleine die um den Jupiter, und fünffe dergleichen, die um den Saturnum beweget werden. Alle haben ihren ordentlichen Lauff. Die Venus und Mercurius werden in einem Jahre um den gantzen Himmel herum gesehen, und gehen diese letzten der Sonne zuweilen vor, bisweilen aber folgen sie ihr nach: Mars vollendet seinen Lauff um den gantzen Himmel in zwey Jahren: Jupiter in 12 und Saturnus in 30 Jahren. Alle diese Welt-Cörper, so man Planeten nennet, sind dunckel und dichte Corper, gleichwie unsere Erde, haben alle mit dieser einerley Eigenschafften, sind auch eben den Veränderungen, welche sich bey uns ereignen, unterworffen, und bekommen insgesammt ihre Erleuchtung oder deren Schein von der Sonne. Im übrigen haben nicht alle Planeten einerley Weite von der Erde, sondern es ist einer immer weiter weg als der andere: Der Mond ist unserer Erde näher als andere Planeten; Venus und Mercurius sind nur bisweilen näher als die Sonne; hergegen Mars ist weiter weg als beyde; Jupiter noch weiter als Mars, und denn Saturnus am weitesten. Nachdem sie sich nun unserer Erde nahen, oder von ihr entfernet stehen, so erscheinen sie auch in dem einen Falle grösser als in dem andern. Aus dieser kurtzen Beschreibung ist endlich abzunehmen, wie viel man heut zu Tage dem Einfluß der Planeten in unsere Erde durchgängig zuschreiben könne. Die Alten haben weit mehr von dererselben Wirckung in die irdische Cörper und Geschöpffe gehalten, daher sie nicht nur einem ieden sein gewisses Haus am Himmel ausgemacht, darinnen sein Einfluß am kräfftigsten; in die Reiche und Länder, die Jahre und endlich gar die Tag- und Nacht-Stunden unter ihre Herrschafft vertheilet, und vermeinet, daß diese Theile des Erdbodens und der Zeit, durch der Planeten Hülffe einmahl mehr als das andere auszurichten vermögend wären, woraus das so genannte Planeten lesen, Nativität stellen, Wetter prognosticiren u. a. m. entstanden, ja man hat auch einem ieglichen unter denenselben seine Kräuter, Pflantzen, Steine, Metalle und andere leblose Creaturen, nicht weniger auch seine Thiere, ja auch gewisse Glieder und Theile des menschlichen Leibes selbst zugeeignet, davon mit mehrern in denen Astrologischen Schrifften gedacht wird. Endlich sind einige abergläubische Leute so weit gegangen, daß sie auch Geister und Seelen denenselben unterworffen, oder der ersten ihre Kräffte daran gebunden. Und daraus haben endlich gottlose Menschen alle abergläubische Zauber-Possen und Gaucklereyen formiret, und auf diese Lehre von dem Einfluß und der Regierung derer Planeten und Sterne gebauet, ja solches vor die geheime Magie ausgegeben. Wie denn nicht allein in denen närrischen und Gottes-lästerlichen Zauber-Schrifften des Cornelii Agrippæ und andern, ic. in dem so närrischen als gottlosen Buche Clavicula Salomonis genannt, daraus manche elende verkehrte Leute so

große Raritäten und Geheimnisse machen, sondern auch in denen hin und wieder unter abergläubischen Wirten, Aertzten, alten Weibern, so genannten klugen Männern und Weibern, Wahrsagern, Zeichendeutern, Crystallen- Spiegel- Guckern, Schatzgräbern, Soldaten, Bergleuten und dergleichen in Schwange gehenden, an sich ungegründeten iedoch aber durch des Satans Beyhülfe, den davon Vortheile seines Reiches hoffet und hat, (siehe Art. Kobold) offt etwas wahrhafftig oder scheinbar würckende Künste, allerseits am ersten auf diese alte heidnische Lehr- und Possen von der Regierung der Planeten gebauet und darauf gegründet sind, und werden. Alle Figuren, Characteres, Beschwörungen, Circkel, Zeichen, Pendula, Amuleta, Talismans, Werckzeuge, Lichter, Metalle, so genannte Jungfer-Pergamente, ihre Zurichtung, Ausübung, ihr Gebrauch, die Weihung, das Baden und Waschen, ihre Opffer vor die Geister, die Kleider, die Zeiten und lauter solches Zeug, beziehet sich theils darauf, theils auf die denen Buchstaben und Worten der Ebräischen Nahmen Gottes und dem Mißbrauch des Wortes Gottes, it. des Gebetes zugeschriebenen Wirkungen. Ja eben dieser extravagante recht närrische und Gotteslästerliche Aberglauben, worüber auch nur eine ein wenig aufgeheiterte Vernunfft spottet, hat andere vernünfftige Geister unter andern auch, wie es insgemein mit dem Menschen ad excessum oder defectum kommt, dahin verleitet, auf der andern Seite gar alles von Geistern zu leugnen, und dem Worte Gottes sonst in seinen Geheimnissen, unter dem Vorwand, den Aberglauben zu meiden und auszurotten, verächtlich zu begegnen. Zu wünschen wäre es, daß indessen viele aus diesen thörichten Principiis noch herkommende, und von manchen ihnen unwissend, daß es so ungegründete, schädliche und offt gottlose Grundsätze habe, gehegete abergläubische Dinge in der Wirtschaft, sonderlich auf dem Lande unter gemeinen Leuten, bey denen Pflantzen, bey der Viehzucht, bey Heyrathen, Kind-Taufen ꝛc. ausgerottet werden könten. Allein es hält sehr schwer. Und es sind auch viele Hindernisse vorhanden, die man nicht aus dem Wege räumet. Sonderlich aber kan man diejenigen Calender dahin rechnen, die solche thörichte Fratzen noch hegen, und immer noch von Regieren und Einflüssen der Planeten und anderer Planeten-Lesern, wie auch abergläubischen Erzehlungen voll sind, weil sie am ersten dem gemeinen Mann in die Hände kommen, von solchem gedichtet und gelesen werden, ihn in solchen Irrthümern, Phantasien und seinen alten Sagen der eben so abergläubischen Vorfahren bestätigen und unterhalten, es mögen Prediger und andere Leute davon sagen was sie wollen. Vielmehr solten die Calender an statt dieser oder doch anderer unnützer Dinge, die darinne stehen, dazu gebrauchet werden, denen gemeinen Leuten dergleichen Aberglauben nach und nach aus denen Köpffen zu bringen. Man giebt aber an denen wenigsten Orten auf die Beschaffenheit der Calender Acht, ob gleich der Zweck des eingeführten Stempels derselben dieser eigentlich war. Allein man macht daraus eine bloße Revenüe, und läst die Calender so abßurd seyn als sie seyn mögen.

Plarr, siehe **Blatter**.

Plattbaum, suche **Feldbaum**.

Platte, ist ein von Meßing oder Stahl länglicht-breit verfertigtes Instrument, oben her mit einer hölzernen Handhabe versehen, von innen aber mit einem glühend-gemachten Eisen, das **Platt-Eisen** genannt, angefüllt, wormit die klare Wäsche, so vorher, nachdem sie ein wenig wieder angenetzt, oder in ein feuchtes Tuch geschlagen, in Ordnung gezogen und zurecht gezupffet worden, ausgeplattet und glatt gemachet wird; die an dem vordern Theil ganz in eine Spitze lauffende werden darum denen daselbst rund formirten vorgezogen, weil sich mit dergleichen die eingereihete und in Falten geheffte Sachen besser ausstoffen lassen. Die auf Französische Manier verfertigten Platten sind von Stahl, und sehr tief ausgearbeitet, weil an statt des Platt-Eisens glühende Kohlen darein gefüllet werden. Zu denen Manchetten und dergleichen frisirten Sachen bedienet man sich einer andern Art, welche länglicht-rund, davon das Wort Glocke nachzuschlagen.

Platte-Bande, ist das äusserste und etwas schmale Stücke Erdreich, so um das ganze Blumen-Feld herum gehet, und gemeiniglich mit Blumen oder kleinen Bäumlein besetzet wird. Die Deutschen Gärtner nennen es eine Kante.

Platt-Eisen, siehe **Platte**.

Platt-Eis, suche **Hall-Fisch**.

Platten, wird diejenige Verrichtung genennet, wenn nach vollzogenem Waschen das klare Zeug und spitzene Geräthe, welches nicht zum Rollen tauget, und daher auch die **Platt-Wäsche** heisset, ein wenig wieder angefeuchtet oder in ein genetztes Tuch geschlagen, hiernechst fleißig ausgezupffet und gleich gezogen worden, alsdenn mit oben beschriebener heiß gemachten Platte nach dem Strich überfahren, und mit allem Fleiß glatt gestossen wird. Einige bedienen sich bey dieser Arbeit eines besonderen dazu gehörigen Küssens, welches ein langes und breites Bret, worüber ein von weichen Haaren derb ausgestorffetes Polster gezogen, welches mit reiner roher Leinwand bekleidet, worauf sie gedachte Wäsche auszuplatten, und dieses ein Platt-Küssen zu nennen gewohnt sind; andere bedienen sich statt dessen eines meist von ungebleichter Leinwand verfertigten langes Tuch, welches sich vielfach über ein-

ander schlagen lässet, und zum Unterscheid des vorher gehenden Küssens eine Platt-Wechsle heisset. Damit aber auch ohne Schaden die gantze heisse Platte in der Arbeit zuweilen aus der Hand könne gesetzet werden, hat man einen von Blech, Thon oder anderer Materie darzu absonderlich verfertigten Fuß, darein dieselbe in bedürfendem Fall gestellet werden kan, welcher Fuß der Platt-Teller genennet wird.

Plattnen, heist die Vögel mit Leim-Spindeln auf dem Feld- oder Platt-Baum fangen. Im Plattnen ist der gröste Vortheil, 1) daß die Hütte von grünen dicken Gesträuch unten gemacht sey, damit die Vögel des Weydemanns nicht gewahr werden. 2) Daß man die Leim-Spindeln nicht fest an den Baum stecke, damit die gefangenen Vögel nicht oben hängend bleiben, schreyen, und die andern erschrecken, sondern bald herabfallen. 3) Daß man die gefangenen Vögel nicht aufhebe, so lange noch andere herum sitzende vorhanden sind. 4) Daß man unten auf sechs oder acht Schritte weit um den Platt-Baum herum ein kleines Erd-Farbe gefärbtes Platt-Netzlein ziehe, damit die abgefallenen Vögel nicht davon lauffen können 5) Daß in der Nähe um den Platt-Baum herum kein anderer hoher Baum, darauf die Vögel sitzen können, gelitten werde, sonst fängt man kaum halb so viel. 6) Man mag auch zwo heimliche Amseln, in Häuslein oder Vogel-Bauern, neben den Platt-Baum stellen, und wohl mit grünem Gesträuche verstecken, so fliegen die andern Vögel lieber herzu, und fängt man deren mehr. 7) In denen nahe bey Weinbergen gelegenen Wäldern gehet das Plattnen am besten von statten. So ist auch 8) bey frischer Zeit oder trübem und regnerischen Wetter allezeit ein besserer Fang, als wenn es warm und Monden-Licht ist.

Platz-Regen, ist ein starcker, offt unversehens und mehrentheils in grossen Tropfen herabfallender Regen, dadurch so wohl bey dem Wein- als Feld-Bau zuweilen grosser Schade verursachet wird: Denn die grossen Platz-Regen pflegen im Herablauffen von denen Weinbergen offtmahls den guten Grund hinweg zu schwemmen, und also die Wein-Stöcke zu mercklichem Verderben zu entblössen; solchem Unheil vorzubauen, soll man Gräblein zu Abführung des Regen-Wassers machen, oder auch an bequemlichen und schicklichen Orten weite Gruben und Löcher graben, darinnen nicht alleine das gute Erdreich aufgehalten sondern auch dem Wasser sein strenger Lauff gebrochen werde. Wenn aber der Schade allbereits geschehen, sollen alsobald die vom Wasser gemachte Furchen und Risse wieder geebnet, die entblösten Stöcke gedecket, und, wo vonnöthen, eingeleget, auch guter Grund dazu geschüttet werden, damit sie neue Kräffte bekommen, und forderst wieder Früchte bringen mögen. Aller Saat geschiehet Schaden, wenn so gleich, ehe sie herfür keimt, starcke Platz-Regen darauf fallen: Denn der Regen schlägt und wäscht die Saat aus, daß sie bloß auf dem Acker liegt, und nicht einwurtzeln kan, sondern von Vögeln gefressen wird, so wird auch der Boden nach einem Platz-Regen zähe und fest. Dahero am besten, wenn ein solcher starcker Regen so gleich nach der Saat fället, daß man das Feld alsobald mit einer Egen bey Sonnenschein überziehe: Denn die Sonne, die auf dem Platz-Regen zu scheinen pflegt, macht, daß der Acker gleichsam eine zähe Haut überkommt, die man mit der Egen wieder öffnen und lüfften kan; es muß aber dieses geschehen, ehe der Saamen zu keimen anfänget.

Plintze, ist ein Gebackenes von einem dünnen mit Milch und Eyern angemachten Teig, so folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt ein Nössel guten Rahm, und quirlt darein so viel Mehl, als ob man eine Klare abquirlt; schläget sieben Eyer darein, und rühret es klar ab, salzet es ein wenig, und setzet es gegen die Wärme, nur daß es sich nicht anlegt; inzwischen wäschet man ein halb Pfund Butter, und thut sie auf einen Teller. Darnach setzet man einen Dreyfuß auf, machet von klein-gehacktem harten Holtz Feuer an, stellet das Geschirr, worinnen sie gebacken werden, darauf, thut ein Stücklein Butter einer Welschen Nuß groß auf selbiges, lässet dieses hin und wieder lauffen, bis sie anfängt braun zu werden. Nach diesem lässet man sie auf den Teller, darauf man die Plintzen anrichten will, lauffen, schüttet sodenn von der abgerührten Klare einen Löffel voll aufs heisse Plintzen-Blech, welche auch über das gantze Blech, und zwar je dünner je besser, lauffen muß, setzet selbiges aufs Feuer, und drehet es immer herum, damit es nicht braun werde. Hernach kehret man es um, und wenn es noch ein wenig gestanden, so schläget man es auf den Teller, wo man vorhero die braune Butter hinlauffen lassen, und thut hierauf wieder so viel Butter auf das Blech: Wenn sie braun ist, giesset man sie auf den gebackenen Plintzen, und streichet diesen damit über und über. Inzwischen aber giesset man wieder von der Klare auf das Blech, und bereitet solche, wie vorhergehende. Man kan auf solche Art derer so viel, als man benöthiget, machen, und sie allezeit mit dem Teller auf heisse Asche setzen. Dergleichen Plintzen pfleget man zuweilen mit Corinthen oder kleinen Rosinen zu versetzen, oder auch von Heidekorn-Mehl zu backen. An statt des Plintzen-Blechs oder Plintzen-Eisens, so eine Art von eisernen platten Pfannen ist, hat man auch absonderliche irdene Plintzen-Tiegel sonder Beine, worinnen die Plintzen gleichfalls gebacken und zubereitet werden: diesen pflegen einige statt der Butter auch nur mit blossem Speck reichlich zu überstreichen, und aus dem davon herab geschmelzten

ten und am Tiegel hangend gebliebenen zu backen.

Plötze oder Rothfeder, ist eine Art von Weißfischen, welche in Flüssen, Seen und Teichen sich aufhält. Sie wird ohngefehr Spannen lang, hat einen mittelmäßigen breiten Leib, und weißglänzende Schuppen, die Augen so wohl als der Schwantz, und die Floßfedern sind licht-rother Farbe, ausgenommen die Floßfeder auf dem Rücken, welche dunckel ist. Sie laicht im April und Mayen, und wird mit Angeln und Netzen gefangen. Ihr Fleisch ist grätig und weich, sonst nicht unangenehm zu essen. Eine Gattung von Plotzen ist die Roth-Auge, und findet man zwischen diesen beyden keinen andern Unterschied, als daß die letztere nicht so Silber-weiß, sondern durch die Schuppen eine merckliche Röthe spielet. Sie werden in denen Fließ-Wassern mit Angeln und Netzen gefangen.

Plüsch ist eine Gattung von Sammet, die aus Cameel-Haaren und Leinen-Faden, theils glatt, theils geblümt durch einander gewircket wird. Siehe Sammet.

Plumpe, siehe Pumpe.

Pluvier, ist ein Vogel, welcher zwar von einigen für eine Kibitz- oder Kybitz-Art gehalten wird, aber eine gantz unterschiedene Farbe, keinen Strauß auf dem Kopf, wie sonst die Kybitze zu haben pflegen, und an seinen Füssen vornen nur drey Zähen, wie die Trappen, rückwerts aber keine hat. Es giebt dessen zweyerley Arten, welche vornemlich durch die Farbe unterschieden werden. Der erste ist so groß wie eine Taube; sein Schnabel ist kurtz, rund und spitzig am Ende, etwas krumm gebogen, von Farbe schwartz. Seine Zunge ist dreyeckigt, die Federn sind gelb, weiß und röthlicht. Der andere scheinet etwas grösser als der erste, sein Schnabel ist ein wenig länger und dicker, er hat eine Aschen-graue Farbe mit untermischten Flecken, die schier Castanien-farbig sehen. Diese Vogel halten sich meistentheils an den Flüssen auf, und werden zwar in unsern Landen gar selten, aber desto häuffiger in Franckreich gefunden. Sie nehren sich mit Gewürmen und Fliegen, und ziehen Schaarenweise mit einander. Man fänget sie mit Winden, und verspeiset sie gebraten, und wie die Wald-Schnepfen unausgeweidet, auf grosser Herren Tafeln. Ihr Fleisch soll das Blut reinigen, und so wohl zum bösen Wesen, als den Harn zu treiben, gut seyn.

Pocken, wird derjenige bey erwachsenen und alten Personen so wohl als bey Kindern vornemlich sich ereignende Kranckheit genennet, wenn aus allzugrosser Schärffe des Geblüts ein Auswurff in der äussern Haut sich ereignet, welcher sich anfänglich in Gestalt rother Flecke zeiget, hernach aber allmählig in Blattern und Blasen erhebt, welche nach Beschaffenheit der vorhandenen Materie und ihres Uiberflusses klein oder groß, fett oder mager einlauffen, eitern, ja offt gar in eins zusammen lauffen. Daher die Pocken nach ihren unterschiedenen Umständen, bald in Wind- oder Spitz-Pocken, und denn in Fließ- oder fette Pocken eingetheilet werden. Das beste Mittel in dergleichen Zufalle ist äusserlich mäßige Wärme, und eine von innen austreibende Medicin, nebst verschiedenem Getränckе. Es ereignen sich auch die Pocken an einem und anderen Vieh, sonderlich aber an den Schaafen, davon an seinem Ort Erwehnung geschehen. Siehe Blattern.

Pocken-Stein, ist ein aus Indien kommender dunckel-grüner und sehr harter Stein, welcher daher seinen Nahmen bekommen haben mag, weil er auf einer Seite etwas erhobene und hell-grüne Flecken, gleichwie Kinder-Pocken hat. Man schreibt ihm die Krafft zu, daß wenn er in laulicht Wasser gelegt, und mit diesem die an Pocken kranck liegende Personen gewaschen werden, alsdenn die Pocken keine Narben hinterliessen, ja wer diesen Stein am Hals trage, der habe sich vor den Pocken gar nicht zu fürchten.

Pocken-Wurtzel, ist eine dicke, knotigte, harte, von aussen gelb-braune, von innen rothlich-weisse Wurtzel, ohne Geschmack und Geruch, die aber in der Medicin von grosser Krafft und Nutzen. Sie kommt aus China, so schwärtzer und besser, und aus Peru, so röthlich und schlechter ist.

Podding, siehe Bottich.

Podeni, ist der Nahme eines Englischen Essens, welches folgender Gestalt zugerichtet wird: Man nimmt ein Pfund Nieren-Stollen, schneidet sie gantz klein, und weichet hernach gute Semmel in Milch; wenn solche weich, so drucket man sie gantz trenge wieder aus, und schneidet sie unter die Nieren-Stollen. Hierauf thut mans zusammen in einen Reib-Asch, reibet es klar, thut etliche gantze Eyer und zehen Dottern, Cibeben ꝛc. hinein. Dieses rühret man unter einander, und bestreichet, wenn es genug gerühret, eine Torten-Pfanne mit Butter, giesset das gerührte hinein, setzet es in einen Back-Ofen, der nicht gar zu heiß ist, und lässet es backen. Letztlich macht man es los, richtet solches auf eine Schüssel an, (NB. es muß aber warm gegessen werden) und denn giebt man es hin, oder machet eine Sosse darzu. Zu solcher nimmt man fünff Eyer-Dottern thut selbe in ein Töpfgen, wirft ein wenig rohes Mehl dazu, und quirlt es gantz klar, giesset ein halb Nößel Wein darein, auch so viel Brühe, ingleichen Zucker und Muscaten-Blüthen, ferner ein Stücke Butter, setzet es in die Kohlen, und rühret es stetig um, bis es anfängt dicke zu werden, letztlich giesset man die Sosse in eine Schüssel, leget die Podeni darauf, und lässet es auftragen. Auf eine andere Art wird dieses Essen also zubereitet: Man weichet Semmel in Milch, drücket selbige wieder rein aus, schneidet etwas Nieren-Stollen; schläget sechs Eyer, und noch

no[illegible] sechs Dottern daran, ingleichen Mu[illegible]sca[illegible]en-Blüthen, grüne Peterſilie, ein we[illegible]mu[illegible] Salz und etwas guten Rahm, rühret dies[illegible]es alles unter einander, hernach gießet [illegible]r es in eine Serviette, bindet dieſes mit Bindfaden oben zu, leget die Serviette in [illegible]inen Topff ſiedendes Waſſer, und laßt ſol[illegible]es eine gute Weile kochen. Endlich bind[illegible]et man es auf, ſchneidet es auf Stüden gleich als man ein Kuh-Euter ſchneidet. Dieſes in Butter getauchet, mit Ei [illegible]mel beſtreuet, und auf den Roſt als ein Ku[illegible]=Euter gebraten, und alsdenn warm hingegeben, oder in eine Torten-Pfanne gelegt, welche vorher mit Butter beſtrichen, in Back-Ofen geſetzet und braten laſſen. Es kan auch eine Soſſe darzu gemachet werden, welche Art man haben will, abſonderlich aber ſchicket ſich eine ſolche wohl darzu, die etwas ſüß und ſäuerlich ſchmecket.

Pöckel-Fleiſch, ſuche Böckel-Fleiſch.

Pöonien-Roſe, ſiehe Peonien-Roſe.

Pöperle-Salat, wird in Oeſterreich der Rub[illegible]en-Kerbel genennet. Siehe Rüben-Kerbel.

Poſſeſen, ſuche Nieren-Schnitten.

Poſt, ſiehe Boſſt.

Poggen werden zuweilen die Fröſche genennet, und dannenhero heiſſet man auch die Mez[illegible]=Hechte, weil ſie um dieſe Zeit ſchon Pr[illegible]n oder Fröſche fangen, bisweilen auch Poggen-Hechte.

Poley, iſt ein Kraut, deſſen man vernehmlich zweyerley Gattungen hat, nemlich den wilden, ſo auch Acker- oder Bach-Münz genennet wird, und den Garten-Poley. Jener wächſt in feuchten Boden, dieſer darff nur einmal geſäet werden, ſo wuchert er hernach ſelbſt. Er kriecht hin und her auf der Erden, wie der Quendel, und wächſt nicht in die Höhe, er wolle denn blühen, doch nicht über einer Spannen hoch. Er hat dünne und zaſichte Wurzeln; knotigte, dünne, viereckigte und etwas rauhe Stengel, rundliche Saat-grüne Blätter, wie der Majoran, aber etwas groſſer und dunckler. Die Blüten ſtehen rings um die Stengel, blau oder Purpur-farb, ſelten weiß, und haben einen ſtarcken lieblichen Geruch, und ſcharffen etwas bittern Geſchmack. Es giebt noch eine Gattung von Poley, der länglichte, ſchmale und ſpitzige Blätter hat, und ſeinen Samen gleichſam in einer Aehre hat. Der Poley laſſet ſich gern mit dem Meſſer abſchneiden und ausputzen, und iſt deſſfalls mit der Münze, welche das Eſſen nicht leiden kan, widerwärtiger Natur. Er wärmet, trocknet und zertheilet, und ſtärcket das Hirn und Hertz, und in weiblichen Kranckheiten gantz heilſam gefunden, mit Eßig in die Naſe gethan, ſtillet er das Naſen-bluten; im Wein getruncken, vertreibet er das Bauchwehe, und vermindert die geſalzenen Feuchtigkeiten des gantzen Leibes. Die Blätter in die Schuh unter die Fuß-Sohlen gelegt, ſollen der Müdigkeit wehren. Die Aſche von den Blättern unter das Zahn-Pulver gemiſcht, ſtärcket das Zahn-Fleiſch. In den Apothecken iſt davon ein Oel, Waſſer und Eßig gar wohl bekannt. Etwas beſonders iſt an dieſem Kraute, daß es im Sommer, wenn andere Kräuter der Hitze halber dörren und welcken, zu blühen anfanget, ob es ſchon auf einer dürren Heide ſtünde.

Policey, da dieſe Sache einen ſo groſſen Zuſammenhang mit der Wirtſchafft, u. inſonderheit einen ungemeinen Einfluß in die Landwirtſchafft hat, ſo würde es nicht zu verantworten ſeyn, wenn wir in einem Wirtſchaffts-Lexico davon nichts gedächten. Es wurde zwar ehemahls das Wort Policey, oder Politic, theils in ſehr weitläufftigem Verſtande vor die Einrichtung des gantzen Regierungs-Staats eines Landes gebrauchet, und darunter alſo auch die Einrichtung des Juſtiz-Cammer- und Finantz-Weſens ſowohl als aller Nahrungs-Geſchäffte und derer damit beſchäfftigten Perſonen verſtanden, theils aber in ſehr engem Verſtande vor die Einrichtung des Mehl-Back-Schlacht-Markt-Fleiſch-Brau-Weſens, ingleichen des Maaſſes, der Elle, des Gewichts, die Beobachtung des Feuers, der Reinigkeit der Brunnen, der Wirtshäuſer, der Höcken, Nahrung, und endlich des Rangs der Stände in denen Städten genommen. Ja man ſuchte nur eigentlich die Policey in denen Städten. Allein wenn man dieſe Sache recht eigentlich beſtimmen, und ſolche von Juſtiz-Staats-Cammer- und Finantz-Sachen unterſcheiden, hiernächſt aber auch derſelben die rechte Weite im Begriff davon denen Reichs- und Lands-Policey-Geſetzen in Deutſchland zu folge geben will; ſo iſt es eigentlich der Zweck der ökonomiſchen Policey-Wiſſenſchafft, die ein Theil derer Cameral-Wiſſenſchafften iſt, wovon die Artickel Cameral-Weſen, Haushaltungs-Kunſt, Oeconomie ꝛc. nachzuſehen. Und in dieſem Verſtande iſt es die von der höchſten Gewalt, oder der hohen Obrigkeit, durch Geſetze und Anſtalten zu dem Ende gemachte Einrichtung der Nahrungs-Geſchäffte und derer damit beſchäfftigten Perſonen in einem Lande, damit alle Unterthanen insgemein und insbeſondere Nahrung, Nothdurfft, Bequemlichkeit, Reichthum und Annehmlichkeit, erlangen, erhalten, genieſſen und wohl gebrauchen mögen. Denn wie der Zweck aller menſchlichen Regierung eines Staats, theils ein ſicheres, theils ein bequemes Leben derer Glieder iſt, alſo dienet die Einrichtung des Juſtiz-Staats- und Kriegs-Weſens ſonderlich zum erſten, und bietet nur dadurch erſt dem andern die Hand; die Policey aber hat eigentlich zum Zweck das bequeme Leben der Glieder des Staats, und dadurch bietet ſie jenem die Hand. Indeſſen ſind doch beyde Zwecke, ſowohl als dieſe beſondern Einrichtungen unzertrennlich in Anſehung der daraus erwachſenden gemeinen Wohlfahrt des Staats oder Landes. Aus dieſer Beſtimmung wird man nun nicht allein erkennen, wie wichtig und nöthig dieſe Sache ſeye, wie viel wichtige Stücke darunter

unter begriffen sind, und daß diese Einrichtung entweder durchgängig, oder aber in diesem oder jenem Stück, entweder weise und klug oder unweise und thöricht, gut oder böse, schädlich oder nützlich, sorgfältig oder nachläßig, bald in Ansehung der Gesetze, bald in Ansehung derer nach denenselben gemachten Anstalten der Vollstreckung und Aufsicht über die Beobachtung der Policey seyn könne; sondern man wird auch sehen, daß, wenn nicht alles, sondern nur einiges wohl eingerichtet, ingleichen, wenn die Policey nicht mit der Justiz, den Cammer- und Finantz-den Staats- und Kriegs-Verfassungen, diese aber nicht mit der Policey harmoniren, und alles auf einander abgepasset ist, keine zu ihrem Zweck vollkommen abgerichtete Policey heraus kommen könne, und daher eine vollkommene Policey bey unserer grossen Unvollkommenheit eher auf dem Papier und in Gedancken entworffen, als zur Wircklichkeit gebracht werden konne. Man muß daher in dieser Sache zwar nach der Vollkommenheit trachten, gleichwohl aber auch zufrieden seyn, wenn nur das meiste gut eingerichtet ist. Ja eben deswegen ist, wenn von guter Policey geredet wird, solches nur entweder in Absicht auf die meisten und wichtigen Stücke, oder aber nur Vergleichungs-Weise mit der Policey an andern Orten zu verstehen. Man wird auch aus dieser gegebenen Beschreibung erkennen, daß der Gegenstand dieser Einrichtung die Nahrungs-Geschäffte, und die damit Beschäfftigten, folglich auch, da die Einrichtung durch Gesetze und Anstalten geschiehet, die Policey-Gesetze und Anstalten eigentlich durch dieses Object bestimmet werden, und nichts anders sind, als solche Gesetze und Anstalten, welche die Nahrungs-Geschäffte und die damit Beschäfftigten, dergestalt einrichten, regieren, damit alle und jede Unterthanen eines Landes Nahrung, Nothdurfft, Bequemlichkeit ꝛc. haben. Folglich müssen sie nicht nur die Mittel befördern und erleichtern, die Hinderniße aber, die aus der Natur und Umständen der Sachen, zeitlicher Güter, der Geschäffte, und endlich der Unwissenheit, dem Irrthum, dem Versehen und der Bosheit derer damit Beschäfftigten entstehen, aus dem Wege räumen, sondern auch immer mehr und mehr alles verbessern. Allein eben daraus erhellet ferner, daß, da theils alle Länder ihre Nahrungs-Geschäffte und Beschäfftigte mit einander in ihrem Verhältniß zu diesem Zweck etwas mit einander gemein haben, oder jedes Land oder Geschäffte etwas besonders hat, die Policey und Policey-Gesetze und Anstalten, entweder die allgemeinen, welche uns durch die gesunde Vernunfft aus der Natur der Nahrungs-Geschäffte überhaupt entdecket werden, dieses aber die allgemeinen natürlichen Policey-Geschäffte sind, oder aber die besondern sind, welche dieses und jenes Land theils insgemein, theils in Absicht auf die besondern Provinzien oder derer Stadt oder Land-Nahrungs-Geschäffte, und zwar in beyden bald überhaupt, bald wegen dieses und jenen Geschäffes, z. E. des Ackerbaues, des Handwercks-Wesens, oder endlich auch auf das besondere Verhältniß der Religion dazu, da wir sonderlich nach der heiligen Schrifft theils die Jüdische, theils die Christliche Policey haben, angehe. Alle besondere menschliche Policey-Gesetze haben indessen die allgemeinen göttlichen natürlichen Gesetze und bey uns Christen auch die besondern offenbahrten Lehr-Sätze der Christlichen Religion zum Grunde, oder müssen doch solchen Grund haben, wenn sie vernünfftig, christlich, recht und Gott gefällig seyn sollen. Was dawider streitet, das ist eine böse und abscheuliche Policey. Das ist der erste und vornehmste Prüfe-Stein aller menschlichen vernünfftigen und christlichen Policey-Gesetze und Anstalten, ja aller Policey. Hiernächst haben sie zum Grunde theils die Natur und Beschaffenheit derer Nahrungs-Geschäffte, und der damit Beschäfftigten dieses und jenes Landes oder Orts samt allen Umständen eines Volckes. Wer also heilsame und gute Policey-Gesetze und Anstalten eines Landes oder in einer besondern Sache machen, solche erklären, appliciren, verbessern will, muß solchergestalt nächst denen allgemeinen natürlichen Gesetzen ein Land und ein Volck samt allen seinen allgemeinen und besondern Umständen sehr wohl kennen, überdem aber nicht nur die Natur und Beschaffenheit der Nahrungs-Geschäffte überhaupt, sondern auch jedes insonderheit, das ist, seine Objecte, seine Zwecke und die Erlangungs-Bewahrungs- und Abwendungs-Geschäffte selbst, nebst denen Beschäfften einsehen, untersuchen und wohl verstehen. Das ist, er muß die oeconomiam generalem und specialem (deren Zusammenhang im Art. Wirtschafft zu sehen,) wohl inne haben, sonst wird er schlechte Policey-Gesetze und Anstalten machen, oder die gemachten sehr übel anbringen. In Deutschland hat man ehemahls die Oeconomie gar nicht studiret, und sich überhaupt gewöhnet, mehr fremde als eigene, auf unsere und unserer Dinge, Natur und Umstände gegründete Gesetze und Anstalten anzunehmen. Daher ist die Policey sehr lange Zeit bey uns sehr schlecht bestellet gewesen, und zum theil auch noch. Endlich aber hat man lieber fremde Römische, oder aber bloß vor ein Volck, z. E. gegebene Biblische Policey-Gesetze angenommen, ob sie sich gleich öffters sehr schlecht zu unsern Umständen und zu unserer Wirtschaft geschicket. Denn obgleich nicht zu leugnen, daß in dem Römischen Gesetz-Buche viele Policey-Gesetze und Anstalten enthalten, allermassen z. E. die Gesetze von denen Servituten bey denen Stadt- und Land-Gütern und andere nichts als Policey-Gesetze sind, so muß man doch wissen, daß eines theils diese Verordnungen sehr unvollkommen und versämmelt, und nicht mit allen ihrem besondern Grunde und Zusammenhang ins Römische

mische Gesetz-Buch zusammengetragen, und zu uns akommen sind, folglich dazu ein grosser Fleiß, die Römischen Staats- und Nahrungs-Verfassungen samt ihren Antiquitäten aufzusuchen, erfodert werde, wenn man selbige recht verstehen oder brauchen will. Allein, als man die Römischen Policey-Gesetze, nebst andern Arten dieser Gesetze, bey uns recipirte, wurde dieses Studium so gut als die Erkenntniß von Nahrungs-Sachen bey denenjenigen vernachläßiget, die denen Fürsten in Einrichtung der Policey beyräthig seyn, oder aber diese Gesetze erklären, appleiren und verbessern sollten. Und daraus sind sehr viele schlechte Policey-Einrichtungen, viele Vernachläßigungen, Fehler, und viele Verwirrungen in denen ehemahligen allgemeinen Reichs- und besondern Landes- hier aber in der Policey insgemein, und in der Stadt- und Land-Policey theils überhaupt, theils ins besondere bey diesem und jenem Haupt-Nahrungs-Geschäffte entstanden. Zumahl noch über dieses die alten natürlichen Sitten und Rechte der Deutschen selbst auch von Römischen Rechten vertrieben wurden, und endlich ehemahls eine ganz ungegründete Meynung die meisten eingenommen hatte, als ob nemlich die von Gott denen Jüden vorgeschriebenen besondern Policey-Gesetze in so weit auch, wo nicht von allgemeiner, doch in Ansehung der Christen streuger Verbindlichkeit wären, so weit solche nach der Religion Christi accommodiret werden könten. Da man aber diese nach hierarchischen Grund-Sätzen mit sehr vielen Levitischen Principiis vermischet hatte, und von der leichten und weisen allgemeinen Einfalt der Religion des Heilandes durch viele nach seiner eingerichtete Menschen-Satzungen abgewichen war: so kan man leicht begreiffen, mit was vor einer Verbindlichkeit man alles, was sich nur einiger massen zu dieser Religions-Verfassung schicket, aus denen Levitischen Policey-Gesetzen angenommen, und in unsere Policey, sonderlich was das äusserliche Kirchen- und Schulen-Wesen, so ein wichtiges Stück der Policey ist, betrift, gebracht habe. Ja zum grossen Unglück lag auch dazumahl das Studium des natürlichen und allgemeinen Rechts unter der Banck, folglich war man nicht im Stande, was in der heiligen Schrifft von diesem auch zu finden, von denen eigentlichen particularen offenbarten göttlichen positiven Gesetzen zu unterscheiden. Und weil auch die Nahrungs-Geschäffte selbst nach und nach eine ganz andere Gestalt bekommen, und sehr vermehret worden, von denen neuen aber diese alten Policey-Gesetze und Anstalten weder handelten, noch auch auf diese und andere veränderte Umstände passeten, und über dieses wiederum nicht so leicht ist, die neuen Policey-Gesetze, so zu diesen Nahrungs-Arten oder zu denen Verbesserungen der alten nöthig waren, in eine gehörige Harmonie mit denen alten zu setzen, wenn man diese doch beybehalten will; so kan man aus diesem allen gar leicht die Ursachen der schlechten Policey an sehr vielen Orten in Deutschland sehen. Hierzu kommt endlich auch die grosse Menge derer Länder und Stücke, daraus dieses Reich bestehet, und davon iedes besondere Absichten hat, sich an die allgemeinen Reichs-Policey-Gesetze auch weniger oder mehr, oder gar nicht bindet, seine eigenen Gesetze aber nach dem Unterschied seiner Regierungs-Form, eines besondern Herkommens, seiner Nahrungs-Arten, derer Absichten der Regenten, und sonderlich der unterschiedenen Religion in der Policey von Zeit zu Zeit machet, und bald an einer grossen Menge derselben, die bald alle gut, bald aber mit einem Haussen widersinnigen und schlechten Ordnungen vermischet sind, krank lieget, bald zu wenig Policey-Gesetze und Anstalten, bald aber zwar gute Gesetze hat, allein keine Anstalt zur Beobachtung und zur Aufsicht machet, oder aber wohl gar durch die an sich in andern Dingen heilsamen, nur bey Policey-Sachen ganz besonders einrichtender Justiz-Verfassungen, sonderlich was die langen Processe ꝛc. betrifft, die Beobachtung guter Policey sehr hindert, an andern Orten aber solche es durch den Kriegs-Staat thun lasset. Und wenn man endlich auch nicht den Verfall derer Stände gewahr wird, und in der Verbesserung sein auf die Quellen durch gute Kinder-Jugend-Haushaltungs-Gesinde-Zucht-Lehr- und Seel-Anstalten gehet, so bleibet alles mit der Policey nur elendes Flick-Werck. Ueberhaupt aber hindert auch eine gute Policey, der über den allgemeinen Nutzen erhobene und gesuchte Privat-Nutzen theils der grossen, theils der kleinen, theils ganzer Gesellschafften, die der Nahrung wegen veranstaltet werden, z. E. der Städte, Dörfer, Zünffte, Innungen, theils auch einzelner Personen. Und das alles sind die Ursachen einer schlechten Policey. Und wenn sie auch noch so gut ist, so ist doch solche auch gar leicht durch andere Zufälle in allgemeinen und besondern Verfall gebracht, wenn z. E. ein Land oder ein Ort, mit Krieg oder starcken Geld-Erpressungen, unmäßigen Gaben, mit Pest, mit Hunger, Feuer und dergleichen heimgesuchet wird. Denn alsdenn, wenn auch diese Noth vorbey ist, wird doch wiederum eine lange Zeit erfordert, ehe die Policey wieder recht ins Aufnehmen kan gebracht werden. Doch genug hiervon. Man wird im übrigen also erkennen, daß in Deutschland, Policey, Policey-Gesetze und Anstalten zu unterscheiden 1) in allgemeine Reichs- und 2) besondere Landes-Gesetze. Beyderseits aber gehen in Ansehung derer Nahrungs-Geschäffte, a) die Nahrung und die Beschäfftigten damit insgemein, oder aber b) die Stadt- oder c) die Land-Wirtschafft, iede besonders, iedoch aber auch noch insgemein an. Daher denn die Policey derer besondern Länder 1) ist die allgemeine Landes-Policey, welche insgemein in denen Policey-Ordnungen und Edicten

cten verfasset ist. 2) Die Stadt-Policey insgemein. 3) Die Land- und Dörffer-Policen. Da aber Land- und Stadt-Wirtschafft viele Haupt-Nahrungs-Geschäffte unter sich begreifft, so ist die **Stadt-Policey** bekümmert, (1) um die Einrichtung eines guten Stadt-Wesens in denen Städten überhaupt, ihren Anbau, ihr Regiment, ihr Marckt-Wesen ꝛc. Die Haupt-Stücke davon sind kurtz in ihrem Zusammenhang vorgestellet in des Hof-Raths, D. Zinckens, Grund-Riß zu den Cammer-Wissenschafften 1 Theil 3 Buch C. 1. (2) Um die Policen im Schul- und Zucht-Wesen; (3) im Manufactur- Fabriquen- Kunst- und Handwercks-Wesen; (4) im Hocken- Krahm- Kauff- und Handels-Wesen; (5) im Brau- Back- Fleisch- Mahl- und Mühlen-Wesen; (6) in Gesinde und Arbeiter- (7) allerhand Verleih- Gastwirts- Schanck-Wesen und dergleichen Dingen. Dagegen sorget die Land-Policen 1) überhaupt vor die rechte Einrichtung derer Gemeinen, Dörffer und Landleute; 2) vor das Ersprießliche des Ackerbaues, sonderlich ganzer Land-Güter; 3) des Garten- Wein- und Hopffen-Baues; 4) des Weide- Trifft- und Wiesen-Baues; 5) des Wald- und Forst-Wesens, 6) der Sied- Brenn- Salz- und Schmeltz- und 7) der Berg-Wercke, 8) der zahmen Vieh-Zucht und Fischerey, des Bienen- und Seiden-Würmer-Baues; 9) der wilden Vieh- Jagd- Fischerey- Nahrung. Ja in diesen allen resolviren sich die Policey-Gesetze und Anstalten wiederum in die allerbesondersten, z. E. die Policey bey denen Woll-Manufacturen und dergleichen. Was aber die allgemeine Landes-Policey betrifft, so müssen darinne nicht nur verschiedene Anstalten gemacht werden, wegen der Gesetz-Gebung, derselben Publication, ihre Beobachtung, Aufsicht, it. derer Policey-Collegiorum und Gerichte, derer allgemeinen Zucht-Anstalten, z. E. derer Zucht- und Waisen-Häuser, Kunst- und Werck-Schulen, Visitationen und dergleichen, sondern auch 1) wegen der Beförderung einer proportionirlichen Menge der Unterthanen, 2) derer an Leib und Seele gesunden Unterthanen, dazu das gantze Medicinal- Schul- und Kirchen-Wesen, so ferne es der Policey die Hand bietet, gehöret, ferner allerhand Anstalten gegen die Unwissenheit in Wirtschaffts-Sachen, dazu auch das Intelligenz-Wesen gehöret, ingleichen wider die Laster, so die Nahrung hindern, und hingegen die nöthigen Tugenden, z. E. den Gehorsam, die Freundlichkeit, Ehrbarkeit, Gerechtigkeit, Aufrichtigkeit, Treue, Friedlichkeit, Höflichkeit, Gefälligkeit, Danckbarkeit, Arbeitsamkeit, Sparsamkeit, Freygebigkeit, Mäßigkeit, Keuschheit ꝛc. befördern. 3) Müssen wegen derer Quellen des Nahrungs-Verfalls allgemeine Ordnungen gemacht werden, z. E. wegen derer Armen, Bettler, Müßiggänger, liederlichen Hauswirte, Verschwender in Essen und Trincken, Kleidern, Staat, Hausrath, Bauen, wegen der Begräbnisse, Kindtauffen, Hochzeiten, Gastereyen, Schmäusereyen, Betrügereyen, Banqueroteurs, Spieler, Wucherer, Monopolien, Geschencke, wegen der Feuers-Gefahr, Hungers-Noth, Theurung, Seuchen, Wasserfluten, wegen der Strassen, Gast-Höfe und Schencken, der Geld-Saugerey, Geld-Erpressung, der verderblichen Processe, Sportel-Sucht, wegen Ein- und Ausfuhr der Waaren, wegen der Untersuchung der Güte und Natur-Gaben des Landes, des Mangels verschiedener Nahrungs-Arten, ingleichen wegen Anmerckung derer Policey-Mängel und beständiger Verbesserung derselben; 4) endlich wegen rechter Vertheilung derer Nahrungs-Geschäffte in die Dörffer und Städte. Es ist hier zu weitläufftig, alles zu berühren und anzuführen. Obgenanntes Büchlein stellet dieses alles in seinem Zusammenhang vor. Und in diesem Lexico hat man hier und da an seinem Ort die nöthigen Policey-Anstalten anzu zeigen nicht vergessen, so ferne sie entweder insgemein das gantze Land oder die Landwirtschafft angehen. Ein kluger Landwirt muß sich überhaupt bekümmern 1) um vernünfftige Grundsätze der Policen. Er kan solche auch, wenn schon die öffentliche Policey schlecht bestellet wäre, dennoch selbst vor sich und in seinem Hause beobachten. Es sind die Regeln und Mittel guter Wirtschafft. Hiernächst muß er 2) die Policey-Gesetze seines Landes und auch anderer Länder fein sammlen und lesen. Diese erzehlet Herr Strisser in seiner Landwirtschafft der Deutschen häufig. 3) Muß er sich die im Lande denen Gesetzen zu Folge gemachten Policey-Anstalten selbst fein bekannt machen.

Pollen, wird der Kern, oder das schönste vom Weitzen-Mehl genannt.

Polnisch Weg-Gras, trägt Purpur-farbene Körner, wächset häuffig um Warschau herum, wie auch in der Ukraine, bey uns heisset es Johannis-Blut. In Pohlen sammelt mans, streifft die Körner ab, drückt sie in Ballen zusammen, und verkaufft solche denen Türckischen Kauffleuten, die ihre wollene, seidene und lederne Waaren, sonderlich Saffian und die Roß-Schwantze damit färben. Man vermengt es auch unter die Cochenille, deren Farbe es erhöhet. Die Holländer wissen solches. Warum legt man sich hier doch nicht mehr auf die Pflantzung dieses Krauts?

Polypus, ist ein Ungeziefer des Meeres, gleich einer Spinne, es wächst offt zu einer solchen Grösse, daß es Menschen bezwingen kan. Es hat an statt des Bluts einen Purpur-farbenen Safft, welcher zur Farbe zu brauchen. Auch wird ein heylsam Gewächse in der Nase, ingleichen im Hertzen, bey den Menschen so genannt, welches offt den Tod verursachet.

Polyer-Nuß, suche Nuß.

Pomade, ist eine aus gekochtem Marck, frischem Schops-Talch, oder von Schweine-Schmaltz und Rosen-Wasser, oder welches noch besser, von Reh-Fett mit Aepffeln und Citronen-Schnitten bereitete, und mit Jasmin- oder andern wohlriechenden Oelen angemachte Salbe oder Schmiere; deren Gebrauch ist, eine zarte, reine und glatte Haut zu machen, Risse und Schwielen wegzunehmen, die Haare einzuschmieren, damit sie sich besser kämmen, kraußen und pudern lassen. Eine trefflich nützliche und heilsame Pomade, welche auch zu offenen Schäden, sonderlich zum Mund und Händen, wenn sie von Kälte aufgesprungen, dienet, und eine linde Haut machet, ist folgende: Man nehme ein Pfund neue ungewaschene Butter, ein Viertel-Pfund gelbes Wachs, ein Pfund von schwartzen wohlzeitigen Trauben in einer erdenen oder höltzernen Schüssel ausgepreßten Safft, und ein Pfund Rosen-Wasser; koche diese vier Stücke zusammen in einem neuen Topf, schäume es mit einem höltzernen Löffel rein ab, und nehme es nach einer Stunde vom Feuer, lasse es kalt werden, nehme es alsdenn mit einem irdenen oder höltzernen Geschirr heraus, drucke es auf ein sauber Tuch, und verwahre es in einem irdenen Gefässe. Es muß aber diese Pomade mit keinem Metall, es sey was es wolle, berühret werden. Oder ausgekochtes Marck von Hammel Füssen, Borax, gebrannte Alaune, weisses Wachs und Rosen-Oel, man zerlasse dieses über einem gelinden Feuer, und treibe es wohl durch einander, dergleichen giebt eine gute Salbe ab zu dem Gesichte, denn es machet eine glatte und zarte Haut. Oder man vermischet auch über einem nicht so gar starcken Feuer süß Mandel-Oel, saint frischen Hammel-Talch mit rother Ochsen-Zungen, dieses ist eine bewährte Salbe vor aufgesprungene und rauhe Lippen. Zu den Händen aber, sie sonderlich im Winter gut zu erhalten, ist folgende noch besser. Erstlich nimm eines Eyes groß Hirsch-Marck, und halb so viel Venedischen Terpentin, der aufs säuberste gewaschen ist, zu demselben nimm von einem Ey das klare, rühre beydes das Eyerklar und den Terpentin so lange, bis eine Schüssel voll wird mit dem Schaum, alsdenn laß das Marck kühl zergehen, geuß es auf Rosen-Wasser, und wasche es sauber; nimm es hierauf vom Wasser, und lasse es wiederzergehen, schütte den Terpentin mit dem Eyerklar darein, und rühre es so lange, bis die Salbe schön und weiß wird, thue ein wenig geschabten Campher daran, so ist sie fertig. Auf gemeine Art eine gute Pomade zu machen: Lasse man eine Parthie Schwein-Schmeer in einer Pfanne zerschmeltzen, und schütte, wenn solches geschehen, einen guten Theil weiß Wachs und geschälte Borstorffer-Aepffel darzu, zerreibe es in Rosen-Wasser, drücke es durch ein zart leinen Tüchlein in kalt Wasser, lasse es noch einmal schmeltzen, und verwahre es sodenn zum Gebrauch. Will man sie wohlriechender machen, so kan man Ambra, Bisam, Zibeth und allerhand wohlriechende Oele darunter nehmen. Auf eine andere und noch bessere Art, nimm zwey Pfund weiß Schweine-Schmeer, drey Stücke süsse Aepfel, und eben so viel saure, anderthalb Loth Citronen-Schalen, von gelben Sandel und Florentinischer Veilgen-Wurtzel drey Quentlein, reine Benzoe anderthalb Quentlein, Muscaten-Nuß-Blüthe, Zimmet, Würtz-Nelcken, Storax Calamita, jedes ein Quentlein, des besten Rosen-Wassers so viel als genug ist; koche alles zusammen bey gelindem Feuer, drücke es durch ein zart leinen Tüchlein, so ist die Pomade fertig.

Pomerantze, ist eine runde, etwas gefeurte oder gedructe Frucht, in Gestalt eines Apffels, welche von aussen mit einer etwas dicken wohlriechenden Gold-gelben Schale, so voll runder Narben bedecket, inwendig aber in viele mit einem safftigen Marck angefüllte Fächer eingetheilet ist, darinnen die Kerne stecken; sie ist aus dem Geschlechte der Citronat-Aepffel, wie denn die Bäume einander gleichen, obsitzen die Früchte nicht einerley Art seyn. Ihrem Geschmack nach unterscheiden sie sich in ganz süsse, in ganz saure, und in mittelmäßige oder Wein-saure, welche letztere in der Küche, wie die ersten bey dem Nach-Tisch am meisten gebraucht werden. Die vielerley Arten der Pomerantzen sind, so wie sie der Churfürstlich Mayntzische Garten-Vorsteher, Heinrich Siesse, in seiner neuen Garten-Lust beschreibet, die ordinaire oder gemeine, süsse und mittelmäßige Pomerantzen. Die süssen Pomerantzen mit krausen Blättern; die Pomerantzen mit vergoldeten, oder mit gelben Flecken besprengten Blättern. Die süssen Pomerantzen della bella von Galta, die süssen Pomerantzen von Genua, so man mit den Schalen isset. Die süsen Pomerantzen von Puncino, so man gleichfalls mit den Schalen isset. Die Pomerantzen von zweyerley Gattungen von Schalen, davon die eine dünnschälig, die andern dickschälig sind. Die Pomerantzen eine auf der andern von Malta. Die Straus-Pomerantzen, deren Blätter und Früchte Straus-weise und wie in Busch zusammen wachsen; die ungeschlachten Pomerantzen von Ruberti. Die grossen Pomerantzen, im Blat in der Grösse der Trauben, so man den Riesen nennet. Die gehornten oder Horn-Pomerantzen von Galta, davon die Frucht höckericht, und öffters wie mit Hörnlein besetzt ist. Die Pomerantze, das Weiblein in der Mitte gespalten. Die Pomerantzen mit doppelter Blüthe. Die Pomerantze wie ein Bareth gespaltet. Die süsse Pomerantze ohne Kern. Die Zwerg-Pomerantze. Die Pomerantze von Cedrato. Die Pomerantze von China. Der Adams-Apffel, von welchem besonders an seinem Ort. Pomerantzen einzumachen, daß sie gantz verbleiben, nimmt man schöne dünnschälige Pomerantzen, so nicht flecht sind, und ihren vollkommenen Safft haben; schneidet sie Sternweis, aber nicht tief hinein, oder, man kan solche auch Schrauben-weise schneiden, löset nur die Schalen auf das subtilste, damit der innere Apfel mit seinem Häutlein gantz bleibe. Die äussere Schale muß

desselben mit grossem Fleiß ganz zart von dem Apffel gelöset werden, unten und oben aber daran bleiben, daß es anzusehen, als stünde der Apffel nur gleichsam in der Schale; absonderlich aber muß das weisse harte Häutlein, so das Marck umgiebt, ganz bleiben, damit es im Sieden nicht bersten möge. Hierauf leget die also geschnittenen und zugerichteten Pomeranzen in ein verglastes sauberes Geschirre, darinnen sie wohl Raum haben, giesset frisches Brunnen-Wasser daran, und leget ein subtiles Bretlein darauf, damit sie im Wasser nicht empor schwimmen, lasset sie also ein paar Tage wässern, iedoch daß ihnen täglich zweymal frisch Wasser gegeben werde, leget sie nach diesem in einen reinen verglasurten Torf, giesset wieder frisches Brunnen-Wasser daran, wie zuvor, oder leat sie, welches noch besser, in ein siedendes Wasser, daß es darüber zusammenschlage; deckt es knapp zu, und lasset es auf einer Glut allgemach sieden, bis die Schale gelind zu werden beginnet, alsdenn thut sie heraus auf ein schönes weisses Tuch, bedecket sie auch mit dergleichen, und lasset das Wasser davon abziehen oder vertrocknen. Inzwischen nehmet zu dreyen Pomeranzen ein Pfund Zucker, oder, wenn die Pomeranzen gar groß, zu dreyen derselben fünff Viertel-Pfund Zucker, und zu einem iedern Pfund Zucker ein halbes Maaß dieses Wassers, darinnen die Aepffel gesotten haben, (wiewol man auch, welches fast noch besser, frisches Rohr-Wasser darzu nehmen kan), giesset den Zucker, oder leget nur ein Stücklein nach dem andern ins Wasser, lasset ihn alsdenn wol sieden, wie ein Syrup, doch also, daß er nicht zu dick werde, denn lasset ihn verkühlen, unterdessen leget die Pomeranzen in ein weites Geschirr, giesset den gesottenen Zucker darüber, und lasset sie zwey oder drey Tage, nachdem die Pomeranzen den Zucker bald oder langsam annehmen, wohl bedeckt stehen; wenn er wässerigt werden will, seihet selbigen davon ab, und siehet die Früchte damit wieder wie zuvor, dieses wiederholet zum drittenmal, bis die Pomeranzen schon durchsichtig sind; man muß aber im Sieden fleißig Achtung haben, daß sich die Schale nicht abstosse, en lich setzet sie in einem Gefässe irr auf oder neben ert nder, lasset die Zucker-Brüh noch ferner etwas dicklicht sieden, hernach wie zuvor erkalten; giesset es wieder über die Pomeranzen, und verwahret sie alsdenn. Solte die Brühe zu wässerig werden, kan man sie nochmahlen übersieden. Oder ziehet die Schalen von den Pomeranzen ab, (damit man sie besonders brauchen kan), hernach nehmet etwas Zucker in einem Tiegel, giesset etwas mehr Wasser darauf, als ihr sonst pfleget, setzet ihn auf das Feuer, und lasset den Zucker so dicke sieden, wie einen Syrup, thut hernach die Pomeranzen hinein, und lasset sie ein wenig mit sieden; wenn solches geschehen, schüttet es mit einander in ein Gefäß, thut noch eine Hand voll gestossenen Zucker hinein, damit der Safft fein dicke wird, und verwahret sie wohl. Die Pomeranzen-Schalen machet man also ein: Man nimmt schöne, glatte und feine Pomeranzen, schneidet sie halb von einander, und nimmt das saftige fein behutsam heraus, daß man die Schalen nicht zerreisse, siedet sie hernach so lang im Wasser, bis das Weisse inwendig weich werden, so läßt es sich mit einem Löffel sauber heraus nehmen oder schaben, daß die gelbe Rinde oder Schale fein durchsichtig ist; hernach läutert man schönen Zucker, so viel als nöthig, läßt ihn Honig-dicke sieden, und gießt ihn warm aber nicht zu heiß darüber, daß er über die Schale weggehe; wenn er wässerig wird, muß man ihn wieder sieden, es darff aber über zweymal nicht geschehen, weil sie nicht sehr nachlassen; man muß ihn auch nicht zu stark sieden, denn sie candiren sich sonst gern. Wenn man will, mag man die Schalen auch länglich in schmale Stücklein schneiden, und also einmachen. Nicht weniger lässet sich aus denen Schalen wie aus denen Citronen ein herrliches Zucker-Gebackens zubereiten, wie solches unter dem Wort Citronen-Brot beschrieben zu finden. Der Pomeranzen-Brantewein wird folgendergestalt zubereitet: Man schneidet die Pomeranzen-Schalen, nachdem das Weisse subtil heraus genommen worden, daß nichts mehr davon zu sehen, in länglichte schmale Stücken, wie Kraut, wirfft sie in eine gläserne Flasche, geußt starcken Brantewein darauf, und setzt es an die Sonne. So offt man Schalen hat, mag man sie darzu thun, damit er kräfftig und stark bleibe. Wenn man Blähungen empfindet, so nehme man ein doppeltes Tüchlein oder gebähetes Brot darein, so groß, daß es den Magen bedecket, mache solches auf einer Glut warm, und lege es lauicht auf den Magen. Es stillet dieser Brantewein zu ein oder zwey Löffel voll eingenommen bey starcken Leuten das Erbrechen, wenn es anders nicht von der Galle herrühret. Den Pomeranzen-Geist zu machen: Nimm hundert süsse Pomeranzen, die schön gelb an Schalen, und nicht grün sind, löse von denenselben die Schalen Blatter-weise herab, und aus solchen das Weisse völlig heraus, schneide sie alsdenn länglicht und klein gewürffelt, auf einem zinnernen Teller, (denn wenn man einen hölzernen darzu gebrauchet, so giebet das beste Oel in das Holtz) thue sie in eine dicke gläserne Flasche, die keine zinnerne Schrauben habe, geuß darauf zwey Maaß Malvasier, oder einen alten Italiänischen Wein, der seine Süßigkeit noch hat, vermache die Flasche mit einem Stöpsel von Kork oder Pantoffel-Holtz, und verbinde sie mit Blasen und Papier, stelle sie also zwölff, oder auf das längste vierzehen Tage an die Sonne oder auf einen warmen Ofen, und rüttle sie des Tages einmal um, damit die Schalen in die Höhe kommen, und brenne die Materie hernach auf die Weise aus: Nimm einen gläsernen Helm, und schütte von der gebeitzten Materie darein, aber nicht viel, der Wein muß allezeit zween oder Finger hoch über die Species kommen, so muß man auch den Liquorem und die Species dergestalt proportionirlich eintheilen, damit von einem oder dem andern nicht eins zu viel, das andere mahl zu wenig komme, der

Helm

Kolben aber muß zum höchsten nur auf vier qverfinger angefüllet werden; setze hernach den gieſſen Hut auf den Kolben, vermach ihn wohl mit Papier und Leinwand, seke ihn in ein kupfernes Brennzeug ein, und lasse es alse gemach ausbrennen. An statt des Weins kan man auch den Safft von Pomeranken nehmen, welcher nicht so hizig ist. Der Brantewein so wohl als dieser Spiritus sind eine herrliche Magen-Stärkung und für das Bauch-Grimmen ein bewährtes Mittel, welche Tugend auch die eingemachten Schalen haben. Aus den Kernen wird ein Wasser abgezogen, welches den Stein zermalmet. Diese Frucht wächset auf einem Baum, welcher in warmen Ländern so groß wird, wie bey uns ein mäßiger Apfel-Baum, zu welcher Grosse iedoch die in unsern kalten Nord-Ländern gezogene nicht gelangen wollen, ausser was die hier und dar in vornehmen Gärten anzutreffende hochstämmige starcke Bäume sind, welche bereits als ansehnliche grosse Stücke in Kisten aus Italien gebracht worden, und durch den Fleiß geschickter Gärtner beblieben, und fortgewachsen sind. Dieser Baum hat viele kurtze immergrüne Zweige, und an denenselben dicke, glatte, überall durchlöcherte, in der Mitten breite, vornen aber scharff zugespitzte, und am Stiel mit einem kleinen Herz-Blat untersetzte Blätter, die er über Winter behält. Wenn er noch wild, ist er mit langen dornigten Stachela besetzt, wie der Citronen-Baum. Die Blüthen bestehen aus fünff weissen in die Runde zusammen-gesetzten dicken Blätlein, und sind eines durchdringenden lieblichen Geruchs, wie denn auch die Blätter einen ziemlich guten Geruch haben. Man findet allezeit reiffe und unreiffe Früchte an ihm, worzu im Frühling noch die Pracht der Blüthe kommt. Die Früchte sind erstlich grün, die aber den Winter über an dem Baum hängen bleiben, färben sich bleich-gelb, und werden im Frühling wieder grün, bis sie zu volliger Reiffe und Farbe gelangen. Die Bäume werden bey uns in Kästen gepflantzet, und im Herbste in die Gewächs-Häuser oder sogenante Orangerien beygesetzet, weil sie so wenig als die Citronen-Bäume unsere Lufft im Winter vertragen können. Sie erfordern ein mittelmäßig-fettes wohl durchgesiebtes lucieres Erdreich, und wollen dahero sehr bald im Frühling um den Stamm umgegraben seyn, mit welchem Umgraben den Sommer durch monatlich fortgefahren werden soll, damit das Wasser von dem Erdreich besser durchgelassen, und die Wurtzel nicht beschweret werde. Die Fortpflantzung geschichet entweder durch Steckung der Kerne, welche im Frühling im April in einen mit guter gesiebter lockerer Erde angefüllten Kasten einen Zoll tieff, und vier Zoll weit von einander gesteckt, und wenn sie aufgegangen, fleißig an die Sonne gesetzet, bey trockenem Wetter täglich begossen, nach dreyen Jahren versetzet, und, wenn die Stämmlein die Dicke eines kleinen Fingers erlanget, geäugelt werden müssen; oder durch Ansatz, wenn ein Zweig von einem Pomeranzen-Baum guter Art in ein mit guter Erde gefüllten Spalt-Topf geschlagen, und also gewartet wird, daß er darum eigene Wurtzeln schlaaen, und das folgende Jahr abgeschnitten werden könne. Durch das Absäugen, wie auch durch das Oculiren werden die wilden Pomeranken-Stämme verbessert, so kan man auch Pomeranken-Augen auf Adams-Aepffel-Stamme setzen. Die aus Italien gekommene Bäume, wenn sie aus dem Kasten genommen und die Wurtzeln wohl gereiniget sind, müssen in Gefässe, so mit guter Erde angefüllet, versetzet, eine Zeitlang im Schatten, iedoch in freyer Lufft gehalten, und fleißig begossen werden. Bey Erkauffung solcher Bäume muß man sich wohl vorsehen, denn diese Bäume pflegen öffters lange unterwegs zu bleiben, und ob sie zwar wohl mit Moos und andern dergleichen Dingen verwahret, so sind sie doch zum öfftern, weil sie lange aus der Erden gewesen, verdorben. Man muß daher so nach der Rinde sehen; denn wenn diese frisch, grün, hart und dicke, auch im Austreiben fein safftig ist, so ists ein Zeichen, daß sie noch gut und gesund; wenn aber die Rinde bleich und welck sich befindet, so ists eine Anzeige, daß sie schon erstorben sind. Am besten thut man, wenn man dergleichen Bäume mit dieser Condition erhandelt, daß was nach beschehener Pflantzung sitzen bleiben und nicht fortkommen würde, solte dem Verkäuffer verdorben seyn, was aber würde wachsen, solte demselben dem Accord gemäß bezahlet werden. Wenn die Pomeranzen-Bäume starck getrieben, muß man die zu weit vorragenden Zweige abstutzen, zugleich, wo die Bäume zu dick, sie vorsichtig ausschneiteln, die Dornen abkneipen, was daran verbrochen oder verderret, mit der Säge abnehmen, und die Wunden mit Baum-Wachs wohl verstreichen; im Sommer, wenn es nothig ist, allezeit gegen Abend diese Bäume begiessen, und darzu das Wasser aus einem Teiche und Canale nehmen; oder wo dergleichen nicht vorhanden, das Quell- oder Brunnen-Wasser vorher in einer Kufen wohl durchwärmen lassen, auch darein etwas Tauben- und Hüner- oder Küh-Mist, damit es fett werde, legen; endlich solche im Herbst, so bald man sich der Nacht-Fröste zu besorgen hat, fein trocken in dem Gewächs-Hause versetzen, den Winter durch dieselben sparsam begiessen, und nur allein das Erdreich, wenn es oben staubig worden, ein wenig ansprengen, weil sie sonst in etlichen Wochen die Blätter abfallen lassen. Aus der Blüthe dieses Baumes wird ein Wasser destilliret, welches inner- und äusserlich gebraucht, eine kräfftige Hertz-Stärckung, und bewährte Artzney in giftigen und hitzigen Fiebern ist. Pomeranzen-Blüth-Eßig zu machen: Nehmet schöne trockene Pomeranzen-Blüth, so sich noch nicht völlig geöffnet hat, brechet von selbiger die grüne Stiele auf das genaueste herab, doch daß die Blümlein ganz bleiben: thut ein gut Theil davon in ein Glas, und giesset von dem schärffsten Wein-Eßig daran, verbindet das Glas wohl, stellets an die Sonne, und lasset es vierzehen Tage oder drey Wochen lang darinnen stehen. Etliche

liche pflegen auch, wenn sie diesen Essig anstellen, ein wenig Würtz-Nelcken und groblich zerstossenen Zimmet darein zu thun. Das Pomerantzen-Blüthen-Oel verfertigt man also: Man nimmt Pomerantzen-Blüthe so viel man will, thut sie in eine gläserne Flasche, giesset süß Mandel-Oel darüber, wirfft ein wenig Alaun und Ambra darein, stellet die Flasche an die Sonne, wo sie am heissesten hinscheinet, lässet sie einen Monat also stehen, thut unterweilen frische Blumen darein, und vermischt iederzeit das Glas wieder wohl, endlich siehet man es durch, und verwahrt es, so wird es einen sehr anmuthigen Geschmack haben. Wer Pomerantzen-Blüthen einmachen will, lasse eine gewisse Quantität so viel er will, in einer Pfanne Wasser sieden, werffe sie, wenn sie ziemlich gesotten, und weich zu werden beginnen, in ein ander Gefässe siedenden Wassers, und thue von ein paar Citronen den Safft darzu, welches sie weiß macht. Sind sie nun gantz weich, so thue man sie in frisch Wasser mit etwas Citronen-Safft, und nachgehends in geläuterten Zucker, lasse sie nur eine kleine Weile darinnen kochen, alsdenn nehme er sie heraus, und verwahre sie in Büchsen oder Gläsern, so sind sie gut. Das Röhren-Wasser ist am besten hierzu zu gebrauchen. Das Pomerantzen-Baum-Holtz ist fester als das Citronen-Holtz. Aus den Blättern wird ein Oel gezogen, so zu den offenen Schenckeln überaus bewähret seyn soll, absonderlich wenn man auch noch darzu die frischen Blätter des Tages zweymahl auf den Schaden legt. Frische Pomerantzen-Blätter in den Mund gekäuet, machen auch einen wohlriechenden Athem.

Pomerantzen-Baum, siehe Pomerantze.

Pomerantzen-Haus, siehe Gewächs-Haus.

Pomesine, ist eine fast Kugel-runde Frucht, welche den Pomerantzen an Gestalt sehr gleich, an Lieblichkeit aber dieselben weit übertrifft, hoch Gold-farb und voll Saffte, der einer kühlenden Eigenschafft, und daher in hitzigen Kranckheiten eine vortreffliche Labung giebt, doch muß er mäßig genommen werden, wenn man nicht die Schale welche dünn und hitzig ist, mit geniessen, und eines mit dem andern temperiren kan. Man hat derselben unterschiedlicher Grösse, kleine und grosse. Der Baum ist dem Pomerantzen-Baum in allem gleich, nur daß die Blätter einen angenehmern Geruch haben, als die Blätter des Pomerantzen-Baumes. Weil die Portugiesen, als sie die Pomesin-Bäume aus China nach Portugal gebracht, und daselbst auch glücklich fortgepflantzet, die Früchte davon am allererstien nach Deutschland und Franckreich gebracht, so hat man sonderlich in letztgedachtem Reiche diese Früchte Portugiesische Pomerantzen genennet.

Pompe, suche Pumpe.

Pompelmus, ist eine von denen Holländern also genannte ausserordentliche grosse Art Pomeranzen, so in Ost-Indien, sonderlich auf der Insel Java Major vor Batavia häufig wächset. Der Baum wird grosser, als der Limonien-Baum, aber eben so stachelicht; seine Blätter sind breit und rund, gegen den Stiel mit einem kleinen Hals-Blätlein untersetzt. Die Blüthe ist weiß, fast wie Aepffel-Blüthe, eines sehr angenehmen Geruchs, daraus ein köstliches Wasser gezogen wird. Die Frucht erwächset zur Grösse eines Kinds-Kopffes, mit einer dicken, auch wenn sie reiff, Granaten-farbnen, und etwas fleckigten Schale, weswegen sie auch von den Maleyern Limon-Metzschan, oder die Tieger-Limonie genennet wird. Sie hat ein röthliches Fleisch, von einem sauer süssen oder Wein-säuerlichen Geschmack, giebt eine treffliche Erfrischung, und ist dahero vor diejenigen, so des Tages vorhero einen Rausch gehabt, ein angenehmer Bissen. Wenn sie nicht angestossen ist, pflegt sie etliche Monate zu dauren. Auf Java wird diese Frucht ausgepresset, und ein Wein, wie anderer Orten der Cidre oder Aepffel-Most davon gemachet.

Pomuchel, oder Dorsch, wie er in Preussen genennet wird, ist ein gar wohlschmeckender Fisch, der in Menge, wie der Cabliau in der Ost-See gefangen wird, und weil ihn einige vor eine kleine Art des wahren Cablian halten, so kan was von dessen Zurichtungen oben gesaget worden, allhier wiederholet werden.

Porcelan, wird die durchsichtige Glasharte, der Farbe nach ordentlich weisse, aus gewisser Erde gebrannte Materie genennet, davon allerley Trinck-Geschirre, und andere in einer Haushaltung nöthige Gefässe zubereitet werden. Das meiste davon ist gemeiniglich auf der äusseren Seite blau und weiß, die allerkostbarsten aber sind die mit den schönsten bunten Farben und mit Gold gezieret. Je schöner demnach die Farben, die zierliche Arbeit, der Glantz und das durchsichtige Wesen des Porcelans, je desto mehrern Werth und Hochachtung verdienet er, und ein um so viel sorgfältigers Umachen erfordert derselbe, wegen seiner Zerbrechlichkeit. Vor diesen wurde das allerfeinste aus China und Japan zu uns nach Europa gebracht, und jährlich viele 100000 Thlr. aus Deutschland geschleppet, nach diesem aber hat man in Holland angefangen, dieses hin und wieder, und absonderlich zu Delfft nachzukünsteln, worauf man nebst diesen gar ein feines Porcelan auch zu Berlin fabriciret, keines aber wolte dem gedachten Indianischen gantz nahe kommen. Endlich ist man zu grosser Verwunderung vieler fremden Nationen zu Dresden hinter das Geheimniß der Chinesischen Porcelan-Arbeit gekommen, und in Ausführung dieser Sache so glücklich gewesen, daß nunmehro das Chinesische Porcelan an künstlicher Arbeit, Nettigkeit und Schönheit von diesem weit übertroffen wird, davon ein ieder, ja der geschickteste Chineser selbst bey Betrachtung der fast unzehligen sowohl zum Prunck und Staat dienlichen Curiositäten, als auch derer zu vornehmen Haushaltungen nöthigen, ihrer Nettigkeit halber sehr raren und sonderbaren Geschirr, wie er sie theils in dem Dresdnischen

Porcelan-Magazin und zum Verkauff, theils aber in einem und andern Cabinette zum Prunck aufgestellet, theils auch im täglichen Gebrauch zeiget, das wahrhafftige Zeugniß mit bewunderenden Beyfall wird ablegen müssen. Suche Jedenes Gefaß.

Porphyr, ist eine köstliche Art Marmors, die alle andere Gattungen desselben an Härtigkeit übertrifft. Er siehet rothlicht, der allerschönste aber recht hell-roth, und hat zuweilen weisse Flecke, und weil ihm wegen seiner Härte durch das Aneinanderreiben nichts, oder doch in langer Zeit sehr wenig abgehet, so dienet er den Apothekern und Mahlern vortreflich zu Mörsern und Reibe-Steinen. Siehe Marmor.

Porsch, Post, wilder Roßmarin, Kienpost, ist ein Kraut, welches in Heiden und Wäldern wild wächset. Er treibet rothe Stengel, und hat Blätter, wie der Roßmarin, welche unten Rost-farben und oben grün sind; seine Blüthe bestehet in rothen Knöpfflein mit weiß oder gelblichen Blumen. Dieses Kraut hat einen starcken Geruch und scharffen Bier-Geschmack nimmt auch den Kopff starck ein, und wird daher von Gewissen-losen Bierbrauern an statt des Hopfens in das Bier gethan, damit es bald truncken mache. Es ist aber der Gesundheit sehr schädlich; deswegen thun diejenigen besser, die es, die Motten zu vertreiben, um seines starcken und scharffen Geruchs und Geschmacks willen, bey die Kleider legen.

Por-Scheune, siehe Empor-Scheune.

Portal, heißt einmahl der Haupt-Eingang in einem beschlossenen Raum; sonderlich aber verstehet man darunter ein Bind-Werck, wie solches in den Lust-Gärten nach Art einer Triumph- oder Ehren-Pforte aus Pfählen, Latten- oder Nagel-Werck aufgerichtet, und der steinernen Architectur so accurat als möglich gleich formiret wird; so daß man in denen berühmtesten Gärten die herrlichsten Exempel als sonderbare Bey-Zierden dieser Art antrifft. Unter andern sind einige von auter Invention in des Daviler Civil-Baukunst durch L. C. Sturm ins Deutsche übersetzet, Tab. 91 und 93 anzutreffen. Was im übrigen bey Anlegung derselben in Acht zu nehmen, dieses kan zum Theil aus L. C. Sturms vollständigen Anweisung grosser Herren Palläste p. m. 82 ersehen werden, theils aber ist auch bereits oben unter dem Wort Nagel-Werck angeführet worden. Diese Portale werden erst aus Holtzwerck gebildet und aufgerichtet: hernach pflegt man allerley in die Höhe lauffende Gewächse daran zu pflantzen. Dieweil es aber hohe Wercke, so lassen sie sich nur schwachen und niedrigen Strauchwerck, als Rhein-Weiden und dergleichen, alleine nicht wohl bekleiden, dessweegen kan man Hagebuchen und Rüstern, auch, wo sie zu haben, Cornel-Bäume, Wachholdern, und die grosse Art Buchs-Baum darunter nehmen.

Portugiesisches Brot, ist ein Gebackenes von Mehl, Zucker, Mandeln und Gewürtzen, welches folgender Gestalt bereitet wird: Man nimmt ein Viertel-Pfund abgeschälte und mit Rosen-Wasser groblich zerstossene Mandeln, ein halb Pfund klein gesiebten Zucker, und ein wenig Armenischen Bolus, reibet es wohl unter einander, thut darzu gestossene Nägelein, feinen Zimmet, Cardamomen, Muscaten-Blüth, jedes ein halb Loth, alles nur groblich zerstossen, ein halb Pfund schön Mehl, zerklopffte Eyer, nach Nothdurfft, daß ein Teig daraus gemachet werden könne; Aus diesen machet man eines guten Fingers dicke Semmeln, leget sie auf ein mit Mehl bestreuetes Papier, thut es in eine Torten-Pfanne, und bäckt es mit gelindem Feuer, doch aber oben starcker als unten ab.

Portulac, siehe Burtzel-Kraut.

Posen, siehe Büsseln.

Possess, oder Besitz. Bey der Erlangung und dem Gebrauch der Güter, Commoditäten und Rechte hat Possess und Besitz in der Wirtschafft einen grossen Einfluß. Und in Deutschland sonderlich höret man in wirtschafftlichen Dingen nimmer von dem Besitz und der Possession reden. Jeder Bauer weiß sich auf seine Possession oder seinen Possess zu beruffen. Daher ist es nöthig, daß wir hier nur mit wenigen diesen Artickel erläutern. Es wird entweder vor die bloße Innhabung einer Sache, oder die äusserlichen Handlungen und das Vornehmen, damit man eine Sache in seiner Hand und Gewalt hat, oder brauchet, oder aber zu leiden vor das Recht und die Befugniß gebrauchet, so daraus in Ansehung der Sache und anderer Leute entstehet, wenn man dieses Haben und Besitzen, in der Meynung und Absicht, die Sache vor sich oder im Nahmen eines andern entweder als ein Eigenthum, oder mit einem andern Rechte, zum Exempel Pfands-Genießbrauchs-Mieths-Pfands-Rechte, zu haben und zu besitzen, ausübet und fortsetzet. Das erste ist eine Handlung, welche auch bey der ursprünglichen Occupation derer Dinge, die noch keinen Herrn haben, oder auch bey Sachen, die ihren Herrn haben, bey andern Handlungen vorgehet, und welche eben nicht die eigentlichen Rechte der Possess nach sich ziehet, woferne nicht das andere, nemlich die Meynung und Gemüths-Absicht, die Sache auf irgend eine Weise vor sich zu haben, dazu kommt. Und solchergestalt wird zu dem Rechte der Possess 1) der leibliche Besitz, das leibliche Haben in leiblichen Dingen, oder aber in unleiblichen Dingen der Gebrauch und die Ausübung, z. E. eines Rechts, 2) die jetztgedachte Meynung des Gemüthes erfordert. Mit jenem wird der Besitz zwar angefangen, mit diesem aber, nemlich dem Gemüthe, wird er continuiret. Und eben diese Meynung ist entweder, um die Sache eigen, oder sonst mit einem

andern Rechte beständig, oder auf eine Zeit lang zu haben, gerichtet, folglich wird dadurch der Besitz selbst verschieden, und die Rechte, so daraus entstehen, sind ebenfalls verschieden. Hieraus erhellet also, was zum Possess-Nehmen einer Sache in der Wirtschafft erfordert werde. Und man hat Ursache, so viel möglich, dahin zu sehen, damit beyde Stücke andern klar und offenbar seyn, wenn man behaupten will, man sey in den Besitz gekommen oder gewesen. Hiernächst so hat es zwar bey Herren-losen Sachen nicht viel Schwierigkeiten, einen Grund des erlaubten und rechtmäßigen Besitznehmens und Behaltens zu haben; nur muß dieses, daß die Sache Herren-los sey, entweder ausgemacht, oder doch wenigstens dem Besitznehmenden und Behaltenden nicht anders bekannt seyn. Dann dieses wird zu einem Besitz, darinne man sich in guter Treue und ehrlicher Meynung befindet, oder dabey man nicht mit Willen und Wissen den andern an seinen Rechten krancket, sonderlich erfordert. Ist es daher ungewiß, ob die Sache nicht einen Herrn habe, welches in einer bürgerlichen Gesellschafft, wo man alles in Privat- oder publique Eigenthum zu bringen bedacht ist, nicht leicht zu vermuthen; so müssen allerhand Mittel angewendet werden, um gewiß zu werden, wofern man nicht den Verdacht einer Tücke, oder wenigstens einer muthwilligen Nachläßigkeit, in der Bemühung, niemanden nicht zu schaden, und also Gottes Gesetz nicht zu beobachten, verrathen, und sich wenigstens einer schlimmen Absicht verdächtig machen will; zumahl da der Besitz unstreitig Herrenloser Sachen das Eigenthum davon dem Besitzer giebet, weil alle andere solches stillschweigende geschehen lassen, und dem andern diesen Willen, die Sache vor sich allein mit Ausschliessung anderer zu haben, einräumen und zugestehen. Allein was den Possess und die Possess-Nehmung anderer Sachen, die schon ihren Herrn haben, oder gehabt haben, anbetrifft, und daran man also eigentlich kein Recht als mit stillschweigender oder ausdrücklicher Einwilligung des Herrns erlangen und haben kan; so ist dabey noch mehr Behutsamkeit nöthig, wenn der Possess alle Wirckungen haben soll, so man dadurch erlangen kan. Sonderlich muß es ausgemacht seyn, was vor ein Wille des Herrn dabey zum Grunde liege? Ob der Besitznehmende solches als eigen, oder als ein Pfand, oder als ein Darlehn, als einen Pacht ꝛc. von ihm haben soll? 3) Es muß dieser Wille entweder aus geschriebenen oder geredeten Worten, oder aus Handlungen, wodurch der Herr seine Einwilligung stillschweigende erkläret, erhellen, u. s. f. Indessen wenn nun einer sich in dem Besitz wirklich einmahl befindet, es sey solcher denen Gesetzen gemäß oder nicht, und dieses letzte ist nicht gleich bey der Entsetzung, z. E. wenn man einem Dieb eine Sache gleich wieder nimmt, offenbar, so ist es in der bürgerlichen Gesellschafft doch wegen der öffentlichen Ruhe nicht erlaubt, den andern eigenmächtig, oder aber auch gerichtlich, ohne die Unrechtmäßigkeit seines Besitzes erst ausgeführt zu haben, desselben zu entsetzen, oder darinne zu turbiren. Und daher wird, wann es geschieht, vor allen Dingen erst die Ruhe und der Besitz wieder hergestellet, ehe man sich in die Untersuchung der Rechtmäßigkeit desselben, oder endlich derer Rechte selbst, so der Besitz wircken kan, einläßet; sondern man fragt nur um der Ruhe willen: besitzt ers? oder hat ers besessen? und ist daraus ohne Untersuchung gesetzet werden? Ist dieses richtig, so schützt man einen im Possess, oder hilfft ihm wieder dazu. Was aber die Untersuchung der Rechtmäßigkeit des Besitzes betrifft, das weiset man ins sogenannte possessorium ordinarium: und was die Untersuchung derer Wirckungen des rechtmäßigen Besitzes anbelanget, so weiset man solches in das petitorium. Solchergestalt heißt die Behauptung des wircklichen und blossen Besitzes selbst ohne seine Rechtmäßigkeit das possessorium summatissimum, zu dessen Behuf die Rechte viele besondere, sowohl aussergerichtliche als gerichtliche Mittel, damit man sich nicht des Besitzes begebe, oder daraus entsetzet, darinne turbiret, oder aber, damit man wieder darein gesetzet werde, verordnet haben, dergleichen die interdicta possessoria, die mandata manutenentiæ &c. sind. Ja, weil man durch einen unverrückten rechtmäßigen Besitz binnen gewisser von denen Gesetzen bestimmten Zeit nach Unterschied derer Sachen und anderer Umstände, auch bey Sachen, die nicht Herren-los waren, als wir sie in Besitz nahmen, wegen der Gewißheit des Privat-Eigenthums, und, um die nachläßigen Wirte zur Achtsamkeit auf ihr Vermögen durch diese Strafe gleichsam anzuhalten, so gar das Eigenthum an eines andern Gut vermittelst der Verjährung erlangen kan; so hat man zu dem Ende sehr darauf zu sehen, daß der Besitz nicht unterbrochen, oder auf einige Weise verlohren werde, sonderlich wo es Sachen sind, die man nicht immer cörperlich bewahren oder brauchen kan. Man pflegt sich aber sonderlich gegen die Einariffe mit Protestationen, ingleichen mit actibus possessoriis zu verwahren. Uibrigens aber ist es an denen meisten Orten, wo man erkennet, daß die Vervielfältigung der Processe, und die Verzögerung derselben der Wirtschafft höchst schädlich sey, heut zu Tage gar heilsam verordnet, daß man, wenn es nicht gar zu verworren, und zu viel dabey aufzumachen, oder doch nicht periculum in mora und metus insecuritatis vorhanden ist, mit dem possessorio summarissimo das possessorium ordinarium, ja das petitorium zugleich vornimmt, und also die Handhabung, die Rechtmäßigkeit und die Rechte, die der Besitz geben kan, auf einmahl untersuchet.

Dieses

Dieses wenige ist genug vor ungelehrte, oder doch in Rechten nicht erfahrne Leute. Denen zu gute wir solches auch nur ganz natürlich, nicht aber eben juristisch vorgestellet haben.

Post, siehe Porsch.

Post, heisset in Rechnungs-Sachen eine jede Summe, so in die Rechnung getragen wird. Eine jegliche Post muß unter die rechte Classe und an gehörigen Ort verschrieben, und mit behörigem Schein oder Quittung belegt werden, wo sie anders in Rechnung passiren, und nicht durchstrichen werden soll.

Post, Post-Wesen, ist entweder eine Privat- oder öffentliche von dem Landes-Herrn zum Besten der Regierungs- oder Nahrungs-Geschäffte in und ausser Landes gemachte Anstalt und Einrichtung, dadurch die Menschen sicher, bequem, gewiß und geschwinde in abgemessnen Zeiten vor wenig Kosten mit einander durch Briefe correspondiren, zu einander zu Pferde oder auf Post-Wagen und Kutschen zu Lande, und auf Paquet-Booten zu Wasser reisen, einander Güter zusenden, oder von einander bekommen können, solchergestalt aber unter einander in einen freundlichen, nützlichen und geselligen geschäfftlichen Verkehren desto leichter treten, Handel und Wandel aber dadurch erleichtert und vermehret werden mögen. Wann man vor sich seine eigene Gelegenheit zu reisen braucht, oder aber von andern mietet, oder Leute zu Bothen dinget, so heißt jenes eine Privat-Anstalt, einander Post zu thun, zu reisen und dergleichen. Weil aber dieses oft kostbar, unsicher, unbequem, unordentlich und unbequem ist, also daß in einem Lande, wo nur solche Privat-Gelegenheit ist, die Geschäffte und Gewerbe sehr verhindert werden, und selten im Flor sind, so hat die hohe Obrigkeit zum Besten der Nahrung die Pflicht und das Recht hierzu, theils ordentliche, theils ausserordentliche öffentliche und an gewisse Ordnung, Rechte und Gesetze gebundene Anstalten zu machen, welche sich entweder in das Land, oder auch andere Länder, wenn man die dasigen öffentlichen Post-Anstalten mit den seinigen durch Verträge zusammenhänget und verknüpffet, oder wohl gar das Recht erhält, durch andere Länder seine Posten fortgehen zu lassen, erstrecken. Dieses heißt das Post-Recht und Post Regal, so eigentlich aus dem Recht, die Policey zu befördern, fliesset. Die Anstalt selbst aber heißt die öffentliche Land- oder heimliche geschwinde Post, der sich jeder nach gemachter Ordnung bedienen kann. Es sind aber auch ausserordentlich öffentliche Posten, dahin die Extra-Posten, Staffeten und Couriers gehören. Beyde sind verschiedlich fahrend oder reitend. Die fahrenden sind entweder geschwinde Posten, oder langsame Land-Kutschen, Cammer-Wagen ꝛc. worauf man auch schwere Sachen verbringen kan, da die geschwinden eigentlich nur vor Personen, leichte Sachen und Briefe bestimmet sind. Von allen sind die Zeiten des Ankommens und Abgehens, die Oerter, die Ordnungen und Gesetze, die Post-Bedienten, das Post-Geld, die Taxen, Post-Wagen und Pferde ꝛc. wohl zu beobachten. Alles zusammen heißt das Post-Wesen. Wer mehr davon wissen will, sehe das Kaufmanns-Lexicon nach. Es ist aber vom Post-Wesen, wenn man die Post-Rechte und Ordnungen, ingleichen die Lehre vom Post-Regal ausnimmt, die ins Jus publicum principale gehöret, und in *Lünigii* Sammlung von solchen Schriften zu finden ist, noch kein einziges Buch vorhanden, welches die oeconomischen Grund-Sätze der Einrichtung eines Post-Wesens zulänglich und ordentlich abhandelt, so zu bedauren, und kein geringer Mangel in der Cameral-Wissenschafft ist.

Potage, oder Allerley-Essen, ist ein gemischtes Essen, bestehend aus Rind-Kalbs-Schopsen-Hüner-Capaunen- und dergleichen Fleisch, einem allein oder mehr zusammen, oder aus Fischen, in einer kostlichen Brühe, mit Reis, Grauven, allerley Kräutern oder Wurzeln gekocht, mit vielen Gewürtzen abgemacht, und zuweilen mit Morcheln, Eyern, Klösern, Fricandellen und andern Eyerdeyereyen verbessert, so bey der Mahlzeit zuerst aufgetragen wird. Allein es sind auch öffters ein solch Gemenge von so vielen widrigen Dingen nach der Phantasie der Köche gemachet, daß die Gesundheit bey der heutigen Kochereyen fast durch nichts mehr als diese Potagen und durch die gebackene Sachen bestürmet wird. Siehe den Anhang von einer Verbesserung der Küche grosser Herren, welcher an P. Kretschmars oeconomischen Vorschlägen in der Gerlischen Handlung allhier 1744 in 8 verlegt zu finden. Uebrigens können zum Exempel folgende zwo Potagen dienen: Von jungen Hünern macht man dergleichen folgender gestalt: Nehmet kleine junge Hüner, putzet sie sauber, blanchiret und füllet sie mit Krebsen. Nach diesem richtet sie in einen Potagen-Kessel, leget ein Stück Butter mit Krebs-Butter, Citron-Schalen und Muscaten-Blüthen vermischt dazu, passiret sie eine Weile, giesset darnach gute Brühe darauf, setzet solche auf ein gelindes Kohl-Feuer, und lasset sie ganz gemächlich kochen, denn so sie einen starcken Sud thun, so zerspringen sie; giesset gute Coulis daran, damit die Brühe ein wenig dicke werde. Indessen putzet Carfiol, blanchiret solchen erst, und thut ihn darzu hinein, ingleichen ausgebrochne Krebse; zum garniren aber machet man gefüllten Salat, gefüllte Krebs-Nasen, Morcheln, Kalbs-Milch, Kälber-Ohren Hüner-Mägen, und gebackene junge Hüner, diese vorbeschriebene Ragouts bereitet jede besonders in kleinen Tiegeln, damit man desto zierlicher anrichten könne, machet auch diese Ragouts alle mit Coulis an. Wenn ihr nun

nun bald anrichten wollet, so schneidet gute Semmel in die Schüssel, darauf soll angerichtet werden, giesset von der Brühe, darinnen die kleinen Hüner liegen, darauf, leget die Hüner ferner fein ordentlich darein, und den Carfiol auf den Rand, die Krebse und kleinen Ragouts aber fein darzwischen, daß sie einander übers Creutz abstechen, und alsdenn die gebackenen jungen Hüner. Unterdessen aber nehmet fünff bis sechs Eyer-Dottern, nachdem die Potage groß ist, thut solche in ein Töpffgen, und ziehet die noch übrige Brühe damit ab, übergiesset die Potage vollends damit, besprenget solche endlich mit Krebs-Butter, streuet klein gehackte Pistacien darüber, so kan solche nach Belieben verspeiset werden. Zu einer Karpfen-Potage nehmet einen schönen grossen Karpffen, schupffet solchen, und löset ihm alles Fleisch herunter, das ihr hernach ganz klein schneiden, und mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel vermischen sollet. Ferner machet sechs gerührte Eyer, und thut dieselbe nebst Muscaten-Blüthen, Citronen-Schalen, Ingber, ein wenig Saltz, auch gerösteten Zwiebeln zu dem vorigen, schneidet alles durch einander, und nehmet ein Pfund Nieren-Stollen darunter. Hierauf schlaget den Karpffen sauber mit diesem Gehäcke an, streichet solchen mit einem warmen Messer fein glatt zu, zerklopffet hernach ein Ey, und bestreichet den Karpffen damit, giesset nach diesem Butter darüber, bestreuet ihn mit klar geriebener Semmel, und setzet ihn in einen heissen Back-Ofen. Ist dieses geschehen, so nehmet noch einen Karpffen, zerhacket ihn auf Stücke, saltzet solchen ein wenig ein, machet auch in einer Casserole Butter auf dem Feuer braun, bestreuet erst den zerhackten Karpffen mit Mehl, und leget diesen drein, werffet Nägelein, Ingber, Citronen-Schalen, Thymian, Zwiebeln, weisse Rüben, Schwämme und Brot-Rinden darzu, und lasset es also rösten. Wenn es nun braun genug ist, so giesset Peterßilien-Wasser, oder gute Fleisch-Brühe darauf, welches zusammen kochen muß, darnach streichet es durch ein Haar-Tuch in einen Potagen-Kessel, und dieses heisset ein Jus. Zum Garniren bereitet Klöse von Karpffen, die ausgebacken sind, Morcheln, gebackene Artischocken, und gebackene Genueser Pastetlein. Wollet ihr nun die Potage anrichten, so schneidet schwartz Brot in die Schüssel, giesset von der Jus darauf, daß das Brot ein wenig quillet, leget alsdenn den Karpffen darein, und die gebackenen Artischocken auf den Rand, die Ragouts aber von gebackenen Klösen und Morcheln fein sauber darzwischen, endlich die Genueser Pastetlein gantz hinaus auf den Rand um die gantze Schüssel herum, giesset die Jus vollends darauf, damit davon genug in der Schüssel sey, so ist sie fertig. Zu einer Potage von Seleri nehmet nach Gefallen Hüner- oder Kalb-Fleisch, bereitet solches zu, wie sich gebühret, giesset Brühe darauf, und lasset es damit kochen. Den Seleri, wenn er rein gemacht, schneidet eines halben Fingers lang ab, thut ihn an das Fleisch, und brennet ein wenig Mehl daran. Alsdenn schneidet etwas Rind-Fleisch aus der Keule, so dünne als möglich, und klopffet es, nehmet auch guten Speck, schneidet ihn klein und würffelicht, thut solchen in eine Pfanne, leget das Rind-Fleisch dazu hinein, und lasset es braun braten. Giesset endlich von der Fleisch-Brühe darauf, nachdem ihr etwas Peterßilie, Muscaten-Blumen, Thymian und geriebene Semmeln dazu gethan. Wenn alles gahr, richtet die Potage an, beleget den Rand mit dem Seleri, und schüttet von der Fleisch-Suppe darüber. Wer mehr Arten von Potagen wissen will, mag die Koch-Bücher nachschlagen, so kan auch dasjenige durchgelesen werden, was in diesem Orte bey Erklärung eines und des andern Essens davon angeführet worden.

Potagen-Kessel, ist ein in Form einer Wanne, doch von unten her runder aus Kupffer getriebener Kessel, mit zwey Henckeln und einem Deckel, so bey Verfertigung der Potagen oder Allerley-Essen gebraucht wird.

Potagen- oder Vorlege-Löffel, ist ein grosser silberner oder metallen- und vergüldeter Löffel mit einem langen Stiel, womit man das Allerley-Essen über der Tafel herum giebet.

Potagen-Schüssel, ist eine sehr grosse mit einem breiten Rand umgebene zinnerne Schüssel, worinnen die Potage oder Allerley-Essen aufgetragen wird.

Port, heißt in Nieder-Sachsen ein Topff, ja ehemahls gar ein kleines eichenes Faß. Port aber heißt in Spanien noch ein Wein-Gefäß, welches 5 bis 6 Eimer hält.

Port-Asche, Kessel-Asche, Floß, ist eine griesige Asche, oder weisses und etwas blaulicht calcinirtes Saltz, so von denen Färbern, Seiffensiedern und Glasmachern häuffig gebraucht wird, ausser diesem aber in der Artzney und Chymie seinen Nutzen hat. Anfänglich wurde sie aus den eichenen Dauben oder Clavellis derjenigen Fässer und Potten, darinnen die Weid-Asche kommet, gemacht, und derowegen Cineres clavellati oder Pott-Asche genennet. Nachdem aber solche Potten und Clavellæ in solcher Menge nicht zu haben sind, daß man so viel Pott-Asche, als jährlich verthan wird, davon machen könte, als hat man nachgehends nur das bloße Eichen-Holtz darzu genommen, welches bey und von denen Pott-Aschenmachern in grosser Menge zu Asche verbrennet wird. Diese Asche wird hierauf in einem Zuber ausgelauget, die Lauge abgezapffet, und zum andernmahl Wasser aufgegossen, welches zu einer neuen Auslaugung dienet. Die Lauge lässet man in einem eisernen Kessel über stetigem Feuer abrauchen, und damit immer frische

Lauge zufliesse, wird ein Gefäß damit angefüllet, und solches also gesetzet, daß sie daraus gemächlich in den Kessel fliessen kan, bis genug sey. Wenn nun der Kessel erkaltet, findet sich darinnen die Pott-Asche wie ein Stücke Salz, welche mit Meisseln aus dem Kessel geschlagen, und in einem besondern Ofen gebrennet oder calcinret wird, bis sie durchaus weiß und etwas blaulicht werde, von welcher Zubereitung *Valentini* Natural- und Material-Kammer p. 25, ingleichen Kunckels Anmerckung über des Neri Glasmacher-Kunst pag. m. 347 mit mehrern handeln. Kunckels ars vitraria ist 1744 in 4 wieder aufgeleget worden. Das bey dem Pott-Aschen-machen übergebliebene aschichte Wesen ist eine treffliche Düngung auf die Aecker; weil aber das Pott-Aschen-Machen viel Eichen-Holtz frißt, als pflegt es mancher Orten, besonders wo solches nicht im Uberfluß vorhanden, gar nicht, an ander Orten aber mit sonderlicher Behutsamkeit, damit denen Holtzungen kein Schaden geschehe, verstattet zu werden. Man bekommt gedachte Asche nicht nur häufig aus Polen und Rußland, sondern man verschreibt auch dergleichen in ziemlicher Quantität bey dem Kloster Hanna im Cußlischen, von wo sie ins Reich, und andere entlegene Orte geführet wird. Was von der unterschiedenen Art der Pott-Asche zu merken, woran ihre Güte zu erkennen, und was sonsten bey dem Einkauff und Handel dieser Waare wohl in Acht zu nehmen, das findet man in Marpergers Kauffmanns-Magazin ausführlich beschrieben.

Poudre, nennet man gemeiniglich das aus der Stärcke gemachte Pulver, womit man das Haar zu überstreuen, und weiß zu machen pfleget, und wird dadurch jährlich eine recht unverantwortliche Menge des besten Weitzens consumiret; daher auch einige statt der Stärcke Weitzen- oder Bohnen-Mehl gebrauchen. Ausser diesen wird auch aus Eichen-Moos, der an der Hitze wohl gedörret seyn muß, wie nicht weniger aus in Töpffer-Oefen fein gebrannten Knochen, ja wohl gar aus alten Tobacks-Pfeiffen, die auf gleiche Art ausgebrannt, ein Poudre verfertiget, welcher aber sonderlich der von denen letztern den Haaren vor schädlich gehalten wird, der mit gedachtem Moos vermengte, wird hergegen vor schön und überaus flüchtig gehalten, doch ist er ein wenig gräulicht. Einige sind gewohnt dem Poudre auf folgende Art einen angenehmen Geruch zu geben; sie thun nemlich ein 10 bis 16 Tropffen Rosen- oder anders wohl riechend Oel unter ein Pfund Poudre, oder sie mengen einige Loth gepülverte Engel- Iris- und Florentinische Veilen-Wurtz darunter, oder sie löschen Stärcke mit Brantewein ab, setzen sie an einen warmen Ofen ohngefehr 24 Stunden, streichen hernach die Reib-Keule mit etwa Zibeth, und reiben damit die gedachte Stärcke zu Poudre, in dem etwas warmgemachten Mörsel fleißig ab, so giebt dieses einen flüchtigen aber ziemlich lange wohl riechenden Haar-Poudre. Dieser wird hierauf zu dem folgenden Gebrauch in einer auf unterschiedene Art geformten silbernen, höltzernen und laqvirten, oder aus anderer Materie bestehenden zierlichen Schachtel aufbehalten, und vermittelst einer von Seide oder Garn zusammen gebundenen Quaste, so ein Poudre-Büschel heisset, oder einer am Boden wie ein Sieb durchlöcherten Büchse in die Haare gestreuet.

Pouperon, ist ein angenehmes Essen, welches aus einem sonderlichen Gehäck und guten Ragout bestehet, und fast wie eine Pastete oder aufgelauffener Koch bereitet wird. Die gemeinsten Arten sind, daß man sie entweder von Kalb-Fleisch, oder von Krebsen oder von grünem Spinatz macht. Zu der ersten Sorte nimmt man Fleisch von einer Kalbs-Keule, schneidet das Geäder heraus, und das Fleisch mit einem Schneide-Messer ganz klein, hacket auch Nieren-Talg und Rinder-Marck klein, weichet Semmel in Milch, drücket diese hernach wieder treuge aus, thut dieses alles in einen Mörsel, und stosset es recht durch einander, schneidet Citronen-Schalen, Ingber und Muscaten-Blüthen, zwey ganze Eyer und sechs Dotter drein, stosset alles wohl durch einander, und daferne die Farce noch so dicke, so giesset man einen guten Rahm dran, doch nicht zu viel, damit das Gehäck oder die Farce nicht zu dünne werde, und man es als einen Teig arbeiten kan. Hierauf halte man ein Ragout von Gänse-Lebern und Austern fertig, oder worzu man am ersten kommen kan, bestreiche eine Schüssel oder Teller, darauf der Pouperon soll zu stehen kommen, und zwar nur oben den Rand mit Eyern, nehme von der Farce und umsetze damit den Rand eines kleinen Fingers dicke, auf die Art, als wie man eine aufgesetzte Pastete zu verfertigen pfleat, (NB. man kan ihn hoch oder flach machen, nachdem es beliebig), hernach schütte man den verfertigten Ragout hinein, und mache so lange den Teig hoch, bis oben noch ein Loch einer mittlern Fenster-Scheibe groß offen bleibet; darbey muß man in einem Geschirre warme Milch bey der Hand haben, die Hand oder ein breites Messer darein zu tunken, damit man die Farce desto glatter streichen kan. Der Deckel oben über das Loch wird also verfertiget: Nehmet und schmieret einen Bogen Papier so breit, als der Deckel ist, mit Butter, schlaget von der Farce eines Fingers dick drauf, decket das Papier samt der Farce verkehrt übers Loch, also daß das Papier oben in die Höhe kommt. Hernach haltet eine glühende eiserne Schauffel über das Papier, so wird die Butter, darauf die Farce klebet, weich, alsdenn könnet ihr das Papier herunter ziehen. Machet endlich den Pouperon vollends fertig, streichet selbigen fein glatt als ein Haus-backens Brot zu, nehmet darnach einen Pinsel und Eyer, streichet abermal den Pouperon über

und über, lasset Butter zergehen, und bestreichet ihn gleichfalls damit also wie mit den Eyern, streuet klar geriebene Semmeln darüber, und blaset sie wieder ab, damit nicht zu viel drauf liegen bleibe, setzet solchen in einen Back-Ofen, und lasset ihn gemächlich backen. Wenn er nun völlig gebacken, hebet solchen heraus, schneidet ihn oben auf, und daferne nicht genug Brühe darinnen, so giesset noch ein wenig Coulis hinein, (die braune Ragouts aber könnet ihr mit Jus anmachen), und garniret ihn beym Anrichten auf das sauberste. Dergleichen Essen von Krebs-Farce zu machen: Nehmet ein paar Schock Krebse, hacket selbigen vorne am Kopff das bittere heraus, stosset sie in einem Mörsel klein, rühret das Gehackte in eine Kanne gute Milch oder Rahm; streichets durch ein Haar-Tuch, setzet es in einer Casserole aufs Kohlfeuer, und rührets so lange, bis es beginnet zu kochen, es wird auch zusammen lauffen, nur rührets fein fleißig, daß sichs unten nicht anlege. Hernach schüttet es in einen Durchschlag, lasset das Wässerichte davon ablauffen, thuts alsdenn in einen Reib-Asch, und reibets klar, hacket ein Viertel Pfund Rindern Marck klar, und reibets auch drunter, schüttet in Milch eingeweichte und wiederum rein ausgedrückte Semmel, nebst Muscaten-Blüthen, ein wenig Zucker, sechs ganze Eyer und sechs Dottern drein, und rühret dieses alles wohl durch einander; wenn es nun eine halbe Stunde gerühret worden, so thut ein halb Pfund Krebs-Butter und ein wenig Citronen-Schalen dazu, so ist alsdenn die Farce fertig. Daraus wird der Pompeton eben wie der vorige aufgesetzet, nur daß man ihn oben mit Krebs-Butter bestreichen muß. In denenselbigen ist letztlich ein sauber Ragout nöthig, z. E. von Kalbs-Milch, Krebs-Schwäntzen, Pistacien, wobey man sich jedoch nach der Gelindigkeit der Farce zu richten hat. Soll aber der Pompeton von Spinat grün werden, so lasset Wasser in einem Kessel sieden, werffet Salz darein, damit der Spinat grün bleibe. Dieser muß hierauf im Wasser kochen, hernach recht kreutze ausgedruckt, und mit einem Schneide-Messer gantz klein geschnitten werden. Ferner schneidet ein Pfund guten Nieren-Talg oder Marck klein, thuts in eine Casserole, und schlaget acht Eyer daran, rührets auffm Feuer ab wie gerührte Eyer, schüttet den Spinat samt denen gerührten Eyern in einen Reib-Asch, werffet in Milch geweichte und wiederum rein ausgedruckte Semmel, nebst einem Viertel-Pfund abgezogenen und in Mörsel gestossenen Pistacien darzu, rühret alles wohl durch einander, damit die Farce recht zähe werde; Es darff kein ander Gewürtz als Muscaten-Blüthen darein kommen, es müssen auch ein paar rohe Eyer darunter geschlagen werden, denn diese bringen der Farce ihre Haltung zuwege. Nun kan man solche Farce als wie vorige aufsetzen, es ist aber dieser Pompeton mit Pistacien-Butter zu bestreichen, welche, wie sie zu machen, an behörigem Orte allbereits beschrieben worden. Von denen Ragouts, so darein sollen, soll man eine gantz zarte und subtile erwehlen.

Pourpiette, ist eine aus Kalb-Fleisch zubereitete Speise, welche der Koch auf folgende Art zurichtet: Es werden nemlich aus einer magern Kalbs-Keule schmale Strichen Fleisch geschnitten, welche man alsdann mit dem Messer fein mürbe klopffet, und ebenfalls dergleichen dünne Scheiben Speck schneidet, darüber man das weich geklopffte Kalb-Fleisch leget, dieses mit Gewürtz und Salz, wie auch klein gehackter Peterßilie, und klein geschnittenen harten Eyer-Dottern bestreuet, und solches über einander zusammen rollet, an kleine Spießgen stecket, und solches Fleisch also am Feuer gahr brät. Bey dem Anrichten wird entweder Citronen-Safft darüber gedrücket, oder eine absonderliche Sauce darzu bereitet.

Präschen oder Prassen, siehe Brachsmen.

Präsentir-Teller, ist ein gantz flacher und ohne einige Vertieffung bereiteter Teller, so auf einem nicht gar hohen Fusse erhöhet, auf diesen pflegt man bey angestellten Conviviis denen Gästen theils Confituren und andere trockene Erfrischungen, theils auch ein und andere angefüllte Trinck-Geschirre vorzutragen.

Prame, ist ein plattes Fahr-Zeug auf Wassern, darauf man Wagen, Pferde und Vieh bequem übersetzen kan. Heißt auch eine grosse Fähre, welcher Art, nachzusehen.

Prell-Netz, ist eine Art von Jagd-Netzen, so man nur bey der Schweins-Jagd zu gebrauchen pflegt. Es wird in der Länge eines Jagd-Tuches, aber nur halb so hoch, auch recht spieglicht gestricket, jedoch eben so stark an den Leinen oder etwas stärcker gemachet. Seine Furckeln müssen mit einer eisernen Gabel beschlagen werden, die etwas hoch ist, daß die Leine von den Sauen nicht daraus gelauffen werden könne, und müssen auch sehr starck seyn; denn wird dieses Netz zehen Schritte weit vor dem Lauff-Tuch auf die Erde gelegt, daß die Ober- und Unter-Leine durch die Wechsel hinaus gehen; wenn nun die Sauen anfangen darüber zu laufen, (denn sie halten gerne eine lange und schmale Reihe) so lässet es der Jäger-Meister von beyden Seiten her geschwinde auf die Furckeln legen, sich daran nicht kehrende, ob noch viel zurück seyn, so beginnen sie sich darwider zu stossen, und können denn die andern nicht nachkommen, müssen also wieder umwenden oder zurücke prellen, denn daher heisset es ein Prell-Netz; sie salviren auch die Lauff-Tücher, wenn sie stehen, denn es kan alsdenn keine Sau wieder ins Jagen kommen, weil ihr der Paß abgeschnitten ist, bis sie alle gefangen sind. Es gehören bey jeder Furckel zwo Wind-Leinen, die eine inwendig, die andere auswärts anzubinden, massen sie auf beyden Seiten fest halten müssen,

kaufen. Wenn die Furckeln unten mit Gelencken gemacht sind, und auf dem Flügel eine Winde oder Haspel gestellet ist, damit das Prell-Netze geschwinde aufgerücket werden kan, so mag niemand von denen zum Aufheben dieses Netzes bestellten Leuten wegen der Sauen in Gefahr kommen.

Presse, ist ein Instrument oder Gerüste von Holtz oder Eisen, in welchem zwischen zweyen platten Stücken, nemlich einem Boden und Deckel, vermittelst einer just im Mittel derselben aufgesetzten Schraube, ein darzwischen gelegtes Ding, so starck, als man begehret, kan zusammengedrucket werden, und wird in Manufacturen, in Schreibe-Stuben und in der Wirtschafft auf mancherley Weise verfertiget und gebrauchet. Bey Haushaltungen hat man grosse Pressen, so allerley Säffte und Feuchtigkeiten, als Wein, Cidre oder Obst-Most, Oel und dergleichen aus den Früchten zu drucken dienen, und kleinere mit saubern Nuß-Bäumen- oder schwartz-gebeitzten Holtze ausfournirte Pressen, worein die Tafel-Tücher und Servietten geschlagen und eingepresset werden.

Pressen, ist eine Arbeit, so in denen Wein-Gebirgen zur Zeit der Wein-Lese vorgenommen, und der Safft aus denen Trauben vermittelst einer Baum- oder Symbel-Presse ausgedrucket wird. Wenn von denen Butten-Trägern die gesammleten Trauben in Zuber oder Tonnen, die etwas von der Erde erhoben stehen müssen, geschüttet, und alsdenn durch starcke Personen mit Füssen wohl zertreten, der Safft aber durch ein Loch in das unten gesetzte Faß oder Ständer abgezapffet worden, muß man erstlich eine Stunde oder zwey warten, bis die Beere feinrein abgesiegen und sich gesetzet haben, hernachmals den Kuchen oder den Aufsatz der ausgetretenen Hülsen, welchen man auch an einigen Orten ein Bett zu nennen pfleget, aufsetzen, so nach Gelegenheit der Presse wohl eine Elle hoch und drüber kömmt. Hat nun der Kuchen auf der Presse eine Stunde gestanden, und sein abgesiegen, so muß er einmal verrasselt, und, wenn er hierauf wieder ein paar Stunden gestanden, nachgehends so viel mal, als sich schicken will, verhauen, und iederzeit wieder gepresset werden, bis sich nichts mehr ergeben will. Nach der Churfürstl. Sächsischen Wein-Gebirgs-Ordnung soll kein Kuchen abgeworffen werden, er sey denn zuvor einmal verrasselt und fünffmal verhauen worden. Wenn der Winzer vermeynet, daß nichts mehr heraus gepreßt werden kan, muß der Haus-Vater andere Leute herbey kommen und sie noch einmal anziehen lassen, damit er dahinter komme, ob alles rein ausgepreßt: iedoch ist auch behutsam damit zu verfahren, damit die Presse nicht Schaden leide. Man muß die Treber von den ausgepreßten Wein-Trauben anfühlen, ob sie gantz spröde und harte sind, oder noch einige Feuchtigkeiten darinnen stecken. Was man am Tage liest, muß man in der Nacht pressen, denn sonst fängt der Most auf den Wannen und Bottigen an zu brausen. Es thut ein Weingebirgs-Herr sehr wohl, wenn er bey dem Pressen, so des Nachts über verrichtet werden soll, entweder selbst mit dabey ist, oder doch iemand von seinen Leuten, auf den er sich verlassen kan, dabey läst, damit sie zusehen, daß die Kuchen rein ausgepreßt, und von den Winzern und andern Leuten keine Barthierereyen vorgenommen werden. Er muß auch denen zum Pressen bestellten Personen satt zu essen und zu trincken geben, denn sonsten gehet ihm zu viel an Most drauf, und ihnen zugleich wohl einbinden, daß sie kein Brot, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und dergleichen bey der Presse essen, oder in den Most bringen, indem der Most und Wein gar leichtlich hierdurch unschmackhafft und sauer werden kan.

Preß-Kopff, ist ein Bey-Essen, von einem Rinds- oder Schweins-Kopff folgendergestalt zugerichtet: Nehmet einen Rinds-Kopff, ingleichen das kurtze Fleisch vom Hals, setzet beydes in Wasser und Salz zum Feuer, und lasset es wie ander Rind-Fleisch kochen, damit die Beine heraus fallen. Ferner kochet in Wasser und Salz drey Pfund Schwein-Fleisch ab, leget solches auf ein Hack-Bret, wie auch den Rinds-Kopff und kurtze Fleisch vom Halse, welches ihr aber erst ausputzen müsset, und schneidet diese beyden Stücke zusammen gantz klein. Nach diesem setzet auch Rinds-Füsse zu, und wenn diese weich gekochet sind, so putzet sie sauber ab, thut alle Knochen heraus, und werffet die Füsse in kaltes Wasser, schneidet sie darnach würfflicht, wie Semmel oder Speck; schüttet sie nebst den obigen zusammen in eine grosse Casserole, giesset von der Brühe darauf, darinnen die Rinds-Füsse gekocht haben; würzet es mit Ingber, Pfeffer, Cardamomen, Citronen-Schalen und Salz; setzet es aufs Feuer, und lasset es eine gute Weile durch einander kochen. Ist dieses geschehen, so hebet es vom Feuer weg, schüttet das Gehackte in eine Preßkopffs-Forme, setzet solche auf ein Geschirr, daß die Brühe ablauffen kan; beschweret es oben mit einem zugemachten und über die Forme sich schickenden Bret; leget Gewichte darauf, und lasset es also über Nacht stehen, daß es erkalte. Soll dieses Essen nun angerichtet und zur Tafel gebracht werden, so stecket in heisses Wasser ein Tuch, und umleget damit die Forme, so wird der Kopff sich loßmachen, und heraus auf die Schüssel, darauf ihr anrichten wollet, fallen, über welche ihr aber die Forme verkehrt halten müsset. Das Garniren wird einem iedem frey überlassen. In Ermangelung einer Forme kan man das Gehackte in ein Tuch giessen, es feste zubinden, und darnach zwischen drey Teller oder Breter gelegt mit Steinen beschweren, daß der Safft davon läufft, und alsdenn, wenn es kalt worden, hingeben. Auf eine andere Art von einem Schweine einen

Preß-

Pfeffer pf zu machen: Kocher einen Schweins-Kopf, daß er gantz weich wird wie Mus, und von den Beinen herunter fallt, laſſet ihn verkühlen, nehmet ihn aus der Brühe, leſet alle kleine Beinlein heraus, zerpflücket ihn, ſchabet das oberſte Leder fein rein ab, und leget es bey ſeite, thut in das gepuckte Salz, Pfeffer, geſtoſſene Nelcken und Cardamomen, füllet dieſes in das Leder, welches wieder ſo kommen muß, wie es zuvor oben und unten geweſen, ſchlaget es zuſammen in eine Servietten, und preſſet es bis es genug. Alsdenn könnt ihr nach Gefallen länglichte dünne Stücklein davon herunter ſchneiden, und ſolche mit Eßig genieſſen.

Preuſſelbeere, Steinbeere, ſind kleine rothe und eine Gattung der Heidelbeere, auf einem geringen Stäudlein wachſend, deſſen Blätter denen Buchsbaum-Blättern gleich, etwas geſpitzt, und eines bittern zuſammen ziehenden Geſchmacks ſind. Dieſes kleine Gewächſe wird an vielen Orten Deutſchlands häufig gefunden. Die Beeren ſammlet man im Herbſt in groſſer Menge, und ſo ſie noch etwas unreiff, ſetzt man ſie an die Sonne, ſie bleiben aber doch ſauer, hingegen die recht reiff geworden, haben einen ſehr angenehmen lieblichen und ſäuerlichen Geſchmack. Sie werden geſtoſſen, der Safft durch ein Tuch gedrückt, und zu einer Conſiſtenz geſotten, wie der Hollunder-Safft; je mehr er geſotten, je beſſer hält er ſich ein gantzes Jahr und länger. Man nimmt zum Gebrauch etliche Loffel voll Safft, gieſt Wein darzu, daß er etwas dünne wird, thut Zucker und Zimmet hinein, und bereitet alſo eine gar koſtliche und geſunde Tuncke zu allerley Gebraten daraus. Es giebt dieſer Safft dem Geblüte eine treffliche Erfriſchung, und macht guten Appetit. Andere machen die Preuſſelbeere mit Zucker und Eßig gantz ein, geben ſie hernach auf den Tiſch, gieſſen abermahls Wein darüber, und ſtreuen Zucker darzu, ſo ſind ſie auch ſehr wohl zu genieſſen. Wenn man Preuſſelbeere in Zucker einmachen will, muß man ſolche ſammlen, bevor ſie der Reiff trifft, denn hernach ſind ſie nicht mehr ſo ſchön. Ihr müſſet dieſelben auch gantz ſauber leſen, und zu einem Pfund Preuſſelbeere ein Pfund Zucker wägen; wollt ihr ſie aber gerne ſauer haben, könnet ihr mehr Preuſſelbeere nehmen, gieſſet auf den Zucker ein Nöſſel Waſſer, läutert denſelben und laſſet ihn ſieden bis er dicke genug, thut die Preuſſelbeere in den Zucker, laſſet ihn langſam ſieden bis er geſtehet, und wenn ſie nun ſo gut, ſo verwahret ſie in einem Glaſe. Die Preuſſelbeere gedörrt, gepülvert und eingenommen, ſollen wider die rothe Ruhr und Bauch-Flüſſe gut ſeyn, und die Stein-Schmertzen kräfftig ſtillen, als weswegen ſie auch an vielen Orten Stein-Beere genennet werden.

Privet, ſiehe Abtritt.

Probe-Dreſchen, geſchiehet nach der Erndte, wenn das Getraide vom Felde eingeführet, da nemlich der Haus-vater nicht nur von dreyerley Aeckern, nemlich guten, mittelmäßigen und ſchlechten, und von eben dergleichen Getraide etliche Garben reine ausdreſchen läſt, damit er einen ohngefähren Uiberſchlag machen könne, was er dieſes Jahr an Körnern erbauet, und wie viel er nach Abzug deſſelben, ſo er in die Haushaltung benöthiget noch zum Verkauff oder andern Gebrauch übrig behalte. An vielen Orten iſt es gewöhnlich, daß die Verwalter ihren Herrſchafften jährlich nach vollendeter Erndte eine Tabelle einſenden müſſen, darinnen angemercket, was bey dem Gute dieſes Jahr an allerhand Getraide durch Göttlichen Seegen erbauet und eingeerndtet, was hiervon zur Probe ausgedroſchen, und an Körnern aufgehoben werden, und was an Getraide im Geſtrohde annoch übrig bleibet, und was hiervon ausgedroſchen, und an Körnern aufgehoben werden könne: Hierbey pflegen manche Verwalter dieſen Unterſchleiff zu practiciren, daß ſie gemeiniglich die Probe vom ſchlechteſten Getraide dreſchen laſſen, damit ſie hernach in ihren Ausdruſch-Rechnungen um deſto vortheilhaffter ſeyn können. Dieſen vorzubeugen muß die Herrſchaft dergleichen Proben zu zwey oder drey malen durch beſondere Dreſcher, und auch von beſonderm Getraide vornehmen laſſen, oder ſich ſonſt bey andern guten Wirten ihres Ortes erkundigen, wie viel Scheffel ſie aus einem Schocke ausgedroſchen.

Probe-Jagen, iſt gleichſam das Meiſterſtück, ſo ein junger Jäger nach ausgeſtandener Lehr-Zeit bey einer Fürſtlichen Jägerey zu machen hat, damit er vor einen rechtſchaffenen Jäger paßiren kan. Wenn ein ſolcher junger Jäger nach fleiſſigem Unterricht und offtmahliger Uibung mit dem Leit-Hund in der Behängens-Zeit an der Wiſſenſchafft und Erkäntniß der Fährde eines recht jagdbaren Hirſches, ingleichen mit Umgang und Arbeit, auch gewöhnlichem Zuſpruch dergeſtalt firm worden, daß er ſich getrauet dieſes Werck zu präſtiren, ſo muß er zuvörderſt bey der Herrſchafft um gnädige Erlaubniß, ein Probe-Jagen anzuſtellen, anhalten, wo er nun ſolches erlanget, ſo werden wenigſtens vier Fuder Zeug an den Wald beſtellet, allwo er einige jagdbare Hirſche vermuthet, und ſeine Probe-Jagen machen will. Da er denn früh noch ein mal die vermutheten Hirſche verſuchen und verneuern, auch in denen Holtz-Wegen vorgreiffen muß. Wo dieſe nun bleiben, dahin wird der Zeug in der Stille gerücket, der Wind in obacht genommen, und wenns möglich, gegen denſelben geſtellet. Wenn nun die Hirſche umſtellet, und der junge Jäger dieſelben nicht anderſt als in der Fährde, zum Exempel einen derſelben vor einen ſtarcken jagdbaren Hirſch von achtzehen Enden angeſprochen, welcher noch zwey Hirſche von zehen Enden und einen Sechſer bey ſich hätte, muß er ſolches der Herrſchafft mit allen Umſtänden anzeigen, welche

che darauf des andern Tages mit dem frühesten hinaus führet, und nach dero Belieben entweder in dem Jagen ohne Lauff die Hirsche todt schiesset, oder mit dem Lauff aus dem Schirm mit Hetzen und Schiessen solche erleget und fället. Wenn nun solche gefallte Hirsche zusammen getragen vor der Herrschafft gestrecket liegen, und nach vorgehender erster Ansahe des jungen Jägers richtig eintreffen, so kan sein Probe-Jagen, und er, als ein rechtschaffener Jager passiren, ausser dem aber nicht.

Processe, nennet man die bey der Obrigkeit anhängig gemachte Streit-Sachen, so da von dem Richter sollen untersuchet, beurtheilet, und endlich decidiret werden. Oder ein Proceß ist die Art und Weise, nach welcher eine entstehende Streitigkeit oder Beschädigung in der bürgerlichen Gesellschafft angebracht, untersuchet, erkannt, entschieden, und endlich richterliche Hülffe erlanget und geleistet werden muß. Die Art, Weise, Ordnung und Solennitaten sind meistens ausser dem Gemeinen und Sächsischen Rechten, imgleichen denen Gerichts-Gewohnheiten und Observanzien, in besondern bürgerlichen und peinlichen Gerichts- und Proceß-Ordnungen, vor die meisten und höhern Gerichte und Richter vorgeschrieben. Darnach ein Wirt in einem Lande, wo er wohnet, wenn er das Unglück hat, in Processe zu gerathen, vor allen Dingen fragen, und die Pflichten der Klager, Beklagten, Richter, Actuarien, Advocaten, Procuratoren, der Zeugen, Gerichtsdiener nach Unterschied des bürgerlichen und peinlichen, des ordentlichen und ausserordentlichen, summarischen, executivischen, Wechsel- Lehn- Consistorial- Handels Gerichts- Kriegs- und anderer Processe einsehen muß. Denn es sind diese eines von denen fünf Stücken, welche für sich ein jeder Hausvater, insonderheit aber ein Land-Mann, möglichst zu hüten hat, gleichwohl aber nicht allemahl nach denen Regeln der Wirtschafft auch hüten kan. Doch kan derselbe unterschiedenen Processen, da er Beklagtens Stelle zu vertreten hätte, entweder entgehen, oder hat doch nicht gros Ursache, sich vor denselbigen zu fürchten, wenn man alle seine Sachen in guter Ordnung und Richtigkeit hält, bey Schliessung der Contracte alle darinnen enthaltene Puncte klar und deutlich ausdruckt, damit man wegen der Ungewißheit und Dunckelheit nicht zu streitenden Ursach habe, die darinnen versprochenen Praestanda auf seiner Seite richtig erfüllt, keine weder dem Landes-Herrn noch den Unterthanen oder Nachbarn schädliche oder sonst unangenehme Neuerungen anfangt, niemand an seinen Ehren beleidiget, sondern alles zum besten kehret, von niemand nicht leichtlich Geld borgt, oder doch allezeit mit der Bezahlung richtig inne hält, seinen Menschen etwas unrechtmäßiger Weise entziehet, sich aller lasterhafften und in den göttlichen und weltlichen Gesetzen verbotenen Handlungen enthält, iederman freundlich begegnet, und die Feinde in der Stille und Nicht abwartet. Man kan auch als Klager unterschiedenen Streitigkeiten entgehen, wenn man von seinem Recht etwas nachläßt, und sich so gut vergleicht als möglich ist. Stehet einem Hausvater aber ja als Klagern oder Beklagten ein Proceß vor, so muß er erstlich in Liebe und Freundschafft mit Gegentheilen sprechen und tractiren, und ihn zum Vergleich zu bringen suchen, auch dabero so viel als möglich nachgeben; verfängt dieses Mittel nicht, so muß er sehen, ob man durch Christliche verständige und unpartheyische Schiedsleute aussergerichtlich die Sache schlichten, oder durch Landes-Fürstliche Commissarien der Streit füglich und ohne Weitläufftigkeit decidiret werden könne. Wollen aber alle angewandte Bemühungen nichts helffen, und der Proceß soll einmahl an- und fortgehen, so mag der Hausvater endlich in einem Consilio ein Instrument einrichten, ob er wohl in dieser Sache fortkommen werde: denn dieses hilfft so viel, daß, daferne er Sachfällig werden solte, derselbe doch von Bezahlung der Unkosten befreyet wäre; hiernächst aber die Sache einem gelehrten, fleissigen, gewissenhafften und immatriculirten Advocaten aufftragen, sich, nachdem er Klagers oder Beklagten Stelle vertritt, auf einen legalen und guten Beweis und Gegen-Beweis gefaßt machen, den Richter und Advocaten in der Sache gründlich informiren, überall, wo es nöthig, brav bezahlen, und alsdenn dem Proceß im Nahmen Gottes seinen Lauff lassen. Sonst heißt auch Proceß die Art, Weise und Ordnung, nach welcher in der Chymie allerhand Producta gemacht werden. Die Alchymie handelt gleichfalls mit Processen: und vor diesen Processen und Proceß-Kramern hat sich ein jeder Wirt auch gefährlich zu hüten. Siehe von der Alchymie und ihren proc. die Leipziger Sammlungen das XI. XII und XIV Stück.

Pröbstling siehe Erdbeere.

Prone, heisset man die äusserste Grentze eines Waldes, Forstes, oder Holtzes, so an das Feld stosset, oder mit andern Holtzern grentzet. Und wird in den Forst-Ordnungen verboten, solche wegzuhauen und abzutreiben, weil man dadurch theils Unkunden der Grentzen hat, theils auch das Wild sich stecken kan. Es wird auch Bahne genennet, welches Wort nachzusehen.

Propffen, siehe Pfropffen.

Proviant, heisset man eigentlich nur das aufgeschüttete Korn zum Brodbacken, wiewohl auch hernach mit darunter begriffen wird Fleisch, Speck, Mehl, Erbsen, Grütze u. d. g. was sich eine geraume Zeit aufbehalten lässet. Wie nun solche Victualien ein ieder kluger Haushalter immer in Vorrath zu haben sich befleißigen soll; also werden in grossen Städten ebenfalls dergleichen in wohlfeilen Zeiten eingekaufft, und in gewissen darzu bequemen Orten, und absonderlich darzu angelegten Proviant-Häusern aufgeschüttet, und mittlerer

Zeit

Zeit sorgfältig verwahret, bis etwa bey einfallender theurer Zeit, oder wenn solcher Vorrath lange genug gelegen, dieser alsdenn um einen billigen Preis, auch wohl im letzten Fall unter dem Einkauff wieder weggelassen, und vor das daraus gelöfete Geld neuer Vorrath bey guter Gelegenheit und reicher Erndte angeschaffet wird, der sich abermahlen einige Jahre halten kan. Zu den Haupt-Eigenschafften eines guten und wohl angelegten Proviant-Hauses wird erfordert, daß das Getraide sich bequem darinnen auf- und abbringen lasse, daß ein genugsamer Raum zu Schüttung und Umwendung des Getraides nach Proportion des allezeit nothigen Vorraths darinnen vorhanden; daß die Situation dieses Gebäudes wohl bedachet sey, weil an einem feuchten Orte das Getraide gerne dumpfig wird und verdirbt. Wie auch an der frischen Lufft und denen durchstreichenden Winden viel gelegen, also müssen gegen die Seiten des Ost- und Nord-Ost-Windes Fenster sich befinden, durch welche Oeffnungen man zuweilen die Lufft könne durchspielen lassen, um beydes schädliche Feuchtigkeit oder brennende Hitze zu vertreiben; daß es wider Diebe wohl verwahret sey, worunter nicht sowohl Menschen, als vielmehr Vögel, Ratten und Mäuse zu verstehen; und endlich, daß es in Feuers-Gefahr nicht so leicht Schaden nehmen könne: Derohalben sonderlich das Dachwerck aller Orten, vornemlich aber unten wohl zu verwahren, und die Läden vor den Oeffnungen von Eisen-Blech seyn sollen, damit ja kein fliegend und vom Wind getriebenes Feuer sich irgendwo am Holtz anlegen möge.

Prudel oder **Prude**, heißt bey der Jägerey ein kleiner Sumpf, darinnen sich der Hirsch abkühlet, oder auch die Sauen kühlen und wältzen.

Prütsche, siehe **Britsche**.

Prunellen, suche **Brunellen**.

Prunfft, siehe **Brunfft**.

Prunfft-Schiessen, suche **Hirsch-Brunfft**.

Pfillien-Kraut, Flöh-Saamen, ist ein Kraut, das viele zarte mit langen schmalen und haarigten Blättern bewachsene Stengel, weisse Blümlein, und einen als Floye gestalteten braunen und glänzenden Saamen trägt. Dieses Kraut, welches in Italien und Franckreich in grosser Menge wild wächset, wird bey uns nur in den Gärten gefunden, und erfordert solches einen guten Grund und fleißige Wartung; das frische Kraut in die Schlaf-Kammern und Wohn-Zimmer umher gestreuet, soll die Flohe vertreiben, und auf die Stirne gelegt das Haupt-Wehe lindern. Der Schleim von den Saamen wird zu verschiedenen Artzneyen gebraucht.

Ptisane, Tisane, ist ein kühlender und den Durst löschender Tranck, welcher von einem Theil geschälter Gerste und zwantzig Theilen Wasser (wovon aber der dritte Theil einsieden muß) gekocht, mit Zimmet, Citronen Schalen, Süßholtz, Corinthen oder kleinen Rosinen, Sauerampffer oder andern Kräutern versetzet, durch ein Lösch-Papier abgeseihet, und in Bouteillen gefüllt wird. Man kan auch eine geröstete Rinde Brot, oder eine kleine Hand voll gebackene Kirschen hinein thun. Dieser Tranck pflegt auch den Krancken in Fiebern und sonst, wenn Wein und Bier als hitzige und gährende Getrancke nicht dienen, verordnet zu werden.

Puder, siehe *Poudre*.

Püffel, suche **Auer-Ochse**.

Pülze oder **Pilze**, werden von einigen alle Arten der Küchen-Schwämme genennet, welche man insgemein frisch oder grüne zum Essen zubereitet, davon siehe Schwamm; vornemlich heisset ein Pülz die gemeine Art Erd-Schwämme, die oben Castanien-brauner Farbe, unten aber rauh und eine Speise des gemeinen Volcks sind. Ob sie nun wohl die grösten, sind sie doch auch zugleich die geringsten, haben einen rohen zähen Safft, und fast weder Geruch noch Geschmack. Man findet sie auch mit Unterscheid, die besten aber davon heissen Stein-Pulze, welche etwas derb und unten weisser Farbe sind. Sie werden sowohl frisch und grün, als auch gedörrt zum Essen dergestalt zubereitet, daß man sie allererst oben fleißig beschabet, und das rauhe unten wegschneidet; die gedörrten weicht man ein, kochet sie ab, schüttet sie nachdem in einen Tiegel, giesset Fleisch-Brühe und Essig darauf, und lässet sie auf dem Kohl-Feuer kochen, würtzet sie mit Ingber und brennet Mehl daran braun. Die frischen und grünen schälet und schneidet man Blätzenweis, thut sie also in Tiegel und lässet sie auf dem Feuer einbraten, würtzet sie ab und thut zuweilen wohl Butter daran, so sind sie gemacht; oder nachdem man sie am Feuer getrocknet und eingebraten, inzwischen aber in einem Casserol Butter braun gemacht, schüttet man sie hinein und rostet sie ab, daß sie wie gebraten sind, streuet gehackte grüne Peterßilie, Ingber und Pfeffer darüber, so ist das Essen fertig.

Pursch-Büchse, suche **Pürsch-Rohr**.

Pürschen, ist ein Jäger-Terminus, und heisset das Wild sowohl grosses als kleines durch gezogene Röhre oder Schrot-Büchsen fällen. Das Pürschen erfordert unter allen Weidmannschafften die geringsten Kosten, weil es eine einige Person mit einem Rohr und einem Hund, der doch nicht allezeit nothig ist, verrichten kan. Wo es gute Wild-Bahnen giebt, da kan man nicht nur einen angenehmen Zeitvertreib, sondern auch einen guten Nutzen davon haben. Es werden, wie bey aller Jägerey, also auch beym Pürschen eine gute Erfahrenheit und Kenntniß aller Vortheile, ein scharffes Gesicht, eine späte Hand und leiser Tritt, ein gutes nicht blankes noch glänzendes Rohr, oder Schrot-Büchse, Rohr-gerechte Kugeln und runde Schrote erfordert. Der Weidemann soll des Sommers grün und im Winter grau bekleidet seyn. Auf das hohe Wildpret werden Fährten geschlagen, oder an gelegenen Orten in Wäldern an Gehägen und Zäunen Stände und Schirme gemacht, dabey aufzupassen; denn Füchsen wird bey den Vorhölzern, und den Hasen in den Saat-Feldern aufgepasset. Der Wind muß niemals von dem Jäger gegen das

Wild, sondern von diesem gegen jenen gehen, denn sonsten hat er die Luft- und Spur-Witterung dem Wilde benommen. Damit alles Waldpret nicht sobald den Menschen spüre, soll der Jäger ein Wisch-Tuch, damit der Stahl-Anecht den Rossen, wenn er sie stricket, den Staub abwischt, wenn er pürschen ausgehet, um den Leib binden, so übertrifft der Gestanck vom Wisch-Tuch des Menschen Geruch, daß er das Wild desto unvermerckter beschleichen kan. Die Wasser-Pürsche geschiehet auf allerhand Geflügel, das sich in den Seen, Teichen und Flüssen aufzuhalten pfleget, als Gänse, Enten, Reiger, Trappen, als welche auch zuweilen im Gerohrig nisten, Wasser-Hüner, Schnepffen und dergleichen, die entweder mit Pursch-Röhren oder Schrot-Büchsen gefället werden. Man darf keine sonderliche Bemühung dabey haben, nur daß man die Stellen und Gelegenheiten ausspähet, wo sich ein und das andere gern und gewohnlich aufhält, und daß man sich einen guten Stand bereitet, darinnen man sich verdeckt aufhalten, und das Feder-Wild erschleichen oder abwarten und also fällen könne. Wer aber auf seinen Seen, Teichen und Wassern dergleichen Geflügel gerne ziehen will, der muß sich vor dem Pürschen hüten, weil sie dadurch verscheuchet werden. Die Enten soll man nicht im Frühling, weil sie alsdenn brüten, auch nicht im Sommer, weil sie von den Fischen, die sie zu solcher Zeit essen, einen widerwärtigen Geschmack bekommen, sondern im Herbst schiessen, weil sie alsdenn fett, gesund, und am leichtesten zu hinterschleichen sind. Morgens und Abends ist die beste Zeit aufzupassen. Auf die Enten und andere Vögel, die sich unter das Wasser tauchen, muß das Absehen mit Kugel-Büchsen gleich auf die Mitten zu, wo die Ente in das Wasser sich eintauchet, mit der Schrot-Büchse aber, weil das Wasser anzuziehen pflegt, ein wenig über die Ente, als wolte man gleich ein dreyquer Finger hoch drüber wegschiessen; hingegen, wenn sie schwimmen, etwan eine Spanne mehr oder weniger, nachdem sie starck oder gemach fortschwimmen, vor ihnen genommen werden. Der Schuß muß nie gegen dem Thier, sondern von hinten zu oder seitwärts geschehen, sonst wo sie das Feuer sehen, ducken sie sich unter das Wasser, und verfehlt der Schuß, am sichersten ist zu schiessen, wenn sie den Kopf unter dem Wasser haben. Enten, Gänse und andere dergleichen grosse Vogel werden am füglichsten mit gezogenen Röhren, die kein grosses Loth führen, gepürschet, weil man sich gewehnet, desto gewisser zu zielen und stäter zu halten, da man hingegen von den Schrot-Büchsen verderbet wird, daß man mit den Kugel-Büchsen keinen sichern und gewissen Schuß thun kan, zudem werden mit den Schroten viel Vogel zu schanden geschossen, die man nicht kriegt, und welche gleichwohl, nachdem sie dem Schützen entflogen, anderwärts verderben und sterben müssen.

Pürsch-Geld oder Schieß-Geld, wird dasjenige Geld genennet, welches der Jäger bey Erlangung eines Grades Waidwerck, nach dessen Gelegenheit verschiedentlich ist: z. E. Vor einen Hasen ein und einen halben Thaler, von einem Baren acht Groschen mehr; von einem Wolff einen Thaler; von einem Lucks eben so viel; von einem Biber sechzehen Groschen; von einem Rehe acht Groschen; von einem Fisch Otter zwölff Groschen; von einem Fuchs fünf bis sechs Groschen; von einem jungen Fuchs drey Groschen; von einem Marder und wilden Katze fünf bis sechs Groschen; von einem Iltis vier Groschen; von einem Wiesel drey Groschen u. s. w. Es gehöret dieses mit unter die Accidentien der niedern Jagd-Bedienten, welches ehemahls, da dieselben keine oder wenig Geld-Besoldung bekamen, da das Wild noch häuffig weggeschossen werden müste, da das Pulver theuer war, und endlich alles auf Accidentien bedacht war, eingeführet worden. Allein heut zu Tage ziehet man dieses offt ein, und giebt das Pulver und Bley selbst aus, oder grössere Besoldungen.

Pürsch-Gerechtigkeit, s. Freye Pürsche.

Pürsch-Hunde, sind eine Art von schnellen und flüchtigen Jage-Hunden, welche gebraucht werden, das angeschossene und verwundete Wild zu verfolgen und einzuholen. Man kan auch wohl Bachen, Rehe und Böiffe in lichtem Holtze, ohne daß solche angeschossen seyn müssen, damit hetzen und fangen, weil sie gleichsam starcke Wind-Hunde sind, denen nichts entlaufen kan; wie man sie denn auch von grossen Wind-Hündinnen, die mit Englischen Hunden belieget werden, erzielet. Solche Hunde werden auch Cours-Hunde geheissen, und von Jugend auf mit Fleiß dazu gewöhnet, daß sie dem Weidemann nachkriechen lernen, und so der Schuß geschehen, demnach dem Wild ohne Geheiß nicht nachlauffen dorffen, bis man das Angeschossene gemeldet, nach welchen man ihn denn anhetzet; da er denn mit der Zeit das getroffene Wild geschwind einzuholen, oder unter einem ganken Trupp auszusuchen, und gewaltsam nieder zu ziehen lernen wird. Vor hauenden Schweinen aber sind sie zu schonen, weil sie von denenselben unfehlbar würden zu schanden geschlagen werden, sondern man mag lieber hierzu die Sau-Rüden, als welche nicht so kostbar, gebrauchen. Diese Pürsch-Hunde werden an Ohren und Schwantz nicht gestutzet, sondern ihnen, gleich den Wind-Hunden, dasjenige, was ihnen die Natur gegeben, gelassen; man pflegt sie auch, damit sie leicht lauffen können, mit trockenem Brote von Haber-Schrote zu füttern, und ihnen keine dicke Mehl-Suppen, als wovon sie zu schwerfällig werden, zu geben. Vor allen Dingen aber müssen sie alle Tage ausgeführet werden, damit sie gänge und flüchtig bleiben, zum wenigsten müssen sie in einem grossen Zwinger frey herum lauffen, und nicht immer beständig an Ketten gelegt seyn, sonsten werden sie in kurtzer Zeit steiff und unbrauchbar, und verliegen sich dermassen, daß kein zahm Vieh, so sachte es auch läuffet, damit einzuholen.

Pürsch-

Pürsch-Meister, ist bey einer Koniglichen oder Fürstlichen Jägeren derjenige, dem das gantze Jäger-Haus mit dem sämtlichen Jagd-Gezeug, allen Hunden, Jäger-Burschen, Knechten und Pürsch-Jungen zu seiner Inspection und Aufsicht anvertrauet und befohlen sind, weshalben er auch als Commendante im Jäger-Hofe beständig wohnen muß, und alles daselbst von ihm dependiret. Er wird dahero der Pürsch-Meister genennet, weil er die Herrschafft, das Wild zu pürschen, zur Hirsch-Brunfft-Zeit, oder zu Auerhahnen-Balz, oder sonsten zu anderer Zeit anführet. Unter ihm stehet der Wagen-Meister mit seinen Zeug-Knechten, und denen Jagd-Handwercks-Leuten, als dem Jagd-Schneider, Jagd-Schmidt, Jagd-Seiler, Jagd-Wagner, Jagd-Riemer u. d. gl. Er muß alles Jagd-Gezeug und vollige Geräthschafft besorgen, deshalben hat er auch die Tücher und Netze nach geendigtem Jagen, wenn alles wieder getrocknet und ausgebessert, sogleich gehörigen Orts aufheben zu lassen, damit dem Zeuge kein Schade wiederfahre. Er muß sich von einem ieden Knecht wegen dessen unterhabenden Hunden täglich rapportiren lassen, was sie nemlich vor Hunde auf denen Mühlen, Schäfereyen, Vorwercken und Meistereyen liegen haben, wie sie mit Nahmen heissen, was abgegangen und was jung worden, solches alles sich auch specificiren lassen; über die im Jäger-Hofe vorhandene Hunde, und was täglich bey der Fütterung an Brot, Haber-Schrot, Stroh und dergleichen aufgehet, muß er richtige Rechnung führen, alles benöthigte darzu bey Zeiten anordnen, und solches anschaffen lassen, damit nirgend kein Mangel erfunden werde. Daferne zur Tafel oder Hof-Statt, ingleichen zum Deputat-Wildpret vor die vornehmen Ministers etwas soll geschossen und geliefert werden, muß er seine Bursche zu pürschen beordern und ausschicken, auch offters wohl bedürffenden Falls sie auf etliche Meilen durchs gantze Land in alle Wildmeisterenen vertheilen. Antheils Höfen pflegt der Pürsch-Meister auch zugleich des Ober-Jägers Function und Dienst mit zu verrichten.

Pürsch-Pulver, siehe Pulver.

Pürsch-Rohr, Pürsch-Büchse, heisset dasjenige Geschoß, so die Jäger zum Pürschen gebrauchen. Es ist solches ein gezogenes Rohr oder Kugel-Büchse mit einem Deutschen Schlosse und tüchtigen gemeiniglich mit Elfenbein oder Perlen-Mutter ausgelegten Schafft, welcher einen kurtzen und holen nach dem Backen ausgeschnittenen Anschlag, und darinnen ein Beykästgen hat, worinnen Lad-Maaß, Krätzer und etliche Kugeln mit Pflaster liegen können. Alles Eisenwerck an selbigen muß nicht blanck und glänsend, sondern blaulicht oder matt im Feuer angelauffen seyn. Dergleichen Pürsch-Röhre mit Deutschen Schlössern brauchen unsere Deutschen Jager noch bis dato aus folgenden Ursachen: Nemlich ein Deutscher Anschlag, weil er, wie vorgedacht, kurtz und nach dem Backen geschnitten ist, wird sich geschwinder und besser anschliessen, auch sicherer im Lager liegen als ein anderer, so nicht von dergleichen Art ist. Ein Deutsches Feuer-Schloß, obwohl das Spannen und Losspannen des Rades in etwas beschwerlich ist, kan nicht eher losgehen, bis der Stein aufgesetzet worden, und wenn zwischen dem Stein und der Pfanne ein Tuch-Lappe geleget wird, bleibet Pulver, Rad und Stein trocken, und kan man nach abgezogenem Lappen gleich losdrücken. So kan auch ein Schuß in freyer Faust, so meistens vorfället, nach einem Wild ohn-angeleget pürschen: Weil an dem Deutschen Schlosse das Rad mit Schärffung des Steins unverrücket des Ziels weit leichter und unvermercker losgehet.

Pürsch-Wagen, ist bey der Jägerey ein besonderer Wagen, darauf das bey einem ordentlichen Jagen gefällte, oder auch ausser dem von der Herrschafft, oder auf andern Befehl, von dem Pürsch-Meister gepürschte Wild gelegt, und nach Hofe geführet wird. Bey grossen Jägereyen hat man deren mehr als einen. Ihre Kasten sind von Bretern gemacht, hinten und vorne mit Aufzügen, um das Wildpret auf- und abzuladen, und mit Oel-Farben grün angestrichen, auch einige Bären, Hirsche, hauende Schweine und dergleichen an dieselben abgeschildert. Vornen sind vier Ringe auswendig eingeschlagen, damit ein Bär, Hirsch oder hauendes Schwein, denen diese Ehre allein widerfähret, mit kleinen grünen Leinichen fein angebunden werden könne; das andere Wildpret aber wird nur darein geleget. Die dazu bestellten Knechte müssen grün gekleidet seyn, und ein Weide-Messer an der Seite, auch wenn sie einen jagdbaren Hirsch darauf führen, einen grünen Bruch auf dem Hute stecken haben. Diese Wagen werden nebst den andern Sachen bey dem Jäger-Hofe im Zeug-Hause verwahret.

Puls, wird die Bewegung genennet, welche man zwischen den Ballen des Daumens und dem Ende des gantzen Armes wahrnimmt, oder da, wo die Faust mit dem Gelencke an den Armen verbunden, durch gewisse auf einander folgende Schläge empfindet. Dieses Schlagen der Puls-Ader hat seinen Ursprung in dem Hertzen des Menschen, aus dessen lincken Kammer diese Adern ausgehen, und bestehet in der Zusammenziehung und Ausdehnung oder Ausbreitung, sowohl der Kammer und Haut des Hertzens, als auch gedachter Adern selbst. Diesemnach können die unterschiedene Bewegungen oder das Verhältniß des Pulses allerdings eben so ein sicheres Merckmahl seyn, wie zu einer und der andern Zeit in den Menschen der Umlauf des Geblütes sich verhalte, als wie der Perpendicul an der Uhr durch seinen unveränderlichen Schlag von der Richtigkeit der Uhr selbst wahrsaget. Ein richtiger Puls soll in einer Minute wenigstens sechzig mal seinen Schlag wiederholen; ist er aber allzu schnell, oder zu langsam, oder einhaltend, so sind dieses insgemein böse Anzeigungen von übermäßiger Hitze, Schlag u. d. gl.

Pult-Dach, siehe Dach.

Pulver Schieß-Pulver, ist eine Composition von Schwefel, Kohlen und Salpeter, so zu seinem bekannten Gebrauch in der Pulver-Mühle bereitet wird. Der Schwefel, so von Natur gerne brennet, muß sich entzünden, und die Abfeurung des Salpeters befördern, welcher sodenn einen weiten Raum suchet, und den Knall verursachet, die Kohlen aber, welche von Erlen-Linden-Weiden-Schießbeeren- und dergleichen leichten Holtze seyn müssen, verbinden den Schwefel und Salpeter zusammen, fangen die Feuer-Funcken den Schwefel anzuzünden, und erhalten mit ihrem ihren Cörper die Flame desto länger bey einander. Schwefel und Kohlen werden erstlich gestossen, und in einem dazu gehörigen Zober wohl unter einander vermischet, hernach der Salpeter, welcher zuvor geläutert seyn muß, mit etwas reiner Salpeter-Lauge darüber gegossen, mit der höltzernen Rühr-Schauffel wohl gearbeitet, und unter einander gerühret, folglich unter die Stampfen gebracht, und wenn der Zeug genug gestossen, solcher in dem Kirn- oder vielmehr Körn-Haus, durch verschiedene Kirn- oder Körn-Siebe, nach der Grösse so die Korner haben sollen, getrieben; was durchgegangen, wird hernach in das Staub-Sieb gethan, der Pulver-Staub durchgeschlagen, und das in dem Sieb verbliebene auf den mit Leisten umgebenen Dörr-Ofen geschüttet, und, wenn es recht trocken, in Fässer eingeschlagen, und in den Pulver-Thurm verwahrlich niedergelegt. Die Rentigkeit des Pulvers zu probiren, mag dessen nur ein wenig auf weiß Papier geschüttet und angezündet werden; ie weniger das Papier verunreiniget wird, ie besser ist das Pulver; ie schwärtzer aber das Papier wird, ie schlechter ist auch das Pulver, und schwächer an der Wirckung. Das geringste ist das Carthaunen-Pulver, so zu Ladung der Stücke, Mörser und Minen, und Zurichtung der Feuerwercke gebraucht wird; etwas besser ist das Musqueten-Pulver; das feineste und rascheste ist das Pürsch- und Scheiben-Pulver, so in die Flinten und gezogenen Röhre geladen wird. Wenn man das Pulver mit starcken abgezogenen Brantewein oder Spiritu vini etliche mahl besprenget, und wiederum trocknet, so wird solches noch eins so starck als es gewesen.

Pulver-Mühle, siehe Mühle.

Pumpe, Pompe oder Plumpe, ist eine Art von Wasser-Künsten, wodurch das Wasser aus der Tiefe auf gar leichte Art herauf in die Höhe gebracht werden kan. Die Haupt-Stücken, daraus dergleichen Maschine bestehet, sind die Röhren oder Stieffel, der Kolben und das Ventil oder Klappe. Nachdem nun unter diesen Theilen vornehmlich der Kolben beschaffen, darnach entstehet auch der Unterscheid der Maschine selbst; denn es giebt Pump- oder Saug- und Druckwercke. Wenn derohalben Tab. XIII fig. 1 unten im Wasser auf einem Stock A die Röhre B wohl eingesetzt, und daselbst eine Oeffnung C gemacht, diese aber hinwiederum mit einem davor genagelten durchlöcherten Blech versehen worden, daß dadurch das reineste Wasser bis über das Ventil D, sonderlich wo dessen Klappe gegen die Höhe des Wassers nicht so schwer, so hoch in der Röhre steigen kan, bis es mit dem äussern in gleicher Höhe, und hierauf der Kolben E mit der Pumpstange in der Rohre vermittelst eines Schwengels in die Höhe gezogen wird, so schliesset sich des Kolbens Ventil F, und nimmt das über ihm stehende Wasser mit sich, machet aber unter ihm und zwischen dem Ventil D einen leeren Raum oder Vacuum, welchen das äussere höher stehende Wasser wegen seiner Schwere alsobald mit Aufstossung des Ventils wieder erfüllet. So bald aber der Kolben E aufs neue wieder gedrücket wird, schliesset sich das untere Ventil D und das obere in dem Kolben öffnet sich, wenn nun das Wasser durch dergleichen wiederholte Bewegung über den Kolben bis an den Schlauch G gehoben worden, muß es sich daselbst alsdenn ausgiessen, und dies heisset ein **Pumpwerck** oder **Saugwerck**. Bey dem Druckwerck Fig. 2, hergegen ist die Sache also beschaffen: Es wird unten ins Wasser auf einen fest gemachten Stock, oder besonders darzu eingerichtet Gerüste ein metallener Stieffel A B C mit seiner Gurgel D eingesetzet, allwo nicht nur unten am Boden des Stieffels ein Ventil E, sondern auch oben bey G an der Gurgel eben dergleichen anzutreffen. Der Kolben F wird unten an eine starcke Pump-Stange, diese aber oben her an einen Hebel H I befestiget, der in seiner Are oder Bolzen I ruhet. Die Abtheilung dieses Hebels wird nach der Tiefe des Brunnens und der Weite des Stieffels proportioniret, damit auch ein schwaches vermogend ist, dieses Druckwerck bequem zu gebrauchen. Wenn denn der Kolben F mittelst des Hebels H in die Höhe gehaben wird, tritt das Wasser durch das Ventil E in den Stieffel und dessen Gurgel, drücket man aber diesen herunter, schliesset sich gedachtes Ventil, und das dadurch verschlossene Wasser presset sich durch Aufstossung des andern Ventils G in die Rohren K L, welche auf die Gurgel D fest aufgesetzet seyn. Also wechselt der Zugang des Wassers und dessen Pressung in die Höhe bey der Auf- und Niederdruckung des Hebels, bis selbiges zuletzt oben durch den Schlauch E heraus läufft.

Pumpernickel, heisset das Brot, so in Westphalen ordentlich vors Haus gebacken, und auch wohl als etwas besonders an viele fremde Oerter verführet wird. Es bestehet aber dieses in langen viereckigten Laib oder Brot, aus grob geschrotenem schwartzen Mehl gebacken, welches eine harte Rinde und derbe Krume hat, übrigens aber von angenehmer Säure seyn soll. Dieses Brot giebt gar eine überaus nahrhaffte und widerhaltende Kost abe, und lässet sich zu frischer Rayen-Butter, einen guten Westphälischen Schincken oder Holländischen Käse mit Appetit speisen, doch ist darneben nicht zu leugnen, daß man darzu auch einen Westphälischen Magen und starcken robusten Leib mitbringen müsse.

Puppenwerck, Dockenwerck, Spiel-Sachen, nennet man überhaupt alles Spielwerck, so nicht nur den Kindern zu ihrer Lust und Zeitvertreib dienet, sondern auch vielmalen seinen guten Nutzen hat, um eines Theils die Gemüther der Kinder und ihre Inclination daraus zu erkennen, andern Theils aber auch dadurch ihnen eine Aufmerckſamkeit zuwege zu bringen, und ihren Verstand auf die Probe zu setzen, ja selbigen unvermerckt zu schärffen, und ihnen deutliche Begriffe von denen Sachen, damit sie künfftig umgehen sollen, beyzubringen: Wie man denn zu eben diesem Ende auch Puppen zu verfertigen pfleget, welche nach den neuesten Moden einer gewissen Landes-Art mit allerhand Sammet und seidenen Zeugen angekleidet weit und breit versendet werden, daß sie sonderlich dem erwachsenen und galanten Frauenzimmer zu einer Vorschrifft dienen können; ja man findet offt ganze **Puppen-Häuser**, das ist, wo alles, was bey einer Haushaltung theils zur Pracht und Zierde, theils zur Nothwendigkeit dienlich, gantz zart und sauber in Modell nachgemacht, und ein iedes Stück an seinen Ort in den Gemächern, Zimmern und dahin gehörigen Schrancken und Behältnissen auf das geschickteste eingetheilet und angebracht; wie denn wohl kein Handwerck ist, welches nicht dasjenige, was es im Grossen gewöhnlich zu machen hat, ebenfalls dergleichen auch in gantz kleinen Modellen verfertige, worinnen insonderheit die Städte Augspurg und Nürnberg vor andern etwas voraus haben, so, daß sie fast die gantze Welt mit dergleichen netten und fleißigen gemachten Waaren versehen. Die Materie, woraus gedachtes Puppenwerck bereitet, ist theils Silber, Zinn, Bley, Kupfer, Eisen, Stein, Holtz, und dergleichen; theils bestehen aus Zucker, Krafft-Mehl oder Wachs, theils Figuren, und sonderlich die Thiere, weiß man dergestalt mit rauhen zarten Fell oder mit Federn auszuputzen, daß sie der Natur gantz ähnlich kommen, ja man macht sie wohl gar darneben so künstlich, daß sie vermittelst eines darinnen versteckten Uhrwercks, oder eines gewissen geschehenen Zugs und Druckes, oder einer gemachten Verdrehung, sich regen, und mancherley Actiones von sich sehen lassen, oder gar fortlachen und laussen.

Purgieren der Pferde, geschichet entweder alljährlich um eine gewisse Zeit præservative und zur Vorsorge; oder bey gewissen ihnen zustossenden Kranckheiten zur Cur und Löhlfung derselben. Von diesem letztern ist an behörigen Orten das nöthige gemeldet worden; also daß nur von jenem das behörige zu gedencken ist. Es geschiehet aber das Purgieren zur Vorsorge vornemlich mit der Gras-Stellung oder Gras-Fütterung im Frühling, da man nemlich, sobald das Gras einer guten Spannen hoch worden, (jünger kan es zwar auch wohl passiren, aber nicht älter,) im April oder Anfang des Mayen, denen Pferden, nachdem sie acht Tage zuvor das Antimonium crudum (für iedes Pferd anderthalb Quint) dreymal genossen, solches Gras verleget, dergestalt, daß man nicht mehr Gras des Morgens abschneiden läßt, als man des Tages über verfüttern kan, die ersten drey Tage ihnen wenig, aber doch successive je länger je mehr giebet, und sie also vierzehen Tage darinnen stehen lässet. Ihr ordinair Futter soll in eingeweichter Gerste bestehen, doch soll man ihnen derselben nicht überflüßig, auch nicht so viel als sonsten ihr gewöhnliches Futter in sich hält, hingegen aber darneben Gras genug vorgeben. Die letzten sechs Tage muß man iedem Pferd täglich eine Hand voll frische Haselwurtz samt den Blättern, frühe, ehe man ihnen ihr Futter vorschüttet, zu fressen geben lassen, und darneben wöchentlich drey oder viermal des Abends in der Kühle eine kleine Stunde spatzieren, aber in kein Wasser führen lassen. Nach dieser Gras-Cur soll man ihnen die Mäuler putzen, den Staffel stechen, das Maul und Zunge wacker mit Eßig, Knoblauch, Saltz und Pfeffer abreiben, ihnen noch etliche Tage Gersten, aber nur ein klein wenig angefeucht reichen lassen, damit sie des harten Futters wieder gewohnen. So bald hernach der Mond im Abnehmen, soll man zwey Tage nach einander iedem drey Quintlein Antimonium crudum, oder anderthalb Quintlein Crocum Metallorum geben, und sie also wie zuvor stehen lassen. Das Trincken unter währender Gras-Stellung soll nicht kalt, sondern einen halben Tag im Stall vorhero gestanden seyn, und allemal denen Pferden etwas schönes Mehl mit ein wenig Agarico oder Lerchen-Schwamm darunter gerühret werden. Man kan sie auch mit grünen Bohnen, wo man deren viel hat, purgieren, sie müssen aber etwas welck seyn, und die ersten Tage gar sparsam gegeben werden. So bald sie anheben grün zu zirchen, so giebt man ihnen des Morgens ein wenig Gerste dazu. Das Getränckе soll warm und mit Kleyen vermischet seyn. Man soll auch diese Cur über neun Tage nicht gebrauchen, sondern alsdann wieder abbrechen, daß ein iedes Pferd in dreyzehen Tagen wieder in volliacm trockenen Futter stehe. Den funfzehenden Tag darnach soll man iedem Roß eine Hals- oder Spor-Ader auf ungleicher Seiten schlagen, und es dabey täglich, wie bereits oben erwähnet worden, spatzieren führen. Einige lassen auch ihre Pferde iedes an einem Pfahl frühe auf das Gras binden, und so bald die Hitze kömmt, in den Stall, des Abends aber wieder ein paar Stunden hinaus führen, und iedesmal an statt des Futters denselben eingeweichte Gerste mit einer Hand voll Haselwurz geben, lassen sie also drey Wochen lang gehen, entziehen ihnen folglich das Gras, geben ihnen wieder dürr Futter, und im abnehmenden Monden darauf drey Tage nach einander iedesmal ein halb Loth Antimonium oder anderthalb Quintlein Hepar Antimonii ein. Sonsten ist auch folgendes eine gute Pferde-Purgantz: Man nimmt Mangolt-Blätter, siedet sie wohl in Milch, und thut sie denn heraus, bindet das Pferd mit dem Kopff in die Höhe, geußt ihm die abgekochte Milch ein, und läßet es vier Stunden ohne Futter und Getränckе stehen: darnach nimmt man häselne Zäpflein, und nimmt häseln Laub, zerstößt es zusammen, und giesset

geringen

geringen Wein daran, läßt es wohl sieden, giebt solches, wenn es lau worden, ihm ebenfalls ein, decket das Pferd wohl warm zu, und reitet es darnach ins Feld, so wird es sich bald reinigen; darnach kan man ihm ein ziemliches Futter geben. Wenn man Rettig-Kraut, Rüben-Kraut, und die Wurzeln von den gelben Wasser-Lilien von iedem so viel man will unter einander hacket, oder die unreiffen Wicken abmähet, und den Pferden zu fressen giebt, sollen sie auch wohl purgieren, als welches auch die mittleren Rinden von Aspen-Holtz thun, wenn man sie in Wasser siedet, und dasselbe den Pferden zu trincken giebet.

Purgier-Körner, sind die Körner von einem Kraute, so eben so heißt, und in denen Gärten gezogen wird. Sie führen starck ab. Daher werden sie auch selten oder sehr behutsam gebrauchet.

Purgier-Wurzel, siehe Rhabarber.

Purpur, ist die sogenannte kostbare rothe Farbe, welche vor diesen sonderlich im Orientalischen Kayserthum nur Kayser und Könige trugen, andern aber verboten war. Ehemahls soll sie aus dem Blute einer Schnecke, so die Purpur-Schnecke genennet wird, seyn gemachet worden. Sie ist aber heut zu Tage unbekannt. Siehe die Leipziger Samml. III St. n. 5. Woselbst auch von denen heutigen sogenannten Frantzösischen und Africanischen Purpur-Schnecken, ingleichen von unserer aus Cochenille und Chermes- oder Kermes-Beeren, it. von Johannis-Blut zu verfertigender Purpur-Farbe gehandelt wird. Siehe Polnisch Wege-Gras.

Pyramidal- oder Milch-Glöcklein, ist ein schönes Blumen-Gewächse, welches in der Blüthe eine Pyramide von blauen Sternen präsentiret, ziemlich lange blühet, und bey beständig-warmen Sommern reiffen Saamen giebet, so aber allererst im späten Herbst erfolget. Der Saamen wird im April bey wachsenden Mond in eine gute luckere und etwas sandige Erde an einen Sonnen-reichen Ort gesäet, die davon wachsende Pflantzen kommen vor dem dritten Jahre nicht zur Blüthe. Man kan es auch durch die Wurtzel vermehren, welche in Stücken gebrochen, und zween quer Finger tieff in eine gute luckere Erde zur Frühlings-Zeit gestecket wird, da denn die Pflantzen theils das andere, zum Theil aber das dritte Jahr zur Blüthe kommen. Bey trockenem Wetter will es zu Zeiten begossen seyn, sonderlich wenn es in der Blüthe stehet. Den Winter über bleibet es im Lande, wenn es nur an einem warmen, von den Nord-Winden befreyeten und nicht zu feuchten Orte stehet, weil dieses Gewächse des Winters von der Feuchtigkeit gerne verfaulet.

Pyrole, gleichen **Pyrolt**, ein Vogel, suche Kirsch-Vogel.

Pyrole, ein Kraut, siehe Wintergrün.

Quader-Nezze, suche Tauch-Beeren.

Quäcker, siehe Buch-Finck.

Quam, heißt eine Americanische schwartzbraune wilde Wald-Henne, deren Fleisch sehr wohl schmecket.

Quamoclit oder Americanischer Jasmin, siehe Jaßmin.

Quappe, suche Aalraupe.

Quarck, oder wie er auch an einigen Orten genennet wird, **Topffen**, ist das dicke und zusammen-geronnene Theil, so nach abgenommenem Rahm oder Sahne, und abgelauffenen Molcken von der Milch übrig bleibet, und den man in denen Haushaltungen nicht nur an statt der Butter zu Brote essen, und Steiffmatz zu nennen pflegt, sondern auch zu andern Sachen, als Kuchen, Klösern ꝛc. gebrauchet, insonderheit aber wird der sogenannte Quarck-Käse daraus bereitet. In dem lestern Fall wird der Quarck, wenn er lange genug gestanden, und derb geworden, in einen Sack geschüttet, und mit Steinen gepreßt, daß das Molcken rein abläufft und davon auströpffelt. Wenn es rein ausgepreßt, daß keine Molcken mehr drinnen, schüttet man den Quarck aus dem Sack in ein Faß. Einige lassen ihn etliche Tage stehen, daß er alt wird, und meynen, die Käse würden besser, da aber in diese aus dergleichen Quarck zubereiteten Käse die Maden gar leichtlich zu kommen pflegen, so ist rathsamer, die Käse in zwey oder drey Tagen drauf zu machen. Etliche haben den Gebrauch, daß sie den Quarck alle zusammen den gantzen Sommer über in ein Faß legen und lassen es stehen, bis auf den Herbst, da die Käse nicht so sehr eintreugen, wie den Sommer, und pflegen alsdenn solche alle nach einander zu machen.

Quarck-Faß, ist ein flaches höltzernes Gefässe, darein der Quarck aus dem Sacke geschüttet wird.

Quarck-Käse, siehe Käse.

Quarck-Klöser werden also gemacht: Man nimmt frischen Käse-Quarck ein Pfund, und Mehl, so viel man Klöse zu machen gedenket, schläget vier bis fünff Eyer drein, salzet es ein wenig, thut etwas Saffran und ein halb Pfund zerlassene Butter dran, und machet dieses alles mit guter Milch zu einem Teig. Darnach schmieret man eine Brat-Pfanne mit Butter an, machet aus dem Teig Klöse, setzet sie ordentlich neben einander in die geschmierte Pfanne, und diese hernach in einen heissen Back-Ofen, darinne sie backen müssen, bis sie gahr sind.

Quarck-Korb, ist ein von höltzernen Sprossen viereckigt-zusammengesetztes oben weiter und unten etwas engeres Gefässe, so über das Molcken-Faß gesetzet, und hierauf der Quarck-Sack darein geleget wird, damit das Molcken von dem Quarcke rein abseigen konne.

Quarck-Sack, ist ein Sack von starcker Leinwand, welcher mit Quarck gefüllet, und, wenn er zugebunden, in den Quarck-Korb geleget, sodenn aber mit einem Stein beschweret wird, daß das Molcken in das untergesetzte Molcken-Faß ablauffe.

Qvart, heisset an einigen Orten ein Maaß flüßiger Dinge, welches bey nahe so groß ist, als eine kleine Kanne. Vier Qvart machen ein Stübichen, deren sechzehen, oder an gewissen Orten zwanzig, einen Eimer machen.

Qvartal, ist eine Zeit von drey Monaten, oder dreyzehen Wochen, welche sonderlich bey Miethen, und Zahlung der Zinse, Lied-Löhne, Besoldungen und anderer, ingleichen derer Herren-Gefälle und bey der Erhebung derer Besoldungen beobachtet wird. Einiger Orten sind die Ziele der Qvartale, Lichtmeß, Walpurgis, Laurentii und Allerheiligen; anderswo fallen sie auf Ostern, Johannis, Michaelis und Weihnachten; wieder anderer Orten auf die Qvatember Reminiscere, Trinitatis, Crucis und Luciä. Denn das bedeutet ebenfalls ein solches Theil des Jahres. Ja selbst das Geld, so auf diese Zeit entrichtet wird, heißt Qvartal oder Qvartal-Geld z. E. bey denen Handwerkern. Und weil in Steuern, welche einer auf ein Schock, z. E. seiner Einkünffte ehemahls in Sachsen in einem Jahre zu geben angeleget wurde, die gantze Abgabe auf 4 mahl in diesen Qvatembern abgetragen werden muste, so hieß ein solcher Theil ebenfalls Qvatember, Qvatember-Steuer, Qvatember-Geld. Und die Summe, so auf einen Qvatember nach dem Steuer-Anschlag im gantzen Lande solchergestalt einkommt, heißt ein Qvatember. Daher wenn man von dem Willigen und Ausschreiben der Qvatember-Steuer redet, und spricht; So und so viel Qvatember sind dieses Jahr zu entrichten, so verstehet man diese Summe z. E. 25000 Rfl. einen Qvatember im gantzen Lande, und sagt also, es sind 6, 8, 10, 15, 20 Qvatember das Jahr, oder diese Summe ist so vielmahl zu entrichten, welche denn zu gantzen und halben Qvatembern hernach zu bezahlen repartiret und nach dem Qvatember-Steuer-Fuß iedem abzutragen auferleget, und ausgeschrieben wird. Und das alles heißt Qvatember, oder Qvatember-Steuer. Gleichwie die Pfennig-Steuer von der alten Anlage nach dem gemeinen Pfennig ihren Nahmen hat, und eine einzige Pfennig-Steuer 15000 fl. im Lande macht. Ist nun eine Summe durch die Steuer und zwar durch die Pfennig-Steuer aufzubringen, so erfolgen daraus im Jahre so viel Pfennig-Steuern oder 15000 Rfl., als zur Summe erfordert werden, da denn auf die Monate in gantzen und halben Pfennig-Steuern so viel abgetragen und nach denen Schocken auf die einzelnen Leute repartiret wird. Es ist diese Art der Steuern einzubringen sehr bequem. Denn 1) darf der Steuer-Anschlag nicht immer verändert werden, und man kan doch, nachdem es nöthig, mehr Steuer aus dem Lande ziehen, sondern ein ieder, dem man hiernächst 2) saget, so und so viel 1, 2, oder 1 halben Pfennig- oder Qvatember-Steuer ist in dem oder jenem Monat zu erlegen, der weiß so fort, wie viel er nach seiner Anlage von seinen Gütern oder seiner Nahrung vermöge seines bisherigen Anschlags im Capitale an Pfennigen, Groschen, Rthlr. darzu geben müsse; um seine Qvotam zu einer gantzen, halben u. s. f. Pfennig- oder Qvatember-Steuer zu entrichten. Darnach können sich die Einnehmer und Abgeber allezeit ein- vor allemahl richten. Diese Nachricht hat man denen Land-Wirten zu gute allhier kürtzlich geben wollen. Mehr suche man im Art. Steuer.

Qvartier oder Qvartiergen, heisset der vierte Theil von einem Nosel, oder der achte von einer Maaß oder Kanne.

Qvartier, heissen die Gärtner eine Abtheilung in den Deutschen Lust-Stücken oder Parterren, welche von ihnen mit schönen Blumen und Kräuter-Werck besetzet, mit Buchs-Baum, Salbey und dergleichen eingefasset, und nach einer angenehmen regularen Figur gezogen wird; weil deren gemeiniglich verschiedene beysammen liegen, werden diese mit schmalen Gängen von einander abgesondert, damit man auf solchen allezeit bequem handthieren konne. **Qvartier** heißt auch denen Soldaten Wohnung geben. Daher beständige und Durchmarsch-Qvartiere kommen. Ja Qvartier-geben heißt auch im Kriege, einem überwundenen Soldaten das Leben lassen.

Qvas, ist ein Getränke in Rußland, so wohl gemeiner als vornehmer Leute, und zweyerley: Nehmlich der weisse und der rothe oder vielmehr braune. Der erste wird von Roggen-Mehl oder altem Brote, darauf heiß Wasser gegossen wird, auch etwas stehen bleibet, bis es die Krafft des Mehles an sich gezogen hat, nachdem es zuweilen umgerühret worden, gemacht. Denn daraus wird ein säuerlicher und kühlender Tranck. Zum braunen Qvas nimmt man gemahlen Malz, und verfähret eben so. Er ist eben so gut, so lange er frisch und nicht sauer wird. Der Herr von Havern hat ihn in seiner Reise-Beschreibung nach Rußland erst neulich ed. p. 154 beschrieben.

Qvasten, nennet man die Zierathen, welche von Gold, Silber, Seiden, Camel-Haaren, Zwirn u. s. f. gleichsam zusamen gerollte Frantzen sind, oder auf allerhand Art über länglicht-rund gedrehete holtzerne Knöpffe gewunden, geknüpfft, geschlungen und sonst von unterschiedener Arbeit zusammen gesetzet worden, wie solches der Gebrauch und die Umstände erfordern, worzu man sich nemlich derer selben bedienen will. Anderer Art sind demnach die Qvasten, welche das Frauenzimmer in ihre Fächer, oder die Manns-Personen in ihre Stäbe und Degen zu schlingen pflegen; anders sind hinwiederum beschaffen die, so man an die Bett-Pfosten gebraucht, um sich an selbigen anzuhalten, und bequem im Bette aufzuheben; noch anderer Art sind die, welche man an geflochtenen runden Schnuren bey Vorhängen herab hangen lässet, um diese vermittelst solcher Leinen auf- und zuziehen zu können. Dergleichen werden gemeiniglich von weissen Zwirn, Camel-harenen Garn u. s. f. entweder schlecht oder von Knötlein zusammengesetzt, und mit

aller-

allerhand darein gehangenen Büſchlein geziret; eben ſolcher Art ſind auch diejenigen, ſo man den Pferden in die eingeflochtene Mähne zu hängen pflegt, oder ſonſten hin und wieder zum Aufputz gebraucht.

Quatember, iſt ebenfalls eine Abtheilung der Zeit, und ſoll ſo viel bedeuten als quatuor tempora totius Anni, welche ſind der Lentz oder Frühling, der Sommer, Herbſt und Winter, daher man auch Anlaß genommen, diejenigen zu dieſen Zeiten auf gewiſſe Termine geſetzte Abgaben oder Steuern, ebenfalls mit dieſem Nahmen zu belegen. Siehe Quartal.

Quecken, Quecken-Gras, Hunds-Gras, iſt eine Gattung Gras, ſo gerne auf den Aeckern wächſet, dieſelbe aber mit ſeiner ſich ſehr ausbreitenden und dick in einander laufenden Wurtzel dergeſtalt verderbet, daß mit der Zeit gantz und gar nichts mehr darauf wachſen würde, wenn man ſie nicht herausſchaffte. An einigen Orten graben und hacken die Bauren die Quecken aus denen Feldern nach der Erndte, oder reiſſen ſolche im Früh-Jahre mit der Egt, oder mit gewiſſen zwey-hackigten eigentlich darzu gemachten Quecken-Hacken, oder Haacken-Pflügen aus, laſſen ſie dürre werden, und verbrennen ſie nachgehends auf dem Acker, und ſtreuen die Aſche umher, welches demſelben zur Düngung dienet. Sonſten macht dieſes Gras einen ſchönen Raſen. Die Wurtzel, welche weiß, ſüß und knotig, wird als ein öffnendes Mittel in Verſtopffungen der Leber, der Miltz, des Gekröſes und der Harn-Gänge, auch wider die Bauch-Würme und wider den Stein gebraucht.

Quecker, ſiehe Quäcker.

Quecker, ſiehe Palmen-Wein.

Queckſilber, iſt eigentlich ein mineral- und metalliſcher Safft, der ſchwer, flüchtig und flüßig iſt, ſich auch wie ein gläntzender Silber-Fluß anſehen läſſet, kan weder gehämmert noch zu einem feſten Cörper gegoſſen werden, und dennoch wird ſolches insgemein mit zu den Metallen gezehlet. Es ſoll dieſe flüßige und doch darbey nicht naſſe Materie, nach einiger Naturkündiger Meynung, aus der Vermiſchung einer ſchleimigen Feuchtigkeit mit den feinſten ſchwefflichen Erd-Theilen entſpringen, woraus endlich, nach dem Unterſcheid und des Hinzuſatzes eines metalliſchen Saltzes und Schwefels, nebſt der Wirckung der unterirdiſchen Kräffte ſowohl, als dem Einfluß der himmliſchen, alle übrige Metalle nach ihren verſchiedenen und beſondern Arten erwachſen ſollen. Es wird aber das Queckſilber entweder pur und flieſſend in den Bergwercken gefunden, wie denn die centraliſche Wärme daſſelbe bis über die Erde treibet, dergleichen bey Cracau in Pohlen zu finden; oder es wird aus ſeinen eigenen Mineren gebracht, welche Erte gemeiniglich rothlich ſind, von welcher Art ſowohl die Ungariſche, als auch die in Idria, fünff Meilen von Laybach oder Laybach, an den Venetianiſchen Grentzen; oder graulicht und gläntzende Streiffen haben, dergleichen die Queckſilber-Grube giebt, welche ohnweit der Haupt-Stadt Laybach oder Laubach in Crain ſich befindet; man trifft es auch häuffig in America an, und hält insgemein vor ein ſicheres Kennzeichen, daß allda in der Erde Queckſilber verborgen liege, wo man im April und May des Morgens früh einen dicken Dunſt gantz niedrig bey der Erden ſehe, der wegen ſeiner Schwere nicht weiter in die Höhe ſteige. Von dieſen Erten wird es durch Deſtilliren aus einer Retorte in die andern, die mit Waſſer angefüllet, und demnach nicht durch bloſſes Feuer, weil es mit dieſem verrauchen würde, herausgezogen. Seine Güte wird auf verſchiedene Art erkennet, vornemlich aber muß das reineſte und beſte Queckſilber ſchön weiß, rein, lebendig, und recht flieſſend ſeyn, wie das helleſte Quell-Waſſer, auch ſoll es nach dem Golde das ſchwereſte Gewicht haben: es läſſet ſich aber mit Bley und Wißmuth verfälſchen, welches doch bald wahrzunehmen, denn dergleichen Queckſilber iſt träg und ſchwach in ſeiner Bewegung, läſſet immer eine ſtarcke Haut, und auf dem weiſſen Papier eine Schwärtze hinter ſich zurück, wenn es beweget wird, iſt auch an der Farbe dunckler und gleichſam todt. Der Nutz und Gebrauch des Queckſilbers iſt vielerley: Die Gvardeinen und Scheide-Künſtler bedienen ſich deſſen zum Scheiden des Goldes von andern Metallen; die Goldſchmiede zum Vergolden; die Medici entweder innerlich bey den Frantzoſen-Curen, bey der Darm-Gicht und ſogenannten Miſerere mei, oder äuſſerlich mit dem Schwein-Schmaltz gemiſcht, und in die Gelencke gerieben; auch pflegt man daraus die ſogenannte Reuter-Salbe wider allerley Läuſe zuzurichten; in einer leeren Haſel-Nuß oder ſonſt wohl verſpündet, am Leibe getragen, ſoll es Menſchen und Vieh wider die Peſt und alle üble anſteckende Kranckheiten ein bewährtes Mittel geben. Zu den Spiegeln wird es als ein Grund und Folie genommen, und in den Barometris dienet es, die Schwere der Lufft zu erforſchen.

Queder, ſiehe Köder.

Quehlen, bedeutet in den Wäſch-Inventariis ſchmal gewirckt aus Leinwand, Zwilch oder Damaſt geſchnittene Tücher, damit man ſich das Geſicht und Hände eines Theils abzutrocknen pfleget, welches hernach zum Unterſcheid der folgenden Hand-Quehlen genennet, und insgemein an allen Seiten geſäumet werden, mit denen auch übereinkommen die Küchen-Quehlen, nur daß ſie etwas kleiner und geringer an der Leinwand; andern Theils hat man auch Putz-Quehlen, welche gewöhnlich von Damaſt gebracht, welche insgemein rothlich ſehr lang und breit, auch überdies zuweilen mit Spitzen beſetzt ſeyn; ſo giebt es auch

Roll-Qvehlen, darein man die neu-gewaschene Wäsche schlägt, und beym Rollen um das Mandel-Holk wickelt, zu denen öffters neue ungebleichte Leinwand genommen wird.

Qvelle, Spring, Spring-Qvelle, Brunn-Qvelle, heisset ein Ort, wo Wasser aus der Erden entspringet. Solche findet man entweder in der Ebene, oder auf Bergen, oder in der Tieffe; die beyden erstern taugen am besten zu Röhr-Brunnen, die tieff-liegenden Qvellen aber nur zu Schöpff-Brunnen. Die Alten haben viele, theils ungewisse Zeichen und Muthmassungen gegeben, woraus man dieser letztern Gegenwart erkennen solle, als wenn an einem Ort viel Huflattich, Hahnenfuß, Ried-Gras, Bachmünze, Brombeer, Nachtschatten, Wegericht, Klee, Fünffinger-Kraut wächset, daselbst sollen sich Qvellen befinden. Im Sommer bey trockenem Wetter soll man etwas ehe, denn die Sonne aufgehet, sich auf die Erde legen, und das Gesichte gegen Morgen kehren, wo man denn spüret, daß etwan aus der Erden ein kleiner Dunst aufgehet, da soll sich eine Qvelle in der Erde finden. Andere graben an dem Ort, wo sie Qvell-Wasser zu finden verhoffen, eine vier Schuh tieffe Grube, legen einen trockenen saubern Bad-Schwamm, oder Baum-Wolle darein, und bedecken solche wohl; über etliche Tage, ehe denn es geregnet hat, schauen sie darzu, obs naß oder trocken. Das erste giebt eine Qvelle zu vermuthen, das andere aber nicht. Die beste Zeit, beständige Brunn-Qvellen zu finden, ist zu Ende des Sommers und Anfang des Herbsts, wenn die Erde von der vergangenen Hitze ausgetrocknet, alle Feuchtigkeiten, die vom Regen überley geblieben, verzehret hat, und wenn sich alsdenn eine Qvelle erzeiget, ist sie meistentheils für stetswährend und beständig zu halten. Etliche Adern quellen von unten über sich, darnach soll so tieff gegraben werden, daß man die Wurtzel oder den Ursprung der Qvellen finden möge. Andere aber gehen nach der Qvere, und denen ist nicht sonderlich zu trauen, weil sie von dem Winter-Schnee, oder dem Frühlings-Regen herkommen. Ehe man aber eine Qvelle fassen will, muß man vorhin wohl prüfen, ob sie bleiblich oder nicht, damit die Mühe und Unkosten nicht vergeblich angewendet werden. Eine beständige Qvelle fliesset anfangs sachte, bleibet aber in einem Wesen, und mehret sich nach und nach, was aber im Anfang sich streng ergiesset, und bald nachlässet, das ist nur Regen- oder Schnee-Wasser, dem nicht zu trauen. Wer ein mehrers von dem Ursprung der Qvellen, von ihrer Veränderung, ingleichen, wie sie zu suchen, zu fassen, und was sonst von ihnen zu mercken, nachzulesen verlanget, kan hierzu Leupolds Theatrum Hydrotechnicarum Cap. II nachschlagen. Die besonders guten oder Gesundheits- item die Salz-Qvellen, müssen überdies vor dem Zufluß der wilden Wasser. Qvellen durch angebrachte Röhre verwahret werden, und sind in der Land-Wirtschafft nicht zu negligiren, sondern fleißig aufzusuchen. Die ersten bringen Gesundheit, und offters einem Land-Orte gute Nahrung, durch den Zufluß der Leute und Brunnen-Gäste. Die andern aber bereichern das gantze Land, wenn sonderlich die Sohlen-Qvellen reichhaltig sind, oder die Sohle schwer ist.

Qvellen, suche Einqvellen.

Qvendel, von denen Oesterreichern Kundel-Kraut, an einigen Orten auch Feld-Kümmel genannt, ist ein gar gemeines, an dürren sandigen und Sonnen-reichen Orten, auf Rainen und an Wegen wachsendes Kräutlein, welches harte, viereckigte, röthliche, an der Erde kriechende Stengel, runde Blätter, und rothliche, selten weisse Blümlein hat, worauf eine Hülse mit einem schwartzen Saamen folget. Es hat einen sehr starcken, iedoch dabey angenehmen Geruch, und eine zertheilende, reinigende und eröffnende Krafft, stärcket das Haupt und den Magen, öffnet die Lunge, Leber und Milz, und bekommt denen Keichenden, Engbrüstigen und Wassersüchtigen wohl. Aeusserlich wehret es dem Schwindel und Haupt-Weh, und bringet den Schlaf. Den den Haus-Müttern wird das Qvendel- oder Feld-Kümmel-Kraut in die Qvarck-Käse gethan. Der grosse Garten-Qvendel hat weisse oder Purpur-rothe Blumen, und wird in Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten.

Qvendel, wird auch das Centrum oder das Mittel einer Kohlen-Stätte, darauf der Kohlen-Brenner einen Meuler anleget, genennet. Siehe Kohle.

Qvent, siehe Qvint.

Qver-*Allee*, suche *Allee*.

Qverder, siehe Röder.

Qver-Flügel, heist derjenige durchgehauene Weg im Holtze, welcher recht in und vor dem Jagen, das daselbst angestellet, sich befindet. Suche Flügel.

Qver-Sattel, siehe Sattel.

Qver-Tuch, suche Lauff-Tuch.

Qvint, Qvintlein, Qvent, Qventgen, ist das vierte Theil von einem Loth. Auf ein Pfund gehen hundert und acht und zwantzig Qvint. In Apothecker-Gewicht hält ein Qvint drey Scrupel.

Qvira-panga, ist ein kleiner weisser Brasilianischer und Americanischer Vogel, dessen Stimme sehr starck, und wie eine Schelle lautet.

Qviren, wird nicht nur von der Acker-Arbeit gesagt, wenn man nemlich den gebrachten Acker mit einer sonderlichen Art eines Pflugs, so ein Haack-Pflug genennet wird, wieder rühret, und nach der Qver überfähret und zerreisset, sondern auch bey einem zugesaeten Acker gebraucht, wenn man, so es das Feld wegen Nässe zulässet, denselben überzwerg eget. Es hat dieses sonderlich bey der Hertzen-Saat seinen Nutzen, denn dadurch wird

wird der Saame recht zugezogen, und an einen Ort so viel als an den andern gebracht; ingleichen auch, wo der Saat-Acker sehr derb werden, und der Saame sich nicht wohl will unteregen lassen.

Qvirl, sind die obersten abgeschälten Gipfel von jungen Fichten-Bäumen, woran die Zacken von denen letzten um die Spitze herumstehenden Zweigen in gewisser Länge gelassen werden. Man braucht sie, die Müser und Suppen in denen Töpffen unter einander zu mischen. In der Küche hat man sie von verschiedener Grösse, in einem ablang viereckigten grob durchlocherten Blech stecken, welches das Qvirl-Blech genennet wird.

Qvitte, ist eine bekannte Baum-Frucht, welche entweder eine runde Figur wie ein Apffel, oder aber eine länglichte, wie eine Birne hat. Solchemnach werden sie in Apffel- und Birn-Qvitten unterschieden. Jene sind klein und steinig, diese grösser und zärter, und einer länglichten Gestalt. Beyde sind im Anfang grün, und, wenn sie recht zeitig werden, Gold-gelb, mit weißlichen Fasern, wie mit Wolle belegt. Sie nehmen allerley Gestalt an, wenn man die junge Frucht beyzeiten in ein irdenes oder gläsernes Gefäß stecket, und darinnen erwachsen lässet. Eine Apffel-Qvitte sehr groß zu ziehen, darff man den Zweig nur in einen Spalt-Topff hängen, denselben mit Erde füllen, und ihn also bis zur Zeitigung lassen. Man muß die Qvitten abbrechen, wenn sie recht reiff sind. In einem Gemach, wo Wein-Trauben liegen, faulen sie gar balde davon; wenn man sie aber in Hirsen oder Spreuer legt, kan man sie sonderlich lang erhalten. Sie haben einen lieblichen Geruch und zusammenziehende Krafft, womit sie dem schwachen Magen zu Hülffe kommen, auch den Durchlauff und das Erbrechen stillen. Wegen ihres herben Geschmackes sind sie rohe nicht zu geniessen, wohl aber gekocht, da sie ein angenehmes Essen abgeben; vor andern Speisen gegessen stopffen, hergegen nach andern Speisen zu sich genommen, befördern sie die Oeffnung des Leibes. Das abgezogene Wasser von Qvitten, z. E. vier Loth mit drey Loth guten Wein vermischt, Abends, Morgens und Mittags getruncken, stärcket merklich den Magen, und hat dessen öfterer Gebrauch seinen gar guten Nutzen in allzu heffiger Frauen-Kranckheit. Sie werden auch getrocknet, entweder unter das andere gebackene Obst mit gethan, oder aber zu medicinischem Gebrauch verwahret. Man pfleat sie ausser dem trocken oder feucht einzumachen, ingleichen einen Safft daraus zu sieden, welchen man in Schachteln, wie Marcipan-Lade, oder in holtzernen Formen gerunnen lässet, nicht weniger eine Paste oder Qvitten-Brot, oder auch einen Qvitten-Wein daraus zu bereiten. Die Kerne werden absonderlich in Gurgel-Wassern und Clystieren als ein kühlendes und die Schärffe benehmendes Mittel gebrauchet. Mit Rosen-Wasser übergossen, geben sie einen Schleim, welcher alle Schärffe von bösen Feuchtigkeiten benimmt; mit Wegerich-Wasser taugen sie zum Augen-Weh, verbrannten Gliedern, Schrunden der Lefftzen und Bräune der Zungen.

Qvitten-Apffel, ist eine Gattung grosser und gelber Aepffel, welche sowohl ihrer Gestalt und Farbe nach denen Apffel-Qvitten ziemlich gleich sind, und dahero diesen Nahmen bekommen haben.

Qvitten-Baum, ist ein nieder-stämmiger Baum, worauf die Qvitten wachsen, und welcher entweder als ein Busch-Baum, oder in Spalieren gezogen wird. Er ist nach den Arten der Qvitten ebenfalls zweyerley: Der Apffel-Qvitten-Baum hat kleine wolligte Blätter, verworrene Zweige, und eine graue Rinde; Der Birn-Qvitten-Baum aber zeuget grössere Blätter, hat auch gerädere Zweige, und eine schwärtzlichte Rinde. Dieser dienet besser zu Zwerg-Bäumen, die darauf gepfropffet werden. Der Qvitten-Baum liebt mäßig kalt und feuchte Lufft, und einen guten, etwas leimigten Boden, und wenn er fleißig behackt und mit kurtzem Mist umstreuet wird, trägt er desto besser. Stehet er an gar hohen und trockenen Orten, muß man ihm frische feuchte Erde um die Wurtzel legen, und sie bisweilen in grosser Hitze begiessen. Das Pfropffen hat er nicht sehr nöthig, man wolte denn eine sonderbare gute Art fortpflantzen. Er breitet seine Wurtzeln weit aus, und treibt viel Schößlinge, die im Herbst abgenommen und versetzet werden können.

Qvitten-Brot oder Latwerge zu machen, kan auf gar verschiedene Art vorgenommen werden. Uberhaupt aber verfähret man folgendergestalt damit: Man schälet wohl reiffe und grosse Qvitten, schneidet die Kerne und Gehäuse heraus, siedet sie alsdenn in einer Pfanne mit Brunnen-Wasser so lange, biß sie anfangen von sich selbsten zu zerspalten und aufzubersten. Treibet sie durch einen Durchschlag oder härenes Sieb, oder auch wohl durch ein starckes Tuch. Nehmet hernach zu drey Pfunden Safft, oder durchgewundenes Marck, drey Pfund des allerbesten und allerfeinsten Zuckers, stosset es wohl durch einander, setzet es über ein gelindes Kohl-Feuer, lasset es kochen, und rühret es stets mit einer breiten holtzernen Spatel um, bis es genug gekocht, und nichts an der Pfanne hängen bleibet. Oder: Nehmet Qvitten, presset den Safft durch ein Tüchlein davon heraus, reiniget die Qvitten von dem steinigten Wesen, alsdenn nehmet Farin-Zucker, läutert denselbigen mit Eyerweiß, und kochet es, denn thut die durchgedruckten Qvitten hinein, rühret es erstlich über gelindem Feuer, ziehet alsdenn die Masse auf, und über starckem Feuer ab, giesset sie in darzu naß gemachte

machte Schachteln, lasset sie etliche Wochen in der warmen Stube stehen, bis sie ausgetrocknet, alsdenn verwahret sie. Manche pflegen auch zuletzt, ehe sie dergleichen in die Schächtlein schütten, zuvorhero noch einmahl mit guten Rosen- und Lavendel-Wasser aufsieden zu lassen, davon es einen lieblichen Geschmack bekommt.

Qvitten-Wein, ist eine Gattung des allerbesten Obst-Mostes, der folgendergestalt zubereitet wird: Man reibet die Qvitten, welches Birnen seyn können, die nicht so steinig, und mehr Safft geben als die Aepffel, auf einem Reib-Eisen ganz klar, presset diese auf das beste aus, und lasset den Safft mit etwas Zucker sieden. Hierauf giesset man selbigen, so bald er kalt, in ein Glas, das oben einen engen Hals, unten aber guten Raum hat, schüttet oben ein wenig Baum-Oel darauf, und vermachet das Glas mit Wachs oder Pech, so lässet sich dergleichen sehr lange aufheben. Von diesem Weine kan man alsdenn mit einem oder zwey Kelch-Gläslein eine ganze Doppel-Flasche Wein anmachen, und diesem einen trefflichen Geschmack und Geruch zuwege bringen. Es lässet sich auch ein reines Quell-Wasser, damit angemischt, in grosser Sonnen-Hitze, sehr angenehm trincken.

Qvittung, ist eine schrifftliche Bekänntniß über eine bezahlt-empfangene Forderung. Ein Verwalter oder anderer auf Rechnung sitzender Beamter soll so gerne andern Leuten über das empfangene Qvittungen geben, als nöthig es ist, daß er sich über das von Handen gegebene von denen Empfängern dergleichen ausstellen lasse, nach folgender Regel:

Gieb nichts unqvittirt aus Handen,
nimm hingegen auch nichts ein,
Wo die Leute, die dirs geben, nicht zugleich qvittiret seyn.

Wenn eine Rechnung behörig abgenommen, und der Rechnungs-Führer ordentlich darüber qvittiret worden, mag er darum nicht mehr angesprochen werden.

Qvitzen, suche Eber-Eschen-Baum.

Qvogelo, ein Thier im Mohren-Lande, gleich einem Crocodill, 7 Fuß lang, mit Schuppen versehen, die, wann sich dasselbe zusammen rollet, wie grosse Stacheln wegstarren, und es vor dem Anfall anderer Thiere, wie es unsere Igel machen, beschützen. Es lebt von Ameisen, die es mit seiner langen Zunge aus den Hauffen holet.

Raam, siehe Rahm.

Rabatte, heisset beym Garten-Bau ein schmaler Streiff Landes, so langhin an den Zäunen oder Gängen angeleget, mit Buchs-Baum oder andern Kräutern eingefasset, und Blumen oder Stauden-Gewächse darein gesetzet werden. Es sind aber zweyerley, Haupt-Rabatten, und Neben-Rabatten. Die Haupt-Rabatten müssen etwa dritthalb bis drey Schuh breit, und bey den Haupt-Gängen inwendig und auswendig lordiret, und mit Buchs-Baum eingefasset werden. Bey Absteckung der Gänge zu den Hecken müssen die Rabatten wenigstens 3 Schuh breit von der Hecke entfernet bleiben, und genugsamer Raum zu n Weg und Durchgang gelassen werden, welchen man, wie den Haupt-Gang, mit gelben Sand bestreuen soll. Es kan auch in die Haupt-Rabatten allerhand niedriges Stein- oder Kern-Obst eingepflanzet werden. Doch wollen solche Zwerg-Bäumlein zu rechter Zeit beschnitten seyn, widrigenfalls sie nicht nur in unförmliche Gestalt gerathen; sondern auch verursachen würden, daß man, was von schönen Blumen-Werck auf den Rabatten anzutreffen, vor der Menge ihrer Aeste nicht nach Vergnügen besehen könte. Die Neben-Rabatten sind kleiner, und werden neben den grössern gemeiniglich an der Seite abgestochen, gleichfalls mit Buchs-Baum umstecket, auch zuweilen gar in die Mitten der grossen Rabatten nach Proportion eingerücket. Sie dienen nicht nur, die Zierde des Lust-Gartens zu vergrössern, indem sie einen überaus netten Abstich machen, sondern vermögen auch denen in der Ferne stehenden einen recht annehmlichen Prospect zu verursachen.

Rabe, ist ein bekannter Raub-Vogel, welcher mittelmäßiger Grosse, durchaus glänzend, schwartz an Federn, und mit einem starken Schnabel versehen ist. Er lebet vornemlich von Aesern undLudern, frißt aber daneben auch Würme, die er gleich den Krähen hinter dem Pflug auf dem Acker aufliesset, so ist er auch insonderheit dem Hasen- und Feder-Wild in der Satz- und Brut-Zeit ein sehr gefährlicher und schädlicher Feind. Er horstet in denen Wäldern auf die höchsten Tannen und andere Bäume, und bringet, nachdem er, wie ein Adler, 30 Tage gebrütet, zwey bis drey Junge aus, welche meistentheils auf Ostern aus denen Eyern sind. Er ziehet nicht wie andere Vögel, sondern bleibet über Winter hie, und sucht seinen Aufenthalt an feuchten Orten und fruchtbaren Aeckern, da es ihme an Gewürme und Ungeziefer in seiner Nahrung nicht mangeln kan. Er ist nicht nur den Ochsen und Eseln, sondern auch allen Raub-Vogeln feind, und so kühn, daß er sich mit ihnen in Kampf einlassen darff, und stehet in dergleichen Streit einer dem andern tapffer bey, daß auch der herzhaffteste Raub-Vogel, wenn er von etlichen Raben zugleich angefallen wird, die Flucht nehmen muß. Dieser Vogel hat eine breite Zunge, und kan man ihm, sonderlich wo er jung eingefangen worden, allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachzumachen lernen; ingleichen lässet er sich auch sonst zu vielerley lächerlichen Possen angewöhnen, bey allem diesen aber führet er die Eigenschafft, daß er gerne stielt, daher das Sprichwort bleibet: Er stielt wie ein Rabe:

Der

Der Rabe ist gegen das Wetter, wie viele andere Thiere und Vögel, sehr empfindlich, und verkündiget dessen Veränderung, denn wenn er gegen den Abend mit einer hellen und muntern Stimme sich hören lässet, wird daraus ein gutes Wetter; wenn sie aber gleichsam gluchzend oder schnarrend schreyen, Regen und Ungestüm geschlossen. Die Raben-Federn haben harte Kiele, dienen sonderlich von denen grauen Kolck-Raben zu feinen Reiß-Federn, ingleichen die Tangenten in den Spinetten zu federn. Sie sind daher theuer. In Liefland giebts eine Raben-Art, die man See-Raben nennet, deren Schnabel gleich einer Säge mit Zähnen versehen ist. Sie halten sich in Thürmen und alten Gebäuden auf, und nähren sich von Getraide und Früchten, auch von Fröschen und anderem Ungeziefer. In der Schweiz, auch im Friaul und in Franckreich, wird der Wald- oder Stein-Rabe gefunden, welcher von seinem Geschrey auch der Scheller genennet wird. Er ist so groß wie eine Henne, hat schwartze mit grün unter spielende Federn, einen röthlichen spitzigen Schnabel und braune Beine. Er wohnt in alten Gemäuern und Fels-Löchern, und wird, wenn er jung aus dem Neste genommen, vor ein Leckerbißlein gehalten.

Rab-Zähne, werden an einem Pferde die zwölff Vorder-Zähne genannt, davon sechs oben und sechs unten im Maule stehen, und aus welchen nebst denen vier Haaken oder Hunds-Zähnen das Alter eines Pferdes erkannt wird.

Rad, ist eines von denen nothwendigsten Stücken an einem Wagen oder Karren, durch dessen Umwenden der Wagen oder Karren vor- und rückwärts gezogen und geschoben wird. Es bestehet Tab. VII Fig. 5 aus einer Nabe, A B, in welcher auswendig zwölff Speichen oder Rade-Armen C befestiget, die mit dem andern Ende in die Felgen D reichen, derer sechs den Umkreis des Rades machen. Diese Felgen sind mit eben so viel eisernen Schienen E, welche man Rade-Schienen nennet, beleget, und mit starcken Rade-Nägeln F darauf beschlagen. Die Nabe ist auswendig mit eisernen Rincken gebunden, und inwendig so weit ausgebohret, daß sie auf die Achse gestossen, an derselben umlaufen kan. Hierbey wird immer die Frage aufgeworffen, ob die kleinen und niedrigen Räder, oder die grossen und hohen bessere Dienste bey dem Fuhrwerck thun, und welche Art von diesen beyden solches erleichtern helffe. In Ansehen dessen nun ist die beste Proportion eines Rades unstreitig diese, daß die Linie, welche man von dessen Axe gerechnet bis zu der Krafft, welche zu des Rades Bewegung soll angewendet werden, ziehen oder sich einbilden kan, mit der Horizontal-Linie keinen spitzigen Winckel mache, sondern vielmehr zu dieser eine Parallel-Linie abgebe; dahero sollen sonderlich die Räder an grossen Fracht-Wägen nicht grösser und höher als die vor den Wagen gespannte Pferde seyn: das ist, die Axe in den Rädern, soll bey nahe so hoch, aber ja nicht höher stehen, als die Höhe an den Pferden austrägt, von dem Boden bis da, wo die Stränge in das Kummet eingezogen, eher aber nutzets, wenn die Räder niedriger als die Pferde. Ueberhaupt ist die Mittelmaaß bey der Höhe der Räder iedesmal die beste. Denn die allzu kleinen Räder, weil sie in alle geringe Löcher einfallen können, und offt an einen geringen Stein sich sehr feste ansteinmen, sind schwerer und mühsamer fortzutreiben als die grossen, die hergegen über die geringen Löcher leicht hingehen, oder sich doch nicht so tieff darein setzen können, jedoch verursachen die allzu grossen Räder, daß ihre Wägen leichte umfallen, wie auch, daß sie mit Gewalt, zum voraus, wenn die Pferde klein und etwas tieff gehen, bey übelm Wege recht in Koth gedrücket werden, und das Fuhrwerck schwer machen.

Radeberge, Radewerge, ist ein hölzerner mit Eisen beschlagener, und an einem Rad beweglicher Kasten, den die Gärtner, Ziegelstrecher, Teich-Gräber ꝛc. und andere Arbeits-Leute gebrauchen, den zusammengezogenen Mist, ingleichen Steine und Unkraut aus den Gärten zu bringen, hingegen gute Erde und den Dünger damit von einem Orte zum andern zu schaffen; auch die ausgegrabene Ziegel- oder Teich-Erde, Steine und anderes an behörige Orte zu führen. Es bestehet aber solcher Tab. XII fig. 3 aus einem bey nahe viereckigten, nicht so tieff als breiten Kasten, von Rothbüchenem, Rüstern- oder anderm zähen Holtz gemacht, daher auch von einigen das gantze Fuhrwerck ein Kasten-Karn genennet wird, dessen beyde Seiten-Breter hinten und vorn ausgeschweifft zulauffen, da denn die hintern Theile, die eine ziemliche Länge haben müssen, vor Hand-Griffe dienen, die vördern aber ein kleines Rad, gleich einem gemeinen Schieb-Bock oder Schiebe-Karren zwischen sich haben, auf welchen die Radeberge auf dem Boden fortgezogen oder geschoben wird.

Radehacke oder Radehaue, ist ein Werckzeug von Eisen, Tab. XII fig. 4. vornen mit einer nach der Qvere gehenden breiten Schärffe, und hinten mit einem Auge, darinnen ein ziemlich langer Stiel steckt, und welche zum Grabenmachen, Ausrotten, Reinigung der Rade und vielerley andern Arbeiten gebraucht wird.

Radel, Raden, Radden, Korn-Nägelein, ist ein bekanntes Unkraut, welches in dem Getraide, vornemlich aber unter Roggen und Weitzen wächset. Es bekommt einen mehr als Ellen-hohen Stengel mit spitzigen, schmalen, weiß-grauen Blättern, welche beyde gleichsam mit Wolle bewachsen sind. An den Gipffeln der Stengel trägt es im May und Junio fünffblätterige Purpur-rothe Blumen, denen längliche Saamen-Knöpffgen folgen, so mit einem

schwartzen bittern Saamen angefüllet sind. Dieser giebt zwar etwas Mehl, es siehet aber dasselbe blaulicht aus. Sonst kan er auch zu Brantewein gebraucht werden. Dieses Kraut breitet sich ziemlich aus, und nimmt grossen Platz ein, ist aber auch dahero vor andern Unkraut in der Jugend leichte zu erkennen, zu unterscheiden und auszujaten. Der Raden ist dienlich, den Grind, Flechten, Zitter-Mähler, fressende Schäden und Fisteln zu heilen. Das Mehl davon mit Wermut-Safft auf den Nabel gelegt, tödtet die Bauch-Würme, und treibt den Harn, wenn es mit warmen Wein genommen wird. Die Wurtzel unter der Zunge gehalten stillet das Nasen-Bluten.

Rade-Nagel, sind starcke kumpfate mit breiten viereckigten Platten versehene Nägel, womit die eisernen Rade-Schienen auf die Felgen der Wagen-Rader geheffter und befestiget werden.

Raden-Sieb, ist ein ziemlich engegflochtener Sieb, womit die Raden und andere kleiner Unrath und Gesäme aus dem Korn gesiebet werden.

Rade-Schiene, ist eine nach der Breite und Rundung der Felgen geschmiedete und durchlocherte eiserne Schiene, welche mit den Rade-Nägeln auf die Felgen geschlagen, und das Rad dadurch verstarcket wird.

Rade-Stuhl, siehe Stuhl.

Radies, siehe Rettich.

Radiren, radiret, heist ein geschrieben Wort, Buchstaben, Zahl, Zeile u. einer Schrifft auskratzen, und also die Schrifft verändern. Bey vielen Schrifften und Büchern ist, wenn etwas darinnen radiret worden, solches eine Anzeige eines Falli, oder einer Gefährde, obgleich noch mehr Umstände dazu kommen müssen, wenn dergleichen Anzeige von einer Krafft seyn soll. Was Radiren bey den Kupfferstechern heisse, gehöret nicht hieher, und kan man davon das Natur- und Kunst-Lexicon nachschlagen.

Radlin, siehe Haaken-Pflug.

Räbe, Rehe, Röhe, ist eine Pferde-Kranckheit, die sonsten auch das Verfangen oder Verschlagen genennet wird. Sie ist dreyerley, und entstehet entweder vom Futter, oder vom Wasser, oder vom Winde, und wird dahero entweder die Futter-Rabe, Wasser-Rabe oder Wind-Räbe genennet. Die Futter-Räbe ist die ärgste und gefährlichste, und kommt daher, wenn ein Pferd entweder aufs Futterfressen ohnaufhorlich gejagt worden; oder so es hitzig geritten oder geführet worden, und man ihm alsbald viel Futter vorschüttet, wodurch der Magen und die Leber erstecket werden, nemlich daß erstlich die Krafft der Däuung dem Magen, und von daraus der Zugang der abgedaueten Speise der Leber benommen, und an statt derselben rohe, grobe undäuliche Nahrung aus dem Magen durch die Leber, Hungers halber angezogen wird, welche die Leber erstecken, und das nährende Geblüt durch ihre Adern nicht mag ausgeführet werden, alsdenn fallen die Feuchtigkeiten dem Pferd in seine Schenckel herab, wodurch die Kräffte des humidi radicalis allen Gliedern benommen, also die Pferde anfangen krafftlos zu werden, zu zittern, und zählings darnieder fallen. Die Zeichen dieser Kranckheit sind diese: Erstlich überläufft es den ganzen Rück-Grad, alsdenn fallt es in die Schenckel, welche anheben zu zittern, also, daß das Pferd die vordern Fusse zusammen schrenckt, dahero es nicht allein aus Mattigkeit derselben auf beyde Seiten schwanckt, sondern auch sich gestaltet, als ob es hinter sich fallen wolte; wenn es niederfällt, kan es schwerlich wieder aufgebracht werden; es schwitzet bisweilen an den Ohren und in den Weichen; und lässet den Harn mit Zwang von sich; so fahren ihm auch zuweilen in dem Maul stinckende Blätterlein auf: die Füsse werden je länger je steiffer, das Pferd streckt sie alle viere von sich, und die Hufe bekommen Rauigkeit; es hat einen sehr heissen und stinckenden Athem; setzet bisweilen die hintern zu den vordern Füssen, blähet sich offt, und so es geführet wird, kan es seine Schenckel nicht biegen. Diesem Ubel abzuhelffen, soll man vor allen Dingen dem Pferde die Eisen wohl anziehen, massen in dieser Kranckheit die Hufe gar bald hinweg fallen, hiernächst folgendes Clystier gebrauchen: Nimm Nelssen zwo Hände voll, Pappeln, Eibisch, Brunnel-Kraut, Mauer-Raute und Camillen, iedes eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, dieses alles koche zusammen in Fleiß-Wasser, nimm der Brühe darvon anderthalb Maaß, Colocynthen ein Quint, Baum-Oel ein Viertel-Pfund, Lilien-Oel und Camillen-Oel iedes zwey Loth, Schwein-Schmaltz ein halb Pfund, sieben Eyerdottern und eine Hand voll Saltz, mische alles unter einander und applicirs lauticht. Wenn solches geschehen, soll man ferner dem Pferd die Adern lassen an den Kinnbacken, die Kegel-Adern, Hals-Adern, Spor-Adern, Schrancken-Adern oder Bug-Adern, welche oder wie viel iemand unter diesen vonnöthen zu sein erachtet; alsdenn nimmt man von diesem Blut ein halbes Maaß, schlägt drey Eyer drein, mischet es wohl unter einander, und giest es dem Pferd auf einmal ein. Oder man giebt ihm einen Eingus von sechs Loth Venedischer Seiffen, und einem halben Maß warmer Milch. Nimmt sodann ein langes Stück Speck oder Seiffen, stecket es dem Pferd in den Hintern, und reitet oder führet es wohl herum. Machet auch ein Pflaster von Kleyen und Fichten-Harz, und schläget es ihm also warm um die Beine, oder machet einen Einschlag von sechs hart gesottenen Eyern, Aschen und Saltz, so viel einen gedünckt, daß zu allen vier Füssen genug ist. Man kan auch Haber-Stroh im Fleiß-Wasser sieden, und ihm solches also warm

warm um alle die vier Füsse binden, auch offters damit continuiren. Die Wasser-Rabe entstehet daher, wenn die Pferde in grosser Hitze oder nach starcker Arbeit geschwind mit kaltem Wasser getränket, oder ins Wasser geritten werden, sie ist sonsten in allen mit der Futter-Räbe zu vergleichen, ausser daß die Wasser-Räbe nicht so gefährlich, und die Husen nicht so bald abtritt. Man erkennet diese Kranckheit an denen triefenden Nasen-Löchern und kalten Ohren. Solche zu curiren nimmt man ein halbes Stübichen Wein-Essig, ein gut Theil Zwiebeln, und eine gute Hand voll Salz, lasset es mit einander sieden, und geust dem Pferd die Helffte davon ein, und mit dem andern halben Theil reibet man ihm selb vierte die Schenckel wohl wider das Haar bey drey Stunden lang; Netzet ein Bett-Tuch in kaltem Wasser, decket es damit zu, stellet es in einen warmen Stall: Vor dieser Cur aber machet man ihm einen Rauch von Hüner-Mist und Wermut in die Nasen-Löcher, als ob es drüsete. Oder läst dem Roß die Hals-Ader, und bindet ihm das Haurt zur Erden, nimmt ferner ein leinen Tuch, zündet es an, daß ihm der Rauch in die Nase gehet, etwan eine Stunde, so läufft ihm das Wasser aus der Nasen, oder wälgert ein Tuch in Schwefel, zündet es an, und beräuchert das Roß damit, darnach schläget man ihm die vier Fuß-Adern, und fänget das Blut in einer eisernen Kelle, hält solche in ein Becken voll Wasser, wird das Blut in der Kelle drüßig, so ist es ein Zeichen, daß es sich im Wasser verfangen. Einem solchen Pferde sollen gleichfalls die Eisen hart angezogen werden, wie oben bey der Futter-Räbe gedacht worden. Die Wind-Räbe entstehet, wenn ein Pferd hefftig gegen den Wind ist gejaget worden, da es denn einen kurtzen schweren Athem bekommt, und sich stellt, als wenn es Hertzschlächtig wäre, es lauffen ihm auch die Augen auf, und geben Wasser von sich. Einem solchen Pferd läst man die zwo Hals-Adern zwischen den Augen und Ohren, und die vier Fessel-Adern schlagen, und ziemlich bluten; nimmt sodann eine gute Hand voll Wein-Rauten, und ein Quart guten Wein, lässets halb einsieden, thut ein ziemlich Gläslein Aquavit dazu, lässets wieder einen Sud thun; drücket den Safft von Wein-Rauten wohl heraus, und giesset solchen dem Pferde ein. Wenn ein Roß sehr geritten wird, und man besorget, es möchte verschlagen, so bindet man es an, daß es sich nicht kan legen, und reibet ihm alle Schenckel wohl mit Haber-Stroh, und läst es also drey Stunden stehen, so schlägt ihm die Lähme nicht in die Schenckel. Hat aber ein Roß bereits verschlagen oder verfangen, es sey nun von was es wolle, so läst man ihm dreymal auswircken, und hierauf die Bug- und Schranck-Adern schlagen; nach diesem nimmt man Asche, und etliche Eyer mit Schalen, schläget sie unter die Asche, darzu thut man des Pferdes Blut und Brantewein, machet daren eine Einsaz-Salbe, und schmieret dem Roß die Füsse, von unten an bis über den Bug, und läst es also einen Tag oder drey stehen. Oder, wenn ein Roß verschlagen, und es noch warm und neu ist, so schlaget ihm die zwey Adern an den Beinen, und machet darnach einen Einsaz von Kleyen und scharffen Wein-Essig in der Dicke, daß er bleibe, und bestreichet das Pferd bis an die Brust, des andern Tages führet es in ein Wasser, lasset es eine gute Stunde drinnen stehen, ist es aber nicht neu, so schlaget ihm die vier Adern an den Füssen auswendig. Hat ein Pferd verschlagen, liegt und kehrt alle Viere von sich, und kan weder stehen noch gehen, so reist ihm die Füsse hinten Creutzweis auf, und netzet Hanff-Werck in kalt Wasser, thut Saltz darauf, und bindet es zu, je mehr ihr es thut, je besser ist es, das thut so lange, bis es wieder gut wird. Oder nehmet ein Pfund schwartze oder weisse Seiffen, und eine Kanne Wasser, schneidet die Seiffe klein, oder lasset sie in einem neuen Topff zergehen, doch daß es nicht zu warm sey; darein thut zwey Loth mit den Schalen gestossene Lorbern, zwey Loth guten Theriack, ein Loth gestossenen Ingber, ein Loth langen Pfeffer, ein Loth gestossene Nägelein, und denn noch von acht oder zehen Eyern das Weisse, lasset es eine gute Weile sieden, und giesset es hernach dem Pferde, so warm als es solches leiden kan, ein, lasset das Pferd hierauf gehen, bis es erwarmet und schwitzet, denn bringet es in einen warmen Stall, bindet ihm ein in kalt Wasser genetztes Tuch um den Leib, und eine wüllene Kotze drüber, gürtet es zu, so wird es bald besser werden. Wenn ein vollhüfiges Pferd zu rähe wird oder verschlägt, so nehmet Honig und Brot durch einander, zerlassets in einem Tiegel mit Butter, und schlagt es dem Roß auf das wärmste ein. Bey der Wartung derer mit der Räbe behafteten Pferde ist folgendes zu beobachten: Erstlich soll der Stall, darinn sie stehen, mittelmäßig warm und trocken seyn; wenig Futter, auch weder Haber noch Gersten, sondern Gras, mit Salniter gesprengtes Heu, Lattich, Mangolt, Kleyen-Klümplein ꝛc. soll man ihnen geben. Das Getränke soll auch wenig und laulicht, mit Gersten-Mehl, Kleyen, Hollunder-Wurtz oder dergleichen Rinden, und Attich abgesotten, und mit Safran vermischet seyn. Das Pferd soll warm zugedeckt, und offt geritten oder geführet werden. Wenn einem Pferd Eisenkraut, so gegen das Ende des Augusti, oder zu Anfang des Septembers gebrochen, und Beyfuß an das Mund-Stücke gebunden wird, oder so man des Morgens, wenn man ausreiten will, ein gutes Stückgen von einer Muscaten beisset, es käuet, und dem Pferde in die Nasen-Locher streichet, wird sich ein solches Pferd nicht verfangen.

Rähmen oder Rebenlesen, ist eine Verrichtung

tung, so in denen Wein-Bergen alsobald nach dem Schnitt geschehen und vorgenommen werden muß. Es ist dieses zwar keine besondere Arbeit, iedoch dabey ein sonderbarer Fleiß und gute Vorsichtigkeit vonnöthen, daß man nemlich im Auflesen die Augen an den Stöcken nicht abstosse, und dadurch einen grossen Schaden verursache.

Rändern, oder am Rande räumen, heisset im Wein-Bau, wenn der Winter in denen Weinbergen an denen Rändern und Rainen umher, wo etwan Mist-Trifften oder Grase-Flecke sind, mit der Radehaue das Kräutig, Gras oder andere Gehecke, so umher wächset, aushacket, ausschüttelt, und was an demselben nebst den Qvecken vorhanden, wegreisset, und aus den Bergen träget.

Räpffen, siehe Rappen.

Räuber, heissen die überflüßigen und unnützen Zweiglein, welche an dem Stamme und den Aesten eines Baumes hin und wieder ausschlagen, gerade über sich wachsen, und dem Baume und dessen nützlichen Aesten den Safft und Wachsthum benehmen, daß sie endlich verdorren und verderben müssen. Dieselben soll man alsobald, wenn man ihrer ansichtig wird, ohne sorgfältige Beobachtung der Zeit, mit einem scharffen Messer hinweg schneiden, diejenigen aber, so schon erstarret, mit einer Säge abnehmen, und den Ort, wo solche gestanden, am Stamme wohl und glatt mit einem scharffen Baum-Messer beschneiden, damit das Wasser und die Feuchtigkeit nicht so leichtlich in das von der Säge rauh-gemachte Holtz eindringe, und die Rinde desto eher drüber wachsen und verwimmern könne.

Räuchern, Selchen, heisset das grüne Fleisch oder Fische durch untergemachten Rauch trocknen, damit es sich länger halte, und zum Verspeisen tauglich bleibe. Alles Mittel-Fleisch, so nemlich weder allzu jung noch zu alt ist, tauget besser, und ist verträglicher zum Räuchern, als das alte Fleisch, weil dieses, da es an sich selbst schon zähe ist, in der Dürre oder vom Rauch noch mehr zähe wird. Das Fleisch, welches man räuchern will, pfleget man nur in Wannen und Mulden zu saltzen, und darinnen liegen zu lassen, bis das Saltz zerschlichen ist: nach diesem wird das Fleisch noch etliche Tage mit Saltz-Wasser begossen, und wenn sich dieses wohl hinein gezogen, hernach in die Feuer-Mäuer, Camin oder Rauch-Kammer aufgehängt. Die es noch besser machen wollen, zerstossen Coriander-Saamen und Wachholder-Beere groblicht unter einander, wenn sie nun das Fleisch einsaltzen, so streuen sie eine Lage oder Schicht von gedachten zerquetschten Speciebus darauf: legen wieder Fleisch und Saltz, von erst erwehntem Coriander und Wachholder-Pulver wieder eine Hand voll darauf. In dieser Beitze wird das Fleisch eine Zeitlang liegend gelassen, und endlich in den Rauch gehängt. Wenn man auf diese Weise Hammel-Fleisch räuchert, so wird es gar gut, doch muß man es, wenn es nicht heßlich werden soll, über ein Jahr nicht halten. Wer ein recht niedlich geräuchertes Rind-Fleisch haben will, schlachte einen wohlgemästeten Ochsen von vier oder fünf Jahren, zerhaue ihn in Stücke, und weil die Wärme noch im Fleisch, so bestreue man es in Mulden oder andern flachen Gefässen über und über mit genugsamen Saltz. So bald nun dieses zergangen und in das Fleisch gedrungen, so hänge man es unverweilt in den Rauch, und lasse es so lange darinnen hängen, bis es getrocknet, aber nicht erhärtet ist. Da man es denn herunter nehmen, in einen Schranck verwahren, und nach Gefallen davon kochen kan. Im Speisen wird man erfahren, um wie viel wohlgeschmackter und milder dieses gegen einem andern geräucherten Fleisch sey. Mit denen Schincken wird auf folgende Weise verfahren: Wenn sie von dem Schwein wohl abgelöset worden, so werden sie etliche Tage, bis sie ein wenig erstarren, liegen gelassen, alsdenn eingesaltzen, und das Saltz absonderlich um die Knochen, wo sie sonsten zum ersten modericht und madicht zu werden pflegen, wohl eingerieben, und in diesem Saltz müssen sie wieder eine Woche verharren; sodenn werden sie auf ein Bret gelegt, und mit einem andern Bret zugedeckt, damit man auf dieses obere etliche schwere Steine oder Bley legen, das Saltz-Wasser oder die angreiffende Feuchtigkeit auspressen, und davon lauffen lassen könne. Ist nun diese Feuchtigkeit heraus, so befreyet man den Schincken wieder vom Bret und Gewicht, saltzet ihn noch einmahl auf der fleischigten und der zähen Schwarte entgegen gesetzten Seite, läst ihn wieder drey Tage so liegen, und wandert denn erst mit ihm in den Rauch. Wenn man unter das Saltz ein klein wenig Salpeter mischet, so wird das Fleisch nicht allein schön roth davon, sondern erlanget auch einen lieblichen Geschmack. Andere gehen mit denen Schincken also um: Sie lassen sie erstlich wohl klopffen und bläuen, daß sie mürbe werden, oder wenn kaltes Wetter ist, lassen sie solche wohl ausfrieren, und reiben sie hernach mit Saltz; oder sie sieden rothe Rüben in Eßig, und reiben die Schincken wohl damit, legen sie hernach in eine Wanne oder Faß, so offt eine Lage Schincken, so offt eine Schicht rothe Rüben, und giessen zuletzt den Eßig, darinnen die rothen Rüben gesotten, darüber, beschweren sie mit einem Bret und saubern Steinen, lassen sie also vier Wochen liegen, und räuchern sie hernach fein gemach. Oder sie lassen die Schincken fein groß lösen mit samt der Schwarte, nehmen eine Pfrieme oder Schuh-Ahle, stupffen sie so viel sie können, aber nur ins Fleisch und nicht in die Schwarten, machen Saltz in einer Pfannen heiß, und reiben die Schincken so warm als möglich damit ein, das thun sie den ersten Tag drey mal, hernach legen sie die Schincken in eine Wanne, und besprengen

gen sie mit heissem Eßig, legen gestampfte rothe Rüben darzwischen, setzen sie wohl beschweret an einen kühlen Ort, und hängen sie nach dreyen Wochen in den Rauch. Die Zungen werden auf Westphälische Art also geräuchert: Nimm gantz frische Zungen, lege sie in eine Mulde, daß das obere scharffe Theil der Zungen unter sich komme, nimm zwo Hände voll Salz auf iede Zunge, schwinge sie eine Zeitlang in der Mulde, damit das Salz wohl eindringe, und allezeit der obere scharffe Theil unter sich gekehret sey, laß sie also über Nacht in einer Stube stehen, sprenge sie hernach mit Eßig ein, und laß sie wieder drey oder vier Tage an einem kühlen Orte stehen, lege sie denn auf die vorige Weise in ein Gefässe, schneide gesottene rothe Rüben zu dünnen Scheiben, und lege auf eine Zunge drey oder vier derselben, nachdem sie groß sind, streue mehr Salz auf die Zungen, und nimm endlich auf iede Zunge ein halb Nössel Wein, ein Nössel Wasser und ein Nössel Eßig, vermische es mit der gesaltzenen Lacke von den Zungen, geuß es also darauf, daß es ein wenig darüber gehe, beschwere sie mit einem Stein, und hänge sie, wenn sie also drey Wochen gestanden, in den Rauch, aber nicht zu nahe über das Feuer, welches auch bey anderm Fleisch zu beobachten; sie müssen steten Rauch und anfangs ein paar Tage von Wachholder-Stauden haben, und also in die drey Wochen hängen. Auf diese Weise räuchert man auch die Schincken, welche aber mehr Salz bedörffen, auch etliche Tage länger in der Lacke liegen, nicht weniger acht Tage länger im Rauch hängen müssen, als die Zungen. Etliche lassen die Ochsen- oder Rinds-Zungen nicht netzen, sondern ziehen und dehnen sie so lange als möglich, legen sie hernach in eine Mulde, saltzen sie ein, schwingen sie starck, und reiben das Salz aufs beste ein, ziehen sie wiederum, und schlagen sie bisweilen über den Tisch, dehnen sie hierauf abermal aus, so starck und so lange sie können, und lassen sie sodenn drey oder vier Tage in der Mulde im Saltze liegen, unterdessen sieden sie rothe Rüben, machen sie reine, schalen und schneiden sie Scheibenweise, machen hierauf in einem Gefässe eine Lage solcher in Scheiben geschnittenen rothen Rüben, und auf diese eine Lage Zungen, denn wieder rothe Rüben, und wieder Zungen, und sofort, lassen sie also vierzehen Tage beitzen, und hängen sie hernach in den Rauch. Andere aber waschen die Zungen vorhero wohl ab, saltzen solche wohl, und lassen sie drey bis vier Tage im Salz-Wasser liegen, hernach nehmen sie die Zungen heraus, waschen Saltz und Blut wohl davon ab, und legen sie in ein sauberes Geschirre. Lassen hierauf die Lacke oder Salz-Brühe in einem Kessel übern Feuer sieden, und schäumen sie von Anfang des Suddes so lange, bis sie keinen Schaum mehr giebt. Diese Brühe lassen sie kalt werden, und giessen sie wieder über die Zungen, daß sie vierzehn Tage darinnen liegen. Aus dieser werden sie endlich genommen, getrocknet, in die Feuer-Mauer oder Rauch-Kammer gehänget, und mit Wachholder-Reisig alle Morgen und Abend geräuchert. Die Speck-Seiten, ehe sie in den Rauch kommen, werden fein sauber ausgelöset, eine nach der andern auf ein langes Bret gelegt, und so lange mit Salz durchgerieben, bis dasselbe wohl eingekrochen. Nach diesem müssen sie auf einander in lange Mulden geschlichtet, und in diesem Lager etliche Tage gelassen, ferner in eine frische Mulde ausgeladen, die oberste zu unterst gelegt, mit frischem Salz von neuem besprengt, und von Wochen zu Wochen so tractiret werden, so lange bis eine iegliche Speck-Seite durchsichtig wird. Die Knack-Würste muß man von Rechts wegen zweymal stopffen lassen, einmal wie sonst gewohnlich, und den andern Tag wieder etwas nachgestopfft, daß sie recht derb werden, denn sonst, wo sie nicht recht derb gestopfft, bekommen sie Lücken. Man kan auch etwas Salpeter darunter nehmen, daß sie roth davon werden. Die Blut-Würste werden in die Mexe, die andern Würste aber nur so frey hingehangen. Die Gänse muß man erstlich brav fett mästen, hernach, wenn sie geschlachtet, einsaltzen, einen Tag oder acht im Saltze stehen lassen, hierauf dieselben in Leinwand nähen, in die Feuer-Mauer hängen, und darinnen etwan vierzehen Tage, nachdem viel oder wenig Rauch sie hängen lassen, auch in Zeiten darnach sehen. Die Fische, die man räuchern will, muß man sauber aufmachen, und aus etlichen frischen Wassern auswaschen, daß sie nicht blutig sind, hernach legt man sie auf ein reines neu-gewaschenes Tuch, läßt sie fein abtrocknen, und saltzt sie inwendig, ie länger sie bleiben sollen, ie stärker ein, legt sie in ein Fäßlein, und beschweret sie, nimmt sie nachgehends heraus, und räuchert sie mit lauter faulem Holtz. Man kan die Fische auch auf folgende Art räuchern: Nimm ein sieben oder acht Eimerigtes Faß, nur von schlechten Tauben von weichem Holtz abgebunden; unten darf es keinen Boden haben, denn es muß den Rauch fangen, oben aber eine halbe Spanne vor dem Ende des Fasses mache inwendig zwey Holtzer Creutzweise über einander, die durch vier Löcher im Fasse stecken, an diese hänge die Fische, die du räuchern wilst, laß auch vier einer starcken Spannen lange Hölzer, zween quer Finger breit übers Faß oben ausgehen, und hefte solche übers Creutze mit kleinen Nägeln im Faß an, darnach lege den obern Boden, der ein wenig kleiner, als sonst, zugerichtet und gemacht seyn muß, ledig auf, und breite über den Boden, und einer Spannen lang über das Faß herunter ein grob leinen Tuch, welches den Rauch halte, daß er nicht ausgehe, und mache über das Tuch zween oder drey ledige Reiffe, daß sie das Tuch wohl hinein halten, vorhero aber laß mit Leimen und Ziegeln ein rundes Mäuerlein aufmauern, nach der Weite deines Fasses ohngefehr einer guten Spanne hoch, und eines halben Ziegels breit, oben fein gleich, damit das Faß recht darauf stehen kan; das Mäuerlein aber muß nicht um und um gantz

seyn,

seyn, sondern an einem Ort eine Oeffnung haben, daß man daselbst vermodertes und faules Holtz, Späne, Laub ꝛc. oder anders, so sehr rauchet, aber keine helle Flammen giebet, damit das Faß nicht brennend werde, hinein schieben könne. Auf dieses Mäuerlein nun setze das Faß mit dem Ort, wo kein Boden ist, und halte mit dem Rauch so lange an, bis die Fische genug geräuchert sind. Zum Räuchern des Fleisches ist das Wachholder- und nächst diesem das Tannen-Reisig am besten, in Ermangelung deren aber thut das Eichen- und Büchene Holtz, auch das Eichen-Laub, ingleichen das faule Holtz gute Dienste. Ein anderes Räuchern ist, wo man nur einen Geruch in ein Zimmer machen will, davon siehe das gleich folgende.

Räucher-Kammer, s. Rauch-Kammer.

Räucher-Kertze, Räucher-Pulver, diese braucht man entweder bloß einen guten Geruch in einem Zimmer zu machen, oder auch zugleich der Gesundheit zu dienen. Dergleichen zu machen: Nimm des Gummi Benzoe und Juden-Weyrauch von iedem eine halbe Unze, Bisam einen halben Scrupel, Ambra einen Scrupel, Zibeth zwey Gran, destillirt Rosen-Holtz-Oel, Zimmet-Oel von beyden etliche Tropffen, Aloe-Holtz, Nelcken, von beyden ein Quentgen, vermische dieses mit einer Partie Peruvianischen Balsam, und mache Rauch-Kertzgen. Auf eine andere Art: Nimm rothe frische Rosen vier Hände voll, präparirten Coriander sechs Loth, des wohlriechenden Gummi Elemi und Betonien anderthalb Loth, Mastix ein Loth, Lavendel ein halb Loth, Zucker vier Loth, mache dieses alles ausser denen Rosen-Blättern zu Pulver, vermische es so lange unter Rosen-Blätter und Zucker, bis es wie ein Teig wird, und mache nach deinem Gefallen runde oder breite Zeltlein daraus. Diese geben einen sehr angenehmen Rauch, der nicht nur die Lufft reiniget, sondern auch Gehirne, Hertz und Lebens-Geister erquicket und stärcket. Noch andere wohlriechende Räucher-Kertzen zu machen: Nimm Storax liquida vier Loth, Storax calamita sechs Loth, Ladanum zwey Loth, mische darunter einen Theil Benzoe und Peruvianischen Balsams, mache sie mit gestossenen Weiden-Kohlen schwartz, damit sie auch glimmend davon werden, mische alles durch einander mit Brantewein und Gummi Tragant, daß es eine Consistentz bekomme, mache daraus einen Teig, rühr ihn und knete ihn wohl durch, drücke solchen entweder in Formen, oder mache nach eigenem Gefallen Rauch-Kertzen daraus. Zu einem guten Rauch-Pulver nimm Weyrauch, Agtstein, weissen gestossenen Zucker, Lavendel-Blüten, gestossene Wachholder-Beere, rothe Rosen-Blätter und Gumm. Benzoe, sprenge alle diese gestossenen Species mit einigen wohlriechenden Oelen an, und räuchere damit das Zimmer auf einem Kohl-Feuer, es ist nicht allein überaus angenehm, sondern auch dem Haupt gar zuträglich. Man kan sonderlich zur Herbst-Zeit oder im Frühling, wenn man mit Flüssen oder Kopf-Schmertzen incommodiret ist, die Zimmer damit ausräuchern. Ingleichen gestossenen Zimmet und Näaelein in ein wenig Rosen-Wasser und anderes wohlriechendes Fluidum gethan, und über einem Kohl-Feuer ausrauchen lassen, machet in einem Zimmer einen höchst angenehmen Geruch.

Räude oder Krätze an den Thieren, ist ein bekannter unflätiger Gebrechen, welcher die Haut gantz schuppicht, roh, voller Rufen und Krusten machet, oder es sind kleine Geschmätzlein, welche die Haut durchnagen und beissen. Es ist dieses eine erbliche und ansteckende Kranckheit, und wo man ein solches Pferd oder anderes Vieh nicht von der Weide oder aus dem Stall absondert, kan es alle andere damit anstecken, ja, wenn man ein Pferd nur mit einer Striegel, Wisch-Tuch, Sattel oder Zaum anrühret, welche zu einem solchen unreinen Pferd sind gebrauchet worden, erben solche diese Kranckheit alsbald. Es ist aber die Räude zweyerley, nemlich die trockene, welche gantz keinen Eiter führet, und den obersten und äusersten Theil der Haut einnimmt, und von etlichen die schlechte und einfache Zittere oder Geflecht genennet wird. Die andere Räude ist dick und feucht, fast tieff in die Haut hinein, und wird der rechte Grind geheissen. Die Räude entstehet von vielen und mancherley Feuchtigkeiten, welche ihre Natur etlicher massen verlassen, und sich mit einander vermischet haben, welches iederman aus des Grindes Rufen, daraus fliessenden Eiter, und dessen Farbe erkennen kan: Denn sie entspringet entweder aus dem verderbten und verbrennten Blut allein, oder aus einem solchen, so wiederum entweder mit der verbrennten gallichtigen Feuchtigkeit, oder mit der nicht natürlichen Melancholischen, oder mit dem gesaltzenen oder verbrennten Phlegmate vermischet ist, da bisweilen das Blut, bisweilen die Feuchtigkeit die Oberhand haben. Bey denen Pferden entspringet auch wohl die Räude daher, wenn man die Pferde heftig arbeiten und dabey Hunger leiden lässet, ingleichen dieselben nicht fleißig putzet und reiniget. Die Zeichen sind offenbar, zudem reiben sie sich darneben an die Wände, Mauren, Bäume, und wo sie hinkommen, sie kratzen sich auch mit den Zähnen und Füssen an den Ort, wo sie es jucket und beisset; Denn der Grind nimmt den gantzen Leib ein, absonderlich aber die Schenckel, Geleiche, Mähne und Schwantz. Bey allen Räuden soll man observiren, daß man zuvor innerliche Mittel brauche, welche den Leib und das Geblüt reinigen, und die Räude heraus treiben, ehe man sie schmiert, und wenn sie wieder heil worden, muß man das Pferd wohl mit Laugen abwaschen. Vor allen Dingen soll man dem Pferd den Leib offen halten und Clystier gebrauchen, hernach folgenden Eingus geben: Nehmet Vitrum Antimonii ein Quintlein, Saffran ein halb Quintlein, und ein Nössel Wein, lassets über Nacht stehen, des andern Morgens seihet es ab, und gießt es dem Pferd auf einmal ein; oder machet einen Eingus von anderthalb Quintgen Hepar Antimonii, ein halb Quintgen Saffran, ein Quintgen

schwartze

schwartze Nießwurtz, Jelappa, Lerchē-Schwam, Aloes, iedes zwey Quintgen, und einem Nossel Wein, mischet es unter einander, und giesset es auf einmal ein. Man soll auch einem solchen Pferde die Hals-Adern, die Adern auf der Brust, in der Weichen, am hintern obern Schenckel, Fessel, Bug, Kegel, und zähe Adern schlagen, welche man befindet, daß sie dem schadhaften Glied nützlich seyn. Scheere die Haare an dem Ort, wo die Raude ist, mit einem Scheer-Messer glatt hinweg, bis daß es blutet, wasche hernach das Pferd wohl mit Laugen, darinnen Alantwurtz und Eberwurtz gesotten worden, wenns trocken ist, so schmieret man es mit nachfolgender Salbe: Nehmet lebendigen Schwefel ein Pfund, Terpentin ein Viertel-Pfund, Essig so viel genug ist zur Dicke einer Salbe, und mischet es unter einander. Oder nehmet ungewaschene Butter als zwey Fäuste groß, und nachdem die Raude sich weit ausgebreitet hat; item, aus einer Feuer-Mäuer Rus, Schwefel vor drey Groschen klein zerstossen, denn vor drey Groschen Queckstlber, vor zwey Groschen Kupfer-wasser, vor zwey Groschē Alaun, stesset alles klein, knetet es mit der Faust durch einander, thut es in einen Topff, und salbet den Ort damit, wenn er vorhero mit einer Striegel wohl aufgekratzet, und mit unter einander gemengten Hüner-Mist und Essig rein ausgewaschen worden, drey oder vier Tage nach einander, doch daß er vor dem Schmieren allemal gewaschen werde. Sonsten wenn ein Pferd räudig am Kopffe ist, so nimmt man zwo Geussen voll gute büchene Asche, und eine Hand voll ungelöschten Kalch, machet davon eine Lauge, lässet sie zwey oder dreymal durchgiessen, damit sie scharff werde; nimmt sodenn einen glasurten Topff, geußt zwey Meß-Kannen dieser Laugen darein, thut eine Hand voll Reinfahren, eine Hand voll Alantwurtz, und fünff oder sechs Tann-Zapffen darein, läßt es wohl mit einander sieden, wäschet das Pferd, wo es grindig ist, damit, bis daß es blutet, und wenn es wieder trocken worden, so nimmt man alt Schmeer, Alantwurtz, gestossenen Schwefel, und ein wenig Alaun, stösset's unter einander, so wird eine Salbe daraus, schmieret den Schaden wohl damit, das thut man über den andern oder dritten Tag einmal. So offt ihr aber schmieren wollt, so waschet es zuvor mit gemeldter Laugen. Ist ein Pferd räudig am Halse, so scheret ihm, so weit es schabig und raudig ist, die Haare oder Mähne ab, und waschet mit vorgemeldeter Lauge den Unflat rein ab, und so bald es trocken wird, so schmieret es mit dieser Salbe: Nehmet zwey Loth Lohr-Oel, zwey Loth Grünspan, zwey Loth Glätte, ein halb Pfund Rheinberger Schmeer, zwey Loth Queckstlber, zwey Loth Kupffer-Rauch, zwey Loth gestossenen Schwefel, vier Loth Ar nentschen Bolum, stösset diese Stücke wohl durch einander, damit das Queckstlber in dem Schmeer ertödtet werde, und schmieret es am schadhaffte Ort, haltet ein heiß Eisen dagegen, und reibet es wohl hinein; über drey Tage waschets wieder ab, und schmierets wieder, bis es heil wird. Wenn ein Pferd am Schwanz räudig oder schabig ist, so schlaget ihm die Ader an der Ruhe des Schwankes, lassets wohl bluten, und thut in obgemeldte Lauge vier oder fünff Loth Vitriol, waschet den Schwantzrem damit, und schmieret's mit der iestgemeldten Salbe bey einer Glut. Wenn ein Pferd räudig an den Füssen ist, so nehmet weissen Weyrauch und Salpeter, siedet solche in Wein, und bähet ihm die Schenckel damit, und wenn es sehr offen ist, so streuet Canari-Zucker u. gepülverte Lorbeer darein, als welches heilet und wohl trocknet; einem solchen Pferd soll man die Beine trocken halten, und es in kein Wasser oder feuchten Ort gehen lassen. Wenn die Füsse tropffen oder rinnen, so trocknet sie mit einem Tuch ab, und salbet das Roß mit Grünspan, Schwefel und Vitriol klein gepülvert und mit Honig vermischt, salbet die Raude damit, und darnach, wenn die Raude trocken worden, nehmet Terpentin, und mischet ihn mit Schwefel, und salbet es wohl. Wenn aber einem Pferd zu Winters-Zeit die Füsse offen sind, oder das Schnee-Wasser selbige aufgebissen hat, so nehmet Speck, lasset denselben zergehen, thut die Grieben davon, und hingegen klein gehackte Venedische Seiffe darunter, rührets bey dem Feuer wohl durch einander, bis es zu einer Salben wird, schmieret dem Pferde die Füsse damit, so kan sich der Koth und das Schnee-Wasser nicht so bald darein legen. Die Wart und Pflege derer räudigen Pferde betreffend, soll der Stall im Sommer trocken und mittelmäßig kühl, im Winter aber warm seyn. Ins Futter soll man wochentlich ein Loth Antimonii crudi geben, der Tranck aber soll Fluß-Wasser seyn, darinnen Lerchen-Schwamm, Alantwurtz und Hollunder-Rinden gesotten worden. Wider die Raude des Rindviehes nehmet alt Schmeer, schmeltzet es und giesset es auf Wasser; hernach nehmet Lorbeer, Teuffelsdreck, gelben Schwefel und Kupffer-Rauch, dieses alles menget unter einander, lasset es kochen, und schmieret das Vieh damit warm ab, iedoch daß es in einem warmen Stalle bleibe. Etliche waschen und reiben die Raude mit des Viehes eigenem Harn, darein sie vorher alte Butter geworffen haben. Item, man brauchet auch wohl ins gemein wider die Krätze des Rindviehes und der Kälber das mit Bier-Trabern abgesottene Wasser zum Abwaschen. Oder man nimmt auch Tann-Zapffen, kocht sie in Wasser, und wäschet sie also reine damit ab. Wenn ein Schaaf räudig ist, so reibet es sich oft an Stein und Holtz, und wenn es an demselben Ort mit dem Maul naschet, und die Wolle angezeucht, so hat es gewiß die Raude, oder wird sie doch bald bekommen; wo man denn mit der Schmiere nicht vorkommt, so wird es über den ganzen Leib raudig; derowegen, da ein Schaaf räudig oder schabigt ist, so scheeret die Wolle ab, so ist dieselbe Wolle gegen der andern röthlicht; alsdenn nehmet Winter-Grün und Römische Erbsen, Alantwurtz, Hünerwurtz, siedet solche mit einander, darzu thut Hüner-Mist, und lasset es drey Tage und Nächte sieden, seiget es durch ein Tuch; nehmet denn noch Queckstlber, todtet

solches mit Schmeer in einem Becken, darzu nehmet alt Schmeer und Pech, nach Anzahl der Schaafe, grauen Schwefel, Flachs-Agen, Kupferwasser, jegliches gleich viel, alles klein zusammen gestossen, und in einem Kessel wohl durcheinander gerühret, und aufsieden lassen; darnach giesset es in ein Gefäß, und wo das Schaaf räudig ist, die Wolle von einander getheilet, und darauf geschmieret. Und dieses soll an einem absonderlichen Ort geschehen, auch dergleichen Schaafe besonders in einem Stall und in einer eigenen Heerde gehalten werden. Zu gleichen ist auch das Wasser, das man in den holen Buch-Bäumen findet, darzu gar dienlich, wie es denn auch andere Räudigkeit der Pferde und Ochsen sehr wohl curiret. Vor die dürre Räude nehmet alte Birckene Rinde, brennet sie zu Asche, machet eine Lauge daraus, und waschet die Schaafe damit. Sonsten ist wohl das beste Mittel, daß, wenn man eine Räudigkeit an den Schaafen merket, man solche mit einander verkauffe: Denn es ist eine sehr ansteckende Seuche, nach dem bekannten Sprichwort: Ein räudig Schaaf macht die andern alle räudig; und man schmiere sie auch wie man will, so hat es doch selten Bestand, und sterben sie gemeiniglich auswärts im Frühling. Jedoch kan sichs auch wohl zutragen, wenn nasse Sommer und Herbste sind, daß sie von den nassen Wänden der Schaaf-Ställe unrein am Leibe werden; wovon sie auch wohl im Herbst gar erkrancken, und dahin sterben, da gebet ihnen nur viel Saltz zu fressen, das bringet sie bald wieder zurechte. Oder nehmet Langwurtzel, das Kraut Knitz u. Wermut, dürret es unter einander, und stosset es klein, thut es denn unter das Saltz, und menget es wohl, so ist es den Schaafen ein Præservativ vor die Räuden. Bisweilen bekommen die Schaafe ariudichte Mäuler, wenn sie nemlich von den Kräutern fressen, worauf der Mehlthau gefallen ist: Da nimmt man Isop und Saltz gleich schwer, zerstosset und menget beydes unter einander, und reibet ihnen den Mund, die Lippen und den Gaumen im Halse damit, so vergehet es. Die Hunde bekommen gleichfalls die Räude. Es ist aber solche viererley, die kleine rothe Räude, davon denen Hunden die Füsse geschwellen; die grosse Räude einer Hand breit; die gemeine Räude, und denn die schwarze Räude, die das Haar ausfallen machet. Unter diesen allen ist die rothe die ärgste und die beschwerlichste zu heilen, denn sie kommet von Kälte, welche die Hunde im Winter vom Wasser oder von feuchten Orten, da sie liegen, wenn sie naß werden, und sich nicht wieder trocknen können, bekommen, oder sie kriegen solche von Rinds-Blute oder andern, so sie davon fressen, denn solches erhitzet ihnen den Leib. Solche Räude wird folgendergestalt vertrieben: Erstlich purgiret den Hund, und schlaget ihm des Morgens darauf eine Ader zwischen denen Knieschieben und denen Schienbeinen, lasset auf zwo Unßen Blut heraus, und schmieret ihn mit folgender Salbe: Nehmet Nuß-Oel ein Pfund, Wachholder-Oel ein halb Pfund, Schmeer ein Pfund, gemeines Honig ein Pfund, Eßig ein halb Pfund, alles unter einander und auf die Helfte eingesotten, denn Pech und Harß ein halb Pfund, Wachs sechs Loth, alles unter einander zergehen lassen, mit einem Stecken wohl gerühret, und wenn es wohl zergangen ist, von dem Feuer weggenommen, und folgendes Pulver hinein gethan: Schwefel ein halb Pfund, Vitriolum recoctum fünf Achtel-Pfund, Grünspan zwo Unßen, stosset und rühret es unter einander bis es erkaltet. Diese Salbe ist zu allen Räuden gut. Ehe die Salbe gebrauchet wird, so waschet die Hunde erst mit Wasser und Saltz, und reiniget ihnen die Haut wohl, schmieret hernach ihnen die Salbe bey einem Feuer wohl ein, und lasset sie eine Stunde wohl schwitzen, gebet ihnen aber darbey wohl zu trinken. Nachmals machet ihnen gute Suppen von Schaafs-Fleisch gesotten, und werffet Schwefel und hitzige Kräuter darein, damit ihnen der Leib wiederum erhitzet werde, dieses thut acht Tage nach einander. Die Räude kommet allen Hunden von Natur oder Art, oder auch vom Alter her, welche also mag geheilet werden: Reisset den Hunden alle Haare um die Räude herum aus, und schmieret sie mit Lauaen, Eßig und Saltz wohl, bis daß die Räude schweißt: Nehmet hernach Unguentum enucleatum von Alantwurtz ein Viertel-Pfund, Nuß-Oel ein Pfund, Pech ein halb Pfund, Wachholder-Oel ein halb Pfund, Kien-Rus ein Viertel-Pfund, Schwefel ein Viertel-Pfund, grünen Vitriol ein Viertel-Pfund, Gold-Schaum zwo Unßen, Alaun drey Unßen, Bleyweiß zwo Unßen, und Grünspan zwo Unßen, zerstosset alles klein, und siedet es mit einem halben Nössel Eßig ein. Dieses ist eine sehr gute Salbe zu obbemeldter Räude. Die gemeine Räude kommet davon her, daß die Hunde nicht rein Wasser und zu rechter Zeit zu trincken haben, oder daß sie in unreinen Orten, als in Saw-Ställen, oder sonsten bey andern räudigen Hunden gelegen, oder kommet auch von Kälte her, welche man folgendergestalt heilen kan: Nehmet zwey Hände voll wilden Kreßig, zwey Hände voll Alantkraut, die Wurtzel von Roerde 1nd. zwo Hände voll, Gold-Wurß zwey Pfund, siedet sie in Eßig und Laugen wohl, thut darzu zwey Pfund Seiffe, schmieret die Hunde fünf Tage darmit, so werden sie sich säubern.

Räumen, heisset im Wein-Bau, wenn man das Erdreich um den Weinstock mit der Hacke bis an die Thau-Wurtzeln aufrühret, und zugleich die obersten Wasser-Wurtzeln abreisset, damit die Pfeil-Wurtzel sich desto tiefer strecken und besser stärcken möge. Dieses zu verstehen, muß man wissen, daß ein Weinstock dreyerley Wurtzeln hat, nemlich eine gerad hinab stehende, welche daher die Pfeil-Wurtzel genennet wird; die Thau-Wurtzeln wachsen zur Seiten hinaus, und zwar so tief als ohngefehr der Thau eindringen kan; und denn die Wasser-Wurtzeln, welche zwar auch auf den Seiten, aber gantz oben an der Fläche des Erdreichs auswachsen: Diese Arbeit geschiehet insgemein bey uns im April, wenn es hübsch aus gewintert, und nicht mehr Kälte und Frosts zu besorgen, auch ehe die

Augen oder Blinden ausgeben. Sonsten geschiehet das Räumen und Beschneiden lieber alsdenn, wenn es die Zeit leiden will, nemlich, wenn gelinde Wetter einfällt, gleich zu Anfang des Frühlings mit einander; jedoch bisweilen beschneidet man die Reben, wenn es noch sehr kalt ist, und wenn man den ganzen Berg beschnitten hat, so räumet man sodenn mit der Hacken um die Stocken, und schneidet die unnützen Wurzeln ab. Wo man vor Winters gedecket, da muß Räumen und Schnitt auch zugleich geschehen, sonderlich wenn der Saft allbereit ins Holtz getreten. Ein Winzer aber muß sich wohl versehen, wenn er räumet, sonderlich in niedrigen Orten, da es junges Holtz hat, daß er dasselbige nicht offen stehen lasse, sondern wiederum zuscharre, um der künfftigen Nacht Froste willen, damit es nicht erfriere. Hieher gehöret auch noch das Aufreissen über und über, wenn man nemlich bey dem Räumen um die Stocke zugleich auch den ledigen Platz zwischen den Stocken, und also den Weinberg über und über mit der Hacke aufreisset. Sothanes Aufreissen gilt vor eine Hacke, und ist die erste Arbeit im Erdreich.

Raupgen, siehe Chenellen.

Räutern, nennet man, wenn das abgeschederte und überkehrte Getraide durch das grosse und kleine Aehren-Sieb durchgerüttelt, und von der annoch zurück gebliebenen Spreu rein gemacht wird.

Raff, Reckel, Reckling, ist ein grosser Fisch, welcher entweder an der Lufft getrocknet oder geräuchert und aufgespalten, wie der trockene Lachs aus Norwegen nach Deutschland gebracht wird. Einige halten ihn vor einen geräucherten Stor. Er wird sonderlich in den See-Städten nach der Mahlzeit zum Trunck klein geschnitten aufgesetzet, ist aber wohl hart zu verdäuen. Es ist sonst ein ungeschickter und ungelencker Fisch bey seiner Grosse. Und eben daher mag es kommen, daß man einen ungeschickten grossen Menschen einen Reckel unter gemeinen Leuten nennet.

Raffal, ist ein in Scheiben geschnittenes, gewürztes, zusammen gerolltes, und mit Bindfaden gebundenes Rindfleisch, welches in einem verkleibten Topf mit guten Kräutern eine Zeitlang dämpffen muß: Man schneidet derbes Rindfleisch scheiblicht, und zwar so breit als mans machen kan, bestreuet selbiges mit allerhand Gewürtze, nemlich Muscaten Blüthen, Cardamomen, Ingber, Citren-Schalen, etwas geriebener Semmel; darzu thut man auch Nieren-Stellen, rollet solches hernach zusammen, bindet es mit Bindfaden, und machet dessen so viel als man gebrauchet. Hierauf werden die zusammen gerollten Stücke in einen Topf gesteckt, Wein und Wasser darauf gegossen; Saltz, ein paar ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeer-Blätter, Thymian und Rosmarin dazu geworffen, oben eine Stürtze darauf gesetzet, und selbige mit Teig und Papier feste zugeklebet. Hierauf setzet man den Topf, aber nicht gar zu sehr, in die Kohlen, und lässet es sechs Stunden lang also stehen; jedoch muß es beständig dämpffen. Wenn es einmal im Sud ist, so darff man nur glühende Asche zulegen. Nach ausgehaltenen sechs Stunden setzet man es vom Feuer, damit es erkalte, und kan es alsdenn warm, oder, wie es gebräuchlicher, nur kalt verspeiset werden.

Raffinat, heißt man allen Pendre Zucker oder Raffenade, wenn sie aufs neue gebrannt, geläutert, und Hut Zucker daraus gemacht worden: denjenigen aber, die damit umzugehen bessern Bescheid wissen, nennet man Raffineurs. Die Arbeit nun, den Zucker zu raffiniren, oder zu läutern, bestehet meist darinnen, daß von Wasser und ungelöschten Kalch eine Lauge zubereitet wird, in dieser kochet man den Zucker, schäumet ihn ab, und giesset ihn in steinerne Formen. Solche Raffinerien findet man viele in Franckreich, Engeland, Holland, Hamburg ꝛc. wiewohl auch die Zuckerbecker ebenfalls damit umzugehen wissen.

Raffle, ist eine Französische Invention von einem sehr nützlichen Fisch-Garne, welches alles mit sich nimmet, worauf es nur fället, und daher den Nahmen Raffle erhalten. Es bekommt dieses Garn eben eine solche Rundung, wie die Louve oder das Koffer-Garn, wie solches Tab. XIV fig. 1 bey denen Buchstaben F G und e b zu sehen. Ist der Koffer nun nach der daselbst befindlichen Anweisung fertig, so muß man kleine Stecken von weichem und sich liegendem Holtze, von solcher Länge, wie es die Weite des Koffers erfordert, haben, und dieselben als Faß-Reiffe um das Garn biegen und fest anbinden, davon der eine bey dem Eingange b G an der Reihe und demjenigen Ort, wo die Doppel-Maschen gemacht, zwey in die Mitte und einer an das andere Ende F e kommt. Die Eingange im Wasser offen zu halten, geschiehet mit vier Bindfäden; denn wenn die Eingänge an den Enden I L vier und zwantzig Maschen in der Rundung haben, so werden sie in vier Theile getheilet, damit sechs Maschen auf einen Theil kommen. Hierauf bindet man in der Mitte der ersten Maschen einen Faden an, worzu noch eine Reihe Maschen eines Zolls weit kan gestricket werden, jedoch ist zu merken, daß diese Reihe einzig und alleine nur fünf Maschen haben soll. Nach diesem schneidet man den Faden wieder ab, und bindet ihn eben auch an die ersten Maschen dieser lest-gestrickten Reihe. In der lesten, so gleich auf diese Reihe folget, sollen nur drey Maschen, und durch dieselben ein Bindfaden gezogen seyn, daran sich diese drey Maschen auf- und zuziehen lassen, welchen Bindfaden man denn etwas geraumlich zusammen binden kan. Wie nun dieses Theil gemacht, so müssen auch die drey andern seyn, und wenn alle viere beysammen, so lässet man die zween Reiffe F G von zwey Personen, die den Koffer auf beyden Seiten zugleich anziehen müssen, halten, darauf bindet man die vier Bindfäden, jeden gleich weit von einander, an den gleich gegenüber stehenden Reiff, damit diese zween Eingänge allezeit ganz straff und stark ausgespannt, und die Oeffnung eines

Schuhes weit seyn könne. Die Oeffnung K soll einen Bindfaden haben, daß man solche auf- und zuziehen kan. Nach diesem nimmt man einen langen starcken doppelten Bindfaden von K bis Z und P, welchen man um die andern Bindfäden herum legen muß, auf daß, wenn man die Raffle aus dem Wasser ziehen will, solche nur an dem starcken Bindfaden, welcher im Aufheben die andern alle verschliesset, damit nichts heraus springe, konne ergriffen werden. Wenn nun also die gantze Rundung oder der Koffer der Raffle fertig, so werden die Flügel auf diese Manier daran gemacht. Man nimmt nemlich einen gezwirnten Strick, etwa kleinen Fingers dick, welchen man unten an das Garn d g o h k uehet; oder aber man ziehet diesen Strick durch drey oder vier Maschen hindurch, und machet zween Knoten an den Strick, darauf wieder drey Maschen, und abermals zween Knoten, welches bis wieder zum d continuiret. Wenn dieses geschehen, so sollen drey bis vier Stücklein Bley an dem Bindfaden angehänget werden; nach Anbind- und Festmachung des Strickes aber an das Garn, nimmt man etliche viereckigte Stücke Pantoffel-Holtz oder andere Floß, ein iedes von drey bis vier Zoll groß, und eines Zolls dicke, welche in der Mitte durchlöchert seyn müssen, damit sie an einen andern besondern Strick von sechs zu sechs oder von neun zu neun Zoll weit können angeknüpffet werden. Uiber diß wird das Garn eben her eben auch, wie das andere unten her genähet, doch also, damit von besagtem Strick unten und oben ein Trumm von drey bis vier Schuh lang herab hänge, als woran die Stangen, wenn die Raffle soll gerichtet werden, zu binden sind. Diese Stangen, deren man fünf bis sechs haben muß, sollen gerade, starck, unten bey dem dicken Theil zugespitzt, und nach der Tiefe des Orts acht bis zehen Schuh lang seyn. So muß auch alles Schilf und Gras an demjenigen Ort, wo man die Raffle richten will, abgeschnitten werden, damit man das Garn ohne Hinderung richten könne. Nach diesem nimmt man eine von denen Stangen, und bindet die Flügel des gedachten Garnes daran, und zwar das untere Theil, woran die Bley-Klotzer hangen, an das dickere Theil der Stange, das Seil aber, woran das Pantoffel-Holtz an das dünnere Theil, und zwar so weit von einander, als der Fluß tief seyn mag. Wenn nun die Stangen nach einander an das Garn angebunden worden, so giebt man ein Ende von einem andern Seil dem andern Gehülffen, so jenseits des Ufers stehen muß, (zumal wenn man keinen Kahn hat, die Garn-Flügel hinüber zu führen,) welcher das Garn ebenfalls an eine Stange fest anbinden, und die Stange ganz zu allernächst an dem Ufer bey A mit dem dicken zugespitzten Theil in des Wassers Grund, die andere Stange aber gerade gegenüber bey B einschlagen muß. Ferner wirfft der eine das Ende von seinem Seil wieder herüber, und der andere muß den Garn-Flügel K V, wie bey dem ersten geschehen, zurück werffen, darauf beyde mit denen Stangen das Garn wohl anziehen, und ein ieder seine Stange an dem Ufer starck und fest einschlagen soll. So nun das Garn gespannet, so muß man das Ende P von dem verborgenen Bindfaden Q P bey sich behalten, und denselben wohl unter dem Wasser verbergen, daß er nicht konne gesehen werden. Hierauf nimmt man eine Stange, so an dem einen Ende eine Zwiesel oder Gabel hat, und breitet das zuvor abgeschnittene Gras allerwegen auf dem Garne aus, damit es nicht gesehen, und die Fische auch bey heissem Sonnen-Schein einen schattigten Ort finden mochten. Dieses Garn bleibet also gerichtet zwey bis drey Nächte in dem Wasser stehen, da sich denn, wenn anders Fische in selbiger Gegend, eine grosse Menge darinnen wird gefangen haben; wenn man es nun aus dem Wasser heben will, so muß man an jedes Ende der Garn-Flügel ein Seil anbinden, und also nach und nach anziehen, dennoch aber den Bindfaden Q P fest halten, damit die eingeschlossene Fische nicht wieder heraus kommen mögen: Denn dieser Bindfaden ist bloß wegen der Fisch-Diebe ersonnen, daß wenn solche die Raffle heraus ziehen, in Meynung, die gefangene Fische zu erwischen, dieses Bind-fadens aber nicht gewahr werden, so ziehen sie zwar die Raffle heraus, die Fische aber sind ihnen entwischt.

Ragout, ist eine aus gewissem Fleisch mit Gewürtz, Austern, Sardellen Citronen, Oliven, Trüffes, Morcheln, Capern, grünen Erbsen, Krebsen, Stock-Schwämmen, Champignons, Selerie, Petersilien-Wurtzeln und dergleichen Dingen gekochte gute Brühe, die hernach an andere Essen gegossen wird, sie desto wohlgeschmackter zu machen. Wie dergleichen z. E. von Capaunen, Enten, Gänsen, Hünern und anderm Fleisch aufs beste zuzurichten, solches findet man bey der Erklärung eines ieden von diesen Stücken insbesondere beschrieben.

Ragout perdu, bestehet aus folgender Zurichtung: Man füllet z. E. Lerchen oder andere kleine Vögel mit einer zarten Farce, darunter ein Ragout von Artischocken-Böden, Morcheln u. s. f. gethan, stecket diese in ausgehölte Semmeln, und lässet sie also im Back-Ofen ein wenig backen.

Rahm, nennet man den Rand oder die Einfassung um ein und anderes Hausgeräthe, dergleichen die Spiegel, Schildereyen u. s. f. welche auf eine zierlichste von Gold, Silber, Messing, Stahl, Glas, Holtz und dergleichen, bald rund oder oval, bald vier- oder vieleckigt, bald platt oder erhaben, u. mit allerley zarten Gliedern zusammen gesetzet, bald glatt oder eingelegt, und mit unzehliger Veränderung angegeben werden können. Wenn dergleichen aus unterschiedenen Gliedern einer Ordnung bestehen sollen, so werden diese aus dem obersten Theil des Gebälckes, nemlich aus dem Kranz genommen, daher solche Rahmen auch den Frantzösischen Rahmen *Corniche* bekommen.

Rahm, heist man auch den aus vier gehobelten Leisten oder starcken Höltzern bestehenden viereckigten Umfang, worein man etwas straff anziehen und starck ausspannen kan, dergleichen

die

die Tuch-Rahmen, die, welche die Perqamenter brauchen, die Fenster-Rahmen, die Reh-Rahmen u. s. f.

Rahm, Raam, Milch-Rahm, Rohm, Niedel Sahne, Schmant, ist der beste und fetteste Theil von der Milch, welcher, nachdem die frisch gemolckene Milch durchgeseihet, und in die dazu bestimmte flache und weite Gefässe, Reschen oder Fäßlein gegossen worden, sich oben ausgesetzet, nachgehends mit dem Rahm-Löffel abgenommen, oder nach abgelassener Milch aus dem Gefässe heraus geschöpffet, in den Rahm-Topf oder Rahm-Ständer gethan, und, wenn deren genug vorhanden, in den Rahm-Sack geschüttet, durch denselben in das Butter-Faß gezwänget, und also darinnen zu Butter gerühret oder gestossen wird. Siehe das Wort Kase. Je frischer der Rahm, je besser wird die Butter. Wenn man von der Milch den Rahm nicht abnimmt, so können sehr gute Käse davon gemacht werden, welche man Suisse-Milch-Kase nennet. Die Nürnberger heissen den süssen Rahm Kern, und den sauren, welchen sie daselbst Kannen- oder Maßweise verkauffen, und zu allerhand Suppen und Brühen gebrauchen, **Milch-Rahm.** Der frische Rahm oder Sahne wird ausser der Butter auch zu vielerley Essen und Gebackenen gebrauchet, insonderheit aber der sehr delicate Chocolaten-Rahm, folgendergestalt davon zubereitet: Man nimmt nemlich eine Kanne Rahm und Milch unter einander, von zweyen frischen Eyern die Dottern, und einen Löffel voll Zucker, vermenget es unter einander, und lässet es zusammen sieden, rühret es aber fleißig um; nachgehends thut man geriebene Chocolate hinein, so viel als nöthig seyn mag, ihm den Geschmack und die Farbe davon zuwege zu bringen, lässet es ein wenig zusammen wieder aufwallen, treibet es durch ein härnen Sieb, und träget es kalt auf. Einen Milch-Rahm auf Engelische Art zuzurichten, nimmt man zwey Eyer-Dottern, acht Loth Zucker, vier Loth Citronen- und eingemachte Pomerantzen-Schalen, und zehen Loth gestossene Pistacien, thut dieses unter einander in eine Kanne Milch, darunter etwas Rahm gemenget, lässet es entweder auf einer Schüssel über dem Kohl-Feuer, oder sonst bey gelindem Feuer mit einander kochen, und rühret es mit einem Löffel oder Rühr-Kellen fein um, damit es sich nicht unten anhänge. Wenn es gekocht, schüttet man etwas von Rosen- oder Pomerantzen-Blüth-Wasser darzu, und träget es auf; man kan es auch vorhero mit gestossenem Zimmet ein wenig bestreuen.

Rahmen, heisset, wenn der Wind-Hund einen Hasen einholet, und nöthiget, daß er sich wenden muß.

Rahm-Löffel, ist ein grosser eiserner und verzinnter Löffel, womit die Sahne oder der Rahm von der Milch in denen Milch-Aschen oder Milch-Fäßlein abgenommen oder abgeschöpffet wird.

Rahm-Sack, ist ein dreyeckigter Sack von dünner Leinewand, in welchen der gesammlete Rahm geschüttet, und durch denselben in das Butter-Faß gezwänget wird damit alle in dem Rahm befindliche Unreinigkeit zurücke bleiben möge.

Rahm-Ständer, ist ein höltzernes Gefässe, darinnen der von der Milch abgenommene Rahm zum Buttern gesammlet zu werden pfleget.

Rahm-Topff, ist ein grosses töpffernes Gefässe, welches in Ermangelung eines höltzernen Rahm-Ständers zu gleichem Gebrauch bestimmet ist.

Raiger, siehe Reiger.

Rain, Raimung, Reen, Rein, heisset im Feld-Bau ein schmaler zwischen zweyen Ackern befindlicher Strich Landes, welcher ungepflüget liegen bleibet, und sowohl vor ein Mahl, als zur Gräserey dienet. Die Raine werden also gemeiniglich im Felde zu natürlichen Unter-Marcken genommen, und die Güter durch dieselben unterschieden; deshalben gebraucht man das Wort Anrainen vor Angrentzen. Sie sind an manchen Orten getheilet, da nemlich ein iedlicher Feld-Nachbar seinen Rain, es sey zur rechten oder lincken, nach der Gewohnheit und dem Herbringen eines jeden Orts besitzet, und solchen einig und allein mit der Gräserey und sonsten zu nutzen und zu gebrauchen hat; an manchen Orten aber sind sie nicht getheilet, sondern werden von demjenigen abgegraset, der zum ersten darauf kömmt, welches aber vor den Eigenthümer und Besitzer des Feldes, zu welchem der Rain eigentlich gehören solte, eine sehr verdrießliche Sache ist. Einen Rain abzusacken oder abzupflügen, und zu seinem Acker zu schlagen, ist verboten, und wird derjenige, der solches thut, ein Erde-Dieb genennet.

Rain-Weide, siehe Rhein-Weide.

Raisin Suisse, der **Schweitzer** oder **gescheckte Wein** ist eine Art eines Wein-Gewächses, welches ganz bunte Trauben hat, indem die eine Helffte blanck, die andere Helffte roth, oder unter den Beeren hin und her die eine blanck, die andere roth ist.

Rallus Italorum, ein Italiänischer Wasser-Vogel, vom Geschlechte der Bläßlinge, groß wie ein Wasser-Huhn, schwartz und an einigen Orten etwas weiß. Sein Fett zertheilet.

Ramme, Rammel, Hoye, heisset ein Rüst-Zeug, da entweder zwischen zweyen neben einander aufgerichteten Holtzern ein schwerer höltzerner und mit Eisen beschlagener Block, theils durch Menschen, theils mit Pferden aufgezogen, und mit einem Fall wieder nieder gelassen wird, grosse Pfähle, sonderlich im Wasser damit einzuschlagen; oder man hat auch Hand-Rammeln, dergleichen sich die Pflasterer oder Steinsetzer zu Feststossung des Pflasters bedienen, welche oben mit zweyen Handgriffen versehen, unten am Fuß aber mit Eisen beschlagen sind. Der Teich-Gräber Hand-Rammeln bestehen in einem runden ziemlich starcken höltzernen Klotze, der die Gestalt eines abgeschnittenen Kegels hat, und mit einem etwas mehr als anderthalb Ellen langen Stiel versehen ist, wo-

mit nie die von Erden angeschüttete Dämme feste zu rammeln oder zu stossen pflegen. Sowohl von diesen letzten, als auch denen ersten, findet man unterschiedene Arten auf mancherley Fälle gerichtet in Leupolds Theatro Hydrotechnicarum §. 174 seqq.

Rammeln, wird von den Hasen gesagt, und bedeutet eben so viel als das Brunsten bey denen Hirschen. Das Rammeln der Hasen geschichet im Merken, auch wohl, nachdem das Wetter gelinde ist, im Februario.

Rammler, siehe Hase.

Rampen, Ramseren, siehe Wald-Knoblauch.

Ranck-Korn, heisset ein Gewächse, welches die Schweine inwendig am Maule oben am Gaumen in der dritten Staffel bekommen, und einer weissen Erbse oder runden Blatter gleich siehet. Es ist dieses ein gefährlicher Zustand, der ihnen um die Erndte-Zeit, wenn grosse Hitze einfället, zustösst, gestalten gar leichtlich von einem mit dieser Kranckheit behafteten Schweine eine gantze Heerde angesteckt werden kan. Es wird aber das Ranck-Korn denen Schweinen also genommen: Man leget sie nieder auf die Erde, stecket ihnen einen Prügel oder Knittel nach der Quer ins Maul, damit sie es geöffnet lassen müssen; hierauf schneidet man mit einem scharffen und spitzigen Messer rings herum in das weisse Gewächse ins Fleisch, und gräbet es aus. In dieses Loch streuet man nachgehends klein gestossenen Ingber und Ofen-Rus, und leget ihnen taube Nesseln in das Getränckе. Man sperret sie auch in einen eigenen Stall absonderlich, und wartet ihrer mit gutem Getränckе, so wird es sich nach und nach bessern.

Ranck-Korn, also wird auch an einigen Orten die Korn-Mutter oder das Mutter-Korn genennet. Siehe Mutter-Korn.

Rand, ist ein schmaler Streif Landes an einer Wiese oder Holtzung, so gemeiniglich zu Gräsereу genutzet, und mit der Sichel abgegraset wird. Bey Vermiethung der Wiesen-Ränder soll man eine gewisse Breite von drey bis höchstens vier Füssen bestimmen, damit die Mieth-Leute wissen, wie weit sie mit ihrer Sichel kommen dörffen, und nicht zu weit in die Wiesen hinein grasen mögen.

Ranft, heisset nicht nur der Ausschnitt oder der obere Theil eines gantzen Brotes, der oben zum erstenmal davon abgeschnitten wird; sondern man hat auch Zweifels ohne daher von der Rinde Gelegenheit genommen, daß man von einem zur Saat zugerichteten Acker, wenn dieser oben durch starckes anhaltendes Regen-Wasser hart geworden, zu sagen pflegt: Er hat einen Ranft bekommen. Dergleichen Acker muß vorhero, ehe darauf gesäet wird, etwas aufgeeget werden, sonst fällt der Saame zusammen, und springet so gerne in die Furchen.

Rang-Apffel, siehe Passions-Blume.

Ranunculen oder Hahnen-Fuß, sind Blumen, welche ihren Farben und äusserlichem Ansehen nach allerdings mit unter die schönsten zu rechnen, ob sie schon gleich denen Tulipanen keinen Geruch von sich geben. Theils sind einfach, theils aber gefüllt, welche letztere vor denen ersteren billig den Vorzug haben. Die gemeinen haben meistentheils zaserichte dicke und lange, die andern aber knollichte, aus vielen Warken und Knoten wie eine Wein-Traube zusammen gesetzte Wurtzeln; sie sind auch dem Kraut nach unterschieden, deren etliches Rautenformig ist, ein anderes mit dem Wermut, wieder ein anders mit den Petersilien-Blättern eine Gleichheit hat. Die Blumen sind an der Farbe entweder Gold-gelb oder Citronen Farb, auch weiß oder licht-roth, Menig-Farbe oder auch Blut-roth, von denen weissen sind die einfachen Blumen, wenn sie sich recht aufgethan, rings um den Rand herum Purpur-Farb eingefasset: Ueber diese findet man auch schattirte Arten, sonderlich gelb- und roth-gestreifte, imgleichen bleichgelbe mit rothen Adern durchzogen, nicht weniger auch doppelt gefüllte, da eine Blume aus der andern wächset. Wenn die Ranunculen verblühet, folget auf die Blume ein länglichter schwarzer Knopff, welcher mit kleinen länglichten, flachen und roth-farbigen Saamen angefüllet ist. Sie wollen alle einerley Erdreich haben, welches folgendergestalt zugerichtet wird: Man nimmt alte Holtz-Werden oder Säge-span-Erde, vermenget solche mit alter verfaulter Mist Erde, Bach-Sand, und ein wenig Erde, wie die Maulwürffe auswerffen, und menget solches alles durch einander; wenn man es haben kan, thut man auch alten verfaulten Menschen-Koth darunter, und siebet es alles aus, füllet die Gefässe damit, pflanzet die Ranunculen im Januario gegen den vollen Mond, allemal drey tragende Wurtzeln, nachdem sie vorhero einen halben Tag eingeweichet sind, drey Zoll tief in gedachte Erden in Töpffe, und begiesset sie mit laulichtem Wasser ein wenig, und stellet sie in ein lüfftiges jedoch warmes Gemach bey andern Gewächsen, aber ja nicht zu nahe zu den Auemonen, bis in den Frühling, da man sie wieder in den Garten in die freye Sonne und Lufft bringet. Wenn es im Winter zuweilen gelinde und warme Tage giebet, muß man sie etwas an die Lufft stellen, und nach Erfordern begiessen, so werden sie um den halben April oder Anfang des Maven ihre schöne Blumen bringen. Will man sie im Herbst im September pflantzen, so muß man solche in ein warm Mist-Beet setzen, in vorgedachte Erde, und sie im Winter mit Moos belegen, auch mit Decken oben vollends bedecken: Oder, will man sie ins Land setzen, so muß es an einem warmen Sonnen-reichen Ort, bey einer gegen Mittag gerichteten Mauer geschehen. Man bedecket dieselben ebenfalls mit Moos so dicke, daß sie darunter nicht kommen erfrieren, im Frühling nimt man denselben wieder weg und reiniget das Erdreich, so werden sie wohl fortkommen. Weil aber die Wurtzeln diese Eigenschafft an sich haben, daß sie sich in Wachsthum immer empor heben, als muß man sie von Zeit zu Zeit, so offt man solches sieht, wieder mit Erde bedecken und anhäuffeln: wenn denn die Blumen aufgegangen, muß man sie so viel mög-

lich in die Sonne stellen, damit sie desto schöner werden, wenn sie aber ihre Farbe erlanget, muß man sie in den Schatten setzen, damit sie nicht so bald verblühen, sind in etwas länger mit der Schönheit prangen. Sobald aber der Stengel samt den Blättern vertrocknet, muß man die Wurzeln ausgraben, von der Erde säubern, in eine Schachtel oder leeren Blumen-Topf legen, mit frischem Sand überdecken, und also vor dem Frost bewahren, bis sich die Zeit, solche einzusetzen, wieder einfindet. Wenn die Wurzeln starck gewuchert, kan man sie zertheilen, und dadurch ihre Vermehrung befördern und erhalten. Der gelb-gefärbte Hahnen-Fuß, welcher in Oesterreich ungemein Rückherzu genennet wird, ist von zweyerley Gattungen, klein und groß, hat schöne licht-gelbe glänzende Blumen, die aussehen, als wenn sie geschmelzt oder annulirt wären. Sie bedürffen keiner so mühsamen Wartung, als die andern Ranunkeln. Wenn sie in den Gärten einen guten feuchten Grund finden, setzen sie sehr zu, und mögen durch Zertheilung der Stöcke leicht vermehret werden.

Ranzen, heisset bey denen Raub-Thieren so viel als Lauffen oder sich begatten. Also ranzet der Fuchs zu Anfang des Februarii um Lichtmesse; die Fisch-Otter um die Fasten-Zeit; der Dachs ungefehr im December; der Wolf und der Luchs ebenfalls im Februario.

Rape, Rappe, ist ein arger Raub-Fisch, welcher mehrentheils in der Oder und andern Flüssen, zuweilen aber auch in Seen und Teichen gefunden wird. Seine Grösse oder Länge erstrecket sich offt über eine Elle, nach welcher er auch eine ziemliche Breite hat. Er ist starck und fleischig am Leibe, hat breite, dichte und durchsichtige Schuppen, im Rachen auf jeder Seite sieben lange Zähne, bräunliche Floß-Federn und einen gespaltenen Schwantz. Ueber den gantzen Leib ist er weiß, oder Silber-farben, am Rücken aber dunckel-blau. Seine Laich-Zeit ist im April und May. Er hat ein grätiges, sonsten aber weisses, fettes und wohlschmeckendes Fleisch. Man muß ihn in kaltem Wasser über das Feuer setzen, so bleibt er fein gantz beysammen, wenn er aber in heisses Wasser geworffen, und darinnen gesotten wird, so verfallt er sich. Er dienet auch gut zu braten, geräuchert aber ist er eine harte und unverdauliche Speise.

Rappe, ist ein Pferd von schwartzer Farbe. Siehe Pferd.

Rappen oder Räpffen, sind rauhe Schrunden der Haut, welche dadurch so wohl hinten als vornen in dem Gewerb der Knien entstehet, und einer trockenen Raude gleich kommt. Wenn ein damit behafftetes Pferd auf eine vollbrachte Reise wieder stehet, so ziehen die Rappen schmertzlich an, daß das Pferd so lange hincket, bis es ein wenig geritten wird und erwärmet, nicht anders, als ob es den Spatt hätte. Die Rappen entstehen von unsauberer Wart der Pferde, bevorab im Winter, wenn sie mit nassen Füssen in die Ställe gebracht, und nicht fleissig abgerieben und gereinet werden, denn das kalte Geblüte und die Flüsse fallen ihnen dadurch in die Schenckel, und machen eine Geschwulst, sonderlich in die hintern Schenckel, die Füsse fangen endlich an zu rinnen, und die Haare an den Schenckeln stehen über sich, wie die Sau-Borsten. Vor allen Dingen scheere man die Haare ab von dem Ort, da der Schaden ist, bähe denselben wohl mit warmen Wasser, hernach puse den Ort wohl mit einer Flechte, doch daß das Geäder nicht damit berühret werde; endlich nehme man lebendigen oder ungeloschten Kalch, Salz, Roggen-Mehl und Rus, jedes gleich viel, mische es mit Essig und Wein unter einander, und schlage es Pflaster-weise über den Schaden. Oder, reibe die Rappen wohl mit Wasser, worinnen Tann-Zapffen und Gipffel von Wacholder-Stauden gesotten worden: nimm hierauf Tann-Zapffen-Oel, Wacholder-Holtz-Oel, jedes drey Loth, Wasser-Holtz-Oel zwey Loth, schwartz Schnecken-Oel, Enten-Oel, Schwefel-Balsam, jedes ein Loth, Schwein-Schmaltz anderthalb Pfund, Hirsch-Unschlitt ein Viertel-Pfund, mische alles unter einander über einer linden Wärme zu einer Salbe, und schmiere das Roß damit. Man kan auch die Rappen offt mit Wasser, worinnen Alantwurtz und Nießwurtz oder Kleyen und Pappeln gesotten worden, waschen, und wenn es wieder trocken, mit einer Salbe von unter einander gemengten Lein-Oel, Senf-Mehl (s. Senf) und Honig schmieren. Oder mache einen Teig von Gersten-Gallen und Weitzen-Mehl, und lege es Pflaster-weise über die Rappen, lasse es so lange liegen, bis das Pflaster gantz hart ist, und nichts mehr operiret, hernach nimm es herab, und schmiere es mit nachfolgender Salbe: Nimm Pech ein halb Pfund, Wachs ein Viertel, Unschlitt und alt Schmeer, jedes ein Pfund, Baum-Oel, so viel genug zu einer Salbe ist, vermische alles mit einander über dem Feuer zu einer Salbe. Oder waschе das Pferd ein- oder zweymal mit Lauge, nimm hernach ein Pfund Baum-Oel, das Weisse von vier Eyern wohl zerschlagen, Lohr-Oel vier Loth, Bleyweiß acht Loth, Mastix ein Loth, Weyrauch ein Loth, Terpentin ein Loth, Eßig einen Eß-Loffel voll, Wachs zweyer Eyer groß, solches alles zusammen geschüttet, in einem Kessel zerlassen, und das Pferd bey einer Glut damit geschmieret. Wenn die Rappen erst ansetzen wollen, so nimm Venedische Seiffe, schneide solche klein, mache sie mit nüchternem Speichel zu einer Salbe, und schmiere das Pferd offt warm damit. Oder nimm ein Pfund Schmaltz, ein Pfund Klauen-Fett, laß es zusammen heiß werden, und rühre zwey Loth Grünspan darunter, so wird eine grüne Salbe daraus, mit welcher

cher, wenn das Pferd zuvor mit scharffer Lauge gewaschen, und wieder trecken worden, der Schaden geschmieret werden muß. Etliche pflegen es offt auch nur mit Urin zu waschen, und Menschen-Koth überzuschlagen. Die Pferde soll man währender Cur, wie auch, wenn sie heil worden, nicht so bald ins Wasser reiten, und die Schenckel offt mit Salz-Wasser abreiben.

Rapunzel oder Rapünzlein, ist ein Kraut, dessen man zweyerley Gattungen hat. Der Ruben-Rapunzel hat weisse länglichte Wurzeln, und schmale spitzige Blätter, welche an der Erde herum liegen, zwischen denselben steiget ein mit vielen Zweigen besetzter harter Stengel hervor, die alle mit etwas kleinern und spitzigen Blättern versehen sind, als die auf der Erden ausgebreitet gelegen. Oben an den Zweigen kommen Purpur-blaue vierblätterige Blümlein herfür, darauf kleine Hülslein mit schwarzen Saamen folgen, welcher vor den kleinesten unter allen geachtet wird. Dieser Rapunzel wächset zwar von sich selbst auf Feldern, Wiesen und ungebauten Hügeln, wird aber auch wegen seiner Güte, und weil er nicht allezeit und überall zu bekommen, in den Gärten gezielet, und wegen seines guten Geschmacks dem wild-wachsenden vorgezogen. Er wird so wohl im Frühling als auch im Herbste, damit man beydes zur Sommer- und Winters-Zeit dessen zu geniessen habe, in ein gutes, mürbes und feuchtes Erdreich an einem etwas schattichten Orte, im Abnehmen des Mondes gesäet. Wo er einmal stehet, da besaamet er sich nachmals selbst. Die Saam-tragenden Pflantzen, wenn sie anheben zu zeitigen und reiff zu werden, müssen mit samt der Wurtzel ausgehoben und aufgehänget werden, damit man den Saamen auffangen könne; denn so dieses nicht geschiehet, zerreisset er sich und kommt um. Die Wurtzeln sind eines lieblichen Geschmacks, und werden an Fleisch und Fische, oder in Gesund-Suppen gekocht, oder auch allein mit etlichen Blättern in einer Erbs-Brühe abgekocht, oder zum Salat, wenn andere Gewächse sparsam zu bekommen, bereitet. Der Feld- oder Winter-Rapunzel wächset zwar auf den Feldern wild, wird aber auch in den Gärten gezielet, da er weit besser wächst. Man saet ihn um Jacobi bis um Bartholomäi im wachsenden Monden in ein gutes feuchtes und fettes Erdreich, so kan man im Winter, wenn es an andern Kräutern mangelt, einen guten Salat davon haben. Man brauchet nur die zarten Blätter davon, und richtet sie mit Essig und Baum-Oel zu. Er ist von gelinder Eigenschafft, bekommt aber doch dem Magen wohl, und treibet den Harn. Etliche Haus-Mütter, ehe sie solche gebrauchen, weichen sie vorhero in heissen Wasser ein, und sollen sie dadurch einen bessern Geschmack bekommen, welches besonders im Winter, da es offt Froste ohne Schnee thut, geschiehet, weil sie zu der Zeit am meisten bitter schmecken. Der Saame hält sich drey Jahr, und hat man von ihm angemerket, daß der zweyjährige allemahl besser, als der neue, zum Säen tauget. Man muß denselben bey Zeiten abnehmen, denn er fället leichtlich aus, und darf man ihn nicht stehen lassen, bis er gar zeitig ist, sonsten würde man gar wenig davon bekommen. Wenn man den Saamen abnimmt, kan man ihn auf einem Tuch an die Sonne legen, da er vollends reiff wird, und von sich selbsten ausfället.

Rasch, ist ein aus Wolle gemachtes Gewebe, welches, weil es leichte und von geringem Werth, meist von dem gemeinen Volck zur Kleidung gebraucht wird.

Rasch, heisset bey den Jägern so viel, als geschwind im Laufen seyn.

Rase de Cypre, ist eine Art seidenen glatten Zeuges von gedrehten runden Faden, dessen sich das Frauenzimmer, wie des andern Rase de Moer, zu ihren Kleidungen bedient; dieses letzte aber bestehet aus einem kurtz gefaßten und eingeschlagenen seidenen Gewebe von offenen und ungedrehten Faden; man hat dessen so wohl glatten als riccirten.

Rasen der Hunde, suche Wut.

Rasen, Wasen, sind viereckigte Stücken von einer mit dichtem Gras bewachsenen Erde, welche auf Angern und Wiesen, in Form eines abgekürtzten Keils, ausgestochen werden. Man braucht sie in den Gärten, grüne Plätze oder Rasen-Stücke, Boulingrin damit anzulegen, Stuffen, auch wohl Tische, Bäncke und dergleichen davon zu machen; ja gantze Wälle an den Festungs-Wercken damit zu verkleiden, und diesen einen Halt zu geben. An etlichen Orten sticht man Rasen, bringet sie zu Hauffen, lässet sie übers Jahr liegen, und führet hernach solche auf die Aecker, welches absonderlich denen sandig- und steinigten, und da der Grund feichte, sehr verträglich ist. Dergleichen Rasen-Düngung dienet auch in die Hopffen- und Weinberge, denen das Erdreich entgehet, sonderlich, wo zu oberst in den Bergen die Stocke sehr entblösset werden.

Rasen-*Allen*, siehe *Allen*.

Rasen-Hopffen, ist eine wilde Art Hopffen, so ohne die sonst gewöhnliche Wartung zu wachsen pfleget, auch durch das offtere Verlegen zu besserem Wachsthum befördert werden kan. Siehe Hopffen.

Rasen-Stücke, sind eine Gattung der Parterren und Lust-Stücke, welche man in grossen ansehnlichen Gärten nebst andern mit anzulegen pfleget. Es sind dieselben nichts anders als allerley Züge, Laubwerck und dergleichen Figuren, die aus schönen grünen Rasen zusammen gesetzet werden, dergestalt, daß nicht nur gewisse Gänge daran befindlich, welche hernach nebst dem andern Zwischen-Raum mit schönen färbigen Sande ausgefüllet sind, sondern auch wohl in die Figuren selbst zierlich geschnittene Taxus-Bäume nach gewisser Ordnung gesetzet werden. Auf diesen ausgeschnittenen grünen Rasen-Plätzen pfleget man das Gras durch schwere eiserne Walzen immer kurtz zu erhalten,

fell.

ren, indem man sie gar fleißig mit dergleichen überrollen läßet.

Ratafia, ist eine Art von einem starcken Getränke, welches von gutem Brantewein oder Aqvavit, Zucker, und einigen andern Dingen, als Kirschen, Johannis-Beeren, Himbeeren, Quitten, Feigen, Pfersich- Aprikosen- und Kirsch-Kernen, Wachholdern, Nelken, Orangen-Blühen und dergleichen, mit Zusetzung guter Gewürze bereitet wird. Einen guten verben Ratafia von Kirschen zu machen, zerstoß erstlich zwey Pfund Kirschen, thue sie in Gefäße mit zwey Kannen guten Brantewein, mache das Gefäße feste zu, und lasse es fünf oder sechs Tage verwahrt stehen, zu Ende derselben drücke die Kirschen durch ein leinen Tuch, thue ein halb Pfund Zucker, etwas Zimmet, Würz-Nelken, Muscaten-Blumen, und weissen Pfeffer dazu, stoße die Kerne auch besonders, und schütte sie darzu. Auf solche Art kan man auch von Maulbeeren Ratafia bereiten, in gleichen von dem in Zucker gesottenen Maul- oder Himbeer-Safft ein wenig in Brantewein thun, und ihn mit Ambra, Zimmet, Moschus, Muscaten-Blumen und Cardamomen zurechte machen. Oder, nimm rothe Himbeeren und Johannis-Beeren, jedes gleich viel, schwarzer, saurer wohlzeitiger Kirschen zweymal so viel, als der vorigen zusammen, zerknirsche alles wohl, und treibe es durch ein Sieb oder Durchschlag. Auf zwey Maaß dieses Saffts nimm ein Maaß Brantewein, und zu jedem Maaß zwölf Loth Zucker, etliche Splitter Zimmet, vier Würz-Nägelein, und vier weisse Pfeffer-Körner, alles klein gestossen, thue es in ein wohl-verwahrtes erdenes oder gläsernes Geschirr, und wenn es eine Zeitlang (wo es seyn kan, an der Sonne) gestanden, seihe es durch. Von Quitten kan man folgendergestalt einen Ratafia machen: Reibe schöne und frische Quitten auf einem Reib-Eisen, drücke sie durch ein härnes Sieb, presse alsdenn durch eine Presse so viel Safft heraus, als dir möglich; hat er ein wenig gestanden, so nimm so viel Brantewein als Quitten-Safft, und auf ein Maaß ein Viertel-Pfund Zucker, Würz-Nelken, Zimmet, Muscaten-Blumen und Coriander nach Proportion, laß es eine Zeitlang in gelinder Wärme stehen, und verwahre es in Bouteillen. Der weisse Ratafia von Aprikosen-Pfersich- oder Kirsch-Kernen wird also gemacht: Auf ein Maaß Brantewein nimm fünf Loth zerstossene Kirsch- Pfersich- oder Aprikosen-Kerne, mit wenigem Zimmet, Würtz-Nägelein und Coriander, vermische es mit einem dritten Theil abgekochten Wassers, und thue Zucker nach Belieben dazu, lasse es eine Zeitlang also stehen, und treibe es endlich durch ein feines Seiger-Sieb. Zum Ratafia von Seleri, nimm Seleri-Saamen, und etwas von den Würtzeln, davon man den Salat macht, thue auf ein Pfund ein Maaß Brantewein, und ein Viertel-Pfund Zucker dazu; laß es in gelinder Wärme acht bis zehen Tage stehen, schüttele das Gefässe, darinnen du es stehen hast alle Tage, pitrire es durch ein Lösch-Papier und verwahre es in Bouteillen.

Rath, Rathschläge. Ein Rath, ein Consilium, wird eine Regel unserer Handlungen und Verrichtungen genennet, welche uns entweder von einem gegeben wird, der damit nicht dringende Bewegungs-Gründe und Mittel verbinden kan oder will, wenn wir gleich zur Beobachtung nach göttlichen oder menschlichen Gesetzen verbunden sind, oder aber, welche uns unter vielen erlaubten Handlungen, diejenige vor denen Umständen jedesmahl vorschlägt, welche sich zu dem Zweck unserer Handlungen am besten schicket, und also nicht zwar nothwendig, dennoch aber nützlich ist. Uiberhaupt sind wir zwar auch dazu durch das Gesetz allezeit, das beste und geschickteste Mittel zu unserm vollkommenern Zustand unter vielen erlaubten und gerechten Mitteln und Handlungen zu erwählen, verbunden. Allein, wir können doch nicht allemahl gewiß, sondern nur wahrscheinlich wissen, welches unter vielen in einem besondern Fall das beste sey, und dieses eben nicht nothwendig so, sondern auch anders seyn kan, so eignet man denen Rathschlägen auch in diesem Verstande eine freyere Verbindlichkeit als denen Gesetzen oder gesetzlichen Regeln unserer Handlungen zu, welche streng und so verbinden, daß die Handlung nach dem Gesetz nothwendig, und nicht anders seyn kan. Indessen kan doch ein Rathschlag leicht eine streng verbindende Regel werden, wenn nemlich einer klar und gewiß erkennet, eins unter mehrern sey das beste, oder unter zweyen Uibeln sey eins das geringste. Dieses ist nöthig, daß man solches in wirtschafftlichen Dingen, wo es weder an Gesetzen noch an Rath und Rathschlägen fehlet, wohl merke, damit man nicht in der schädlichen Meynung sey, als ob man in Ansehung des Rathsamen, so man auch öffte verlernet, nur nur so ansiehet, da es doch eine dringende und nothwendige wirtschafftliche Pflicht ist, schlechtweg thun dürffe, was man wolle, und man sich auch dabey nicht versündige, oder eine Nachläßigkeit, Schuld und Verwahrlosung auf sich laden könne. Dieser Irrthum ist in der Wirtschafft eine Quelle vieler Sünden und vieles Schadens. Und eben aus dieser Bestimmung läßet sich ferner der Begriff von einem

Rath lernen, denn dadurch verstehet man entweder einen Rath-Geber insgemein, oder eine dazu, daß sie zum gemeinen Besten dem Staate und Regenten gute Rathschläge geben solle, bestellte, und mit unterschiedener vorzüglicher Amts-Existimation versehene Person, daher Cabinets-Staats-Geheimbde-Hof-Regierungs-Cammer-Kirchen-Consistorial-Kriegs-Steuer-Accis-Domainen-Justiz-Land-Landschaffts-Münz-Berg-Assistenz-Commißions-Commercien- und andere schlechtweg sogenannte wirckliche, oder auch Titu-

lar-besoldete, oder ohne Besoldung dienende Räthe von verschiedenem Rang, Respect, Autorität und Macht im gemeinen Wesen vorhanden sind. Endlich aber nennet man aus eben diesem Grunde einen

Rath, ein gantzes Collegium und Versammlung solcher Leute, die zur Berathschlagung und zur Erfindung guter Rathschläge in Staats- Kriegs- Revenüe- Justitz- und Policey- oder andern Sachen, vor gantze Länder, Provintzen, Hofe, oder auch nur Städte, entweder beständig und ordentlich, oder aussерordentlich zusammen kommen, und ihre Stimmen, Meynungen und Rathschläge in einer Sache vortragen, weil viele vereinigte Kräffte bey unsern unschränckten Einsichten immer besser und eher Rath als ein einziger geben können, und ob sie gleich eben nicht Räthe heissen, hiernächst einen Schluß fassen, und nach denen Grentzen ihres Ansehens, so einer solchen Versammlung von der höchsten Gewalt verliehen ist, vollstrecken. Daher denn auch so gar die Verrichtungen selbst der

Rath, das Rathhalten, Rathen u. s. f. heißt. In denen Städten aber wird sonderlich die Versammlung derer Raths-Herren oder Raths-Männer mit ihrem Raths- oder Bürgermeister aus diesem Grunde der Rath genennet.

Rathen, heißt entweder eine nicht sogleich deutliche Sache entdecken und auswickeln, da es denn errathen heißt, oder doch Vermuthungen und wahrscheinliche Vorstellungen davon machen, dazu das Nachdencken, die Wissenschafften und Erfahrung die Mittel an die Hand geben. Viele Dinge in der Wirtschafft kommen nur aufs Rathen, Errathen, Vermuthen und dergleichen an.

Raths-Keller, ist eine Policey-Anstalt in Städten, dadurch der Rath oder die gemeine Stadt vor die Leute in der Stadt und vor die Fremden einen bequemen Ort anleget, denselben mit gutem Geträncke versiehet, und solches nach richtigem Gemäß, rein und unverfälscht vor billiges Geld verschencken lässet, solchergestalt aber nicht nur ein Stück der Stadt-Bequemlichkeit herstellet, welches wegen des in Städten gewöhnlichen Zu- und Abganges fremder handelnden und wandelnden Leute, ingleichen weil die Bürger selbst nicht allemahl, wie auf dem Lande, selbst Geträncke brauen, und also vor Geld mit gutem gesunden Geträncke versehen werden müssen, indem solches zur Besorgung der Policey des Proviant-Wesens gehöret, erfordert wird, sondern auch zugleich eine billige Intrade zur Erhaltung eines Stadt-Wesens ist, wann entweder solche Raths-Keller auf Rechnung gehalten, oder aber unter gehöriger Aufsicht verpachtet, ja mit andern Dingen mehr, z. E. mit der Anstalt, da zu speisen, zu logiren ꝛc. verknüpffet werden. Und aus diesem lässet sich auch leicht verstehen, was andere

Raths-Güter und **Häuser** in denen Städten sind, weil wir uns eigentlich hier dabey nicht aufhalten können, da dieses in die Stadt-Policey und Wirtschafft gehöret. Nur dieses erinnern wir noch, daß sonderlich in Nieder-Sachsen auch auf dem Lande in denen Dörffern öffters Rath-Häuser, Keller, und andere Güter gefunden werden, wann nemlich die Gemeinden groß sind, und also nöthig ist, in denenselben eine etwas genauere Policey, als sonst ein Dorff erfodert, zu handhaben, folglich gewisse Schulzen, Richter, Schöppen, Aeltesten oder Rath-Leute zu setzen, die darauf Acht haben, und zu dem Ende zusammen kommen. Und eben dieser Ort der Zusammenkunfft, womit auch offt ein gemeines Schenck-Haus verknüpffet ist, heißt alsdenn ihr **Rath-Haus**, ihr **Raths-Keller**. Ob man gleich sonst nur annehmender Weise diese Dinge in eigentlichen Städten suchet. Indessen könte es doch nicht schaden, und würde der Land-Wirtschafft sehr nützlich seyn, wenn man sonderlich in grossen Dörfern etwas genauere und bessere, sonderlich aber auf Land-hauswirtliche Geschäffte und ihren Flor eingerichtete Policey-Anstalten machete, und also solche Gemeinde-Collegia aus denen verständigsten Leuten verordnete, solche aber ihre ordentliche Berathschlagungen, sonderlich unter der Direction einer gelehrten Gerichts-Personen darüber hätten, gewisse Zeiten und Oerter dazu hielten, und auch eigentlich das thäten, was zum Aufnehmen eines Dorffes gehörete, nicht aber etwan nur wegen ihrer Zänckereyen, Gemeinde-Processe und anderer unnützer und schädlicher Dinge, indem sie, wie insgemein geschieht, auch ohne ordentliche Anstalt, unter dem Nahmen der Syndicate und dergleichen zusammen kommen, zusammen liessen, und allerhand Unfug wider einander, andere Dörffer und Nachbarn, wider die Gerichts-Obrigkeit, Kirchen und Schul Diener, ausgedien, und nur allerhand Saufferey und Fresserey begiengen.

Ratons, ist eine gebackene Speise, welche man also zubereitet: Man schneidet nemlich aus einem Blätter-Teig lange Streiffen, überstreichet dieselben auf der einen Seite über und über mit Käse-Fülsel, rollet alsdenn diesen Teig über einander, und lässet es also zusammen im Ofen gahr backen.

Ratte, Ratze, ist eine Gattung Mäuse, (siehe diesen Artickel,) welche wohl zwey- oder dreymal grösser, als die ordentlichen und gemeinen Haus-Mäuse sind, und in Scheunen, Korn-Böden, Ställen, an Getraide und Früchten, auch in Hausrath und Kleidern grossen Schaden thun. Die Ratten zu vertreiben braucht man meistentheils diejenigen Mittel, deren man sich, der Mäuse los zu werden, bedienet; insonderheit soll ihnen der Rauch von angezündeten Maul-Thier-Horn oder Huf so sehr entgegen seyn, daß, so bald sie denselben in einem Hause oder auf dem Felde riechen, sie das Reißaus nehmen, und eilends davon fliehen. Also auch, so man eine oder mehr Ratten verbrennet, und einen Rauch davon macht, sollen sich die andern Ratten selbigen Orts gleichergestalt verlaufen. Denen im Lande hin und wieder herumgehenden Ratten-Fängern, oder so genannten

Tammer-

Cammer-Jägern, welche die Ratten und Mäuse vertreiben und verbannen wollen, daß sie niemals wiederkommen sollen, ist wenig Glauben beyzumessen, weil man aus der Erfahrung weiß, daß es mit diesen Leuten mehrentheils auf Betrügerey hinaus läufft, und wenn eine Zeit verflossen, sich die Ratten und Mäuse, wie zuvor, ja wohl in noch grösserer Menge wieder einstellen. Das bekannte Ratten-Confect, welches hier und dar in den Apothecken zu bekommen, und weder Menschen noch Vieh so gefährlich ist, als das andere Gifft, oder so genannte Ratten-Pulver, das man sonst zu setzen pflegt, möchte nebst etlichen gut gebauten Ratten-Fallen wohl die besten Dienste wider diese schädliche Thiere thun.

Ratten-Biß, wenn ein Pferd von Ratten gebissen wird, so seufzet es, und kan nicht essen, der Schaden aber laufft auf, und wird eine harte Geschwulst daraus. Solchem wieder zu helffen, picke das schadhaffte Glied mit einer Fliete wohl, und lege denn in Eßig gesottenen oder gestossenen Kehl, oder Knoblauch mit Eßig zerstossen und vermengt über, oder streue das Pulver, welches in denen sogenannten Schlaf-Kunzen oder Schlaf-Aepfeln der wilden Rosen-Stöcke gefunden wird, auf den schadhafften und gepickten Ort. Nimm hierauf zwey Loth schwarzen Kümmel, und ein halb Maaß Wein, siede es unter einander, und geuß es dem Pferd auf einmal ein. Lege ihm gestossenen Knoblauch, Kümmel und Saltz unter einander gemischt über den Schaden, oder nimm gestossenen Kümmel, Pech und Schwein-Fett, mache ein Pflaster daraus, cauterisire aber vorher den Schaden. Wenn aber die Geschwulst nach dem Brennen noch höher aufläufft, so schmiere den Schaden mit altem Schmaltz, und lege geröstete und gestossene Gersten darauf. Man kan auch den Ort mit Krötten-Oel schmieren, oder Butter mit einem Eyer-Dotter darüber legen.

Ratten, suche Raben.

Raub-Bienen, sind eine böse und schädliche Art Bienen, welche in andere Bienen-Stöcke einbrechen, solche berauben, und die Bienen darinnen tödten. Man kan sie leicht vor andern Bienen kennen, nicht zwar an der Farbe, wie einige Autores, die von denen Bienen geschrieben, haben wollen, (denn sie haben mit den andern Bienen einerley Farbe und Gestalt), sondern an ihrem Flug: Denn die Raub-Bienen fliegen erstlich nicht gerade zum Flug-Loch, wie die Bienen, so in den Stock gehören, thun, sondern schwärmen um den Stock mit grossem Gesums umher, und sonderlich versuchen sie, ob sie von hinten in den Stock kommen mögen. 2) Thun sie schon bisweilen einen Schuß zum Flug-Loch, so prallen sie doch wiederum zurücke, wenn sie aber mercken, daß dieses ledig, so kriechen sie flugs hinein, und tragen, wenn sie sich genug besackt, das geraubte Honig in ihre Stöcke. 3) So bald sich eine

Raub-Biene an einen frischen Stock setzet, wird sie von denen um das Flug-Loch herum lauffenden einheimischen Bienen verjagt, da denn öffters deren etliche sich an eine Raub-Biene hängen, und solchergestalt mit einander vorm Stocke oder Korbe herunter ins Gras fallen. Sie sind so schlimm, daß, wenn ihr eine ziemliche Menge in einen Stock eingekrochen, sie gemeiniglich anfangs den Weiser tödten; ist dieser hin, so mögen sich die andern Bienen ohne dem nicht mehr zum Widerstand rüsten, also daß diese verlohren gehen, das Honig aber denen Raub-Bienen zu Theil wird. Sie bleiben auch nicht bey einem Stock allein, sondern gehen, wenn einer geleeret, zu einem andern, und lassen nicht ab, bis sie alle beraubet haben. Es stehen zwar einige in denen Gedancken, die Raub-Bienen würden durch Teuffels-Kunst und Zauberey von bösen Leuten gebannet, die ihnen unter ihr Honig etwas zu fressen geben, daß sie der Nachbarn Stöcke anfallen, und das Honig rauben müssen. Allein es ist viel ehe zu glauben, daß die Raub-Bienen aus natürlichen Ursachen, und zwar folgender gestalt entstehen: Wenn man denen starcken Schwärmen zu viel Honig nimmt, (wie durch des Bienen-Wirts Geitz leichtlich geschehen kan), so werden sie desperat, fallen den nächsten besten Bienen mit Gewalt in ihre Erndte, und nehmen, was sie finden; wenn sie nun sehen, daß sie also, ohne weites Ausfliegen und beschwerliche Arbeit, schönes und wohl zubereitetes Honig zur Genüge bey andern finden, gewohnen sie des Handels, wie die bösen Leute das Rauben und Stehlen, und lassen davon nicht ab, sondern nähren sich (wie man im Sprichwort saget) aus dem Steg-Reiff mit anderer Bienen Schaden und Verderben. Es gehet also gar natürlich zu, daß man aus selbst eigener Schuld seine Bienen zu Raub-Bienen machet, erstlich, wie erwähnt, wenn man ihnen gar zu wenig Nahrung läßt, auch wenn man mit dem Honig unordentlich und unsauber umgehet, daß die Flug-Breter und Beuten mit Honig beschmieret werden, oder daß man sonst im Garten Honig auf die Erden oder in das Gras fallen lässet, oder das abgenommene Honig an einen Ort stellet, da die Bienen darzu gelangen können, so fallen die starcken Bienen auf das verschmierte, verzettelte oder sonst übel verwahrte Honig, lernen rauben, und fallen hernach den schwachen Bienen mit Gewalt in die Stöcke, und tragen ihnen ihr Honig weg. Vor allen, ehe man diese Feinde abtreiben und dämpfen will, muß man Acht haben, ob es fremde oder seine eigene Bienen sind; wenn man bey obgedachten Merckzeichen erkennet, daß sie Raub-Bienen sind, so setze man den von ihnen angefochtenen Stock auf eine andere Stelle, und dagegen an dessen statt einen andern ledigen Stock, mache papierne Deuten in die Flug-Löcher, und setze darunter einen Topf voll Wasser hinein, so ersauffen sie alle, wenn sie hinein kriechen. Oder,

man stopffe auf den Abend alle seine Stöcke zu, und schmiere Honig um die Flug-Löcher, und wenn sich nun des andern Tages früh um acht Uhr die Raub-Bienen herum legen, so schlage man sie mit einer Hiesen-Klatsche todt. Oder man setze in einen leergen Stock ein wenig Honig, und stecke ein Holunder-Röhrlein, so etwas lang, durchs Flug-Loch in den Stock, doch also, daß es nur hinten im Stock nicht völlig anrühre, denn also kriechen sie zwar dadurch hinein, können aber nicht wieder heraus, und müssen sie also darinnen bleiben und sterben. Etliche machen die Bienen-Stöcke des Abends alle zu, auf den Morgen frühe, wenn die Raub-Bienen kommen, und sich an die Stocke anlegen, so bestreuen sie dieselben mit Mehl, und gehen ihnen nach, wo sie hinfliegen, und erfahren also, wer sie hat; so bald nun diese Bienen das Mehl in ihren Stock bringen, wird der Honig von Stund an davon inficirt, und bekommt Maden, wovon sie alle sterben müssen. Vornemlich soll ein Hauswirt, der Bienen hat, sich mit Fleiß vor allen demjenigen hüten, dadurch fremde Bienen in seinen Garten zu fliegen können verursachet werden, er verwahre seine Stöcke um die Beuten-Breter auf das fleißigste, vermache in seinen Stöcken so bald die Bienen im Frühling anfangen zu fliegen, den halben Theil der Flug-Löcher mit gutem Leimen, so sie aber schwach, lasse er nur so weit offen, daß höchstens zwey Bienen neben einander heraus gehen können, und gebe ihnen auch nicht ehe mehr Raum, bis zur Schwarm-Zeit, da man die Flug-Löcher ganz wieder eröffnen kan, damit, weil sie sich alsdenn vermehret, die jungen Schwärme ihren Auszug nehmen können. Er reibe endlich die Flug-Löcher offt mit Biber-Geil, und verneure solches wieder, wenn sich der Geruch davon verlohren, denn die fremden und Raub-Bienen fliehen diesen Geruch, die einheimischen aber lernen denselben durch Gewohnheit leichtlich vertragen. Die eigenen Bienen, so das Rauben sich angewohnet, mag man nur stracks aus dem Wege räumen, sie mit dem Stock oder Korb erstecken, und ihnen das Honig nehmen, weil man kein Mittel weiß, sie wieder zurechte zu bringen.

Raub-Fische, werden alle diejenigen Fische genennet, die sich von andern Fischen nähren. Dergleichen sind die Aalraupe, der Barme, Hecht, Pärsch, Rappe, Zander ꝛc.

Raub-Thiere, heissen diejenigen wilden Thiere, die, was sie von andern lebendigen Thieren bekommen können, rauben, zerreissen und fressen, nicht weniger auch die Luder angehen. Dergleichen sind der Bär, der Luchs, der Wolf, der Fuchs, der Dachs, der Biber, der Fisch-Otter, die Marder, die wilde Katze, der Iltis oder das Elb-Thier, das Wiesel. Davon werden der Bär und Luchs zur Ober- oder hohen Jagd, der Wolf zur Mittel-Jagd, die übrigen alle aber zur Nieder-Jagd gerechnet. Wo man keine Mittel-Jagd hat, achtet der Wolf zur niedern Jagd, hingegen wird an manchen Orten der Biber mit zur hohen Jagd gezählet. Alle Raub-Thiere werden gestreifet, und ihre Felle nach Weidemanns Art Balge genennet, ausgenommen der Bär und der Dachs, als welche man aufschersset und zamuret, auch ihre Häute nicht Bälge, sondern Häute nennet.

Raub-Vogel, unter diesem Nahmen werden alle Fleisch-fressende Vogel, Adler, Schuhu, Geyer, Habichte, Falcken, Sperber, Haber, Raben, Krähen, Elstern ꝛc. begriffen. Die krummschnäblichten Raub-Vögel haben dieses besondere an sich, daß 1) bey denenselben iedesmal das Männlein kleiner als das Weiblein. 2) Daß sie alle Morgen ihr Gewölle werffen, das ist, sie speyen die Haare oder Federn, welche sich von dem von ihnen den vorigen Tag genossenen Raub oder Aetzung in dem Kropffe gesammlet haben, wieder aus, ausser dem sie sonsten nicht das geringste zu schlagen oder zu fangen geschickt sind, und daß sie endlich 3) nicht sauffen, sondern ihre benöthigte Feuchtigkeit in der Aetzung finden.

Rauch, wird der flüchtige Cörper genennet, der durch das Feuer aus einer brennenden Sache getrieben wird, davon in die Höhe steigt, und sich endlich in der Lufft zerstreuet. Seine Theilgen, daraus er bestehet, sind nach dem Unterscheid der Sachen, die da angebrannt worden, unterschieden. Ist demnach die Sache feuchte, so sind seine Theile auch wässeriger, auch steiget er davon viel stärcker auf, und so ist es ebenfalls beschaffen mit seiner Farbe, Geruch und Geschmack, als aus welchen sich sonderlich die öligen und salzigen Theile schliessen lassen, die in einer Sache, so verbrennet wird, sich befinden; z. E. siehe Räucher-Kertzlein. Wie nun hiervon bekannt, daß das salzige Wesen die einige Ursache ist, daß die Cörper, die man im Rauch aufhänget, vor der Fäulniß verwahret werden, ja offters, wenn man sie lange darinnen hangen lässet, ganz erhärten, und aber in dem Büchen- und Eichen Holtz sonderlich vor andern Höltzern noch darzu ein flüchtiges Salz anzutreffen; also wird auch der Rauch von diesen beyden Arten zu dem Fleischräuchern vor den besten gehalten, inmassen es davon eine treffliche dauerhaffte Farbe bekommt, und pfleget man zu diesem Ende bey grossen Haushaltungen besondere Rauch-Kammern anzulegen; wie hingegen ein und das andere Fleisch, wie auch das Fischwerck darzu schon zugerichtet, findet man unter dem Worte Räuchern ausführlicher beschrieben. Ausser diesen nur gedachten Nutzen des Rauchs bringt er ebenfalls noch folgenden Vortheil, wenn es anders die Gelegenheit des Orts verstatten will, zuwege. Es lässet sich nemlich vermittelst einer oben im Schurtz angebrachten Maschine auf deutlicher Weise ein auf den Herd gestellter Brat-Spieß samt dem daran gesteckten Braten durch den Rauch, der sonst vergeblich zur

Feuer-Mäuer hinaus ziehet, eben also untreiben, als wenn er durch Menschen-Hände oder durch ein Uhrwerck umgetrieben würde, wiewohl nicht zu leugnen, daß diese Bewegung nicht der Rauch allein verursache, sondern daß die Hitze des Feuers darbey wohl das meiste thue.

Rauch-Beere, ist eine Art Stachel-Beere, welche ganz rauch, und gleichsam mit Wolle besetzet ist, wird aber wegen des gelinden Geschmacks fast den andern vorgezogen. Ihre Farbe ist Purpur-braun oder blau-schwartz. Siehe Stachel-Beere.

Rauch-Fang, suche Feuer-Mäuer.

Rauch-Futter, siehe Rauh-Futter.

Rauch-Kammer oder Räucher-Kammer, ist ein besonderes Gemach, so unter dem Dache eines Gebäudes an einer Feuer-Mäuer angebracht ist, das Fleisch, so man rauchern will, darinnen aufzuhängen. Die Grösse derselben ist nach Gefallen und Nothdurft, die Höhe achtehalben bis acht Schuh. Die Wände werden entweder gemauert, oder wenn sie von Holtz abgehauen, wohl verkleidet und verkleibet, der Boden aber mit einem guten Estriche versehen, damit keine Feuers-Gefahr zu besorgen. Unten am Boden gehet der Rauch durch ein schräges Loch hinein, das hat inwendig in der Feuer-Mäuer von unten auf zehen Zoll, aber beym Ausgang sechs Zoll ins Gevierte. Das obere Loch aber ist so groß, als die Feuer-Mäuer breit ist. Darüber wird ein eiserner Schubfalz, und darein ein starckes eisernes Blech, mit einem herausstehenden Ranft zur Handhabe, der das gantze Loch überdecken und beschliessen kan, bereitet, mittelst dessen des Rauches wenig oder viel eingelassen werden kan. Es dienet aber auch darbey wider Feuers-Gefahr; denn wenn der Rauch-Fang oder die Feuer-Mäuer brennet, kan das Feuer durch diesen Schieber und Blech völlig beschlossen und flugs gedämpffet werden. Das Thürlein zur Rauch Kammer kan beyläufftig fünf Viertel einer Elle breit, drittehalb Ellen hoch, und wo nicht gantz eisern, doch von innen mit eisernem Blech beschlagen seyn.

Rauchwerck, siehe Pelzwerck.

Raucke, Rückerte, ist ein Kraut, dessen man dreyerley Gattungen hat. Die Garten-Raute, welche unter den Küchen-Kräutern gebauet wird, und dem Senf in etwas gleichet, setzet kleine vier-blätterige blaue oder bleich-gelbe Blumen in rauhen Kelchen, worauf eine Hülse mit gelben Saamen, wie weisser Senf, folget. Die Blätter haben einen scharffen, doch angenehmen Geschmack, und dienen unter den Salat, können auch zerschnitten und auf einer Butter-Schnitte gegessen werden. Sie wird im Frühling, im wachsenden Monden in einen sandigen und feuchten Grund gesäet, so reifft der Saame im Herbst, den man sodann zum Gebrauch sammlen kan. Was man nach Johannis säet, schiesset nicht so bald und leicht in den Saamen, als was vorher früher angebauet worden. Wenn die Blätter zum Gebrauch abgeschnitten sind, so treibt die Wurtzel immer wieder neue hervür. Mäßig gebraucht, zertheilet sie die zähen Feuchtigkeiten, widerstehet dem Schwindel, treibet den Harn, und stärcket die Mannheit; wo sie aber zu viel genommen wird, erhitzet sie das Geblüt und beschweret das Haupt. Der Saame mit Kümmel in gleichem Maß vermischt, und davon ein halb Quintlein offters genommen, bewahrt für dem Schwindel und Schlag. Die Meer-Raucke, wird unter den zaserigen Sommer-Gewächsen zur Zier in den Gärten gehalten. Die wilde Raucke wächset an dürren, steinigten Orten, und wird gar nicht gebraucht.

Raude, Schurf, ist eine Baum-Kranckheit, da ein Baum, wenn er erstarcket, eine rauhe Rinde wie einen Schurf bekommt, die hin und wieder abspringt. Diese Kranckheit rühret daher, wenn die Bäume in allzu kaltem und feuchten Erdreich, oder auch gegen Mitternacht zu, wo sie die Mittags-Sonne niemalen haben können, im Garten stehen, oder wenn man die Bäume beym Verpflantzen nicht, wie sie vorhero gegen der Sonne gestanden, setzet, oder die Beschneidung der Zweige nicht zu rechter Zeit verrichtet, oder auch das Moos nicht recht davon abschabet. Wenn solcher Schurf recht grob, wird er im Frühling mit einer Baum Schabe oder stumpfen Eisen, wenn es geregnet hat, gelind und ohne Verletzung der innern Rinde abgezogen. Den abgeschabten Baum aber kan man alsdenn mit Küh-Koth überstreichen, so wird er eine schöne geschlachte Rinde bekommen, und gleichsam verjünget werden. Von der Krankheit, die an den Thieren anzutreffen, und sich an selbigen bisweilen äussert, siehe Räude.

Rauffe, ist gleichsam eine von zweyen Bäumen und darzwischen in gewisser Weite von einander stehenden Sprossen zusammen gesetzte Leiter, so in denen Pferd- und Vieh-Ställen schräg über den Bahren oder die Krippe befestiget, und das Heu, Grummet oder Futter-Stroh dahinter gesteckt wird, damit es das Vieh zwischen denen Sprossen heraus ziehen möge. Die Rauffen sollen in einem Pferde-Stall so hoch stehen, daß sie die Pferde mit den Mäulern erreichen, und die Sprossen und Stecken sollen so weit seyn, daß sie Heu ohnschwer heraus ziehen können. Etliche verwerffen die Rauffen gar, und wollen, daß man das Heu entweder in oder unter dem Bahren oder der Krippe geben soll, welches letztere aber, weil dadurch viel Heu umsonst verschleppet wird, nicht rathsam ist. Die Rauffen in denen Schaaf-Ställen, darinnen dem Schaaf-Vieh das Heu vorgegeben wird, müssen niedrig seyn, auch gantz reinlich gehalten werden. Wo man den Dünger oder Schaaf-Mist auf einander liegen lässt, müssen die Rauffen so gemacht werden, daß man sie hoch und nieder lassen kan.

An vielen Orten hat man besondere und zwar gedoppelte Rauffen vor das Rind-Vieh, welche den Winter über auf dem Vieh-Hofe stehen, damit das Vieh bey gutem Wetter aus den Ställen gelassen, und daraus gefüttert werden könne. Sie sind entweder unbeweglich, und stehen auf zwey grossen hölzernen Creutz-Böcken, oder sind an dem einen Ort mit einem Pfahl oder Säule, und an dem andern Ende mit einem Rade versehen, damit man sie auf der gantzen Mist-Stätte herum drehen, und das Vieh aller Orten den Mist gleich niedertreten möge.

Rauffen, wird vom Flachs und Hanf gesagt, wenn solche reiff worden, und mit Händen ausgezogen werden. Den Flachs pflegt man nicht gantz reiff werden zu lassen, sondern denselben, wenn er gleich noch ein wenig grün ist, zu rauffen, denn solchergestalt gewinnt er feine subtile Haare, und ergiebt sich besser im Gespinst. Der Hanf wird auch an manchen Orten abgeschnitten.

Rauh-Futter, heißt man das Heu und Stroh, welches dem Vieh zur Winters-Zeit zu seiner Nahrung vorgeworffen wird. Siehe Furter.

Raviolen oder Schlick-Kräpfgen, sind ein Gebackenes, so aus einer gewissen Farce oder Gehäcke, so in einen ausgetriebenen Teig geschlagen wird, bestehen, hernach in Wasser gekocht, und aus Schmaltz gebacken werden. Zum Exempel können nachfolgende Beschreibungen dienen: Hacket oder schneidet derbe gebratenen Kälber-Braten, setzet in einem Tiegel oder Casserole Butter aufs Feuer, und thut das Gehäcke hinein; schüttet darzu Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen und kleine Rosinen, auch ein wenig geriebene Semmel, giesset einen Löffel voll Wein daran, rühret solches alles wie eine Fülle ab, und thut es auf eine Schüssel, damit es kalt werde. Den Teig hierzu bereitet also: Schüttet Mehl auf einen Tisch, und schlagt drey Eyer in solches, leget ein Stücklein Butter eines Eyes groß darzu, feuchtet es noch mit ein paar Eß-Löffel voll Milch an, saltzet es ein wenig, und machet einen ziemlich festen Teig an, doch nicht so gar fest, als der Nudel-Teig beschrieben worden; treibet alsdenn solchen aus, und zwar so dünne, als es möglich, davon werden sie desto schöner. Ist der Teig nun ausgetrieben, so bestreichet selbigen mit Eyern, setzet von dem in folgenden beschriebenen Gehäck eine Reihe Häuflein an die Seite, etwan ein paar quer Finger von einander, ziehet hernach von der Seite den Teig drüber, umgehet ein iedes Häuflein besonders mit dem Finger, daß es fein zusammenklebet, schneidet sie mit einem Back-Rädgen ab, daß sie recht wie halbe Monden werden. Nach diesem setzet in einem Topff Wasser ans Feuer, und lasset es, nachdem ihr Saltz hinein geworffen, kochen, thut die Raviolen darein, welche eine Weile kochen müssen, backet inzwischen ein paar harte Eyer gar klein, und wenn ihr solches vollet anrichten, so schmieret eine Schüssel mit Butter an, und streuet etwas von dem Gehackten darauf, leget von denen Raviolen darein, streuet wieder Eyer, und machet es also, bis ihr fertig werdet, giesset ein paar Eß-Löffel voll von der Brühe, darinne sie gesotten, darauf, brennet braune Butter drüber, und gebet sie hin. Diese Raviolen können auch aus Schmaltz gebacken und warm zu Tische gebracht werden. Zu Raviolen von Bratwurst-Gehäcke nehmet Schweine-Fleisch, loset das Gedärme und Häutigte davon ab, schneidet es nebst Speck klein, würtzet es mit Ingber, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen, saltzet es zur Gnüge, und mischet es unter einander. Hernach bereitet von dem beschriebenen Teig solche Kräpfgen oder Raviolen, machet solche ferner zurechte, wie die vorigen, und wenn ihr sie aus Schmaltz backet, müsset ihr sie recht warm verspeisen lassen. Zu diesen Raviolen kan der Teig etwas fetter mit Butter angemachet werden, die ihr hernach auf in eine Torten-Pfanne legen, in einem Back-Ofen abbacken, und hernach warm verspeisen könnet. Zu Krebs-Raviolen nehmet ein Schock, auch noch mehr Krebse, schneidet selbigen vorne den Kopf ab, daß das Bittere heraus komme, stosset sie hernach im Mörsel zu einem Mus, giesset gute Brühe drauf, und quirlet es durch einander, seihet dieses so lange durch ein Haar-Tuch, bis ein Bisgen heraus gehen will. Dieses thut hernach in eine Casserole, und setzet es aufs Feuer, rühret es auch beständig, so wird solches zuletzt zusammen fahren, als ein Ener-Käse, schüttet solches nach diesem in einen Durchschlag, und wenn das Molcken davon gelauffen, so thut es in einen Reib-Asch, und reibet es klar, werffet ferner etwas in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nebst Muscaten-Blüthen und klein geschnittenen Citronen-Schalen darzu, mischet ein halb Pfund Krebs-Butter drunter, schlaget zehen Eyer-Dottern und fünff gantze Eyer dran, und rühret dieses alles eine gute halbe Stunde; zuletzt thut ein Viertel-Pfund Zucker drein, so ist die Fülle fertig. Hernach machet aus oben beschriebenem Teig die Raviolen, lasset in einer Casserole gute Milch auf dem Feuer sieden, und thut dieselben drein, damit sie einen Sud thun können. Nach diesem bereitet einen Krantz von Teig um die Schüssel, darauf ihr solche Kräpfgen anrichten wollet, beschmieret die Schüssel mit Butter, leget die Raviolen drein, streuet gehackte Pistacien darüber, giesset die Milch darauf, und sprenget Krebs-Butter daran, bestreuet sie mit klar geriebener Semmel, setzet sie hernach in einen geheisten Back Ofen, lasset sie backen, und bestreuet sie, wenn solches geschehen, mit Zucker. Man kan auch dergleichen Raviolen von Karpffen-Milch, Karpffen-Rogen, Hechten, Kalbs Lungen, Spinat und dergleichen, bereiten. Und verfähret man bey dergleichen ihrer Zubereitung,

wie

wie unter der Beschreibung des Gebacks angeführet worden.

Raupe, ist ein Ungeziefer, in Gestalt eines Wurms mit vielen Füssen, und ein Hauptverderber des Garten-Werks. Es sind derselben sehr vielerley Arten, welche an Grösse, Farbe und Gestalt unterschieden, aber alle den Kräutern und Bäumen sehr schädlich sind. Sie verwandeln sich, wenn sie alt worden, zu einem Purpel und Dattel-Kern, woraus ein Zweyfalter (Sommer-Vogel oder Schmetterling) hervor kreuchet, der sich mit seines gleichen paaret, und Eyer legt, aus welchen eine junge Brut entstehet. Die Raupen zu tilgen, ist das gewisseste Mittel, fleissig zu

Raupen, das ist, die Raupen-Nester und alle Gespinste, so an den Blättern auf den Bäumen sitzen bleibet, mit einer besondern Baum- oder Raupen-Scheere abnehmen, welches aufs längste im Februario, ehe sie auskriechen, und nicht an Bäumen allein, sondern auch an Hecken und Stauden, auch nicht nur in einem Garten, sondern in der ganzen Nachbarschafft geschehen muß, wenn es anders wohl gelingen, und seinen vollkommenen Nutzen haben soll. Der abgelesene Unrath muß nicht im Garten auf der Erde gelassen, sondern sorgfältig gesammlet, in die Mist-Pfütze getreten, oder in ein fliessendes Wasser geworffen, oder, welches das beste, verbrennet werden. Wenn man nun desto weniger auf einem Baum eine Hecke Raupen vermerket, so gehe man des Abends nach Untergang der Sonne, oder des Morgens vor Aufgang derselben, da Kühle oder bey einfallender Regen-Nachtung, wo sie ihrer Gewohnheit nach an dem Baum zusammen kriechen, da sie auf einem Hauffen leicht ertappet, abgestrichen und weggebracht werden können. Die Ringel-Raupen setzen ihre Brut Ringel-weise an die zarten Zweige der Bäume, dahero sie schwer zu finden, wenn sie aber gefunden, soll man auch mit Abschneidung des Zweiges ihrer nicht schonen, weil es eine sehr schädliche Art ist. Andere Raupen legen ihre Brut an die Wancken und Wände, da sie leicht zerquetschet und verderbet werden kan. Todte Krebse hin und wieder in die Bäume und Hecken gehangen, oder mit Wasser, in welchem Krebse acht Tage an der Sonnen gebeitzt, oder Lilien-Kraut abgekocht, Bäume und Pflantzen besprenget, soll die Raupen vertreiben. Etliche rathen einen Saft von Wermut, Knoblauch, allerhand Hörnern aus Klauen, alten Schuh Leder und andern stinckenden Dingen, mit Schwefel vermischt, in und nach der Blüt-Zeit etliche mal zu machen, und also anzulegen, daß er von dem Winde durch den ganzen Garten geführet werde, welcher kräfftig seyn soll, nicht nur Raupen, sondern auch alles andere schädliche Gewürme und Ungeziefer zu vertreiben. Es halten auch ihrer viele auf folgendes Mittel: Sie nehmen im Februario, wenn der Schnee noch oben gelohren, die Raupen-Nester, so viel sie deren nur erlangen können, von den Bäumen, verwahren sie in einem Korbe in einem Keller, oder sonst an einem kalten Ort, und im Früh-Jahr, wenn die Bäume anfangen zu grünen, und sich dieses und anderes Ungeziefer einzufinden pflegt, machen sie mit diesen Raupen-Nestern, gestossenem Schwefel und trockenem Fels-Kümmel einen Rauch, und beräuchern damit die Bäume, so fallen denn von diesem Rauch die Raupen herab, und die übrigen sich verlieren. Man brauchet auch die Raupen, wenn sie auf denen Bäumen gar zu sehr überhand genommen, mit brennenden Stroh-Wischen herab, weil aber dieses etwas gefährlich, und die Bäume hierdurch gar leicht in Brand gerathen können, so füllen andere einen Topf mit glüenden Kohlen, schütten Weyrauch und schwartes Horn darauf, und halten den Topf unter die Aeste, woran die Raupen sind, so fallen sie herab, und können denn verderbet werden. Wo in den Holtzungen die Raupen überhand nehmen, welches insgemein geschiehet, wenn ein warmer und trockener Frühling einfällt, da thun sie an dem wilden Obst und der Mast unglaublichen Schaden, und pflantzen sich offt etliche Jahre fort, bis sie durch einen kalten Frühling, mit untermengten starcken Frosten wieder getilget werden. Die Kraut-Raupen, welche das Capres-Kraut und den Kohl dergestalt abfressen, daß sie wie Besen-Reiß in denen Garten und Feldern stehen, zu vertreiben und zu vertilgen, hat man allerhand Inventiones ausgesonnen, und verschiedene Mittel ausgedacht, davon immer eines mehr oder weniger hilfft, denn das andere. Einige lassen die Raupen von dem Kraut oder Kohl und andern Gewächsen sieben oder ablesen: Wenn der Raupen nicht gar zu viel, und der Acker oder der Platz des Gartens nicht gar zu groß ist, so gehet es endlich wohl an; sonsten wäre es eine zu weitläufftige und lange Arbeit. Einige Haus-Leute kochen auch Kohl gantze Nässel voll Wermut, oder giessen die zusammengeklaubten Raupen in Wasser, und besprengen damit die Kohl-Kräuter und Gewächse. Daß die Raupen weder in die Pflantzen noch in das Kraut kommen, welches etliche den Capp-Saamen vorher in Haus-Wurtz-Safft ein, und bestreuen hernach die Pflänzlein mit Asche. Wiederum andere rathen, daß man den Capp-Saamen durch eine Wolffs-Gurgel laufffen lassen solle, so komme auch keine Raupe ins Kraut. Noch andere beschmieren, zu Verhütung der Raupen, die Kraut-Stickel oder Stossel, damit sie die Pflantzen setzen, mit einer Speck-Schwarte, je fetter nun der Stössel oder Kraut-Stickel im Stecken gehalten wird, je weniger Raupen sich in solchem Kraute ereignen sollen. Das beste und gewisseste Mittel mochte wohl dieses seyn: Wenn man den Saamen zuvor, ehe man denselbigen ausset, in Menschen-Harn mit Brantewein vermischt, einweichet, und etwas Rus aus der Feuer-Mäuer darunter thut; der Saamen darf aber über eine gute halbe Stunde nicht in solche scharfe Materie eingeweichet werden, es möchte sonst denselben schädlich seyn, will man aber dieses nicht thun, so kan man auch nur die

Pflan-

Pflantzen, wenn man sie versetzen will, etwa eine Stunde zuvor in Urin, mit Rus aus der Feuer-Mäuer vermenget, mit den Wurtzeln hinein setzen, so ist es eben so gut. Die Raupen thun an denen Reben keinen Schaden, wenn man das Reb-Messer, womit man die Reben beschneiden will, mit Bocks-Blut, oder mit Esels- oder Bären-Schmaltz, oder auch mit Oel, darinnen Raupen oder zerstossener Knoblauch gesotten, schmieren läßt. Conf. die Leipziger Sammlungen V St. n. 1.

Raupen-Klee, Scorpion-Kraut, ist ein Kraut, welches zur Curiosität in den Gärten gehalten, und aus dem Saamen gezielet wird. Die eine Gattung hat Blätter, fast wie der junge Binetsch, oder Spinat, und die andere wie Portulac, blühet gelb, und trägt schwartze und gelbe, gekrümmte, haarige und stachliche Hülsen, den Raupen oder gekrümmten Scorpion-Schwäntzen, davon es auch den Nahmen bekommen, ziemlich gleich, und greulich anzusehen, in welchen der Saame steckt.

Rausch, bedeutet diejenige Wirckung derer aus dem Magen steigenden Dünste, von dem übermäßig eingenommenen starcken Getränke, wodurch eines vollgesoffenen Menschens Seele zu der Zeit unvermögend wird, nicht nur die in ihr selbst vorkommende Bewegung, das ist, die Gedancken und Begierden genugsam wahrzunehmen, sondern auch von den Objectis eine klare und deutliche Empfindung zu haben, dahero von einem im höchsten Grad berauschten Menschen mit Recht gesaget werden kan, daß er aller seiner Sinnen beraubet sey; bey einem mittelmäßigen und geringern Grad des Rausches befindet sich hergegen annoch einiger Gebrauch der innerlichen Sinnen, obgleich die äusserlichen darbey unvermögend werden, so daß die Augen trübe, die Zunge schwer und stammelnd, die Füsse wanckend, ja der Mensch in diesen Stücken nicht mehr völlig Meister von ihm selbst ist. Ein noch geringerer Grad des Rausches ist endlich der Ansatz, oder wie man zu reden pflegt, ein Spitzgen, wo einer bey freudiger und lustiger Gesellschaft zwar mehr als sonst ordentlich an starckem Getränke zu sich genommen, aber doch darbey in guter Disposition seiner Sinne verbleibet, nur daß er etwa durch übergewöhnlichen lustigen Humeur, schwatzhaffte Zunge, lebhaffter Farbe u. d. g. sein Räuschgen, gegen die mehr nüchterne verräth. Sonst hat man auch im Gebrauch von einem starck berauschten Menschen zu sagen, daß er entweder zu einem Bär oder Löwen werde, der durch murrisches Brummen und feindselige Aufführung alle Gegenwärtige in Furcht und Verdruß setze, ja wohl gar keines Menschen Freund sey, sondern alles was ihm vorkommt, anfalle und zerreissen wolle; oder, daß er mit einem Schwein in gleichem Paare gehe, welches nicht nur, was es gewahr wird, angrunzet, sondern auch sich in allem Koth und Unflath herum wälzet; oder er einem Schaaf gleiche, das da alles mit ihm vornehmen und machen lasse. Ein kluger Haushalter hütet sich demnach gar sehr, daß er nicht durch sein eigenes Exempel, wie dem Nächsten überhaupt, also insonderheit seinem unter ihm stehenden Gesinde in diesem Stück Aergerniß gebe, und ihnen gleichsam darinnen vorgehe, noch weniger aber gestattet er, daß die unter ihm dienende Personen in Gewohnheit bringen, sich zu berauschen, weil dadurch ausser der daher entstehenden unvermeidlichen Unordnung, auch sonst mancherley Unglück vorgehen kan.

Raute, ist ein Kraut, dessen man unterschiedene Gattungen hat. Die gemeine Garten-Raute, Wein-Raute oder Creutz-Raute ist zweyerley, grosse und kleine. Jene hat lichtere, breitere und stärckere Blätter, als diese, bringet gelbe schöne gestirnte Blümlein, welche wie das Kraut eines starcken Geruchs sind. Wenn solche verblühet, so folgen viereckate, auch bisweilen fünfeckigte Schötlein, so einiger massen denen sogenannten Hahnchütlein, oder Früchten des Spindel-Baums zu vergleichen sind, und einen kleinen schwartzen Nierenförmigen mit einem weissen Marck angefüllten Saamen in sich verschlossen haben. Die Stengel der Rauten, wie auch die Wurtzeln sind holzigt, und inwendig gelb wie das Buchsbäumen-Holtz. Die kleine Raute träget gar selten Blumen; will aber mit der grossen einerley Grund, nemlich einen dürren und heissen Boden, durchaus aber keine Kälte und Feuchte, noch ein fettes und wohlgedüngtes Erdreich leiden: Derowegen, wenn man dieselbige säen oder pflantzen will, soll man den Boden wohl mit Asche oder gestossenem Ziegel-Mehl vermischen, so wächset sie freudig und schöne. Man zielet aber die Raute auf zweyerley Wege: Erstlich von dem Saamen, und denn auch von den abgerissenen Aestlein oder Zweiglein. Den Saamen säet man im Februario, Martio, Augusto und September, jedoch wächset sie viel eher und besser, so man die abgerissenen Aestlein oder Zweiglein pflantzet. Die jungen Stöcklein, die man im Augusto oder September gesäet hat, muß man den künfftigen Frühling in einen magern und dürren auf obbeschriebene Art zugerichteten Grund, iedoch nicht zu tief, sondern dergestalt einsetzen, damit das Wasser und die Feuchtigkeit nicht darzu sincken, sondern ablauffen könne. Bey heissem und dürrem Wetter mag sie das Begiessen wohl leiden, und soll solches mit Salz-Wasser geschehen, weil sie davon viel freudiger wächset. Die grosse kan durch fleissiges Beschneiden zu einem Bäumlein gezogen werden; die kleine aber kan den Schnitt nicht wohl vertragen, und muß gebrochen werden. Die Raute hat eine eigene Krafft dem Gifte zu widerstehen, daher sie auf giftiger Thiere, oder auch wütender Hunde Bisse, zerstossen aufgelegt, das Gifft ausziehet, innerlich aber auf mancherley Weise gebraucht, für die Pest, sowohl ein heilendes als bewahrendes Mittel ist. Ausser dem ist sie dem Haupt und den Augen sehr heilsam, wehret der fallenden Sucht, und vertreibet die Spul-Würme. Mit Salz und Essig

ſia auf die Pulſe geleget, dienet ſie zur Stillung; unter die Fußſohlen gebunden, lindert ſie die Hitze des Fiebers; mit Roſen-Eßig über die Stirn und Schläfe geſchlagen, ſtillet ſie das Hauptweh und Naſen-Bluten; in Oel geſotten und übergeſchlagen, heilet ſie die erfrorne Glieder. Die Alten haben ſie fleißig gebraucht, und in Salz eingemacht, ſie lange friſch zu behalten und grün zu eſſen. Wer ſich mit Rauten-Saft beſtreicht, ſoll von keiner Schlange, Spinne, Weſpe, oder andern giftigen Thieren gebiſſen werden. Es ſoll auch keine Schlange oder Krote zu derſelben nahen dörfen, dahero ſie vorſichtige Gärtner unter die Salben ſetzen, die Kroten, welche dieſer ſonderlich nachgehen, davon abzuhalten. Das von der Raute gebrannte Waſſer innerlich und äuſſerlich genommen, ſtärcket und ſchärfet inſonderheit das Geſicht. Das aufgeſottene Oel dienet für kalte Schmertzen der Gedärme, Nieren und Blaſen, aufgeſchmieret oder auch in Clyſtieren ſtärcket die Nerven, hilft wider den Krampff, und auf dem Rückgrad warm geſchmieret, vertreibt es allerley Fieber. Von dem deſtillirten Rauten Oel etliche Tropffen in Wein genommen, iſt vortrefflich wider alles Gifft, wider Schlangen und andere dergleichen Biſſe, wider die kalten Fieber und die Peſt. Auf den Wirbel und die Stirn geſtrichen, ſtärcket es das Hirnt, dienet wider die fallende Sucht, Krampf und reiſſende Gicht, und erwecket die Schlafſüchtigen. Der Balſam, wie auch der Eßig wird in ſchleunigen Zufällen von Ohnmachten, fallender Sucht, Schlag, böſer Luft und Peſt beſt bewährt erfunden. Die Eſſenz wird in Fiebern nützlich gebraucht, und das Salz von zehen bis zwantzig Gran in der ſchweren Noth, Seitenſtechen, Fiebern, Peſt, Waſſerſucht, und wider die Spulwürme verordnet.

Die **Berg- oder wilde Raute** iſt zweyerley Geſchlechts. Die erſte, ſo auch die wahre Bergs Raute genennet wird, hat eine dicke, harte, holtzigte Wurtzel, die nach der Quere mit etlichen Neben-Wurtzeln und vielen Faſern in der Erde ſich ausbreitet, und an Farbe der zahmen Rauten-Wurtzel gleich iſt. Ihre Blatter ſind kleiner, ſchmäler und zärter, als der Wein Raute, aber auch eines ſtärckern und nidrigern Geruchs, ingleichen eines ſchärffern und bittern Geſchmacks. Sie wächſet in hohen Gebirgen, ſonderlich um Gorlitz, anderer Orten aber wird ſie in denen Luſt-Gärten gehalten, und in ein ſolches Erdreich, wie die Wein-Raute, gepflantzet. Das zweyte Geſchlecht hat lange, holtzigte, eines kleinen Fingers dicke, und mit wenig Faſern verſehene Wurtzeln, und iſt der ietztgemeldten Berg-Raute in allen Dingen durchaus ähnlich, angenommen, daß ſie viel kleiner iſt, und ſchmälere bleich-grüne Blätlein hat, und eines ſtarcken und ſehr ſtinckenden Geruchs, und widerwärtigen bittern Geſchmacks iſt. Dieſe wächſet in der Frantzöſiſchen Provintz Langvedoc in groſſer Menge von ſich ſelbſten, aber in unſerm Deutſchland muß ſie eben ſo wohl als die Garten-Wein-Raute gepflantzet werden, mit welcher ſie auch einerley Erdreich haben will. Berg-Rauten in die Kaſten zwiſchen die Kleider gelegt, bewahret dieſelben, daß ſie von den Motten und Würmern nicht gefreſſen oder beſchädiget werden.

Die **Hermel-Raute** hat eine dicke, lange und ſchwärtzlichte Wurtzel, ſo mit vielen Neben-Wurtzeln bekleidet. Aus derſelben wachſen vier oder fünf ſelten über einer Spannen lange Stengel herfür, welche mit tief zerſchnittenen, aber etwas längern und ſchmalern Blättern als die kleine Berg-Raute beſetzet ſind. An den Gipffeln der Stengel kommen weiſſe fünfblätterige groſſe Blumen, und wenn dieſelbigen abgefallen, dreyeckigte mit ſcharffen ſtachlichten haarichten Blatlein überzogene Knopffen, darinnen ein gleichfalls dreyeckigter braun rother bitterer Saamen verborgen liegt. Das gantze Kraut iſt eines bittern Geſchmacks, und wird bey uns unter den Garten-Gewächſen gehalten. Sie kan erſtlich aus dem Saamen, hernach durch Zertheilung der Stocke vermehret werden.

Die **Beer-Raute** hat eine lange holtzigte, nach der Quer laufende krumme Wurtzel, die ſich weit und breit in der Erden ausbreitet, und ſchwerlich auszuraten iſt. Aus der Wurtzel wachſen etliche dünne holtzigte runde Stengel oder Ruthen herfür, ſo drey und auch bisweilen vier Ellen lang werden, und mit einer dunckelgrünen Rinde überzogen ſind. Die Neben-Aeſtlein ſind von unten an bis oben aus mit dicken und ſteiffen Blättern beſetzet, ie ein Gefäſſe über dem andern, auf einem iedweden Stiel drey, die vergleichen ſich einiger maſſen den Blättern der Wein-Raute, nur daß ſie groſſer ſind. Am obern Theil der Stengel und Zweigen erſcheinen zu Ende des May-Monats ſchöne weiſſe Blumen eines gemeinen Geruchs. Nach denenſelben folgen am Ende des Auguſt-Monats ſchwarze runde Beeren, den Beeren des Faul-Baums gleich, welche im September zeitig, und voll braun-rothen Safts werden. Dieſes Gewächſe wird bey uns, wie das vorhergehende, in den Luſt-Gärten gezielet und gepflantzet.

Die ſogenante **Hunds-Raute** hat eine lange eines kleinen Fingers dicke, graue oder ſchwartzgrüne, mit wenig Neben-Würtzelein behängte Wurtzel, welche etliche gerade runde ungefehr anderthalb Ellen hohe Stengel treibet. Die untere Helffte iſt mit dicken dunckel-grünen Blättern beſetzet, ſo den Blättern des Eiſenkrauts oder Wegerichen gleich, aber kleiner als dieſelben ſind. Die über die Helffte hinauf ſtehen, werden immer kleiner, und weniger zerkerbt, bis ſie oben gantz klein, ſpitzig und ohne Kerben geſehen werden. Die Blümlein, deren es oben an den Zweigen ſehr viele gewinnt, ſind den Blumen des Orants faſt ähnlich. Wenn dieſe abfallen und zergehen, folgen kleine, länglicht-runde Bälglein, in welchen ein kleiner ſchwarzer Saamen verſchloſſen liegt. Dieſes Kraut, wiewohl es ſonſt lieblich anzuſehen iſt, hat einen widerwärtigen und abſcheulichen Geruch. In Italien und Langvedoc wächſet es von ſich ſelbſt in groſſer Menge, bey uns aber

wird es in den Lust-Gärten gepflanzet, und will viel Sonnen-Schein haben. Von der Geiß-Raute, wie auch von der Mauer- und Mond-Raute ist bereits an behorigen Orten Erwehnung geschehen.

Ratz, siehe Ratte.

Ratz, siehe Iris.

Rebe, siehe Wein-Rebe.

Reben lesen, suche Rahmen lesen.

Reben-Wasser, siehe Wein-Reben-Wasser.

Rebhun ist ein wilder Vogel, welcher an der Grösse des Leibes einer Taube gleich kömmt, ob gleich sein Gewicht ganz anders ist: Denn der Kopff ist klein, der Schnabel wie ein anderer Hünner-Schnabel, der Hals ziemlich lang, doch nicht sehr starck; die Füsse können weder hoch noch niedrig genennet werden, und sind gestaltet wie andere Hüner-Füsse. Der Schwantz ist kurtz, und die Federn so subtil und klein, als sie ein kleiner Vogel, ein Sperling oder eine Meise haben mag. Das Rebhun hat am Kopff dunckel-braune und schwärtzlichte Federn mit einander vermischet, an den Schläffen aber und oben über dem Schnabel, auch unter demselben die Kehle hinunter hat es eine schöne fast Ziegel-gelbe Farbe, mit welcher iedoch das Männlein mehr als das Weiblein prauget; über denen Augen hat es ein kleines hoch-rothes Plätzlein, das ihm nicht von Federn, sondern sonsten in der Haut von Natur gegeben ist. Wo das Ziegel-rothe unter der Kehle aufhöret, da fängt eine grünlicht-graue Farbe an, welche den gantzen untern Leib bis fast zu den Füssen, iedoch so ammimmt, daß sie nur auf denen Seiten fortwähret, hingegen mitten einen Platz leer lässet, welcher gantz weiß ist, und sich bis hinab zum Schwantz erstrecket: Auf den Seiten dieser grauhichten Brust und Bauches siehet man sehr schöne dunckel-rothe lange Federn, mit welchen das graue meistens bedecket wird, daß man es nur in der Mitte herunter, auf der Seite hingegen nichts als rothe Streiffen sehen kan; oben auf von dem Genicke an, den Hals und Rücken hinunter, siehet man licht-braune und schwartzlichte Federn mit einander vermenget, doch so, daß der Hahn gar mercklich mehr helle, und die Henne mehr dunckle Federn hat, welches über dem Bürtzel, ehe der Schwantz anfanget, am meisten wahrzunehmen ist. Am Bauch, wo das Weisse anfanget, nemlich sogleich unter der Brust, wird solches Weisse bey dem Hahn mit einem rothen Fleck bedecket, welcher wie ein Huf-Eisen formiret, und von denen Jägern der Schild genennet wird: Der Schwantz hat ebenfalls gantz dunckel-rothe Federn, welche obenher guten Theils mit braunlichten bedecket sind, und ehe nicht gesehen werden, als wenn sie den Schwantz ausbreiten. Der Schnabel ist bey denen Jungen dunckelbraun, bey denen Alten aber ziemlich hell-blau. Die Henne ist am gantzen Leibe an der Dunckelheit ihrer Farbe, sonderlich aber daran leicht zu erkennen, daß der weisse Fleck unten am Leibe meistens leer bleibet, und mit keinem Schild angefüllet ist, oder ist ja etwas darauf zu sehen, so sind es nur kurtze Federlein, und haben die Hennen einen Schild, (wie es denn ungeschildete Hennen giebt) so ist solcher Schild doch, wenn man ihn gegen eines Hahnen Schild ansiehet, nicht dunckel-roth, sondern schwartz-braun zu nennen. Diese Vögel, weil sie wenig Federn aber desto mehr Fleisch an sich haben, leben an der Erde; und fliegen nicht hoch, sondern verstecken sich lieber unter den Sträuchern, sie suchen ihren Aufenthalt gerne in feuchten Feldern, und ernähren sich von guten Weitzen- Gersten- und Erbsen-Körnern, des Winters aber von grüner Saat mit Gantze verunsichert. Bey anbrechenden Morgen ruffen sie zu dreyen unterschiedenen malen laut auf, also daß sie jedesmal zehen und mehr Ruffe thun, und fliegen sodenn ein wenig fort, wiederholen solchen zum dritten mal, und wo sie alsdenn hinfallen, bleiben sie den Tag über liegen, wo sie nicht gestöret werden. Sie machen ihr Nest offt auf der flachen Erde, in dicken Hecken oder im Grase, brüten drey Wochen, und brüten sechzehen bis achtzehen junge aus. Offtmal züchtet sich ein Hahn an zwey Hühner, die hernachmals ihre Eyer zusammen legen, und mit einander ausbrüten, dahero es kommet, daß oft etliche zwanzig bis dreyßig auf einem Velde angetroffen werden. Wiewohl auch Exempel bekannt, da eine Henne zwey und zwantzig Eyer gelegt, so daß man ein einziges Volck von vier und zwanzig Hünern gefangen. Eine gantze Brut, oder wie man es nach Weidemännischem Gebrauch nennet, ein **Volck** bleibet beysammen, und lauffet nicht aus einander bis Lichtmesse, da sie sich zu paaren pflegen. Dieser Vogel kan fast ein Symbolum einer verständigen und sorgfältig angestellten Haus-Regierung abgeben: Denn es wachet der Hahn überaus fleissig vor seine Familie. So lange dieselben noch klein sind, und von der Henne zu ihrer Nahrung herum geführet werden, läufft er immerdar ziemlich weit voran, um zu sehen, ob von den Füchsen, Hunden oder Katzen keine Gefahr verhanden sey, welche Gefahr er, so bald er etwas merckt, mit einer gewissen warnenden Stimme jedesmal anzeiget, und dadurch verursachet, daß die Henne sich mit denen Jungen in eine Staude verkriechet. Die Henne aber, wenn der Feind gar zu nahe kommt, pflegt, wie zwar andere Vogel mehr, mit ausgebreiteten Flügeln auf eine Art, als ob sie nicht fliegen könte, vor dem Feind vorbey zu fahren, und sich auf der Erde herum zu walzen, damit derselbe, in Hoffnung sie zu erhaschen (welches zu Zeiten auch geschiehet) ihr nachlaufen, und darüber von dem Ort, wo er die Jungen antreffen würde, abgewendet werden möchte. Wenn aber die Jungen fliegen, und sich selbst in etwas schützen können, so werden so wohl die Henne als der Hahn, da sie zerstreuet werden, recht verwunderungswürdige Geschicklichkeit an, dieselben zusammen zu bringen, sonderlich ist verdrüßlich, wie dieselben, wenn der Abend herbey kommt, und die Zeit, den Wald zu verlassen, vorhanden ist, (denn

es bleibet kein Rebhun über Nacht in einem Wald, sich so lustig bezeigen; die Henne begiebt sich alsdenn mit so viel Jungen, als sie etwan wieder versammlet hat, oder auch wohl allein, meistens auf den Platz im freyen Felde, wo sie über Nacht bleiben wollen, und fangt daselbst an sehr laut zu ruffen, da denn die Jungen, die sie hören können, ihr zueilen. Der Hahn rufft indessen auf allen herum liegenden Gränzen, und in dem Wald hin und her, bis es gantz dunckel wird, und er kein Junges mehr höret: Alsdenn ruffet er der Henne, die indessen geschwiegen, auf seinen Ruff aber sich so bald wieder mit etlichen Schreyen hören lässet, damit er wisse, wo sie mit denen übrigen sey; da denn der Hahn mit denen, die er bey sich hat, und die er im Fliegen, ihm nachzufolgen anfrischet, sich erhebet, und zu ihr flieget, worauf es alsobald stille wird. Wenn sie auch nicht zerstreuet sind, pflegen sie meistens, doch nicht allezeit, und mit wenig oder gar keinem Ruffen, wenn sich Tag und Nacht scheidet, sowohl in der Früh als zu Abends einen Flug oder Fall zu thun, welches ihnen von der Natur vermuthlich darum eingepräget worden, damit der Fuchs sie desto weniger finden könne. Solchen Fall thun sie nicht gemeiner, als wenn sie den gantzen Tag über an einer Stelle haben können liegen bleiben, da der Fuchs auf der Spur nachschleichen konte. Im Herbst streichen nicht alle Rebhüner, sondern nur diejenige samt ihren Jungen, die an bergichten Orten, wo es bald zu wintern pflegt, gebrütet haben; im Frühling aber streichen die Junge, die an dem Ort, wo sie geheckt worden, nicht Platz finden, alle hinweg, sie seyn wo sie wollen, und theilen sich auf viel Meilweges aus einander. Daher diejenige ihre Unerfahrenheit zeigen, welche die Rebhüner dadurch zu hegen u. zu vermehren vermeinen, wenn sie deren wenig fangen, und darneben sein sorgfältig sind, daß die Alten ausgelassen werden, da sie doch wissen solten, daß ein alter Hahn alle Jahr einen grossern Platz einnimt, und um so viel weniger die Paare sich vermehren können; die Junge aber, wo sie nicht in der Nähe gar besondere gute Gelegenheit, und dieselbe leer finden, wie gesagt, viel Meilweges hinweg streichen. Werden aber die alten Hähne hinweg geräumet, so bleibet doch allezeit, wo ferne Platz ist, etwas von jungen Hünern verhanden, die sich meistens nicht mit ihren Brüdern, so zu sagen, (denn diese streichen, nach anderer Vogel Art, voraus, und sind um die Zeit, da sie sich wirklich paaren, schon verstrichen) sondern mit fremden herbey kommenden Hähnen gatten. Es ist merckwürdig von dem Rebhun, daß, ob es wohl keines von einer fremden Familie um sich leidet, ausser, was gar selten aus natürlichen Ursachen geschiehet, es dennoch an der Begierde, die Seinigen um sich zu haben, alle andere Hüner-Arten übertrifft. Wenn zur Winters-Zeit Schnee liegt, nähret sich eines allein gar kümerlich, weil ihnen die Arbeit, den Schnee zu zerscharren, zumal wenn er getreten, gar zu sauer wird; welches auch eine von denen Ursachen ist, warum sich, wiewohl gar selten, in harten Wintern zwey Völcker oder Schaaren zusammen schlagen. Wo aber die Schaar groß ist, können sie mit leichter Mühe auch durch den tiefsten Schnee hindurch arbeiten, und des grünen Weitzen-Saamens geniessen. Auch dieses ist merckwürdig, da sonst bey allen Hüner-Arten das Männlein oder der Hahn sich wenig an die Junge kehret, ja öffters sie nicht einmal zu sehen bekommt; so hat hingegen der allweise Gott in der Rebhüner Natur gelegt, daß ob schon die Henne die Eyer allein ausbrüten muß, der Hahn sich doch der Jungen, so bald sie ausfallen, auf das sorgfältigste an- und so wohl unter seine Flügel nimmt als die Henne, weil sonsten wegen ihres Aufenthalts im Feld ohnmöglich wäre, daß die Henne bey Sturm-Wetter sechzehn, achtzehn bis zwantzig und mehr Junge bedecken und schützen konte. Zu welchem Ende der Hahn und die Henne, wenn es regnet, zusammen in ein Grüblein sitzen, und die Junge zugleich unterkriechen lassen. Mit Zahmmachung dieses sonst überaus schüchternen Vogels ist sehr viel Lust zu haben, und kan man, wenn man ein Paar hat, es dahin bringen, daß sie an einem Ort, wo keine Katze hinkommt, beständig bleiben, und sich von dar in eine Stube, wo sie gewohnt sind, hinein treiben lassen. Es ist aber eben nicht nöthig, sie zu solcher äussersten Zahmheit zu bringen; man kan, wenn sie halb zahm sind, fast eine grössere Lust mit ihnen haben: Denn wo ein Gärtlein, das vor Katzen sicher, und am Feld gelegen, auch also verwahret ist, daß ein Rebhun, dem die Flügel gestutzet, nicht hinaus kommen kan, da läst man zur Herbst-Zeit ein paar Hüner hinein, behalt sie den gantzen Winter darinnen mit abgeschnittenen Federn, und füttert sie mit Weitzen an einer Ecke, wo es nicht hinschneyen kan, damit sie nicht verhungern. Wenn alsdenn die Zeit herbey nahet, daß die Hüner bald legen sollen, welches zu Ende des May geschiehet, ziehet man einen Monat zuvor, nemlich im April, der Henne ihre abgestutzte Federn aus, damit sie gegen selbige Zeit die Stärcke bekomme, über den Garten hinaus zu fliegen; welches sie, wenn sie ihre Kräffte mercket, bald thun, draussen brüten, indessen offters zu ihrem Hahn herein fallen, und, wenn ihre Junge fliegen können, dieselbe dahin gewöhnen wird, daß sie den gantzen Tag in dem Garten liegen, da man sie jährlich fangen und zugleich die Henne wieder stutzen, oder auch wohl fliegen lassen kan. Noch besser aber ist, wenn man nur zu Anfang des Martii eine Henne mit abgeschnittenen Federn an den Flügeln in ein solches Gärtlein, welches mit Bretern verschlagen, und oben herum mit Dornen vor denen Katzen verwahret werden kan, hinein läßt: Da wird sich in wenig Tagen selbst ein Hahn einfinden, welcher die Henne nicht mehr verlässet, ob man ihn schon des Tages zwantzig mahl hinaus jagte. Wenn er nun also den gantzen Martium hindurch aus- und eingeflogen, und die Henne zu treten anfänget, so ziehet man zu Anfange des Aprils der Henne die abgeschnittene Federn oder Stümpffe an denen Flügeln in einer Stun-

de, eoech einen nach dem andern, aus, hat auch nicht zu sorgen, daß es ihr im geringsten etwas schade, und läßt sie wieder in Garten lauffen, wie vorher; dadurch denn erfolget, daß der Hahn auch noch den April hindurch seine Gewohnheit im Aus- und Einfliegen continuiret: Zu Anfang des Mayens aber wird alsdenn die Henne im Stande sich befinden, mit ihren heranwachsenden jungen Federn sich aus dem Garten hinaus zu schwingen, und dem Hahn zu folgen. Von solcher Zeit an pflegt man weder Hahn noch Henne in dem Garten den ganzen Sommer über, und bis in den späten Herbst hinein, mehr zu sehen; man halte iedoch den Garten fleißig zu, daß kein Hund oder sonsten etwas hinein komme, und fange im November wieder an, unterweilen eine Hand voll Waitzen hinein zu streuen, so wird man, wo nicht ehe, doch gewiß, wenn es schneyet, erfahren, daß der Hahn nebst der Henne, und wenn sie Junge gebrütet, mit ihnen eine ganze Schaar Junge, an ihre alte Stelle sich einfinden werden, welche man nach Belieben fangen mag. Hätten sie aber das erste Jahr keine Jungen gebrütet, oder wären darum gekommen, kan man sie mit Waitzen, ohne sie zu fangen, in dem Garten füttern und versichert seyn, daß sie ihre Kost das andere Jahr bezahlen werden. Worbey ferner zu wissen, daß wenn man von denen jungen Hünern etwan 2. 30 oder drey junge Hennen wieder fliegen läßt, man das folgende Jahr mehr als ein Volck in dem Garten zu gewarten habe, welche iedoch, wenn zwey Völcker zusammen treffen einander sehr beissen: Derowegen nöthig, sie nach einer zu verjagen. Der Garten oder Vorschlag ist groß genug, wenn er neben Schritte lang und so viel breit, nemlich viereckigt ist. In dem Garten muß ein kleines Hüttlein in einer Ecke gemacht werden, ohngefehr drey Ellen lang und anderthalb breit, das soll nicht höher seyn, als daß ein Rebhun aufrecht darinnen stehen kan: Daran wird ein Thürlein gemacht, das man mit einer Schnur in die Höhe ziehen und wieder fallen lassen kan. Dieses Hüttlein wird gebraucht, wenn man etwan Eulen oder Marder vermerckte, daß man die Henne bey Nacht dahinein treibe; und muß es um deswillen so niedrig seyn, damit, wenn der Hahn, welcher gar wild ist, ohngefehr auch mit hineinlieffe, er sich nicht todt stossen könne, welches gewiß erfolgte, wenn das Hüttlein nur Mannshoch wäre; hingegen thut er sich, wenn es so niedrig ist, gantz keinen Schaden; sondern läufft den andern Morgen, so bald man aufmacht, gantz frisch heraus, und hinweg davon. Es dienet solches Hüttlein auch dazu, daß man die Jungen hinein treiben, und sie darinnen fangen kan. Bey welchen allen dieses noch zu merken, daß man die Henne nicht eher, als wenn es gantz dunckel, weder bey Monden-Schein oder bey einem Licht erst eintreiben, und hingegen sehr früh wieder auslassen soll, damit sie des Hahnes Gesellschafft so lang als möglich geniessen kan. So lang man nun die Henne einzutreiben pfleget, nemlich den Martium und April hindurch, muß im Garten kein Gebüsch gelitten werden, sonsten verstecket sich die Henne, daß man sie nicht finden noch eintreiben kan. Um solche Zeit braucht es auch kein Gebüsch, weil die Henne sich vor dem Habicht in den Hüttlein genug bewahren kan, allwo sie, so bald sie etwas mercket, sich hinein retirirt, und auch ihr Fressen nebst einem Geschirre mit Wasser darinnen findet, solanglich wo Gefahr vorhanden, heraus zu gehen nicht nöthig hat. So bald aber die Henne samt dem Hahn in dem Maio den Garten auf ein halb Jahr lang verlassen, kan man solche Zeit über etwas hinein säen, damit, wenn sie im Herbste wieder kommen, sie etwas hohe Stoppeln und etwas grünen Weitzen-Saamen darinnen finden; massen dessen ungeachtet, alsdenn ein Weidemann, der nur ein wenig damit umgehen kan, sie schon in das Hüttlein zu treiben, oder sonsten zu fangen wissen wird. Es geschichet auch wohl, wenn der Garten nahe bey dem Feld, oder sonsten bequem gelegen ist, daß der Hahn nicht erst im spaten Herbst, sondern gleich nach Bartholomäi seine Familie in den Garten bringet, da denn gut ist, wenn er, um sich verstecken zu können, Getraid im Garten findet, solte er aber gar ausbleiben, und weder um Bartholomäi, noch wenn es schneyet, wieder kommen, so ist es ein Zeichen, daß er durch ein Raub-Thier das Leben eingebüsset, und muß solchen falls das folgende Jahr wieder auf das neue eine Henne im Martio in den Garten gethan werden. Der Fang der wilden Rebhüner geschiehet auf unterschiedliche Art, unter welchen keine schädlicher ist, als das Schiessen, auch [illegible] die Alten treffen und also die gantze Hecke zernichten kan. Besser ists gethan, wenn man sie mit Netzen fänget, aus denen die Alten nach Belieben wieder los gelassen werden können. Zur Sommers-Zeit, sonderlich wenn sie noch so reich von Federn sind, und nicht so leicht die Höhe erreichen können, als im Herbst und Winter, lassen sie sich mit Steck-Garnen fangen, und zwar also, daß man sie erst mit abgerichteten Stöbern, oder so genannten vorstehenden Hunden aufsuche, nachgehends um den Ort, wo sie sich niederlassen, gantz geraum und weit ein Steck-Garn stelle, und vorbesagte Vögel dahin forcire: im Herbst aber thut das Treibe-Zeug bessere Dienste, welches ein Netz ist, hinten mit einem Beutel oder Hamen, und an den Seiten mit Flügeln versehen, solches wird an einem Ort, da man Rebhüner vermuthet, gestecket, und alsdenn die Hüner selbst, durch Hülffe eines Schieß- oder Treibe-Pferdes, oder einer Kuhe, oder wohl eines Schildes, darauf nur eines von beyden gemahlet, zwischen den Flügeln in den Beutel oder Hamen hinein getrieben: Denn vor Menschen und Hunden, die auf sie zukommen, pflegen sie furchtsam aufzustiegen, vor Pferden und Kühen aber, welche gehen als wenn sie weideten, pflegen sie nur ein Stück Weges zu lauffen. Man nimmt auch bey dem Rebhüner-Fang zu Sommers-Zeit den Tirah, im Winter aber das Schnee-Garn zu Hülffe, zwischen welchen beyden Netzen kein weiterer Unterschied ist, denn daß der Tirah wegen der

jungen

jungen Hüner, Wachteln und Lerchen enae, das Schnee-Garn aber weitere Maschen hat, und seiner Weite halber gröber gemacket werden kan. Denn Turkuren, welches gleich nach Jacobi anfanget, und mit der Haber-Erndte sich endiget, braucht man einen verstehenden Hund, mit dem Schnee-Garn aber können die Rebhüner auch ohne Hund gar leichtlich gefangen werden: Denn wenn es auf dem Felde reiffet, oder einen guten Schnee geworffen, kan man sie aus ihrem Lager gar weit sehen; item wo sie aufgestanden und wiederum niedergefallen und gesasset, können sie an ihren Spuren gesehen und erkannt werden. So der Wind den Schnee zu sehr hin und wieder in die Graben und Hecken wasst, oder wenn der Schnee gefroren ist, daß er knittert und girret, alsdenn ist ihnen übel beyzukommen, zumal da sie letztern Falles das Geräusche derer, so das Schnee-Garn tragen, hören, und dahero aufstehen und ausreissen. Die Rebhüner mit dem so genannten Glocken-Garne zu fahen, geschiehet folgendergestalt: Weil die Rebhüner im Sommer sich des Tages über gerne in einem Weinberg, oder in einem jungen Schlag, oder im späten Herbst auf freyen Saam-Feld, wo sie vor dem Vieh sicher sind, und fast stets an einem Ort aufzuhalten pflegen, als wird an einem solchen Ort gesetteter Weitzen und Hanf hin gestreuet, der darum gesotten seyn muß, damit, wenn es reanet, derselbe nicht aufsche; auch wenn es auf Felbern und zur Schnee-Zeit geschiehet, muß um den ausgestreueten Weitzen rings herum anderthalbe Hand hoch ein schwarzer Faden gezogen werden, welchen die Rebhüner nicht scheuen, die Krähen und andere Vögel aber sich dadurch abhalten lassen, den Saamen aufzufressen. Wenn man nun siehet, daß die Rebhüner sich diese Kost gefallen lassen, lässet man sie selbe ein paar mahl auffressen, hernach stellet man über denselben Platz ein viereckichtes Garn, welches in der Mitte so viel Busen hat, daß es über Manns hoch in die Höhe gezogen werden kan, und die vier Ecken doch mit Hacken niedergesteckt bleiben; mitten im Garn muß ein eiserner Ring seyn, dieser wird über Manns hoch an einen glatten dicken Stab in die Höhe gezogen, so daß, weil die vier Ecken auf der Erde angeheftet bleiben, das Garn die Figur einer Glocke vorstellet, auch daher Glocken-Garn genennet wird. Es verursachet aber solche in die Höhe ziehung auf den vier Seiten in der Mitte eine Oeffnung, da das Garn so hoch in die Höhe stehet, daß die Rebhüner gar bequem durchlaufen können. Diesen giebt man unter dem Garn wieder zu fressen, und bindet ein Büschelein unausgedroschene Weitzen-Aehren an einen Faden an, der oben an dem Ring feste gemacht wird, daß er an dem Stock gerade herunter auf die Erde hänget. Wenn nun die Rebhüner den Weitzen auch unter dem Garn heraus fressen, und Weitzen-Aehren ausdreschen, wird der eiserne Ring oben nicht mehr angebunden, sondern also hinauf gelegt, daß wenn die Rebhüner den ausgestreueten Saamen aufgelesen, und sich wiederum über die Weitzen-Aehren hermachen wollen, da sie denn nothwendig an dem Faden anziehen, der Ring abrutschet, und an dem Stab herunter fähret, mithin das Garn, welches so weite Spiegel haben muß, daß sich die Hüner darinnen verfangen können, herab fallt, und die ganze Schaar bedecket. Nachdem es aber, wenn es sehr windig ist, mit dem Glocken Garn nicht gar wohl angehet, weil es der Wind hin und wieder treibet, als wird zu solcher Zeit zuglicher eine Steige gebrauchet, die nicht höher seyn muß, als daß ein Rebhun bequem darinnen stehen kan. Die Weite aber mag so groß als ein mittelmäßiger viereckigter Tisch seyn; die Decke bestehet in einem grün angestrichenen Bret, so im Winter mit Stroh bestreuet wird. Die vier Seulen der Steige sind mit eisernen Spitzen beschlagen, daß man sie in die Erde hinein klopfen kan; rings herum sind dräterne Fall-Thürlein gemacht, welche sich hineinwärts aufstossen lassen. Diese Thürlein, deren auf jeder Seite wenigstens sechse sind, werden anfänglich aufgebunden oder aufgesprenget, damit die Hüner ohne Hindernüß durch die Steige durchlaufen können, in welche und auch ausser derselben Körner gestreuet, und wenn sie einige mahl angefressen, die Thürlein zugemachet werden, damit die Hüner durch deren Aufstossung, ob schon selten die ganze Schaar auf einmal, wie bey dem Glocken-Garne geschiehet, jedoch nach und nach sich alle selbsten fangen. Will man sie lebendig in Vorrath einstellen, muß solches an einem luftigen Ort geschehen, da die Fenster allein mit Spriegeln vergattert, Tannen- oder Eichen-Gesträuch mit etlichen Weitzen- oder Hirsen-Garben hinein gesetzet, zur Fütterung Weitzen, Heide-Korn oder Buch-Weitzen und Hirsen gemengt, auf einem breiten mit hohen Leisten umgebenen Bret, damit sie durch Scharren nichts verwüsten, vorgeworffen, in einem Winkel ein Häuflein groben Sandes hingeschüttet, und täglich frisches Wasser verschaffet werden. Sie sind aber nicht so zart vom Fleisch, als wenn sie frisch aus dem Felde getodtet worden, es sey denn, daß, ehe man sie abthut, ihnen frische Weitzen-Saat, die man in einem grossen Kasten in der Wärme erzwingen muß, zur Erfrischung vorgesetzet, und bis vierzehen Tage damit angehalten werde, davon sie fett und wohlgeschmack werden. Diejenigen, welche die gefangene Rebhüner zum Verspeisen aufbehalten wollen, thun nicht wohl, wenn sie, wie insgemein zu geschehen pflegt, dieselben mit abgeschnittenen Federn in einer Kammer laufen lassen, als wobey sehr viele, theils, weil sie aus Wildigkeit sich nicht satt fressen, wenn sie schon noch so viel vor sich haben, sondern vermatten, theils darüber darauf gehen und verderben, weil diejenige, so eher in die Kammer gelommen, die andern todt beissen, zu geschweigen, daß sich auch viele zu schanden stossen, wenn man hinein gehet. Dahero das beste ist, man lasse einen Kasten auf die Art wie einen Bücher-Repositorium mit Fächern machen, der auf einer schmalen Seite ein Gitter haben, und also zugerichtet werden muß, daß jedes Fach nicht höher

her als nur so hoch ist, daß die Rebhüner aufrecht stehen können. In solchem Kasten wird in iedes Fach ein Häuflein Sand einer Hand hoch gestreuet, und der Kasten also gestellt, daß die Seite, wo das Gitter ist, oder wo man auf zwey Seiten Gitter haben will, beyde Seiten an die freye Lufft kommen: Denn werden die Hüner ohne einige Beschneidung der Flügel, iedes Volck in ein besonderes Fach gethan. In der Mitte iedes Faches wird ein Thürlein gemachet, damit man sowohl ein Trinck-Geschirr, als auch ein anderes zum Fressen hinein setzen, und so offt nöthig, Hüner zum Verspelsen heraus fangen könne. So bleiben sie viel besser, weil sie ihrer Natur nach Lufft und Sonne, Wind und Regen geniessen. Wenn sie zuweilen weisses Kraut bekommen, davon werden sie sehr fett, man muß ihnen aber allezeit ein ganzes Haupt ohnzerschnitten auf einmal hineinwerffen. Wenn der Kasten zwo Clafftern lang und eine Claffter breit ist, so ist er groß genug, und stehet iedem frey, wie viel Fächer er über einander machen will. Dieser Kasten ist auch dazu nützlich, daß man auf diese Weise die Hüner in dem Stand behält, im Frühling deren einige, sonderlich die alten Hennen, sogleich wieder fliegen zu lassen: dahingegen wenn sie in einer Kammer mit abgeschnittenen Flügeln laussen, man ihnen, um sie fliegen zu lassen, die verschnittenen Federn, damit sie wachsen, erst ausziehen muß; welches öffters zur rechten Zeit nicht zutrifft, oder es begiebt sich, daß die Hüner, wenn sie ihre neue Stärcke merken, sich im Aufstiegen stossen und Schaden thun. Wenn man Rebhüner tödtet, soll man sie nicht schweissen (bluten) lassen, sondern ihnen nur den Kopf eindrücken, oder, wie es Weidemännischer, der vordersten oder mittlern Federn eine aus dem Flügel ihnen hinterm Genick in Kopf stechen, so werden sie bald hin seyn. Zu erkennen, ob ein Rebhun frisch getödtet, oder alt sey, hat man ihnen nur nach denen Augen zu sehen, denn ie länger es gelegen, ie welcker auch die Augen werden. Das Hirn in Wein genommen, soll die gelbe Sucht vertreiben; die Galle mit ein wenig Honig vermischt für dunckle Augen, und monatlich einmal an die Schläfe gestrichen, zu Stärckung des Gedächtnisses dienen. Der Rauch von angezündeten Rebhüner-Federn stillet die Mutter-Beschwerungen; den Eyern leget man die Tugend bey, daß sie, wenn selbige iezuweilen von den Weibern gessen werden, sonderlich die unfruchtbaren fruchtbar machen, den säugenden aber viele Milch verschaffen. Das Fleisch der Rebhüner wird fast einhellig vor zart, wohlschmeckend und höchst gesund gepriesen, sonderlich wenn sie noch jung sind, wiewohl auch den alten geholffen wird, wenn sie hängen bleiben, bis das Fleisch erstorben; absonderlich haben die Brüste einen guten Geschmack, dahingegen das Unterthail an der Gütejenem gar nicht beykommt. Sie können in gulen Suppen, Kohl oder Mandel-Milch gekocht, zugerichtet werden. Zum braten werden die alten wie Capaunen tractiret, nur daß man ihnen die Flügel abkürzet, und den Hals nicht einschlägt, auch den Kopf ungeflückt lässet. Die Jungen von sechs bis acht Wochen, so nicht grösser denn eine Wachtel, sind am delicatesten, und vor ein Fürstlich Essen zu halten. Man erkennet aber ein junges Rebhun an seinem schwartzen Schnabel und an den braunen Füssen; wiewohl ihnen die Köche beyde Stücke so zu brennen wissen, daß man alt und jung daran nicht unterscheiden kan. Sie werden mit einer breiten Speck-Schnitte, und darüber mit einem Wein-Blate umwickelt. Eine Capilotade zu machen, nimmt man ein gebraten Rebhun, zerschneidet es in seine gehörigen Stücke, thut in einer Schüssel etwas warm Wasser, Wein oder Eßig, Weinbeer- oder Pomerantzen-Safft, mit Saltz, Butter und etwas Gewürtz, auch gerieben Brot dazu, und läßt es also aufsieden. Sie können auch in eine Pastete gesetzt, und kalt gegessen werden.

Rebhüner-Kraut, siehe Glas-Kraut.

Rebhüner-Zeug, siehe Treibe-Zeug.

Rebinzgen, siehe Rapunzeln.

Reb-Kreßig, also wird in der Schweiß, um Basel, der Feld- oder Winter-Rapunzel genennet. Siehe Rapunzeln.

Reb-Länder, sind so viel, als Wein-Gärten oder Weinberge.

Rechen, Harcken, ist ein Werckzeug, welches sowohl beym Feld- als Garten-Bau nöthig ist, die gehauene Feld-Früchte, Heu und Grummet zu sammlen, auch die umgegrabene Beete darmit zu schlichten und eben zu machen. Es bestehet aus einem höltzernen Balcken, welcher ohngefehr zwey Zoll breit und starck seyn soll. In diesem stecken unter sich eine gewisse Anzahl höltzerner oder eiserner Zincken, die kaum einen Daumen breit von einander stehen. In dem Rücken des Balckens aber ein höltzerner und wie eine Gabel gespaltener langer Stiel. So die Zincken oder Zähne eisern, müssen solche von guten Eisen gemacht seyn, sonst sind die höltzernen dienlicher. Die eisernen Rechen oder Harcken werden mehrentheils nur in denen Gärten gebraucht, das zähe und klotzigte Erdreich desto besser damit zu brechen, mit dem Balcken aber die Erd-Knollen zu zerschlagen, und den Rand der Beete gehöriger massen damit zu erhohen.

Rechen, Harcken, wird die Arbeit genennet, so mit dem Rechen oder Harcken geschiehet; also wird das dürr gemachte Heu und Grummet auf denen Wiesen, Haber, Gerste, und andere mit der Sense gehauene Feld-Früchte auf dem Acker gerechet oder gehacket. In den Gärten werden die Alleen und Gänge gerechet und reine gehalten; die gegrabenen Garten-Beete müssen vor der Aussaat der Küchen-Gewächse wohl überrechet, die grossen Klösser mit dem Rechen oder sonsten klein zerschlagen, auch die Erde sodenn fein klein gemachet seyn, damit das zarte und kleine Küchen-Gesäme um so viel desto besser eingesäet werden, und nicht allzusehr unter die Erd-Schollen verfallen möge.

Rechen, ist an grossen Teichen ein hölzernes, aus vielen eng an einander stehenden, und oben und unten in eichene Blatstücken und Schwellen eingezapften starcken eichenen Sprossen bestehendes Wasser-Gebäude, so in die Oeffnung des Dammes vor ein Flut-Bette gesetzt wird, damit die von grossem Zulauf, starcken Feld-Güssen, oder durchfliessenden Bächen entstehende Ober-Wasser ohne Schaden des Dammes ihren Ausfluß gewinnen, aber weder grosse noch kleine Fische mit durchgehen mögen. Das Flut-Bette muß so hoch stehen, als das Wasser seinen ordentlichen Stand in dem Teiche halten soll. Ist der Teich groß, werden wohl zwey oder mehr Rechen also angebracht: Denn wo dies nicht wäre, würde der Teich von jähem Regen-Wetter und Feld-Güssen gar überlauffen, das Wasser über den Stamm stürtzen, wo nicht gar denselben durchreissen, und die Fische aus dem Teiche, andern zum Besten, und dem Haus-Vater zum Schaden, mit sich hinweg stossen.

Rechnung, ist eine ordentliche Verschreibung in Einnahme und Ausgabe, über dasjenige, so einem zu seiner Verwaltung anvertrauet ist. Oder es ist eine deutliche, ordentliche, zulängliche und glaubwürdige Beschreibung aller Einnahme- und Ausgabe-Begebenheiten in einer Wirtschafft, damit man nicht nur wisse, wie das Vermögen erlanget, verwaltet, bewahret und angewendet werde, das Ab- und Zunehmen des Vermögens, Gewinn und Verlust erkenne, und wahrnehme, ob alles nach dem auf das Inventarium und vorige Rechnungen gegründeten wirtschafftlichen An- und Uberschlag seiner Einnahme und Ausgabe, und auf die dadurch gemachte Disposition verwaltet worden, sondern auch im Stande sey, auf das künfftige seinen Wirtschaffts-Etat zu verbessern, den Abgang zu verhüten, die Ausgabe nach Befinden einzuziehen, oder mehr auszugeben. Man erkennet also daraus, daß dieses eines der wichtigsten, nöthigsten und nützlichsten Hülffs-Geschäffte in allen, sonderlich grossen wirtschafftlichen Haupt-Geschäfften, und ein Mittel, dem hinfälligen Gedächtniß zu helffen, sey. Es wird aber solche Rechnung entweder über eigene, oder über eines andern Einnahme und Ausgabe geführet. Beyde sind nothig. Beyderley Rechnungen sollen 1) ordentlich, 2) glaubwürdig, 3) zulänglich seyn. Allein sonderlich werden diese Eigenschafften an einer Rechnung erfordert, welche man über fremde Einnahme und Ausgabe als ein Verwalter, Administrator, Factor, Einnehmer, Beamter ꝛc. führet, denn auf diese Eigenschafften kommt die Ablegung, Justification, und die Qvittung der Rechnung an. Einige Haus-Wirte lassen ihre Verwalter und andere auf Rechnung sitzenden Beamten alle Viertel-Jahre, manche auch wohl gar alle Wochen die Rechnung machen. Andere lassen keine Wochen-Zettel oder Schlüsse fertigen, zumahl in weitläufftigen Haushaltungen, massen in denselben leicht Fehler einschleichen können, Insonderheit aber ein Verwalter, an statt deren Verfertigung, die Zeit nützlicher anwenden kan, sondern halten ein Manual über alle Einnahmen und Ausgaben, nach denen Capiteln, Rubricken oder Titeln der Rechnung, aus welchen denn ein Herr zu der ihm beliebigen Zeit sich solche vorlegen lassen, und viel besser beysammen ersehen kan, wie seine Haushaltung stehet, als daß ers erst aus den Wochen-Schlüssen zusammen klauben, und sich darinnen confundiren solte. Doch es kan beydes gar wohl zusammen stehen: Denn es kan aus dergleichen Manual in wenig Stunden ein Extract von allen Einnahmen und Ausgaben gefertiget werden. Ja die Wochen-Rechnungen und Schlüsse sind leicht Extract-weise daraus zu machen. Wenn nach Gelegenheit der Rechnungen alle Wochen, Monate oder Qvartale dergleichen Extracte über die Einnahme und Ausgabe der Herrschafft übergeben werden, so kan diese nicht allein aus denselben bald auf den Grund sehen, was und wie viel ein jeder berechneter Diener in Vorrath habe, sondern sie kan auch desto füglicher Verordnung thun, wohin eines und das andere anzuweisen, abzugeben, oder was sonsten deswegen vor Verfügung zu machen. Und über dem müssen diese Wochen- oder Monats-Zettel mit der ganzen Jahres-Rechnung hernach harmoniren, die man daraus desto besser untersuchen kan. Die Haupt-Rechnungen müssen mit eben dergleichen Rubricken, wie die Monat-Zettel beschrieben seyn, ausser daß das Qvantum aus allen monatlichen Rechnungen heraus gezogen, hier nochmahls unter die gehörige Rubricke angesetzt, und sich anbey jedesmahl auf die Data der Monate oder Wochen-Zettel und beygelegten Belege beziehen. Die Particular-Rechnungen und summarischen Extracte sind den Haupt-Rechnungen jederzeit beyzufügen, damit die Herrschafft alle Einkünffte auf einmahl übersehen könne. Ein Verwalter oder Rechnungs-Führer soll allen denen, so ihm Geld, Frucht, oder sonst etwas, wie es Nahmen haben mag, liefern, gehörige Scheine, Qvittungen und Belege darüber geben, mit Benennung, was und wie viel es gewesen, auch zu welcher Zeit es geschehen, da denn, wenn solche Scheine gegen die Rechnung gehalten werden, leicht an den Tag kommt, ob alles gebührend eingetragen, und in denen Jahren, darein es gehörig, berechnet worden. Die Einnahmen müssen bey denjenigen Posten, wo sichs schicken will, als z. E. bey Entrichtung der Erb- und anderer Zinsen, Mast-Gelder, verkaufften Bau- und Brenn-Holtzes, eben sowohl mit Urkunden, als die Ausgaben mit Qvittungen verificiret und bescheiniget werden. Was an Wein, Früchten, Getraide und andern verkaufft wird, muß jederzeit specifice und deutlich, mit Beysetzung der Zeit, der Nahmen der Käuffer, und wer dabey gewesen, und auch wohl des Orts, ausgedrücket werden. Und eben so ist

es auch mit denjenigen, so eingekaufft wird, zu halten, damit sich die Herrschafft erkundigen könne, ob die Sache zu der Zeit so viel, und nicht mehr oder weniger gegolten. Es sollen niemahls, weder in der Einnahme noch Ausgabe, einige falsche Attestationes angeführet werden, und wann einer vor einen andern, der selbst nicht schreiben kan, etwas unterschreibet, so muß er jedesmahl seinen eigenen Nahmen zum Zeugniß mit unterschreiben, und melden, wie er hierzu erbeten worden; widrigenfalls wird es vor verdächtig gehalten. Die Quittungen, Befehle, Obligationes, Contracte, und in Summa alles, was zum Beweis erfordert wird, müssen unverletzt und nicht radirt seyn, und wenn ein Verwalter mit dergleichen untüchtigen Belegen und verfälschten Rechnungen erscheinet, giebt es nur übeln Verdacht. Es sind einige Ausgaben durch gewisse Herrschafftliche Verordnungen beständig zu machen, als da sind ein gewisser Abgang an Getraide, so auf dem Boden liegt, und durch Eindorrung oder auch das Abmessen verursachet wird, und pflegen insgemein von einhundert Scheffel Korn ein, zwey oder drey Scheffel, vom Haber hingegen fünf Scheffel vor ein Maaß, Frucht, Schrimpff oder Boden-Riß dem Rechnungs-Beamten zu gute passiret zu werden. Ferner ein gewisser Abgang von dem in Vorrath liegenden Weine; die Belohnung der Tagelohner, Drescher, Fröhner, Bothen, die Gesinde-Lohne u. s. w. Wenn nun der Rechnungs-führende Verwalter bey diesen gesetzten Ausgaben erweislich macht, daß sie wircklich aufgewendet worden, braucht es nicht so vieler Untersuchung als bey den zufälligen, die bald zu dieser, bald zu einer andern Sache angewendet werden, und man nicht so gewiß determiniren kan. In Ansehung der Reste muß ein Verwalter bey seinen Rechnungen mit Grunde angeben, an welchem Orte solche noch ausstehen, und die Ursach, warum sie nicht eingetrieben worden, zugleich mit anfügen. Im Fall er sie nun ohne Ursache aufwachsen, und etwan durch seine Fahrlässigkeit cadiren werden lassen, und seinen Fleiß nicht erwiesen, hat er sich daran selbst zu erholen, und darff es der Herr nicht annehmen. Sind sie aber also beschaffen, daß sie über allen angewandten Fleiß entweder gar nicht einzutreiben, und sind gleichwohl in der Einnahme völlig mit geführet, oder gar leichtlich in künfftiger Rechnung zu erheben, so sind sie anzunehmen, und kan der Verwalter angehalten werden, solche eigentlich anzusetzen, und bey künfftiger Rechnung entweder so gut als möglich einzutreiben, und in Einnahme zu führen, oder aber, da sie gar nicht einzubringen, in der Ausgabe und Abgang mit anzubringen. Es ist am besten, wenn eine Herrschafft ihren Schössern oder Verwaltern alle Jahre die Rechnungen abnimmt, und sie fein genau untersucht: Denn sonsten, wenn betrügerische Leute sehen, daß ein Herr hierinnen saumselig ist, und die Rechnungen auf viele Jahre zusammen stehen lässt, so profitiren sie hiervon, und sind in Verfertigung ihrer Rechnungen entweder saumseliger oder interessirter. Sie können desto eher Unterschleiff beziehen, und die in dem einen Jahr gesammelten Fruchten, nachdem das Getraide, und das übrige, so in dem Gute erbauet worden, nach dem Unterschied der Jahre theuer oder wohlfeil ist, so meisterlich in den künfftigen Jahrs-Rechnungen verstricken und verstecken, daß man leicht dahinter zu kommen. Es wird auch ein ehrlicher Rechnungs-Beamter selbst lieber sehen, daß alle Jahre Richtigkeit getroffen wird, als wenn er mit seinen Rechnungen lange Zeit in Unordnung stehen muß. Ja es erwecket auch gegen die Herrschafft Verdacht, sonderlich wenn der Rentant Cautions-Gelder oder Vorschuß zu fodern, als ob man mit Fleiß die Abnahme verzögere, und die Rechnungen sich häuffen lasse, bis er etwan abgehen will oder muß, oder gar stirbet, und man alsdenn desto bessere Gelegenheit habe, denen Bedienten oder ihren Erben Defecte zu ziehen, oder sie mit der Bezahlung dessen, was die Bedienten an Vorschuß, Caution, Besoldung zu fodern haben, aufhalten könne. Ein Haus-Wirt soll also seines Verwalters oder Rechnungs-Beamten übergebene Rechnungen, und zwar die Capitel der Einnahmen und Ausgaben von Puncten zu Puncten genau durchsehen, alles wohl untersuchen, und wo es nöthig ist, Defecte ziehen. Eine abzulegende ordentliche Rechnung muß sich gründen 1) auf das Inventarium des Vermögens, wobey Einnahme- und Ausgabe-Begebenheiten in der Verwaltung vorgefallen. 2) Auf die vorhergehende Rechnung, sonderlich aber derselben Abschluß, daher allemahl die nachfolgende mit der vorigen durch, die Anführung des baaren Bestandes in der Einnahme, oder aber in der Ausgabe dessen, was man schuldig geblieben, connectiret wird. 3) Auf das Wirtschaffts-Manual oder Tage-Buch, so gleichsam die Strafe des Haushalters ist, und entweder gleich nach denen Rechnungs-Rubriken, oder nach denen Tagen eingerichtet ist. Daher auch der Rechnungs-Führer sein Manual bey der Haupt-Rechnung produciren, ja diese aus jenem verfertigen muß. 4) Dieses Manual gründet sich auf allerhand particulaire Rechnungen, Liquidationes, Kerb-Holtzer u. s. f. bey besondern in der Rechnung begriffenen Negotiis, sonderlich anderer Leute, als z. E. der Drescher, des Koch, des Hofmeisters, des Forsters ꝛc. 5) Auf die übrigen Belegen, so entweder Attestate, oder Quittungen, oder Contracte, oder Vergleiche, oder schriftliche Ordern der Herrschafft, oder eine Registratur im Wirtschaffts-Protocoll, so von der Herrschafft signiret, als welches ein Haupt-Fundament, dasjenige, was man in Einnahme und Ausgabe gethan, zu justificiren ist, deswegen man sich dieses Protocoll gleich anzufangen muß angelegen seyn lassen. (Siehe den Artickel Haushaltungs-Bücher).

Ferner

Ferner gehören hieher die General-Instructiones; endlich Aussagen und Zeugniß der Leute, die von dem Rechnungs-Führer ausgestellten Quittungen und gehaltenen Quittungs-Bücher, bey welchen allen sein die Data, die Sachen, die Personen, die Summen, genau ausgedrücket seyn, sie selbst aber nicht corrigiret, radiret, ausgelöschet, durchstrichen, zerrissen, oder eingerissen seyn müssen. Sie müssen signiret und numeriret, und sein in dem Manual, oder doch unabläßlich in der Haupt-Rechnung unter ihren Numern und Signis angeführet, und hernach prompt produciret werden. 6) Endlich gründet sich die Rechnung auf das Geschäffte der Wirtschafft selbst, desselben unstreitige Regeln, Natur u. Beschaffenheit, u. ihren natürlichen Zusammenhang, als womit jene übereinstimmen muß. 7) Auf ihre der Rechnung selbst eigene in ihr selbst herfürleuchtende Uebereinstimmung und Harmonie. 8) Auf die von Zeit zu Zeit gegebenen Extracta, Monats- und Wochen-Zettel, ingleichen erstattete particulaire Rapports und Berichte, mit welchen die Haupt-Rechnung übereinstimmen muß. 9) Sie muß auch mit denen publicirten Rechnungs-Gesetzen eines Landes, einer Cammer, einer Casse ꝛc. übereinstimmen, item mit denen besondern Vorschrifften, Formularen und Modellen, die offte dazu gegeben werden. 10) Der angegebene Bestand muß gleich in natura und baar geliefert, und also justificiret werden. Denn wo dieses nicht geschehen kan, da hat der Rechnungs-Führer entweder nicht so viel eingenommen, oder mehr, und anders wohin, oder etwas nicht so ausgegeben, als er in der Rechnung erzehlet und angegeben. Mithin harmoniret die Rechnung nicht mit der Sache, und ist verdächtig. Es ist Vermuthung, daß er seinen Nutzen oder seine Ausgaben mit des Herrn seinen meliret, ein fremdes Eigenthum in seinen Nutzen als sein Eigenthum verwendet, und also mitten, oder doch wider des Herrns Rechte gehandelt habe. 11) Es muß endlich auch die Rechnung mit denen Umständen der Zeiten und derer Preise der Sachen, mit denen Zähl- und Gemäß-Arten, und zwar wie solches Land-üblich, und in der Rechnung allezeit ausgemacht seyn soll, z. E. was vor Gulden, was vor Scheffel, ob Dreßdener, was vor Gewichte, was vor Centner, was vor Klafftern, was vor Steine ꝛc. gebrauchet werden, harmoniren; daher diejenigen, die etwan sonst wider die angenommenen einschlagen, zwar anzugeben, aber auch auf die angenommenen Meß- und Zähl-Arten zu reduciren sind. 12) Muß auch der Calculus selbst fein richtig seyn, und zusammen stimmen. Aus allen diesen Umständen erwächset die Glaubwürdigkeit, wenn die Begebenheiten nach einander mit ihren historischen Umständen, vermittelst des compendiosen Rechnungs-stili, erzehlet werden, da insonderheit die General- und Special-Rubriken die gemeinen Umstände aller und vieler Begebenheiten kurtz, und zusammen mit zwey Worten ausdrücken, die Zeit vorne in einer Rubricke immer fortgeführet, die Personen bey denen Posten angegeben, und die allerbesondersten Umstände durch Anmerckungen und Noten beygebracht werden können. Hiernächst so wird zur Ordnung erfodert (1) daß in der Ueberschrifft die Sache, worüber? der Ort, wo? die Zeit, von welcher an, und wie weit? der Herr, dessen Vermögen verwaltet, und endlich wer? die Rechnung geführet habe, gemeldet werde. (2) Daß hiernächst, wann in voriger Rechnung einige General-Puncte und Monita, so bey der neuen Rechnung zu observiren, gemacht, solche hierauf angeführet. (3) Ein Verzeichniß aller Theile, Capitel, Titel und Rubricken der Einnahme, der Ausgabe und des Bestandes mit denen Summen, und endlich der Summa summarum erfolge, die Paginæ aber, wo jedes in der Rechnung zu finden, citiret werden. Das ist zugleich das Register über grosse Rechnungen, und ein General-Extract, daraus man das gantze erst übersehen kan, und gehöret zur Klar- und Deutlichkeit. Endlich solat (4) die Bilanz der Ausgabe mit der Einnahme, und des plus oder minus von diesem Jahre, deme denn eine Bilanz mit der Einnahme und Ausgabe voriger Rechnung auch hinzu gefüget werden kan. Ereignet sich hier eine Differenz, so müssen die General-Ursachen kürtzlich angehänget werden. Wo es aber auf Specialia ankommt, da werden sie bey dem Titel unten angeführet, wohin sie gehören. Hierauf pflegt man auch noch einige Erinnerung, die gebrauchten Zähl- und Gemäß-Arten betreffende, zu prämittiren, oder solches bey denen Titeln zu thun. Wo aber alles schon bekannt, da fällt dieses weg. Wiewohl es doch vor die Nachkommenschafft, die diese Rechnung auch braucht, immer besser ist, wenn sie fein in allen Rechnungen kurtz determiniret werden. Endlich solat (5) die Rechnung selbst. Und hier ist die Haupt-Regel der Ordnung: Was und wo etwas der Natur nach eher da ist, das muß dem, so erst aus jenem entstehet, in der Vorstellung vorgehen. Z. E. Hat man Naturalien, und Geld-Einnahme daraus, so gehet jene dieser vor. Hiernächst so werden alle Rechnungen eingetheilet in drey Haupt-Theile, a) Einnahme, b) Ausgabe, c) Bestand oder Rest, so die kurtze Recapitulation und Bilanz ist. Beyde erste Theile unterscheiden sich meistentheils in zwey Abschnitte, nemlich in Naturalien- und Geld-Einnahme und Ausgabe. Jeder Abschnitt hat seine Capitel, jedes Capitel seine Titel, jeder Titel auch wohl wieder Artickel, und endlich werden die Posten in jedem Artickel fein unter Numern gebracht. (6) Allenthalben müssen die Theile, Abschnitte, Capitel, Titel ꝛc. fein mit unterschiedener grosser Schrifft auf gantzen Seiten allein, und hernach auch bey denen Anfängen ihre deutlichen Uberschrifften haben. Niemahls auf eine Seite zweyerley Artickel gebracht werden, und wenn es

auch ein vacat wäre. Papier muß man hier nicht schonen, wenn nur alles fein deutlich, ordentlich, reinlich und weitläufftig in die Augen und den Verstand fällt. Jeder Titel oder Artickel bestehet aus seiner Rubricke, denen Posten unter Numern und ihren Tagen, mit ihrer Zahl und Maaß, oder dem Gelde, so alles in Linien nach Rechnungs-Stylo gefasset wird, und endlich aus der Summe auf ieder Seite, wenn mehr Seiten zu einem Artickel aufgehen, endlich aber der Summe des Artickels. (7) Die Theile, Abschnitte, Capitel, Titel, Artickel, müssen fein numeriret, und die Paginae der Rechnung foliiret werden. Die Special-Rubricken und derselben Special-Ordnung lassen sich nicht angeben. Denn die Rechnungen sind darinne sehr nach dem Unterschied der Wirtschaffts-Geschäffte unterschieden. Zur Land-Wirtschafft können die in Folio zu Dreßden gedruckten, und bey Jacobi allhier zu findende Rechnungs-Tabellen und Modelle dienen. Die besondern Rechtlichen Cautelen, Requisita und Rechte, nebst vielen Mustern, findet man in Döplers Rechnungs-Beamten, item in Wünschens Memoriali oeconom. Allein die meisten Herrschafften schreiben besondere Formulare vor. Denn es ist bequem, daß man im Rechnungs-Wesen ein beständiges Modell behalte. Dieser Rechnung, welche am Ende ebenfalls cum dato des Schlusses und dem Nahmen des Rechnungs-Führers zu unterschreiben, ist endlich (8) auch das Restanten-Conto oder Register mit denen Rationibus beyzufügen, warum man nichts bekommen können, und endlich folgt das gantze Convolut Belegen, so geheffter und foliiret hinzu zu thun. Und (9) ist noch zu merken, wenn etwan die Einnahme oder Verwaltung nicht mit dem gewöhnlichen Rechnungs-Jahre angetreten wäre, daß man über das Stück der Zeit, bis zum Anfang des Rechnungs-Jahres, fein eine besondere Stück-Rechnung machen, diese aber nicht in die Jahres-Rechnung mischen müsse. Was endlich nun die Ablegung und Abnahme der Rechnung anbetrifft, so ist des Rechnungs-Führers Schuldigkeit, auf alle Weise das erste an seiner Seite zu thun und zu befördern, das letzte aber zu urgiren, allenfalls einen Calculatorem seiner Seits zu ernennen, eine Instanz um die andere zu thun, die Rechnung zeitig und rein geschrieben zu übergeben, um Commissarios zu bitten, allenfalls, wenn es ein Collegium ist, wo solches abzunehmen, an den Herrn selbst zu gehen, und sich zu beschweren und dergleichen, damit man sehe, er habe seiner Seits allen Fleiß angewendet, Richtigkeit zu erhalten. Denn dieses giebt eine sonderliche Vermuthung vor die Richtigkeit seiner Rechnung. Was aber die Abnahme der Rechnung betrifft, so muß solche erst examiniret und defectiret werden. Uberhaupt muß bey Defectirung der Rechnungen des Verwalters oder Rechnungs-Führers, wenn er anführet, daß der Herrschafft in einem und dem andern Schaden wiederfahren, ein Haus-Wirt wohl judiciren, zum ersten, ob der Verwalter bey der Herrschafftlichen Administration allen Fleiß angewendet, den er bey seinen eigenen Sachen erwiesen, oder doch hätte erweisen sollen und können; und zum andern: Ob er wohl, wenn er an seines Verwalters Stelle gewest wäre, den Schaden entweder gantz oder zum Theil zu verhüten vermocht. Nachdem nun der Herr oder Hauswirt Defecte findet, daß der Beamte sich sehr vorsichtig oder nachläßig erwiesen, nachdem sind ihm dergleichen Fatalitäten beyzumessen, und zu defectiren oder nicht. Und also auch, daferne bey gewissen Nutzungen, z. E. bey den Teichen, beym Brau-Wesen u. s. w. durch menschlichen Fleiß die Einkünffte hätten erhöhet und vermehret werden können, so kan solches bey der Einnahme als ein Defect angeführet werden; ein anders aber wäre es, daferne es von dem Boden oder Witterung, die nach dem Unterschied der Jahre ungleich zu seyn pflegen, und andern dergleichen Umständen dependirte. Eine gleichmäßige Bewandniß hat es auch, wenn in der Rechnung angeführet wird, daß von Früchten und andern etwas dieblich entwendet worden, da denn bey der Defectirung beurtheilet werden muß, ob der Diebstahl durch des Verwalters Fleiß und Vorsichtigkeit abzuwenden gewest wäre oder nicht. Bey der Ausgabe ist zu defectiren, wenn etwas theurer bezahlt, denn sichs ordentlicher Weise gehöret; wenn etwas unnöthiges angeschafft, so man hätte entbehren können; wenn ohne Vorbewust und Genehmhaltung der Herrschafft etwas nach eigenem Gutdüncken vorgenommen, mehr Leute gehalten, oder ihnen auch mehr bezahlet worden, denn sichs gehöret. Es ist auch genau Acht zu haben, daß in der Ausgabe eine Sache nicht zweymal angesetzet werde, welches betrügliche und Gewissen-lose Rechnungs-Führer bey einen Meister können, und es dabey so zu verstecken wissen, daß wer nicht sehr accurat hierinnen ist, es nicht leichtlich mercket. Ferner ist zu defectiren, wenn die Beamten in Herschafftlichen Verrichtungen verreisen, und allerhand unnöthige Ausgaben an allzu starcken Zehrungs- und Reise-Kosten der Herrschafft ansetzen. Sind nun bey den Puncten der Einnahme und Ausgabe einige Bedencken gefunden, und Defecte gezogen worden, soll der Haus-Vater dem Rechnungs-Führer dieselben communiciren, damit er sie beantworten, und die Rechnung darnach adjustiren könne. Hat aber die Herrschafft nach angestellter Untersuchung die Rechnung richtig befunden, so muß sie keine Schwierigkeit machen, zu des Rechnungs-Führers und der Seinigen Sicherheit, auch um besserer Ordnung willen, zum Abschluß zu schreiten und ihm einen Justifications-Schein zu ertheilen, krafft dessen sie seine Rechnungen approbirt, und ihn von allen Forderungen, An- und Zusprüchen, die in Ansehung dieser Rechnung an ihn oder die Seinigen gemacht werden könten, auf ewig entbindet und lossricht. Ist er aber etwas schuldig nach dem Abschluß geblieben, und er bezahlt, so bekommt er eine beson-

besondere Haupt-Quittung. Die Rechnung muß nun nicht etwan weggeworffen oder nicht geachtet werden, sondern dieselbe gehöret in das Wirtschaffts-Archiv, oder die wirtschafftliche Registratur, unter die wirtschafftl. Briefschafften, wo sie sein nach ihren Jahren und anderer Ordnung, sonderlich denen Classen der Einnahme nebst ihren Belegen aufgehoben, und in dem Inventario über die Acta und Briefschafften angemercket, auch nicht ohne einen Zettel oder andere Nachricht, wo sie sey, herausgegeben oder genommen werden muß. So viel hat man vor nöthig befunden, von Rechnungen allhier anzuführen, und dabey zugleich einiger massen auf das publique und Cammer-Rechnungs-Wesen zu sehen. Mehr kan man in des Rath Zinkens Grund-Riß derer Cameral-Wissenschafften, 2 Part. Lib. III cap. 19. 20 davon, wiewohl auch nur zur kurtzen Anleitung finden. Man siehet aber auch daraus, daß zum rechten Wirtschaffts-Rechnungs-Wesen die Rechen-Kunst zwar unentbehrlich, allein daß man eines Theils dazu eben keine speculativische und subtile Rechen-Kunst brauche, hiernächst aber, daß es damit andern Theils noch lange nicht bey wircklichem practischen Rechnungsführen in der Wirtschafft geschehen sey. Allein es ist zu bedauren, daß man fast nichts von practischen Anleitungen zur wircklichen Verfertigung und Führung oeconomischer Rechnungen, wenn man die Handels-Rechnungen ausnimmt, in denen Rechnungs-Büchern findet. Daher man denn mit aller seiner Rechen-Kunst endlich genöthiget wird, bey einem Verwalter, Amtmann, oder einer Cammer erst in die Schule zu gehen, und die rechten Einrichtungen und Vortheile bloß durch Exempel und Nachfolge in langer Praxi zu lernen.

Rechter Flügel, siehe Flügel.

Reckel, suche Raff.

Reckholder-Beer, siehe Wachholder-Beer.

Reckling, suche Raff.

Reen, siehe Rain.

Reff, nennet man ein höltzern Gestell, das leichte und mittelmäßiger Grösse; es dienet dasselbe darzu, damit man etwas darein packen und bequem auf dem Rücken fortbringen könne.

Refier, Revier, heißt bey der Jägerey eine gewisse Circumferenz, Bezirck oder Gegend, also wird ein Forst-Refier ein Bezirck genennet, der einem Förster zur Aufsicht anvertrauet ist.

Regel, heisset derjenige Ausspruch oder Satz, wie eine Sache in ihren Theilen aufeinander folgen müsse, wenn nemlich daraus eine gewisse Wirckung erwachsen, oder sonst etwas zu einer besondern Absicht erfolgen soll. Oder noch kürtzer: Es ist ein practischer Satz, der etwas zu thun oder zu lassen entweder mit strenger Verbindlichkeit oder ohne solche vorschreibet. Jene heist ein Gesetz, diese aber ein Rath, Rathschlag oder Richtschnur, darnach ein Geschäfft, Kunst und Wissenschafft auszuüben. In der Oeconomischen Wissenschafft sind noch viele Regeln mehr auf die Erfahrung gegründet, als daß selbige von der Natur und Eigenschafft der Sache selbst hergenommen wären. Und eben daher geschiehet es auch, daß zum öfftern verschiedene falsch befunden werden, ehe und bevor man diesen und jenen Satz von einer Sache fest gesetzet, man nicht allemal die darbey vorkommende Umstände der Sache, Zeit, Witterung und was dergleichen mehr, genau in Acht genommen, und gehörig gegen einander gehalten, wie nicht weniger erwogen, ob in Ansehung einer Sache etwas eben also und nicht vielleicht anders geschehen müsse. Unter denen gar verschiedenen unrichtig-gefundenen Regeln finden sich auch diejenigen, darinne man die Witterung und Beschaffenheit des Himmels an einem gewissen Tage zum Grund setzet, und daraus wissen will, was in einer lang darauf folgenden Zeit nothwendig geschehen müsse, ohnacchtet die Sache, so da geschehen soll, mit der an dem gewissen Tag angemerckten Witterung und Beschaffenheit des Himmels gar keine Verbindung hat, sondern bloß darum wieder also geschehen muß, weil in den ältern und fast undencklichen Jahren vorhero ein oder etliche mal der Erfolg also gewesen.

Rege machen, sagen die Jäger, wenn sie das Wildpret aufjagen.

Regen, entstehet aus denen häufig aus der Erde in die Höhe gestiegenen wässerigen Dünsten, welche, wenn sie daselbst von denen zur Fruchtbarkeit des Erdbodens dienlichen Salpeterichen und dergleichen Theilen gleichsam geschwängert worden, durch die Kälte wieder gerinnen, und so schwer werden, daß sie von der Lufft nicht länger getragen werden können, zu fallen beginnen, bis sie in Wasser-Tropffen wieder auf die Erde gelangen, und dieser ihren Wachsthum oder die Krafft befordern, daß selbige so viele Gewächse hervor bringen kan. In grosser Sommer-Hitze giebt es wenig Regen, weil zwar alsdenn viel Dämpffe aufgezogen, aber auch in der Lufft zerstreuet werden, wenn es aber regnet, geschiehet es mehrentheils in grossen Tropffen, weil sie hoch herabfallen, und dieses heisset man Platz-Regen, welche offt unversehens, und fast ohne Wolcken einbrechen. Ja zuweilen fällt eine wässerige Wolcke auf einmal ganz herunter, wenn entweder der Wind, so sie erhalten hätte, sich geleget, oder die Lufft unter ihr jählings gar zu dünne wird, und dieses nennet man einen Wolckenbruch. Im Winter steigen die Dämpffe nicht so hoch, daher sie mehrentheils nahe an der Erden einen Nebel machen, und wie Staub niederfallen, welches man einen Staub-Regen nennet. Andere Dünste befinden sich auch wie ein Dampf, den man nicht siehet, in der Lufft. Und

dieser ist eine sonderliche Nahrung der Pflanzen, die sie mit darzu geschickten Werckzeugen, als Blättern, Blüthen, der Rinde und Schale an sich ziehen. Derer Wunder-Regen an diesem Orte nicht zu gedencken, da es in den vorigen uralten Zeiten, besage derer davon aufgezeichneten Historien, allerley dienliche Nahrungs-Mittel, z. E. Fleisch, Fische, Korn u. s. f. geregnet. Man conferire die *Append. Ephemerid. Germ. Dec. II an.* 1707. Im Frühling und Herbst, da Wärme und Kälte sehr durch einander gehen, giebt es viel und mäßige Regen, weil die Dämpffe zwar in Menge aufsteigen, sich aber in der Lufft nicht lange halten können. Die Anzeigen eines bevorstehenden Regens sind: Wenn die Sonne des Morgens bleich aufgehet, oder am Tage heiß sticht; wenn falbe und bleich-rothe Wolcken des Morgens zu sehen; wenn das Rind-Vieh in die Höhe siehet; wenn die Bremen, Fliegen, Mücken und ander Ungeziefer sonderlich stechen; wenn die Fische hoch und an der Fläche des Wassers daher schwimmen; wenn die Schwalben niedrig an der Erden, die Gänse, Kraniche und Reiher aber hoch fliegen; wenn die Enten im Wasser, und die Hüner im Sande sich baden; wenn die Pfauen und Häher schreyen, und die Hahnen zu ungewöhnlicher Zeit krähen; wenn die Frösche des Morgens, und die Laub-Frösche des Nachts ungewohnlich quäcken; wenn die Kröten und Regen-Würmer häufiger, als sonsten, aus der Erden kriechen; wenn die Bienen aus ihren Stöcken nicht heraus wollen, oder sich in dieselben ziehen; wenn das Gemäuer in denen Häusern anfängt zu schwitzen; wenn sich der Rus an denen Cammen und Rauchfängen von sich selbst ablediget und herab fallet; wenn die Lichte im Brennen prasseln; wenn das Saltz feuchte wird; wenn der Rauch aus der Feuer-Mäuer dick steiget, und nicht gerne aus dem Hause will; wenn die Saiten auf den Instrumenten sich anziehen und springen und dergleichen. Das mit Quecksilber gefüllte Wetter-Glas zeigt auch mit seinem Fallen eine sichere Anzeige des Regens. Auf Morgen- und Abend-Regen pflegt gemeiniglich klar Wetter zu folgen. So es im Wind und Sturm zu regnen anhebt, so will es bald Wind-still werden. Weißlichte Wasser-Tropffen, die da sonderlich in Mist-Lachen und faulen Wassern grosse Wasser-Blasen im Herabfallen machen und lange dauren, bedeuten einen langen Regen. Ein Regen, der langsam anhebt, oder immer mehr und mehr zunimmet, währet länger, als der geschwinde kommet. Ein Regen, der auf der Erden geschwinder als sonst gewöhnlich eintrocknet, giebt Vermuthung, daß mehr naß Wetter mit heftigen Regen folgen werde, u. s. w. Das Regen-Wasser wird zwar von einigen vor das reineste, gesundeste und nützlichste in Speisen und zum Getränke gehalten, allein die Erfahrung bezeugt es, daß das Regen-Wasser unter allen am ersten stinckend werde, welches von seiner Unreinigkeit zeuget. Fleisch und allerhand Hülsen-Früchte sollen sich am geschwindesten im Regen-Wasser kochen lassen.

Regen-Bogen, ist ein Lufft-Zeichen, welches in einem mannichfarbigen runden Bogen bestehet, dessen lebhaffte aber nicht glänzende Farben, aus den in den Regen-Tropffen gebrochenen Sonnen-Strahlen entstehen, wenn die Sonne scheinet, und wir zwischen derselben und der Regen-Wolcke uns befinden. Und dahero ob es uns gleich vorkommt, als stände er in den Wolcken, verhält es sich doch in der That nicht also, sondern er ist in dem Regen, der herunter fallt, wircklich anzutreffen. Es kan aber nicht bey einer jeden Höhe der Sonne über den Horizont ein Regen-Bogen erscheinen, sondern nur etwas vor Mittag des Morgens und etwas Nachmittag, des Abends; ingleichen kan man nur an der Morgen- und Abend-Gegend des Himmels dergleichen Lufft-Zeichen wahrnehmen, weil in unsern Ländern die Sonne niemalen über den Horizont einen solchen Stand erhält, daß uns an andern Gegenden ein Regen-Bogen erscheinen kan. Die Farben in den Regen-Bogen folgen ordentlich also auf einander: Zu oberst ist roth, denn kommet gelb, nachdem grün, hierauf blau, und endlich Purpur roth. Wenn aber, wie zuweilen geschiehet, zwey Regen-Bogen über einander stehen, so ist hingegen in dem obern Regen-Bogen die Purpur-Farbe unter der blauen die oberste, und die rothe die unterste. Je grüner die Farbe des Regen-Bogens ist, je mehr Regen; je röther aber, je mehr Wind es bedeutet. Ein Regen-Bogen, der einen Gegen-Schein macht, deutet auf Regen. Wenn bey aufgehender Sonne gegen Westen oder der Abend-Seite ein Regen-Bogen stehet, so giebt er ein Zeichen zu schönem Wetter, und geschiehet selten, daß ein kleiner Sonnen-Regen folget. So im Regen und Sturm, wenn die Sonne bereits hoch gestiegen ist, gegen derselben Untergang der Abend-Seite ein Regen-Bogen erscheinet, so ist es ein gewohnliches Anzeigen, daß sich der Regen bald in klar Wetter verandern werde; so er aber gegen Aufgang stehet, ist es ungewiß. Ein Regen-Bogen gegen den Mond über, giebt Unbeständigkeit des Wetters, und bisweilen langwieriges Unwetter mit Feuchtigkeit und Sturm zu erkennen. Ein Regen-Bogen gegen Aufgang in der Lufft, wenn die Sonne untergehen will, bedeutet nach Gelegenheit der Zeit Donner oder Regen, sonderlich da er doppelt oder mehrfach ist. Wenn ein Regen-Bogen erscheinet, ehe es regnet, so regnet es gemeiniglich drey Tage nach einander; ist aber ein Regen vorbergegangen, so deutet es auf ein schön Wetter. Das Stück eines Regenbogens, die Wasser-Galle genannt, deutet auf bevorstehenden Regen.

Regen-Kleid, ist ein besonderer in einigen Reichs- und See-Städten üblicher Habit, wegen

dessen sich das Frauenzimmer bedienet, wenn es im Regen ausgehen soll. Es bestehet aber dieses eines Theils in einem langen von schwarzen Paar verfertigten Rock, der sich über alle Kleider, ja über das Aufsteck-Kleid zu eben läßet, und dem andern Theils in einem aus eben diesem Zeug zubereiteten Tuch, das vier Ellen lang, und zwey Ellen breit, welches sie über den Kopf decken, von dar herab hangen lassen. Man trägt so seidene als auch wollene Regen-Kleider, davon aber die letzten weiß gefüttert. In Nürnberg, wo man sich gewohnlich nur der grünen und mit eben dergleichen Spitzen versehenen Tücher bedienet, heist es auch nur ein Regen-Tuch. An andern Orten, sonderlich in Nieder-Sachsen, braucht man auch weisse leinene Regen-Tücher.

Regen-Wasser, ist das weichste und subtileste Wasser, welches mit andern Materien nicht so innigst verbunden und figuriret, und daher zur Verdauung, zum Kochen, zur Auflösung und dergleichen am dienlichsten ist. Sonderlich dienet es am besten zum Trincken vor Menschen und Vieh. Vor die ersten aber sonderlich, wenn es gereiniget ist. Denn das unreine, so von denen Dächern lauft, ist nicht gesund, und faulet bald. Und hiervon wird vielleicht Plinius zu verstehen seyn, wenn er vorgiebt, das Regen-Wasser sey nicht so gesund als Quell-Wasser, weil es viel eher stinckend werde, und damit zeige, daß es viele Unreinigkeit an sich habe. Eigentlich aber kommt die Fäulniß alles Wassers von der Lufft. Wenn es dafür verwahret wird, so gehet es nicht so leicht in die Fäulniß. Indessen ist es gewiß, die Wasser-Trincker schätzen das Regen-Wasser für das beste, und zwar nicht ohne Grund. (Conf. D. Hoffmanns Tract. vom gemeinen Wasser).

Regen-Wurm, Erd-Wurm, ist ein langer, glatter und runder Wurm, ohne Füsse und braun-rother Farbe, der sich im fetten und feuchten Erdreich aufhält, und dem Garten-Werck sehr schädlich ist. Wenn man im ersten Frühling, ehe sie brütig werden, und im Herbst, da man insgemein die Garten-Beeten umzugraben pflegt, dieses Ungeziefer aus der umgeworffenen Erde fleißig zusammen liest, kan man sich ihrer ziemlich entladen. Man darf sie nur den Hünern vorwerffen, die solche nicht allein gerne fressen, sondern auch feist davon werden; will man sie aber in die Teiche schütten, werden die Fische nicht weniger eine angenehme Nahrung daran haben. Nach einem gefallenen Regen, oder wenn das Land mit Wasser, worinnen Salpeter zerlassen, oder Hanf gelocht, begossen worden, kriechen sie häufig heraus, und können so denn getödtet werden. In den Steigen und Gängen zwischen den Beeten, kan man Wasser, so von ungelöschtem Kalch erhitzet, brauchen, und solches mit einem Trichter in die Löcher fliessen lassen. Der Regen-Wurm liebt überhaupt die Feuchtigkeit. Wenn daher der obere Boden trocken ist, so begiebt er sich in die tieffe feuchte Erde: Ist er aber naß oder wird nur gelüfftet, daß er meynet, er sey feucht, so kriechet er in die Höhe. Kein Thier stellt ihm so sehr nach, als die Maulwürfe, die deswegen damit am besten zu fangen sind. Ja eben deswegen gehet er allemal der feuchten und luckern Erde nach, um seine iehtgedachte Nahrung zu finden. Man kan ihn also gar leicht alsdenn im luckern und feuchten Erdreich auch mit bloßen Händen fangen. Und wenn man ihm in seiner Passage, da er meistens, wenn der Boden trocken wird, sich nach denen feuchten Grund-Mauern hinziehet, tieffe Töpffe in Weg gräbet, so kan man sie häufig fangen. Denn sie fallen da hinein, und können nicht wieder heraus kriechen. Ja wenn ihrer viele darinne, so beissen sie einander selbst todt, und fressen sich auf. Sonst geben die Regen-Würmer einen guten Fisch-Köder, weil aber dieselben bey heisser Sommers-Zeit, wenn der Erd-Boden dürre und trocken, beschwerlich zu finden, als ist man auf eine und die andere Erfindung bedacht gewesen, wie dieses Gewürm zu allen Zeiten mit leichter Mühe zu denen Ködern zu überkommen: Man nimmt nemlich einen starcken, dicken, und bey dritthalb Ellen langen Steck, spitzt solchen unten als einen Pfahl zu, und stößt ihn beynahe eine halbe Elle tief in den Erd-Boden, rüttelt hernach, da man unterdessen mit denen Füssen beständig stehen bleibet, denselben bey einer guten Viertel-Stunde lang immer hin und wieder, nicht anders, als wenn man solchen wolte heraus ziehen, und wenn er ja unter dem Rütteln auch so locker würde, daß er nicht mehr in dem Erd-Boden hafftete, so kan man solchen nur mit einer Hefftigkeit wieder hinein stossen. Durch diese unermüdete Beweg- und Rüttelung werden sich fast alle Regen-Würmer bey einer Ruthen weit im Umkreis heraus begeben, und sich finden lassen. Man kan auch dieses Gewürmes habhafft werden, wenn man auf einer Wiesen oder grasichten Orte, wo man muthmasset, daß es alldorten Regen-Würmer gebe, sich bey einer Viertel-Stunde ohne Aufhören mit denen Füssen starck beweget, und gleichsam bemühet, die Erde fest- und einzutreten. Durch solches Herumtreten kriechen die Würme rings herum heraus, und sind mit guter Bequemlichkeit zu fangen. Doch ist hierbey zu mercken, daß man mit dem Herumtreten nicht eher nachlassen darf, bis sie völlig hervor gekrochen, weil sie sich sonsten gar bald wieder zurücke ziehen. In der Artzney sind die Regen-Würme ein herrliches Mittel, in- und äusserlich zu gebrauchen. Frisch mit Weine zerstossen, und durch ein Tuch gepreßt, haben sie eine Schweiß- und Harn-treibende Krafft, dienen in alten Krankheiten, absonderlich in der Gelb- und Wasser-Sucht. Mit Milch zerrieben, sind sie heilsam wider den Scharbock. Lebendig zerquetscht und äusserlich aufgelegt, heilen sie den Wurm im Finger, lin-

dern

dern den Krampf und das Reissen in Gliedern. Das von denen Regen-Würmern gebrannte Wasser hilfft denen Wassersüchtigen; der Spiritus hat eine den Schweiß und Harn mächtig treibende Krafft, und das Oel dienet wider alles Reissen in den Gliedern, ingleichen wider das Podagra und andere Schmertzen, so von Verrenckungen, Schlägen und Stössen kommen.

Rehe, eine Pferde-Kranckheit, siehe Rähe.

Rehe, ist eine Gattung wilder Ziegen, wovon das Männlein der Rehe-Bock, das Weiblein aber die Ziege oder Ricke (Rücke) genennet wird. Es kommet an Gestalt dem Damm-Hirschen ziemlich gleich, ist aber kleiner, und hat auf dem Rücken ein licht- oder dunckel-falbes straubes Haar, an den Seiten mit weissen Fleckein eingesprengt, wenn es noch jung ist, und einen weißlichten Bauch. Der Reh-Bock, wenn er ein Jahr alt ist, setzet seine Gehörne mit zwey Spitzen, wie die Hirschen; im andern und dritten Jahre aber vier Enden oder Gabeln, auch wohl sechs Enden, bey welcher Zahl er verbleibet, wiewohl man Rehbocks-Gehörne von acht und mehr Enden angetroffen hat. Es wird aber solches niemals, wie viel es Enden habe, angesprochen, sondern nur ein Gehörne genennet. Er wirfft dasselbe im October oder November, auch wohl erst, wenn er noch jung ist, im December ab, und ist zu verwundern, daß um diese mehrentheils kalte Zeit dergleichen weiches Gehörne, die, wie die Hirsch-Geweihe, anfänglich von Schweiß und Knorpel in die Höhe schiessen, durch die Kälte nicht verletzet werde, gestalten man niemals wahrgenommen, daß solches geschehen sey. Nachdem nun dieses Gehörne im Januario oder Februario wieder verecket ist, so fängt er im Martio an zu schlagen. Er kan sich damit eines Fuchses oder kleinen Hundes erwehren, aber den Wolff scheuet er gewaltig. Die Rehe halten sich nicht zusammen, wie die Hirsche, in einem Trupp, sondern gehen paar-weise, ein Rehbock und eine Ricke beysammen, bis die Zeit kommt, daß die Ricke setzen soll; alsdenn gehet sie ziemlich weit seitwerts, aus Furcht, daß der Bock die Jungen umbringen möchte. Sie brunsten im November und December, und die Ricke setzt zwischen Ostern und Pfingsten zwey Jungen oder Reh-Zicklein, nemlich ein Böcklein und ein Ricklein, die denn gemeiniglich beysammen bleiben. So lange, bis die kleinen fressen können, erziehet sie solche, alsdenn begiebt sie sich nebst denenselben wieder zu ihrem Rehbock. Die Jungen bleiben bey denen Alten, bis sie jährig werden, alsdenn wechseln sie weiter, und paaren sich gleichfalls. Im Frühling und Sommer sind sie gerne in denen jung aufgeschossenen Hölzern, wo sie nicht weit auf die grünen Saat-Felder haben, und des Nachts sich weiden können. Im Winter aber verstecken sie sich in tieffe Wälder, wo es Brunnen-Quellen, Moräste, Brombeer-Sträucher, Binsen und allerhand grüne Kräuter giebt, da sie die Knospen, grüne Blätter und Schößlinge der neu wachsenden Sträucher abbeissen. Der Bock gehet voran, und tritt allezeit am ersten aus dem Holtze, um zu kundschafften, ob keine Gefahr vorhanden, und die Ricke folget hernach; hingegen wenn sie geschrecket oder gejaget werden, bleibet der Rehbock allemal zurücke. Ein fliehend Rehe giebt den Hunden viel zu schaffen, sonderlich im Hetzen, thut viel Absprünge und Wechsel-Gänge, daß die Hunde irre werden. Im Jagen und Treiben laussen sie ins Runde, auch zuweilen durch die Treiber, oder drücken sich in einen Strauch, wie Hasen, zur Erden, bis man vorüber ist. Sie färben ihre Haare des Frühlahrs, wie die Hirsche, lassen die graue Winter-Haare fallen, und werden roth. Wenn sie sich legen wollen, scharren sie des Sommers einen runden Platz in die frische Erden, des Winters aber kratzen sie den Schnee weg, um trocken zu liegen. Sie haben ein scharffes Gesicht, und einen starcken Geruch, sind schnell im Lauffen, und fertig im Schwimmen. Wenn das Wetter sich ändern will, höret man den Rehbock offte schreyen, er bellet fast wie ein Hund, aber langsamer und heischer. Der Bock hat einen stärckern Fuß, runtere Schaalen, und einen völlern Ballen, als die Ricke, bey welcher alles schärffer und spitziger. Es lauffet zwar der Bock im Augusto aufs Blat, als zu welcher Zeit er nach der Stimme des Rehes gehet, welcher Ruf dergestalt lautet, als ob man auf einem Blatte einen gleichstimmigen Pfiff thäte, dahero auch die alten Jäger in den Gedancken gestanden, als ob er zu solcher Zeit brunfte, wie denn auch das vielfältige Jagen es einem fast solte glauben machen; alleine es ist dieses Jagen vielmehr eine wilde Geilheit, welche der Bock mit denen schmalen Rehen beginnet, nicht aber mit alten Rehen, massen dieselben zu solcher Zeit noch die Jungen bey sich führen, und ihnen die Milch genießen lassen. Die Ricke läufft auch aufs Blat, aber nicht ehe, als wenn sie ihre Jungen hat, und dieselben von ihr abgegangen sind. Wiewohl der Bock im November und December, und also in seiner wahrhafften Brunst ebenfalls aufs Blat lauffet, wie man solches aus der Erfahrung hat. Bey der Rehe-Jagd wird in Brüchen, Morästen oder kleinen Büschen, mit leichten Netzen, die um etliche Maschen höher seyn müssen, als die Hasen-Garne, damit sie nicht drüber setzen, eine Stallung umstellet, und die Rehe durch Treiben oder Jagd-Hunde in die Netze gejaget, worinnen sie entweder lebendig gefangen, in Kasten gethan, und nach einem Thier-Garten geführet werden; oder, man giebt ihnen den Nickfang, (Genickfang), und liefert solche an gehörige Orte. Weil aber so wohl die Ricken als Böcke in

die

die Netze lauffen, thut eine Herrschafft wirthöher, wenn sie die Böcke nur wegfangen oder rücksetzen läst, denn eine iede Ricke, wenn sie um ihren Bock gekommen, bringet schon einen andern Bock wieder, dieser aber, wenn er seine Ricke verlohren, gehet andern nach aus dem Gehäge. Die Rehe werden an vielen Orten zu der Nieder-Jagd, in Chur-Sachsen und incorporirten Landen aber zur Mittel-Jagd gerechnet. Das Reh-Wildpret ist zart, vor andern Wildpret wohlschmeckend, und sehr gesund. Die besten Stücken davon, als der Rücken, Keule und Büge werden gebraten, das übrige gleich andern Wildpret gekocht zugerichtet. Wie solches nicht nur bey dem Hirsch-Wildpret, sondern auch sonst unter den Erklärungen derer besondern Speisen beschrieben zu finden. In der Artzney dienet das Fleisch und das Gerinnsel oder Lab mit Wein vor den Bauch-Fluß; die Galle mit Honig und Lupinen Meihl zur Salbe gemacht, benimmt die Flecken des Angesichts: mit Wasser vermischt nimmt sie die Schwärtze oder den Brand von der Sonnen weg; mit Honig in die Augen gestrichen, oder mit Frauen-Milch eingegossen, benimmt sie die Dunckelheit der Augen.

Rehe Kasten, ist ein hölzerner Kasten, darinnen ein in Netzen gefangener Rehe-Bock oder Rehe lebendig von einem Ort zum andern geführet werden kan. Er wird nach der Grösse eines Rehes von leichten und dünnen Bretern zusammen geschlagen, und mit behörigen Bändern, Luft-Löchern und Schubthüren, und an dem Ende, wo der Kopf ist, mit einer kleinen Krippe und einem eisernen Räuffgen versehen. Dieweil aber die Rehe ein weichliches zartes Leben haben, und wenn sie eingefangen und in Kasten gethan werden, darinnen springen und sich stossen, und in kurtzer Zeit dahin fallen, ist höchst nöthig, daß man den Deckel oben von Barchent oder doppelten Zwillig an beyden Enden feste und steiff anziehen, beschlagen lasse, so kan sich das Reh nicht im Gemüte stossen, oder Schaden nehmen. Auf den Seiten müssen eiserne Ringe zum Anfassen gemacht, und der Kasten mit grüner Oel-Farbe angestrichen, auch an denselben Rehe-Bocke und Rehe genahlet werden.

Rehe Netze, werden insgemein funfzig gedoppelte Ellen lang, und sechzehn bis zwanzig Maschen hoch gestrickt, deren iede drey Zoll lang ausgereckt seyn soll, damit kein Fuchs oder Hase hindurch schlupfen könne. Die Leinichen, davon sie abgestricket werden, seyen von vier Garn dick gesponnen, die Schlag Leinen aber zwölf Garn-Faden dicke seyn, und an iedwedem Ende ein paar gute Klaftern vorgehen, solche an den Haacken und Hefftel zu binden, welche von weißbüchenem Holtze, und die Furckeln fein leichte seyn sollen, damit ein Mann solches tragen, und fürlich, leicht und bequem stellen könne. Wenn nun der Steller Mann das Netze aufgebunden, und den Hefftel in der rechten Hand, auch das Garn zum Ablauffen gefasset hat, und den Haacken verkehrt auf der linken Schulter träget, so nimmt ein anderer ihm den Hefftel und etwas vom Netze, von dem Haacken, schlägt ein, oder bindet an, und lässet den Mann mit dem Netze ablauffen, denn wird solches scharf angezogen, hinten nach ausgeschlagen, daß es recht stelle, und wieder ein anderes genommen, bis man mit der gantzen Stallung fertig. Diese Rehe-Netzen können auch auf der Wolffs-Jagd gebraucht werden, indem man damit hin und her Winckel und Haacken stellet, daß sie unverhofft gefangen und erschlagen werden; wiewohl sie zu der Rehe-Jagd und vor die Füchse am besten, und daher ohngefehr achtzehen Stücke bey einem Jagd-Gezeug zu halten sind. Ein solches Netze dörffte mit aller Zubehör, des Seilers Arbeit und Hanf, nicht über sechs Thaler in allem zu stehen kommen.

Rehling, siehe Röhling.

Rehmen, suche Rähmen.

Reib-Asch, ist ein runder und tiefer hart gebrannter irdener Napf, worinnen man etwas mit einem darzu gehörigen von Holtz gedrehten und unten dick zugerundeten Kloppel, so die Reib-Keule genennet wird, klein und klar zu reiben, ingleichen Butter zu Schnee zu zertreiben pflegt, als die man sonderlich zu denen sogenannten Sand-Torten brauchet, wovon dieser Artickel nachzusehen.

Reib-Eisen, ist ein von Blech lang und hohl durchlochert und dicht ausgeschlagenes Instrument, worauf Zucker, Semmel, Brot und andere Sachen gerieben werden. Die gantz kleinen Reib-Eisen brauchet man in der Küche zu Muscaten-Nüssen und andern Sachen, so darauf klein gerieben werden.

Reiber, ist ein Stroh-Seil oder Wisch, so die Drescher zwischen den Zancken eines Rechens hängen haben, und damit die auf den Scheun-Tennen ausgedroschene Frucht, nachdem solche vorhero mit dem Rechen aufgeworfen oder gewendet worden, von einer Seite zur andern aufzureiben oder aufzurüscheln pflegen. Nach iedesmaligem Aufwerffen geschiehet das Aufreiben, und nach diesem wird allewege das gröbste mit dem Flederwisch so rein, als es seyn kan, abgekehret, und unter dem Nahmen der Uiberkehr bey Seite gethan.

Reib-Keule, siehe Reib-Asch.

Reich-Gabel, ist eine grosse zweyzänckigte eiserne Gabel mit einem langen holtzernen Stiel, womit man in der Erndte die Garben dem auf dem Erndte-Waagen stehenden Läder zulangt. Man braucht sie auch zum Heu- und Grummet-Aufladen, und wird sie daher auch einiger Orten eine Heu-Gabel genannt.

Reichthum, wird der überflüßige Vorrath an zeitlichen Gütern genennet, da man ein mehrers hat, als man ordentlich gebrauchet. Oben ist bereits angeführet worden, wie ein ieder Mensch auf einen Ehr-Noth- und Ehren-Pfennig bedacht seyn müsse. Wenn nun einer so viel im Vermögen hat, als er vor sich und die Seinigen zur Nothdurfft, Bequemlichkeit und zum

Wohlstand bedarf, und noch darneben ein mehrers übrig hat, als er auf die künfftige Zeit noch wahrscheinlich bedarf, heisset man ihn reich. Ein solcher Uberfluß aber, der eben Reichthum heisset, ist nicht einem iedem nützlich, noch auch ohne Bedingung nöthig; deßhalber pfleget man davor zu halten, es können nur folgende dreyerley Personen mit ihrem Reichthum den allerbesten Nutzen schaffen, und um solchen durch gerechte Mittel, ohne Grentzen zu erlangen trachten: Der König, der Kauffmann und der Wohlthäter. Wiewohl alle Menschen sollen, so weit es möglich ist, Wohlthäter und reich seyn. Und zu dieser Absicht ist also ieder verbunden, ohne ängstliche Sorge, wenn Gott Gelegenheit giebt, und durch gerechte Wege Reichthum zu suchen. Ja in dieser Fassung des Hertzens hanget auch der Mensch das Hertz nicht daran, oder macht den Reichthum und Mammon zu seinem Herrn und Gott. Wer aber den Reichthum in anderer Ordnung und um sein selbst willen suchet, und darnach begierig trachtet, oder solchen auch schon hat, folglich also nur reich werden will, damit er Reichthum habe, oder zu seinen Lüsten brauchen könne, von dem sagt die Christliche Religion, daß derselbe zum Himmelreich ungeschickt sey, daß er in viele Versuchung und Stricke des Verderbens falle, es sey schwerer, daß ein Reicher ins Himmelreich einzehe, als daß ein grobes Schiff-Seil durch ein Nadel-Oer gehe. Solchen Leuten ist der Reichthum schädlich, und solchen möchte, wenn sie ernstlich nach ihrem Heil trachten, nicht zu verdencken, sondern ein guter Rath seyn, wenn sie sich in freywillige Armut begeben. Ausser diesem rechten Verstand der Christlichen Moral, womit auch die vernünfftige übereinstimmet, ist es eine übertriebene Moral, auf das andere Extremum zu fallen, und vielmehr arm zu werden, oder zu seyn und zu bleiben zu trachten. Meistentheils lieget hierbey ausser der Unwissenheit eine andere unordentliche Begierde und ein schlimmer Bewegungs-Grund zum Grunde. Nemlich Faulheit, Verschwendung, oder die Meinung, Gott etwas abzuverdienen, die Werck-Gerechtigkeit, ein Hochmuth, etwas sonderliches vor andern Menschen zu seyn. Doch nehmen wir hier billig den Zustand eines Menschen aus, der von Gott ausserordentlich zu einem Geschäffte beruffen, in welchem ihn zeitliche Güter, noch mehr aber ein Uberfluß nur hindern würden. Wenn sich derselbe also von diesen Dingen losmacht, als welches Gottes Wort auch erfordert, da ist es gantz was anders.

Reif, ist ein gefrorner Thau oder Nebel, der sich auf die Erde leget, und an Bäume und andere Cörper ansetzet, und von der Kälte gerinnet. Der Reif thut an den Bäumen, wenn sie in der Blüte stehen, sowohl als an denen Reben grossen Schaden. Damit derzeichen denen Bäumen nicht wiederfahren möge, soll man zu denenselben, sonderlich zu denen jungen, deren Knospen gleich ausbrechen wollen, mit Wasser angefüllte Geschirre anzwecken, oder wohl an allen vier Seiten, zum wenigsten an einer ein recht grosses setzen, oder auch fünf oder sechs Zoll vom Stamm hinweg ein Grablein herum machen, und solches gegen Nachts mit Wasser füllen, welches letztere denn noch zu ihrer Erfrischung gedeihet, so daß sie desto frecher antreiben. Doch ist dabey zu merken, daß wenn man um die Bäume also aufgräbet, auch Wasser in die Gruben giesset, und es dergestalt allezeit gegen Nachts wiederholet, solches ohne Entblössung der Wurtzeln auch nur an solchen Orten geschehen müsse, daß der Baum nicht ohne das schon ziemlich feuchte stehet, weil er sonst gar zu Wasser-schlüntzig werden würde: der Ursachen denn die beygesetzten Geschirr dienlicher, den Reif an sich zu ziehen, und aufzufangen, daß er die Baum-Blüte unbeschädigt lasse. Gewiß ist es, daß die Baum-Gärten, so auf einer Insel stehen, oder mit Wasser rings umgeben sind, nicht leichtlich an der Blüte von dem Reif Schaden leiden, weil die stets aufsteigende Wasser-Dünste oder Dämpffe, als welche die fallende Kälte und gefrierende Krafft brechen, solches hindern und verwehren. Wenn starcke Reiffe den Reben Schaden zufügen, muß man in dem nächst darauf folgenden Schnitt dahin sehen, daß alles verletzte und unfruchtbare glatt weggeschnitten werde, so erholen sich dieselben wiederum, und können desto lustiger treiben: hingegen so es unterlassen wird, giebt es mit der Zeit unlustige und unfruchtbare Stöcke. Sonsten empfangen die Reben nicht so leichtlich von den Reiffen einen Schaden, so man sie, wenn sie ausschlagen, desto besser beschneiden lasset; denn das späte Reben-Schneiden macht, daß die Reben allererst blühen, wenn die Sonne schon kräfftiger und warmer zu scheinen beginnet. Denen zarten Sommer- und Schatten-Gewächsen thut der Reif gleichfalls grossen Schaden, sonderlich wenn er im hohen Frühling dieselben unvermuthet überfällt, dieweil man sonsten durch Bedecken oder Entsetzen der Gewächse denselben zuvor kommen kan. Der Reif, der wie Schnee, und nicht Eiß-artig, auf das Gras, Laub, oder was er sonst trifft, niederfället, deutet auf klare Lufft; so er aber in der Lufft auffahret, und sich nicht wieder auf die Erde giebt, so fällt er nach Gelegenheit wieder herab.

Reif, Reiffung, ist ein gewisser Zustand zuvorderst der Obst- und Saat-Früchte, derer Pflantzen, hiernächst aber auch anderer Theile, die man zu gewissen Zwecken nutzen kan, z. E. am Schafft, des Holtzes, der Rinde, u. der Wurtzel, Knollen, und endlich an denenjenigen Pflantzen, die keine Früchte tragen, derer Blätter und des Getraides, darinnen diese Stücke zu ihrer vollkommenen und solcher Beschaffenheit gelanget sind, daß sie entweder gleich, oder doch vermittelst einer Zubereitung, in der Wirthschafft zur Nahrung oder Fülle der Menschen können gebrauchet werden. Dieser

Zustand

Zustand wird nun nach Unterscheid der Pflanzen und der Gegenden, theils aus der Natur derselben, theils aus der Zeit, darinne er da zu seyn pleget, wenn nicht einige Ursachen, als Wärme, Regen, Wind ꝛc. etwan gefehlet haben, theils aus der Grösse, aus der Farbe, aus dem Geschmack, durch das weiche oder harte Anfühlen, theils gleichfalls aussen, theils durch genauere Untersuchung, Auflösung und Eröffnung, theils an der Sache selbst, theils an denen damit verbundenen Theilen u. s. f. in der Haus-Wirtschafft erkennet und erforschet, wenn man nicht zu ganz besonderer Absicht eine Sache von denen Pflanzen im unreiffen Zustande nöthig hat, oder brauchen will. Ordentlicher Weise aber nimmt man der Erde und ihrem Schosse nichts in der Wirtschafft, als bis es reif ist, weil man ausserdem Schaden und Abgang an dem Nutzen davon auf vielerley Weise hat. Wovon man nun eine besondere bey jeder Frucht oder Sache einer Pflanze erkennen, daß sie zum Stand der Reife gelanget, das kan man hier ausser der oben gegebenen allgemeinen Anleitung nicht anführen, sondern gehöret in die spec. Artickel. Uberdem aber wird dazu Erfahrung und Erkänntniß des Pflantzen-Reichs und derer Früchte erfordert, sonderlich aber dienen viele sinnliche Anmerckungen und Erfahrungen selbst in der Praxi dazu, dardurch man den Stand der Reiffe und Zeitigung genau bestimmen lernet. Wer die Natur und Ordnung des Wachsthums der Pflantzen überhaupt verstehet, darzu wir unter dem Artickel Pflantzen einige Anleitung gegeben, auf diese und jede Art der Pflantzen insonderheit appliciret, und sich in dieser Betrachtung ein wenig übet, hiernächst aber die verschiedenen wirtschafftlichen Zwecke mit denen Pflantzen, ihren beständigen und unbeständigen Theilen kan halt, der wird sich leicht in Specialibus auch bey dieser wichtigen Wirtschaffts-Sache finden.

Reiff, heißt ein höltzernes Band, dergleichen die Böttger oder Faß-Binder um die Fässer legen. Hierzu nimmt man Eschen- Eichen- Haselstauden- Ulmen- Bircken- oder Weiden-Holtz und wenn sie recht beständig seyn sollen, so müssen die Reiff-Stäbe, Reiff-Stangen oder Reiff-Stecken, (denn also nennt man das Holtz, daraus man die Reiffen macht,) im Januario oder Februario im letzten Viertel, ehe noch der Safft ins Holtz kommt, zu grossen und kleinem Gebände gehauen werden. Man kan ihnen etwas die Rinden abschälen, denn so halten sie an den Fässern etliche Jahre hindurch, da sie im Gegentheil, wenn sie in den Rinden stecken bleiben, viel eher morsch werden. Und mit dergleichen Reiffen soll vornehmlich das Gefäß gebunden werden, darauf man das Lager-Bier in die Keller leget, denn so darff man sich nicht so leicht Schadens befürchten.

Reiff, heisset auch ein gewisser blecherner Ring, den man zu den aufgelaufenen Köchen braucht, und dieselben damit umfasset, wenn sie in den Ofen gebacken werden sollen. Dergleichen Reiffe müssen also beschaffen seyn, daß sie können enge und weit gemacht werden, nachdem der aufgelaufene Koch in Ansehung der Tafel groß und klein seyn soll, und findet man dergleichen Reiffen, die sich wohl viermal verkleinern lassen.

Reiger, Raiger, Reiher, Fisch-Reyher, ist ein Vogel, der dem Schnabel, langem Hals und Füssen nach, dem Storche ziemlich gleich kommt, und bey der Fischerey so grossen Schaden, als der Fisch-Otter verursachet. Es giebt deren verschiedene Gattungen, welche man am meisten und ersten gewahr wird, wenn sie Herbst- und Frühlings-Zeit ihren Zug thun; und sind erstlich die grossen, welche licht-grau auf dem Rücken, am Leibe aber weiß mit schwarken Flecken eingesprenget sind, diese haben einen ungemein grossen, langen, scharfen, rothen Schnabel, gelbe Füsse und einen weiten Kropff, welcher ein gutes Kannen-Maaß hält, sind auch noch halb so groß, als die andern Arten Reiher. Ferner findet man kleinere, welche gantz dunckel-grau auf dem Rücken, am Kopffe aber schwarz sind, auch einen schwarzen Schnabel, und blaue kurtze Füsse haben. Diese beyde Arten haben auf den Köpffen ihre schöne Federn, gemeiniglich zwey oder drey, welche ihnen, zumal im Fliegen, hinterwärts auf dem Kopffe aufstiegen. Sie horsten beyde nicht hier zu Lande. Die dritte Art aber sind die bekannten grauen Reiger, welche bey uns auf hohen Bäumen, mehrentheils an sumpfigen und morastigen unweit von Seen und Flüssen gelegenen Oertern zu horsten, und gemeiniglich drey Junge auszubringen pflegen. Die Bäume, darauf sie horsten, verderren von dem hitzigen Mist, den sie darauf fallen lassen. Ihre Nahrung bestehet in Fischen, an denen sie grossen Schaden thun, denn sie gehen bis an den Bauch ins Wasser, und fangen die Fische, die in grosser Menge auf sie zu schwimmen, häufig weg. Ob die Fische aus einer eingepflantzten Zuneigung so gerne um die Reiger sind, oder ob sie aus Haß auf dieselben, als ihre Feinde los gehen, läßt man dahin gestellt seyn, gewiß aber ist, daß die Fischer, wenn sie Reiger-Fett unter den Koder nehmen, den sie an die Angeln stecken, oder in die Reussen hängen, solchergestalt mehr Fische, als durch andre Köder fangen sollen. In Ungarn giebt es Reiger, die fast gantz weiß, aber etwas kleiner, als die gemeinen Reiger, sonsten aber an der Gestalt ihnen gantz gleich, aber dabey sehr träg und langsam sind, und wenn sie Ungewitter vermercken, sich so hoch in die Lufft und über die Wolcken schwingen, daß man sie aus dem Gesicht verlieret. Diese sind für andern sehr gefräßig, verschlucken auch Muscheln, und wenn sie merken, daß sie sich im Kropffe von der Wärme aufgethan, geben sie solche wieder von sich, und suchen erst das Fleisch heraus. Die Reiger sollen als schadhaffte Vögel an Teichen, sonderlich wo Brut ist, nicht gelitten, sondern wie man kan und mag weggerürschet werden. In Sachsen werden sie zur Nieder-Jagd gerechnet, in Oesterreich und anderer Orten aber zur

Luste

Lustbarkeit grosser Herren geheget, und meistentheils im Frühling sehr kostbar gebaitzet, zu welcher Baitze gemeiniglich nur Ger-Falcken, oder Blau-Füsse genommen werden. Die schönen Federn am Kopffe werden in Ungarn, Persien und der Türckey sehr hoch gehalten, und von grossen Herren mit Edelgesteinen versetzet, an denen Mützen und Turbanen getragen. Das Reiger-Fleisch schmecket starck nach Fischen, absonderlich der alten, darum es nicht wohl zu essen; wiewohl die jungen und halbwüchsigen Reizer wegen ihres zarten Fleisches in Franckreich vor ein Leckerbißlein gehalten werden. Das Fett wird, wie obgedacht, von den Fischern unter die Köder, ausser diesem aber auch in der Artzney äusserlich zur Linderung der podagraischen Schmertzen, Benehmung der Taubheit und Dunckelheit der Augen gebraucht.

Reiger-Baitz, ist eine Jagd-Lust grosser Herren, da sie die Reiger mit abgerichteten Raub-Vögeln, Falcken, oder Blaufüssen fangen lassen. Man nimmt solche an einem schönen und stillen Tage vor, und begiebt sich zu Pferde mit den Falcken, an einen solchen Ort, wo man weiß, daß sich Reiger aufhalten. Wenn nun die Ströber-Hunde einen Reiger aufgetrieben, der Falckenier auch zum rechten Vortheil den Vogel abgeworffen, und der Reiger den Falcken gewahr wird, so spevet er den eingeschluckten Raub von kleinen Fischen wahrenden Flugs herab, um sich zur Flucht leichte zu machen, oder da er noch nüchtern, fänget er an mit besonderm Fleiß über sich zu steigen, daß er fast kaum zu sehen; der Falcke steiget auch in die Höhe, thut aber, als ob er den Reiger nicht sähe, bis er durch sonderbare Umschweiffe und unglaubliche Geschwindigkeit dem Reiger die Höhe abgewonnen, worauf er anfänget mit seinen starcken Waffen auf den Reiger einen heftigen Anfall zu thun, giebt demselben einen Griff und Fang, dann schwingt er sich wieder ober, um und neben ihm herum, bis er seinen Vortheil ersiehet, ihn gar anzupacken, weil er sich vor des Reigers spitzigem Schnabel wohl vorzusehen hat, indem hierdurch, wenn der Reiger den Hals auf den Rücken legt, und den Schnabel über sich hält, mancher junger unerfahrner Falcke gar leichte und offters gespiesset wird, weswegen auch zuweilen zwey Falcken, als ein alter und ein junger, auf einen Reiger gebaitzet werden, damit desto weniger Gefahr dabey zu besorgen. Zuweilen wendet sich der Reiger mit seinem gantzen Leibe, und schwebet oder wieget mit ausgespannten Flügeln, als mit einem Segel, in freyer Lufft, seinen Feind desto verwahrter zu empfangen, so ihm aber gleichwohl meistentheils mißräth, daß er überwunden wird, und mit dem Falcken zugleich herunter fällt. Ein solchergestalt gefangener Reiger wird gemeiniglich mit einem blechernen Ring, worauf der Herrschafft Nahmen und Jahr-Zahl gestochen, wieder losgelassen, so daß es vielmals geschiehet, daß ein solcher Reiger über viel Jahre hernach wieder gefangen wird, der ein oder mehr dergleichen blecherne Ringe an den Füssen hat. Die Jagd-Worte hierbey sind: Der Vogel wird an den Reiger gelassen; er steigt, wenn er in die Höhe flieget; er schläget den Reiger, wenn er von oben herab auf denselben stosset; wenn er etwas gefangen, wird er darauf abgerichtet und geäset; er fället in ein ander Land, wenn er irre worden u. s. f.

Reihe-Schanck, wird bey einer Gemeine auf dem Lande die Berechtigung genannt, wenn dieselbe nicht zulässet, daß ein eigener Schenck-Wirt in ihrem Dorffe sich aufwerffe und fest setze; sondern da vielmehr in gewisser Ordnung ein Nachbar nach dem andern Bier einleget, und solches an Fremde verzapffet und ausschencket.

Rein, siehe **Rain**.

Rein-Ancke, suche **Rhein-Ancke**.

Rein-Blume, siehe **Rhein-Blume**.

Reinfahren, suche **Rheinfahrn**.

Reinfall, ist ein Wein, so in Istrien auf dem felsichten Gebirge Prosseck wächset, daher er auch gemeiniglich Prosecker Reinfall genennet wird. Er ist sowohl wegen seiner Tugenden als Annehmlichkeit sehr berühmt, und weil die dasigen Einwohner, welche sich dessen täglich bedienen, dabey sehr alt werden, schreibt man dieses seinen Kräfften zu, und hält ihn vor sehr gesund.

Reinfraut, siehe **Beerkraut**.

Rein-Weide, suche **Rhein-Weide**.

Reise-Kappe, oder auch **Regen-Kappe**, wird eine Bedeckung des Haupts genennet, der man sich in Winters-Zeit und sonst bey übler Witterung, und sonderlich auf der Reise bedienet, und bestehet selbige in unterschiedener Art. Bey dem Frauenzimmer führet diesen Nahmen ein Uiberschlag, der vornen auf der Stirne in zwey Falten geleget, und mit seinen breiten Zipffeln herab hanget, hinten aber hat er einen Teller oder Nest; dergleichen werden insgemein aus Atlas, Taffent u. s. f. geschnitten, gestopffet, und mit Baum-Wolle oder seidener Watte gefüttert. Andere bedienen sich wegen des Regen-Wetters einiger von gewächster Leinwand gefertigten; ausser diesen findet man vorjetzo eine Art gantzer Uberzüge, die sich über den Kopff stürtzen lassen, deren Untertheil als ein Kragen über die Achseln sich ausbreitet, der vordere Theil, so vor das Gesichte zu stehen kommt, ist in Form einer Maske beschaffen, darinnen sich vor den Augen geschliffene Crystalle befinden, um dadurch sich umsehen zu können, doch dürfften bey öfftermm und langem Gebrauch die Augen darbey Schaden leiden; derer aus wollenem Garn gewirckten und ordentlich nach dem Gesicht abgetheilten Mützen, welche sich ebenfalls bis auf die Achseln herunter ziehen lassen, hier nicht weitläuffig zu gedencken. Die meiste Bequemlichkeit in dem gemeinen Leben verschaffen bis dato noch die aus den rauhen Schaaf-Fellen auf Art der Perucquen gemachte Mützen, derer her-

ab-

ab hangende Zöpfe in bedürffendem Fall unterm Hals sich zuknüpffen lassen, die doch aber iezo abkommen.

Reiß, ist eine sehr nützliche Frucht, die aber bey uns nicht, sondern vornehmlich in den Morgen-Ländern fortkömmt, auch in Italien und dem südlichen Theile Frankreichs glücklich gezeuget wird. Es ist aber kein Zweifel, daß derselbe auch bey uns gebauet werden könne. Denn er erfordert mittelmäßiges Land u. gute Wartung, und wird in rothen und weissen eingetheilet. Das Land muß nahe an einem Bach oder Wasser liegen, oder der Boden eines Teiches seyn, den man ab- und anlassen kan. Ehe der Saame gesäet wird, muß man ihn in frisch Wasser einweichen. Die Aussaat geschieht im Frühling, wenn die Kälte vorbey. Er wird dicke wie Korn gesäet und eingeeget. Alsdenn läßt man ein paar Finger hoch Wasser darüber. Darauf schießt er häufig aus dem Wasser herfür, welches vor dem Schnitt etliche Tage vorher wieder abgelassen wird, damit die Frucht und der Boden abtrockene. Darauf wird er, wenn er dürre, geschnitten und eingebracht. Die Felder werden dadurch gar nicht ausgesogen, sondern wegen des Wassers sehr fett, daß man, wenn auch der Reiß drey Jahr darauf gestanden, darauf Winter- und Sommer-Getraide bauen kan. Unkraut und Ungeziefer wird auch durch das Wasser vertrieben. Es giebt übrigens der Reiß eine wohlschmeckende, nährende und das Geblüt vermehrende Speise ab, die zwar etwas sterket, zu den Bauch-Flüssen aber nicht undienlich ist, dahero man erst in der Milch, darinnen der Reiß gekocht werden soll, glühende Kiesel-Steine abzulöschen pfleget, und dieses Gerichte hernach als ein gutes Mittel wider die rothe Ruhr preiset. Sonsten wird zu einem guten und dauerhafften Reiß erfordert, daß er schön weiß, und gleichsam durchsichtig rein, grob und ganz, auch in der Hand wohl gewichtig sey, und nicht übel rieche. Ob nun schon in ganz Ost-Indien und dieser Orten der Reiß so gemein ist, als bey uns Europäern das Getraide, und dieser von den Innwohnern nicht nur als Brot gebacken, sondern auch aus selbigem Wein und Brantewein bereitet wird, so bestehet dennoch bey uns dessen Gebrauch einig und allein darinnen, daß man ihn theils an Fleisch, Hüner, Capaunen u. s. f. kochet, und darüber anrichtet, theils eine gute Zugemüse daraus bereitet, davon insonderheit der Reiß in Schmaltz gebacken, von einigen als eine gut-schmackhaffte Speise gerühmet wird. Bey allen diesen aber erfodert die Sorgfalt des Koches, daß er ihn fördersamst wohl vorbereite, welches darinnen bestehet, wenn aus selbigem die gantzen Korner, welche fast wie Gersten-Körner aussehen, nebst andern darunter befindlichen Unrath gelesen worden, wäschet man ihn in laulichtem Wasser, giesset dieses davon, und brühet ihn von neuem mit siedenden Wasser, daß er erste und aufquelle; alsdenn wird er ordentlich in Milch oder Fleisch-Brüh am Feuer gesotten. Weil aber der Reiß sich sehr leicht in Topffe anleget und anbrennet; als muß er mit dem Loffel offt und viel umgerühret werden. Dieser Beschwernüß hingegen überhoben zu seyn, bedienen sich einige folgender Bequemlichkeit: Es werden zwey erdene Töpffe dergestalt in einander gesetzet, daß der innere mit seinem Rande, der etwas breit seyn und einige Oeffnung haben muß, auf den äussern aufliege, und im übrigen zwischen beyden ein Raum bleibe, den man alsdenn mit Wasser anfüllet, und in solchem Stande beym Feuer beständig erhält, worzu die gedachten Oeffnungen nützen, daß immer etwas heisses Wasser nachgegossen werden kan. Dieses zwischen beyden Töpffen kochende Wasser verhindert alsdenn, daß der Reiß in dem innern Topffe nicht anbrenne, und doch darbey wohl aufkoche. Dieser abgekochte Reiß wird, wie oben erwehnt, hierauf über das Fleisch angerichtet, die darauf bereitete Zugemüsen aber, es sey nun ein aufgelauffener Koch, oder ein vor sich nur dick und gnug ausgekochter Reiß, oder ein durch das Haar-Tuch gestrichenes Mus u. s. f. werden mit Zucker und Zimmet, das letzte insonderheit auch mit geriebenen Citronen-Schalen garniret. Den Reiß endlich in Schmaltz zu backen, verfähret man also: Man kochet denselben zuvörderst in Milch sehr dick, und nur halb gahr, schlägt, wenn der Reiß noch in voller Hitze ist, eine halbe Mandel Eyer darein, und rühret es wohl durch einander, schüttet solches auf ein Bret, darauf man ihn in die Länge und schmal auf einander ziehet, daß er desto besser erkalte, streichet ihn darbey mit einem nassen Messer fein glatt, und läßt ihn hart werden. Hierauf schneidet man länglichte Stücke eines Fingers breit daraus, bestreuet solche mit Mehl, leget diese in heisses Schmaltz, und bäcket sie fein braun daraus. Weil sich nun diese gebackene Stücke nicht wohl aus dem Schmaltz wieder bringen lassen, so seiget man gemeiniglich dieses gantz davon herunter, und schüttet den Reiß auf einmal heraus in die Schüssel, reibet alsbald Zucker darauf, weil er noch naß und warm ist, s. i. g. Einige machen auch eine Klare von Weiß-Bier, Mehl und Eyern, quirlens zusammen, und saltzen es ein wenig, schütten auch einen Löffel voll Schmaltz in die Klare, daß sie fein rösch und krauß wird; ziehen den Reiß durch, und backen solchen aus heissem Schmaltz fein Gold-gelb; andere zerklopffen einige Eyer in einer Schüssel, sprengen etwas Saltz darein, ziehen den Reiß dahindurch, und backen solchen wie nur gedacht.

Reiß-Bley, siehe Bleyweiß.

Reissel-Beere, siehe Berbis-Beere.

Reissen, suche Wallachen.

Reisser, Vor-Reisser, heisset bey den Mahlern und Anstreichern derjenige Pinsel, womit sie zu einer Einfassung eine scharffe Linie ziehen können, und damit daß selbige auch gerade werde, an einem langen Lineal, so eine Reiß-Schiene genennet wird, herunter ziehen; zu diesem Ende ist gedachter Pinsel in die Breite gefasset und kurtz geschnitten, damit die Borsten desto steiffer darinnen bleiben mögen.

Reiß-Holz, Bund-Holz, nennet man dasjenige Holtz, welches von Reisig oder abgeraumten Unter-Holtz aufgemacht, und in lange Bündel, welche Reiß-Bunde heissen, mit Wieden zusammen gebunden wird. Dieses soll man im neuen und wachsenden Monden abhauen, so wächst es bald wieder, doch muß man vorhero das nutzbare Holtz, so man zu Hopf-Stangen, Reiff- und Dörrhorden-Stäben, und allerley Schirr-Arbeit gebrauchen kan, besonders heraus hauen lassen.

Reiske oder **Reitzker**, sonsten auch **Röthlinge** genannt, sind eine Art guter eßbarer Schwämme, welche auf einem mittelmäßigen Stiele, einen runden breiten, oben röthlich und glatten, unten aber gestreiften Hut haben. Sie sind von gutem Geruch, zartem Fleisch, und angenehmen Geschmack, also daß sie gemeine Leute offt rohe essen. Wenn selbige aber wie Morcheln abgedorret sind, und aufgesotten alsdenn erst gebrauchet werden, hält man sie vor eine gesunde Speise. Man pflegt sie entweder gehackt, wie andere Pülße abzumachen, oder in Butter zu braten, indem man ihnen die Stiele abschneidet, sie auf dem Rande sauber abputzet, auswäschet, auf den Rost leget, und wenn sie trocken sind, mit Butter wohl bestreichet, und mit Saltz bestreuet, also ein wenig aufgäschten lässet, alsdenn aber vollends in brauner Butter gahr brät, und bey dem Anrichten etwas klaren Pfeffer darüber streuet; oder auch folgendergestalt einzumachen: Man trocknet die Reisken, wenn sie zugeputzet worden, auf einem Rost ab, nimmt sodenn eine gläserne Büchse, thut unten an den Boden etwas gantze Würtze, und ein paar Lorbeer-Blätter, und denn ein paar Schichten Schwämme, schneidet auch Citronen-Schalen daran, und fähret solchergestalt fort, bis die Büchse voll ist. Inzwischen lässet man guten Wein-Eßig sieden, und wieder verkühlen, füllet nachgehends den Eßig darauf, bindet die Büchse oben zu, und lässet solche eine Zeitlang verbunden stehen. Siehet man aber, daß sie anlauffen oder beschlagen möchten, so lasse man Schmaltz zergehen, und giesse solches oben damit an, davon werden sie schön und gut bleiben. Auf diese Art werden auch die Champignons eingemacht, und lange Zeit gut behalten, welche man zu Salat und zu Ragouts gebrauchen kan.

Reiste, Flachs-Reiste, siehe Raute.

Reis-Wehr, suche Wehr.

Reit-Knecht, siehe Knecht.

Reit-Küssen, ist ein zubereiteter Sattel ohne hölzerne Bäume, das ist, ein ausgestopfftes und der Länge nach einige mahl durchnähet breites Küssen, welches statt eines Sattels auf das Pferd geleget, und mittelst eines Gurtes aufgeschnallet wird.

Reit-Ochse, siehe Brummer.

Reit-Sattel, suche Sattel.

Reitscheiden, sind an einem Pferde-Geschirre diejenigen hohlen Leder, wodurch die Stränge oder Zug-Stricke gehen, damit das Pferd von denenselben nicht so am Leibe berühret, noch die Haare an denen Seiten abgeschabet werden. Die Bauren haben an ihren Pferde-Geschirren die Seiten-Blätter, welche gleiche Dienste thun.

Reit-Tenne, wird zum Unterschied eines Scheun-Tennens dasjenige genennet, das nur darzu gebrauchet wird, damit das Vieh, es seyn nun Ochsen oder Pferde, die Körner aus dem Stroh treten mögen. Der Boden muß wie an einem Scheun-Tenne so derb und eben seyn, aber eine gute Länge oder Tieffe haben, damit das Vieh durch öffters Auf- und Abreiten in einem kurtzen Circkel nicht wirblich werde. Solcher Art Tennen pflegt man nur aus höchster Noth anzulegen, weil einem Haushalter die Körner auf diese Art aus dem Stroh zu bringen nicht so vortheilhafftig, zumalen das Stroh dadurch zu Schaden kommt; doch geschichet es manchmal, daß ein Haus-Wirt wegen erforderender Nothwendigkeit seinen Haber auf den gewöhnlichen Scheun-Tennen ausreiten muß.

Reit-Wurm, Werre, ist ein Ungeziefer, welches nicht überall bekannt, und so wohl denen Gärten als der Saat in denen Feldern sehr schädlich ist. Er gleichet von vorne zu einem Krebse, von hinten aber einer Grille, ist eines kleinen Fingers lang und dick, hat an der Brust und am Kopffe eine braun-gelbe Schaale wie ein Krebs, einen weichen Bauch, am Rücken vier Flügel, und einen zweyspitzigen Rüssel nebst sechs kurtzen Füssen, womit er in die Erde wühlet, und die Gewächse abfrisset. Er wird auch an etlichen Orten der Erd-Krebs wie auch Reit-Krote genennet; wiewohl andere diese von jenem unterscheiden. Ausser den Gärten pfleget er sich am meisten auf den Gersten- und Lein-Aeckern aufzuhalten, Korner und Wurtzeln begierig aufzuzehren. So lange die Saat noch grün ist, kan man den Schaden nicht an ihr gewahr werden, indem sie dick und fett stehet, wenn sie aber Korner bekommen soll, so werden sie taub, mager und elende. Er hat eine helle Stimme, die man von weiten hören kan, bauet sein Nest rund in die Erde, und machet in solches Löchlein, fast wie die Bienen in das Roß, darein das Weiblein seiner Eyer bis anderthalbhundert einlegt. Diese sind hart, gelb und glänzend, und geben zerdrückt eine öligte Feuchtigkeit von sich. Wenn sich das Wetter ändern will, so schreyet dieses Ungeziefer fast wie eine Grille, doch etwas heller, mit einem zitternden Getöne. Sein Feind ist der Wiedehopff. Die Gärtner stellen ihm auch als einem mächtigen Verwüster fleißig nach, machen zu Ende des Herbstes im Garten hin und wieder Gruben, und füllen solche mit frischem Mist an, weil nun die Reit-Würmer oder Werren der Winter-Kälte zu entfliehen und warm zu liegen, darein zusammenkriechen, so können sie im Februario samt ihren Nestern, Eyern und Jungen ausgehoben und vertilget werden. Einige rathen Hanf unter die Garten-Gewächse zu stecken

stecken, weil der Wurm davor fliehe, oder die Beete, wo er verspüret wird, mit Wasser, darinn Salpeter zerlassen, zu besprengen, oder den Mist, der im Garten gebraucht werden soll, mit Wasser, so vorhero auf ungeloschten Kalck gegossen worden, zu besprengen. Etliche graben ein tiefes aber enges Loch in die Erde, bedecken es mit wenigen Stroh, daß der Wurm, wenn er darüber will, hineinfalle. Oder legen eine Stange an dem Rande eines Beetes, graben an beyden Enden einen Topf ein, füllen solchen zum dritten Theil mit Wasser an, wenn nun der Wurm im Wühlen an die Stange kommt, kan er nicht hinüber, sondern kreucht neben derselben hin, bis er in den Topf fällt. In der Nieder-Lausitz, und zwar im Cotbusischen Kreise, wie auch in Schlesien, ist dieses Ungeziefer sehr bekannt.

Reitzcher, siehe Reiske.

Renne, siehe Laab.

Renn-Thier, ist ein gemeines Thier in Lappland, fast wie ein Hirsch gestalt, doch stärcker, schneller, mit drey Hörnern oder Gewehren versehen. Sie leben von Moos. Am Halse haben sie Mähnen wie Pferde, auch solche Hufe, iedoch gespalten, und wiederkäuen nicht. Sie sind der Orten ein nützliches Haushaltungs-Vieh. Die Milch wird verspeiset. Sie lauffen in Schlitten ungemein schnell und aushaltend in einem Tage wohl dreyßig Meilen, dauren aber nicht auswärts. Die Häute geben warme und dicke Decken. Ihr Leder braucht man zu vielen Manufacturen. Aus denen Sennen spinnen sie Fäden zur Kleidung. Die Bein-Riemen zu Bogen und Armbrüsten, die Klauen zu Ringen vor den Krampf, die Haare zu Kissen und Betten, das Fleisch zum essen. Sie werden nur zwölff Jahre alt.

Reolen, wird diejenige Garten-Arbeit genennet, da man das untüchtige Erdreich durch Umgrabung und Hinzuthuung eines guten Mistes, Schlammes oder sonst nützlichen Düngers, ingleichen durch Ausrottung der Steine und tieffen Wurtzeln zu verbessern und tragbar zu machen bemühet ist. Es wird die Erde in die Quere 1 bis 2 Schuh tief ausgegraben und unten erst Schlamm, Mist ꝛc. hinein geleget, hernach das ausgegrabene Erdreich wieder darauf gethan, nachdem man Steine und Wurtzeln heraus geworffen. Eine Ruthe lang und breit kostet insgemein 6 Gr. hier zu Lande, an andern Orten weniger. Zu dieser Arbeit wird die Frühlings- und Herbst-Zeit vor die bequemste gehalten, das aber, was zu Verbesserung eines und des andern schlimmen Bodens dienlich, und was sonst darbey in Obacht zu nehmen nöthig ist, kan unter den Wörtern Dünger und Dungung nachgelesen werden.

Rephun, suche Rebhun.

Reqveste, wird eine Art der Pasteten genennet, welche von zerstückten Tauben, deren Mägen und dergleichen zubereitet wird.

Reseden-Kraut, sonsten auch die Spanische Rancke genannt, ist ein Kraut, welches eine lange geschlancke, weisse, holtzigte und scharffe schmeckende Wurtzel hat. Diese treibet viele bis anderthalben Fuß hohe Stengel, die streifig, hohl, rauch und ästig, krumm und mit dunckel-grünen Blättern besetzt, die wechsweise daran stehen, wie die Rucken-Blätter gar tief eingeschnitten, und kraus oder Wellen-weise ausgeschweifft seyn, und einen Geschmack wie sonst die Küchen-Kräuter haben. Die Blumen, welche im May und Junio hervor kommen, und bleich-gelber Farbe sind, wachsen oben auf den Spitzen der Stengel und der Zweige, wie traubichte Aehren; darauf folgen häutige, dreyeckigte und Fingers lange Hülsen, die mit zarten fast gantz runden schwartzen Saamen angefüllet sind. Dieses Kraut wächset in dem Feld- und an den Mauren, und führet viel wesentliches Saltz und Oel bey sich. Es hat die Eigenschafft zu wärmen, zu trocknen, innerliche Verstopffungen zu eröffnen, den alten zähen Schleim zu verdünnern, abzulösen, und durch den Harn zu treiben; äusserlich bey die Wunden zu säubern, rein zu erhalten, und zur geschwinden Heilung zu befördern.

Restanten-Conto, oder Register, ist ein Verzeichniß ausstehender Schulden, welches ein Verwalter bey dem Schluß seiner Monat- oder Jahrs-Rechnung mit aufzulegen hat, damit die Herrschafft daraus ersehen könne, was vor Schuld-Reste vorhanden, und wer die Restanten seyn. Was deshalber zu beobachten, ist oben unter dem Wort Rechnung bereits angeführet worden.

Retter oder Schirmer, ist ein Windspiel von edler Art, welches, wenn der Hase gefangen, alle Hunde abtreibt und verhindert, daß sie solchen nicht zerreissen. Etliche tragen den gefangenen Hasen im Maule dem Jäger entgegen. Wie dergleichen Hunde abzurichten, siehe Windspiel.

Rettl, suche Nieren-Schnittgen, die auch so heissen.

Rettig, ist ein Wurtzel-Gewächse, welches dem Geschmack nach von unterschiedener Schärffe, sonst aber zu rechter Zeit und nicht übermäßig genossen gar gesund ist. Es giebt dessen zweyerley Arten, den Meerrettig oder Kreen, davon an seinem Orte ein mehrers; und den Rüberettig, so man nur bloß Rettig nennet. Dieser hat dunckel-grüne, dicke, rauhe und zerkerbte Blätter, wie die Rübe, nur etwas gröber. Die Blümlein sind vielblätterig, Purpur-roth, und setzen lange Schotlein, in welchen ein schwartzer runder Saame verborgen liegt. Die Wurtzel ist weiß oder schwartz, länglicht oder rund, starck und beissend am Geschmack. An manchen Orten wächst der Rettig so starck, daß er die Dicke eines Armes oder Schenckels erreicht, dergleichen sonderlich von Erffurt und Straßburg bekannt ist. Der Rettig erfordert einen mürben, feuchten und tief durchgrabenen Boden, denn in dürrem Erdreich wird er bald von Würmern angestochen. Er soll im Abnehmen des Mondes gesäet werden, damit er nicht leicht in Saamen schiesse, und sein dünne, daß

er desto grösser wachse. Die weissen kleinen runden Rettige, sonsten auch Monat-Rettige genannt, werden frühzeitig in Mist-Beete gesäet, und solches etliche mahl wiederholet. Die gemeinen aber haben ihre Zeit um Urbani, und kann auch diese Aussaat wiederholet werden. Wenn man grosse Rettige ziehen will, so grabe man ein Land drey Fuß tieff um, dünge es wohl mit Schaaf-Mist, mache darein Löcher zwey Zoll tieff, und einen Fuß von einander, werffe in iedes zwey Saam-Körner, ziehe davon, wenn sie aufgegangen, das geringste aus, und wenn die Wurtzel über sich treibt, beschütte man sie mit Erde, wie man den Kohl hauffelt, benehme ihr auch das Kraut bis auf das Hertzlein. Will man guten Saamen haben, muß man Wurtzeln nehmen, die den Winter über im Keller gelegen, und sie im Frühling wieder stecken. Man macht es eben so mit weissen Rübe-Saamen. Wenn die Wurtzel sauber geschabet, in frischem Wasser geweichet, hernach gespalten oder in dünne Scheiblein zerschnitten und mit Saltz eingesprenget wird, bis sie verschwitze, mag sie entweder also bloß, oder wie ein Salat mit Oel und Eßig gegessen werden. Der Rettig dienet, den Appetit zu erwecken, wenn er vor der Mahlzeit, und die Dauung zu befördern, wenn er nach der Mahlzeit genommen wird, weil er eine starcke zertheilende Kraft hat. Er verursachet aber daneben Blähungen und Aufstossen, und beschweret also den Magen. Des Rettigs Tugend in der Artzney ist, daß er den zähen Schleim im Leibe zertheilet und austreibet, die Brust räumt, alten Husten stillet, den Stein abführet, auch denen Wassersüchtigen, und die kalter Natur sind, dienet. Das aus den Wurtzeln gebrannte Wasser, noch besser und kräfftiger aber der Safft, eröffnet die verstopffte Leber und Miltz, und treibet den Nieren- und Blasen-Stein; insonderheit widerstehet der Safft allem Gifft, auch in Pest-Zeiten, welches auch der Saame thut. Die Wurtzel in Scheiblein geschnitten, und mit Saltz auf die Fußsohlen gelegt, ziehet in hefftigen Fiebern die Hitze aus, und schaffet den Wassersüchtigen Linderung. Wenn sie also mit Zucker bestreuet über Nacht gelassen wird, giebt sie ein Wasser, welches die Finnen im Gesicht wegnimmt; innerlich aber gebraucht, und des Morgens und Abends lau-licht getruncken, vertreibet den Husten und die Lungensucht. Eine besondere Art ist der lange oder süsse Rettig, auch Radies genannt, dessen Wurtzel dünn und lang und oben roth ist. Er hat einen lieblichern Geschmack, ein zärteres Fleisch, und wird auf gute Tafeln unter dem Nach-Tisch getragen. Sie werden auf die ersten Mist-Beete mit gesaet, und damit monatlich bis in den September fortgefahren. Der Saame wird von den Wurtzeln der ersten Aussaat gezielet, muß vorsichtig abgenommen, und an der Sonnen vollends getrocknet werden.

Revier, siehe Refier.

Neu-Kauff, bedeutet, wenn ihrer zwey eines gewissen Kaufes einig worden, der eine Theil aber sich des Handels hernach gereuen lässet, und den getroffenen Kauff nicht halten will, weshalben er dem andern Theil ein gewisses Stück Geld geben muß, daß er ihn aus dem geschlossenen Contract wieder loslasse. Diese Summe Geld wird entweder gleich bey der Schliessung des Contracts verabredet und niedergeschrieben, wie viel nemlich der, welcher am ersten von dem Kauff abgehen und sein Wort wieder zurück ziehen würde, dem andern wegen das Neu-Kauffs zu geben gehalten seyn solle, oder es wird solche Summe nicht wircklich ausgemacht, in welchem Fall derjenige Theil, der den Contract halten will, dem andern, welcher davon abzutreten gedencket, vielen Verdruß machen kan.

Reuse, siehe Fisch-Reuse.

Reut, Ried, Rodeland, Reutfeld, heisset ein ausgesteckt und ausgereutetes, neu aufgebrochenes oder ungerissenes und fruchtbar gemachtes Stücke Land, welches nie angebauet, sondern mit ungeschlachten Hecken und Sträuchern verwachsen gewesen. Wie es eine gemein-nützliche Sache ist, daß, wo öde und unerbaute Güter, oder auch überflüßige Wälder, Büsche und Hecken vorhanden, dieselben nach und nach ausgereutet und zu Bau-Land gemachet werden, also hat man hierbey vornemlich dahin zu sehen, daß denen nutzbaren Holtzungen dadurch kein Abbruch geschehe, oder wo sonst Mangel an Vieh-Weide ist, dieselbe dadurch nicht geschmälert werde. Siehe Neubruch.

Reute, siehe Pflug-Reute.

Rhabarber, ist ein Gewächs, so aus der Landschafft Ægypti Troglodytica, welche vor Zeiten Barbarica geheissen, heraus gebracht wird, und daher auch seine Benennung bekommen. Der Boden, darauf es wächset, ist ganz roth, feuchte und lettich. Die Wurtzel treibet einen Stengel nicht einer Spannen hoch, der rund herum viel wollige Blätter hat, welche über zwey Hände lang, oben aus gantz breit und unten schmal, daher sie gantz unter sich hangen. Aus dem Haupt-Stengel schosset auch ein kleiner heraus, der die Blume trägt, die der Gestalt und Farbe nach den Violen gleichet, aber von Geruch gantz widerwärtig. Die Wurtzel, so eben wegen ihrer trefflichen und edlen Tugend bey uns wohl bekannt, indem sie ein herrlich purgirend Mittel, aber an und vor sich selbst nicht leicht über vier Jahr gut bleibet, so sie nicht mit Wachs überzogen, oder in Hirsen verwahret worden, siehet auswendig schwartzroth, ist ziemlich starck und hat viel Fasern. Inwendig ist sie Gold-gelb mit vielen Aedergen durchzogen, hat einen reichen Saffran-gelben oder Purpur-farbnen Safft, so daß sie, wenn sie frisch zerschnitten wird, die Hände färbet. Die beste wird im Früh-Jahr, ehe noch die Blätter hervor sprossen, gegraben, und wird von den Einwohnern so gar groß nicht æstimiret. Weil man sie aber dem ohngeachtet abgewichener Zeit daher nicht sehr heraus zu uns gebracht, ist sie dieser mahlen nicht wohl zu haben gewesen. Es gehet mit dieser Wurtzel ein grosser Betrug vor, immassen etliche sie anfeuchten und den be-

sten

sen Safft heraus drucken. solchen dörren und zur Artzney verkauffen; weil aber dergleichen die Farbe verlieret, keinen Saffran-gelben Safft von sich giebet, auch inwendig schwartz und leicht von Gewicht wird, so ist sie gar bald für der frischen zu erkennen, denn diese muß schwer, und nicht wurmstichig seyn, inwendig viel rothe Aederlein haben, und wenn man sie ein wenig käuet, eine Saffran-Farbe geben. Ausser dieser giebt es noch eine Art der Rhabarber, die aus West-Indien gebracht, und die Indianische Jaun-Rübe genennet wird, weil sie dieser fast aleich siehet. Sie ist eine Art der Winde, hat Blätter wie ein Hertz formiret, und träget kleine Beeren. Die besie siehet durchaus gantz weiß, ist in schönen grossen Scheiben, die voller Rinde sind, hat aber fast gar keinen Geschmack, ie schwerer und gummosiger beyaegen sie ist, um so vielmehr wird sie geachtet. Sie führet gantz gelinde alle schleimiate Feuchtigkeiten ab, daher sie auch Purgir-Wurtzel genennet, und bey kleinen Kindern gebraucht wird. Auch ist hierbey noch zu gedencken der Teutschen oder Münch-Rhabarber, die in Teutschland wächset, und oben bereits beschrieben

Rhein-Ancke, ist ein schöner Fisch, mit glantzenden Silber-weissen Schuppen, etwas blaulich mit unterspielend, um die Augen hat er eine röthliche Farbe, einen weissen Bauch, auf dem Rücken zwo, und unter drey Floß-Federn. Er wird über zwey Spannen lang, streicht im Martio, hält sich im Boden-See, auch im Atter- und etlichen andern grossen Seen, und wird vom Februario an bis in den May mit grossen Wathen, aber sehr sparsam, gefangen. Frisch gekocht wird er für ein gutes Essen gehalten, die meisten aber werden gedörret, und also verführt. Die gedörrten Rhein-Ancken dörffen nicht länger als ein weiches Ey sieden, sonst werden sie hart und spißig. Viele lassen sie nur eine halbe Viertel-Stunde in heissem Wasser weichen, da sie denn hernach mit allerhand guten Brühen zugerichtet, und auf die Tafel gegeben werden.

Rhein-Blume, Streich-Blume, ist ein Kraut, so an dürren sandigen Orten wächst. Es bekommt runde, graue, wollichte Stengel, Aschen-farbne lange Blätter, und Gold-gelbe runde wohlriechende Blumen, die ihre Farbe und Glantz viel Jahre behalten; Diesen werden zwar innerlich nicht viel, aber äusserlich wider die Flüsse, Würme und geronnen Geblüt zum Auflegen und Räuchern gebraucht. Unter die Kleider gelegt, vertreiben sie die Motten. Fremde Rhein-Blumen sind ein zartes Gewächs mit schonen gelben Blumen, welches unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und durch Zertheilung des Stockes vermehret wird.

Rheinfahrn, ist ein Kraut, dessen man zweyerley Gattungen hat. Das Weise, welches auch wilder oder weisser Dragut und weisser Dorant genennet wird, wächset auf fruchtbaren Wiesen, wird aber auch in den Gärten geheget, hat einen scharffen Geruch und Geschmack, eine öffnende und zertheilende Krefft, und wird in die Niese-Pulver gebracht; die Blätter unter den Salat genommen, dienen denen Scorbutics; Zerstossen aufgelegt, tilgen sie die blauen Mähler. Der gelbe Rheinfahrn wächst an trockenen sandigen Orten, an Mauern und Wegen, hat hohe gerade Stengel, gelbe Blumen, und einen Saamen wie Fenchel, einen bittern scharffen Geschmack, und erwärmende, reinigende und zertheilende Krafft. Kraut und Blumen inner- oder äusserlich gebraucht, treiben die Würme bey den Kindern aus, dahero es auch wohl Wurm-Kraut genennet wird; in Wein gelegt, befördert es den Schweiß, Harn und Stein, dient sonderlich wider die Stein- und Mutter-Schmertzen; in Wein gesotten, vertreibt es das tägliche Fieber; in Wasser gesotten, und schwindende Glieder damit gewaschen, bringet sie wieder zurecht; der Saame in Wein oder Milch genommen, treibet die Bauch-Würme aus. Es wird daraus ein Wasser, Essentz, Oel und Salz, so wider den Stein, Bauch-Grimmen und Verstopffung des Harns, und aus den Blumen ein Zucker bereitet, so den Kindern wider die Würme dienet.

Rheinfall, siehe Reinfall.

Rheinische Kirschen, suche Kirschen.

Rheinischer Brantwein, wird der von Rheinischen Wein-Hefen abgezogene Brantewein genennet.

Rhein-Weide, Hart-Riegel, wilder Cornel-Baum, Bein-Holtz, Mund-Holtz, ist ein Strauch, der vier und mehr Ellen hoch wächset, und sowohl in Feld-Hecken und Bahnen, als im Schlag- oder Busch-Holtze gefunden wird. Er treibet viel kleine Aeste, und hat eine Aschen-farbige Rinde, länglichte Blätter, als wie das Oelbaum-Laub, iedoch viel weicher und grüner, so nach der Länge an den Aesten und dem Stamme gegen einander über stehen. Sie haben auch einige Gleichheit mit dem Weiden-Laub, sind aber etwas kürtzer, breiter und dicker; an denen alten Stauden findet man zuweilen stumpffe Blätter, wie an denen Heidelbeeren. Seine Blüthe kommt im Junio bey den Winkeln zwischen den Blättern und den Zweigen hervor; sie bestehet aus schönen weissen Blümlein, so traublich beysammen stehen, und einen wohlgestalten Strauß machen, auch einen lieblichen und starcken Geruch von sich geben. Wenn die Blüthen vergangen sind, so folgen rundliche Beeren, die sind so dicke, wie die Myrten-Beeren und schwartz; wenn sie zeitig worden, stehen sie als wie kleine Träublein bey einander, haben einen Purpur-farbnen Safft, eines süssen und etwas bitterlichen Geschmacks, und zwey kleine runde und harte Körnlein in sich. Diese Beere, so insgemein Hunds-Beere genannt werden, hängen fast den gantzen Winter unversehrt an der Staude. Man braucht diesen

diesen Strauch mehrentheils zu denen Hecken und lebendigen Zäunen, weil sein Laub dichte beysammen stehet, und ob es schon im Winter abfällt, dennoch zeitig wieder ausschlaget. Es wird dieses Holtz deswegen Bein-Holtz genennet, weil es, so es dürre, Bein-hart ist, und zu Zaun-Stecken wohl dienet, kan endlich gar leichtlich wie die Weiden fortgepflanzet werden. Das Holtz ist sehr fest und hart, widerleget sich dem Eisen, und lässet sich schwerlich arbeiten und durchbohren, daher es auch den Nahmen Hart-Riegel hat. Es ist dauerhafft und beständig, zerspringet und bricht auch nicht leicht, deswegen Rade-Speichen und ander Geräthe daraus gemachet werden. In Tyrol soll man aus den gekochten Beeren ein Oel expressen, so man zu Nacht-Lichtern brauchet. Das Wasser, so aus denen Blättern und Blumen gebrannt wird, wenn man sich damit auswäscht, nimmt alle Mund-Fäulniß weg, dahero auch dieses Holtz den Nahmen Mund-Holtz bekommen. Die Blumen in Eßig gebeitzt, und auf die Stirn gelegt, stillen das Haupt-Wehe.

Rheling, siehe Ziegenbart.

Rhonen, also werden um Basel die rothen Rüben genennet.

Rhus, suche Gerber-Baum.

Ribben, Rieben, ingleichen Rippen, heissen eigentlich die dünnen, langen und etwas gekrümmeten Knochen, welche an die Wirbel-Beine des Rückgrads angefüget, mit dem andern gebogenen Ende aber sich gegen die Brust wenden, und die meisten mit einem Knorpel sich an das Brust-Bein anschliessen, und zehlet man derer ordentlich zwölffe auf einer Seite. Gegen den Rücken zu sind sie runder und stärcker, gegen die Brust aber werden sie dünner und breiter. Ihr Bogen, den sie machen, dienet eines Theils, daß sie die Brust samt den obern Theilen des untern Leibes vor auswärtigen Ungelegenheiten verwahren, andern Theils aber die Brust selbst befestigen, die Mäuselein samt etlichen nah-gelegenen Theilen unterstützen, und deshalben viel zum Athemholen beytragen.

Ribben, nennet man auch den Theil des Stengels, der annoch in ziemlicher Stärcke weit in ein Blat hinein zu gehen pfleget, zumahlen wenn dieses, wie z. E. bey dem Toback, vor sich von nicht geringer Grösse, als worbey auch gedachtes Wort am meisten gebrauchet wird, und so viel bedeutet, als bey dem Kraut-Blat der Strunck.

Ribes, siehe Johannis-Beer.

Ricke, wird das Weiblein von dem Rehe-Bocke genennet. Suche Rehe.

Riebsen, siehe Rieb-Saamen.

Ried, suche Rohr, ingleichen Reut.

Ried-Gras oder Wasser-Gräser, sind alle in beyden Seiten scharff. Etliche sind dreyeckigt an Blättern, darzwischen glatte Stengel mit runden bleich-grünen Knöpffen, diese blühen weiß, hernach aber im Heu-Monat werden es stachlichte Köblein, so der Saame ist; es wächset dergleichen auf nassen Wiesen und Sümpffen auf einer zaserigen Wurzel. Auch ist noch eine Art, welche eben solche Schwerdt-Blatter hat, darunter hohle glatte Stengel, und auf selbigen weisse Blumen, die den Kürbis-Blumen gleichen; endlich ist das kleine Ried-Gras, das auf dürren sandigen Boden in Wäldern und am Wege wächset, seine Blätter sind auch zu beyden Seiten zweyschneidig, und bringet schwarze Aehren ohne Frucht. Ist dem Viehe ungesund.

Ried-Schnepffe, siehe Schnepffe.

Riegel, heisset dasjenige Mittel, wodurch etwas zusammen gehalten und an einander befestiget wird. Eines Theils bestehet dieser, ob schon etliche auch von Holtz seyn können, meist aus einem beweglichen geraden Stücke Eisen, welches vom Schlosser auf mancherley Art zugerichtet wird, damit es in eine Oeffnung kan geschoben werden. Ausser dem nun, daß es ein wirklich Stücke eines Schlosses abgiebt, welches vom Schlüssel zurück gebracht, durch die darhinter liegende Feder aber auch wiederum ohne fernere Hülffe von sich getrieben wird, ja wo es mit einem besondern guten Eingerichte und dergleichen gehörigen Schlüssel versehen, den Nahmen eines Riegel-Schlosses bekommt; so pfleget man ihn nur bloß auf ein Blech zu setzen, und entweder bald mit einer verdeckten Feder, bald mit einer unsichtbaren Schraube, und was der Arten mehr sind, zu versehen, daß derjenige, so keinen Bescheid darum weiß, den Riegel nicht sogleich zurücke schieben könne; oder man richtet ihn also zu, daß er mit einem Vorleg-Schloß möge können verwahret werden. Andern Theils werden auch von dem Frauenzimmer die länglichten und dicht an einander geschlungene Hacken an den Ecken also genennet, welche die Blumen und Gänge in denselben oder sonst an seinen Geräthe ein und andere Stücke zusammen halten müssen.

Riemen fressen oder nagen, ist eine Untugend, so manche Pferde an sich haben, und denenselben folgender Gestalt leicht abzugewöhnen ist: Man lasse das Pferd vorhero wohl hungerig werden, nehme hernach von einem Riemer oder Sattler alte kleine Leder-Stücklein, doch daß keine Nägel oder Dornen an Schnallen darinnen seyn, gebe davon zwey oder drey Gauffen oder Genspen voll, oder so viel es mag, dem Pferde an statt des Futters zu fressen, so wird es sein Lebenlang nicht mehr an den Riemen nagen.

Riemer-Arbeit, so ein Haus-Wirt nöthig hat, bestehet in allerhand Kutschen- und Wagen-Geschirren, Pferd-Zeugen, Zäumen, Kappe- und Kuppel-Zäumen, Halfftern, Gurt- und Steig-Ledern, Sprung-Riemen und dergleichen. Solches alles lässet ein sorgfältiger Haus-Wirt von denen Ochsen- und Rind-Ledern, so er von dem im Hause geschlachteten Vieh erhalten, nachdem die Leder vorher

behörig gahr gemachet worden, zu jenem Hause arbeiten und verfertigen, damit er von allen Sorten etwas vorräthig habe; und, so ohngefehr ein Stücke zerrissen, so lange ein neues Stücke hergeben könne, bis das alte wieder tüchtig geflicket worden.

Riem-Pferd, also wird ein Pferd genennet, welches vor die Deichsel-Pferde gespannet wird. Wenn man dreyspännig fahret, hat man nur ein Riem-Pferd, vierspännig aber zwey.

Riem-Seil, heisset das lange Seil oder der lange Riemen, womit die Riem-Pferde von dem auf dem Deichsel-Pferde sitzenden Knecht oder Fuhrmann gelencket und regieret werden.

Riem-Waage, ist eine Waage, so vorne an die Deichsel gehänget, die Stränge daran geschlagen, und die Riem-Pferde eingespannet werden. Bey einem einzigen Riem-Pferde brauchet man nur ein Ortscheit.

Ries, heisset auf Papier-Mühlen eine Anzahl von zwantzig Buchen Papier; zehen solche Ries, oder zwey hundert Buch, machen einen Ballen.

Rispen oder **Rispen**, heissen am Haber und zottigen Hirsen das obere Theil der Halmen, daran die Körner hängen.

Rincken, ist ein eisernes Beschlag, so um gewisse holtzerne Sachen gemacht wird, solche vor dem Aufspringen zu bewahren, als da sind die **Naben-Rincken**, damit die Nabe vorn und hinten beleget ist. Die **Speichen-Rincken**, so grosse Rincken, und zu beyden Seiten den Speichen am nächsten sind. Die **Rincken**, damit die Naben an die Achsen im Laufen anstossen, nennet man **Stoß-Rincken**; **Deichsel-Rincken**, damit die Scheere und Deichsel gefasset sind. Die länglichte eiserne **Rincken**, damit der Runge-Stock an die Achsen gebunden ist, nennet man **Trage-Rincken**; **Schnabel-Rincken** aber, damit der Schnabel an der hintern Achse gefasset ist. Es wird auch oben ein Rincken um ein tief einzurammlenden Pfahl gelegt, wo derselbe durch den Rammel einen gewaltigen Schlag aus zustehen hat u. s. f.

Rind, wird bey der Land-Wirtschafft entweder ein junger Ochs, der noch nicht zur Arbeit gebraucht worden, oder auch der Brummer, Brüll- oder Reit-Ochse genennet. Siehe Gemein-Ochse oder Gemein-Rind.

Rinde, Borcke, ist der äusserste Theil an ein und anderer Sache, z. E. eines Baumes und seiner Aeste, welcher denselben gleichsam als ein Kleid zur Bedeckung dienet. Die auswendige mehrentheils rauhe Rinde bewahret den Baum für dem Gewitter; die darunter liegende inwendige zarte ist gleichsam das Geäder, durch welche der Nahrungs-Safft aus der Wurtzel, der Dampff aus der Lufft angezogen, und dem Baum zu seinem Wachsthum mitgetheilet wird; dahero ein Baum erstirbet, wenn man dessen Rinde rund umher bis auf das Holtz durchschneidet. Wenn die Rinde an einem Baum durch Schlagen, Stossen oder Hauen beschädiget worden, können daraus der Krebs, der Wurm, der Brand und andere Uebel entstehen, welche endlich den Baum verderben. Sie ist meist schwammig oder drüsig. Denen Aepffel-Bäumen kan durch Abstreiffung der alten Rinde, mittelst besonderer Wartung eine neue, und mit derselben gleichsam ein neues Leben wieder gebracht werden. Von einigen Bäumen geben sie einen besondern Nutzen, als die von Eichen, Tannen und Aspen dienen denen Rothgerbern oder Lederern, die von Ellern oder Erlen denen Färbern ꝛc. Wie in die Rinde zu pfropffen, siehe **Pfröpffen**, item **Pflantze**.

Rinden schälen, heissen diejenigen Baum-Rinden, welche man mit besserm Nutzen als im Ofen gebrauchen kann, zum Exempel, die Eichen-Tannen- und Aspen-Rinden, so denen Rothgerbern: Die Erlen-Rinden, so denen Färbern: Die Rinden von denen Tannen-Bäumen, so denen Bauern und Landleuten an einigen Orten zu Korben, holtzernen Dach-Ziegeln und Verwahrung ihrer Bien-Stöcke wider den Regen dienen, abzuziehen. Es ist dieses Rinden-Schälen nichts anders, als von denen zu Bau- und Brennholtz gefällten Bäumen, keinesweges aber von denen stehenden, in denen Wald- und Forst-Ordnungen erlaubet, und muß im Frühling in dem Monat May, da der Safft gleichsam die Rinde von dem Holtz absondert, vernommen werden, weil sonsten zu anderer Zeit diese Arbeit schwer von statten gehet.

Rindern, sagt man von den Kühen, wenn sie sich nach dem Ochsen sehnen. Die Kennzeichen dieser Sehnsucht sind folgende: Sie steigen gemeiniglich selbsten auf einander, brüllen ohne Unterlaß, röhren und schwitzen über Gewohnheit, fressen nicht viel, sehen sich stetig nach dem Stier um, oder steigen wohl gar auf ihn hinauf, es geschwellen und laufen ihnen auch die Klauen oder der Huf und die Füsse auf. Wo eine Haus-Mutter dieses an ihren Kühen siehet, mag sie gewiß versichert seyn, daß sie rindern wollen, weswegen sie denenselben, ehe sie solche zuläßt, an dem Futter nichts abbrechen soll, wie einige unverständige Haus-Wirte wollen, in Meynung, wenn die Kühe wohl gefüttert würden, empfiengen sie nicht gerne: Denn es bezeugets die Erfahrung, daß, je besser sie vorher gehalten werden, je lieber und eher sie auch rindern, da hingegen auch die magern öffters zu einem Gälte-Vieh werden.

Rindfleisch, wird das Fleisch von einem Ochsen oder Kuh genennet, und bestehet gemeiniglich aus folgenden Stücken, welche man darum hier einrücken wollen, daß sich eine angehende Köchin bey dem Einkauff darnach richten könne. Z. E. Das vordere Theil wird eingetheilet in das Genicke, diesem folget der Kamm, darauf kommen die Züge, alsdann

denn der Brust-Kern, welches eines der besten Stücke zum kochen und braten, unter diesen befindet sich das Brust-Stücke nebst der dünnen Brust, welche vorn am Bauche vor den Ribben, endlich die dicke Ribbe, die gleich nächst am Buge gewachsen, und zuletzt die falsche Ribbe, welches das ausgehauene oder ausgeschnittene Fleisch bedeutet, so zwischen zwey Ribben an der Vorder-Brust sich befindet, und bey gemästeten Rindern ein gut Stück mit ist; das Hinter-Theil aber bestehet aus der dünnen Ribbe, dem Bauch-Stucke, den Lappen, dem Hüfften-Stücke und Blumen-Stücke, das in der Kerbe sich befindet, welche beyde Stücken zu den delicatessen gerechnet werden, aus dem braun Zäher- oder Zämel-Stück, dem Schwantz-Stück oder Zämel selbst, aus dem Ober-Stich, der Lende, welches auch ein gutes Stück zum kochen und braten, der Kugel und Hechse, oder Hesse, welche letzte zusammen nicht viel nutzen. Das Rindfleisch ist das gantze Jahr durch eine gemeine Speise, und wird auf vornehme und geringe Tafeln getragen. Insgemein wird davor gehalten, daß man alles andern Fleisches sich überdrüßig essen könne, nur allein dieses nicht. Es ist von gutem Geschmack, wenn es jung, fett und mürbe ist, giebt eine gute Nahrung, und ist nicht schwer zu verdauen. Diejenige, welche dem Rindfleisch schuld geben, daß es schweres Geblüt, einen trägen Leib und trauriges Gemüth mache, wissen keinen Unterscheid zu machen unter alten und jungen Rindfleisch, denn das ist gewiß, daß alte abgetriebene Ochsen ein hartes unverdauliches Fleisch geben, und das von alten Kühen ohne Gefahr der Gesundheit nicht wohl genossen werden könne, dahero es an wohl bestellten Orten, gleich dem Brum-Ochsen-Fleische billig verboten, und zum feilen Kauf nicht verstattet werden solte; das Fleisch hingegen von jungen Ochsen, die noch keine Arbeit gethan, ist ungleich besser, gesünder und wohlgeschmackter. Das eingesaltzene oder Peckel-Fleisch, wenn es mäßig genommen wird, dienet den Schleim des Magens zu brechen, und wegzunehmen, wenn es aber viel gegessen wird, pflegt es ein unreines Geblüte und den Scharbock zu verursachen. Eben dieses thut auch das geräucherte, welches, so lang es frisch, und das flüchtige Saltz noch drinnen ist, dem Magen wohl bekommt, wenn es aber veraltet, hart und unverdaulich wird. Das Rindfleisch kan sowohl allein aus dem Saltz, als mit allerley Gemüse und Küchen-Gewächsen, in allerhand Brühen, mit mancherley Zubereitung in Pasteten, gebraten, auf unzehlbare Weise verändert, auch warm und kalt genossen werden. Von dem Rind werden auch die Füsse, die Flecke, der Magen, die Zunge, der Gaumen, gebraucht, und auf vielerley Art zugerichtet genossen. Von deren Zubereitung in folgenden eines und das andere noch erwehnet werden soll, wenn erstlich angewiesen worden, wie das Fleisch selbst auf das schmackhaftigste unterschieden zuzurichten.

Rindfleisch angeschlagen: Man nimmt ein Schwantz-Stücke vom Rind, klopffet und spicket es hernach à la daube, und kochet es in Wasser, Wein und Eßig weich, nachdem man etwas Saltz und Krauter darzu gewonnen. Hierauf leget man dieses auf eine Tertten- oder Brat-Pfanne, reibt Haus-backen Brot, mengt darunter Zimmet, Zucker, Jngber, klein geschnittene Citronen-Schalen, ein paar Eyer, zerlassene Butter, und ein wenig Brühe von dem gekochten Fleisch, und machet daraus einen Teig, mit welchem alsdenn das Stücke Fleisch, wenn es vorhero mit Eyern bestrichen, eines Fingers dick überzogen, und mit einem warmen oder nassen Messer fein glatt überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen, mit geriebener Semmel überstreuet, und im Back-Ofen also gebacken wird. Weil nun dem Gebrauch nach eine gute Brühe zu deralechen Essen gehöret, bräunet man ein paar Hände voll geriebene Semmel in zerlassener Butter, giesset Brühe und Wein daran, und lässet diese mit Zucker, Citronen-Schalen und dergleichen Scheiben etwas dick einkochen. Vor dem Anrichten wird diese piquante Sosse zuerst in die Schüssel gethan, das Fleisch aber mitten in dieselbe, welches man mit Citronen und Blättern garniret. Mit Austern gefüllt: Hierzu nimmt man eine Rinds-Brust, diese machet man hohl, füllet sie mit folgenden: Hacket Kälber-Braten und Nieren-Stollen klein, mischet kleine Rosinen, Citronen-Schalen, Jngber, Pfeffer, wurffmäßig geschnittenen Speck, Saltz, ein wenig klein geschnittene Zwiebeln, ein Stückgen Butter und drey Eyer darunter, und rühret es über einem Kohl-Feuer ab. Daß nun diese Fülle nicht heraus lauffen kan, macht man es mit einem Speiler sauber zu, blanchiret und wäschet die Brust sauber aus, wickelt sie alsdenn in eine Serviette, setzet sie mit Wasser, Eßig und Wein ans Feuer, und salzet sie, schüttet auch Kräuter und etwas gantze Zwiebeln hinzu, und lässet sie kochen, bis sie gantz weich ist. Hierauf passiret man 50 Stücke gewässerte Austern mit Citronen-Schalen, Muscaten-Blüthen, Jngber und ein paar Zwiebeln in Schmaltz, giesset alsdenn Jus darauf, und lässets kochen, nachdem man das Brust-Stücke ebenfalls darzu gelegt. Vor dem Anrichten wird der Speiler aus der Brust gezogen, und die Austern oben darüber geleget, und das gantze Essen mit Citronen Schale und Scheiben, wie auch bisweilen mit kleinen Auster-Pastetgen garniret. Mit Citronen-Sosse: Man kochet ein gantz Stücke mit Wasser, Saltz und Peterstlie, und machet folgende Brühe darzu: Lasset ein wenig Mehl in brauner Butter Gold-gelb brauen, giesset Brühe und ein wenig Wein daran, würtzet es mit Jngber und Muscaten-Blüthen, schneidet die Schalen von einer gantzen Citrone, und auch die Scheiben davon hinein, lässet es kochen, und wenn das Fleisch auch eine Zeit darinnen mit gekocht hat, kan selbiges

dres angerichtet werden. Mit Erd-Birnen, das Fleisch wird im gantzen Stücke wie schon einmal vor allemal beschrieben, gekocht: Lasset hierzu geschälte und rein gewaschene Erd-Birnen oder Aepffel in guter Rindfleisch-Brühe kochen, nachdem etwas geriebene Semmel, Ingber und Pfeffer daran gethan worden, und leget auf eine Zeit das Fleisch auch noch darzu. Bey dem Anrichten wird Peterselie und Ingber darüber gestreuet. Gebraten: Man nimmt hierzu vom hintern Viertel ein Stücke so groß, als wenn man einen Kälber-Nieren-Braten backen wolte, klopfet dieses ziemlich mürbe, sprenget es mit Salz ein, und nach etlichen Stunden tropfet man etwas Eßig darüber, beleget diesen Braten mit Zwiebel-Scheiben, und lässet ihn über Nacht also liegen. Nachdem man ihn angesteckt, giebt man ihm nicht gar zu viel Hitze im Anfang, und wenn er anfängt trocken zu werden, begiesset man ihn mit Butter gar fett, und so offt solches wiederholet werden muß, so bestreuet man ihn auch mit Mehl, so bekommt er eine Rinde, als ob er mit Teig überzogen worden, er darff aber nicht über 2 bis 3 Finger ausbraten. Bey dem Anrichten wird die Jus aus der Brat-Pfanne darüber gegossen. Gedämpfft: Hierzu pflegt man aus einer Keule oder Lenden-Braten oder sonst ein gutes derbes Stücke Rindfleisch zu nehmen, klopffet selbiges, und spicket entweder so gleich dasselbe mit kleinen Fingers dicken Speck, der mit allerhand Würtze bestreuet; bestäubet es mit Mehl, und machet es auf beyden Seiten in Butter und Speck fein braun; oder man leget es erst ein paar Tage in Eßig, nachdem es vorhero auf dem Rost wohl abgetrocknet worden, alsdenn bräunet man es auf beyden Seiten wie das vorige. Endlich giesset man gute Bouillon und Wein darauf, würtzet es mit gantzen Nelcken, Ingber, Pfeffer, Citronen-Schalen, Lorbeer-Blättern, gantzen Zwiebeln und etlichen gehackten Sardellen, und lässet es wohl zugedeckt einige Stunden dämpffen, bis es weich gekocht. Bey dem Anrichten werden die Zwiebeln davon gethan, und das Essen mit geschnittenen Citronen-Schalen garniret. Auch ist nicht unbekannt, daß man einiger Orten, sonderlich im Reich, das Rindfleisch klein zu hacken, mit würflich geschnittenen Speck, wie auch Gewürtz zu vermischen, und in wohlgeputzte Rinds-Därme einzustossen in Gewohnheit hat; welche rinderne Würste entweder frisch gekocht genossen, oder einige Zeit im Rauch gehangen, alsdenn aber gekocht, abgezogen, und warm oder kalt verspeiset werden können. Die übrige Zurichtung des Rindfleisches, als mit Knoblauch, Kohlrabi, Kohlrüben, Kümmel und Zwiebeln, Meerrettig, mit Rüben, sie sind weiß oder braun, mit Mohren, Pastinak, Peterselie, Sardellen, Sauerampffer, Senff und gantzer Würtze, bestehen alle darinnen, daß diese Sachen, so über das gehörig abgekochte Fleisch sollen angerichtet werden, vorhero ein jedes nach seiner Art wohl vorbereitet und gesäubert, hierauf in einer guten Fleisch-Brühe gekocht, und wie eines jeden Eigenschafft erfordert, abgewürtzet werden.

Rinds-Auge, suche Ochsen-Auge.

Rinds-Flecke, wenn solche der Fleischer gebrühet und gebrennet, wäschet man sauber aus, schneidet sie zu Stücken und kochet sie in Wasser und Saltz weich, kühlet sie im kalten Wasser ab, und machet sie ferner in einer guten Fleisch-Brühe sauer mit Kümmel oder mit Kraut, oder mit Peterselie, oder mit Rüben, oder mit Speck, oder mit Zwiebeln, oder als eine Grillade.

Rinds-Füsse, werden dergestalt vorbereitet und gesäubert: Man senget und putzet selbige ab, nachdem sie der Fleischer gebrühet hat, schneidet sie der Länge nach entzwey, wäschet sie sauber, und kochet sie mit Wasser und Saltz fein weich. Wenn dieses geschehen, so thut man sie in kaltes Wasser, kühlet sie aus, thut die grossen Knochen davon, lässet selbige also, oder schneidet sie klein wie Nudeln, und bereitet sie ferner in guter Fleisch-Brühe mit Eibeben, Majoran, Muscaten-Blüthen, mit Senff-Brühe oder mit Zwiebeln, worzu sie mit Ingber und Pfeffer gewürtzet werden; oder man fricaßiret sie; oder machet eine Grillade daraus: oder isset sie kalt mit Baum-Oel und Eßig; auch werden sie zu einem Preß-Kopff mit genommen.

Rinds-Magen, welcher sonst mit unter die Flecke geschnitten wird, pfleget man auch wohl insbesondere im gantzen weich zu kochen, sauber zu waschen und abzukühlen, und ihm hernach mit einem Gehack von Kalb-Fleisch und Nieren-Talg, oder von Kraut zu füllen, und in guter Fleisch-Brühe vollends gahr zu kochen.

Rinds-Zungen, wäschet man zuvörderst sauber, setzet sie wie Rindfleisch zum Feuer, und wenn sie weich, kühlet man sie aus, ziehet ihr die Haut herunter, putzet sie sauber zu, und bereitet sie also frisch in einer guten Fleisch-Brühe mit Capern, Merrettig, Pastinak, Peterselien-Wurtzeln, Rosinen, Rüben, Sauerampffer, Sellerie, Senff-Brühe und dergleichen; oder sie wird theils gespickt, theils ohn gespickt gebraten; oder man räuchert sie erst, und hernach wird sie gewässert, sauber ausgewaschen, und ihr, so bald sie weich gesotten, die Haut abgezogen, verkühlet, in gantz dünne Schnitten nach der Länge geschnitten, und also kalt mit etwas Senff gespeiset; oder mit Braun-Kohl warm zur Speise aufgetragen.

Rindvieh, darunter wird die gantze Zucht von Ochsen, Kühen und Kälbern verstanden. Die Nutzung vom Rindvieh bey einem Land-Gute ist wichtig, weil die Ochsen zur Arbeit dienen, (derzu sie aber nicht über fünff Jahre gebrauchet werden sollen, weil sonsten, und da sie alter werden, ihr Fleisch allzu zähe und grob

wird, auch nicht wohl zum Verspeisen dienet) die Kühe Milch, Butter und Käse verschaffen, die Kälber entweder jung verkaufft oder zur Ersetzung des Abgangs groß gezogen werden können, und der Mist den besten Dünger in dem Acker, Garten und Weinberge giebt. Es gehöret aber darzu eine gute Weide und reichliche Sommer- und Winter-Fütterung, weil zehen Stücke, die mit nothigem Futter versorget sind, fast eben so viel Nutzen schaffen als zwantzig andere, die man nicht nach Nothdurfft ausfüttern kan; solchemnach soll ein Hauswirt die Anzahl seines Rindviehes nach der Weide und dem Futter, so er vor dasselbe hat und erbauet, proportionirlich einrichten, denn je mehr sich das Vieh von der Weide erhalten kan, je besser ist es vor den Hauswirt, weil er die Vieh-Weide frey nutzen, und solchenfalls desto weniger Unkosten aufs Futter wenden darff. Es werden aber zur Weide des Rindviehes genommen, die dazu bestimmten Gemeinen-Anger, die Wiesen zwischen der Zeit, da sie nicht geheget, desgleichen offene Holtzer, Heiden und Laiten, die Brach-Aecker, und was sonst an Feldstücken nicht bestellet, ingleichen die Stoppeln nach allerley abgebrachtem Getraidig. Des Rindviehes Futter wird abgetheilet in Sommer- und Winter-Futter, jenes ist allerley grünes Gras, so entweder von sich selbst in Feldern, Hölzern und Wiesen wächset, oder aber gesäet wird, als Wick-Futter, Weitzen-Schroffe, Klee und dergleichen: dieses, das Winter-Futter aber ist theils, als die Uibermaß von dem Sommer-Futter gedorret; theils aber an Geströhde aus den Scheunen und anders woher zu nehmen. Uiber dieses aber braucht man auch dazu Kraut, Rüben, Möhren, und allerhand gebauete Futter-Kräuter, oder abgehendes Kraut, gedorret und grün, ingleichen Grummt. Unter die Futter-Kräuter gehöret Espersette, welcher Artickel nachzusehen, so grün und gedorret zu verfüttern tauget. Eben so kan man auch das Kraut von denen grossen Jacobs-Erd-Aepffeln brauchen. siehe Tartuffeln. Und solchemnach kan, was an natürlicher Weide- und Wiesewachs, und dem davon kommenden, wie auch andern Winter-Futter abgehet, durch dieses ersetzet, solchergestalt aber die Viehzucht auch in Ermangelung des ersten, wenn man nur einiges Feld dazu widmet, auch über die Proportion des Feldes vermehret werden, sonderlich da viel Rindvieh guten Mist giebet, und man also durch weniger Feld, viel besser und reichlicher nutzen kan, als viel Feld ohne viel Viehzucht. Der Satz ist also zwar gut, daß man nur so viel Rindvieh halten müsse, als man ohne ausserordentliche Kosten auswintern kan. Allein er muß nur recht verstanden werden. Man kan, wenn man nur will, schon zu dieser Auswinterung gute Anstalt machen, wenn man nur auf die Viehzucht was hält, und nicht aus Erden- und Körner-Geiz, nur auf Saamen-Land siehet. Daher ist auch die Proportion der Alten in denen Gesetzen, wie viel einer Stü Rindvieh zu so viel Acker halten dörffe, o ters gar ungegründet, und nach alten Ve urtheilen, wobey die Viehzucht negligi wird, eingerichtet. Endlich kan man auc Vieh-Futter durch Schroot, Kleyen und an dere Abgänge von Körnern, und zuletzt vo Oel-Kuchen, item vom Brau-Wesen auf dem Lande, als welches heut zu Tage aus vielen Ursachen an vielen Orten keine gesperrte Stadt-Nahrung seyn kan. Denn da die Brau-Nahrung denen Städten zugeeignet wurde, waren 1) die Städte in ihren Anfangen, und in gantz andern Zustande als jetzo. Wie und wovon hätte manche Stadt ihre Nahrung haben sollen, da das Handwercks-Manufactur-Kunst-Wissenschafft- und Handlungs-Wesen in Deutschland noch so schlecht war? Hingegen hatte man 2) auf dem Lande, wo noch nicht so viel zu Acker gemachet, und noch nicht so sehr angebauet worden, wo viele Wälder und dergleichen vorhanden, noch nicht Ursache zu Unterhaltung des Viehes auf allerhand Mittel, Futter zu bekommen, und also aufs Bierbrauen auch zu dem Ende zu denken. Denn das Vieh hatte schon sonst genug. Allein jetzt sind die Umstände gantz anders. Was insonderheit bey der Fütterung der Ochsen, Kühe und Kälber zu beobachten, davon ist bereits unter diesen Special-Benennungen Meldung geschehen. Bey der Vermehrung des Rindviehes ist zuvörderst nöthig: 1) daß das Zucht-Vieh beederley Geschlechts guter nutzbarer Art, von rechter Grösse, feiner Gestalt, gesund, und sonderlich mäßigen Alters sey: Denn ob schon bisweilen die Mühe ein geringes und verbuttetes Stücklein Vieh, auch auf die Beine zu bringen: so ist doch gewisser und besser, man halte so viel möglich die Wahl, und lasse auch sonderlich das Vieh nicht zu jung zukommen: Denn das alte Vieh erlanget nachgehends selten rechte Stärcke, und bleibet also das junge Vieh klein und krönig, daß es zur Zucht, als untauglich, durchaus nicht zu behalten. Hiernächst ist 2) auf der Zeit, darinnen das Vieh zukommt, sehr nöthig lich viel gelegen; desgleichen ist auch 3) die besondere Pfleg- und Wartung des alten Viehes vor- in- und nach der Trag-Zeit; und endlich 4) des jungen Viehes Aufziehung, und dessen Wart- und Pflege wohl zu beobachten; von welchem allen bey jeder Gattung bereits die Nothdurfft gemeldet worden. Alle Jahre soll man so viel jung Vieh von guter Art gehen lassen und nachziehen, als man den alten oder sonst untüchtigen abzuschaffen gedencket: Dieweil es auch nicht alle Jahr eintrifft, daß man ziehen und absetzen kan, wie man es wünschet und begehret. Man rechnet insgemein auf dreyßig bis vierzig Stück einen Brummet, wo nun gar viel Rindvieh ist, müssen derselben zwey auch wohl drey gehalten werden. Endlich ist auch das Rindvieh einer zureichenden und wohl verwahrten und gesunden Stallung benöthiget, damit es

es von schädlicher Witterung nicht Anstoß leide, auch vor Dieben und andern schädlichen Zufälligkeiten gesichert sey. Da es offt beym Rindvieh geschiehet, daß wenn eine stößige Kuhe oder Ochse vorkömmt, sie ein ander Stücke, das nicht weichen kan, also in die Seite stossen, daß ihm leicht das Netz zerspringet, und es hernach daran sterben muß; so muß ein Hauswirt, um dergleichen Unglück zu verhindern, besorget seyn, daß das Rindvieh in den Ställen mit festen Stricken und Ketten verwahret werde. Im Winter müssen die Ställe des Rindviehes fein warm gehalten, und die Fenster oder Locher samt den Thüren, so viel möglich, verwahret und zugehalten, auch dem Vieh fein fleißig untergestreuet werden, daß es desto wärmer stehe. Wenn auch im Winter liebliche Tage sind, zumahl da es gegen das Frühjahr zugehet, muß man das Rindvieh dann und wann aus den Ställen lassen, damit es sich auslüfften und die Glieder erstrecken möge; zu solcher Zeit leget man demselben in die auf dem Hofe stehende Rauffe allerhand Wurm-Gebänder ein, und giesset Wasser in den Trog, daß es bey seinem Futter auch zu trinken habe.

Ring, heisset diejenige Zierrath, welche man an denen Fingern zu tragen pfleget, und entweder von Silber wie die gemeinen Leute, oder glatt, oder schwartz geätzet von Gold gemachet ist, oder sie wird mit viel und mancherley Edelgesteinen versetzet und garniret; bekommet im übrigen theils von ihrem Gebrauch, theils von der Façon, nach der sie gearbeitet, ihre besondere Benennung, also giebt es Galanterie- oder Glied-Ringe, Pitschier-Ringe, Trau-Ringe, Ketten-Ringlein, so aus eitel kleinen Gelencken bestehen, Lilien- oder Rosen-Ringe, Reiflein, Schnallen-Ringlein u. s. f. Dasjenige Behältniß nun, darein man dergleichen zu stecken und zu verwahren pfleget, nennet man ein Ring-Futteral.

Ring-Amsel, siehe Amsel.

Ringel-Blume, Gold-Blume, ist ein Garten-Gewächse, so dünne Stengel, lange, weißlich-wollige dicke Blätter, und eine grosse runde, gelbe, wohlriechende vielblätterige Blume trägt. Sie hat den Nahmen von der Gestalt des Saamens, der sich in ein Ringlein krümmet. Es giebt derselben mancherley Gattungen. Die einfache ist Citron- oder Pomeranzen-gelb: Die gefüllte ist gleicher Farbe; die Ringel-Blume mit grossen Kindern, und die mit kleinen Kindern, haben um die grossen Blumen herum kleinere Blümlein, die etwas erhohet, wie in einem Kranz herum stehen. Wenn man alle diese Gattungen recht schön haben will, müssen sie aus gutem Saamen, der in vollem Monde eingesammlet, und im Martio bey vollem Licht, in ein gutes fettes Erdreich ausgesäet, gezeuget werden. Sie lieben einen Sonnen-reichen Ort, und wollen bey trockenem Wetter fleißig begossen seyn. Die sich selbst besaamen, gerathen nicht so wohl. Die Blumen widerstehen dem Gifft und giftigen Kranckheiten, treiben den Schweiß, die Pocken und Masern, stärcken das Hertz und Haupt. Die Blumen und Blätter mit Salz zerstossen aufgeleat, vertreiben die Warzen. Der Saame todtet die Bauch-Würme. Von den Blumen bereitet man ein Wasser, Zucker, Essig und Syrup, welche insgemein wider allerhand Gifft und hitzige Kranckheiten, dienen. Das Wasser ist auch nützlich äusserlich auf rothe hitzige Augen mit Tüchlein zu legen, und für Kopffwehe auf die Stirn und Schläfe zu binden. Der Essig dienet gleichfalls äusserlich in der Pest und hitzigen Kranckheiten auf die Puls, Schläfe und das Hertz gelegeet. Die **Africanische Ringel-Blume**, giebet artige Blumen, welche bey gutem warmen Wetter und Sonnenschein sich öffnen, bey kaltem und unfreundlichen Wetter aber sich schliessen, also, daß die unterste Seite der Blätter sich oben kehret, und das Mittelste der Blumen bedecket, welches gegen der Nacht ebenfalls zu geschehen pfleget; wie man denn auch angemercket, daß, wenn den Tag über kein gutes Wetter zu erwarten, die Blumen des Morgens sich nicht öffnen, sondern also geschlossen bleiben. Dieses Gewächse wird ebenfalls jährlich aus dem Saamen gezogen, so im April bey vollem Licht in ein gutes Erdreich gesäet wird, erfordert einen warmen Sonnen-reichen Ort, und will bey trockener Sommers-Zeit öffters begossen seyn. Es kommet auch von ausgefallenem Saamen auf, blühet ziemlich lang, und vergehet gegen dem Winter.

Ringel-Taube, siehe Taube.

Rinne, ist ein langes, gerades, ohne Aeste oder einigen andern Mangel sich befindendes Stücke Holtz, welches der Länge nach von der obern Seite hinein hohl ausgearbeitet ist, damit das Wasser darinnen von einem Ort zu dem andern ablauffen könne. Die Ablaß-Rinnen, so durch die Teich-Dämme zu Abführung des Wassers gelegt werden, sind am besten von Eichen-Holtz gebauen, und bleiben am Teich-Ende gantz, so das Haupt genennet wird. Die offene Seite will wohl mit Pfosten verwahret und gut vertheeret seyn. Das Ablaß-Ende der Rinne muß um bessern Wasser-Zugs willen um ein paar Zoll tiefer liegen, als das Haupt, auf welches entweder ein ordentlicher Ständer aufgesetzt, oder aber ein starcker Spund oder Zapffen genau eingepasset ist. s. Dach-Rinne.

Rinnen, sind leichte Garne, damit die Raub-Vögel gefangen werden. Sie sind ohngefähr fünff bis sechs und funffzig Maschen lang, und siebenzehen bis achtzehen hoch, von gantz subtilen und festen Zwirn über einen Hasen-Garn-Stock gestricket, um und um an statt des Saums gens, so sonst in die andern Garne gehöret, eingebortelt, und mit einer Erd-Farbe gefärbet, damit es der Raub-Vogel von ferne nicht sehen kan. Dieser Netze werden unterschiedliche auf vier hohe Schwing Gerten, dergleichen sonst zu

den

den Fisch-Angeln gebrauchet werden, gar leise in eine unter sich geschnittene Kerbe, daß man kaum das Holtz an der Schale zerschneide, aufgehängt. In dem mittlern Platz dieser Rinnen wird eine Taube oder ein weisses Hun aufgepflocket; so bald nun der Raub-Vogel darauf stossen will, verwirret er sich entweder inner- oder ausserhalb der Netze dermassen, daß es grosse Mühe giebt, solchen heraus zu nehmen. Diß Garn wird recht ins gevierte gestellet; es pflegen sich aber meistentheils junge und gar selten alte Vögel darinnen zu fangen.

Rinnende Augen der Pferde, siehe Augen-Gebrechen der Pferde.

Rinnen-Knechte, sind Werkzeuge, darauf die Rinnen bey dem Bier-Brauen gelegt werden, und sind mit Haken von Holtz oder Eisen versehen, womit sie an den Bottig angehänget werden.

Riß, heisset öffters so viel als ein Muster oder Umriß einer Sache, wornach das Frauenzimmer etwas zu nehen oder zu kleppeln pfleget; dahero sagen sie zu diesem Spitzen-Riß gehören 98 Kleppel.

Rispen, suche Rispen.

Rister, suche Rüster.

Rittel-Geyer, ist ein Raub-Vogel, welcher unter allen andern Raub-Vögeln vor den unnützesten paßiren kan, massen sein Fang in nichts als Mäusen, oder jungen noch nicht flücke seyenden Vögeln bestehet. Er horstet mehrentheils auf Kirch-Thürmen oder in alten Gemäuer, und fällt denen Menschen mit seinem unangenehmen und widerwärtigen Geschrey verdrüßlich. Er ziehet, wie andere Zug-Vögel weg, und und kommet zu rechter Zeit wieder. Siehe Geyer.

Ritter-Kreutz, siehe Scharlach.

Ritter-Gut, suche Land-Gut.

Ritterspurn, ist ein Gewächse, so entweder wild auf den Feldern wächset, oder aber in Gärten gezogen wird. Der Garten-Ritterspurn treibet einen geraden, ästigen und mit vielen fast wie der Fenchel länglich-zerschnittenen zarten Blättern besetzten Stengel. Die Blumen, deren es einfache und gefüllte giebt, sind schön, aus vielen ungleichen Blättern zusammen gesetzet, weisser oder blauer, oder rother, oder Violet- oder Fleisch-Farbe, oder auch gesprengt. Nach denenselben folgen länglichte Hülsen mit schwartzen eckigten Saam-Körnern. Der einfache träget viel Saamen, der gefüllte sparsam. Will man dessen haben, muß man sonderlich des mittelsten Blumen-Schosses mit dem Abbrechen verschonen, und den Saamen im vollen Monde abnehmen. Die Aussaat von beyden geschiehet zwey Tage vor dem vollen Monden auf ein gantzes Beet, welches man hernach überziehet, daß die Stöcke Spannen weit von einander bleiben. Es erfordert dieses schöne Gewächse, so bis in den Winter Blumen-giebet, keine sonderliche Wartung, als daß man sie des Sommers bey trockenem Wetter zu Zeiten begiesse. Der wilde Ritterspurn ist ein gut Wund-Kraut, kommt in die Wund-Tränke, zertheilet das geronnene Geblüte, heilet auch allerley Brüche. Die Blumen in Rosen-Wasser geweicht, und auf die Augen gelegt, ziehen die Hitze aus, und stärcken das Gesicht. Es wird ein Wasser davon gebrannt, welches aufgelegt für die Augen, und getruncken für den Stein, Verstopffung des Harns und geronnenes Geblüte gut ist; der daraus bereitete Zucker wird als ein kräfftiges Mittel wider den Sod und Stein gerühmet. Von dem Goldfärbigen Ritterspurn, so auch um des Geschmacks, seiner Blätter willen, Türckische oder Indianische Kresse genennet wird, ist bereits unter dem Wort Kresse Meldung geschehen.

Ritt-Maus, siehe Maus.

Robathen, werden in Böhmen, Schlesien und Oesterreich die Frohn- oder Hofe-Dienste genennet. Siehe Frohn-Dienste.

Roche, ist eigentlich ein Meer-Fisch, der flach, knorplich, von mittlerer Grösse, oben mit breiten Flügeln und einem langen Schwantz versehen, welcher, wie einige längst auf den Rücken zu oberst eine Reihe Stacheln hat. Er ist von Natur gar fruchtbar, und gleichet dessen Rogen in dem Stücke den Eyer-Stöcken der Hüner, daß in rechter Menge grosse und kleine Eyer darinne befindlich. Die Rochen werden insgemein in glatte und stachlichte abgetheilet, davon bey dem Aldrovando mancherley Sorten abgebildet und beschrieben zu finden; Uns Deutschen aber sind nur ein paar von der kleinsten Art bekannt, diese werden, wo sie frisch zu haben, in Wasser, etwas Wein-Essig und Saltz kurtz abgesotten, alsdenn lässet man sie in dieser Brüh erkalten, daß sie den Geschmack davon recht annehmen. Hierauf werden sie erst ausgenommen, von der Haut und den gedachten spitzigen Knöchlein gesäubert, alsdenn kann über selbige eine gute Butter-Brüh, oder sonst eine gemeine Fisch-Brüh darüber angerichtet werden. Gemeiniglich kommen sie aufgedörrt zu Kauf, da sie denn wie der Stockfisch tractiret und zugerichtet werden können.

Rock, heisset einmal das obere Kleid, welches die Manns-Personen ordentlich über die Weste zu tragen pflegen; andern Theils aber verstehet man auch darunter den langen in vielen Falten gelegten und daher ziemlich weiten Schurtz oder Uiberhang, womit sich das Frauen-Volck von den Hüfften angerechnet, bis auf die Füsse bedecket. Es sind diese sowohl der Landes-Art nach, als auch wegen der Moden sehr veränderlich, daher wir hier nur den Unterzieh-Rock anmercken wollen, der jederzeit etwas kürzer, wie auch enger als die andern, und unten herum gemeiniglich mit einer seidenen, silbernen oder goldenen breiten Tresse, Bande und dergleichen besetzet ist. Dem noch beyzufügen, die anjetzo eingeführte Reifen-Röcke.

Rocken,

Rocken, siehe Spinne-Rocken.
Rocken, suche Roggen.
Rocken-Brot, siehe Brot.
Rodeland, suche Reut.
Rodrer, siehe Neubruch.

Rogner, heissen die Fische weiblichen Geschlechts, so den Rogen tragen, und in der Laich-Zeit nicht so gut, wie die Milcher sind.

Röhling, oder Rehling, auch Hendel-Schwamme genannt, sind eine Gattung eßbarer Schwämme, welche gelb und glänzend aussehen, und in feuchten Wäldern wachsen. Sie werden mit Butter und Gewürtze bereitet, oder sauer zugerichtet. Siehe Ziegenbart.

Röhre, heisset ein Cylinder, der seiner Länge nach in der Mitte eine Oeffnung hat, welche nach der Menge des Wassers, so dadurch fliessen soll, proportioniret seyn muß. Man bedienet sich derer vornehmlich bey Wasser-Leitungen, Wasser-Künsten und Pumpy-Wercken. Und nach diesen gedachten Umständen richtet sich auch die Materie, daraus solche bestehen, denn sie werden aus Holtz, Thon, Stein, Bley und Eisen verfertiget, davon nicht nur Felibien in seinem Principes d'Architect. Sculpt. & Peinture, sondern auch Leupold in seinem Theatro Hydrotechnicar. §. 102 & seqq. nachgelesen zu werden verdienen. Wie nun die holtzernen Röhren am üblichsten und bequemsten, indem das Holtz noch immer überall eher zu haben, auch nicht so gar kostbar; als soll an diesem Ort auch nur allein von dergleichen gehandelt werden. Man bedienet sich auch hierzu am meisten des kiefernen Holtzes, ob schon zuweilen auch Eichen- und Erlen-Holtz sonderlich zu Pumpwercken gerne genommen wird, weil es sich glätter bohren lässet, iedoch ist dieses auch kostbarer. Alles Holtz, so man darzu brauchen will, muß recht gesund, fein gerade und ohne Aeste seyn, dergleichen alsdenn auch insbesondere Röhr-Holtz heisset; solches wird, wie das andere Bau-Holtz, zu der Zeit gefället, wenn der Stamm nehmlich am wenigsten Safft hat. Diesen Stamm lässet man so lange, iedoch nicht in der Sonne liegen, bis man die Röhre bohren will, so denn länget man ihn ab, und rechnet insgemein darzu sechs Ellen; die Stärcke der Röhre aber nimmt man theils nach der Güte des Holtzes; denn je weicher und poröser das Holtz, je stärcker muß es seyn; theils richtet man sich nach der Weite der Oeffnung: denn es giebt Einbohrige, deren Oeffnung im Diameter sieben Viertel-Zoll; Zweybohrige, deren Oeffnung zwey und ein Viertel-Zoll; Dreybohrige, deren Oeffnung im Diameter drey und ein halb Zoll, und endlich Vierbohrige, deren Oeffnung im Diameter vier und ein halb Zoll; daher wird die Dicke des Stammes zu den Einbohrigen niemahls unter sechs Zoll, und zu Vierbohrigen selten über acht Zoll gerechnet. Wer einige Rohren in Vorrath zu halten genöthiget ist, muß Sorge tragen, daß sie nicht aufreissen; derowegen soll man sie ins Wasser legen, und die Seiten, so oben gelegen, fleißig, ja sonderlich bey Hitze und trockenem Wetter täglich umwenden lassen; wer aber darzu keine Gelegenheit haben solte, darf dieselben nur im Schatten also über einander legen, daß die Luft durch selbe fein streichen könne. In diesem letzten Falle aber ist noch wohl zu mercken, daß dergleichen allzu trockene und dürre Rohren zuförderst, ehe man sie verbrauche, einige Zeit ins Wasser, und zwar also geleget werden, daß vor beyde Oeffnungen Spunde geschlagen werden; denn wenn eine gantz trockene Röhre inwendig ehe naß wird als aussen, so muß solche von der ungleichen Nässe, zumahl, wenn das Wasser durch starcken Druck nachgepresset wird, gantz sicher springen. Man will auch durch die Erfahrung gewiß aufgemachet haben, daß diejenigen Röhren am längsten unter der Erde dauern, wenn von dem Rohr-Baum die Mitternacht-Seiten unten, und die Mittags-Seite oben geleget werde; es lassen sich aber gedachte Seiten an den Jahren erkennen, davon dieses Wort oben nachzuschlagen. Einen Strang, das ist, etliche höltzerne Rohren in einer Lange fortzulegen, dienen die Röhr-Büchsen. Dieses sind eiserne breite Ringe, deren ihre Weite sich nach den Oeffnungen derer Röhren richten, so daß sie zwey bis drey Zoll im Diameter mehr als diese halten. In der Mitte haben selbige aussen rings herum einen Ansatz, und gehen von dar nach beyden Enden wie ein Keil dünne und scharff zu, welche Länge an jeder Seite zwey bis drey Zoll austräget. Solche müssen wohl und von guten Eisen gemachet seyn, daß sie gerne ins Holtz gehen, und nicht so bald reissen; denn sie dienen theils, daß die Rohren wohl an einander hangen, und kein Wasser durch lauffe, theils aber auch, daß gedachte Röhren an ihren Enden nicht so leichte aufspringen, daher es allezeit besser, wenn solche etwas viel Holtz fassen. Das schlimmste bey denen holtzernen Rohren ist, daß sie bald verfaulen, sonderlich da das meiste Erdreich etwas corrosivisches mit sich führet. Wenn man Eichen- oder Erlenholtz dazu nehmen kan, und sie gleich grün, wie sie vom Stamme gehauen in die Erde legt, nachdem sie gebohret sind, so dauern sie zwar lange, sonderlich im thonichten, kieselichten und sandigtem Grunde. Allein man kan Eichen- und Ellern-Holtz nicht allenthalben ohne schwere Kosten, viel weniger einen solchen Grund haben. Wenn man also nicht von Thon gemachte Röhren machen und solche mit Hohl-Ziegel und Kalck einfüttern und verwahren kan, welche nebst denen steinern die besten Röhren, und sonderlich alsdenn wohl anzubringen sind, wo die Röhren eben nicht allzuweit geführet werden dürffen, so ist kein anderer Rath, als die Kien-Baum- oder Rüsterne-Röhren zu brauchen, die wegen ihrer Fettigkeit noch am längsten dauern. Ja man kan sie auch noch überdieß mit Oel eintrancken. Allein dieses ist zu kostbar, daher hat man noch auf ein ander Mittel gedacht, und solches als probat befunden. Nehmlich, wann die Röhren vorhanden, und der Gra-

ben,

ben, darein ſie zu legen, darzu gemachet, ſo nimmt man aus einem Strom oder Bach den Sand und Kieß, ſchlägt ihn in einen Kaſten, wie zum Mörtel, der zum Bauen gebrauchet wird, gieſſet Waſſer darauf, mit ſteten Umrühren, bis daß alles Erdreich aus dem Sande ausgeſpület, und alſo endlich das Waſſer klar abläufft. Von dieſem zubereiteten Sande legt man alſo zuvor in den Graben eine gute Hand hoch, und alsdenn die Röhren erſt darauf, und dieſe bedeckt man darnach mit eben dergleichen Sande, und eben ſo hoch oben und auf denen Seiten. Auf dieſes füllet man endlich erſt die ausgegrabene Erde. Man kan auch eben dieſes mit Thon bewerckſtelligen. Auf ſolche Weiſe dauern ſie gegen 200 Jahr, wie die Erfahrung lehret, die Sache auch in der Natur ihren zureichenden Grund hat.

Röhre, wird von den Jägern ein Fuchs- oder Dachs-Loch genennet, das iſt der Gang zum wircklichen Bau ſelbſt.

Röhr-Kraut, ſuche Löwen-Zahn.

Röhrlen, ſiehe Pfropffen.

Röhr-Meiſter, ſuche Brunnen-Meiſter.

Röhr-Trog, ſiehe Waſſer-Trog.

Römiſche Beete, oder Römiſcher Kohl, ſuche Mangolt.

Römiſche Camillen, ſiehe Camillen.

Römiſcher Kümmel, ſiehe Kümmel.

Römiſcher Lactucke, wird auch brauner Sommer-Endivien genannt, ſiehe Lactucke.

Römiſcher Quendel, ſuche Thymian.

Römiſcher oder Pontiſcher Wermut, ſiehe Wermut.

Röſchen oder Röſten, heißt, wenn eine Getraide-Frucht, nachdem ſie geſchnitten oder niedergehauen iſt, beregnet, oder doch ein Tag oder acht mit Thau befeuchtet wird. Dem Haber iſt das Röſten, oder wie es auch einige ausſprechen, das Röſchen gut, denn er bekömmt ſchönere Körner, läßt ſich auch beſſer dreſchen, und die Spreu wird gleichfalls beſſer, wenn er aber nicht röſtet, bleibt viel in Körnern hängen, und die Spreu bleibt daran. Der Gerſte iſt das Röſten eben nicht ſo ſehr nöthig.

Röſten, wird auch vom Flachs geſagt, wenn er ſo lange in der Feuchtigkeit gelaſſen wird, bis er die Hösgen fallen läßt, das iſt, wenn das Häutlein an der Wurtzel ſich linde mit den Fingern abſtreiffen laßt. Es geſchiehet aber dieſes Röſten auf zweyerley Art, nachdem es nemlich einer Hauß-Wirtin am beſten zu ſeyn bedüncket. Denn entweder leget man die Büſſeln, im alten Monden, auf einander und über einen Haufen ins Waſſer, und beſchweret ſolche wohl mit Holtz oder Steinen, alſo daß man keinen Flachs mehr ſiehet, und das Waſſer darüber hingehet, welcher geſtalt man ihn etliche Tage liegen läſſet, währender ſolcher Zeit aber zum öfftern darnach ſiehet, und das Rötheln, Rothſtein; iſt eine Art Kreide, braunrother Farbe, ſo gegraben und von Zimmerleuten, Tiſchern, Steinmetzen, wie auch Mahlern zur Zeichnung gebraucht wird.

Röthelein, ſuche Rothfohren.

Röthling, ſiehe Rothſchwantzlein.

Röthlinge, Roth-Schwämme, ſind eine Art Kuchen-Schwämme, ſo den Hederlingen gleich, aber etwas bleicher an der Farbe ſind. Man findet ſie meiſt in ausgebrannten und ausgerodeten Hecken und Sträuchern, und werden gemeiniglich im Auguſt-Monat gefunden, daher ſie auch Auguſt-Schwämme heiſſen.

Rokelcke, ſiehe Aalraupe.

Rogen, heiſſen bey denen Fiſchern die Eyer, ſo die Weiblein in groſſer Menge im Leibe tragen. Sie ſind nach der Gattung der Fiſche, an Farben und Gröſſe unterſchieden. Wenn der Rogen ausgelaſſen, wird er Laich genen-

net,

net, und alsdenn schlieffen die kleinen Fische daraus. Etlicher Rogen wird vor eine Schlackerey gehalten, etlicher aber als ungesund verworffen, z. E. der Rogen von Barmen, welcher sowohl Brechen verursachet, als auch unter sich purget.

Rogen, siehe Laab.

Roggen, Rocken, Korn, ist eine bekannte Halm- und Feld-Frucht, die auf Halmen in Aehren wächst, und vornehmlich gebrauchet wird, Mehl daraus zu mahlen und Brot zu backen. Es sind des Roggens dreyerley Gattungen, Winter-Roggen, Sommer-Roggen und Stauden-Roggen. Der Winter-Roggen, also genannt, weil er vor Winters noch gesäet wird, wächset fast allenthalben, als nur nicht in den gar nassen, kalten, tieffen und sauren Aeckern, ingleichen will er auch in gar hitzigen Sand- und Brand-Flecken nicht sonderlich fortkommen. In die Teiche wird er ebenfalls gesäet, wo nur der Acker Grund-feste, und nicht etwan zu feuchte oder morastig ist. Sonsten besäet man insgemein mit Roggen dasjenige Feld, so nach Aussäung der Winter-Gerste, Winter-Rübsens und Winter-Weitzens in der Winter-Art übrig bleibet, oder er wird auch in dasjenige Land gesäet, wo im vorigen Jahre Gerste gestanden. Der Acker wird ordentlicher Weise viermal dazu gepflüget; als erstlich gebrachet, zum andern gewandt, zum dritten gerühret oder aufgetrieben, und zum vierten geähret oder zur Saat gepflüget; doch viele, indem sie nach dem Wenden ihre Aecker ruhen, und darauf zur Saat ackern, pflügen nur dreymal. Gleichwohl giebt es, sonderlich die nicht viel Aecker haben, so fünfmal pflügen, welches denn auch, so man es thun kan, sehr gut ist, iedoch muß die Landes-Art dabey wohl in Acht genommen werden, auch nachdem es sich zu einem trockenen oder nassem Jahr anläßt. Der Roggen wird bald nach der Weitzen-Saat im September und October, auch noch wohl zu Anfang des Novembers ausgesaet, nemlich wenn die Kälte nicht zuwider, und leidentlich Wetter ist. Etlichen säet man mit zweyen Gangen, etlichen aber nur mit einem Gange, darnach der Acker starck ist; in geringen sandigen Aeckern muß man den Roggen gar dünne säen. Wo gar starcke Felder sind, säet man das Winter-Korn nicht gerne in neuen Mist, weil es sich zu sehr überwächset, sondern wird gemeiniglich in dreyjährigen Mist gesäet; wo es aber dergleichen starcke Aecker nicht hat, und man in dreyjährige Düngung nicht säen kan, und der Acker doch zum Winter-Roggen gedüngt werden muß, da soll die Düngung etwas weniger als zum Weitzen geschehen. In leichten sandigen Feldern wachset er wohl auch, aber man muß sodenn bescheidentlich mit der Düngung umgehen, damit der Acker nicht ausbrenne, auch den Saamen gar dünne und zeitlich einsäen, daß er vor Winters einwurtzeln, wachsen, und durch den Winter desto besser dauren konne. Zum Saamen braucht man lieber neu Korn, weil es eher aufgehet, wird man aber genöthiget, altes zu nehmen, muß man nur dem Eden acht Tage eher als sonst fordern, damit das Korn Zeit habe sich zu erholen. Wo der Saame untergeackert wird, braucht man so viel Roggen als Weitzen, wird er aber übergeeget, muß man den dritten Theil mehr Roggen auf einen Acker säen als Weitzen; zum Exempel, wenn man zween Scheffel Weitzen auf ein Stücke Feld säet, so muß man dagegen drey Scheffel Roggen auf eben dasselbe Stücke haben. Wenn sich der Roggen im Herbste gar zu dicke beraset, und man besorget, er mochte künfftig lager werden, kan man ihn im Froste, oder zu trockener Zeit bis Lichtmesse mit den Schaafen mäßig überhüten lassen, nemlich daß man sie nur im Gange überhin fressen, doch nicht zu tief hineen fressen lässet, welches denn nicht nur solchem frechen Getraide nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh selbsten sehr gut und dienlich ist. Das Jäten oder Ausgrasen thut dem Roggen auch offt noth, das Schräpffen aber muß vorsichtig geschehen, weil die Aehren nicht so tief als beym Weitzen im Halm stecken, und muß man nur alleine an denen Orten schräpffen, wo die Saat sehr geil und tief stehet. Wenn zur Zeit der Korn-Blüte starcke Winde entstehen, so thut sie derselben grossen Schaden, denn ehe das Korn abgeblühet, werden viele Blüten abgewehet: daher kommts hernach, daß viel von den Aehren nicht voll sind, sondern nur leere Hülsen haben. Die Roggen-Blüte ist werth zu betrachten. In einer jeden Hülse steckt ein zartes bleich-grünes Kornlein, in Gestalt eines Herzen, an welchem unten zwey krumme und rauhe Faserlein, aus dem obern Theil aber zwey, drey oder vier subtile weisse Faserlein herfür wachsen, die eine Spitze, wie eines Spiesses haben. Wenn dieselben behend abgerissen werden, wachsen in einer Viertel-Stunde andere herfür, und dieses thun sie zum dritten und vierten mal. Die gemeinen Leute treiben ihren Aberglauben damit, und wollen es aus Unwissenheit auf die Bedeutung eines langen Lebens ziehen. An einigen Orten wird der Roggen in der Erndte geschnitten, an andern hingegen mit der Sense gehauen. Wo er nur halbig stehet, ist es besser, daß man ihn schneiden läßt, denn er ergiebt sich besser in Körnern, es wird auch das Gestrohde sparsamer zusammen gelesen, und nicht so sehr verwirret. Sonsten lässet sich der Roggen viel besser, als ander Getraide auf dem Halm behalten, zumal ihm weder die Nässe noch der Wind leichte schadet; allein wenn er niedergeschnitten und etliche Tage im Regen liegt, kan er gar bald auswachsen; deswegen ist es rathsam, daß man, so bald es wegen des Grases, (welches zuvor ein wenig abwelcken muß) seyn kan, den Roggen aufbindet, und dadurch von der Gefahr des Auswachsens befreyet; wie denn an gar vielen Orten, zumal, wo es schier kein Gras unter dem Roggen giebet, derselbe alsobald, nachdem er abgeschnitten, auf- und zusammen gebunden wird.

wird. Der Sommer-Roggen, ist nur an denjenigen Orten bräuchlich, wo man der Kälte wegen den Winter-Roggen nicht wohl bauen kan. Man säet ihn in die Weitzen- und Gersten-Aecker, doch nicht leichtlich in die besten, sondern vielmehr, wenn der Acker der Gerste nicht zuträglich, und wo sandige Aecker sind, da man vermennet, daß ander Getraide nicht wohl fortkommen will. Man muß den Acker hierzu vor Winters, wie gehörig, stürtzen, wo aber dergleichen gedüngte Weitzen- oder Gersten-Aecker nicht vorhanden, muß man den Mist vor Winters etwa im October auf den Acker führen, solchen so bald breiten und unterstürtzen, hierauf das Feld, wenn es also über Winters geleegen, abermal ackern oder rühren, und denn eine Woche oder etliche hernach zur Saat pflügen; in guten oder mürben Feldern aber wird auch nur zweymal gepflüget, nemlich gestürtzet, und im Frühling gleich zur Saat geackert. Der Saamen muß gut und im vorhergehenden Jahre gewachsen seyn; die Saam-Zeit ist im Frühling, so bald es der Nässe halber möglich seyn kan, etwan im April; man pflegt zeitlich damit den Anfang zu machen, und nur mit einem Gange, auch nicht so gar dicke zu säen, weil die Kälte nicht so viel davon verzehret, als von dem Winter-Roggen. Was die Erndte und sonsten anbelangt, hat es einerley Beschaffenheit mit beyden Arten. Wenn der ausgedroschene Roggen ausgeschüttet wird, muß er wohl trocken seyn, und mit fleißigem Umstechen oder Wenden, Winters-Zeit die Wochen einmal, Sommers-Zeit aber zweymal wohl gewartet werden, damit er auf einander nicht erwarme oder ersticke. Das allergeringste Korn, so abgenommen wird, und was durch die Fege fället, soll man zusammen aufheben, und mit einander schroten lassen, denn damit kan man dem Vieh die Spreu mengen, und auch zuweilen den Hünern davon geben. Die Spreu wird ausgesiebt, und was durchfällt, vor die Schweine behalten, das grobe aber unter die Weitzen- und Haber-Spreu ausgeschüttet, und nachmals den Stutten die Siede damit gemenget. Das beste und reineste Korn gebrauchet man zum Saamen, zur Kost und zum Verkauf, das radige und geringe aber zum Brantewein-Brennen, auch vor die Schweine zu schroten. Brey von Roggen-Mehl macht starcke Blähungen, und das daraus gebrauene Bier, wie manchmal aus Noth geschiehet, ist ungeschmack und ungesund. Roggen-Mehl wird auch zu harten Pasteten genommen. Das Roggen-Stroh dienet zu vielen Sachen in der Haushaltung, Schobe zu Deckung der Gebäude zu machen, und Stroh-Seile oder Bänder, die Garben darein zu binden, ingleichen Matten oder Decken in die Gärten zu flechten, Häckerling zu schneiden, unter das Vieh zu streuen, Hüte daraus zu machen und dergleichen; die Wirrbunde oder Wurm-Gebänder werden den Kühen, Schaafen und Lämmern eingeleget. Die dritte Gattung, so wegen der vielen Hälme, die aus einem Korne wachsen, Stauden-Roggen genannt wird, hat Aehren von sechs bis sieben Zoll lang, die voller Körner stecken. Es erfordert einen starcken tragbaren Acker, und eine sehr dünne Aussaat; wenn er reiffet, muß er geschwinde eingebracht werden, sonst fället er in drey Tagen ganz aus. Man säet ihn ebenmäßig vor Winters, wie den gemeinen Winter-Roggen. Wenn man ihn im Frühling zugleich mit Gerste auf ein Stücke säet, so wird zwar die Gerste im Sommer reif, und kan eingeerndtet werden; der Stauden-Roggen aber bleibet noch den Winter durch, iedoch folgenden Sommer reifet er auch gar, und kan man also einen Acker zweyfach nutzen. In Norwegen ist dieser Stauden-Roggen sehr gemein, von dannen ist er in Pommern gebracht, und auch bey uns hier und dar bekannt worden; wiewohl ihn unsere Acker-Leute wenig bauen, ausgenommen was in Schlesien geschiehet. In der Artzney hat der Roggen auch seinen vielfältigen Gebrauch. Die grüne Roggen-Saat wird im Frühling im Aufguß wie Thee, als eine Blut-Reinigung und gelinde Abführung gebraucht. Aus dem Kraut und Aehren wird ein Wasser gebrennet, welches für den Lenden-Stein gut ist. Wenn ein nasses Jahr oder viel Mehlthau einfällt, wächst in den Korn-Aehren unter den guten Körnern eins, zwey, drey und mehr, so länger und dicker als die andern, auswendig schwartz, inwendig weiß und blaulich, eines süssen und geilen Geschmacks sind, und Korn-Muttern, Mutter-Körnlein, oder Roggen-Muttern genennet werden. Alter Roggen gedorret, gepülvert, und des Tages dreymal mit einem Eyer-Dotter eingenommen, stillet die rothe und weisse Ruhr. Die Roggen-Blüte in warmer Brühe oder Wein eingenommen, vertreibt das dreytägige Fieber und die Bauch-Würmer. Roggen-Mehl und Kleyen erweichen und zertheilen die Geschwulst, und sind gut bey der Rose.

Roggen-Brot, siehe Brot.

Roggen-Murter, suche Korn-Mutter.

Roggen-Stroh, siehe Stroh.

Rohe Leinwand heisset, welche nur von dem Weber-Stuhl kommet, und noch nicht gebleichet ist. Es wird solche meist zu den Kleidungen und sonst auf vielerley Art gebraucht; und machet man auch iezo die schlechteste Art der Reiffen-Röcke aus selbiger.

Rohhöpfig, pflegt man das Bier zu nennen, wenn der Hopffe nicht gnugsam ausgesotten worden. Dergleichen Bier sind dem Magen gar widerlich, und verursachen die kalte Pisse.

Rohm, suche Rahm.

Rohr, Ried, Schilf, ist ein gewisses Gewächse, so in Teichen, Seen und andern stillen Wassern gefunden wird. Es hat eine knotige Wurtzel, einen hohen, hohlen, mit Knoten abgesetzten Stiel, eines kleinen Fingers dick, schmale, aber sehr lange, etwas rauhe, steiffe und auf beyden Seiten schneidige Blätter. Oben an dem Stengel kommt in einem Büschel eine purpurfarbene Blüte, die, wenn sie reiff worden, Aschenfarb und von dem Winde entführet wird.

wird. Das Rohr wird vornehmlich gebraucht, auf dem Lande die Gebäude zu decken, oder auch die Zimmer inwendig mit zu bekleiden, den Kalch und Gyps an das Holz desto fäulicher antragen zu können. So machet man auch von Rohr Weber-Geschirr und Spulen. An der Artzney dienet die Wurtzel mit Wein oder Honig, wenn sie noch frisch, mit Zwiebeln zerstossen, Splitter und anderes aus den Wunden zu ziehen; frisch zerstossen, und als ein Pflaster umgeschlagen, zertheilt die Geschwulst, und lindert die Schmertzen verrenckter Glieder an Menschen und Vieh; in Lauge gesotten, und das Haupt gewaschen, heilet den Grind. Die Blüthe in Wasser und Bier gekocht, durchgeseiget, ein wenig versüßt und davon getrunken, hilfft wider Engbrüstigkeit, alten Husten und Schwindsucht. Dieses Rohr sowohl als die hierunter beschriebene Rohr- oder Wasser-Kolben und andere Schilf-Gewächse werden in denen allerbesten Teichen und Werdern gefunden: denn nach offt eingefallenen anhaltender Regen, und darauf folgenden schönen Wetter wächst dieses Zeug gar gerne, absonderlich in denenjenigen Teichen, in welchen das Wasser nicht überflüßig anzutreffen ist. Wo es einmal Platz gefunden, da nimmt es auf das hurtigste überhand, so daß in kurtzer Zeit ein grosser Theil des Teiches damit überwachsen ist. So leicht und geschwinde es nun in einen Teich kommt, so schwer und langsam läßt es sich wieder hinwegschaffen und ausrotten. Unter vielen dawider gebrauchten Mitteln ist dasjenige eines der besten, welches unter dem Art. Geröt>richt angeführet. Und diesem kan man noch beyfügen: Um Johannis herum läßt man den Teich ab, schneidet das Rohr, wenn die Sonne im Krebs ist, bis auf eine Spanne von der Erde ab, und läßt das Wasser wieder darüber laufen, damit es von oben hinein ins Rohr dringe, und den inwendigen Kern der Wurtzel ersäuffe. Das allerbeste aber ist, daß man das Wasser ab- und den Teich trocken lasse, hiernächst einen Stich tief das [illegible] mit dem Koth ausstteche, und auf den [illegible]ühre, woselbst es faulet und düngt, [illegible]er wird mans les. Indessen so schädlich in Fisch-Teichen ist, so nützlich ist es doch, und folglich kan und muß es auch sonst an morastige, feuchte und sumpfichte [illegible] die man sonst nicht brauchen kan, bisweilen gepflantzet werden. Es wächst bekanntlich in aller Lufft, nur die allzu kalte [illegible] nicht wohl vertragen. Man pflantzet [illegible]te Art von Rohr durch Stiele wie die [illegible]n an, welche vier Finger tief im Frühjahr die den Herbst über zubereitete und gedüngte Erde schichtweise von einander gelegt werden. Dieses wächst in die Höhe, daß mans [illegible]m spähten Herbst, wenn das Rohr hart worden, abschneiden, und in Büsche binden, solcher Gestalt aber zum Gebrauch verkauffen oder aufheben kan.

Rohr-Büchse, siehe Büchse.

Rohrdommel, Moos-Reiger, Moos-Ruhe, ist ein Wasser-Vogel, der seiner Gestalt halber nicht unbillig vor eine Art Reiger gehalten wird. Er ist von ganz gelber Farbe, mit braunen Federn wie Sternlein eingesprengt, daher er auch Ardea stellaris genennet wird. Auf dem Kopffe hat er eine braune Platte und blaue Füsse, wie ein Reiger. Es ist ein träger Vogel, der sich mehrentheils im Schilffe enthält, und sich mit kleinen Fischen und anderm im Wasser befindlichen lebendigen Geschmeisse nähret. An diesem Vogel ist sein ungemein lauter, grober und düsterer Schrey oder Laut zu bewundern, den er Abends und Nachts, besonders bey Aenderung des Wetters dergestalt, wie das Brüllen eines Ochsen, hören lasset, daß man solchen eine halbe Meile weit, bey stiller Zeit hören kan. Einige halten dafür, es stecke dieser Vogel, wenn er seine starcke Stimme hören liesse, den Schnabel in den Schlamm, wovon dieser Laut so gedämpffet klinge; allein es ist solches noch von niemanden gesehen worden, und wird daher billig noch in Zweifel gezogen. Er ziehet bald weg, und kommt, so bald die Sümpfe aufthauen, wiederum zurücke. Seine Brut verrichtet er auf trockenen Früschen oder Werdern, in Seen und Teichen, und bringet meistens vier Junge aus. In seinem Fluge hält er den Hals zusammen als ein Reiher, und wenn er sich zur Ruhe gesetzet hat, so recket er den Schnabel gerade gegen den Himmel in die Höhe. Er ist sehr boshafft, und wenn er, so er geschossen, nicht gleich todt bleibet, hat der Schütze genug zu thun, sich seiner zu erwehren.

Rohr-Hünlein, dieser Nahmen wird mancherley Arten von Wasser-Hünern beygelegt, worunter bey uns die schwarten Blässlein, (Bläßlinge oder Horbeln) und braunsprenklichten Taucher die gemeinsten und bekanntesten sind. Siehe Bläß-Ente und Taucher.

Rohr-Kolben, Narren-Kolben, Wasser-Kolben, ist ein Schilf-Gewächs, von dem es zwey Gattungen giebt, gross und klein. Das erste wird Mannes lang, auch manchmal noch höher; es treibet aus einer weissen knotigen Wurtzel lange Blätter wie Schwerdter, und mitten unter denselben einen geraden hohen, glatten Stiel, welcher oben eine Aehre von moosigen Blumen zusammen gesetzt, fast einer Spannen lang bekommt, woraus sich ein brauner wolliger Zeug wie eine Walze ansetzet, so man die Kolbe nennet, die aber endlich von dem Winde zerstäubet wird. Diese Wolle mit Schweinen-Schmeer vermischt und überschlagen, ist gut denen, die sich verbrennt haben. Arme Leute brauchen solche Wolle an statt der Pflaum-Federn in die Betten. Dergleichen Kissen sollen für erhitzte Lenden gut seyn. Die Blatter werden von den Faßbindern zu Einlegung und Verstopffung der Tauben und Boden-Stücke an den Wein- und Bier-Fässern gebrauchet, auch dahero dieses Gewächse an etlichen Orten mit Fleiß gepflantzet. Die andere Art von Rohr-Kolben treibet lange und schmale Blätter, wie das Gras. Die Aehre ist an dieser Art, wie an der andern, aber allezeit ge-

doppelt, und ist gar ein kleiner Raum darzwischen. Die oberste bringt Blumen, und die andere trägt die Saamen. Alle beyde Arten wachsen in Seen, Teichen und Gräben, an morastigen und sumpfigen Orten. Von ihrer Ausrottung in Fisch-Wassern, siehe oben Rohr und Gerechbricht.

Rohr-Sperling, s. Moos-Emmerling.

Rolade, heißet eine auf Englische Manier zugerichtete Speise, so aus wildem Schweine-Fleisch folgendergestalt bereitet wird: Es werden aus einem wilden Schweine, nachdem vorhero die Haare von der Haut abgebrennet, und diese fein sauber gemachet, alle Rippen und Knochen ausgelöset, und dieses aneinanderhangende Fleisch alsо drey bis vier Tage in kaltem Wasser gewässert, damit es recht weiß und rein werde. Wenn es nun genug gewässert, und man es ein wenig ablauffen lassen, bestreuet man es inwendig mit gutem Gewürtz, leget einige in die Länge geschnittene Stücken Speck darauf, und rollet alsdenn diese ganze Seite auf einem trockenen Tische fein derb zusammen, schlägt dieses zusammengerollte in ein reines Tuch, bindet es scharf mit Stricken, daß es recht derb wird, und siedet endlich dieses zusammengerollete und so fest geschnürte Fleisch wohl drey Tage lang mit gut schmackhaften Kräutern in Milch. Wenn dieses gar gesotten, bereitet man ein gutes Saltz-Wasser oder Kosend, welches, ob es gehörig gesaltzen, daraus abzunehmen, wenn ein frisch gelegtes Ey darinnen oben auf schwimmet, leget gedachtes Fleisch dahinein, so hält sich dieses darinnen Jahr und Tag, zumal, wenn man zuweilen ein neues Saltz-Wasser darzu machet. Hievon werden alsdenn zum Verspeisen nach Gefallen Scheiben geschnitten, welche fein bunt aussehen, und von gutem Geschmack sind, aber nur kalt genossen werden.

Rolle, wird das runde Aehren-Sieb genannt, suche Aehren-Sieb.

Rolle, heisset man auch ein länglicht-rundes und an der Mitte tieff ausgedrehetes Holtz, worauf in denen Manufacturen allerley Garn, Seide, Silber, Gold und dergleichen gewunden wird. Derer auch kleinen Rollgens bedienen sich auch die Nätherinnen.

Rolle, siehe Mandel.

Roll-Kammer, heisset dasjenige Behältniß in dem Hause, darinnen die Rolle zu stehen pflegt.

Roll-Kuchen, ist ein Zucker-Gebackens, dessen Zubereitung in folgenden bestehet: Man nimmt ein Pfund schönes weisses Mehl, eben so viel guten Zucker, wiewohl man an dessen statt zu Ersparung der Kosten zuweilen Honig nimmt, und ein Nössel Wasser. In dieses letzte schüttet zuvorderst den klar geriebenen Zucker, hierauf rühret das Mehl mit dem Zucker-Wasser ein, thut ein paar Eyer darzu, und schlaget es wohl unter einander; wenn nun alles übrige Wasser nach und nach zugegossen, und schmelzet man gar wenig Butter mit etwas Wasser, dieses wird warm in aller Behendigkeit unter den Teig gerühret, daß es sich wohl zusammen vergleiche. Solte nun der Teig zu fliessend seyn, verstärcket man ihn mit Mehl, ist er aber zu starck, verdünnet man ihn mit Wasser, welches sich durch einen Versuch auf dem Oblat-Eisen gar wohl erfahren lässet; daß er aber recht schön aufgehe, muß man ihn mit der Hand ballen, starck rollen, oder walgern und ausdehnen, auch bald wieder an sich ziehen, und an einem trockenen Ort verwahren, und nach Gefallen verbacken.

Roll-Tücher oder Wechlen, sind lange besondere Tücher von klarer und dichter roher Leinwand, welche das Weibs-Volck bey dem Rollen über die auf die Roll- oder Mandel-Hölzer gewickelte Wäsche zu schlagen, und die Wäsche in denenselben zu rollen pfleget.

Roquembole, ist eine Gattung wilden Knoblauchs, ist bey weitem nicht so scharf, starck und beissend als der gemeine, jedoch aber bey nahe so kräfftig, und zu den Speisen sehr angenehm zu gebrauchen ist. Die Frantzosen bedienen sich dessen ziemlich starck, und bey uns wird er in den Gärten wie der gemeine Knoblauch gezielet.

Rose, ist eine Blume, die auf einem dornigen Strauche, der Rosen-Stock genannt, wächset; man findet deren vielerley Gattungen, so daß manche Gärten deren dreyßig bis viertzig aufzuweisen haben. Die gemeinesten sind die rothe oder Provintz-Rose, diese behalten ihren Geruch, wenn sie getrocknet, und werden zu wohlriechenden Dingen, Rosen-Eßig und säuerlichen Rosen-Zucker gebraucht. Die May- oder kleine Provintz-Rosen-Knöpfe sind röthlich, klein, aber gefüllet, riechen wenig, und blühen unter allen am zeitigsten. Die bleich-rothe oder Zucker-Rose, wird zu dem einfachen Rosen-Zucker genommen: Die Knopf- oder Kohl-Rose, hat einen dicken Knopf, und ihre Röthe ziehet auf schwartz. Sie werden zum Rosen-Wasser gebraucht. Die leibfarbene Rose oder gemeine Centifolie, (hundert-blätterige Rose); aus dieser und in Ermangelung der Moos-Rosen der laxirende Rosen-Safft bereitet. Die grosse Holländische Centifolie oder hundert-blätterigte Rose, ist grösser, als die vorhergehende, will aber gleich derselben an einem kühlen Orte und in guter Wiesen-Erde stehen, und wenig Sonne haben. Die bunte oder scharirte Rose, an dieser sind die Blätter weiß und roth gemarmelt, oder die eine Helfte weiß, die andere roth, sind aber nur halb gefüllet. Die weiße Rose einfach und gefüllet, wird meistens zum Rosen-Wasser genommen. Die Zimmet-Rose, ist nicht groß, auch nur einfach, der Geruch aber wie Zimmet. Die Türckische Rose ist fast ohne Geruch; ihre Blätter sind auf der einen Seite licht-roth, auf der andern aber gelb. Die einfache oder gefüllte gelbe Rose, eine Art derselben hat offene, die andere halb geschlossene Blumen. Die gefüllte gelbe Rose will nur mittelmäßige Sonne haben, und frey stehen, derowegen man sie weder binden, noch in die Enge sperren soll. Wenn sie geschnitten wird, so nimmt man nur die dürren

Spalier an denen Reben haben. Sie muß vor allen Regen sicher stehen, sonst faulen ihre Blätter und geben nicht wohl auf; derohalben sie bey nassen Jahren einen Ort, da sie bedecket stehen kan, erfordert. Damit sie desto besser blühe, und die Knöpfe nicht ungezeitig abfallen, muß man einen Theil, ehe sie sich öffnen, davon abnehmen; wenn sie, nachdem die Blumen vergangen, ganz kurz abgeschnitten werden, so tragen sie alle Jahre, und so sie insonderheit viel Holz treiben, müssen sie in dem vergangenen Februario und Martio noch einmahl geschnitten werden. Die Monat-Rose, deren Blumen stehen Dolden-weise beysammen, sind so groß, wie die Centifolien, haben bis sieben Blätter, riechen wie Muscat-Rosen, und sehen mehr blaß, als roth. Diese haben eine von denen andern Rosen ganz unterschiedene Wartung; denn sie wollen in einer weichen und sandigten Erde und voller an der Sonne stehen; wenn die ersten Blumen vergangen sind, so zeitig, weil die Winter-Fenchte noch in der schneidet man sie unten an dem Gleiche oder Knoten unter erstbesagten Blumen ab, und wiederholet solches, so oft wieder ein Theil Blumen vergangen, solchergestalt wird man eine gute Monat nach einander, bis in den späten Herbst Rosen haben. Sie wollen vor den Winter bedecket, oder, wie andere Scherbel Gewächse eingesetzet werden. Die grosse Hagen- oder Hamburte, die Früchte werden sehr groß, und wie die kleinen von dem wilden Rosen-Stocke zur Speise gebraucht. Die Muscat- oder Damascener-Rose, einfach und gefüllt, beyde sind etwas klein, aber an Geruch unter allen die lieblichsten, an Farbe weiß, ins gelbe spielend. Sie wollen einen Sonnen-reichen Stand, gute Erde und nothdürftige Feuchtigkeit haben; die Kalte können sie nicht vertragen, und müssen dahero mit langem Mist zugedeckt, oder wenn sie in Scherbeln stehen, vor Winters beygesetzt werden, damit sie nicht erfrieren. Im Frühling schneidet man die alten Reste, auch die dürren, ingleichen die allzu frechen Zweige, welche keine Trage-Knospen haben, hinweg, so wachsen und blühen die jungen Reben-Schößlinge schöner, und die Rosen gelangen zu ihrer völligen Grosse. Sie lassiren mehr als andere Rosen. Endlich ist auch die wilde Rose, so auf dem so genannten Hagedorn-Busch oder wilden Rosen-Stock wächset; sie ist einfach; die Frucht davon wird Hagebutten, Hahn- oder Hambutten genannt, davon siehe oben Hagebutten. Alle diese Rosen wachsen durchgehends an Sträuchern, die man Rosen-Stöcke heisset, und theils mit Stacheln bedeckt sind, theils aber derselben ermangeln. Die Blätter sind länglicht-rund, rauh und am Rande zerkerbt. Zwischen denselben kommt an einem besondern Stiel die Blume hervor, welche erst eine Knospe setzet, hernach sich aufthut, und wenn sie abgefallen, eine Wiepe oder Hiese hinterlaßt, die, wenn sie reif geworden, roth ist, und den Samen enthält. Ihre Wurzel, welche hart und holzigt ist, kommet in jedem Grunde gar leichtlich fort, wenn er nur nicht gar zu dürre und sandig ist. Sie vertragen die Kälte noch ziemlich, und dauren, auser etlichen wenigen Arten, so beygesetzet werden müssen, den rauhen Winter durch unter freyen Himmel; wenn sie aber von starken Nacht-Frösten im Anfang des Frühlings, da der Safft schon in die Reise eingetreten, überfallen werden, leiden sie Schaden, alle muß man sodenn die erfrornen Zweige, so weit sie dürr sind, ja zuweilen gar bis an die Erde zurück schneiden, damit sie desto stärcker und dichter wieder hervor sprossen, und dieses geschiehet am besten zu Ende des Aprils, oder Anfang des Aprils im zunehmenden Mond, doch kan man sie auch wider solche Fröste mit Stroh bedecken und verwahren. Ihre Vermehrung geschiehet durch Einsenken der langen Schosse im Frühlinge, wie man mit den Wein-Reben thut, und zwar bey abnehmen Monden; oder durch Zerreissung der Stöcke. Die Versetzung soll im Herbst oder im Frühlinge sehr zeitig, weil die Winter-Fenchte noch in der Erde ist, geschehen, und die Gäbelein nicht einen Fuß hoch aus der Erde gelassen, im folgenden Frühlinge aber die neuen Schosse, bis auf eine Hand breit über den alten Schnitt abgeschnitten werden. Die Verbesserung kan im Julio durch Oculiren geschehen, als durch welches man vielerley Rosen auf einen Stock bringen kan. Wenn man weisse Rosen auf Hagen- oder Stech-Palmen oculiret, so sollen sie braun werden, gelb aber, wenn man sie auf Centifolien pfropfet. Allerley Farben, Rosen auf einem Stock zu ziehen, soll man auf einen weissen Rosen-Stock, unter verschiedenen Augen ein Loch mit einer Ahle bis auf das Mark bohren, und blaue, rothe, grüne und gelbe Farbe darein giessen, so sollen die aus jedem Auge entwachsende Blume die Farbe von dem eingelassenen Safft bekommen, die andern aber ihre weisse Farbe behalten. Dieses gehet gewisser an, wenn mehr Arten von Rosen, obgedachter massen auf einen Stock oculiret werden. Eine rothe Rose wird weiß, wenn sie mit Schwefel beräuchert wird; so man nun die Blumen halb verhänget, und nur halb beräuchert, siehet es so viel seltsamer aus. Weisse Rosen auf einen rothen Stock gepfropffet, bringen zweyfärbige Blumen. Kleine Rosen zu vergrossern, mag man sie auf einen Stock von grossen Blumen oculiren. Frühzeitige Rosen zu haben, nehme man im October Erde mit ungelöschtem Kalch und gutem Mist vermischt, räume die Erde um einen im Scherbel stehenden Rosen-Stock nahe weg, fülle den Scherbel mit der gemischten Erde wieder, besprenge ihn mit warmen Wasser, setze ihn bey antretender Kälte in einen Keller, bis auf den Frühling, und wenn der Stock auszuschlagen beginnet, besprenge man ihn wieder mit laulichem Wasser. Rosen ausser der Zeit kan man haben, wenn man den Stock etwas spät, etwan im April versetzt, oder wenn man ihm die ersten Blüth-Knospen benimmt, oder, wenn man alle Monat Stöcke in Geschirre versetzt, im Anfang etwas trocken hält, wenn sie aber antreiben sollen, dieselben stark begießt. Auf diese letzte Weise kan man

das gantze Jahr durch Rosen haben. Rosen lange frisch zu behalten, soll man sie, wenn sie noch nicht recht aufgegangen, nach der Sonnen Untergang brechen, solche an der Lufft über Nacht lassen, und den Morgen früh in einen Topff legen, der wohl glasiret sey, sodenn den Topff mit Leinen vermachen, und hierauf in frischen Sand verscharren. Dürre Rosen wieder frisch zu machen, soll man sie in Rosen-Wasser netzen, und in einen mit dergleichen angefeuchteten Topff thun, sie dichte zudecken, und also fünff Taze stehen lassen. Zu dem Küchen-Gebrauch ist nicht nur das bekannte Rosen-Wasser zu einigen Speisen gar dienlich, sondern man braucht es auch bisweilen an ein und anderes Gebackens; ja man machet auch aus den Rosen die so genannten Conserven, nemlich eine weiche und trockne. Die weiche Conserve wird folgender Gestalt bereitet: Nehmet Provintz-Rosen, indem sie aufzublühen anfangen, sondert von jedem Blat das grüne und gelbe unten ab, zermalmet hernach diese Blätter in einem steinernen Mörsel, und werfet halb so schwer Puder-Zucker, als die Blätter, nach und nach währender Zermalmung darzu. Wenn nun dieses beydes wohl durch einander gearbeitet worden, stellet man diese Conserve ein 14 Tage an die Sonne, in weissen steinernen Confitur-Töpfen, welche aber nicht gar voll gefüllet seyn müssen, immassen solches ziemlich gähret. Nach diesen werden sie vier bis fünf Tage im Schatten gesetzet, und aus einem Topfe die übrigen völlig aufgefüllet. Endlich bindet man ein doppelt genetztes Pergament darüber, so daß sich gedachte Conserve wohl zusammen setzen müsse. Zu der trockenen Conserve nimmt man aufgeblühete Rosen, und thut von den Blättern ebenfalls alles grüne und gelbe, trocknet solche hernach in papiernen Beuteln, und wenn sie vollkommen dürre, thut man sie in einen bedeckten Mörsel, und zermalmet sie recht klein, siedet sie durch ein hären Sieb, und bewahret hernach das Pulver im Papier oder Schachteln, daß es seine Farbe behalte. Aus diesem Pulver nun lässet sich jedesmal eine Conserve zubereiten, wie folget: Nehmet z. E. acht Loth Rosen-Pulver, feuchtet dieses mit ausgedruckten und vorhero aeklärtem Citronen-Safte in einer weissen steinernen Schüssel an, und rühret dieses mit einem hölzernen Löffel fleissig um, so bekommt das Pulver seine schöne Rosen-Farbe. Solte es aber Viol-braune Farbe bekommen, darff es nur in einer zinnernen Schüssel angefeuchtet werden, wiewohl diese beyde Farben kaum drey Taze recht schöne bleiben, deswegen auf einmal nur so viel zu machen, als man nöthig hat. Indessen schmeltzet man hierzu zwey Pfund feinen Zucker, daß er die rechte Consistentz einer Conserve bekomme, nimmt ihn alsdenn vom Feuer, und läst ihn so lang stehen, bis er ausgebrauset, leget hierauf in einen Ort der Pfanne gedachtes angefeuchtetes Rosen-Pulver und vermenget dieses allmählig mit dem Zucker, so ist es gut, und muß man nur nicht vergessen, gedachte Conserven aufzunehmen, zu schneiden und zu bilden, weil sie noch warm. Einige machen auch erwehnte Conserve nicht so stard von diesem Pulver, sondern rechnen nur zwey Loth auf ein Pfund Zucker. In der Artzney haben die Rosen, wie nicht alle einerley Eigenschafft, also auch nicht einerley Gebrauch. Die weissen sind feucht und lufftig, kühlend und laxirend, die rothen aber, welche mehr irdisches haben, sind trocknend und zusammenziehend. Uiberhaupt erqvicken die Rosen mit ihrem Geruch die Lebens-Geister, stärcken das Gehirn, und bringen den Schlaf. Der von den Rosen bereitete Syrup ist eine linde und sanffte Purgation, die auch Schwangern und jungen Kindern gegeben werden kan. Das Rosen-Honig kühlt und ziehet zusammen, ist gut wider allerhand Zufälle des Mundes und Halses, heilet auch äusserliche Schäden. Der rothe Rosen-Zucker stärckt das Haupt, Magen, Hertz, Leber und Nieren, reiniget die Brust, heilet die Lunge, und thut den Schwindsüchtigen gut. Der Spiritus dienet kräfftig in Ohnmachten, bewahrt für der Pest, hilft wider schwere Nöth und Schwindel. Das Rosen-Wasser kühlet, bringt Ruhe und ist gut wider allerley Bauch-Flüsse. Aeusserlich benimmt es die Hitze der Augen und Geschwülste, und mit Wein-Eßig vermengt, für die Nase gehalten, stillet es das Kopffwehe. Der Rosen-Eßig ist gut in Ohnmachten; das Oel und die Salbe kühlen, lindern und stärcken, sind auch gut wider der Entzündungen und den Brand. Das Gelbe in den Rosen trocknet und ziehet an, welches gut vor das Zahn-Fleisch, daher es auch unter das Zahn-Pulver mit genommen wird. Die Chinesische Rose, welche auch von einigen die Indianische oder Japanische Pappel genannt wird, ist ein Gewächse, so mit der Zeit zu der Höhe eines Baumes gelangt. Die Rinde des Stammes ist bleich, und gleichet in der Farbe dem Feigen-Baum, hat auch eben solche Blätter. An den Spitzen der Aeste setzen sich runde Knöpffe auf, einer Welschen Nuß groß, die, wenn sie sich öffnen, die Grösse der Holländischen Centifolien erlangen, und ziemlich viel krause Blätter haben. In dem Herbste blühen sie, ihre Blumen aber währen nur zwey oder drey Tage; früh Morgens blühen sie schön weiß, wie eine weisse Rose, zu Mittag werden eben diese weisse Blumen schön Leibfarb, und am Abend scheinen sie gleichfalls mit der Abend-Rothe schon Purpur-färbig zu werden. Ihre Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Pflantzung der Aeste. Der Saame wird im Frühling im Martio, im abnehmenden Monden in ein grosses Geschirre mit guter gesiebter Erde eines Fingers tieff gesteckt. Man begiest ihn nur mit kleinen Tropffen, und läßt ihn nach und nach die Sonne bescheinen; nach Verfliessung dreyßig Taze fängt er an aufzugehen, und wenn die kleinen Pflantzen etwas weniges grösser worden, so thut man von der ersten Erde zu der Wurtzel, damit sie desto stärcker werde, und tiefer einschlage; diese Pflantzen müssen vor der Winter-Kälte an einen warmen doch lufftigen Ort verwahret

werden.

setzen. Zu Ende des Jahrs nimmt man sie wieder aus denen Töpffen oder Scherben heraus, versetzt dieselbige in das Land, und wohl an die Sonne, woselbst sie, wenn die Erde anders gut ist, nach Verfliessung zweyer oder dreyer Jahre Blumen tragen werden. Die andere Art der Vermehrung geschiehet folgender Gestalt: Man nimmt junge Aestlein dergestalt ab, daß etwas vom alten Holtze daran bleibe, und versetzt solche sogleich wieder im May an einen Sonnen-reichen Ort in gute Erde, einen halben Schuh- tieff, oder, nachdem das Aestlein dicke ist, auch etwas tieffer. Man schneidet den Gipffel davon ab, und lässet nicht mehr, als ein oder zwey Augen daran, bestreicht die Schnitte mit Pelz- oder Pfropff-Wachs, und beschirmet sie vor Hitze, Kälte und Regen; auf solche Art schlägt es in sechs Monaten Wurtzeln, und trägt über ein Jahr seine schöne Blumen.

Rose, Feuer-, St. Antonie oder heilige Feuer, wird der Zufall genennet, der dem Menschen an den äusserlichen Theilen seines Leibes, und sonderlich an den Händen, Füssen oder Kopff beaegnet, wenn nemlich derselbe sich entweder hefftig erzürnet hat, oder sehr erschrecken ist; da sich denn die schwartz-vergallten sauren Theile des Geblütes in ihrem Umlauff an einem Orte versetzen, und daselbst eine mäßige Geschwulst, blasse Rothe und hefftigen Schmertz verursachen, worzu wohl gar eine Entzündung zuletzt kommen kan. Gleich anfangs muß man nur die Zertheilung, nebst einem innerlich einzunehmenden Bezoar-Pulver, durch aufgelegte Camillen, Holunder-Blätter und Roggen-Mehl suchen, so in Leinewand zusammen genähet, in zwey Küssgen zertheilet, und eines um das ander aufgelegt werden. Sonderlich muß man nichts Nasses, oder was die Rose zum Aufbrechen bringet, dergleichen das Holunder-Mus ist, brauchen, oder darauf legen. Noch kürtzer kommt man davor, wenn man eine Muscaten-Nuß reibet, oder auch Sadebaum nimmt, und mit jener oder diesem den entzündeten Theil räuchert. Das sind die Haus-Mittel. Ist es aber schon mit der Entzündung sehr weit gekommen, und sind andere Zufälle dabey, so wende man sich fein zu einem ehrlichen und geschickten Artzt.

Rosen, heisset bey der Jägeren die Orte, oder die krausen Ringe, wo dem Hirsch das Geborne auf dem Kopffe sitzt, und die Stangen gleichsam aus denselben aufsteigen.

Rosen-Baum, siehe Oleander.

Rosen-Dorn, suche Hagedorn.

Rosen-Holder, oder Rosen-Hollunder, siehe Hollunder.

Rosen-Pappel, oder Herbst-Rose, suche Pappel.

Rosen-Schwamm, siehe Schlaf-Apfel.

Rosen-Wegerich, suche Wegerich.

Rosen-Wurtz, ist eine schwammige Wurtzel, mit runden, etlicher massen hohlen, etwan Arms langen Stengeln, welche um und um mit länglichten glatten, fetten und im Umkreis subtil zerkerbten Blättern besetzt sind. Oben am Gipffel kommen grün-gelbe Blümlein in Dolden, wie an der Wolffs-Milch, so sie aber verblühet haben, werden gemeldte Dolden röthlicht, und die Blumen bleichroth. Der Saamen ist klein in Schotlein. Die Wurtzel ist knollig, leicht, wenn sie frisch, auswendig braun, inwendig weiß, wenn sie aber dürr worden, auswendig schupplicht und inwendig rothlich. Wenn man sie zwischen den Fingern reibet, giebt sie einen lieblichen Rosen-Geruch von sich, daher sie auch den Nahmen bekommen. Sie wächset auf den hohen Bergen in Kärnthen, Steyermarck, Saltzburg und Ungarn, wie auch auf den Genffischen, Savoyischen und Piemontesischen Gebirgen, wird aber bey uns wegen ihres lieblichen Geruchs in die Lust-Gärten an schattigte Orte gepflantzet. Das Kraut gesotten und aufgelegt, zertriget und zeitiget alle Geschwüre und Beulen. Die Wurtzel mit Muscat-Nuß vermischt, stillet die rothe Ruhr und den Durchlauff; zerstossen und mit Rosen-Wasser auf die Stirn gebunden, lindert sie das hitzige Haupt-Wehe. Gleiche Wirkung hat das Wasser, darinnen Rosen-Wurtz gesotten worden, so man damit aus Pfersich- Gurcken- und Kürbis-Kernen, nebst etwas zerstossenen weissen Mag-Saamen eine Milch machet, und solche laulicht und offt mit darinnen genetzten Tüchern über die Stirn schläget.

Rosinen, sind gedörrete oder getrocknete Weintrauben, von unterschiedlicher Farbe und Grösse, süß am Geschmack und von gutem Geruch. Es sind derselben fürnehmlich drey Gattungen. Die grossesten heißt man Cibeben, kommen von Damasco in Syrien, und aus der Insel Cypern. Wenn sie aufrichtig, sind sie dick, groß, fett und hart, haben nur einen, ja offt gar keinen Kern, und sind nicht so süß wie die Spanischen und Calabrischen, mit welchen sie offt verfälschet werden. Die gemeinen grossen Rosinen kommen aus Spanien und Italien; die schwartzbraunen von Genua; die blauen über Marseille aus Spanien, daher sie auch Marseiller-Rosinen genennet werden; die lichtbraunen Korb-Rosinen, so die geringsten, kommen aus Spanien. Sie sollen alle, wenn sie gut, rein, trocken, hart und derb, doch auch saftig seyn. Die kleinen, Corinthen genannt, kommen von kleinen Wein-Beerlein, wie unsere Johannis-Beeren, theils aus Morea und der Gegend Corintho, daher sie auch den Nahmen bekommen, vornemlich aber aus der Insel Zante und Zephalonien, allwo sie von den Engell- und Holländern aufgekauffet werden. Sie sollen frisch, klein in Klumpen, nicht mit Honig gerieben, oder mit kleinen Spanischen Rosinen, die etwas grösser als jene vermenget seyn. Bey

den grossen Rosinen, wenn sie noch am Stecke hängen, wird der Stiel an der Traube überzwerg, bis an die Helffte durchschnitten, und ihr hierdurch die Nahrung benommen, daß sie von der Sonnen-Hitze allgemach welck und trocken wird. Alsdenn wird sie abgenommen und eingepackt. Die kleinen werden erst abgenommen, von dem Kamm abgelesen, an der Sonnen getrocknet, und in einem Kelter aufgeschüttet, da sie durch ihr eigen Gewicht in einen Klumpen zusammen gedrucket werden, daß man sie mit Hauen aufbrechen muß. Die kleinen Rosinen kan man fast eben wie die Zwiebeln und Citronen bey den meisten Speisen anwenden, und haben darinnen vor viel andern Condimenten einen Vorzug. Sie schicken sich zu allerhand Rindfleisch- und Hüner-Brühen, es sey nun, daß das Fleisch und allerhand Wurtzel- und Kräuterwerck damit gekocht werde, zu Rahm- und Milch-Speisen, in die Haber-Grütz-Suppen, zu allerley Wein-Brühen und Wein-Müsern, zu allerhand Sorten Klösern, Würsten, Gefüllsel in die Braten, zu unterschiedenen warmen, sauren Gerichten, zu den Salaten und andern kalten Speisen, die mit Eßig zubereitet sind, in die Pasteten und Torten, Kuchen- und Gebackens-Teige, unter gekocht Obstwerck, es sey frisch oder gebacken. In Summa, man kan grosse und kleine Rosinen unter allerhand Speisen nehmen, die grösten Theils ohne Zusatz vieler andern Liquorum, entweder aus Milch und Eyern, oder aus Wein und Eyern, oder aus Hüner- und Rindfleisch-Brühe bestehen. Auch pfleget man die Tiebeen zu backen, wie folget: Zuvörderst quellet man sie in heissem Wasser ab, damit sie ein wenig auflauffen und weich werden; hiernächst spiesset man sie an etwas spitziges und am Ende ein wenig gekrümmtes, z. E. an eine Spick-Nadel, tuncket sie hierauf in eine Klare, dergleichen man etwa zu Aepffel-Schnitten gebraucht, und thut sie ins heisse Schmaltz, daraus man sie endlich geschwind und fein Gold-gelb bäcket. Die Rosinen überhaupt sind temperirt, stärken die Leber, bekommen den Hustenden und Schwindsüchtigen wohl, sollen aber den Miltzsüchtigen nicht dienlich seyn. Neun blaue Rosinen mit so viel langen Mandeln alle Morgen gegessen, sollen denen wohl bekommen, die eine zehrende Kranckheit haben, oder von einer langen Kranckheit abgezehret worden. Die kleinen Rosinen oder Corinthen insbesondere kühlen und befeuchten, sie reinigen auch und mildern die scharffen Feuchtigkeiten, öffnen den Leib und geben gute Nahrung. Einen sogenannten Rosinen-Meth, so ein Tranck, der dem Spanischen Bastart gleichet, zu machen, nimm zwölff Pfund Corinthen, lasse sie in frischem Wasser sieden, bis sie recht weich werden, zerstoß sie in einem höltzernen Gefässe mit einer dergleichen Keule, treibe sie durch einen feinen Durchschlag oder härenen Sack, den Safft schütte in das rohige Wasser, thue dazu vier Kannen reinen Honigs, und gieß so viel Wasser darauf, daß alles zusammen bis zwantzig Kannen mache. Laß es mit einander aufsieden, verschäume es wohl, thue es in einen Zober, stelle es mit weissen Bier-Hefen, und laß es wohl vergähren. Eben so lässet sich auch ein treflich Mus aus den Rosinen folgender Gestalt bereiten: Es werden zuvorderst die Rosinen gelesen und gewaschen, alsdenn setzet man sie mit halb Wasser und Wein zum Feuer, daß sie fein weich kochen. Hierauf quirlt man sie klar, streicht sie durch ein Haar Tuch, oder welches besser, durch einen Durchschlag in einen Tiegel, setzet noch ein wenig Wein daran, schüttet ferner Citronen-Schalen, Zimmet und Zucker darein, und lässets ein wenig mit einander kochen. Die richtet man endlich auf eine Schüssel an, streuet oben Zucker und klein geschnittene Citronen-Schalen darüber, so kan diese Speise hernach kalt oder warm genossen werden.

Roß, Rooß, Gewircke, wird der Bienen ihr Gebäude genennet, darein sie das Honig zu tragen, und ihre Brut zu setzen pflegen. Es ist in lauter sechseckte Zellen auf eine verwunderns-würdige Art eingetheilet, und dergestalt Bau-meistermäßig verbunden, daß allezeit eine Zelle auf drey andern ruhet. Die Drohnen haben in dem Ros grössere Zellen als die andern, und gemeiniglich an dem Ende desselben, weil sie grösser sind. Diejenigen aber, darinnen die junge Brut stecket, sind gantz voll, und mit einem Häutlein überzogen, und siehet solch Ros aus, als wenn es voller Maden wäre, dahero sich der Bienen-Zeidler wohl in Acht zu nehmen, daß er, wenn er auf die Faste zum andern mahl zielt, dergleichen nicht mit hinweg schneide, denn es sind lauter junge Bienen darinnen, die noch erst sollen lebendig werden. Das schwartze schimmliche Rooß hingegen muß er desto fleißiger ausschneiden, damit es die Bienen nicht verderbe, weil sie sonst gar leichtlich einen Zufall davon bekommen können.

Roß, siehe Pferd.

Roß-Aloe, ist ein schwartzes und hartes Gummi, so gantz trocken, unrein, sandig und schwer, und unter denen vielerley Gattungen der Aloe die geringste ist, auch dahero nur für die Pferde gebraucht wird, als wovon sie auch den Nahmen hat.

Roß-Castanie, suche Castanie.

Roß-Egel, siehe Blut-Egel.

Roß-Huf oder Roß-Fuß, suche Huflattich.

Roß-Käfer, siehe Käfer.

Roß-Kamm, Roß-Täuscher, heißt einer der Profession vom Roß-Handel macht, so eigentlich eine Vieh- und Land-Handelschaft oder Commercium ist, mithin auch sonderlich auf dem Lande, und von da auf Pferde

und Vieh-Marckten, item durch ganze Heerungen nach Höfen, an Armeen und Regimenter, oder aber an einzelne Personen getrieben wird. Sie haben den letzten Nahmen vom Tauschen und Verkehren, als welches die älteste Art des Handels in Deutschland war. Wie denn auch diese Handelschafft eine der ersten und ältesten in Deutschland ist. Doch lassen sie sich heut zu Tage lieber Pferde- oder Roß-Händler, und zwar mit Recht, nennen, da ihr Handel meist durch Geld heut zu Tage geschiehet. Sie müssen einen guten Verstand von Pferden haben, auch dergleichen sonderlich aus seinem Maul, Zähnen, Lefftzen, Zungen, Kinn, Nase, Augen, Stirne, Kopff, Ohren, Schopff, Mähne, Schweiff, Hals, Brust, Bügen, Creutz, Bauch, Geschlechte, Füssen, Hufen, Wirbeln ꝛc. wohl zu judiciren wissen. Die Betrügereyen der gemeinen Roß-Kämme, (welches man ehrlichen Roß-Händlern hiermit nicht zu nahe schreiben will), dadurch sie allerhand Mängel und Fehler bey den Pferden verbergen wollen, sind unzehlich. Nur etliche davon anzuführen, so wissen sie ihnen die langen Ohren mit einem gewissen Eisen, darein sie die Ohren fassen, meisterlich zu beschneiden, und wieder fertig zu machen. Wenn es Mangel am Gesichte hat, daß man sich besorget, es möchte mit der Zeit gar blind werden, so pflegen sie demselben mit Aderlassen, monatlichen Kern-Stechen, die Mäuse auszuwerffen, das Fett in den Höhlen über den Augen schneiden, auch mit Wassern, Kräutern und Salben die Felle einiger massen zu vertreiben. Sie feilen den Pferden die zwölff vördern Zähne, daran man derselben Alter erkennen kan, kürtzer, schlagen ihnen solche mit einem Meißlein wieder hohl, legen Schwefel oder Mandelkerne in die Grübelein, und halten ein glühendes Eisen darauf, so bekommen die Zähne den Kern wieder; wenn man aber mit scharffen Pfriemen, oder einem spitzigen Eisen darinnen bohrt, so kan man solchen auch wieder heraus thun, welches aber an jungen Pferden nicht geschehen mag; sie feilen auch die Hacken-Zähne stumpff, damit das Pferd desto jünger scheine, allein man darff dieselbe nur inwendig begreiffen; sind sie glatt und eben, so sind sie gefeilet worden: Denn die von Natur junge Hacken-Zähne sind inwendig nicht glatt, sondern haben Gruben oder eine Hohle, worben man diesen Unterscheid wohl mercken kan; ja etliche schlagen ihnen solche Hacken-Zähne gar aus, damit es man das Alter nicht erkennen solle, welches die Frantzosen thun. Die Gebrechen an denen Gäuckeln wissen sie ihnen auf eine Zeit lang mit Salben und Brantewein hinweg zu treiben, daß man es, wenn das Pferd eine Zeit lang nicht gebrauchet worden, und gute Wartung im Stalle genossen unmöglich wissen kan. Wenn es mit dem Spat oder Leist behafftet ist, und es von dem Stall abgehet, daß es mit den Hinter-Füssen weit und greulich von einander gehet, so lassen sie es eine Weile zuvor reiten, damit es warm werde, und man das Rücken an ihnen nicht gewahr werden möge. Hat es lose Nüsse, die viel Hinge halen, so füllen sie dieselben hinweg, und machen den Hals fein eben und glatt, bestreichen ihn auch mit Wachs, Pech oder Wagenschmiere. Die Vollhüffen lassen sie auf Leder oder Filtz beschlagen, beschmieren es fein glatt und sauber, daß man, wenn man ihnen gleich den Fuß aufhebet, es dennoch nicht gar wohl mercken kan. Daß man der schwachen Ribben des Schwantzes nicht gewahr werde, so schneiden sie ihm inwendig der Ribben, die Nerven oder Adern, so aus dem Rückgrad bis dahin gehen, halb ab, daß die Nerve lahm, und so steiff und starr wird, daß sie keiner mit der Hand zu biegen vermag, oder sie schweiffen es fein auf, und da den Pferden nicht weh thut, meynet, es geschehe des Wohlstandes wegen. Den langhaarigen Pferden, oder die viel weisse Flecken auf dem Rücken haben, legen sie einen grossen langen Sattel auf, daß er den Rücken bedecke, damit man die Länge des Pferdes, oder die weissen Flecken nicht sehen möge. Hat ein Pferd einen schweren Athem, so helffen sie ihm mit allerhand Kräutern und dienlichen Artzneyen, und schneiden ihm die Nasen-Löcher auf. Solche Künste aber währen nicht gar lange. Wenn es träge und faul, daß es nichts nach den Sporen fragt, so schärffen sie ihm die Seite mit einer Flöte auf, reiben gestossen Venedisch Glas darein, und lassen es zukeulen, welches man abermahls erkennen kan, wenn man Achtung darauf giebt. Wenn es die üble Gewohnheit an sich hat, daß es sich in dem Wasser gerne nieder legt, so reissen sie es geschwinde durch, schreyen, fressen und schlagen tapffer zu; weil es nun schon offt mit Peitschen und Prügeln gewitziget worden, so eilet es durch das Wasser, als ob Feuer hinter ihm her wäre. Ja eben dadurch, daß sie die faulen Pferde im Stalle offte an der Krippe, und zwar allemahl, wenn sie mit der Peitsche klatschen, brav hauen und peitschen, werden diese endlich gewöhnet, wenn sich nur bey dem Kauff ihre Peitschen hören lässet, zu springen und so muthig zu thun, als wenn es das raschefte und jüngste, oder gesundeste und wohlgefärbteste muthigste Pferd wäre. Will es nicht laufen, sondern widersetzt sich, lassen sie eines oder zwey mitlauffen, damit es diesen desto eher und williger nachfolge. Parirt es nicht gerne, so stellen sie einen, der dem Pferde wohl bekannt, und es mehr denn einmahl mit dem Prügel zum Parieren gebracht, an die Seite oder vor hin, dieser giebt ihm, wenn es inne halten soll, ein Zeichen, dabey es erkennen kan, es müsse inne halten, oder nach der alten Weise eusserlich operiret werden. Denen Pferden mit dürren Mäulern, die auch hartmäulicht sind, (gestalt gar selten einer von diesen losen Gesellern vorhanden ist, da man nicht auch den andern antrifft) legen sie ein neues Mundstück

mit vielen Ringen an, und bestreichen solches zuvor mit Honig, Wohlgemuth und Salz, damit es daran arbeite, und mit Gewalt einen Schaum mache. Besser noch zu helffen brauchen sie ein eisernes Nasen-Band, so mit Leder überzogen, und aussehen soll, als ob es blosses Leder wäre. Damit auch das Pferd mehr als durch alle Gebiss und Kinn-Reiffe gehalten werde, so nehmen sie ein Kettlein, machens oben in die Stangen, da man die Kinn-Haacken einmacht, und ziehens unten zwischen denen untern Lefftzen und Zähnen herum. Dieses müssen die Puckeln so sehr bedecken, daß man wohl Achtung haben muß, wenn man diesen Handgriff mercken will; wenn aber der, welcher es gekaufft hat, sein neues Roß mit einem andern Mundstück reitet, so gehet es ohne Aufhalten mit dem Mann durch. Und was dergleichen betrüglicher Kunst-Griffe mehr sind.

Roß-Kümmel, siehe Kummel.

Roßmarin, ist ein Strauch, der eine rauhe Rinde, lange, schmale, dicke Blätter, und blaue Blümlein hat. Die Blätter des gemeinen Roßmarins sind oben dunckel-grün und unten weiß; des sogenannten vergoldeten Roßmarins aber gelb-gestreifft oder gefleckt. Der mit weißgefleckten oder versilberten Blättern, welcher aus Engelland kommt, ist sehr rar, und will bey uns nicht wohl dauren. Die ersten zwey Arten sind bey uns gemein, und wird insonderheit die erste in Spanien, Italien, Languedoc und andern warmen Ländern wild wachsend gefunden. Seine Vermehrung betreffend, so wird selbiger zuweilen von Saamen erzielet, welcher aber nicht gar dauerhafft, und dahero am besten zum Verbrauch dienet. Etlichenehmen Zweige ohngefehr eines Schuhes lang, spalten sie unten auf, stecken in den Spalt drey Haber-Körner, und machen mit einem Eck-Holtz Löcher eines Schuhes weit von einander in die Erde, welche mit ein wenig Tauben-Mist vermenget seyn muß, stecken die Roßmarin-Zweige über die Helffte hinein, fällen sie mit guter Erde zu, und machen einen Schirm darüber wider die Sonne, bis sie angefangen zu treiben; nach diesem begiesset man sie Abends und Morgens, wenn es nicht regnet, so wachsen sie im Sommer ziemlich über sich; um Michaelis versetzet man sie in Geschirre, und behält sie so lange im Garten, bis es zu gefrieren anhebt, darnach bringet man sie in lufftige Gemächer. Die beste Art, sie zu vermehren, ist folgende: Man richtet etliche Kasten oder Beete mit guter schwartzer Erde, die mit Kühe-Mist wohl gedünget ist, zu, schneidet darauf im April bey wachsendem Monden, so viel Zweiglein als man bedarff ab, man schneidet auch die Gipffel ab, und zerknirschet unten das dicke Theil etwas, setzet sie also Spannen weit von einander, und verfähret damit auf vorgemeldte Maasse. Der Roßmarin liebet guten Grund und eine schattichte Stelle. Wenn man spüret, daß er verderben will, setze man ein Gefäßgen mit Wein darzu, in welches man ein roth-wollen Ende hencket, daß er davon benetzet wird. Sonst wenn man ihn begiesset, kan solches mit Wasser, so mit Wein gemischet, oder auch mit Fleisch-Wasser geschehen. Die Stöcke kan man im Frühling aus ihren Gefässen nehmen, und sie in gutes Land setzen: Mit Endigung des Herbstes aber muß man sie wieder in Gefässe verpflantzen, in welchen man sie den Winter über bersetzen kan. Wo man der Roßmarin-Stöcke eine grosse Menge hat, kan man derselben wohl zwantzig in einen Kasten setzen, ehe aber solches geschiehet, muß man den Wurtzeln die übrigen Zasern beschneiden. Mit ihrer Versetzung ist eben nicht allzu sehr zu eilen, weil sie wohl einige Kälte, ja auch gar einen kleinen Schnee vertragen können. Wenn man sie gar zu zeitig eingesetzet, so darff man sie alsdenn im Frühling nicht gar bald wieder heraus bringen, da man denn gegentheils, wenn sie etwas spät eingesetzet werden, dieselben alsdenn desto eher heraus setzen mag. Wenn man sie in die Winter-Quartiere einsetzen will, soll die Erde trocken gehalten werden, so leiden sie desto weniger vom Froste. So soll man auch die obersten kleinen Aestlein davon abschneiden, sonst würden sie im Winter durch wachsen, und also die Krafft verlieren, daß sie im folgenden Sommer verderben müsten. Wenn man sie wieder aussetzt, soll man sie vor der Mittag-Sonne wohl bewahren. Die Blüh-Knospen müssen zeitig abgenommen werden, damit der Stock dadurch nicht geschwächet werde. Wenn ein Roßmarin-Zweig auf einen Wachholder-Stamm gepfropfet werden, soll er den Winter ausstehen können. Der Roßmarin dienet in der Küche als eine Würtze an allerley Fleisch, und ausser dem wird er zu Kräfften bey Lebendigen und Todten gebraucht. Er hat einen scharffen Würtz-Geschmack, wärmet, trocknet, zertheilet und ziehet zusammen; Blätter und Blumen stärcken das Haupt und Hertz, sind gut wider kalte Haupt-Flüsse und Glieder-Kranckheiten, Schlag, Schwindel, Schlafsucht, Krampf, Lähmungen und Zittern der Glieder. In Pest-Zeiten mit Roßmarin geräuchert, reiniget die böse Lufft. Roßmarin gepülvert, in die Wunden gestreuet, hält sie rein. Frisch zerstossen und aufgelegt, tilget die blauen Mähler, zertheilet das geronnene Geblüte, und zeitiget die kalten Geschwüre. Roßmarin-Wein stärcket die innerlichen Theile, wehret der Fäulnuß und dem Gifft, hilfft der Dauung und bekömmt den Milzsüchtigen wohl. Auch macht man einen guten Brantwein davon, wie folget: Nehmet drey Kannen gemeinen Brantwein, thut ein halb Pfund Roßmarin hinein, und destilliret es bis auf drittehalb Kanne, darunter kochet man anderthalb Pfund Zucker in einem halben Quartier Wasser, und giesset das endlich darunter, so wird es recht angenehm. Die Asche dienet wider die Mund-Fäule, reiniget

ziget die schwarzen und befestiget die wackelnden Zähne. Das daraus gebrannte Wasser zertheilet die kalten Flüsse, und hilft wider die Lähmung; in die Augen getraufelt, stärket es das Gesicht. Mit Spiritu Vini abgezogen vertreibet es das Podagra, stärket die Nieren, und erhält das Gesicht innerlich und äusserlich gebraucht. Der Spiritus dienet wider die Lähmungen vom Schlag, worzu auch die Essenz gut ist. Die Conserve oder Roßmarin-Zucker dienet wider alle kalte Gebrechen des Haupts und Magens, vertreibet den Schwindel und bewahret für den Schlag. Das Oel äusserlich aufgestrichen, dienet wider den Schwindel, Zittern und Lähme der Glieder; innerlich gebraucht, treibt es den Schweiß, vertreibet den Schwindel und die Schlafsucht. Der Balsam ist wider Schwindel, Schnupffen und Schlag, böse Luft und Pest, wenn er in die Nasen-Löcher, auf die Schläfe und das Genick gestrichen wird. Der Roßmarin-Honig wird in die Clystiere wider das Bauch-Grimmen gebraucht. Das Salz mit jenem Oel vermischt, einen halben Scrupel in Wein genommen, vertreibet den Schwindel; täglich zwey oder drey natürliche Tage nach einander genommen, führet die Wassersucht aus. Roßmarin-Blüthen in eine Phiole gethan, und vierzig Tage in Pferde-Mist eingraben, giebt ein köstliches Oel. Von den Spitzen der Roßmarin-Zweige und der Blüthe wird das bekannte Ungarische Wasser, oder Eau de la Reine de Hongrie abgezogen.

Roß-Mist, siehe Mist.

Roß-Mühle, suche Mühle.

Roß-Münze, siehe Münze.

Ros solis, heisset vornehmlich das schöne Kraut, auf Deutsch Sonnen-Thau, welches runde und länglichte Blätter in Gestalt einer Sonne zusammen gesetzet hat, und an Sonnen-reichen, sandigen und wässerigen Orten unter Moos auf den Wiesen wächset, dahero je heisser die Sonne scheinet, je mehr dieses Kraut sich befeuchtet, und viele Tropfflein in der grösten Hitze an sich hangen hat. Man findet auch dieses Kraut hin und wieder in Deutschland, und wird daraus ein kräfftiges Lebens-Wasser abgezogen, welches die Tugend hat, daß es für die Engbrüstigkeit, Stein, Pest und schwere Noth, äusserlich aber vor das Zahnweh und Unsinnigkeit hilft. Heut zu Tage hergegen wird ein jeder köstlicher, von Zimmet, Citronen, Pomerantzen, Pfersich-Kernen, und anderen kräfftigen Dingen abgezogener und mit Zucker und Ambra angemachter Brantewein oder Aquavit also genennet, dergleichen hin und wieder in Apothecken zubereitet, insonderheit aber häufig von denen Italiänern und Savoyarden geführet wird, als welche ihr Turiner Ros solis für das beste unter dergleichen liquoribus ausgeben. Es wird aber solches also gemacht: Man nimmt Zimmet-Oel, Nägelein-Oel und Rosen-Holtz-Oel, jedes einen halben Scrupel, Ambra, Bisam, jedes drey Gran, Rosen-Wasser, Brantewein und Zucker, jedes ein Pfund. Dieses vermischet man nach der Kunst, und filtriret es zum Gebrauch. Einen andern guten Ros solis zu machen, nehme man Zimmet ein Loth, Würtz-Nelcken und Anis, jedes ein Quentlein, zerschneide es und binde es zusammen in ein sauberes Tüchlein, nehme sodenn ein Pfund Zucker, giesse ein Nössel frisch Brunnen- oder Rosen-Wasser und ein Maaß Wein-Hefen-Brantewein darauf, lasse es wohl vermacht über Nacht stehen, nachgehends durch ein Lösch-Papier gehen, und verwahre es nachgehends in Bouteillen. Man kan auch das Gewürtz in Brantewein weichen, hernach den Zucker mit dem Wasser über einem glüenden Kohl-Feuer zergehen lassen, mit dem Brantewein vermischen, es alsdenn filtriren und zum Gebrauch verwahren. Dieser Ros solis erwärmet und stärcket den Magen. Zum Pomerantzen-Ros solis nimmt man fünff und zwantzig süsse Pomerantzen, löset die Schalen davon, schneidet sie länglich und sauber aus, doch nicht gar zu sehr, giesset ein Maaß des besten Wein-Hefen-Branteweins dazu, lässet es acht Tage wohl vermacht stehen, destilliret es hernach in einem gläsernen Brenn-Zeuge; ingleichen weil die Schalen im Brantewein weichen, löset man das süsseste von den Pomerantzen fein sauber ab, und thut die Kerne und Häutlein davon, und preßt es durch ein Tuch gar wohl aus. Siedet alsdenn ein Pfund Zucker, darauf ein Nössel frisch Brunnen-Wasser gegossen gewesen, bis er sich wie ein Faden spinnt, giesset den ausgedruckten Pomerantzen-Safft hinein, siedet es wieder, bis sichs spinnt, hebet diesen Safft auf, bis der Brantewein von den Pomerantzen abgezogen, vermischet es sodenn gehörig unter einander, und füllet es auf Bouteillen.

Roß-Pappel, siehe Pestilentz-Kraut.

Roß-Poley, ist ein Kraut, das bald aussiehet wie Andern. Er treibet einen Haufen Stengel auf ein paar Schuh hoch, die sind dick und viereckigt, knotigt und rauh, als wie Sammet, weiß und inwendig voller Kern. Die Blätter stehen gegen einander über an den Knoten der Stengel, sehen wie die an dem Andern, sind aber länger, weisser und rauher, am Rande zackigt, und haben einen lieblichen Geruch. Die Blüthen stehen um den Stengel rund herum, wie eine Aehre; zwischen den Blättern auf den Spitzen sind sie rauh und Purpur-farbig, bisweilen auch weiß. Eine jede siehet wie ein Röhrlein, das oben in zwo Leffzen zerspalten ist. Wenn die Blüthe gefallen, folgen ihr vier Saamen-Körner, die ziemlich rund und schwärtzlicht sind, und in einer Hülse stecken, welche der Blumen-Kelch gewesen. Die Wurtzel ist hart und holtzig, zaserig und gelb. Das ganze Gewächs giebt einen starcken Geruch von sich; wächset an heraigten rauhen und wilden Orten, blühet im Sommer und führet viel Salz und

kräfft des Oel bey sich, hat sonsten eine starcktreibende Krafft.

Roß-Schwantz, siehe Kannen-Kraut.

Roß-Täuscher, suche Roß-Kamm.

Rost, ist eine angehende Verderbniß des Eisens, so dasselbe nach und nach zerfrißt, und eine äusserliche Feuchtigkeit zur Ursache hat. Eisen, sonderlich Gewehr für dem Rost zu bewahren, wird es gemeiniglich mit Baum-Oel eingeschmieret: Weil aber dieses noch etwas wässeriges an sich hat, und die verlangte Wirckung nicht allezeit thut, kan es verbessert werden, wenn man zerlassen Bley etliche mal darinnen abkühlet, hernach ein Stücke Bley darinnen liegen läst, und es also brauchet. Oder man nehme Baum-Oel, reibe es in einem bleyernen Mörsel, bis es warm werde, thue dazu Bleyweiß, und reibe es so lange, bis es davon schwartz werde, mache es mit Klauen- oder Hüner-Fett zu einer Salbe, und schmiere das Gewehr damit. Mit ungesaltzenem Speck von einem Mutter-Schweine das Eisen alle Monate eingeschmieret, bewahret es für allem Rost. Oder man reibet Bley-Glätte in klarem Baum-Oele auf einem Steine zum zartesten, thut solches in eine dünne durchscheinende Linden-hölzerne Büchse, hängt sie an die Sonne, oder sonst an die Wärme so lange, bis ein reines und süsses Oel durchdringet, welches man in ein untergesetztes Gefässe auffangen, und damit alle Stahl- und Eisen-Arbeit vor dem Rost bewahren kan. Die gezogenen Röhre können, wenn sie in langer Zeit nicht gebraucht werden sollen, mit reinem, sonderlich Hammel-Inseit voll gegossen werden. Rost aus dem Eisen zu bringen, nimm weisser Kieselsteine vier Pfund, Weinstein und Alaun jedes zwey Loth, stoß alles zu feinem Pulver, bestreiche das Eisen mit Baum-Oel, und reibe es mit obigem Pulver. Oder nimm Ziegel-Mehl vier Loth, Tripel zwey Loth, Kratz-Feile ein Loth, mische und reibe es wohl durch einander, und scheure das Eisen damit. Weinstein-Oel nimmt den Rost alsobald weg, und giebt dem Eisen einen schönen Glantz.

Rost, ist auch ein viereckigtes eisernes Gatter auf vier Füssen stehend, und mit einem langen Stiel versehen, worauf man Lerchen, Picklinge, Lamms-Korßgen, Würste, Brot, Semmel und andere Sachen zu braten oder zu rösten, das ist braun über dem Kohlfeuer anlauffen zu lassen pfleget.

Rost, heisset ein Heerd in einem Darr-Brau- oder andern Ofen, welcher unten hohl, oben aber dergestalt mit schmalen Oeffnungen oder eisernen Gittern versehen, daß dadurch die aus den Kohlen gebrannte Asche hinunter fallen könne, und die annoch glimmende Kohlen nicht ersticken, sondern vielmehr durch die mittelst gedachter Ritze von unten hinauf wehende Lufft immer angeblasen und im Feuer erhalten mögen. Es wird aber auch ein von Eisen gemachtes Gestelle, worauf man das Holtz in denen Stuben-Oefen fein rathsam leget, so genennet.

Rost, wird bey dem Bau-Wesen auch der hölzerne Grund genennet, den man aus verschiedenen creutzweis geschrenckten in einander verbundenen, und mit guten hölzernen Nägeln befestigten Schwellen zu zimmern pflegt, und entweder bey leimichten Grunde nur so bloß auf dergleichen Boden, iedoch Wag-recht leget, oder bey sumpff-morastigen luckern Grunde auf die in gewisser Weite eingestossene Grund-Pfähle zapffet, und ebenfalls also verwahret, daß man versichert, es werde die darauf zu liegen kommende Last fest und dauerhafft sich gründen können. Wie die Pfähle zu einem Rost zu schlagen, wie dieser auf ein und den andern Fall einzurichten, davon kan Leupold in seinem Theatro hydrotechnicarum §. 222 & seqq. nachgelesen werden.

Roth-Auge, ist ein Fluß-Fisch, so unter die Weißfische gezehlet wird, und der Plötze in allem gleich kommt, ausser daß sie nicht so silberweiß ist, sondern durch die Schuppen eine merckliche Rothe spielet.

Roth-Bircke, siehe Bircke.

Roth-Buche oder Trage-Buche, suche Buchbaum.

Roth-Drossel, siehe Drossel.

Rothe Brühe, heist in der Küche eine Brühe, so von brauner Butter mit Wein-Essig und geschnittener Peterselie gemacht wird. Ist eine gute Brühe über Fische zu giessen.

Rothe Eiche, siehe Eiche.

Rother Baldrian, suche Baldrian.

Rother Korn-Mahn, siehe Klapper-Rosen.

Rothe Rüben, oder auch Beiß-Rüben, und um Basel herum Rohnen genannt, sind ein bekanntes Garten-Gewächse, dessen Wurtzel groß, starck und Blut-roth ist, wiewohl es auch eine Gattung giebt, so man für das Weiblein hält, die ganz bleich-roth aussiehet. Sie erfordern ein gutes tief-umgegrabenes Garten-Erdreich, darein macht man im Frühling einer spannen Hand von einander Löchlein, und steckt den Saamen hinein. Sie werden, wenn das Kraut etwa sechs oder acht Blätter hat, versetzet, wo aber solches nicht geschichet, werden sie mehrentheils zwenspitzig. Man läst um die Wurtzel obenher die Erden ein wenig ausgehohlt, daß die Feuchtigkeit desto besser sich einziehen möge; was zum Saamen, worzu man die schönsten und rothesten behält, im Frühling ausgesetzet wird, muß man an Stäbe anbinden, damit, wenn sie anfangen aufzuschiessen, der Wind den Saamen mit der starcken hin und wieder wallenden Bewegung nicht ausschlage; im Herbst werden sie in die Keller gebracht, und im Sand dicht zusammen Reihenweise mit Sand untermenget, doch nicht gantz bedeckt, auch zum Gebrauch also der Ordnung nach, genommen. Sie werden in Fäßlein oder Törffe Scheibenweise geschnitten mit Wein oder Essig und kleinen geschnittenen Meerrettig eingemacht

macht und zum Gebratenen aufgetragen. Man pfleget sie auch also einzumachen: Die rothen Rüben werden in einen saubern Topf gethan, und derselbe verdekt in den Back-Ofen, wenn man Bret backen will, gesetzet, darinnen läst man ihn stehen, bis das Bret gebacken ist, thut selohen nachmahls heraus, schabet die Haut von denen Rüben, zaneidet hernach dieselben in Scheiben, nehmet der zu ein gut Theil Meerretig-Wurzeln, klein würflicht zerschnitten, Coriander-Saamen gleich so viel als des Meerrettigs ist, gesaubrten Anis-Saamen und frischen Kümmel, jedes halb so viel als des Coriander-Saamens, thut hernach die geschnittenen rothen Rüben in einen Topf, streuet den Meerrettig mit dem obgemeldten Saamen durch einander vermischt dazwischen: wenn der Topf voll, giesset man guten Wein-Eßig darüber, und beschweret sie, daß der Eßig darüber gehe, so werden sie sich über ein Jahr halten. Die also eingemachten rothen Rüben mäßig genutzet, und zuweilen Abends davon gegessen, erwecken den Bauch, treiben wider den Husten, machen weit um die Brust, und erwecken Appetit zum Essen.

Rother Wein, siehe Wein.

Rother Widerthon, suche Widerthon.

Rothfeder, ist ein kleiner Fisch, der sich in süssen Wassern aufzuhalten pfleget, eines halben Schuhes lang, breit, und mit gelben und blauen Schuppen bedecket ist. Sein Schwanz ist Rosen-roth, daher er auch von den Frantzosen Rose oder Rosiere genennet wird. Sein Kopff ist dick, die Augen groß, und sein Fleisch ist gut zu essen, schmecket aber etwas bitter. Siehe Plötze.

Roth-Fincke, wird an einigen Orten der Blut-Fincke oder Gimpel genennet. Suche Blut-Fincke.

Rothfohre, ist ein den Forellen verwandter Fisch, von welchen man zweyerley Gattungen hat. Die grosse Roth-Fohre hat einen ziemlich langen Kopff und weites Maul, zwey fache Lufft-Locher vor den Augen, wie die Salmen, die Kinnbacken voller spitzigen Zähne, auch eine Reihe Zähne an dem Rachen, und sieben Zähne auf der Zunge, vierfache Fisch-Ohren, grosse und schwarze Aug-Aepffel mit einem Silber-farbenen Ring darum, und grosse Silber-farbene Ohren-Deckel, an welchen unterher gar ein wenig Gold-farbenes gespüret wird, ist sonst den Forellen gleich, nur daß sie einen etwas breiten Bauch, der ganz weiß, auf dem Rücken ziemlich breite, blau mit roth und grün vermengte Fleck-Federn, und gar zarte, kleine und subtile Schuppen hat. Sie hat ein niedliches Fleisch, und wird häufig im Lucerner- und Genffer-See gefangen. Die kleine Roth-Fohre, so auch Rothelein genennet wird, hat einen rothlichen Rücken und Schwantz, einen ganz weissen Bauch und in dem Maule spitzige Zähne. Sie werden in der Schweitz in verschiedenen Seen, die eyßen und kostlich, aber in den Ober-See mit den Lucern, daran Regen-Würme gemacht, gefangen.

Roth-Fuchs oder Birck-Fuchs, siehe Fuchs.

Roth-Fuchs, suche Pferd.

Rothkehle, Rothkehlgen, ist ein kleiner Vogel, welcher am Kopff, Rücken und Schwantz etwas bräunlicht ist, Augen-Farbe, unten am Leibe von der Kehle an, bis fast die gantze Brust inclus, roth, als wenn es auch den Schnabel hätte, jedoch nicht hoch-roth ist, sondern, wie ein rothes Band aussiehet, das die Sonne ausgezogen hat; es neiget sich solches Rothe in etwas auf die gelbe Farbe, und ist nicht einmal so roth als ein Gimpel, dessen rothe Farbe doch auch dem Rothen nicht gleichet, welches ein Stralen am Kopffe hat, denn schöner roth, als der Kopff des Stieglitzes, und die Backen des Phasan-Hahnes sind, wird man in Deutschland wohl an keinem Vogel finden. Weiter unten am Bauch, wo das Rothe aufhöret, ist es weiß; der Schnabel ist weiß und die Füsse gleichfalls. Männlein und Weiblein sind von einander nicht wohl zu unterscheiden, es geben sich aber die Männlein bald mit ihrem Gesang zu erkennen. Die Grösse des Rothkehlgens gleichet sehr wie eine Blaumeise, ob der Vogel gleich gantz anders gefärbet ist: Denn das Rothkehlgen ist sehr hochbeinigt, an der Brust aber ist es breit, und sein Schnäbelein ist sehr dünne. Im Martio und zwar zu Ende dieses Monats ist das Rothkehlgen in allen Hecken zu finden, und alsdenn mit Mehl-Würmern, vermittelst eines Meisenschlags gar leicht zu fangen. Gegen Ende des Aprils aber begiebt es sich schon tieff in die Wälder einem zur Brut, allwo es anders nicht, als bey seinen Jungen, deren es meistens viere hat, zu fangen ist; so bald aber diese ausfliegen, sind sie ebenfalls vermittelst eines Meisenschlags, sonderlich wenn sie zuweilen in kleinen Holtzern oder Waldlein brüten, leicht zu haben. Nach Jacobi, wenn man ein Rothkehlgen, es sey ein junges oder ein altes, zu haben verlanget, ist es am besten, man nehme den Fang mit der Eule vor, davon bey dem Häher gedacht worden, und sind bey selbigem Fang die Rothkehlgen allezeit die letzten, die da kommen, denn sie fliegen erst herzu, wenn es gantz finckel wird, auch weil sie gantz nieder um die Hütte herum schiessen, aus Zorn über die Eule, ist nöthig, daß man ihnen die Leim-Spindeln gantz neben der Hütte auf kleine Stengul setze, so wird man deren genug fangen. Dergleichen um Michaelis schreiten die Rothkehlgen zu ihrem Herbst-Strich, und sind zu solcher Zeit wiederum an allen Orten zu bekommen, und zwar am meisten in denen Gebüschen und Sprenckeln, als worinne es sich wie ein tummes Vieh sehr leicht fanget; bald darauf aber wird es sehr seltsam, und den gantzen Winter siehet man deren wenig, ausser denen Bächen und in

Gehü-

Gebüschen. Seine Nahrung bestehet in Fliegen, Bienen und allerley kleinen Ungeziefer, auch Hollunder- und andern dergleichen Beeren. Man schliest es nicht gerne im Vogel-Bauer ein, weil es nicht gar lange, ja kaum etliche Tage darinnen zu leben pfleget, sondern man läst es lieber frey in der Stube herumfliegen und hüpffen, wo es sich mit Fliegen-Fangen, Brot-Brosamlein, gedruckten Hanff und dergleichen ernähret. Es singet aber nicht so wohl als eine Nachtigall, jedoch ist sein Gesang an sich selbst nicht unangenehm, und, wenn man es neben einer Nachtigall im Gemach hat, lernet es derselben viel nachmachen, und pfleget sich dadurch ihr Gesang um ein merckliches zu verbessern.

Rothlauf oder St. Antonius-Feuer, ist ein Uibel, welches gemeiniglich diejenigen Pferde zu bekommen pflegen, welche schwere Lasten auf den Rücken tragen müssen, denn es schiessen ihnen grosse Beulen an den Schenckeln auf, welche hart wie Steine sind, voller Eiter stecken, und darneben viele kleine Bläslein oder Blattern um sich stehen haben. Dieselbe soll man mit einem Instrument öffnen, den Saft von einem sauren Granat-Apffel darein streichen, und oben Gersten-Mehl mit Granaten-Safft darauf schmieren, hernach aber, wenn es drey Tage also gebraucht worden, solches herunter thun, und drey Loth gestossener Cypressen-Nüßlein, acht Loth Gersten-Mehl, und Eßig, so viel genug ist, daß es die Dicke eines Breyes bekommte, unter einander mischen und aufbinden, dabey auch dem Pferde Hepar Antimonii ein Quentlein unter dem Futter die Woche zweymahl zu fressen geben. Oder nimm Hollunder-Latwerge, und schlag es über, hernach öffne die Beulen, und heile sie mit dem Unguento Ægyptiaco zu. Man kan auch Pappel-Kraut, Wurtzel und Saamen mit Gersten-Mehl unter einander gestossen, darauf legen. Der Schaden aber darff mit keinem Wasser genetzet werden.

Rothscher, ist eine Art des Stockfisches, so man in Mittel-Klein- und Zart-Fisch abtheilet, er kommt aus Norwegen und Isländ. Siehe Cabliau.

Roth-Schimmel, siehe Pferd.

Roth-Schlegel, siehe Blut-Fincke.

Rothschwäntzlein, Röthling, ist ein kleiner Vogel, welcher von der rothen Farbe seines Schwantzes den Nahmen hat, und an Grösse dem Rothkehligen gleich kommt, ausser daß es ein wenig länger seyn mogte als das Rothkehligen. Insgemein zehlet man deren zweyerley, den Garten-Röthling oder das Garten-Rothschwäntzlein, und den Stadt-Röthling oder das Stadt-Rothschwäntzlein. Jenes, welches in hohlen Bäumen brütet, ist auf dem Kopff weiß; die übrige Farbe, so wohl an dem Rücken als an den Flügeln, ist lichtbraun, fast wie bey einer Nachtigall, so doch etwas mehr auf blaulicht sich zuneiget; die Kehle ist schwartz, und die Brust roth, aber mehr gelb-roth, als die Brust des Rothkehligen, und wie dieses nur oben an der Brust roth ist, also gehet hingegen die Röthe des Rothschwäntzleins zu beyden Seiten etwas weiter hinunter; unten, wo der Schwantz anfängt, ist es ein wenig dunckel-weiß; der Schwantz selbst ist, wie schon gemeldet worden, Ziegel-roth, und das Schnäbelein schwartz. Die Sicke oder das Weiblein ist von dem Männlein gar leicht zu erkennen, weil es von allen seinen Farben nicht eine einige, als allein den Ziegel-rothen Schwantz hat, im übrigen ist es am obern und untern Leib licht-grau, und fast Aschen-Farbe. Dieses, das Stadt-Rothschwäntzlein, ist etwas grösser, und nicht nur an dem gantzen Kopff schwartz, sondern solche Schwärtze gehet auch an der Brust, (doch nicht so weit als die Röthe des andern) und an dem Rücken ziemlich weit hinunter. Die übrige Farbe so wohl am Rücken als am Bauch ist sehr dunckel-grau, und hat gar nichts so helles als das andere, der Schwantz aber ist roth, und das Schnäblein von gleicher Gestalt. Das Weiblein ist so gar an der Farbe dem Garten-Rothschwäntzlein-Weiblein gleich, das schwer zu unterscheiden, zu welcher Art es gehore; es sey denn, daß man von beyden eines in der Hand habe, und sie gegen einander halte, so siehet man wohl, daß dieses schwärtzlichter ist. Das Stadt-Rothschwäntzlein nistet in Städten und grossen Schlössern, in Häusern, und setzet sein Nest auf eine Thüre oder auf einen Balcken hin, allwo es, ob selbiges gleich nirgends angeheffter, dennoch fest stehen bleibet. Das weißköpffige oder Garten-Rothschwäntzlein aber brütet zwar nicht anders als auf hohen Bäumen, hat aber nur darum der hohen Bäume nöthig, weil auf jungen Bäumen kein Loch zu finden ist, wenn es aber ein Loch findet, gilt es ihm gleich, ob selbiges weit oben am Baum, oder weit unten ist, und wenn grosse Bäume nahe bey Mauren stehen, machet selbiges auch sein Nest in die Mauer-Löcher oder unter die Dächer. Sie bringen mehrentheils vier bis fünff Junge aus. Das in Städten wohnende nähret sich mehr mit Fliegen und Mücken, als mit Würmen, und nimmet, was es frisset, so wohl als das andere, so auf den Bäumen Würme suchet, mit Verschlucken zu sich. Es lässet sich selten auf der Erde antreffen, sondern suchet seine Speise, wenn es nicht denen Jungen zu Gefallen ebenfalls Würme von denen Bäumen holet, nur auf denen Dächern, allwo es auch vermuthlich von denen moosigten Ziegeln etwas geniesset. Das Garten-Rothschwäntzlein aber suchet seine Nahrung gar öffters bey dem Aufenthalt der Nachtigallen. Von beyden bleibet keines das gantze Jahr durch bey uns. Das schwartz-brüstige oder Stadt-Rothschwäntzlein lässet sich so balden mitten im Mertzen auf denen Dächern hören, und gehet um Michaelis hinweg; das Garten-Rothschwäntzlein aber kommet erst mitten im April, wenig Tage vor der Nachtigall, und dieses übertrifft an Lieblichkeit des Gesanges das erstere sehr weit, verlässet uns aber

aber zugleich mit der Nachtigall. Beyde können anders nicht, als mit Mehl-Würmern vermittelst Leim-Spindeln oder Meisen-Schlägen gefangen werden, die man vor das erste auf denen Dächern, vor das andere aber auf denen Bäumen aufrichtet, wiewohl diese Vögel, wie lieblich sie singen, deswegen nicht groß zu achten, weil die Nachtigall sie am Gesang weit übertrifft, und doch kaum so zärtlich will gehalten seyn, wie diese.

Roth-Specht, siehe Specht.

Rothstein, suche Röthel.

Roth-Vogel, siehe Nachtigall.

Roth-Wildpret, suche Wildpret.

Roz, ist eine Pferde-Krankheit von zweyerley Gattung. Der weisse, sonsten Stein-Roz genannt, ist im Anfang, und wenn er nicht veraltet, wohl zu curiren, der andere aber, so gelblicht und mit Blut vermischt, samt einem üblen Gestanck, ist incurabel. Die Kennzeichen dieser Krankheit sind folgende: 1) Wenn das Roß warm geritten worden, und man ihm die Gurgel zuhält, so thut es als wenn es ersticken wolte. 2) Die aus der Nasen in das Wasser gefallene Materie sincket zu Boden. 3) Die Materie fliesset ohne alles Aufhören. 4) Lassen solche Pferde bisweilen faule Feuchtigkeiten zu dem Maule heraus fallen. 5) Geben sie das Wasser, so sie allererst gesoffen haben, mit einer grossen Menge Unflat wieder von sich, entweder aus dem Rachen, oder durch die Nasen-Löcher. 6) Lassen den Kopf und die Ohren hängen. 7) Haben einen schweren Athem. 8) Schlagen das Futter aus, wie auch das Trinken. 9) Husten und ziehen die Weichen heftig ein. 10) Haben kalte Nasen-Löcher. 11) Werden mager und faul. 12) Lassen die Haare am Hals leichtlich ausrauffen, und geben 13) einen grossen Gestanck aus dem Rachen und aus der Nasen von sich. Der Stein-Roß (denn von diesem ist hier allein die Rede, weil der andere nicht zu curiren) entstehet von dreyen Stücken, erstlich von dem Hirn, vors andere von einer lange verhaltenen Kehlsucht, und drittens kan es auch ein Pferd durch das Anstecken bekommen. Der von dem Hirn entspringet aus einem Uberfluß der Feuchtigkeit in dem Gehirne, so eine Fäulniß verursachet, und dieser ist auch weiß und eine kalte Materie; so aber die gelbe mit solcher Feuchtigkeit vermischt, wird es noch ärger, und ist nicht mehr zu curiren. Von der Kehlsucht aber kommt er auch bisweilen her, wenn sie veraltet, und in einen gantz kalten Haupt-Fluß sich verändert hat. Einem solchen Pferd soll man eine Hals-Ader springen doch nicht viel Blut heraus lassen, des andern Tages aber Myrrhen ein Qvint, Hohlwurtz, Enzian, jedes zwey Qvint, Lorbeer und Helfenbein jedes ein Loth, Jalappe, Soldanella jedes ein halb Loth, Lerchen-Schwamm ein Loth, Honig sechs Loth, und Wein ein halbes Maaß nehmen, unter einander mischen, und dem Pferd vier Tage nach einander allemal diese Dosin frühe eingeben. Oder nimm Fenchel zwey Loth, Süßholz vier Loth, Grund-Lattich oder Huflattich drey Hände voll, Honig zwölf Loth, Essig oder Wasser drey Maaß, laß es wohl sieden, und geuß es lauficht dem Roß auf zweymal ein. Hernach purgire das Pferd mit folgender Purgation: Nimm Schwertel-Wurtz zwey Loth, Stochas-Kraut, Isop, Wein-Rauten jedes zwey Hände voll, Colequinten-Marck, Jalappa jedes zwey Qvint, Lerchen-Schwamm, ein Loth, Turbit zwey Qvint, Wein anderthalb Maaß, kochs wohl unter einander, und geuß denn die Brühe dem Pferd auf einmal ein. Wenn einem Pferde von Zwang der Kälte der Schleim und Roz aus der Nase liefe, welche der warme Brodem zu erregen pfleget, so nehmet ein leinen Tuch, bestreichet es mit Venedischer Seifen, bindet es an einen tauglichen Stecken, und stosset denselben dem Pferde, so weit ihr könnet, in die Nasen-Löcher, drehet ihn um, und also thut es einmal oder zwey; alsdenn wird das Pferd brausen, und die böse kalte Feuchtigkeit auswerffen. Wenn aber sonsten einem Pferde die Unreinigkeit von Hirn und Kopf herab kommt, so bähet ihm den Kopf mit warmen Wein, darein Butter und Baum-Oel gerühret, und schlaget ihm ein Leylach, so in den warmen Wein genetzet, über den Rücken, decket es warm zu; nehmet alsdenn Wein, Weitzen, Liebstöckel und Salbey, lasset es mit einander in einem Kessel wohl sieden; machet dem Pferde unterhalb der Augen einen Sack um den Kopf, der unten auch offen ist, und setzet denn den Kessel mit dem gesottenen Weitzen, Salbey und den andern Kräutern warm unter den Sack, rühret es mit einem Stecken um, daß ihm der Dampf wohl in die Nasen und Maul gehe, so lange bis es kalt wird; darnach nehmet alsbald eine Hand voll Baumwolle, die verbrennet nach einander unter dem Sack vor des Pferdes Kopf, damit ihm der Rauch abermal in die Nasen-Löcher gehe, das thut drey Tage Abends und Morgens nach einander, so wird das Pferd schwitzen, daß der Gäscht auf ihm lieget; dieses Räuchern muß man an einem warmen Ort vornehmen, daß keine Lufft zum Pferde kommen kan, solches alsdenn wieder mit einer warmen Decke zudecken, es an einen warmen Ort stellen, und wohl warten. Etliche nehmen ein Quartierlein Milch, wie sie gemolcken, zwey Quintlein Seven- oder Sadebaum, lassen es kochen, hernach laulicht werden, und giessen es dem Pferde in die Nasen-Löcher ein, das thun sie etlichemal, und soll es gewiß helffen. Wenn es dem Gaul gar dicke aus der Nasen läufft, so nehmet ein Viertel-Pfund Baum-Oel, ein bis anderthalb Loth reines Queckfilber, siedet es gar wohl in einer Pfanne, lasset es darnach wieder kalt werden, und giesset es dem Roß wieder in die Nasen-Löcher, haltet dieselben ein wenig zu, so wird es gesund werden: Oder Aschen-Schwefel, Hüner-Mist gepülvert in Baum-Oel und Wein, und etwas Queckfilber darein getödtet, oder fein herum gerühret, und warm in die Nasen-Löcher eingegossen. Oder Enzian vier Loth, Meisterwurtz, Foenum Græcum, Hasel-Wurtz, jedes ein Loth, Lorbeer, Calmus, Birnbaum-Mistel, Zitwer, jedes ein halb Loth,

durch

durch einander zu Pulver geschossen, dem Pferde Morgens und Abends unter dem Futter eingegeben. Oder nehmet einen Ameis-Haussen in einen Sack, waschet solche in drey Wassern, und giesset denn die Wasser zusammen, zerknirschet hierauf die Ameisen wohl im Sacke, und tauchet den Sack ins Wasser, darauf bindet dem Pferde den Kopf in den Sack, und lasset es also stehen, bis es gar wohl schwitze; denn bindet den Sack auf, und streichet ihm den Schweiß ab; und wenn es endlich erkaltet, so giesset ihm solches Wasser auch ins Maul, so wird es wieder gesund. Die Wart- und Pflegung dieser Pferde anbelangend, soll man solche alsobald von andern Pferden absondern, und allein in einen mittelmäßig warmen Ort stellen, denn sie einen ganzen Stall voll und noch mehr anstecken können, und weil die Ursache dieses Uibels an sich selbst eine kalte Materie ist, welche sich in der Hirnschaale versammlet, also soll man solchen Pferden erwärmende und zertheilende Speisen und Getränke geben. Das Futter soll geschrotene Gerste, Weitzen, Kügeln und Schleyen seyn: man kan ihnen auch grüne Saat, Weiden-Blätter, wilde Salben, Wegwarten oder Sonnenwärbel mit untermengen, und sie von kaltem Wasser enthalten, damit der Leib nicht mehrers erkältet werde, und erstgemeldete Kräuter ihre Wirckung desto besser haben und purgiren mögen. Vor täglicher Tranck soll seyn, Tausendgülden-Kraut drey Hände voll, Knoblauch, Ingber iedes sechs Loth, Kressen-Saamen vier Loth, Caimus acht Loth, Fischholz ein Viertel-Pfund, Lerchen-Schwamm vier Loth, Turbit zwey Loth, Hollunder-Wurtz vier Loth, Honig ein halb Nössel. Dieses alles soll man in einem Kessel voll Wasser sieden, und denen Pferden laulicht zu trincken geben; denenselben aber, wenn sie fressen sollen, die Köpfe auf den Boden binden, und sie zur Sommers-Zeit des Tages über auf die Weide lauffen lassen, auch darbey mit aller harten Arbeit verschonen.

Roz, ist auch eine Kranckheit der Schaafe. Solche zu vertreiben soll man gepülverte Alant- oder Ochsenzungen-Wurtzeln mit gleich so viel Saltz vermischt denen Schaafen zu lecken geben. Etliche nehmen einen Löffel voll Brantewein und guten Theriac, mischens durch einander, und giessens also den Schaafen ein. Weil dieses Uibel ansteckend ist, soll man das krancke Vieh von dem gesunden absondern, und dasselbe besonders weiden und stallen lassen; doch viele Schäfer lassen die mit dem Roz behafteten Schaafe ohne einiges Bedencken mit unter denen gesunden auf die Weide gehen, dieweil sie davor halten, daß diese Kranckheit ihnen zur Reinigung diene.

Roz-Kolbe, siehe Maul-Häuptlein.

Rudel, ist ein Jäger-Wort, welches bey dem Wilde, insonderheit aber bey den Hirschen und wilden Säuen eben so viel heisset, als das Wort Heerde bey dem zahmen Vieh bedeutet. Also sagt ein Jäger: Ich habe ein Rudel Hirschen gesehen, an statt daß ein anderer sagen würde: Ich habe viel Hirschen beysammen gesehen: oder ich habe eine Heerde Hirschen beysammen gesehen.

Ruder, ist ein langes Fichten-Holtz, das weder ästig noch risig, welches an einem Ende, so im Wasser reichet, platt, an dem andern aber, wo man es angreiffet, abgerundet, und um einen Nagel sich bewegen lässet, um dadurch ein Fahrzeug oder Schiff in dem Wasser fortzuschieben. Es ist dieses nichts anders als ein Vectis heterodromus oder Hebel von der ersten Art, und giebt Furtenbach bey einer Galeere der gantzen Länge acht und viertzig und ein halb Palmos, und zwar rechnet er drey und dreyßig Palmos vor das äussere Theil bis an den Nagel, vier und ein halb Palmos von dem Nagel bis an die Hand-Griffe, und eilf Palmos vor diese letzten selbst.

Ruff, Glock, Gesang, heißt bey den Vogel-Stellern ein lebendiger Vogel, welcher in einem Vogel-Häuslein (Bauer oder Käfig) eingesperret, die vorbey-fliegende Vögel anlocket.

Ruhr, ist die dritte und letzte Behackung des Weinberges, so um Laurentii geschiehet, und nicht allezeit nöthig ist. Suche Weinberg.

Ruhr, siehe Ruhr-Vogel.

Ruhr, ist eine Pferde-Kranckheit, so in einem unnatürlichen Bauch-Fluß bestehet, und in die weisse und rothe Ruhr unterschieden wird. Die weisse Ruhr erkennet man daran, daß das Pferd alle verdauete Speisen dünn und wässerig von sich giebt, auch bisweilen einen gelblichten und stinckenden Schleim und Koth ausläßt. Sie kommet zum Theil von allzu scharffen Flüssen, welche von dem Haupt in den Magen fallen, oder von einem kalten Schleim, welcher die Falten des Magens glatt und schlüpffern macht, auch von verderbten Speisen, gefrorenem Gras, Hüner-Unflat, den die Hüner in die Krippen legen, Mäuse-Koth und dergleichen Unrath her. Item, wenn ein Roß viel Gerste gefressen, und alsbald viel kaltes Wasser in sich saufft, und in kalte Stalle gestellet wird. Oder wenn eine scharffe gesalzene Feuchtigkeit den Magen in grosser Menge und Uberfluß zuläufft und überschüttet. Diesen Bauch-Fluß soll man anfangs nicht bald stillen, sondern demselben auf's wenigste drey Tage seinen Gang lassen, denn wo man solchen stracks stillete, so kan das Pferd ein solch Accidens bekommen, daß es darüber des Todes seyn muß. Nachdem also das Roß den Fluß drey Tage gehabt hat, so brauche folgendes Clystier: Gersten-Schleim anderthalb Nössel, rothen Zucker ein halb Pfund, Reiß-Saft oder Schleim ein halb Nössel, warm Wasser ein Nössel, unter einander gemischt und applicirt. Oder man nim Brühe von einem gesottenen Hammels-Kopff ein Maaß; Wasser, darinnen glühender Stahl abgelöschet worden, anderthalb Maaß, Barpein, Bingelkraut, Camillen, Mauer-Rauten iedes eine Hand voll, alles wohl unter einander zerhackt, seige die Brühe von den Kräutern ab, und nimm derselben zwey Maaß,

Baum-

Baum-Oel ein Viertel-Pfund, Camillen und gelb Lilien-Oel jeder zwey Loth, Salz eine Hand voll unter einander zu einem Clystier gemischt und appliciret. Hierauf nimm des Pulvers wie einen gedörrten Hecht drey Loth, weissen Wein ein Nössel, Pfeffer ein halb Loth, vermische es unter einander, und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Oder Virum Antimoniale ein Quint, Wein ein halb Maaß, über Nacht stehen lassen, und des Morgens den Wein dem Pferd auf einmal eingiessen. Oder, nimm des Rhabarbari ein halb Loth, anderthalb Loth Rhapontici, gelbe Mirabelanen ein halb Loth, Engerica Wasser anderthalb Nössel, und einen Rosen-Essig sechs Loth; mische es wohl unter einander, und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Wenn der Leib durch dergleichen Gänge etliche mal geleeret worden, so muß man gleichsam zu den stopfenden Mitteln greifen; Nimm also praparirten Blut-Stein zwey Loth, gebrannt Eschenbast vier Loth, Drachen-Blut zwey Loth, Mastix und Colophan Pulver Erde zwey Loth, armenischen Bolus vier Loth, mache es zusammen zu einem Pulver, und gieb davon dem Pferd drey Loth in einem halben Maaß Wein ein. Oder nimm des gemeinen Flechs Kraut, so Flecken hat, Saft ein halb Nössel, Haurwurz-Saft und Wein, auch jedes ein halb Nössel, siede es ein wenig unter einander, und gieß es dem Pferd auf einmal ein. Oder, nimm gedörrte und abgeschossene Nesseln oder Nessel-Pfeffer ein Loth, Wein ein halb Maaß, und mache einen Eingus davon. So es eine allgemeine giftige Seuche wäre, so nimm präparirten Hirsch-Horn, gedörrt Quitten Pulver jedes zwey Loth, Theriac ein Quint, Diptam, Siegel-Erde und Armenischen Bolus jedes ein halb Loth, Wein anderthalb Nössel, unter einander gemischt, und dem Pferd auf einmal eingegossen. Oder mische gebrannt Hirsch-Horn, Bezoar, Carmen, Edelweiss, Siegel-Erde, Sandel, Sumach, Gall-Aepfel, gedörrte grüne Maul-Beere, gedörrte grüne Schlehen, jedes ein Loth unter einander, und gieß es dem Pferd in einem halben Maaß Bezoar-Wasser auf einmal ein. Man kan auch Nessel-Blumen so viel als eine Faust voll mit vier Loth Johannis-Brod vermischt, oder Erlen-Laub und Weisse Nessel jedes drey Loth unter das gewöhnliche Futter zu fressen geben, und damit etliche Tage continuiren. Gieb ihm auch täglich zu einmal ein Quint Meyrauch auf einer Schnitte Brot zu essen. Die

Rothe Ruhr ist ein Durchlauf mit grossen Schmertzen, Grimmen und Reissen im Leib, da erstlich ein Fieblein, welches wie s. v. Roß anzusehen, hernach eine mit Blut vermischte Feuchtigkeit folgt, denn unter den gallichten und vielfarbigten Excrementen kleine von den Därmen abgegangene Fäserlein und Häutlein, und endlich gar ganze von zerfressenen und corrumpirten Gedärme in dem Bauch-Fluß mit weggehen. Sie entstehet von scharffen Haupt-Flüssen, welche von dem Haupt in den Magen laufen, und mit der Zeit noch mehr der-

gleichen Feuchtigkeiten von andern Orten, so gut aus der verbrannten Cholera, als auch aus dem geschwächten Phlegmate, herbey ziehen, oder aus Verletzung der Leber, Zerreissung oder Durchjagung einer Blut-Ader und dergleichen. Diesem Uibel begegnet man mit solchen Clystieren, wie oben bey der weissen Ruhr angeführet worden: Denn auch in dieser der Fluß vor dem dritten Tag nicht zu stillen ist. Kommt nun die Ruhr von der Cholera oder Pest her, so gebe man dem Pferde folgenden Eingus: Dürr Hasen-Blut, dürr Hirsch-Blut, dürr Bocks-Blut, Tormentill, Crocum Martis adstringentium, oder serpentin Eisen-Kraut jedes ein halb Loth, Saft von Wermuth und gebrannt Wegerich-Wasser, jedes ein halb Nössel, unter einander gemischt, und dem Pferd auf einmal eingegossen. Wenn die Gedärme schwären, soll man folgende Stücke, nemlich, rothe Ruder Brühe ein Maaß, Honig-Wasser ein halbes Maaß, Ziegen-Unschlitt ein Pfund, nebst einer Hand voll Salz und fünf Eyer-Dottern nehmen, unter einander mischen, und als ein Clystier lauchat applicirt. Man kan auch hiezu ein anderes Clystier folgendergestalt machen: Linsen-Kleyen- und Brühe von Sumach und Granat-Aepfeln jedes ein Maaß, Armenischen Bolus zwey Loth, Drachen-Blut ein Loth, Baum-Oel ein halbes Pfund, eine Hand voll Salz und zwölf Eyer-Dottern, unter einander gemischt und lauchat applicirt. Nach dem Clystieren soll man zwey Loth Gall-Aepfel, eben so viel Sumach, acht Loth Essig, und anderthalb Nössel dick rothen Wein unter einander mengen, sieden, und dem Pferd auf einmal eingiessen. Die lauchte Brühe von den mittelsten eichenen Rinden, und den Eschen ein halb Maaß, giebt auch einen guten Eingus. Wenn aber die Ruhr von der Kälte entsprungen, so gieß dem Pferde der Brühe von Einmen-Mehl und Bohnen-Mehl ein halb Maaß auf einmal ein. Für die rothe Ruhr insgemein, nimm Gall-Aepffel und Cypreß-Nüsse, von jedem zehen Stücke, Schalen von Granat-Aepffeln drey Loth, siede diese Stücken zusammen in rothem Wein oder Essig, und gieß dem Pferd auf einmal ein halbes Maaß davon ein. Oder nimm Safran ein Quint, Myrrhen zwey Loth, der Blüten vom Garthen vier Loth, Petersilien-Saamen ein Loth, Wein-Rauten und roth Garben-Kraut jedes vier Loth, Isopen, Bertram, Tormentill jedes zwey Loth, gebrannt Hirsch-Horn drey Loth, Bauret-Ruden ein Loth, Siegel-Erde, Armenischen Bolus und Crocum Martis jedes zwey Loth, mische es unter einander zu einem Pulver, und gieb dem Roß auf einmal vier Loth ein, in einem Nössel Gersten-Brühe oder rothen Wein. Ein solches Pferd soll in einem mittelmäßig warmen, trockenen und von allen Winden befreyten Stall stehen, mit einer guten Streu versehen, und immerzu fein warm zugedeckt seyn. Zum Futter soll man ihm Kleyen mit Heu-Wasser angefeuchtet, oder mit Hirsen-Mehl vermischt; item Erlenes Laub auf das Futter dürr zerrieben, Granat-Aepffel-

Schalen

Schalen, dürre Hechts-Pulver, ingleichen die Blätter von Brombeer-Stauden, gebrannt Hirsch-Horn, Spelz, Haber, geröstete Gerste mit Eßig besprenget, oder Gersten in Wegerich-Wasser genetzt, Gersten- oder Roggen-Spreuer mit Eßig genetzt, und mit ein wenig Sumach vermischt, oder Linsen-Mehl geben, iedoch soll das Futter nicht überflüßig seyn. Der Tranck soll Regen- oder Fließ-Wasser mit Gersten- Hirsen- Castanien- oder Reiß-Mehl angemenget, oder auch Tormentill oder Crocus Martis darunter gerühret seyn. Wider die

Ruhr des Rind-Viehes soll man geröstet Haber-Mehl und Alaun mit Eßig vermenget, demselben laulicht eingiessen, oder auch die erstern beyden Stücken ohne Eßig eingeben. Andere nehmen roth gebrannten Leimen aus dem Back-Ofen, zerstossen ihn klein, lassen ihn in Fließ-Wasser aufsieden, und geben hernach dem Vieh zwey- oder dreymal davon zu trincken. Oder machen Rind-Fleisch zu Pulver, thun gepülverte Quitten dazu, und geben es dem krancken Stücke mit Wein-Eßig zu trincken. Gehet aber das Geblüt mit, als wovon sie sehr matt und krafftlos werden, so nehme man alsdenn Traubenkörnlein, beitze sie in rothem Wein; oder nehme Gall-Aepffel und alten Käse, zerlasse beydes in groben dicken Wein, und gebe es dem Vieh, nachdem es vorhero ein vier oder fünf Tage nicht getränckt worden, mit einander ein. Solte aber iemand die Unkosten wegen des Weins scheuen, der lasse sie auf die Stirne brennen oder ätzen.

Ruhren, heißt, wenn man den Brach-Acker mit dem Hacken die Quere überfähret, heißt aquariren. Siehe Pflügen und Rühren.

Ruhr-Hacken oder Hacken-Pflug, siehe Pflug.

Ruhr-Kraut, ist ein Kraut, welches an den Ufern wächset; es hat Blätter wie die Münze, und dünne Stengel, an deren Spitzen runde Gold-gelbe Blümlein, wie Camillen-blumen kommen, die einen starcken doch lieblichen Geruch haben, die zuletzt zu einer flüchtigen Wolle werden. Das Kraut hat eine besondere Krafft wider die rothe Ruhr, inn- und ausserlich gebrauchet. Der Rauch davon vertreibt gifftige Thiere, tödtet Wantzen und Flohe.

Ruhr-Kraut, ist ein anderes Gewächse, welches auch Schimmel-Kraut und Wiesen-Wolle genennet wird, weil es mit einer grauen Wolle überzogen ist. Es giebt dessen achterley Gattungen: Das erste hat eine holtzigte zerspaltene Wurtzel, daraus viel weisse und wollichte Stengel kommen, fast eines Schuhes hoch, mit kleinen weissen wollichten Blättern besetzet, welche weich und wie Sammet anzufühlen sind; oben an dem Stengel erscheinen runde und knopfichte gelbe Blumen, welche nach der Zeitigung davon fliegen. Das andere Geschlecht ist dem ersten mit seinen grauen und wollichten Stengeln und Blättern, wie auch mit der Wurtzel gleich, allein daß es grösser ist; trägt runde, knopfige, bleich-gelbe und wollige Blumen, deren ein Theil mitten an den Gleichen und Knoten der Stengel herfür kommen, ein Theil aber an den Gipfeln der Stengel heraus wachsen. Die andern drey nachfolgende Geschlechte sind den vorigen fast gleich, allein daß eines grösser ist denn das andere, ohne das grosse Ruhr-Kraut, dessen Blumen etwas geahret sind. Das sechste Geschlecht, Berg-Ruhr-Kraut genennet, ist auch ein zartes, graues und welliges Kräutlein, kaum einer Hand hoch, hat eine kleine, dürre, zaserichte und kriechende Wurtzel, so einen kleinen runden und rauhen Stengel treibet, an dessen Gipffeln etwan sechs oder sieben weisse und Wollen-reiche Blümlein stehen. Seine Blätter sind grau, weich und ein wenig rauh, so zum Theil wie die kleinen Zotteln auf der Erden herum liegen. Diese sind die letzten zwey Geschlechte gantz und gar verwandt, nur daß das eine braune, das andere aber rothe Blümlein trägt, welche letztern zuweilen Purpur-roth, Leibfarb oder rosenroth, auch roth und weiß, und ohne allen Geruch sind. Es hat zwar offt ein jedes Geschlecht seinen eigenen Ort, da es wächset, doch kommen sie gemeiniglich auf rauhen sandigen Bergen und Hügeln hervor, und bringen im May, Junio und Julio ihre Blüten. Das Ruhr-Kraut mit rothem Wein oder Wasser abgesotten, und Leibern davon getrunken, ist ein kräfftiges Mittel wider die rothe Ruhr. Der Safft aus den Blättern mit Wein und Milch als ein Gurgel-Wasser gebraucht, heilet die Bräune. Das Americanische Ruhr-Kraut, ist mit einer zarten weissen Wolle überzogen, wie das gemeine, aber an Grösse, Blättern und Blumen merklich unterschieden, und wird in den Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten. Es treibt jährlich junge Stengel, und kan durch Zertheilung der Wurtzel oder Zerreissung des Stocks leicht vermehret werden.

Ruhr-Lerche, siehe Ruhr-Vogel.

Ruhr-Nüsse, werden die rothen Lampertis-Nüsse genennet. Siehe Hasel-Nuß.

Ruhr-Vogel, heisset bey denen Vogel-Stellern ein Vogel, welcher auf den Herde an ein langes hierzu bereitetes Höltzlein gestalt angestellet oder angebunden wird, daß solches Höltzlein durch einen langen in die Vogel-Hütte reichenden Faden von dem Vogel-Steller kan gezogen, und der Ruhr-Vogel auf und nieder zu fliegen bewogen werden. Mercket man, daß fremde Vogel angeflogen kommen, so ziehet man den Faden an, zugleich flieget auch der Ruhr-Vogel etwas in die Höhe; wenn dieses die in der Lufft befindliche Vogel sehen, begeben sie sich bald zum Abflug, und eilen auf die hierzu bereitete Anfälle. Hieselbst kommen ihnen sogleich die Vorläuffer ins Gesicht, welchen sie sich zu ihnen nahen, und bald hierauf in den Herd fallen. Es wird aber vorbesagter Vogel-Zug eine Ruhr genennet, weil der Vogel mit dem Faden gerühret, und zum Flug ermahnet wird. Solches Rühren

ren geschiehet, wenn grosse Vögel verspüret werden, mit denen grossen, so aber kleine in der Nähe, mit denen kleinen Ruhr-Vögeln. Ist auch kein Herd leichtlich anzutreffen, zumalen zur Herbst-Zeit, auf welchem man dergleichen nicht finden sollte. Die Ruhr-Vögel zu binden, wie solches einige in Gewohnheit haben, ist eine ganz unnöthige Sache; denn ein Wild-Fang, er sey so scheu als er immer seyn kan, wenn er zwey oder drey Tage bey den Vorläuffern stehet, begvemet sich, und fraget wenig darnach, ob er angebunden oder nicht, und lässet das Flattern gar bald. Uber das kan er, da er blind, gar leichte Hungers sterben, indem er das Geträy auf dem Herd ohnmöglich finden kan, wie etwan im Bauer oder Vogel-Häuslein, da er wegen seines gewissen Hin- und Hervorungs das Freß- und Sauff-Geschure schon gewohnet, welchen Spruna er aber auf dem freyen Herd nicht also haben kan. Die Ruhr-Lerchen werden nur an das linke Bein angeschleiffet, und macht man selbige anzufüllen nicht viel Wesens: doch muß man zusehen, daß man bey Ziehung der Ruhr-Lerchen nicht gar zu schnell sey, auch selbige nicht allzu hart niederfallen lasse, widrigenfalls würde eine solche Ruhr-Lerche ihren Dienst wohl schwerlich über einen halben Tag verrichten konnen.

Rübe, ist ein bekanntes Feld und Garten-Gewächse, wovon allein die Wurtzel in der Küche zur Speise vor die Menschen, Kraut und Wurtzel aber auch zum Futter vor das Rind- und Schweine-Vieh gebraucht wird. Der Farbe nach werden sie in weisse, rothe und gelbe Ruben oder Mohren (Mohr-Ruben) eingetheilet. Der weissen sind wieder dreyerley Gattungen: Nemlich die langen, die runden und die Stech- oder Steck-Ruben. Die langen Ruben, welche auch Feld- oder Stoppel-Ruben genennet werden, sind der Grosse und Gestalt nach nicht einerley. Sie wollen alle ein leichtes sandiges, doch gutes Erdreich haben. Der Ruben-Acker wird gemeiniglich in die Winter-Gersten-Stoppeln, oder auch in die Stücken, darauf man frühen Flachs geräufft, gemacht; oder, man pfleget auch wohl in dem Brach-Feld ein eigenes Stück darzu zu düngen, und den Mist um Pfingsten oder im Junio auszuführen, solchen bald zu breiten und unterzubrachen, und also den gebrachten Acker bis gegen Jacobi hin liegen zu lassen, welcher sodenn, da es vonnothen, gerühret, die Rühre auch alsobald mit den Egen überfahren und klein geeget, hierauf zur Saat geackert, und alsdenn der Ruben-Saamen, iedoch nicht allzu dicke eingesäet wird. Weil sie bisweilen auf einer Stelle nicht gerathen, so pfleget man etwan acht Tage nach ietztgemeldter Saat wiederum derselben auf einen andern Fleck Ackers von neuem zu säen; damit sie doch an einem Ort gerathen, wenn sie etwan an dem andern fehlschlagen solten. An etlichen Orten werden sie gleich nach Johannis gesäet. Die im alten Monden gesäeten Ruben sollen in vierzehen Tagen aufgehen, und die, so auf Kiliani oder Margarethen im letzten Viertel gesäet worden, weicher als andere kochen. Nach der Saat wird der Acker mit der Ege nach der Länge überfahren, und der Saamen untergeeget, auch die Furchen ausgefahren, und wo es die jenerbare Nothdurfft erfordert, die Wasser-Furchen gemacht. Das Unkraut muß man zu rechter Zeit ausjäten, weil sie dadurch verhindert werden, daß sie nicht gehörig zunehmen können. Sie werden insgemein von Michaelis bis Galli im October reiff, und sodenn ausgegraben, eingeführet, das Kraut sauber abgeschnitten, und auf einem trockenen Boden für das Vieh bis in den Winter erhalten, die Ruben selbsten aber sortiret, die grossen zur Speise, die mittelmäßigen, welche schön und ohne Mangel seyn, auch ihr Kraut noch haben müssen, zu Satz- oder Saam-Ruben und die kleinen zu welcken Ruben abgesondert. Vom weissen Ruben-Saamen ist hier noch zu gedencken, daß man von denen, die ihn zum Verkauf herum tragen, gemeiniglich sehr betrogen werde, und leicht Schlag-Saamen vor jenen bekome. Daher ein Haus-Wirt besser thut, wenn er seinen Ruben-Saamen selbst zeuget. Darzu liesset man die schönsten und grösten Ruben aus, schneidet zwar, iedoch nicht zu kurtz, das Krönterig ab, setzt sie über Winter in die Erde, deckt sie mit Erbs-Stroh, oder schlägt sie, wo es viel Haasen giebt, in Sand im Keller, verwehrt sie vor der Faulniß, und im Frühjahr setzt man sie wieder in andere Erde. Noch besser aber geschieht es im Herbst. Denn da schlagen sie im Früh-Jahre wieder aus, und tragen Saamen, der vor Johannis meistens reiff wird. Man nimmt ihn ab, verwahrt ihn, und säet ihn alsdenn mit dem Winter-Ruben-Saamen, etwan 14 Tage oder 3 Wochen vor Michaelis auf ein Gebeet allein, und lässt selchen den Winter über stehen. Im Frühjahr darauf bekommt er die schönsten Blüthen, davon man erst um Johannis den besten Ruben-Saamen erndten kan. Diesen säet man erst hernach zu Ruben. Er dauret 3 bis 4 Jahr. Nur muß man ihn an einen trockenen Ort verwahren. Damit man also immer den Saamen bleibe, so muß man alle Jahr von gedachtem Satz-Ruben-Saamen aussäen. Was übrigens die grossen weissen Ruben vor eine nützliche Sache in der Haus-Wirtschafft seyn, davon können die Leipziger Sammlungen das XI St. n. 2 und 3 nachgesehen werden. Sonst werden die zum Kochen bestimmte Ruben entweder in einem warmen Keller oder in tieffen Gruben mit Stroh und Erde zugedeckt, den Winter über gehalten, daß sie nicht erfrieren. Die kleinen Ruben aber werden insgemein auf warme Böden und über die Stuben ausgeschüttet, oder auch geschä'et und ungeschälet angereihet und an die Lufft gehänget, damit sie desto eher welcken und trocken werden, und diese heissen sodenn welcke Ruben, welche in dem Winter zur Speise vor den Haus-Wirt und sein Gesinde gar wohl zu gebrauchen. Man pflegt sie auch Winters-Zeit vor die kalbenden Kühe und abgesetzten Kälber zu kochen, und denenselben mit unter dem Trincken zu geben. Die frischen

schen geben ein gutes Zugemüs, wenn sie aus Wasser mit Saltz und etwas Lauch gahr gekocht, mit Butter oder Speck, oder Fleisch-Brühe abgemacht werden, oder man kocht sie öffters an Fleisch, sonderlich Schaaf- und Schöpsen-Fleisch, auch an gewisse Fische. Bey grossen Wirtschafften werden sie klein gehackt oder gestampfft mit Salz eingemacht, und in Fässern wie das Sauer-Kraut das gantze Jahr durch aufbehalten, auch an einigen Orten, um der mit demselben einiger massen habenden Gleichheit willen, **Rübleins-Kraut** genennet. Die **Knollen- oder Wasser-Rüben** sind wässerig und ungeschmack, und kommen daherv nicht auf gute Tafeln; hingegen sind die **kleinen Steck- oder Steck-Rüben**, die mit dem Kraut den Rüben, mit der Wurtzel aber den Rettichen gleichen, desto beliebter, indem sie vor andern einen guten würtzhafften Geschmack haben. Sie bekommen verschiedene Nahmen von denen Ländern und Orten, wo sie wachsen, als die **Bayerischen** vom Bayer-Land, darinnen sie starck gebauet werden; die **Leinischen**, von dem eine halbe Stunde von der Hoch-Fürstlichen Sächsischen Residentz-Stadt Merseburg gelegenen Dorffe Leine; die **Märckischen oder Teltauer**, von einem in der Marck Brandenburg etliche Meilen von Berlin gelegenen Stadtlein Teltau also genannt, u. s. w. Man säet sie etwan drey oder vier Tage nach Kiliani oder um Jacobi; das Feld, darein sie kommen sollen, muß man starck düngen, und dreymal dazu ackern, damit der Acker fein locker werde. Sie werden mehrentheils in die Brach-Felder, wo die Gerste gestanden, und zwar fein dicke gesäet, damit sie nicht groß werden, denn wo man sie dünne säet, würden sie groß werden, und also ihre natürliche Güte und Eigenschafften verlieren. Auf einen halben Acker von hundert und funfzig gevierten Ruthen säet man ein Nössel Saamen aus, und kan man davon, wenn sie wohl gerathen, wohl sechs, sieben bis acht Dressel Rüben erbauen. Ist Unkraut im Felde, müssen sie gekrautet oder gejätet werden. Man verpflantzet sie nicht, sondern sie bleiben auf den Feldern stehen, wie sie sind. Um Michaelis herum werden sie reiff, eine Tage zuvor oder hernach, läßt man sie bisweilen bis um Martini oder bis Advent auf den Feldern stehen, denn ie länger sie wegen der Kälte draussen dauren können, ie besser werden sie. Man kan sie zwar wohl auch welcken, wie die andern, sie haben aber alsdenn keinen sonderlich guten Geschmack. Die Steck-Rüben werden auch entweder als ein Zugemüs, oder an Fleisch, insonderheit Schöpsen-Fleisch, auch an Hechte und andere Fische gekochet und aufgesetzet. Uiberhaupt machen die Rüben alle viel Blähungen, in welchem Absehen auch allezeit Kümmel daran gethan wird, vermehren aber doch die Feuchtigkeiten im Leibe; wiewohl sie auch zu gewissen Beschwerungen dienlich seyn sollen, indem sie wegen erstgedachter Feuchtigkeit den Leib offen halten, insonderheit sollen sie eine besondere Krafft haben, das Gesicht zu stärken. Die Rüben-Sprossen ein wenig übergotten, wenn sie wieder erkaltet, werden mit Oel und Eßig wie ein Salat zugerichtet; mit Hammel- oder Schopsen-Fleisch-Brühe gekocht, treiben sie den Harn, Stein und Grics. Das Wasser, worinnen weisse, sonderlich welcke Rüben abgekocht, mit etwas Zucker-Candi versüsset, ist gut wider den Husten, Engbrüstigkeit und Heiserkeit, wird auch bey viertägigen Fiebern, Wassersucht, und in Melancholischen Kranckheiten gerühmt. Faule Rüben auf erfrorne Glieder gelegt, ziehen den Frost aus. Das aus dem blühenden Rüben-Kraut abgezogene Wasser ist vortrefflich wider den Husten und Engbrüstigkeit. Der Saamen von den Steck-Rüben treibet die Masern und Pocken aus. Weil die Rüben in dem ersten Jahr, da sie gesäet worden, keinen Saamen bringen, als soll man im Herbste, wenn die Rüben eingeführet werden, die schönsten und unmangelhafften von mittelmäßiger Grösse auslesen, aber dieselbigen, wie oben gedacht, oben nicht beschneiden, sondern sie so gantz neben den Saamen-Strünken in einem Keller oder Rüben-Gruben verwahren, doch daß die Mäuse nicht darzu kommen, oder dieselben gefrieren, noch auch dumpfigt, schimmlicht, faul oder stinckend werden können. In dem nächst folgenden Martio oder April werden solche Satz- oder Saamen-Rüben entweder auf ein darzu eigentlich gedüngtes oder zugerichtetes Beet in den Garten, oder auf ein besonder neues Land fein geraum einer halben Ellen weit von einander versetzt, die Saam-Stengel, wenn sie groß zu werden beginnen, mit Steck-Pfählen, damit sie vom Winde nicht leicht zerbrechen, wohl versehen, auch vor den Vögeln mit einem Netze bedeckt. Im Augusto und September beginnet der Saamen zu reiffen, und wird alsdenn derselbe in abnehmenden Monden abgenommen, in einem Sieb an der Sonnen vollends getrocknet, hernach ausgerieben, reine gemacht, und alsdenn in der Stube oder sonst an einem trockenen Orte, damit er nicht dumpfigt oder schimmlicht werde, aufgehoben, bis man desselben wieder zum Aussäen bedarff. Von denen **rothen Rüben und Möhren** (gelben oder **Mohr-Rüben**) ist bereits an behörigen Orten Meldung geschehen.

Rüben-Kerbel, Rüben-Kerfel, Erd-Castanie, ist ein Gewächse, welches mit der Wurtzel denen Steck-Rüben, mit dem Kraut aber dem Kerbel, oder vielmehr dem Schierling gleichet. Die Wurtzel ist anfänglich rund, auswendig schwärtzlich, inwendig weiß, eines guten süssen und lieblichen Geschmacks, wie Castanien; diese wird, so bald sich das Kraut etwan Fingers lang ausser der Erde sehen läst, ein wenig verwellet oder überbrühet, die Haut abgezogen, und mit Saltz, Pfeffer, Oel und Eßig zu einem Salat zugerichtet; dis währet aber nur den Mertzen und halben April durch, denn so bald das Kraut in Saamen zu schiessen anfängt, wird die runde Wurtzel länglich, fliessig und holtzig, und taugt sodenn nicht mehr zum Essen. Es schiesset aber der Stengel zu

Ende

Ende des Aprils etwan anderthalb Ellen hoch, und bringet im Junio weisse Dolden, auf welche der braune Saame folget, der dem Kümmel nicht sehr ungleich ist, und einen angenehmen Geruch und Geschmack hat. An vielen Orten Deutschlandes kommt dieses Gewächse auf Wiesen, feuchten Angern und an schattigten Orten von sich selbst und wild hervor, weil es aber nicht überall zu bekommen, wird es gerne in Gärten angebaut, und geschiehet die Aussaat des Saamens, so bald derselbe reiff, gemeiniglich um Johannis, ist aber nicht eher zu geniessen, denn im folgenden Frühling; und muß des Sommers mit Jäten und Begiessen wohl gewartet werden. Der Saame gehet eher auf, als sonst gewöhnlich, wenn er vorhero eingeweichet worden. In der Marck Brandenburg wird dieses Gewächse an einigen Orten Köpfen-Salat, und in Oesterreich Peperle-Salat genennet.

Ruben-Kohl, siehe Kohl-Ruben.

Rüben-Kapunzel, suche Kapunzel.

Rübe-Saat, Rüb-Saamen, Rübsen, Riebsen, ist ein sehr nützliches Feld-Gewächse, und eine Gattung wilder Rüben, davon aber die Wurtzel unbrauchbar ist, also daß sie nur um des Saamens willen gebauet wird. Das Kraut, welches dem Rüben-Kraute sehr gleich ist, pflegt um Ostern zu schiessen, oder einen fetten Stengel, eine bis anderthalbe Elle hoch zu treiben; dieser bringet viel gelbe vierblätterige Blüthen, die einen sehr starcken Geruch von sich geben, also daß man den Rüb-Saamen von weitem riechen kan, und siehet ein damit besätes Feld in der Blüth-Zeit von ferne nicht anders, als ob es mit gelben Tuch überzogen wäre. Diese Blüthe ist eine treffliche Nahrung für die Bienen. Auf dieselben folgen lange und runde Schötlein, in welchen ein kleiner runder Saame liegt, der um Johannis auswendig braun, und inwendig gelbe wird, und also reiff ist. Es giebt des Rübsens zweyerley Gattungen, nemlich Winter-Rüb-Saamen und Sommer-Rüb-Saamen oder Rübsen; denn also wird das Wort insgemein ausgesprochen. Der Winter-Rübsen erfordert ein Feld, welches eben so wohl als das Weizen-Feld gedüngt, auch eben so oft als dasselbe gepflügt, und dabey fein klar zubereitet seyn muß, zuvörderst aber ist nöthig, daß der Rübsen-Acker in warmer Gegend liege. Weil auch der Saame nicht ein Jahr wie das andere geräth, und offt geringe Körner bringt, so muß man nach vollkommenen Saamen trachten, um sich des kräfftigen Wachsthums desto mehr zu versichern. Man säet ihn im September noch vor Creutz-Erhöhung in das frisch gepflügte Land, und zwar unter allem Winter-Getraide am ersten, damit er einen guten Stock und starcke Wurtzel bekomme, und im Winter nicht erfriere. An Saamen nimmt man etwan den achten Theil gegen den Roggen, als wenn man zween Scheffel Roggen auf ein Stücke Felds säet, so braucht man auf dasselbe nur einen Viertel-Scheffel Rübsen. Er will einen geschickten Säemann haben, welcher ihn nicht zu dicke säet, man braucht insgemein vier Finger zum Griff, und nimmt nur so viel darein, als man unten in die Ruppen fassen mag. Daferne die Rübsen-Stücke nicht hefftig mit Unkraut bewachsen, soll man ja keine Gräser darauf lassen, denn sie nicht allein mit dem Ausrauffen, sondern auch mit dem Niedertreten, mercklichen Schaden verursachen, dergleichen auch von solchen Leuten geschiehet, die heimlicher Weise ihm Rübsen-Salat pflücken. Obwohlen es fast unnöthig und vergebens scheinen möchte, den Rübsen gegen die Reiff-Zeit, wegen der Tauben und anderer Vögel hüten zu lassen, weil sie, wenn man sie an einem Orte wegscheucht, am andern wiederkommen, so ist doch solche Hütung, worzu man ohnedem nur kleine Jungen, die des Herumlauffens nicht müde werden, zu gebrauchen pfleget, und die man um einen geringen Lohn haben kan, allerdings so nothig als nützlich; denn die Tauben und Vogel werden doch verhindert, daß sie sich niedersetzen, oder beständig an einem Orte bleiben, und ihren Kropff zum Schaden desjenigen, dem der Rübsen gehöret, füllen können. Bey der Reiffung muß man genau Acht haben, daß man das Abschneiden zu rechter Zeit treffe, denn kommt man zu bald, so werden die grünen Körnlein taub oder sehr leicht; wartet man aber zu lange, so thun nicht allein die Vogel Schaden, sondern man rühret auch viel aus, das offtmahls doppelt Saamens-dicke die Körner auf dem Felde liegen. Die beste Zeit ist, wenn er meistentheils reiff. Das Abschneiden muß mit aller Behutsamkeit geschehen, so daß nicht etwan grob damit verfahren, das Abgeschnittene im Hinlegen derb niedergedrückt, oder auch im Aufnehmen hefftig beweget werde, daß sich der Saame davon ausrühre. Beym Einführen muß man Flechten oder Wagen-Körbe aufsetzen, und grosse ohnschadhaffte Tücher einhängen, darein der Rübsen gelegt, und also der Saamen, so im Fahren ausfället, erhalten und nicht verlohren wird. Er soll nicht allzu grüne, noch im Regen-Wetter eingeführet werden, weil er sonst leicht in Pansen anläufft und dumpfigt wird. Wenn er über einander verschwitzet, und die Wärme diejenigen Korner, so noch nicht gantz reiff sind, zu ihrer Tüchtigkeit und Zeitigung gebracht, wird er ausgedroschen, reine gemacht, und fein dünne auf einen guten Boden geschüttet, auch fleißig und fast täglich gewendet, weil er sonst leichtlich verderben kan; doch wenn damit etliche Wochen, und zwar so lange, bis er recht trocken, verfahren worden, so kan man hernach das Umwenden länger, und wohl vierzehen Tage anstehen lassen. Ist er zum erstenmahl nicht rein genug, muß man ihn, wenn er abgetrocknet, noch einmal wurffen, wie er denn auch nicht ehe richtig gemessen werden kan, als bis er wohl reine gemacht und recht trocken worden. An vielen Orten wird der Rübsen nicht in die Scheuren gebracht, sondern auf dem Stücke, darauf er gewachsen, in grosse Feimen gesetzt, und diese wohl mit Stroh bedeckt, damit nicht das einfal-

lende Regen-Wetter ihm etwan einigen Schaden verursache. Der Platz, wo der Feimen angeleget wird, muß zuvor abgeschauffelt und derb getreten seyn. Nach etlichen Tagen, wenn man mercket, daß die unreiffen Körner tüchtig, und das Wetter, Regens halber, beständig scheinet, wird das Dreschen vorgenommen; die Tennen müssen nächst an den Feimen ausgeschauffelt, mit Gersten-Spreu überdroschen, dichte getreten, und nicht lange zuvor gemacht werden, denn sonst reisset die Erde wieder sehr auf; ist es aber noch sehr feucht, so schläget sich viel ein. Das Stroh verbrennen ihrer viele darum im Felde, weil sie besorgen, es möchte sich in den Gebäuden entzünden; allein wenn es wohl abgetrocknet, und nicht bald wieder feuchte wird, hat man dergleichen gar nicht zu besorgen. Man streut es in den Mist mit ein; wiewohl es auch Leute giebt, die es vor ihr Rind- und Schaaf-Vieh verfüttern, und zwar entweder in Ermangelung andern Futter-Strohes, oder damit sie was vom Futter-Stroh erübrigen und solches verkauffen können; weil es aber wenig sättiget und schlechte Nahrung giebet, so lassen vernünfftige Haus-Wirte dergleichen Fütterung lieber unterwegen. Der Sommer-Rüb-Saamen oder Sommer-Rübsen wird eben so wie der Winter-Rübsen tractiret, nur mit diesem Unterscheid, daß der Sommer-Rübsen im Frühling, wenn die meiste Kälte vorbey, und keine besondere Froste mehr zu besorgen, auch von einigen erst um Johannis gesäet wird. Nach Winters muß das Feld zum Sommer-Rübsen zweymal dazu geackert werden, damit es desto klärer, und diesem Gewächse zuträglicher werde. Das Feld muß von dem besten, und noch kräfftiger, als das zur Sommer-Gerste seyn. An manchen Orten wird der Acker, wenn der Sommer-Rübsen vom Felde, noch vor Winters wieder mit Roggen besäet, jedoch gehet es nicht überall an, weil es an wenig Orten dergleichen warme Felder giebet. Es wollen zwar einige, als ob der Sommer-Saame besser als der Winter-Saamen sey, wenn aber dieser nicht etwan einen sonderlichen Schaden erlitten, so gehet er, verständiger Haus-Wirte Meynung nach, dem Sommer-Rübsen an der Güte ziemlich vor. Aus dem Saamen wird das bekannte

Rübsen-Oel, auf denen durch Wasser oder Pferde getriebenen Oel-Mühlen ausgepreßt, oder, wie es vielmehr heißt, geschlagen, und die zerstossene Masse durchs Feuer heiß gemacht, daß sie das Oel desto besser von sich gebe. Nach der Auspressung bleiben grosse viereckigte Kuchen übrig, welche ein gutes Futter vor das Rind-Vieh sind, und insgemein Oel-Kuchen genennet werden. Das Oel wird in den Lampen gebrannt, und von gemeinen Leuten zum Geleuchte gebraucht, denn es gehet dabey nicht so viel auf, als wenn man Unschlitt-Lichter brennet. An etlichen Orten soll dieses Rübsen-Oel, wenn es ein paar Jahr sich wohl erlegen, zu den Speisen gebraucht werden, so daß arme Leute Erbsen, Grütze und andere Zugemüse damit fett machen.

Rübsen-Salat, wird von den jungen Blättern des Rüb-Saamens oder Rübsens gemacht, und entweder roh und kalt mit Saltz, Eßig, Baum-Oel und Pfeffer, oder warm mit Eßig, Butter und Speck, oder auch mit Rahm und Eßig zugerichtet. Er schmeckt nicht unangenehm, ob er gleich einige Bitterkeit und Schärffe bey sich hat, und ist gar gesund. Wer solchen Salat pflücket, soll bey den Seiten-Blättern bleiben, und die Herzlein nicht mit abbrechen, wie es insonderheit diebische Fäuste zu thun pflegen.

Rücke, siehe Krähe.

Rücken, heisset der Theil an des Menschen Corper, welcher, von dem Hals hinten hinab gerechnet, bis zum Ende des Creutzes, da wo die Schenckel ihren Anfang nehmen, reichet, und begreiffet also drey Theile, nemlich die Schultern, die Lenden und das Creutz. Seine Länge hält in sich das Os sacrum, oder so genannte Steiß-Bein, und die nächst folgende siebenzehen Wirbel-Beine, die übrigen sind die Wirbel-Beine des Halses. Siehe Rück-Grad.

Rücken, werden die Affter-Klauen, so am hintern Lauff eines Hirschens oder Rehes sind, genennet. Also sagt man zum Exempel: Hier oder da hat ein Hirsch oder Reh mit seinem Rücken angereicht.

Ruckette, suche Raucke.

Rück-Grad, ist ein von dem weisen Schöpfer sehr künstlich bereitetes und aus vielen kleinen Theilen zusammen gesetztes Bein, welches sich von dem Haupte anfähet, und der Länge nach hinten herunter bis an das Steiß-Bein sich erstrecket. Gedachte kleine Theile werden Wirbel-Beine genennet, und pflegt man gemeiniglich ihre Gestalt mit dem Türckischen Rumpe zu vergleichen, welchen diese bey Losdrückung der Pfeile, um den Daumen zu beschützen, brauchen. Man zehlet derer in allen vier und zwantzig: Die sieben obersten sind die Wirbel-Beine des Halses, die zwölff folgenden gehören zu dem Rücken, und die übrigen fünffe werden zu den Lenden gerechnet. Es halten dieselben insgesamt mancherley Häutlein und Flechsen zusammen; und aus denen, so eigentlich zum Rücken gehören, gehet an jeder Seite eine Ribbe aus, die mit ihrem Ende in das Wirbel-Bein eingefüget ist, und wodurch die Hohlung des Leibes formiret wird. Unter dem mancherley Nutzen des Rück-Grades ist vornemlich auch dieses mit zu zehlen, daß man nicht nur den unteren und oberen Leib gerad aufgericht halten kan, man gehe, stehe oder sitze, sondern daß man auch nach eigenem Gefallen den Leib zu wenden und zu beugen geschickt sey.

Rück-Gurt, ist ein starcker und breiter lederner Riemen an dem Geschirre eines Zug- oder Acker-Pferdes, welcher auf der einen Seiten an dem einen Seiten-Blatte, oder der einen Reit-Scheide feste angenehet ist, und über den Rücken und Schwantz-Riemen wegehet, auf der andern Seite aber und an dem andern Seiten-Blatte oder Reit-Scheide mit einer

einer Schnalle höher und tiefer, nachdem das Pferd nemlich auf offener Strasse wegziehen, oder aber in dem Acker und vor dem Pflug gehen solle, geschualler werden kan.

Rückherzu, siehe Ranunculen.

Rüde, heisset ein Schaaf-Hund, welchen der Hirte oder Schäfer bey sich auf dem Felde hat, um die Schaafe beysammen zu erhalten, und sie vor dem Wolffe zu bewahren. Suche Sau-Rüde.

Rüden-Horn, suche Hieff- oder Hifft-Horn.

Rüden-Knecht, heisset bey der Jägerey derjenige Knecht, so auf die Sau-Rüden und Jagd-Hunde bestellet ist. Siehe Hunde-Knecht.

Rüffel-Baum, ist ein langes vierkantig-gearbeitetes Stücke Holtz, mit drey, vier bis fünff Rüffel-Kämmen versehen, welches qver über die Scheun-Tenne reichet, und an beyden Enden in zwey gegen einander über in der Tennen-Wand stehende Seulen, als ein Riegel eingeschoben ist, damit es beym Rüffeln unbeweglich liege, und nicht hin und wieder wancke.

Rüffel-Kamm, ist ein eiserner mit vielen starcken Zähnen versehener Kamm, welcher in dem Rüffel-Baume feste gemacht, seine Zähne über sich stehen hat, damit der Flachs Büssel-weise dadurch gezogen, und die Knoten davon abgerissen werden können. Etliche schlagen an statt der gantzen Kämme nur etliche eiserne Nägel, länger als ein Finger, und als ein Thor-Nagel dick und starck, einen neben den andern in den Rüffel-Baum, also daß die Spitzen oben in die Höhe stehen, welche sodenn eben die Dienste als ein gantzer Rüffel-Kamm thun.

Rüffeln, oder Reffeln, ist eine Flachs-Arbeit, und heisset so viel, als den vom Felde eingeführten Flachs Büssel-weise durch die Rüffel-Kämme ziehen, und also die Knoten davon abreissen. Dieses Rüffeln ist an denjenigen Orten im Gebrauch, wo die Knoten von denen Büsseln nicht abgeklopffet oder abgedroschen werden; das Rüffeln ist auch dem Flachs weit verträglicher, weil er davon weit reiner wird, und nicht so viel Zusatz bekömmt, auch demselben nicht so viel abgehet, als wenn man die Büsseln dreschen läßt.

Rühren, ist eigentlich die dritte Acker-Arbeit, so man zur Winter-Saat thun muß, und doch auch nur zuweilen die andere Art zu ackern, da nemlich der Acker nach dem Brachen nicht sonderlich bewachsen, folglich auch das Wenden nach dem Brachen nicht vonnöthen ist. Es heisset aber Rühren, den gebrachten oder gewendeten Acker mit dem Haacken-Pflug oder Rühr-Haacken qver überfahren, und die umgerissene Erde, so zuvor nach der Länge des Ackers gemacht, wiederum in der Mitten, oder nach der Qvere von neuem entzwey reissen. Wo die Haacken-Pflüge nicht im Gebrauch sind, und diese Arbeit mit dem Pfluge verrichtet werden muß, wird es Vierähren oder Vierarten genennet. Das Rühren soll an sich selbsten bey guter trockener Zeit verrichtet werden; denn wenn ein Acker naß gerühret oder gewendet wird, (es geschehe gleich zur Winter- oder Sommer-Saat) so leget, wie man zu reden pfleget, der halbe Hagel solchem Getraide schon auf dem Halse, oder ist doch sonsten halb verdorben; ja es schadet dem Getraide nicht so sehr, wenn im Regen zur Saat geackert wird, (wiewohl es ihm auch keinen Nutzen bringet), als wenn es in der Nässe gerühret wird, denn der Acker wird zu derbe, und verraset, ehe man sichs versiehet. Ob man schon den Mist in Wenden nicht zu tieff versenken soll, so muß doch nothwendig in der Rühre der Acker untergriffen werden; denn wenn der Acker seichte gebrachet worden ist, so muß er gewiß hernach im Rühren Brosam bekommen, weil man in dem Saat-Ackern keine neue Erde mit dem Pfluge bringen darff. Bey der Sommer-Saat wird die andere Acker-Arbeit auch das Rühren genennet, da nemlich in der Fasten kurtz vor der Saat-Zeit der gestoppelte oder gestürtzte Acker gewendet oder gerühret, und die Falge sodenn etwas untergriffen wird. In guten mürben Feldern ist solches Rühren unnöthig, sonderlich wenn man vor der Saat nicht schöne trockene Zeit darzu hat; denn alle nasse Ruhr über Winter und Sommers ist, wie obgedacht, sehr schädlich, und die, so über Winters naß geschiehet, ist gar verlohren; doch muß die Falge alsdenn, wenn nemlich das Rühren unterlassen wird, desto besser vor der Saat-Art mit scharffen Egen eingeeget werden.

Rühren, wird auch einiger Orten das Buttern genannt.

Rühr-Faß, siehe Butter-Faß.

Rühr-Löffel oder Koch-Löffel, ist ein platter von Holtz geschnitzter Löffel mit einem langen Stiel, womit man die kochenden Speisen herum rühret, damit sie nicht anbrennen.

Rühr-Löffel-Blech, ist ein ablang viereckigtes durchlochertes Blech, worinnen die Rühr-Löffel in denen Küchen stecken.

Rüster-Rüst- oder Rüß-Baum, ist ein hoch-stämmiger Baum, von der Gattung des Laub-Holtzes, so zwar Saamen, aber keine Früchte trägt. Man findet dessen zweyerley Gattungen. Die eine, welche auf Bergen und Höhen wächst, wird hoch und starck, und hat ein Laub, welches dem Rind-Vieh sehr angenehm ist. Die andere, welche in der Ebene an feuchten und etwas morastigen Orten gerne wächset, wird zwar auch sehr hoch und starck, ist aber bey weitem nicht so dauerhafftig, als jene, sondern wird eher wandelbar, und vor der Zeit alt und brüchig. Die Blätter der Rüster oder des Rüst-Baums sind sehr rauh und scharff, länglich-rund mit einer schmalen Spitze, am

am Rande herum sehr schön gekerbt, und mit harten Aederlein durchzogen. Auf diesen Blättern setzen sich im Majo und Junio grüne Bläslein oder Knöpflein, welche mit einer Feuchtigkeit erfüllet, daraus endlich eine Art Fliegen oder Mücken erwächset, so ein Loch in solches Knöpflein machet, und davon flieget. Das Laub schlägt im Frühling beyzeiten aus. Die Blüthe, welche aus vielen dunckel-rothen Fäserlein bestehet, kommt aus den äussersten Theilen seiner Zweige herfür, darauf folgen platte, länglichte Schotlein oder Täschlein, in welchen ein kleiner, weisser und süsser Saame enthalten. Er hat die Grösse und Gestalt des grossen Garten-Melden-Saamens, und wer ihn zum Säen haben will, muß ihn beyzeiten im Herbste sammlen, so bald man spüret, daß er reiff ist, weil er sonst bald verflieget. Sein Holtz ziehet sich von gelb auf röthlich, ist ungemein feste, und wird dahero zu Achsen, Wagen, Deichseln, Unter-Leiter-Bäumen, Naben und Felgen von Wagnern, zu Ege-Schienen und anderer Schirr-Arbeit beym Feld-Bau, zu Schauffeln in die Mühl-Wasser-Räder, zu Stück-Laveten und andern Dingen, so ein festes Holtz bedürffen, sehr nützlich gebraucht. Die Rinde ist dick, rauh und aufgerissen. Der Wein-Steck wächst sonderlich gerne bey diesem Baum. Viele halten die Rüster, den Fliegen-Baum und die Ilme für einerley, es ist aber ein Unterschied an Laub und Holtz zu spüren, denn der Fliegen-Baum hat breitere und tieffer gekerbte Blätter, als die Ilme und Rüster; diese die Rüster aber, hat röther, und die Ilme weisser Holtz, dahero sie auch von etlichen die rothe und weisse Rüster genennet werden. Die Rüster wird sowohl durch die Ausläuffer, als durch den Saamen fortgepflantzt. Sie giebt auch ein gutes Unter- oder Schlag-Holtz. Im Garten dienet die Rüster, Spatzier-Gänge, Laub-Hütten, Portale und Pyramiden anzulegen, indem sie sich gut unter der Scheere halten lasst. Die Rüstern-Blätter, weil sie noch zart und weich, sollen auch denen Seiden-Würmern eben sowohl, als die weissen Maulbeer-Blätter, zur Nahrung dienen, und der Saame ist den Hünern eine angenehme Speise, davon sie sehr fett werden. In der Artzney dienen die Blätter und mittiere Rinde von der Rüster, frische Wunden zu hefften und zu heilen. Die Blätter gepülvert in weissem Wein eingenommen, sind ein unfehlbares Mittel wider die Stein-Schmertzen; in Eßig gesotten und damit gewaschen, heilen sie den fliessenden Grind und die Raude; der Safft, so aus den grünen Bläslein der Blätter gedruckt wird, stärcket das Gesicht, dienet zu frischen Wunden, absonderlich der Augen und der Gedärme, und macht eine reine Haut, vornemlich, wenn er mit wenigem Saltz in einem Gläslein fünff und zwantzig Tage lang in die Erde vergraben wird, da er sich läutert und abkläret. Ein gewisser Autor will unter dem Worte Rüstern-Holtz den Spindel-Baum verstanden haben, der doch nur im Busch, und zu keinem hoch-stämmigen Baum erwächset, sonsten auch Anis-Zweck- oder Hahnehütleins-Busch oder Holtz, von den Frantzosen aber Bonnet à Pretre, Fusain oder Fusin genennet wird, und mit unsern obbeschriebenen Rüstern die geringste Gleichheit nicht hat.

Rüst-Leitern, siehe Leitern.

Rüstung, ist ein beym Vogel-Stellen gebräuchliches Wort, und begreifft alles dasjenige, was man bey einem Vogel-Herd an Bälgen, Ruhr, Stecken und anderm Gerätze vonnöthen hat.

Rüst-Wagen, siehe Wagen.

Rumpff oder Rump, heißt in der Mühle ein viereckigtes, oben weit und unten enge, in Gestalt eines Trichters gemachtes hölzernes Gefäße, darein die Körner, welche geschroten oder gemahlen werden sollen, geschüttet werden, und aus demselben nach und nach auf den Stein, und von demselben ferner in den Kasten fallen, oder durch den Beutel das Mehl von den Kleyen gesondert wird.

Rundung, heisset bey der Jägeren ein runder Weg, welcher in einem Holtze rund herum gehauen, und also ⊕ bezeichnet wird. Wenn mehr Rundungen im Holtze, als eine seyn, so wird die erste mit 1 ⊕, die andere mit 2 ⊕, und so fort bezeichnet. Eine halbe Rundung ist ein Weg, welcher in Gestalt eines halben Circkels gehauen ist. Unter eine Jagens-Rundung wird der Bogen, so hinten im Jagen gestellet wird, verstanden.

Runge-Schale, ist eine Zugehörung eines Rüst- oder Bauer-Wagens, dergleichen auch der

Runge-Schemel oder Runge-Stock ist, siehe Wagen.

Ruppe, suche Aalraupe.

Rus, ist das irdische, flüchtige und subtileste Theil, so aus denen durchs Feuer verzehrten Dingen in dem Rauch aufsteiget, und sich in dem Rauch-Fange ansetzet. Wenn dessen in einem Schorstein oder einer Feuer-Mäuer viel wird, fänget er leicht Feuer, und verursachet einen starcken Brand, der um so gefährlicher wird, wenn die Feuer-Mäuer nicht tüchtig genug gebauet, oder von der Hitze berüret. Dahero ein sorgfältiger Haus-Vater seine Schorsteine zu gewissen Zeiten fleißig säubern, kehren und besichtigen, und wo sie denn Schaden genommen, reparien und verbessern, den abgekratzten und herunter gekratzten Rus aber als eine gute Gras- und Garten-Düngung an behorige Orte schaffen lässet. Wie man durch absonderliche Rus-Hütten denselben sammlen könne, ist bey dem Worte Kien-Rus erwehnet worden.

Ruthe, ist ein Längen-Maaß, nach welchem Acker und Felder, oder auch allerley Feld-Arbeit gemessen werden. Die Ruthen sind

nicht

nicht einerley, sondern haben nach dem Unterschied der Orte auch verschiedene Grösse: Die Rheinländische Ruthe hält zwölff derselben Schuhe, und sechs hundert selbiger Quadrat-Ruthen machen einen Rheinländischen Morgen, oder zwey Rheinländische Jucharte. Die Basler Ruthe hat sechzehen Fuß, und hält ein Juchart daselbst hundert und vierzig dergleichen gevierte Ruthen. Die Colmarer Ruthe hält funffzehen ihrer Schuh, und machen hundert und achtzig Quadrat-Ruthen ein Jeuch oder Mannwerck, so bey Ausmessung der Wein-Gärten, Aecker, Gärten und Holtzungen gebrauchet wird, anderthalb Jeuch sind ein Juchart oder Thauen, wornach man die Wiesen und Weiden ausmisset. Zu Mömpelgard hält die Ruthe zehen Schuh, und das Juchart dren hundert solcher Quadrat-Ruthen. Die Durlacher Ruthe hat sechzehen Fuß, und hundert und sechzehen solcher gevierten Ruthen machen einen Acker, Juchart oder Morgen, wornach sie ohne Unterscheid die Wein-Gärten, Acker-Felder, Kraut-Gärten, Waldungen und Wiesen messen. Zu Bern in der Schweitz machen zehen Schuh eine Ruthe, und zwey hundert und acht und achtzig solcher zehenschuhigen Creutz- oder gevierten Ruthen eine Berner-Juchart. Zu Schafhausen hält eine Ruthe zwölff Schuh, die Juchart aber thut zwey hundert und zwey und funffzig selbiger Quadrat-Ruthen. Die Nürnberger Ruthe hält sechzehen ihrer Stadt-Schuh, der Morgen oder das Tagwerck aber, als nach welchem erstern Felder und Waldungen, nach dem letztern aber Wiesen und Weiden vermessen werden, zwey hundert selbiger gevierten oder Creutz-Ruthen. In der Marck Brandenburg hält die Ruthe funffzehen Schuh, und ein Acker oder Morgen drey hundert Quadrat-Ruthen. In Thüringen hat an einigen Orten die Ruthe vierzehen, an andern aber sechzehen Schuh, und werden gemeiniglich hundert und sechzig solcher gevierten Ruthen auf einen Acker gerechnet. Die Ruthe, welche in den Churfürstl. Sächsischen Landen durchgehends gebrauchet wird, hält achthalb Ellen zwey Zoll, oder funffzehen Schuh und zwey Zoll Leipziger Maaß, und hat der Acker in Feld-Holtz- und Wiesen-Maaß drey hundert solcher gevierten Ruthen. Ein Morgen aber hält hundert und funffzig dergleichen Ruthen. Ein Creutz-Quadrat oder gevierte Ruthe ist ein Feld einer Ruthen lang und breit. Eine Cubic-Ruthe ist einer Ruthe lang, breit und hoch. Eine Ruthe Bruch-Steine wird eine Ruthe lang, eine Ruthe breit, und gemeiniglich anderthalb Ellen, an etlichen Orten aber sieben Viertel-Ellen hoch gesetzt.

Ruthen-Kappe, siehe Dresch-Flegel.

Ruthen-Kraut, ist ein Gewächs, das einen vier bis fünff Ellen hohen, dicken und mit vielem Marck angefüllten Stengel treibet, an vielen Zweigen grosse zerschnittene Blätter, gleich dem Fenchel, und gelbe Blumen bringet, die wie ein Sonnen-Schirm (Parasol) in einer Runde stehen, und ziemlich grosse, eines halben Daumens breite, aber etwas längere platte Saam-Körner tragen. Die Wurtzel ist groß, mit vielen Neben-Wurtzeln bewachsen, und mit einem weissen, dicken, Milch-ähnlichen Safft angefüllt. Dieses Gewächse wird bey uns in den Gärten gezielet, und ist zweyerley, das breit-blätterige und das schmal-blätterige, beyde wollen im harten Winter für der Kälte wohl bedeckt seyn.

Rutte, siehe Aalraupe.

Saal-Buch, ist ein öffentliches Schatzungs- oder Steuer-Register, in welchem eines jeden Unterthanen liegendes Vermögen an Haus, Hof, Garten, Feldern, Wesen, Weinbergen, Teichen, Holtzungen und andern Grund-Stücken, mit allen Mahlen, Rainen und Steinen, Anstossern, Nachbarn und Benahmen der Stücken, und was er davon an Zins, Gülten, Schatzung, Steuern ꝛc. zu geben, und vor Frohn-Dienste zu leisten schuldig, auf das accurateste und ausführlichste verzeichnet ist. Es hat seine Benennung von dem uralten deutschen Worte Saal, welches unter andern Bedeutungen auch theils einen Raths-Saal, Raths- und Gerichts-Platz, oder eine Raths- oder Gerichts-Stube bedeutete, indem diese Bücher daselbst aufgehoben, und zum Behuf der öffentlichen Geschäffte gemachet werden, theils aber auch das Ende, die Grentze, und einen bezirckten Platz anzeigete, diese Bücher aber die Grentzen und Bezircke des Privat-Eigenthums vorstellen.

Saal-Weide, siehe Weide.

Saamen, ist insgemein dasjenige, woraus, als aus einem lebhafften Anfang, ein anderer sich gleichender Cörper geteuget wird. Insonderheit werden unter diesem Nahmen alle Saamen der Feld- Garten- und Baum-Früchte, Pflantzen, Kräuter, Blumen und dergleichen verstanden. Folglich ist ein jeglicher Saame derjenige Begriff, darinnen die Pflantze enthalten, welche daraus wachsen soll. Die Naturkündiger beschreiben das Wesen eines Saamen-Kornes folgender Gestalt: Es hält nehmlich dasselbe in sich eine weisse Materie, so man etwa den Kern oder das Mehl zu nennen pfleget, in diese Materie ist die unzeitige Pflantze oder der Keim durch ein kleines Bindwerck angeheffter, daß sie von derselben ihre Nahrung ziehet, bis die Wurtzel durch solches Bindwerk hindurch gebrochen, so der Keim heißt, und starck genung worden, die Pflantze nunmehro aus den Säfften der Erde zu ernähren. Solches ist zum Exempel an einer Bohne abzunehmen, daran sind die zwey sich von einander thuende Helfften dasjenige, woraus die darinne liegende Pflantze ihre Nahrung hat, ehe und bevor sie völlig ausgekeimet: denn es

werden daraus weder Blätter noch Wurzeln, sondern sie versaulen bey der Hervorbringung der Pflantze schlechterdings. Endlich so befindet sich bey diesem allen annoch eine ölige Feuchtigkeit, um in solchem Saamen-Korn gleichsam den Anfang des Lebens zu erhalten, massen dieses sonst, wie oben bey dem Wort Gesame allbereit angeführet, ohne dergleichen lebendig-machendes Oel und diesen balsamischen Safft vertrocknen und verderben müsse. (Siehe auch den Artickel Pflantze). Aller Saame von denen Feld-Früchten, so zum Säen gebrauchet werden soll, muß vollkommen, und also nicht etwan naß eingeführet, auch nicht nüchtzend, erstorben, unreiff oder ausgewachsen seyn, noch sonsten einigen Mangel haben; er soll auch von dem neuesten Zuwachs genommen werden, und also über ein Jahr nicht alt seyn. Zum Saamen muß ein verständiger Haus-Wirt das reineste und beste Getraide in der Erndte absonderlich legen und ausdreschen lassen. Beym Aufheben wird sodenn der Vorsprung, oder das Beste, so vorn weggesprungen, zum Saamen abgenommen, auf den Boden an einen guten Ort geschüttet, (sonderlich der Weitzen, welcher bis übers Jahr lieget), und fleißig gewendet, damit kein Schade daran geschehe. Den Saamen, welcher von schlechten und schwachen Erdreich kommt, soll man in ein besseres und stärckeres säen; hingegen einen andern, so auf einem guten Acker gewachsen, in ein geringeres nicht streuen lassen: Denn ein ieder Saame verringert doch, oder verdirbet wohl gar, er sey auch so gut als er immer wolle, wenn er in ein bös ungeschlacht und unfruchtbar immer einerley Stücke Feldes gesäet wird. Ja es ist auch nöthig, daß der Saame selbst bisweilen verändert und verneuert werde. Was diese Veränderungen vor grossen Nutzen im Säen haben, und vor besondere Würckungen nach sich ziehe, und wie Verbesserung und Vermehrung im Getraide dadurch verschaffet werden könne, davon lese man verschiedene Anmerckungen in denen Leipziger Sammlungen IV St. n. 1. Es haben sich viele curiöse Haus-Wirte und fleißige Naturkündiger dahin bemühet, wie sie durch eine und die andere Kunst den Saamen der Feld-Früchte fruchtbar machen, und einen desto reichern Segen erlangen können. Einige hievon richten ihre Absicht auf die Einsäung des Saamens, andere auf die Einweichung desselben oder auch die besondere Zurichtung des Ackers. Christian Wolff in seiner Entdeckung der wahren Ursach von der wunderbaren Vermehrung des Getraides hält Cap. 5. davor, daß, wenn ein Saamen-Körnlein viel Aehren tragen solle, so müsten einige Knoten von dem Halme in die Erde zu liegen kommen, folglich gehöre sich, daß der Saame wenigstens einen Zoll tieff in der Erde liege, denn also würden zwey Knoten von dem Haupt-Halme Wurtzeln schlagen, und ihre besondere Halmen treiben können: Damit aber solche Neben-Halmen auch vor sich Raum genug zu ihrer weiteren Vermehrung hätten, und es ihnen an nöthigem Nahrungs-Safte nicht fehle; so müsten wenigstens drey Zoll weit die Körner von einander zu liegen kommen. Das gemeinste Mittel, den Saamen fruchtbar zu machen, ist, daß man das Korn, so viel man säen will, in eine fette dicke Mist-Pfütze, oder in eine besonders dazu bereitete Düng-Lauge einweiche, davon bereits unter diesem Worte Erwehnung geschehen. Andere gebrauchen auch dieses Mittel an die Hand, daß man nehmlich in einem alten Faß Regen-Wasser sammlen, und solches mit dem ausgenommenen Boden-Deckel wieder zudecken, darauf, wenn das Faß drey Eimer oder ein Viertel hält, drey Pfund geschmeltzten und gar rein gestossenen Salpeter darein thun, denselben, damit er im Wasser zergehe, herum rühren, und also alles zusammen, bis man es brauchet, stehen lassen solle, weil es desto besser, wenn es alt ist. Nachgehends soll man zur Zeit der Sommer- und Winter-Saat den Saamen ausmessen, und sie vermittelst einer Gieß-Kanne mit solchem angemachten Wasser besprengen, jedoch nicht mehr, als was die Frucht annehmen kan, und daß das Wasser davon ablauffen möge, ferner mit einem Rechen oder höltzernen Schaufel stetig rühren und auf solche Weise denselben Tag ausgebreitet liegen lassen. Den andern Tag soll man es noch einmahl besprengen, rühren, und liegen lassen, bis es ein wenig ausgetrocknet, welches kaum sechs bis sieben Stunden Zeit erfordert; hernachmahls mag man die Saat gewöhnlicher massen vornehmen, zuvor aber das Acker-Feld auf nachfolgende Weise zurichten: Man soll nehmlich geschmeltzten Salpeter, auf einen Acker oder Juchart Feld funffzehen Pfund nehmen, denselben in kleine Stücken, in der Grösse wie Hasel-Nüsse zerschlagen, hernach selbige im Frühling oder Herbst auf das Saat-Feld ausstreuen, damit solche Brocken weitläufftig aus einander liegen, ferner mit einem Pflug überfahren oder eineggen, und endlich den Saamen also darein säen. Denn auf solche Weise soll die Frucht eher zeitig, auch sowohl an Stroh als Früchten grösser werden, und also mehr Garben geben. Im übrigen ist noch zu mercken, daß der Saamen von Hanff, Lein, Rüben-Saat oder Erbsen und dergleichen Gesäme, wenn er in Fässern oder grossen Töpffen zum Säen aufgehoben wird, sowohl zum Saamen als zu andern Dingen untüchtig werde. Was den Saamen der Küchen-Gewächse anbelanget, pflegen insgemein etliche von denenselben, nachdem sie reiff und zeitig worden, ihren rechten Saamen alsobald zu haben, und im ersten Jahr-Gewächs mit sich zu bringen, dahingegen theils andere von gemeldten Garten-Gewächsen erst aus denen bereits völlig gewachsenen Früchten erzeuget, und also dieselben zu dem Ende wiederum in das Erdreich eingesetzet wer-

den

den müssen. Alle Küchen-Gewächs-Saamen soll man bey schönem Wetter, und im Abnehmen des Monden ablesen oder einsammlen lassen, so soll auch insgemein der Saame eingebracht werden, wenn sich das Kraut davon bereits geleget, und schon ganz dürre worden ist. Ingleichen muß auch das Gesamme in reinen und saubern Gefässen verwaret, und in wohl temperirten Kammern aufbehalten werden, weil demselben nichts mehrers als die Feuchte und die übrige Wärme zuwider. Gurcken-Melonen-Kürbis- und dergleichen Saamen müssen noch überdiß wohl verschlossen seyn, weil ihnen die Mäuse mehr als andern nachstellen, doch halten sich einige als die Zwiebel-Knoblauch- und Mag-Saamen oder Mahen, auch wohl in ihren eigenen Hülsen oder Köpflein. Von einem ieden Saamen insonderheit ist bey seinem Gewächse gehandelt; auch ist hier nachzulesen, was bereits oben bey dem Wort Gesame angeführet worden. Der Baum-Saamen theilet sich ein, in den Saamen von Frucht-bringenden Bäumen, worunter auch die wilden Obst-Bäume zu rechnen, und in den wilden Baum-Saamen, so in keine Früchte eingeschlossen ist. Von dem erstern ist bey einer iedweden Art Erwehnung geschehen. Den letztern betreffend, so tragen die wilden Bäume insgemein viel Saamen, und nachdem ein solcher klein oder groß ist, wird er auch das Maaß füllen, wie denn eine Eiche oder Buche etliche Scheffel an Früchten oder Saamen bringet, wenn solcher bey gutem Jahrs-Gang geräth. Hingegen von den grösten Saam-Birken, Erlen, Fichten, Kiefern, Tannen und dergleichen Bäumen kaum eine Metze oder Hand voll zu sammlen ist, aber der Körner sind an der Zahl vielmehr, als bey jenen. Aller Baum-Saamen, ehe er reiff wird, stehet fest auf dem Baum, so bald er aber zeitig, stöst ihn die Mutter von sich, der fällt denn ab, und sucht sich weiter zu vermehren. So lange er aber noch unreiff oder grün, hält ihn der Baum, oder so zu sagen seine Mutter feste, und läst ihn nicht abfallen, giebt ihm Nahrung, und bedecket ihn mit Laub und Schale für allem Unfall, Regen, Hitze und Kälte. Hierbey nun ist, so viel die wilden Bäume anlangt, auch zu bedenken, wie die Natur den Saamen derselben so wohl und fleissig verwahre, und zwar vielmehr, als bey denen zahmen: Denn die Früchte der letztern, darinnen der Saamen steckt, haben insgemein nur eine zarte Schale; hingegen die wilden, als die Tannzapffen, die Eicheln, Buch-Eckern, und dergleichen sind mit einer festen Haut, Schuppen und Stacheln dergestalt umgeben, daß ihnen von der Hitze, Frost und Ungeziefer nicht leicht Schade geschehen kan. Solchem Holtz-Saamen sind meistentheils Flügel gegeben, welche gleich einem ganz dünnen Pergamen oder Papier sind, damit solcher sich selbst überall in die Ferne ausbreiten, durch den Wind und Lufft überall hin und wieder getrieben, und also sich selber weit und breit auf etliche hundert Schritte vermehren könne, nachdem nehmlich der Wind starck gehet, oder der Baum eine Höhe hat, oder auf dem Gebirge stehet. Es tragen die Bäume nicht alle Jahr Saamen, oder eine Art von Bäumen träget dieses Jahr viel, das andere aber wenig oder gar nichts. Zumal sind die Mehlthaue, so im May fallen, dem Baum-Saamen sehr schädlich: Denn wenn dergleichen die Blätter und Blüthe, auch das schon verblüthe Körnlein betrifft, muß es zusammen schrumpffen, und pflegen von solcher Feuchtigkeit hernach Würmer zu wachsen. Es wird auch ein Jahr der Saame reiffer, vollkommener und besser als das andere. Derohalben die Zeit wohl in Acht zu nehmen, damit die Sammlung des guten Saamens von allerhand Sorten nicht versäumet werde: so kan man auch an Kernen wohl sehen, ob er gut und vollkommen, auch an der Schwere im Werffen und Sieben, oder wenn man solche in das Wasser schwemmet; iedoch ist eine iede Art seiner Schwere und Leichte nach zu tractiren. Der vollkommene Saame von wilden Bäumen verdirbet nicht leichtlich oder faulet, wie bey den zahmen Früchten geschiehet, sondern hält sich lange unverletzt. Jedoch ist es am besten, wenn man ihn das erste Jahr säet. Es ist auch der Saame wohl zu verwahren daß er nicht anbrüchig oder untüchtig werde: Denn wenn er zu feuchte lieget, verfaulet er, lieget er aber zu trocken, so derret er aus, und die Olität, Fetti keit und Kraft entachet ihm; deshalben ist es am besten, solchen an temperirten Orten zu erhalten. Es hat über dieses der Baum-Saame viel Feinde, so solchen fressen, verderben oder sonsten vernichten, als da sind allerhand zahme und wilde Thiere, als Schweine, wilde Eichhörner, Mäuse u. s. w. item allerhand Vögel, als Nembeisser, Grienitze oder Krumm-Schnäbel, Fincken ꝛc. und fressen diese solchen Saamen, so wohl Winters- als Sommers-Zeit von den Bäumen ab, auch, wenn er schon auf der Erden lieget, und scharren selbigen unter dem Laub, Gras und Moos und aus der Erden herfür. Ingleichen schadet dem Baum-Saamen allerhand Gewürme, Ameisen und dergleichen; unter allen aber ist der Wurm, welcher in dem Kern oder Kern selber wächset, der gefährlichste, welcher dem Saamen leichtlich Schaden thut. Diejenigen Bäume, davon man Saamen sammlen will, müssen etwas im freyen Felde stehen, daß sie die Lufft und Sonne desto besser treffen kan, denn durch solche wird der Saame vollkommener und reiffer. Hingegen, wenn dergleichen Bäume im finstern dicken Walde stehen, können sie nicht so vollkommenen tüchtigen und zeitlich reiffen Saamen, auch zum Theil nicht in so grosser Menge aus Mangel der Sonnen und Lufft herfür bringen, als diejenigen, so in freyer und ungehinderter Lufft sich befinden. Ein ieder wilder Baum-Saamen hat sein gewiß Zeichen des erlangten Reiffthums, als welches er auf dem Stamme selbst bekommt, da sonst

unterschiedene Früchte erst besser reiff werden, wenn sie eine Zeitlang in Häusern verwahret gelegen, und also nach und nach erst reiff werden; der Baum-Saame hingegen, wenn er unreiff gesammlet wird, verschrumpffet, und ist zum Säen untüchtig. Die Vollkommenheit und Güte von selbigem ist nicht so leicht, als wie bey dem Getraide zu erkennen, weil man nicht allerdings wegen der Schale und Haut, darunter öffters eine Fäulniß und Wurm verborgen stecket, durchsehen kan, wie dergleichen bey den Nüssen vielfältig wahrzunehmen. Eine gemeine Regel ist zwar, daß derjenige Saamen, so im Wasser zu Boden fällt, gut sey; doch darff man bey allen, sonderlich dem leichten Saamen, nicht allezeit darauf bauen. Das Gesicht giebt fast das unbetrüglichste Merckmal, ob der Saamen reiß oder nicht, denn wenn er seine rechte Farbe herzu hat, die Zapffen, Hülsen und Kutschen sich aufthun, und selbigen wollen fallen lassen, ingleichen der Stiel, woran er hänget, welck, gelb und dürre ist, oder sonst durch Zwang des gefallenen Reifes tüchtig rund, alsdenn ist er wohl reiff zu achten; wiewohl auch der Geschmack und Geruch etwas hierzu contribuiren können: Denn wenn der Saame recht vollkommen, so ist der gute Geschmack und Geruch davon auch ein merckliches Zeichen, wie auch das Fühlen, ob er nicht noch zu weich, oder hart genug sey. Der wilde Baum-Saame will, so bald er reiff ist, das Erdreich haben, und je frischer derselbe gesäet wird, je besser ist es; desto schädlicher aber, wenn er ausgedorret, und die Herbst- und Winter-Feuchte in der Erde nicht überkommt. Man kann die Saat so wohl im Herbst als Frühling vornehmen, auch bey dem Säen auf die Beschaffenheit des Bodens mit seine Absicht haben: Denn wenn derselbe zu kalt oder zu naß ist, so ist das Säen im Frühling besser als im Herbst, sonst aber gehet dieses jenem weit für. Wegen der Frühlings-Saat hat man diesen Vortheil, daß, wenn der Schnee noch lieget, und der Saame auf den Schnee fällt, solcher hernach bey dem Aufthauen und Schmeltzen Feuchtigkeit an sich ziehet, und im Niederfallen des Schnees die Erde mit ergreiffet, auch desto eher aufgehet: und hierzu muß der Grund und Boden den Herbst zuvor aufgearbeitet seyn. Was den Tannen-Fichten- und Kiefern-Saamen anlanget, so ist insonderheit dabey zu beobachten, daß solcher bey dem Säen nicht tieff unter die Erde gebracht werde, sondern nur bloß dieselbe berühre, auch anfangs nicht in die todte Erde, so durch das tieffe Ackern oder Hacken herfür und herauf kommen möchte, falle, denn solches verhindert das Aufgehen; sondern wenn der Saame vom Moos, alten Gras und Gesträusche ungehindert nur die Erde ergreifft, und vom Regen eingeschlagen oder eingemenget wird, so bekommt er, und gehet mit andern Vegetabilibus im April oder May gar leichtlich auf. Man kan auch den Eichen- und Buchen-Saamen oder die Eicheln und Buch-Eckern wohl im Frühling stecken: Denn die zu rechter Zeit und bey völliger Reiffung, oder wenn sie im Herbst selbst abgefallen, gesammlete Eicheln und Buch-Eckern leget man über Winters in einen trockenen Keller oder Ort, und fein dünne, damit sie weder frieren, noch über einander erwarmen, nach Weihnachten Lagenweise, eine Lage Sand, und eine Lage Saamen auf einander, lässet sie also liegen, bis gegen den Mertzen oder April, alsdenn wenn sie in etwas aufgequollen, säet man sie in ein den Sommer oder Herbst zuvor umgearbeitetes Land, und eget sie bald unter, oder stecket solche, wenn sie bereits aufgekeimet, Stück für Stück, und machet mit einem Stickel oder Pflantz-Holtze zwey bis drey Zoll tieffe Löcher, einer Spannen weit von einander, und ziehet die Erde wieder darüber. Also gehen auch etliche mit dem wilden Obst um, daß sie die Kriebse samt den Kernen stecken. Gleichergestalt mag man die Hasel-Nüsse stecken; wenn sie aber gesäet werden, muß man sie einegen. Ob nun wohl solchergestalt die Frühlings-Aussaat des wilden Baum-Saamens ihren guten Nutzen hat, so wird doch insgemein die im Herbst viel nützlicher vorgenommen: Denn zu der Zeit ist der Saame noch frisch und unausgedorret, bekommt auch also die Herbst- und Winter-Feuchte in die Erde, daß solcher gegen den Frühling und Sommer desto eher aufgehen kan, zumalen auch der meiste Saamen, sonderlich vom Tanget-Holtze, die Kälte, Eis und Frost wohl verträgt, nicht aber die übrige Nässe, wenn sie nehmlich so groß, daß sie das Oel, so im Saamen ist, überwältiget. Hergegen, wenn die ausgesprossete Frühlings-Saat zu zeitlich aufgehet, und es kommt ein Frost darauf, oder allzu grosse Dürre, so ist solche dahin und verlohren, und der Keim verdirbet; die Herbst-Saat aber richtet sich nach der Witterung, und gehet mit solcher fort, daß sie insgemein nicht eher ausbricht, als es natürlich, und die ordentlichen Fröste vorbey, und erfrieren die im Herbst gesäeten jungen Bäume nicht so leichtlich, als die im Frühling gesäet sind, indem sie die Kälte schon einmal gewohnet, und der Saame den Winter überstanden. Man kan den Baum-Saamen, ehe man ihn säet, vorhero probiren, in ein mit Erden gefülltes Gefässe etliche Körner stecken, und in einem temperirten Ort halten, um zu versuchen, ob und um welche Zeit er pflege zu keimen, aufzugehen, und über die Erde zu kommen, damit man sich bey dem Säen in einem und andern darnach richten könne. Er muß weder durch des Feuers, noch der starcken Sonnen Hitze zu sehr ausgetrocknet seyn, sondern seine balsamische Krafft behalten. Wenn er mit Mist-Pfützen-Gauche, welche mit Wasser vorhero wohl temperiret ist, umgossen wird, ist es ihm eine grosse Hülffe, und wächset ein solch Stämmlein in einem Jahre mehr, als sonst in zwey oder drey Jahren.

Saamen, wird auch der Strich oder die junge Brut der Karpffen und anderer Fische genennet, welcher, wenn er zween Sommer und einen Winter im Teiche gestanden, den Nahmen des zweyjährigen Saamens erhält. Was den eigentlich so genannten Strich anbelanget, davon siehe an seinem Ort ein mehrers. Der zweyjährige Saame aber wird auf einen Sommer zum Erstrecken, in besondere Teiche, so man Erstreck-Teiche nennet, ausgesetzet. Das Merckmahl, daß er fort- und ausgesetzt seyn will, ist, wenn er im Frühling in den Hältern offt in die Höhe springet. Diese Besaam- und Aussetzung des zweyjährigen Saamens geschiehet gar langsam, und ist die beste Zeit, solchen Saamen zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayen im zunehmenden Monden, wenn das Wasser gleich wie ein wenig lau oder warm worden ist, und das Gras hervor zu wachsen beginnet, auszusetzen, so gehet solcher Saame seiner Nahrung bald nach, pfleget zu weiden, und in den Teichen an allen Orten sich auszubreiten, und wächset alsdenn tapffer fort; so man ihn aber allzu zeitlich, aussetzet, so, daß er in das noch allzu kalte Wasser kömmt, ist es ihm nicht gut, weil er noch etwas zart und weich ist; er pfleget sich auch wohl des Lagers halben, wenn er auf neue Stellen kommt, zu verirren, und sich an den Ufern in den Löchern und sonsten zu verstecken, wodurch desselben viel umkommt. Wenn dieser Saame wieder einen Sommer gestanden und sich erstreckt hat, so wird er hernach dreyjähriger Saamen oder Satz genennet.

Saamen-Koller, siehe Koller.

Saamen-Möhren, suche Satz-Möhren.

Saamen-Rüben, siehe Satz-Rüben.

Saamen-Strüncke, werden die samt ihren Strüncken oder Wurtzeln ausgehobene Kraut-Häupter genennet, welche im Frühling, Saamen von ihnen zu gewinnen, wieder in das Land gesetzet werden. Wenn das Kraut im October abgehauen und eingeführet wird, soll man fein hart und fest zusammen gewachsene Kraut-Häupter mit samt ihren Strüncken auslesen, und zwar besser zu viel als zu wenig, weil manchmal etliche verderben, und solche in einem Keller oder in einer Sand-Grube den Winter über, daß sie nicht erfrieren und Schaden bekommen, aufheben und behalten. Im Frühling darauf, wenn man sich keines Frostes mehr zu befahren hat, als im Martio oder Aprill, wenn man das andere Kratzwerck in die Gärten zu zeugen und auszusetzen pfleget, werden diese Saamen-Strüncke in einem Garten auf das zugerichtete Land versetzet, doch nicht allzu nahe zusammen, daß sie im Wachsen einander nicht verhindern können. Wenn die Stengel in die Höhe wachsen und Stamm gewinnen, soll man darzwischen starcke Ruthen oder Stäbe stecken, daß sich die Stengel daran halten, und der Wind ihnen nicht leichtlich schaden und sie abbrechen möge. Etliche schlagen an allen vier Orten, und so die Beete lang und breit sind, auch in die Mitten, etliche starcke Stecken oder Pfähle, bohren oben Löcher durch, und schlagen hölzerne Nägel ein, auf diese legen sie die Läng- und Over-Stengel, und beschliessen also damit den gantzen Fleck, daran sich die ausgewachsenen Stengel mit dem Saamen anlegen, halten, und der Wind so leichtlich keinen Schaden thun kan. Die Stäte, da die Saam-Strunke stehen, soll man wohl umzäunen und verwahren, damit kein Vieh darzu komme, und die gesetzten Strüncke unbeschädiget bleiben. Wenn der Saame zu reiffen beginnet, so überziehen und bedecken etliche denselben noch mit einem alten Netze, damit ihn die Vögel nicht fressen können.

Saame, siehe Rahm.

Saat, heisset erstlich die Arbeit, so bey der Aussäuung der Feld-Früchte vorzunehmen. Winter-Saat wird diejenige genennet, so vor Winters im Herbste geschiehet. Die beste Zeit darzu ist drey Wochen vor und drey Wochen nach Michaelis. Winter-Gerste und Winter-Rübsen wird in der ersten Herbst-Monats-Woche, hernach der Winter-Weitzen, und endlich das Winter-Korn gesäet. Die Sommer-Saat geschiehet im Frühling, da denn erstlich das Sommer-Korn, hernach der Haber, folgends die Sommer-Gerste, Sommer-Weitzen, Hirse, Hanff, Heidekorn, Sommer-Rübsen ꝛc. gesäet werden. An einigen Orten, als im Anhältischen und theils angrentzenden Orten des Hertzogthums Magdeburg, wie auch im Halberstädtischen, pfleget man die Gersten-Saat vor der Haber-Saat vorzunehmen, und zwar offters, wenn die Witterung darnach beschaffen, im Februario, und wird dieser Orten dafür gehalten, je früher man die Gersten-Saat verrichte, je besser dieselbe arte; welches aber an den wenigsten Orten nachzuthun ist. Hiernächst wird auch das Wort Saat vor die aus dem Saamen aufgegangene Feld-Früchte, ehe sie zu schossen oder in die Schoß-Kiele zu kommen beginnen, genommen. Die Korn- und Weitzen-Saat, wenn sich solche im Herbste dicke berafet, fett und groß stehet, und man Muthmassung hat, es möchte der Roggen oder der Weitzen künfftig lager werden, kan im Froste oder zu trockener Zeit bis Lichtmeß mit den Schaafen mäßig überhütet werden, (nehmlich daß man sie nur im Gang überhin fretzen, und nicht zu tieff hinein fressen lässet), welches denn nicht nur solcher fetten Saat nützlich, sondern auch dem Schaaf-Vieh selbsten sehr gut und dienlich ist.

Saat-Feld, wird das bestellte und besäete Feld genennet, und dem Brach-Feld, welches in der Ruhe lieget, und nicht besäet ist, entgegen gesetzet. Man pfleget bey grossen Haushaltungen ein besonderes Register darüber zu führen, was nehmlich von jeder Art besäet und bestellet worden, davon ein mehreres unter dem Wort Aussaat-Register zu finden.

Saat-Hüner, siehe Brach-Vögel.
Saat-Zeit, siehe Saat.
Sacer-Falck, siehe Falck.

Sack, ist ein Behältniß von Wachs-Leinwand, Matten, Leder, Sack-Zwilich oder Treel, und anderer dergleichen Materie, allermeist aber von Leinewand zubereitet, so unten und an den Seiten zugenehet ist, und oben nur eine einige Oeffnung hat, dadurch man dasjenige hinein thun kan, was man darinnen verwahrlich aufbehalten, oder von einem Ort zum andern bequem bringen will. Die Säcke bekommen von demjenigen, worzu sie gebrauchet werden, ihre besondere Benahmen, also giebt es Geld-Säcke, Haar-Säcke, Woll-Säcke und dergleichen. Insonderheit aber heisset bey einer Wirtschafft ein Futter-Sack, dessen sich die Knechte, das Futter darinnen zu holen, bedienen: Ein Korn-Sack, darinnen allerhand Getraide verführet wird: Ein Maltz-Sack, den man pur das Maltz in und aus der Mühle zu bringen gebrauchet: Ein Mehl-Sack, darein allein das Mehl gesacket wird: Ein Quarck-Sack, darinnen der Quarck ausgepresset, und Rahm-Sack, dadurch der Rahm gegossen wird. Von diesen allen ist zu mercken, daß sie allezeit fein reinlich unterhalten, und auch trocken aufbehalten werden müssen. Ja es ist bekannt, daß an einigen Orten verschiedene Waaren, z. E. Federn, Korn, Kohlen u. s. f. nach den Säcken verkauffet werden, dannenhero auch in diesem Fall zuweilen ein gewisser Inhalt darunter verstanden wird, wie viel ein solcher Sack Maaß, Scheffel, Gewicht und dergleichen in sich halte, zu welchem Ende etlicher Orten die Säcke mit des Raths Zeichen oder der Stadt Wappen bemercket sind, um solche nicht verfälschen zu können. Endlich so bekommen auch vielmals andere Stücken davon ihre Benahmen, als Sack-Leinwand, Sack-Uhr, Sack-Waage, Sack-Zwillich u. a. m.

Sacken, heisset etwas in Säcke fassen, als Korn sacken, Maltz sacken und dergleichen.

Sack-Garn, suche Koffer-Garn.

Sack-Waage oder Feder-Waage, ist eine besondere Art einer bequemen Waage, Tab. XIV fig. 2, welche aus einer Daumens dicken und etwan einer Hand breit langen von Kupffer, Meßing oder Eisen verfertigten und an beyden Enden zugemachten Röhre A, B bestehet. Inwendig ist eine wohlgehartete stählerne, wie ein Kugel-Zieher gewundene Feder C, durch welche ein viereckiges Stänglein D gehet, worauf die Abtheilungen des Gewichtes verzeichnet sind. Dieses ist unten an die Feder befestiget, und reichet oben zu dem einen Boden der Röhre hinaus, allwo es einen Ring E hat, an dem es kan gehalten werden. An dem andern Ende der Röhre ist ein Haaken F, daran der Cörper, den man wägen will, gehangen, und an dem iezterwehnten Ring sammt der Waage schwebend gehalten wird, so rückt das Stänglein über den Boden der Röhre bey G mehr oder weniger hinaus, und die daran angeschnittene Zahl zeiget die Schwere des Cörpers.

Sacondra, ist eine Art Sommer- oder Butter-Vogel, so von gewissen Käffern, welche Meßkiten heissen, herkommen. Sie setzen sich an Bäume, die Tenteles Sacondres heissen, und sonderlich an die Blätter. Sie lassen auf denen Blättern ein süsses Honig fahren.

Sadebaum, Sadel-Baum, Segel-Baum, Seven-Baum, Sieben-Baum, ist ein Baum, der in den Gärten so wohl zur Zier, als seines in der Artzney habenden Nutzens halber gezogen wird. Er treibet sehr viel Aeste und Zweige, und erstrecket sich mehr in die Breite, als in die Höhe. Man hat dessen zweyerley Gattung, des einen seine Blätter gleichen denen Cypressen, und ist am bekanntesten, der andere gleichet an Blättern den Tamarisken-Stauden, beyde aber sind unterschieden von dem Kraut, so da Wald-Seven genennet wird. Er wächset leicht in allerhand Grund, darff auch keiner sonderbaren Wartung. Die Vermehrung geschiehet durch abgebrochene Zweiglein, welche man in ein Gefäß, und nach einem Jahr, wenn sie ausgeschlagen, ins Land setzen kan. Weil aber der Sadebaum, wie erst gedacht, von Natur nicht hoch schiesset, sondern sich bald auf die Seite neiget, so ist nöthig, daß man ihn bey Zeiten an einen Pfahl binde, und mit Beschneiden zu einer Pyramide, gleich den Cypressen formire, oder den Blumen-Stücken zu besserer Zier in eine andere Figur bringe. Er hat einen starcken Geruch, und ist hitziger und durchdringender Krafft, warmend, trocknend, eröffnend und zertheilend. Das Laub in Wein gesotten und getruncken, treibet sehr starck den Harn und die monatliche Zeit, stillet die Colic, tödtet den Bauch-Wurm, vertreibet die Gelb- und Wassersucht, und zertheilet das geronnene Geblüte, dahero man es auch in die Wund-Träncke zu nehmen pfleget. Das Pulver davon, in faule Schwären gestreuet, trocknet dieselben aus: Der frisch ausgedruckte Safft reiniget alte Schäden. Das diren destillirte Wasser treibet den Grieß und Stein, monatliche Zeit, todte und Nach-Geburt. Das Oel hat eben diese Wirckung, und lindert die Schmertzen, das Podagra, wie auch das Zahnwehe, wenn es in Baumwolle getrufft, und auf den bösen Zahn geleget wird.

Sächsische Frist, weil diese Sache auch in wirtschafftlichen Dingen, bey gerichtlichen Handlungen, Zahlungs-Zeiten und sonst im gemeinen Leben, da, wo die Sächsischen Rechte in Deutschland gelten, vorkömmt, so ist es nöthig, daß wir hier dem einfältigen Wirt zu gute nur mit 2 Worten daran gedencken. In alten Zeiten geschahen die Vorladungen ins Gericht, ingleichen wenn einem eine Frist, einer Anlage nachzuleben, gesetzet wurde, allemal mit Verstattung einer Frist von 14

Nach-

Nächten, und das war auch unter denen Sachsen gebräuchlich. Allein wann es ein Sayoyen-barer freyer Mann und eine peinliche Anklage war, so wurde diese Vorladung, damit man niemand übereile, drey mahl wiederholet, und also nicht nur drey mahl 14 tägige Frist gegeben, sondern auch jedes mahl der Tag hernach, als der Termin, daran er zu erscheinen, hinzu gesetzet, folglich wurden auch noch drey Tage, oder die drey Termins-Zeiten eingeschaltet. Welches denn also eine Zeit von sechs Wochen und drey Tagen ausmachte. Dieses hat man endlich zusammen in eine Citation gezogen, und nach Sachsen-Recht eingeführet, daß die Citationes und andere Auflagen zwar mit einem mahl geschehen, gleichwohl aber eine Zeit bis zum Termin oder eine Frist von sechs Wochen und drey Tagen inne sich halten sollte. Und das ist die so genannte Sächsische Frist, von sechs Wochen und drey Tagen, die in vielen gerichtlichen Handlungen, sonderlich in Processen, in Beweisen, und so fort beständig gebraucht und gehalten wird.

Saemann, heisset derjenige, der den Saamen ins Feld streuet. Er muß sich einen gewissen Gang und Wurff angewohnet haben, und den Saamen weder zu dicke noch zu dünne ausstreuen. Er muß wissen, wie eine jede Sorte Saamen von Feld-Früchten im Säen tractiret werden müsse, und wie nach Beschaffenheit des unterschiedlichen Saamens und der Güte des Landes dieser Saamen dicke, jener dünne, dieser nur mit vier Fingern, jener mit der gantzen Hand, dieses Stücke mit einem, jenes mit zweyen Gängen zu säen sey u. s. f. Unter zehen Acker-Leuten trifft man öffters kaum einen an, der mit dem Säen so, wie sichs gebühret, umgehen, und den Nahmen eines Säemanns mit Rechte führen kan. Da nun, wenn ein Hausvater sein Feld in allen richtig bestellet, es hauptsächlich darauf ankommet, daß dasselbe wohl besäet werde, als ist es höchst nöthig, daß derselbe, wo er einmal einen guten Säemann hat, denselben beybehalte, und ihm lieber etwas Lohn mehr gebe, als daß er sich durch ungeschicktes Ausstreuen des Saamens sein Feld verwahrlosen lasse.

Säen, den Saamen zu Hervorbringung mehrerer Früchte in das gepflügte Acker-Feld streuen. Das Säen wird mit zweyen Gängen und mit einem Gang verrichtet. Mit zwey Gängen säen heisset, wenn der Säemann in einer Beete-Furche am Beete hinab gehet, und das eine halbe Beete mit Saamen bewirfft, hernachmahls die andere Furche an diesem Beete wieder herauf gehet, und also die andere Helffte auch besäet. Mit einem Gange säen aber heisset, so der Säemann mitten auf dem Beete gehet, und den Saamen ausstreuet. Bey dieser Art muß der Säemann die Hand voll nehmen, und allemal das gantze Beet überwerffen. Zum Ausstreuen gebrauchet man unterschiedene Handgriffe, und wird nicht ein Getraide wie das andere, sondern ein jedes, wie sichs gebühret, als etliches mit zweyen, etliches aber nur mit einem Gantze, etliches mit voller Hand, und etliches, so viel man nur zwischen drey oder vier Fingern erhalten kan, wie zum Exempel der Rübsen, ausgesäet: Denn man muß gute Achtung auf das Säen geben, damit der Saame weder zu dicke noch zu dünne, sondern fein gleich ausgestreuet werde, massen es auch in der Erndte gar mercklich zu spüren ist, so man den Saamen fein durchgehends gleich, und nicht an einem Orte dick, am andern aber dünne wirfft, und thut viel darzu, wenn sich ein Säemann einen gewissen Gang und Wurff angewöhnet, und nach der Breite des Stückes vernünfftig richtet. Zur Sommer-Saat soll man dünner, als sonsten säen, aber die Gerste muß gleichwohl ziemlich dicke gesäet werden; und also muß man auch zur Winter-Saat dicker und reichlicher ausstreuen. Etliche geben Achtung auf des Mondes Lauff, wenn er im neuen Licht und Zunehmen, oder da er voll und im Abnehmen ist, und darnach pflegen sie ihr Getraide auszusäen; allein weil es an manchen Orten so viel und grosse Saeverecke giebt, damit man wohl vier Wochen und länger zubringen muß, so lässet sich der Mond und die Zeit so genau nicht observiren, sondern man muß sich nur nach dem schönen Wetter richten, und also alle Tage nachdem man dazu kommen kan, den Saamen in Gottes Nahmen einstreuen lassen: Wie denn auch zu bedencken, daß man insgemein an denen Orten, wo das Getraide untergeackert werden muß, auf des Mondes Beschaffenheit selten sehen kan; daher man sich vielmehr nach dem Jahr-Gang und der Witterung zu richten, und nur dieses mit Fleiß in Acht zu nehmen hat, daß man weder zu bald noch zu langsam komme: Denn in kalten Jahren und kalten Orten soll man späte, und in warmen Jahren und Orten balde säen. Zeitliche Saat ist allezeit besser, und träget seltener als langsames Säen. Will man aber gleichwohl die Zeit und Gelegenheit, wie das Getraide nach dem Mond gut auszusäen, nicht gar bey Seite setzen, so kan man sich am besten nach folgenden richten: Nemlich die nassen und niedrig gelegenen Aecker soll man im abnehmenden, und die hohen und trockenen Felder im zunehmenden Monden besäen: Wiederum halten andere dafür, wenn der Mond neu ist, soll man alles Getraide Vormittags und wenn der Mond alt ist, dasselbe Nachmittags säen. So soll auch kein Getraide im Wechsel des Monds, ausser Erbsen und Wicken gesäet werden, weil solche Zeit dem Saamen sehr schädlich fallen soll. Mit dem Säen der Küchen-Garten-Gewächse hat es eine gar andere Beschaffenheit, als mit dem Aussäen des Getraides: Denn insgemein nur so viel, als man mit den Fingern fassen kan, und ein jeder Saame gar dünne und gleich, auch wohl zum öfftern dreyerley Saamen unter einander gesäet wird. Diejenigen, so den Lauff des Monden bey ihrer Aussaat beobachten, pfleget alles dasjenige, so unter sich wachsen soll, als Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettig, Rüben, Mohren, Pastinack, Selerie, und was dergleichen Früchte mehr sind, im

Abneh-

Abnehmen des Monden; was aber über sich wachsen soll, als Kohl, Salat, Kraut, Korbel, Kresse und dergleichen im zunehmenden Monden zu säen. Bey dem Saen des Baum-Saamens ist zu merken, daß der Saamen des Laub-Holtzes besser zu dicke als zu dünne gesäet werde. Was aber das Tangel-Holtz betrifft, dasselbe muß entweder etwas dünne gesäet, oder der Wiederwachs hin und wieder abgehauen und dünne gemacht werden, denn sonst hindert eines des andern Wachsthum. Damit die Saat nicht zu dichte falle, so wird aller leichter und kleiner Saame, als Fichten, Erlen, Bircken, Eschen, Rüstern, Ahorn ꝛc. mit Erde oder Sand vermischet, so lasset er sich hernach besser aussäen. Die Eichen, Castanien, Buch-Eckern und wild Kern-Obst aber können in gezogene Furchen Reihenweise, wie die Stengel-Erbsen, gestecket und geleget werden.

Säe-Tuch, ist ein Tisch-Tuch, oder anderes viereckigtes leinenes Tuch, welches der Säemann, wenn er säet, um den Leib hat, und ein Theil von dem auszustreuenden Saamen darinne träget. Damit der Brand nicht in den Weitzen oder anderes Getraide komme, soll man ein Säe-Tuch zuvor waschen, und das Getraide aus demselben säen, hernach wenn man gar gesäet hat, soll man es also ungewaschen in eine Lade oder Kasten legen, und das gantze Jahr über, bis man wieder säen will, ungenutzet liegen lassen, alsdenn soll man es wieder waschen, von neuem daraus säen, und solches, nach verrichteter Saat, wiederum das gantze Jahr über verwahren, auch also alle Jahre damit continuiren: Denn solcher Gestalt soll, nach der von einigen Hauswirten gemachten Probe, gantz gewiß kein Getraide brandig werden.

Säge, ist ein Werckzeug, dessen man sich zu Zerschneidung des Holtzes bedienet. Es bestehet aus einem langen und schmalen Eisen-Blech, an dessen einer Kante Zähne eingefeilet. Solch Blech wird das Säge-Blat genennet, und zuweilen allein mit zwey Hand-Griffen an beyden Enden versehen, zuweilen aber sonderlich die kleinern Gattungen, mit einem Gestell gestrecket, damit es sich nicht biegen könne. Dieses Werckzeug hat nach seinem vielfältigen Gebrauch, auch vielerley Gestalt und Zunahmen. Die Holtz-Schläger brauchen die Bogē-Säge, welche grob, aber nicht gerad, sondern etwas gerundet ist: Die Bohlen- oder Pfosten-Schneider die Bret-Säge, so an dem einen Ende einen langen Stiel hat, vor den, der oben auf dem Säge-Block stehet. Die in Holtz arbeitende Handwercker haben ausser denen andern insonderheit die Klob- Loch- Ort- und Stoß-Sägen. Die Steinmetzen hergegen bedienen sich einer besonderen Art der Sägen, den Marmor und andere Steine damit zu sägen, welche keine Zähne hat, und eine Stein-Säge genennet wird. Die Garten-Säge, daran die Klinge oder das Blat fein starck und von guter Materie seyn muß, damit sich solche nicht beuge, auch die Zähne nicht genau bey einander haben, damit man im Sägen, wenn das Holtz grün ist, nicht gehindert werde. Die Hand-Säge mit ihrem Gestelle, deren sich ein Haus-Vater nebst der verhergehenden in seiner Wirtschaft gar nützlich bedienen kan.

Säge-Bock, siehe Holtz-Bock.

Säge-Mühle, Bret-Mühle, Schneide-Mühle, ist eine Art von Wasser oder Wind getriebenen Mühlwercks, daran eine grosse Säge dergestalt eingerichtet, daß sie durch Bewegung des Mühl-Rades auf und niedergehet, und vor derselben der Block immer fortrücket, bis er zum Ende durchgeschnitten oder getrennet worden. Insgemein und vornemlich muß das Wasser-Rad nach Höhe seines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Wassers, entweder mit weiten oder engen Schauffeln von dünnen leichten Tannen-Bretern gemachet seyn, damit es nicht so schwer, sondern fein flüchtig und schnell umlaufe, und die Welle mit dem daran gemachten innern Stirn-Rade und Kämmen zugleich umtreibe, welche Kämme die Kummet-Welle und das Schwung-Rad treiben, und sodenn am Ende derselben den Krumm-Zapffen umtreiben, daß solcher, wie an einem Schleiff-Stein, den Leucker, welcher unter dem Gatter angemachet, das Gatter und die Bret-Säge zugleich auf- und niederschiebe, und den Bret-Klotz durchschneide: Weil nun die Säge in ihrer Bewegung auf und nieder beständig an einem Ort bleibet, so muß der Bret-Klotz alle Schnitte gegen die Säge rücken, und wird hierzu das Schiebe-Zeug durch das Gatter beweget, daß die Schiebe-Stange den Zahn-Ring eingreiffe und fortrücke, welcher das Getriebe und Stirn-Rädgen unter sich umtreibet. Die Welle an dem Stirn-Rädgen hat darneben ein Getriebe, welches über sich den Kamm-Baum an dem Wagen angreiffet, und solchen allgemach fortschiebet; wenn nun der auf solchem Wagen fest geklammerte Bret-Klotz einmal durchschnitten, wird der Wagen zurück geschoben, so entweder von dem Müller, oder vermittelst eines absonderlichen Getriebes nach eines jeden Invention geschiehet, und der Klotz losgemachet, nach Stärcke der Breter oder Pfosten vorn und hinten gestellet, und zum neuen Schnitte angesetzet. In Holland hat man erfunden, viel Sägen neben einander zu stellen, durch welche ein ganzer Block in so viel Breter oder Pfosten, als seine Dicke austragen kan, auf einmal getrennet wird, da sonst erstgedachter massen, wo nur eine Säge ist, wenn der Schnitt zu Ende, man den Block oder Klotz zurücke laufen lassen muß, so offt, bis er gantz zerschnitten; dergleichen Wind-Mühlen in Berlin zu sehen. Wenn die Breter oder Pfosten geschnitten, soll sie der Müller wieder zusammen legen, wie der Klotz gewesen, damit man sehen könne, daß keine Stücke davon weggekommen. Es sollen auch an den Sägen alle Zähne vollkommen, und deren nicht zu wenig; sowohl die Boden in den Säge-Mühlen wohl verwahret seyn, daß keine Säge-Späne ins Wasser fallen, und die Fisch-Wasser dadurch abgeben, oder verwüstet werden. Die

Säge-

Säge-Bret oder Schneide-Mühlen sind ein nutzbares Stücke der Hauswirtschafft, wo man Gelegenheit darzu haben kan. Wo man überflüssiges Bau Holz und grosse Städte in der Nähe hat, da man Pfosten, Breter, Latten ꝛc. mit Nutz verkauffen kan. Wo man vorhin schon Mahl- oder Oel-Mühlen hat, kan man die Säge desto bequemer und mit wenigern Unkosten beyfügen. Doch werden die Schneide-Mühlen nicht an allen Orten ohne Bewilligung der Landes-Fürstlichen Obrigkeit zugelassen; und hat sonderlich die Fürstl. Lüneburgische Forst-Ordnung diese Limitation, wenn über die vorigen Säge-Mühlen eine neue auf- und anzurichten in Vorschlag kommt, soll erstlich wohl überleget werden, was vor Nutzen daher zu gewarten. Zum andern: Ob ein beständiger Wasser-Fall allda befindlich? Drittens: Wie lang die Holtzung, so auf solchen Säge-Mühlen zu verschneiden, vorhanden, nachhalten könne? Vors vierte: Ob nicht solches Holtz auf einer andern Säge-Mühle gelegensamer zu schneiden sey? Und zum fünften: Ob man auch eines Abgangs der Breter, Pfosten und Latten versichert sey?

Säge-Späne, heisset man das Holtz-Mehl oder Pulver, so in währendem Sägen von dem Holtz durch die Säge abgerissen herunter fällt, und mit Wasser angefeuchtet bey dem Auskehren in die Zimmer gestreuet wird, damit es dabey nicht allzusehr stäube. Die Säge-Späne von den Schneide-Mühlen düngen die Felder sehr wohl, und wird der Acker gar milde davon, doch wollen etliche davor halten, daß sie die Aecker sehr säuren sollen. In den Säge-Spänen pflegen sich die Schlangen gerne aufzuhalten.

Sämisch, wird dasjenige Leder genennet, welches aus Schaaf-Ziegen- und Kalbs-Fellen, wie auch aus Ochsen-Hirsch-Reh-Gemsen- und Elend-Häuten also zubereitet wird, daß es auf der rauhen oder lincken Seite sich mit guter Dauerhafftigkeit tragen, und zu mancherley Nothdürfftigkeiten mit gutem Nutzen gebrauchen lässet. Die Weißgerber richten es auf unterschiedene Manier zu. Das gelbe oder sogenannte weiß-Sämische Leder, woraus Collet, Bein-Kleider, Gewehr-Gehencke und dergleichen vor die Soldaten verfertiget werden, präpariren sie mit Fisch-Tran; das übrige aber gemeiniglich ohne dergleichen mit Mehl, Alaun und Wein-Stein, und pfleget man dieses schwartz gefärbt zu Schuhen und Hand-Schuhen zu gebrauchen.

Sängeln, siehe Gruben.

Sangen, ist eine Küchen-Arbeit, da man eine Gans, nachdem sie gerupffet, über ein Loh-Feuer, oder über einen angezündeten Stroh-Wisch hält, um nicht nur die daran überbliebene Federn und sogenannte Steppeln dadurch wegzubringen, sondern auch das grobe Fell von den Pfoten um so viel eher abstreiffen zu können, und gehöret also diese Verrichtung zu der Vorbereitung, wenn nemlich eine Gans zur Speise zugerichtet werden soll.

Sätzlinge, werden die jungen Satz-Karpfen genennet. Siehe Satz.

Sauren, heisset beym Brot-Backen die Helffte des dazu bestimmten Mehles mit Wasser und Sauer-Teig anmachen, und unter einander zu einem Teige kneten.

Saffian, ist ein gahr gemachtes Kalb-Schaaf- oder Ziegen-Leder, welches gelb und roth, oder auch wohl blau angefärbet. Das rothe wird vor das kostbarste und rareste gehalten, sowohl wegen seiner schönen Couleur, als auch des schönen Glantzes halber. Der Saffian wird meistens in der Türckey gemacht, und von dar heraus zu uns gebracht, alsdenn er von den Schuhmachern zu Pantoffeln, oder bey den Pohlnischen und Ungarischen Nationen zu Stieffeln verarbeitet wird.

Safflor, wilder Saffran, ist eine Art Distel, so ohngefehr zween Schuhe in die Höhe wächset, hat lange, grüne, stachlichte Blätter, und träget an jeder Spitze seiner Zweiglein einen kleinen runden Knopf, welcher sich in rothe und gelbe Fäserlein aufthut. Diese gleichen dem Saffran, und werden an statt desselben aus Sparsamkeit an die Speisen gebraucht, ob sie gleich nicht so würtzreich sind, auch dahero wilder, von denen Frantzosen aber Deutscher Saffran genennet. Betrügliche Krämer bedienen sich dessen, den aufrichtigen Saffran damit zu verfälschen; so wird er auch von denen Färbern starck gebraucht. Am Rhein, sonderlich im Elsaß und Speyer, bey Erfurt und andersivo im Reich wird er starck gebauet, und mit unter die Sommer-Früchte gesäet. Anderer Orten wird er in Gärten gepflantzet, und muß jährlich aus dem Saamen gezogen werden, welcher aus weissen und länglichen Körnern bestehet, die unter einer harten Schale ein weisses, süsses und fettes Marck haben, und wenn sie gut heissen sollen, schwer und hart seyn müssen. Dieser Saame wird vornehmlich in denen Apotheken gebraucht, und ein Extract daraus bereitet, welcher denenjenigen, so mit der Gelb- und Wasser-Sucht, Lähme und Glieder-Wehe behafftet sind, sonderlich gut ist. Der daraus frisch-gepreßte Safft tödtet die Läuse und alles Ungeziefer. Der beste wird aus Italien und Franckreich zu uns gebracht. Dieser Safflor ist nicht zu verwechseln mit derjenigen schönen blauen Farbe, welche aus dem Kobalt bereitet wird, und gleichen Nahmen führet, wovon in dem *Natur-Lexico* das Blaufarb-Werck nachzuschlagen.

Saffran, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches aus denen Morgen-Ländern nach Europa gekommen, nunmehro aber in Engeland, Franckreich, Italien, Ungarn und Oesterreich häufig auf denen Feldern und in Gärten gebauet wird. Den Ungar- und Oesterreichischen hält man nächst dem Orientalischen vor den besten. Er hat eine zwiebelichte mit Fäserlein behangene graue Wurtzel, welche schmale streifichte drey Viertel Ellen lange Blätter von sich stosset. Zwischen diesen wächset ein kurtzer Sten-

gel,

gel, mit einer Purpur-Viol-blauen Blume, welche denen Wiesen-Zeitlosen ähnlich siehet, in derer Mitte drey oder mehrere Purpur- und Gold-farbne Zäserlein, welche das köstliche Gewürtz sind, so man eigentlich Saffran nennet. Was im Frühling blühet, bekommt den Nahmen des Frühe-Saffrans, der aber seine Blumen im September erstlich weiset, heißt der späte Saffran. Er will, wie das meiste Kielwerck, eine mittelmäßige, fruchtbare, doch lieber starcke als leichte Erde, einen Platz, der den gantzen Tag über von der Sonne beschienen werden kan, und temperirte Lufft haben. Mit seiner Pflantzung gehet es also zu: Man bereitet um Bartholomäi lange Beete, von solchem Erdreich, wie zu andern Zwiebel-Werck gebräuchlich, machet darinnen nach der Länge etliche Durchschnitte, oder kleine Gräben, zwey Zoll tieff, setzet die Saffran-Kiele aufrecht hinein, und zwar sechs Zoll weit einen von dem andern, und scharret sie gewohnlich zu. Kurtz vor oder nach Michaelis stossen diese eingelegte Kiele schmale Gras-Blätter, und zugleich die Saffran-Blumen heraus, welche man täglich, absonderlich bey Auf- und Niedergang der Sonnen mit allem Fleiß abnimmt; die Gras-Blätter aber faulen nachgehends hinweg. Das folgende Jahr müssen die Beete von allem Unkraut sauber gehalten werden, so bringen sie im Herbst abermal, und zwar in grosserer Menge und Vollkommenheit ihre Blumen. Im dritten Jahr um Jacobi hebt man die Kielen, an deren ieden sich oft bis fünf Setzlinge befinden, aus der Erden, trocknet sie auf einem saubern Boden ab, und pflantzet sie um Bartholomäi wieder in andere frische Beete. Ausser diesem wahren Saffran findet man noch viele andere mit weissen, gelben, Purpur-farbnen, Viol-blauen, gesprengten, einfachen oder gefüllten Blumen, so bey uns zur Lust in Gärten gezogen werden. Der gute aufrichtige Saffran muß eine lange und starcke Blume haben, die roth von Farben, starck am Geruch, leichte am Gewichte, und nicht schmierig oder naß sey, auch nicht viel weisse Enden habe. Er trocknet, reiniget, zertheilet, lindert, stärcket das Haupt, Hertz, Lunge und Mutter, und machet einen frölichen Muth, dienet sonderlich wider das Hertz-Klopffen und Ohnmachten, vertreibet die Schmertzen und befördert den Schlaf. Er reiniget auch das Geblüt, wehret der Fäulung, bekommt dem Magen wohl, und zertheilet den Schleim auf der Brust, widerstehet dem Gifft, und eröffnet alle Verstopffungen der Lebet, Milz und Mutter; daher er auf mancherley Weise inn- und äusserlich gebraucht, auch zu den heilsamsten Artzneyen mit genommen wird. In der Küchen hat er auch seinen sonderlichen Nutzen, indem man damit vielen Speisen einen angenehmen Geschmack giebet; doch muß man ihm nicht zu viel thun, denn übermäßig genommen, machet er Hauptwehe, ja man will, daß davon gar der Tod erfolgen könne. Wer einen guten Vorrath von Saffran wohl verwahret eine Zeitlang aufbehalten will, der lege ihn in einen leinenen oder wollenen Sack hart auf einander gepackt in ein Kästgen, und stelle dieses an einen trocknen Ort, so wird man ihn in die drey Jahre, und wohl noch länger, gut erhalten. Von dem wilden Saffran ist bereits oben unter dem Wort Safflor Erwehnung geschehen.

Safft, heisset insgemein die Feuchtigkeit, welche die Bäume, Kräuter, Blumen, Früchte und dergleichen erhält, und aus solchen gepresset werden kan. Der Safft in den Bäumen und Kräutern giebt denenselben Nahrung und Wachsthum, und dienet in vielen Fällen zu Erhaltung der Gesundheit, dergleichen der Bircken- Hollunder- und Wein-Reben-Safft, ingleichen der Safft von Wall- Nuß- und Eschen-Baum; wie bey der Beschreibung eines ieden Baumes sowohl, als seiner Früchte, ins besondere weitläufftiger erwehnet worden. Der Safft aus Blumen und Früchten, als Rosen, Veilgen, Citronen, Granaten, Quitten, Kirschen, Hollunder- und Wachholder-Beeren ꝛc. dienet zur Erquickung und Artzney; dergleichen Säffte in den Apotheken und Confituren auf mancherley Art bereitet werden. Aus diesen obgedachten Dingen nun wird der Safft gebracht, durch Anbohrung des Stammes, oder Einschneidung in die Schale oder Rinde; durch Auspressung und Quetschung, durch Austreibung der Natur selbst, da der Safft durch die Borcke hervor getrieben, und in ein Gummi durch die Sonne verwandelt wird, verlanget man aber von einer gewissen Art eines Baum-Sasftes in guter Menge, so ist das beste Mittel, man durchbohret nahe unten bey der Erde den Baum von der Mittags-Seite gantz hindurch, bis ohngefehr einen Daumen breit auf die Nord-Seite, und zwar etwas schräg in die Höhe, so wird der Safft um so viel besser herabwärts fliessen. Einen dergleichen gesammleten Safft aber ein Jahr lang, und auch wohl noch darüber, bey gutem Geschmack und Kräfften zu erhalten, füllet man selbigen auf gläserne Bouteillen, und stellet solche an die Sonne. Wenn sie also eine Zeitlang darinnen gestanden, thut man ein Stückgen wohl ausgebackenes weiß Brot daran, lässets zusammen gähren. Hierauf aber seihet man den Safft von dem darein geworffenen Brot, füllet ihn wieder auf reine Bouteillen, wirfft in iede ein paar Würtz-Nelken, und verwahret ihn aufs beste mit Korck und Pech.

Sahne, suche Rahm.

Sahnen-Käs, siehe Käs.

Saiffe, siehe Seiffe.

Saite, heisset ein gedreheter fester Faden, welcher, so er straff angezogen wird, nach seiner Stärcke einen Klang oder Ton von sich giebt, dannenhero dergleichen Faden ihren meisten Nutzen bey den musicalischen Instrumenten oder Saiten-Spielen schaffen. Es werden dieselben theils aus Metall, theils aus dem

Gedär-

Gedärme der Thiere, theils auch aus Seide bereitet. Die Metallene seyn nichts anders als ein ordentlicher Drat, welcher aus eisernen, ertznen oder auch wohl silbernen subtilen Stäblein verfertiget wird, welche so lange durch die an der Seite immerzu abnehmende Löcher eines Eisens gezogen werden, bis sie die verlangte Stärcke erhalten. Die aus den Därmen gemachte Saiten betreffend, so ist ie eines Thieres Eingeweide darzu dienlicher als des andern; doch braucht man am allermeisten zu denenselben die Därme der Schaafe, Ziegen und Katzen, ihre Zuvereitung aber bestehet in folgenden: Es werden dieselbe zuvorderst der Länge nach aufgeschlitzet, und auf das sauberste gereiniget; hierauf windet man sie über breite Rahme, und dörret sie. Nach diesem beitzet man selbige acht Tage lang in scharffer Lauge, indem sie täglich in die viermal und noch mehr daraus gewaschen werden, und spaltet auch die zu denen kläresten Saiten, damit sie recht zarte werden. Endlich machet man sie vermittelst etlicher Schrauben nach der Seiler Art auf ein Rad feste, und spinnet sie durch vortheilhafftes Umdrehen. Zuletzt wenn sie nach ihrer unterschiedenen Stärcke gesponnen, werden sie der Länge nach an die Wände eines Kastens, der einen von dichter Leinwand bereiteten Deckel hat, über hölzerne Nägel gezogen, und abermal getrocknet, werden sie, indem der Kasten überall wohl verwacht, aufs beste mit Schwefel durchräuchert werden, davon sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. So lassen sie sich auch roth, grün, blau u. s. f. färben, wenn diese Farben glatt abgerieben, mit scharffer Lauge angemacht, und die Saiten darein getuncket werden. Nachdem solche auf eine und die andere Art gantz fertig, überstreichet man sie mit dem besten Oele, und bindet sie gemeiniglich in Büschlein, deren 60 vor ein Bund gerechnet werden, 60 solcher Bunde aber machen ein Kästlein aus, nach welcher Weise man sie verkaufft und versendet. Ob es nun wohl noch verschiedene andere Arten der Saiten giebt, welche aus Flachs, Hanf, Seide, Cocos-Blättern, Aloe-Blättern, von der Jucca und was deren mehr zubereitet werden können; so behalten dennoch diese bereits beschriebene, und zwar vornehmlich bey Musicalischen Instrumenten den Vorzug und Preis. Es haben aber die Saiten nicht nur, wie oben gedacht, bey dem Saiten-Spiel ihren Nutzen, sondern sie werden auch in sehr vielerley Fällen in den Werckstätten und Manufacturen, z. E. zu Umtreibung der Räder und dergleichen, mit gutem Vortheil gebrauchet.

Salamander, ist ein Thier gleich einer Eydex, etwas kürtzer, dicker und langsamer. Sein Biß ist giftig. Im Frühling nach dem kalten Regen läßt er sich sehen. Er ist sehr kalter Natur, daß er also durchs Feuer ohne Schaden gehen kan. Allein deswegen kan er nicht darinne bleiben und leben.

Salat, ist ein bekanntes Essen, welches theils von gewissen Kräutern, theils von andern Dingen mit Baum-Oel, Eßig, Salz und dergleichen zubereitet wird. Eigentlich werden also alle Arten von Lactucken und Endivien genennet, welche entweder rohe mit Eßig und Baum-Oel begossen und mäßig gesaltzen, oder warm in Tarten genossen, oder wie andere Kohl-Kräuter zugerichtet und abgemachet werden. Suche Endivien und Lactucke. Ausser diesen beyden Arten des eigentlich also genannten Salats werden verschiedene andere Kräuter wie Salat zugerichtet und genossen, als da sind: Löffel-Kraut, Garten- und Brunnen-Kreß, Portulac, Sclerie, Meerrettig, Rettig, Cichorien, so wohl die Wurtzeln als das Kraut, wenn es noch jung ist, Gurcken, Rapuntzeln, Spargel, Hopffen-Keime, Rübsen-Blätter, geschnitten weiß oder Cappes-Kraut und dergleichen. Oder der rechte Salat wird mit wohlriechenden und wohlschmeckenden Kräutern, als: Dragun, jungen Sauer-Ampffer, Sauer-Klee, Pimpinell oder Bibinell, Isop, Pfeffer-Kraut, Petersilien, Schnittlauch, Kerbel, Frauen-Müntz, Senff, Frauen- oder Stieffmütterleins-Kraut, Melissen, Borragen, Dosten oder Wolgemuth, Ochsen-Zungen, Grevinne, kleinen Baldrian, Rauten, Roßmarin, Geiß-Rauten zur Zeit der Pest, Winter-Ausschlag von Rüben u. s. w. auch mit Blumen, als jungen gelben Rittersporen, Ringel-Blumen, Herr-Violen, Maßlieben oder Margarethen-Blumen, Blumen vom Ginster oder Genist und dergleichen bestreuet, welches man einen Kräuter-Salat nennet. Endlich wird auch alles dasjenige, was kalt mit Oel und Eßig angemacht, angerichtet, und zum Gebratens aufgesetzet wird, unter dem gemeinen Nahmen eines Salats begriffen. Worzu annoch zu zehlen der wohlbekannte sogenannte Italiänische Salat, welcher auf gar verschiedene Art bereitet wird, davon wir hier nur eine einige zum Exempel anführen wollen: Man wässert zuvörderst gute Sardellen, saubert sie, und ziehet ihnen von beyden Seiten das Fleisch ab. Wenn denn eine Schüssel mit Austern, Capern, Citronen, Muscheln, Oliven, Servelaten und dergleichen Italiänischen Waaren aufs beste und zierlichste ausgeputzet, leget man gedachte Sardellen theils gerade, theils wie etwa Papier zusammen gerollet, hin und wieder mit darunter, giesset guten Wein-Eßig, oder an dessen Stelle Citronen-Safft und Gardseer-Oel darüber her, und garnitret dieses Essen mit gerissenen Citronen-Scheiben, und geschnittenen Citronen-Schalen, so ist es gut.

Salben, sind allerhand zubereitete Heil-Mittel von Oelen, Fetten, Spiritibus, Kräutern und andern Dingen. Oel, Schmeer, Wachs, Butter, Honig, Terpentin, Speck ꝛc. wird dazu genommen. Einfach und mit andern vermischet. Man hat Wund- Augen- Läuse- und

Brand-Salben ꝛc. Der ins Wasser getröpfte und aufgeschmolzene Speck ist die beste Brand-Salbe.

Salbey, ist ein Stauden-Gewächse, zweyerley Gattung, zahm und wild. Die zahme hat lange, bleich-grüne, rauhe Blätter, eines starcken angenehmen Geruchs, blühet blau, und bringt einen schwartzen glantzenden Saamen. Sie ist zweyerley, die grosse, breitblatterige, und die kleine, edle oder Creutz-Salbey. Die erstere wird der grossen und breiten Blätter halber also geheissen. Die andere ist zwar der ersten gleich, aber ihre Blatter sind schmäler und kleiner, und haben unten am Stiel zween kleine Anhange, wiewohl nicht alle, die also mit dem Blat ein Creutz formiren. Diese ists, so am meisten gebraucht wird. Sie dienet zur Artzney und in der Küche. Sie wärmet, trocknet, reiniget das Geblüte, dienet zu kalten Gebrechen des Haupts und der Glieder, ist ein trefflliches Hals- und Wund-Kraut, vertreibt Zahn-Weh, Schwindel, Schlag ꝛc. bekommt den Engbrüstigen und Schwindsüchtigen wohl, benimmt die Heiserkeit, macht einen wohlriechenden Athem, und treibt den Harn. Drey Salbey-Blätter des Morgens mit etwas Salz genossen, dienet wider die böse Lufft. Ein Salbey-Blat in den Mund genommen und zerkäuet, ziehet den Schleim aus dem Gehirn ab, heilet die vom Schlag verursachte Lähmung der Zunge, und ist den Stammlenden sehr nützlich. Salbey in Wein oder Wasser gesotten, den Mund damit gespült, vertreibet die Mund-Fäule, und stillet das Zahnweh; mit Rauten-Essig zerstossen, auf die Puls gebunden, vertreibt die Fieber; also um die Stirn geschlagen, stillet das Nasen-Bluten. Es pflegen sie auch manche Leute auf eine fast aberglaubische Weise wider das viertägige Fieber zu gebrauchen, wenn sie dem Kranken neun Tage nacheinander Salbey zu essen geben, dergestalt, daß er den ersten Tag neun Blätter, und folgends immer eins weniger nehme. Der Salbey-Wein, ingleichen das Salbey-Bier, stärckt den Magen und das Haupt, und verwahrt für dem Gifft. Der Saame zerstossen in Lauge gethan, und das Haar damit gewaschen, vertreibt die Mäuse, macht es aber etwas schwartz. In der Küche wird die Salbey in allerhand Fleisch-Brühen, ingleichen Schöpsen-Braten, Aal und anderes zu spicken, abgekochte Schincken mit zu belegen, auch mit Eyern in der Pfanne aus Schmaltz gebacken, als ein Gebackens gebraucht. In den Gärten hat man ausser obgedachter grosser breit-blätteriger und kleiner edler oder Creutz Salbey auch Cretische Salbey zweyerley Art, mit breiten oder schmalen und ganz geerbten Blättern; ingleichen vergüldete Salbey, deren Blätter mit gelben oder weissen Flecken und Striemen gesprenget. Ihre Vermehrung geschichet durch abgebrochene Zweige, welche man im wachsenden Monden vier Finger tieff in die Erden einlegt, und durch Schößlinge, welche man im Martio in eine gute Garten-Erde versetzet. Sie will gar wenig begossen seyn, ausser bey gar dürrem Wetter. Man soll sie nicht mit Mist, sondern mit Laug-Asche oder alter Leimen-Erde düngen, so wird sie desto freudiger, und wenn sie öfters gestutzt wird, desto dicker wachsen. Von Rechtswegen soll bey der Salbey allezeit Raute gepflantzt werden, weil sonsten die Schlangen, Kröten, Spinnen und ander Ungeziefer gerne darunter nisten, und das Kraut vergiften; man soll auch dahero, wenn man Salbey nöthig hat, nur die oben herumstehenden Blätter abbrechen, und vor dem Gebrauch recht reine waschen. Die wilde Salbey wird von etlichen für eine Art des Scharley gehalten, weil sie nicht allein an der Gestalt, sondern auch an der Wirkung demselben fast gleich kommt. Sie wächst gerne an dürren und ungebauten Orten, und an Hügeln, so gegen der Sonnen gelegen, ist etwas kräfftiger und trockener, als die Garten-Salbey, und hat mit derselben fast einerley Krafft.

Sal-Leiste, heißt an einer gewirckten Leinwand, wo sich dieselbe in der Breite endiget, und welche Seiten, weil die Fäden daselbst auf den Wirck-Stuhl bereits eingeschlagen worden, nicht besonders bestochen oder eingeschlagen oder gesäumet werden dürffen. Es werden auch von einigen diese Seiten Sal-Enden, ingleichen Sal-Banden genennet.

Salm, siehe Lachs.

Salpeter, Salniter, ist ein weisses Crystallinisches oder Stein-Salz, eines scharffen bitterlichen Geschmacks, welches man bey uns aus gemeiner Erde auslauget und aussiedet, so aus alten Schaaf- oder andern Ställen, Kellern, Mauer-Schutt und andern Orten, wo von dem Gesäuel, sonderlich von den Tauben der Mist zusammen geworffen wird, oder viel Harn hinkommt, gegraben und ackrätzet werden. In Ländern, wo ein fetter und lettiger Boden, und das Holtz in Menge vorhanden, gehet solche Salpeter-Siederey am besten von statten, allwo zu dem Ende besondere Salpeter-Hütten angeleget werden. Es ist aber dieses nur so zu verstehen, wenn man von ausgelaugter oder gekrätzter Erde Salpeter sieden will. Denn ausser diesem kan man an allen Orten und Enden Salpeter-Erde machen, und, wo nur das Holtz nicht gar zu sehr theuer ist, mit gressem Profit und Nutzen bey Land-Gütern Salpeter-Hütten oder Siedwercke anlegen, nachdem man heut zu Tage bey unseren kriegerischen Zeiten und bey der häuffigen Schieß-Pulver-Consumtion ungemein viel Salpeter nöthig hat, überdem aber auch davon mehr bey allerhand Manufacturen und Fabriquen, ingleichen bey dem Pflantzen, als ehemals gebrauchet wird, da man kein Pulver hatte, die Kriegs-Schieß- und Feuerwercker-Kunst aber ja andere Geschäffte noch nicht so hoch gestiegen waren. Ja weil auch das Kratzen und Graben der Salpeter-Erde beschwerlich und ein Privat-Mann dazu nicht leicht, oder doch mit grossen Kosten und Verdruß, wenn er in ande-

ter Leute Revier Salpeter-Erde kratzen, schraren und suchen soll, gelangen kan, und eine Salpeter-Hütte darauf gründen wollte, so ist die Pflantzung und Verfertigung der Salpeter-Erde vor andern anzurathen, und als ein leichter und beständiger Grund eines austräglichen Salpeter-Wercks anzusehen. Wie man nun Salpeter-Erde ohne Kosten und mit leichter Mühe auf dem Lande anlegen, und ganz reichhaltige Gruben damit angefüllet bekommen, solche aber von Zeit zu Zeit unterhalten soll, das würde hier zu weitläufftig an- und auszuführen seyn. Daher wir den geneigten Leser ins IV Stück der Leipziger Sammlungen von Oeconomischen Sachen und zwar ad 2 Art. weisen müssen, wo er umständliche Nachricht davon finden wird. Sonst aber, wenn man nun Erde hat und Salpeter sieden will, so wird eine verlohrne Hütte gebauet, und derselben ein hölzernes Gefässe, wie ein halb von einander getheiltes Faß, das unten ein Zapfen-Loch zum Ablassen hat, mit der Salpeter-Erde des Morgens frühe fast voll gefüllet, hernach so viel Wasser, als in das Gefässe kommen kan, darauf gegossen, und also den ganzen Tag über stehen gelassen, des Nachts aber das vorgemeldte Zapfenloch nur ein wenig eröffnet, damit das Wasser darauß in das untergesetzte Geschirre Tropfen-weise ausfliessen möge. Diese Lauge muß bey einem Feuer in einem kleinen Ofen bis auf die Helfte einsieden, hernach wird sie durch Büchen- oder Tännen-Asche durchgelassen, damit die Fettigkeit davon komme, folgends in einem Kessel so lange gesotten, bis der Salpeter an der Kelle sich anzuhangen beginnet. So denn wird die Lauge lauter abgeschöpfft, und durch das Sädien-Körblein in die Laugen-Bütte gelassen, in welcher sie erkaltet. Aus derselben wird das Klare abgezapfft, und in tieffe Kessel oder Tröge, so in die Erde eingegraben, gefüllet, in welchen sich der rohe Salpeter ansetzet. Dieser wird durch wiederholtes Zerlassen und Kochen geläutert, bis er zum Gebrauch tüchtig worden. Nachdem er mehr oder weniger gereiniget, kommen derselben unterschiedliche Sorten heraus, der beste ist, welcher roth, weiß, in langen und breiten Crystallen, und recht trocken ist. Verlangt man ihn recht starck und gut, so thut man ihn in einen Kessel, schüttet so viel Wasser dran, daß es bis über den Salpeter gehet, rührt ihn wohl durch einander, siedet es auf die Helfte, seihet es ab, und läßt es kalt werden, alsdenn findet man das Saltz auf dem Boden in dem Kessel, und den Salpeter in dem Gefässe, darein mans gethan hat. Um ihn von seinen fremden Saltzen zu reinigen, nimmt man ein Pfund ungelöschten Kalck, zwey Pfund Saltz, und ein Pfund Galitzen-Stein, geußt denn allmählich eine Lauge von Wein-Eßig daran, und lässet die Lauge drey Tage stehen, daß sie lauter werde, darnach thut man den Salpeter in einen Kessel, und schüttet die Lauge darzu, daß sie über den Salpeter gehe, und siedet sie ein, so findet man das Saltz und Asche, und alle Unreinigkeit unten am Boden des Kessels; seihet man nun die Lauge samt dem Salpeter in ein Gefäß, so wird der beste Salpeter draus, und ist dessen ein Pfund mehr werth, als sonsten zwey oder drey. Wenn man Saltz von Salpeter-Lauge machen will, lege man den Salpeter in ein Kalch-Wasser, so daß dieses bloß drüber gehe, rühre es mit einem Stöcklein unter einander, so zergehet das Saltz, und der Salpeter bleibet. In dem kalten Wasser thut er nicht zergehen; hierauf muß man das Wasser abgiessen, ihn verseihen, und sodenn wieder trocken werden lassen. Wenn man Salpeter läutern will, daß er schön laugschüßig werde, so nehme man weissen gebrannten Wein-Stein, nach Belieben, wasche ihn rein mit lauter Wasser, und lasse ihn wieder trocknen, alsdenn stosse man ihn klein, zerlasse ihn in einem sauren Wein-Eßig über dem Feuer, und seihe ihn, wenn er kalt worden, lauter durch ein Tuch. Hernach muß auch Salpeter klein zerstossen, und klar Wasser darauf gegossen werden, damit er zergehe, beydes lasset mit einander auf die Helffte einsieden, giesset von dem zerlassenen Wein-Stein mit dem Wein-Eßig darein, schwencket ihn mit, und lasset ihn mit einsieden, giesset ihn in ein ander Geschirr, und setzet es in einen Keller, so schiessen hübsche und grosse Crystallen auf, die lasset trocken werden. Siedet das andere Wasser zur Helffte ein, thut ihm wie zuvor, und setzet es in einen Keller, so schiessen wilde Crystallen, und ihr habt schönen geläuterten Salpeter, welchen ihr vor der Lufft an einem warmen Orte verwahren müsset. Wer etwas weitläufftigere Nachricht von dem Sieden und Läutern des Salpeters zu wissen begehret, kan des Simienowitz Büchsen-Meisterey, ingleichen Furtenbachen und andere, so von der Feuerwercker- und Büchsen-Meisterey geschrieben, nachschlagen. Ausser denen Salpeter-Siedwercken hat man auch Wachswercke, welche aber kostbarer anzulegen. Indem man ordentliche Gewölbe, worinne der Salpeter entweder in Zapfen oder in Röhren wächst, dazu brauchet. Wenn man ein solches Gewölbe machen will, so ist folgender Gestalt zu verfahren: Der Mauer-Kalch, womit das Gewölbe gemauret werden soll, muß von ungelöschtem Kalche, der mit Regen-Wasser angefeuchtet, drey Theilen andern Kalch, einem Theil Schaaf-Harn, und drey Theilen Schaaf-Mist (welches alles wohl durch einander geschlagen, und mit gemeinem Saltz besprenget wird), angemachet, und das Gewölbe vier Ellen hoch zugeschlossen werden. So lange ihr nun den Salpeter bauen wolt, müst ihr über dem Gewölbe einen Garten von guter Salpeter-Erde anlegen, den nach Belieben besäen, und zuweilen mit vorhin gesammleten Regen-Wasser, so mit Salpeter-Lauge, Schaaf-Mist und Harn vermischet ist, anfeuchten. Wo dieses alle vierzehen Tage geschiehet, so soll hernach der Salpeter häufig im Gewölbe wachsen. Wenn man Salpeter probiren will, so schütte man ein wenig auf ein Holtz, und zünde es an; giebt er einen Knall, so ist noch unrein Saltz darinn; gischtet er,

er, so ist er noch mit einer öligen Feuchtigkeit vermischt; lässet er ein Salz hinter sich, so hat er noch viel irdischer Unreinigkeit; wenn er aber schnell und rein abbrennt, so ist er lauter und gut. Der vornehmste Gebrauch des Salpeters ist in dem Büchsen-Pulver und andern Kunst-Feuern; so wird er auch zu Bereitung des Scheide-Wassers genommen. In der Artzney hat er seinen guten Nutzen, absonderlich bey Echitzungen, dieweil er kühlet, und die Säffte nicht gerinnen lässet, sondern in steter Flüssigkeit erhält, weswegen, wenn er behörig gereiniget, er in hitzigen Ungarischen Krankheiten und Wund-Fiebern, Bräune und Seitenstechen, in gewöhnlichen Getränckе zerlassen, ein herrliches Mittel ist, wenn nur kein Durchfall oder scharffes Serum vorhanden; so löschet er auch die von überflüssigem Gebrauch des Brantweins entstandene Hitze. Des Salpeters bedienet man sich auch in der Haushaltung bey Einsaltzung des zum Pöckel bestimmten Fleisches, weil er demselben eine schöne rothe Farbe zuwege bringet.

Salsamenta, werden heut zu Tage in unsern Küchen genennet alle eingesaltzene Fische, dergleichen die Cabeliau, Hechte, Heringe, Lachse, Sardellen, Störe u. s. f. von denen bereits unter eines jeden besondern Erklärung ausführlich gehandelt.

Salse, suche Tuncke.

Salz, ist das allernöthigste Gewürtze in einer Küche, ohne welches kein einziges Essen schmackhafft bereitet werden kan. Es wird solches entweder aus der Erde gegraben, oder aus Saltz-Wasser durch Abrauchen gewonnen, oder wie in Portugal, Spanien und Franckreich, aus dem See-Wasser durch die Sonnen-Hitze bereitet, welches folgender Gestalt geschichet: Es wird nemlich das Wasser durch Gräben aus der See in einen andern, und denn noch in den dritten, in welchem es höchstens ein und einen halben Zoll hoch stehen bleibet, und ist ein solcher Teich fast 225 Fuß ins Gevierte. Wenn es recht heiß, oder auch windig Wetter ist, sonderlich wenn der Wind Nord-West wehet, so gerinnet das Salz im letzten Teiche sogleich in der ersten Nacht. Dergleichen Salz wird viel in die See-Städte verführet, und daselbst zu schönem weissen Salz in denen angelegten Saltz-Siedereyen raffiniret. Das gegrabene Salz nennet man Stein-Salz, dergleichen in Klein-Pohlen um Cracau, in der Neapolitanischen Landschafft Calabrien, in Catalonien und bey Hall in Tyrol häufig gegraben, und an den ersten Orten in Blöcken verführt, an dem letzten aber in Gruben gevorfen, in süssem Wasser zerlassen, und sodenn ausgesotten wird. Das Stein-Salz ist an Farben und Güte unterschiedlich, weiß, grau, roth und dergleichen, wenn es rein, klar und durchsichtig, wird es vor das beste gehalten. Mit Saltz-Quellen ist Deutschland trefflich versehen, und sind die berühmtesten die Lüneburgischen, die zu Hall in Sachsen, Franckenhausen in Thüringen, Saltzungen an der Werre, Artern in der Grafschaft Mansfeld, Apolda im Weymarischen, Salze, Aschersleben, Staßfurth, Colberg in Hinter-Pommern, Hall im Saltzburgischen, Sitten in der Schweiß, Kitzingen in Francken, Hall in Schwaben, Hallstadt in Ober-Oesterreich, Reichenhall in Bayern ꝛc. Das Wasser wird durch gewisse Schöpff-Wercke aus den Brunnen gezogen, in küpffernen oder bleyernen Pfannen gesotten, bis sich das Salz gesetzet, welches hernach getrocknet, in Tonnen geschlagen und zum Gebrauch verführet wird. Dieses ist viel besser und nützlicher zu gebrauchen, als das Stein- und Meer-Salz; denn jenes ist nicht allezeit gleich Saltz-reich, dieses aber, wenn es nicht gereiniget, dienet nur zum Einsaltzen. Ein gutes Salz muß weiß und rein an Farbe; hell und durchscheinend, Crystallen-artig geeckt, fest und körnig; leicht am Gewicht; trocken; klein an Körnern; rein am Geschmack, doch scharff auf der Zunge: nicht übelriechend: auch lauter, und mit andern Erd-Säfften nicht vermischt seyn; im Wasser sich leicht, geschwind, und ohne zu gischten zerlassen, und das Wasser davon nicht trübe, oder sonst unrein werden; wenn es über dem Feuer getrieben wird, muß es lustig knastern; die Probe im Läutern und Calciniren wohl halten; für sich dauerhafft seyn, und nicht zerschmeltzen; und was damit eingesaltzen wird, wohl erhalten, und für Fäulniß bewahren. Von dem Saltz, welches in der Baum- oder Korn-Blüthe gesotten worden, soll das Fleisch und der Käse, so damit eingesaltzet wird, leichtmadigt werden. Das Saltz in seiner guten Masse gebraucht, kömmt der Gesundheit sehr wohl zu statten, wie es denn in innerlichen und äusserlichen Gebrechen treffliche Wirckung hat, sonderlich befördert es die Verdauung, und erwecket den Appetit, hilfft vor Verschleimung des Magens, verzehrt die kalten Feuchtigkeiten der Wassersüchtigen, zermalmet den Blasen- und Nieren-Stein. Es ist aber nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh eine treffliche Sache, und eine rechte Artzney für die Schaafe, Kälber und anderes junges Vieh; denen Pferden wird Stein-Salz, wo es zu bekommen, in die Krippen geleget, davon sie lecken, und Lust zum Fressen gewinnen.

Salz-Klöse, Salz-Laacken, sind eine Vermischung von Saltz, Backofen-Leimen, und allerhand Gesäme, welches zusammen in eine Massam gebracht, und an einem gelegenen Ort, die Tauben damit anzulocken, von denen Tauben-Fängern geschlagen wird. Es nehmen aber dieselben folgende Sachen darzu: Coriander, Anis, Fenchel, Kümmel, Saamen-müllen-Saamen, Eberwurtzel, Süßholtz, Hanff-Saamen, Linsen, Wicken, Haselnuß, Meistenwurtz, Eisen-Kraut, gemein Salz, und ausgebrannten Backofen-Leimen, eines jeden nach Proportion, in einem Mörsel wohl zerstossen, und mit Menschen-Harn zu einem Kessel gesotten, und endlich den gestossenen Backofen-Leimen auch hinein geworffen; alsdenn nimmt man die Massam heraus, und schlägt

schlägt solche in viereckigte hölzerne Kästlein, anderthalb oder zwey Schuh gemeiniglich ins gevierte, und zwey bis drey quer Finger tieff, und richtet selche auf dem Tauben-Herd, auf der Erden hin und her, wie und wo man selbigen hin will. Man muß aber die Salz-Klose vor dem Vieh, sonderlich vor den Schaafen wohl verwahren, und selche deßhero so lange zugedeckt bleiben lassen, bis man selbst auf dem Herd der Hütten darbey, und der rechte Tauben-Strich angehet.

Salz-Kraut, siehe Anthyllis.

Salz-Meste, oder Salz-Faßlein, bedeutet zweyerley: wenn es groß ist, so ist es ein viereckigtes von hölzernen schwachen Bretlein, zusammen-gesetztes und mit einem Deckel versehenes Geschirr, worinnen das Salz in der Küchen verwahret wird; ist es aber klein, so bedeutet es ein von Silber, Zinn, Porcellan oder Blech verfertigtes kleines Tisch-Geschirr, oben her mit einem tieff ausgeholerten Boden, unten aber mit einem breiten Fuß versehen, wird mit Salz angefüllt, auf die Tafeln und Tische gesetzt.

Salva Errore Calculi, siehe *Error Calculi*.

Sammet, ist ein kostbares seidenes Gewebe, welches theils zu Kleidungen, theils zu ein und anderen Mobilien gebraucht wird. Er ward vor diesen aus Franckreich, und denn sonderlich aus Italien zu uns gebracht; anjetzo aber verfertigt man diesen auf das ansehnlichste an verschiedenen Orten Deutschlandes, und unter andern auch allhier bey uns. Man findet ihn von unterschiedener Gattung, insgemein wird er eingetheilt in ein- und ein halb- zwey- drey- bis vier-härigen Sammet, und bestehet der Unterscheid darinnen, daß z. E. zu dem vier-härigen Sammet mehr Fäden im so genannten Poil, als zu dem gering-härigen sind; wie denn dessen Güte eben durch die Streiffen, die sich an dessen beyden Leisten befinden, abzunehmen; daher bey dem vier-härigen vier Streiffen, bey dem drey-härigen drey Streiffen, und bey dem ein und ein halb-härigen nur ein Streiffen anzutreffen. Wenn aber gedachte Leisten noch mit einem Gold- oder Silber-Faden durchzogen sind, so ist dieses das Merckmahl, daß der Sammet von einer hohen und kostbaren Farbe. Der feinste ist fest und dick geschlagen; der schlecht und dünn geschlagene aber, wie auch derjenige, der einen leinenen Boden hat, heisset Plüsch-Sammet; derjenige, welcher sehr lang-härig ist, und statt des Volkes untergefüttert wird, heisset Pelz-Sammet; wenn die Quästlein daran nicht aufgeschnitten, nennet man solchen gerissenen Sammet. In diesen lassen sich auch Figuren, Blumen und dergleichen auf das zierlichste ausschneiden, indem gedachte Quästlein nach dem Grunde des erwehnten Musters aufgeschnitten, und mit besonderen dazu dienlichen Scheeren etwas verschnitten werden, so, daß hernach der Grund wie Sammet glänzend, die Figuren aber erhaben, und also die Quästleins ganz bleiben, dergleichen ist auch der geblümte Sammet, ingleichen der falbe. Der Cameelhaarne Plüsch ist auch eine Art Sammet, der sowohl glatt, als geblümt aus Cameel-Haaren und leinenen Faden gewircket ist.

Sammet-Blumen, suche Amaranten.

Sammet-Bürste, siehe Kehr-Bürste.

Sammet-Rose, Africanische Keinfarn, Winter-Rose, ist ein Gewächs, so eine gelbe, selten eine weisse Blume trägt. Man hat sie groß, klein, einfach und gefüllt. Sie blühet im Herbst.

Sand, ist eine Art klein geriebener steiniger Erde, die trocken, und weil sie nicht an einander hänget, leicht zu bewegen ist. Er wird entweder aus der Erde gegraben, oder in den Ströhmen und am Meer gefunden. Seinen Eigenschafften nach ist er unterschiedlich, grober und feiner, an Farben weiß, gelb, rothlich und schwartz. Sein vornehmster Gebrauch ist bey dem Bauen, da er unter den Kalch gemischet wird, demselben eine bessere Bindung zu geben. Hierzu dienet vermeinlich der gegrabene Sand, und darunter der rothliche, nächst demselben aber der graue oder schwärtzliche. Welcher Sand in der Hand gerieben rauschet und knirschet, oder an ein weiß leinenes Tuch geworffen, keine Flecken hinterläßt, oder in Wasser gerühret, dasselbe nicht sonderlich trübe macht, der ist gut. Ob dienet auch der frisch gegrabene Sand besser zum Mauren, als wenn er lang an der Lufft und Sonne gelegen, hingegen taugt derselbe zum Verappen und Tünchen nicht. Darum man aus Noth Meer- oder Fluß-Sand brauchen müsse, könnte man ihn mit einem Ziegel-Mehl vermengen. Der rothe Sand siehet sehr schön in Gärten zu Alleen und Gängen in Blumen-Stücken und Quarterren. Der Fluß- oder Wasser-Sand wird zum Ziegel-Streichen, und der weisse Sand zum Scheuren gebraucht. Erdiger Boden ist mehrentheils unfruchtbar, weil er keine Feuchtigkeit hält, doch wenn der Sand mit einer schwartzen Meer-Erde vermischet, ist er sonderlich zum Garten-Werck sehr gut. Der weisse Sand aber ist der allerelendeste, wenn er sehr klein und untermischet ist. In sandigen Aeckern wachset das Getraide reifer, als in schwarzen und leimichten. Ueber dieses wird auch der klare Sand in einer Haushaltung zum Scheuren der Gefässe und der Fuß-Böden gebrauchet, auch wohl bisweilen über die letzt gedachten gestreuet, damit dieselben nicht so gleich vom Unflat besudelt werden mögen. Daher sind sonderlich die weissen Sand-Gruben auf dem Lande nicht zu vernachlässigen.

Sand-*Allee*, siehe *Allée*.

Sand-Dorn, Weiden-Dorn, ist eine Staude, so bis Mannes-hoch wächst, auch wohl zu einem Baum kan gezogen werden. Er hat zähe Aeste, lange schmale Blätter, oben grün und unten weißlich; seine Frucht sind gelbe runde Beerlein, Traubel-weise beysammen

men sitzend, sauer und herb am Geschmack, und inwendig mit einem Körnlein versehen. In Ober-Deutschland am Rhein und an der Donau wächst er gar häuffig, bey uns aber wird er zur Lust in denen Gärten gehalten, und durch seine Schoßlinge fortgepflanzet.

Sandel, ist das Holz eines Baumes, davon in Indien ganze Wälder voll angetroffen werden. Dieser Baum kommt denen Nuß-Bäumen ziemlich gleich, und die Früchte sind denen Kirschen ähnlich, werden aber nicht geachtet. Das Holtz ist von dreyerley Farbe, nemlich weiß, gelb und und roth, davon ist das letzte das geringste, aber auch das tauglichste. Die gute Art davon ist hartspaltig, und die Adern gehen nicht durch auf einander. Es wird gemeiniglich auf einer Mühlen klein gestossen, und zu Anfärbung der gebrannten Wasser, wie auch denen Färbereyen gebraucht; da heraegen das weisse und gelbe um der mehrern Kräffte und des Geruchs willen in der Artzney vor jenem guten Nutzen schaffet. Der gelbe Sandel ist von dem weissen auch darinnen unterschieden, daß er einen guten Geruch und ein Gummi von sich giebt, wenn man ihn auf Kohlen legt; der weisse ist hergegen ausserherum etwas schwärtzlicht, und hat gar keinen Geruch. Der Sandel ist gut vor den Magen und vor Flüsse, vertreibt das Kopff-Weh, und dient in hitzigen Fiebern.

Sand-Kissen, ist ein von Sammet, Tuch oder andern Zeug auf mancherley Art zusammen-gesetztes und mit Sand derb und dichte ausgestopfftes Küssen, dessen man sich bey dem Nehen bedienet. Siehe Nehen.

Sand-Läuffer, siehe Gries-Huhn.

Sand-Sieb, ist ein blechern oder drätern Sieb, wodurch der Sand in Gängen, Sälen, Zimmern, klar und fein gleich gesiebet und gestreuet wird.

Sand streuen, ist sonderlich eine häusliche Verrichtung der Reinigkeit, ob es gleich auch in Gärten geschicht, da man in die gescheuerten Zimmer, Säle und Gänge klaren Sand ausstreuet, und dadurch die allzu schnelle Verunreinigung, so von denen, die ein- und ausgehen, geschieht, verhütet, hiernächst aber auch, wenn etwas Nasses oder Unreines in denen Zimmern verschüttet werden, alsobald Sand darauf streuet, und nicht nur den schlimmen Anblick, sondern auch offt den garstigen Geruch verbindert, ja die Unreinigkeit besser aus dem Zimmer kehren kan. Derwegen ist also der Sand, sonderlich der klare und weisse, nächst dem Scheuern auch zu diesem Zweck in einer reinlichen Wirtschafft sehr dienlich. Es ist aber hierbey die Behutsamkeit nöthig, daß man den gestreuten Sand nicht allzu lange dürffe liegen, zu klein treten, und austrocknen lassen, daß er endlich leichter Staub wird. Denn alsdenn macht er die Zimmer, Kleider und Geräthe staubig, und incommodiret leicht auf der Brust, in denen Augen und in der Nase.

Sand-Torte, oder Sand-Tarte. Es ist zwar unter dem Artickel Aufgelauffner Koch viel von Torten gesagt, und auch eine unter dem Nahmen, Aufgelauffner Eyer-Dotter-Koch, angegeben worden, welche beynahe einer Sand-Torte gleich kommt. Indessen sind doch die meisten andern Arten derer Torten denen wenigsten Mägen gut, wo dieselben aus einem setzten Torten-Teig bestehen, wenn sie auch ausgebacken sind, welches aber doch selten zu gerathen pfleget. Die Sand-Torte aber ist etwas sehr delicates, und dabey ganz gesundes. Sie sind folgender Gestalt gemachet: Man nimmt z. E. zu einem Pfund guter Schmeltz-Butter, ein Pfund gut Mehl, drey bis vier Eyer halb ganz, und halb nur die Dotter, und endlich ein halb Pfund Zucker. Die Butter wird im Reib-Aso zu Schaum oder Schnee gerieben. Dazu aber gehören gute Arme. Nach und nach werden die Eyer darein geschlagen, und zuletzt auch nach und nach das Mehl und der Zucker. Alsdenn ist die Masse fertig, die man auf einen Bogen Papier in die Torten-Pfanne, und zwar am besten ungefült streuet, bey gelinder Hitze aber backen lässet. Diese Torte zergehet einem in dem Munde, und ist ungemein verdaulich.

Sand-Uhr, siehe Seiger.

Sane, siehe Kahm.

Sang-Herd, ist eine Art von Vogel-Herden, auf welchen man nur denen gressen Sang-Vogeln zu stellen pfleget. Die Vogel-Steller machen eigentlich dreyerley Unterschied unter denen Sang-Herden. Als erstlich die Sommer-Herde, auf welchen sie mit dem verhaltenen Gesang stellen; Zweytens die Herbst-Herde, auf die fremde Halb-Vogel, Wein-Drosseln, Meer-Amseln, Krammets-Vögeln und dergleichen; Und drittens Winter-Lager-Herde, auf erst gedachte Krammets-Vogel. Auf dergleichen gressen Sang-Herden müssen die Bäsche, welcherley Art man nun von solchen gebrauchen will, gar leicht und einfein, und nicht so dicke, als auf die Herbst-Herde gestellet werden. Ferner machet man vor die Gräblein der Garne, so lang solche seyn, auf jede Seite ein schrancks rundes Stänzlein, nicht gar vier quer Finger, oder einer Hand hoch von der Erden, darauf sitzet der wilde ankommende Vogel gar gerne, und höret dem Vogel gern zu; zu denen Läuffern, und an statt der Pfeifel, welche zu denen Herbst-Herden gebraucht werden, wird nach der Länge der Garne ein feiner Seilen stark gespannet, an einer in dem Seilen gehet ein Ringlein, daran wird der Läuffer angemachet, also, daß er daran weitläufftig hin und wieder schweiffen kan. In der Mitte des Busches wird gleichwohl noch ein Läuffer an einen Pfahl

gemacht. Zu diesen Heerden muß man sich eine gute Gelegenheit ausersehen, etwan im Walde einen ziemlichen Wiesen-Grund, so mit einem Thal oder kleinen Grunde nach dem Holtze zu streichet, fein zu Anfang einer Höhe, nachdem sich nehmlich der Strich lencket. Giebt es keine Bächlein allda, so muß man etliche ausgehöhlte Klötzigen oder Scherben in die Erde und Heerde graben, damit ein wenig Wasser darein gegossen werden, und stehen bleiben konne. Man muß diese Heerde fleißig abwarten, und frühe vor Tage ausgehen, daß, wenn die Heerde weg abgelesen sind, man fast noch vor Tage aufstehen, die Lock-Vögel zurechte setzen, und die Lauffer anbinden, speisen und tränken könne. Wenn viele fremde Vogel vorhanden, und im Anzuge sind, darf man um etlicher weniger willen, so etwan einfallen, nicht alsbald ziehen, damit nicht solchergestalt die andern verschlagen werden. Wo sie aber nicht fort wollen, so nimmt man mit, was man bekommen kan. Die groben Sang-Vögel stugen auf diesen Sang-Heiden aufs langste nur sechs Wochen. Wer nun solche gar zeitlich um Johannis- oder Margarethen-Tag anzustellen willens ist, der soll billig solcher Sang-Vögel, als Amseln, Drosseln und Zeiser fein viel, bey zwölff und mehr Stücken einsetzen, und im Anfang nur die Helffte aus dem finstern langen, hingegen, wenn dieselben vier bis fünf Wochen lang gesungen, und etwan anfangen nachzulassen, kan man alsdenn wieder frische Vögel aussetzen, und auf solche Weise können dergleichen Sang-Heerde fast bis zu angehendem Herbst gebrauchet werden. Weil aber diese grobe Vögel im Einsetzen sehr trauren, muß man sie sonderlich wohl warten, und ihnen beyzeiten Ameisen mit den Eyern, wie auch gequessenen Rohn-Saamen oder Hanff bisweilen unters Fressen mengen, auch den Gestanck und Unflat von ihnen hinweg schaffen, und in einem Napf etwas Wasser hinsetzen, damit sie sich bey hitziger Zeit baden können, oder man muß sie wenigstens mit frischem Wasser besprengen. Im Stellen werden die Lock-Vogel mit dem verhaltenen Gesang jede Gattung gleich gegen einander über gelencket, als Amsel gegen Amsel, Drossel gegen Drossel, und so fort.

Sang-Vögel, siehe Vogel.

Sanickel, ist ein Kraut, welches sowohl wild in feuchten Thälern und dunckten Wäldern wächst, als auch in Gärten gezogen wird. Es hat eine schwartze faserichte Wurtzel, der Christ-Wurtzel fast ähnlich, ist inwendig weiß, und eines herben und bittern Geschmacks. Die Blatter sind rund, wie die Blätter des Tauben-Fusses, in fünf Unterschiede zertheilt, wie das Fünffinger-Kraut, von Farben licht-grün und glatt, sie sind auch rings unter zerkerbt, und hat ein jegliches Blatt seinen besondern braunlichen Stengel. Mitten aus dem Stengel wächset ein dünner, glatter, binsen-ähnlicher Stengel, ohne alle Knoten, oder Gelencke, anderthalb Spannen hoch herfür; dieser breitet sich oben in Neben-Zweige aus, auf welchen sich im Junio Dolde traubichlichte weisse Blümlein zeigen, darauf hernach der Saamen, in Gestalt kleiner Kletten folget, der sich wie der Saamen des Klebe-Krauts, oder wie der Odermennige an die Kleider hänget. Dieses Kraut wird in den Gärten von dem Saamen fort gebracht, und derselbe im Frühling in guter Erde an einen feuchten und schattigen Ort gesäet. Es hat einen bittern Geschmack, wärmet, trocknet und reiniget, und ist eines der besten Wund-Kräuter, indem es innerlich und äusserlich gebraucht wird, wider offene Wunden, fressende Schäden, Fisteln und Geschwüre. In Wasser gesotten, oder gepülvert mit warmen Bier eingenommen, stillet es das Blut-Speyen, Blut-Harnen, weisse und rothe Ruhr, und heilet innerliche Verletzungen.

Gesprengter Sanickel, wird in Gärten unterhalten, hat eine Menge dicker runder Blätter, dünne Stengel, überaus zierliche Blümlein, als wie Sternlein, und schwarzen Saamen in zweyfachen Hülsen. Diese Art Sanickel soll mit dem Steinbrech einerley Kräffte haben.

Berg-Sanickel, wächst auf denen Steinfelsen der höchsten Gebirge, darauf der Schnee lange liegen bleibt, wird aber auch in sumpfigten Gräben und Seen gefunden. Ist ein treffliches Wund-Kraut, und kan auch innerlich wider die rothe Ruhr mit Nutzen gebraucht werden.

Der Berg-Sanickel, oder Berg-Schlüssel-Blume, giebt es zweyerley Arten, einfache und gefüllte: Jene hat einen hohen Stengel, an dessen Gipfel ein kleines bleiches Blümlein hervor wächst, welches den Rand seiner Blätter unter sich hängen läßt: Diese, die gefüllte, ist sowohl wegen der Gestalt, als auch wegen der Farbe, von der einfachen unterschieden; denn ausser dem, daß sie auf Citronen-Farbe ziehet, so bringt sie Blumen, deren eine in der andern stehet, welche dannenhero bey den Frantzosen den Nahmen l'un dans l'autre, eine in der andern, bekommen haben. Alle beyde Arten wollen in gutem Erdreich und an einem Sonnen-reichen Orte stehen, und gleiche Wartung, wie die Margarethen-Blümlein haben.

Sardelle, ist ein kleiner Fisch mit einem Gold-farbnen Kopf, einem grünen und blauen Rücken und weissen Bauch, sonsten dem Heringe ganz gleich. Weil nun dieser Fische beste Art in dem Mittelländischen Meer, und bey der Insel Sardinien in Menge gefangen werden, hat man ihnen auch daher den Nahmen Sardine oder Sardelle beygeleget. Im May, Junio oder Julio

lio streichen sie Hauffen-weise, und werden an denen Frantzösischen und Italiänischen Ufern gefangen und eingesaltzen, in kleinen Fäßgen zu uns gebracht, da sie denn zwey Jahr dauren können. Die aus Franckreich und Portugall zu uns gebracht werden, sind mehr unter dem Nahmen der Anschovis bekannt, und von den andern, so aus Italien von Livorno kommen, und eigentlich Sardellen heissen, darinn unterschieden, daß sie viel kleiner, und ihnen die Köpffe abgeschnitten sind. Beyde, wenn sie frisch und gut, müssen hart, auswendig weiß, inwendig röthlich, und wenn das Fäßlein geöffnet wird, nicht übel-riechend seyn. Sie werden roh genossen, wenn sie nach der Länge zerschnitten, das Fleisch von den Gräten abgezogen, und vor Lecker-Mäuler in Wein geweichet, sonst aber gewohnlich in Wasser oder Milch geleget, damit die Saltzigkeit ausgezogen werde, hernach mit Essig, Baum-Oel, Pfeffer, Capern, Granaten-Körnern und klein geschnittenen Citronen-Schalen, wie ein Salat zugerichtet. Man kan sie aber auch sieden, und in allerhand Brühen gebrauchen, auch im Gesülsel, zum Geflügel, Span-Ferckel und Fischen, solches damit zu würtzen. Sie schärffen den Geschmack, erwecken den Appetit, sind viel zärter als die Heeringe, und werden vor gesund gehalten. Einige pflegen auch wohl die Engelländische und Norwegische kleine Sprott-Heeringe an deren Stelle zu gebrauchen, oder nehmen gar gesaltzene Heeringe, wässern sie in Wein oder Milch, schneiden lange in Sardellen-Grösse platte Stücklein daraus, und übergiessen diese mit Oel und Essig, streuen Pfeffer und Spanischen Hopffen darüber.

Sarge, ist ein glatter und von offenen ungedreheten Faden dichter Zeug, so theils aus Seiden, theils aus Wolle gewebt; die seidene, welche einfärbig, und auch Soy rollata genennet wird, ist feiner und stärcker als der Atlas, und hat ebenfalls einen feinen Glantz. Die wollene findet man gepreß von unterschiedener Güte und Art, dergleichen z. E. Sarge Imperial, welches die breiteste, und Sarge de Poys, so eine Art von schlechten und leichten Calamanc.

Satin, heisset die geringe und leichte Sorte von Atlas, welchen man auch sonst Bällgen-Atlas zu nennen pfleget.

Sassefraß, siehe Fenchel-Holtz.

Sattel, heisset derjenige Sitz, der auf das Pferd geleget wird, damit der Reuter desto bequemer darauf fortkommen möge. Er ist zusammengesetzt aus zweyen Sattel-Bogen, die von Holtz, aber mit eisernen Blechen beschlagen sind, unter welche zwey Kissen, die auf des Pferdes Rücken geschicklich anliegen; obenher ist er ausgepolstert, mit Leder, Tuch oder anderem Zeug überzogen, vorne mit einem Knopff der Sattel-Knopff genannt, gezieret, und etwas erhöhet, damit der Reuter fester sitzen könne; hinten hat er gleichfalls einen Gegenhalt. In jeder Seite hanget ein Steig-Bügel an seinem Steig-Riemen. Er wird mit einem Gurt, so unter des Pferdes Bauch durchgehet, fest angegurtet, und mit Brust- und Schwantz-Riemen versehen, damit er weder vor noch hinter sich rücken könne. Die Sättel sind nicht alle einander noch allenthalben gleich. Die Englischen Sättel sind sehr leicht und gantz glatt; die Teutschen aber sind etwas tieffer gemacht, und haben wieder einen mercklichen Unterscheid, davon auf denen Reit-Bahnen folgende die bekantesten, als: Der Tummel-Sattel, der geschlossene Klepper-Sattel, der flache Klepper-Sattel; denen Füllen aber und jungen Pferden pfleget man nur ein Küssen von Zwillich mit Stroh ausgestillet aufzulegen, welches eine *Paßine* genennet wird. Der Over-Sattel ist auch eine besondere Art eines Reit Sattels, der nehmlich mit einer rund ausgebogenen Rück-Lehne versehen, die, wenn der Sattel aufgeleget, der Quere nach an die rechte Seite zu stehen kommt: solcher Sattel bedienen sich die Frauens-Personen. Die Polnische Sättel sind von den andern mercklich unterschieden, klein und leicht. Ein bequemer und leichter Sattel ist so wohl für Mann als Pferd gut, denn er ist zu schwer, so belästiget er das Pferd, ist er zu unbequem, so beschwert er den Mann, und also ist sonderlich auf Reisen und im Kriege dahin zu sehen, daß beyden gerathen werde. Bey dem Satteln, das ist bey Auflegung des Sattels hat man folgendes zu beobachten nöthig: Erstlich muß der Staub über den gantzen Leib rein und sauber abgestrichen und meagewischet seyn, ehe man den Sattel auflegt. Dieses Auflegen des Sattels muß fein sachte geschehen, denn wer den Sattel gar zu jäh und ungestüm aufwirfft, der wird schwerlich hindern können, daß das Pferd nicht wider die Krippe oder den Bahren lauffe, erschrecke, und den, der so übereilt verfährt, beschädige. Der Sattel selbst muß mehr vornen als hinten, doch nicht gar auf den Hals geleget werden. Dadurch kan der Reuter zuwege bringen, daß das Pferd viel frecher und freudiger gehet; auch wird sich der Reuter selbsten besser helffen, und zierlicher aufsitzen können, als wenn er hinten auf dem Rücken sitzet. Es geschiehet aber auch bey vornen niedrigen und kurtz-hälsichten Pferden, daß sich der Sattel vor sich nach dem Hals gar zu weit rücket, da muß man mit dem Hinter-Zeuge Rath schaffen. Drittens, weil ein Pferd mit dem Halse nicht empor kommen kan, wenn der Sattel hart auf dem Wieder-Riß lieget, so hat der Reuter Achtung zu geben, daß der Sattel weder zu enge noch zu weit, vielmehr dergestalt gefüllt sey, daß er vornen auf dem Wieder-Riß und hinten auf dem Rücken nicht aufliege; denn über erstere Ungemächlichkeit wird der hart aufliegende Sattel das Pferd wund, und vor dem Wischen scheu und unge-

duldig

dultig machen und drücken. Weil es vierteus nicht wohl stehet, wenn der Zeug zu lang ist; hingegen aber, wenn er zu kurz, dem Pferd hinderlich fället, und dasselbe wund macht: so muß der Zeug fein gleich gegürtet, und weder zu lang noch zu kurz seyn; damit endlich der Sattel fest und feste liege, muß der Gurt breit seyn, und wohl geschnallt werden.

Sattel bey einer Darre, siehe Malz-Darre.

Sattel-Baum, bestehet aus zweyen krummen Stücken Holtz, welche dergestalt zugerichtet sind, daß sie sich auf den Rücken des Pferdes schicken, und die Form zu einem Sattel machen.

Sattel-Pferd, heißt bey dem Fuhrwerck dasjenige, so den Sattel auf hat, und dem das Hand-Pferd zur rechten gehet.

Sattler-Arbeit, bestehet in Kummten, Sätteln, Vorder- und Hinter-Zeug, Seiten-Blättern, Reit-Scheiden, Pistol-Hulfftern, Kutschen, Chaisen und Carrivien beschlagen, und dergleichen, worzu ein Hauswirt die Häute von geschlachteten und gefallenen Vieh nützlich anwenden, und sowohl von jeder Sorte des nöthigsten Geschirres sich ein paar Stücken in Vorrath machen, als auch das schadhaffte davon ausbessern lassen kan.

Saturey, ist ein Garten-Kraut, von niedrigen Stengeln, kleinen dem Isop ähnlichen Blättern, und Leib-farbnen Blümlein, die den meisten Sommer durch stehen. Die gemeine Saturey, ist ein Sommer-Gewächse, wird im Frühling bey zunehmenden Monden gesäet, und dienet, weil er noch jung, unter die Salat-Kräuter; wenn er getrocknet, ist es eines unserer Deutschen Gewürtze, und an allerhand Speisen dienlich. Der Winter-Saturey, insgemein Spanischer Thymian genannt, wird durch Zertheilung der Stocke fortgepflantzet, und dienet wie das vorige. Der breite Saturey ist auch ein Winter-Gewächs und wächst starck, er hat eine angenehme Schärffe, und wiewohl er etwas hart, ist er doch gut unter den Salat zu gebrauchen. Der Saturey hat eine erwärmende und zertheilende Krafft, stärcket den Magen, wie auch das Haupt und Gesichte, stillet das Erbrechen und Bauch-Grimmen, vertreibet die Schlaffsucht und den Schwindel, und öffnet und erleichtert die Brust und Lunge. Aeusserlich zertheilet er Beulen und Geschwulsten. Die davon bereitete Essenz ist ein bewährtes Mittel für das Zahnweh, etwas davon auf den Zahn gestrichen, und einen Treffen in das Ohr gelassen. Das Wasser, darinn dieses Kraut gesotten in die Zimmer gesprengt, vertreibt die Flöhe und alles Ungeziefer.

Saturnus, ist unter denen Planeten der erste und höchste, an der Farbe braun und eines bleichen, dunckeln Lichts, wie er denn unmässig weit von der Sonne am weitesten abgelegen, am wenigsten sichtbar ist. Er vollendet seinen Lauff alle dreyßig Jahre einmal, ist von einer kalten Natur und etwas wenig trocken, derhalben auch nach der alten Astrologie, wiewohl ohne Grund, das Jahr, darinnen dieser Planete regieret, kalt und feuchte; denn ob es schon zu gewissen Zeiten etwas trocken, ist es doch insgemeinhalts mit Regen angefüllt, und dahero ein kaltes ungeschlachtes Jahr. Der Frühling davon ist recht trocken und bis im May sehr kalt, zwar lasset sich der April anfangs warm an, es fällt aber bald wieder Kälte ein, die bis im May währet, in welchem die Tage schön, die Nächte hingegen kalt, woraus grosse Dürre entstehet, wenn auch gleich bisweilen Regenwetter mit unterläufft, so giebt es doch auch zu der Zeit schädliche Reisen. Der Sommer ist wegen seines stetigen Regenwetters kalt und unfruchtbar. Der Herbst ist auch kalt und sehr feucht, hat zeitigen Frost, und giebt doch darneben viel ungestüm Wetter; nach der Mitte des Octobers folget grosse Kälte der November aber ist feucht und warm; der Winter erstreckt sich bis über die Helffte des Merkes folgenden Jahres, und ist anfangs feucht wegen des Regens und der vielen Wasser-Güsse; um die Mitte des Decembers wintert es zu mit grosser Kälte und vielem Schnee, da es denn nicht viel eher als im April aufgehet.

Satz, Karpffen Satz, wird der dreyjährige Karpffen-Saamen genennet, welchen man aus den Streck-Teichen aefischet, und wieder zum Gewächs angesetzt, daß Karpffen daraus werden, siehe ferner Karpffen. Wenn man den Satz vor seine Teiche selber erzeugen und haben kan, ists der Gewißheit halber um so viel deste besser, und hat man sich keines Betrugs dabey zu befürchten: Denn wo man denselben anderswo suchen und kauffen muß, wird man bisweilen sehr betrogen, und vor dreyjährigen offt vierjähriger, auch wohl verbutteter und ganz verfessener Saame mit untergeschossen und verkaufft. Man man es aber ja nicht anders machen, und man muß den Saamen kauffen, so soll ein jeder sich nicht alleine vor dem Betrug versehen und hüten, sondern er hat sich auch noch darbey nach seiner Teiche Gelegenheit zu richten: Denn wo man Teiche in gar geringem Boden liegen hätte, soll man keinen Saamen, der aus gutem starcken Boden kommt, kauffen, und denselben in gedachte seine schlechte Teiche setzen: Denn solcher Satz würde der schlechten Nahrung halber gantz verlitzen, und nur gehend hinwachsen wollen; derowegen allezeit am zuträglichsten ist, daß der Saame aus geringerem Boden in bessern gesetzet werde, so pflegt er sich nachmals auf guter Weide wohl zu füttern und zu wachsen: Und wo auch gleicher Boden ist, da mag der Saame von gleichen Teichen auch wohl ausgesetzt werden. Der Satz soll halb-pfündig seyn, das ist ein jeder Sätzling oder Satz-Karpff soll ein halb Pfund wägen, und zwischen dem Kopf und Schwantz einer guten Spannen lang seyn, einen kleinen breiten kurtzen Kopf, vor welchem die Augen ein wenig herausser liegen, einen dicken Bauch, hohen Rücken, weißlich-

glänzende Schuppen und rothe Floß-Federn haben, auch der ganze Leib mehr breit als lang scheinen; was aber einen grossen Kopf, einen langen geschlancken und schmalen Bauch, und gelbe, bleiche und todten-farbene Schuppen und Floß-Federn hat, damit soll man unbehelligt seyn. Den Satz, wenn es nicht die höchste Noth erfordert, daß man es im Herbste thun muß, pfleget man am besten im Martio oder April, und so bald nur das Eis von den Teichen vergangen ist, am dritten, vierten, fünften oder sechsten Tage des neuen Mondes, frühe an einem schönen stillen Tage auszusetzen, und läßet denselben also auf einen oder zween Sommer stehen und wachsen, so werden rechte Karpfen daraus; und werden die, so nur einen Sommer gestanden, einsömmerige, die andern aber, so etwan länger darinnen bleiben, zwey- oder dreysömmerige Fische genannt. In gar neuen Boden oder neu-gebauten Teichen soll man den Satz oder den dreyjährigen Saamen nur auf einen, und nicht auf zween Sommer aussetzen, denn sie pflegen sonst gerne darinnen zu streichen, und sich dagegen im Wachsen nichts zu ergeben. Wieviel Schock Satz-Fische auch auf einen Acker, Morgen, Juchart oder Tagwerk Teiches ausgesetzet werden müssen, lässet sich nicht gewiß determiniren: Denn die Feld- oder Teich-Maassen sind so wohl, als der Grund und Boden derer Teiche sehr unterschiedlich, und muß man sich derer erstern halben, nach eines jeden Orts Gelegenheit, und ob der Acker, Tagwerck oder Morgen ꝛc. groß oder klein, ratione des Bodens aber nach dessen Beschaffenheit richten, ob er fett oder geringe: Ob von nahe gelegenen Feldern und Triften das Regen-Wasser und die abfliessende Feuchtigkeit hinein schiessen könne, als wovon die Fische eine sehr gute Nahrung haben, massen auf einen jeden Acker oder Morgen eines solchen Teiches gerade ein halb Schock und mehr an Satz gerechnet werden kan, als auf den Acker eines Teiches, welcher von mittelmäßiger Güte ist. Inmaassen pfleget man, wo der Boden gut ist, auf einen Acker oder Morgen Sächwerck, das ist 300 gevierte Ruthen Leipziger Maasses, 3 Schock dreyjährigen Satzes zu nehmen, ist der Boden etwas geringer, drittehalb, auch wohl nur zwey Schock. Und kan sich die Wissenschaft davon ein sorgfältiger Haus-Vater gar leicht zu wege bringen, wenn er bey dem Aussetzen eines jeden Teiches gute Acht hat, ob die Fische wohl gewachsen oder nicht, daraus er neben gegeneinander Haltung anderer dabey vorkommender Umstände abnehmen kan, ob er den Satz an der Zahl vermehren oder vermindern könne. Wegen des Abgangs müssen bey jedesmaligen Besetzen auf ein jedes Schock wenigstens fünff Sätzlinge mehr zugeworffen werden, um so viel als möglich die Zahl des Einsatzes voll zu erhalten. Mit dem Satz muß so sachte als möglich umgegangen, derselbe in den Fässern, daß er sich nicht mit den Schuppen an einander reibe und davon leichte sterbe, nicht zu gedrang und voll geführet, auch nicht zu Mittags in grosser Hitze, sondern frühe, wenn es kein stille und klares Wetter ist, auch nicht so jählinge in die Tiefe der Teiche hinein gesetzet werden; denn der Satz, weil er sich sonderlich im Führen gantz abgeschlagen, und hin und wieder im Faße zerstossen, auch durch das Schurkeln und Rütteln gantz dumm worden, kann sich sodenn in der Tiefe nicht bald wieder erholen, sondern muß in diesem Fall mehrentheils ersticken und umkommen; also soll man den Saamen bey dem Aussetzen vielmehr in das seichteste führen und tragen, daß er um so viel eher nach und nach wieder zu sich selber kommen könne.

Satz-Haase, wird bey der Jägerey das Weiblein vom Hasen, oder die Häsin genennet. Siehe Hase.

Satz-Möhren oder Saamen-Möhren, und Satz-Rüben oder Saamen-Rüben, sind mit Fleiß ausgelesene fein lange, gerade und ohnfehlbarliche Mohren und Rüben, welche, nachdem man das Grüne etwan eines Daumens lang an ihnen stehen gelassen, den Winter über entweder im Keller, oder in besondern Saamen-Gruben im Sande verwahret, hernach aber folgenden Frühling im Martio oder April, wenn man sich keine Fröste mehr befürchtet, wieder in den Garten ausgesetzet werden, damit sie weiter fortwachsen, schönen und Saamen bringen mögen. Suche Möhren und Rüben.

Satz-Weiden, sind frische, einer Hertzens-Stangen dicke, und neun oder zehen bis eilff Fuß lange Aeste von den grossen Kolb- oder Kopp-Weiden, welche im Frühjahr bey nahendem Monden gehauen, in besonders darzu gegrabene Gruben, oder mit einem Stickel oder Pfahl-Eisen gestossene Löcher eingesetzet, mit guter Erde verschüttet und dichte vertreten werden. Wenn man die Satz-Weiden gleich nachdem sie abgehauen, eingesetzet, so bekommen und treiben sie nicht so wohl, als wenn sie in Bündel gebunden vierzehen Tage oder drey Wochen aufgericht im Wasser gestanden. Im Einsetzen kan man ihnen allezeit einen feinen breiten Feld-Stein unterlegen, und denn die Weiden darauf setzen: Denn weil dergleichen Steine in der Erden schwitzen und fein kühle sind, so dienen sie denen Weiden zu desto besserm Wachsthum. Es müssen diese Weiden nicht zu lang seyn, sonst können sie wohl nicht bekleiben, sonderlich aber soll man sie im sandigen Boden anderthalb, im feuchten aber einer Elle tief einsetzen, und sich dabey vorsehen, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömmt, nicht verletzet werde. Sonderlich muß man das Loch mit dem Pfal-Eisen viel weiter, als die Satz-Weide dick ist, machen, sonst löset sich die Rinde, daraus die Wurtzel kommt, ab, und die Weide bekleibet nicht. Hierzu soll man sie nicht nur mit Dornen oder anderem Gesträuche wohl verbinden und verwahren, auf daß ihnen weder die Ziegen, so die jungen Wei-

den

den gerne abscheelen, noch das andere Vieh, das sich daran zu reiben pfleget, Schaden zufügen können: sondern auch, wenn sie zwey Jahr gewachsen, im dritten Jahre sie beschneiden, damit, nach Hinwegnehmung der überflüßigen Zweige, die Weide desto dicker und geschwinder wachsen möge. Siehe Weide.

Sau an einer Derre, siehe Maiz-Darre.

Sau, heisset nach der Jäger-Sprache das schwartze Wildpret. Die Eber heißt ein Schwein-Sau oder Sau-Schwein, ein hauend Schwein auch ein Keuler: die Mutter aber ein Bache, welche setzet: Ein Sau-Jagen, ist so viel als Schwein-Hetze. Siehe weiter unten Schwein.

Sau, suche Schwein.

Sau-Bohne, siehe Bilsen-Kraut.

Sauce, Sosse, wird eine jegliche gute Brühe oder Löffel-Speise genennet, welche man über ein gekochtes Essen anzurichten pfleget, wie dann bey der Beschreibung eines jeden Essens auch zugleich die Zurichtung der darzu gehörigen Sosse seines Ortes angerieten werden. Die gemeinste Sosse, welche zu den allermeisten Speisen gebrauchet werden kan, und recht pigvant schmeckt, verfertiget man folgender Gestalt: Man setzt in einem Tiegel Butter übers Feuers, und lässt solche heiß werden, rühret ein paar Hande voll geriebene Semmel darunter, und rostet sie darinnen Castanien-braun, giesset endlich gute Brühe und Wein darauf, würzet es mit Nelcken, Zucker und Citronen Schalen, und lässets zusammen noch ein wenig dicke einkochen s. i. a.

Saucisses, sind kleine Bratwürstlein, welche aus klein gehacktem Schweine-Fleisch, würfflich-geschnittenem Speck, Würtze, Saltze. verfertiget, in kleine Därmer gefüllet, hernach mit Essig, Citronen-Schalen und ganzen Zwiebeln eingemacht, und auf besondere Manier zugerichtet werden. Man hacket nehmlich Schweine-Fleisch klein, schneidet Speck würfflicht, und thut beydes zusammen; schüttet Pfeffer, Coriander, Citronen-Schalen, ein wenig Thymian und Salz daran, und rühret alles wohl unter einander. Oder man nehme sechs Pfund mager Schweinen-Fleisch, und vier Pfund dergleichen Rind-Fleisch oder Schaaf-Fleisch, in welchen allen keine Sehnen oder Häutlein sind, hacke es wohl unter einander, doch nicht allzu klar, menge darunter anderthalb Pfund Speck würfflicht-geschnitten, ein halb Pfund Salz, vier Loth gestossenen Pfeffer mit ein wenig geriebener Muscaten-Nuß, und knete alles wohl unter einander. Hernach nimmt man kleine Därmer, etwa von Schafen, und schwemmet dieselbe sauber; fället die gemachte Fülle in eine Wurst-Sprütze, und ziehet den Darm eben an die Spitze, so viel als man auf einmal daran bringen kan, lässet aber ein Ende von Darm oben über die Farbe von der Sprütze vorgehen: darnach fasset man mit einem Stempel das Fleisch vorne zur Röhre heraus, so wird sich die Wurst selber machen. Wenn dieser Würste so viel, als man nöthig hat, fertig sind, so leget man solche in einen Topf, und giesset Essig darauf: thut auch etliche ganze Zwiebeln hinein, damit sie also recht sauer werden. Hierauf machet man in einem Tiegel oder Cassérole Butter auf dem Kohl-Feuer braun, rühret nach diesem geriebene Semmel darein, welche auch braun werden muß. Ist dieses geschehen, so giesset man Fleisch-Brühe, Wein und Essig daran, würzet es mit Nelcken, Citronen-Schalen und Schalen, auch Zucker, welches alles zusammen kochen muß. Hernach nimmt man von denen Würsten, so viel als man deren hinein kochen will, lässet solche auch ein wenig mit kochen, aber nicht lange, weil selbige ohnedies mürbe sind, richtet sie an, und bestreuet sie mit Citronen-Schalen. Will man sie mit einer Sardellen-Brühe zugerichtet haben, so machet man in einem Tiegel oder Cassérole Butter auf Kohlen braun, rühret ein wenig Mehl darein, und lässet es Gold-gelb werden; nimmt hernach fünf gewässerte Sardellen, thut diese darein, und rühret es durch einander, giesset gute Fleisch- oder alte Hüner Brühe und Wein daran, und, wenn es aufgekocht, lässet man es hierauf durch einen Durchschlag in einen andern Tiegel oder Cassérole laufen, würzet es mit Muscaten-Blüen, Nägelein, Citronen-Schalen und einer ganzen Zwiebel, leget endlich die Würste darein, und lässet solche ein wenig mit kochen. Zu diesen Würsten mag man eine Brühe machen, welche man will, nur daß dieselbe allezeit etwas scharf schmecke, weil die Würste in der Säure gelegen, als Champignons, eingelegte Capern, Pomerantzen, Oliven, Citronen, Limonien, Zwiebeln und Kirsch-Brühe.

Sau-Distel, siehe Gänse-Distel.

Sauer, pfleget man dasjenige zu nennen, welches scharf und nach einem Vitriolischen Saltze schmecket; insonderheit pfleget man dieses von Wein, Meth, Bier und dergleichen zu sagen, wenn diese Getrancke nach der Gährung zur Fäule kommen. Denn so lange deren Säffte durch das Gähren zu ihrer Vollkommenheit steigen, führen sie einen flüchtigen hitzigen Geist in sich; sobald aber durch die Länge der Zeit dieser Spiritus verflohen, und das Tartarische oder Vitriolische Salz darinnen die Oberhand zu nehmen beginnet, so entstehet alsdenn die Säure.

Sauer-Ampffer, ist ein Gewächs von verschiedener Gattungen. Der gemeine, grosse oder Wiesen-Sauer-Ampffer, wächset an einem Stengel einer Ellen hoch, hat Blatter, die lang, oben spitzig, gegen den Stiel breit, mit zweyen Zacken, wie das Eisen eines Spiesses, glatt, dunckel-grüner Farbe, und eines sauren Geschmacks sind. Er wächset in Feldern und Wiesen, blühet im May, grünet den ganzen Sommer, und setzet im Julio und Augusto seinen Samen an. Die Blume ist braun-roth, der Samen krepelig, die Wurtzel holtzig, gelb

und sehr bitter, und wenn sie abgekocht wird, färbet sie das Wasser roth. Dieser, wie alle die übrigen Arten des Sauer-Ampffers, ist ein vortreffliches Leber-Kraut, kühlet und mäßiget die Schärffe der Galle, wenn entweder der Saft frisch ausgepreßet, oder das mit der trockenen Wurtzel abgekochte Wasser genommen wird: Ist gut den Magen und die Leber zu stärcken, und die Verstopffungen in der Leber, Miltz und dem Gekröse zu eröffnen, dienet insonderheit in hitzigen pestilentialischen Fiebern, wenn die Wurtzel mit Scorzoner-Wurtzel zu einem Tranck abgekochet wird, welchen man mit etwas Zucker, und Himbeer- oder Berberis-Safft versetzen kan, damit er lieblicher werde. Das Kraut in Wein gesotten, und wie ein Pflaster aufgeleget, vertreibet die Flechten und Kröpffe. Die Blätter zerquetscht, und in hitzigen Fiebern den Krancken auf den Puls gebunden, mäßiget die Hitze. In den Apothecken wird davon ein Wasser, ein Syrup, und ein Zucker, auch eine Leber-Essentz bereitet. Der Spanische oder Römische Sauer-Ampffer, wird in den Gärten gezogen, hat runde, viel fettere und saftrigere, auch mildere Blättlein und Strengel, als der vorhergehende. Er muß im Frühling im wachsenden Monden gesäet, wenn er aufgeht, wohl gejätet, und, wenn er zu dick wird, überzogen werden. Er wächset auch besser nach, wenn er im Zunehmen des Mondes abgeschnitten wird, hat gerne feuchten Grund und mittelmäßige Sonne, greifft mit seiner Wurtzel tieff ein, kriecht mit solcher unter der Erde fort, und schlägt bald an diesem, bald an jenem Orte aus. Dieses Kraut ist entweder allein in einem Mus, oder in Salaten und Tuncken, in Füllsel, an Hühnern und Lamm-Fleisch angenehm zu geniessen und hat in der Artzney nicht geringere Krafft, denn der gemeine Sauer-Ampffer. Der Feld-Ampffer oder kleine Sauer-Ampffer, hat mit dem gemeinen Sauer-Ampffer gleiche Krafft.

Sauer-Braten, nennet man dasjenige in Essig einige Zeit eingelegte Fleisch, welches man hernach, auch wohl noch gespickt und mit Näglein bestecket, entweder am Spieß bratet, oder als ein Boeuf à la mode stovet, und endlich darüber eine gute Brühe von Wein und Wein-Essig, Butter, Pfeffer, Näglein, Zimmet, etwas Zucker und Citronen-Safft verfertiget.

Sauer-Brunnen, siehe den Artickel Brunnen.

Sauer-Klee, auch Buch-Klee, ingleichen Alleluja genennt, ist ein zartes niedriges Kräutlein, dessen man zweyerley Gattungen findet, nehmlich eines mit weissen, das andere mit gelben Blümlein. Jenes ist das kleineste, hat eine braun-rothe Wurtzel, und kleine bleich-grüne Blättlein, deren gemeiniglich drey und drey beysammen sitzen. Die weisse Blume träget fünffeckigte Knopffelein, in welchen ein zarter, gelber Saamen lieget. Dieses ist etwas gröber, doch nicht über eine Spanne hoch, dabey aber kleiner von Blättern, als das erste. Bey herannahendem Abend oder entstehendem Regen schlägt es seine Blättlein zusammen. Seine gelbe Blume ist fünffblätterig gestaltet, wie ein Stern, und bringet Schotlein hervor, in welchen ein kleiner rother Saame enthalten ist. Diese letzte Art ist in Italien häufig an schattigten Orten, die erste aber auch bey uns in den Wäldern auf den Wurtzeln grosser Bäume, und auf grossen Felsen zu finden. Man brennet aus diesem Kraut ein Wasser, so wider alle innerliche Entzündungen der Glieder dienet, die Hitze und den Durst benimmt, und in den hitzigen Fiebern ein herrliches Getränke ist. Aeusserlich kan mans zu den Gebrechen, Wunden und Fisteln gebrauchen. Man will auch gewiß angemercket haben, daß, wenn viele Bäumen an diesem Kraut hervor sprossen, ein nasser Sommer folge, wenn dergleichen wenig wären, eine dürre, trockene Zeit dadurch bedeutet werde.

Sauer-Kraut, wird von dem Weiß- oder Kappes-Kraut also gemacht: Man lieset denen die besten und festesten Häupter aus, schneidet oder hobelt sie mit dem Kraut-Hobel oder Scharp-Eisen klein, tritt es derb in die Fässer, und salzet es behörig; einige leute pflegen auch Kümmel, Dille oder Wachholder-Beeren darunter zu nehmen, damit es einen kräfftigern Geschmack bekomme, und gesünder zu geniessen sey. Lässet man die Kraut-Suppe, die durch das Treten heraus kommt, darauf stehen, so ist es besser, manche giessen auch an statt der Suppe Wasser darauf, solches ist aber nicht so gut, alsdenn tritt man es scharff ein, leget einen Deckel oder reines Bretgen darüber her, und beschwerets mit Steinen. Giesset man etwas Wein-Essig daranf, so wird es viel wohlschmeckender. Die Fässer und Tonnen sollen zuvörderst fein rein gewaschen, gut gebunden, und allenthalben wohl verpicht seyn, damit sie nicht auslauffen, denn, wenn dem Kraut das Wasser entgienge, würde es nicht lange gut bleiben. Manche gebrauchen auch hierzu gute Wein-Fässer, als welche dem Kraut einen feinen weinsauerlichen Geschmack geben. Man pfleget auch das Kraut auf folgende Art einzulegen: Es werden zuvörderst die äussern Blätter davon genommen, die Häuptlein in vier Theile getheilet, und von diesen die Strünke oder Rippen nach der Länge, doch also, heraus geschnitten, daß die Theile annoch zusammen bleiben. Hierauf brühet man dieses Kraut ein wenig mit heissem Wasser, nimmt dieses heraus, leget solches in ein Fäßlein, das auf der Seite einen Zapffen hat, giesset halb Wein und halb Wasser darüber, wenn man zuvor ein wenig Salz und Sauer-Teig darinnen zerlassen, schläget das Fäßlein feste zu, und behält es zum Gebrauch auf, es muß aber solches immerzu das unterste zu oberst gestellet werden. Wenn dieses einmahl aufgethan worden, dauert es nicht lange, dahero soll man öfters in diesem Fall nachsehen, und es fleißig säubern, daß es nicht anlaufe.

Das

Das Sauer-Kraut ist zwar mehrentheils eine gute Speise vor gesunde Leute, die es wieder ausarbeiten können; es hat sich aber offt sehen ein Wohlhabender damit vergiftet, auch mancher Patiente daran wieder erholet. Man pfleget es entweder allein mit Butter oder Schweinen-Fett zu kochen, und ein wenig Mehl daran zu brennen, vier an Hüner, Gänse, Enten, Capaunen, Hasen-Fleisch ꝛc. zu thun. Es wird auch mit Zucker eingemacht, und bey solennen Gast-Gebeten und Ausrichtungen unter den andern Confituren mit aufgesetzet. Mit purem Wasser abgekocht, und wiederkalt werden lassen, kan es mit Oel und Essig abgemacht, als ein Salat genossen werden.

Sauer-Teig, heisset ein Stücke Teig, so man versauren lässet, und folgends unter einen frischen Teig menget, denselben damit aufgehen zu lassen, welches man Sauern nennet. Wenn man keinen Sauerteig hat, kan man nur etwas Salpeter unter den Teig thun, denn das Brot wird fein milde davon. Will man aber Sauer-Teig das gantze Jahr durch haben, so nimmt man den Schaum von siedendem Most, mischet ihn unter Hirsen-Mehl, knetet es zu einem Teig, und machet Küchlein daraus, welche man an der Sonne trocken werden lässt, und nachgehends auf begebenden Fall, zu Pulver gestossen, an statt des Sauer-Teigs gebrauchet. Bey dem Sauer-Teig ist die gebührende Masse zu halten, und muß dessen in ein Gebacke weder zu wenig noch zu viel gethan werden: Denn ist dessen zu wenig, so giebt es ein rohes Brot, welches nicht wohl durch den Leib vertheilet wird, und langsam unten abgehet; ist aber desselben zu viel, so giebt es, weil es gar zu locker, wenig Nahrung.

Sau-Fenchel siehe Haar-Strang.

Sau-Finder, Sau-Beller, ist eine Gattung von Jagd-Hunden, so ein Schwein in seinem Lager aufsucht, und anzwackt oder bestatigt, mit seinem Laute anmeldet, und mit Herumspringen so lange aufhält, bis ihm der Jäger mit einem Schuß beykommen kan. Er soll von mittelmäßiger Grösse, und braun oder schwarzer Farbe seyn, als welche Art hierzu am bequemsten abzurichten ist. Die Jäger nehmen mehrentheils einen Schweiß- oder Schieß-Hund dazu. Sonsten haben auch insgemein die Wild-Hüter, welche, wo grosse Gehäge sind, das Getraide im Felde bey der Nacht bewachen und das Wild abjagen müssen, die besten Hunde zu solchem Dienst, weil sie auf die wilden Sauen gleichsam schon eingeheket sind; und ob sie schon schlechte Bauer-Hunde, werden sie dennoch durch die Gewohnheit hierzu gebracht. Sie müssen von Jugend auf immerzu, schwarz, obgleich zahme Sauen anzubellen und zu hetzen gewohnet werden, dabey man ihnen, wer es haben kan, in ihrem Fraß den Schweiß von wilden Sauen geben soll, um sie desto begieriger zu machen, damit sie nichts anders, als die wilden Sauen, suchen, und wenn sie ergreifen gehalten, vor ihnen stehen, und sie mit Anschlagen verbellen. Die ausser der Spur aber von Hirschen, Rehen, Füchsen und Hasen ist ihnen mit allem Fleiß abzuweisen.

Sau-Garten, ist ein gewisser mit starken eichenen Sau-Pfählen eingefangener Platz in einem grossen Walde, worinnen sich die wilden Sauen auf vorher gehabte Nahrung selbsten fangen, und nicht wieder zurücke gehen können. Ein solcher Sau-Garten oder vielmehr Sau-Fang wird folgender Gestalt angeleget: Wenn man einen Ort im Walde hat, allwo in der Nähe herum Eich-Mast, wasserige Bächer und grosse Dickate, Anis-Sauen, Farren-Kraut und dergleichen Gesträuch zu finden, sonderlich auch warme Quell-Wasser vorhanden, und daselbst alles dichte mit Hasel-Stauden, Buchen und Eichen ganz wild verwachsen ist, und dasselbe ausstehet, so kan man daselbst einen Sau-Garten, so gross man ihn haben will, oder es die Gelegenheit des Orts und der Gegend leidet, ins Gevierte anlegen, und solchen mit einem starcken eichenen Zaune verwahren, auch oben mit zahen festen Reis verflechten. Wo nun die Flügel zusammen gehen, muß auswendig ein starcker Berg aufgeführet, inwendig aber die Helffte des Zaunes und der starcken eichenen Planken glatt gehobelt, sich und abhängig seyn. Damit nun die Sauen diesen Aus- und Eingang gewahren, müssen allezeit über diesen Einsprung Brucken von Eichal-Holtze, denn flachen Berge gleich gelegt, und dieselben, um sie dann zu gewehnen, mit Eichen- oder Buch Eckern auf die Flügel gestreuet werden, in den Garten aber wird Malz, Gerste, Erbsen, oder ander Getraide und wild Obst gestreuet, und auf solche Weise lassen sie sich leichtlich gewohnen. Wenn man hierauf des Herbsts, so viel möglich, Mast gesammlet, und der Sauen Wechsel verspüret, thut man die Brücke hinweg an einen besondern Ort, und eh man in dem Garten zwey mäßige erzogene wilde Bachen, welche ihre Wilderungen stark von sich geben, zumahl die Schweine ohnedem hitzig und geil sind. Wenn nun ein gantz Rudel Sauen über die Flügel wechselt, und die gestreueten Eicheln finden, werden sie den Flügeln nach zum Einsprung, und wenn sie auf den Berg kommen, und die andern Bachen hören und wittern, auch vor sich einen niedrigen Absprung sehen, springen sie hinein, und wenn eines den Anfang macht, folgen die andern alle nach; sie können aber nicht wieder zurücke und heraus, weil sie an den eichenen Pfosten, bey dem Einsprung, nicht fussen können, sondern abgleiten und also gefangen bleiben müssen. Sollen sie zu fernerer Jagd-Lustbarkeit lebendig eingefangen werden, kan man nur von einer Ecke zu der andern einen Flügel machen, das Sau-Netze stellen, und dieselben also lebendig einfangen. Doch muß jener Ort von allem andern Jagen und Gatterssen gäntzlich verschonet seyn, weil sonst alle angewandte Mühe vergebens seyn dörffte. Inwendig muß man vor die eichenen Pfosten einen Gra-

Graben von zwey Ellen tieff machen, und ihn mit Sträuchern zum Blendwerck bestecken.

Saug-Ferckel, siehe Ferckel.

Saug-Kalb, siehe Kalb.

Saug-Loch, wird bey dem Dachs der Ort zwischen dem Weidloch und Schwantz genennet, wodurch er des Winters, da er in seinem Bau bleibet, das im Sommer angelegte Fett aus sich heraus sauget, als welches Winters-Zeit seine Nahrung ist. Siehe Dachs.

Sau-Jagen, siehe Schweins-Jagd.

Sau-Igel, siehe Igel.

Sau-Kasten, ist ein Behältniß, darinnen ein wildes Schwein von einem Ort zum andern lebendig gebracht werden kan. Er wird wie ein Bären- oder Hirsch-Kasten, jedoch nach Proportion der Schweine niedriger, von starcken eichenen Bretern gemacht, mit eisernen Bändern wohl beschlagen, vorne und hinten mit zwey Schub-Thüren, und starcken eisernen Ringen zum Aufladen versehen, und inwendig eine Krippe, mit Eicheln zu füttern, hinein gemacht. Der Kasten muß auswendig grün angestrichen, und Sauen darauf gemahlet werden. Wenn man Sauen darinnen an Ort und Stelle geführet hat, ziehet der oben auf dem Deckel stehende Mann beyde Zug-Thüren auf, rühret das Wild an das Hintertheil, so fahret es heraus, ohne daß es ihm den geringsten Schaden zufügen kan. In einem solchen Kasten können auch Wölffe geführet werden.

Sau-Kraut, siehe Nacht-Schatten.

Saum, Preis, Krone, ist der Streiff, welcher an einem Pferde zwischen dem Horn und Fleisch oben um den Huf gehet; dieser soll subtil und nicht fest, auch ziemlich mit Haaren bewachsen seyn, damit die Haut vor der Kälte bewahret bleibe. Wenn einem Pferd über dem Huf der Saum aufbricht, so beschneidet ihm den Huf bis auf das Fleisch, nehmet Honig, Wachs, Harz und Hut-Zucker, lassets mit einander zergehen, so wird eine gute Salbe daraus, welche ihr ihm lauficht in den Schaden giessen müsset, wovon es bald heilen wird. Oder, schneidet das Haar um den Schaden mit Fleiß hinweg, und säubert den schadhafften Ort fein subtil mit einem Scheer-Messer, streuet allein gestossenen Canari-Zucker darein, leget ein wenig Baumwolle darauf, verbindet es mit einem leinenen Tuch, lasset es fünff oder sechs Tage also stehen, ehe ihr es wieder aufbindet, es heilet geschwinde ohne Schmertzen und Schwären. Oder brennet Hüner-Koth zu einem schwartzen Pulver, und streuet es dem Pferd in den Schaden.

Sau-Netze, Schweins-Netze, sind absonderlich zur Schweins-Jagd gestrickte Netze, deren ein jedes achtzig gedoppelte, oder hundert und sechzig einfache Walt-Schritte stellet. Weil offters ein starck Rudel Sauen von Bachen und Frischlingen in vollem Rennen zugleich auf einmal hinein lauffen, und also ein solches Netze für Busen reich seyn muß, als sonst man es zum wenigsten dreyßig Maschen hoch machen, und diese über der Rück-Bauch seine setze ziehen. Das Model der Maschen ist sechs Zoll lang und sechs Zoll breit. Die Furckeln stellen so starck, wie die zu denen Hirsch-Netzen, allein weit niedriger, als dieselben, und drittehalbe Elle lang seyn, weil die Sauen nicht überspringen, sondern nur in der Dummheit gerade zulauffen und durchbrechen wollen: Dagegen aber kan das Roth-Wild desto besser übersetzen, und werden diese Netze eben auch, wie die Hirsch-Netze, fein gerade mitten auf die Flügel gestellet: Damit es aber fein geschwinde mit dem Netze-Stellen zugehen möge, müssen hierzu bey jedem Flügel wohl acht Mann seyn, nebst zweyen Zeug-Knechten, als zwey, welche das Netz im Abführen abschlagen; zwey Mann mit Schlägeln, welche die Hefftel einschlagen; zwey Mann so mit den Stichels oder Pfahl-Eisen Locher machen; und zwey Mann zu Furckeln setzen. Die Ober- und Unter-Leinen müssen starck angezogen, und wo möglich an Bäume gebunden werden, sonsten, wenn, wie gemeldet, starcke Sauen einbrechen, reissen die Hefftel offters aus der Erden, und die Sauen lauffen davon. Diese Netze haben auch ihren Nutzen, wenn die Sauen ins Enge getrieben sind: Denn alsdenn können solche Netze inwendig im Jagen an den Tüchern herum gestellet, und oben auf die Furckeln geleget werden, so weit als man mit Netzen reichen kan; und muß der Busem fein glatt angezogen werden, daß die Netze an den Tüchern steiff stehen, und die Sauen nicht durchschlagen können. Denn wo die Tücher bloß stehen, hauen sie bald Löcher hinein, und fahren durch, wo aber die Netze abwehren, bleibet es nach.

Savoyer Kohl, siehe Kohl.

Saurach, siehe Berbis-Beer.

Saur-Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Sau-Rüden, sind eine Art starcker Jagd-Hunde, welche zur Schwein-Hatze gebrauchet werden. Dazu werden offters zottelichte Bauer-Hunde, wie man sie bey denen Fleischern, Hirten und Schäfern mehrmahls antrifft, genommen. Weil die jungen Hunde allzu unvorsichtig anfallen, so muß man lieber zwey- oder dreyjährige alte eingehetzte Hunde dazu nehmen. Es pflegen etliche diesen Sau-Rüden oder Hatz-Hunden Schellen an die Halsbänder anzumachen, damit das Schwein gegen die Hunde sich nicht zur Wehre stellen möge, sie können wohl der Bachen und Frischlinge mächtig werden, aber die Keuler thun ihnen bisweilen ziemlichen Schaden. Wenn dieser Hunde etliche beysammen, haben sie mehr Courage, und werden lieber ein grosses Schwein mit einer Begierde verfolgen, ob sie ihm wohl nicht so leicht etwas anhaben können. Sie dauren selten lang, und werden nicht alt, weil sie öfters von den hauenden Schweinen gantz zu schanden geschlagen werden.

Sausen in den Ohren, kommt von denen Flüssen im Korpe her, die auf die Gehör-Gefässe fallen. Ein kräfftiges Mittel dagegen ist, daß

daß man ein Tröpfgen Mauß-Ohr-Safft, oder warm Spick-Oel, oder Mandel-Oel mit süssem Wein und Weyrauch ins Ohr flösse.

Sau-Wurz, ist ein Kraut, so an feuchten Orten gefunden wird, dessen Blätter gekerbt, und im übrigen den Nessel-Blattern gantz gleich sind. Es erwachsen offtermals drey und mehr eckigte Stengel aus einer Wurtzel, die oben in der Spitze Blumen und Saamen tragen. Man hat dieses Kraut zweyerley Arten, als eine kleine und eine grosse, die einander in allen gleich sind, nur daß die kleine braun, die grosse aber grün ist. Der Saamen dieses Krauts mit Wein getruncken, wird ersuchet einigermassen dem Gifft; und der vom Kraut und Wurtzeln im May ausgepreßte und mit Wachs und Baum-Oel vermischte Safft giebt eine gute Grind-Salbe.

Scabiosa, **Apostem-Kraut, blaue Korn-Rose, Grind-Kraut**, ist ein wildes Heil Kraut, welches gerne auf dürren Feldern und Wiesen-Hügeln wächset. Es hat längliche, wellige und tief zerkerbte Blätter, den weissen Senf-Blättern nicht unaleich, zwischen den Blättern heraus erheben sich die rauhen Stengel, ohngefehr eines Fusses hoch, mit eben solchen Blättern versehen, auf deren Gipffel zeigen sich die blaß-blauen Blumen. Es hat einen bittern Geschmack, und ist ein herrliches Brust-, Lungen- und Wund-Kraut, erwärmet, erweichet, eröffnet, treibet den Schweiß, reiniget das Geblüt, benimmt ihm die Schärffe, und wehret der Fäulung. Es machet leicht Auswerffen, benimmt den Husten, das Reissen und Seiten-Stechen, heilet den Schwindsüchtigen, und widerstehet den entstehenden Kranckheiten. Aeusserlich gebrauchet heilet es alte Geschwüre und Fisteln. Der frisch ausgepreßte Safft, oder ein mit dem Kraut zugerichteter Bad vertreibet Flechten, Rauden und Krätze. In den Apothecken hat man das Wasser, Syrup, Extract, und die Latwerge von den Blumen. Das Wasser erweckt den Schweiß, reiniget die Brust, säubert das Geblüt, heilet wider Engbrüstigkeit, Seiten-Stechen, kalten Husten, und treibet die Pocken und Masern aus. Der Syrup und die Latwerge sind trefflich zu den Mängeln der Brust, für Schwind- und Lungensüchtigen. Der Garten-Scabiosen giebt es vielerley Arten, darunter die vornehmsten 1) die Spanische grosse; 2) Spanische kleine; 3) die Oesterreichische mit rothen Blumen; 4) die mit Purpur-farbenen Blumen, deren Wurtzel von einigen der Sassaparilla gleich gehalten wird; 5) die mit weissen Blumen: 6) die Indianische; 7) eine Art mit neben auswachsenden Blumen, prolifera, und 8) eine mit bunten Kraute, welche alle mit einander der gemeinen Scabiosæ an Gestalt gleich kommen. Sie werden im Martio gesäet, und blühen noch dasselbige Jahr. Man kan sie auch frühzeitig auf das Miß-Beet säen, und wenn sie fünf blätterich, wieder im vollen Mond versetzen. Sie wollen einen Sonnen-reichen Ort und gute Wiesen-Erde haben, auch bey dürrem Wetter fleißig begossen seyn: dauren aber über drey Jahr nicht. Der Saame muß bey schönem Wetter abgenommen werden.

Scammonium, *Scammonia*, ist ein Gewächs, das über Venedig aus Egypten kommt, welches eine lange dicke, inwendig weisse, und mit einem weissen Safft angefüllte Wurtzel hat. Aus dieser steigen die Stengel und Reben Ellen hoch auf, welche sich um die beygesetzten Stöcke hinauf schlingen und winden. Die Blätter sind glatt, und vergleichen sich den andern Winden. Die Blüte ist lust-roth, und wie ein Reich gestaltet. Aus dieser Wurtzel eigentlich, wiewohl auch aus dem Kraut, wird ein dicker Safft bereitet, so Scammonium heisset, welchen man vor acht erkennen kan, wenn er wie ein Gummi hell, leicht, brüchig, milchig, und nicht mit Wolffs-Milch oder Spring-Korner-Safft verfälschet. Er purgiret heftig, führet die Gall und Gewässer ab, zerbeisset aber das Eingeweide, und wird darum auf mancherley Art corrigiret. Man nimmt ihn unter verschiedene Pferd-Artzneyen.

Scariol, wird der kleine schmal-blätterige Endivien genannt. Siehe Endivien.

Schaaf, ist ein bekanntes vierfüßiges Thier, und das Weiblein vom Widder, welches Wolle trägt und Milch giebet. Insgemein begreifft man unter dem allgemeinen Nahmen Schaafe alle und jede Thiere, die in und unter einer Heerde sind. Bey Schäfereyen aber wird ein anderer Unterschied gemacht, und die gantze Heerde in eigentlich sogenannte Schaafe, Hammel, Lämmer und Stahr oder Widder abgetheilet. Schaafe nennen, wie obgedacht, die, so weiblichen Geschlechts sind, genennet, und so bald sie gelammet haben, kriegen sie den neuen Zusatz zu ihren Nahmen, daß sie Mutter-Schaafe oder Trag-Schaafe heissen. Hammel aber sind die, so zwar männliches Geschlechts, aber verschnitten worden sind. Man kan sie unterscheiden lernen an den Schwäntzen oder Schweiffen: Denn obschon die Lämmer von beyderley Geschlechte gleich lange Schweiffe mit auf die Welt bringen, so werden doch den Kälber-Lämmern die Schwäntze abgeschnitten, und hingegen den Hammel-Lämmern gelassen. Lämmer aber werden insgemein die von den Mutter-Schaafen gefallene Schaflein genennet, die wieder in Kälber- und Hammel-Lämmer abgetheilet werden. Kälber-Lämmer sind die, so weibliches Geschlechts sind, und denen um Fastnacht, oder wenn man sonst die Hämmelung vornimmt, der Schweiff oder Schwantz hinten abgestutzet wird; Hammel-Lämmer aber sind die, so männliches Geschlechts sind, und denen ebenfalls um Fastnacht der Schwantz zwar gantz gelassen, aber doch die Nierlein ausgeschnitten worden. Diese Nahmen behalten die jungen Lämmer bis um Michaelis auf die Schaaf-Theilung, denn sobald sie alsdenn eingeschrieben worden, heissen sie Hammel-Jahrlinge, der

Jahr-

Jährlings-Hämmel und Kalber-Jährlinge. Nach dieser Zeit und um das andere Jahr ihres Alters herum fängt man an, sie Zeit-Schaafe und Zeit-Hämmel zu heissen. Jene deswegen, weil nun ihre Zeit kommt, daß sie mit Nutzen lammen, und diese, weil sie mit den Zeit-Schaafen in gleichem Alter sind. An etlichen Orten behalten die Lämmer die Nahmen der Kälber- und Hammel-Lämmer so lang, bis an die künftige Zeit, da sie Zeit-Schaafe und Zeit-Hämmel genennet werden. Das folgende Jahr um Walpurgis verlieren sie diesen Nahmen wieder, und heissen alsdenn alte Schaafe und alte Hämmel. Was aber die Stähre oder Widder betrifft, so sind solche unter den Schaafen so viel, als die Brum-Ochsen unter den Kühen. Ausser dem werden die Schaafe, nach der gemeinen Weise zu reden, mit einander in Einschürige und Zweyschürige abgetheilet. Jene heisset man einiger Orten auch Francksche oder Flamische Schaafe, und werden sie deswegen Einschürige genennet, weil sie des Jahrs nur einmal geschoren und ihrer Wolle beraubet werden. Man nennet sie auch Rein-Vieh, so vornehmlich an denjenigen Orten gefunden wird, wo dürre Hütungen und Holz-Triften sind. Diese, die Zweyschürigen, so man auch etlicher Orten Hauppeln nennet, führen diesen Nahmen, weil man ihnen die Wolle des Jahres zweymal abnimmt. Man heisset sie auch Schmeer-Vieh, welches an denjenigen Orten gehalten wird, wo viel Auen sind, und gute fette und gesunde Weide ist. Jedoch bekömt das eigentliche Schmeer- oder Schmier-Vieh seinen Nahmen eigentlich von dem bey ihm leicht und oft hervorkommenden Grind, deswegen es oft geschmieret werden muß. Denn sonst findet man zweyschürige Schaafe auch unter dem reinen Vieh, so dem Schmier-Vieh eigentlich entgegen gesetzet ist. Siehe den Artickel Schmier-Vieh. Von tausend Schmeer-Schaafen wird auf zweymal nicht mehr Wolle gesammlet, als von tausend reinen Schaafen auf einmal; so ist auch die Wolle von denen einschürigen Schaafen weit besser, als die von denen zweyschürigen. So ist auch bekannt, daß einige Schaafe Zweyschaufler, andere Vierschaufler, und wieder andere Sechsschaufler genennet werden, welcher Unterschied von den Zähnen der Schaafe seinen Ursprung hat: denn wenn die Jährlinge von ihren Hunds-Zähnen die zween mittlere fallen lassen, so schieben sie an statt derselben etwas breitere, so die Schafer Schaufel-Zähne nennen, und da heissen sie Zweyschaufler. Wenn das andere Jahr vorbey, so verlieren sie abermal zween spitzige Hunds-Zähne, und bekommen wiederum Schaufel-Zähne dafür, und denn heissen sie Vierschaufler; lassen sie endlich nach dem dritten Jahre noch zwey Spitz-Zähne fallen, so schieben sie eben so viel Schaufel-Zähne dagegen, und bekommen also den Nahmen der Sechsschaufler. Einen Unterschied machet auch die Farbe: Die Weissen werden vor die besten und edelsten gehalten, weil ihre Wolle alle Farben annimt, welches die schwarze, braune oder falbe nicht thut. Einen andern Unterschied machet die Grösse: Die Ungarischen sind sehr groß, und nächst diesen die Fliessischen, in Deutschland und Pohlen sind sie durchgehends kleiner, und die kleinesten sind die sogenannten Heide-Schnacken in dem Lüneburgischen. Ferner sind etliche einer dürren bergigen, andere einer ebenen fetten Weide gewohnet; dieselben gedeihen nicht, wenn sie von der einen auf die andere gebracht werden. Etliche haben Hörner in beyderley Geschlecht, wie die Ungarischen und die vorgedachten Heide-Schnacken, insgemein aber haben sie ausser den Böcken oder Stähren (Widdern) glatte Köpffe. Sie haben auch nicht alle gleich zartes Fleisch noch Wolle; die Ungarischen haben beydes sehr grob; die Englischen hingegen werden wegen ihrer Zartheit in beyden vor andern gerühmet. Etliche tragen des Jahres zwey, andere nur einmal; jene sind gut zum Schlachten, diese besser zur Zucht. Was die äusserliche Gestalt betrifft, hält man durchgehends diejenigen vor die besten, die einen starcken Leib, eine dicke und krause, doch nicht verworrene zarte Wolle, sonderlich um den Hals, Bauch, und das Gesicke haben. Wiewohl andere der Sache noch näher treten, und sowohl bey den Schaaf-Müttern, als bey den Hämmeln besondere Kennzeichen haben, nach derer Anoder Abwesenheit sie auch viel oder wenig von ihnen halten. Von diesen wehlen sie diejenigen als gute Hämmel aus, die einen schönen grossen Leib, langen Hals, dicke Wolle, einen grossen wollichten Bauch, gut Gesicht und Augen, langen Schenckel, und einen langen Schweif haben: Von jenen aber halten sie diejenigen Schaaf-Mütter vor die besten, an welchen sie eine breite Brust, kurze Beine und gelinde Wolle finden. So sind auch die niedertrachtigen Schaafe besser, als die hochbeinigten: Denn die hochbeinigten streichen auf der Weide herum, bleiben nicht bey der Heerde, und wollen sich nicht vergnügen mit dem Fressen, wie die andern; aber die niedertrachtigen gehen viel stäter, und entfernen sich nicht so leichtlich von der übrigen Heerde. Das Alter der Schaafe erkennet man an ihren Zähnen, die sie unten im Maul nur allein haben, und dahero auch wie das Rind-Vieh wiederkäuen, und durch den Eindruck ihrer Speise verdauen müssen: Und ist hierinnen kein anderer Unterschied unter ihnen, als bey dieser, daß sie eher als Kühe und Ochsen abzunehmen pflegen. Findet man vornen her in der Lämmer Maul die acht Spitz- oder Hunds-Zähne noch, und gar keinen Schaufel-Zahn darunter, so sind sie nur noch Jährlinge: Denn diese schieben gleich anfangs vorbenannte Zähne, und behalten sie ein ganzes Jahr unverändert. Findet man nicht mehr acht, sondern nur sechs Spitz-Zähne, hingegen aber zween grosse breite Zähne in der Mitte derselbigen, so sind sie im andern Jahr. Findet man nur vier kleine spitzige Zähne, und dagegen vier Schaufeln, so ist man versichert, daß sie

drey

drey Jahr alt sind. Findet man aber nur zween kleine spitzige Zähne und sechs arme Schaufeln, so achten sie an dem vierten Jahr. Haben sie aber gar keine Hunds-Zähne mehr, sondern ihre völlige acht Schaufeln, so ist es richtig, daß sie fünfjährig sind: Denn zwischen dem vierten und fünften Jahr werffen sie die letzten zween Spitz-Zähne weg, und verlieren also die Lämmer-Zähne völlig, welches die Schäfer Ausbrechen nennen. Dem Alter nach werden vor die besten Schaafe gehalten, die zwischen zwey und sieben Jahren sind: Denn vor dem andern Jahr ist von ihrer Güte nicht gar viel zu machen, ja wo diese Schaafe vor dem andern Jahre zugelassen werden, so verbutten und verderben sie gemeiniglich, und wird man nicht leichtlich rechtschaffene Frucht von ihnen zeugen können; hingegen nach dem andern Jahr bis in das fünfte nehmen sie an Kräfften stetig zu, welches daher auch zu schliessen, weil sie noch im Schieben und Abwerffen sind. Im achten und neunten Jahr fangen sie schon an zu alten, verlieren oder fressen ihre Schaufeln völlig ab, und bekommen die Fäulung an dem Zahn-Fleisch; im zehenden Jahr aber veralten sie gar, und sind alsdenn zur Zucht insgemein untüchtig. Zwar giebt es noch wohl einige, die, wenn sie wohl erwartet werden, bis in das eilfte Jahr fruchtbar sind, allein eine Schwalbe macht keinen Frühling, und von dem, was nur bey etlichen und zu Zeiten geschieht, muß nicht auf alle und allezeit geschlossen werden. Wer also Schaafe zur Zucht nöthig hat, der kaufe keine ältere, als zwey- oder auf das höchste dreyjährige, dieweil diese noch in ihrer rechten feuren Zeit sind, in welcher sie immer besser zum Nutzen wachsen. Ein Schaaf ist ein furchsam und schwaches Thier, dahero es im Feld und im Stall fleißig will gewartet und besorget werden. Wo sie im Walde oder nahe dabey geweidet werden, hat man guter Rüden oder Schaaf-Hunde nöthig, die den Wolf abschrecken und zur Noth abwehren können. Mit der Weide muß auch Behutsamkeit gebrauchet werden. Die sumpfigen Wiesen und Teich-Triffren, wo rother Roder ist, sind ihnen über die massen schädlich, ingleichen das Gras an denjenigen Orten, wo die Graben voll Wasser sind, wenn solche Lwarm wird; sie werden faul davon und crepiren auch, wenn sie nur solch Wasser trincken; aber die Weide auf hohen Feldern, Gehöltzen und Bergen ist ihnen über die massen zuträglich, vornehmlich die Brach-Weide. Sonderlich aber soll man im Martio und April kein Schaaf auf feuchten Wiesen oder nassen Orten weiden lassen, weil sie wegen der ersten Grüne, so alsdenn ausschläget, gar leichtlich im Blut ersticken. Auf die Weide soll man mit denen Schaafen nicht gar frühe, sondern nach alten Hirten, austreiben, wenn bereits der Thau abgegangen ist. Und weil auch das Schaaf-Vieh die Hitze nicht wohl vertragen kan, so pflegen sie einige in heissen Tagen Nachmittags gegen die Abend- oder Mitternacht-Seite: Vormittags aber gegen die Morgen-Seite zu weiden, welches zwar, wo bey einer Schäferey sehr grosse Anger, oder weite Fluhren und Triften sind, wohl angehet; allein, wo die Trifft enge, und die Felder oft mit Saat oder Getraide verschlossen, kan mans schwerlich so genau beobachten. Sommers-Zeit soll man die Schaafe auf die Hitze nicht sehr tränken: Denn die Leber gehet ihnen sonst gar leicht an, so daß offters ganze Heerden darüber zu Boden gehen. Wo sie zur Düngung der Aecker im Felde behalten werden, muß man sie, so bald sich das Vieh mit der Weide behelffen kan, ins Feld lecken, den sehr kalt und nassem Wetter aber wieder in den Stall treiben. Die letzte Zeit, das Lager völlig vom Feld in den Schaaf-Stall zu nehmen, ist, wenn das kalte und nasse Herbst-Wetter einzutreten beginnet, oder es auch besondern Mangel an der Weide geben solte, daß das Vieh ohne Futter sich nicht behelffen könte. Man treibet sie auch offt den gantzen Winter aus, wenn nicht viel Schnee ist, es geschiehet aber solches iedesmals erst gegen Mittag. Die Schaaf-Mütter und Lämmer müssen die Winter-Saat an Weitzen und Roggen nutzen, daß sie nicht überwüchsig werde, sonderlich an den Orten, wo alt Getraide gesäet wird. Herbst-Zeit muß man mit den Schaafen, die man im Winter schlagen will, nicht in die Stoppeln, sonderlich wo viel Weide ist, hüten, damit die Schaafe nicht zu fett in den Winter kommen, denn wegen der Feiste dauren und stehen sie nicht lange; auch soll man sie nicht in die Haber-Stoppeln, wo der junge Haber von dem ausgefallenen ausgewachsen, ehe treiben, als bis es zuvor ein- oder zweymal gefroren, alsdenn schadet es ihnen nicht. Was aber die ausgesetzten Schaafe und Schöpse anbelanget, welche man nicht wintern will, mag man dieselben alsobald, wenn man eingeerndtet, in die Stoppeln jagen, oder in die fette Weide treiben, damit sie wohl zum Schlachten gemästet werden. Man muß sich versehen, daß man die Schaafe nicht in die Dorn-Büsche treibe, sonst verlieren sie die Wolle. Wo man Heu genug hat, kan man ein vierzehen Tage vor Michaelis die Stähre oder Widder unter die Schaafe lassen, so rückt die Lamm-Zeit desto eher heran, und die Lämmer kommen vollstüdig in den Sommer. Hat man aber wenig Futter, so muß die Unterlassung der Widder um Michaelis, auch wohl acht Tage hernach geschehen, damit der Sommer und das junge Gras den Lämmern desto eher über den Hals komme, und sie nicht Noth leiden mögen. Des Schaaf-Viehes Futter belangend, ist solches das beste Heu, sanft Grummet, so nicht grob und sauer, sondern fein klein-blätterig, und mit vielem Klee untermischt ist. Das feuchte ist ihnen insgemein schädlich, sonderlich wenn sie darauf saufen; denn es wird ihnen die Leber davon anbrüchig. Wo Heu-Mangel vorhanden, giebt man den Zucht-Schaafen anfangs Erbsen-Stroh, in der Lamm-Zeit aber Heu und Grummet, das Gälte-Vieh aber (ausser den mastenden Lämmern, die eben wie die alten Schaafe, oder gar mit wenigem Haber absonderlich gefüttert werden) muß sich mit blossen Gersten- und Haber-Stroh behelffen. Wenn das

Winter-Futter nicht wohl gerathen, läßt man Laub-Holtz machen, welches im September von Weiden, Eichen, Buchen und andern Gebüsche gehauen, in Bündeln gebunden, ins Trockene gebracht, und wenn es dürre worden, hernach auf dem Hof ihnen vorgelegt, das Holtz nach abgefressenem Laube aber wieder zusammen gebracht, und zur Feuerung verbraucht wird. Man bringt auch das Wein-Laub darzu. Es ist aber diese Fütterung nur an denen Orten gebräuchlich, wo das Holtz nicht viel gilt, denn an andern Orten würde sie viel zu theuer zu stehen kommen. Man wechselt damit ab, und giebt ihnen einmal Heu, das andere mal Laub, und rechnet man auf einhundert Schaafe etwan drey Schock Gebünde. Wenn sie Winters-Zeit nicht ausgehen können, füttert man sie des Tages zweymal, nemlich Morgens und Abends folgendergestalt: Früh legt man ihnen Roggen- oder Gersten-Stroh nacheinander zweymal vor, darauf giebt man ihnen Heu, und träncket sie nachgehends. Das lange und grobhalmigte Stroh lassen sie liegen, welches man wegnehmen, fein gleich ins Trockene auf einen Hauffen legen, und Winters-Zeit die Schaaf-Ställe damit umsetzen, und sonderlich wegen der jungen Lämmer vor der Kälte verwahren kan. Da die Schaafe gar nicht ausgehen, muß man ihnen des Tages noch einmal so viel Stroh geben, als sonst. Des Abends legt man ihnen wieder zweymal von obgedachtem Stroh, und denn das Heu vor. Einige, die es vermögen, lassen das geringe Korn, so viel Trespen und andern Zusatz hat, nur vorschlagen, und geben das Vorgeschlagene denen Schaafen. Etliche aber, die alten Haber haben, gebrauchen ihn auch hierzu. Des Winters bey trockenem und rauhen Futter träncket man sie des Tages ein- oder zweymal, Sommers-Zeit aber, wenn sie der Weide geniessen, muß man ihnen nicht leichtlich zu trincken geben. Man muß ihnen alle Tage unterstreuen, daß sie fein rein bleiben, doch darf ihnen sonst keinmal ausgemistet werden, bis man den Mist bedarf, daß man ihn auf die Aecker führet. Der Schaaf-Dünger ist allen Aeckern gut, ausser denen, die in der Nässe liegen, denn er verursacht den Feldern Säurung, ist auch nicht so dauerhafftig, als der Küh- oder andere Mist. Auf Walpurgis so wohl, als auf Michaelis, pflegt man die Schaafe zu zehlen, und mit dem Schäfer auf alles und iedes Rechnung zu halten, auch die Felle gezehlt zu nehmen, damit man siehet, was den Winter und Sommer über ist drauf oder abgegangen. Die Felle muß man mit der Schaaf-Rechnung wohl collationiren, damit man sehe, ob die Anzahl der Sterblinge und des geschlachteten Viehes mit dem Angeben übereun treffe, oder aber, ob der Schäfer nicht etwas vor sich geschlachtet, und es nachgehends als Sterblinge angegeben. Man kan aber leicht erkennen, was Felle von Sterblingen sind, denn diese haben viel rothe kleine Aederlein mit Blut unterlassen, als wenn das Vieh im Blute erstickt wäre, und sind auch sonsten mehr röthlich als weiß. Was aber geschlachtet ist, wird an der Haut fein weißlicht sehen, und hat keine dergleichen Aederlein. Bey den Schäfereyen muß man die Lamm-Zeit wohl in Acht nehmen, und täglich zusehen und anmercken, wie viel Lämmer jung worden, auch der Schäfer und Knechte Lämmer besonders zeichnen lassen. Gegen die Lamm-Zeit müssen die tragenden Schaafe besser gefüttert, geraumer gestallet und nach ihnen fleißig gesehen werden, daß, wenn es bisweilen hart hält, ihnen Hülffe gethan werden konne. So bald das Schaaf-Vieh gelammet, muß es ausgemolcken, und die Wolle um das Euter ein wenig weggeraufft werden, daß die Lämmer nicht matt und sich davon werden. Wenn nun die Lämmer meist vorhanden, und die Schaafe wieder ausgetrieben werden, giebt man unterdessen zu Hause denen Lämmern vom besten Grummet zu fressen vor. Hat die Kälte nachgelassen, nimmt man die Hammelung vor, und sucht etliche der schönsten Lämmer aus, die feine gelinde Wolle und sonst gute Gestalt haben, und lässet sie ungeschnitten zu Stähren oder Stier-Hämmeln gehen. Den Lämmern, die essen lernen, pflegt man aufs längste, wenn sie drey Wochen alt, etwas Haber in die Krippe bey vier oder fünf Wochen vorzustreuen. Man rechnet insgemein auf das hundert die Woche über bey anderthalb Viertel. Des Morgens legt man ihnen von Roggen-Stroh kleine Wurm-Gebünder zweymal nach einander vor, darnach Heu, alsdenn tränckt man sie, und des Abends füttert man sie auf gleiche Art. Man giebt ihnen bisweilen an statt des Heues Schaaf-Laub oder ungedroschene Linsen. Es ist ihnen auch sehr zuträglich, wenn man ihnen Stein-Salz vorlegt, sie damit zu reinigen. So füttert man sie im Sauge so lange, bis man sie absetzet, welches um Ostern, oder nach Gelegenheit um Philippi Jacobi geschiehet. Den dritten Tag darauf, wo es nicht zu kalt, treibet man sie mit auf die Weide. Man muß sie aber alsdenn mit dem gälten Vieh alleine hüten, und im Stalle unterschieden halten, daß sie von den Mutter abgewohnen. Wenn die Lämmer abgesetzt, fängt man an, die Schafe zu melcken, und melckt sie des Tages dreymal, bis auf Bartholomäi, von da aber nur zweymal bis Crucis. Da muß man denn gute Acht haben, daß die Schäfer die Schaafe, wenn sie ihnen nicht in Pacht gegeben, des Morgens, Mittags und Abends, da sie ihre Vor-Schaafe zu melcken pflegen, nicht mit ausmelcken, weil sie auf allerhand Art ihren Vortheil zu suchen sich bemühen. Wenn die Schaafe stieren, oder, wie man insgemein zu reden pfleget, stähren, soll man die Stähr-Lämmer bald davon weg und zu den ausgehobenen Schöpsen absonderlich thun, weil sie sonst verderben, oder doch aufs reiben. Ein Schaaf ist vielen Krankheiten unterworffen, darum die Schäfer sorgfältig zu seyn pflegen, ihr Vieh dafür zu bewahren durch Salz und aus heilsamen Kräutern zubereitete Pulver, so ihnen in die Tränck-Rinnen gestreuet werden. Einige Arten des sogenannten rüd-

lösen und nöthigen Schaaf-Salzes findet man in des *Jngelii* Oeconomia p. m. 49 & seqq. beschrieben; imgleichen siehe unten Schaaf-Lecken. Wo Stein-Salz zu bekommen, wird solches in grossen Stücken in die Ställe gelegt, daß die Schaafe daran nach Gefallen lecken mögen. Wenn man erkennen will, welche Schaafe im Winter vor andern gesund zu erhalten, so darff man ihnen nur nach den Augen sehen. Die, so schöne rothe Augen-Lieder haben, sind gesund, die aber schwartz-äugig und bleich, und wenig Röthe in den Augen haben, sind gewiß aussätzig und franck. Andere wollen auch aus folgenden erkennen, ob die Schaafe frisch oder faul, wenn sie ihnen nemlich im Januario Erlen-Laub vorwerffen, welches in vorher gegangenem Herbste gesammlet worden, welches Schaaf dasselbe frisset, das ist gesund, welches aber dergleichen nicht thut, ist faul; oder man dehnet sie oben auf dem Rücken bey der Wolle, halten sie die Haut alsdenn fest an sich, so sind sie gesund, lassen sie solche aber leichte gehen, vermutget man das Gegentheil: Werden sie plötzlich franck, so müssen ihnen die Schäfer unter den Augen und der Zunge zur Ader lassen. Einige Schäfer haben theils Orten die Gewohnheit, daß sie ihre Schaaf-Ställe mit wohlriechenden Kräutern, als Poley, wilden Balsam, Wachholder, Raute und Wohlgemuth räuchern, und ihnen unter ihre Speise und Futter, Calmus, Enzian, Liebstockel-Wurtzel, Lorbeeren und Schwefel, ingleichen Erlene Asche, und ein gut Theil Saltz alle Wochen zweymal vermischet, welches denen Schaafen trefflich zuträglich seyn soll. Wenn sie wegen Erweichung ihres Horns, weil sie etwan lange im Mist gestanden, zu hincken anfangen, oder sonst nicht wohl gehen können, muß man ihnen das Horn an der Spitze, da es am meisten verderben, abschneiden, und ungelöschten Kalch drüber schlagen, so lange bis das Horn starck und hart geworden. Bisweilen werden sie in den Hunds-Tagen verrückt im Haupte, und taub, sie gebaren sich alsdenn sehr übel, wenden sich und strauchcln und fallen stets, und springen jählings wieder auf. In dieser Kranckheit muß man ihnen die Adern an den Schläfen öffnen, und das Blut mäßig heraus lassen. Zuweilen ersticken sie in ihrem eigenen Blute, fallen plötzlich nieder und sterben, wenn sie gleich wohl bey Leibe sind, und vorhero gantz nicht franck gewesen. Bey diesem Zufall nehme man das an den Zäunen wachsende Schöll-Kraut mit gelben Blüthen, welches, wo es abgebrochen wird, eine röthliche Milch von sich giebt. Dieses dörre man, zerstampffe es, und gebe es ihnen in Saltz zu lecken, so ist ihnen geholffen; denn dieses Kraut hat eine Krafft durchzudringen, zu eröffnen und dünne zu machen; doch muß es gleich anfangs geschehen. Zu manchen Zeiten kröpffen die Schaafe, und bekommen alsdenn eine gar dicke Geschwulst unter dem Halse, die manchmal wie ein Gans-Ey groß wird, voller Wasser ist, und von Lung und Leber herrühret; wenn diese nicht sattsame Feuchtigkeit haben, so verfaulen sie, und werden verschleimet. Es kommen die Schaafe auf der nassen Weide dazu, da es starcke Schlag-Regen auf sie thut. Dieses zu vertreiben, sticht man mit einem Pfriemen in solche Geschwulst, und drückt es auß; damit kan den meisten geholffen werden. Wenn sie zwischen Fell und Fleisch naß sind, so nehme man ungelöschten Kalch untergeborret Saltz, und gebe ihnen solches, aber nichts darauf zu trincken, oder gebe ihnen in Wasser gestossene Lein-Kuchen. Vor Schaaf-Kranckheiten überhaupt ist die gemeine und mit Saltz vermischte Wermut, die man den Schaafen zu lecken giebt, gut; denn diese reiniget sie, und behütet sie vor allerhand Seuchen. Oder man nimmt zwey Theile Berg-Peterßilien samt der Wurtzel, und ein Theil Wachholder-Beere, macht es zusammen zu einem Pulver, und giebt es den Schaafen mit Saltz zu lecken. Oder man giebt ihnen Herbst-Zeit ein Viertel gedörrten Hopffen mit Saltz oder rothen Beyfuß, der gegen das Ende des Augusti gesammlet. Sonst ist auch den Schaafen das Bircken-Laub, ingleichen der Bircken-Safft, den man im Frühling sammlet, sehr dienlich. Die besondern Mittel vor die übrigen besondern Zufälle derer Schaafe, als der Raude, Roß, Grind, Anbruch, Darm-Gicht, Feul über den Augen, Würmer in der Lunge und dem Leibe, Unflat, Pocken, Sterben und dergleichen, sind theils an gehörigen Orten bereits angeführet, theils aber und insonderheit die Remedia wider dergleichen Gebrechen können in *Jngelii* Oeconomia pag. m. 51 & seqq. nachgeschlagen werden. Die Schaafe sind ohnstreitig eines von denen nutzbarsten Thieren in der gantzen Vieh-Zucht, dergestalt, daß die Nutzbarkeit derselben nicht genug gerühmet werden kan. Die Alten haben nicht ohne Ursache gesagt: Das Schaaf habe goldene Füsse, denn wo es dieselben nur aussetzet, da ist lauter Gottes Segen, und alles was daran befindlich, oder davon kömmt, ist zu gebrauchen. Es ist der Grund von der so auerträglichen und in viele Zweige sich zertheilenden Woll-Manufactur eines Landes. Und die Leder-Manufacturen werden auch zum theil dadurch unterstützet. Seine Wolle, wenn sie gekämmt und gesponnen worden, wird zu Tüchern, ungesponnen aber zu Hüten verbrauchet, und dienet nicht nur zur Kleidung in das Haus, sondern auch zur Verschaffung eines guten Stück baaren Geldes in den Beutel. Die Felle werden theils zu Handschuhen, theils zu Bein-Kleidern und allerhand andern Sachen angewendet. Die Milch, welche weit fetter und dicker, als die Kuh-Milch, und dahero auch dieser vorgezogen wird, giebt treffliche Käse; das Fleisch, absonderlich von Hammeln und Lämmern ist eine niedliche Speise, wiewohl das letzte etwas schleimig. Solchemnach ist eine der grösten Sorgfalt der Landes-Policey die Schaaf-Zucht zu verbessern. An vielen Orten ist daher in guten Gegenden sonderlich einem jeden Land-Gut eine gewisse Zahl Schaafe zu halten auferleget. Und man zehlet selige zu gewisser Zeit, was an der Zahl fehlet,

wird verstrafet. An andern aber, wo grosse Güter allein die Schaafhaltung haben, ist zwar bisweilen denen andern Wirten auch eine gewisse Zahl der Schaafe sonderlich in die Weide zu schicken erlaubet, da sie denn auch gezehlet und die übrigen verstrafet werden. Allein es ist dieses der Schaaf-Zucht sehr schädlich und die Anzahl mehr vermindert als des ganzen Landes Bestes gesuchet. Die Verbesserung der Schaaf-Zucht geschiehet sonderlich durch gute Arten und durch den Anbau gutes Futters. Gute Arten bekommt man entweder aus denen Gegenden Deutschlandes, oder aus andern Ländern, als Polen, Engelland, Spanien. Nur muß man selbige in keine schlechtere sondern vielmehr bessere Gegenden bringen. Zu welchem Ende man denn an denen besten Schaaf-Gegenden sogenante Zucht-Heerden anlegen muß, daraus man gute Stähre oder Zucht-Schaafe erlange, wodurch man andere Heerden von Zeit zu Zeit bekommen kan. Denn sie arten leicht in geringern Gegenden aus, daher diese Verbesserung immer wiederholet werden muß. Hierdächst müssen die schwarzen, braunen, rothen und griese-färbigen Schafe und Böcke abgeschaffet werden. Man muß keine Ziegenböcke unter die Zucht-Schaafe lassen, weil die Wolle grobhärig davon wird, wenn sie die Schaafe bespringen. Vielmehr muß man dahin trachten, Fladdr- und weichhärige zu bekommen. Leich an seinen Proben, ingleichen Schröter in der Fürstlichen Schatz- und Rent-Kammer haben dazu mehr Vorschläge gethan. Wer auch gute Wolle haben will, muß die Schaafe wenig oder nichts melcken. In Schweden bekommt derjenige, der eine fremde schöne Schaaf-Art ins Land bringet, nach Unterschied vor jedes Stück eine Belohnung vom Staat. Das Futter, wenn es gleich auf ordinairer Weide nicht viel mitbet, kan doch beser auf Aeckern angestanzet werden, z. E. türckischen Klee, Spurcetze. Davon hat D. Rohlwes in der Oeconomia experimentali viele Mittel gezeiget. Was das Schaaf-Fleisch anbelanget, so will solches überhaupt zu rechter Zeit des Jahres genossen werden, und diese ist der Frühling, da die Schaafe noch das kurze Gras fressen; im Sommer aber nutzet es gar wenig, dannenhero an etlichen Orten von der Obrigkeit Verbot geschehet, daß nach Jacobi keine Schaafe mehr geschlachtet werden dürfen. Die Zunge wird von vielen als etwas delicates geachtet und folgender Gestalt zubereitet: Es wird zuvörderst die darauf sitzende Haut bis auf den Schlund abgezogen, dieselbe alsdenn von einander gespalten, und mit geriebenem Brot und Salz bestreuet, auf dem Rost über ein Kohl-Feuer geleget, und wenn sie auf der andern Seiten gahr ist, umgewendet, und auf der andern Seiten gleichergestalt bestreuet. Wenn sie also fein saftig geröstet, machet man von guter Fleisch-Brüh und Wein-Beeren eine Brühe darzu. Unter allen Nationen sind die Engelländer und Frantzosen von dem Schaaf- und Hammel-Fleisch die meisten Liebhaber, sie pflegen es aber allermeist nur halb gahr braten zu lassen, so daß der blutige Saft im Aufschneiden noch heraus lauffen muß, welches denjenigen, der darinnen eine Delicatesse suchet, und darneben einen guten Magen hat, nachzuthun überlassen wird, siehe unten Schöps. Das Unschlitt wird zu Lichtern und Lampen gebraucht; aus den Därmen werden die besten Seiten, und aus den Klauen Leim gemacht, der Mist aber giebt den besten Dünger. Die besondere Nutzung von den Schaafen wird unterschiedlich genossen, nachdem nemlich die Schäfer entweder um gewissen Lohn gedungen werden, da denn die gantze Nutzung der Herrschafft bleibet: Oder der Schäfer mit der Herrschafft das fünffte, sechste oder siebende Haupt setzet, da er denn auch auf so viel an Gewinn und Verlust Theil hat: Oder da die gantze Heerde des Schäfers eigen ist, und er allein ein gewisses Trift- und Futter-Geld entrichtet. Überhaupt pflegt ohne die Dünge, welche bey dem Feld- und Garten-Bau ein grosses thut, und ohne die Zuzucht, nach Abzug aller Unkosten, die reine Nutzung von einem hundert Schaafe auf zwantzig Thaler geschätzet zu werden. Es giebt endlich das Schaaf auch gute Heil-Mittel, denn die davon frisch abgezogene Haut auf schmertzhaffte und gequetschte Glieder geschlagen, verschaffet denenselben Linderung. Die fette Wolle der Hämmel, sonderlich die schwarze, die sie an der Kehle und zwischen den Schenckeln haben, mit Lilien- und Camillen-Oel, wird denen, die angelaufene Hälse haben, recommendiret. Die Lunge gebraten, und nüchtern genossen, soll der Trunckenheit wehren. Die Milch, wenn glüende Kiesel-Steine darinne abgelöscht, als ein Clystier gebraucht, heilet den Zwang und die scharffen Flüsse der Gedärme; vornemlich aber der Mist bloß allein oder auch mit andern Dingen versetzt, und zur Salbe bereitet, ist sehr heilsam in Geschwulsten, erhärteten Nerven, Brand von Feuer und Wasser und dergleichen; wie denn auch das Unschlitt gereinigt, gelassen und warm aufgestrichen, frische Wunden heilet.

Schaaf-Garbe, Garbe, ist ein Kraut, welches auf trockenen Orten, auf dürren Wiesen und Grase-Rainen, sonderlich um die Zäune und an den Wegen wächset. Es hat eine lange, schwarze und zasichte Wurtzel, kleine Blätter, welche wie die Stoppeln der jungen Roggen, und wegen ihrer Menge nicht zu zehlen sind. Gegen den Junium gewinnet es stunde hohe, bey anderthalb Elien hohe Stengel, die mit vorgemeldeten Blättern bis oben aus bekleidet sind. Je höher diese den Stengel hinauf wachsen, je kleiner und schmäler gerathen sie. Auf oberen Theile der Stengel erscheinen weisse Fleisch-farbene Blümlein in kleinen Büschlein oder Cronen. Wenn diese vergehen, wachset der Saame im innerlichen Apffel, so mit dem Camillen-Saamen überein kommt. Es ist ein sonderlich Wund-Kraut, innerlich und äusserlich zu gebrauchen, stillet allerhand Blut-Flüsse, tödtet die Spul-Würme, treibt den Harn und Stein, vertreibt die Wasser-Sucht, und zertheilt das geronnene Geblüt im Leibe, wenn es in Wein oder Wasser gesotten, und da-

von Morgens und Abends getrunken wird. Der frische Saft oder das Kraut zerstossen, Bäder-Weise aufgelegt, auch zu Pulver gerieben aufgestreuet, heilet alte Schäden, Fisteln und eiterige Drüse. In Milch gesotten und davon getrunken, oder gepülvert, ein Quintgen täglich in einer Brühe eingenommen, dienet wider alle Beschwerungen der Brust, Geschwüre der Lungen und die Schwindsucht.

Schaaf-Hof, siehe Schäferey.

Schaaf-Hund, Schaaf-Rüde, wo die Schaaf-Hütungen bis an grosse Wälder sich erstrecken, oder nahe an die Vor-Holzer stossen, oder, wo es sonsten viel Wölfe und andere schädliche Thiere giebt, sollen Schäfer mit starken, grossen, streckenden, freudigen, beherzten und beissigen Hunden versehen seyn. Die weiß härichten Hunde werden zu Bewahrung der Schaafe den schwarzen und dunckel-härigen darum fürgezogen, weil diese durch die Wölffe von ferne erkennt werden, ob sie zugegen oder abwesend; jene aber, nemlich die weiß-härichten, als mit den Schaafen gleichfärbig, von ferne nicht mögen unterschieden werden, also, daß die Wölffe nicht wissen, an welcher Seite sie anfallen sollen, wenn sie die Hunde und Schaafe nicht von einander kennen; und wenn sie zwey- oder dreymal durch diesen Irrthum betrogen, und tapffer abgewiesen werden, trauen sie hernach nicht leicht mehr einen Anfall zu wagen. Zu dem, wenn sich bey nachtlicher Weile ein Wolffs-Krieg erhebt, kan der Schäfer seine Hunde destoleichter von dem Wolff unterscheiden, da er hingegen die dunckel-färbigen bey Nacht-Zeit von dem Wolff nicht unterscheiden kan, und gleich so bald, wenn er vermeint dem Wolff eines zu versetzen, seinen eigenen Hund trifft. Die Schaaf-Hunde sollen, wenn es seyn kan, von einem Wurff genommen werden, weil sie nicht so leicht einander beissen, und viel-bäten und zu-sammen gewohnen, in Gefahr viel treulicher, frischer und beherzter einander entsetzen, welches, wenn sie zusammen Feindschafft tragen, so leicht nicht, oder doch verdrossener und später geschiehet, dadurch offt die gantze Heerde in Gefahr gerathen kan. Haber-Grieß und Gersten-Mehl, oder Schrot ist ihnen gesünder, und schlägt ihnen besser zu, als das Roggen-Mehl. Ehe sie zwey Jahr alt werden, soll man ihnen den Wurm unter der Zungen nehmen, so werden sie nicht leicht rasend. Im Sommer soll man sie mit grünen in Wasser gesetzten Nuß-Schalen, und sonderlich um die Ohren waschen, so bleiben sie vor Flohen und Fliegen unbelästiget. Damit ihnen die Wölffe nicht so leicht nach der Gurgel greiffen können, muß man ihren Hals mit einem starcken mit eisernen Spitzen beschlagenen Halsband versehen und bewaffnen.

Schaaf-Hurden oder Horden, sind von wilden Ruthen oder andern bequemen Holtze geflochtene bewegliche Zäune, wovon die Schäfer, wenn sie mit ihrem Vieh zu Felde liegen, und pferchen, auf den Brach-Aeckern accurate Stallungen zu Nacht machen, die Hurden ins Gevierte schlagen, und mit Pfählen befestigen, also, daß die Stähre und Hämmel ihren besondern Platz, die Schaafe ihre besondere Stellung, und die Lämmer auch ihr sonderliches Behältniß haben, ohne daß eine Sorte zu der andern kommen kan. Sie müssen so hoch seyn, daß kein Wolff darüber zu springen vermag, welche Höhe jedoch an denen Orten, da man von denen Wölffen weiß, nicht erfordert wird. Ihre gemeine Höhe ist anderthalbe bis zwey Ellen, und die Länge beträgt sieben Ellen, und begreiffen demnach zwölff Stück Hurden einen Platz von 441 Ellen ins Gevierte. Ueberhaupt aber werden auf 300 Stück Schaafe zwantzig Horden, eine von sieben Ellen lang gerechnet. Die Hurden werden im Martio, so bald es die Witterung zulast, in das Feld geschlagen, und täglich, oder um den andern Tag nach der Länge des Ackers damit fortgerücket, bis derselbe über und über gepferchet worden, siehe das Wort Pferch. Der Hurden-Schlag ist eine Gerechtigkeit, so dem Erb-Herrn vorbehalten, und darff, wo es nicht hergebracht, von den Unterthanen nicht gebrauchet werden.

Schaaf-Hutte, Pferch-Karre, ist eine von Brettern zusammen-gefügte und auf zwey Rädern stehende Hütte, darinnen der Schäfer bey seinem Vieh über Nacht bleibet, und mit dem Pferch und Hürden fortrücket.

Schaaf-Käse, siehe Käse.

Schaaf-Knecht, sind dreyerley: Meister-Knecht, der die Schaafe treibet und hütet, Hämmel-Knecht, dem die Hämmel und Stähre, und Lämmer-Knecht, oder Lämmer-Junge, denen die Lämmer zu hüten und zu warten anbefohlen sind. Wo einiger sind, auch wo sie von Jugend auf zusammen gewohnen, in Gefahr viel treulicher, frischer und beherzter einander entsetzen, welches, wenn sie zusammen Feindschafft tragen, so leicht nicht, oder doch verdrossener und später geschiehet, dadurch offt die gantze Heerde in Gefahr gerathen kan. Haber-Grieß und Gersten-Mehl, oder Schrot ist ihnen gesünder, und schlägt ihnen besser zu, als das Roggen-Mehl. Ehe sie zwey Jahr alt werden, soll man ihnen den Wurm unter der Zungen nehmen, so werden sie nicht leicht rasend. Im Sommer soll man sie mit grünen in Wasser gesetzten Nuß-Schalen, und sonderlich um die Ohren waschen, so bleiben sie vor Flohen und Fliegen unbelästiget. Damit ihnen die Wölffe nicht so leicht nach der Gurgel greiffen können, muß man ihren Hals mit einem starcken mit eisernen Spitzen beschlagenen Halsband versehen und bewaffnen.

Schaaf-Hurden oder Horden, sind von wilden Ruthen oder andern bequemen Holtze geflochtene bewegliche Zäune, wovon die Schäfer, wenn sie mit ihrem Vieh zu Felde liegen, sie nicht gegen das Land, sondern der Schäfer auf Gerechtigkeit gedingt ist, darff der Meister-Knecht hierzu bis funffzig Stück, der Hämmel-Knecht dreyßig bis vierzig Stück, und der Lämmer-Junge zwantzig bis dreyßig Stück halb trächtig und halb gelte Lämmer unter der Heerde für ihr eigen halten. Es können denn die Trächten sehr bezahlt, da etwas mehr passiret wird.

Schaaf-Laub, wird das im September von die Schaafe abgehauene junge erlene, buchene, weidene und andere zum Laub-Holtz genennet, welches in Bündel gebunden und aufgedörret, an denjenigen Orten, wo das Holtz in schlechten Preis, hingegen das Futter desto seltzamer, zur Winter-Zeit denen Schaafen vorgeworffen wird. Wenn die Schaafe das Laub davon abgefressen, so leget man das Holtz und Reisig nieder bey Seite, welches sodenn dem Schäfer zum Feuer-Holtze überlassen wird.

Schaaf-Laus, siehe Laus.

Schaaf-Lecken, sind von heilsamen Kräutern und andern speciebus zugerichtete mit Salz vermischte Pulver, welche bey wohl bestellten Schäfereyen, die Schaafe vor Krankheiten und jähen Zufällen zu verwahren, denenselben in ihre schmale von Föhren- und Tannen-Holz ausgehauene, und auf niedern Gabeln liegende Rinnen eingestreuet werden, damit die Schaafe auf beyden Seiten dazu kommen, und nach Gefallen lecken können. Man richtet die Schaaf-Lecken Sommers- und Winters-Zeit an, im Sommer alle vierzehen Tage; im Winter aber sparsamer; doch muß das Wetter jederzeit trocken seyn, denn sonsten, weil sie gar zu sehr nach dem Wasser trachten, würden sie sich leichtlich zu schanden saufen. Die Kräuter, die man unter das Salz mengen soll, werden von etlichen in grosser Anzahl, von andern aber sparsam genommen. Die, so gerne mit vielem haushalten, wollen, man solle zu denen Lecken nehmen Rheinfahren, Osterluey, Wermut, Entzian, die Siede von gedroschenem Hauff, Wachholder-Beer, Alant-Wurtz. Im Herbst soll man auch nehmen die mehlzeitigen Hollunder-Beere, sie von den Stielen abstreifen, Mehl darunter kneten, es in dem Ofen hart backen, hernach in einem Mörsel gar klein stossen, und unter die andern Materien zum Saltze mischen. Die Kräuter aber müssen alle am Schatten getrocknet, und klein gerieben oder gestossen seyn, ingleichen auch der Entzian und Alant, benebenst den Wachholder-Beeren. Solches Salz samt denen vermengten Materien, muß man den Schaafen des Abends bey trockenem Wetter von vierzehen zu vierzehen Tagen im Sommer, im Winter aber alle Monat einmahl geben, und sie darauf in die Ställe thun, daß sie nicht zum Wasser kommen können. Andere geben ihnen diese folgende Lecke: Entzian, Calmus, Lorbeer, Kupffer-Wasser, Glasgall, Alaun, Schwefel, Knoblauch, Meer-Hirse, Venedische Seiffe, eines jeden ein Pfund, und mischen so viel Salz darunter. Oder, Salbey, wilden und Garten-Lavendel, Spica, Isop, Wein-Rauten, Ehrenpreis, Weyrauch-Kraut oder Roßmarin, Beyfuß, Cichorien oder Wegwart, Wermut, Quendel-Kraut, Lungen- und Leber-Kraut, Liebstockel, eines so viel als des andern; darnach Wohlgemuth, Rheinfahren-Kraut, und Widerthon, dieser drey Kräuter etwas weniger, als der vorigen Sorten, alles in einem Back-Ofen gedörrt, und zu Pulver gemacht. Die Schäfer aber machen damit nicht viel Wesens, sondern bleiben nur bey ihren gemeinen Präservativen, und backen entweder reiffe Hollunder-Beeren, und behalten sie durchs ganze Jahr, zerreiben sie dann in Salz, und geben es den Schaafen zu fressen und zu lecken. Oder sie tragen den Sommer über viel Wermut im Vorrath ein, dörren das Kraut mit Fleiß, und geben es den Schaafen unter dem Salz zu lecken vor, dadurch werden sie bey gesundem Leibe erhalten und vor vielen Krankheiten verwahret. Oder, sie nehmen auf hundert Schaafe ein Pfund Entzian, ein Pfund Lorbeeren, ein Pfund Kreide, ein wenig Hollunder-Beere und Hüner-Wurtzeln, stossen alles, und geben es den ganzen Winter über den Schaafen mit Salze. Es geben auch einige denen Schaafen, wenn sie auf die junge Weide gehen, im Junio Kupffer-Wasser unter gedörrtem Salz zu lecken.

Schaaf-Linsen, suche Linsen-Baum.

Schaaf-Mäuler, wird an einigen Orten der Feld-Lattich oder Acker-Salat genennet. Siehe Lactucke.

Schaaf-Milch, suche Milch.

Schaaf-Mist, siehe Mist.

Schaaf-Nillen, suche Agnuscastus.

Schaaf-Nösser, ist ein Nahme, der allerley Schaaf-Vieh, alte und junge Hämmel, Lämmer und Schaaf-Mütter zugleich begreifft; da das Wort Schaafe hergegen eigentlich allein die tragende oder Mutter-Schaafe bedeutet.

Schaaf-Nuß oder Polter-Nuß, suche Nuß.

Schaaf-Scheere, ist eine besondere Scheere ohne Riede, hinten mit einem runden Bügel, der den Dienst einer Feder verrichtet, versehen, damit man den Schaafen die Wolle abzuscheeren pflegt. Sie muß von gutem Stahl, und wenn was gutes damit ausgerichtet werden soll, wohl geschliffen seyn.

Schaaf-Schure, heißt bey einer Schäferey diejenige Arbeit, da dem Schaaf-Vieh die Wolle abgenommen wird. Den einschürigen Schaafen nimmt man die Wolle im Frühjahr zu Ausgang des Aprils, oder Anfang des Maien ab; den zweyschürigen aber das erstemahl etwan drey Wochen vor Himmelfahrt, und die wird die Winter-Wolle genennet, das andere mahl aber die Woche vor Michaelis, und heißt die Sommer-Wolle, so auch besser als jene. Den Tag vor der Schaaf-Schure treibet man sie in einen Teich, oder durch ein fliessend Wasser, und wäschet sie sauber ab, (welches die Schaafe schwemmen heißt,) damit die Wolle sein reine werde. Wenn die Schaafe gewesch en, und es fällt unsauber Wetter ein, muß man ihnen rein Stroh unterstreuen, daß sie sich nicht wieder garstig machen. Denen Schaaf-Scheerern ist wohl einzubinden, daß sie fein vorsichtig die Schaafe scheeren, und sie nicht, wie offt geschiehet, schneiden und verletzen. Unter dem Scheeren ist am besten, man bindet ihnen alle vier Füsse zusammen, daß sie nicht zappeln können, und die Scheere verhindern, oder ihre Verletzung selbsten verursachen. Je kürtzer die Wolle abgeschoren wird, je besser ist es. In währender Schure muß man Achtung geben, ob die Schaaf-Scheerer nicht Wolle veruntreuen und einlecken: wie man denn auch zu Wegtragung

der Wolle treue und gewisse Personen haben muß. Die Lämmer-Wolle wird besonders gethan, weil sie viel zarter und subtiler als andere ist. Auch sortiret man die andere Wolle, sonderlich die weisse und zartharige von der andern, der Jährlinge, der Schaafe, und der Hämmel, weun man von jeder Sorte viel, und einen merklichen Unterscheid hat. Zehen Hämmel geben gemeiniglich einen Centner oder zwey und zwantzig Pfund Wolle. Wann sie geschoren sind, sollen sie mit Hopfen, Wein-Hefen und Oel-Drüsen gerieben, und mit Salz-Wasser drey Tage nach einander gewaschen werden, welches das Wachsen schöner Wolle befördert. Es muß die Wolle ordentlich, und insonderlich die, so nicht in ganzen Felsen zusammen hänget, in Bündel, diese aber fein in der Mitte zusammen gebunden werden, damit sie fein sauber und gut zum Verkauf aussehe. Die neubeschornen Schaafe soll man, wenn die Luft nachmahls rauh und hart ist, nicht gar zu weit von den Ställen abtreiben. Einige stehen auch in den Gedanken, wenn man den Schaafen im wachsenden Mond die Wolle abnähme, wüchse sie ihnen desto besser.

Schaaf-Stall, ist bey einer Land-Wirthschafft ein Gebäude, darinnen das Schaaf-Vieh gefüttert und gehalten wird. Der Schaaf-Stall soll an einem etwas erhöheten trockenen Orte stehen, und weit genug angelegt seyn, damit die Schaafe im Sommer guten Platz darinnen haben, und einander um der Enge willen nicht drengen, drücken oder treten, und also über einander erhitzen. Er muß mit sonderbaren Fenstern unterzogen werden, damit man die trächtigen Schaafe von den andern absondern, und in Sicherheit stellen kan. Wo man die Schaafe in Menge hat, müssen auch unterschiedene Ställe für Lämmer, Hämmel und Widder, item für erkrancke Schafe bereitet seyn. Das Pflaster wird von Steinen beleget mit einem Abhang, zur Ab- und Ausführung der Feuchtigkeiten; denn je trockener die Schaafe stehen, je besser ist es; die Nässe ist ihnen hingegen sehr schädlich. Andere belegen den Stall-Boden auch mit Bauch-Holz, welches aber der Fäulniß sehr unterworfen ist. Der Schaaf-Dunger bleibet gantze halbe Jahre, und so lang, bis man ihn ausführet, im Stalle beysammen liegen, dahero man auch desto fleissiger unterstreuen muß; denn der Dampf der Jauche und des Düngers schadet den Schaafen nicht, wenn dieser gleich hoch auf einander zu liegen kommet, denn sie stehen und liegen nur warm und linde darauf; und die Jauche ziehet sich in die unter ihn liegende Streu, daß er keines Ausladens, sondern nur desto mehr Streu bedarf. Die Rauffen und Krippen, darinnen das Futter vorgegeben wird, müssen niedrig seyn, auch gantz reinlich gehalten werden. Wo man, wie nur gedacht, den Dünger auf einander liegen läßt, müssen Rauffen und Krippen so gemacht werden, daß man sie hoch und niederlassen kan. Der Wärme halber ist Winter, auch zur Beyhülff der Sommer-Kühlung, muß dieser Stall auch seine Decke und einen wohl und starck überlegten Boden über sich haben. Müssen auch Wände, Thüren, Fenster, alles sorgfältig vor Lücken und Rissen zu verwahren. So muß er auch gehöriger Orten mit Luft-Löchern versehen seyn. Der obere Boden läßt sich zu unterschiedenen Verschlägen zu Futter und Streu gebrauchen; dahero auch das Dach wohl verwahret seyn soll.

Schaar, siehe Pflug-Schaar.

Schaar-Bier, siehe Cosent.

Schaarr, ist ein grosser runder kupfferner Tiegel, auf Füssen stehend, mit einer kupfferen gar fest einschliessenden Decke versehen, worinnen Pasteten gebacken, und andere Speisen zugerichtet werden; wird oben mit glühenden Kohlen belegert.

Schabaracke, ist ein Stücke Tuch oder Leder, so hinten am Sattel eines Pferdes befestiget wird, entweder zur Zierath, oder die Nacktheit des Pferdes zu verbergen, oder zu verhüten, daß der Reuter seinen Rock nicht besudelt.

Schabe, siehe Motte.

Schaben-Kraut, wächset an den Rändern der Gräben, Pfützen und Teiche, und ist wider die Entzündung der Augen sammt denen Blumen gut. Man kan auch damit die Haare gelb färben, und die Motten aus den Kleidern vertreiben.

Schabzieger-Kraut, siehe Lotus.

Schachtel, ist ein rundes oder evales Behältniß aus gantz schwachen hölzernen Blättern zusammen gefüget, und mit einem dergleichen Deckel versehen, darein man allerley zu legen, zu verwahren und einzupacken in Gewohnheit hat. Es werden dieselben theils aus Fichten- und Tannen-theils auch aus Saal-Weiden-Holtz verfertiget. Ihrer Form, Grösse und dem Gebrauch nach kan man sie eintheilen in Pack- und Futter-Schachteln, welche bald viereckigt, bald ablänglich gemacht werden; in grosse lange Perucken- und kleine kurtze Feder-Schachteln; in runde und hohe Hauben-Schachteln, und in kleine niedrige Tarteuen-Schachteln, u. s. f. Eine jede Gattung von diesen Schachteln wird also eingerichtet, daß immer eine kleiner ist als die andere, und die äussere, als die gröste, solche und wohl noch mehr ihres gleichen umschliesset, welche hernach zusammen ein Einsatz genennet werden. Diese Schachteln machen geschickte Hände, offt nach allerley Weise aufs künstlichste mit buntfärbigen Läppgen, Corallen ꝛc. mit Gatter- oder erhabener, gestickter oder geschlungener Arbeit, ingleichen mit gefärbtem Stroh, und was dergleichen mehr, nach artigen Figuren und annehmlichen Abtheilungen überzogen und bekleidet. So wissen auch die Schachtel-Mahler durch bunte Farben, und mancherley nach ihrer Art gemahlte Blumen und Linien ihnen ein Ansehen zu geben.

Schachtel-Halm, Schafft-Halm, Schafft-Heu, Pferd-Schwantz, Roß-Schwantz, ist zweyerley, groß und klein; beyde haben runde und hohle Stengel. Jenes hat an statt der Blüthen traubichte Gewächse, und eine weisse Wurtzel. Dieses hat weisse Blüthen, und eine schwartze Wurtzel, so sich in einen Hauffen Glieder zertheilet. Es wird dieses Kraut meistens in Gräben gefunden, und zum Blut-Stillen und Geschwüren, auch zu andern Zufällen der Nieren und Blase gebrauchet. Des kleinen bedienen sich die Mägde zum Scheuren.

Schäfer, ist ein Hirt, so der Schaafe hütet. Was dieses in alten Zeiten vor eine ehrliche und geachtete Handthierung gewesen, ist bekannt, heut zu Tage aber hat diese Art Leute durch derer meisten gewohnliche Untreu und vielfältigen Betrug, der mit besonderem Nahmen Schäfer-Partirerey oder Köffeley heisset, womit sie ihre Herrschafften zu übervortheilen und zu verkürtzen pflegen, es dahin gebracht, daß sie unter diejenigen, derer Diebs-Griffe nicht zu ergründen sind, gezehlet werden. Nur etliche von ihren Streichen anzuführen, so ist es den Schäfern und ihren Knechten gar eine gewöhnliche Sache, daß sie ihre eigene, oder von fremden in Pacht oder Bestand übernommene Schaafe, ohne Wissen und Willen des Herrn, dem sie zu Gebot und Verbot stehen, unter die ihnen anvertraute Heerde stossen, und sich also damit einen unerlaubten Profit machen. Nun konnte man zwar diesen Betrug leichtlich mercken, wenn die Schaafe geschoren, und abgezehlet werden, da sich denn bald äussern würde, daß die Anzahl an Hämmeln und Mutter-Schaafen stärcker sey, als er zu verrechnen hätte. Allein die Schäfer sind nicht so dumm noch einfältig, daß sie sich so bloß geben solten, sondern, wenn die Schaaf-Schure herbey kommt, schaffen sie die fremden Schaafe ein wenig beyseite, bis sie nach der Abreise des Herrn, und nach verrichteter Schur selbige wieder sicher können laufen lassen. Doch man kan einem solchen Schäfer leichtlich auf die Sprünge kommen, wenn man ohngefehr, ehe noch die Schur-Zeit da ist, die Schäferey heimsucht, und in dem Schaaf-Stall, oder auf dem Felde in dem Pferch die Heerde, und iedweden Hauffen absonderlich zehlet, und gegen das rechte Register, und die bekannte Verzeichniß fleißig hält; denn weil der Schäfer sich dessen nicht versehen hat, so wird man bald finden: Ob und wie viel fremde Schafe einschlagen und untermischet worden? Es trifft man Rechnung hält und zusiehet, was von Lämmern abgegangen sey, so wird man gemeiniglich finden, daß der meiste Verlust sich auf des Herrn Seite findet, dahingegen dem Schäfer etwan nur eines oder gar keines aufgestossen ist. Alleine, der Betrug steckt darinnen, daß, so bald der Schäfer siehet, daß ihm von seinen Lämmern einige zu schanden gehen und sterben, er andere, und zwar die besten von der Heerde nimmt, und sie unter die Lamm-losen Mutter-Schaafe, die ihm zugehören, stösset. Damit aber ein solches Schaaf das fremde Lamm nicht von sich stossen und jagen, sondern gerne und willig annehmen möge, nehmen sie das noch warme Fell von dem verstorbenen Lamm, und binden es dem andern, so von des Herrn Lämmern entwendet worden, warm und blutig um den Leib, damit es des verstorbenen Geruch an sich nehme, und so lassen sie es über Nacht eingebunden und eingewickelt liegen; morgens aber nehmen sie ihm das angebundene Fell wieder ab, und legen das Lamm dem Mutter-Schaaf unter, welches vom Geruch verführet, das fremde Lamm vor das seinige hält und säuget. Diesem Betrug vorzukommen, soll man im Winter die tragende Schaafe zum öfftern zehlen, damit man nachrechnen könne, wie viel Lämmer der Schäfer hätte liefern sollen; so muß man auch nicht vergessen, die jungen Lämmer bald auf zu notiren und zu zeichnen. Manche leichtfertige Knechte haben im Gebrauch, mit Vorbewust ihrer Meister, ihre Schaafe unter fremde Heerden zu treiben und zu hüten, nur damit sie durch betrügliche Weise fremde Schaafe an sich ziehen, und ohnvermerckt entwenden möchten, welches mein-Hüten und Treiben aber denenselben auf das ernstlichste zu verbieten, zumahl da leichtlich des Herrn ganze Heerde in Gefahr dadurch gerathen kan, wo nehmlich ein solch heimlich entwendetes Schaaf räudig, oder sonst mit einer ansteckenden Kranckheit inficiret wäre, wie man denn nicht alsobald wissen kan, in was von einer Haut sie stecken. Die Wolle rupffen sie entweder, wo sie anfängt zeitig zu werden, den Schaafen so künstlich aus, daß man es nicht leichtlich wahrnehmen kan, oder sie treiben die Heerde durch dornichte Hecken und Gesträuch, da denn immerzu an denen Dornen etwas hängen bleibet, welches sie hernach sauber ab- und zusammen zu klauben wissen. Wider den ersten Betrug ist nicht wohl ein Rath zu geben, allein den andern kan man ihnen darnieder legen, wenn ihnen scharf eingebunden wird, sich vor dergleichen dornichten Oertern zu hüten, und die Schaafe nicht dorten durchzutreiben. Bisweilen kaufen sie auch von andern Leuten etliche Felle, fressen darauf mit ihrem Gesinde so viel Stücke dargegen, oder verkaufen sie wohl gar lebendig an andere Leute, und berechnen hernach mit den gekauften falschen Fellen, welche sie als Wahrzeichen der umgefallenen Schaafe und Lämmer aufgeben. Diesem Betrug aber ist leicht vorzukommen; denn wenn man nur denen Schaafen unter der Heerde ein gewisses Zeichen in die Ohren schneidet, oder durch dieselbe schläget, welches denn mit Wolle bald wiederum überwachset, so wird man hernach die wahrhafftig abgezogenen Felle des todten Viehes gar leicht von den fremden und falschen unterscheiden

können,

können, denn ob diese schon die Marke oder das Zeichen haben würden, wie es denn die Schäfer nachmachen werden, so wird doch keine Wolle darüber gewachsen seyn, als bey denen ist, die im Leben also geherbet oder gezeichnet worden sind; ausserdem aber kan man auch die Felle der gefallenen und geschlachteten Schaafe daher unterscheiden, weil jene bleich und weisse, diese aber rothe und blutige Adern haben. Ob man wohl solchergestalt ein guter und treuer Schäfer leichter zu beschreiben, als zu finden, so hat man doch nicht umhin gekonnt, die Pflichten und Schuldigkeiten eines solchen kürtzlich hiermit einzurücken. Es soll aber ein Schäfer anförderst eines erbarn und gottsfürchtigen Wandels sich befleissigen, vor Aberglauben, Segen-sprechen, Zauberey und andern bösen Stücken sich hüten, die Schaafe lieb haben, und nicht nur selbsten mit ihnen gelinde umgehen, sondern auch seine Knechte mit dem Schaaf-Vieh sanftmüthig und nicht tyrannisch umgehen lassen, gute Schaaf-Hunde halten, und selbige wider die Wölfe, wo dergleichen vorhanden, wohl verwahren, der Schaafe Natur, Eigenschafften und Alter, sammt der Schaaf-Weide sich wohl bekannt machen, deren Krancklheiten untersuchen, und ihnen mit guten Artzneyen begegnen, die Schaafe mit guter Pflege und Wartung versorgen, wohl Achtung haben, daß die Schaafe nicht veralten, sondern was zu alt und untauglich, ausmustern, die Hutungen auf denen zum Ritter-Gute gehörigen Triften mit allem Fleisse gebrauchen, und durch Einhütung der Nachbarn und allzu vieles Sommern der Bauren ihm nichts entziehen lassen; hingegen aber auch durch seine Schaafe andern Leuten an ihren gebauten Feldern und Wiesen keinen Schaden thun lassen. Auf die Knechte Frühlings- Sommers- und Herbst-Zeit fleissig Achtung geben, daß sie das Vieh in Auen, Feldern, Teichen, und andern sumpfigten Orten nicht faul hüten, auch nicht in die Hecken und Dornen treiben; mit dem Feuer also umgehen, daß kein Schade dadurch geschehe; das Krippen-Geräthe in gutem Stande erhalten, die Wolle fleißig aufhelen; bey Bebürung der grünen Saat zur Winters-Zeit sich in Acht nehmen, daß derselben nicht Schaden zugefüget werde; bey der Lamm-Zeit darauf sehen, daß, so bald der Knechte Vieh lammet, sie es an den Ohren mit ihrem gewöhnlichen Zeichen bemerken, niemanden zu nahe hüten, auch niemand fremdes weder im Felde noch zu Hause zu denen Schaafen kommen lassen; wenn fremde Rasse unter der Heerde sich finden, solches alsobald ihren Feld-Nachbarn wissend machen, damit dasselbe wieder seinem rechten Herrn zukommen möge; mit dem Schaaf-Futter getreulich umgehen, und in allen Stücken das Interesse seiner Herrschaft zu befördern, Schaden und Nachtheil hingegen zu verhüten suchen. Ihre Bestallung ist unterschiedlich, indem sie entweder, als Lohn-Schäfer, um Lohn und Deputat dienen, oder als Satz- und Mienge-Schäfer, mit der Herrschaft setzen und mengen, oder eine ganz eigene Heerde haben und Trift-Schäfer sind. Die Lohn-Schäfer bekommen ihre Besoldung, nach dem die Schäferey groß oder mittelmäßig ist. An manchen Orten, wo fünff bis sechs hundert Trag- oder Mutter-Schaafe gehalten werden, pflegt man ihnen zwantzig, vier und zwantzig bis dreyßig Thaler, zwantzig bis vier und zwantzig Scheffel Korn, auf zwey Schaaf-Hunden zween Scheffel gering Korn, einen bis anderthalb Scheffel Weitzen, einen Scheffel Erbsen, eben so viel Hafer und Gerste, sammt einem Viertel Salz, alles Dresdner Maaß, und eine oder zwey Kühe im Futter zu halten; dargegen nimmt die Herrschafft den völligen Nutzen, ausser der Milch, die einen Tag in der Wochen dem Schäfer gebühret; wenn aber die Herrschafft die übrigen Schaafe gleichfalls dem Schäfer überlässet, so giebt er von jedem hundert der Milch-Schaafe acht Thaler, nebst zehen bis zwölff Pfunden Butter, und einen Käs von neun bis zu acht Pfunden, welches Ueberlassen der Milch doch nicht rathsam ist. Oder es wird der Lohn des Schäfers und der Schaaf-Knechte nur auf die Köpfe geschlagen, und hingegen denenselben eine Quantität Schaafe bey der Heerde frey zu halten erlaubt. Zur Kost wird täglich auf eine Person gegeben vier Sächsische Malter Korn, oder fünff Dresdner Scheffel, ein Viertel Weitzen, eben so viel Erbsen und Linsen, ein Scheffel Gerste, alles Dresdner Maaß, und das benöthigte Brenn-Holtz; ferner hält der Schäfer sechzig bis fünff und sechzig halb trächtig und halb gälte Vieh unter der Heerde für sein eigenes zu halten befugt; ingleichen der Meister-Knecht, vierzig bis fünff und vierzig, oder funfzig Stücke, der Hammel-Knecht dreyßig bis vierzig Stücke; der Lämmer-Knecht zwantzig bis dreyßig Stücke; es wären denn die Triften sehr bereit, da man etwas mehr passiren zu lassen pflegt. Dabey wird auch dem Schäfer auf eine Kuh Winter-Fütterung vergönnet. Ausser der Kost und Lohn aber, wenn man einen Satz-Schäfer hat, und mit demselben auf Gewinn dingt, hat derselbe von der ganzen Schaaf-Nutzung den sechsten oder siebenden Theil, muß aber auch an dem Verlust, und einigen Kosten den sechsten oder siebenden Theil tragen; z. E. wenn die Heerde neun hundert Stücke hat, und dem Schäfer das sechste ausgemachet ist, gehören dem Schäfer hundert und funfzig Stücke; kauft die Herrschafft fünff Schaafe muß der Schäfer eines kaufen: sterben sechse, so werden der Herrschafft fünffe und dem Schäfer eins angerechnet; bekommt man bey der Schaaf-Schure sechs Centner Wolle, so gehöret der von dem Schäfer ein Centner, und der Herrschafft fünffe: giebt diese fünffmal Talg, so giebt es der Schäfer das sechste mal.

Uiber dieses muß die Herrschafft den Schafen alle nothwendige Fütterung verschaffen, weil der Schäfer hierzu nichts giebet, hingegen behält auch die Herrschafft den Dünger alleine, und hat der Schäfer nichts davon. Der Meister-Knecht darf unter der Heerde für sein eigen halten ohngefehr dreyßig Stück Melck-Schaafe, und fünffzehen galte Stücken, der Hammel-Knecht fünff und zwanzig Mutter-Schaafe, und zwölff bis funffzehen galte Stücken, und ein Lämmer-Knecht funffzehen bis zwantzig Mutter-Schaafe und zehen Stück galte Vieh; iedoch wird es hierinnen bey einer Schäferey immer anders als bey der andern gehalten. Die Kost aber muß der Schaaf-Meister denen Knechten geben, weil er ein sonderliches Deputat am Getraide hat; solches bestehet gemeiniglich in zwantzig Scheffeln gut Korn zum Brote, und zween Scheffeln gering Korn vor die Hunde, einem Scheffel Weitzen, einem halben Scheffel Erbsen, einem halben Scheffel Gerste, einem Scheffel Haber und ein Viertel Rübsen zum Geleuchte, nebst einem Stücke Krautland, und etwas Schäferey vor das Rind-Vieh, so ihm zu halten erlaubt wird. Die Schaaf-Melckung wird gemeiniglich dem Schaaf-Meister oder Schäfer verdungen nach iedes Orts Gelegenheit zu zwey bis dritthalben Groschen, auch mehr, von iedem Stück, welche Melckung auf Himmelfahrt oder Pfingsten anfahen, und vierzehen Tage vor Michaelis wieder aufhören soll. Oder die Herrschafft nimmt sechs Tage die Milch, und der siebende Tag gehöret dem Schäfer, iedoch nicht an einem gewissen Tage, sondern bald an diesem, bald an jenem, damit der Schäfer den Tag nicht wisse, weil die Herrschafft sonsten wenig bekommen würde. Andere pflegen ihre Schäfereyen denen Schäfern um ein gewisses Geld zu verlassen, und müssen die Schäfer vor ein iedes Stück acht Groschen, oder einen halben Gulden jährlich Pacht geben, alle Gefahr mit dem Vieh tragen, und solches als eisern übernehmen, da etwas mangelt, oder Feuers-Brunsten durch ihre oder derer Ihrigen Verwahrlosung entstünde, davor haffren; und so wohl hierüber als des Pacht-Gelds haben genugsame Caution stellen, auch allem Gesinde selbst lohnen. Nach dem Sächsischen Rechte ist ein ieder Schäfer schuldig den Pferch zu schlagen, und wenn er, ausser ungestümen Wetter, solches unterlässet, muß er vor iede Nacht einen Scheffel Korn Straffe geben. Sonsten muß auch der Schäfer bey dem Getraide Heu und Grummet einbringen helfen. Weil es auch nicht leer abgehet, daß nicht bisweilen entweder durch Seuche oder Raub der Wölffe, oder durch andere Zufälle die Heerde verringert wird; als ist der Schäfer verbunden, den Abgang an den Sterblingen oder verreckten Schaafen, durch die abgezogenen Felle, welche iedoch ohne Beyseyn des Verwalters oder andern darzu bestellten Wirthschaffts- oder Haushaltungs-Bedienten nicht abzuziehen, zu berechnen; was aber vom Wolffe zerrissen worden, oder durch andere Fälle verunglücket, soll der Schäfer ein Zeichen bringen, oder doch gleich anfangs und beweisen, wie das Unglück geschehen, und daß er deswegen keine Schuld trage. Es ist das allerfürsichtigste, man suche zum öfftern die Schäferey heim, und gehe alle Winckel, Böden, Küchen, Kammern und Keller durch, lasse auch die Schaafe zum öfftern zehlen, und das ohngefehr, wenn der Schäfer sich dessen am wenigsten versiehet, damit man erfahren möge, ob mehr andere Schaafe vorhanden, die ihren Unterhalt ohne Vorwissen der Obrigkeit haben, weil die Verwalter öfft faul und nachläßig sind, und den Schäfer, wenn er ihnen bisweilen ein Lamm spendiret, nach seinem Willen hausen lassen. Mit den Schafen pflegt man des Jahres zweymal, als auf Walpurgis und Michaelis, folgender Gestalt zu rechnen: Erstlich zehlet man alle Melck- und galte Schaafe, alte Hämmel, Zeit-Schafe, Zeit-Hämmel, Kälber-Lämmer und Hämmel-Lämmer, oder, wie die Einbeitzung sonsten auf ein- und andern Schäfereyen gebräuchlich, die alten Schaafe, die sechszahnigten Schaafe oder Sechsschauffler, die vierzähnigten Schaafe oder Vierschauffler, und die Zeit-Schaafe, die alten Hämmel, die sechszähnigten und vierzähnigten Hämmel, und die Zeit-Hämmel, ingleichen auch die Kälber- und Hämmel-Lämmer. Von dieser ziehet man ab, was von ieder Sorte verkauft und geschlachtet worden, und denn auch was gestorben oder sonst umgekommen. Die jungen Lämmer kommen auf Walpurgis in den Vorrath, und auf Michaelis erst in die Rechnung.

Schäferey, dieses Wort wird in dreyerley Verstand genommen: Denn 1) wird darunter die Heerde, an Hämmeln, Schaaf-Mütterern und Lämmern, oder 2) der Ort, wo dieselbe gehalten werden, gemeinet, oder es wird 3) unter diesem Nahmen alles, was zum Unterhalt der Schaafe gehöret, als Scheuren, Ställe, Wiesen, Weiden, Hut und Triften begriffen. Was bey einer Schäferey, so weit nehmlich die Heerde darunter verstanden wird, in Obacht zu nehmen, davon ist oben bey dem Wort Schaaf bereits Meldung geschehen. So viel aber eine Schäferey betrifft, wenn man nehmlich den Ort, da die Schaafe gehalten werden, oder den Schäfer-Hof darunter verstehet, so wird dieselbe gemeiniglich viereckigt angelegt, und nach Proportion der Schaafe, so man hält, ein geraumer und wohlgelegener Platz darzu genommen, da denn der Schaaf-Stall meistens also gesetzet wird, daß er an einem erhabenen trockenen Ort stehe, an beyden schmalen Seiten seine Thorwege habe, damit die Lufft ohngehindert durchstreichen könne, und die meisten Fenster gegen Mittag sich richten, an den übrigen drey Seiten sind des Schäfers Wohnung mit unterschiedenen Kammern, Keller und Gewölbe, die Milch, Käse

und

und Wolle darinn zu verwahren, inaleichen Schuppen, Scheune, Kuh-Stall, und noch mehr kleine abgesonderte Ställe für die Wid-der, Hämmel, Lämmer, auch für krancke Schaafe, so von den gesunden, ohne Verzug abzusondern sind, mit erforderter Bequemlichkeit anzulegen. Wer eine gantze Schäfe-rey zu halten befugt, soll durch unziemliches und überflüssiges Halten der Schaafe weder in den Wäldern und Forsten, noch in dem Feld auf Aeckern und Wiesen einigen Scha-den verursachen, seine Nachbarn nicht be-schweren, solalich seines Rechts nicht mis-brauchen, noch über die hergebrachte Befug-niß oder eingeführte Ordnung schreiten, der aber dessen nicht befugt, sich dißfalls keiner Neuerung unterstehen.

Schäfften, heist dasjenige Holtz, worin-nen der Lauf und das Schloß einer Flinte oder einer Büchse eingefasst ist. Es wird von festem guten Holtze, als Nußbaum-, Ei-chen-Holtz ꝛc. gemachet, und ist eine Arbeit derer sogenannten Büchsen-Schäfter, ja ei-ne gute Holtz-Manufactur an solchen Orten, wo dergleichen Holtz in der Nähe zu fin-den.

Schälen, Bäume schälen, heisset diejeni-gen Baum-Rinden, welche man mit besserm Nutzen, als im Ofen gebrauchen kan, z. E. die Eichen- Tannen- und Aspen-Rinden, so den Rothgerbern; die Erlen-Rinden, so den Färbern; die Rinden vom Tannen-Baum so denen Bauren und Land-Leuten an eini-gen Orten, zu Körben, Deckung ihrer Dä-cher und Verwahrung ihrer Bienen-Stocke wider den Regen dienen, von denen Bäu-men abziehen. Es ist dieses Schälen nicht anders, als von denen zu Bau- und Brenn-Holtz gefällten oder sonsten angewiesenen Bäumen, keinesweges aber von denen stehen-den und gesunden, in denen Wald- und Forst-Ordnungen erlaubet, und muß im Frühling in dem Monat May, da der Safft die Rinde gleichsam von dem Holtze absondert, vorge-nommen werden, weil sonsten zu anderer Zeit diese Arbeit sehr schwer von statten gehet.

Schäppes, heissen in Oesterreich die halb ausgedroschenen oder vorschlagten Garben, welche man anderer Orten Klopffen oder Kloppen nennet.

Schafft, bedeutet entweder obengedachte Arbeit, die durchs Schäfften verfertiget wird, welcher Art. nachzusehen, und bestehet aus dem Anschlag und dem Vörder-Schafft, oder es bedeutet den mittlern runden Theil einer Seule, oder auch den hölzernen Stiel einer Axt.

Schafft-Heu oder Katzen-Schwantz, siehe Schachtel-Halm, ingl. Kannen-Kraut.

Schal Bleche, Schale, heisset ein eisernes blattes Beschläge, so auf der Hinter und Vör-der-Achse eines Küh- oder Bauer-Wagens be-findlich ist.

Schalck, wird von den Salpeter-Siedern das weisse Mehl genennet, so von Kalck und in manchem schwartzen Lande sich befindet, da-her von Unverständigen dergleichen Erde, so am Tage dieses zeiget, Salpeter-Erde ge-heissen wird. Es lässet sich aber dieses Mehl vor dem Salpeter am Geschmack erkennen, denn der letzte ist eiskalt, der erste hingegen bitter, kalckicht und hitzig. Auch heist ein Kraut-Haupt, welches zwar äuserlich schei-net, als wenn es dichte mit Blättern gefüllet wäre, in der That aber inwendig leer und seelich ist, ein Schalck. Und von diesem be-trüglichen Schein nennet man auch einen fal-schen heuchlerischen Menschen einen Schalck, ja alles was falsch ist, sagt man, es habe einen Schalck oder sey ein Schalck. In diesem Verstande sagt der Heiland von einem Men-schen, der nicht aufrichtige Absichten hat, daß sein Auge ein Schalck sey.

Schalen, sind Zugehörungen einer Waage, deren zwo an beyden Enden des Wage-Bal-kens hängen, in deren eine der Cörper, den man wägen will, in die andere aber das Gewicht ge-leget wird.

Schalen, nennet man auch die Klauen oder das Horn um die Läuffte der Hirsche, Rehe und Schweine.

Schalen, heissen auch die Behältnisse des Kerns oder Saamens vieler Früchte, ingle-chen heist die äusserliche Rinde an denen Bäumen, die Schale.

Schalotte, ist eine besondere Art kleiner, schmackhaffter und angenehmer Zwiebeln, de-ren Geschmack linde und sich fast auf Lauch ziehet, daher sie die Köche an allerhand Spei-sen, in denen Küchen zu verbrauchen pfle-gen. Sie bringen in unsern Landen gar kei-nen Saamen, sondern müssen durch Zertheilung der Bollen fortgepflantzet werden. Es wird von diesem Gewächse als etwas sonder-liches angemercket, daß es wider die Natur anderer im abnehmenden Monde lebhaffter als im zunehmenden sey. Man muß sie fein nach der Ordnung stecken. Wenn das Kraut davon welck und dürre wird, nimmt man sie im trockenen Wetter wieder auf, und lässet sie in einem trockenen Boden fein ausdürren, hernach kan man sie von einander theilen, die grossen allein zur Speise und zum Gebrauch verwahren; die kleinen aber um Michaelis wieder in die Erde stecken.

Schalt-Jahr, siehe Jahr.

Scharbocks-Heil, suche Löffel-Kraut.

Scharbocks-Klee, siehe Biber-Klee.

Scharbocks-Kraut, suche Löffel-Kraut.

Scharlach-Kraut, Garten-Scharlach, heist auch sonst Kermes-Baum, ist ein nie-driger kleines Bäumlein, so in Spanien, Franckreich und Italien wächst. Unten aus seinen Blättern wachsen die berühmten Ker-mes-Körner oder Scharlachbeeren Und eigent-lich heissen die Blätter Scharlach-Kraut. Siehe Kermes-Baum.

Scharley Ritter-Kreutz, grosse oder Römische Salbey, ist ein Garten-Gewächse

welche

welches an Gestalt wie weisse Salbey ist. Sie hat einen viereckigten fast Ellen hohen, rauhen und Aschen-farbenen Stengel, rauhe zerkerbte Aschen-farbene Blätter, die eines guten Geruchs sind, und oben an dem Stengel etliche Reihen sich abwärts neigende Hälsen, darinnen Purpur-farbige mit lichtblau vermischte Blumen wachsen. Es erfordert einen mittelmäßigen Grund, und will offt begossen seyn. Die Weinschencken hängen dieses Kraut mit Hollunder-Blüthe in den Wein, ihm eine schöne Farbe und lieblichen Muscateller-Geruch zu geben, er rauschet aber davon leicht und macht Kopfweh. Es ist warmer und trockener Natur, stärcket den Magen, verzehret alle kalte Feuchtigkeiten, verbessert das Geblüt, und ist sonderlich gut wider den weissen Fluß, und andere dergleichen Weiber-Krankheiten. Der Wein, darinn Scharlach-Kraut gesotten, erwarmet den erkälteten Magen, verdauet und führet aus den Pharmacischen Saamen: viel aber gebraucht schadet er dem Haupt. Die grünen frischen Blätter offtmal in Butter mit Ey-dem vermengt zu backen, so die Nieren reinigen und stärcken. Die dürren Blätter zu Pulver gerieben geben einen guten Schnupff-Toback, welcher ein Niesen erreget, und das Gehirn von Flüssen reiniget. Das Kraut in Wein gesotten, oder frisch aufgelegt, heilet Wunden und eitrige Schäden, verzehret die Geschwulst, und vertreibet die blauen Mähler vom Schlagen oder Fallen. Der Saame mit Wein getrunken, stärcket das Gedächtniß. Der Schleim aus dem Saamen mit Rosen-Wasser gezogen, hernach mit Fenchel-Wasser vermischet, und mit Tüchlein über die Augen geschlagen, benimmt die Entzündung, Röthe und Schmertzen derselben. Ein Saam-Körnlein in das Auge geschoben, und etliche mal darinnen herumgetrieben, nimmt den hinein gefallenen Staub hinweg, reiniget und machet es hell. Es findet sich noch eine Art von Scharlach-Kraut, so von einigen Colles Jovis, von andern aber Salvia montana maxima genannt wird. Es wächset solches in den Wäldern, wo feuchter Grund- und Brunnen-Quellen sind, hat feiste Blätter, die eines ziemlichen Geruchs, eine gelblichte Blüthe, dem Garten-Scharlach an der Gestalt gleich, und ist wie derselbe, warmer und trockener Natur.

Scharp-Eisen, siehe Kraut-Eisen.

Scharr- oder Schnurr-Erde, heisset diejenige Erde, so man auf den Gassen und Strassen, sonderlich wo der Vieh-Trieb durchgehet, aufscharren lässet: diese pfleget man auf Haufen zusammen zu schlagen, und auf das Feld zu führen, oder auch die Bäume in denen Gärten damit zu düngen; doch ist dabey zu merken, daß aller dergleichen Gassen- oder Scharr-Mist kaum zwey oder drey Jahr Düngung hält.

Scharte, ist ein Kraut, welches aus seiner Wurtzel längliche und breite Blätter hervor stösset, die viel grösser, als wie die an der Betonie, am Rande zackigt, oder zerkerbt, und dunckel-grüner Farbe sind. Sein Stengel, welcher zwey bis drey Schuh hoch wird, ist gerade, fest, röthlich und gestreifft, und theilet sich nach der Spitze zu in gar viel Seiten-Zweige. Die Blätter an diesen und an dem Stengel sind also zerschnitten, als wie die an der Scabiose, und sehen gar anders als wie die untersten. Die Blüthen, welche auf den Spitzen der Seiten-Zweige wachsen, sitzen auf länglichten und schrotichten Knöpffen, und jede giebt einen Büschel Purpur-farbiger kleiner Blumen, die oben ausgeschweifft, und in gantz dünne Stücke zerschnitten sind. Auf diese Blüthen folgen Saamen, deren jeder oben auf mit einem Bürstlein versehen ist. Dieses Kraut wächset auf den Wiesen, an etwas feuchten Oertern, und wird von den Färbern sehr gesucht, welche solches zum Schwartzfärben brauchen, und Centner-weise aufkauffen. Weil aber das Gras auf denen Wiesen durch das Scharten-Sammlen sehr zertrauppelt wird, als pflegen es gute Haus-Wirthe nicht zu leiden; es wäre denn, daß ihnen die Wiesen, darauf dergleichen Kraut in genugsamer Menge zu finden, überhaupt abgemiethet würden. Sonsten ist es gut zu Wunden, zu Quetschungen und wenn man hoch herunter gefallen ist, indem es das geronnene Geblüte zertheilet; es ist auch zu Brüchen; reiniget und trocknet, und wird innerlich und äusserlich gebrauchet.

Scharwerck, siehe Frohn-Dienste.

Schau-Essen, heisset man alle diejenigen aufs zierlichste ausgeputzte Aufsätze und Speisen, welche bey grossen Auerichtungen und solennen Gastereyen bloß zur Zierath und Augenweide auf der Tafel unter andere Speisen aufgesetzet, oder an deren Stelle wegen der Figur des Tafel-Risses eingeschoben werden, aber jedes mahl unangeschnitten stehen bleiben. Hierzu gebraucht man nun allerley buntfärbige Gallerten, wilde und zahme ausgeputzte Schweins-Köpffe, und was dergleichen mehr.

Schauffel, ist ein hölzernes Instrument und nothwendiges Haus-Geräthe, das Korn und andere Feld-Früchte in der Scheune auf einen Hauffen zu werffen, zu wurffeln, das Getraide auf dem Boden zu wenden, und bey dem Messen in den Scheffel oder ander Gemässe zu bringen, das Maltz damit zu arbeiten, auch sonsten allerley andere hauswirtschafftliche Arbeiten damit zu verrichten. Sie ist aus einem Stücke Holtz verfertiget, hat einen langen Stiel, und ist an dem untern Theil breit, und etwas Mulden-förmig ausgewölbet, damit die aufgefassten Körner und anders darauf liegen bleiben mögen. Die Wurff-Schauffeln sollen kurtze Stiele haben, weil damit das Getraide reiner gewufft

geworffen werden kan: wiewohl solche von denen eisernen Dreschern nicht gantz gestöret werden, weil sie ihnen mürbere Arbeit machen, als die ordentlichen Korn-Schauffeln. An einigen Orten hat man besondere Malz-Schauffeln, welche von roth-büchenem Holtze, als ein flaches Bret ohngefehr einer Ellen lang und drey Viertel-Ellen breit, wiewohl hinten etwas dicke und schmäler als vorn, gemacht, und mit einem am hintern Theile schräg eingesteckten und befestigten Stiele versehen sind. Die eisernen Schauffeln mit hölzernen Stielen werden Schippen genannt, und beym Feld- Teich- und Garten-Bau, auch sonst in der Haushaltung auf allerhand Art und Weise gebraucht. In denen Küchen hat man eiserne Schauffeln, welche hinten am Stiele und an beyden Seiten einen hohen Rand haben, die Kohlen und die Asche desto füglicher damit aus denen Oefen zu langen.

Schaum, nennet man bey denen Köchen diejenigen Blasen, welche durch die starcke Bewegung der feuchten Materie, darinnen die Speise gekocht wird, entstehen, und gemeiniglich nur denjenigen vergesellschaftet sind, was sich durch eben diese heftige Bewegung von der Speise absondern lässet. Nachdem nun die Feuchtigkeit fetter oder zäher ist, nachdem wird auch der Schaum stärcker und beständiger.

Schaum-Löffel oder Kelle, ist ein grosser tiefer blecherner Löffel, meistentheils durchlöchert, womit die kochenden Speisen abgeschaumet werden.

Schaben, heisset man diejenigen Spalten und Spreu, so aus dem gehechelten Flachs und Werg heraus geklopffet und geschwungen werden.

Schecken, sind eine besondere Art Pferde von vermischten Farben, welche von denen sonst bekannten vier Haupt-Farben abgehen. Unter solchen werden sonderlich die schwartz und weisse, wenn die Farben wohl abgetheilet, hoch gehalten. Die andern achtet man wenig, wenn sie nicht ein gantz schwartzes Gesayrot und grosse schwartze Augen haben.

Scheere, ist ein von Stahl verfertigtes Instrument, aus zweyen scharff geschliffenen und mit einer Niethe oder Schraube zusammen befestigten Theilen bestehend, welche ihre Schneiden inwendig gegen einander haben, um das darzwischen gehaltene durch Zusammendrückung solcher Theile zu zerschneiden. Nach dem mancherley Gebrauch derselben ist auch ihre Grösse und Benennung unterschiedlich; die Baum-Scheere, womit man das unsaubere Holtz von den Bäumen räumet, stecket mit dem einen Theil auf einer langen glatten Stange, das andere Theil aber wird mit einem Strickgen oder Schnure gezogen, und springet vermittelst einer stählernen Feder wieder auf. Die Heck-Scheere ist ziemlich stark und lang, mit zwey hölzernen Handhaben, die Hecken und Buchs-Bäume damit zu beschneiden. Die Papier-Scheere ist subtil, lang und schmal, das Papier damit zu beschneiden. Eine etwas kürtzere Haar-Scheere müssen die Pferde bey ihrem Putz-Zeug haben. Die Schaaf-Scheere ist bereits an gehörigem Orte beschrieben.

Scheere, wird auch das eiserne Beschläge an den Sperr-Ketten genannt.

Scheer-Eisen, ist eine besondere Art von eisernem Huf-Eisen, so aus zweyen Theilen bestehet, und hinten an Stollen eine Schraube hat, damit man das Eisen auf- und zuschrauben, nachdem grob und klein und zu allen Füssen getheilt machen kan. Dergleichen Eisen pflegt man denen zwanghüfigen Pferden aufzulegen: Nicht weniger auch denen, welche die Eisen mit Nägeln und Horn weggerissen, oder denen kein Nagel ohne Gefahr eingeschlagen werden kan.

Scheffel, ist ein bekanntes Maaß trockener Waaren, und pfleget man damit allerhand Getraide, Mehl, Salz, Obst, Hopffen und andere Früchte zu messen. Das Scheffel-Maaß ist nicht allenthalben gleicher Grösse, und fast von einer Stadt zur andern unterschiedlich. Weil aber solcher Unterschied im Handel und Wandel keine geringe Hinderniß und Beschwerlichkeit verursachet, als ist auf des Königs Augusti II in Pohlen und Churfürstlichen Durchlauchtigkeit zu Sachsen speciealen Befehl nunmehro in Dero Churfürstenthum und incorporirten Landen durchgehends der Dreßdner Scheffel eingeführet, welcher in Viertel oder Metzen eingetheilet ist. Das sogenannte alte oder Leipziger Maaß, welches sowohl als alle andere von dem Dreßdner Scheffel differirende Maasse ganz und gar abgeschaffet worden, verhält sich gegen den Dreßdner wie drey gegen vier, oder wie es einige genauer haben wollen, wie sechzehen gegen ein und zwantzig, also, daß drey oder sechzehen Scheffel Leipziger, vier oder ein und zwantzig Scheffel Dreßdner ausmachen.

Scheffel, wird auch vor ein Feld-Maaß genommen, und bedeutet so viel als ein Stücke Acker, welches so groß, daß es just einen Scheffel zur Besäung nöthig hat.

Scheffel, wird auch derjenige viereckige Kasten ohne Boden genennet, womit man die Maaß-Steine zu überschlagen, und nach dessen Inhalt zu bezahlen pfleget. Es ist aber derselbe hiesigen Orts anderthalb Ellen breit, zwey Ellen lang und eine halbe Elle hoch, so daß sein corperlicher Inhalt zusammen zwölf Cubic-Ehlen ausmachet.

Scheffel, wird auch an manchem Ort ein Stutz, oder mittelmäßiges hölzernes Faß in der Haushaltung genennet, so zu allerhand Gebrauch gesäuckt ist.

Scheffeln, es scheffelt, sagt man vom Getraide, wenn es viele Körner hat, und beym Ausdrusch sich gut in Scheffeln drischt; also scheffelt der August-Haber besser, als anderer Haber.

Scheide, siehe Wels.

Scheide-Münze, wird zum Unterscheid der groben und harten Münz-Sorten die kleine Münze genennet, welche im gemeinen Leben

zum täglichen Einkauff der geringsten Bedürfnisse höchst nöthig und unentbehrlich. Die Species derselben sind nach der Landes-Art und Gewohnheit, wie auch nach Beschaffenheit der gröbern Müntz-Sorten unterschieden. Insgemein fängt sich die Scheide-Müntze von dem Heller an, und gehet mit dem Pfennige, Dreyer, Sechser, Achter, Neunpfenning-Stücken fort, bis auf die Groschen und Doppel-Groschen; dahergegen die groben Müntz-Sorten bestehen in ein Sechstheil- oder Vier-Groschen- in ein Drittheil- oder Acht-Groschen- in zwey Drittheil- oder sechzehen Groschen- und Species-Thaler-Stücken.

Scheide-Wasser, ist ein scharf-beissendes und sonderlich die Metalle, ausgenommen das Gold, auflösendes und fressendes Wasser, welches aus Vitriol und Salpeter, worzu man noch ein wenig Alaun und Salz setzet, gemacht wird. Es ist dem Menschen, der es zu sich bekommt, tödtlich. Wiewohl von denen Russen berichtet wird, daß sie solches ohne Schaden trincken können.

Scheiner, wird von dem Getraide gesagt, wenn es fleckerweise vor der Zeit zu Stroh wird, ehe es recht gekernet, daher dergleichen allezeit leer ist.

Scheit, ist ein grosses aus einem Klotz oder Waltze gespaltenes Stücke Holz, so man im Ofen oder auf dem Herde verbrennen will. Was von Ober-Holz nicht zum Bauen dienlich, wird zu Scheiten geschlagen. Die Scheite werden an einigen Orten zwey Ellen oder vier Schuh, an andern aber nur sieben Viertel-Ellen oder drey und einen halben Schuh, auch wohl nur anderthalb Ellen oder drey Schuh lang gemacht. Bey dem Scheit- oder Claffter-Schlagen muß man vor allen Dingen wohl merken, daß die Waltzen oder Klötzer nach rechter Länge der Scheite nicht gehauen, weil dadurch vieles in die Spähne abgehet, sondern mit der Säge zerschnitten werden. Die Scheit- oder Claffter-Schläger müssen keine ganze Klötzer in die Waltzen einlegen, sondern solche, sie mögen seyn, wie sie wollen, in Scheite zerspalten, auch die Scheite in gleicher Länge schneiden, obgleich die Aeste bisweilen hinderlich wären, so etwan ein paar Zoll ausmacht, sonst konte der Anschlag oder die Holz-Taxe nicht richtig gemacht werden, wenn dieses bey den Waltzen oder Klötzern nicht in Acht genommen wird, so gehet durch jeden Hieb wenigstens eine Viertel-Elle Holtz ab, welches denn allezeit bey nahe die siebende Claffter Holtz Abgang macht. Eine jede Sorte Scheite muß zusammengesetzet werden, ingleichen müssen die Unterlagen nicht von Latten-Stangen und spaltigen Scheiten, sondern von dürren Stangen seyn. Die Scheite muß man nicht auf die Schaufle oder hohle, sondern fein dichte in einander auf die flache Seite legen. Sie müssen nicht nur vorne, sondern auch hinten die rechte Weite und Höhe haben, und ist dabey wohl zuzusehen, daß man kurtze und krumme Baumen-lange Stücken, welche die Scheit-Schläger von Brüchen oder Quirlen abgestümmelt, zerschlagen, und dann ihre Claffter aussetzen. Die aus den Waltzen oder Klötzern gespaltene Scheite werden Kern- oder Lager-Scheite genennet, zum Unterschied der Stock-Scheite, welche aus denen ausgerotteten Stocken mit grosser Mühe gespaltet, und ebenfalls der Claffter nach verkauffet werden. Die Böttger-Scheite werden groß und starck gelassen, und nicht so viel als die zum Brennen bestimmte Scheite gespalten, damit sie desto besser Dienste thun können. Sie werden theurer als andere Kern-Scheite bezahlet.

Scheit-Flösse, siehe Flösse.

Scheit-Holz, darunter wird, zum Unterscheid des Bau-Holtzes, insgemein das in Claffter gesetzte Brenn-Holz verstanden, wiewohl auch die Böttger-Scheite darzu gezehlet werden können. Siehe Scheit.

Scheit-Schläger, Scheit-Hauer, Claffter-Schläger, heisset man diejenigen, so in dem ihnen angewiesenen Ober-Holtze die zu Bau- Brenn- oder Böttger-Holtz bestimmten Bäume fällen, auszeichnen, und was Brenn- und Böttger-Holtz anbetrifft, zu Scheiten schlagen, solche in Claffter setzen, auch den Abraum auf- und zusammen machen. Ihr Werckzeug bestehet in einer Baum-Säge, guten Holtz-Axt, Beil, auch etlichen eisernen und buchenen Keilen, in gleichen Exten, Schärpen und Rade-Hauen zum Ausrotten. Was sie beym Scheit-Schlagen zu beobachten, ist oben unter dem Wort Scheit bereits erwähnet.

Scheibe, pfleat man diejenige junge Kuh zu nennen, die noch nicht zugekommen oder gekalbet hat. Siehe Kuh.

Scheller, siehe Rabe.

Schell-Fisch, siehe Cabliau.

Schell-Harz, siehe Tannen-Harz.

Schell-Kraut, Schöll-Kraut, ist ein wilder Heil-Kraut, davon man zweyerley Gattungen hat, das grosse und das kleine. Das grosse Schell- oder Schöll-Kraut, welches auch sonst Mayen-Kraut, groß Schwalben-Kraut oder Schöll-Wurtz heisset, hat eine schwärtzliche Fingers-dicke Wurtzel, welche mit vielen Zasern behänget ist, und wenn sie gebrochen wird, einen Saffran-gelben bittern Safft auslässet. Die Blätter sind den Agley-Blättern gleich, doch grösser, linder und zärter, und geben, wenn sie abgebrochen werden, ebenfalls einen hoch-gelben Safft von sich. Die Blumen sind gelb, nach welchen lange und runde Schötlein folgen, so mit schwartz-gelben Saamen, dem Natz-Saamen nicht ungleich, angefüllet sind. Es wächset hin und wieder an den Zäunen und alten Mauren, blühet gleich im Frühling und den ganzen Sommer durch. Es wärmet, trocknet, reiniget, schärffet das Geblüt, führet die Galle ab, öffnet die Verstopfungen der Milz, Leber und Harn-Gänge: In Wein gelegt, und davon getruncken, treibet es den Schweiß, ist gut wider die Gelb- und Wassersucht, Scharbock, Fieber und Pest. Der Safft

mit warmen Biere genommen, ist eine vortreffliche Artzney wider die Pest, noch mehr aber der Tranck von der Wurtzel und Kraut mit Wein oder Essig; des Saamens ein Quintlein in Wein oder Essig zweymal des Tages eingenommen, und darauf geschwitzet, treibet die Pest durch den Schweiß aus: Die Wurtzel am Halse getragen, bewahret für der Pest. Das Kraut auf die Fußsohlen gebunden, heilet die Geelsucht, und ziehet die Geschwulst der Beine aus: Mit Essig und Salz vermischt, und unter die Füße gebunden, lindert die Hitze in Fiebern. Es ist auch ein Heil Kraut zu frischen Wunden, die ganze Pflantze gedörret, gepülvert, und eingestreuet, heilet alle faule Schäden, Fisteln und Geschwüre. Die frische Wurtzel mit Essig, Salz und Schweinen Schmaltz zerstossen, ist eine Salbe wider den Brand und Krätze. Der Safft vom Kraute öffters auf die Warzen und Hüner-Augen gestrichen, vertreibet sie. Das davon gebrannte Wasser äusserlich gebraucht, stärcket das Gesicht, machet die Augen rein, vertreibet die Röthe und Flecken, trocknet das Triefen, stillet die Schmertzen, und heilet die Schäden derselben. Es nimmt die Sommersprossen und Pfannen aus dem Gesicht hinweg, machet klare Haut, und heilet faule Schäden und Geschwüre. Innerlich eröffnet es die Leber, vertreibet die Gelbsucht, und befordert den Harn. Der Extract ist ein bewährtes Mittel wider das drey- und viertägige Fieber, Gelbsucht und Verstopffung der inwendigen Theile. Das Salz mit Wein eingenommen, dienet wider die Gelb- und Wassersucht, Fieber und Pest. Das

Kleine Schell-Kraut, Feigwartzen-Wurtz, wächset gerne in wässerigen und sumpffigen Orten; kommt im ersten Frühling hervor, und verlieret sich im Mayen wieder. Seine Blätter sind rund, und liegen gleichsam ohne Stengel an der Erden. Es hat gelbe gestirnte Blümlein, und eine von länglich-runden Knoblen zusammen gewachsene Wurtzel. Es hat eine eigene Krafft, die Feigwartzen und güldene Ader zu heilen, wenn die ganze Pflantze zerlassen, oder die Wurtzel mit einem gebratenen süssen Apffel vermischt, aufgeleget wird. Ausser dem ist es ein gut Scharbocks-Kraut, und wird mit den Kräuter-Salat mit genommen, oder Thee darauf gegossen und getruncken.

Schelm, also wird an einigen Orten die Pest oder das jähe Sterben und Umfallen des Vieh- und Rindviehes genannt. Siehe **Pest.** Ferner ist es ein Schimpf-Wort, so einen Menschen anzeiget, welcher einem tückischer Weise grossen Schaden thut.

Schenckel, heissen diejenigen Theile des Pferdes, welche dessen Leib unterstützen, und wenn es gehet, die nöthige Bewegung machen. Es sind diese mancherley Zufällen unterworffen, welchen aber durch gute Wartung und Pflegung abzuhelffen, wie bereits an seinem Orte Erwehnung geschehen, vornemlich pflegen denen Pferden die Schenckel leichte anzulauffen und zu schwellen. Diese Schenckel-Geschwulst der Beine ist folgendergestalt zu curiren: Man nimmt Sauerteig, Honig, Salz, Lein-Oel und Essig, siedet es in frischer Milch, die nicht abgerahmet ist, bis daß es so dicke wird, wie ein Brey, wäschet und bähet das Pferd damit, so lässet es auf ein wollen Tuch, bindets dem Pferd um den Hals, damit es nicht herab falle, und thut solches fünf oder sechs Tage nacheinander, wie Thee zweymal, so vergehet ihm die Geschwulst. Oder man nimmt zerstossenen Leim-Saamen und Hey-Blumen, siedets in Bier, vermischt darnach weisses Mehl und Honig darunter, lässet es wieder sieden, und rühret es, daß es dicke werde, hernach schmieret man dem Pferde die Füsse damit. Oder, wenn man dicke Wein-Hefen, gestossene Wachholder-Beeren und Essig unter einander menget, und den Rosse die Beine damit schmieret, so vergehet sich die Geschwulst. Man kan auch gebrannten Leimen von einem Bau-Ofen zerstossen und klein reiben, denselben mit Salz und Essig wohl vermischen, und auf ein weiß wollen Tuch als ein Pflaster schmieren, solches über das geschwollene Bein binden, und damit drey Tage lang täglich continuiren, das Pferd aber auch so lange im Stalle stehen lassen. Oder Benedicten-Wurtzel und Schwartz-Wurtzel in Brunnen-Wasser gesotten, und mit dem Wasser die Geschwulst gewaschen; hernach Weitzen-Kleyen in gutem sauren Essig gerostet, und gar warm auf die Geschwulst gebunden, machet dieselbige bald vergehen.

Schencken, heisset diejenige Verrichtung, da einer das Eigenthum von einer Sache, die ihm allein zugehöret, einem andern umsonst und ohne Entgeld oder etwas gleichgültiges davor anzunehmen überlasset. Nun sind wir, vermöge des Gesetzes der Natur verbunden, eines jeden Wohlfahrt, so viel an uns ist, eben so als unsere eigene zu befordern; dannenhero können wir auch leichte ermessen, in welchem Fall und in was Masse wir hauptsächlich einem andern etwas schencken sollen; ja wir sehen hieraus die Absicht der unter uns eingeführten Gewohnheit, da man pfleget Nahmens-, Geburts-, Weihnacht- oder heilige Christ- und Neu-Jahr-Geschencke auszutheilen, Hochzeit-Geschencke zu geben, vor denen Sechswöchnerinnen auf das Bette zu schencken; und was ist weit ehemalen bey Errichtung der sogenannten geschenckten Handwercker der Endzweck anders gewesen, als daß man denjenigen, die da Lust und Geschicklichkeit besässen, auf dem Handwerck etwas gutes zu stifften, aber solches auszuführen an nöthigen Mitteln Mangel leiden, Geschencke hätten und ihnen zu ihrer künfftigen Wohlfahrt beförderlich seyn wollen? Ausser diesem alles sind wir auch verbunden, theils wegen vielfältig genossenen Freundschaffts-Bezeigungen auch ein Geschencke unser dancbares Gemüthe zu erkennen zu geben, theils auch zu Beförderung unserer eigenen Wohlfahrt unsere Hochachtung zum voraus gegen andere an Tag zu legen, wenn sie ihre Hülffe uns widerfahren

lassen

lassen sollen. Diesemnach sind die Geschencke in der menschlichen Gesellschaft so nöthig als nützlich, in so weit sie weder zu unserm eigenen, noch zu eines anderen Nachtheil und Schaden gereichen. So gewiß es aber ist, daß die Freyheit einem etwas zu schencken aus der geselligen Liebe und Wohlthätigkeit fliesset, und im Stande natürlicher Freyheit auf eines jeden willkührliches Ermessen ankommt, was er etwan vor eine besondere ihn bewegende Ursache an dem andern, um demselben wenig oder viel zu schencken, wolle gelten lassen, da wir nicht allen Menschen gleich viel oder überhaupt unmittelbar gutes thun können: so sehr ist doch auch in dieser an sich guten Sache nach dem Fall die Unordnung eingedrungen, und daher die bürgerliche Gesellschafft genöthiget worden, gewissen Schenckungen, theils in Ansehung der Personen, theils der Ursachen, theils der Sachen und der Quantität vernünftige Schrancken zu setzen, und also durch menschliche Gesetze um des gemeinen Bestens des Staats willen diese natürliche Befugniß von seinem Eigenthum verschiedentlich einzuschräncken. Denn die Glieder einer bürgerlichen Gesellschafft können auch ihr Eigenthums-Recht nicht, wie im Stande der Natur unumschränckt, und nur bloß nach dem göttlichen Gesetz im Stande der Natur brauchen, weil sie allemahl verbunden, dabey auf die gemeine Wohlfahrt der bürgerlichen Gesellschafft zu sehen. Es ist daher das natürliche Recht des Eigenthums und das bürgerliche, ingleichen die Freyheit zu schencken, im Stande der Natur und in dem Stande der bürgerlichen Gesellschafft gar sehr unterschieden. Viele Wirte verstehen solches nicht recht, und meynen also, sie könten mit ihrem Eigenthum nach Willkühr ganz frey machen, was sie wolten. Und deswegen siehet man so entsetzliche Ausschweiffungen in ihrem Verfahren damit. Anfänglich nun ist der Gebrauch des Eigenthums auch ausser der bürgerlichen Gesellschafft, und da man kein Unterthan ist, ob er gleich freyer als in dieser ist, dennoch nicht gesetzlos ist. Denn man soll sein Vermögen doch nach denen Absichten Gottes, und nicht wider dieselben, hiernächst aber so, wie es die allgemeine Menschen-Geselligkeit erfordert, brauchen. Es ist also, wenn man dieses nicht thut, alsdann ein solcher Gebrauch kein freyer, sondern ein frecher und unvorsichtiger Gebrauch. Hiernächst wird der Gebrauch seines Vermögens, wenn man als ein Unterthan und Glied einer bürgerlichen Gesellschafft lebet, noch mehr durch die gemeinsamen Zwecke derselben eingeschräncket. Und dieses lehret schon die Natur einer bürgerlichen Gesellschafft, und der Stand eines Gliedes des Staats, man mag Regent oder Unterthan seyn. So weit ist dieses eine Einschränckung, welche das gemeine natürliche Gesetz der bürgerlichen Gesellschafften machet. Allein da es der jenige nicht bedenckt und weiß, worzu er auch in Ansehung seines Vermögens auch nur darum verbunden ist, weil er ein Glied einer bürgerlichen Gesellschafft, über dem aber die besondern Umstände dieser und jener bürgerlichen Gesellschafft, auch ganz besondere Bestimmungen hier und da sonderlich erfordern, so geschiehet solche Bestimmung durch positive ausdrückliche bürgerliche oder menschliche Gesetze, die denn das Eigenthums-Recht noch mehr einschräncken, und ausdrücklich vorschreiben, wie es nach diesen Pflichten zu brauchen sey. Darnach ist also ein Wirt alsdenn abermahl in dem Gebrauch seines Vermögens, folglich auch in dessen Veräusserungen, Verkehr, Vertauschen, Verkauffen, Verpachten, Verleihen, Verpfänden, Vermachen oder Vererben, und also auch im Verschencken zu verfahren schuldig, wenn er ein guter Unterthan, ein gutes Glied eines Staats, und ein vernünfftiger Gottes Gesetz beobachtender Mensch sey, und seinen und anderer ihren vollkommenern Zustand auch durchs Vermögen befördern will. Dieses hat man vor nöthig befunden, denen unwissenden Wirten und Eigenthümern zu gute allhier in etwas an- und auszuführen, weil man weiß, was in diesem Punct vor grosse Irrthümer im Schwange gehen, was daraus vor unrechtmäßige Klagen bey manchen entstehen, und wie man meyne, wunder, was einem vor Unrecht geschehe, wenn man nicht immer mit dem Seinigen thun darf, was man will, ja wohl gar, wenn mans doch thut, gestrafet wird, oder doch erfahren muß, daß alles ungültig sey, wie z. E. eine Schenckung, die nicht nach denen Gesetzen eingerichtet ist. Um diese Gesetze und Rechte muß sich also ein Wirt vor allen Dingen bekümmern, ehe er eine Veränderung mit seinem Vermögen vornimmt. Dazu dienen die Gesetz-Bücher, die Rechts-gelehrten und Advocaten, bey denen man darnach fragen muß, endlich die Juristischen Lexica, dergleichen Herrn Lic. *Hermanns Lexicon* ist, und endlich, daß ein gelehrter Wirt selbst ein wenig die Rechte und Gesetze studire. Sonderlich aber dienet ihm ungemein, wenn er die allgemeine natürliche Rechts-Gelehrsamkeit wohl inne hat.

Schenck-Tisch, siehe Credentz-Tisch.

Schere, siehe Scheere.

Scherpen, siehe Nach-Bier.

Scherpen, siehe Faul-Baum.

Schetter, ist eine Art geringer Leinwand, davon siehe Leinwand.

Schetter-Taffet, siehe Taffet.

Scheuern, ist die nöthige Verrichtung, welche in einer Haushaltung wegen der Reinlichkeit immerzu vor die Hand genommen werden muß, und wo solches wegen überflüssiger Arbeit von dem ordentlichen Gesinde nicht verrichtet werden kan, durch gewisse darzu geschickte Scheuer-Weiber vorgenommen wird. Es geschiehet dieses theils täglich bey dem gebrauchten Küchen-Geräthe und Tisch-Zeuge, theils aber nur jährlich ein oder etliche mal zu gewis-

sen

sen Zeiten, da man nicht nur das zum Aufputz vorhandene aus Zinn, Kupffer und Messing bestehende Küchen-Geschirr, wie es Nahmen haben mag, vermittelst einer guten Lauge sauber machet, und wiederum hell scheuert, sondern auch die Fuß-Boden in den Zimmern von dem darin befindlichen Unflat reiniget. Zu allen diesen aber wird nachfolgende Geräthschaft erdentlich erfordert, als ein Scheuer-Faß, ein von kurtzen holtzernen Dauben rund zusammengesetztes flaches, und mit Reiffen abgebundenes Gefässe, worinnen das gebrauchte Küchen-Geräthe an Schüsseln, Tellern, Löffeln, Töpffen, Tiegeln und dergleichen wieder reine gescheuert und gewaschen werden. Man hat deren in denen Küchen gerne zweyerley, eines zum Töpfer- und das andere zum Zinn-Geschirre. Man hat sie auch mit drey langen Beuten, so drey verlängte Dauben sind, wie die Butter-Wasch-Faße. Eine Scheuer-Gelte, welches ein absonderlich tieffes und eben nicht allzu weites holtzernes Gefässe, so mit zweyen langen Handhaben versehen, und mit dem zum Scheuern benöthigten Wasser angefüllet wird. Ein Scheuer-Hader oder Lappen, der aus einem groben leinenen Zeug bestehet, womit sonderlich der Fuß-Boden, nachdem man selbigen mit dem Scheuer-Wisch, der wie ein kleiner Krantz aus Bast oder Stroh derb und rund zusammen geflochten, derb mit Sand, Seiffe und Wasser überrieben und gereiniget, nachmals feuchte überfahren und abgetrocknet wird.

Scheu-Leder oder Augen-Leder, sind rund-geschnittene steiffe Stücklein Leder, welche an die Zäume der scheuen Kutsch- und Zug-Pferde um die Gegend der Augen eingenehet werden, damit die Pferde nicht auf die Seite sehen können. Man hat auch Scheu-Leder oder Augen-Deckel von Filtz, welche rund und hohl gemacht sind, solche einem beißigen Pferde, und das nicht gerne aufsitzen oder sich beschlagen lässet, vor die Augen zu binden.

Scheune, Scheure, Stadel, ist ein Landwirtschafftliches Gebäude, darinnen das vom Felde abgebrachte Getraide ꝛc. denn Einführen aufgeleget, zusammen gerauffet, und nachgehends ausgedroschen wird. Eine Scheune sol lieber in etwas zu groß, als zu klein, auch des Staubes und der Feuers-Gefahr halber vom Wohnhause abgesondert seyn. Der Grösse und des Raums bedarf sie auch unter andern deswegen, daß man an den Neben-Seiten oder in denen sogenannten Pansen Platz habe, allerley Stroh lüfftig zu legen, auch das längste davon zu Schoben und Bändern oder Stroh-Seilen auszusortiren, auch das zum Heckerling bestimmte besonders zu legen, massen das lüfftig und trocken liegende Stroh, so wohl als das Heu und Grummet, wenn es der Morgen- und Mitternacht-Wind durchwehet, mürber und milder am Geschmack, und nicht so mürbzend und dumpfigt wird, als wenn es zu dick und hoch auf einander lieget. Es ist eine bequeme Sache, wenn eine Scheune zwey Thore hat, um bey dem einen die Einfuhr, bey dem andern aber gegen über die Ausfuhre mit einem wohlbeladenen Heu- oder Getraide-Wagen nehmen zu können; weil es aber die Gelegenheit nicht aller Orten leiden will, daß man hinten am Ende der Scheun-Tenne einen Thorweg zur Ausfuhre anbringen kan, als muß an solchem Orte anstatt des hintern Thors ein Deichsel Loch, das ist eine breite, tiefe Oeffnung in die Mauer oder Wand, die Deichsel durchzustecken, und den Wagen desto bequemer an die hintere Pansen zu bringen, gemacht werden. Wiewohl wenn die Einfuhr auf dem Dresch-Tenne geschehen muß, sind diese Einfahrten auch sehr schädlich. Daher ist es besser, daß die Wagen vor die Scheune gerücket, und bey dem Abladen des Getraides Tücher untergeleget werden, das Verbröselte zu sammlen. Die Scheunen stehen am besten gegen Mitternacht, doch daß sie auch vom Morgen einige Oeffnung haben, der Lufft einen Durchzug zu lassen. Ihr Stand soll etwas erhaben, von aller Feuchtigkeit, Mist-Statten und Ställen entlegen, kalt, lufftig und trocken, die Einfahrten aber so beschaffen seyn, daß nur der Wind, nicht aber die Vögel durchstreichen mögen. Man kan auch, daß das Getraide nicht dumpfig werde, verhindern, wenn man oben in den Forst des Scheun-Daches zwey, drey oder vier Lufft-Löcher wie ordentliche Feuer-Mäuren anlegt, und solche inwendig auf die Kehl- oder Hahne-Balcken setzet, oben aber dieselben mit einem Bogen schliesset, damit es nicht hinein stobere. Hiedurch wird das Getraide vor dem Dumpf bewahret, und kan besser ausdumpffen, weil alles Getraide, wenn es in die Scheunen kommt, sich zu erwärmen anfängt, absonderlich, wo solches auf einmal eingeführet worden, und also wenig Lufft bekömmt. Sonst aber können die Scheunen inwendig fein tieff seyn, wenn man nicht aufs Tenne fährt, damit man sonderlich im Pansen Raum bekommt, zumal zum Abladen und Pansen viel Zeit und viel Leute erfordert werden, wenn sie, wie insgemein geschiehet, lang, und nicht viel mehr ins Viereck gebauet sind. Will man aber dieses letzte thun, so muß man den Raum in der Tieffe zugleich suchen. Die Pansen, das ist, die Neben-Theile an beyden Seiten der Tenne werden mit genau schliessenden Grunde-Bretern verschlagen, daß keine Körner durchspringen mögen; so müssen auch die Tennen-Wände von einer solchen Höhe seyn, daß die Körner nicht überspringen können. Die Pansen werden auch, wo sie besonders groß, wieder abgetheilet und unterschlagen, allerhand Getraide besonders hinein zu legen. Inwendig nächst dem Scheun-Thore macht man in die Pansen kleine Verschläge, wie Kämmerlein, sowohl zur Verwahrung des Dresch-Zeugs, als auch der Spreu und Uiberkehr. Diese Verschläge müssen untenher gedielet seyn, damit besagte Dinge trocken darinnen bleiben mögen, wiewohl man auch zu denen letztern besondere Spreu-Böden hat. Der Tennen giebt es zweyerley Arten: Eine aus Leimen und Erden, die andere aus Holtz. Jene stäubet gerne, wie gut sie auch bereitet wird,

und leidet Schaden von der Durchfuhr, massen sie durch die Rader, Huf-Eisen und Klauen bald ausgetreten und grubicht gemacht wird; ist aber gleichwohl sehr gebräuchlich. Darzu kommen beyläufig zwey Theile starcken Leimens, und meistens ein Theil leichter Erden. Wenn beydes schon am Platz gegenwärtig, hat es damit seinen geweisten Weg; wo nicht, ist der Abgang zu ersetzen, und die Nothdurfft vom nächsten Ort, als es seyn kan, herbey zu schaffen, und kan solcher gestalt auch zuweilen der Leimen an der Stelle, wo er ist, zubereitet, und also auf die Tenne gebracht werden: Damit aber der schwartzen oder luckern Erde nicht zu viel darunter komme, muß man solche vorhero ausstechen, und auf eine Seite hinwerffen. Sodenn kan man ein gut Theil Wasser übergiessen, damit der Boden erweiche, und wenn nach etlichen Stunden durch Hineintreten, oder durch eine hinein gestossene spitzige Stange der Boden leimicht genug befunden wird, muß solcher durch Menschen oder Vieh wohl durchtreten und durcharbeitet, inzwischen auch von der ausgestochenen Erde zusamt etwas Gersten-Spreu oder Agen darunter gemenget und aufgestreuet, und mit Wasser, darein Kühe-Koth gerühret, nach Nothdurfft genetzet werden, daß also so viel Erde, Leimen, Spreu und Wasser unter einander komme, bis es alles wohl unter einander angeucht. Wenn es solchergestalt ein paar Stunden lang durchgetreten und gequetschet, lässet man es bis an den andern Morgen stehen, doch also, daß es etwas eingesprengt und eingealeichet werde, damit es nicht zu starck erharte. Des andern Tags siehet man zu, wie zähig und steiff der gearbeitete Zeug sey; da man ihm denn, was mangelt, von Leimen oder Erden, oder Kühe-Koth-Wasser und Spreu weiter zugeben, und solches wieder ein paar Stunden lang eintreten lassen kan. Die eingetretene Löcher müssen mit der Britsch (Breittusche oder Tennen-Patsche) etlicher massen wieder zugeschlagen werden. Hernach wird Eisen-Staub oder Hammerschlag nach und nach darüber hergestreuet und mit untergetreten. Hat man dessen genug, wird er um so viel tieffer mit untergearbeitet, wo nicht, so muß man sehen, daß er nur ein paar Zoll tieff darunter komme. Darauf streichet oder geußt man letztlich Thier-Blut, als von Ochsen, Kühen, oder welches das beste, von Ziegen und Böcken, das wird denn nur obenher, und so weit es langet, mit eingetreten oder eingeschmieret. Wenn man des Bluts auf einmal nicht genug hat, kan man es wohl zehenmal zu unterschiedlichen Zeiten wieder überstreichen, und die Tenne damit überfahren, allermeist wenn sie noch nicht gar ausgetrocknet. Zum völligen Eingleichen wird obgedachte Britsche gebrauchet. Diese Arbeit muß im May bis zu Anfang oder im Mittel des Junii, ehe die gröste Hitze anachet, aber lieber etwas zu früh, als zu spät fürgenommen werden, damit die Tenne zuvor völlig austrockne, ehe man sie gebrauchet. Die hölzerne Tennen sind sonderlich nöthig, wenn man das Getraide ausreuten, oder aber durch die oben unter dem Art. Dreschen angegebene Dresch-Mühle, wovon in der XXI Tab. fig. 1 ein Abriß zu finden, ausdreschen lässet. Ein solches Tenn wird also gemacht: Man leget gezimmerte Schwellen nach der Quer über die Tenne zu einem Grund, und zwar vier, sechs oder acht, nachdem die Tenne klein oder groß wird; die sind aber länger, als die Breite der Tenne erfordert, und gehen beyderseits über dieselbe bey anderthalb Schuh lang in die Pansen hinein, und haben daselbst an beyden Enden um Beschlagen überständig gelassene Köpfe, die um vier oder fünf bis sechs Zoll über die durchgehende Ober-Fläche empor stehen. Uber diese Schwellen werden andere geschnittene oder gezimmerte Bäume herüber gelegt, und vermittelst der besagten Köpfe, und etlicher Keile zusammen getrieben, als oft man will, und zwar so genau, (wenn sie anders nett geschnitten oder gezimmert), daß sie Wasser halten. Je dichter und linder das obere Holtz, je besser wird die Tenne. Die Schwellen können von allerhand Holtz, das sich nicht wirfft, genommen werden. Die Bäume aber, darauf man drischt, wären wohl gut von Linden, wo man dergleichen Holtz genug haben könte, es tauget aber auch das Eichene, Büchene, Föhrene ꝛc. dazu. Diese hölzerne Tennen kosten zwar mehr, als die von Leimen verfertigte, bezahlen aber mit ihrer Dauerhafftigkeit alle angewandte Unkosten. Wo man viel zu dreschen hat, kan man auch zwo oder drey Tennen mit Thoren unter einem Dach anbringen; aber wegen Feuers-Gefahr werden sicherer mehr Scheunen, und zwar iede besonders und von der andern abgerückt, gebauet, damit, wenn eine vom Feuer angehen solte, die andern möchten gerettet werden. Das Dach wird gemeiniglich von Stroh oder Schindeln, oder auch, wer es vermag, von Ziegeln gemacht. Das Stroh Dach ist zwar das gefährlichste in Feuers Noth, doch hat ein Hauswirt diesen Nach-Nutzen davon, wenn dasselbe lang genutzet und von Winden zerrissen worden, und zu vermodern anfängt, daß es zum Unterstreuen gebrauchen kan, da es denn, wiewohl weniger als ander Stroh austrocket, iedoch den besten Dünger giebet. Bey solchen Dächern aber muß der First oder Forst wider der Winde Anstürmen wohl verwahret, und die dahin kommende Schöbe in Leimen und Kühe-Koth-Wasser getuncket, und dieselbe damit recht in einander gebunden, auch, wenn sie schon eingebunden aufliegen, mit Leimen überfahren oder geschmieret werden. Das Schindel Dach, wenn es vor dem Feuer sein Bleiben hat, dauret es wohl vier Stroh-Dächer aus. Und dieses wird diesfalls um ein gutes übertroffen vom Ziegel-Dach. Wer kein Doppel-Dach verlangt, der lege die Ziegel einfach über, und gebrauche statt der übrigen Lage breite dazu ausgelesene Dach-Späne. Da muß aber der Forst mit wohlgebrannten starcken Forst-Ziegeln wohl versehen, und die über das Dach heraus gehende Latten mit Wetter-Brettern unterzogen seyn. Welches auch insgemein bey allen Dächern zu beobachten; Denn in Entstehung dessen

sen legt sich der Wind unter denen über dem Dach auf den Latten aufliegenden Ziegeln, Schroben oder Schindeln an, hebt sie auf und wirft sie ab, oder doch wenigstens schwächet und zerrüttet er sie. Gegen die Erndte muß man die Scheunen von allem Unflat, Mist, Staub und Wust wohl ausfegen, und sie bey Zeiten zu dem neuen Jahr-Wuchs zurichten. Einige rathen, wann man die Mäuse aus den Scheunen abhalten wolte, so sollte man Erlen-Laub darinnen herum streuen, ehe man aber solches, oder sonst rein Stroh darinnen herum streuete, müste man sie acht Taze frey stehen lassen, damit sich die Dünste aus dem Erdreich wohl ziehen konten. Ein Hauswirt soll seine Scheunen sowohl des Tages, zur Zeit, da nicht gedroschen wird, als des Nachts fleissig verschlossen halten, und die Schlüssel nicht leicht jemanden, als sichern und getreuen Leuten anvertrauen, auch das Gesinde nicht alleine in die Scheune gehen und Stroh holen lassen, weil sie gerne, insonderheit die Pferde-Knechte, Garben vor Stroh erwischen, und dieselben mit unter die Schütten einbinden, welche sie hernachmahls entweder mit unter den Heckerling schneiden oder sonsten den Pferden vorlegen.

Scheun-Knecht, siehe Tenn-Meister.

Scheun-Tenne, siehe Scheune.

Scheure, siehe Scheune,

Schiebe-Karn, siehe Radeberge.

Schieb-Ochse, siehe Zug-Ochse.

Schied, ist ein Fisch, der an Grosse und Gestalt fast den Orffen oder Rorflugen gleich kommt. Sein Rücken siehet bräunlich, der Bauch aber weiß, er hat schwartze Augen mit einem gelben Umfang, am Bauche fünf und auf dem Rücken nur eine Fleß-Feder. Er hat seinen Strich im Maio und Junio, und ist ein trefflich wohl geschmacker Brat-Fisch; wird aber ausser der Donau, und dem Ater-See sonst in wenig Wassern gefunden.

Schied-Wand, heisset in einem Gebäude diejenige Wand, welche zu Abtheilung der Gemächer, um solche nach den Regeln der Bequemlichkeit von einander abzusondern, innerhalb der vier Haup-Wänden geführet wird. Man machet diese insgemein auch bey massiven Gebäuden aus Holz oder Riegelwerck, daran die Felder alsdenn ausgemauert, und das Holzwerk beröhret und nach diesen mit beworffen wird. Solche Wände benehmen den Gemächern wenig Raum, und haben auch keine so grosse Last. Bey regulairen Gebäuden sollen diese Wände also geführet werden, daß, wenn das ganze Haus in der Mitte von oben herunter perpendiculer, es sey der Länge oder Tiefe nach, durchschnitten werde, beyde Theile gleich viele Abschnitte von Schied-Wänden bekommen; wo aber solches nicht jedesmal ins Werck zu richten, so soll doch dahin gesehen werden, daß in denen über einander gesetzten Stockwerken überall Wand auf Wand zu stehen kommt.

Schiefer, ist ein schwartz-grauer Stein, der sich in dünne Platten spalten lasset. Man arbeitet ihn so wohl zu Schreib-Tafeln als Tisch-Blattern von allerley Grosse; insonderheit aber wird er vielfältig und nützlich zum Dachdecken gebraucht; denn er giebt ein glattes formliches Dach, und verursachet keine allzu grosse Last. Man beschuldiget zwar diese Dacher, daß sie denen starcke Winde nicht bestehen mögen, sondern von selbigen leicht verderbet und zerrissen würden; allein diesen Fehler weiß die Fürsichtigkeit guter und erfahrner Schiefer Decker noch wohl zu verhüten, wenn sie nemlich nur die Ecken und Enden des Dachs wohl schliessen und befestigen, daß der Wind nicht unter den Schiefer kommen, und denselben heben kan. Sonst aber ist nicht zu leugnen, daß der starcke Hagel die Schiefer-Platten zerschmettert oder durchlochert, und in Feuers-Brünsten dieser Stein dergestalt sich erhitzet, daß er schmauet, und auch andere Gebäude, dahin er durch den Wind geführet wird, anzuzünden fähig ist. Der Schiefer-Brüche giebt es in Deutschland hin und wieder eine ziemliche Anzahl, insonderheit in den Ertz-Gebirgen, im Hennebergischen, in Meissen, im Mannsfeldischen, auf dem Harz u. s. f. Man findet diesen Stein noch von mehrerley Farben, unter denen auch zuweilen der blaulichte und grünlichte gut befunden wird. Er muß glatt, zahe und schmeidig seyn, daß er sich seitwärts wohl behauen und auf einander führen lasse, auch im Wetter nicht springe, oder sich zermalme. Es werden diese Steine gleich in dem Bruche nach verschiedenen Gattungen abgetheilet und zugerichtet; denn da giebt es Bort-Steine, Dach-Steine, Einkehl-Steine und First-Steine, bey welchen allen in dem Eindecken zu sehen auf dererselben linken und rechten Ort.

Schiefer Dach, siehe Dach.

Schiefer-Weiß, siehe Bley-Weiß.

Schiefer-Zähne, sind diejenigen sehr spitzigen Zähne, welche sonderlich bey den Ferkeln den andern immer vorstehen, und verhindern, daß solche davor nicht fressen können, weil sie sich damit in das Zahn-Fleisch stechen. Diese Zähne müssen ihnen mit einer Zange ausgewacket, oder so bald man es gewahr wird, ausgeschlagen werden. Man merckt aber dieses Ubel an den Ferckeln gar bald, denn sie schmauen ganz ausserordentlich, und lassen die Körner, so sie fressen sollen, aus dem Maul fallen.

Schiene, siehe Ege-Schiene, und Rade-Schiene.

Schien-Nagel, siehe Rade-Nagel.

Schiessen, heisset aus einer Flinte, Rohr, oder andern Geschoß, eine Kugel oder Schrote, nach einem gewissen Ding vermittelst des Schieß-Pulvers in die Ferne treiben. Das Schiessen dienet vornemlich einem Land-Mann auf der Jagd. Ein guter Schütze zu werden, dazu gehöret vornemlich eine fleissige Uibung, eine state Faust und helle Augen, gutes Gewehr, und geschwind und rasches Pulver. Heut zu Tage wird von einem Schützen erfordert,

dert, da er das Wild nicht im Lager, noch das Feder-Wildpret, ausgenommen den Auer-Hahn und andere dergleichen Vögel, die man nicht anders als zur Falzzeit auf solche Art erwischen kan, auf dem Baum, sondern im Lauff und Flug schiesse. Was dabey zu beobachten, kan unter dem Wort Flug-Schiessen nachgesehen werden.

Schieß-Hund, siehe Wasser-Hund.

Schieß-Karren, suche Karren-Büchse.

Schieß-Pferd, Schuß-Pferd, Treibe-Pferd, ist ein zum Weyde werck dergestalt abgerichtetes Pferd, das nach dem Willen des Weydemanns den Kopff beständig auf der Erden hält, als ob es grasete, auch sich von demselben nach Gefallen vor sich, hinter sich, und auf die Seite treiben läßt, damit man das Wildpret desto leichter hinterschleichen, ohnvermerckt desselben zum Schuß kommen, und es also fällen möge. Es muß ein Wallach, und zwar, was die Farbe anbelanat, ein Lichtbraun oder Lichtfuchs seyn, weil diese Farben sehr gemein, und das Geflügel oder grosse Feder-Wild derselben am meisten gewohnet ist. Je grosser und höher man das Pferd hierzu haben kan, je besser ist es, damit sich der Weydemann hinter ihm nicht so viel bücken dürffe. Ein solches Pferd nun abzurichten, soll man ihm ein starckes, doch nicht scharffes Nase-Band, mit zween Zügeln anlegen, die zwey vordern Füsse mit Fesseln spannen, und an einen jeglichen Fuß einen Zügel von dem Nase-Band, jedoch anfänglich nicht zu niedrig binden, damit es erstlich gewohne und verstehe, was man von ihm haben will. Denn durch solches Binden wird es gezwungen, den Kopff unter sich, und zur Erden zu halten, als wolte es grasen oder weiden. Also gebunden soll man das Pferd fortgehen und wiederum stille stehen lassen, wenn es den sihet, um dasselbige herum gehen, es schmeicheln und klopffen, nachmals wieder etliche Schritte vorwerts schreiten, und wenn es also durch die stete Ubung fortgehet und stehet, so offt man will, soll man den Hahn am Rohr oder an der Flinte auf- und abziehen, und offtermal schnappen lassen, auch bisweilen nur mit Pulver über dem Pferd los brennen, damit es des Anlegens und Schiessens gewohne, und wenn es darzu stille stehet, soll man es caressiren, ihm schöne thun, und ein wenig Gras oder Haber zu fressen geben, so wird es verstehen lernen, was es recht oder unrecht thut. Hat man es nun eine Zeitlang so geübet, daß es alles willig und gerne thut, soll man ihm die Riemen an den Füssen los lassen, und versuchen, ob es ungebunden grasen will, und wenn es also mit Niederhaltung des Kopffs, sich willig und gerne führen lässet, soll man aufhören, und es auf einmal nicht zu sehr exerciren. Hernach soll man es gewöhnen, daß es sich treiben und wenden lasse, auf welche Seite man will, und so offt es anfangs einen Schuß leidet, muß man ihm allewege etwas zu fressen geben, so wird es endlich das Schiessen gerne hören und es willig leiden. Eine andere Manier ein Schieß-Pferd abzurichten, ist folgende: Man erwehlet ein Pferd, so nicht scheu, noch gar zu hitzig, vielweniger untreu ist, sondern das den Schuß wohl von Natur verträgt. Dieses machet man anfänglich unter dem Reuter im Schritt und Trab wenig, gelind auf den strickenen Kopp-Zaum, und so wohl um den Pilier, als ohne denselben, verkehrt und gerecht den Schenckel weichen; wenn es dieses unter dem Reuter willig thut, alsdenn bringet man es dahin, daß es sich von einem zu Fuß, eben so vor sich hinter sich, seitwerts und um die Seule treiben lasset, auch auf der Schieß-Halffter gelind ist, und sich damit leiten laßt. Hierauf nun muß man ihm den Kopff von sich selbst, als ob es grasete, auf den Boden tragen lernen. Darzu nimmt man grün Siegel-Wachs, machet zwo Kugeln so groß als Tauben-Eyer daraus, wickelt solche Kugeln in eine Blase oder reines Tüchlein, ziehet einen doppelten Bindfaden durch, und machet in der Mitte einen grossen Knoten, damit man die Kugel nach Belieben wieder aus den Ohren heraus ziehen könne, doch daß ja nichts von dem puren Wachs ins Ohr falle, welches dem Pferd sonsten höchst schadlich wäre. Von diesen Kugeln nun stecket man in jedes Ohr eine, machet sie aber zuvor weich, um sie desto besser hinein drucken zu können; alsdenn legt man ihm die Schieß-Halffter an, und arbeitet ihm auf der Nase gemächlich damit, so wird es einer oder zwey Stunden von sich selbst, und ohne Hülffe des Spring-Gezeugs, die Nase auf den Boden halten, auch den Schuß desto weniger hören, und solchen um so viel lieber vertragen. Wenn man dieses des Tages zweymal treibt, so wird das Pferd, wenn man nur gelinde mit ihm umgehet, und es nicht mit Schlägen tractiret, den Kopff beständig an der Erde halten, auch in wenig Tagen sich zurücke ziehen und auf die Seite treiben lassen, wie es ihm vorhero unter dem Reuter gewiesen worden. Wenn nun ein solches Pferd, seine Dienste zu thun, ausgesatzet werden soll, muß man solches nicht alsbald gegen das Feder-Wild gerade zu treiben, sondern es contrair gegen den Wind führen, bald von, bald zu dem Wild treiben, auch hin und her wenden, damit das Feder-Wild vor dem Pferd sicher gemachet werde, sencken, wenn es den Wind vom Menschen ein wenig inne wird, stehet es alsobald auf, und die Federn tragen das Fleisch davon.

Schieß-Pulver, siehe Pulver.

Schiff und Geschirre, begreifft alles dasjenige Geräthe und Werckzeug, so ein Land-Wirt bey seinem Feld-Bau nöthig hat; als Wagen, Pflug, Eggen, Wiesen-Holtzer oder Wiesenschleppen, Pflug-Schleiffen, Egg-Schlitten, Walken, Wagen-Körbe, Wagen-Tücher, Mist-Hacken, Kraut-Hacken, Rade- und Spitz-Hacken, Schauffeln, Schüppen, Spaten, Sensen, Sicheln, Reich- und Mist-Gabeln, Heu-Bäume, Heu-Seile; allerley Sorten Ketten, Stricke und Leinen, Mist Tragen, Schiebe-Karren und Radebergen, höltzerne und eiserne Hacken, Pfahl-Eisen,

Kraut-

Kraut-Striche, Futter- oder Heckerlings-len, davon die obere etwas rund erhaben, die Bänke, Deu-zelzeug, Schleiff- und Wez- untere aber platt ist, als wie mit Schilden Zeme, die völligen Pferd-Geschirre an bedecket. Zwischen diesen beyden Schalen Zaumen, Zügeln, Acker- und Fuhr-Kumm-steckt der Kopff, welcher einem Schlangen-ten, Sättteln, Seiten-Blättern, Reit-Kopff nicht ungleich ist, der Schwanz und Sayeiden, Hinterzeug ꝛc. welches alles auf die vier Füsse hervor, welche Stücke zusam- sorgfältiger Haus-Wirt jederzeit in gutem haben ausser denen Schild-Kroten nach Gefal- Stande zu haben ausser seyn soll. len eingezogen, und unter der Schalen ver-

Schifflein, ist ein kleines Instrument, borgen werden können. Sie werden in Ost- so aus zwey saubern, glatten, länglicht und West-Indien, und zwar in ungewohnli- breit geschnitten, oben und unten aber zu- cher Grosse häufig gefangen. Sonst trifft gespitzten hölzernen, oder auch elffenbeiner man sie auch in Menge in der Donau und nen Platten besetzet, die inwendig in die an andern Orten, aber nicht so gros an. Mitte an einen schmalen Steg geheffet, Sie halten sich gerne an morastigen, schilff- neruber das Frauenzimmer den Zwirn an den und moosigen Orten auf. In grossen Gär- den Ermeln zu winden, mit dem Schiff- ten findet man sie in eigenen dazu bereit- lein aber einen Knoten zu schleiffen, und teten Teichen, die, wenn sie rein und mit derselben einen an den andern in gleicher Bach-Sand bestrütet, und von dem Unter- Weite, ja auch wohl dreyfach über einan- lass anderer Thiere befreyet sind, ihnen eine der geschickt zu setzen pfleget. Die schönste Gelegenheit geben, ihre Eyer dahin zu le- Proportion dieses Instruments ist, wenn gen, und von der Sonne ausbrüten zu las- es mitt gar zu breit, und an beyden En- sen. Sie werden darinne so kirre, dass sie ge- den in eine feine Spitze ablauffi. wöhnen, die Speise, sonderlich die Schne-

Schiff-Mühle, ist eine auf einem plat- cken, wenn man sie aus ihren Häfen her- ten Schiff erbaute, und auf einen Fluß aus thut, aus der Hand zu nehmen, und, gelegte Mühle, deren Wasser-Räder von wenn man sie lockt, sich alsbald aus dem dem daran schlagenden Strom umgetrieben Wasser begeben, die Speise aus der Hand zu werden. Siehe Mühle. empfangen: sie haben zwar keine Zähne, aber

Schifften, heisset bey denen Falckenieren das äusserste Theil ihres Mundes ist sehr denen Habichten frische Schwung-Federn hart und scharff. Alle Thiere, die mit Fe- aufsetzen, wenn sie die alten zu Zeiten zer- dern, Schuppen und Schalen bedeckt sind, fliessen. haben keine Nieren, ausser die Schild-Kro-

Schild, ist ein Stücke Leinewand, dar- ten. Sie haben ein sehr hartes Leben, so auf eine Kuh, Pferd oder Hirsch mit leben- gar, dass sie auch nach abgehauenem Kopff digen Farben gemahlet ist. Dieses brauchen und heraus geschnittenem Herzen, lange Zeit die Jäger und Hüner-Fänger, die Reb- noch ihr Leben durch ihre Bewegung zeigen. Hüner damit nach dem gelegten Zeug zuzu- Ihre Eyer legen sie in ein Loch, welches sie treiben. Der Schild wird mit holtzernen in Sand gemacht, schauen offt dazu, und brü- Stäben aus einander gespannt, und hat ten sie darinnen aus. An etlichen Orten oben ein Loch, dass der Hüner-Fänger, hält man die Schild-Kröten in den Küchen, welcher solchen in Händen und vor sich vor in grossen flachen Brühert-Fassen, worein halt, durchsehen kan. In starckem Winde man alles zusammen giesset, was man den ist die Kuh besser zu gebrauchen, weil man Schweinen zum Tranck giebt, weil man sich an dem Schilde gar zu müde halten glaubt, dass es diesem Vieh sehr wohl bekom- muß. Siehe Kuh. men solle. Sie leben lange Zeit in solchem

Schild-Kraut, so auch Spanischer Klee Spülichte, und legen zu Zeiten ihre Eyer hin- genennet wird, ist ein Blumen-Gewächse, des- ein: allein man hat sich in Acht zu nehmen, sen Stengel drey Fuß lang, und ziemlich dicke daß nichts heisses in solche Fasse gegossen wer- wird. Die Blumen sind entweeder roth oder de. Ihre Eyer gleichen dem Eyer-Stock in weiß, oder Leibfarb, der Saamen aber hart und Hünern, nicht allein der Gestalt, sondern rauh. Dieser wird im Frühling zeitlich in ein auch dem Geschmack nach, und werden von Mist-Beete gesäet, hernach in eine gute ge- einigen sonderbar geachtet. Aus ihren Scha- meine Garten-Erde an einen Sonnen-rei- len werden allerley schöne Sachen verfer- chen Ort versetzet, und dessen Reben vor Win- get. Man hat sich aber bey dem Einkauff ters mit Stroh eingebunden. Etliche verse- wohl in acht zu nehmen, daß man nicht ge- tzen es in Gefässe, und bringen solches mit meines und auf Schild-Kroten-Art zuge- andern Schirm-Gewächsen zur Herbst-Zeit richtetes Horn an dessen Stelle bekomme. in die Winterung. Wenn es gar frühzeitig Die Probe lasset sich bey starcker Hitze leichte gesäet wird, und im Mist-Beete stehen blei- machen. Denn wenn man z. E. gebro- bet, so blühet es gleich im ersten Jahr, und chene Stücken von Schild-Kroten wieder- trägt auch bey warmen Wetter reiffen Saa- um in ein ganzes bringen will, darff man men. Es will bey trockenen Zeiten nach Noth- nur, wo sie sich fein passend wieder zusam- durfft begossen seyn. men fügen, dieselben mit einem drey- bis vier-

Schild-Kröte, ist ein vierfüßiges Thier, fach genommen feuchten leinenem Band um- welches sowohl im Wasser, als auf dem Lan- wickeln, und solches mit einer breiten wohl de lebt. Sein Leib ist mit zwo harten Scha- heiß gemachten eisernen Zange überstreichen, so

werden sich die Fugen von selbst wieder vereinigen, welches das Horn keinesweges thut. Ihr Fleisch, welches weiß und feiste, ist etwas hart, und erfordert einen starcken Magen, dagegen ist es auch wohlschmeckend, nahrhafft, und dienet sonderlich denen, so von einer schweren Kranckheit abgenommen, daß sie wieder zunehmen. Wenn man sie zurichten will, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, man legt ihnen glüende Kohlen, oder eine glüende Schauffel auf den Rücken, davon stecken sie den Kopff, Schwantz und Füsse hervor, welche man gleich mit einem Messer abhauen muß. Hierauf wäschet man sie sauber aus, setzet sie mit Wasser zum Feuer, und läsiet sie weich kochen, thut sie sodenn in kalt Wasser, lediget die Schalen von dem Fleisch, und kühlet solches, als ob man junge Hüner hätte. Man muß aber auch die Galle von der Leber zu nehmen nicht vergessen, und wenn sie Eyer haben, werden solche sauber abgewaschen, und das schwartze Häutlein oben herunter gezogen. Von dem Schild ziehet man die schwartze Haut ab, und wäschet es sodenn mit Saltz, wie ein Schnecken-Haus, so ist beydes rein, und kan man die Schild-Kröten fricaßiret also zurichten: Thut rein gewaschene Butter in einen Tiegel oder Casserole, werffet dazu Citronen-Schalen, eine gantze Zwiebel und Muscaten-Blüthen, leget die ausgeputzten Schild Kröten darein, und paßiret sie auf einem Kohl-Feuer. Hernach giesset ein paar Gläser guten Wein, und etwas gute Brühe darauf, und lasset solches eine gute Weile kochen. Nach diesem schlaget vier Eyer-Dottern auf, (nachdem ihr derer Schild-Kröten viel habt), giesset etliche Tropffen Wein-Essig daran, thut gehackte grüne Peterstlie dazu, und qvirlt es ab; giesset ferner die Brühe von den Schild-Kröten an die gequirlten Eyer, und qvirlt es beständig, daß sie nicht zusammen rinnen, inzwischen leget noch ein Stücke Butter an die Schild-Kröten, setzet sie wieder aufs Kohl-Feuer, und paßiret sie ein wenig. Zuletzt schüttet die gequirlte Brühe daran, und rüttelt es um, richtet sie nach Gefallen entweder in die Schild-Kröten-Schalen, oder wer diese nicht gerne hat, nur in eine Schüssel an. Man kan sie auch mit Muscaten-Blüthen und Semmeln, oder mit einer Citronen-Brüh, oder auch mit grüner Peterstlie zurichten.

Schilff, siehe Rohr.

Schill, suche Zander.

Schillebold, siehe Perle.

Schimmel, ist eine von denen vier Haupt-Farben der Pferde; unter solchen sind die raresten, die gantz Schnee-weiß sind, sonderlich, wenn sie schwartze Augen und roth-gefärbte Mähnen, Schopff und Schweiffe haben, und dienen vortreflich, wo nicht zur Arbeit, doch zum Pracht. Die Spiegel-Schimmel sind eine gute Art zum Reuten und Fahren, nur daß sie, wenn man gleich ein Gespann von einer Farbe zusammen bekommt, nicht lange einerley bleiben, weil sie fast jährlich, so offt sie haren, ihre Farbe, gleich denen andern Schimmel-Arten, verändern, und theils lichter, theils aber finsterer und dunckler werden. Die übrigen Arten von Schimmeln sind: Der Apffel-Schimmel, der Blau- oder Eis-Schimmel, die Fliegen-Schimmel, der Roth-Schimmel und der Schwartz-Schimmel.

Schimmel, ist eine Ausdämpffung einer flüßigen Feuchtigkeit und Dunst, welche durch die darzu kommende äussere feuchte und warme Lufft befördert wird, die sich hernach an die Dinge grünlich-blau und in vermischten Farben angesetzet, und gleichsam niedergeschlagen hat. Die Erfahrung lehret, daß sich der Schimmel eher im Sommer als im Winter, und in warmen Stuben oder Kellern leichter, als in kalten Zimmern recht Flocken-weis, und zwar bey saufftigen und schmierigen Dingen anzusetzen pfleget. Denn die äussere Wärme ziehet die Dünste auf, und die innere Feuchtigkeit der Sache vermehret die Materie, die zu dem Schimmel erfordert wird. Seine Farbe ist meist blau und grünlicht, auch wohl vermischet von allerhand andern Farben. Wenn man ihn durch ein Vergrösserungs-Glas betrachtet, kommt er einem wie eine bunte Wiese vor, und sind an den meisten Hälmlein gantz subtile Köpffgen, welche das Ansehen haben, wie junge zarte Erd-Schwämme. Hieraus ist nun abzunehmen, daß alle diejenigen Sachen, welche mit der Zeit nicht schimmeln sollen, sonderlich die Säffte und dergleichen, ihre rechte Consistentz haben und nicht überflüßige Feuchtigkeit bey sich führen müssen; oder so dergleichen noch an ihnen wahrgenommen werde, man zu Zeiten diese Feuchtigkeit auf gehörige Art bey Seite zu schaffen nöthig habe.

Schimmel-Kraut, suche Ruhr-Kraut.

Schincke, heisset eine Schweins-Keule, so eingesaltzen und abgeräuchert werden. Die Westphälischen Schincken haben zwar vor andern den Ruhm, daß sie die besten seyn, angesehen Westphalen nicht nur einen Uberfluß an Eichel-Mast, sondern auch die Einwohner eine besondere Art zu räuchern haben, jedoch sind auch anderer Lander Schincken nicht zu verachten, wenn sie im Einsaltzen recht tractiret und wohl geräuchert werden. Wie solches geschehen solle, davon ist bereits unter dem Wort Räuchern Meldung geschehen. Ein Schincke, wenn er gekocht werden soll, muß er erst eine Nacht im Wasser liegen, hernach in laulichem Wasser vollends abgewässert in einen Schincken-Kessel gesteckt, auf dessen Boden etwas Heu oder Grummet, nebst ein paar Zwiebeln geleget, und mit wenigem Wasser (einige nehmen auch Essig an dessen statt) gesotten werden. In solcher Brühe lässet man ihn halb erkalten, nimmt

ihn

ihn sodenn heraus, lässet die Brühe abträufen, ziehet ihm die Haut oder Schwarte herab bis an das Bein, besticket das Fleisch mit Nägelein, oder bestreuet es mit Pfeffer, Ingber und Salbey-Blättern, deckt die Schwarte wieder drüber, und läst ihn vollends erkalten; vor dem Anrichten aber rollet die Haut sauber zusammen, und garniret ihn auf das zierlichste mit allerley Blumen. An etlichen Orten pfleget man auch die Schincken statt des Abkochens in einen schlechten Teig zu schlagen, und selbige in dem Back-Ofen abzubacken. Einen Westphälischen oder andern guten Schincken zu braten, soll man erstlich denselben, nachdem er sauber aus warmen Wasser gewaschen worden, in halb Wein und halb Wein-Eßig sieden, bis er ziemlich weich ist, denn ziehet man die Haut herab, steckt ihn an einen Spieß, nimmt von sechs oder acht Citronen den Safft und ein Pfund Zucker, und wenn der Schincken anfängt zu braten, so begießt man solchen mit diesem Safft, und bestreuet ihn dick mit Zucker; das wird so offt wiederholet, bis er davon gleichsam eine dicke Haut bekommt, und siehet, als ob er candirt ware. Wenn er nun bey anderthalb Stunden gebraten, und fertig, wird die abgetropffte Brüh aus der Brat-Pfanne in die Schüssel gerichtet, der Schincken darein gelegt, und mit Citronen-Blätzlein und klein geschnittenen Schalen belegt und bestreuet. Weil man auch davor hält, daß die beste Substantz an einem Fleische im Rauche verzehret werde, so bedienen sich einige des folgenden Mittels, einen Schincken, ohne zu räuchern, lange Zeit frisch zu erhalten: Sie legen denselben gehöriger massen ein acht Tage in Saltz, nehmen ihn alsdenn heraus, schaben den Saltz-Schleim mit einem Messer herab, und runcken diesen Schincken etliche mahl in ein recht siedendes Wasser, so wird er von der jählingen Veränderung sich etwas zusammen ziehen. Hierauf hängen sie ihn an die Lufft, wo selbige immer frey daran hinspielen kan, so hält sich dergleichen Schincken etliche Monat lang so frisch, als wenn er erst wäre geschlachtet worden. Hiernächst pflegt man einen rohen Schincken gleich als einen Preß-Kopf auf nachfolgende Art zuzubereiten: Man ziehet nehmlich zuvörderst einem Schincken, der da roh, die Haut ab, löset oben den Speck ab, schneidet solchen fein klein-würfflicht, und löset alles Fleisch von denen Knochen sauber ab. Hierauf hacket man solches klein, mischet den geschnittenen Speck darunter, würket es mit Pfeffer, Cardamomen, Citronen-Schalen ꝛc. thut es in ein Casserole, schlägt ein paar Eyer darein, und rühret es wohl unter einander. Nachdem schneidet man aus Citronat, so lang er ist, schmale Streiffen, solchergestalt auch geräucherte und abgekochte Rinds-Zungen. Endlich legt man auf eine Serviette die Haut von dem Schincken, streichet von dem obgedachten abgerührten, als eines halben kleinen Fingers dicke darauf, und legt immer ein Stückgen Citronat und Rind-Zunge nach der Länge darüber her, zwischen diese Stücke aber, wenn es beliebig, annoch abgezogene Pistacien und Pinien. Über dieses wird wiederum eine Lage von dem abgerührten Fleische gemacht, und mit diesen wechselsweise so lange fortgefahren, bis die Sache die Forme eines Schinckens bekommt, da man zuletzt oben wiederum eine Haut darauf leget, die Serviette fest darum wickelt, und nachdem überall breite Späne darüber geleget, solches mit Bindfäden fest zusammen bindet. Diesen gepreßten Schincken kochet man nachgehends in Wein, Wasser und Eßig fein gemählich, nachdem man ein paar ganze Zwiebeln, Citronen-Schalen, und etliche Kälber-Füsse dazu geworffen. Wenn dieses nun drey Stunden zusammen gekochet, presset man diesen Schincken zwischen zwey reinen Bretern, bis derselbe kalt geworden. Alsdenn wird die Serviette nebst der gedachten Haut wiederum davon gethan, und dieser gepreßte Schincken mit Citronen-Schalen garniret, zur Tafel getragen, da er denn bey dem Aufschneiden als die schönste Westphälische Wurst das Ansehen hat, welches durch die braune, grüne und weisse Flecken, so daran wahrzunehmen, annoch vermehret wird.

Schincken-Kessel, ist eine von Kupffer länglicht und in der Form eines Schinckens getriebene kleine Wanne, worinnen die geräucherten Schincken abgekochet werden.

Schindel, ist ein kleines einer starcken Hand breites und etwas langes Bretlein, so an der einen Seite scharff, an der andern aber mit einem Falz versehen ist, und statt der Dach-Ziegel zu Deckung der Gebäude gebraucht wird. Man bedienet sich ihrer viel an denen Orten, wo nicht überflüßiger Acker-Bau und Stroh, sondern dieses letztere zur Fütterung vors Vieh verbraucht wird: desgleichen wo trockene Länder, da kein Rohr oder Schilff, sondern meistens grosse Heiden und Wälder zu befinden, und keine Ziegel gemachet werden können. Weil die Schindel-Dächer der Feuers-Gefahr sehr unterworffen, so werden sie, wo es zu ändern, und Ziegeln zu haben, nicht gerne verstattet. Bey Verfertigung der Schindeln hat man in Obacht zu nehmen, daß die Schindelmacher ihre Werck-Stäte nicht an Oerter machen, wo sie vieles Holtz wegräumen und zu schanden machen; es müssen auch ihre Halt-Eisen nicht von solcher Beschaffenheit seyn, daß sie Lücken oder Kerben in die Bäume hauen, und die Schindeln beym Beschneiden da hinein klemmen, sondern es müssen die Halt-Eisen also bewandt seyn, daß der Wiederhalt an selben zugleich mit ist, ausser dem kan leicht ein eben so starcker Baum, als derjenige ist, woraus sie die Schindeln spalten, zu schaden gehauen und verderbet werden. Man muß sie im Herbst

dorr . ster, und nicht im Sommer schlagen, denn da ist das Holz im Safft, und inwendig poros, auswendig aber zwischen der Schale strunckig und wässerig, und dauret eine solche Schindel dahero nicht halb so lange, als die Herbst- oder Winter-Schindeln, weil sie auf dem Dache gleich die Wetter an sich ziehen, und von denselben gefressen und abgezehret werden; dahingegen die Herbst- oder Winter-Schindeln, weil sie zu einer solchen Zeit, da das Holz in seiner Reiffe, und der Safft zu lauterm Harze worden ist, noch eins so lange, als jene dauren. Nicht weniger ist auch dahin zu sehen, daß von denen Klobern, welche zu spalten nicht dienlich, nicht die auswendigen Stücke um den Stamm oder Klotz herum, gleich denen Stock-Schenaxen abgespalten und zu Schindeln zugeschnitten und mit eingeleget werden; denn dieselben dienen ganz und gar nicht, weil sie, wenn sie ins Wetter kommen, gleich von der Sonnen krumm gezogen und aufgerissen werden, und also der Regen in die Gebäude eindringet. So ist auch bey Verfertigung der Schindeln dahin zu sehen, daß die Schindeln von denen Arbeitern nicht schmal und untauglich gemacht, und hernachmahls, damit die Zahl nur erfüllet wird, in die Mittel-Stösse oder Sätze verborgen gelegt werden, und zwar also, daß man ihre Schmäle auf dem Schnitt nicht sehen kan; denn dadurch wird man betrogen, und liederlich um das Macher-Lohn gebracht.

Schindel-Dach, siehe Dach.

Schindel-Stamm, heisset ein Baum, daraus Schindeln geschlagen werden können. Das Tannen-Holtz tauget hierzu am besten, und besser noch, als das fichtene, nicht sowohl wegen der Dauerhafftigkeit, denn manche fichtene Schindel länger im Wetter, als eine tannene dauret, sondern wegen der Hartz-Gallen, welche in denen fichtenen Stämmen, zwischen denen Jahren offt wie ein Thaler groß verborgen sind. Wenn nun ein solcher Stamm zu Schindeln gespalten wird, so bekommen dieselben dergleichen hartzige Risse, welche hernachmahls von der Sonnen im Dache ausgeschmolzen werden, und dem Einfluß des Regen-Wassers dadurch Oeffnung gemacht wird. Es muß aber ein guter tüchtiger Schindel-Stamm gleichspaltig seyn, welches der Holtz-Händler oder Schindelmacher gerecht nennet. Denn wie alle Art Holtzes, wenn es zumahl in Wetter oder Winden erwachsen, sich dreht und windisch herum läusset, gleichwie andere ranckigte Gewächse, als Hopffen, Baum-Winden, Jelänger Jelieber ꝛc. iedesmahl gegen die rechte Hand ihren Anflug nehmen, also auch dieses Holtz. Gehet nun ein solcher Schindel-Baum ein wenig gedrehet, so ist er zu Schindeln undienlich, dieses wird schnell-gehend genennet, gehet er aber gerade in die Höhe, so gehet er gerecht. Hernach muß er nicht wammerich gewachsen seyn. Denn mancher Baum spaltet wohl gerecht oder gerade, er ist aber wammerich, das ist, er reisst nicht gerade hindurch, sondern splittert und zasert sich beym Spalt, und ist solchergestalt unbrauchbar. Und diese beyden Stücke oder Fehler kan der Schindelmacher inne werden, wenn er aus dem Baum ein klein Spänlein eines Fingers lang, und einer Hand breit heraus hauet, und selbiges ein paar mahl spaltet, denn dieses weiset ihm gleich die Güte des Baumes, wiewohl diese Probe von den Forst-Bedienten nicht gerne verstattet wird. Es muß auch ein zum Schindeln dienlicher Baum nicht Kern-ästig seyn, das ist, wenn er starcke Aeste hat, welche er von Jugend auf getrieben, und ihm aus dem Kerne gehen, denn solche drücken das Holtz nach und nach, daß es nicht gerade oder gleichspaltig bleibet. So muß er auch keine rothe Seite haben, nehmlich, wenn er etwas krumm an einem Rande heraus, und nach und nach wieder in die Höhe gewachsen ist, so wird die äusserste Seite roth, und wenn man dieselbe spalten will, so springet das Holtz oder Späne hinweg, als eine Rübe, und dieses schicket sich zu Schindeln keinesweges. So muß auch ein solcher Baum nicht Eis-klüfftig seyn, wenn nehmlich derselbe in starcken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen worden, daß er wie ein zerfroren Ey von denen Aesten an bis zu der Wurtzel zerberstet und zerrissen, welcher Riß hernachmahls in der Safft-Zeit in der Schale mit Saffte wiederum angelauffen und zugewachsen, daß es eine sichtbare Ruse oder Scharffe gegeben, welche aus dem Baume ausgewachsen. Er muß auch nicht Kern-schälig seyn, welches an vielen, zumahl Tannen-Stämmen gefunden wird, und doch am allerwenigsten zu erkennen ist, denn man davor hält, daß bey starcken Winden die Jahre inwendig im Baume zerschoben werden, welches hernachmahls, weil das Holtz inwendig allezeit trocken, nicht wieder zusammen wächset, und dergestalt zu Bretern und Schindeln untauglich befunden wird. Es muß auch der Schindelmacher iedesmahl dahin sehen, daß er solches Holtz in Gründen oder Winter-Seiten suche, allwo es schartig und mastig erwachsen ist, denn solches spaltet gemeiniglich gerne, weil es greb-jährig, das ist, wie iedes Jahr die Ringel auf dem Stamm anzeigen, daß es noch eins so hoch oder dicke, als das in der Sonnen, im Safft aufsetzet; wiewohl dergleichen Schindeln im Wetter kurtze Zeit dauren, denn solches Holtz sehr poros und schwammig ist, und alsobald vom Regen gefressen wird. Es dienet aber das meiste dürre erwachsene Holtz zu Schindeln deswegen nicht, weil es erstlich selten recht spaltet, (und zwar wegen seiner Festig- und Zähigkeit, die es von der Sonnen erlanget,) und hernachmahls auch in selbigem Holtze der Kern meistentheils nicht in der Mitte, sondern ein

Drittheil

Drittheil gegen der Sonnen Aufgang zu, zu finden ist; denn die Sonne erhält die Jahre gegen Aufgang und Mittag durch ihren hitzigen Schein kleiner, hingegen aber herniger und härter, als auf der Nord- oder Winter-Seiten, allwo sie den Stamm nicht so beschämen kan, und dahero der Saft höher aufsetzet, welches der Holtz-Verständige die hohe Seite nennet. Inmittelst an dieser ungleichen Arte hauptsächlich die stärckste Wurtzel des Baumes mit Schuld ist, daß, wohin dieselbe stehet, auf selbiger Seiten auch der fetteste Safft in den Baum gehet. Im Ulrichen so war dieses zwar ehemals, als man in Deutschland Holtz überflüßig hatte eine gute Wald- und Forst-Ordnung. Es ist auch diese in solchen Gegenden, wo nicht viel Stroh oder keine Gelegenheit, Torff oder Schiefer zu bekommen, gleichwohl noch viel Wald und Holtz ist, eine nöthige Ordnung. Allein es wäre doch zu wünschen, daß so wohl an diesen Orten alle Mühe angewendet werden möchte, die Verbrennung des Holtzes zu Schindeln zu vermeiden, und andere Materialien zu Dächern aufzubringen, als auch daß an denenjenigen Oertern, wo wenig oder kein Holtz, und wo Ziegeln und Schiefer zu haben, alle Schindel-Dächer abgeschaffet, solchergestalt aber nicht nur diese nöthige Holtz-verschwendung verhütet, sondern auch der vielen Feuers-Gefahr, so von Schindel-Dächern entstehet, dadurch abgeholffen würde. Es zielen dahin die in verschiedenen Ländern Deutschlandes ausgegangenen Verordnungen, alle Schindel-Dächer abzuschaffen. Jedoch könte man auch an reichen Holtz-Gegenden den Gebrauch der Schindeln einschränken, und insonderheit ihre Ausfuhre auf vielerley Weise, wie auch in andern Gegenden die Einfuhre schwer machen, wenn man nicht immer das eigene und gegenwärtige Interesse dem allgemeinen und zukünfftigen Schaden oder Nutzen in solchen Sachen vorzuziehen, und bey dem alten zu bleiben gewohnet wäre.

Schirling, Wüterich, Hunds-Petersilie, ist ein ästiges Kraut, welches an wilden ungebauten und schattigten Orten, hinter den Zäunen und alten Mauren wächset. Sein Stengel ist knotigt, und wird so groß als der Fenchel. Seine Blätter gleichen dem Garten-Kerbel, haben aber einen widerwärtigen und stinckenden Geruch. Seine Blüthen sind weißlich, und wachsen auf seinem Stengel in kleinen Büscheln. Der Saame gleichet dem Anis, ist aber weisser; und die Wurtzel dem Pastinack. Es ist für Menschen und Vieh ein schädliches Kraut, doch hat es in denen warmen Ländern weit schädlichere Wirckungen, als bey uns. Aeusserlich soll das Kraut, wenn es zerstossen und Pflaster-weise aufgeleget wird, zu allen hitzigen Schäden dienen; grün aufgebunden aber ein kräfftiges Mittel wider die Rose, sonst; und der Saft alle Schmertzen, wo er hingestrichen wird, benehmen. Die Wurtzel giebt eine bewährte Läuse-Salbe, wenn sie klein zerschnitten in ungesaltzener Butter gebraten, und durch ein Tüchlein gewunden wird.

Schirm, heißt bey der Jägeren ein Gebäude, in Gestalt eines Zeltes, worinnen eine hohe Herrschafft mit ihrem Gefolge, nicht nur denn Abjagen, auf dem Lauf-Platze das getriebene und vorgejagte Wild erwartet, und solches erleget, sondern auch nach geendigter Jagd, zumal bey Anwesenheit fremder Herrschaft, öffters ein herrliches Jagd-Panquet ausrichten lässet. Ein solcher Schirm, so eines der vornehmsten und nöthigsten Jagd-Geräthschaft ist, wird von geschnittenem leichten Zimmer-Holtze, welches reinlich behobelt, auch accurat und scharf verbunden seyn muß, verfertiget. Zum Grund werden kleine Schwellen gestrecket, darauf ohngefehr drey Ellen hoch ein Unter-Stockwerck auf Seulen gesetzet und mit Balcken und Riegeln verwahret wird; alsdenn folgt der Fuß-Boden, mit leichten Bretern gefründet, auf welchen der Saal vier Ellen hoch zu stehen kommt; vornen und hinten wird unter beyden Giebel Enden eine Thüre und eine doppelte Treppe gemacht, und endlich das Dach von geschnittenen leichten Latten aufgesetzet. Dieses alles wird mit grünen Barchent, Trillicht, oder andern grünen wollen- oder leinenen gefärbten Zeuge fein glatt bezogen. Das Holtzwerck soll ein jedes absonderlich, wie es sich schicket, numeriret, und mit eisernen Schrauben, wie ein Zelt-Bett oder Feld-Tisch feste zusammen geschraubet werden. Das Dach aber wird, wie ein ordentliches Zelt, mit Leuchen angezogen, und unterwärts befestiget, daß es nicht zu mercken; auf die beyden Giebel werden vergoldete Ziegrathen oder Knöpfe gesteckt. Die Grösse, Länge und Breite richtet sich nach der Herrschaft hohen Gefallen, und nach Proportion des Abjagens, sonderlich des Lauf-Platzes, und muß ein solcher Schirm manierlich angeordnet werden, damit er nicht zu groß, auch nicht gar zu schwach oder klein sey. Der Schirm wird gemeiniglich auf dem Laufft solchergestalt gestellet, daß die Distanz zwischen dem Schirm und dem Jagen einen dritten Theil des ganzen Laufts beträget; iedoch wenn der Lauff gar zu lang ist, so wird der Schirm höchstens über hundert und zwantzig Schritte vom Jagen nicht gesetzt. Nach geendigtem Jagen, muß alles, was zu solchem Schirm gehöret, auf Wagen geladen, und im Zeug-Hause bey dem andern Jagd-Gezeug, zu fernerem Gebrauch wohl verwahrlich aufgehoben werden.

Schirmer, suche Retter.

Schirr-Holtz, Geschirr-ingleichen Nutz-Holtz, darunter wird nicht nur alles dasjenige, so harte als weiche Holtz verstanden, welches man bey einer Land-Wirtschafft zu Verfertigung neuer und Ausbesserung alter Acker-Instrumente und andern zum Land-Bau ge-

horigen Werckzeuges connoriren hat; sondern man begreifft auch darunter dasjenige, woraus allerhand Geräthschafft und Hausrath von Wagnern, Müllern, Drechslern, Tischern, Böttgern u. s. f. verfertiget wird. Dergleichen ist das Birken- Roth- und Weiß-Büchne, Aspen- Ahorn- Eichen- Erlen- Eschen- Linden- Rüstern- Musselkern- Apffel- Birn- Nuß- und Pflaumen-Bäumen, so man auch sonst Gewerck-Holtz nennet. Es hat aber nach seinem Unterscheid des Nutzens auch wiederum seine unterschiedene Benennungen. Also heisset man dasjenige, so vor die Wagner gehöret, Wagen-Schrot, was den Böttgern zustehet, nennet man Piep-Holtz, Böttiger-Scheide und Reiff-Stäbe, und so weiter. Uiberhaupt aber wird alles dieses eingetheilt in Stamm- und Wurtzel-Holtz. Das Schirr-Holtz muß in denen Winter-Monaten, dem November, December und Januario geschlagen, und an einen trockenen Ort geschaffet werden. Diese Art des Holtzes ist eigentlich diejenige, wodurch die Land-Wirtschafft die Materialien zu Holtz-Fabriquen liefert, daher man darauf sonderlich Achtung zu haben, diese Fabriquen in solche Gegenden zu ziehen, dieses Holtz wohl zu menagiren und zu bedencken hat, daß solches noch einmahl so hoch zu nutzen sey, als das Bau-Holtz. Weil man aber insgemein wenig von Holtz-Fabriquen verstehet, so befindet sich diese Holtzung an denen meisten Orten in gar schlechter Achtsamkeit.

Schirr-Kammer, ist dasjenige Behältniß bey einem Land-Gute, darinnen das vorräthige Pferd- und Acker-Geschirre aufgehoben und verwahret wird; Es ist auch die Werckstatt des Schirr-Meisters, und hat dieser den Schlüssel darzu, und muß vor das Inventarium an Schiff und Geschirr stehen.

Schirr-Meister, ist der erste unter denen Acker-Knechten auf einem Meyer-Hof oder grossem Vorwercke, dem das Geschirr zu seiner Verwahrung und Rechenschafft anvertrauet, und die Aufsicht über die andern Knechte und Jungen anbefohlen ist. Er muß vollkommenen Verstand und Wissenschafft von allerley Schirr-Arbeit und Werckzeug haben, auch selbiges verbessern und selbsten zimmern und schnitzen können. Er soll allerhand gebräuchlichen Werckzeug zweyfach oder gedoppelt und im Vorrath haben, als sonsten die Anzahl seiner Knechte erheischet, damit, wenn etwas abgehet, abgenutzt und verdorben, verlohren oder zerbrochen wird, man stracks ein anders an derselben statt habe, damit der Arbeiter nicht verhindert, an der Arbeit auch nichts verabsäumet, noch den Nachbarn mit Entlehnen Verdruß und Ungelegenheit gemachet werde. Er soll seine Schirr-Kammer reinlich, und alles darinnen ordentlich halten, ein iedes an seinen gehörigen Ort stellen und aufhängen, und den Schlüssel darzu nicht einem iedem preis geben, sondern selbsten auf- und zuschliessen; er soll auch besondere Aufsicht auf die Knechte und Acker-Fröhner haben, daß sie ihre Arbeit der Schuldigkeit nach verrichten, und nicht feyren oder faullentzen, daß die Knechte ihre Ochsen und Pferde treulich und fleißig füttern, nichts veruntrauen oder verpartiren, zu früher Tages-Zeit an die Arbeit fahren oder gehen, bey rechter Zeit wiederum Feyerabend machen, ihres Viehes wohl pflegen und warten, Wagen, Pflüge, Eggen, Waltzen und anderes Ackerzeug nicht verwüsten, und Achtung geben, daß nichts muthwillig zerbrochen werde.

Schißbeer-Holtz, ist eine Art Busch-Holtzes, so von dem üblen Geruch und Geschmack der Frucht und Holtzes seinen Nahmen führet. Man findet dessen vornehmlich dreyerley Arten, als erstlich ein dunckel-braunes mit weissen kleinen Pünctlein auf der Schale kennercket, welches die Pulvermacher wegen seiner hierzu sonderlich dienlichen Kohlen gerne suchen, und führet ein Laub fast wie eine saure Kirsche, welches auch etlicher Orten Spill-Bäume genennet wird. Unter der braunen Rinde lieget ein gelbes Bast. Es träget gelbe Blümlein, aus welchen Beerlein erfolgen einer Erbse groß, so erstlich grün, hernach gelb, und endlich schwartz werden, in der Mitten zertheilet sind, und zwey Körnlein beschliessen. Das gelbe Bast oder die innere Rinde hat die Kraft abzuführen, wie die Rhabarbar, und soll dasjenige, so von der Wurtzel abgeschälet wird, das beste seyn. Es wird wider die Gelb- und Wasser-Sucht, verstopffte Miltz, Krätze und drentägiges Fieber gebraucht. Sie muß im Frühling gesammlet, und im Schatten getrocknet werden. Von der frischen Rinde und Vegetorio wird eine Salbe wider die Krätze gemacht. Das Laub ist dem Rind-Vieh, sonderlich den Kühen gut. Die andere Art trägt schwartze Beere, in Form einer Wachholder-Beere, ausser daß sie in solchen, doch etwas kleinern Träublein, als die Arls-Beere wachsen. Sein Holtz ist feste, auch denen Schustern zu Schuh-Pflöcken sonderlich angenehm. Das dritte ist gleichfalls licht-grau von Schalen, und hat ein Blatt, fast dem Maulbeer-Laube gleich, trägt eine in eben solchen vorgemeldten Traublein formirte, doch stinckigte rothe weiche Beere, welche, gleichwie das Holtz von einem sonderlichen starcken, und dem Menschen sehr unangenehmen Geruch ist. Von dem Drosselbeer-Strauch und dem Faul-Baum, so von einigen ebenfalls noch zu denen Arten des Schißbeer-Holtzes gezehlet werden, ist bereits an behörigem Orte Erwehnung geschehen.

Schlachten, heisset das zur Verspeisung bestimmte Vieh abthun, abkehlen, und das Fleisch davon reine und zum Kochen tüchtig machen. Diese Arbeit begreifft zweyerley Abtheilungen: Einmal pflegt ein guter Haus-Vater, sonderlich bey grossen Haushaltungen den Brauch, den sonst der Fleischer geniesset, vor sich selbst zu behalten, und läst daher nach erfordernden Umständen

ständen, selbst so viel ins Haus schlachten, als er Fleisch von Zeit zu Zeit benöthiget, welches man das Haus-Schlachten zu nennen pfleget, und nächst diesen auch den Vortheil verschaffet, daß man allezeit junges, reines und nach seinem Willen auserlesenes Fleisch bekommt, auch darneben dasselbe nach eigenem Gefallen zerhacken, und nach seinem Nutzen abtheilen lassen kan. Die Mast-Schweine, wie auch alles andere Mast-Vieh, soll man, nach einiger Haus-Wirte Anmerckungen, im zunehmenden Monde schlachten lassen, weil das Fleisch alsdenn mehr nähre, auch fetter und schmackhaffter sey, und nicht so lange kochen dürffe, da hingegen das Fleisch von dem im abnehmenden Monden geschlachteten Vieh just das Gegentheil halte, und nicht gerne weich koche. Andere aber erwählen zu Schlachtung ihres Viehes deswegen das letzte Viertel, weil Fleisch und Speck alsdenn dauerhafftiger seyn, und nicht leicht zu schanden werden sollen. Denen Schweinen und anderm Vieh soll man, ehe sie abgethan werden, einen halben Tag nichts zu fressen, und einen gantzen Tag vorher nichts zu trincken geben, damit das Fleisch desto trockner bleibe, denn so man sie trincken lässet, so bleibt die Salz-Brüh von dem eingepockelten Fleisch desto wässeriger. Die andere Art zu schlachten geschiehet auf die Banck, oder auf den Kauf; da denn die gewissen Meister in einer wohlbestallten Republick nach einer guten eingerichteten Policey, das gantze Jahr hindurch zu einer vorgeschriebenen Ordnung im Schlachten und bey dem Verkauff des ausgeschlachteten Fleisches gebunden sind, deshalben man auch in den ansehnlichsten Städten öffentliche privilegirte Schlacht-Häuser oder Schlacht-Hofe antrifft, woselbst alles Fleisch, das zur Banck gebracht werden soll, geschlachtet, und von den hierzu beeidigten Beschauern besichtiget, auch daß das Vieh gesund gewesen, nicht nur attestiret, sondern auch seinem Werth nach geschätzet werden muß. Die Weise und Arten zu schlachten sind gar unterschiedlich, so daß hierinnen ein jedes Land seine Sitte und Gebrauch hat; das allermeiste Vieh wird geschlagen oder gewerffen, und nach diesen abgekehlet oder geröchen. In beyden Arten kommt der Nutzen sonderlich auf das Schätzen und Beurtheilen des Schlacht-Viehes an. Sonderlich aber kan ein Fleischer bey dem Banck-Schlachten nicht fortkommen, wenn er nicht durch lange Erfahrung und Uibung in verschiedenen Landes-Gegenden eine ziemliche gewisse Fertigkeit erhalten hat, das Vieh nach seinem Gewicht an Fleisch, Fett und Talch zu schätzen. Darinne bestehet vornemlich bey dem Einkauf ihr Vortheil. Ein Hauswirt aber, der im Vieh-Mästen, Schlachten, Räuchern und dergleichen seinen Nutzen finden will, soll darinne ebenfalls geübet, oder doch mit Leuten versehen seyn, die das Mast- und Schlacht-Vieh wohl beurtheilen können. Uibrigens wird bey dem Schlachten selbst erfordert, daß man die mannigfaltigen Arten des Fleisches, des Fettes, des Talches, die Nutzungen desselben zu Würsten, zum Räuchern, zum Einpöckeln, zum Einsalzen, zum frischen Kochen, den Nutzen der Kaldaunen und anderer Neben-Dinge wohl verstehe, mithin im Schlachten so damit umgehen lasse, damit nichts verderben, sondern alles fein reinlich von einander unterschieden und sortiret, hernach aber verschiedentlich zu recht gemachet werde. Daher muß man das Räuchern, Einpöckeln und dergleichen verstehen, davon diese Artickel nachzuschlagen. Wer das Haus-Schlachten recht nutzen will, kan ohne diese Geschäffte, in welchen ohne dem verschiedenen Hauswirtlichen Gebrauch des Fettes, it. des Talches zum Licht-Ziehen und Seiffen-Kochen nicht recht fortkommen. Bey dem Banck-Schlachten wird auch erfordert, daß alles fein rein und appetitlich auf die Banck zugerichtet, und wo möglich der Verkauff des Fleisches aus dem Hause und ohne Schätzung oder wider solche verhütet werde.

Schlagel, heisset bey der Jägerey eine Keule, damit man die Hefftel einschlägt. Uiberhaupt aber führet ein dergleichen Instrument bey vielen Wirtschaffts-Geschäfften diesen Nahmen. Die Holtz-Hacker, die Steinbrecher, die Böttcher, Zimmerleute, Mauerer, Baumeister und andere dergleichen Hauswirte brauchen Schlägel und Keulen, um damit Pfähle und andere Dinge einzuschlagen, und unter denen Bau-Nahmen ist der Hey-Schlägel oder Rammen ebenfalls bekannt.

Schlagel, wird auch an einigen Orten der mit einem langen Stiele versehene Zapffen vor der Ablaß-Rinne eines Teiches genennet. Suche Stander.

Schlammen, heisset einen Teich, Tümpfel oder Graben, von dem darinnen befindlichen Schlamm säubern und reinigen. Das Schlämmen ist denen Teichen überaus dienlich, und kan man auch den Teich-Schlamm, wenn man ihn ein Jahr lang liegen, und so denn auf die Felder führen lässet, mit gar gutem Vortheil an statt eines Düngers gebrauchen. Sonderlich aber ist der Teich-Schlamm ungemein dienlich, Salpeter-Siederenen anzulegen und Salpeter-Wände zu setzen, wenn er nicht sandicht ist, und man selbigen einen Winter über durch frieren, hernach aber in ordentliche Salpeter-Wände setzen lasset. Es kan dadurch auf einmal der Grund zu einer guten Salpeter-Siederey geleget werden.

Schlaf, ist überhaupt ein solcher Zustand des Menschens oder eines Viehes, da die äusserlichen Sinnen, derselben Empfindung und viele Bewegungen des Cörpers entweder aufhören oder die Seele sich doch derselben nicht sogleich, wenn sie geschehen, bewust ist. Er entstehet überhaupt aus dem Abgang der subtilen und flüchtigen Feuchtigkeit in denen Ner-

Nerven und Spann-Adern, welcher auf Leibes- und Seelen-Arbeit und Gebrauch der Glieder, und sonderlich der sinnlichen, äusserlichen und innerlichen Werckzeuge, vornemlich durch die Ausdünstung desselben aus denen gröbern Säfften erfolget, die sich denn solchergestalt in allerhand Feuchtigkeiten verwandeln, welche, wenn sie im Uiberfluß das feine nervose Häutlein im Gehirn belästigen, ausser dem ordentlichen Schlaf, der ordentlicher Weise aus erstgedachter Entkräfftung und Ermüdung eines Menschens und Thieres zu seiner Erholung und Erquickung entstehet, einen ausserordentlichen, harten, oder langen, oder beständigen Schlaf, oder auch Dummheit im Kopfe und in andern Theilen des Leibes, Trägheit und Faulheit, it. die Schlaf-Sucht verursachet, welches denn offters ein Vorbote von der fallenden Sucht oder Schlag-Flüssen, Ohnmachten, und beständiger Mattigkeit ist. Die rechte und ordentliche Abwechselung des Wachens mit dem Schlafe, und dieses mit jenem, folglich der Ruhe und der Mühe, ist also nicht nur ein natürliches Mittel, die Gesundheit des Leibes zu erhalten, und den Leib zu starcken, damit der Geist denselben desto munterer in Geschäfften und Arbeiten brauchen könne, sondern auch ein Zeichen eines gesunden Leibes. Dahingegen der Mangel des Schlafes, allzu kurtzer Schlaf, allzu vieler und all zu langer, unzeitiger und sonderlich gegen die Gewohnheit und Ordnung derer denselben wirckenden Ursachen, gesuchter Schlaf, theils die Gesundheit des Leibes zerstöret, den Geist in seinen Wirckungen und Zwecken hindert und untüchtig machet, allerhand übele Zufälle und Wirckungen in dem gantzen Menschen, z. E. Schlag-Flüsse, Kopfweh, gäntzliche Entkräfftung, schwaches Gedächtniß, Dummheit, Raserey, Trägheit ꝛc. nach sich ziehet, theils auch vielen Schaden, Verlust, Versäumniß und Verwirrung in denen Geschäfften, sonderlich aber in Hauswirtschaftlichen Geschäfften, im Erwerb, in der Verbesserung seines Leibes und Seelen-Kräfte verursachet. Es ist daher nichts elender und ungeschickter, auch zur Landwirtschafft, als ein fauler Lang- oder Viel-Schläfer, oder aber ein Mensch der gar nicht schläfft. Man kan zwar hierinne kein allgemeines Maaß setzen. Das Alter und der übrige äusserliche und innerliche Zustand des Leibes, der Seelen und des gantzen Menschens macht gar zu viele Veränderungen und Ausnahmen. Die Aertzte, die den Schlaf unter die unnatürlichen Dinge zehlen, handeln davon umständlicher. Sie müssen aber dennoch bey diesem und jenem Menschen insonderheit von ihren Regeln abgehen. Doch ist es gewiß, daß fast in keiner Sache die von Jugend auf angenommene Gewohnheit nächst dem verschiedenen Alter bey einem gesunden Menschen mehr thue, als in Ansehung des ordentlichen, gesunden, und denen Geschäfften unschädlichen Schlafs. Dieses alles wird hier nur erinnert, um den Grund zu zeigen, worauf das verschiedene Verhältniß des Schlafs zur Erhaltung der Gesundheit und zur Wirtschafft ankommt, und worauf ein vernünftiger Wirt in Ansehung seiner selbst, seiner Kinder, seines Gesindes, und seiner arbeitsamen Leute zu sehen, ja wie nöthig es sey, hierinne vernünfftige Regeln zu lernen. Denn in der Wirtschafft, sonderlich auf dem Lande, kommt viel auf die rechte Regierung des Schlafes an, wenn die Geschäffte gut von statten gehen sollen. Denn muß man einen Unterschied unter ordentlichen und ausserordentlichen Schlaf- und Wach-Zeiten machen; was diese letzten betrifft, so ist man daselbst offters wegen der Zeit und Natur der Dinge und derer Geschäffte damit genöthiget, dem Schlaf bisweilen abzubrechen, früh auf zu seyn, und spät zu Bette zu gehen. Zur andern Zeit aber kan man seinen ordentlichen Schlaf abwarten. Daher ist in der Wirtschafft auf dem Lande bey gesunden Leuten nöthig, die Zeiten des Schlafes nicht so wohl nach der Abwechselung eines Tages und der Nacht zu bestimmen, als vielmehr nach Gelegenheit der Zeiten, der Umstände und Geschäffte, ja so gar nach denen eingeführten Gewohnheiten unter denen meisten Leuten einer Land-Gegend, seine Schlaf-Zeit einzurichten, weil diese öffters nicht erlauben zu schlafen, wenn man auch wolte und könnte. Weil die Menschen und das Vieh aber doch auch schlafen müssen, so kan man solchen auf eine Zeit von 7 Tagen dergestalt ordnen, daß wenigstens der 4te Theil in 7 mahl 24 Stunden von einem gesunden Menschen, obgleich nicht eben auf alle 24 Stunden ausgetheilt, geschlafen und geruhet werden könne. Denn da er öffters 24 und mehr Stunden nach einander wachen, oder wohl gar, ausser der wenigen Zeit, so zu seinem Essen und zur Fütterung des Viehes oder zu denen kleinen Feyer-Ruhe- und Erholungs-Zeiten gewidmet werden, dergleichen die Morgen-Brots-Mittags-Feyerabend und Handwercks-Stunden sind, ietzt arbeiten muß, so muß derselbe demnoch hernach binnen diesen 7 Tagen ein mal Zeit bekommen, wie man zu sagen pflegt, auszuschlafen, und wieder einzubringen, was er an dem 4ten zum Schlaf sonst gewidmeten Theil der 24 Stunden versäumen müssen. Denn sonst kan es ein Mensch schwerlich aushalten, ohne sich zu verderben. Z. E. in 7 Tagen trägt der 4te Theil von 168 Stunden 42 Stunden. Wenn nun ein junger und gesunder Arbeiter so viel Stunden schlafen, er mag sie nun auf 7 mahl, oder auf 3 mahl, auf einmal 10, hernach 2, 3, und wiederum 12 Stunden ꝛc. schlafen, so kan er schon ausdauren. Und eben darauf muß ein Hauswirt bey ausserordentlichen Zeiten, Geschäfften und Arbeiten, wo der ordentliche Schlaf dem Gesinde und Arbeitern nicht verstattet werden kan, z. E. auf Reisen, in der Ernd-

Ernote, wie auch bey der Viehzucht, in manchen Fällen sehen, damit diese Proportion beobachtet werde. Ja ein gesunder und junger Landwirt sowohl, als solches Gesinde und Arbeiter thun auch wohl, wenn sie sich nach diesem Fuß beyzeiten gewöhnen, daß sie vermögend, solcher Gestalt ihrem Schlaff bedürffenden Falls abzubrechen und zuzusetzen, nicht aber genothigt sind, immer und beständig einerley Zeit alle 24 Stunden zum Schlaff anzuwenden, wenn sie zur Arbeit geschickt seyn wollen. Denn diese Bequemlichkeit und Ordnung lässet sich ohnmöglich in der Landwirtschafft machen, jedoch in Sommer und Herbst halten. Man muß da offt arbeiten, nicht wie es die Bequemlichkeit, sondern wie es die Natur der Dinge, derer Geschäffte und das Wetter, welches alles wir nicht in unserer Gewalt haben, erfordern. Man kan auch nicht allemahl die Arbeit enden, mit Heimbringen ablesen, wie es mit Berg-Schmelz- und Sieb-werden geschiehet, wo man alles vorher darauf einrichtet, weil es immer beständig auf einerley Weise fortgehet. Hiernechst so sind auch derer Leute zu wenig. Es gehet auch nicht allezeit an, daß alle Leute nur des Tages arbeiten. Wo man mit Wind, Wasser und Feuer zu thun, und solches Tag und Nacht wircken muß, da müssen Leute Tag und Nacht dabey seyn, z. E. in Mühlen, in Schmelz-Hütten, bey dem Backen, Brauen. Sind nun solche nicht auf diesen Fuß gewohnet, so fallen sie sich nicht zu solchen Arbeiten. Es sind auch noch viel andere Geschäffte, wo man diese Anmerckung zu beobachten nöthig hat, weil die Beschaffenheiten zwar binnen 7 Tagen Zeit bekommen können, aus- und den vierten Theil davon, nicht aber eben alle 24 Stunden genug oder den vierten Theil zu schlafen. Da es aber dennoch nothig ist, wenn sie nicht krank werden sollen, daß sie wenigstens in sieben Tagen den vierten Theil davon schlafen, so ist es vernünfftig, die Schlaff-Zeit so einzurichten, z. E. im Felde und Kriegs-Operationibus können die Soldaten nicht anders betrachtet werden. Was aber die ordentliche Schlaff-Zeit in der Wirtschafft betrifft, so ist es gut, wenn man in derselben Sommer und Winter gewisse Zeiten zum Schlaff ordnet, sich aber auch dabey auf dem Schlaff nehmne die Menschen zu nichts geschickt sind, fein wirtschafftlich zubereitet und versiehet. Davon der Artickel Nacht aufzuschlagen. Ein guter Wirt hat so wohl in Ansehung seiner selbst, als seines Hauses, auf diese Zubereitung zum Schlaff, und die in denselben entstehende Zufälle, dadurch sein und der Seinigen Leib und Seele, innerlicher und äusserlicher, zeitlicher und ewiger Zustand des Unterfalls im Schlafe wegen, unvollkommener werden kan, sehr sorgfältig zu sehen, z. E. die Versorge vor Feuer, Wasser, Wind, vor ertrinckes Vieh, frembdes Gesinde und Kinder, Diebereyen, gesunde Bett- und Schlaf-Stätten, die Verhütung vieler Sünden der Finsterniß, die Erweckung zum Abend-Gebet und Andacht ꝛc. diese und viele andere Dinge gehören dazu.

Schlaff-Apffel, Rosen-Schwamm, ist ein Gewächs, als ein rauher, haariger Ballen, grüner, und wenn er reiff, gelbrother Farbe, auf einem Stiele, so zuweilen auf denen Hagedorn- oder wilden Rosen-Stöcken, zwischen denen Zweigen heraus wächset. Sie werden deswegen Schlaff-Aepffel genennet, weil sie einem Patienten unter das Haupt gelegt, den Schlaff bringen sollen. Sie sind ein bewährtes Mittel wider die Gehe, Stein und Verhaltung des Harns, gedörrt, gepülvert, und mit warmen Wein eingenommen. Sie dienen auch in bösen Fiebern und Blut-Speyen, stillen das Gliet Wasser, und tilgen die Köpfe. Wenn sie zwischen zweyen Frauen-Tüchern gesammlet worden, treiben sie den Pferden die Würme ab, und werden die rothe-blauen den Hengsten, die bleichen aber den Mutter-Pferden gegeben. Ist es ein grüner Schlaff-Apfel, so wird er halb, ein kleiner aber ganz genommen, gepülvert und mit Salz vermengt, früh vor Tage eingegeben. Man muß aber die Pferde nicht bald darauf füttern oder tränken. Zum Gebrauch läst man diese Aepffel auf einem schattichten warmen Platz dürre werden, und verwahret sie an einem trockenen Orte. Es wachsen darinnen weisse Würmlein, aus welchen mit der Zeit eine kleine Wespen-förmige Art eines Insecti wird, die man Vespam Roleam nennet, deren Kopff und Augen schwärtzlich und golden, der Rücken und obere halbe Bauch schön Ultramarin-blau, der Unter-Leib aber hoher und glänzender, als die schönste Purpur-Farbe ist, und sind beyde Farben mit Gold untermischt, und gleichsam gefirnisset. Die Flügel sind sehr hell, und mit fast unsichtbaren Aederlein durchzogen. Sie haben einen subtilen Stachel, wie die Wespen, und kommen im Monat Julio ohngefehr ans Tage-Licht, indem sie durch die Schlaff-Aepffel kleine Löchlein beissen, und sich also selbsten Lufft machen. Diese Würmlein sollen ein kräfftiges Mittel für die Bauch-Würme und für den Finger-Wurm seyn, wenn sie entweder für sich mit Milch eingenommen, oder zu einem Safft bereitet werden.

Schlafende Wut der Hunde, siehe Wut.

Schlafgänger, nennet man diejenigen Leute, welche im Schlaff aufzustehen, und nicht nur ihre gewöhnliche Arbeit, sondern auch offt solche Dinge vorzunehmen pflegen, die sie wachend weder thun würden noch könten. Siehe Mondsüchtig.

Schlaff-Kraut, siehe Bilsen-Kraut.

Schlaff-Sucht, ist eine Pferde-Kranckheit, da ein damit behafftetes Pferd ohne Unterlaß liegt und schläffet, und weder Futter noch Tranck begehret; ja wenn man ihm schon dergleichen vorsetzt, frisset es doch nicht, und wird dahero mager und ungestalt. Wenn auch gleich

ein solches Pferd durch Schläge aufgemuntert wird, und die Augen aufthut, so leget es sich doch von Stund an wieder nieder und schläffet, oder stehet schlaffend vor der Krippe, und wenn es geführet wird, gehet es hinten mit dem Leibe wackelnd. Solchen Pferden soll man die beyden vordern Fessel- und Bug-Adern schlagen lassen, und den folgenden Tranck gebrauchen: Nehmet Calmus fünff Unzen, Rhapontick, Spicanard und Gall-Aepffel jedes drey Unzen, drey oder vier Loffel voll Baum-Oel, und rothen Beyfuß, zerstossets klein, und mischets durch einander, und gebet dem Pferd drey Loffel voll in zwey Quartier lauchtem Wasser ein. Reibet ihm alle vier Schenckel wohl mit warmen Eßig, Salb und Kleyen unter neu it, denn es ist sonst nicht wohl auf die Beine zu bringen; man mag3 ihm auch fein warm überschlagen, und um die Schenckel binden. Waschet ihm auch den Kopff wohl mit warmen Wasser, darinnen Camillen, Poley und Beyfuß gesotten ist. Alsdenn schmieret ihn wohl mit Oel, den Kopff und die Ohren dadurch zu erwärmen, und wendet möglichen Fleiß an, daß es nicht schlaffe. Man muß ihm eine gute dicke warme Streu machen, und warm zudecken. Wenn aber ein Pferd nicht ruhen noch schlaffen kan, so nehmet frischen Mahn-Saamen ein Loth, Dille so viel man mit vier Fingern heben kan, Cardamomen, Bilsen-Saamen und Honig jedes vier Unzen, stosset die trockenen Species klein, rühret sie nebst dem Honig unter vier Unzen Oel, und giesset es dem Pferd in den Hals.

Schlag, ist eine plötzliche Unterbrechung entweder aller Lebens-Kräffte und Bewegung am gantzen Leib, oder einem Theil desselben, welche von Verstopfung des Anfangs der Nerven und von der Hemmung des Umlauffs des Nerven-Saffts, sonderlich im Gehirn entstehet. Er ist von der fallenden Sucht dadurch unterschieden, daß in dieser nicht alle Bewegung aufhöret, und allerhand Convulsiones dabey seyn, vom Todten-Schlaff aber, daß hier der Athem nicht so hart beklemmet wird. Schwere Speisen, heffftige Gemüths-Bewegungen, ein fetter und flüßiger Leib und dergleichen sind die Ursachen. Man muß bey diesem Ubel zum verständigen Arst eilen, sonderlich, wenn es ein wiederholter Anfall ist. Von Hausmitteln, die man nur zur Noth, wenn nicht gleich ein Medicus zu haben, brauchet, dienet das Aderlassen, die Warme, das starcke Reiben des Leibes, eine mäßige Bewegung, gute Fleisch-Brühe mit Rosmarin, Majeran und Salben angemacht, dünnes Getränckе, ein wenig guter Wein mit gekochtem Wasser oder Sauer-Brunnen vermischet, ingleichen ein gutes Schlag-Wasser zum Riechen und Reiben. Siehe Artickel Schlag-Wasser. Am besten ist, wenn man zuvor kommt, indem allerhand Zeichen vorher gehen, als: Kopff-Schmertzen, Betaubung, Schwindel, Knirschen der Zähne im Schlaff, die Schlaff-Sucht, ein Uberfluß an Speichel und Schleim aus der Nasen und dem Munde. Wenn der Athem sehr schwer gehet, so ist es desto gefährlicher. Wo aber ein Schnarchen dabey, und der Schweiß ausbricht, da ist Hoffnung zum Leben.

Schlag, heißt bey dem Forste ein abgeholtzter Platz, welcher zu künfftigem Wiederwachs gehäget wird. Ein solcher Platz soll so wohl im Laub- als Tangel-Holtze, nach Abführung der Scheite und des Abraums, gleich das erste Jahr durch Hägewische besteckt, niemanden darinnen zu grasen verstattet, die Hut-Weide eingestellet, und etliche Jahre das Vieh nicht dahin getrieben werden.

Schlag, Schlag-Baum, ist ein hölzernes Gerüste aus zweyen Seulen, und einem starcken mit dem Läuffer an der einen Seule verbundenen Baum oder Balcken bestehend, so quer über einen verbotenen Weg oder Fuhr-Strasse gemachet und verschlossen ist, diejenigen, so keinen Schlag-Schlüssel dazu haben, von Paßirung solchen Weges abzuhalten.

Schlag-Baum, ist bey der Jägeren eine Falle vor die Raub-Thiere, welche man an denen Orten anrichtet, wo wegen der Felsen Gebirge, oder auch der vielen Brüche und Moräste halber keine Baren-Fänge, Wolffs-Gruben und dergleichen angebracht werden können. Man macht sie an Orten und Enden, wo die Raub-Thiere ihre Stege und Wechsel haben, folgender Gestalt: Man leget zwey büchene Stangen neben einander in die Erde, daß nichts davon zu sehen ist, lässet aber so viel Raum, daß eine darzwischen liegen kan; denn nimmt man eine lange Stange von eben solchem Holtze, die darzwischen einpasse; vorne zu beyden Seiten werden zwey starcke Gabeln von birckenem oder andern Holtze geschlagen, und darüber ein Quer-Holtz geleget. Hierzu wird ein Krantz von Saal- oder andern zähen Weiden geflochten, wodurch die mittlere lange Stange empor befestiget wird, daß die Thiere solchen Wechsel und Gestelle des Sommers durch gewohnen. Diese Stell-Hölzer aber müssen ihre Rinde behalten, auch so viel möglich, zumal an der Schlag-Stange das Laub oder Nesseln gelassen werden, damit alles recht wild aussehe. Auf den Seiten wird es mit altem Reißig oder Aesten verworffen, und ist nöthig, die Beywege zu hindern. Diese Maschine bleibet des Sommers durch stehen, daß die Thiere daran gewohnen. Wenn es nun um Michaelis hinkommt, da die Häute und Bälge der Raub-Thiere am besten, auch man ihre frische Spur findet, und es der Mühe werth erachtet wird, schleppet man durch die Bauche ein paar Tage nach einander Luder und führet sie. So man nun gewiß was merket, stellet man auf, und setzet in der Mitten der Schlag-Stange eine Stütze, leget sodenn nach der Stärcke des Wildes hinten von Holtz oder Steinen ein schwer Gewicht, nimmt den Krantz und stecket über das Quer-Holtz durch den Krantz das Stell-Holtz vorne kurtz an, mit dem andern Ende inwendig bindet man eine doppelte dreyfach gedrehete Pferde-härene Schnur, oder

oder dreyfält meßingenen Drat um das Unter-Ober-Holz, so gen au aufgestellet, und die Schnur ober über gezogen, nach des Thieres Grösse, hinten angebunden wird. Wenn nun alles gestellet, stösset man von der andern Seite die Stüze mählig ab, und so man es haben kan, wirfft man einige Losung von dergleichen Thieren untern Schlag Baum, daß sie nichts mercken, so kans nicht fehlen, daß sich nicht etliches fangen solte.

Schlagen, ist ein Jäger-Terminus, und wird vom Hirschen und Reh-Bock gesagt, wenn sie das rauhe Häutgen, oder das sogenannte Bast vom Gehörne abgeschlagen. Solches weiß insonderheit der Hirsch in ein paar Tagen, auch offt in einer Nacht, denn Thau und nassen Sträuchern dergestalt reinlich abzusäubern, daß am Kopf, Gehorn und Hals weder vom Bast noch Schweiß-Tropffen das geringste zu sehen ist, und streichet mit demselben nach seiner Höhe an die jungen langen Birken und kleinen Weiden hoch hinauf, bis das Bast alle abgeschlagen.

Schlagen, heisset auch, wenn eine wilde Sau etwas mit ihrem Gewehre beschädiget.

Schlag-Holz, lebendiges Holz, Unter-Holz, wird das Laub-Holz genennet, welches unter dem Ober-Holz jung abgehauen wird, daß es Stöcke bekömmt, und alsofort das erste Jahr davon wieder ausschlägt, Sommer-Latten treibt, und nachdem der Boden gut, oder das Holz nach seiner Art gewächsig ist, in acht, zehen, funfzehen, mehr oder weniger Jahren wieder schlagbar wird. Wenn kein Ober-Holz vorhanden, fällt der Nahme Unter-Holz weg, und wird es sodenn nur Schlag-Holz oder lebendiges Holz genannt, weil es beständig fortwächset, und weiter keines Säens noch Pflanzens bedarf, sondern allezeit vom Stock wieder ausschläget. Das Schlag-Holz giebt gute Gräserey, und kan, nachdem die Gehaue drey, vier und mehr Jahre geschonet, alsdenn zur Vieh-Weide gebrauchet werden. Die Zeit, in wie viel Jahren das Schlag-Holz abzutreiben, muß ein jeder Haus-Wirt und Pfleger selbsten nach seiner Gelegenheit anrechnen, und den Hau, wie er das Holz am besten nutzen kan, und nachdem er solches für seine Haushaltung bedürftig, einrichten. Wo so viel Schlag-Holz vorhanden, daß man alle Jahr eine gewisse Reyer oder Anzahl an Aechern abtreiben kan, bleibet es ein steriger Nutzen, sonderlich wenn der Stock kaum drey bis vier Zoll hoch gelassen, und fein glatt abgehauen wird, so schlägt es auf denen Seiten in unterschiedenen Sommer-Latten aus, und wird von Gehau zu Gehaue dichter; denn da zuvor nur ein Stamm gestanden, schläget er wohl in zehen bis zwölf Sommer-Latten, und folgends in so viel Stämme aus. Vom Ausgang des May an bis wieder in Herbst, oder deutlicher zu sagen, von der Zeit an, da das Laub heraus bricht, und bis es wieder abfällt, soll man kein Schlag-Holz fällen, denn es schlägt nicht wohl wieder aus, weil der Safft Sommers-Zeit über schon in dem Stamm, Aesten und Blättern, und nicht in der Wurtzel ist, überdis auch die Sonnen-Hitze den Wiederwachs hindert. Die rechte Zeit, das Schlag- oder Unter-Holz zu fällen, ist vom letzten September bis November, so bald das Laub anfängt zu fallen, oder vom Januario bis zu Anfang des Aprils, ehe das Laub ausschlägt. Am besten ist es, man lasse erstlich die gröste Kälte vorbey, und lasse alsdenn erst den Holtz-Hieb angehen, weil sonsten der starcke Frost auf den abgehauenen Stock allzu starck eindringen, und Schaden verursachen möchte. Zum längsten soll das angewiesene Schlag-Holz noch vor dem Mittel des Aprils gefället seyn, und so bald möglich aufgeräumet, und aus dem Gehaue heraus geschaffet werden, damit an den jungen Sommer-Latten kein Schade geschehe. Bey Abtreibung des Schlag-Holtzes soll wohl in Acht genommen werden, daß der Hieb oder Schnitt fein glatt und schräge gehe, damit der Regen, Kälte und Schnee nicht eindringen und Fäulnis verursachen könne. Theils hauen es gar kurtz an der Erden weg, theils lassen auch einen Stock von einer Viertel-Elle oder mehr stehen, daß die Sommer-Latten und Sprossen häuffig wieder ausschlagen. In denen Gehauen des Schlag-Holtzes hat man nöthig, ehe etwas zu Feuer-Holtze angewiesen wird, daß man dasjenige Holz, so zu Hopffen-Stangen, Reif-Stäben, Latten, Leiter-Bäumen, Darrhorden-Stäben ꝛc. zu gebrauchen, zuvoraus hauen lasse, denn solches theurer und nützlicher an den Mann zu bringen, als das Brenn-Holz.

Schlag-Kraut, siehe Feld-Cypressen.

Schlag-Wand, siehe Wand.

Schlag-Wasser, ist ein Haupt- und Hertzstärckendes Wasser, welches mit Wein aus allerhand Blumen, Kräutern und Gewürtzen gezogen wird. Man macht solches auf verschiedene Arten: Das aus gelben Veil, Mayen- und Schlüssel-Blümlein wird folgendergestalt zubereitet: Man nimmt Mayen-Blümlein drey Theil, Schlüssel-Blumen und gelben Veil, jeres ein Theil, und weil diese letztern nicht mit den Mayen-Blümlein kommen, muß man solche im Vorrath dörren, die Mayen-Blümlein aber frisch nehmen, und unter einander mischen, in eine zinnerne Kanne thun, und guten starcken Wein darauf giessen, daß er über die Blumen gehe. Hierauf lässet man solche Kanne wohl verbunden, daß kein Geruch davon gehe, neun Tage im Keller stehen, brennet es folglich kühl aus, und thut den Vorlauff oder das starcke Wasser besonders, damit mans nach Gefallen mischen könne. Man wirfft auch zerpflückte Gold-Blätlein, und wenn es süß werden soll, etwas weissen Zucker-Candi darein. Eine andere Art Schlag-Wasser zu machen: Nimmt man Muscaten-Nüsse, Ingber, Cubeben, Paradis- und Citronen-Kerne, jedes ein Loth, Anis und Zimmet jedes zwey Loth, Muscaten-Blumen anderthalb Loth, Nelcken, Süß-Holtz, langen Pfeffer jedes ein Loth, Borragen-Blüte eine gute Hand voll, Baldrian,

weisse

weisse Lilien- oder rothe Rosen-Blätter iedes drey Loth, Rosmarin ein Loth, Isop eine Hand voll, blaue Veilgen ein Loth, gelbe Veilgen und Majoran, iedes ein Loth, Creutz-Salbey, wenn er in der Blüte ist, zwantzig Loth, Lavendel-Blüte acht Loth, guten starcken Wein dreymal so viel als der Kräuter, thut es zusammen in ein gläsernes oder zinnernes Gefässe, lasset es einige Tage beitzen, und setzet es wohlverwacht in den Keller. Wenn man es ausbrennen will, seihet man erstlich den Wein davon, stösset hernach die Kräuter und das Gewürtze in einem Mörsel, giesset den abgestiegenen Wein darüber, rühret es wohl durch einander, und brennet es nach und nach aus. Das erste ist das stärckste, und muß besonders in ein Glas kommen, das andere aber ist etwas schwächer: Wenn man eine Hand voll Creutz-Salbey in die Gläser thut, so bleibet es viele Jahre starck und kräfftig. Das rothe Schlag-Wasser wird also zubereitet: Nimm guten Zimmet drey Loth, weissen Ingber, Nelcken, rothen Sandel, Muscaten-Blüte, Muscaten-Nüsse, Pfeffer, Galgant, Cubeben, Cardamomen, Anis, Fenf-Saamen, präparirten Coriander, Species. Aromat. Rosat. Diambræ, Majoran, Basilien-Kraut, Lavendel-Blüten, Roßmarin, Spicanarden-Blüte, iedes ein Loth; zerstosse alle diese Stücke gröblicht, nimm drey Hände voll wohlgestossene rothe Rosen darzu, zwey Nössel guten Malvasier, achtzehen Loth guten Brantewein, zwey Loth Rosen-Wasser, ein Pfund braunen Zucker-Candi; seihe dieses durch ein wollenes Tuch, daß es wohl klar werde, und geuß es etlichemal durch. Einem Patienten, den der Schlag getroffen, kan man etliche Tropffen eingeben, und es auch, zu dessen Verhütung, dann und wann selbst gebrauchen.

Schlamm, ist eine weiche und morastige Erde, so man bey Reinigung der Teiche und Hebung alter Gräben aus denenselben gewinnet. Er ist überaus bequem zum Düngen, und allem Getraide verträglich; man muß ihn aber ein Jahr über einen Hauffen liegen und faulen lassen: Denn wenn er alsobald frisch auf die Aecker geführet wird, ist er noch zu roh, und dünget gar wenig. Es hält aber dergleichen Düngung nicht über zwey Jahre.

Schlamm-Beißker, ist ein Fisch, welcher in sumpfigten Teuppfuhl und Morästen gefangen wird, allwo er sich dergestalt in den Schlamm hinein wühlt, daß man ihn heraus graben muß. Man findet ihn dahero am meisten um die Spree und deren Gegenden, um die schwartze Elster, ingleichen um die Leipziger und andere in der Ebene liegende Gezenden, wo es sumpfigte Plätze, auch verschlämmte Teiche und Seen giebt. Er siehet der Länge nach fast wie eine Aalraupe, wegen seines schwachen Leibes aber wie eine Schlange aus, hat sehr viel Rossen, hat sehr viel Rossen-Zungen in der Hand halt, oder die Hände gen in sich, und kan, wenn man ihn in ein breit mit Rettig-Safft bestreichet, so soll er die Glas setzt, und nur schlecht Wasser darauf gies- Schlangen ohne Gefahr anreissen können. Esset, ohne andere Speise zwey bis drey Monat ne Art Schlangen, deren Biß vor andern sehr leben. Wenn man ihrer etliche in einem Ge- gifftig und schädlich, ist die Natter, Otter oder

fässe zusammen anbehält, oder sie drückt, so gnicken sie, wie die Mäuse. Sie haben, ihrem Ursprung nach, einen sumpfigten und moderichten Geschmack, daher auch die Nahrung, so von ihnen kommt, unrein, zäh und schleimigt ist. Die Bauren bestreuen sie mit Salz, und lassen sie eine Zeitlang sich durch einander winden, damit der äusserliche Schlamm etwas von ihnen abgehe, alsdenn richten sie solche mit einer guten sauren Zwiebel-Brühe und Speck oder auf andere Art zu, und essen sie mit Appetit. Man kan sie auch wie die Bricken, mit Eßig, Pfeffer, Lorbeer-Blättern, und andern Gewürtz einlegen und mariniren. Sonsten ist von ihnen merckwürdig, daß sie in einem hellen Glase, darinnen Sand und Wasser ist, das Wetter anzeigen. So lange es helle und gut Wetter ist, halten sie sich gantz stille, soll es aber ungestüm und trübe Wetter werden, fangen sie an sich zu bewegen, und das Wasser trübe zu machen.

Schlange, ist ein kriechendes, mit Schuppen bedecktes Thier oder grosser Wurm ohne Füsse, so einen kleinen Kopf, einen langen und dünnen Leib, scharffe Zähne, und eine dünne schwartze Zunge hat. Ihren Kopf, als worinnen ihre Stärcke beruhet, pflegen sie wohl zu verwahren, wenn gleich der Leib in die höchste Gefahr kommt. Sie wechseln um die Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiche ihre Haut, und wenn sie einen Menschen oder Vieh beissen, so öffnet sich, nach einiger Meynung, hinter ihren Zähnen ein Bläslein, woraus ein schädlicher Gifft in die Wunde fliesset, und Menschen oder Vieh vergifftet. Die meisten und gifftigsten Schlangen halten sich in warmen Oertern auf. Bey uns sind die Wald-Schlangen, die Wasser-Schlangen und die Haus-Schlangen bekannt, welche an Grösse und Farben sehr unterschieden sind. Sie werden aus den Eyern gezeuget. Ausser dem Biß, womit sie schaden, sind sie auch sehr begierig nach der Milch, und saugen oft die Kühe aus bis aufs Blut. Doch haben sie auch wieder ihren Nutzen. Die Haut und das Fett werden von den Schlangen-Fängern herum getragen, und für mancherley Kranckheiten gebraucht. Ein Schlangen-Kopf samt den Zungen gedörret und am Halse getragen, soll für den drey- und viertägigen Fiebern bewahren, und auf den Stich eines giftigen Thieres oder einen wütenden Hunds-Biß gelegt, das Gifft an sich ziehen. Das Herz von einer lebendigen Schlangen früh nüchtern verschluckt, und einen Trunck frischen Wassers darauf gethan, präserviret, nach des Freyherrn von Valvasor Zeugniß, für allen Schlangen-Bissen auf sein Lebenlang. Wenn einer das Laub vom Eschen-Baum, oder das Cichium, so bey einigen Natter-Kraut, bey andern aber Schlangen-Haupt heisset, oder die rothe Ochsen-Zungen in der Hand halt, oder die Hände mit Rettig-Safft bestreichet, so soll er die Schlangen ohne Gefahr anreissen können. Eine Art Schlangen, deren Biß vor andern sehr gifftig und schädlich, ist die Natter, Otter oder

Viper

Viper oder auch Brand-Schlange. Sie ist klein, wird nicht über zwey Fuß lang, und etwa eines Daumens dick, hat eine graue oder gelbe Haut, die bey der einen dunckler oder höher, als bey der andern, mit langen braunen Flecken, einem breiten platten Kopf, den Blatteisen nicht ungleich, sonderlich das Weiblein, woran es von den gemeinen Schlangen sonderlich erkannt und unterschieden wird, und grosse helle Augen hat. In dem Maule hat sie oben und unten sechzehen Zähne, welche feste stehen, und oben absonderlich noch zwey, welche sich legen, und allein aufrichten, wenn sie erzürnet wird. Um das Zahnfleisch lieget ein Bläslein, welches einen starcken Tropffen enthält, eines gelben ungeschmacken, und wenn er eingenommen wird, unschädlichen Saffts, der aber, wenn sie ihn bey dem Biß auslässet, eine tödliche Wunde macht. Sie kreucht gerad und langsam, doch ist sie sehr hurtig im Beissen, wenn sie gereitzet wird. Männlein und Weiblein haben doppelte Geburts-Glieder. Das Weiblein bringet Eyerlein, und scharret sie in den Sand, darinnen sie ausbrüten: Weil sie aber täglich nur eines von sich lässet, geschiehet es offt, daß die Jungen im Mutter-Leibe auskriechen, und lebendig herfürkommen, doch ohne Schaden der Mutter. Sie halten sich bey uns um alte Gebäude, Säge-Mühlen und Hecken auf; doch werden die Italiänischen zur Artzney vor besser gehalten. Diese bringet man lebendig oder gedörret zu uns. Die lebendigen müssen bald aufgepackt, die etwa abgestandenen ausgeworfen, die noch frischen mit Moos in ein Faß gethan, und an einen temperirten Ort gesetzet werden, weil Hitze und Kälte ihnen gleich schadet, da sie denn ohne Speise sechs Monat leben bleiben. Sie müssen im Frühling oder Herbst gefangen werden, wenn sie am fettesten sind. Die man dörren will, denen wird Kopf und Schwantz, weil wenig Fleisch daran, abgehauen, das Hertz, die Leber und das Fett absonderlich aufgehoben, und das übrige an der Lufft im Schatten getrocknet, und Dutzendweise in ein Packlein gebunden zu uns gebracht. Diese getrocknete Nattern werden samt dem Hertzen und der Leber gepülvert, und mit Gummi Tragant, so in Spanischen Wein zerlassen, zu Küchlein formiret, welche eine Gifft- und Schweißtreibende Krafft haben, und dahero gegen die Krätze und Aussatz, auch in hitzigen Kranckheiten, ansteckenden Fiebern und Pest gebrauchet werden. Sie sind auch eines derer vornehmsten Stücke, so mit zu dem Theriac kommen. Das Oel heilet äusserlich alle Flecken und Mähler der Haut. Das Fett Tropffenweise in die Augen gelassen, ist ein kräfftiges Mittel wider alle Flecken und Gebrechen der Augen. Wider den

Schlangen-Biß soll man demjenigen, den dergleichen Unglück betroffen, ein gut Theil des aus den Eschen-Baum-Blättern gedruckten Saffts in gutem Bier oder Wein eingeben, und den verletzten Ort mit Eschen-Baum-Blättern bedecken. Wenn ein Pferd von einer Otter oder andern Schlangen gebissen worden, soll man dasselbe mit Hunde-Fett schmieren, hernach fette Erde und Eßig in einem Scherben zusammenreiben und auf die Geschwulst legen. Zugleichen roh Garn in Eßig sieden, und es also warm überbinden; welches auch denen Menschen in dergleichen Zufällen hilfft. Ist ein Stücke Rindvieh von einer Schlange oder Natter verletzet worden, soll man derselben alsbald Ziegen-Milch zu trincken geben, und Liebstöckel auf den Biß binden. Oder man gebe ihm Benfuß ein, zerreibe ein Schlangen-Nest, feuchte solches mit Wein an, und lege es auf den Biß. Oder man mag den Schaden mit Scorpion-Oel, oder guter Seiffe, so in Wein-Eßig zertrieben worden, reiben, und ihn hernach mit der Brühe von abgesottenem Klettenkraut, oder auch mit altem Salz-Wasser sauber auswaschen.

Schlangen-Gras, siehe Krähen-Fuß.

Schlangen-Gurcken, suche Gurcken.

Schlangen-Haupt, siehe Natter-Kraut.

Schlangen-Holtz, wächst in Africa und Indien in einem ziemlich starcken Baume, ist sehr fest, weiß, schwer, harzig, und von bitterm Geschmack wie Aloe-Holtz. Es dient wider die Fieber, die Würmer und den Gifft.

Schlangen-Kraut, ist ein Kraut, welches wegen seines gefleckten und bunten Stengels halber, der dem Rücken einer gesprengten Schlangen gleichet, zur Zierde in den Garten gehalten wird. Seine Blätter sind glatt, dick, glänzend, in viele Stücke tief zerschnitten, und an langen Stielen hängend. Seine Blüthe bestehet aus einem einzigen langen Zungenförmigen und zusammen gerollten Blat, welches aussen grün, inwendig aber Purpur-Farbe, und eines garstigen Geruchs ist. Aus dem Grund oder untersten Theil dieser Blüthe steiget ein schwartzer Stengel hervor mit einer gelben oder rothen Frucht in Gestalt einer Traube, in einer jeden Beere stecken ein oder zwey rundlichte Saam-Körnlein. Die Wurtzel ist starck, bey nahe rund, auswendig gelblicht, inwendig weiß, eines scharffen und brennenden Geschmacks. Wenn man dieses Kraut im Frühling, wenn es erst herfür sticht, mit einer runden mit vielen Löchern durchbohrten Erden-Schüssel, daß Lufft und Regen durchdringen können, bedecket, und wohl befestiget, so wird sich der Stengel im Fortwachsen wie eine Schlange herum winden, und ein artliches Aussehen bekommen. Dieses Gewächs will ein gutes und feuchtes Erdreich haben, und wird durch den Saamen oder Zerreissung der Wurtzel fortgepflantzet. Die Wurtzel, welche am meisten gebraucht wird, eröffnet und reiniget, zertheilet und verzehret die zähen Feuchtigkeiten, räumet die Brust, wehret dem Gifft, und treibet den Schweiß. Die Blätter bewahren den Käse vor Maden, wenn er darein gewickelt wird.

Schlangen-Kopf, siehe Scorzonere.

Schlangen-Pulver, ist eine allgemeine und bewährte Artzney wider die Rind- Schaaf- und Schweine-Vieh-Seuchen, und wird folgendergestalt

gestalt zubereitet: Man fänget Schlangen, oder, welche noch besser hierzu sind, Vipern oder Nattern, ehe sie noch Eyer legen, frühzeitig im April, hauet ihnen Schwantz und Kopf ab, streift die Haut herunter, nimmt das Eingeweide heraus, wäschet das Fleisch rein, und leget es samt der Zungen und Leber in einen laulichten Back-Ofen, bis daß es allgemach zusammen abgedörret ist, alsdenn stösset man es zu Pulver. Wenn nun eine Seuche unter das Rind- Schaaf- oder Schwein-Vieh kommt, so nimmt man dessen nur etliche Gran unter Saltz gemengt, und gicht es dem Vieh ein oder zu lecken. Es hilfft nicht nur dem erkranckten, sondern bewahret auch das gesunde vor allem Zu- und Anstoß.

Schlangen-Röhre, heisset beym Wasser-Brennen eine lange Schlangenweis gewundene kupfferne Röhre, so in ein höltzern Faß dergestalt versetzet wird, daß das obere Ende an die Rohre des Brenn-Kolbens oder Blasen-Hutes angestossen, an dem untern Ende aber eine Vorlage untergesetzet, und das destillirende Wasser darinnen aufgefangen werde. Das Faß wird mit kaltem Wasser angefüllet, damit das durch die Rohre aus dem Kolben ablauffende Wasser gekühlet werde.

Schlangen-Spritze, siehe Feuer-Spritze.

Schlangen-Stein. Es ist noch ungewiß, ob dieser Stein in dem Kopf der Indianischen Schlangen, wie die Indianer vorgeben, zu finden, oder von denen Braminen künstlich gemachet werde. Inzwischen ist er platt, rund, in der Mitten weiß, am Rande blau, und ein Mittel wider die Schlangen- und giftige Bisse, wenn er auf den Schaden geleget wird, indem er gleich anklebet, und den Gifft an sich ziehet, wenn dieses aber geschehen, von sich selbst abfällt. Alsdenn wirft man ihn in frische Milch, allwo er den Gifft wieder fahren lässet, worauf man ihn wieder auflegt, und so fortfähret, bis er nicht mehr anklebet, welches ein Zeichen, daß die Wunde vom Gifte gereiniget sey.

Schlangen-Wurtz oder Viper-Wurtz, ist eine Virginische Wurtzel, so auswendig braunlich-grau, inwendig bleich-gelb, und von Geschmack scharf, bitter und würtzhafftig ist. Wird in hitzigen Fiebern und wider den Schlangen- oder toller Hunde Biß gebraucht.

Schlangen-Junglein, suche Natter-Junglein.

Schlangen-Zwang, siehe Krähen-Fuß.

Schlauch, wird derjenige aus Bretern, Leder, Leinwand und dergleichen Materie bereitete Canal genennet, durch den man eine flüßige Materie an einen gewissen Ort hinzuleiten pfleget. Meistentheils aber wird diese Benennung nur denen Canälen oder Röhren beygeleget, welche aus einer solchen Materie verfertiget sind, die sich nach Gefallen biegen und wenden lässet, dergleichen Leder und Leinwand. Solcher Art sind die Schläuche zu denen Schlangen-Spritzen, die Weinschläuche u. s. f. Weil aber dergleichen Röhren eine Naht bekommen müssen, und dahero, zumalen wenn sie eine geraume Zeit unsebraucht liegen bleiben, das Wasser leicht daselbst auslauffen lassen, insonderheit wo es, als bey den Schlangen-Spritzen, dadurch gepresset wird; so hat unter hiesiger Büraerschafft bereits vor einigen Jahren ein geschickter Kopf einen solchen Schlauch zu wircken, und also ohne Naht zu machen gefunden, der, wenn er wie die andern gewöhnlichen Schläuche calfatert, das ist, mit gehöriger Masse gepicht oder vielmehr bestrichen worden, in diesem Stücke seinen guten Nutzen schaffet, nur muß man in Acht nehmen, daß er nicht durch starckes Einbiegen scharffe Brüche bekomme, welche ihm gar schädlich seyn können.

Schlehe, ist die Frucht des sogenannten Schwartz- oder Schleh-Dorns. Sie ist klein und rund, in der Grösse wie grosse Weintrauben-Beere, auswendig schwartz-blau, inwendig grün, und eines sehr herben Geschmacks. Wenn dieselbe gedörrt, gepülvert und in warmen Wein eingenommen wird, treibet sie den Stein und Harn. Die Beeren samt den Kernen gestossen, und ein Wasser davon gebrannt, dienet wider die Ruhr und andere Bauch- und Blut-Flüsse. Die reissen Beeren kan man entweder wie Oliven einmachen und gebrauchen, oder aber in Wein thun, welches einen angenehmen Kühl-Tranck giebt, der allerhand Blut-Flüsse stillet. Der Safft davon zu Mus gekocht, stärket den Magen, stillet das Erbrechen, und curiret die weisse und rothe Ruhr. Derselbe wird wie die Acacia vera in Blasen gefasset, und Acacia recentiorum vel Germanorum genennet, ist aber schwartz. Es kan auch aus dem Safft eine Confect gemacht, und in der Confiterey gebraucht werden.

Schlehe-Dorn, Schwartz-Dorn, ist eine Art von Dorn-Sträuchern, so in Wäldern und Brahnen, auch auf Feld-Raunen, ingleichen an den Wegen und Zäunen wächset. Er hat ein hartes Holtz und mit scharffen Spitzen bewehrte holtzige Zweige; seine Blätter gleichen sich den Blättern des Pflaum-Baums, sind aber viel kleiner und eines zusammenziehenden Geschmacks. Die Blüthen sind Schnee weiß, wohlriechend, und von fünf Blätgen zusammen gesetzet. Es kommen dieselben niemals anders als mit Schnee- Graupeln oder kaltem Winde hervor, welches dem Landmann zu seiner Gersten-Saat zu gewissen Merckzeichen dienet. Die Frucht sind die sogenannten Schleben, wovon kurtz vorher Erwehnung geschehen. Die frischen Blüthen über Nacht in Bier oder Wein geweicht, oder abgekocht, und davon getruncken, machen eine gelinde Oeffnung des Leibes, und sind eine treffliche Blut-Reinigung. Dieselben gedörrt, gepülvert und in warmen Wein eingenommen, treiben den Stein und Harn. Das davon abgezogene Wasser ist für Heiserkeit, Husten und den Nierenstein gut. Die Beere oder die Rinden von den Wurtzeln in Wasser oder sauren Wein gesotten, und ein wenig Honig und Alaun darunter gethan, geben ein gutes Gurgel-Wasser.

Einen zähen Wein in acht oder zehen Tagen wieder zurechte zu bringen, soll man Schlehen, ehe sie anfangen blau zu werden, brechen, in einem Mörser klein stossen, hernachmahls an der Lufft dörren, und in das Faß, darinnen der Wein zähe worden, hinein werffen, und wohl unter einander rühren. Grosse und starcke Schlehen-Stauden sind ein Anzeichen eines guten fruchtbaren Erdbodens. Die Hecken von Schlehen- oder Schwartz-Dorne werden von Schnittlingen gemacht. Man schneidet oder spaltet sie an dicken Orten auf, leget sie in wachsenden Monden in wohlgedüngte Gruben ein, daß sie nur drey bis vier Zoll hervor ragen. Man muß sie aber den ersten Winter mit Moos bedecken, damit sie nicht verderben. Zwischen dem Weiß- und Schwartz-oder Schlehen-Dorn ist eine solche natürliche Feindschafft, daß beyde niemahls beysammen stehen, sondern der Schwartz-Dorn verdirbet und gehet aus, dagegen behält der weisse allemahl die Oberhand. Zum

Schlehen-Wein, nimmt man wohlreiffe Schlehen, ehe sie der Reiff trifft, stösset sie in einem Mörser, macht sie zu Kugeln, etwan eines Eyes groß, leget sie auf ein Bret, schiebet sie in einen etwas abgekühlten Back-Ofen, da sie wohl abtrocknen, und verwahret sie an einem temperirten Orte in einer Schachtel. Will man nun Schlehen-Wein daraus machen, soll man die Kugeln zerbrechen, in ein Faß thun, zur Wein-Lese-Zeit starcken Most darauf giessen und ihn damit vergähren lassen. Oder man lasse wohlreiffe Schlehen in einem Back-Ofen auf Darr-Horden oder Bretern übertrocknen, stosse sie hernach in einem Mörser, daß die Kerne wohl zerquetschet werden, fülle ein Säcklein damit an, und hänge solches nebst einem andern mit etwas gestossenen Würtz-Nägelein und Zimmet angefüllten Säcklein, und zwey oder drey gespaltenen frischen Limonien darein; wers noch besser machen will, mag auch ein Pfund Zucker in Stücklein zerschlagen, darein werffen, darnach vierzehen Tage stehen lassen, und alle Tage mit einem saubern Stäblein das Säcklein umrühren, so wird er schön roth und bekommt einen lieblichen Geschmack. Der Schlehen-Wein ist dem Magen sonderlich gesund, kühlet und stärcket zugleich denselben, und dienet wider allerley Bauch- und Blut-Flüsse.

Schleie, siehe Schleye.

Schleiffe, ist ein Gerüste von zweyen starcken auf der hohen Seite stehenden, und mit etlichen Querhöltzern zusammen gefügten Stücken Eichenholtzes, welche vornen von unten hinauf geschweifft sind. Sie wird zu Schleppung allerley Lasten gebrauchet. Sonderlich hat man wegen der Feuers-Gefahr in Städten und Dörffern die sogenannten Sturm- oder Wasser-Fässer auf solchen Schleifen in Bereitschaft stehen.

Schleiffe, Schlinge, ist nichts anders, als ein oder mehr zusammen gedrehete Pferdehaar, daran man das eine Ende zu einer Schleiffe knüpffet, und durch dieses letztere hernach das andere Ende hindurch ziehet, auch also in die Rundung richtet, daß sich ein Vogel darinnen fangen muß. Man kan sie auch aus Seiden oder Faden verfertigen. Wenn das Feder-Wild an dem Hals damit gefangen wird, so heisset mans Schlingen; fähet man sie aber an den Füssen, so nennet mans Schleiffen. Die gemeinste Art der Schleiffen, womit man nicht allein Feld- oder Rebhüner, sondern auch Wachteln und dergleichen fangen kan, ist diese: Man machet drey oder vier Schleiffen, an einen Bügel, so an beyden Seiten Spitzen hat, also, daß man ihn in die Erde stecken kan. Dergleichen stecket man unterschiedliche in die Hecken, Furchen, Fuß-Steige ꝛc. solcher Gestalt, wo sie eine Schleiffe oder einen Bügel verfehlen, daß sie in die andere laussen, daselbsten kan man sie körnen, sowohl Winters- als Sommers-Zeit. Um Jacobi kan man die Rebhüner am besten damit fangen, denn da sind sie kaum halbwüchsig, halten sich derowegen in denen Gebüschen und kleinen Sträuchern auf, woselbst man ihnen stellen kan. Die Schnell-Schleiffen werden folgender Gestalt zugerichtet: Man machet in zween holtzerne Pflöcke Kerben, spitzet sie unten und schläget sie in die Erden, also, daß eine Kerbe diesseits, die andere jenseits gekehret sey. Darzu wird ein ander rundes Holtzlein an beyden Enden viereckigt geschnitten, daß es in der beyden Pflöcklein gemachten Kerben recht einschliesse, und daran machet man drey oder vier Schleiffen. Dieses wird ferner an eine lange schwancke Ruthe gemacht, so in der Mitte mit einem starcken Bindfaden oder Hasen-Zwirn angebunden ist; diese Ruthe wird am dicken Theile gespitzet, und also fest in die Erde gestecket, daß dieselbe, wenn sie gezogen, recht in die Kerblein der eingeschlagenen zween Pflöcke gehe. Es komme nun ein Hun von vornen oder von hinten her, so läufft es das Holtzlein mit der schwancken gebogenen Ruthen, daran die Schleiffen angemacht, ab, und schnellet die Ruthe den Vogel, der es abgelaussen, entweder bey dem Kopf oder bey den Füssen, wo es ihn ergriffen, in die Höhe.

Schleiffen, heisset einem rohen oder abgenützten Werckzeug, als Messern, Beilen, Aexten, Sensen, Futter-Klingen, Schnitte-Messern, Meissel und dergleichen, durch Reiben auf einem Schleiff-Stein die Schärffe, oder einem rauhen Cörper die Glätte geben. Es wird auch vom Glas gesaget, wenn allerhand zierliche Figuren darauf gerissen werden. Hierzu braucht man ein Gerüste, fast wie eine Drehe-Banck, darein die Drehe-Eisen, so vorn an der Spitze kleine kupfferne Scheiblein haben, eingespannet, durch eine darum geschlagene Schnur, so an einem Fuß-Tritt befestiget, umgedrehet, mit Schmirgel angefeuchtet, und das Glas dagegen gehalten wird. Und zu diesem Geschäffte hat man grosse und kleine Schleiff-Mühlen, davon siehe in Art. **Mühle**. Derer letzten bedienen sich sonderlich die sogenannten Scheeren-Schleiffer, die im Lande herum ziehen. Weil aber unter diesem Vorwand manches

ches liederliches Gesindel einschleichet, so hat eine sorgfältige Policey darauf ein wachsames Auge zu haben, und solche Leute nur in gewisser Ordnung zuzulassen.

Schleiff-Kanne, ist ein von höltzernen schmalen Dauben zusammengesetztes und durch Reiffen an einander getriebenes, von innen ausgepichtes Geschirr, mit einer langen vornher mit Blech beschlagenen Schnautze und einer Handhabe, von oben aber mit einem Deckel und Zuschiebling versehen, worinnen man Bier oder ander Getränke aus dem Keller zu holen pfleget.

Schleiff-Mühle, ist ein Mühlwerck, da durch Hülffe eines Wasser-Rades allerhand Schleiff-Steine, und andere zum Poliren dienliche Scheiben umgetrieben, und also eine schwere Hand-Arbeit erspared wird. Man kan sie auch wohl auf Roß-Mühlen-Art zurichten, und durch Pferde oder andere Thiere umtreiben lassen; doch kan man solche mit weit geringerer Mühe bey denen Wasser-Mühlen anhängen. Das Wasser-Rad mit seiner Welle treibet das Kamm-Rad, welches ferner mit seinen Kämmen in das Getriebe eingreifft, und den Drehling, samt dessen Well-Baum, an welchem die Schleiff- oder Polier-Steine befestiget sind, herum treibet. Oben her aber muß eine Wasser-Rinne auf die Schleiff-Steine, solche zu benetzen, geleitet seyn; und durch dieses Mittel kan man sowohl den Schleiff- als auch den Mühl-Stein zugleich umlauffend machen. Will man aber eine oder die andere, nemlich die Mahl- oder Schleiff-Mühle allein gebrauchen, wird allein der Drehling ein wenig von dem Kamm-Rad abgerücket, (denn darzu müssen dergleichen Wercke eingerichtet seyn), so wird auch dasjenige, das man brauchet, seinen Dienst alleine thun, und das andere ruhen.

Schleiff-Nadel, ist eine von Silber oder andern Metall, wie auch von Elffenbein meistentheils breit verfertigte Nadel, worüber die in Zöpffe geflochtene Haare gewickelt, und das Nest vermittelst derselben formiret und fest gemachet wird. Einige von denenselben sind auch ganz schmal, und haben oben ein länglicht Oehr, wie eine Neh-Nadel, welche zugleich darzu dienen, daß man damit die Bänder in die Schürtzen, Schleppen und andere dergleichen Sachen ziehen könne.

Schleiff-Stein, Wetz-Stein, ist ein Stein, welcher allerley schneidende Werckzeuge scharff zu machen dienet. Sie sind nach ihrem verschiedenen Gebrauch von mancherley Art. Die gröbsten sind grosse, harte, rund wie die Mühl-Steine, nur nicht so dick zugehauene Sand-Steine, welche auf den Schleiff-Mühlen durch besondere Machinen, die kleinern aber, welche die Landleute zu ihrem eigenen Gebrauch in ihren Schirr-Kammern, oder sonst an trockenen Orten stehen haben, entweder vermittelst eines Fuß-Trittes durch die schleiffende Person selbsten, oder aber durch eine andere mit der Hand umgedrehet werden, wenn man Aexte, Beile, Messer und dergleichen scharff machen will. Andere sind von feinerer Art, und kleinern Sand-Steine kleiner gemacht, oder auch nur in länglichen Platten-Stücken gearbeitet, von schwartzer, grünlicher oder grauer Farbe. Die feinesten werden von den Barbieren zum Scheer-Messer und Lanzetten abziehen, die andern von Handwercks-Leuten, als Tischern, Drechslern und andern, ungleichen eine absonderliche Art mit Handgriffen von Bauren zum Sensen- und Sichel-Wetzen gebrauchet.

Schleiff-Trog, wird das Gefässe genennet, darinnen der Schleiff-Stein auf seiner Axe hänget, und worein das Wasser, so den Schleiff-Stein beym Herumdrehen anfeuchten muß, gegossen wird.

Schleiffen, sind ganz dünne Spalten, von den geschlachtesten Scheiten des fohrenen Holtzes, zween bis drey Finger breit, und so lang, als die Scheite an sich selbsten sind, so an vielen Orten von gemeinen Leuten, an statt der Lichter, zum Brennen gebrauchet werden. Diese Scheite werden, nachdem sie breit, nach der Länge zwey bis drey mahl gespalten, nachgehends oben in die Fugen oder Fälze, woran man sehen kan, wie der Stamm von Jahren zu Jahren gewachsen, der Schleiffen-Schnitzer, welcher ein an der Spitze etwas gekrümmtes und mit einem dicken Rücken versehenes Messer ist, angesetzet, und so durchgedrucket, daß man von dem Schleiß-Spalten einen ganzen Span herab bekomme. Diese Schleiffen, wenn man einen guten Vorrath davon hat, leget man sodenn auf den warmen Ofen, damit sie recht austrocknen, und hernachmahls desto besser brennen mögen. In Holtz-Ländern, da diese Schleiffen am meisten bekannt sind, bindet man deren eine gute Anzahl zusammen, und bedienet sich ihrer bey Nacht-Zeit an statt der Fackeln, von einem Ort zum andern zu leuchten. Auf Heu- und Getraide Böden, in Stall-, Holtz-Schoppen und Kammern, soll man nicht mit Schleiffen gehen, als wordurch öffters Haus und Hof, ja wohl gar ganze Dörffer und Städte abgebrannt, und in die Asche jämmerlich verfallen sind. Es ist übrigens auch diese Holtz-Nutzung ein Mittel, das Holtz unnöthig zu verschwenden, sonderlich da man dazu die jungen und besten Stämme nehmen muß, gleichwohl aber durch andere Dinge diesen Zweck erlangen könte, wenn man in denen Holtz-Ländern nicht so sehr an dem alten Gebrauch hienge.

Schleiffen-Stamm, ist ein föhrener oder kiefferner Baum, welcher wie der Schindel-Stamm, gleich-spaltig und ohne Aeste, vornemlich aber klein-jährig oder dürr erwachsen seyn muß: Denn je kleiner der Stamm von Jahren, je dünner und wohlbrennender wird die Schleiffe, welches man mit Anhauung eines kleinen Spänleins, wie bey dem Schindel-Stamm gewahr werden kan. Es ist aber u. wird dieses Holz zu Spaltung derer Schleiffen sonderbar gut zubereitet, wenn es gefället,

und

und so lange im Wetter liegen bleibet, bis die Schale herunter gehet, und dasselbe in dem Splint oder Splint, oder auch in dem äussersten weissen Holze, welches bis auf den Kern gehet, grün worden ist, denn alsdenn taugt es noch besser hierzu, als wenn es frisch weg zu Schleissen gespalten wird.

Schleiß-Federn, siehe Federn.

Schlemmen, suche Schlammen.

Schlengel oder Haupter, heissen in Nieder-Sachsen geringe Wehre, Reussen oder Gerinne an denen Flüssen, so gemacht werden, damit der Ablauff keine so grosse Force, wie bey grossen Wehren, haben möge.

Schleppe, wird ein zusammen geneheter und nach dem Kopff geschnittener Uberschlag, und eine Bedeckung des Hauptes bey denen Weibs-Personen von mancherley Zeug und Facon genennet.

Schleppe, heisset auch der hinten an einem Ober-Kleid eines Frauenzimmers unterne spitzig zulauffende Theil, den man auch den Schwantz oder Schweiff nennet.

Schleuder, ist ein starckes flächsen oder wüllenes Band, oder lederner Rieme, womit der Müller beym Korn- Haber- oder Gerstehauen die Getraide-Sense an dem rechten Arm schleiffet, damit er sie desto besser in der Hand halten, und sie ihm nicht so leicht ausfahren könne. Sonst aber brauchte man in alten Zeiten fast eben ein solches Band, um damit Steine zu schleudern, wie aus der Geschichte Davids mit dem Goliath bekannt. Jetzo aber ist es ein Spielzeug der Knaben, und bisweilen findet man seinen Gebrauch noch bey denen Hirten.

Schleusse, wird in manchen Städten zuweilen der Abzug des Wassers genennet, da man nemlich statt des Gerinnes, so ungemein mitten in der Gasse befindlich, einen zum Abfluß des ausgegossenen oder vom entstandenen Regen gesammleten Wassers dienlichen Canal unter der Erde ausgemauert fortführet, solchen oben gewöhnlich überflastert, und in dieses von oben hinein gehende Oeffnungen hin und wieder machet, welche mit Stücken Eichen-Holtz zugeleget werden, um diese sogenannte Schleussen dadurch bequem reinigen oder ausbessern zu können. Es dienen solche sonderlich wie zu der Reinlichkeit und Schönheit, also auch zu seiner Bequemlichkeit der Gassen, besonders wo diese an und vor sich selbst nicht allzu breit sind.

Schleusse, ist auch ein sehr nützliches Gebäude im Wasser, welches entweder von Stein mit hölzernen Thor-Flügeln, oder ganz und gar von Holtz dergestalt daselbst aufgeführet wird, damit man vermittelst dessen einen Strom nach seinem Gefallen erhöhen und erniedrigen kan. Denn weil öffters nicht nur wegen der Mühlen und anderer Kunst-Wercke quer über einen ganzen Strom Dämme und Wehre geschlagen werden, sondern auch durch hohe Wasser-Fälle eben dergleichen Hindernisse entstehen, welche die an sich selbst sonst schiffbare Wasser zur Schifffahrt untüchtig machen: also sind die Schleussen das einige Mittel, daß man dieser Hindernisse ohngeachtet dennoch mit den Schiffen den Strom auf und ab kommen kan, ohne daß die Waaren davon ausgeladen, und über den Damm in andere Schiffe gebracht werden dürffen. Ja, wenn von zwey Flüssen einer höher als der andere liegt, oder ein hoher Wasser-Fall anzutreffen, lässet sich vermittelst etlicher hinter einander gebaueter Schleussen ein solcher Ort schiffbar machen, weil man durch dieselben Stuffen-weise aus dem niedern in den höhern hinauf, und hinwiederum aus diesem in jenen hinab steigen kan. Hiernächst ist auch nicht unbekannt, daß die grossen Flüsse und die von ihnen gemachte Seen ihre ordentliche Veränderung und den Abwechsel mit der Ebbe und Flut zu halten pflegen; demnach dienen ebenfalls gedachte Schleussen, wenn sie in die Dämme oder an gewisse Oeffnungen, so in die See gehen, gelegt werden, daß sie nicht nur die Flut der See abhalten, damit sie nicht in das hinter den Dämmen niedriger gelegene Land eintritt, sondern, daß man auch eben dieses Land nach seinem Gefallen wässern, und das zu dem Ende gesammlete Wasser auch bey der Ebbe wieder ablauffen lassen kan; zu geschweigen, daß auf eben diese letzte Art die See-Häfen auf das bequemste gereiniget, und gleichsam ausgespület werden können. Es bestehet ein solches Gebäude aus einem langen und etwas schmalen, oder breiten und desto kürtzern Stücke eines Grabens, der an beyden Seiten auf das dauerhafftigste mit Holtz oder Steinen gefüttert, und an denen beyden Enden mit beweglichen Pforten oder Thüren versehen, dadurch dieser zubereitete Raum geöffnet und verschlossen werden kan. Damit man sich aber einen desto deutlichern Begriff von der Sache und ihrem Gebrauch machen könne, ist in Tab. XIV fig. 3 eine vielfach hinter einander gelegte Schleusse vorgestellet. Daselbst nun soll der höher gelegene Fluß A mit dem unten am Berge fliessenden Strom B also vereiniget werden, daß man aus einem in den andern schiffen kan, ohne das unten gelegene Land wegen Ergiessung des Flusses A in Gefahr zu setzen. Zu diesem Ende werden zwey, drey, oder wie hier, vier Schleussen, C, D, E, F, nach erfordernden Umständen hinter einander gelegt. Will man nun z. E. aus dem untern Strom B über den Berg hinauf in A schiffen, wird die Schleusse C, nachdem das Schiff aus dem Strom B dahin gebracht worden, durch ihre Pforten c geschlossen, und das durch die obere Schleussen herabgelassene Wasser so hoch darinnen aufgeschwellet, bis es in der folgenden Schleusse D so hoch stehet, daß das Schiff, welches durch das angewachsene Wasser, zugleich mit erhöhet worden, von C da hinein in D schiffen kan, alsdenn wird

die Pforte d geschlossen, und das Wasser in der Schleusse D ebenfalls so hoch getrieben, bis die nächst folgende Schleusse E voll genug ist, um aus D in E zu schiffen, woselbst, wenn das Schiff dahin gekommen, die Pforte e verschlossen, und das Wasser darinnen so hoch getrieben wird, bis endlich das Schiff aus E in F fahren kan, da denn zu allerletzt die Pforte f geschlossen, und mit dem dadurch angewachsenen Wasser das Schiff vollends in den Strom A gehoben worden. Aus diesen ist leicht zu schliessen, daß zu gleicher Zeit auf eben diese Art und mit einerley Mühe ein Schiff aus A bis B herab gelassen werden könne. Wie nun im übrigen dergleichen Schleussen sowohl von Holtz als Stein auf das dauerhafftigste anzulegen, in ihrem Grunde genugsam starck zu verwahren, die darzu gehörige Theile nach dem Befinden der Umstände aufs beste unter einander zu proportioniren, die zu Ablassung des Wassers unentbehrliche Schützen oder Schutz-Breter auf das bequemste anzugeben, und was darbey in Obacht zu nehmen, ausser dem vorkommen möchte, dieses findet man beysammen in L. C. Sturms gründlicher und practischer Unterweisung von Fang-Schleussen und Roll-Brücken ꝛc. Auch verdienet von dieser Materie vor andern nachgelesen zu werden, was Leupold in seinem *Theatro Hydrotechnicarum* § 253 & seqq. abgehandelt.

Schleussen, suche Schleissen.

Schleussen-Stamm, siehe Schleissen-Stamm.

Schleye, ist ein Fisch, der sich gerne in weichen, moderigen und sumpfigen Wassern, Teichen und Gräben aufhält. Er gelanget zu einer mittelmäßigen Grösse, wiewohl er auch bisweilen zu zwey bis drey Pfund schwer wird, ist etwas breit, schwärtzlich auf dem Rücken und schwartz-gelb auf dem Bauche, mit blaulichten Floß-Federn. Die Schuppen sind so klein, daß man sie ohne Vergrösserungs-Glas nicht erkennen kan, und weil er noch dazu mit einem dicken Salem überzogen ist, so ist solches die Ursache, warum man ihn bis dahero, sowohl als den Aal unter die glatten Fische gezehlet. Seine Nahrung bestehet in nichts als Schlamm und kleinen Würmlein, die im Schlamm und Moder wachsen. Er wächset geschwind, und kommet bald zu einer Grosse, worzu ohne Zweiffel das meiste mit beyträget, daß es ihm nie an erstgedachter seiner Nahrung mangelt. Was einige von ihm vorgeben, daß er nicht laiche, sondern vom Schlamm und faulen Schilff in den moosigen Wassern gezeuget würde, ist falsch; denn er laicht des Jahres zweymahl, als einmahl um Ostern, (im Martio) und das andere mahl, wenn der Roggen und Waitzen blühet, im Junio. Man will von denen Schleyen sagen, daß sie sich mit denen Schlangen beliessen, welches aber eben so ungegründet, als wenn man vorgiebt, daß sie sich, wenn man sie in einen Torff thäte, und einige Tage in die Erdegrube, alsdenn in Schlangen verwandeln solten. Man hat sie gerne in den Karpffen-Teichen, darinnen viel Schlamm ist, damit sie denen Karpffen einen Weg durch den Schlamm machen, daß sie durchgehen können. Sie sind besser mit den Haamen, als mit Garnen oder Reussen zu fangen, weil sie, wenn ein Teich abgelassen wird, allemahl dem Wasser nach in die Haamen gehen; doch kriechen sie zur Laich-Zeit noch eher in die Reussen. Sie haben ein hartes Fleisch, und geben keine gesunde Nahrung, sondern können gar leichtlich ein Fieber verursachen, sind auch dahero meistentheils nur eine Speise der gemeinen Leute, und werden auf grosser Herren Tafeln nicht sonderlich geachtet. Weil sie sehr nach Schlamm schmecken, bestehet ihre Vorbereitung darinnen, daß sie vorhero, ehe man sie kocht, in heissem Wasser mit Asche und Saltz abgerieben werden, alsdenn reisset man sie auf, nimmt ihnen das Eingeweide heraus, und schneidet sie, wenn sie groß, in Stücke. Sie können wie andere gemeine Fische gesotten, geröstet und gebacken werden, insonderheit sind sie nicht unangenehm zu essen, wenn sie auf dem Rücken gerissen, umgekehrt und auf dem Rost gebraten werden. Nach der gemeinsten Art werden sie mit einer sauren Speck-Brühe also bereitet: Indem man sie gehörig verbereitet und absiedet, brännet man etwas Mehl in genugsamer Butter, giesset Brühe und Eßig daran, würtzet solches mit Jngber und Pfeffer, lässet es ein wenig kochen, und leget nach dem die abgesottenen Schleyen darein. Ferner brennet man würfflicht geschnittenen Speck in einem Tiegel braun, und schüttet solchen auch an dieselben. Wenn sie nun angerichtet, so streuet man endlich noch über selbige würfflich geschnittene und in Butter geröstete Semmel s. i. q. Man bedienet sich dieses Fisches bey der gelben Sucht, und bindet ihn unten auf die Fuß-Sohlen. Auf dem Rücken aufgerissen, umgewendet, und mit der inwendigen Seite auf die flachen Hände und Fuß-Sohlen eines Krancken gebunden, soll er die unmäßige Hitze stillen. Jn Haupt- und Gelenck-Schmertzen leget man lebendige Schleyen eine nach der andern auf den Nabel, bis sie sterben.

Schleyer, nennet man das dünne und leichte aus weissem klaren Garn bereitete Gewebe, welches zu allerhand Putz vom Frauenzimmer verbrauchet wird. Es ist dieses von unterschiedlicher Gattung, starck, mittel und fein, auch glatt, gestreifft, piquirt und geblümt. Da nun das Frauen-Volck ehedem in Gebrauch hatte, daß sie bey den Trauern und öffentlichen Leich-Begängnissen sich in dergleichen weissen glatten Schleyer einkleiden liessen; so nennte man auch diesen ganzen zusammen angesteckten Habit ebenfalls einen Schleyer.

Schlichte,

Schlichte, heisset diejenige aus Mehl und Fett gekochte Stärke, womit die Leinweber die Leinwand auf dem Stuhl bestreichen: diese Materie, wenn die Leinwand lange ungewaschen oder gebleicht liegen bleiben sollte, ist ihr nachtheilig, dannenhero einige, die dafür halten, es werde selbige davon mürbe gefressen, sie alsbald, wenn solche vom Leinweber kommen, in kaltes Wasser werffen, eine Nacht darinnen liegen lassen, alsdenn herausnehmen, ausklopffen, und wenn sie getrocknet, bis zur Bleiche zusammen geleget liegen lassen.

Schlieck, heißt in Nieder-Sachsen an den Meer-Ufern der Schlamm, der sich im Wasser niedersetzet.

Schlicker-Milch, Schlotter-Milch, wird die nach abgenommenen Rahm oder Sahne übergebliebene lautere Milch genennet, welche zu Quarck-Käsen gebrauchet, oder vors Vieh-Gesinde mit eingebrocktem Brote verspeiset wird.

Schlick-Kräpfflein, siehe Raviolen.

Schlieffer, suche Dachs-Hund.

Schlier, siehe Mergel, der auch so genennet wird.

Schließ-Haacken, ist ein eiserner Haacken, wie ein halber Keil an der Thür-Pfoste, darinnen die Falle einschnapret. Er ist ordentlicher Weise mit der Krampe vereiniget. In den Kisten oder Laden pflegen die Schließ-Haacken doppelt zu seyn, weil dieselben Schlosser auch doppelte Fallen haben.

Schließ-Hahn, siehe Hahn.

Schließ-Riegel, ist ein Theil eines Riegel-Schlosses, suche Riegel.

Schling-Baum, oder Schlingen-Baum, ist ein Strauch, dessen Stamm nicht über eines Daumens dick, und zwo Ellen hoch erwächset; die Blätter, welche Paar-weise gegen einander stehen, sind weißlicht, rauh und am Rande herum etwas zerkerbet. Die Blüthen sind weiß, und stehen Kronen-weise bey einander; darauf folgen breite Linsen-förmige Beerlein, die anfangs grün sind, hernach roth, und, wenn sie endlich reiff, schwarz werden. Er wächset an ungebaueten Orten, an Zäunen und Hügeln, in leimichten und festem Grunde. Das Holtz ist zähe, biegsam, und bricht nicht leichte, dahero auch die Aeste und Zweige gute Wieden, etwas zusammen zu binden, geben. Die Blätter und Beeren dienen mit saurem Wein zu einem Mund- und Gurgel-Wasser, für Flüsse, Geschwulst und Entzündung der Mandeln, des Halses und Zahn-Fleisches, Wackeln der Zähne und gefallenes Zäpflein. Die Blätter in Lauge gesotten, machen das Haar wachsen. Die Beerlein, wenn sie noch unzeitig, gedörret, und mit einem bekommlichen Wasser eingenommen werden, dienen wider allerhand Bauch-Flüsse. Aus der zähen Rinde der Wurtzeln kan man einen Leim bereiten.

Schlinge, wird derjenige nicht gar zu lange und fast in der Form eines Huf-Eisens krumm gebogene Drat genennet, dessen beyde Enden nochmals auswärts in einen kleinen Ring gebogen sind. Es dienet selbige dazu, daß eine Sache, daran dergleichen Schlinge mit den zwey untersten Oehren fest angenehet, oder sonst aufs beste angemachet, an einen Haacken, so auch ein Häftel genennet wird, oder an einen Nagel angehangen, und damit verbunden werden kan, wie etwa die Frauens-Personen ihre Röcke mit einer solchen Schlinge und Häftel um den Leib befestigen. Man findet dieselben von unterschiedener Stärcke, nachdem es der Gebrauch und der Sache Nothwendigkeit erfordert.

Schlinge, siehe Schleiffe.

Schlitten, ist ein Fuhrwerck ohne Räder, welches zur Winters-Zeit auf dem Schnee oder Eise, Menschen und Güter bequem fortzubringen, gebrauchet wird. Es bestehet aus einem Gerüste von zweyen Schlitten-Kufen, auf welchen entweder ein Kasten, wie bey den Renn-Schlitten, oder nur ein schlechtes Leiterwerck auf vier Seulen gesetzet, und wenn es beladen, von Pferden dergestalt fortgezogen wird, daß das ganze Gerüste auf vorgedachten Kufen über den Boden hinschleiffe. Sie werden eingetheilet in einspannig und zweyspannig; die ersten, darinnen nehmlich nur ein Pferd zwischen zwey hölzernen Stangen eingespannet wird, gebrauchet man nur zur Lust und auf kurtzen Reisen, welche Art man Renn-Schlitten, oder weil gewöhnlich das Pferd mit einem Schellen-Gebäut überleget, auch Schellen-Schlitten nennet; die letzten aber dienen bey guter Schlitten-Bahne auch die schwersten Frachten ganz leichte und behende fortzuschaffen. In der Land-Wirtschafft aber hat man allerhand Schlitten, sonderlich Ege-, Wasser-, Land- und Feld-Schlitten, so auch Schleiffen heissen, welche von ihrem Gebrauch den Nahmen bekommen, und also leicht zu erkennen, sonst aber in der Wirtschafft nöthig sind. Die

Schlitten-Kufen sind lange und schmale Hölzer, so an einem Ende etwas in die Höhe gekrümmet sind, und am besten aus denen rothbüchenen Wurtzeln, wenn sie recht gegraben und los gemachet worden, geschnitten werden können.

Schloß, ist ein eisernes Werckzeug, die Thüren an allerley Gebäuden, Häusern und Gemächern, Kästen und Schräncken damit zu schliessen. Es bestehet aus einem Blech, worauf die übrigen Theile gehefftet, in einem oder mehr Riegeln, so durch das Gesieder gesperret werden, einem einfachen oder doppelten Einsatze, mit einem Dorn, der in den Schlüssel eingestecket wird, und in dem zugehörigen Schlüssel. Ein blind Schloß heisset, das überdeckt, und anders nicht, als mit dem Schlüssel, es sey von innen oder von aussen, kan geöffnet werden. Wenn dergleichen Schloß mit keinem

Dorn versehen, und darneben die Riegel mit ihrem Gefieder zusamt dem Schlüssel auf eine besondere und immerzu veränderliche Art eingerichtet, und mit keinem von dem gewöhnlichen Eingerichte versehen ist, nennet man selbiges ein Riegel-Schloß. Ein Vorhänge-Schloß hingegen heisset, das nicht an der Thüre fest ist, sondern vor einem Anwurff in die Krampe gehänget, und also verschlossen wird. Einer noch gantz andern Art von diesen bereits beschriebenen ist, das von Gold- oder Silber insgemein an den Ketten und Halsbändern gebrauchet wird, um selbige zusammen zu schliessen. Es bestehet dieses aus einem kleinen förmlichen vom Gold-Schmied wohl ausgezierten, auch zuweilen mit Edelgesteinen garnirten Schild, welches mit einer Feder und einem daran befestigten kleinen Knöpflein versehen ist.

Schloß, nennen die Jäger diejenigen Knochen an einem Stücke Wild, welche sich von einander thun, wenn es seine Jungen gebähret. Daß die jungen Bären so extraordinair klein zur Welt kommen, ist die Ursach, weil denen Bärinnen im Gebähren das Schloß sich nicht, wie bey andern Thieren, von einander giebt.

Schloß, heissen im Ziegel-Ofen diejenigen Reihen Mauer-Steine, so die Gewölbe über denen Schlufften oder Feuer-Löchern schliessen, und worauf nachgehends die Dach-Ziegel gesetzet werden.

Schlossen, Hagel, sind Regen-Tropffen, die unterm Herabfallen in der Lufft in kleinere oder grössere Eis-Kügelein zusammen gefroren sind. Je höher diese gefrorne Regen-Tropffen herab kommen, je runder fallen sie von Figur, weil durch solche Fahrt ihre Ecken sich nach und nach abnützen und verlieren. Je näher aber dieselbige Lufft, in welcher sich die Schlossen am ersten formiren, dem Erdboden ist, je mehr werden sie entweder dreyeckigt, oder kegelicht und pyramidalisch. Solche seltsame Bildung der Schlossen hält der gemeine Mann für eine böse Anzeigung, welche Weissagung aber der Hagel selbst erfüllet, indem er dem Lande und Feld-Früchten Schaden, und also Böses genug verursachet; doch soll ein solches Ungewitter, nach dem gemeinen Sprichwort, keine Theurung machen. Wenn ein Pachter alle Unglücks-Fälle übernommen, so ist derselbe auch, den durch die Schlossen geschehenen Schaden zu tragen schuldig.

Schloß-Tritt, heisset bey der Jägerey derjenige Tritt, der, wenn der Hirsch von seinem Lager oder Wahn-Bette aufstehet, mitten in demselben gefunden wird; er machet solchen mit dem rechten Vorder-Fuß, welchen er unter sich geleget, und im Aufstehen sich darauf stemmet. Es ist dieses ein Zeichen, wodurch der Hirsch vor dem Thiere erkennet werden kan; denn das Wild oder Thier thut solches nicht, sondern tritt mit dem linken im Aufstehen zur Seiten naus.

Schlotter-Faß, Wetz-Kitze, ist ein länglicht-rundes holtzernes Gefässe, einer halben Elle ohngefehr lang, und eines Arms starck, darein der Mähder, wenn er Gras oder Getraide hauen gehen will, seinen Wetzstein mit etwas Wasser thut, und solches mit einem Riemen um den Leib bindet.

Schlotter-Milch, suche Schlicker-Milch.

Schlucken, oder Schluchzen, ist eine zuckende Bewegung des Zwerg-Fells, welche von dem dadurch gehenden und von saltziger Schärffe oder Blähung gereitzten Magen-Mund entstehet. Kinder sind sonderlich dazu geneigt, ingleichen verkältete und verderbte Mägen. Man muß saure, saltzige und scharffe Speise meiden, nicht starck essen, nicht geschwinde und kalt trincken, den Magen erwärmen u. s. f. Wenn dieses Uibel zu hitzigen Fiebern, oder der rothen Ruhr schlägt, oder auf Ohnmachten und Entzündungen eines innerlichen Theils, oder harte Verwundungen folget, so wird es von denen Medicis vor einen gefährlichen Vorboten des Todes gehalten.

Schluff, nennen die Jäger einen Ort, wodurch ein Thier seinen Gang und Schlich durch eine Hecke oder Gehäge, nach einem Feld, Weinberg, Garten oder dergleichen hindurch nimmt.

Schlufft, im Ziegel-Ofen heißt der Raum zwischen zweyen Bäncken, welcher bis an das Schloß leer gelassen wird, das Feuer darinnen anmachen zu können.

Schlufft-Locher, heissen die in der Stirn-Mauer des Ziegel-Ofens vor jeder Schlufft gelassene Schür-Löcher, durch welche das Holtz in die Schlufften geworffen wird.

Schlüssel-Blume, Himmels-Schlüssel, Lerchen-Blume, St. Peters-Schlüssel, ist ein Blümlein, welches eines von denen ersten ist, so im Anfang des Frühlings aufblühen. Sie sehen fast aus wie die Bären-Oehrlein, oder Auriculen, ausser daß sie ein dickeres und fetteres Kraut zu haben pflegen. Es giebt hoch- und bleich-blaue, weisse, hoch- und bleich-gelbe, auch eine Art grün-gelbe. Die gemeinen wachsen an feuchten niedrigen und schattigten Orten auf Wiesen und in Holtzern, die dicken aber werden in die Gärten gebracht; sie haben kurtze und niedrige Stengel, theils mit viel auf einem Stengel beysammen stehenden, theils aber nur mit einstämmigen Blumen; theils haben einen lieblichen und starcken, theils einen subtilen und schwachen, theils aber gar keinen merklichen Geruch, etliche haben auch gedoppelt in einander gesteckte Blumen. Die Garten-Schlüssel-Blumen wollen ein gutes und feuchtes Erdreich, und genugsame Sonne haben, auch zum öfftern begossen seyn. Sie werden durch Zertheilung der Stöcke vermehret, welches im Frühling sowohl als im Herbst

geschie-

geschehen kan. Die Schlüssel-Blumen haben eine besondere Kraft, das Haupt, Hirn und die Nerven zu stärken, daher dieses Gewächse wider den Schlag, Schwindel, schwere Noth, reissende Gicht, Lahme, Zittern der Glieder, nützlich gebraucht, und an einigen Gicht-Kraut genennet wird. Das Kraut samt den Blumen ganz aufgelegt, stillet die podagrischen Schmertzen; zerreiben und Pflaster-weis umgeschlagen, heilet es Wunden, und vertreibt die Geschwulst. Der Safft aus den Blumen vertreibt die Runtzeln im Gesicht. Das aus den Blumen gebrannte Wasser dienet denen, so vom Schlag gerühret, oder mit Hauptweh behafftet, innerlich und ausserlich, durch Auflegen genetzter Tüchlein gebraucht. Der Spiritus und Syrup, wie auch die Conserve, so aus den Blumen bereitet werden, dienen vortreflich wider alte kalte Gebrechen des Hirns und der Nerven, Krampf, Zittern, Lähmung ꝛc. Ebig, darinnen die Würtzel von Schlüssel-Blumen geweichet, in die Nase gezogen, ist ein treffliches Mittel wider das Zahnweh.

Schlüssel-Geld, wird von einigen eben dasjenige genennet, was wir bereits oben unter dem Wort Herd-Geld erkläret haben.

Schlüssel-Kette, ist eine lange von silbernen, meßingenen oder andern metallenen Gliedern zusammen gesetzte Kette, die oben mit einem Hacken versehen, an welche eine Haus-Mutter, die alltäglich benöthigte Schlüssel zu tragen, und darum an sich zu henken pfleget, daß die Schlüssel jedesmal gleich bey Handen, und nicht etwa einer oder der andere aus Vergessenheit und Eilfertigkeit stecken bleibe, oder verleget werde, oder gar verlohren gehe. Zuweilen werden auch etliche Schlüssel, welche zusammen gehören, z. E. die zu den Boden und denen daselbst befindlichen Kammern, an einen polirt-eisernen Reiff gestecket, und dieser mit beyden Enden eingeklammert, oder sonst an einander befestiget, und dergleichen heisset ein Schlüssel-Ring.

Schlund, heist auch die Kehle, welcher Artickel nachzusehen. Wiewohl, da in der Kehle bey denen Thieren zwo Röhren nehmlich a) die Lufft-Rohre, welche in die Lunge gehet, und b) diejenige Röhre, die in den Magen gehet, so heist diese letzte eigentlich der Schlund.

Schmaasen, ist eine gemeine Art Pelzwerck, welche aus kleinen zarten zusammen gerichten Lämmer-Fellen bestehet, die auf das feinste zugerichtet sind.

Schmack, siehe Färber-Baum.

Schmal-Ente, siehe wilde Ente

Schmalt, siehe Schmeltz.

Schmal-Thier, heisset bey der Jägerey ein wild Kalb, welches ins andere Jahr seines Alters gehet; wiewohl ihm manche Jäger solchen Nahmen ehender, und zwar gleich nach der Brunst oder Winter-Verhärung beylegen, weil sie vom Schmal-Thiere mehr Pürsch- oder Fang-Geld als vom Kalbe bekommen.

Schmaltz, Schmeltz-Butter, heist die ausgelassene und geschmoltzene Butter. Weil die frische Butter nicht lange gut zu erhalten, auch alles Gebackens und Gebratens von der Butter nicht so rösch wird, als vom Schmaltze, so thut man in einer Haushaltung wohl, wenn man die überflüssige Butter auslässet und zu Schmaltze machet. Es geschiehet aber solches folgender Gestalt: Die Butter, die man hierzu nimmt, soll nicht alt seyn. Diese setzet man in einem kupfernen, inwendig wohl verzinnten Topf zu einem gelinden Feuer, lässet sie darinnen zergehen und schmelzen, und nachgehends sanft gemach aufsieden, so lange, bis sie sich heitert und helle wird wie ein Oel; nimmt so denn den Schaum oben herab, giesset das Lautere in einen reinen Topf oder holtzernen Schmaltz-Kübel, durch ein sauberes Tuch; man muß sich aber vorsehen, daß man im Abgiessen das milchigte und unreine, so sich auf den Boden gesetzet hat, nicht aufluttere. Die Butter, so im abnehmenden Mond gesammlet worden, soll hierzu dienlicher seyn, als die vom zunehmenden Lichte. Das Schmaltz muß an einem temperirten mehr kühlen als warmen, jedoch auch nicht zu feuchten Orte stehen; denn wo es zu feuchte stehet, so schimmelt es, wo aber zu warm, so muß es rinnen. Wenn man Schmaltz in einem Tiegel oder Pfanne über dem Feuer hat, und es wird solches brennend, muß man ja keine Wasser darein giessen, oder das Gehänge vom Feuer heben, sondern man darf nur das Gefässe, darinnen das Schmaltz brennet, schleunig überdecken, und ihm solchergestalt die Luft benehmen, auch zugleich das Feuer und die Kohlen unter der Pfanne oder Tiegel, so geschwind als möglich herrer ziehen, so ist geholffen. Am besten ist es, eine Haus-Mutter gehe zu solcher Zeit nicht von dem Feuer hinweg, oder befehle ihrem Gesinde, daß sie daben bleiben, und jederzeit etwas zum Zudecken, wenn es auch ein holtzerner Faß-Boden wäre, bey Handen haben.

Schmaltz, Fett, wird auch die Fettigkeit genennet, so aus dem Fleisch der Thiere mit Sieden, Braten oder Schmelzen gezogen wird, und von dem Talg unterschieden ist. Das Schwein- und Gänse-Schmaltz sind die bekanntesten, am besten zu haben, und am meisten gebräuchlich. Sie sind dem Mund angenehm, dem Magen aber, wenn sie allein und nicht wohl gesalzen genommen werden, schädlich, in der Küche hingegen, andere Speisen damit gut zu machen, sehr nutzbar.

Schmaltz-Blume, Butter-Blume, Dotter-Blume, Narren-Blume, Gold-Wiesen-Blume, u. Moos-Blume, ist eine Gold-gelbe-glänzende Blume, so auf feuchten Wiesen und an Wassern wächset. Die Blätter des Krauts sind schön grün, glatt, rund,

rundlich, gleich der Hasel-Wurtzel, und am Rande ein wenig zerkerbt. In den Gärten wird auch eine gefüllte Art gefunden. Die einfachen sollen denen Kühen die Milch mehren, und der Butter eine schöne gelbe Farbe geben, dahero sie fleißig vor das Vieh abgegraset werden. Sie sollen auch mit Honig genommen, für das Halsweh, und gepülvert, in warmer Brühe oder Wein eingenommen, und darauf geschwitzt, für die gelbe Sucht gut seyn. Die Blüth-Knospen derselben sehen aus wie die Capern, und können auch also eingemacht werden.

Schmant, siehe Rahm.

Schmase oder Masche, wird diejenige Schlinge genennet, welche die Strumpf-Stricker und das Frauen-Volck mit den Faden im Stricken vermittelst zweyer Strick-Nadeln oder auch der Strumpf-Wircker vermittelst eines Stuhls im Wircken zu machen pfleget, und durch derer Aneinanderfassung, Vermehrung, wie auch derenselben Abnehmen der Sache; so zu stricken, ihre gehörige Forme gegeben wird.

Schmauch-Feuer, heisset das Feuer im Ziegel-Ofen, so gleich nach dem Anbrennen mit Eichen-Holtz gemacht wird, welches man dahero das

Schmauch-Holtz zu nennen pfleget.

Schmarutzer, Schmauser, Schmausen, Schmauserey, Schmaus. Wir müssen von diesen insgemein einen Misbrauch und lasterhaftige Ausschweiffung anzeigenden Wörtern, weil sie in der Wirtschafft vorkommen, auch etwas gedencken. Wenn man einen oder mehr guten Freunden, oder auch Fremden nach der Art der ehmahligen und damahls, als nicht so viel Reisen und Gewerbe in der Welt, mithin nicht einene Gast-Höfe waren, gar nöthigen, nützlichen und lobenswürdigen Gastfreyheit, umsonst zu essen und zu trinken giebt, so heist solches im eigentlichen Verstande Gastiren. Mit guten Freunden geschichet es nun entweder bey gewissen Fällen, zum E. bey Hochzeiten, Kindtaufen, oder aber sonst ausserordentlich um eine veranstalte Gesellschaft zu geniessen, die Freundschafft und Bekantschafft aber zu unterhalten, oder auch Geschäffte desto besser zum Stande zu bringen. Diese werden alsdenn entweder auf eine gewisse Zeit eingeladen, oder aber sie kommen ungebeten zu einem, und werden alsdenn aus Höflichkeit und Freundschafft zu Gaste behalten. Jenes nennet man einen Schmaus oder eine Gasterey anstellen. Dieses aber einen beschmausen, oder aber herum schmausen. Alles dieses nun ist in seiner Masse an und vor sich nicht unrecht, sondern vielmehr zum geselligen und bequemen Leben eines Wirtes nöthig, daß derselbe, so viel es seine Wirtschafft zuläßet, bisweilen in gehöriger Mäßigkeit sein Brot und seinen Tranck nach dem eingeführten Wohlstand mit ein und anderm guten Freunde in gezieмender Ordnung, Zufriedenheit und Fröhlichkeit, ohne Gottes Allgegenwart und dessen Lob dabey zu vergessen, mittheilet. Denn der grosse Gott selbst hat solches Mittel zu der brüderlichen Bekantschafft und zur Unterhaltung der Freundschafft, vermittelst verschiedener Anstalten bey seinem Volcke gebrauchet. Und zu solchem Ende ist es denn auch ein Requisitum guter eingerichteter Wirtschafft bey einigen Wirtschafften auf dem Lande, daß man sich nicht allein dazu in Bereitschafft setzet, sondern auch bey solchen Gast-Geboten selbst den Wohlstand in acht nimmt. Dieser Wohlstand in Zubereitungen einer bequemen Tafel, des Sitzens, der Reinigkeit des Servises, der Speisen, der Ordnung, Anzahl und Abwechselung derselben, des Vorlegens, des Trinckens, des Nöthigens und anderer Dinge ist nun nach Unterschied der Gegenden und des Standes, des Wirtes und der Gäste unterschieden. Allein, wie die Menschen bey allen solchen sinnlichen und zum Vergnügen gewidmeten Dingen gar leicht auf auserst weisende Lüste, auf Verschwendung und Unordnung verfallen: also geschichet es auch bey dieser Sache, daß man theils immer Schmausereyen anstellet, und Gäste bittet, theils dabey grosse Verschwendung und grossen Pracht treibet, delicates und überflüßiges Fressen, Saussen und Völlerey ausübet, oder in allerhand andere Unzüchtigkeit verfället, aus Nacht Tag machet, mithin nicht allein das Gesetz Gottes übertritt, sondern auch Zeit und Gut in Schmausen verprasset, die Wirtschafft ruiniret, sich und die Seinigen aber verderbet, bey solchem Uberfluß an die Armen nicht dencket, und dergleichen. Von solchen Schmausereyen und Gastereyen nun muß sich ein vernünfftiger und christlicher Hauswirt überhaupt, vornehmlich aber ein Landwirt, zumal daselbst die Zeit und die delicaten Tractamenten kostbarer sind als in Städten, gleich einer Pest enthalten. Hiernächst so ist in manchen Gegenden, oder in manchen Familien zum grossen Verderben der Wirtschafft gleichsam eingeführet, daß die Gäste sehr häufig und ungeberen kommen. Ja manche machen daraus ein rechtes Handwerck, immer zu Gaste zu gehen, und gleichsam wie ehemals an einigen Orten in Deutschland unter dem Land-Adel gewöhnlich war, auf der Wurst herum zu reiten. Und dieses nennet man eigentlich Schmarotzen. Es haben demenhero an verschiedenen Orten scharffe Policey-Gesetze wider dergleichen Schmarotzer gemacht werden müssen. Wie denn unter denen Gräflich-Reußischen Mandaten verschiedene scharfe Verordnungen wider dieses Schmarotzen noch befindlich sind. Ja ein Mensch, der immer so von einer Gasterey auf die andere herum ziehet, und denen Wirtschafften solchergestalt auf dem Halse zu seiner und anderer Verderben lieget, heist eigentlich ein Schmarotzer.

Schmeer,

Schmeer, ist das Fett, so sich in dem Bauch und an den Eingeweiden eines Thieres befindet.

Schmeelen oder Schmielen, siehe Binsen.

Schmeltz oder Schmalt, werden die ganz kurtzen, etwas dicken und in der Mitte hohle Röhrgen, oder die fast Coralen-ähnliche durchlocherte Körner genennet, welche man an einen ausgeglüeten Drat leihet, den man hernach in allerhand Forme bieget, oder sie an Faden fasset, und damit Kleider, Quasten, und mancherley Galanterien beseetet, oder dadurch ausputzet. Die Materie, daraus er bestehet, heisset auch Schmalt, und ist das feinste calcinirte Zinn und Bley, dessen Zubereitung in dem Natur-*Lexico*, unter dem Wort Schmeltz-Glas, angeführet wird. Es kommt dieses aus Holland und Venedig in kleinen bezeichneten Kuchen zu uns, und braucht man dieses alsdenn nach vorher gegangener nöthiger Zubereitung, zu nur gedachtem Ausputz, zum Amuliren, zur Porcellan-Arbeit, u. s. w. Denn nachdem das Schmelz-Glas mit einem und anderem Metall versetzet und geschmelzet wird, so erhält es auch seine besondere Farben. Diesemnach wird das blaue Schmeltz-Glas mit Kupffer und Cyprischen Vitriol, das gelbe mit Feil-Staub, das grüne mit Nadel-Zeilig und Meßing, das Fleisch-farbige mit Perlguer, das schöne rothe aus präparirtem, calcinirten Gold, calcinirten Kupffer, vom Eisen-Rost, und Operiment gefärbet.

Schmeltz-Butter, siehe Schmaltz.

Schmerbel, ein Kraut, suche Henrich.

Schmergel, ist ein harter eisen-farbiger Stein. Er wird hier zu Lande gefunden, und auch aus andern Ländern zu uns gebracht. Der Engelländische ist der gebräuchlichste. Man verkaufft ihn ganz und gepülvert. In ganzen Stücken brauchen ihn die Glas- und Stein-Schneider, weil er den Demant ritzet. Gepülvert aber ist er zum Poliren und Schleiffen vieler Dinge nöthig.

Schmerl, ist ein kleiner Raub-Vogel, welchen man im gemeinen Sprichwort der Lerchen Zucht-Meister zu nennen pfleget, weil selbige, wenn sie mit ihm von hier weg ziehen und wieder kommen, sich ungemein vor ihm fürchten, und zwar mehr als vor dem Baum-Falcken. Es ist ein kleines zartes gesperbertes Vogelein in der Grosse, als ein Krammets-Vogel, mit gelben Fängen. Er ist wohl abzutragen und beherzt zum Baitzen; denn ob man wohl denselben nur zu kleinen Vögeln, als Lerchen und dergleichen braucht, so sollen doch, wenn man derer zwey oder drey an ein Feld-Huhn liesse, sie dasselbe fangen. Sie horsten hier zu Lande wenig.

Schmerle, ist ein kleines Fischlein, noch etwas kleiner als die Gründlinge, so sich in reinen, harten und steinigen fliessenden Wassern aufhält. Und ob man diesen Fisch schon in kleine Teiche zu versetzen probiret hat, so verlieret er doch darinnen, wegen des Schlammes, seine Güte, so daß allezeit die Bach-Schmerlen diesen vorgezogen werden. Er ist nach mittlerer Grösse Fingers lang, auf dem Rücken schwärtzlich, und überall mit kleinen Flecken besprenget, am Bauch aber weiß. Von seinem Maul hangen ihm vier Flossen herab, wie ein Bart, selbige kan er lang und kurtz machen, fast wie die Schnecken ihre Hörner. Der Floß-Federn hat er sechs, und die an dem Schwantz ist nicht gespalten. Er wird vor eine sonderbare Delicatesse und gar gesund gehalten, so daß er auch kranken Personen und Wöchnerinnen mag gegeben werden. Die grossesten, welche doch nicht über einer Hand breit aufs höchste erwachsen, hält man vor die besten, und zwar vom November bis gegen den May; denn nach Ostern hin achtet ihre Laich-Zeit an, da sie viel schmeidiger, und wie alle Fischs im Laichen sind, viel unschmackhaffter und ungesunder ist. Sie werden am besten in Senck-Netzen gefangen. Wenn man sie recht wohl-schmeckend haben will, soll man sie in süsser Milch oder Rahm sich dick saugen lassen, und so denn kochen. Sie werden aber entweder aus dem Salz gesotten, und mit Essig abgeschreckt, damit sie blau anlauffen, oder auch im Weine ersäufft, mit demselben abgesotten, und mit Butter, Zucker und Muscaten-Blumen abgewürtzet. Sie sind auch gut aus Schmaltz zu backen. Nicht weniger lassen sich die grössten von ihnen marinirt und wie Brücken einlegen, da sie sich denn sehr lange halten, und recht delicat schmecken. Frisch hergegen können sie auf folgende Art am schmackhaffigsten zubereitet werden: Man setzet Wasser in einem Fisch-Kessel übers Feuer, und wirfft auf eine Kanne Schmerlen, eine gute Hand voll Salz hinein, die Schmerlen aber beaiesset man ins besondere mit Essig. So bald das Wasser anfangen will zu sieden, es darff aber wirklich noch nicht sieden, (denn wenn dieses wäre, so würde ihnen die Haut ganz abgehen, welches ein jedes wohl in Acht nehmen muß, daß die Fische nicht wie geschunden aussehen), alsdenn leat man die Fische hinein, und nimmt sich dabey wohl in acht, daß kein Essig mit hinzu komme, so werden sie auf diese Art fein blau und krumm. Wenn sie genug gesotten, nimmt man sie herunter, sprengt ein wenig kaltes Wasser darüber her, deckt sie einige Zeit oben mit Papier zu, richtet sie in eine Servierte an, und giebt guten Wein-Essig auf die Tafel, wer will, kan sie auch mit grüner Petersilie garniren.

Schmerlen-Grube, wer ein Liebhaber von Schmerlen ist, und bey seinem Gute einen frischen, klaren und steinigen Bach hat, kan mit gutem Nutzen eine Schmerlen-Grube folgender Gestalt anrichten: Laß in einem solchen Bach eine Grube machen, eines halben

ben Mannes tief, vier Ellen lang und drey Ellen breit. Darnach laß eine Flechte mit ziemlich weiten Löchern machen, die so groß sey, daß, wenn sie in die Grube gesetzt wird, von allen Seiten einer Hand breit Raum zwischen den Wänden, der Grube und der Flechten ledig bleibe, welcher mit Schaaf-Mist wohl ausgefüllet werden muß. Den Boden beschütte einer halben Hand hoch mit Kiesel-Steinen, und wirff etliche Stücke von einem alten Mühl-Stein dazu, daß die Schmerlen sich daran streichen können. Alsdenn nimm zwo oder drey Kannen frischer Schmerlen, die Rogen im Leibe haben, und besetze sie um Martini damit, daß sie auf den Frühling laichen können. Speise sie zuweilen mit Mahn- oder Lein-Kuchen, so werden sie sich unglaublich vermehren. Man kan der Gruben zwey oder mehr machen, und die Schmerlen in der einen laichen lassen, in den andern aber speisen und zum Genieß fischen.

Schmetterling, oder auch Sommer-Vogel, wird eine Art eines wool bekannten Ungeziefers genennet, deren es vielerley Gattungen, und von gar mancherley Farben giebt. Es wird durch diese das Rauppen Geschlechte ordentlich fortgepflanzet: denn die Rauppen, wenn sie ihre Zeit erlebet, und den grösten Schaden ausgeübet, verwandeln sie sich in Schmetterlinge, diese schmeichen, und hinterlassen den Frauen, woraus künftig wiederum Rauppen erwachsen.

Schmidt, ist ein Handwercks-Mann, der grobe Arbeit in Eisen macht, Pferde, Wagen, Pflüge, und anderes Acker-Gezeug beschlagt, ein solcher muß neben anderer Arbeit, absonderlich ein Pferd wohl zu beschlagen wissen, und darneben auf die Roß-Arsten sich gründlich verstehen, alle Mängel und Zufälle der Pferde wohl zu beurtheilen, und durch diensame Mittel, es sey äusserlich durchs Aderlassen und Auflegen guter Horn- Heil- und anderer Salben und Pflaster oder Einschläge, oder innerlich mit Pulvern und Eingiessen zu heilen.

Schmier-Büchse, Schmier-Eimer, Schmier-Meste, ist eine holtzerne Büchse mit einem Deckel, welche mit Wagen-Schmiere gefüllt, mittelst eines Stricks unten an einen Wagen auf der Reise gehencket wird, sich deren im Fall der Noth zu bedienen. Zu Hause hat sie ihren Platz im Schirr-Hause.

Schmieriger Mangold, siehe Heinrich.

Schmier-Vieh, heißt das unreine Schaaf-Vieh, so entweder mit der Krätze angesteckt oder doch dazu geneigt ist, und zu seiner Heilung mit Salben geschmieret wird. Das Schmier-Vieh erfordert mehr Mühe, als das reine; demselben wird die Wolle des Jahrs zwey mal abgenommen, jedoch gewinnet man davon nicht mehr, als von einer gleich grossen Heerde rein Vieh, welche nur einmal geschoren werden. Schmier-Vieh unter reines Vieh zu treiben ist nicht erlaubt, und dergleichen zu halten, in verschiedenen Landes-Ordnungen verboten. Es giebt aber auch Koppel-Triften, wo es unumgänglich nöthig, daß das Schmier-Vieh, und das reine unter einander gehen müssen, und da ist sich zu verwundern, daß man wenig Exempel hat, daß das reine von dem Schmier-Vieh wäre angesteckt worden.

Schminck-Bohne, siehe Faseolen.

Schmincke, wird dasjenige Mittel genennet, wodurch sich insgemein das Frauenzimmer eine glatte und weisse Haut, und ein schönes annehmliches Gesicht zuwege zu bringen suchet. Es bestehet aber dieselbe in mancherley köstlichen Wassern, Tincturen, Pomaden, Sälblein, Pulvern, Olitäten &c. die alle aus solchen herrlichen Specereyen und Sachen präpariret werden, welche der Haut zu statten kommen, und diese vor Schupen, Blattern und allen Unreinigkeiten, ja vor Runtzeln selbst verwahren sollen. Die Schmincke bekommet theils von dem Ort, wo sie zuerst aufgebracht, theils von der Person, welche sich derselben mit Nutzen bedienet, theils auch von einer und der andern Materie, daraus sie vornemlich bestehet, ihre Benahmen, dergleichen ist das Venetianische Wasser, Holländische Schminck-Wasser, Spanische Anstrich, Nurnbergisches Schminck-Wasser, Imperial-Wasser, der Groß-Herzogin von Florenz Jungfern-Milch, Melonen-Wasser, Schminck-Lapplein, Schminck-Oel &c. Dieses letzte wird gemacht aus hart gesottenen Eyer-Dottern, die über den Kohlen mit ein wenig guten Wein angemacht und zerrieben, oder vielmehr der Safft daraus gepresset. Ein bewährtes Wasser das Gesicht rein zu halten, ist auch folgendes: Es wird nemlich aus weiser Semmel-Krume, Ziegen- oder Esels-Milch, Eyerweiß, Bohnen-Blüth und Mayen-Thau-Wasser, weisser Hüner-Brust, weissen Wein-Stein, Bleyweiß, weissen Lilien-Wasser ein dergleichen herrliches Wasser destillret. Wer hingegen so viel Umstände nicht gebrauchen will, darff nur bey einer guten Diæt, sich täglich des Abends mit reinem Brunnen-Wasser, darinnen ein wenig Kampffer zerlassen worden, waschen, so wird er gar ein reines Gesichte behalten. Noch eine andere Art von Schminken aber brauchet auch manches eiteles Frauenzimmer, welche das Gesichte roth oder weiß färbet, und nach einiger Zeit dasselbe desto garstiger machet. Dieses ist billig als eine Sache, die aus einem schlimmen Hertzen entstehet, anzusehen und zu verwerffen. Siehe Spanischer Anstrich.

Schmuck, ist alles dasjenige, so das weibliche Geschlecht ausser der eigentlichen Kleidung brauchet, um ihren Leib zu schmücken, und in Gold, Silber, Perlen, Schmeltz und Edelgesteinen bestehet, worinn oft ein grosses und todtes Capital stecket, die Alten aber sonderlich sehr aus-

ausgeschweiffet haben, als man noch nicht viel Geld nöthig hatte. Ernst gehöret er mit zur weiblichen Gerade, ja gewisser massen mit zum Heyrath-Gute.

Schnabel, ist das Theil an dem Kopffe eines Vogels, welcher so hart, wie Horn ist, und womit er seine Nahrung annimmt. Sie sind von mancherley Gestalt und Grösse, nachdem die Vögel derselben nach ihrer Art benöthiget, breit und kurtz, lang und spitzig, rund platt, gerad, gekrümmet und dergleichen. Zu verwundern ist, daß einige nicht gar grosse Vögel, wie die Kern-Beisser, die harten Kirsch-Kerne aufbeissen, andere mit ihren kleinen aber spitzigen Schnabel, durch die harten Rinden der Bäume, nach dem Gewürme, so sie darunter zu ihrer Speise finden, arbeiten können. Die Löffel-Gans hat ihren Nahmen von dem wie ein Löffel gestalteten Schnabel: die Kropf-Gans von dem Beutel oder Kropf der ihr unten an dem Schnabel hängt, und offt so groß ist, daß er einen Eimer Wasser fassen kan.

Schnabel, an der Hinter-Achse, suche Wagen.

Schnacke, siehe Mücke.

Schnapp-Weisse, suche Weisse.

Schnarr oder Schnerr, ist eine der grösten Art derer Kram-mets-Vögel, welche man auch Mistler zu nennen pfleget, davon dieses Wort nachzuschlagen ist.

Schnarr, Schnarrichen, ingleichen Schnarr-Wachteln, ist eine wirckliche Art der Wachteln, nur daß dieser ihre Beine länger, und auf Schnepffen-Art gestreckt sind. Sie haben ihren Nahmen vermuthlich von ihrem Geschrey erhalten, indem sie nicht so reine und deutlich wie die Wachteln einander ruffen. Den Winter ziehen sie weg, und kommen den Frühling wieder; halten sich Sommers-Zeit im Gras und Korne auf, und mästen sich darinn bis auf den Herbst ziemlich fett.

Schnecke, ist ein kriechender Wurm, von unterschiedener Gattung, als Weg-Schnecken, Meer- oder Strohm-Schnecken und Erd-Schnecken, welche letztere eben diejenige Art, so man zu essen pfleget, und ist der, welcher in einer harten beinernen, von der weiten Rundung immer enger in die Runde zusammen-lauffenden, und endlich in einem Punct oder Spitze sich endenden Gehäuse stecket, aus welchem er wenn er seine Nahrung suchen will, sich hervor thut doch so, daß er sein Haus beständig auf dem Rücken mit herum träget. Er hilft ihm fort durch Krümmung des Bauchs, und streckt alsdenn vier Hörner aus, die ihm über den Kopf heraus gehen, und womit er versucht, ob ihm nicht etwas im Wege stehe, daher einige geglaubt, daß die schwarzen Puncten, so an den Enden der langen Hörner sind, seine Augen wären. Dieser Augen ist entweder schwarzer oder weisser, oder grauer Farbe. Der Saft, welcher aus einer Schnecke heraus tritt, wenn man sie mit etwas spitzigen gestochen, hat seinen sonderlichen Nahmen, und wird Schnecken-

Schleim genennet. Die Schnecken-Häuser sind von mancherley Gestalt und Grösse; die von der kleinesten Art sind wie Hasel-Nüsse, die grösseren wie grosse Welsche Nüsse; der Farbe nach sind sie entweder grau, braun, gelb, schwartz oder bunt gestreifft. Einige Gattungen derselben leben auf dem Lande in Gärten und Wiesen, andere in Wassern und Sümpffen. Unter denen Land-Schnecken werden diejenigen, so sich in Weinbergen aufhalten, zur Speise am meisten beliebt, und nur im Winter, wenn sie geschlossen sind, gesammlet; wiewohl auch andere, so in Gärten und trockenen Hecken gefunden werden, eben so gut sind. Wenn man sie zurichten will, wird der Deckel, so über der Oeffnung liegt, durchgebrochen, und die Schnecken in Wein-Eßig mit Saltz geworffen, darinn sie sich abschleimen: oder man setzet sie, wenn sie zuvor wohl gewaschen, bloß mit Wasser über das Feuer, und lasset sie überwallen, nimmt sie darauf wieder herunter, und ziehet sie mit einer Spick-Nadel, oder sonst mit einem spitzigen Holtze aus der Schale, schneidet ferner oben, wo der Kranz ist, mit einem scharffen Messer die Haut los, ziehet sie ab, daß nichts braunes an ihnen bleibe, schneidet ihnen die daran hangende Schwantze zusamt dem Unrath hinweg, thut sie in einen Topf, und lässet sie zwey Stunden kochen. Die Schalen oder Schnecken-Häuser werden nachmahls ausgesotten, und mit Saltz und kaltem Wasser in und auswendig reine gewaschen, und, wenn sie recht ausgetrocknet, die gahr gekochte Schnecken wieder hinein gesteckt. Man verkleibt so dann die Oeffnung mit einem gemachten Teig, aus geriebener Semmel mit Butter, wenigen geriebenen Majoran, Muscaten-Blumen und Ingber, (von welchem man auch ein Stücklein zu der Grösse einer Hasel-Nuß vor den Schnecken in eine jede Schale oder Häuslein stecken kan), thut sie in einen Tiegel oder Casserole, mit guter Fleisch-Brüh, oder so es bey Catholischen an einem Fast-Tage mit Petersilien-Wasser, so man mit etwas geriebener Semmel verdicket, und richtet sie also an. In manchen Küchen braucht man an statt der Schalen zinnerne Schnecken-Fäßlein, in welchen die gekochten Schnecken mit etwas Brüh aufgetragen, und daraus gegessen werden. Man kan sie auch ohne das Gehäuse zurichten, wenn man sie mit etwas Eßig oder Wein und Gewürtze, nachdem sie gahr gekocht, nochmals übersieden lässet, auf Brotschnitten leget, und nebst der Brühe mit gutem Baum-Oel übergiesset, wiewohl das Brot auch weg bleiben kan. Sie können auch mit sauren Rahm, oder einer Eyer-Brühe zugerichtet, oder in Mehl gewältzt, in Butter oder Oel gebacken, und mit einer Brühe von gehackter Petersilie und Pomerantzen-Safft übergossen; oder an einem Spießlein mit Speck gebraten; oder auch kalt mit Eßig, Baum-Oel, Pfeffer und zerschnittenen Citronen-Schalen angerichtet werden. Die Schnecken dienen auch in der Artzney, wenn sie zusamt dem Häuslein zerstossen, einem Wassersüchtigen aufgeleget werden, ziehen sie

das Wasser aus. Das hintere weiche Theil von denen Schnecken, sonderlich aber die Schnecken-Brüh, wird wegen der Scimigkeit sonderlich den Schwindsüchtigen nüße zu seyn, gerühmet. Die Deckel, womit sie sich auf den Winter schliessen, sonderlich die, so im Frühlinge von selbst abfallen, mit Krebs-Augen, oder mit Pferich-Kernen, oder mit ein wenig Salpeter zerstossen, in einem bekommlichen Wasser eingegeben, machen eine gewaltige Oeffnung in Verstopffung des Harns. Eine geschlossene Schnecke in einem irdenen Geschirre gedorret, zerrieben und mit gepülverten Violen, Majoran und Rosmarin, jedes eine Messer-Spitze vermischt, auf den Wirbel des Haupts gestreuet, ist gut wider die Flüsse und Kopfwehe. Es giebt auch noch andere Arten Schnecken, die keine Schalen oder Häuslein haben, und nicht zum Essen taugen, als die grossen schwarzen Weg-Schnecken, welche nach Coleri Bericht von denen Mecklenburgischen Bauren den Sommer über früh morgens im Thau gesammlet, und unter das Theer oder die Wagen-Schmiere gemengt, oder aber nur gleich so auf die Achse gelegt, und die Räder darüber angestossen werden, und solchergestalt sollen sie anstatt der Wagen-Schmiere dienen. Dieser ohne Schalen oder Häuslein herum-kriechenden Schnecken giebt es noch kleine weisse und graulichte, die nebst denen vorigen den Feld- und Garten-Gewächsen sehr gefährlich sind, und in einer Nacht unter den zarten und jungen Pflantzen und aufgehenden Gewächsen viel Verwüstung anrichten. Sie kommen nicht leicht hervor, ausser nach einem Thau oder Regen, wann früh Morgens die Sonne darauf scheinet; diese muß man, so lange welche gespüret werden, in Dörffe oder Becken zusammen lesen, und ins Wasser werffen, oder sie den Hünern geben: man kan sie auch zu andern Zeiten in den nächsten Sträuchen finden, da sie unter den Blättern zu kleben pflegen. Die Bäume vor diesem Ungeziefer zu bewahren, soll man Ofen-Rus unten um den Stamm und die Wurtzeln streuen. Wenn man die Wurtzeln und das obere Theil am Rebstock, indem man ihn einsetzen will, mit dünnen Rinds-Koth beschmieret, sollen die Schnecken keinen Schaden daran thun können. Im May-Monat pflegt man des Morgens im Thau die bunten und gestrichten May-Schnecken zu suchen. Diese thut man in ein Glas, bestreuet sie mit etwas Salz, und stellet das Glas an die Sonne. Daraus wird ein vortreffliches Oel, so zu allen frischen Wunden, sie sind gleich gehauen oder gestochen, geschossen oder gefallen, sehr heilsam und dienlich ist. Man sammlet auch um solche Zeit die schwarzen Schnecken, und braucht sie mit der Hornfarbe.

Schnecke, ein Instrument das Wasser damit aus der Tieffe zu heben, siehe Wasser-Schraube.

Schnecken-Berg, heißt ein erhabener Ort, wo man Schnecken im Vorrath hält. Man pflegt dergleichen gerne in einem Garten anzubringen, und zu solchem Ende auf mürben Boden ein Bergle in von Erden aufzuschütten, oder in einer nicht gar tieffen Gruben einen Hauffen grosser Feld-Steine zusammen zu legen, und mit einem Wasser-Graben, oder mit einem Drat-Gitter etwas von weiten zu umgeben, damit die Schnecken nicht ausser ihrem Bezirck und davon lauffen. Dahin lässet man im Sommer, so viel man will, Schnecken tragen, so kan man sie im Herbst, wenn sie sich geschlossen, wieder suchen, und zur Küche liefern. Inmittelst werden sie mit Salat-Blättern oder Weitzen-Kleyen, die man ihnen nach einem Regen vorschüttet, gespeiset, als wovon sie gut und feist zu werden pflegen.

Schnecken-Fäßlein, Schnecken-Häuslein, sind kleine von Zinn in Form eines stehenden Eyes hohl-gegossene, und mit einem kleinen Deckel versehene Gefässe, worinnen die gekochten und in der gehörigen Brühe zubereiteten Schnecken aufgetragen, und daraus gegessen werden.

Schnecken-Klee, ist ein Kraut, welches Blätter, wie der Klee, und fast auf Ellen hohen Stengeln Purpur-blaue Blümlein hat, aus welchen eine Schnecken-förmige Hülse kommt; in dieser sitzet ein kleiner, wie ein halber Mond gestalteter Same, welcher im Anfange bleichgelb, hernach aber bräunlich wird, und langsam zur Zeitigung gelanget. Er will in ein gutes Land, das man auch wässern kan, gesäet seyn. Das Kraut setzet eine lange Wurtzel, kan in einem Sommer etliche mahl abgemähet werden, bleibet über Winter, und dauert viel Jahr, wenn nur das Land zuweilen gedünget und gewässert wird. In einigen Landschaften Franckreichs, als in Dauphine, Languedoc, Provence, Orange und der Grafschaft Venaissin hat man es in grosser Menge, weil es zur Fütterung vor das Zug-Vieh vortrefflich dienet. Dem Rind-Vieh giebt es eine solche gute Nahrung, daß man es nicht alleine füttern darf, sondern mit anderm Heu oder Stroh vermischen muß, man muß es ihnen auch nicht grün geben, weil sie davon ersticken würden, sondern man wirfft es ihnen dürr, und darzu gantz mäßig vor: hingegen giebt man den Pferden im Frühling acht oder zehen Tage lang, so viel sie wollen, zu fressen, das reiniget sie von allem Unrath, und macht sie fett. Der Saamen wird im Martio oder zu Anfang des Aprils, auch noch wohl später, in ein mit eisernen Egen wohl geebnetes Stücke Land gestreuet, und hierauf untergeackert: man darf nicht mehr als den sechsten Theil so viel Saamen auf ein Feld, als man sonsten Korn zu dessen Besäung benöthiget wäre. Z. E. man müste auf einen gewissen Fleck sechs Scheffel Korn zu Saamen haben, so wäre ein Scheffel dieses Gewächses schon genug, weil dieser Saame so klein-körnig ist, wie der Hirsen. Doch muß man ihn dennoch ziemlich dicke säen, damit das Unkraut keinen Platz darunter finde, und weil er Anfangs die Sonne nicht wohl vertragen kan, nimmt man Heber, Gersten und Weicken, eines jeden so viel als des

Klee-Saamen ist. daß dieser nur den vierten Theil mache, und weil die drey ersten den letzten überwachsen, so geben sie diesem zugleich Schatten für der Sonnen-Hitze. Wenn Haber, Gerste und Wicken etwas erwachsen, kan man solche als ein gutes Vieh-Futter abschneiden, und grün verfüttern. An kühlen Orten aber, wo die Sonnen-Strahlen nicht so heftig sind, ist es am besten, man säe dieses Kraut ganz alleine. Das Feld muß fleißig gejätet, und zu rechter Zeit von allem Unkraut gereiniget werden. Durch die überflüssige Düngung wird dis Kraut in erster Jugend verbrennet, die zur Unzeit vorgenommene Wässerung aber macht es verfaulen, also muß man zu jenem gute abgelegene Mist-Erde nehmen, die Wässerung aber nur bey grosser Hitze vornehmen, und dabey verhüten, daß kein Wasser auf dem damit besäeten Platze stehen bleibe. Dieser muß auch wohl verzäunet und verschlossen seyn, daß kein Vieh hinein laufen könne. Das erste Jahr muß man diesen Schnecken-Klee nicht so oft als in den folgenden abmähen, weil er zu solcher Zeit sein rechtes Wachsthum noch nicht erreichet hat. Zum Mähen muß man einen schönen heiten Tag erwählen, und weil das Kraut dick und zusammen gezogen ist, wie eine Wolle, muß es desto offter gewendet werden, daß es von der Sonne recht getroffen, desto geschwinder durch und durch abdorre, und über zwey Tage auf seinem Grunde nicht liegen bleibe, weil das Wiederaustreiben der Wurzel dadurch verhindert wird; also kan man es in einem Sommer etlichemal, allezeit, wenn es zu blühen beginnet, abmähen, und da ohngefehr ein Regen es benetzen würde, muß man es doch auf seinem Grund nicht liegen lassen, sondern an einen andern Ort bringen, und daselbst abdorren lassen. Bisweilen wenn das Wetter gar trocken ist, sonderlich wenn das Kraut zum andern mal gemähet worden, wachsen kleine safftige Würmlein darinnen, und das Kraut wird oben weiß, denn ist das beste Mittel, daß man es alsobald abmähe, und die Blüte nicht erwarte, denn solchergestalt muß das Ungeziefer sterben, und die Wurzeln werden schon und frisch wiederum austreiben. Wer Saamen davon haben will, muß solchen im andern Jahre nach der Aussaat zu sammlen anfangen, und kan damit nachgehends so viel Jahre, als ihm beliebt, continuiren. Wenn man es zweymal abgemähet, läßt man es sodenn verblühen, und mähet es zum dritten mal nicht ab, bis der Saame beynahe ganz reiff worden. Die Schotten, darinnen derselbe verborgen liegt, muß man früh im Thau mit einer scharfen Sichele sachte abschneiden, auf ein grosses Tuch an die Sonne legen, und wenn sie vollends reiff, alsdenn ausdreschen, und von der Spreu reinigen. Das übrige Kraut wird mit der Sense der Erde gleich abgemähet, damit die Wurzeln wiederum austreiben mögen. Wenn nun der Grund also zwölf oder funfzehen Jahr getragen, muß er tief umgehauen, die alten groben Wurzeln heraus genommen, und der Schnecken-Klee von neuem wieder angebauet werden, doch ist besser, man nehme einen neuen Grund darzu, und brauche diesen zu anderm Getraide, oder wässere den Platz fleißig, und lasse ihn zu einer Wiese liegen.

Schnecken-Treppe, siehe Wendel-Treppe. Ohngeachtet einiges daselbst angezeigten Nutzens dieser Art Treppen, sind selbige dennoch auch vieler Unbequemlichkeit unterworffen. Daher sie heut zu Tage, wo möglich, verworffen und vermieden werden.

Schnecken-Rundung, heißt bey der Jägerey ein schauener Weg, gleich den andern Flügeln, dessen Rundung aber immer enger und enger läufft, und nirgends zusammen trifft.

Schnecken Stein, ist ein weisser dünner langrunder Stein, welcher in dem Kopffe der grossen Schnecken, die ohne Häuslein herum kriechen, gefunden wird. Er ist also leicht, daß vier drey Gran einen Scrupel wägen. Wenn dieser im August-Monat gesucht, und im drey- und viertägigen Fieber, nach vorhergegangener Universal-Artzney, am Halse getragen wird, vertreibt er das Fieber: unter der Zunge gehalten, macht er den Mund feucht, und lindert den Durst in fieberischer Hitze; gepülvert in Wein eingenommen, treibt er den Harn; den Kindern an den Hals gehencket, befordert er des Durchbrechen der Zähne.

Schnee, ist ein gefrorner und in zertheilten Flocken herabfallender Regen. Wenn der Schnee klein und subtil fället, so ist grosse und auch wohl eine Zeitlang anhaltende Kälte zu vermuthen, der grosse, breite und vieleckigte Schnee aber, der als wie Wolle oder Federn herab fället, und sich leichtlich zusammen balgen lässet, verkündiget gemäßigte Kälte und Thau-Wetter. Gemeiniglich folget Schnee-Wetter, auf trockene Kälte, die nichts frieren machet, oder auf strenge Kälte, wenn solche eine Zeitlang angehalten, und darauf nachlässet, die Luft auch darbey dick und trübe wird. Der Schnee ist zwar denen Feldern sehr verträglich, weil er die Saat vor der Kälte deckt, und vor aller rauhen und schädlichen Luft schützet, besonders wenn er auswärts oder im Früh-Jahr durch keine Güsse, sondern nach und nach von den Sonnen-Strahlen zerschmelzet, und von der Erde verschlungen wird; wenn er aber übermässig lange liegt, so kan er auch die Felder und Gewächse erkälten oder gar verderben. Eben so nachtheilig ist es auch, wenn die Saat im Winter bey harter Kälte ohne Schnee, und also unbedeckt bleibet, denn sie kan dieselbe ohne Bette schwerlich ohne Schaden ausstehen. Sonst unterdrückt der Schnee und vertilget auch die unnützen Kräuter und Würmer, so denen Früchten schädlich fallen. Er verwehret, daß diese sich nicht überwachsen, noch gar zu dick ins Kraut schiessen, und allzu frühzeitig hervor kommen. Ja der Schnee düngt auch. Das Schnee-Wasser erquicket die Erde zwar vortrefflich, wo aber Regen und Frost darzu kommt, so ist es schädlich, weil das Eiß, so von der Kälte über sich gezogen wird, die

Wur-

Wurtzeln zugleich mit aus der Erden ziehet, da sie davon verderben müssen. Damit auch die Saat durch das in denen Winter-Monaten sich zusammensetzende Schnee-Wasser nicht erstickt werde, so muß ein sorgfältiger Land-Wirt seine Felder dergestalt zurichten lassen, daß gedachtes überflüßige Schnee-Wasser iederzeit seinen ungehinderten Ablauff haben möge. Das im Früh-Jahr, und sonderlich im Mertz, gesammlete Schnee-Wasser hat vor dem andern die gute Eigenschafft, daß es nicht faul oder stinckend werde, wenn man es auch sehr lange Zeit stehen lasse. Daher man es gerne zu solchen Dingen gebrauchet, die nicht schimmlicht werden sollen, wenn man dergleichen darauf giesset, wie z. E. die schwartze Dinte.

Schnee-Ballen, Rosen-Holder, Wasser-Flieder, siehe Hollunder.

Schnee-Ballen, also heisset man auch ein gewisses Gebackens, welches in Form hohler Kügelein aus einem zarten von feinem Mehl, Milch und Eyern gearbeiteten, und mit Saltz, Saffran und Muscaten-Blüten abgewürtzten Teige folgendergestalt zubereitet wird: Man setzet in einer Casserole drey Viertel-Nossel schlechte Milch auff's Kohl-Feuer, und thut ein Stücklein Butter eines Hüner-Eyes groß darzu: wenn nun die Milch siedet, so rühret man so viel Mehl drein, als man hinein bringen kan, und rühret es auf dem Feuer ab, damit der Teig gantz trocken werde, hernach schüttet man solchen in eine irdene Schüssel, salzet ihn ein wenig, thut Muscaten-Blüten und Saffran hinzu, und schläget ein paar Eyer drau, welche aber vorhero in lauichtem Wasser müssen gelegen haben. Hierauf durchknetet man den Teig, schläget wieder fünf bis sechs Stück solcher Eyer dran, und knetet selbi gen klar ab; schlägt hernach so viel Dotter darzu, als man vermeynet, daß der Teig dünne genug sey. Wenn er nun gantz glatt abgearbeitet ist, streichet man ihn glatt zu, setzet alsdenn Schmaltz ans Feuer, das aber nicht gar zu heiß werden darf, und nimmt einen silbernen Löffel, welchen man zuvor ins Schmaltz eintuncket, und hernach runde Stücklein von dem Teig machet; bey iedem Stücklein aber tuncket man den Löffel ein, thut ihrer so viel, als man ins Geschirre zu bringen gedencket, ins Schmaltz, begiesset sie auch ohne Unterlaß damit, daß sie nicht gar zu heiß backen, und bäcket bis der Teig alle, welche hierauf, nach eines ieglichen Gutdüncken und Belieben angerichtet werden können.

Schneebrüchiges Holtz, heisset dasjenige, welches der grosse angelegte Schnee zu Boden drücket. Wo ein Haus-Vater dergleichen ein gewisses Anzeichen, daß die Hüner gerne Holtz in seinem Walde findet, soll er von dem halten, und ein guter Fang zu vermuthen, wenn andern noch aufrecht stehenden Holtze durchaus aber dasselbige anfänget zu spreyen, und die nichts angreiffen, sondern dieses alles vorhero andern für der bevorstehenden Gefahr zu warnen wegschaffen, und entweder zu Scheiten schlagen, so stäuben sie auf, und ist ihnen nichts abgen, oder was darzu dienlich, zu Bau-Holtz an- zugewinnen. Die Uberziehung mit dem wenden lassen. Es ist nicht rathsam, daß man Schnee-Garne geschiehet am besten bey Mer- denen Förstern und Forst-Knechten, wie an- gens, ehe die Hüner aus ihrem Nacht-Lager auf-

einigen Orten der üble Gebrauch ist, das Schnee-brüchige Holtz als ein Stück ihrer jährlichen Besoldung überlasse, und ihnen solches nach Gefallen wegzugeben vergönne; denn ob es wohl seyn mag, daß einige die Ruhe des Gewissens höher als den Profit achten, und also mit dem, was ihnen von Rechts wegen gebühret, sich vergnügen, so sind hingegen wiederum so viel, oder wohl weit mehr andere Forst-Bediente, die gerne weiter greiffen, und sich überall ein unerlaubtes Extra machen wollen, also, daß unter dem Vorwand des Schnee-brüchigen oder Wipffel-dürren Holtzes auch viel gutes Holtz unter dem Wische mit hinweg gehet, und heimlich verpartieret wird. Es ist dahero am besten gethan, man lege denen Forst-Bedienten etwas mehr Besoldung zu, und benehme ihnen diese und andere Gelegenheit der Accidentien-Macherey, weiter zu greiffen, als ihnen gebühret.

Schnee-Gans, ist eine Art kleiner wilder Gänse, welche weisser Farbe sind, und sehr hoch fliegen. Siehe Gans.

Schnee-Garn, ist ein Garn, welches zur Winters-Zeit, wenn es starck geschneyet, beym Rebhüner-Fang so gut als der Toraß des Sommers gebraucht wird. Es ist auch demselben fast allerdings gleich, nur daß der Toraß wegen der jungen Hüner, Wachteln und Lerchen enge, das Schnee-Garn aber von weissen, zu vielen doch starcken Zwirn weitere Maschen hat, und solcher Weite halber auch grosser gemachet werden kan. Dieses Schnee-Garn oder Schnee-Netze wird seiner Grösse nach in seinen Saumen gezogen, welche an beyden Enden zum wenigsten zehen bis funfzehen und mehr Clafftern vorgehen, damit die zween, so es regieren, und damit überlauffen, nicht zu hart auf die Hüner zu gehen, und sie darüber aufstäuben. Diese Saume werden mit einer besondern Schleiffe fein artig zusammen gewunden, daß es sich nicht verwirret. Wenn man nun im Winter bey starck gefallenem Schnee ein Volck Rebhüner von ferne liegen siehet, so breiten ihrer zwey das Schnee-Garn aus, fassen die Säume so lang als sie können, und gehen also gerade auf die Reb-Hüner zu. Einer oder zwey solchen hinten nach, und gelen ein Zeichen, wenn die vorangehenden nach der rechten oder lincken Hand zu viel abweichen. Wenn die Hüner das Garn über sich mercken, so stehen sie auf, und verwickeln sich in denen Maschen. Das Garn wird, wie der Toraß, gemeinlich niedrig, und wie man die Hand von sich streckt, gezogen und geführet. Wenn das Huhn, so unter dem Hauffen die Schild-Wacht hält, sich schnell unter den Schnee verbirgt, so wird gedrücket. Wo ein Haus-Vater dergleichen ein gewisses Anzeichen, daß die Hüner gerne Holtz in seinem Walde findet, soll er von dem halten, und ein guter Fang zu vermuthen, wenn aber dasselbige anfänget zu spreyen, und die nichts angreiffen, sondern dieses alles vorhero andern für der bevorstehenden Gefahr zu warnen, und entweder zu Scheiten schlagen, so stäuben sie auf, und ist ihnen nichts abgewinnen. Die Uberziehung mit dem Schnee-Garne geschiehet am besten bey Mer- gens, ehe die Hüner aus ihrem Nacht-Lager auf-

aufbrechen, und das Gäse suchen, alsdenn liegen sie noch hart, und halten am liebsten; ingleichen auch, wenn sie des Abends ihr Nacht-Lager machen. sind sie ebenfalls gut mit diesem Garne zu fangen, bey Tage aber thut es selten gut, und also auch, wenn der Schnee zu hart kirret; iedoch wenn sie aufstauben, und man sie recht im Gesicht behalten und daben abmercken kan, daß sie wiederum im Schnee ein Lager gescharret, kan mehr als einmal, ja des Tages unterschiedliche mal nach ihnen gezogen werden. Wenn der Schnee flach und Windwehig ist, darf man die Hüner mit dem Schnee-Garn nicht suchen, und kan ihr neugebrochenes Lager, welches sich sonst bald wie eine Schwein-Suhle ansehen lässet, leichtlich gefehlet werden. So liegen auch die Reb-Hüner in windigen Zeiten ohne diß lieber in Hecken und Gräben, als in offenen Feldern.

Schnee-Glöckgen, suche Schnee-Tropfen.

Schnee-Hun, ist ein wildes Hüner-Geschlecht, welches in denen Alpen und andern hohen kalten Gebirgen allein in dem Schnee seinen Aufenthalt hat. Es ist mit Schneeweissen Federn bedecket, ohne an dem Halse, woselbst es mit einigen schwarzen Flecken gezeichnet ist. Der Hahn ist etwas grosser, und hat vom Schnabel, der auch schwärtzlich ist, gegen den Augen einen schwartzen Strich, und rothere Augen-Braunen, welches die Weiblein nicht haben; im Schweif sind sie auch etwas schwartz. Ihre Füsse sind rauh, und sehen wie die Hasen-Läuffte. Diese sind ohngefehr so groß als eine Taube. Es giebt auch noch eine andere Art, die fast der Wachtel gleich kommt, iedoch viel stärcker, und mit weissen und Saffran-gelben Federn versehen ist. Sie haben ein schwartzes doch wohlschmeckendes Fleisch, welches viel flüchtiges Salz und Oel bey sich führet, und gute Stärckung giebt. Sie fliegen nicht weit, und werden ackirret, dabey man sie denn zu pürschen, oder mit Bogen und Maschen oder Schleiffen zu fangen pflegt.

Schnee-König, suche Zaun-König.

Schnee-Milch, ist süsser Rahm oder Sahne, welcher, nachdem man ihn durch ein reines Tuch in ein Käse-Näpflein abträuffen lassen, mit etwas Eyerweiß vermischt, vermittelst eines hölzernen Rüthleins zu einem Schaume geschlagen wird, daß er in der Schüssel wie Schnee anzusehen ist. Damit diese Schnee-Milch eine Zeitlang also hoch, wie sie gestiegen, stehen bleibe, und nicht einsitze, darf man nur etliche Schnitten weiß Brot unten in die Schüssel legen, so ziehet sich alle Feuchtigkeit dahinein, und der Schaum oder Schnee vergehet nicht so geschwinde.

Schnee-Tropffen oder Schnee-Violen, sonsten auch Schnee-Glöckgen oder Sommer-Thiergen genannt, ist ein Gewächse, das aus seiner Wurtzel drey, vier oder fünf Blätter treibet, welche den Lauch-Blättern nicht gar unähnlich sehen, und sehr grün, glatt, rein und glänzend sind. Die Blümlein bestehen aus sechs Glockenförmig-zusammengesetzten weissen Blättern mit gelb-grünen Spitzen, und schlagen, so bald der Schnee vergehet, aus. Die Wurtzel ist eine Zwibe oder Zwiebel, welche aus vielen weissen Häuten zusammen gesetzet, und von aussen mit weissen Fasern bewachsen ist. Sie hat einen schleimigen Geschmack fast ohne alle Schärffe. Diese Blumen wachsen in feuchten und schattigten Gehölzen, werden aber auch in die Gärten verpflantzet. Wenn man die Zwiebeln im Herbste umsetzt, pflegen sie nicht allezeit im nächst-folgenden Frühling zur Blüthe zu gelangen, dahero ist es besser, daß man sie etliche Jahre, ohne die Zwiebeln auszunehmen, in dem Garten stehen lasse. Aus den Blumen wird ein Wasser destilliret, welches in allen Augen-Beschwerungen treffliche Dienste thut, und die Sommer-Sprossen vertreibet.

Schnee-Vogel, ist ein Vogel, welcher in Pohlen und Preussen häufig angetroffen wird, und seinen Nahmen daher bekommen hat, weil er bey einbrechendem Winter mit dem Schnee seine Ankunfft hat, und mit demselben auch wieder davon ziehet. Er ist in Grösse einer Lerche, hat weisse oder licht-graue, mit wenigen schwarzen gemischte Federn, und ein fettes und wohlschmeckendes Fleisch.

Schnee Wasser, siehe Schnee.

Schneidel-Holtz, werden unter dem hochstämmigen Laub-Holz diejenigen Bäume genennet, welche sich gerne schneideln, das ist, ihre Aeste von dem untersten bis zu dem obersten, ja auch wohl zugleich ihre Gipffel mit aus- und abhauen lassen, also, daß nichts als der Stamm stehen bleibet, welcher wieder ausschläget, und neues Holtz und Aeste treibet. Dieses Schneideln ist meistentheils an denjenigen Orten im Gebrauch, wo man an Holtze Mangel hat; insgemein aber werden die an Brahnen an Wiesen und Holtz-Rändern, an Gewohrigten, an Gärten und in Hecken stehende Bäume geschneidelt, und solches, nachdem das junge Holtz geschwinde oder langsam nachwächset, alle drey oder sechs Jahre wiederholet. Das beste Schneidel-Holtz sind: Die Linde, die Weide, die Erle, die Esche, die Ahorn, die Pappel, die Bircke, die Ilme oder Rüster. Es werden zwar die Eichen auch geschneidelt, iedoch nicht mit solchen Nutzen, wie die obigen, denn man weiß aus der Erfahrung, daß durch das Schneideln der Safft auf denen Seiten mit Gewalt aus dem Hiebe wiederum in die Schößlinge dringet, dagegen aber in denen Gipffel-Aesten, als die er nicht erreichen kan, ausen bleibet, wodurch denn dieselbe trocken und dürre werden; massen das eichene Holtz ohnehin porös ist, und insonderheit der Spint oder das Weisse die Feuchtigkeit gerne an sich ziehet, daß also der Baum mit Gewalt von der Nässe oben hinein faulen muß, und wenn er alsdenn gehauen und genutzet werden soll, wird inwendig an statt des festen Kerns Mulm oder Erde gefunden. Das Tantzel-Holtz, als Fichten, Kiefern und Tannen, können das Schneideln nicht vertragen.

Wie die tragbaren Obst-Bäume, bessren Wuchses halben, durch das Schneideln zu halten, davon ist oben das Wort **Beschneiden** nachzuschlagen; von Schneideln der Reben aber siehe **Schnitt**.

Schneide-Messer, siehe **Hacke-Messer**.

Schneide-Mühle, ist ein besonderes Mühlen-Werck, darinnen starcke Holtz-Blöcke zu Pfosten, Bretern, Latten und dergleichen geschnitten werden, und zwar vermittelst einer Säge, welche dergestalt eingerichtet ist, daß sie durch Bewegung des Mühl-Rades auf- und niedergehet, und vor derselben der Block immer fortrücket, bis er durch und durch zerschnitten worden. Siehe **Sage-Mühle**.

Schneiden, (in Feldern) heisset die Feld-Früchte mit der Getraide-Sichel vom Acker abbringen. Korn, Weitzen und Rübsen pflegt man gemeiniglich zu schneiden, wiewohl auch an manchen Orten Gerste und Haber ebenfalls geschnitten werden. Das Schneiden macht zwar kürtzer Stroh, als das Hauen mit der Sense, man bekommt aber nicht so viel Wirr-Stroh, und werden auch nicht so viel Körner ausgeschlagen, als durch die Sense. Nach einiger Meynung soll zwar das Schneiden im alten Monden am besten seyn, man kan aber dessen nicht allezeit warten, sondern muß sich nach dem Wetter richten. Wenn das geschnittene Korn etliche Stunden an der Sonne gelegen, so bindet man die Garben, und leget sie in Mandeln oder Hauffen. Wenn das Korn vom Regen oder Wind sich geboegen, oder sonst lager worden, muß man demselben nicht entgegen schneiden lassen. Gemoe stehendes Korn, wie auch der Sommer-Roggen wird an vielen Orten mehrentheils gehauen; doch ist es besser, wo es nur halbigt vor die Mühe lohnt, daß man es schneiden lässet; denn es ergiebt sich besser in Körnern, und wird auch das Geströhde, wie obgedacht, nicht so sehr vervirret, und sparsamer zusammen gelesen.

Schneiden, (in Weinbergen) siehe die Artikel **Weinbau** und **Weingebürgs-Ordnung**, item **Schnitt in Weinbergen**.

Schneissen, siehe **Donen**.

Schnellen, mit dem Hänge-Seil, ist eine Strafe des Leit-Hundes, wenn er auf der Fährde laut werden will.

Schnellgehend, heisset ein Stamm, der nicht gerade in die Höhe, sondern etwas gedrehet gewachsen, und dahero, weil er nicht gleichspaltig, auch zu Schindeln, Schleussen, Bretern ꝛc. untauglich ist.

Schnell-Waage, ist eine gar besondere und darbey bequeme Art einer Waage, da man mit einem einigen Gewichte, z. E. mit einem Pfunde eine Last von mancherley Schwere, das ist zehen und mehr Pfund auf einmal abwägen kan, da man sonst bey einer ordentlichen gemeinen Waage zu einer jedlichen besondern Schwere auch gleich-vieles Gewichte, nemlich zu zehen Pfund Schwere auch zehen Pfund Gegen-Gewichte einlegen muß. Den Unterscheid und Vortheil dieser Waage zeiget die Tab. XV fig. 1; beydes beruhet in der ungleichen Länge der beyden Arme des Waag-Balckens A B C, da an dem kurtzen Arm A B die Waaren, oder das, was acreogen werden soll, und am andern langen Arm B C ein Gewicht nach der auf dem Arme befindlichen Abtheilung gehangen und fortgeschoben wird, da es denn nahe bey B seine Stelle zu der Gleich-Wucht bekommt, wenn die Last leichte, je schwerer aber die Last in A angehencket, desto weiter kommt das Gegen-Gewichte von B nach C zu stehen. Die Ursache alles dessen gründet sich auf die Mechanische Gesetze von dem Hebel. Wie demnach dieser Balcken abzutheilen, abzurichten, und zu dem Gewichte die unterschiedene Anhäng-Puncte 1, 2, 3 ꝛc. auszutragen, ingleichen wie alle übrige darzu gehörige Theile in einer guten Verhältniß zuzubereiten, auch dergleichen Waage nach unterschiedenen Fällen anzugeben und einzurichten, dieses findet man gantz ausführlich beschrieben in Leupolds *Theatro Statico P. I. cap. IV.* Ein herrliches Exempel von dergleichen Waage ist die hiesiges Orts befindliche sogenannte Heu-Waage, welche daher diese Benennung bekommen haben mag, weil sie also angeleget, daß man mit selbiger, gleich wie sonst andere schwere Laßen, also auch vornemlich das stärckste Fuder Heu zusamt dem Wagen, ohne solches abzuladen, wagen, und nach Abzug der Schwere des Wagens, der, wenn das Heu an seinem gehörigen Orte abgeladen worden, insbesondere wieder gewogen werden muß, die Schwere des Heues erfahren kan; davon eben der nur berührte Autor eine besondere Beschreibung mit darzu nöthigen Kupfern in 4to heraus gegeben.

Schnepel, ist ein Fisch, etwas kleiner als die Zerte, welcher in der Elbe und in einigen Flüssen der alten Marck, wo sie in die Elbe fallen, gefangen, am Bauche aufgerissen, an der Lufft oder mit wenigem Rauch gedoret, und also verführet wird. Er hat ein zartes wohlschmeckendes Fleisch, fast dem Lachs und Forellen gleich, aber darbey übelbäuig und bichhafftig, und wird gerne mit Steck-Rüben gekocht, nachdem man ihn vorhero ein wenig in Wasser weichen lassen.

Schnepffe, ist ein Vogel, dessen es verschiedene Arten giebt: Die **Wald-** oder **Holtz-Schnepffen** sind in der Grösse eines Rebhuns, welches noch nicht völlig ausgewachsen; ein altes Rebhun ist vom Leibe dicker, obgleich der Schnepff wegen seiner langen Flügel viel grösser aussiehet. Sie sind am Kopf und Rücken gantz braun mit schwärtzlich gestreifften Federn untermischet; am untern Leib haben sie die Farbe, welche man an der Brust eines Habichts findet, doch sind die Farben gantz anders eingetheilet: Denn an statt daß bey denen Habichten, bey denen Lerchen und andern Vögeln mehr, an denen dergleichen Erd-Farbe zu sehen, die dunckel-braune und schwärtzliche Federn Strichweise gehen, und die weißlichen zertheilen, so zeiget sich, daß bey denen Schnepffen gleichsam eine jede dunckle Feder mit weißlichter Farbe eingesäumet ist. Gleichwie das gantze Schnepffen-Geschlecht vor andern Vögeln darum

darinnen etwas besonders hat, daß der Kopff gantz schmal, also ist insonderheit bey dieser Art, nemlich bey denen Wald-Schnepffen derselbe nicht wohl eines Fingers breit, so, daß man denken solte, die beyden Augen müsten inwendig einander berühren, und gantz an einander stehen, denen jedoch der allweise Schöpffer schon Platz zu machen gewust, und es also geordnet hat, daß solcher schmale Kopff, welcher einem andern Vogel seine Gestalt benehmen würde, dem Schnepffen wohl anstehet; diese Schmale des Kopfs, wordurch derselbe länglicht aussiehet, hat verursachet, daß jener Frantzos, welcher den Schnepffen zu Deutsch nicht nennen konte, und von seinem Wirt doch gerne dergleichen zugerichtet haben wolte, von demselben begehret: Er möchte ihm einen Vogel mit einem langen Gesichte braten; wiewohl er damit mehr auf den langen Schnabel mag abgezielet haben: Denn solcher ist bey diesen Vögeln Fingers lang, und wissen sie damit die in denen Sümpffen und Grüschen befindliche Kräuter-Wurtzeln sehr sauber und geschickt heraus zu bringen und zu geniessen. Es ist zu dem Ende ihr Schnabel von der Natur eines Daumens breit von der Spitze oder vom Ende mit einem Gewerbe versehen, daß sie ihn daselbst, gleich einer Drat-Zange aufthun und wieder zudrücken können, welches bey keinem andern Vogel zu befinden. Ausser diesem haben sie auch einen langen Hals, hohe Beine, und einen kurtzen Schwantz, wie ein Rebhun. Des Nachts bleiben sie nicht gerne im Holtze, aus Furcht für den Füchsen und wilden Katzen, sondern haben ihren Fall auf die Felder und Wiesen; gegen den Morgen nehmen sie ihren Wiederfall ins Holtz, daher sie, wenn man ihren Flug wahrgenommen, sie mit Hochnetzen oder Pantieren leicht aufgefangen werden können. Sie kommen im Frühling, bleiben aber nicht lange, und ist ihr Zug, zumal, wenn ein warmer Regen vorher gegangen, und der Wind vom Abend wehet, schleunig und in wenig Tagen vorbey: Denn obwohl andere Vögel dem Winde lieber entgegen ziehen, damit sie sich denselben nicht in die Federn wehen lassen wollen, als welches sie nicht wohl vertragen können, so kommen hingegen die Schnepffen mit dem Winde, und lassen sich denselben gerne treiben und fortwehen, wie solches die Erfahrung, zumal im Frühjahre, genugsam bezeuget. Sie sind aber zu solcher Zeit mager und ungeschmack. Im Sommer werden sie wenig gesehen, man findet auch selten den Ort, wo sie brüten, doch ist bekannt, daß sie ihre Brut an der Erde, und meistens drey bis vier Junge haben, welche, wie die Rebhüner, von einer drückenden und sich verbergenden Art sind. Sie sind Herbst-Zeit, wenn das Laub fallet, und zwar des Nachts, nachdem sie vorhero, wenn sich Tag und Nacht scheidet, vor die Hölzer fallen, und sich mit Nahrung versehen, zumalen geniessen sie die im Kühe-Mist befindlichen Grase-Aet-gen gerne, werden auch an solchen Stäten, wo das Vieh Mittags zu liegen pfleget, meistens gefunden. Sie sind wohl im Flug zu schiessen, weil sie im Riet-Gras und kleinem Gesträuch so fest liegen, daß sie sich fast mit Füssen treten lassen, ehe sie aufstossen. Man fänget sie auch mit Schleifen oder Maschen, und Steck-Garnen, absonderlich aber mit Hochnetzen oder Pantieren. Es giebet noch eine grössere Art Wald-Schnepffen, die einen weissen Bauch und kürtzern Schnabel haben, und sich allein in grossen Hölzern aufhalten, dahero sie selten angetroffen werden. Den Wald-Schnepffen sind die Moos- oder Ried-Schnepffen, sowohl an Delicatesse als an Farbe der Federn allerdings gleich, in ihrem Fluge aber viel geschwinder. An Grösse gleichen sie denen Wachteln, ob sie gleich wegen ihrer hohen Beine und langen Flügel merklich grösser, als diese, aussehen. Sie ziehen wie andere Vögel, nachdem sie hier zu Lande, doch anders nicht, als in denen grossen Grüschen und Morästen vier bis fünff Jungen ausgebracht haben. Ihre Nahrung ist wie der Wald-Schnepffen, und wissen sie die weissen zarten Würtzelein aus denen Sümpffen so gut als jene heraus zu suchen. Die Haar-Schnepffe ist etwas kleiner, aber im übrigen der vorigen allerdings gleich. Die Wasser- oder Pfuhl-Schnepffen sind am Leibe nicht grosser, denn eine Amsel, auf dem Rücken rothlich, Aschen-Farb, am Bauche weiß, mit einem schwartz-bräunlichen Ring; oberhalb der Brust, auch über und unter den Augen sind sie ein wenig weißlich, haben lange dünne Füsse, und einen nicht gar langen Schnabel. Sie halten sich an Flüssen und Bächen auf sandigen Boden auf, und haben ein so zartes und niedliches Fleisch, daß es ihnen an nichts, als an der Grösse mangelt, denen Wald-Schnepffen vorgezogen zu werden. Eine andere Art Wasser-Schnepffen ist dieser fast gleich, ohne daß sie gesprengte Federn hat, und sich lieber auf frischen mit Wasser-Adern durchnetzten Wiesen als an Flüssen, aufhält. Von einigen werden derselben noch mehr Arten angemercket, die aber allein in der Farbe der Füsse unterschieden. Die Schnepffen werden mit ihren Eingeweide gebraten. Wenn sie reine gerupffet, die Haut vom Kopffe gezogen, und die Füsse wie den Drosseln oder Zipffen gedrehet, wird der Schnabel, statt eines holtzernen Spreils, aber durch den Leib gestossen, der Vogel gespickt, oder aber ungespickt gelassen, und also unausgenommen an den Spieß gestecket, und bey Kohlen oder hartem Holtz gebraten. Man setzet zugleich ein Brat-Pfännlein, oder sonst ein Geschirr unter, röstet vorhero etliche Semmel-Schnitten in Butter, und leget solche in die Brat-Pfanne, damit das Abtroppfen von der Schnepffe im Braten darauf fallen kan. Die Schnepffe wird öffters mit Butter begossen, und mit Saltz besprenget. Wenn sie nun gahr gebraten ist, so richtet man die Semmel-Schnitten auf eine Schüssel oder Teller an, und das Eingeweide darauf, leget die Schnepffe oben darüber, giesset braune Butter, oder eine kurtze Brühe von Weinbeer-Safft, und etwas Gewürtze daran, oder jenet halb geschnittene Citronen, an statt der letztern Brühe, darzu, und giebt sie also hin.

hin. Die kleinen Wasser-Schnepffen pfleget man in Wein-Blätter einzuwickeln, und also zu braten.

Schnerff Grössel, Heckschnarr, Kreßler, Schrecke, Wachtel-König, ist derjenige Vogel, welcher insgemein vor den Führer und Wegweiser der ziehenden Wachteln gehalten wird, ob er wohl, ausser der Farbe, sonsten wenig mit denen Wachteln gemein hat: Denn seine Farbe ist gäntzlich, wenigstens am Rücken, wie einer Wachtel-Farbe, nur daß er längere Federn, und also längere Streiffe hat, welches verursachet, daß er mehr etwas dunkeler aussiehet. An dem Hals rings herum ist er hoch- oder röthlich-braun, und an der Brust hinunter grau, wie ein junges Rebhun. Männlein und Weiblein sehen gantz überein aus, so, daß von dieses letztern besonderer Farbe nichts zu melden ist. An der Grösse ist der Schnerff, wegen seiner hohen Beine, fast noch einmahl so hoch, als eine Wachtel, am Leibe aber dürfte er kaum einer gemästeten Wachtel gleich kommen. Der Kopff ist gantz spitzig, mit zweyen schwartzen breiten Linien, und die Brust so schmal, daß mancher kleiner Vogel eine breitere Brust hat. Der Schnabel ist lang, und, kleines mit grossem zu vergleichen, nach dem Storchen-Schnabel gebildet, wie denn auch seine Füsse, mit welchen er ziemlich schnell lauffen kan, auf Storchen-Art formiret sind. Der Stimme und seinem Geschren nach würde man diesen Vogel vor einen Laub-Frosch halten, wenn er nicht in einem Athemzug die Stimme offt wiederholete. Vor der Wachtel Ankunfft soll dieser Vogel nicht gehöret, und wenn man seine Stimme nicht mehr vernimmt, auch keine Wachteln mehr gefunden werden. Er hält sich nur so lange in denen Wiesen auf, bis man Heu machet, man trifft auch seine Jungen, die er, wie die Wachtel, an der Erden ausbrütet, und die, so lange sie keine Federn haben, kohlschwartz sind, daselbsten an: So bald aber das Gras von denen Wiesen, begiebt er sich in das Getraide, und muß eine Wiese sehr grosses Grummet haben, auch mit Strauchern sehr bewachsen seyn, wenn ein Schnerff sich nach der Heu-Erndte wieder daselbst einfinden soll. Er wird im Gras und Getraide mit vorstehenden Hunden, auch ohne dergleichen mit Steck-Garnen und Tyrassen gefangen; ihn aber in Zimmern zu behalten, ist gar mißlich, weil er nicht wohl, Körner zu fressen, sich gewöhnen lässet, doch gehet es bisweilen an.

Schnerre, siehe Mistler.

Schnitt, ist die erste Arbeit in der Erndte, da nemlich das Winter-Getraide von denen Schnittern mit der Sichel vom Acker abgebracht wird. Siehe Schneiden in Feldern.

Schnitt (in Weinbergen) ist eine von denen vornehmsten Reben-Arbeiten, welche ein Winker oder Wein-Gärtner mit sonderbarer Behutsamkeit vorzunehmen hat, weil durch üblen Schnitt ein Weinberg gantz ins Verderben gesetzet werden kan. Man benimmt aber durch den Schnitt dem Weinstock einen Theil seiner getriebenen Reben und Schosse, damit ihm seine Krafft zu Hervorbringung reicherer Frucht beybehalten werden möge. Solch Schneiden geschichet gemeiniglich in hohen oder ungedeckten Gebirgen, bey uns im Februario, woferne das Wetter offen, wie auch im folgenden Merk-Monat. Jedoch sparet man die in Gründen liegende Wein-Stöcke bis zuletzt, weil selbige von der besorglichen Kälte leichter Schaden nehmen, als die auf den Hügeln. Es muß aber im Schneiden mit den jungen Stöcken anders, als mit den alten verfahren werden. Einen jungen Stock muß man niedrig schneiden, daß er das erste Jahr die Reben herunter wirfft; wenn man ihn in die Höhe schneidet, so wächset er alle Jahre in die Höhe, und träget unten keine Reben; wo er ein Jahr ausgeschlagen, wirfft er das andere Jahr noch mehr Reben. Eine junge oder jährige Stöcke, die nemlich zum erstenmal geschnitten werden soll, schneidet man auf drey Augen über der Erde, daß das alte Holtz der Erden gleich komme; die Rebenschossen aber müssen alle weggeschnitten werden. Eine zweyjährige Stöcke schneidet man auf anderthalb Knoten, das ist, man schneidet das oberste Auge weg, und lässet die zwey unterste; das andere zwar auf drey, das unterste aber auf zwey Augen. Eine drey-vier- oder fünffjährige Stöcke schneidet man nur auf anderthalb Knoten; ist sie aber starck, so giebt man ihr eine Boge darzu. Eine sechs-sieben-acht-neun- und zehnjährige Stöcke schneidet man auf drittehalb Knoten, und, wo sie starck ist, eine Boge oder anderthalb darzu. Eine eilff- zwölff- und mehr jährige Stöcke wird alsdenn vor einen vollkommenen Stock gerechnet, und kan drittehalb Knoten und zwo Bogen aushalten, mehr aber ist schädlich. Der Schnitt geschiehet also in hohen Gebirgen abgedachter massen im Februario, gemeiniglich um Lichtmeß, wenn der Winter fein starck anhalten, keine Froste mehr zu besorgen, und der Schnee im hohen und ungedeckten hinweg ist. Ein weniger Frost schadet nicht, und die Stöcke, so nicht gedeckt sind, können wohl vor Ausgang des Frostes geschnitten, und hernach gar geräumet werden. Wenn man langsam oder später schneidet, so thränet das Holtz gar zu sehr, das ist, das Reben-Wasser läufft zu starck aus. Man erwehlet zu dem Schnitt seine liebliche Tage, an welchen sich warme Sonnen-Blicke eräugnen. Der Schnitt in den niedrigen und gedeckten Gebirgen geschiehet gleich nach dem Ausziehen, ohngefehr um Gertraud. Man muß bey diesem Schnitt auf den gedüngten Gruben das erste und andere Jahr nicht zu viel Holtz lassen, sondern dieselbe nur mit drey Knoten versorgen, das dritte Jahr mit vier Knoten, und das vierte Jahr mit einer Boge und drey Knoten. Wenn ein dürres Jahr darauf folget, hilfft der Mist das erste Jahr sehr wenig. Der Schnitt wird auch auf folgende Gestalt verrichtet: Man suchet unter dem Wein-Holtze das beste, stärckste und langste an alten Knoten aus, rupfet es auf das beste ab, und schneidet oben an der Spitze nur ein weniges weg, bis man frisch Holtz findet, entweder nach rechter Manns-Länge,

oder

oder gleich so lang, als im Verhauen gelassen worden, nur oben ein wenig schräge, damit es nicht gar gleich kleibe, denn sonst würden die Thranen an dem ganzen Stock hin unter lauffen, und dadurch die Augen ersäuft und verderbet werden, und dieses nennet man eine künfftige Boge. Die übrigen Enden werden geknotet, das ist, bis auf drey oder fünff Augen über dem Stock und der Erde verschnitten; wäre aber eine starcke alte Boge daran mit einem feinen gewachsenen Ende, so wird solche zu einem Schenckel bis auf drey Augen geschnitten. Hat der Stock die Krafft zu treiben, kan man ihm auch wohl ein vier bis fünff Augen lassen. Was vorhero eine Boge gewesen, schneidet man gänzlich weg; hat es aber ein fein Ende auf der Böge getrieben, so schneidet man das alte Holtz bis an solches Ende weg und ins Feuer, denn es würde sonst ein krummer lockeriger Stock daraus werden, verknotet oder verschneidet es auf drey oder vier Augen, welches man einen Nacken-Schenckel heisset. Will man zween Schenckel und eine Boge machen, so lässet sich solches nicht wohl thun, absonderlich, wenn die Knoten auch Wein treiben sollen: Denn wo wollen die Stocke so viel Krafft hernehmen, so viel Wein zu treiben? Wenn keine Plätze in den Gebirgen zu sencken, darff von geneckten Enden nichts abgeschnitten, sondern zur Sencke aufgeschnitten und abgeputzet werden. So unten neben der alten Boge irgend ein fein lang Ende getrieben, da es sonsten, wie obgedacht, zu einem Knoten geschnitten wird, so ist dasselbe viel bequemer und besser, als ein ganz junges Ende, zum Sencken gebraucht zu werden, und wird dasselbe, gleich anderem Holtze ausgeschnitten, der alte Nacke aber kommt hinweg. Bey dieser Arbeit müssen die Winzer scharffe Messer führen, damit das Holtz nicht gebrochen oder gesplittert werde, als wovon die Stocke sonsten zu sehr weinen, und sodenn dasselbige Jahr zurücke bleiben.

Schnitter, heisset derjenige, so das reiffe Getraide auf dem Felde mit der Sichel abschneidet. Ein solcher wird entweder um einen gewissen Lohn gedungen, oder man lässt ihn um die zehende Garbe schneiden, als welches das gebräuchlichste ist. Weil aber die Zehend-Schnitter, wo man ihnen den Willen lässet, gerne Unterschleiff brauchen, und die Garben in den Zehend-Mandeln grösser als die andern machen, so thut man am besten, man gebe ihnen beym Abziehenden nicht so eigentlich die zehende Mandel zum Lohne, sondern lasse, wenn eine Breite abgebracht ist, die Schnitter losen, welche Mandel unter zehen allezeit das Lohn seyn soll, und continuire solches bey jeden Gebreiten: Denn auf solche Art sind die Schnitter gezwungen, die Garben, so viel möglich, gleich zu machen, weil sie vorher nicht wissen können, welche Mandel ihnen zum Lohn zufallen möchte. Sonsten wird ein sorgfältiger Haus-Wirt ohnehin vor der Erndte sich bey zeiten um gute Schnitter umthun, damit er hernach, wenn die Zeit vorhanden, daran nicht Mangel leiden möge, oder doch solche Leute nehmen müsse, die andere Haus-Vater nicht gerne in ihren Diensten haben mögen.

Schnittlauch oder Schnittling, ist eine Art von Lauch, welcher, wenn die Blätter noch zart sind, zum täglichen Küchen-Gebrauch abgeschnitten wird. Er liebet ein gutes fettes Garten-Erdreich, und wird zu Einfassung der Beete oder Rabatten gebrauchet. Seine Vermehrung geschiehet entweder durch den Saamen, oder durch Zerreiß- und Verpflanzung der Wurtzeln. Will man den Schnittlauch vom Saamen erziehen, so muß man den schönsten und längsten ausheben, und im Frühjahr verpflantzen, wenn er aufgeschossen, Stäbe dabey stecken, und gegen den Wind verwahren, endlich aber, wenn der Saame reiff, denselben abschneiden, trocknen, und an gehörigem Orte verwahren. Man säet ihn entweder im Frühling oder im Herbste, doch jederzeit nach dem Neu-Monde. Weil es aber mit dieser Vermehrungs-Art langsam hergehet, so darff man nur die Stöcke im Frühling von einander reissen, und einzeln jeden ordentlich wieder in die Reihen pflantzen. Weil man auch von dem Schnittlauch das Weisse am meisten begehret, so kan man die Blätter etwas schräg in die Erde legen, damit sie nur ein klein wenig heraus ragen, so wird das bedeckte Theil weiß und mürbe. Er muß mit Jäten und Aufhacken reissig gewartet werden. Es sey so warm, als es wolle, soll man ihn doch nicht begiessen, ob er gleich aussiehet, als wenn er alsobald verderben wolte. Wenn man ihn in die Küche brauchen will, soll man ihn nicht mit Händen abreissen, sondern mit einem scharffen Messer gleich und sauber abschneiden, und auf die Stürtzeln oder Strümper Sand oder trockene Erde streuen, damit die natürliche Feuchtigkeit sich nicht zu viel ausdhaue, und die Nässe des Regens keine Fäulung verursache. Der Schnittlauch lässet sich fein in der Küche in die Eyerkuchen, in die Bauer-Klöser an statt der Zwiebeln, zum Kräuter-Salat, zur Stren auf die Suppen, in die frischen Bratwürste, und zu mehr andern Speisen gebrauchen, als welche davon recht gut und wohlgeschmackt werden. Man muß sich aber doch dabey desselben mäßig befleissen: Denn zu viel genossen, machet er blöde Augen und böse Geblüte, und giebet schlechte Nahrung; dahingegen er mäßig genommen, vor die Lungen-Brust- und Stein-Beschwerung dienlich ist.

Schnittling, heisset auch ein neuer Jahr-Schoß von einem Baum oder Strauch, welcher unter dem Knoten also abgeschnitten worden, daß ein Stücklein von dem überjährigen Holtze daran geblieben, und solcher Gestalt zum Fortpflantzen gebrauchet wird. Man machet in gutes Erdreich ein Grüblein eines

Fusses tieff, und leget Kuh- oder Schaaf-Mist hinein, schneidet sodenn den obersten Gipffel des Schnittlings ab, bedecket den Schnitt mit Baum-Wachs, krümmet den Schnitling ein wenig in einen Bogen, leget ihn also ein, daß beyde Enden in die Hohe, doch nur das obere über die Erde etwan drey bis vier quer Finger hoch herfür gehe, bedecket ihn mit Erde, und tritt dieselbe fest ein, so bekommt der Schnittling in der Erde Wurtzeln, und schläget oben aus, so weit er aus der Erden hervor raget. Auf diese Art kan man insonderheit die Rosen vermehren, welche sonst ohne Wurtzeln nicht leicht bekleiben. Ausser diesen lassen sich auch wilde Bäume, als Weiden, Pappeln, Ilmen, Castanien, Hasel-Stauden, wilde Misteln, ja fast alles Laub-Holtz vermittelst der Schnittlinge fortpflantzen, und ob sie gleich nicht alle bekommen, so geschiehet es doch bey den meisten, sonderlich wenn alles dabey wohl beobachtet, und die Schnittlinge etliche Tage vor dem Einsencken in temperirtes oder lauliches Wasser geleget werden. Und diese Arbeit kan man sowohl Herbst- als Frühlings-Zeit mit gutem Nutzen verrichten. Siehe ferner Schoß.

Schnuder, siehe Rotz der Pferde.

Schnür-Brust, Schnür-Leib, Schnür-Mieder, heißt auch Gorgentin, ist ein mit eitel dicht an einander geschobenen schwachen Fischbein-Stäblein wohl gesteiffes Brust-Stück, womit das Frauenzimmer den Leib zu schnüren und in eine geschickte Forme zu zwingen pfleget; es wird dieselbe aus vier oder acht, zwölff bis sechzehen Theilen zusammen gesetzet, oben auf beyden Seiten mit Achsel-Bändern versehen, unten aber um und um mit vielen abgetheilten langen Schuren, oder an deren statt mit sogenannten Schösslein gemachet. Ordentlich schnüret man dieselbe auf dem Rücken mit einem darzu gehörigen Schnür-Senckel zu. Insgemein ist diese von roher Leinewand und Canefaß verfertiget, und zwischen jedem Fischbein-Stäblein mit bunter Seide, oder auch wohl vornen her anstatt des Latzes mit Gold- oder Silber-Faden abgesteppet, bisweilen aber wird sie auch mit Damast, Estoff, Taffet und anderem Zeuge überzogen. Die übrigen Gattungen sind in etwas von der nur beschriebenen Art unterschieden: Denn die Englischen Schnür-Leiber bestehen aus sechzehen Theilen, und werden vornen her über die Brust mit goldenen, silbernen oder seidenen Litzen Schnür-weise beleget; die Cassette bestehen aus acht Theilen, und werden vornen her über einen darzu gehörigen Vorstecke-Latz zugeschnüret, wenn deralcichen nicht so gar starck gesteiffet wird, heisset man solches eine Cassolette; eine Feschke wird endlich aus vier Theilen zusammen gesetzet, und bekommet keine Achsel-Bänder.

Schnüren, siehe Hämmeln.

Schnür-Holtz, ist ein sauberes Instrument, welches von feinem Holtz oder Elffenbein hohl ausgedrehet ist, an seinem länglich hohlen Stiel befinden sich oben her vier lange runde Zacken, darüber man aus Seide, Zwirn, Garn und deralcichen die sogenannte Schnür-Senckel oder andere Rund-Schnüre gar feste zu schlingen und zu verfertigen pfleget.

Schnür-Kasten, wird derjenige etwas ansehnliche und einzeln gefaßte Edelgestein genennet, durch welchen ein Frauenzimmer, das an ein sauberes Schnürgen geknüpffte Creutzgen, oder dergleichen Angehencke fest um den Hals anzuschnüren in Gewohnheit hat.

Schnür-Löcher, sind kleine runde mit einer Nadel oder etwas stärckeren gerad ausgehenden Pfriene gebohrte, und entweder schlecht umstochene, oder ordentlich beschlungene Löcher, welche theils als eine Zierrath in der Mahler-Nath zwischen die Blumen und Gänge hin und wieder gestreuet werden, theils aber auch zu denenjenigen Sachen als ein nothwendig Stücke erfordert werden, welche mit einer Schnur oder Senckel zusammen geschnüret werden sollen.

Schnür-Senckel, ist eine von Wolle, Zwirn oder Seide rund gedrehete, oder über ein Schnür-Holtz geschlungene, oder aclierpelte Schnur, welche an dem einen Ende einen Riegel hat, daß solches nicht durch die Schnür-Löcher fahre, an dem andern Ende aber mit einem Stifft versehen, um damit desto geschwinder durch die Schnür-Löcher zu fahren; einige dererselben werden auch aus ledernen Riemen geschnitten. An deren Stelle werden auch an einigen Orten die Schnür-Ketten von Silber gebrauchet, welche über besondere darzu gemachte Mieder-Haacken geleget, und alsdenn straff angezogen werden.

Schnupfen, ist eine sehr gewöhnliche, und in der Wirtschafft bey Leuten, die sich sehr in der Lufft beschäfftigen, immer vorkommende Reinigung des Hauptes, welche man fast keine Kranckheit, wenn sonst nichts dazu schlägt, nennen kan. Er bestehet aus einem Fluß, der aus dem Kopff herunter fällt, und vornemlich die Nasen-Gange verstopffet, den Hals und Brust beschweret, und endlich, wenn er sonst gut gehet, und sich resolviret, durch die Nasen-Löcher, ja auch wohl durch den Mund und Augen, mit oder ohne Niesen weggeputzt. Der Ursprung ist in einer Verderbniß, Schärffe, Säure und Gerinnung des Ader-Wassers oder Seri zu suchen. Wenn er in einem zähen und geronnenen Schleim bestehet, so ist es ein kalter Fluß. Fliesset aber ein klares und beissendes Wasser heraus, so ist es ein heisser Fluß. Das Gehirn, dessen Drüsen mit solcher Feuchtigkeit beschweret werden, und das Sieb-formige Bein werden verstopffet. Daher erfolget Schwere des Hauptes, bisweilen Kopff-Weh, Schwindel, unruhiger Schlaf,

Schlaf, Niesen, Thränen der Augen, Heiserkeit und Husten. Kalte scharffe Lufft, oder ein kalter Wind, der einen, wenn man sich erhitzet, jählings trifft, thut viel dazu. Ist aber nicht viel innerliche Materie darzu vorhanden, so gehen diese Schnupfen leicht vorüber. Indessen muß derjenige, so dazu geneigt ist, diese Dinge meiden, gute verdauliche Speisen essen, leicht und dünnes Getränckе, warmen Thee und Coffee trincken, den Kopf warm halten, sich vor Verdruß, Zorn und Erkältung hüten, Harn- und Schweiß-treibende, ingleichen Schärffe dämpffende Mittel brauchen, sich aber des Larirens und Aderlassens, wenn er auf dem Wege, oder schon da ist, enthalten. Indessen wenn er genug gegangen, und zu lange anhält, ist ein und anderes Fuß-Bad, des Abends gebrauchet, ein Haus-Mittel, selbigen los zu werden, darauf aber kan man gelinde laxiren. Alte Haus-Wirte geben ihm ordentlicher Weise drey Tage zur Ankunft und Einquartierung, drey Tage zur Wohnung, und drey Tage zum Abmarsch, und halten sich so lange sorgfältig darnach. Ist der Schnupfen aber schon turbiret, oder gleich mit einem Fluß-Fieber und andern Zufällen verknüpffet, so thut man am besten, man gehe zu einem geschickten Artzt.

Schnupf-Toback. Dieses ist heut zu Tage, wie der Rauch-Toback, ja noch mehr, fast eine allgemeine, nicht allemahl zur Nothdurfft, sondern offt zum Plaisir, zur Gewohnheit, ja zum Staat, zur sogenannten Galanterie, und einem eine Höflichkeit zu erweisen, eingeführte, ja bey dem männlichen und weiblichen Geschlecht, unter Hohen und Niedern gebräuchliche Sache, dafür manche Leute sehr viel Geld ausgeben. Und wenn man die damit verknüpften Depensen mit schönen Schnupf-Tobacks-Dosen, (welche auch unter die Galanterien gehören) und dergleichen erweget, wird diese Wirtschafft offt gar kostbar, unerachtet mehr Eitelkeit als wahrer Nutzen vor die Gesundheit, sonderlich bey denenjenigen, darinne anzutreffen ist, die ihn beständig und immer, nicht aber bißweilen nur zur Reinigung des Hauptes und zur Präservation vor Schnupfen und allerhand andere Haupt-Flüsse brauchen. Der Gebrauch kam zuerst in Spanien auf, von welchen ihn die Italiäner bekommen, die Frantzosen, Deutschen und andere Europäer aber haben ihn endlich von diesen erhalten. Ja er ist bis in die Morgen-Länder durchgedrungen, wo man dem einreissenden Misbrauch gar mit Straf-Gesetzen zu steuern bemühet gewesen ist. Er wird von zerriebenen Tobacks-Blättern entweder gantz fein, wie der Spaniol, oder gekörnet, wie der Italiänische gemacht, und so, bald ohne Zusatz, bald mit Oliväten vermischet, gebrauchet, und verkufft, oder man kauft dazu gantze zugerichtete Tobacks-Stangen, und reibet allemahl, so viel man schnupfen will, auf einem dazu in Bereitschafft habenden Reibe-Eisen, welchen man besonders Rappe zu nennen pfleget. Nachdem nun der Toback, nachdem ist auch das daraus gemachte Nies-Pulver, dazu man sonst auch andere Mittel, Wurtzeln und Kräuter brauchet, gut oder schlecht. Der mäßige und ordentliche Gebrauch ist so wenig als der Gebrauch anderer alten und bekannten Nies-Pulver zu verwerffen, und offt zur Erhaltung des Gesichts, Gehörs und Geruchs nöthig, präserviret auch vor vielen Zufällen. Dahingegen ist der Mißbrauch, und wie er wircklich nunmehro bey uns Deutschen im Schwange gehet, höchst schädlich, sonderlich da viel an der Zubereitung des Tobacks überhaupt gelegen ist. Er benimmt den Geruch, schwächt das Gedächtniß, ziehet Flüsse ins Haupt, und also an einen Ort, wo man solches am meisten vermeiden soll. Ja der recht grosse Excessus schadet dem Gesichte und Gehör, verursacht Wahnwitz und hitzige Fieber.

Schnupf-Tuch, bedeutet in dem Wasch-Inventario ein viereckigtes ungesäumtes Tuch, so entweder aus Leinwand, Baumwollen, oder seidenen und halb-seidenen oder andern Zeugen geschnitten. Zuweilen finden sich auch einige, die man nur zum besonderen Staat mit geneheten oder geklöppelten Spitzen besetzet. Ihr Gebrauch bestehet darinnen, daß man sich das Gesicht und den Mund damit abwischen, und die Nase damit reinigen möge.

Schnur, nennet man eigentlich dasjenige schwache Leingen, welches von Garn, Zwirn, Seide, Gold oder Silber, und dergleichen entweder über ein sogenanntes Schnür-Holtz verfertiget, oder mit vier Klöppeln oder Kegeln bereitet worden, und in der Haushaltung zu vielerley Sachen angewendet wird, z. E. zu Einschnürung der Bett-Uiberzüge, zu den Schnür-Brüsten, Lätzen und Leibern, zu denen Fenster-Draperien ꝛc. Man theilet sie ein in gemeine, und in Rund- oder Schraub-Schnuren.

Schnuren, saget man bey der Jägeren, wenn ein Wolff stets den Trab läufft, und mit den hintern Klauen in die vördersten Tritte iedesmal so accurat eintritt, auch die Tritte so schnur-gerad nach einander setzet, daß es ihm kein Hund nachthun kan, weil selbige sowohl mit den hintern in die vordern Tritte fehlen, als auch den Trab nicht so fortführen können, weswegen es auch heisset, der Wolff trabet. Die Luchse und Füchse schnuren ebenfalls, wie die Wölffe.

Schob-Huth, ist ein aus zartem Stroh geflochtener und zusammen geneheter Huth, mit einem breiten und noch über dieses unter sich gezogenen Rande, dessen sich die gemeinen

meinen Weibs-Personen, sowohl vor dem Regen, als vor dem Sonnen-Schein, bedienen; manche sind auch von zusammen geflochtenen Stroh-Büttlein dicht auf einander genehet, und theils nach der nur beschriebenen, theils aber auch nach einer andern Forme bereitet. Ehemahls waren diese Hüthe sehr gebräuchlich. Allein heut zu Tage trägt das Frauenzimmer runde und wie die Manns-Hüthe gemachte Hüthgen von weissem Bast an statt der ehemahligen Stroh-Hüthe.

Schock, ist eine Zahl von sechzigen. Diese Rechnung ist sehr gangbar, sowohl in der Haushaltung, als im Handel und Wandel. Man rechnet das eingeerndtete Getraide nach Schocken, Mandeln und Garben, das lange Stroh nach Schock, Mandel und Schütten, das Futter-Stroh sowohl als das Reis-Holtz nach Schocken, Mandel und Bunden. Vielerley Eß- und andere Waaren, als Gurcken, Kraut-Häupte, Aepffel, Birn, Nüsse, Nagel, Brete, Latten ꝛc. werden dem Schocke nach verkauffet. Ein Schock Ellen Leinwand ist so viel als sechzig Ellen Leinwand.

Schock, ist auch eine alte Münz-Rechnung in Sachsen. Ein alt Schock ist zwanzig Meißnische oder gute Groschen, ein neu Schock aber sechzig dergleichen Groschen. Massen man, nachdem die alten Schock-Groschen, die offt drey heutige Groschen hielten, ausgiengen, durch das Neue Schock das Alte Schock, welches dreymahl zwanzig neue Groschen hält, bey unsern geringern Groschen beyzubehalten suchte.

Schocken, heisset so viel, als sich in Schocken ergeben, z. E. man sagt: Der frühe oder August-Haber schockt besser, als anderer Haber, das ist, er giebt mehr Schocke, als der gemeine Haber. Das Korn schockt heuer besser, als vorm Jahre, das ist, man bekommt heuer mehr Korn in Schocken, als vorm Jahre.

Schöbe, heisset man die aus glatten Roggen Stroh in einer gemessenen Stärcke verfertigte Bündlein, deren zwey und zwey oben bey den Sterzen vermittelst eines Stroh-Seiles fest zusammen gebunden, und aufs ordentlichste glatt gestrichen werden. Man bindet gemeiniglich derer zehen in ein Bund, und pfleget auf dem Lande mit denenselben die Dächer zu decken, auch wird diese Arbeit nach den Schocken gedachter Bunde bezahlet, so viel nehmlich derer selben eingedecket werden.

Schöber, siehe Heu-Schober.

Schöber-Flatschen oder Schöber-Flecke, suche Flatschen.

Schöll-Kraut, siehe Schell-Kraut.

Schöpf-Brunn, suche Brunn.

Schöpffe, wird derjenige Tritt oder die etliche Stuffen genennet, welche man an das Ufer eines Flusses oder Teiches in das Wasser hinein anleget, um daß man bequem dahin gehen, und Wasser heraus schöpfen könne.

Schöpffen, saget man auch vom Hopffen, wenn er blühet. Fället nun ein Meel-Thau, wenn der Hopffe schöpffet, das ist, blühet, so wird es dasselbe Jahr nicht viel Hopffen geben.

Schöpff-Gelte, ist ein kleines hölzernes Geltlein, womit das Wasser aus dem Wasser-Ständer geschöpffet wird.

Schöpff-Kelle, ist ein rund und hohl ausgetriebenes küpffernes Gefäsie, mit einer Schraube an der Seite, und einem langen eisernen Stiel versehen, womit man in denen Küchen das Wasser aus denen Ständern zu schöpffen pfleat.

Schöpff-Rad, ist ein Rad, welches in einen Fluß oder Bach gehänget, von denselben umgetrieben, das Wasser in Kasten, oder daran befestigten Eimern, unten schöpffet, und in die Höhe hebt, oben aber wieder ausschüttet. Es hebt ein solches Rad das Wasser nicht so hoch als es selbsten ist, will eine starcke Gewalt des Wassers haben, und verschüttet viel Wasser vergeblich, ehe es noch zum rechten Ausguß kommt. Leupold in seinem *Theatro Hydraulic. P. I.* erzehlet derer in die zwölff Arten, und zeiget daselbst §. 48 & seqq. welche von solchen Maschinen nicht viel nutzen, und was im Gegentheil bey denen, die guten Nutzen schaffen sollen, wohl in Acht zu nehmen; auch kan hierzu nachgelesen werden, was er in *P. II. Hydraul.* § 1, 2 & seq. davon gedencket. Dergleichen Schöpf-Räder sind sehr dienlich, das Wasser auf Bleich-Stätten zu bringen, oder, wie insonderheit in Francken, an der Pegnitz und Regnitz sehr gebräuchlich, die Wiesen damit zu wässern. Man kan sie zur Herbst-Zeit, wenn man sie nicht mehr benöthiget, auf ihren Gerüsten aus dem Wasser heraus, und in die Höhe ziehen, und also dieselben vor der Fäule, oder in Ergiessung des Wassers und starken Eis-Fahrten desto länger und beständiger erhalten. Es giebt auch Schöpf-Räder, welche das Wasser durch Arme, wie die Schauffeln gestaltet, forttreiben, von welcher letztern Art in Holland und andern Orten, wo niedrige Felder sind, die offt mit Wasser überlauffen, an Mühlen, so vom Winde getrieben, gebrauchet werden, dasselbe wieder auszubringen, und das Land trocken zu machen.

Schöps, Hammel, heisset ein geschnittener Stähr, Widder oder Schaaf-Bock. (s. Hammel.) Das Schöpsen-Fleisch soll wegen seines vielen und unverdaulichen Fettes nicht gar zu gesund seyn, welches zwar, wenn man es geniesset, und kalt darauf trincket, seine Richtigkeit hat, ausser diesem aber ist es an und vor sich selbst gesund, und giebt gute Nahrung, sonderlich, wenn das Vieh von guter

Weide kommt. Es dienet zu sieden und zu braten, und wird auf mancherley Weise zugerichtet: Gesotten mit Weißkraut, Herz- oder welschem Kohl, Kohl-Rabi, Braun-Kohl, weissen oder gelben Rüben, Steck-Rüben, mit Kümmel, mit einer Zwiebel-Brühe, mit Erd-Aepffeln, auf Ungarisch mit Gersten-Graupen und Majoran oder Rosmarin ꝛc. damit also verfahren wird, daß man zuvörderst die Verbereitung in Acht nimmt, das ist, man hacket das Fleisch, nachdem es vorhero im Wasser sauber gereiniget, in beliebige Koch-Stücke, setzet solche mit Saltz und Wasser in einem Topffe zum Feuer, und wenn es halb gahr gekocht, kühlet man es im kalten Wasser sauber aus. Will man nun eines von kurtz vorher erwehnten Stücken der Kraut- und Kohl-Arten ꝛc. darzu nehmen, lässet man solches in siedendem Wasser ohngefehr eine Viertel-Stunde kochen, nimmt es heraus, drücket es aus, alsdenn leget man in einem Topf eine Schicht von gedachtem Kraut, würtzet es mit Ingber und Pfeffer, machet darüber eine Schicht vom Fleisch, würtzet es gleicher Gestalt, und treibet dieses Wechsels-weise so lange, bis der Topf bey nahe voll; (manche nehmen auch das Kraut, wenn es in Stücke geschnitten, so gleich darzu, ohne daß es erst besonders im Wasser abgebrühet worden); hierauf lässet man die Brühe, darinnen zuerst das Fleisch gekochet, entweder gantz schlecht durch einen Durchschlag an das Kraut und Fleisch lauffen, oder man quirlt vorhero an diese in Butter gebräuntes Mehl, setzet dieses zusammen an das Feuer, und lässet es wohl durch einander kochen, bis es recht mürbe und geschmack werde. Die Rüben und Erd-Aepffel können auch gantz weich gekocht und durchgestrichen werden; in diesem Falle aber wird das Fleisch, wie auch zu denen gedachten andern Arten mit Brühen, vor sich selbst gahr und weich gekocht, alsdenn wird erst das Mus von dem Durchgestrichenen in die Schüssel angerichtet, das Fleisch ordentlich darüber geleget, und gehörig garniret zur Tafel getragen. So lässet sich auch eine schmackhaffte Carbonade, ingleichen Cotelette daraus machen. Der Schlägel oder die Schöps-Keule kan mit dicken Speck-Schnitten, so mit Pfeffer und Saltz wohl gerieben, gespicket, gesotten, eine kurtze Brühe daran gethan, und also gantz angerichtet werden. Eine solche Keule kan auch in eine Pastete geschlagen, und vor die, so Belieben darzu haben, ein wenig Knoblauch daran gethan werden. Der Rückgrad, die Hinter-Viertel gantz, oder die Keulen absonderlich wie auch die Schultern werden gebraten mit Salbey, mit Sardellen oder mit Knoblauch gespickt. Die Schultern und Keulen werden auch folgender Gestalt zugerichtet: Nachdem sie gebraten, wird die Haut bis an das Gelencke abgelöset, das Fleisch von den Knochen gethan, mit Rind-Fett oder Speck, Peterssilie, Zwiebeln, Saltz und Gewürtz klein gehacket, das Gehäcke wieder um die Knochen geleget, und die Haut darüber gezogen, da es denn entweder also in die Schüssel geleget, und eine gute Brühe daran gegossen, oder wohl verbunden in einen Topf gethan, in guter Fleisch-Brühe mit Rüben aufgekocht, und, wenn die Brühe wohl eingesotten, angerichtet, oder auch ohne Rüben mit einer andern Brühe abgemacht werden kan. Die Schöpsen-Nörse sind ein schlecht Essen, die Jungen aber desto niedlicher. Man kan sie, wenn ihnen die Haut abgezogen, spalten, auf dem Rost braten, und eine Brühe mit Weinbeer-Safft daran thun; oder gantz mit Morgeln und Kalbs-Würstlein gedämpft kochen; oder in eine Pastete setzen. Die Nieren oder Geilen der verschnittenen Lämmer werden gespalten und gedämpft oder gepröglet, oder auch mit Hahnen-Kämmen in eine Pastete geschlagen. Die Schaaf-Bocks-Nieren können in Scheiben zerschnitten, und entweder mariniret, oder wenn sie eine Weile in Pfeffer und Saltz gelegen, in Nonnen-Teig getunckt, oder mit Mehl bestreuet in Butter gebacken werden. Die Füsse lässet man, wenn sie gahr gekocht, kalt werden, und mariniret sie mit Essig, Saltz und Pfeffer; man pfleget sie auch, wenn die grössere Knochen heraus genommen worden, zu fricaßiren, oder mit Muscaten-Blüthen zu kochen, oder in eine Papier-Pastete zu schlagen, oder auch zu backen.

Schösser, siehe Amts-Schösser, item Schoß.

Schößling, suche Schoß.

Scholle, siehe Halbfisch.

Schooß, heisset das lappichte und dünne Stücke Fleisch am Rinde, so noch unter dem Lappen hänget. Und

Schooß-Ribben, die mit Fleisch bewachsenen Ribben, so aus dem Schoosse des Rindes gehacket werden.

Schoppe, ist in denen am Rhein-Strohm gelegenen Landen ein Wein-Maaß, derer zwey eine Kanne machen. In Schwaben ist es der vierte Theil eines Schenck-Maasses.

Schoppen, Schöpfen oder Schupfe, ist bey einem Land-Gute ein ziemlich weitschichtiges Gebäude, darinnen Wagen, Pflüge, Eggen, Wiesen-Schleppen, Ege-Schlitten ꝛc. auch Brenn-Holtz, und anders trocken stehen und liegen können. Die erstern heisset man Wagen-Schoppen, die andern aber Holtz-Schoppen. Bey Ziegel-Scheunen hat man Ziegel-Schoppen, darinn die gestrichenen Mauer-Steine gesetzet, und darinnen getrocknet werden.

Schorff, ist ein Zufall, der aus übler Disposition des Geblüts bey denen jungen Kindern herrühret, welches man auch den Anspring zu nennen pfleget, davon dieses Wort nachzuschlagen.

Schorstein Feuermäuer, Schlot, ist eigentlich eine Rohre von Mauerwerck, welche durch das Haus zum Dach hinaus gebauet ist, den Rauch dadurch auszuführen, ob

man wohl auch, iedoch unrecht, einen von Holtz und Bleichwerck gemachten Rauch-Schlot so nennet, dergleichen die Bauer-Häuser noch an vielen Orten haben. Bey den Schorsteinen hat man sonderlich darauf zu sehen, daß sie keine Feuers-Gefahr bringen, wohl ziehen, oder den Rauch aus dem Gebäude führen, und keinen Uibelstand in dem Haus, und ausser denselben an dem Dache verursachen. Des erstern wegen müssen sie gantz durchaus von gebackenen Steinen gemacht, und allenthalben wohl verstrichen seyn, auch nirgend unmittelbar einiges Holtzwerck berühren; daher soll man, wenn sie an oder über einen Balcken geschleiffet werden, allezeit ein dickes Futter von Leinen darzwischen schlagen, damit nicht, wenn etwa der Rus inwendig brennend würde, die Hitze der Steine den Balcken anzünde. Das andere zu erhalten, muß nicht nur unter den Schorstein-Mantel und Rauch-Fang genugsame Weite und Lufft haben, den Rauch zu empfangen, und der Schlund hinwiederum enge gefasset seyn, daß der aufsteigende Rauch sich daselbst concentrire, und, nach aller flüchtigen Cörper Art, in der Enge einen stärkern Trieb gewinne; sondern es soll auch der Schornstein oder die Feuermäuer höher hinauf allmählig etwas weiter werden, und zwar auf zwantzig Fuß Höhe etwan um einen Zoll, damit der Rauch, wenn er in seiner Bewegung schwächer wird, sich desto freyer und leichter durch die Lufft hinaus winden könne. Zwey Feuer müssen nicht in eine Röhre rauchen, doch kan der Rauch aus einem Ofen der aus der Küche geheitzet wird, zugleich mit dem Rauch von dem Herd gar wohl aufsteigen: Wo mehr denn ein Rauch in eine Feuermäuer zusammen geführet, müssen sie durch Zungen von einander gesondert werden; Wenn der Schorstein nicht durchaus gerad aufgehet, sondern etwas geschleifet wird, so ziehet er besser. Zu oberst muß er über das Dach hinaus, und wo ein höheres Dach mit dabey stehet, auch über dasselbe reichen. Ein Schorstein muß ferner wohl gegründet seyn, und nicht auf blossen Balken stehen: Wenn er inwendig rund, oder lang-rund, auswendig aber viereckig angeleget wird, bekommt er mehrere Stärcke, es müssen aber die Ziegelsteine hierzu eigen geformet werden. Den Uibelstand der Schorsteine, so wohl in dem Haus, als an dem Dach zu verhüten, soll man ihnen eine ablange Vierung geben, weil sie sodenn weniger hindern werden; man soll sie auch, wo dicke Schiede-Mauren sind, innerhalb derselben verstecken, sonsten aber geschicklich in die Zimmer einrücken, und solche nebst denen Vertiefungen, so sie an den Seiten, wo sie stehen, machen, auf das sauberste verkleiden daß man keine Ungleichheit an der Wand gewahr werde; und kan man die leeren Plätze hinter der Verkleidung zu Schräncken anwenden. Um des auswendigen Wohlstandes willen sollen die Schorsteine zum Forst hinaus, und wo derer mehr sind, in ebenmäßiger Weite unter einander, und von beyden Enden des Daches gleich abstehen. Nichts stehet schändlicher, als wenn die Schorsteine aussen an der Wand des Hauses, oder gleich bey dem Anfang des Daches, hinauf geführet werden, da man ihnen um des Zugs und der Feuers-Gefahr willen eine ungeheure Höhe geben, und sie mit eisernen Stangen an das Dach befestigen muß, wo sie anders von starcken Winden nicht sollen niedergeworfen werden.

Schoß, ist ein alter deutscher Nahme, womit man diejenigen Abgaben belegete, welche man von Häusern, Gütern oder Gewerben ehemahls nur als ein Zuschuß zu denenjenigen Einkünfften, die denen Obrigkeiten zum Behuf derer zum gemeinen Wesen nöthigen Ausgaben bereits angewiesen waren, zu geben verwilligte, und die endlich beständige Abgaben wurden. Daher der Bürger-Schoß auch noch in denen Städten kommt. Es sind die ersten Anfänge von Steuern. Denn als auch dieser alte Schoß endlich nicht zureichete, so muste noch mehr Bey-Steuer oder Contribution, und zwar anfänglich nur auf gewisse Zeit vom gantzen Lande aufgebracht werden. Von dem Worte Schoß hat auch eigentlich ein Amtmann oder Bedienter, welcher aus einer gantzen Pflege oder einem gantzen Amte, darein die Kreise oder Provintzien eingetheilet wurden, diesen Schoß und Abgabe einnahm, den Nahmen eines Amts-Schössers, oder wenn er nur über einen adelichen Gerichts-Bezirck dieserwegen mit bestellet war, eines Schössers bekommen.

Schoß, Schößling, ist ein junger Zweig an einem Baum. An den schwachen Obst-Bäumen müssen alle kleine Schosse, sie mögen getragen haben oder nicht, abgeschnitten werden. Die äussersten Spitzen der Schosse, welche im Augusto hervor kommen, sind fast niemals was nutze, und zu verwerffen; man kan sie leichte erkennen, weil sie von den übrigen an der Farbe unterschieden sind. Neben-Schosse, Wasser-Schosse oder Wasser-Reisser sind diejenigen, welche nicht auf dem Schnitte des vorigen Jahres, sondern anderwerts hervor treiben, oder, wenn sie ja auf einem solchen Schnitte, und auf einem guten Zweige hervor schiessen, so sind sie doch entweder dick und starck an dem Orte, wo sie dünne seyn sollten, oder sind stärcker, als ihre Stamm-Zweige, welches auf eines hinaus kommt. Ihre platte Augen stehen weit von einander, und diese Aeste sind dem Baume zu nichts nutze, dahero man sie, so bald man deren ansichtig wird, ohne sorgfältige Beobachtung der Zeit mit einem scharfen Messer abschneiden soll; es wäre denn, daß dergleichen Schosse eine ledige Stelle bekleiden, und keinen Schaden thun könten.

Schoß-Balg, ist derjenige Theil an dem Halme des Roggens, Weitzen, Dinckel oder Gerste, darinnen die Aehre, ehe sie her-

vor kommt, verborgen stecket. Bey der Weiten-Schräpffe, so wohl als bey dem Schrapffen des andern Getreides muß man sich in Acht nehmen, daß man mit der Sichel nicht zu tief komme, und dadurch an den Schoß-Bälgen Schaden verursache.

Schoß-Banck, ist eine lange höltzerne mit einer Lehne versehene Banck, auf welcher etliche Personen zugleich sitzen können. Siehe Bäncke.

Schoß-Reben, heisset eine junge Rebe am Weinstock, welche aus dem alten Holtze hervor wächset, und das erste Jahr gemeiniglich nur blosse Blätter ohne Früchte bringet.

Schossen, heisset bey den Feld- und Garten-Früchten so viel, als Halmen oder Stengel gewinnen. Von dem Korne saget man, daß es vierzehen Tage schosse, vierzehen Tage blühe, vierzehen Tage körne, vierzehen Tage milche, und vierzehen Tage reiffe. Das frühzeitige Schossen des Salates kan durch Besprengen mit laulichem Regen- oder Teich-Wasser, sonderlich bey einfallender Hitze und Dürre, oder auch durch Aufleimung eines Stückes vom Dach-Steine verhindert werden.

Schote, wird die grüne Frucht von Erbsen genennet, deren vornehmlich zweyerley sind: Nehmlich die gemeine oder Feld-Schoten, und die Stengel- oder Zucker-Schoten. Beyde Arten, je jünger sie sind, je besser sind sie. Unter den Zucker-Schoten sind die besten die Holländischen, so lange, breite und krumme Hülsen haben. Die Schoten werden nicht nur ganz, als ein Zugemüse gekocht, und verspeiset, sondern auch, wenn sie ausgehülset, das ist, die Erbsen von denen Schoten abgesondert, an vielerley Essen, als Schollen oder Halb-Fische, gesalzene Hechte, junge Hüner, Tauben und dergleichen verbrauchet. Die Zucker-Schoten pfleget man auch rohe, als ein frisches Obst mit andern Früchten aufzusetzen. Siehe Erbsen.

Schoten-Dorn (Egyptischer) ist ein Stauden-Gewächse mit holtzigen Zweigen, die hin und wieder mit spitzen Stacheln versehen sind. Seine Blatter sind lang, zart, und gleich als aus vielen Blättlein gegen einander zusammen gesetzet. Er blühet mehrentheils gelb. Die Frucht ist ein süsser und wohlschmeckender Kern, den kleinen Bohnen gleich, so in langen Schoten sitzet. Dieselbe wird aus der Fremde verschrieben, und bey uns eine Staude daraus gezogen, die in zwey Jahren zur Blüthe kommt, welche gelb und wohlriechend ist

Schotten, siehe Molcken.

Schräpffen, ist eine Cur krancker, besonders aber von dem Brand angegriffener Bäume, welche an der Rinde ausdorren, aufklapffen und schwarz anlauffen. Es wird solches folgender Gestalt verrichtet: Man fasset ein scharffes und subtiles Pfrieng-Messer, zwischen die zween vordersten Finger, daß nur die Spitze hervor stehe, machet damit einen Riß den Stamm hinab, von den Aesten an, bis an die Wurtzeln, und zwar also daß man nur die äusserste Rinde zertheile, aber ja nicht die inwendige grüne Rinde durchschneide, oder gar das Holtz verletze. Es muß dieses Schräpffen an der Seite geschehen, wo der Baum die wenigste Sonne hat, und also an der Abend- und Mitternacht-Seite eines Baumes, im Frühjahr, ehe noch der volle Safft in den Bäumen ist, und zwar im April oder May, im vollen Monden, und gegen Abend geschehen; wiewohl es auch einige im Fall der Noth im Augusto und September zulassen, aber dadurch den Baum in Gefahr setzen, daß die Kälte durch den Riß hinein dringen, und Schaden verursachen kan. Durch dieses Schräpffen bekommt der Safft Lufft, und der Baum eine neue Rinde. An einem grossen Baume kan man solcher Risse viere, an einem mittelmäßigen und kleinen aber nur zween machen, welches auch gesunden Bäumen nützlich ist, und zur Præservation dienet. So lassen sich auch dadurch die krümmen Bäume gerade ziehen, wenn sie nehmlich an den Orten, wo sie eingebogen, behutsam geschräpffet werden.

Schräpffen, heissen auch die Spitzen eines und des andern Getraides, wenn solches im Frühling allzu starck oder zu geil wächset, oben mit der Sichel abschneiden. Vornehmlich geschiehet dieses Schräpffen an dem Weitzen, welcher sich gerne zu überwachsen, und lager zu werden pfleget; man muß aber solches mit aller Bescheidenheit vornehmen, und mit der Sichel nicht zu tief kommen, auch zu rechter Zeit, wenn er in die Miele treten will, wieder aufhören, damit der Schoß-Balg nicht verletzet werde. Wenn heisse dürre Frühlinge sind, soll man den Weitzen nicht schräpffen, denn so ferne solches geschiehet, thut die Hitze den Wurtzeln nachmals sehr wehe, daß er gar bleich und fahl, und offtmals im Mielen stecken bleibet, auch gar kurtz von Aehren und Halmen wird; er pfleget auch sodenn den Brand gar leichte zu bekommen. Das Schräpffen des Korns muß ingleichen vorsichtig geschehen: Weil die Aehren nicht so tief als beym Weitzen im Halme stecken: dahero man solches Schräpffen allein auf denenjenigen Plätzen, wo die Saat sehr geil und tief stehet, vorzunehmen hat. Die Winter-Gerste hat das Schräpffen selten nöthig: hingegen pfleget man die Sommer-Gerste, wo es sehr geil Erdreich hat, mit behöriger Vorsicht, gleich dem Weitzen, zu schräpffen, auf mittelmäßig- und geringen Feldern aber mag es ohne Schaden nicht geschehen.

Schragen, wird an einigen Orten ein Stoß Scheit- oder Brenn-Holtzes genannt, welcher drey Clafftern hält, und neun Ellen lang und drey Ellen hoch gesetzet ist.

Schragen, heisset man auch das aus Latten zusammen gesetzte Gestelle, worauf bey dem Backen

Backen der Back-Trog zum Einmachen des Mehles pfleget gestellet zu werden; dieses Gerüste bestehet aus zweyen nach der Rundung des Troges ausgeschweifften Stücken Pfosten, welche an beyden Enden mit langen Stängen, wie nehmlich die Länge des Back-Troges erfordert, zusammen verbunden, und mit eben dergleichen hohen Füssen versehen sind.

Schranck, ist ein Zeichen, woran der Hirsch in der Fährde erkannt wird. Siehe Schrenken.

Schranck, Schrein, ingleichen Köthe, ist ein grosses, mittelmäßiges oder kleines, auf mancherley Art und Façon mit Fachen und Schub-Läden versehenes Behältniß, worein man in der Wirtschafft nicht nur allerhand kleine Mobilien, Geld, Schriften, Gesämig, die täglichen Victualien ꝛc. sondern auch insonderheit das Frauenzimmer ihre Sachen, Wäsche, Kleider, Kostbarkeiten zu verschliessen, und in selbigen zu verwahren pfleget. Sie sind entweder schlecht oder auch mit saubern Holtz fourniret und ausgelegt, gebeitzet, oder lackiret. Die fournirten und gebeitzten werden mit einem Wachs-Lappen gebohnet und abgerieben, daß sie recht hell und spiegelnd aussehen. Sie bekommen ihre besondere Benennung nach ihrem Gebrauch, dahero giebt es Kleider-Wäsch- und Speise-Schräncke u. s. f. Man hat auch deren einige, die auf einen erhöheten Fuß gestellet und also abgetheilet sind, daß verschiedene verborgene Fache, nebst alle dem, was man etwa bey der Schreiberey benöthiget, angebracht, und die Thüre, mit welcher alle Fache verschlossen werden können, wenn sie sich unterwerts aufschläget, zugleich einen Tisch abgiebt, daran man bequem schreiben kan; dahero pfleget man auch dergleichen einen Schreibe-Tisch zu nennen. Sonderlich ist in der Landwirtschaft der Eß- und Brot-Schranck bekannt, und ein sehr nützliches Behältniß, seine Ordnung zu halten, das Brot und dergleichen zu verschliessen und zu rechter Zeit heraus zu geben und dergleichen.

Schrauben-Fäßgen, ist ein kleines etliche Maaß haltendes reinliches Fäßgen, insgemein aus schwartz- gebeitzten und weissen Dauben wechsels-weise zusammen gesetzet, mit zinnernen oder auch kupfernen etwas breiten Reiffen beschlagen, und oben am Spunde mit einer saubern zinnernen Schraube versehen, welche nicht nur oben einen geraumen Rincken hat, diese damit auf und zuzuschrauben, und das gefüllte Fäßgen daran desto bequemer zu tragen, sondern auch zuweilen einen noch mit einem wohlpassenden Deckel verwahret ist, damit das darein gegossene Bier im Tragen nicht so leichte durch die Schraube heraus sickern könne. Unten befindet sich an einer Daube ein ausgeschnitzter Fuß, daß dergleichen Fäßgen vor sich darauf stehet, und nicht herum waltzet.

Schrecke, siehe Schnerf.

Schrecken, ist ein mit Furcht, unangenehmer Einbildung und Erinnerung eines ehemaligen Ubels verknüpfte heftige Empfindung der Unlust, über ein unversehenes Ubel, so uns wircklich trifft, oder doch unserer Meinung nach gleich treffen wird. Diese Gemüths-Bewegung ist bey vielen Leuten, sonderlich denen, die von schwachem Verstande, schlecht gesetzten Gemüthe und zärtliches Leibes seyn, öffters von sehr betrübten Wirkungen, theils in den Menschen, dessen Leibe, dessen Sinnen und dem Gebrauch der Sinnen, in der Gesundheit und so fort, theils aber auch ausser ihm in seinen wirtschafftlichen Geschäfften, in Verhütung vieles Schadens, in der nöthigen Vorsicht und dergleichen. Wo nun viele Wirtschafften auf einmal in grosses Schrecken versetzet werden, da ist die Wirckung und Verwirrung gemeiniglich desto grosser. Man verhütet daher in wohlbestellter Policey, so viel möglich, das Schrecken gantzer Städte, Dörffer und Gegenden, oder macht allerhand Anstalten vorher, denen Wirckungen vorzukommen, z. E. bey Feuers-Gefahr. Und ein Hauswirt thut wohl, wenn er sich und die Seinigen in den Stand zu setzen bemühet, nicht so leicht zu erschrecken. Ist es aber ja geschehen, so müssen zärtliche Personen zur Preservation etwan ein niederschlagendes Pulver nehmen.

Schreckenberger, ist eine Müntze in Sachsen, welche vor diesem drey Meißnische oder gute Groschen gegolten, nunmehro aber auf vierthalb gerechnet wird. Sie hat ihren Nahmen von dem bey Annaberg gelegenen so genannten Schreckenberg empfangen, und ist zur Zeit Chur-Fürst Friederichs des Weisen gepräget worden, und ob wohl des Gepräges wenig mehr zu finden, so wird doch die Müntz-Rechnung im Handel und Einkauf unter dem gemeinen Mann noch bisweilen beybehalten.

Schreibe-Federn, dazu werden die stärcksten Feder-Kiele aus den Flügeln der Gänse, wie auch der Schwane, der Welschen-Hüner, it. der grauen Raben genommen, die ersten werden gezogen, und sodenn mit dem Feder-Messer geschnitten. Das Ziehen der Kiele geschiehet folgender Gestalt: Man steckt einen jeden Kiel in siedend Wasser, heissen Sand oder Asche, daß er weich werde, jedoch nicht verbrenne, hält alsdenn den Kiel, welcher den Rücken unter sich gekehret haben muß, in der lincken Hand auf dem mit einem wüllenen Lappen bedeckten Knie, drückt mit einem Messer oben auf den Anfang des Rohrs, und ziehet also den Kiel rückwärts drunter weg, so streifft sich das äusserste Häutlein davon ab, von dem Zusammen-Drücken aber entstehen durchsichtige Strienen, und die Spulen werden dadurch in etwas gehärtet.

Schreib-Tisch, siehe Schranck.

Schrencken, oder das Geschrencke ist bey der Jägerey eines von denen vornehmsten Zeichen mit,

mit, wodurch sich ein Hirsch in der Fährde vor einem Thiere erkennen und unterscheiden lässet. Dieses Zeichen macht der Hirsch, wenn er trabet und sachte gehet, da denn die Fährde weit auf die rechte und lincke Hand gehet. Die Ursache dessen ist, daß die Hirsche breit von Brust und Creutz, die Thiere aber schmäler sind, und also nicht so weit schrencken können, als jene.

Schrentz, siehe Papier.

Schrepffen, siehe Schräpffen.

Schreyen, nennet man es, wenn ein Hirsch in der Brunst brüllet.

Schrimpff, Frucht-Schrimpff, siehe Boden-Riß.

Schritt, ist insgemein eine Weite von zwey oder drittehalb Schuhen, so weit man nehmlich im Gehen mit einem Fuß vor dem andern tritt; vor einen geometrischen Schritt aber wird insonderheit eine Weite von fünf Rheinländischen Schuhen gerechnet. Bey der Jägerey stellet man die Tücher und Netze nach einfachen oder gedoppelten Wald-Schritten; um: wird ein einfacher Wald-Schritt vor drittehalb Schuh, ein gedoppelter aber vor fünf Schuhe genommen. Also muß ein Jagd-Tuch, welches achtzig gedoppelte, oder einhundert und sechzig einfache Wald-Schritte stellen soll, zweyhundert Ellen lang seyn.

Schritt-Schuhe, sind kleine höltzerne und mit Stahl unterlegte Ruffen, so man an die Füsse fest anschnallet, und damit auf dem Eise, gefrornen Wassern, Teichen, Seen ꝛc. viel weiter als mit Pferden in weniger Zeit fortfahren kan. Hier zu Lande braucht man sie selten, als nur zur Lust. In denen Nord-Ländern aber sind sie gewöhnlicher.

Schröpffen, siehe Schräpffen.

Schröter, Berner, ist ein fliegendes Ungeziefer oder Art eines grossen Käfers, mit Hörnern, welche dem Gehörne eines Hirschen gleichkommen. Er bedienet sich solcher, etwas damit zusammen zu klemmen oder zu kneipen, denn er kan solche, weil sie beweglich, von einander und wieder zusammen thun. Das Weiblein hat ganz kleine Hörner, ist auch sonsten nicht so groß, als das Männlein. Ihre Flügel liegen unter zwo harten kirsch-braunen oder schwarzen Schalen, so ihnen gleichsam zum Futteral dienen, und welche sich von einander thun, wenn sie fliegen wollen. Ihre Nahrung bestehet in einer gewissen Feuchtigkeit, welche von den Eichen abfliesset, und von ihnen mit der Zunge aufgeleckt wird.

Schröter, werden diejenigen genannt, welche Wein oder Bier gegen ein gewisses Lohn in die Keller bringen, und dazu ihre grossen Seile, Bäume, Rollen und Schrot Leitern haben, mit welchen sie die Fässer bezwingen, und an Ort und Stelle schaffen können.

Schrot oder Hagel, sind Körner von Bley gegossen, womit man nach allerley kleinem Wildpret und Vögeln schiesset. Die Schrote recht zu giessen, dazu gehöret folgender Vortheil: Man lässet eine kupfferne Schüssel, am Boden mit Löchern, grosser oder kleiner, nachdem man die Schrote haben will, verfertigen, und richtet sie über ein mit Wasser angefülltes Gefässe, zerlässet hernach das Bley, also, daß es nicht gar zu heiß werde, und streuet darüber klein gepülvertes gelbes Auripigment, daß es darauf verbrenne, so lautert sich das Bley, und dieses wiederholet man etliche mal. Den oben auf dem Bley verbrennten Schaum nimmt man herab, und füllet die kupferne Schüssel eines Quer-Fingers hoch, so kan das Bley nicht so schnell durchfallen. Wenn nun das also geläuterte Bley abermal recht flüßig zerlassen ist, wird es allgemach in die Schüssel gegossen, so fallen die Schrot-Körner fein rund in das Wasser. Oder man nehme eine durchlöcherte eiserne Schmelz-Kelle, thue das Bley hinein, und Kohlen oben darauf, lasse es also schmelzen, und in Wasser, darauf Baum-Oel schwimmet, abtrauffen. Oder man zerlasse Bley, reinige es wohl, giesse es in eine Mulde, die mit Kreide oder Wachs wohl ausgestrichen, schwenge es in derselben, so giebt es sich zu Körnern, die hernach durch einen blechernen Durchschlag gesiebet, gleichförmig gesiebet werden. An statt der Mulde kan man eine holtzerne Büchse mit einem Deckel nehmen, damit man sich nicht so leichte verbrennet.

Schrot oder Ohs, heisset auch das grob gemahlene Getraide, welches nur einmal in der Mühle aufgeschüttet worden. Man brauchet es gemeiniglich zur Vier-Mast, und denn wird nur das geringste Getraide an Rocken, Weitzen, Gerste, Haber, Erbsen, Wicken, Bohnen und Heide-Korn dazu genommen. Von recht getrockneten oder gedörrten Eicheln wird auch Schrot vor die Schweine gemacht. Zum Brantewein Schrot, dessen man sich zum Brantewein-Brennen bedienet, wird besser Getraide, als zum Futter-Schrote genommen.

Schrot-Eisen, siehe Baum Meissel.

Schroten, heisset das Getraide, Malz oder Eicheln nur einmal von der Mühle laufen lassen. Es wird auch Brechen genennet. Die Müller pflegen die Eicheln nicht gerne zu schroten, weil sie viel Mühe damit haben müssen.

Schrot-Leiter, bestehet aus zweyen glatt gearbeiteten starcken Leiter-Bäumen, welche nur mit zweyen Sprossen oder Riegeln zusammen gehänget und dergestalt befestiget sind, daß man auf selbigen die Bier- oder Wein-Fässer, so man vorhero mit dem Schrot-Seile behörig umschlungen, gemächlich in die Keller lassen, oder auch aus selbigen herauf ziehen konne. Die Schrot-Leitern wollen, so offt sie gebraucht werden, mit fettem Zeuge, Speck-Schwarten, Talche, und dergleichen wohl geschmieret seyn, daß die Fässer bequemer darauf fortrutschen, und die Schrot-Leitern nicht so geschwind abgenutzet werden mögen.

Schrot-Säge, ist eine grosse und lange mit zweyen höltzernen Hand-Griffen versehene

hene Säge, welche an dem untern Orte, wo ihre grosse Zähne stehen, nicht gerade, sondern etwas gerundet ist; sie wird auch Baum-Säge genannt, und von denen Holtz-Schlägern, Zimmer-Leuten, Müllern ꝛc. starck gebrauchet.

Schub-Karren, siehe Radeberge.

Schuh, Werck-Schuh, Fuß, ist ein Maaß, dessen sich verschiedene Künstler und Handwercker bedienen. Ein Schuh wird in zwölf Zoll getheilt, obgleich die Schuhe nicht einerley Länge haben. Ein geometrischer Schuh ist um besserer Bequemlichkeit im Rechnen willen in zehen Zolle getheilt. Der Nürnberger Schuh hält richtig eine halbe Nürnberger Elle, wie auch der Leipziger Schuh die juste Helffte einer Leipziger Elle ist. Sechzehen Nürnberger Stadt-Schuh machen eine Ruthe daselbst, und funfzehen Schuh zween Zoll Leipziger Maaß eine Leipziger Ruthe. Zwölf Rheinländische Schuh machen eine Rheinländische Ruthe. Siehe zu mehrerer Verständniß den Art. Zoll.

Schuh, heißt nicht nur die einem iedem sehr wohl bekannte gewöhnliche Bekleidung derer Füsse an den Menschen; sondern man nennet auch also das hornige Wesen an dem Rind-Schaaf-Schwein-Vieh und dergleichen, nicht weniger die harte Haut an den Füssen einiges Feder-Viehes, als Gänse, Enten u. s. f. Dieses lasset sich, nachdem die Füsse in siedendes Wasser eine Zeitlang gehalten worden, gar leichte abstreifen. Die Schuhe der Menschen sind übrigens verschieden. Die ledernen sind die gemeinsten. Man hat aber auch Bast- item Filtz-Schuhe. Und in Westphalen bedienet sich das gemeine Volck derer holtzernen, aus dem Ganzen gemachter, und ausgehohlter Schuhe oder Schlorffen.

Schuhu, siehe Eule.

Schüpffe oder Schüppe, ist eine flache etwas mulde ig geschmiedete eiserne Schauffel mit einem starcken hölternen Stiel, womit man den kurtzen Mist, Sand und Erde aufzuladen, auch die Steige in denen Gärten gleich zu machen, und von Unkraut zu säubern pfleget. Sie wird auch zum Graben-Heben und andern Arbeiten mehr gebraucht.

Schüssel, ist ein rundes, mit einem tieffen Boden und platten Rande versehenes, und entweder von Silber, Zinn oder Thon verfertigtes Gefässe, worinnen die Speisen aufgetragen werden. Sie sind von verschiedener Grösse. Die grossen nennet man Portagen-Schüsseln, ingleichen auch Gang- und Braten-Schusseln.

Schüssel-Hechte, heisset man die mittlere Gattung der Hechte, welche weder zu groß noch zu klein, und vor die beste gehalten wird.

Schüssel-Koch, ist eine gebackene Milch-Speise, welche folgender gestalt verfertiget wird: Ihr anderthalb Nossel gute Milch quirlt einen Eß-Loffel Mehl, schlaget darnach zehen Eyer drein, und quirlt zusammen klar ab, schüttet ferner noch sechs Loth Zucker, und nach Belieben einen Eß-Loffel Rosen-Wasser drein. Wenn dieses geschehen, machet einen Krantz von Teig, etwa ein paar Quer-Finger hoch um diejenige Schüssel, darauf er kommen soll, giesset die abgerührte Milch hinein, setzet solche in einen darzu geheizten Back-Ofen, der nicht gar zu heiß ist, lasset sie abbacken, und bestreuet sie beym Anrichten mit Zucker.

Schüssel-Pastete, siehe Pastete.

Schüssel-Ring, Hohl-Ring, ist ein runder von Silber, Zinn, Kupffer oder Meßing gedrheter und durchbrochener Krantz, entweder platt, oder auf drey Knopffen ruhend, worauf die Schüsseln gestellet werden, das Tisch-Tuch rein zu halten; ingleichen andere Schüsseln, wenn etwa der Raum auf dem Tische nicht übrig, um so viel besser unter diese Schüssel, so auf dem Ring stehet, schieben zu können. Leute, die nicht gerne viel aufwenden wollen oder können, und doch die Reinlichkeit lieben, pflegen dergleichen von geschälten Weiden sauber geflochtene Schüssel-Ringe zu haben. Heut zu Tage bedienet man sich auch, wegen der Reinlichkeit, derer geflochtenen Stroh-Teller, die man darunter leget. Der Schüssel-Ring gehöret unter das Heer-Geräthe.

Schütt-Boden, siehe Getraide-Boden.

Schütte, heisset ein Bund lang Stroh, welches von denen ausgedroschenen Korn- oder Weitzen-Garben gesammlet, und in ein Stroh-Seil gebunden wird. Funfzehen Schütten machen eine Mandel, und sechzig ein Schock Stroh.

Schütte-Gabel, ist eine hölzerne selbst gewachsene Gabel, mit zweyen oder dreyen Enden, womit das ausgedroschene Krumm-Stroh auf der Scheun-Tenne aufgeschüttelt wird, die darinnen hängen gebliebene Korner heraus zu bringen.

Schütten-Stroh, heisset das lange Roggen- und Weitzen-Stroh, so in Schütten gebunden wird. Man brauchet solches zum Heckerling, insonderheit aber das erstere, zu Deckung derer Schob-Dächer, zu Bändern oder Stroh-Seilen um der Emdte, zu Stroh Decken in Gärten, zu Unterlagen in die Betten und zu allerhand Stroh-Manufacturen und dergleichen.

Schütze, heisset insgemein derjenige, der mit einem Schieß-Gewehr fertig umzugehen weiß; insonderheit aber wird ein solcher Jagd-Bedienter darunter verstanden, welchem zwar ein Reuer, iedoch an der Grentze, das überwechselnde Wildpret allda fleißig wegzuschiessen, anbefohlen worden. Man pflegt sie deswegen meistentheils Grentz-Schützen zu nennen, vor welche aber eigentlich die Forst-Knechte gehalten; oder es werden auch derer Herren von Adel, die nicht allezeit Jnsonderheit haben, ihre zum Weid-Werck bestellte Leute Schützen geheissen oder genennet:

weil

weil gemeiniglich ihre meiste Kunst in Wild-Schiessen bestehet. Nur ist zu bedauren, daß ihrer viele nicht eben allezeit erlernte Jäger-Pursche, der Billigkeit nach, dazu annehmen, sondern meistens aus Menage ihre Unterthanen, Knechte, Tagelöhner, Schneider, Leinenweber, ja wohl gar Schäfer und Schaaf-Knechte gebrauchen, sich aber dadurch bey gewehrten und die edle Jagd-Kunst lieben den Gemüthern in schlechten Credit, so wohl, als ihr eigenes interesse zum öftern durch dergleichen Pfuscher in grosse Gefahr setzen. In denen Städten werden auch die sich nach der Scheibe und dem Vogel zu schiessen übende jungen Bürger Schützen genannt, und ganze Compagnien in gewisser Ordnung davon aufgerichtet, von welcher Sache anderswo in diesem Lexico schon gehandelt worden.

Schule, heisset im Garten-Bau ein Ort, da junge Obst-Bäume aus Kernen gezogen, oder Wildlinge versetzet, bis zu gehöriger Zeit gepfropffet werden, und so lange darinnen stehen bleiben, bis sie genugsam erwachsen, und an denjenigen wohin an eine bleibliche Stelle versetzet werden können. Wie dergleichen Schulen anzulegen, siehe Baum-Schule.

Schule, ist auch eine Gesellschafft, so aus einem oder mehr Lehrern, und einem oder mehrern jungen erwachsenen und unerwachsenen, theils kleinen, theils grossern jungen Leuten und Kindern bestehet, und sowohl den Unterricht als die Zucht zum Zwecke hat. Daher sie in hohe, grosse und kleine oder niedrige Schulen eingetheilet werden. Sie sind entweder öffentliche oder Privat- und Haus- oder Winckel-Schulen. Die öffentlichen kleinen Kinder-Schulen sind nicht nur eine äusserliche Kirchen- sondern auch eine Policey-Anstalt auf dem Lande, in denen Dörffern. In der ersten Absicht sollen darinnen die Kinder im Christenthum unterrichtet, und dazu gebracht werden. In Ansehung der bürgerlichen Gesellschafft aber sollen die Kinder darinnen die zum gemeinen Leben allen nothwendigen Dinge, als Lesen, Schreiben, Rechnen lernen, und zu einem ordentlichen äusserlichen Leben durch gehörige Zucht angeführet werden. Da aber die ersten Grund-Sätze der Wirtschafft insgemein, und der Land-Wirtschafft in und ausser dem Hause, sowohl in Geschäfften des männlichen als weiblichen Geschlechts, insonderheit ebenfalls allen zu wissen nöthig sind, so sollen auch die Kinder, und zwar nach Unterscheid, auch dazu in solchen Schulen schon angeführet, überhaupt aber diese Schulen mit bessern und geschickten Lehrern, und dies zugleich mit besserer Versorgung versehen werden. Es fehlen überdem bey uns noch verschiedene nöthige Arten von Schulen auch in denen Städten. Dahin die Kunst-Werck- und Handwercks-Schulen, ingleichen die Schulen vor solche, die nicht studieren, gleichwohl aber auch nicht gemeine Leute werden wollen, it. vor kleine und erwachsene Kinder des weiblichen Geschlechts, in sonderheit vor solche, welche es von einiger extraction gehoren. Von denen Fehlern und Verbesserungen des Schul-Wesens, sonderlich der niedern Schulen, kan man das X Stück n. IV, das XI n. V, das XIII n. VI, und sonst verschiedene Stellen der Leipziger Sammlungen in Oecon. Polit. und Cameral-Sachen nachsehen. Denn gute Schul-Anstalten sind der Grund von guten Wirthschafften.

Schuncken, siehe Schincken.

Schuppen, siehe Schoppen.

Schupff-Lehn, heissen an etlichen Orten Güter und Aecker, welche auf gewisse Zeit ausgethan werden, so, daß der Grund-Herr sie wieder einziehen kan, wenn er will. Werden auch Lehn-Erbe genannt.

Schuppen, siehe Schoppen.

Schuppen, heissen auch die hornigen glänzenden Schalen, welche gewissen Fischen, so daher Schuppen-Fische genennet werden, zur Bedeckung dienen, und auf ihren Leibern wie die Ziegeln oder Schindeln auf den Dächern liegen. Die mit Schuppen versehene Fische werden vor gesunder als die glatten gehalten.

Schuppen, heisset denen Schuppen-Fischen mit einem scharffen Messer, welches man über den Leib derselben vom Schwantz gegen den Kopf zu, flach hinführet, die Schuppen benehmen. Die Barben, Hechte und Karpffen, welche man trecken oder blau sieden will, dörffen nicht geschuppet werden.

Schur, siehe Schaaf-Schur.

Schurffen, werden von einigen diejenigen Pferde genannt, die gar nicht abgeben, sondern ihre alten Zähne immer behalten. Dergleichen Pferde werden aber selten gefunden.

Schurr Erde, siehe Gassen-Koth.

Schurtz, heisset man den Rauch-Fang oder sogenannten Schornstein-Mantel, welcher darzu dienet, daß der Rauch auf dem Herd damit gefasset, und nach dem Schlund der Feuermäuer desto leichter geleitet werde. Seine Weite und Form richtet sich nach des Herdes Beschaffenheit, doch muß er auf allen Seiten desselben etwas darüber vorragen. Seine Höhe von der Erde beträgt aufs meiste drey Ellen. In den grossen Küchen, wo manches mal der Herd mit allen vier Seiten frey stehet, pflegt man den Schurtz auf Bogen-Schlüsse zu mauren, und also von Grund aus steinern aufzuführen, sonst aber wird er gemeiniglich mit Stackwerck ausgemacht, geklebet, übertüncht, und entweder zwischen zwey Wände eingeleget, oder nur mit einem Ende in die Mauer befestiget, und mit dem andern Ende vermittelst starcker eiserner Stabe an die Balcken gehangen. Ein Schurtz heisset auch sonderlich bey denen Mägden und Weibs-leuten auf dem Lande, wenn sich selbige vermittelst eines Schurtz-Bandes den Rock und die Schürtze aufbinden, damit sie desto bequemer ihre Arbeit thun können. Darzu brauchen sie nun ein

Schurtz-Band, davon siehe Aufschürtzen.

Schuß, siehe Schiessen.

Schuß-Pferd, suche Schieß-Pferd.

Schuß-Bret, nennet man dasjenige Bret, Stücke Pfoste oder dergleichen, welches man dem Ausguß eines Wassers entgegen stellet, und dadurch nicht nur verhindert, daß es nicht mehr an diesen Ort laufft, sondern auch, daß man vermittelst dessen den Fluß aufschwellen und höher wachsend machen kan. Es hat demnach dergleichen seinen verschiedenen Nutzen, wie bey den Wehren, Schleussen, Mühlen-Gerinne u. a. m. Und wird daher auch nach einer jeden Art besonders zubereitet, wie es nemlich die Beschaffenheit der Sache selbst erfordert; bey den Schleussen werden diese Schützen, in Nieder-Sachsen aber an der Nord-See Klap-Pumpen genennet.

Schutt-Stall, heißt bey einigen der Ort, wo das Vieh, so im Felde um verursachten Schadens willen gepfändet worden, eingethan wird, bis der Herr desselben den Schaden gut gethan.

Schwabe, ist ein fliegendes Ungeziefer, lang, schwartz, und in Gestalt eines mittelmäßigen Käfers, so sich in Gebäuden, sonderlich aber in Mühlen und Becker-Häusern gerne aufhält, und alles eßbare Zeug, ja so gar, wo sie nichts anders finden, Schuhe und anderes Lederwerck aufrißt. Wenn man Bier in kleinen offenen Gefässen hin und wieder hinsetzt, so pflegen sie sich gerne bey der Nacht-Zeit darinnen zu fangen; die Gefässe müssen aber tief, und nicht sehr angefüllet seyn, damit sie nicht wieder heraus kriechen können. Schieß-Pulver angezündet, hilfft auch.

Schwad, heißt so viel Gras, als ein Mähder in seinem ordentlichen Schritt auf einen Hieb mit der Sense abhauet. Man sagt es auch von der Gerste und dem Haber, wenn sie mit der Sense abgebracht werden. Wenn das Gras abgemähet ist, werden bey gutem Wetter sogleich hinter den Mähdern her, die Schwaden zerschlagen, das ist, mit verkehrtem Rechen, oder dem Haupt des Rechens, hin und her aus einander geworffen. Bey einfallendem Regen-Wetter aber muß man das Gras in Schwaden liegen lassen, bis es sich wieder ändert. Wenn die gehauene Gerste in Schwaden beregnet wird, ist es derselben nicht so gut, als dem Haber, weil jene des Rostens nicht so wie dieser vonnöthen hat.

Schwaden, siehe Himmels-Thau.

Schwämme, davon glaubt man insgemein, daß sie weder aus Saamen, Wurtzeln, Kräutern noch Blumen bestehen, und entstehen, und daher nichts anders, als ein unvollkommenes Gewächs, oder eine überflüßige Feuchtigkeit des Erdreichs, der Bäume oder anderer faulen Sachen wären. Um dieser Ursach willen theilen sie auch eingetheilt in Erd-Baum- und Meer-Schwämme. Die ersten wachsen meistentheils auf dicken kurtzen Stielen, die mit wenigen Fasern an der Erde hangen, und einen runden, breiten, platten und spitzig zulauffenden Kopf haben, sind aber von keinem Bestand, denn in sieben Tagen wachsen und vergehen sie, und kommen vornehmlich häufig hervor, wenns donnert. Es sind aber nicht alle Erd-Schwämme eßbar, daher machet man einen Unterschied zwischen Küchen- und wilden Schwämmen. Die Küchen-Schwämme, welche nemlich zu essen taugen, sind von gar verschiedener Benennung, und wollen wir hier nur diejenigen Arten anführen, die hiesigen Orts am bekanntesten, als da giebt es Morcheln, Heyderlinge, Rehlingen oder Ziegen-Barte, Brätlinge, Eich-Schwämme oder Hasen-Oehrlein, Habicht-Pülze, Röthlinge, Roth-Häupte oder Stein-Pülze, Gelbchen und Leedlinge, Moos-Schwämme, Pfifferlinge oder *Champignons*, unter denen allen die Moos-Schwämme und Champignons die delicatesten und beliebtesten. Ob sie nun schon, wie oben erwehnt, aus einer Fäulniß erwachsen, und folglich durchgehends ungesund, so kan doch diesem Uibel durch Butter und guter starcker Gewürtz in etwas abgeholffen werden, und ist unter dieser Erklärung eines jeden insbesondere auch dessen Zubereitung daselbst zu finden. Allhier erinnert man annoch überhaupt davon, daß sie frisch und grün zubereitet, von vielen den Nahmen Pulze bekommen, getrocknet oder gedörret hergegen den Nahmen Morgeln erhalten, welche beyde Wörter hierzu nachzulesen. Allerhand Erd-Schwämme gedörret und unter einander zu Pulver gestossen, und solches an Brühen, Fricassée, Pasteten und dergleichen gethan, geben diesen einen angenehmen Geschmack. Die wilden Erd-Schwämme taugen nicht zu essen, und sind theils giftig, wie die sogenannten Fliegen-Schwämme, daher man sich vorsehen muß, wenn man Schwämme kaufft, und zum Essen zubereitet, theils zur Medicin dienlich, dergleichen die weissen Tannen-Schwämme und der Buben-Fist oder Wolfs-Furtz ꝛc. Von denen Baum-Schwämmen, die auf Eichen, Fichten ꝛc. gefunden, und in einer guten Salpeter-Lauge abgekocht, getrocknet und wohl geschlagen werden, geben viele einen guten Feuer-Schwamm; von Lerchen- und Hollunder-Schwamm, ja von dem Meer-Schwamm, dergleichen die Bade-Schwämme, von denen ist unter eines jeden besondern Benennung bereits gehandelt worden.

Schwäntzen die Hechte, siehe Aufschwäntzen.

Schwärmen, wird von denen jungen Bienen gesagt, welche aus denen starck besetzten alten Stöcken im May oder Junio, so der Bienen ordentliche Schwärmen-Zeit, mit ihrem eigenen Komge oder Weisel ausziehen, und eine andere Herberge suchen. Was hierbey zu beobachten, s. Bienen-Schwarm. Indessen, da das Schwarmen mit vielerley Schaden und Beschwerlichkeit verknüpfet, so sind deswegen die neuen Engelländischen Einrich-

gen, welche Gedde in seinem apiario anglicano beschreibet, besser. Allermassen dadurch immer ein Stock aus dem andern ohne Schwärmen, gleichsam wie viel Colonien durch auf einander gesetzte und dazu aptirte Bienen-Stöcke entstehet. In der XXI Tab. fig. 1 a sind solche zu Colonien eingerichtete Stöcke, wie sie auf einander stehen, abgebildet, fig. 1 b aber stellet einen solchen einzelnen Bienen-Stock, und fig. 1 c eben denselben nur aber also, wie er inwendig eingerichtet ist, vor. Ferner siehet man fig. 1 d das dazu eingerichtete Haus, wie es hinten aussiehet, und fig. 1 e endlich eben dasselbe, wie es sich von vorne präsentiret.

Schwalbe, ist ein kleiner Vogel, von einer wohl proportionirten Gestalt, und sehr schnellem Fluge, welche einen schwartzen Rücken und deraleichen Flügel, einen weissen Bauch, einen kleinen und kurtzen Schnabel, einen ziemlich langen und in der Mitten zertheilten Schwantz, und kurtze schwache Füsse hat. Die Haus-Schwalben haben über dieses noch einen rothen Flecken auf der Brust. Diese, die Haus-Schwalben, bauen ihre Nester von Leimen, Spreu und Haaren, und hängen solche an die Häuser, unter die Dach-Trauffen, an die Ecken der Fenster, oder inwendig in die Gebäude, an die Balcken und Unterzüge; sie füttern solche mit Pflaumen-Federn oder Schaaf-Wolle, die sie denen Schaafen auf dem Rücken sitzend auszupffen, und bringen darinnen bis fünff Junge aus. Die Mauer- oder Kirch-Schwalben nisten allein in Kirch- und andern hohen Thürnen. Die Erd- Wasser- und Rhein-Schwalben machen ihre Nester in Erd-Löcher an hohle Wasser-Ufer, sonderlich aber die letzten an den Ufern des Rheins. Sie lassen sich im Frühling sehen, und verkündigen mit ihrer Ankunfft die warme Zeit, bleiben den Sommer über bey uns, und ziehen im Herbst, die Rhein-Schwalben aber bereits zwischen Petri Pauli und Jacobi, wieder davon, wohin aber, ist ungewiß. Offters hat man deren gantze Hauffen zur Winters-Zeit zwischen den Bergen an sonnichten Orten, oder in faulen und hohlen Eich-Bäumen, ingleichen an grossen Seen und Teichen zwischen dem Rohr, auf einem Klumpen fast gantz todt beysammen liegend gefunden, welche, wenn man sie in eine warme Stube gebracht, von der Wärme gleichsam wieder lebendig worden, aber nicht lange gedauret. Daß aber eben diejenigen, so hinweg gezogen, wieder kommen und ihre vorige Wohnung beziehen, ist daher zu schliessen, weil man offtmals einer Schwalbe einen rothen Faden um den Fuß gebunden, welchen sie auf den Frühling wieder mit gebracht. Die Alten, so wohl Männlein als Weiblein, wissen die Jungen in so feiner Ordnung zu ätzen, oder zu speisen, daß sie allezeit dem ältesten oder zuerst aus dem Eye gebrochenen zuerst, hernach denen andern in der Ordnung, wie sie ans Licht gekommen, ihr Futter darreichen, auch der blinden Jungen ihre Augen mit Schwalben- oder Schell-Kraut zum öfftern bestreichen, daß sie davon sehend werden. Die Schwalben dienen ordentlich nicht zur Speise, doch finden sich näschige Mäuler, so in den jungen wilden und sonderlich den Rhein-Schwalben eine Delicatesse suchen; oder Krancke, so dieselben vor das Fieber, die fallende Sucht und blöde Augen geniessen. In der Artzney werden sie vielfältig gebraucht, und zwar soll das Hertz von einer Schwalben mit Honig eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; mit Zimmet und Amomo, das Gedächtniß stärcken und den Verstand schärffen; der Mist frisch aufgefangen, mit der Erde von dem Nest und Eßig vermischt, auf die Stirn gebunden, das Kopfweh wegnehmen. Aus Schwalben-Nestern wird ein heilsames Pflaster wider die Bräune bereitet, und aus der Asche von verbrannten Schwalben, auf mancherley Weise Artzneyen für allerhand Gebrechen der Augen und des Halses zugerichtet. Erd-Schwalben, wenn sie noch nackigt, zerstossen, mit Bibergeil und Eßig abgezogen, geben ein Wasser, so als ein treffliches Mittel wider die schwere Noth und allerhand Weiber-Kranckheiten gerühmet wird. Man sagt, in dem Magen der jungen Schwalben soll bisweilen ein Steinlein von der Farbe und Grösse eines Lein-Saamen-Körnleins, nur etwas dicker, gefunden werden, welches Chelidonius oder Schwalben-Stein genennet wird, und an den Arm gebunden, gleichfalls der schweren Noth steuren soll. Allein dieses Steinlein kömmt nicht von Schwalben, sondern sitzt in gewissen Felsen auf der Insel Malta, da offt in einem kleinen Klumpen derselben zehen, zwantzig und mehr beysammen gefunden werden.

Schwalben-Kraut, siehe Schell-Kraut.

Schwalben-Schwantz, suche Geyer.

Schwalben-Stein, siehe Schwalbe.

Schwalben-Wurtz, sonsten auch Gifft-Wend oder Gifft-Wurtzel genannt, ist ein ohngefehr zwey Fuß hoch steigendes Gewächse, welches runde, zähe Stengel und länglicht breite und spitzige Blätter, je zwey und zwey gegen einander über, und weisse, starck riechende Blümlein hat. Die darauf folgende Schötlein, wenn man sie eröffnet sind einer fliegenden Schwalben nicht unähnlich, wovon es auch seinen Nahmen bekommen. Die Wurtzel ist gantz zasericht und knollig, am Geschmack süßlich und ein wenig scharff; treibet den Schweiß und Harn sehr starck, und ist ein bewährtes Mittel wider alles Gifft in Pest und andern anstecktenden Kranckheiten, heilet auch gifftiger Thiere Bisse. Sie vertreibt die Gelb- und Wassersucht; ist ein besonderes Mittel wider die Kröpffe, wenn ein Tranck davon gekocht, und im abnehmenden Mond gebraucht wird; reiniget auch alte Schäden und faule Wunden. Der ausgepreßte Safft von dem gantzen Kraut in die Pflaster gemischt, heilet wunderbarlich. Der Saame wird unter die Artzneyen wider den Stein genommen. Der Extract von dem Kraut ist kräfftig wider die Wassersucht, und das destillirte Wasser hilfft denen, so Gifft bekommen. Man findet dieses Gewächse an wil-

den und sandigen Orten, auf Bergen und in Wäldern, es wird aber auch um seiner Nutzbarkeit willen in die Gärten versetzt.

Schwamm, heisset man eines Theils diejenige Art der Baum-Schwämme, welche man zu einem Feuer-Schwamm zubereitet; andern Theils aber verstehet man auch darunter die Meer-Schwämme, die man so wohl zum Waschen und Baden, als auch in der Artzney zum öfftern gebrauchet. Von beyden wie auch andern Arten der Schwämme ist unter diesen Wörtern gehandelt.

Schwan, ist der grösseste und schönste Wasser-Vogel, in Gestalt einer Gans, mit einem sehr langen Hals, der acht und zwantzig Gewerbe- und Absetze-Beinlein hat, einen platten und rothen, im ersten Jahre aber gelblichten Schnabel, auf welchem oben unter den Augen ein schwartzer Hügel oder Knoten, in der Grösse einer Welschen-Nuß, welches ihn sonderlich zieret. Der wilde Schwan aber, welcher um ein merckliches kleiner ist, hat einen beständig schwartzen Schnabel. Beyde haben schwartze Füsse, aber Schnee-weisse Federn, die sie doch nicht eher bekommen, als wenn sie ein Jahr alt werden, denn vorhin sind sie dunckel-farb, und fast schwartz. Ihr Fleisch ist schwartz, unangenehm und unverdaulich zu essen, insonderheit haben die alten ein hartes ungeschmacktes Fleisch; die Jungen aber, so noch nicht jährig, lassen sich eher geniessen, wenn sie mit Würtz-Nägelein gespickt, gebraten und kalt gegessen werden. Im Sommer sind sie fleischichter und fetter, als im Winter, da sie so gute Nahrung nicht haben. Das sonderbareste an ihnen ist die Lufft-Röhre, welche viel länger als der Hals, und gebogen in der Brust liegt. Wenn ein Schwan nach seiner gantzen Länge ausgestreckt wird, erreicht er die Länge eines Mannes, und hat über dreyßig Pfund am Gewicht. Aus denen starcken Kielen werden Federn zur groben oder Fractur-Schrifft geschnitten, aus denen kleinen Federn aber, sonderlich aus denen Pflaum-Federn, welche man ihnen des Jahrs zweymahl abrupffet, werden für grosse Herren weiche Betten verfertiget. Die Haut mit den Pflaumen gar gemacht, giebt ein zartes, warmes und dem Magen sonderlich dienendes Peltzwerck. Sie halten sich in Seen und Sümpffen auf, oder in Flüssen, die sich weit ergiessen, und grosse Austritte haben. Man pfleat sie auch gerne in Schloß- und Stadt-Gräben zu halten, und ihnen daselbst höltzerne Hütten oder Schwanen-Häuslein mit Stiegen zu bauen, daß sie ausser dem Wasser in denselben abtreten können, wiewohl sie selten aufs trockene kommen, die meiste Zeit schwimmen und wenig fliegen. Doch dieses ist mehr von denen zahmen Schwanen zu verstehen, darunter man denen Jungen, ehe sie ein Jahr alt, das äusserste Gelencke der Flügel lähmet, oder vielmehr abschneidet. Es ist sonst der Schwan ein frommer Vogel, der wenig zu erhalten kostet, denen Fischen nichts thut, vielmehr allerhand schädliches in denen Teichen ausrottet. Sie ziehen ihre Jungen selbst auf, ohne daß man so viel Mühe als mit denen Gänsen damit haben darff. Sie legen insgemein fünff Ever, nachdem sie im April ihr Nest dazu gebauet, darinne sie solche in 4 Wochen ausbrüten. Die Jungen sind anfänglich gelb-grün, wie die jungen Gänse. Im May pflegt man diejenigen sonderlich zu berupfen, welche keine Jungen haben. Ihre Nahrung ist Gras, welches sie mit ihrem langen Hals unter dem Wasser hervor suchen. Sie leben gerne in Gesellschafft ihres gleichen. Ihre Jungen haben sie lieb, und thun keinem andern Thier einiges Leid. Wenn aber ein Schwan von dem Adler oder Geyer angefallen wird, wehret er sich so wohl, daß er offt seinen Feind übermeistert. Wenn man dieses alles bedencket, so solte die zahme Schwanen Zucht, wenn man sich daselbst darauf mehr legete, wo man Gelegenheit dazu hätte, viel nutzbarer als die Gänse-Zucht seyn, ob man auch gleich den Nutzen eines delicaten Bratens und des Fettes entbehren müste. Wiewohl die Jungen auch gemästet und genossen werden können. Die wilde Schwanen-Jagd ist in Dännemarck eine besondere Lust, welche zu gewissen Jahres-Zeiten vorgenommen, und nahe bey den Inseln, woselbst sich die Schwanen in der See aufhalten, vollzogen wird, da denn gemeiniglich etliche hundert Stück erschossen werden. Der Schwanen-Gesang, welchen sie kurtz vor ihrem Tode sollen von sich hören lassen, ist mehr vor ein Gedichte, als gewisse Wahrheit zu halten. In der Artzney wird das Schmaltz gebraucht, die Runtzeln und Schwielen der Haut zu vertreiben.

Schwanschel, suche Grünling.

Schwantz-Meise, siehe Meise.

Schwantz-Rieme, ist ein starcker lederner Riemen, welcher unter dem Schwantz eines Pferdes herumgehet, und an den Sattel oder das Vorder-Zeug befestiget ist, solches im Stand zu halten. Die Englischen Schwantz-Riemen, welche man nach Belieben länger oder kürtzer machen kan, sind die besten und bequemsten. Wenn ein Pferd auf der Reise von dem Schwantz-Riemen unter dem Schwantze wund wird, soll man alle Tage den Schwantz Riemen über, oder bey dem beschädigten Orte starck mit Unschlitt schmieren, und den Schaden offt mit Brantewein waschen.

Schwarm, suche Bienen-Schwarm.

Schwarte, heisset das Theil mit der Rinde, so erstlich von einem Baum oder Block abgeschnitten wird, ehe die andern Pfosten oder Breter geschnitten werden.

Schwarte-Magen, oder Sau-Sack, ist ein mit würflich geschnittenem Speck und Schwarte, geriebener Semmel, Zwieback, guten Gewürtz und Schweins-Blut gefüllter Schweins-Magen, welcher hernach, wie die gewöhnliche Mägen in Rauch gehangen, getrocknet und verspeiset wird.

Schwartz-Amsel, siehe Amsel.

Schwartz-

Schwartz-Beer, suche Heidel-Beer.

Schwartz-Dorn, siehe Schlehen-Dorn.

Schwartz-Holtz, wird das Nadel- oder Tangel-Holtz als Tannen, Fichten, Föhren oder Kiefern ꝛc. genennet.

Schwartz-Kümmel, siehe Kümmel.

Schwartz-Specht, suche Specht.

Schwartz-Wildpret, darunter werden die wilden Schweine verstanden.

Schwartz-Wurtz, Wall-Wurtz, Beinwelle, ist eine auswendig schwartze, inwendig aber weisse Wurtzel, so fast zwey Ellen lang ist, und einen langen, hohlen, mit grossen spitzigen rauhen Blättern versehenen Stengel hat. Die Blumen sind insgemein weiß, oder bleich-roth, doch giebt es auch Purpur-farbene. Der Saame ist schwartz und glänzend. Dieses Gewächse findet sich an sumpfigten und feuchten Orten, auf Wiesen und in Wäldern, und ist eines von denen vornehmsten Wund Mitteln, stillet den Durchbruch heilet die Geschwüre der Lungen, und allerhand Wunden und Brüche. Der Syrup davon ist gut für die Lungensüchtigen, und führet den Schleim, Eiter und andern Unrath von der Lunge ab. Von der Wurtzel, welche voll zähes und schleimigten Saffts ist und zum Artzney-Gebrauch im May gesammlet werden muß, wird vorgegeben, wenn man einer Köchin ein Stücke davon in einen Fleisch-Topff practicirte, solte selbiges alle Stücken Fleisch zusammen wachsen machen.

Schwebisch, ist ein weisses, dünnes und leichtes, aus Flachs verfertigtes Gewebe, und von dem Schleyer darinnen allein unterschieden, daß er nicht so klar und von dergleichen Güte. Er wird zu vielerley ansehnlichen Putz von dem Frauenzimmer angewandet.

Schweder, nennet man an den Thieren die Drüsen oder Mandeln am Halse, und wird der Schweder vom Kalbe vor andern am meisten geliebt, welchen man sonst auch Kalbs-Milch, oder Milch-Brößgen zu nennen pfleget. Es ist derselbe in den noch jungen Thieren ziemlich groß, wird aber mit den zunehmenden Jahren immer gemindert. Die alten Römer machten aus dem drüsigen Hals-Fleische von einem wilden Schweine eine sonderbare Delicateße.

Schwefel, ist ein irdisches, mit etwas Vitriol vermischtes, fettes und leicht brennendes Hartz, welches eine blaue Flamme von sich giebet, und einen durchdringenden starcken Geruch hat. Man pfleget ihn überhaupt einzutheilen in natürlichen oder lebendigen, und in gemachten. Der lebendige Schwefel siehet insgemein wie eine graue Erde aus, die gerne brennet, und eine blaue Farbe von sich giebt. Seine Kennzeichen sind, daß er zart, und leichte zerbricht, auch in- und auswendig glänzend, nicht viel kleine Stücklein oder Sand bey sich hat, und wenn er zwischen zwey eiserne Bleche geleget wird, gerne wie Wachs zerfliesset. Es kommt auch ein natürlicher Schwefel aus Engelland und der Schweitz, der gantz durchsichtig und grün-gelblicht, wie der Agt-Stein ist. Aus diesem, wie auch aus rothen Sandel, Coriander, Muscaten, u. s. f. wird der Einschlag gemacht, womit man die Wein-Fässer einbrennet. Der gemachte Schwefel, wie ihn gemeiniglich die Cramer führen, wird in denen Hütten entweder aus schwefflichten Feuer-Steinen gebrennet, oder aus gewissem schwefflichen Wasser gekocht, und in langen, Röhrenförmigen Stücken aus Böhmen, Goßlar, Ißland, Neapoli und der Türckey zu uns gebracht. Dergleichen muß schön gelb, leichte, zerbrechlich, inwendig gläntzend, und gleichsam crystallisiret seyn, und so man ein Stück in die Hand nimmt, knacken, ja gleichsam Schläge von sich geben, solcher ist auserlesen gut. So bekommt man auch einen bleichen und gar feinen Schwefel in runden Kuchen, welchen man Jungfern-Schwefel zu nennen pfleget: womit die Woll- und Zeug-Wircker ihr Gut räuchern, und dadurch weisser machen. Ein roher Schwefel wird gemacht, wenn man den Schwefel-Stein in einer eisernen Retorte treibt, da er denn von dem Eisen die Farbe bekommt, daraus hernach die Mahler eine schöne Pomerantzen-gelbe Farbe bereiten. Zuweilen sublimiret die Natur an einem und dem andern Orte den Schwefel von sich selbst, durch das unterirdische Feuer, welcher Trieb-Schwefel genennet, und theils in Pohlen, theils in Italien gefunden wird. Das unreine Wesen, so nach Verfertigung des Schwefels übrig bleibt, und entweder allein oder mit einem Zusatz von Eisen-Schlacken in gewisse Krüge gegossen, mit gelben Schwefel überzogen, und in gantzen Stücken verkaufft wird, heisset man Rotz-Schwefel, weil die Räudigkeit der Pferde dadurch vertrieben wird. Die Art, den Schwefel zu reinigen, ist gemeiniglich dreyerley, entweder man lässet ihn in Wasser vom ungelöschten Kalch aufkochen; oder man kocht ihn in Menschen-Urin, wodurch er noch reiner wird; oder man reiniget ihn mit Wachs auf folgende Weise: Man nimmt von beyden Theilen gleich viel, machet es bey gelindem Feuer, damit sich der Schwefel nicht entzünde, fliessend, und schüttet es zusammen in warmes Wasser aus, so fällt der Schwefel vom Wachs separiret zu Grunde, das Wachs aber, welches viel Unreinigkeit und Gestanck des Schwefels an sich gezogen, bleibt oben auf schwimmen. Der Schwefel wird zu Bereitung des Schieß-Pulvers, zur Feuerwerckerey, und zu vielerley Artzneyen vor Menschen und Vieh gebraucht. Man ziehet daraus die Schwefel-Fäden zum Licht oder Feuer anmachen: so ist er auch das vornehmste Stück zu denen Einschlägen des Weines, welchenfalls er aber vorhero geläutert werden muß. Die Wollen-Weber bedienen sich dessen, die Wolle damit zu räuchern und weisser zu machen. Nicht weniger pfleget man auch dem Flohr oder weissen Spitzen bey dem Waschen durch Swefel Rauch eine rechte weisse und reine Farbe wiederum zu geben. In der Wirtschafft hat man sonderlich Schwefel zum Feuermachen nöthig. Al-

lermassen in einer wohl bestellten Wirtschafft ein ordentliches blechernes Behältniß, so man das Feuerzeug nennet, mit Zunder, Stahl, Stein und Schwefel-Faden, das ist, durch zerlassenen Schwefel gezogenen Faden oder Schwefel-Höltzgen, oder auch Papiergen versehen, und sonderlich, wenn man zu Bette gehet, an einem gewissen Orte, um es leicht auch im dunckeln zu finden, in Bereitschafft seyn muß. Eben diese Schwefel-Faden werden auch offt nur schlechtweg Schwefel genennet.

Schwefel-Wurtz siehe Haar-Strang.

Schwere Kranckheit der Pferde suche Fallende Sucht.

Schweiff Bügel, siehe Steig-Bügel.

Schwein, ist ein vierfüssiges Thier, mit einer spitzigen Schnautze und Rüssel, kurtzem Hals, niedrigen Beinen, gespaltenen Klauen, und einer starcken mit Borsten bedeckten Haut. Es giebt derselben zahme und wilde. Die zahmen Schweine sind bey einer Haushaltung nützliche Thiere, so wohl wegen ihrer Fruchtbarkeit, als auch, weil sie von drey Wochen ihres Alters an, alle Monat und Jahr, sonderlich im Herbst und Winter, können geschlachtet und verspeiset werden, da, was der Grösse und Fettigkeit abgehet, durch die Güte des Fleisches ersetzet wird. Das Männlein heisset man den Bar oder Eber, Runtzsch oder Hacksch, das Weiblein die Sau, Fahr-Mutter, oder Mutter-Schwein. Diejenigen, so leichte zu Zucht-Schweinen kommen wollen, kauffen sich im Frühling junge Schweine, welche sie mit geringen Kosten, zumal, wo sie mit zu Felde gehen, den folgenden Sommer hinbringen können; denn ob schon im Herbst die jungen Schweine wohlfeil sind, so machet sie doch der darauf kommende Winter, wegen des Fu'ters noch theuer, und hat es, so ein harter Winter kommt, Mühe und Gefahr, selbige hindurch zu bringen. Ihr Alter ist nicht wohl zu erkennen ausser, daß mit den Jahren die Zähne immer länger werden. Ein Schwein von guter Art soll lange Seiten kurtze Füsse und grosse Ohren haben. An der Farbe ist nicht viel gelegen, wiewohl man die schwartzen, und die den wilden Schweinen gleich sehen vor dauerhafter und von derberen Fleisch hält: die weissen sollen zarter seyn, und die rohten leicht sinnig werden. Wer gerne einer Farbe Schweine hat, pfleat die bunten und scheckigten auszumustern. Die Anzahl des Schweine-Viehes muß sich nach der Weide und Fütterung, so man für sie haben kan, richten; denn von wenig Schweinen, die man wohl füttert, hat man mehr Nutzen, als von vielen, die nicht wohl gehalten werden. Ein Eber soll von guter Art, und ein Jahr alt seyn, ehe er zugelassen wird. Die Mutter- oder Zucht-Schweine sollen fein gestreckt und langseitig seyn, auch einen runden Rücken und viel Wartzen am Bauch haben. Sie können zugelassen werden, wenn sie jährig sind, besser aber, wenn sie über anderthalb Jahr alt werden, und wenn sie das siebende Jahr erfüllt, taugen sie nicht mehr zur Zucht. Ihre Trage-Zeit währet vier Monat bis achtzeh Wochen, und daher ferckeln sie des Jahres o zweymal. Sie können wohl achtzehen Jun auf einmahl bringen, man lässet ihnen aber nic alle, sondern nur die besten, zum höchsten siebe die andern können nach der dritten Woche g schlachtet werden. Die Zukommungs-Ze will mit allem Fleiß in acht genommen, und di Würffe also eingerichtet seyn, daß der eine in Martio oder April, und der andere um Jaco bi, oder höchstens um Bartholomäi geschehe Wer auf die Zeit nicht Acht hat und zulässt daß der eine Wurff mitten im Winter kommt büsset fast den gantzen Nutzen ein; denn di Schweine, so auf ietztgedachte Zeit jung wer den, bleiben selten am Leben, und traget nie mand dieselben zu kauffen und aufzuziehen. Siehe Schwein Mutter. Die Ferckel von dem zweyten und dritten Wurff werden vor die besten zur Zucht gehalten. Sie bringen die Zähne mit zur Welt, und muß man denen, so schwartze und spitzige, oder sogenannte Wolffs-Zähne haben, dieselben ausbrechen, sonst kommen sie um. Die Kälte ist ihnen höchst schädlich, weil sie davon verbutten. Die Junge bleiben nebst der Mutter die ersten Tage eingesperret, hernach wenn diese auf die Weide getrieben wird, versiehet man die Jungen mit Spülich von saurer Milch, und Mehl- oder Kleyen-Träncken. In der sechsten oder siebenden Woche setzet man sie ab, und giebt ihnen sodenn Gersten Körner und Getränke von Gersten-Schrot oder Mehl gemenget; etliche lassen die Gerste auf den Ofen oder sonsten dörren, als wovon sie besser gedeyen sollen. Wenn man ihrer, weil sie noch kleine sind, nicht wohl wartet, sondern sie verbutten läst, kan man sie darnach nicht wieder zu Kräfften bringen. Bey windigem und nassen Wetter soll man sie daheim behalten, und nicht austreiben lassen, auch sie iederzeit mit guter und dicker Streu versehen. Die Schlacht-Schweine müssen geschnitten seyn, wenn das Fleisch und Speck wohl gerathen soll. Es kan solches noch bey der Mutter Milch geschehen, da sie es eher vergessen. Wenn sie geschnitten sind, soll man ihnen ohngefehr zwey oder drey Tage gekochten Haber geben. Die Eber können, wenn sie vier Jahr gedienet, die Mutter-Schweine ein Jahr später geschnitten werden, und hält man diese zur Mast vor besser, als jene, weil sie aufsiger fressen, und einen geraumen Bauch haben, Schmeer und Speck anzunehmen. Im Herbst bey abnehmendem Mond-Licht soll der Sau am füglichsten und besten geschehen. Nach dem Schneiden muß man die Sauen nicht überfüttern, oder unvorsichtiger Weise in die Scheunen lassen, denn wenn sie zu solcher Zeit zu viel fressen, so sterben sie jählings dahin. Im Sommer werden die Schweine, wie ander Vieh, in die Weide getrieben, es soll aber solches nicht eher geschehen, als bis der Morgen-Thau vom Gras abgetrocknet ist. Man treibt sie über die Brach-Felder, Stoppeln, Leeden, Anger, Berg und Thal, trocken und feuchtes Land, sonderlich aber sind sie gern in Büschen und

Holtzun-

Holtzungen. Des Morgens, ehe sie ausgetrieben werden, und des Abends, wenn sie wieder nach Hause kommen, schüttet man ihnen ihr Gesott für, welches von allerhand Spülich, so im Haus und in der Küche zusammen gegossen wird, mit dem Abgang von Salat, Kohl, Kraut, Rüben und andern, oder sonst gesammleten Kräutern und Wurtzeln, mit heissem Wasser abgebrühet, aber nur laulicht fürgegeben wird. Sie wollen allezeit mit einer guten Streu versorget, besonders aber im Winter fein warm gehalten, daneben, weil sie nicht in die Weide gehen, täglich drey- oder viermahl mit Gesott abgespeiset seyn. Wo Brau- und Brantewein-Häuser vorhanden, thun die Treber einen statlichen Vorschub. In Mangel der Treber geben etliche den Schweinen von der gar kleinen Roggen- oder Gersten-Spreu, so zuvor ausgesiebet, oder einmahl von der Mühle abgelauffen ist; oder auch Lein-Knoten oder Hirsen-Spreu, welche man ihnen brühet, und mit Schrot oder Kleyen anmenget; oder stampffen Leinen-Kuchen, weichen solche ein, und mengen die Spreu darunt. Etliche werffen ihnen ins Trincken ein wenig Saltz; andere legen in die Tonnen, darein sie das Gespüle giessen auch durchs gantze Jahr in das Trincken gantzen Schwefel, welches ihnen beydes sehr wohl bekommen soll. Auch pfleget man bald nach Ostern, den Schweinen Angelica mit Kraut und Wurtzeln in das Trincken zu legen, und wenn die Krafft heraus ist, wiederum frische darein zu thun, auch solches also das gantze Jahr über zu continuiren, weil es das Schwein-Sterben verhindern soll. Im Mayen fressen die Schweine auf der Weide viel Raupen mit ein, davon sie kranck werden; zu solcher Zeit soll man ihnen Christ-Wurtzel ins Trincken legen, daß sie sich reinigen können. Die Mästung der Schweine geschiehet entweder zu Hause, oder in Wäldern, wo Eichel- oder Buch-Mast vorhanden ist. Ein Schwein im Hause zu mästen, kostet etwas, bringt es aber auch wieder ein. Will man es bald fett haben, so gebe man ihm drey Tage vor dem neuen Mond ein halb Qvint Antimonium crudum, klein gestossen, und in einen Teig gekuetet, lasse es also geben bis drey Tage nach dem Neu-Mond, alsdenn stelle man es auf die Mast. Die Zeit des Aufstellens ist unterschiedlich, nachdem es die Haushaltung erfordert. In der grössesten Hitze oder Kälte taugt es nicht; die beste Zeit hierzu ist um Bartholomäi und Michaelis, da die Schweine im Felde nicht viel mehr zu geniessen haben. Sie wollen anfangs nicht zu starck gefüttert seyn, sondern, wenn man ihnen erst ein wenig giebt, und allgemach das Futter bessert, so gedeihen sie wohl. Sie haben auch gerne Veränderung des Futters. Zur Herbst-Zeit giebt man ihnen erstlich Kohl und Kraut, alsdenn kommen die Eicheln. Wenn man mit diesen mästet, muß man denen Schweinen fleißig zu sauffen geben, sonst ist es ihnen zu hitzig, so ist auch das Brantewein-Spülig bey der Eichel-Mast nichts nütze. Wo Heyde-Korn wächst, kan man sie auch sehr wohl mit Heyde-Korn-Schrot mästen, in dessen Ermangelung aber mit Gersten- und (wer es haben kan) mit untermengten Erbsen-Schrot, oder auch mit wilden Obst Rüben, Möhren, Erd-Aepffeln und dergleichen. Die mit lauter Bohnen gemästet werden, bekommen ein bitteres und widerliches Fleisch, wenn sie aber nach den Bohnen ein ander Futter kriegen, bekommt es ihnen wohl. Wenn die Eichel- oder Buch-Mast wohl geräth, werden die Schweine gegen ein gewisses Mast- oder Fehm-Geld in die Eichel- oder Buch-Wälder geschlagen, und daselbst gemästet. Die Eichel Mast wird vor besser, und der Speck davon vor körniger und wohl geschmackter, als von der Buch-Mast gehalten. Die gemeinste Kranckeit, womit die Schweine vornemlich geplagt werden, sind die Finnen, welches weisse Körnlein sind, in der Gestalt und Grösse des Corianders, und überall in dem Fleische stecken. Wie solche zu erkennen, und zu curiren, davon ist unter dem Wort Finne Meldung geschehen. Das Schweine-Fleisch wird zwar vor sehr nahrhafft, aber auch dabey vor fuchtig und ungesund geschätzet, daher es denen überlassen wird, die es wieder ausarbeiten können, ausser dem Kopff und Schincken, und gewissen Würsten von besonderer Zubereitung. Doch werden auch die Spanferckel vor eine niedliche Speise geachtet, und gemeiniglich gebraten, mit einer Fülle von gebäheten und in Wein gequellten Semmeln, Zucker, Zimmet und süssen Citronen, worzu einige noch Borsdorffer Aepffel zu thun pflegen, oder aber mit einem Gefüllsel von seiner Lunge mit Mehl, Eyern und etwas Gewürtz zu einem Teig gemacht, aufgetragen. Will man es gekocht haben, wird es erst mit groben Speck-Schnitten gespickt, in eine Serviette gebunden, gahr gekocht, in eine Schüssel gelegt, mit Blumen bestreuet, und mit einer kurtzen Brühe abgemacht, oder in vier Theile zerschnitten, der Kopff in der Mitten aufgerichtet, und die vier Stücke umher gelegt. Von alten Schweinen wird das Fleisch mehrentheils eingesaltzen oder geräuchert. Und soll dasjenige Schweine-Fleisch viel schmackhaffter werden, welches, wenn das Schwein geschlachtet und abgebrühet, mit angezündetem Stroh gesenget worden. Dasjenige Fleisch aber, das man davon frisch kochen will, und nicht allzu fett seyn darff, wird in keinen Koch-Stücken mit Wasser und Saltz zum Feuer gesetzet, weich gekocht, ausgekühlet, und alsdenn mit Sauer-Kraut, Braun-Kohl, mit Klössen, mit gantzen und durchgestrichenen Erbsen, mit Mandeln und Eibeben gelb oder braun, mit Zwiebeln gelb, mit Kumps-Kraut, u. s. f. zugerichtet. Soll es aber gebraten werden, wäschet man das Stücke sauber aus, und leget es eine Stunde in Saltz, hierauf stecket man es an

Spieß, und wenn es trocken worden, so schneidet man mit einem scharffen Messer durch die Schwarte, etwa so breit, als man es bey dem Vorlegen zu zerschneiden gedenket, quer über den ganzen Braten, bestreichet ihn ein wenig mit Speck, damit die Schwarte fein hart werde, oder man gebrauchet auch an stat des Speckes Butter, davon denn die Schwarte nicht nur hart, sondern gantz kraus, und lauter Blasgen wird. Also kan endlich nach Gefallen angerichtet werden. Das geräucherte Schwein-Fleisch wird zuvörderst reine gewaschen oder gescheuert, hierauf in Stücke verhacket, eine Nacht gewässert und endlich mit frischem Wasser zum Feuer gesetzt, da es denn nach eines jeden Gefallen, mit Sauer-Kraut, welcken Rüben, Klössen, Erbsen, so durchgestrichen, u. s. f. vollends zubereitet werden kan. Aus den Därmen werden Blut- oder Schweiß-Brat-Knack- und Leber-Würste gemacht. Die Füsse, Ohren, Schnautzen, und Stücke aus dem Rücken geben eine gute Gallerte, oder werden in einem Topff gedämfft, mit einer Senff- oder Zwiebel Brühe zugerichtet, oder fricaßiret, oder mit Baum-Oel und Essig zubereitet. So pfleget man auch aus dem Kopffe einen sogenannten Schweins-Käse folgender Gestalt zu machen: Man putzt gewöhnlicher massen den Kopff gantz sauber, zerspaltet ihn, wäschet selbigen nochmahl aus, und setzet ihn mit Wasser und Saltz zum Feuer, daß er recht weich koche, hierauf thut man alles Fleisch von den Knochen herunter, schneidet es klein, den Speck aber schneidet man gantz klein würfflich, und menget solchen unter das Fleisch, welches man mit Jngber, Pfeffer und Citron-Schalen gewürtzt, in der daraus gekochten Brüh, nebst weich gekochten und klein geschnittenen Kalbs-Füssen, in einem Casserol nochmahlen auf Kohlen eine gute Zeit kochen lässet. Jndessen schneidet man aus Citronat würfflichte, oder lange Stückgen, wie auch geräucherte Rinds-Zunge, hält auch darneben noch Pistacien, Pinien und Citronen-Schalen bereit. Endlich leget man auf ein reines Tuch von dem vorher gedachten gehackten Schwein-Kopff, daran die meiste Brühe eingekocht seyn muß, eine ziemliche Lage, schüttet eine Schicht von den letzt gedachten klein geschnitten trockenen Sachen darauf, und breitet wieder von dem ersten eine Lage darüber, welches man Wechsels-weise so lange treibet, bis es genug. Alsdenn bindet man das Tuch feste zusammen, leget es auf einem reinen Ort, und ein reines Bret darüber, beschweret es mit einem Gewicht so lange, bis es recht erhärtet, da man es heraus nehmen, in dünne Schnitten schneiden, und mit Baum-Oel und Eßig zum Verspeisen aufsetzen kan. Die Garnitur darzu sind gerissene Citronen-Scheiben. Der Speck wird starck gebrauchet, andern Speisen im Braten oder Kochen eine Annehmlichkeit zu geben. Ausser dem Gebrauch des Fleisches in der Haushaltung, und den Borsten, die zu mancherley Bürsten, und Kehr-Besen, auch sonst nützlich dienen, trägt das Schwein auch zu der Artzney etwas bey. An dem Kopffe um die Ohren befinden sich einige gantz weisse mürbe Beinlein, die eine besondere, und bis daher heimlich gehaltene Krafft wider die fallende Sucht haben. Das Hirn, den Kindern an die Gaumen gerieben, befördert das Ausbrechen der Zähne. Die Lunge gebraten, und nüchtern gegessen, soll der Trunckenheit wehren. Die Blase gepülvert und eingenommen, soll denen gut seyn, so das Wasser nicht halten können. Die Knochen aus dem Fuß weiß gebrannt und gepülvert, dienen für die Darm-Gicht. Die Klauen zu Aschen gebrannt, und als ein Zahn-Pulver gebraucht, befestigen die Zähne; in Wein eingenommen, sollen sie die rothe Ruhr vertreiben, und denen gut seyn, die das Wasser nicht halten können. Der Koth frisch in die Nase gerieben, vertreibet die Colica; in Baumwolle eingewickelt und aufgeleget, soll er das Fliessen des Blutes stillen, es sey an welchem Orte, und aus was für Ursache es wolle; auf den Magen geleget, soll er das Erbrechen stillen. Die Milch soll von angezauberten Kranckheiten befreyen. Aus der Milz eines im December geschlachteten Schweines wollen die Bauren von des Winters Beschaffenheit urtheilen: Denn nachdem das untere Ende derselben nach dem Bauche, oder das Mittel, oder das obere Ende nach dem Rücken dicker ist, soll auch im Anfange, Mittel oder Ende die stärckste Kälte; wenn sie aber durchaus von gleicher Dicke, ein sehr strenger Winter zu vermuthen seyn. Das

Wilde Schwein, also genannt, weil es in Wäldern seinen Aufenthalt hat, und sich niemahls zahm machen läst, ist ein beherztes und grimmiges Thier, welches, wenn es zu seinen Jahren gekommen, und seine Waffen erlangt, nicht leicht in die Flucht zu bringen ist, sondern seinem Feind tapffer und unverzagt unter Augen gehet, wiewohl es den Menschen nicht angreifft, es sey denn von ihm angeschriehen oder verwundet worden. Es führet nach den Jahren seines Alters verschiedene Nahmen; im ersten Jahre heisset es ein jähriger oder heuriger Frischling; im andern aber schlechterdings ein Frischling; im dritten Jahre wird das Männlein, nach der Jäger-Sprache, ein Keuler; im vierten ein angehendes; im fünfften ein bauendes; und im sechsten ein Haupt-Schwein: das Weiblein aber, wenn es geworffen, eine Bache genennet. Sie brunfften erst im dritten Jahre, halten aber ihre Brunfft-Zeit nicht allezeit so genau, wie andere wilde Thiere, massen offtmahls ausser der Zeit dergleichen Frischlinge gefunden werden, allein ihre ordentliche Brunfft ist zwischen Martini und Andreä, und frischen selbige um Lichtmesse, tragen also mit den zahmen Sauen gleiche Zeit, nemlich vier Monat. Die Bache wirfft

wirfft jährlich nur einmal. Die Ferckelein sind anfänglich roth und schwartz, nach der Qver gestreifft, nachgehends werden sie allgemach dunckelbraun, oder falb. Sie bringen alle Zähne mit zur Welt, die aber mit der Zeit stärcker werden; darunter sind vornemlich vier, einer unten und einer oben auf jeder Seiten, die man Wehr-Zähne, auch Haderer, und das Gewärff oder Gewehr, auch Waffen nennet. Mit den obern thun sie keinen Schaden, mit den untern aber können sie grimmiglich hauen. Die Jungen folgen der Mutter, bis sie wieder wirfft, alsdenn weichen sie den Jüngern, und halten sich beysammen, ihre Nahrung zu suchen. Die Alte vertheidiget ihre Junge aufs beste, als sie kan, und wenn sie grunzet, fahren selbige unter die Stauden oder das Laub, und liegen daselbst so lange stille, bis die Alte wieder ein Zeichen giebt, daß sie hervor kommen sollen. Die Schweine stehen gerne in Wäldern und Brüchen; um die Zeit, da das Korn und wilde Obst reiff ist, treten sie in die Felder, ihre Nahrung besser zu finden, um welche Zeit sie auch feist werden, und bis um Martini am besten sind. Im Winter brechen sie in den Sümpffen und Wiesen nach Wurtzeln und Würmern, und in Wäldern nach Fahren-Wurtzeln. Wo sie in Feldern und Wiesen zu wühlen anfangen, thun sie grossen Schaden. An dem Wühlen kan man des Rüssels Grösse erkennen, und an den Lachen und Pfützen, in denen es sich wältzet, wie auch an den Bäumen, an denen es sich reibet, wenn es wieder aus der Suhle aufgestanden, siehet man dessen Höhe. Ein starck alt schlagend Schwein wird an der Spur erkannt, wenn es zwischen denen Klauen sehr offen und weit gesperret ist, auch viel Koth gefasset hat; ingleichen wenn beyde Lauff-Klauen krumm gebogen gegen einander stehen, die Schalen gewölbt, und auf denen Seiten stumpff, die Ballen starck, vorwärts geschoben, und mit denen krummen Klauen angezogen sind: So sind auch hinter denen Ballen etliche kleine Runtzeln, und nahe daran die Affter-Klauen, zu beyden Seiten breit von einander stehend, allzeit deutlich zu sehen. Die Bache hat kleinere Ballen, so enge beysammen stehen; die Schaalen sind flach und kürtzer, iedoch auch krumm gebogen. Die Affter-Klauen sind höher, und viel näher beysammen, auch nicht so breit von einander. So hat auch die Bache einen kürtzern Schritt, als der Keuler. Ein Haupt-Schwein gehet auch geschräncket, mit denen Ballen ein- und mit den Klauen auswärts, und schreitet insgemein zwey gute Werck-Schuh lang. Die Fährde ist drey bis vier Finger breit, und der Schranck eine Spanne weit, nachdem es feiste ist über den Rücken, und die Keulen von einander gesperret. Das Schwartz-Wildpret, so noch unter drey Jahren ist, spüret sich alles sowohl an den Hinter- als Vorder-Läufften mit einer Schaale länger, als mit der andern; daß sich aber ein starcker Keuler, angehend oder Haupt-Schwein mit gleichen und runden Schaalen spüren lässet, kömmt daher, weil dieselben mit der Zeit die eine lange Schaale nach und nach versteigen und stumpff gehen, daß sie endlich eine solche Runde der Schaalen vorne, als ein Hirsch von zehen bis zwölff Enden, bekommen, mit welchen sie öffters den klügsten Weyde-Mann zumahl auf harten Boden, blenden und verführen würden, wenn sie sich nicht mit dem kurtzen Schritte und weiten Affter-Klauen, wiederum deutlich zu erkennen gäben. Die Bache schräncket gar nicht, sondern gehet gantz gerade schlecht vor sich hin. Die Fährde oder Spur einer trächtigen Bache, welche schon um die Helffte ist, kan man desto leichter mercken, und vor gewiß tragend aussprechen, wenn die beyden Hinter-Läuffte eine gute quer Hand hinter denen vordern zurücke bleiben, weit von einander sind, und zu beyden Seiten auswärts stehen. Wenn auch viel Junge im Leibe sind, so sie sperren und schwer machen, schleppen sie offt einen Hinter-Laufft um den andern, iedoch will dieses, weil hierinnen leicht zu fehlen, gar genau observiret seyn. Alles Schwartz-Wildpret oder wilde Sauen brechen, wo sie hinkommen, durch Mast-Höltzer oder Frucht-Felder, allezeit gerade aus, fast wie in einer Furche, tieff in die Erde, und um die Stämme oder Wurtzeln von einem Ort zu dem andern. Sie streiffen auch den Hirsen, Heyde-Korn und andere Früchte auf dem Felde. Die zahmen Sauen aber wühlen flach in die Erde hin und her auf runde Plätze, sie kauen und schmatzen auch das Getraide, und speyen es zum Theil wieder aus. Die Losung eines wilden Schweines, wenn es in der Feist- und Mast-Zeit, ist schleimigt beysammen, und von starckem Geruch, im Sommer von Früchten, als ein Tann-Zapffen gedrungen; der Bachen Losung aber ist fleckweise, iedennoch auch unterschiedlich. Die wilden Schweine haben ein scharffes Gehör: Sie üben sich von Jugend auf im Hauen und Kämpffen. Die hauenden Schweine, so sich einander gewachsen zu seyn mercken, fahren, wenn sie kämpffen, zusammen, lehnen sich mit dem Rücken hart an, schlagen einander auf die Vorder-Blätter mit dem Gewehr, hauen einander viele Ritzen und tieffe Schläge ein, daß öffters welche in solchem Streit lahm oder wohl gar todt geschlagen werden; so es aber noch ohne dergleichen abgehet, schwellen sie auf ihren Schultern, und wann wiederum neue Schläge darzu kommen, reiben sie sich an die hartzigten Bäume, und heilen sich mit der Zeit wieder aus, davon sie eine dicke Haut kriegen, welche als ein Pantzer feste verwächset. So sie aber in währendem Kampff eines Wolffes gewahr werden, vereinigen sie sich beyde, und verfolgen den Wolff, als ihren gemeinen Feind, mit grossem Eifer. Solche Schweine, wo sie sich aufhalten, sonderlich in der Brunfft, geben einen starcken, süßlichen Geruch von sich. Das

Lager, so insgemein in grossen Behältnissen, Brüchen und Löchern, oder grossen Dickichten ist, können sie gar weich machen von Moos, so sie im Rüssel herzu tragen; so iemand in ihrer Abwesenheit zu diesem Lager kommt oder hinein tritt, kommen sie so balde nicht wieder, sondern machen sich ein anders, bis sie mercken, daß lange Zeit an dem ersten Orte niemand gewesen, oder hingekommen. Die grossen Haupt-Schweine werden am Kopff, auf der Stirn und an dem Rüssel, wie auch an den Vorder-Blättern gantz grau, und sind nicht so flüchtig, als die hauenden und angehenden Schweine. Die Schweins-Hatz oder Schweins-Jagd, wovon unten an seinem Orte ein mehrers, muß bald um Martini angestellet werden, da sie von den Eicheln, Buch-Eckern und wildem Obst am fettesten sind, denn hernach werden sie wieder mager. Wenn man durch Schiessen wilde Schweine fällen will, muß man gute Leit-Hunde und Sau-Finder haben, auch ihre Weiden, Wechsel und Fahrten ausspüren, alsdenn einen gelegenen Baum ersehen, davon man das ankommende Schwein sehen und treffen möge, alsdenn da hinauf steigen und dessen erwarten. Das Rohr muß ein groß Bley schiessen, und der Schuß, wo möglich, neben dem vordern Blat gerichtet werden. Man macht auch ein Gedse von Korn oder Obst, läst sie erstlich darauf gewohnen, und wenn sie es angegriffen, mag man des Morgens oder Abends, hinter einem zugerichteten Schirm, oder auf einem gelegenen Baume aufpassen. Es dienet, ein paar Kugel-Büchsen bey der Hand zu haben, damit, wenn der erste Schuß nicht recht geglücket, mit dem andern nachgeholffen werden könne. Die wilden Schweine werden nicht finnicht wie die zahmen, so ist auch das Schweine-Wildpret gesünder und angenehmer, sonderlich von Frischlingen, daher es vornehmen Tafeln vorbehalten, und die Zimmel von denen Bachen, ingleichen die Köpffe durchgehends vor die besten Stücke geachtet werden. Die Vorbereitung und übrige Zurichtung eines wilden Schweins-Kopffs bestehet darinnen: Wenn man den Kopff, in dem die zwey vördern Läuffte zusammen genommen, und gegen die hintern gezogen werden, oben am Genicke, so weit als das Ohr langet, und an beyden Seiten derer Büger herunter geschnitten, und solchen alsdenn vollends herab gehacket, steckt man zum Maul hinein, und oben am Genicke wieder heraus einen Spieß, daran man über einem Loh-Feuer selbigen senget, und ihn denn endlich mit glüend gemachten Eisen vollend gantz glatt brennet, darbey aber offt mit Speck bestreichet, damit er recht schwartzbraun werde. Zuletzt schneidet man das untere Maul los, daß es hange, und denn das obere auch, damit sich der Rüssel überhenget. Hierauf wird der Kopff eingewässert, sauber abgewaschen und abgescheuert mit Wasser, Wein und Eßig, eines so viel als das andere genommen, ziemlich starck gesaltzen zum Feuer gesetzet, (manche streuen ihm auch vorher noch Saltz und Pfeffer ins Maul), so wirfft man auch allerhand Kräuter, als Rosmarin, Lorbeer-Blätter, Salbey, Ysop und etliche gantze Zwiebeln hinzu; ja einige thun wohl über dieses noch gantzen Pfeffer, gantze Nelcken und Citronen-Schalen daran, und lässet ihn so lange kochen, bis er weich genug; wäre auch die Brühe eingekocht, ehe der Kopff recht weich, so giesset man nochmahls Wein, Wasser und Eßig zu, daß er gehörig weich koche. Ist dieses nun geschehen, setzt man ihn zusamt der Brühe, darinnen er gekocht, aber ja in keinem kupfernen, sondern vielmehr höltzernen Geschirre, weil er vom Kupffer gleich bitter wird, in ein Gewölbe, daß er erkaltet. Bey dem Anrichten schneidet man ihn unten gleich zu, ziehet die Haut ein paar quer Finger um den Kopff herum weg, daß das Weisse absticht, stellet ihn hernach auf eine Schüssel, besteckt ihn mit Buchs-Baum und Blumenwerck, giebt ihm eine Citrone oder schönen Borsdorffer-Apffel ins Maul, und lässet ihn auch wohl offt mit farbigen Gelées garnirt zur Tafel tragen. Im übrigen richtet man das Schwein-Wildpret eben auf solche Art zu, wie das gemeine, sowohl im Kochen und Einsaltzen, als im Braten, nur daß man keinen sonderlichen Speck davon macht, sondern auch die Haut abziehet. Schwein-Wildpret lange und gut aufzubehalten, wasche man solches, wenn es drey oder vier Stunden im Wasser gelegen, sauber aus, lege es in einen Topff, oder, wenn es viel, in einen Kessel, nebst ein oder zwey in Stücken zerschnittenen Zwiebeln, gröblich gestossenen Pfeffer, Cardamomen, Zimmet, Muscaten-Blumen, Saltz, ein wenig Wachholder-Beeren, etlichen Rosmarin-Sträuslein und Lorber-Blättern, wechsels weise geschichtet, giesse Wein, Wein-Eßig und Wasser, iedes den dritten Theil daran, lasse es zusammen sieden, hernach lege man das Wildpret auf ein sauber Tuch, damit es abtrockne und verkühle, schlichte es folgends in einen Topff, und schütte die Brühe, wenn solche auch ein wenig erkühlet, samt dem Gewürtze und andern darüber; der Topff muß mit einer Stürtze bedecket, mit einem Tuche wohl verbunden, und in einem kühlen Keller zum Gebrauch verwahret werden. Solte die Brühe, darinnen das Wildpret gesotten, nicht so viel Fett haben, daß der Torff oben gantz damit bedeckt würde, kan man frisches Schmaltz heiß und wiederum kalt werden lassen, und solches darauf giessen, damit das Wildpret und die Brühe völlig bedeckt bleibe, daß keine Lufft darzu kommen kan. Solchergestalt hält es sich ein halb Jahr und noch länger gut. Solte es sich aber, besonders in grosser Hitze, fügen, daß das Fleisch riechend würde, darff man nur Kälber-Füsse, auf eben diese Weise, wie das Wildpret sieden, und die Brühe davon über das riechende Wildpret giessen, es muß aber zuvor etliche

che mal aus frischem Wasser sauber ausgewaschen, und nachgehends mit frischem Schmalz bedecket werden. Das Fett von wilden Schweinen wird zur Wasser-Salbe genommen, dienet auch in Seiten-Schmertzen, und stillet das Blut-Auswerffen, wenn es in Essig oder Wein eingenommen wird. Die Zähne von einem wilden Schweine gepülvert, bis zu einem Quintlein eingenommen, sind ein eigenes kräfftiges Heil-Mittel wider das Seiten-Stechen und alle innerliche Entzündung. Es wird auch ein Salz daraus bereitet. Die davon zugerichtete Gallerte oder Gelatina dienet vortreflich im Seiten-Stechen, unter das Getränckе gemischet. Die Geilen geben eine gute Stärckung der männlichen Kräffte. Das Blut, sonderlich von Frischlingen, mit Krebsen, Schnecken und einigen feuchtenden Kräutern destillirt, ist wider die Zehrung und Abnehmung des Leibes ein dienliches Mittel.

Schwein Brot, ist ein Kraut mit breiten runden Blättern, welche oben dunckel-grün mit weiß marmorirt, und unten etwas purpurfärbig sind. Die Blümlein kommen auf langen Stielen hervor, und sind ebenfalls purpur-färbig; auf dieselbe folget eine runde häutige Frucht, welche sie in viele Theile öffnet, und ungleiche Saamen-Körner in sich hat. Die Wurtzel ist rund und mit vielen kleinen schwartzen Zasern behäuet. Von ihr hat das gantze Kraut seinen Nahmen bekommen, weil sie nemlich wie ein Brot aussiehet, und von denen Schweinen gerne gefressen wird. Man zählet sie mit unter die stärcksten Purgantia, so gar, daß auch die davon präparirte Salbe mit Aloe und Ochsen-Gall vermischt, und auf den Unter-Leib gerieben, äusserlich die Krafft zu purgiren hat, und den Kindern die Würmer abtreibet. Ausser dieser wilden Gattung vom Schwein-Brot, so mehrentheils in schattichten Wäldern und auf hohen Gebirgen gefunden wird, hat man in Gärten noch viererley, welche zur Lust in Geschirren gehalten werden: Nemlich ein gantz weisses mit fünf zurück gewandten Blättlein, dessen Mund-Loch röthlicht oder Leibfarb ist; diese Gattungen haben einfache Blumen: ein weisses mit gefüllten Blumen. Alle drey zusammen blühen in dem Frühlinge, und geben einen sehr lieblichen Geruch von sich; das letzte weisse blühet erst gegen den Herbst zu, und ob es gleich wenig oder gar keinen Geruch hat, wird es doch nichts desto weniger hoch gehalten. Die drey ersiern Sorten oder das Frühlings-Schwein-Brot will gerne in der Sonnen, die letztere oder das Herbst-Schwein-Brot aber in dem Schatten stehen; beyde müssen eine gute, fette und leichte Erde haben. Man pflantzet sie in grosse Scherbel, zwey Finger tief, und wenn sie sich dergestalt vermehret haben, daß die Wurtzeln den Scherbel ausfüllen, welches man an der Dicke der Blätter abnehmen kan, so nimmt man einen Theil davon, mit samt der Erden, gemächlich heraus, und versetzet es in andere, geraumere Scherbel. Die Vermehrung geschiehet entweder durch Zerschneidung der Wurtzeln, oder durch den Saamen. Von denjenigen, welche man aufschneidet, muß ein jedes Stück ein gantzes Auge haben, das nicht angeschnitten oder verletzet sey. So bald der Schnitt etwas getrocknet muß derselbe mit Pech oder Pfropff-Wachs überleget, und im Pflantzen dergestalt gesetzet werden, daß der Schnitt auf die Seite zu stehen komme, und alsdenn wird magere Erde nahe herum geworffen; alle übrige Erde aber muß fett und leichte seyn. Und damit die allzugrosse Feuchtigkeit ihnen nicht schade, so sollen sie, ehe sie angefangen hervür zu schossen, nicht begossen werden. Wenn man sie von Saamen zeugen will, verfähret man also: Man nimmt den Saamen aus den langlichten Hülsen oder Knöpfen, und säet den vom Frühlings Schwein-Brot im Frühling, und den vom Herbst-Schwein-Brot in dem Herbste, in hierzu angeschaffte und mit guter Erde gefüllte Töpffe, welche hierauf an einen Sonnen-reichen Ort gestellet, und mit fleißigem Begiessen wohl gewartet werden. Der Saamen, welcher Castanien-brauner Farbe ist, hat dieses besonders, daß er in der Erde nicht austreibt, wie andere Saamen, sondern erst zu runden Kugeln sich zusammen ziehet, die hernach ihre Blätter austreiben. Was gesäet worden, darff vor Verlauff des dritten Jahres nicht verpflantzet werden. Man muß die Geschirre, darinnen diese Arten vom Schweine-Brote stehen, des Winters beysetzen, weil sie die Kälte nicht, wie das wild-wachsende Schweine-Brot vertragen können.

Schweine-Mast, suche Schwein, item Mast.

Schweine-Meister, an manchen Orten hat man bey grossen Ritter-Gütern, wo starcke Schweins Zucht ist, einen besondern Mann, welcher die Aufsicht über die Schweine hat, und das Prädicat, als Schwein-Meister, führet. Seine Schuldigkeit ist, daß er auf die trächtigen Schwein-Mütter wohl Achtung gebe, den Stall, darinnen sie aufbehalten werden, mit Wirr-Stroh gut versehe: Acht habe, daß die Schweine zu rechter Zeit ausgetrieben, und bey kaltem Wetter nicht eher ausgelassen werden, es habe sich denn der Reiff verlohren, und bis das Eis zerschmolzen. Er muß des Abends, bevor er die Schweine in die Ställe thut, sie umzählen; vor den Verkauf der Schweine sorgen, und im Frühlinge Junge, daferne es nöthig, einkauffen, auch bey derselben Anschaffung vornemlich auf die gute Art sehen; sich angelegen seyn lassen, dieselben wohl und tüchtig zu mästen, und daher beurtheilen, was und wie viel sie auf der Weide, ausser der Erndte-Zeit auf den Stoppeln, oder von Eicheln antreffen, und da sie sich auf der Weide nicht sattsam behelffen können, sie zu Hause zu rechter Zeit und auf gehörige Art, mit Futter und Tranck vollends versorgen;

gen; ihre Stallungen und die Sau-Koben fleißig besichtigen, ob sie in gutem Stande sind, die Thüren und Tröge ausbessern lassen, damit sie von diesem unruhigen Vieh nicht zerbrochen und ruiniret werden; die grossen Schweine in einen Stall zusammen thun, und die geringen und kleinen auch alleine halten, und einem ieden sein Theil in Fressen und Sauffen absonderlich geben lassen; ihnen allezeit des Morgens, Mittags und Abends ihr ordentliches Futter an Fressen und Sauffen austheilen, und die trächtigen Schweine, zumahl gegen das Ende der Trage-Zeit besser warten, auch zwischen solcher sie nicht hefftig jagen noch schlagen lassen, damit sie nicht verwerffen. So bald er höret, daß eine Sau Junge bekommen, muß er fleißig nachsehen, und die Alte mit dicken laulichem Geträncke versorgen, damit sie nicht vor Hunger genöthiget werde, ihre Jungen aufzufressen; er muß beserat seyn, daß auf dem Ritter-Gute bey den Schweinen allezeit tüchtige Fähr-Mütter und Eber von guter Art, die weder zu jung noch zu alt sind, gehalten werden, und die Zukommungs-Zeit so suchen einzurichten, daß der Wurff nicht im Winter komme; die Jungen bey Zeiten gewöhnen, daß sie ein und anders fressen lernen, damit sie nicht, wenn sie abgesetzt werden, verbutten; die Zeit der Absetzung nach denen Umständen beobachten, wie sie es vor dienlich befinden; acht haben, daß die Schweine auf dem Hofe oder in Gärten nicht Schaden thun, und in allen Stücken das Interesse seiner Herrschafft zu befördern, Schaden und Nachtheil hingegen zu verhüten suchen.

Schweins-Dachs, siehe Dachs.

Schweins-Eber, suche Eber.

Schweins-Haße, Schweins-Jagd, diese werden im Herbst, da die wilden Sauen von der Eichel-Buch- und wilden Obst-Mast feist geworden, am besten angestellet, und die Schweine in einen mit Netzen und Tüchern umstellten Ort zusammen getrieben, allwo in dem Lauf ein Schirm aufgerichtet, vor die, so allein mit Schiessen sich belustigen, oder bloß zusehen wollen. Die andern gehen auf die Schweine los, und fällen sie mit Fang-Eisen. Dasselbe muß nicht zu niedrig, sondern von oben her geführt, mit der lincken Hand regieret, und mit der rechten Hand nachgedruckt, zugleich der lincke Fuß unter die lincke, und der rechte unter die rechte Hand fest und starck gesetzet, das Schwein aber entweder an der Brust oder hinter dem Bug gefasset werden. Angehende Schweine, und die drüber sind, werden auch mit Spreng- oder Streiff-Jagen (par force) gejagt, oder gehetzt. Wenn man ein solches im Lager bestätiget, muß man umher nach dem besten Lauff-Plaze sehen, auch wahrnehmen, wo es mit dem Kopff zulieae, oder seine Ausflucht nehmen werde. Wo ein Bruch oder Morast nahe lieget, da müssen die Tücher-Lavren vorkommen, wo es aber hinlauffen möchte, da müssen die leichten Cours-Hunde, und andere beißige Sau-Rüden auf die Hut gestellet werden, damit, wenn es sich auf die Seite wendet, und vorbey springen will, man es mit denselbigen hetzen könne; die schweren Englischen Hunde hingegen, welche zum Theil wegen ihrer Schönheit geschonet, und mit Panzern oder Jacken beschirmet sind, werden von weitem gestellet. Der Jäger, und die er bey sich hat, müssen alle zu Pferde seyn, und gute Hirsch-Fänger bey sich haben. Wenn nun der Sau-Finder, so hinein gelassen worden, vorstehet, und das Schwein anbillet, so fähret es entweder heraus, oder es sperret sich und bleibt liegen; solchenfalls muß ein mäßiger Sau-Rüde an dasselbe abgeschicket werden. So bald das Schwein ausreisset, wird es mit leichten Hunden gehetzet, die es bald einkriegen, herum rücken, und, ob es schon wieder fortläufft, dennoch dadurch müde machen und aufhalten. Oefters schläget es auch die besten Hunde lahm und zu Schanden, bis die schweren Hunde zu Hülfe kommen, solches anpacken, und zu beyden Seiten an den Ohren halten, daß sichs nicht rühren kan; da denn der Jäger mit dem Hirsch-Fänger absitzet, und dem Schwein einen Fang giebt, welcher Fang, weil man nicht leicht durchbohren kan, unter dem Vorder-Blat geschehen muß. Dieses ist eine sehr lustige Jagd; wobey iedoch derjenige, so Schweins-Köpffe haben will, nach dem gemeinen Sprich-Wort, Hunde-Köpffe daran wenden muß; weil viele durch die Schweine lahm oder gar todt geschlagen werden; auch die Jäger, wo sie nicht gute Fürsichtigkeit brauchen, öffters nicht verschonet bleiben.

Schweins-Igel, siehe Igel.

Schweins-Mist, suche Mist.

Schweins-Mutter, siehe Fähr-Mutter.

Schweins-Netze, suche Sau-Netze.

Schweins-Rüden, siehe Sau-Rüden.

Schwein-Schneider, sind in einem Lande, wo Vieh, sonderlich Schwein-Zucht ist, sehr nöthig, und diejenigen Leute, welche alle diejenigen Vortheile wissen sollten, welche bey dem Schneiden der Schweine so wohl als auch derer Ochsen und dem Wallachen derer Pferde angewendet werden müssen, damit dieselben nicht allein im rechten Alter und zu rechter Zeit im Jahre ohne Beschädigung geschnitten, d. i. ihrer männlichen Klöße entlediget, sondern auch vor Gefahr und Zufällen bey der Heilung verwahret würden. Ja bey denen Schweinen und Hunden müssen sie auch denen Sauen und Hetzen den uterum geschickt heraus nehmen können. Sie solten von Rechts wegen die Vieh-Anatomie wohl inne haben, und die Vieh-Artzney-Kunst verstehen. Es ist an vielen Orten ein rechtes Landwirtschafftliches Handwerck, sie müssen examiniret, verpflichtet, an gewisse Ordnungen, Pflichten und Kreise gebunden werden. In denen Preußischen Landen hat man eine schöne besondere Verordnung vom 20 Aug.

Aug. 1720. Sonderlich müssen sie vor die Verwahrlosung stehen, und wird ihnen ein gewisses Geld vor den Schnitt verordnet. Sie müssen auch von dem Kreis, der ihnen angewiesen wird, der Obrigkeit, sonderlich in das Forst-Amt einen gewissen Pacht oder Zins erlegen. An vielen Orten aber verrichten solches auch die Hirten, welches aber, wenn sie nicht sattsam erfahren, nicht zu verstatten.

Schwein-Stall, dieser soll also angeleget werden, daß alte, junge, und sonderlich die Zucht-Schweine mit ihren Jungen, jede Sorte absonderlich, und von den andern abgeschieden seyn können. Die Böden, so von starckem Holtz durchlöchert, einen Fuß hoch von der Erden geleget werden, damit der Urin sich durchziehe und drunter wegfliesse, müssen so wohl als die Tröge täglich gereiniget, auch die Thüren und Deckel über die Tröge wohl und feste versperret werden, damit sie die Schweine nicht erbrechen. Der Raum, da diese Ställe sind, soll seinen besondern, von dem übrigen Vieh-Hof abgesonderten Hof haben, nicht nur, damit man die Schweine, wenn ihnen ausgemistet wird, darein zu lassen, sondern auch weil der Gestanck von den Schweinen dem andern Vieh, und hingegen den Schweinen der Mist vom Feder-Vieh, wiewohl sie ihn sehr aerne fressen, vor schädlich geachtet wird. Sonderlich ist wohl einzurichten der

Scheine-Trog, wie überhaupt ein Trog beschaffen, davon siehe den Artickel Trog. Hier aber ist wegen der Schweine-Tröge anzumercken: Dieselben müssen nicht so beschaffen seyn, daß die Schweine hinein steigen können. Dadurch verderben sie mit ihrem Unflat das Fressen. Ja eins pfleget hinein zu steigen, beist die andern weg und hefft dazu hinein. Zu dem Ende muß man vor die Tröge Latten, so weit vorne in die Höhe darüber nageln lassen, damit die Schweine nur mit den Köpffen durch kommen können. Werden sie aber stärcker, so bringt man sie in andere Ställe. Daher man mehr Ställe bey rechter Schweine-Zucht haben muß. Und weil endlich auch doch manches Schwein in einem solchen Loche um sich hauet, wenn ihrer etliche, z. E. 6 zusammen aus einem Troge fressen, so stelle man z. E. zu einem Troa, dazu 6 Löcher geben, nur 5 Stücke, damit, wenn eines gehauen wird, dasselbe ein offenes Loch wieder finde, und mit denen andern fressen könne, folglich zugleich fett werde, nicht aber verkomme. Nur dieses ist noch zu erinnern, daß dergleichen verschlagene Tröge vor die Mutter-Schweine nicht angehen, sonst würden die Ferckel durchkriechen und umkommen. Daher müssen, so viel Mutter-Schweine vorhanden, so viel zugemachte Ställe auch gemacht werden, vor die übrigen aber sind die Löcher nach Proportion der Grosse zu machen.

Schweiß, wird von denen Jägern das Blut der wilden Thiere genennet. Der Gemsen-Schweiß wird von den Jägern vor den Schwindel gebraucht. Der Schweiß von Merk-Hasen auf robe Leinwand gestrichen, soll vor die Rose oder das Rothlauff ein bewährtes Mittel seyn; der Schweiß vom Fuchse aber den Stein zermalmen und austreiben. Der Dachs-Schweiß wird in den Apotheken unter andern speciobus zu einem gewissen Mithridat wider die Pestilentialische Seuche genommen.

Schweissen, heisset bey den Jägern so viel als bluten.

Schweiß-Fuchs, ist eine besondere Art rother Farbe von Pferden. Siehe Fuchs.

Schweiß-Hund, ist nechst dem Leit-Hunde fast der nöthigste und nützlichste Jagd-Hund, massen ohne denselben das von einem unachtsamen Weidemann zu Holtz geschossene Wild wohl schwerlich würde gefunden, vielmehr aber von Krähen, Füchsen und andern Thieren verzehret werden, oder auch in der warmen Sommers-Zeit in wenig Stunden verderben müssen, mithin denen Menschen nicht zu Nutzen kommen. Zu solchem Ende wird der Schweiß-Hund, so bald ein Stücke Wild angeschossen, daß solches in der Angst vor Schmertzen in einer Furie weit fortläufft, auf der Fährde oder ausgelassenem Schweiß angeführet; und weil dasselbe, indem es insgemein weyde-wund, oder durch den Wanst, Mast-Darm, oder Gescheide getroffen worden, hiervon je länger, je kräncker und matter wird, und, wenn man ihm Ruhe lässet, in dem nechsten Behältniß sich nieder thut und verbirget, so gehet man ihm mit dem Schweiß-Hunde nach, und suchet in der Stille so lange, wenn es auch schon wieder zu Holtze gegangen wäre, bis man es mit allen Ein- und Ausgängen beschlossen, und gleichsam bestätiget hat. Hierauf kan man den Hund, welcher eben wie der Leit-Hund geführet wird, an einem reinen Ort anbinden und ruhen lassen; und denn mit dem Pürsch-Rohr hinein schleichen, um das Wild anzutreffen, welches, weil es immer kräncker wird, sich gleichsam gutwillig ergiebt, auch letztlich gantz nahe kommen läst, daß man es vollends niederschiessen kan. Solches ist an denenjenigen Grentzen, da man der Nachfolge nicht berechtiget, und weder mit der Büchsen, noch mit dem Hunde das angeschossene Wild über die Grentze verfolgen darff, sehr dienlich: Ist aber die Grentze weit abgelegen, so kan das Thier mit einem losgelassenen Blendlinge verfolget werden, und weil angeschossenes Wild die gefunden verlässet, und vor Schmertzen, den Brand zu löschen, seine Flucht gemeiniglich nach dem Wasser nimmt, hineinspringet, und vor dem Hund stehet, kan der Schütze des Hundes Anschlagen und Laut verneh-

men

men und horen, sodenn nachfolgen, es hinterschleichen und schiessen. Sonsten hat man auch eine Art Schweiß-Hunde, wenn von Dänischer mittelmäßiger Art eine Hündin mit einem Jagd-Hunde beleget wird, so fallen die Junge von sehr gutem Geruch, und werden auch Blendlinge genennet, welche auf der Fährde nicht gerne laut werden. Man hat sie gerne von roth-brauner Farbe, und pfleat sie ebenfalls, wie die Leit-Hunde, iedoch ohne Zuspruch, an einem Leinichen auf der Fährde des Wilds zu arbeiten, daß sie so wohl die Fährde, als den Schweiß suchen, welches eine Menage vor einen Grentz Schützen ist, der viel Hunde zu halten nicht vermag. Ein solcher Hund wird auch insgemein zum Schieß Hund hinter dem Schützen herzukriechen abgerichtet, daß er, so bald geschossen, nach dem Schweiß das Wild verfolge, und entweder erlege, oder wiederum ständig mache: Weswegen man sie gerne etwas flüchtig hat, einen angeschossenen Hirsch oder Thier einzuholen, oder die Sauen herum zu rücken und ständig zu machen, bis man mit dem Schuß ankommen, oder sie beschleichen kan: Sind also gleichsam, als halbe flüchtige Pürsch-Hunde zu gebrauchen.

Schweiß-Wurst, suche Wurst.

Schweitzer-Hosen, siehe Mexicanische Wunder-Blume.

Schemmen der Pferde, geschiehet entweder in stillstehenden Wassern, und besonders darzu bereiteten Pferd-Schwemmen, oder aber in fliessenden Wassern. Wenn die Pferde von der Arbeit kommen, oder wenn sie über Land oder sonst geritten und unrein worden, also, daß sie einer Abwaschung oder Säuberung vonnöthen haben, soll man sie nicht also bald in die Schwemme reiten, oder sonst abwischen, es sey denn, daß sie zuvor wohl abgekühlet sind: Denn sonst überkommen sie Gallen, Rappen und dergleichen Zustände; zu Sommers-Zeiten mag man sie wohl in ein fliessend Wasser reiten, aber zur Winters-Zeit wäre es viel besser, man wüsche sie jenseit zu Hause ab, und vermischte das kalte Wasser mit ein wenig warmen, und trocknete ihnen die Schenckel mit einem leinenen oder wöllenen Tuche wohl ab: Denn das ist eine gewisse Regel, je weniger man ein Pferd mit kaltem Wasser netzet, es sey gleich an was Orten oder Enden am Leib es wolle, insonderheit aber das Geschröt, so ist es um so viel desto besser: ausserhalb im Sommer, wenn es gar warm, da halten etliche vor gut, daß man die Pferde zu Abend ohngefehr um 5 Uhr oder etwas eher in ein fliessend Wasser gehen liesse, aber nicht tiefer, als ein wenig über die Knie, damit ihnen der Bauch nicht zu nas werde: Denn auf diese Weise werden sie fein bequem erfrischet, und stehen des Nachts desto kühler und trocknen ihnen auch die Schenckel und das Gelder dennoch, ob man sie gleich eine gute Zeit im Wasser also umgehen, oder gegen dem Wasser stille stehen lässet; so man aber den Bauch netzet, so überkommen sie gerne das Grimmen, und nehmen nicht zu; wie man denn viel Pferde findet, die von Natur zum Grimmen geneigt sind, und begiebt sich solches vornemlich an denen magern Pferden, den feisten hingegen schadet es nicht, und ist wohl nichts bessers, wenn ein Pferd zu feist ist, oder zu viel Leibes hat, als daß mans nur offt schwemme.

Schwenck-Kessel, Spül-Kessel, ist ein grosses, ablanges, entweder gantz von Zinn verfertigtes, oder aber von Kupffer getriebenes und inwendig verzinntes Gefässe, welches mit reinem Wasser angefüllet wird, die Wein- und Bier-Gläser darinnen zu schwencken und auszuspülen.

Schwengel, heist ein Stücke Holtz, so auf eine oder andere Weise dergestalt befestiget ist, daß es beweget werden kan. Also ist ein Brunnen-Schwengel ein langes Holtz oder Baum, der um seine Mitte auf der Brunnen-Seule an einem Zapffen beweglich ruhet, und an dessen einem Ende der Brunnen-Eimer mit einer Stange angehencket, womit Wasser aus dem Brunnen gezogen wird. Ein Pompen-Schwengel aber ist dasjenige Stücke Holtz, womit die Pompen-Stange bewegt wird.

Schweng-Rad, siehe Schwung-Rad.

Schwerdt-Fisch, ist ein grosser See-Fisch, sonderlich in der Nord-See, aus dessen Kinn-Backen ein Bein in Gestalt eines Schwerdtes gehet, so an beyden Seiten mit spitzigen Zacken versehen, und offt 5 Fuß lang, 6 Zoll aber breit ist. Hiermit kämpft er gegen die grösten Fische, und ist sonderlich ein Feind des Wallfisches.

Schwere-Noth oder das böse Wesen, siehe den Artickel fallende Sucht. Es wird aber auch von verwogenen, lieblosen und unvernünfftigen Leuten dieses Wort, als ein Verwünschungs- und Fluch-Wort, womit sie Menschen und Thieren diese erschreckliche Kranckheit an den Hals wünschen, gebrauchet. Ob nun gleich dergleichen Wünschen an sich von keiner Wirckung ist und seyn kan, so zeiget doch alles solches Verwünschen und Verfluchen bey einem Hauswirt ein liebloses, unbedachtsames, zorniges und unordentliches, oder doch leichtsinniges, freches und schlechtes Gemüthe an, mit welchem andere vernünfftige Leute nicht gerne viel zu thun haben. Ob aber nicht im übrigen Gott bisweilen solche rohe Menschen, die überdem auch noch andere Dinge nach ihrer Unart begehen, in welchen ein wahrhafftiger zureichender Grund lieget, daß die Ihrigen oder ihr Vieh kranck würden, und allerhand Ubel an dem Hals kriegen, mithin durch den Zusammenhang natürlicher und moralischer Ursachen, oder auch ausserordentlich straie, das kan man wohl nicht leugnen, müssen es unter die abscheulichsten Zungen-Sünden gehö-

ret,

ret, welche Gott ein Greuel sind. Inzwischen dürffen sich doch solche feindselige Menschen eben nicht einbilden, als ob sie an und vor sich durch die Krafft ihrer verwünschenden Worte und Flüche einem andern Schaden thun könten, wie sich öffters die gemeinen Leute aus Aberglauben bereden, und also auch hier wiederum in Irrthum und Sünde verfallen. Segnen und Fluchen cum effectu kan niemand eigentlich als Gott. Es wird also dadurch demselben seine Ehre geraubet. Und eben dieser Irrthum hat einen Theil der abergläubischen und auch teuflischen Magie herfür gebracht, und unterstützet, daher aber einen Grund nehmen wollen, weil Gott in der Religion mit seinem Wort bisweilen allerhand ordentliche und ausserordentliche Wunder-Wirckungen, wenn es Menschen aussprechen, zu verknüpfen, in heiliger Schrifft verheissen, und auch wircklich zum Behuf seines Gnaden-Reichs verknüpffet hat. Daraus ist hernach der Aberglauben der Jüden und Heyden von der Krafft und Wirckung gewisser geschriebener oder ausgesprochener Worte, oder auch anderer Zeichen, die solche ausser der Verheissung Gottes in andern leiblichen und geistlichen Dingen, zu andern Zwecken, ja so gar zu bösen Absichten haben sollen, entstanden. Sonderlich, da man damit zugleich leere Phantasien und ungegründete Begriffe von den unerschaffenen und denen erschaffenen Geistern aus der alten Geister-Philosophie der Heyden, und nach diesen der gnostischen Ketzer verknüpffte. Vor solchen Dingen muß sich nun ein Christlicher Wirt hüten, und die hin und wieder noch Stückweise unter gemeinen Leuten im Schwang gehenden Reliquien dieser sündlichen Thorheiten, die man öffters, ohne daß man ihre Abscheulichkeit recht verstehet, nur so aus Gewohnheit beybehält, ernstlich fliehen.

Schwertel-Lilie, ist eine Blume, welche diesen Nahmen von ihren, wie ein Schwerdt geformten, Blättern führet. Man hat ihrer von vier- oder fünfferley Farben, als Purpur-farbne, welche die gemeinesten, weisse, Leib-farbne und die kleine Pfersich-Blüt-farbene, so alle einerley Kraut oder Laub haben. Eine besondere Art ist, die eine zweyfache Blumen-Reihe auf einem Stengel hat; die gantz weissen sind die allerseltsamsten; die aus Candia ist so hoch roth, daß sie gleichsam schimmert, bedarff aber sonst keiner absonderlichen Wartung. Die gemeinen setzen also zu, daß sie offt, wenn ihnen nicht gewehret wird, einen gantzen Garten auslauffen. Sie wollen einen leichten und wohlgearbeiteten Grund und gute Wiesen-Erde haben, und werden von den jungen, so in grosser Anzahl neben absetzen, vermehret und fortgepflantzet. Man setzt sie im halben September im wachsenden Monden drey Zoll tieff in die Erde, und lässet sie darinnen drey Jahre stehen: Denn eher ist nicht nöthig, sie auszunehmen, und pfleget die Ausnehmung zu geschehen um die Zeit, wenn man die Tulipanen ausnimmt.

Schwimmer, ist eine Art Falcken, welche gut zum Hasen-Beitzen sind. Ihr Vaterland ist Sicilien, da sie auf den hohen Bäumen und Felsen nisten. Dieser Vogel hat seinen Nahmen daher bekommen, weil er im Fliegen eben eine solche Bewegung, wie ein schwimmender Mensch machet; er liebet die Hunde von Natur, und ist dabey von grosser Geschwindigkeit, muß aber wohl abgetragen werden, ehe er zahm wird. Siehe Falck.

Schwimmer, wird auch eine Art von Corossen oder Chaisen genennet. Ingleichen heißt ein Schwimmer derjenige, der im Wasser gut schwimmen und schweben kan.

Schwindel, ist eine bekannte Schwachheit des Haupts, welche vom dicken Geblüt und verstopfften Nerven entstehet, von kalter, nasser und trüber Lufft, blehenden Speisen, sonderlich Bohnen, Zwiebeln, Meerrettig, schweren Getränckе, starck gehopfftem Biere, übermäßigem Trincken starcker Weine, vielem Wachen, Verstopffung des Leibes, und grosser Traurigkeit aber befördert wird. Nebst denen Schwindel-Körnern soll ein Haus-Mittel seyn, wenn man des Morgens ein Schnittlein Brot in Spanischen Wein tuncket und genieset.

Schwindel-Körner, suche Coriander.

Schwindel-Kraut, siehe Gemsen-Wurtz.

Schwinden, suche Buch-Schwinden und Kern-Schwinden.

Schwindsucht, ist eine Auszehrung des gantzen Leibes mit einem stillen Fieber und faulen Husten begleitet, wobey sich eine geschwürige Lunge endlich befindet. Die nächste Ursache ist die Lunge, wenn sie von sauern und scharffen Theilgen, die in denen Blut-Gängen stocken, angefressen und Eyterschwürig worden. Schwindsüchtige müssen nahrhaffte und verdauliche Speisen, gute Brühen mit Rosinen, insonderheit Milch und allerhand heilsame Kräuter, als Schaaf-Garbe, Ehrenpreis und dergleichen in Thee geniessen, saure, gesaltzene, bittere, zähe und geräucherte Sachen meiden, Gersten-Tranck mit kleinen Rosinen, Molcken mit Thee, item den Haber-Tranck brauchen, dem Schlaf mehr als dem Wachen nachhängen, sich vor hefftigen Gemüths-Bewegungen hüten, und dergleichen. Der Schwefel Balsam ist eines der besten Mittel vor die Lunge.

Schwindsucht der Bäume, ist eine Kranckheit derselben, welche darinnen bestehet, daß sie abnehmen und mager werden. Diese Kranckheit ist am besten durch guten alten Dünger zu vertreiben.

Schwinge, siehe Futter-Schwinge.

Schwingen, heissen auch an den zu Wagen-Leitern die breit-geschnitzten Hölzer, welche die Ober- und Unter-Bäume in gewisser Weite von einander halten, und also das dritte Stück einer Wagen-Leiter ausmachen.

Schwude, siehe Hort.

Schwung-Rad oder Schweng-Rad, ist an den Mühl- und andern Wercken, die aus Rad und Getriebe bestehen, oder auch nur eine Circular-Bewegung haben, ein ungekammtes Rad, welches nichts treibet, sondern nur zu der Bewegung hilfft, damit dieselbe in einem gleichen Umlauff bleibe. Sie werden entweder an dem gantzen Umfange mit Bley ausgegossen, oder nur an drey oder vier Orten in gleicher Weite mit Gewichten versehen.

Scincus, ist eine Art theils Land- theils Wasser-Eydexen, so aus Arabien und Egypten kommen. Man hat sie bey uns in denen Apothecken, und braucht sie in der Medicin zum Mithridat.

Scordien, siehe Lachen- oder Wasser-Knoblauch.

Scorpion, ist ein klein Ungeziefer, welches am meisten im untern Theil Italiens jenseit des Apennius, und in anderen dergleichen warmen Landen seinen Aufenthalt hat. Die Gestalt des Leibes gleichet einem Ey, daran der Kopff mit vielen Augen, doch wie in einem Stücke angesetzet. Zunechst denselben gehen zwey lange Arme heraus, an deren ihren Enden kleine Krebs-Scheeren sitzen, diesen folgen an beyden Seiten vier Füsse, und denn gehet hinten der Schwantz mit vielen Gliedern heraus, der zuletzt in einen ordentlichen Stachel, womit das Thier verletzet, hinaus läufft. Der Ort, wo sich dergleichen am liebsten aufhalten, muß feucht und warm seyn. dahero findet man sie in Kammern und Kellern, in den Ritzen der Thüren und Fenster, und unter Steinen, die auf feuchten Boden liegen. Sie sind ihrer Farbe nach von unterschiedener Art. Was von ihnen gestochen worden, empfindet gemeiniglich einen kalten Schweiß: doch hat man sich vor ihnen nur in den heissen Sommer-Monaten vorzusehen, da der Stich am gefährlichsten, welcher am allerleichtesten zu heilen, so man, den Scorpion selbst erwischet, ihn zerquetschet und auf den Schaden leget; oder in Ermangelung dessen gebrauchet man auch das Scorpionen Oel, darinnen lebendige Scorpionen ersäuffet worden.

Scorpionen-Kraut, siehe Raupen-Klee.

Scorpion-Kraut, grosse Krebs-Blumen, Warzen-Kraut, ist ein Kraut, welches an vielen Orten auf den Feldern und an den Wegen wild wächset, bey uns aber in den Lust-Gärten aus dem Saamen gezielet wird. Es bekommt grosse, rauhe, weißlichte Blätter und viel bleich-gelbe oder röthliche Blumen, derer Blätlein, wie die Scorpion Schwäntze gekrümmet sind, davon es den Nahmen bekommen, worauf kleine, grüne Knöpflein folgen, darinnene in dreyeckiger Aschen-farbner Saame lieget. Das Kraut purgiret durch den Stuhlgang die phlegmatische Feuchtigkeit und Galle, ist auch gut für den Scorpion-Stich. Der Saame und Saft mit Salz vermenget, auf die Warzen geleget, vertreibet sie. Vier Saamen-Körnlein mit Wein vor dem Antritt des viertägigen Fiebers genommen, sollen vortrefflich gut darwider seyn; gleichwie drey wider das viertägige Fieber. Ein Scorpion mit diesem Kraut berühret, muß sterben; es sollen auch die Ameisen davon sterben.

Scorpion-Pfriemen, ist eines der stachelichsten Gewächse, welches ohne Verletzung nicht kan angegriffen werden. Es treibet braungrüne gestreiffte Ruthen, welche auf allen Seiten mit vielen Stachlen von unterschiedlicher Grösse dergestalt künstlich besetzet sind, daß sie dem Gewächse ein seltsames Ansehen geben. Im Frühjahr kommen einige kleine und spitzige Blätter daran zum Vorschein, die aber gar bald abfallen und den Stacheln Platz machen. Die Blüten sehen wie die an den Hülsen-Früchten klein und gelbe. Darauf folgen gantz kurtze Hülsen, in denen iezuweilen bleiche Saamen, als wie kleine Nieren, zu befinden. Die Wurtzel ist holtzig, und lässet sich nach Belieben beugen. Dieses Gewächse kan durch Zerreissung der Wurtzel oder aus dem Saamen fortgepflantzet werden.

Scorzonere, Schlangen-Mord, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in den Wäldern an feuchten Orten wächset. Seine Blätter gleichen den Teuffels Abbiß-Blättern, und seine Blümlein der Bocksbarts-Blume. Die Wurtzel ist eines Daumens dick, und einer halben Ellen lang, glatt, von aussen schwartz, inwendig weiß und voll Milch. Sie widerstehet allem Gifft, und dienet in kalten Fiebern sowohl, als in hitzigen Kranckheiten. In Spanien soll ihr Safft so kräfftig seyn, daß, wenn eine Schlange damit berühret wird sie erstarret, und wenn sie davon etwas in das Maul bekommt, alsobald stirbt. Dieser Wurtzel vier Loth in drey Maaß Wein bis zum dritten Theil eingekocht, und davon mit etwas Zucker eingenommen, dienet in der Pest und hitzigen Fiebern, wider das Podagra und die Rose, treibet auch den Schweiß, die Pocken und die Masern. Der frische Safft mit Rosen- oder Fenchel-Wasser vermischet, und laulich mit Tüchlein über die Augen geschlagen, oder in die Augen-Winckel getäufft vertreibet die Entzündung und Flecken der Augen. Die Wurtzel wird eingemacht, welche für der Pest bewahret, und die aus dem Geblüt rührende Schwermüthigkeit, fallende Sucht, Schwindel, Ohnmachten, Mutterwehe ꝛc. vertreibet.

Scorzonere, Spanische Haber-Wurtz, ist eine Küchen-Wurtzel, zärter zu essen, als die gemeine Haber-Wurtz. Die Gärtner machen deren unterschiedliche Gattungen, als die kleine mit gelben Blumen, die grosse mit schmalen Blättern und gelben Blumen, auch andere mit rothen und Purpur-färbigen Blumen. An der Wurtzel ist dieses sonderbar, daß sie nicht, wie andere Wurtzeln holtzig wird, ob sie schon lange in der Erde bleibet; sie vergehet auch nicht jährlich, wie andere Wurtzeln, sondern dauret etliche Jahr, ob sie schon Saamen träget, wird immer gröser, und kan allezeit genutzet werden. Man säet sie Reihen-weise im Frühling im abnehmenden Lichte; oder auch wenn sie beginnet

zu

zu verblühen, in ein gutes mürbes und etwas feuchtes Erdreich. Gegen den Winter kan man etwas Hüner- Tauben- oder andern kurtzen Mist aus einem Mist-Beete darüber streuen, damit die Fettigkeit davon durch den Regen und Schnee fein hinein ziehen kan, so werden die Wurtzeln schöne wachsen und dicke werden. Wenn man sie verspeisen will, wird sie rein geschabet, in kaltes Wasser geweicht, damit sie die kleine Bitterkeit verliere, denn entweder an Lamms- oder Kalb-Fleisch gekocht, oder als ein Salat zugerichtet Den Saamen muß man fleißig in Acht nehmen, denn so bald er aufgangen ist, fleucht er davon; dahero soll man einen Topff mit einem Deckel allemal daben stellen, damit man alle Tage denselben hinein sammlen kan. Dieser Saame hält sich nicht über zwey Jahr.

Scrupel, ist der dritte Theil eines Drachmæ oder Quintleins, in sich haltend zwantzig Gran. Solchemnach gehen zwey hundert und acht und achtzig Scrupel auf ein Pfund, vier und zwantzig auf eine Unße, zwölff auf ein Loth, und drey auf ein Drachma oder Quintlein.

Sebesten, siehe Brust-Beere.

Sech, suche Pflug Sech.

Secret, siehe Abtritt.

Sect, ist ein süsser, starcker, weisser oder goldfärbiger Wein, so aus denen Canarien-Inseln kommt, wie auch in Spanien wächst. Man hat Palm- Malaga- und Seres-Sect.

Sedum, suche Haus-Wurtzel.

See, ist ein grosser Umfang eines stillstehenden Wassers, so niemals vertrocknet, und mehrentheils keinen Ausfluß hat, zuweilen aber einen Fluß auslässet, welches sonderlich an denen Seen, so in den Gebirgen liegen, sich befindet. Die meisten Seen sind reich an Fischen, und obwohl etliche deraleichen See-Fische nicht vor so gesund halten wollen, als die in fliessenden Wassern gefangen werden, so weiß man doch aus der Erfahrung das Widerspiel; sonderlich in denenjenigen Seen, wo ein grosser Fluß, wie oben gedacht, seinen Durchgang hat. An den Seen ist das sonderbar, daß sie gewisse Fische gleichsam zu eigen haben, die in andern Wassern sonst nicht zu finden sind: Als im Comer-See allein werden die Stachel- oder Dorn-Karpffen, von den Inwohnern Pigo genannt, angetroffen, die den gemeinen Karpffen gantz gleichen, ausser, daß sie voll scharffer Dornen sind. Im Garder See finden sich allein die Carpiones, so an Flössen und Schuppen den Föhren fast gleich sind, mit roth und schwartzen Sprenckeln auf dem Leib, der Bauch ist weiß, die Seiten Gold-gelblicht, der Rücken schwärtzlich, und sind nur in diesem etwas von den Föhren unterschieden, daß sie einen grössern Bauch und länglichern Kopff haben, sonst aber am Fleisch, welches etwas röthlich, so zart und wohlgeschmack sind, als die besten Forellen seyn mögen. In Savoyen fängt man in gewissen Seen eine Art Weiß-Fische, den die Inwohner Lavaret nennen, gleich als wenn er neu-gewaschen hiesse, wegen seiner schönen weissen glantzenden Schuppen. In dem im Lande ob der Ens gelegenen Atter-See wird allein der edle Weiß- und Perl-Fisch gefangen ꝛc. Wer in Seen fischen will, muß Kähne und grosse Fisch-Waten oder Zug-Netze haben, die Laich- und Streich Zeit der besten und edelsten in solchem See befindlichen Fische wissen, damit er nicht zu solcher Zeit seine Fischerey vornehme, und darzu kein ungestümes oder unbeständiges, sondern stilles Wetter erwehle. Die Arbeit soll früh vor der Sonnen-Aufgang, und Abends nach derselben Untergang vorgenommen werden. Die Netze sind nach dem Wind zu ziehen, als zum Exempel, wenn der Ost-Wind wehet, ziehet man das Netz gegen Westen, und da dieser gehet, gegen Osten; oder wenn der Nord-Wind bläset, wird das Netz gegen Süden, wehet aber dieser, gegen Norden gezogen. Die Netze und Zug Garne, die man hierzu gebrauchet, müssen ziemlich groß, lang und tieff, und die untere Leine mit Stücken Eisen oder Bley, die obere aber mit Flössen von Pantoffel-Pappel-Weiden-Tännen- oder anderem leichten Holtze behänget seyn. Mit diesen Netzen fahren die Fischer auf zwey, drey, vier oder mehr Kahnen oder Schifflein auf der See, lassen das Netz in das Wasser, breiten es aus einander, und umfangen damit den Ort oder Platz, da sie entweder vermeinen, daß der Fisch seinen Strich und Stand habe, oder da er von ihnen angeätzet worden; hierauf ziehen sie solches auf die andere Seite des Ufers, ohne einigen Rumor, in Figur eines Bogens, und lassen von denen am Lande stehenden Knechten und Gehülffen das Netz vollends ans Ufer schleppen. Dieses aber gehet nur an, wo man nahe am Ufer bleibet: Denn fahren die Fischer weit in den See hinein, da das Ufer nicht zu erlangen ist, so ziehen sie die Netze in die Kähne, und leeren selbige darinnen aus. Wir haben hier zu Lande auch verschiedene nutzbare Seen, als der Schwanen-See, die Süsse-See bey Schraplau und die gesaltzene bey Seeburg im Mansfeldischen, wo insonderheit ein reicher Karpffen-Fisch-Fang, wie auch andere Fische anzutreffen sind, ja viel Rohr-Nutzung zu finden ist. Die Land-Wirtschafft weiß sich solcher Seen auf verschiedene Art, wie die Teiche und Flüsse, zu Nutze zu machen.

See-Adler, ist ein See-Fisch gleich dem Rochen, doch breiter

See-Amsel oder Meer-Amsel, ist ein Vogel, fast in der Grösse eines Mistlers, welcher viel schwartzes an sich hat, an der Brust aber sprencklich ist, fast wie ein Stahr. Er ist anders nicht, als auf Krammets-Vögel-Herden zu bekommen, ist sehr gut zu essen, wird aber, weil er keinen Gesang hat, selten eingestellet. Wer aber dem ohnaeachtet solches thun wolte, kan ihn wie die Krammets-Vögel an Kleyen in Milch geweicht, gewöhnen. Es ist diese See- oder Meer-Amsel ein gantz anderer Vogel, als unsere Wasser-Amseln, welche man sonderlich im späten Herbst und im Frühling, wenn das Wetter aufgehet, ziemlich lieblich singen höret.

See-

See-Bärsch, siehe Zander.

See-Blume, Wasser-Blume, ist ein Kraut, das in stillen Wassern, als Seen, Dümpffeln und breiten tieffen Wasser-Gräben wächset. Es hat eine dicke, knollige Wurtzel, ungemein lange Stengel, wohl von zwölff Ellen lang und drüber, mit grossen runden Blättern, und eine weisse Blume, die einer Lilie nicht ungleich, mit Untergang der Sonne sich schliesset, und unter das Wasser verbirget, beym Aufgang aber derselben hervor kommt, und sich aufthut. Sie blühet im Julio, und bringet einen schwärtzlichen, alänzenden Saamen in einer Hülse, die wie ein Mohn-Haupt gestaltet ist. Dieses Kraut hat eine kühlende Eigenschafft, und wird in Fiebern, die Hitze zu dämpffen, und die Schmertzen zu lindern, nützlich gebrauchet. Die Wurtzel, in der Stunde, wenn die Sonne in den Krebs tritt, ausgehoben, getrocknet, und am Halse getragen, soll dem Schwindel wehren; eine Lauge davon gesotten, machet ein schönes langes Haar. Das aus den Blumen gebrannte Wasser thut gut in hitzigen Kranckheiten, machet schlaffen, wehret dem Hauptweh, löschet den Durst und stillet die Schmertzen: Aeusserlich um die Stirne geschlagen, bringet es den Schlaf zu wege, und stillet das Hauptweh. Das Angesicht damit gewaschen, vertreibet die Flecken und Röthe, und machet eine klare, weisse Haut. Der von den Blumen bereitete Syrup und Conserve kühlen und feuchten, befördern den Schlaf und stillen die Hitze der Leber und Nieren. Das See Blumen Oel lindert das Hauptweh in hitzigen Fiebern, und befördert den Schlaf, wenn es an die Schläfe, Stirn, Nase, Puls und Füß-Sohlen gestrichen wird. Die Salbe stärcket das Hertz. Eine andere Art See-Blumen, deren Blätter der vorigen gleich, hat eine gelbe Blume, welche in Gestalt einer Rose ist, aber in der Artzney nicht gebrauchet wird. Noch eine Art See-Blumen wird Nymphoides genennet, wiewohl einige ein besonderes Geschlechte daraus machen wollen. Seine Blätter stehen, als wie die an der gelben See-Blume, sind iedoch um ein gut Theil kleiner, hängen an der Wurtzel, vermittelst langer runder Stiele, schwimmen oben auf dem Wasser, und schmecken bitter. Zwischen denenselben entspriessen runde Stengel, darauf stehen gelbe, einblätterige Blumen, wie kleine Schaalen formiret, die offtermals fünffmal zerkerbet, und an dem Rande kraus sind. Die Schaale stehet in einem Kelche, der bis in den Grund hinein fünffmal zertheilet ist. Wenn die Blume vergangen, so folget ihr eine länglichte und platte Hülse, die ist in etwas fleischig, und hat mehr nicht, als eine Höhle, in welcher gar viel längliche Saamen liegen, davon ieder in eine Decke oder in ein Häutlein eingehüllet ist, und schmecken bitter. Die Wurtzel ist dick und knotig, hält sich mit ihren vielen Zasern feste in dem Boden. Dieses Gewächse findet sich in Teichen und Morästen. Es reiniget, erfrischet, hält an, machet dicke, dienet das Verbluten zu stillen, den Schlaf zu wege zu bringen, und die Schärfe des Geblütes zu mildern, wenn es gesotten und gebrauchet wird.

See-Hahn, siehe See-Schwalbe.

See-Hund, oder auch See-Kalb, heisset dasjenige Thier, welches sich häuffig in der Nord- und Ost-See, in den südlichen Theilen von America, bey dem Capo bonae Spei, nicht weniger in der Magellanischen Meer-Enge, und an vielen anderen Orten mehr aufhält, und sich von Fischen nähret, auch sowohl im Wasser, als auf dem Lande lebet; wie denn seine Junge, welche fast den Hunden gleichen, gerne auf dem Lande liegen, daher sie selbst auch allermeist zu Lande erschlagen werden, denn ein einiger Schlag, welchen sie auf die Nase bekommen, tödtet sie sogleich. Der Grösse nach kömmt das Thier einem Kalbe gleich, nur, daß der Leib vom Kopff herab, der wie ein Hunds-Kopff gestaltet, sich allmählich, gleich den Fischen, bis an den Schwantz verlieret. Oben bey dem Korff hat er auf ieder Seite zwey Floß-Federn, die wie Füsten anzusehen, derer er sich auf dem Lande stat der Füsse bedienet, im Wasser hergegen solche zum Schwimmen gebrauchet; hinten werden wieder zu ieder Seite zwey Floß-Federn angetroffen, die sie im Wasser als ein Ruder gebrauchen, zu Lande aber setzen sie sich darauf, sonderlich, wenn sie ihre junge säugen. Sie haben sehr viel Speck, so einen guten Thran giebet, und eine überaus-schöne, glatte Haut, welche, indem sie mit kurtzen, schwartz-braun- und grau-gelblichten Haaren bedecket, einen feinen Glantz giebet, sehr dauerhafft ist, und dahero zu Bekleidung der Reise-Kuffer, zu Mützen und anderen auf der Reise nützlichen Dingen gebrauchet wird. Es ist dieses Thier nicht zu verwechseln mit einem See-Fisch gleiches Nahmens, den man auch einen See-Wolff nennet, von welchem das Natur Lexicon weitläufftiger handelt, allwo auch noch weit mehrere Thiere beschrieben zu finden, welche alle von der See ihre Benennung haben, allhier aber anzuführen vor unnöthig geachtet worden.

See-Karpff, siehe Karpff.

See-Katze, ist ein See-Fisch, siehet dem Meer-Gründel gleich, nur daß der Kopff breiter und dicker ist.

See-Kranckheit, ist ein Ungemach, welches diejenigen ausstehen müssen, die das erste mahl auf der See fahren, und in einer Auflehnung des Magens mit Erbrechen, Eckel, Betäubung und Schwindel bestehet.

See-Kuh, ist ein Meer- oder See-Thier, so in Ost- und West-Indien anzutreffen, welches wie ein Pferd so dick, und 10 bis 12 Fuß lang ist, hat kleine Augen wie Erbsen. Das Fleisch ist schön, der Schwantz einer jungen See-Kuh wird vor eine Delicatesse gehalten, die Haut kan man auch zu vielen Dingen brauchen.

See-

See-Laus. ist eine Art kleiner Meer-Krebse oder Garneelen, nur mit grossern Füssen, werden gebäht und gegessen.

See-Löwe, ist ein grosses Meer-Thier 14 Fuß lang, und so dick wie ein Ochse, mit einem Löwen Kopf. Man siedet ein Oel oder Tranc davon. Es lebt auch wohl acht Tage bisweilen auf dem Lande.

Seele. Man wundere sich nicht, daß man in einem Wirtschafts Lexico auch etwas unter diesem Artickel findet, welches eine Verhältniß zur Wirtschafft hat. Denn ausser einigen Betrachtungen, die wir dabey denen unstudirten Wirten zum besten geben müssen, wird sonst eine vollständige Abhandlung von dieser Sache allhier nicht, sondern in denen Büchern vernünfftiger Weisheit und allenfalls in dem Lexico Philosophico zu suchen seyn. Wenn man sich aber nicht mit einigen die ganze erschaffene Natur, soferne sie verschiedene Kräffte in ihren Wirckungen äussert, bloß mechanisch einbilden, und hingegen die triftigen Gründe vieler Gelehrten gelten lässet, womit sie erweisen, daß unter denen erschaffenen wirckenden Haupt-Sachen, d. i. Substantien, nicht nur bloße materielle Substantien, die mit der Bewegungs-Kraft versehen, sondern auch immaterielle oder solche Substantien sind, die nach Ideen oder Vorstellungen, entweder allein, oder auch auf die Bewegungs-Kraft, entweder mit deren Cörpern unvereinigt oder vereiniget mehr oder weniger, nachdem sie edler oder unedeler seyn, sonderlich durch die Excitation und Direction bald mit einem Bewußtseyn, bald ohne solches wircken, oder mit einem Wort: Daß mancherley erschaffene Geister in der Natur vorhanden; so wird man leicht erkennen, daß die Wirtschafft unter ihren Zwecken und Mitteln viele finde, und sich um ihre Natur bekümmern müsse, bey welchen nicht allein die bloße Materie, oder der Corper, oder dessen mechanische und organische Bewegung, sondern auch ein mehr oder weniger edler Geist mit seinen Wirckungen und derselben Verhältnissen zu denen Wirtschaffts-Geschäfften, sonderlich aber in denen Pflantzen, Thieren und Menschen zu betrachten nöthig ist. Zu geschweigen, daß ein christlicher Wirt in wirtschafftlichen Dingen so sehr die rohe Geister-Verleugnung, als allerhand abergläubische Einbildungen davon zu fliehen hat, als welcher Aberglauben hin und wieder in diesem Lexico angemercket worden, sonderlich aber auch aus der gäntzlichen Unwissenheit in denen Begriffen von der Seele herkommt. Unter denen Geistern findet sich nun auch diejenige Art, welche eigentlich von dem Schöpffer dazu erschaffen sind, daß sie in der Gemeinschafft eines organischen Corpers nach dessen unterschiedener Einrichtung wircken, dessen Ausbau und Bewegungen, dazu er geschickt ist, erwecken und dirigiren, ja nach dem Zustand ihres Cörpers Vorstellungen, Empfindungen, Begierden und Verabscheuungen haben, mit ihrem Corper aber zusammen wirckende, sichtbare und zusammengesetzte Substantien ausmachen sollen. Und eben diese Art der erschaffenen Geister nennen wir überhaupt Seelen, welche aber solchergestalt bald edler bald unedler seyn, und nach denen göttlichen Zwecken derer sichtbaren belebten Substantien, wovon sie Theile sind, mit geringeren und grösseren Vollkommenheiten in ihrer Krafft Vorstellungen zu haben, und auf ihren Corper zu wircken, können versehen seyn. Und eben deswegen sind die Seelen vor allen Dingen so zu unterscheiden, ja aus gleichem Grunde können wir von denen edlern Seelen ihrer Wirklichkeit, Natur, Fähigkeit und Krafft mit ehrerer Gewißheit etwas angeben, als von denen unedlern, weil sich doch dort die wesentliche Krafft alles dessen, was wir einen Geist nennen, nemlich die Vorstellungs-Krafft in ihren Wirkungen viel deutlicher und vollkommener zeiget. Ob nun gleich von vielen gar vielerley Arten der Seelen überhaupt angegeben werden, und es daher nicht an solchen mangelt, welche auch in allerhand nicht organischen Cörpern Seelen suchen, ja von allgemeinen Welt-Seelen reden, und wo sich nur eine Bewegung äussert, Geist und Seelen, oder zugleich ein seelisches Leben finden wollen; so kan man doch nur 1) mit sehr geringer Wahrscheinlichkeit und Vollständigkeit aus ietztgedachter Ursache die Wircklichkeit und die Natur der Pflantzen-Seelen, oder eine geistische Haupt-Sache und Grund-Ursache des Lebens einer Pflantze behaupten, die mit dem Bau jedes mahl erstorbenen Saamen-Kornigens vereiniget ist, und nach denen von der darinnen befindlichen Anlage der Pflantze, der in dieser von äusserlichen Dingen erregten Bewegung in ihr erweckten Ideen oder Vorstellungen, und daraus erfolgten Trieben, den organischen Pflantzen-Cörper, wenn sie von andern Dingen der Welt ausser demselben etwas vermittelst der Empfindung erwecket wird, ausbauet, als wovon der Art. Pflantze nachzusehen. Dahingegen lassen sich schon mit grösserer Wahrscheinlichkeit 2) die viel edleren und durch geistische Wirckungen offenbaren, obgleich unvernünfftigen, ja auch zu keiner Vernunfft fähigen und sonst nach Gelegenheit der göttlichen Absichten bey denen Thieren gar unterschiedenen vollkommenern und unedlern Thier-Seelen beweisen. Man sehe davon den Art. Thier. Endlich aber kan man 3) mit völliger Gewißheit das Daseyn von denen edelsten und zur Vernunft fähigen, ja unsterblichen Menschen-Seelen, viele andere Stücke ihrer Natur, aber mit grosser Wahrscheinlichkeit, obwohl auch vieles sehr unvollständig darthun. Und eben diese Art der Seelen ist es, wovon wir hier insonderheit einiges anmercken wollen, weil doch auch durch die Wirtschaffts-Geschäffte darum die nothdürfftige und bequeme Erhaltung des leiblichen und zeitlichen Lebens gesuchet wird, damit nicht nur der Seele in diesem Leben in und durch ihren Leib zufolge ihrer eingepflantzten Begierden nach Wohl und Vergnügen, wohl

wohl sey, sondern auch theils die Frist dieses Lebens zur Erlangung eines ewigen Wohlstandes erreichet, theils aber allerhand Hülffs-Mittel dadurch erlanget werden mögen, um den Menschen auch seiner Seele nach zu mannigfaltigen Wirckungen, Thaten und Geschäfften fähig und geschickt zu machen, die nicht nur in das zeitliche und leibliche Wohl, und sonderlich in die besondere und allgemeine Wirtschafft gantzer Gesellschafften in dem Nahrungs-Zustand, sondern auch in das ewige Wohl bekannter massen grossen Einfluß haben. Ja alle Wirtschaffts-Geschäffte sind vernünfftige freye Handlungen, die ein Wirt mit denen Kräfften der Sonne, der Lufft, der Erde, des Wassers, der Pflantzen, der Thiere, und endlich auch derer Menschen, so weit ihm der Schöpffer darüber einen bescheidenen Theil der Macht verliehen hat, vornimmt, um rohe und verbesserte, gemeine und künstliche, todte und lebendige Mittel der nothdürfftigen und bequemen Erhaltung des zeitlichen Lebens zu erlangen, zu erhalten und anzuwenden. Man beschäfftiget sich auch damit theils selbst, theils müssen sich andere Menschen uns zum Nutzen damit beschäfftigen. Menschen aber haben dazu Leibes- und auch Seelen-Kräffte. Wenn nun dieses alles nicht von einem Wirte erwogen und einigermassen, wenigstens die Seele mit ihren Kräfften, Wirckungen und Fähigkeiten in Betrachtung gezogen, ja auch darauf in der Wirtschafft, im Hause, in Familien, bey der Gesinde- und Kinderzucht wegen gäntzlicher Unwissenheit in der Lehre von der menschlichen Seele nicht gesehen werden kan; so müssen freylich hernach unvernünfftige und mehr viehische als menschliche Wirtschafften, unter denen in der Wirtschafft beschäfftigten aber solche Leute entstehen, die alles vor Machinen oder vor Bestien ansehen, und die den höchsten, besten und letzten Zweck ihrer Geschäffte wie Erden-Würmer erreichet zu haben glauben, wenn sie nur leblose Güter, Hülle und Fülle des armen Maden-Sacks haben. Man wird also hieraus einen gar vielfachen Nutzen erkennen, den die Erkenntniß der menschlichen Seele in der Wirtschafft hat. Hier wollen wir also nur einige Anmerckungen davon machen. Wir sind uns daher 1) selbst bewust, daß nicht nur von denen Dingen, die unsere leibliche Sinnen-Glieder berühren, ja von unserm Leibe selbst ein Ebenbild wie in einem Spiegel in uns entstehe, daß etwas solches Bild in uns gleichsam sehe, und wir uns dessen bewust seyn, sondern auch, daß wir dieses Bild, wenn die Sache ausser uns, auch die Sinne nicht mehr berühret, und uns als gegenwärtig vorkommt, dennoch wieder in uns erwecken, und als gegenwärtig machen. Hiernächst können wir solche Bilder in vielerley darinne begriffenen Theilen uns besonders gegenwärtig machen, betrachten, unterscheiden, neue Ideen formiren, und uns dessen allen bewust seyn, ja darnach in und auf den Cörper wirken. Wie wir nun von einem Bilde, welches in einem Spiegel entstehet, sagen, daß die Sache dadurch in denselben vorgestellet werde: also nennen wir auch alle diese Wirckungen, deren wir uns auf gedachte Weise bewust sind, Vorstellungen, eine Vorstellung aber, dessen sich das Ding selbst bewust ist, so sie hat, als welches bey einem Spiegel fehlet, eine Gedancke von einer Sache, oder eine Erkenntniß der Sache. Da nun bey der Untersuchung der Materie oder unsers Cörpers nicht der geringste Grund zu finden, denselben an und vor sich eine Tüchtigkeit zuzueignen, krafft welcher derselbe vermögend wäre, mit seinem Bewustseyn so mannigfaltige Vorstellungen oder Gedancken zu haben, oder nach zu machen, oder nach denen Gedancken auf gewisse Zwecke abgezielte Wirckungen zu verursachen; so sind wir genöthigt, eine absonderliche, mit unserm Cörper vereinigte, ja nach dessen Zustand eingerichtete Substantz oder Hauptsache, (weil die Krafft, die Tüchtigkeit und ein Vermögen nur eine Neben-Sache, die an etwas ist, seyn kan) in uns zum Grunde zu setzen, welche sich die Dinge dieser Welt nach dem Zustand ihres Cörpers vermöge derer göttlichen Absichten des Menschen, ja endlich sich selbst als unterschieden vom Cörper und von der Welt, ingleichen die vielerley Vorstellungen mit ihrem Bewustseyn vorzustellen, und also zu dencken, wie auch darnach in ihr und ihren Cörper allerhand zu wircken vermögend, und die nächste wirckende Ursache der Gedancken in uns ist. Eine Substantz aber, so die Krafft Ideen und Vorstellungen zu haben und darnach zu wircken hat, ist ein Geist überhaupt, und ein Geist, der in seinen Vorstellungen und Würckungen an einen gewissen Cörper, dessen Einrichtung und Zustand in der Welt, und zwar mit seinem Bewustseyn verbunden und dazu gewidmet ist, mit demselben in Vereinigung zu stehen, in und mit demselben nur zu wircken, nennet man eine edle Seele. Und eine solche Seele, die mit ihrem eigenen menschl. Cörper so verbunden, und vor denselben, um durch und in demselben von den Dingen der Welt ausser dem Cörper, von ihrem Cörper, ja von sich selbst Vorstellungen und Gedancken zu haben, und sich dessen bewust zu seyn, so gemacht und eingerichtet ist, heist eine menschliche Seele. Aus welchen allem denn kürtzlich 2) das Daseyn einer von dem Cörper unterschiedenen Seele, derselben Vereinigung mit demselben, ja zugleich ihr geistisches Wesen überhaupt, und endlich ihre seelische Natur insgemein, und die Beschaffenheit einer menschlichen Seele, so viel als die Kürtze und eine so viel möglich faßliche Vorstellung alhier zulässet, erhellen wird. Ja weil sie ein Geist und eine besondere Substantz, so ist sie auch 3) nicht materiell, und weil sie nicht materiell, und sich überdem in ihrer Natur der Zweck, ein unendliches Wohl zu geniessen, offenbaret, wovon bald mehr zu gedencken; so schliesset man daraus und aus vielen andern Eigenschaften, daß sie nach dem Willen des Schöpffers unzertrennlich, unverweslich und unsterblich, das ist nicht anders als durch eine allmächtige Wiederverwandelung in Nichts zerstörlich sey, dieses aber

nach

nach der Anzeige ihrer Natur, der Wille des Schöpffers nicht seyn könne. Ueberdem aber lässet sich auch daraus 4) daß sie ein Geist, der vor seinen eigenen Corper gemacht, in und durch welchen sie Vorstellungen, folglich auch Empfindungen, mithin unendliche Wohl- oder Weh-Empfindungen zu haben geschickt ist, behaupten, daß, da dieses alles der Schöpffer also gemacht, dieselbe von demselben keines weges anfänglich darzu geschaffen sey, um von ihrem Corper wieder getrennet zu werden, und da solches doch, wie bekannt, im Tode geschichet, daß solches seine besondern zufälligen Ursachen und daraus entstehende besondere Absichten haben, folglich zwar die Seele, bis diese Absichten erlanget, eine Zeitlang ausser der Gemeinschafft mit ihrem Cörper gesetzet werden, nicht aber immer und ewig, ausser demselben existiren könne und solle, folglich also, mit eben demselben Leibe seinen wesentlichen und eigenthümlichen Theilen nach wieder einmahl vereiniget, und also wieder hergestellet, oder wie es ausgedrücket wird, nach der Leibe, gottlicher Absichten von denen Todten wieder auferstehen müsse und werde, zum theil von Seiten der gottlichen Weisheit und Allmacht, die Möglichkeit der Herstellung eben desselben Cörpers, den eine Seele gehabt, auch der Vernunfft begreifflich, wenn er gleich verweset ist. Es kan dieses hier zwar nicht nach aller Schärffe ausgeführet werden. Indessen sehen doch Christen schon, wie hieraus die Unsterblichkeit der Seelen, und die Auferstehung der Todten, auch durch die Vernunfft ihrer Möglichkeit und bevorstehenden Wirklichkeit nach zu erkennen, weil zu beyden nichts mehr als die Allmacht und der unveränderliche Wille und Rathschluß GOttes erfordert wird, welches beydes aus der Vernunfft erhellet. Ob wir gleich gerne gestehen, daß uns die Heil. Schrifft besondere Umstände, und von der Art und Weise und wie es geschehen soll, vielmehr entdecket, so die Vernunfft zwar nicht erkennet, doch aber mit diesen ihren Einsichten vollkommen übereinstimmend findet, ja so gar viele Vermuthungen von vielen nun offenbarten Umständen dieser zukünfftigen Begebenheiten herausbringen konne. Die Seele ist 5) auch ein solches Geschöpff, welches in Ansehung ihrer mannigfaltigen in der Vorstellungs-Krafft liegenden besondern Kräffte sowohl, was derselben wirckliche Thätigkeit, Anwendung u. Gebrauch, als auch was derselben Zusammenstimmung in dem Zweck des Menschen, nemlich daß ihm immer wohl sey, anlanget, eines gar verschiedenen Zustandes, theils von Natur und nach ihren natürlichen Vollkommenheiten, theils nach dem, was sie durch Uibung an allerhand Fertigkeiten und Geschicklichkeiten erlangen kan, fähig ist. Daher die Seelen niemahls alles völlig haben, was sie nach ihrer Vollkommenheit haben, sondern immer vollkommener werden konnen. Ja wir finden, daß sie eben deswegen, mit einem natürlichen Bemühen begabet, solche Vorstellungen, und folglich auch äusserliche und innerliche Empfindungen zu haben, die sich auf diese Vollkommenheit beziehen, und daran sie sich ein Verhältniß dazu entweder mit Grund, oder doch, wie es ihr scheinet, vorstellen kan, dagegen aber widrige Empfindungen zu vermeiden sich bestrebet. Allein noch eine wichtigere Erfahrung haben wir hierbey, nemlich wenn sie nun den Zweck des ersten zu erreichen vermeinet, so entstehet etwas in ihr, welches man Lust, Vergnügen, Ruhe und Zufriedenheit nennet, die Sache aber, von der sie solche Vorstellungen hat, und dabey sich dieses Bemühen, sie zu haben, äussert, ja welche ein Verhältniß zu ihrem vollkommenern Zustand entweder wirklich an sich hat, oder ihr zu haben scheinet, nennet man etwas Gutes. Dahingegen entstehet aus einer widrigen Vorstellung und Empfindung Unlust, Kummer, Unruhe, Unzufriedenheit, und die Sache, so sich ihr mit dieser Verhältniß zu ihrem vollkommenen Zustand, mit Gewißheit aber nur zum Scheine präsentiret, nennet man ein Böses, welches wir natürlich, in so ferne wir es als etwas Böses und nicht etwan in Absicht auf ein grösseres Uibel als was Gutes ansehen, verabscheuen, wie hingegen das Gute lieben müssen: Derjenige Zustand also, darinne sie lauter Lust und Vergnügen ununterbrochen geniesset, und darinne also alles was in ihr ist und vorgehet, dazu zusammen stimmet, heißt ihr vollkommener Wohlstand und der widrige ihr Wehestand. Jenen muß sie dieser ihrer Natur nach suchen; es ist ihr von dem Schöpffer gesetzter und aus ihrer Einrichtung erhellender Zweck. Diesen aber muß sie verabscheuen und fliehen. Und solcher Gestalt erhellet aus diesem allen, wie die Seele nicht nur das Vermögen habe, Vorstellungen zu haben, sondern auch ein Vermögen sich zu bemühen besitze, einige zu haben, andere zu vermeiden. Jenes nennet man das erkennende Vermögen, dieses aber das begehrende Vermögen, beydes aber ist in der wesentlichen Vorstellungs Krafft überhaupt, wie bis hergezeiget worden, gegründet und gleichsam darinne eingewickelt. Jenes pflegt man auch in weitläuffigem Sinn, den Verstand, dieses aber den Willen, obgleich beede Worter auch in einem etwas engern Verstand genommen werden. Weil sie aber ein Geist ist, welcher seines verschiedenen Zustandes in, mit und durch seinen Corper fähig seyn soll, da sie in der genauesten Vereinigung mit selbigem stehet; so kan es nicht anders seyn, sie muß theils entweder mit ihrem Bewußtseyn oder ohne dasselbe auch auf den Corper wircken, dessen Bewegungs Krafft erwecken, in Thätigkeit setzen, und gewisser massen dirigiren, folglich in und durch denselben etwas thun oder lassen können, welches sonderlich auf den Willen ankommt, theils aber auch von denen Bewegungen des Cörpers zu allerhand Vorstellungen, Gedancken, Begehren und Verabscheuungen erwecket werden konnen. Wie aber alles zugehe, sonderlich da viele Wirckungen im Corper geschehen, dabey sich die Seele eben nicht vorhero oder gleich dabey bewußt ist, daß sie dabey etwas unmittelbar zu thun habe,

z. E. die Wirckungen des Wachsens, der Nahrung ꝛc. ja in allen dem, wo sie nur dunckele Vorstellung hat, das läßt sich nicht in allen so gewiß bestimmen. Die Meinungen derer vernünfftigen Weisen aber anzuführen, ist hier nicht der Ort. Indessen ist es genug, daß man hieraus erkenne, warum die Seele ein Geist, der Verstand und Willen hat, ja in und auf den Corper wircken, ingleichen von demselben zu Vorstellungen erwecket werden kan, öffters nur beschrieben und vorgestellet wird. Ja man wird erkennen, daß, da alle Wirckungen, die wir bisher nur angemercket haben, nemlich in einer einzigen Seele ihren zureichenden Grund haben und daraus hergeleitet werden können, nicht nöthig sey, etwan mehr besondere seelische Substantien, nemlich eine vernünfftige, empfindende vegetirende in sich zu glauben, oder aber dem Menschen einen Leib, eine Seele und einen Geist, das ist, drey Theile zuzueignen. Diejenigen, die dieses letzte thun, haben weder rechte Begriffe von einem Leibe, noch einer Seele, und verstehen unter diesen Worte so wohl als unter dem Worte Geist gantz was anders, als wir es hier nach dem alten und gemeinsten Sprach-Gebrauch bestimmet haben. Und wenn auch die Heil. Schrifft von einem in uns vorhandenen Geiste, den sie von der Seele unterscheidet, redet, so verstehet sie entweder besondere Geschäffte eines zum vollkommenern Gebrauch einer Fähigkeit der erkennenden Krafft, nemlich der Vernunfft, gelangeten Seele, oder aber die besondere Krafft des Geistes GOttes, die sich durch G ben und Wirckungen in unserm an sich verderbten Geiste zu dem Ende äussern, damit der Mensch selig werde, durch die Seele aber insonderheit unsern Geist, in so ferne er es sonderlich mit Wircken auf die Bewegungs-Krafft unsers organischen Korpers zu thun hat, und also das Leben eines organischen Cörpers, so ferne sich solches in der Gemeinschafft einer geistischen Substantz äussert, ausmachet. Die Seele hat 6) also die erkennende und begehrende Fähigkeit, die aber in Ansehung der wircklichen Thätigkeit nicht in allen Seelen, wenn sie da seyn, gleich und auf einmahl von einerley Beschaffenheit, sondern so gar nachmals, wenn auch die Seele schon zur vollkommenen natürlichen Thätigkeit ihrer Kräffte, die sie hier im Leibe haben solte, gelanget ist, in diesem und jenem Menschen von verschiedener Beschaffenheit, auch nur natürlich sind. Ja die natürlichen vollkommenen Kräffte und derselben Gebrauch können endlich auch durch die Uibung eine immer geschicktere Dispositon, dieses und jenes fertig und leicht zu wircken, erlangen. Endlich aber so sind sie auch auf gar mancherley Art, theils nach dem Unterschied der vorgestellten und begehrten Sache, theils nach denen Eigenschafften des Vorstellens und des Begehrens, theils nach der verschiedenen Stärcke, Heftigkeit und Schwäche dieser Wirckungen gar sehr unterschieden. Wann man dannenhero mit Menschen-Seelen recht umgehen will, so muß man dieses einiger massen wissen, und zu dem Ende diese vielen unterschiedenen Dinge auseinander setzen und sich besonders vorstellen. Daher kommt es denn, daß man dunckle, klare, deutliche, zulängliche und vollständige Vorstellungen, schwache, lebhaffte und starcke Begierden und Verabscheuungen, sinnliche Vorstellungen und Empfindungen von aussen und innen, als wodurch uns eine Sache als gegenwärtig vorgestellet und anschaulich wird: Ferner allerhand vernünfftige, abstracte, judicieuse, betrachtende und aus einander hergeleitete Vorstellungen, oder Schlüsse, nicht weniger ein sinnliches, gelindes oder hefftiges Begehren, oder Verabscheuen, daraus die sinnlichen Gemüths-Bewegungen entstehen, u. ein vernünfftiges, schwächeres oder hefftigers Begehren und Verabscheuen, daraus die vernünfftigen Gemüths-Bewegungen oder affectus mentales erfolgen: ja, daß man allerhand Fertigkeiten, als Einsicht, Wissenschaft, Klugheit, Kunst, Weisheit, Tugenden, Laster, Neigungen und Abneigungen, natürliche Grund- und auch daraus entstehende oder erweckte oder angewohnte Triebe, Gewohnheit und Ungewohnheit in der Seele, dadurch aber auch in denen Bewegungen des Leibes seiner Glieder und in demselben, folglich eine Fertigkeit oder Leichtigkeit und Geschicklichkeit oder eine Schwierigkeit, und Ungeschicklichkeit, sowohl in blossen Geschäfften der Seelen, als auch in dem innern und ausserlichen Thun und Lassen des gantzen Menschen gewahr wird, mithin anreden und nennen horet, von welchen allen die Schrifften der vernünfftigen Weisheit die Begriffe deutlicher erklären, wenn sie die erkennende Krafft sowohl als die begehrende genauer untersuchen, alle darinne liegenden Fähigkeiten und besondern Kräffte, ihr Wirken und ihre Wirckungen, ihre Eigenschafften und Regeln, ihren natürlichen und erlangten guten oder schlechten Zustand, Fehler und Vollkommenheiten in der Seelen- und Vernunfft-Lehre, wie auch der Lehre von dem Willen, item in der Moral u. s. f. vortragen, und den gantzen Zusammenhang der Seelen-Wirckungen unter sich, mit dem Corper und mit Dingen ausser ihnen, ja mit GOtt selbst zeigen, solchergestalt aber lehren, wie man alles der Natur der Seele und des Leibes gemäß, vera ordnen in allerley zeitliches, leibliches und geistliches, äusserliches und innerliches, ja endlich Wohl, einen beständigen Einfluß habenden Wirckungen der erkennenden und begehrenden Krafft, oder unserer Handlungen, unser Thun und Lassen, darauf einrichten könne und müsse, sonderlich da wir uns dazu nach denen vorgestellten Bewegungs-Gründen ohne Zwang verstehen und entschliessen, oder nicht verstehen und nicht entschliessen, folglich mit einem freyen, ja auch nach dem Sünden-Fall mit einem in seiner Freyheit sehr geschwächten, durch allerhand Mittel und Wege der Natur und der Gnade aber immer freyer wieder gemachten Willen dazu entschliessen und also unsern vollkommenern Zustand befördern können.

Allein

Allein das ist hier nicht auszuführen. Wir merden nur noch dieses 7) an, daß solcherge-stalt in der erkennenden Krafft a) die sinnli-che und unedlere Empfindungs-Kräffte zu er-kennen, dadurch wir uns eine Sache, die wircklich gegenwärtig, oder doch einmahl ge-wesen ist, als gegenwärtig, klar und lebhaff-tig, oder aber dunckel und matt vorstellen und wiederum davor erkennen. Daher rech-net man dazu die äusserliche Empfindungs-Krafft, die Einbildungs-Krafft, die Ge-dächtniß-Krafft, die Dichtungs-Krafft ꝛc. Der Wille aber, welcher diese Kräffte an-strenget, daß wir sie bey einer Sache brau-chen, verursachet die Aufmerckſamkeit, dazu denn verschiedene Grund-Triebe und auch Bewegungs-Gründe, ja wohl gar die in uns von aussen durch die Sinnen-Glieder, oder von innen durchs Gedächtniß, durch Gedich-te, und durch Betrachtungen, ohne unsern Willen entstehenden und unverwehrlichen Empfindungen Anlaß geben. Es ist aber hier noch sehr viel zu erinnern, um alles deut-lich zu machen, und so viel Wunderbares in diesem allen, sonderlich aber in der Ein-bildungs-Krafft anzutreffen, daß man hier alles nur obenhin berühren kan. Denn durch die Einbildungs-Krafft können wir uns die ehemahls durch die äusserlichen Sin-ne wircklich gegenwärtig gewesenen und wah-ren, oder auch unwahren von uns selbst er-dichteten sinnlichen Bilder sowohl, als die wahrhafftigen oder aber vormahls erdichte-ten, item die ehrmahligen Einbildungen, und endlich auch die vernünfftigen, deutli-chen, abstracten und übersinnlichen Vorstel-lungen, Gedancken, Begriffe, Betrachtungen, Schlüsse, Erfindungen ꝛc. die wir einmahl gehabt, und die uns im Geist gegenwärtig waren, wiederum als gegenwärtig vorstellen, solches sehr lebhafftig oder matt thun, da-durch aber in uns selbst ohne äusserliche Sin-ne sehen, hören, schmecken ꝛc. Ja wir sind dadurch vermögend, von andern Geistern ohne Beyhülffe des Cörpers Bilder, Vorstel-lungen und Gesichter zu bekommen, abwe-sende geistliche himmlische Dinge unter ver-schiedenen Bildern uns vorzustellen, mithin zur natürlichen, und sonderlich einer offen-barten Religion aufgelegt. Nicht weniger kommen wir dadurch allerhand Neigungen und Abneigungen, Bewegungen und Abscheu, Ge-müths-Bewegungen und Thaten, Lust und Unlust, Weh und Wohl, in uns erwecken, und so gar wunderliche Wirckungen in un-sern Cörpern, ja auch in andern Dingen ver-ursachen. Es ist aber diese Krafft noch nicht einmahl recht untersuchet, und da sie so gut als andere Kräffte verderbet ist, in die-sem verderbten Zustande aber leicht zum We-he-Stand behülflich, sonderlich da sich die Wirckungen der Dichtungs-Krafft so leicht damit verbinden, so ist sie desto wichtiger. Gleichwohl hat man auch noch keine beson-dern und genugsamen Regeln, sie zu bessern und recht zu brauchen, wie man etwan von der äusserlichen Sinnlichkeit, oder dem Ge-dächtniß, oder der Apprehension, oder der Ur-theilungs-Krafft, oder endlich der Ver-nunfft hat. Allein wir eilen zu denen an-dern in der erkennenden Krafft liegenden be-sondern Kräfften. Denn es ist b) in derſel-ben auch die edlere und obere Krafft, die durch die sinnlichen Kräffte gemachten ver-wirrten Vorstellungen aus einander zu setzen, und sich alles an ihnen in seiner Uberein-stimmung und Unterscheidung deutlich durch die Apprehension mittelst der Reflexion und Absonderung des verschiedenen in einem durch die Urtheilungs-Krafft, und endlich durch die Vernunfft, dadurch wir den Zusammen-hang derer Dinge einsehen, vorzustellen, und solchergestalt eine Sache deutlich, vollstän-dig, zulänglich, gründlich, scharffsinnig und wahrhafftig zu erkennen, wenn wir sie brau-chen können und wollen, wenn uns nicht Un-wissenheit, Irrthum, Vorurtheil, Faulheit, ein verkehrter Wille, und die Affecten daran verhindern. Und eben diese obere Krafft nennen einige neuere Philosophen im engern Sinn den Verstand, bisweilen aber brauchen auch andere das Wort Vernunfft dazu, die-se obere Krafft anzuzeigen, welches doch jene in dem hier berührten engern Sinn annch-men. Inzwischen heißt doch um dieser ed-lern Krafft willen die menschliche Seele ei-gentlich eine vernünfftige Seele, und ein ver-ständiger Geist, dessen sich das Vieh nicht, ob sich gleich bey einigen wegen ihrer sehr starcken und lebhafften Sinnlichkeit allerhand ähnliche Wirckungen zeigen, zu erfreuen hat; ja diese ist es, dadurch die vernünfftige See-le eben sonderlich geschickt ist, sich ihrer selbst, ihrer Wirckungen, ihres Leibes und anderer Dinge bewust zu seyn, indem sie alles unter-scheiden, und über dem das Unendliche und Allgemeine fassen und dencken kan, dadurch aber den Menschen geschickt machet, GOtt zu erkennen, nach einem unendlichen Gute zu verlangen, in demselben unendliches Wohl zu suchen, das höchste Ubel zu fliehen, Gu-tes und Böses zu unterscheiden, eines Gese-tzes fähig zu seyn, Tugenden und Laster aus-üben, freye Handlungen zu thun, ja zu re-den u. d. g. Und wann der Wille diese Kräff-te zur Thätigkeit durch sein Begehren an-strenget, so entstehet daraus eben das Be-trachten oder das Nachdencken; und in so weit ist insonderheit der Grad des Fleis-ses in der Anwendung der Verstand dem Willen unterwerffen, gleichwie im Gegentheil eben diese begehrende und verabscheuende Krafft in ihrem Begehren und dem daraus entstehenden Thun, theils von der Sinnlich-keit, theils von dem Verstande erwecket und determiniret wird, etwas in diesen Umstän-den zu wollen oder nicht zu wollen, zu thun oder nicht zu thun. Und in so weit hänget derselbe von der erkennenden Krafft ab. Es ist also ein unzertrennliches, unvergleichliches und wunderbares Wechsel-Verhältniß unter diesen beyden Haupt-Kräfften der Seele, so

sich in Ansehung der Wahrheit und des Guten auf des Menschen ganzen Wohlstand beziehet, und dadurch sie eigentlich die Regierung des Leibes zu führen vermögend. Indessen ist doch eben diese begehrende Krafft, nachdem sie nur von der Sinnlichkeit erwecket u. geleitet wird, in die sinnliche und unvernünfftige, und wenn solches zugleich vom Verstand und Vernunfft geschichet, die vernünfftig begehrende Krafft, Begierde, Liebe, oder das vernünfftige Verlangen zu unterscheiden. Und dieses letzte nennen die heutigen Philosophi den Willen im engern Verstande. Doch genug zur kurtzen Nachricht von der Natur der Seele. In der Wirtschafft werden nun alle nöthigen Geschicklichkeiten des Menschen durch den Unterricht, die Uebung und Gewohnheit, ja durch die angenehmen und unangenehmen Empfindungen der Seele, des Verstandes und des Willens, wie auch dadurch im Leibe erlanget. Daher insonderheit die Erziehung junger Seelen zum Behuf derselben von Jugend auf, wie man die Menschen haben will, eingerichtet werden muß. Da nun ein Haus-Wirt damit sowohl, als mit der Zucht und Regierung seines Gesindes, als zu einem vernünfftigen Leben erschaffener Geschöpffe, zu thun hat, wenn er in seinen Zwecken glücklich seyn will, so erhellet daraus, wie nöthig ihm sey, die natürliche Beschaffenheit der Seelen, und wozu sie überhaupt vermögend, hernach aber, wozu jeder Mensch insonderheit in Ansehung dieser und jener Krafft, als die so vielfältig unterschieden, als Menschen sind, fähig ist, zu betrachten. Denn der eine hat eine bessere natürliche Sinnlichkeit, und darunter eine starcke oder schwache Einbildungs-Krafft, oder eine lebhaffte Dichtungs-Krafft, viel oder wenig Einfälle, eine gute Erinnerungs-oder eine gute Krafft, das gelernte zu behalten u. s. f. Der andere hingegen hat einen bessern Verstand, und hier wiederum nach denen verschiedenen Kräfften des Verstandes, der eine einen bessern Willen u. s. f. Hiernächst muß er auf die angefangene und weit geführte Verbesserung, oder aber auf das sehr und wenig eingerissene Verderbniß der erkennenden und begehrenden Krafft sehen, und auch diese theils durch natürliche, theils durch Gnaden-Mittel, theils mit Gelindigkeit, Vorstellung, Ermahnung und angenehme Empfindung, oder durch Belohnung, theils aber mit Schärffe, unangenehmer Empfindung und Straffe zu verbessern suchen. Mehr kan man hier von der Seele nicht gedencken, sondern nur wünschen, daß sich jeder diesen geringen Unterricht durch weiteres Nachsinnen zu seiner wirtschafftlichen Glückseligkeit zu Nutze machen möge.

See-Maus, ist eigentlich nichts als ein leeres Rogen-Ey, daraus dieser Fisch gekrochen, welches vom Meere ausgeworffen, und vor den Schmertz der blinden güldenen Ader durch Räuchern gebrauchet, von dem gemeinen Mann aber ohne Grund eine Maus genennet wird.

See-Pärsch, suche Zander.

See-Rabe, siehe Rabe.

See-Rachen, ist eine von denen grossen Arten wilder Enten; siehe Ente.

See-Schaum, ist eine weisse leichte auf einer Seite erhöhete, auf der andern platte Schale oder Schuppe, wie Bimestein, so der Black-Fisch auf dem Rücken trägt, und abwirfft, da man es denn an Meer-Ufern findet. Die Goldschmiede machen Formen daraus. Man brauchts auch zu Zahn-Pulver. Es wird auch offt Fisch-Bein genennet.

See-Schneppen, sind auch Americanische See-Fische, vier Fuß lang, mit einem Schnabel und Kopff, gleich einem Schweins-Kopff, versehen. Unter demselben hängen schwartze harte Hörner.

See-Schwalbe, ist ein Wasser-Vogel, dessen es zweyerley Arten giebet, wiewohl von einer, nehmlich Silber-weissen Farbe, ausser daß die eine Art etwas grösser, und wie die Enten dann und wann zu schwimmen pflegen, welches aber die andern kleinen nicht thun, sondern den gantzen Tag auf Schwalben-Art über den Seen und Teichen herum schweben, und ihre Nahrung vom Gewürme des Wassers suchen. Sie brüten hier zu Lande im Röhrig drey bis vier Junge aus, ziehen aber, wie andere Vögel, zur Herbst-Zeit hinweg, und kommen im Früh-Jahr wieder zurücke.

See-Schwalbe, heisset auch ein kleiner See-Fisch, so niemahls zwey Pfund im Gewicht erreichet. Er hat einen harten viereckigten Kopff, dicken Bauch, mannigfarbige harte Schuppen und grosse Floß-Federn, den Schwalben-Flügeln gleich, davon er den Nahmen hat. An der Ost-See wird er **See-Hahn** genennet.

See-Stint, sind kleine vierfüßige Thierlein, wie die Eydexen, halten sich auf der Erden und auch in Wassern auf, kommen von Venedig zu uns, und werden zu Confortativen gebraucht.

See-Teufel, siehe **Meer-Teufel**.

See-Wolff, suche Klipp-Fisch.

Segel-Baum, siehe Sadebaum.

Segen, also werden in Oesterreich und angrentzenden Landen die grossen Fischwaten oder Zug-Netze genennet, welche manchmahl über zwölff Ellen hoch, und bey anderthalb hundert Ellen lang geführet werden.

Sehen oder Sehne, werden von den Jägern des Hasen Augen genennet.

Seide, war bey denen Alten sonder Zweifel nichts anders, als ein wolliges Wesen gewisser Pflantzen, und erweiset *Libavius in Natura, Cultura & Opere Bombycum P. II, 1599 edit.* daß das gewöhnliche Sericum der Alten hauptsächlich ein Plantale oder Vegetabile gewesen, wie er denn allerley Gewächse aus Indien anführet, so theils an ihrer Substanz, theils

theils auf ihren Blättern, theils zur Frucht ein wolliges und Seiden-mäßig Wesen haben. Es mögen sich aber die Alten dieser oder etwa einer anderen Art Seide von wilden Seiden-Würmern gesponnen, bedienet haben (davon siehe Seiden-Wurm); so ist dennoch dieses gewiß, daß man in Ermangelung derer benöthigten Instrumenten und genugsamer Wissenschafft die Seide nicht alsо, wie in den folgenden und jetzigen Zeiten zu tractiren und zu verarbeiten gewust. Insgemein ist die Seide ein zarter Faden, so von Seiden-Würmern gesponnen, durch Menschen-Kunst von seinem eigenen Kneuel abgehaspelt, bereitet, und zu allerhand Zeugen verarbeitet wird. Die Seide ist entweder feine oder Floret-Seide. Jene kan gleich von dem Häuflein abgehaspelt werden; diese aber nicht, sondern muß erst gesponnen werden. Floretto ist die Blume oder Blüthe, die feine Seide aber ist die nach derselben kommende Frucht. Wie man denn alles dasjenige, wenn es auch feine Seide, unter dem Nahmen Floret begreifft, was sich nicht vom Häuflein winden lässet; was verwirret oder durchfressen ist; wenn das Häuflein mit der Scheer aufgeschnitten ist; was die Seiden-Würmern aus dem Kessel kaubt, und womit man die Strehnen unterbindet. Die feine Seide wird aus dem Kessel gleich über den Haspel aufgedrehet, diese aber muß vorhero wie Wolle gekartätschet, und eben, wie diese oder Watte gesponnen werden. Diejenige Floret-Seide, welche von denen vom Wurm durchbohrten Häuflein genommen wird, oder von denen, welche man zur Brut aufgehoben, herkommt, ist unter dem Floret das beste, und lässet sich wohl spinnen, ohne daß man es vorhero zu kartätschen nöthig hat. Wiewohl man auch des Spinnens wohl entübriget seyn mag, und mehrers daran zu gewinnen ist, wenn selbige gefülzet, und als Watte, unter Schlaf-Pelze, Brust-Läze ꝛc. zu füttern gebraucht wird. Die Seide kommet meist aus Italien, Franckreich und Spanien, so wird auch einige aus Persien und Ost-Indien über Holland, auch bisweilen über Liefland zu uns gebracht, es nahm aber in den Europäischen Ländern der Seiden-Bau zuerst seinen Sitz in Italien, von dar aus selbiger nach Spanien gekommen, und hat dieses Commercium ein unbeschreibliches Geld aus Franckreich, Deutschland und andern Ländern dahin gezogen. Hierauf fiengen die Frantzosen unter König Carl VIII eben dergleichen 1494 an, continuirten damit, und verbesserten damit solche Plantage unter der Regierung Henrici IV, bis endlich der letztverstorbene König Ludovicus XIV, das Werck auf das Höchste gebracht. Auch die Deutschen haben sich hierbey nicht saumselig finden lassen, daher in Franken-Land, im Würtenbergischen, Oesterreichischen, Hannoischen, Brandenburgischen und andrer Orten mehr, herrliche Seiden-Baue angerichtet worden, davon aber eine iede Seide ihre eigene Art hat, und eine zu dieser, eine andere zu einer andern Manufactur dienlich ist. Sie ist von Natur mannichfärbig, als weiß Goldgelb, Schwefel-gelb, grünlich, auch zuweilen von besonderer Farbe, aber keine bleibt so gar beständig, daß sie nicht in der Bereitung abbleichen solte. Sie wird auf vielerley Art zubereitet, entweder offen, oder gedrehet, oder gefülzet, und hernach verarbeitet, theils durch Stricken, theils durch Weben, theils durch Wircken, theils durch Stricken und Nehen. Es ist hier zu weitläuftig, auch nur den Seiden-Bau, ohne die Verfertigung der mannigfaltigen Waaren, so weit er mit dem weissen Maulbeer-Baum-Bau und der Seiden-Würmer-Zucht, (welche Artickel doch nachzusehen sind) zu beschreiben. Auf dem Lande muß indessen nicht nur das Maulbeer-Laub und der Seiden-Wurm samt seinem Saamen, wenn was rechtes heraus kommen, und die Sache nicht nur zur Lust und Curiosität getrieben werden soll, gezeuget, sondern auch die robe, und zwar 1) gute Seide a) in Knäulichen gewonnen, die Würme darinne getödtet, die Knäulichen getrocknet, ausgelesen und sortiret, hiernächst aber b) in warmem Wasser über einem dazu gemachten Ofen in einem Kessel, darein die Seiden-Häuflein ein oder zwey Hände voll auf einmahl zu werffen sind, acht bis zwölff Ende zusammen genommen, mittelst der Haspel zu Strähnchen aufgewunden: Uiberdem 2) die Floret-Seide gesammlet, etliche Tage in abgewechselten frischen und reinen Wasser eingeweichet, in guter reiner Lauge gesotten, ausgespület, getrocknet und kartätschet, endlich aber entweder gesponnen, oder zu Fülz und Watte ungesponnen verkauffet werden. Das übrige gehöret zu denen Manufacturen und in die Städte. Wer im übrigen von dieser Materie, und sonderlich von Auferziehung und Fortpflantzung der Maulbeer-Bäume, vom Seiden-Bau, von Auferziehung und Vermehrung der Seiden-Würmer, nicht weniger von Gewinnung der gesponnenen Seide ausführliche Nachricht verlanget, kan solche finden in dem Tractat betitelt: Der Seiden-Bau in seiner nöthigen Vorbereitung, gehörigen Bestellung und endlichen Gewinnung. Berlin, 1714 in 4. Ingleichen lehret solches auch die neue Seiden-Manufactur, welche von einem Kunst-liebenden 1693 zu Leipzig bey Joh. Jac. Winckliern edirt ist, sehr gründlich, indem es eine Uebersetzung oder ein Auszug aus Mons. *Hamars*, der über den Seiden-Bau in Franckreich zu Ludovici XIV Zeiten gesetzet war, seiner Anweisung ist. Mehrere Anmerckungen aber sowohl von der Würmer-Seide, als auch einer neuen Seide von unsern gemeinen Spinnen, kan man finden in denen Leipziger Sammlungen in dem XIV und XV Stück. Auch ist dieses Land-Wirtschaffts-Geschäffte kurtz und im Zusammenhang in D Zinkens Grund-Riß der Cameral-Wissen-

schafften im 1 Theil, im 2 Buche vorgestellet.

Seidel, Seidlein, heisset an einigen Orten so viel, als ein Nossel oder ein halb Maaß, eine halb' Kanne.

Seidelbast, Zeidelbast, Zeiland, ist eine Staude, so in nassen Wädern wächst, im Anfang des Frühlings wohlriechende Purpur-färbige Blümlein, hernach längliche Blätter, wie Oliven-Blätter, und endlich Beerlein bekömmt, die zuerst grün, hernach roth, und zuletzt schwarz werden, gleich den Pfeffer-Körnern, und je drey besammen sitzen. Die Beerlein sind überaus scharf und hitzig, mehr denn der Pfeffer. Sie treiben die wässerige Feuchtigkeit, Schleim und Galle mit Gewalt aus, wollen aber mit Behutsamkeit gebraucht seyn. In den Gärten wird die Staude aus dem Saamen, und noch geschwinder durch die Wurzel gezeuget. Man hat eine Gattung derselben mit braunen, rothen, eine andere mit gelben, und noch eine mit weissen Blumen, diese letzte aber ist selten anzutreffen.

Seiden-Kraut, ist eine Indianische Pflanze, wovon die eigentliche vegetabilische Seide oder ein ungemein zarter Flachs kommt. Es wächst an denen Bergen, wo es feuchte ist. Die Wurtzel ist voller Knoten, die Blätter sind breit, wie eine Degen-Klinge in der Mitten, und unten wie eine Hand dicke, und zwo Ruthen lang, zackigt wie eine Säge. Diese Blätter werden abgeschnitten, an der Sonne gedörret, geklopffet, und also der Flachs herausgebracht, daraus sie hernach Fäden spinnen und drehen. Die Spanier stricken Schuhe und kostbare Strümpfe daraus. Wie aus denen kleinen Schnittlingen des weissen Maulbeer-Baumes auch ein Seidengleicher Flachs genommen werden könne, das ist unter dem Artickel Maulbeer-Baum zu finden.

Seidenschwantz, Böhmlein, oder Böhmerlein, ist ein Vogel, welchen man nicht alle Jahre zu sehen bekommt, indem er manchmahl in vier, fünf und mehr Jahren bey uns nicht durchziehet. Wenn er sich aber auch bey uns einfindet, so streichet er in ungemeinen grossen Hauffen, und wird sodenn mit denen Krammets-Vögeln gefangen, weilen er noch viel begieriger, als diese auf die Beere fället, bleibet aber auch über sechs Wochen nicht bey uns. Seine Leibes-Gestalt ist an der Grösse wie ein Kernbeisser, ausser daß er um etwas länglichter aussiehet. Auf dem Kopf hat er eine erhobene Kuppe oder Büschlein, welche er im Sitzen merklich in die Höhe recket, und ist an den Augen und unterm Halse schwartz gezeichnet. Sein Schnabel ist länglicht, wie aller Wurm- und Beer-fressenden Vögel, und kohlschwartz. Auf den Enden oder Spitzen etlicher Flügel-Federn sitzen hoch ponceau-rothe Stifftlein, wie ein Lein-Saamen-Korn groß, nicht anders, als ob sie nur hinan geklebet, und sonsten nicht zu denen Federn gehörig, sondern überflüßig wären. Die Farbe dieser Pünctlein ist so hoch, daß kein Mahler eine höhere rothe Farbe zuwege bringen kan. Im Schwantze hat er ziemlich lange schwartze Federn, die am Ende hoch-gelb, im übrigen ist er an der Farbe einem Häher oder Holtzschreyer gleich. Sein Fleisch ist zart und lieblich zu essen, als ob es gewürtzt wäre, dahero es auch an einigen Orten von dem gemeinen Mann das Pfeffer-Vögelein genennet wird. Seine Nahrung sind rothe Vogel- und Wachholder-Beere, doch kan man ihn auch in einem Zimmer mit klein geschnittenen Möhren oder gelben Rüben erhalten, er muß aber frey herum fliegen: Denn im Käfig dauert er nicht.

Seiden-Wurm, ist ein weisser Wurm, in Gestalt einer Raupe, welcher vermittelst aus sich selbst, nach Art der Spinnen, gezogener Fäden, ein Gespinste in Grösse und Gestalt eines Tauben-Eyes macht, das hernach abgehaspelt, und nach seiner unterschiedenen Art auch auf verschiedene Weise in denen Manufacturen zubereitet und verarbeitet wird. Diese Arten Gewürme sind nebst ihrem Gespinste wohl schon im tiefsten Alterthum bekannt gewesen, vornehmlich bey den Seribus, die diejenigen Länder inne hatten, so die Siamer besitzen. Conf. *Plin. Hist. Nat. lib. II c. 22.* und schreibt davon *le Comte* in seinem heutigen *Sina p. m. 207.* daß noch heut zu Tage in der Provintz Chanton in China auch eine Art von wilden Seiden-Würmern befindlich, die ohne ordentliche Wartung in dem Gehölze eine Speciem von Seide machen, welche die Einwohner hernach von Bäumen sammlen; sie ist grau und ohne Glantz, giebt einen sehr dicken und festen Stoff, die wie Leinwand gewaschen werden kan, und nicht flecket, der auf ihre Sprache Kien Tcheou genennet wird. Endlich sind zu des Kaysers Justiniani Zeiten die Eyer von Seiden-Würmern durch einige Mönche nach Constantinopel gebracht worden, vid. *Procopius de bello Persico lib. I,* von welcher Zeit an der Seiden-Bau in Europa, und zuerst vornehmlich seinen Sitz in Italien genommen. Es ist demnach der Anfang des Seiden-Wurms ein kleines Ey, in der Grösse eines Mohn-Körn eins, gelblichter Farbe, oben mit einem kleinen bräunlicht scheinenden Pünctlein bezeichnet. Dieser Saamen, welcher nicht eingefallen, eingedrücket, oder wie leere Hülsen scheinen darf, wird an einen warmen Ort an die Sonne, oder gar in eine warme Stube gestellt, da denn das Würmlein aus dem gemeldten Pünctlein sich heraus beisset und hervor kriechet; dieses siehet anfänglich schwartz und rauch. So bald es ausgekrochen, legt man ihm etwas Salat vor, und muß man zu solcher Zeit sehr subtil mit ihm umgehen, weil er gar zart ist. Man muß ihm auch keine nassen Blätter geben, denn so bald er etwas faules oder nasses frisset, wird er kranck und stirbt. Nach dem neunten

Tage

Tage, da er ausgekrochen, wird er kranck, liegt zwey Tage stets, und ohne Nahrung, und wirfft endlich die Haut ab welches man Hauten oder Mausen nennet, worüber manches Würmlein stirbet. Ja wenn die Zeit vorhanden daß man ihm die Maulbeer-Blätter giebt, so hautet er sich abermal, welches nachgehends noch zweymal geschiehet. Wenn solchergestalt der Seiden-Wurm mit der neuen Speise der Maulbeer-Blätter stetig versorget worden, so wird er nach und nach grosser, weisser und glatter, und kommt zu einer solchen Grösse, welche aus acht Gliedern bestehet, auf deren jeden Seite schwartze Ringlein, und zuletzt noch zwey Füßlein sind. Wenn er dem Spinnen nahe, wird er ganz glänzend und durchsichtig, alsdenn schlenckert er mit seinem Kopf herum, und lässet die Seiden aus seinem Munde, worauf er in eine papierne Düte gethan wird, damit ihme die Arbeit desto leichter werde. Diejenigen Leute aber, so die Seiden-Würmer in gar grosser Menge haben, pflegen zarte Gesträuche von Bäumen daran sie spinnen sollen, in ein besonder Gemach zu stellen. Wenn nun die Spinn-Zeit vorhanden, und mancher Wurm keine rechten Ort zu spinnen findet, oder man ihn mit Speise überlädet, so spinnet er gar nicht, sondern schrumpffet ein, und wird ohne Gestalt zu einem Dattel-Kern. Sonsten spinnt er sehr emsig, und ist gar fleißig, indem er zu anfangs gar häufig und unterdenklich den Seiden-Faden durch den Mund von sich giebet, so gleichsam die Blume, und von den Italiänern auch Floretto genennet wird, worauf er so fort den Faden in der besten Ordnung und so Eyerformig über einander zu spinnen weiß, bis er sein völliges Ey vollführet hat, welches entweder weiß, gelb oder grünlicht ist. Wenn es weiß ist, so werden seine untersten Füßlein von gleicher Farbe gewesen seyn, ist es aber gelb oder grünlich, so werden die Füsse auch so geschienen haben. Nach Vollführung des Eyleins wird er zu der Figur eines Dattel-Kerns in dem Eylein, worauf denn solches muß abgesponnen werden, sonsten beisset er sich heraus, und die Seide wird zum Haspeln untüchtig. Solcher Dattel-Kern verändert sich nachgehends in die Gestalt eines Sommer-Vögeleins, Papilions oder Schmetterlings, wie solches in allen andern Raupen beobachtet wird, und gleichwie eine jede Raupe eine besondere Art Vogelein giebt, also geben die Seiden-Würmer ein weisses, welches einen halben Tag zu thun hat, bis es trockene Flügel oder seine vollkommene Gestalt erlanget, nach welcher es sechs Füsse, zwey braune Augen und vier weisse Flügel hat, in welchen braunliche Streiffen zu sehen sind. Das Männlein ist subtiler und kleiner als das Weiblein, und hat dieses einen dickern, das Männlein aber einen dünnern Leib. So bald sie ihre Stärcke bekommen, so paaren sie sich, und legen noch selben Tag, oder den Tag hernach und so fort etliche Tage oberwehnte Eylein, woraus wieder andere Seiden-Würmer hervor kommen, und wenn dieses geschehen, so sterben sie. Wenn ein Gewitter kommen will, und es zu blitzen beginnet, so muß man sie zudecken, sonst bekommen sie die gelbe Sucht, wovon sie sterben. Sie fressen die weissen Maulbeer-Blatter lieber, als die von dem schwarzen Maulbeer-Baum, weil jene subtiler und süsser sind. Doch pfleget man ihnen auch, wenn sie sich zum vierten mal gehäutet und bald spinnen wollen, schwartze Maulbeer-Blätter vorzulegen, weil die Seide eine mehrere Stärcke und Schwere davon bekommt. Der Ort wo man Seiden-Würmer unterhalten will, muß trocken und keiner Feuchtigkeit unterworffen seyn; bey nebelichter Luft soll kein Fenster geöffnet, und keine vor sie gefährliche Thiere, als Schwalben, Ameisen ꝛc. hinein gelassen werden. Die Nahrung und Zahl der Speisung muß nach ihrem Alter eingerichtet, und so geordnet seyn, daß man denen Jungen wenig, denen Erwachsenen mehr auf drey mal fürgebe. Nur hat man sich wohl fürzusehen, daß man sie nicht überfüttere. Wenn sie ihre Vollkommenheit erreichet, speiset man dieselben wohl fünf mal, aber man giebt ihnen auch nicht so viel auf einmal, als vorhero. Siehe die Schrifften im Artickel Seide. Von Seiden-Manufacturen aber conferire man Marpergers Manufactur-Haus, und Bechers Discurs von Auf- und Abnehmen der Städte und Länder.

Seiffe, ist eine von Talg oder Unschlitt, und scharffer, aus ungelöschtem Kalch und Asche gezogenen Lauge gesottene zähe und zusammen gerunnene Materie, womit der Schmutz aus dem leinenen und andern Zeug, so wohl als am Leibe hinweg genommen werden kan. Es ist aber die Seiffe entweder gemeine Wäsch- und Wasch- oder künstliche und feine zu besondern Zwecken bereitete Seiffe. Die erste Art ist entweder weiß oder schwartz. Diese wird in Spanien und Italien aus Oel, in denen Niederlanden aber aus Thran gemacht, die Wäsche damit eingeschmieret, und ein wenig in die Sonne geleget, indem sie weich und wie Butter schmieria ist. Sonderlich braucht man sie in Nieder-Sachsen zum Einlauchen. Jene ist unsere gewöhnliche Seiffe, die aber bald grau, grün oder gelblich oder ganz weiß, sonst aber hart und fest ist, und sich in Stücken formiren lässet. Die Venedische und Spanische Seife ist von dieser Art die beste, und die erste wird auch zu vielen andern Dingen gebrauchet. Unsere gemeine gute Seiffe zu sieden, nimmt man zwo Metzen guter und von hartem Holtze gebrannter Asche, ungelöschten Kalch zwey Viertel-Metzen, vermischet beydes wohl unter einander, und befeuchtet es mit zwey Maaß Wasser, bis es sich ballen lässet, welches der Aescher genennet wird schläget hierauf selbiges zusammen, und lasset es auf einem mit Bretern belegten Boden oder gestaferten Tenne ein paar Stunden lang also lie-

gen, inzwischen setzet man einen grossen Zuber etwas erhaben, der mit einem doppelten Boden versehen, davon der obere durchbohret wird, auch etwan eine Spanne hoch von dem untern stehet, und also zugerichtet seyn muß, daß man solchen nach Belieben, und wenn es vonnöthen, herausnehmen kan; ferner muß an diesem Zuber ein höltzerner Zapffe oder dergleichen Rohre gemachet seyn, den man ebenfalls heraus nehmen, oder die Rohre aufdrehen, und also die Lauge nach Gefallen heraus lassen kan. Diesen obern mit Löchern versehenen Boden beleget man mit saubern Strohe, schüttet die mit Kalch vermischte Asche darauf, bedecket selbige mit einem Bret, und beschweret sie mit einem Stein, damit alles fein fest zusammen gedrucket werde, und lässet es also stehen; nimmt sodenn das Bret und den Stein hinweg, giesset sechs Zuber voll siedend heisses Wasser darüber. Hat nun solches etliche Stunden lang darüber gestanden, so lässet man die Lauge vermittelst des losgezogenen Zapffens oder der aufgeriebenen Röhre in ein anderes Gefässe herab lauffen, giesset sie nachgehends noch einmal darüber, lässet sie wieder ablauffen, und dieses wiederholet man zu dreyen malen; inzwischen setzet man einen Kessel über das Feuer, und thut zehen oder zwölff Pfund klein zerschnitten oder zerhacktes Unschlitt darein, und giesset die Lauge alle darüber, lässet es zusammen sieden, siehet aber wohl zu, daß die Lauge nicht überlauffe; beginnet sie allzu hoch zu steigen, so muß man sie mit einem eichenen Stücke Holtz geschwinde umrühren, daß es sich wieder setze, lässet es hierauf so lange zusammen sieden, bis es dicke wird, und sich von demselbigen abschälet, darauf nimmt man zehen guter Hände voll Salt, wirfft sie nach und nach in den Kessel zu der Seiffe, und lässet sie noch bey einer guten Stunde lang sieden. Denn hebet man den Kessel vom Feuer, leget leinene Tücher in die mit Löchern versehene Formen oder Kästen, damit alle Lauge dadurch ablauffen möge, giesset die Seiffe darauf, und lässet sie über Nacht stehen und abtrocknen. Wenn solches geschehen, nimmt man die Seiffe aus dem Trog, und schneidet sie mit einem gespannten dünnen meßingenem Drat zu Tafeln, und folgends in selbst beliebige grosse oder kleine Stücke. Oder: Man nimmt Kalch, Weid-Asche, Büchen-Asche, iedes ein Viertel, stösset die Weid-Asche zu Pulver, vermischet alles unter einander, thut es zusammen in einen Zuber, und giesset fünf oder sechs Brunnen-Eymer mit Wasser darauf, lässet es drey Tage lang also stehen, rühret es alle Tage wohl, und giesset alsdenn das lautere Wasser oben davon ab, so hat man eine gute Lauge. Die Probe der Lauge ist, wenn man eine Gänse-Feder hinein stecket, daß solche die Federn gehen lässet, wo nicht, so lässet man sie noch länger auf der Asche stehen. Von dieser klaren Lauge nimmt man vier Eymer, thut darunter fünf Pfund Talg oder Unschlitt, und lässet es eine Weile also stehen. Nachdem man nun vermeinet, daß es dick oder zähe werden will, so giebt man ihr einen halben Eymer zu den vorigen darunter, wirfft eine Hand voll Salz darzu, und lässet es noch eine halbe Stunde sieden; hernach hebt man es herab, und machet es nach Belieben zu Tafeln und Riegeln. Noch eine andere Art, gute Wasch-Seiffe zu sieden, ist folgende: Man nimmt eine Viertel-Metze ungelöschten Kalch, eine halbe Metze bücherne oder Weid-Asche, mischet es unter einander, thut es in ein grosses Faß, giesset sechs oder sieben Wasser-Kannen voll Regen- oder Brunnen-Wasser darauf, lässet es neun Tage also stehen, und rühret es alle Tage zwey mal auf, alsdenn seihet man die lautere Lauge ab, nimmt auf sechs Wasser-Kannen voll Lauge sechs Pfund klein zerschnitten Unschlitt, und lässet es in einem Kessel zwölff Stunden sieden; wenn man meint, daß es dicke genug, so giesset man eine halbe Kanne Lauge darein, und nimmt ein Pfund Salz darunter, rühret es stets, so lange es siedet, lässet es noch eine halbe Stunde darauf sieden, und giesset es letztlich in Model, der unten am Boden Löcher haben muß, daß die Lauge dadurch ablauffen kan. Wenn es sich nun nach dem Giessen gesetzt, so ist es eine rechte und gute Seiffe. Wer viel Seiffe sieden will, muß auch viel Lauge machen; auf einen Stein Unschlitt gehört mehr denn ein Eymer Lauge, und so werden zween Steine Seiffe daraus; ist die Lauge gut, so bekommt man desto mehr. Wenn die Seiffe im Kessel gesotten wird, so muß man das Unsaubere, was oben schwimmet, davon thun, und wenn sie kein Wasser mehr setzet, sie abschöpffen, und in Formen giessen. Was die feine und künstliche Seiffe betrifft, so gehöret dazu unter andern die Barbier-Seiffe. Gute Barbier-Seiffe zu machen, nehme man pulverisirter Venedischer Seiffe anderthalb Pfund, oder in deren Ermangelung nur schöne gemeine Haus-Seiffe, thue darzu sieben oder acht Messer-Spitzen voll pulverisirte Veil-Wurtz, und zwey oder drey Qvintlein Spick-Oel, knete es alles zusammen mit der Hand wohl durch einander, menge ferner darunter Zimmet-Oel und Rosen-Holtz-Oel, iedes vier oder sechs Tropffen, Nägelein-Oel, Citronen-Oel, Pomeranzen-Oel, iedes vier Tröpffen, Bisam zwey Gran, treibe es mit einer eisernen Spatel oder Messer wohl durch einander, und mache Kugeln, so groß man will, daraus, alsdenn nehme man ein wenig Zibeth an die Finger-Spitzen, und berührte die Kugeln damit, so sind sie fertig. Eine iede Kugel soll besonders in Baum-Wolle gewickelt, und an einem trockenen Ort zum Gebrauch verwahret werden. Zur Mandel-Seiffe nimmt man schöne pulverisirte Venedische Seiffe ein Pfund, abgezogene schöne Mandeln, ein Pfund. Die Mandeln zerstösset man in einem Mörsel mit ein wenig Rosen-Wasser und Pomeranzen-Blüth-Wasser zu einem Brey, thut hierauf die Seiffe in einen grossen irdenen Topf, giesset Rosen-

Wasser,

Wasser, Froschlaich-Wasser und weisses Lilien-Wasser, jedes ein halb Pfund daran, setzet es nachgehends mit einander auf ein Kohl-Feuerlein, daß sich die Seiffe recht auflösen kan; alsdenn thut man besagten Mandel-Brey nach und nach mit stetigem Umrühren darzu hinein. So man nun siehet, daß sich diese Masa so recht von dem Stempel, als von dem Boden des Geschirres schön ablediget, so muß man mit dem Rühren aufhören, und alsdenn entweder in ein viereckigtes Kästlein giessen oder Kugeln daraus formiren. Wohlriechende Seiffe zu den Händen zu machen, nimm schöne Venedische oder andere wohlriechende Seiffe, so viel genug ist, mische einen guten Theil Rosen-Wasser darunter, stosse alles wohl zusammen, setze es über ein Kohl-Feuer, bis das Rosen-Wasser ausgedämpfft, alsdenn thue nach Proportion gestossene Veilgen-Wurtzel, gestossene Mandeln und schönes Bohnen-Mehl darzu, geuß etwas von Benzoe oder andern wohlriechenden Oelen darzu, formire daraus Kugeln, lasse sie an einem temperirten Ort zwischen Baum-Wolle wohl trocken werden, und wenn sie trocken, bestreich sie auch von aussen mit einem wohlriechenden Oele, und verwahre sie zum Gebrauch, oder welches noch besser: Nimm ein Pfund Veilgen-Wurzel, vier Untzen Gummi Benzoe, zwey Untzen Storax, zwey Untzen gelben Sandel, eine halbe Unke Würtz-Nelcken, etwas gestossenen Zimmet und geriebene Citronen-Schalen, nebst einer Muscatn-Nuß, stosse dieses alles zusammen, und menge zwey Pfund klar geriebene und geschabte weisse Seiffe darunter, lasse es vier oder fünff Tage in Brantewein weichen, thue etwas Stärck-Mehl und Rosen-Blüth-Wasser, auch etwas Eyweiß und Gummi Tragant dazu. Mache einen Teig, und formire Kugeln daraus, welche in Baum-Wolle gelegt, in gelinder Wärme trocknen müssen. Will man sie noch kostbarer machen, so kan man etwas von gestossenen Mandeln, Cedro und Bergamotto, oder auch Ambra und Muscus darunter thun. Man kan auch, im Fall man nicht runde Kugeln daraus machen will, diese Massam zerfliessen lassen, solche in Gläser thun, und sie zum Waschen der Hände gebrauchen. Die meisten Seiffen-Kugeln, wie man sie insgemein kaufft, sind betrüglich gemacht, und nur oben von aussen mit etwas Wohlriechenden beschmieret, inwendig aber ist nichts als gemeine Seiffe, die etwan ein wenig mit Rosen-Wasser angemacht ist.

Seiffen-Baum, ist ein Baum in denen Antillischen Inseln von zweyerley Gattungen, davon an dem einen die Frucht, so wie ein Apffel aussiehet, und daher Seiffen-Apffel heist, von dem andern die weisse und weiche Wurtzel statt der Seiffe gebraucht wird. Jedoch braucht man die letzte Art lieber als die erste zu diesem Zweck, weil diese den Leinene zu scharff angreiffet.

Seiffen-Erlet, heisset das mit Seiffen gekochte Wasser, woraus die geschmierte Wäsche warm gewaschen worden, und in währendem Waschen und Reiben einen Gäscht bekommen.

Seiffen-Fäßlein, ist ein kleines von Zinn, Blech oder Holtz zugerichtetes Kästlein, sonder Deckel, worein man die Hand-Seiffe zu legen, und selbiges insgemein bey dem Ort, wo man sich zu waschen pfleget, aufzumachen, in Gewohnheit hat.

Seiffen-Kraut oder auch Speichelwurtz, ist zweyerley, das wilde, so an Bächen und feuchten Wegen wächset, und das gefüllte, so in die Gärten gepflantzet wird. Das wilde hat Blätter wie der Wegericht, einen wolligen Stengel und eine Blume ohne Geruch, die im Junio und Julio ausschlägt. Es dienet wie die Seiffe zum Waschen, auch wider die Flecken und Raude der Haut. Der Saame soll ein vortreffliches Mittel wider die fallende Sucht seyn. In den Gärten wird alleine das gefüllte erzielet, das roth-gefüllte ist etwas gemeiner und dauerhaffter, das weisse aber seltener, und bedarff besserer Obsicht. In gutem Grunde nimmt es häufig zu, und im Frühling kan man die Stöcke zertheilen und weiter setzen.

Seiffen-Säcklein, wird das kleine von Beutel-Tuch zusammen genehete Säcklein genennet, womit man sich und sonderlich das Frauenzimmer, vermittelst darein geschobener Seiffe und warmen Wassers, die Haut abzureiben und rein zu waschen pfleget.

Seiffensieder-Asche, oder die ausgelaugte Asche, so beym Seiffen-Sieden, nach abgegossener Lauge übrig bleibt, ist eine gute Felder- und Wiesen-Düngung.

Seiger, Seiher, werden eigentlich nur die Sand-Uhren genennet, die meist von ein, zwey, vier und fünff-fachen gedoppelten Gläsern, so mit dem feinsten weissen Sand angefüllet, verfertiget werden. Dergleichen Gläser werden in ein Gehäuse von Holtz, Mässing oder auch wohl von Silber befestiget, und entweder mit einem besondern Bret, das an eine Wand geschraubt werden kan, also versetzet, daß sie sich daran umwenden lassen, oder der Seiger ist dergestalt beschaffen, daß man ihn auf einen Tisch oder andere gerade Fläche frey dahin stellen kan. Es werden auch zuweilen einige mit Zinn- oder Bley-Sand angefüllet. Sonst nimmt man sehr klar auf einer Hand-Mühle darzu gemahlenen Sand, und noch besser gemahlne Eyer-Schalen dazu. Ihrer Grösse nach sind sie gar verschieden, und hat man einige, die kaum eines Fingers lang eine Stunde lauffen, u. wieder andere eines Schuhes hoch, welche etliche Stunden lauffen. Alles kommt dabey auf die Oeffnung des meßingenen Blättgen an, welches zwischen die zwey auf einander gesetzten Gläser ordentlich gelegt wird, die gemeinste Art dergleichen Uhren zusammen zu setzen u. gehörig zuzurichten, ist folgende:

gende: Das eine Glas wird mit Sand genugsam angefüllet, ein meßing Blättaen darauf gekittet, und in dieses mit einer Nadel eine Oeffnung gemacht, auf dieses setzet man alsdenn das andere Glas, bindet diese beyde dergestalt feste mit einem weichen Kütt zusammen, daß zwischen ihnen kein Sand heraus lauffen möge; Solche Gläser, so viel man nehmlich zu einer Uhr haben will, setzt man alle zusammen, stellet sie nach einer Eich- oder guten Minuten-Uhr gleich auf, und sobald die Eich-Uhr ausgelauffen und eine vollige Stunde vorbey, legt man die Gläser alle um, machet sie wieder von einander, und was die Stunde in eines jeden seinem Theil nicht heraus gelauffen, schüttet man heraus, endlich küttet man sie nochmahlen behutsam über einander, damit der aus dem einen Glas die Stunde über in das andere gelauffene Sand nicht verschüttet werde, umwindet sie mit den Faden, und setzet sie der Ordnung nach in ihr Gehäuse fest zusammen.

Seihe, werden an einigen Orten die Treber genannt. Suche Treber. Dahero heisset

Seih-Stroh, das Stroh, so unten auf dem Boden des Mösch-Bottichs leget.

Seih-Tuch, ist ein viereckigtes Stück dünner Leinwand, wodurch die frisch-gemolckene Milch aus der Melck-Gelte in die Milch-Kanne oder Milch-Topf geseihet wird. Dieses Seih-Tuch soll allezeit, so offt es gebraucht worden, reine ausgewaschen, und an behörigen Orten sauber aufgehoben werden.

Seil, ist der gemeine Nahme aller Stränge und Stricke, wie sie zu gar verschiedenem Gebrauch von dem Seiler verfertiget, oder auch in der Wirtschafft selbst, wie z. E. die Stroh-Seile gemacht werden. Alle Seile werden entweder von Stroh, oder Bast, oder Hanff, oder Flachs, oder endlich von Werck zubereitet. Die Hänffenen sind die besten. Die stärcksten und längsten davon, wie sie bey denen Schiffen und Aufzügen gebraucht werden, heisset man Taue, unter den Strängen und Stricken aber ist folgender Unterscheid: Ein Strang wird zwolff, oder wo er dauerhafft seyn soll, sechzehen-fädig gesponnen, drey oder vierschüfftig geschnüret, und diese vier Litzen durch die Leere zusammen gefeilet. Ein Strick hergegen wird nur vier oder acht-fädig und nicht von solcher Form, wie die Stränge gemacht, weil solche gezwirnet. In der Wirtschafft brauchet man vielerley Seile, Stränge und Stricke, und zwar vorräthig.

Seimen, siehe Honig-Seimen.

Seitenstechen, ist eine gemeine Kranckheit, die von der Entzündung des Rücken-Häutgens, zuweilen aber auch der Lungen entstehet. Starcke Erhitzung, zählinge Erkältung, kalter Tranck und dergleichen verursachet eine Verstopffung des Geblüts, und endlich dieses Stechen. Man muß sich des Weins enthalten, gleich zur Ader lassen, i. wohl gar solches wiederholen, it. Mandel-Oel in warmen Getränke trincken. Die gemeinen Leute brauchen den Safft von ausgedrückten Roß-Aepffeln, sonderlich eines Hengstes, welchen sie in warmen Getränck einnehmen.

Selb-Geschoß, ist ein Feuer-Gewehr, also zugerichtet, daß ein niedriges Stücke Wild, als Schwein, Wolff, Luchs und dergleichen bey finsterer Nacht, durch Berührung des Zug-Fadens solches losbrennet, und sich dadurch selbsten fället. Ein solches Selb-Geschoß wird von drey oder vier starcken kurtzen Läufften in ein länglicht Holtz geschäfftet, die Zünd-Löcher zusammen gefüget, und ein klein Feuer-Schloß daran gemachet. Merket man nun einen Wolff oder Luchs, oder ein Wild Schwein, oder sonst was, was der Mühe werth, und man vor Kälte nicht vergebens aufpassen will, auch vor Finsterkeit nichts sehen kan, so wird dieses Selb-Geschoß mit kleinen Lauff-Kugeln ordentlich geladen, und an den verlangten Ort gebracht, eine härene Schnur von fünff bis sechs Ellen lang über die Suhle gezogen, oder vor dem Luder angebunden, nach dem Selb-Geschoß gezogen, und am Abzug leise angeknüpfft. Wenn man nun in der Mitten desselben solches nach der Höhe des Thieres gerichtet, und den Zug-Faden hinter den Stifft geleget, spannet man das Rad, schüttet Zündkraut darauf, und setzet den Hahn mählich, stehet unberühret leise auf, und decket eine starcke Holtz-Rinde darüber, so ist es fertig. Wenn nun in der Nacht etwas, es sey woher es wolle, kömmt, und an den Faden rühret, so gehet alles los, und wird dasselbe entweder gleich liegen bleiben, oder doch nicht weit lauffen. Des Tages, so man nichts vermuthet, kan man wohl hingehen, die Rinde sachte aufheben, den Hahn zurücke schlagen und abspannen, denn wieder vor der Nässe zudecken, so kan weder dem Viehe, noch dem Menschen Schaden geschehen, und daferne künfftige Nacht was zu vermuthen, kan es, wie vorgemeldet, wieder aufgestellet, und vor der Nässe bedecket werden.

Selchen, siehe Räuchern.

Seleri, Sellerey, ist ein Wurtzel-Gewächse, so vor nicht gar langen Jahren aus Italien in Deutschland gebracht worden, und nunmehro in unsern Gärten häuffig angetroffen wird. Es ist eine Art grosser Peterßilie, und wächset nicht nur wie starcke Peterßilien-Wurtzeln, sondern hat auch noch bessere Krafft und Würckung, denn jene. Man findet dessen bey den Gärtnern zweyerley Arten, als den weissen und den grünen. Der weisse ist allemahl zart und lieblich am Geschmack, hat auch runde dicke Knollen an der Wurtzel, so ebenfalls gar lieblich zu essen sind; der grüne aber ist gemeiniglich rauher und härter, hat viel Fasern um die Wurtzel, und ist nicht so gut, als der weisse. Den Saamen zu unterscheiden ist leicht, denn der weisse hat licht-grünen kleinen, der grüne aber etwas grössern und schwartz-grünen Saamen, und ist im Kauen viel herber als der weisse. Dieser

Saame

Saame muß im Februario, nachdem er einen Tag in laulichten Wasser gelegen u. wieder abgetrocknet, im wachsenden Monden in ein Mist-Beete gesäet, und fleißig begossen werden, massen er öffters wohl vier Wochen in der Erden bleibet, ehe er aufgehet. So bald die Pflantzen etwas verstärcket, und sechs oder sieben Blätter gewonnen, oder etwa Fingers lang gewachsen, kan man sie in ein gutes, fettes, feuchtes und etwas leimichtes Erdreich Reihenweise pflantzen, allemal einen halben Schuh weit von einander, und eine Reihe drey Schuh weit von der andern, und zwar in eine Grube, die etwan einen guten Fuß tief; solche soll zuvor mit kurtzer Mist-Erde durchhacket seyn, und der Seleri fein ordentlich nach der Schnur gepflantzet werden. Vor der Einpflantzung muß man das Kraut oben, und die Wurtzel unten ein wenig beschneiden, und hernach fleißig begiessen, denn die Feuchtigkeit ist diesem Gewächse sehr angenehm. Wenn die Pflantzen beklieben und anfangen fortzuwachsen, kan man allmählich die Erde herbey ziehen, und also nach und nach fortfahren, bis sie recht und hoch genug, nemlich bis an das Hertz-Schoß sind behäufelt worden. Gegen den Winter im späten Herbst wird er bey schönem trockenen Wetter ausgegraben, und in die Keller im frischen Sand eingeleget; wo aber der Grund nicht naß, und der Winter nicht gar zu streng, kan er auch wohl im Garten ausdauren, wenn er mit Mist und Bretern wohl eingemacht und verwahret wird. Der Saame kan sich wohl vier Jahr und länger halten, nachdem er an einem trockenen und kühlen Ort aufbehalten wird. Er wird bey uns fast niemals recht zeitig, und muß man sich also dessen aus der Fremde erholen; inzwischen ist gewiß, daß der zwey- oder dreyjährige Saamen allezeit besser artet, als der frische, und werden die Stöcke viel stärcker und besser dadurch. Der Seleri wird gesäubert, in dünne Stücklein zerschnitten, u. entweder aufgesotten, oder stracks rohe, oder welches noch besser, nur eine halbe Stunde in heisses Wasser geleget, und da herausgenommen, mit Baum-Oel, Salt, Pfeffer, und ein wenig Eßig zum Gebratens aufgesetzet, oder sonst bey andern Speisen angebracht. Man kan ihn auch folgender gestalt einmachen: Man nimt nemlich Seleri mit seinem Hertz-Schoß oder Hertz-kohl, als welcher wegen seiner sonderbaren Zartigkeit das beste, schneidet die untüchtigen Stengel und Faseren hinweg, wäschet sie sauber, und siedet sie in einem Kessel mit reinem Wasser, wie den Spargel: wenn sie weich genug, muß man sie in einen Topf thun, Baum Oel und Eßig darüber giessen, und mit Salt, Jngber und Pfeffer bestreuen, das Gefässe aber wohl zugedeckt an einem kühlen Orte verwahren.

Semmel, nennet man die bekannte Art weisses Brotes, die fast durchgehends in gantz Deutschland gebräuchlich ist, und wird eingetheilet in Schicht- oder Zeil-Semmeln, und in Eck- oder Ort-Semmeln, davon werden die ersten rund formiret, in Scheiben geschnitten, und also Zeilen-weise fest an einander gedrückt, gebacken; die letzten hergegen bestehen nur in zwey fast Kugel-runden Stücken, ausser daß sie an den Orten, wo sie an einander stossen, gerade geschnitten worden, welche dergestalt gegen einander gestossen, daß sie an beyden Orten auswärts sich mit einer wohlgeschmackten Rinde schliessen. Es werden auch aus eben diesem Teig noch eine Art Semmeln gebacken, die aus einer gantzen Kugel formiret, und wenn sie scharf ausgebacken, unten und oben an der Rinden überraspelt werden, so man dahero auch geraspelte Semmeln, ingleichen Herren-Brot zu nennen pfleget.

Semmel, Pasteten, siehe Frantz-Brote.

Sencke, Sencken, oder wie es in Oesterreich genennet wird Gruben, ist eine Weinbergs-Arbeit, wodurch ein Wein-Gebirge bey seiner Güte und Trachtigkeit erhalten wird, da man nemlich an einem guten, fruchtbaren und wohlgearteten Stock eine Rebe nimmt, lässet sie am Stocke stehen, beugt sie unter sich in eine nächst dabey zubereitete Grube, so die Senck-Grube genannt wird, decket sie in der Mitte mit Erden, und lässet das eine Ende etwan vier oder fünf Qver-Finger breit heraus gehen, also, daß ein paar Augen daran sind, die in der freyen Lufft verbleiben. Diese Arbeit geschiehet nach der Böge; ehe aber solche vorgenommen wird, muß man an Rändern und andern Gras-Flecken mit der Radehaue das kräutige Gras oder auser Gehecke, so umher wächset, aushacken, ausschütteln, und aus den Bergen tragen. Die Sencke verrichtet man auf zweyerley Art: Etliche sencken blind, das ist, ehe noch ein Auge ausgehet; andere aber sencken, wenn das Holtz ausgegangen, und das ist auch die gewisseste. Wenn der Winzer den Senck-Stock fein aufgeschnitten und abgeputzet, wird er bey seinem bequemen Wetter, da es nicht zu warm noch zu kalt, fein trocken eingelegt: Denn wenn er naß, oder es darauf regnet, so läufft er in der Erde an, und faulet aus den Augen, da er herausfasern soll; wenn aber der Stock gesencket, und es regnet hernach, so thut es ihm nichts. Er muß zum Stock, den er sencken will, räumen, und eine Elle, oder da es an der Lehne ist, wohl fünf Viertel-Ellen tieff, eine eckigte Grube machen, die so viel Ecken hat, als Senck-Enden vorhanden, oder so viel man sencken will; wenn nun die Grube gemacht, die oben weit und unten ein wenig zugespitzt seyn muß, so werden nach den unterschiedenen Winckeln die Enden eingelegt, doch müssen sie nicht enge zusammen, sondern drey Schuh weit von einander zu liegen kommen. In hohen Gebirgen kan man wohl zwey Schuh weit von einander sencken, aber in niedrigen Gebirgen ist es nicht rathsam: Denn wo ein dichter Stock ist, da kan die Sonne nicht recht dazu scheinen. Die Senck-Gruben macht man etwan Knies tieff, und in fruchtbaren Landern nicht einmal so tieff; wo aber eine sehr hohe Lage von Steinfelsen oder kiesigten Boden ist, muß man eine tieffere Grube machen, und die Steine heraus heben und wegschaffen, damit sie nicht herunter faulen,

und die Stöcke entzwey schlagen. Die im Frühling gesenckten Gruben muß man nicht alsobald auf den ersten und nächsten Herbst darauf düngen, sondern auf den andern, oder so es schwacher Boden, und die Sencker noch nicht starck Geröhne gefasset, auf den dritten Herbst allererst; länger muß man aber auch nicht warten, damit in der Dünge das Geröhne nicht so geschwinde wegen empfangener Hitze des Mistes verbrenne, sondern es vielmehr im Wachsen zunehme. Kan man aber guten klaren Mist haben, der wohl dürre geworden, und ihn mit Scharr- oder Schurr-Erde vermengen, so schadet es ihm auch nichts, wenn man gleich das erstemal dünget, da zumal der Mist niemals unmittelbar auf die Wurtzel kommen muß, sondern allezeit auf die darauf geschüttete Erde. Man muß auch dem Senck-Ende, wenn es etwan übrig Schenckel oder Holtz haben solte, seine gebührliche Breche thun. Der Herr von Hochberg in seinem Adelichen Land- und Feld-Leben giebt nach der Oesterreichischen Landes-Art den Herbst, wenn das Laub abgefallen, vor die beste Zeit zu sencken, oder zu graben. Unsere obbeschriebene Sencke, wie sie in denen Sächsischen, Rheinischen und andern Wein-Gebirgen zu Ende des Aprils oder Anfang des Mayens geschiehet, nennet er das Blat-Gruben, welches nicht in allen Gebirgen erlaubet sey, weil dadurch die zarten Schößlinge leicht verletzet und abgestossen würden.

Senckel, heisset eine runde Schnur oder Rienlein, wovon das eine Ende in ein über einander gerolltes und nicht allzu langes und fest zusammen getriebenes Blech gesencket, damit es desto bequemer durch ein enges Loch hindurch gezogen werden könne; man bedienet sich dessen hauptsächlich, etwas damit zusammen zu schnüren, daher man dergleichen auch einen Schnür-Senckel zu nennen pfleget.

Senck-Ende oder Gruben-Ende, ingleichen Sencker, ist ein Rebe am Weinstock, welche auf vorher beschriebene Art in die Erde geleget oder gesencket wird, damit man solchergestalt die Arten des Weins von denen alten Stöcken fortpflantze. Das Senck-Ende muß wohlreiffes Holtz haben, sonsten taugt es nichts, ie frischer und stärcker das Holtz an einem Stock ist, ie besser taugt es zum Sencken, und ie mehr Senck-Enden kan man davon haben. Mit Einlegung der Senck-Enden muß man fürsichtig umgehen, daß sie im Biegen nicht zerbrochen werden. Kein neu Gruben-Ende soll über zwey oder zum wenigsten drey Augen über der Erde behalten, auf daß der Stock nicht bald auf hohe Schenckel getrieben werde, sondern fein niedrig bey der Erden bleibe.

Senck-Gruben oder Gräfften, siehe Sencke.

Senck-Knecht, ist ein Stücke Holtz, gleich einem halben Pfahl, unten mit einer Spitze, so man in die Erde stecket, und oben mit einem scharffen Hacken zu dem Ende versehen, damit die Senck-Ende, wenn sie in Machung der Gruben mit dem Senck-Knechte auf die Seite gerichtet worden, vor dem Haacken nicht abschnellen, und also den Sencker nicht hindern könne. Des Senck-Knechts kan sich auch der Winzer an statt eines Reb-Stocks zu An- und Aufschneidung der gemachten Senck-Gruben bedienen, und die zwey-endigten, drey-endigten ꝛc. Gruben iede alleine anschneiden: Denn dadurch kan er zugleich wissen und abzehlen, wie viel er Dünger vonnöthen, und wie viel er Pfähle haben müsse.

Senes-Blätter, siehe Sennes-Blätter.

Senff, ist ein Kraut, welches mit seinem Saamen gleichen Nahmen führet. Dessen sind zweyerley Gattung, weisser und schwarzer, beyde von der Farbe des Saamens also genannt, wiewohl jener mehr gelb als weiß, dieser mehr braun als schwartz ist. Beyderley Saamen säet man im Frühling in wachsenden Monden in einen guten feuchten mit etwas Sand vermengten Grund, so wird der Saame im Herbst reiff, welcher denn sowohl zum Gebrauch als zur künfftigen Aussaat fleissig muß gesammlet werden. Die Blätter, sonderlich vom weissen, weil sie noch zart sind, werden unter die Kräuter-Salate gebraucht. Was man nach Johannis säet, schosset nicht so bald und leicht in den Saamen, als was vorhero früher angebauet worden. Der Saame, ie frischer und jünger er ist, ie besser ist er zur Saat, und zur Salsen oder Tuncke; wenn er inwendig grünlicht scheinet, so ist er frisch, ist er aber weiß, so taugt er nicht zum Säen. Es hat dieser Saame eine trocknende, zertheilende und anziehende Krafft, hilfft zur Dauung, und öffnet die Verstopffungen. Ein halb Quintlein mit warmen Wein vor dem Antritt des Fiebers eingenommen, vertreibet das vier- und alltägige Fieber. Etliche Körner des Morgens gekauet und verschluckt, reinigen das Haupt, wehren dem Schwindel und Schlag, und stärcken das Gedächtniß. Aeusserlich wird er in aufziehende Pflaster mitgenommen. Die vom Schlag gelähmten Glieder damit gerieben, bringet er wieder zurecht. Zerrieben und vor die Nase gehalten, machet er Niesen, und dienet wider die Mutter-Beschwerung. Das davon bereitete Pflaster zertheilet alle wässerige Geschwulst; das ausgepreßte Oel heilet die kalten Gebrechen der Nerven; das aus dem Kraut und Blumen abgezogene Wasser dienet vor den Schwindel und Schlag. Von dem wilden Senff, welcher auf denen Feldern wächset, werden die Blätter klein geschnitten, und zum Frühstück wider die Raude genossen.

Senff, Mostart, wird auch der mit Most oder Wein-Essig zerriebene, und zu einer Salsen oder Tuncke bereitete Senff-Saamen genennet, welcher in kleinen Fäßlein zu uns gebracht, und bey allerhand Speisen gebraucht wird. In Oesterreich pfleget man des Senff-Mehls von schwarzen und weissen zusammen zu mischen, und mit süssen gesottenen Most und klein geschnittenen Limonien-Schalen zu einer dicklichten Consistentz zu sieden; wenn er zu dick werden will, wird er mit süssem Most wieder angemacht. Theils machen ihn nur also

mit

mit Eßig oder gemeinen guten Wein, mit oder ohne Zucker an, und behalten ihn also zum Gebrauch; und so er etwas bitter schmecket, löscht man nur glüende Kohlen darinnen ab. An andern Orten wird das Senff-Mehl mit Eßig oder Wein zu einem Teig gemacht, Zelten daraus formiret, und solche aufgedörret, die man mit süssen Wein zu einer Salsen oder Tuncke abreiben kan, wenn man will. Der Senff schärffet den Appetit, vertreibet den Eckel und befördert die Dauung. Einen Senff oder Mostart auf Italiänische Manier delicat zuzurichten: Nehmet fünf Pfund Qvitten-Conserve, drey Pfund eingemachte Pomeranzen-Schalen, achtzehen Loth eingemachten Citronat, zwey und ein halb Pfund verschäumten Honig, ein Pfund und sechs Loth gestossenen, und vier und zwantzig Stunden lang in Wein gebeitzten Senff, sechs Loth gestossene Cardamomen, von Zimmet, Muscaten-Nüssen, Ingber und Nelken, jedes ein Qvintgen. Kochet erstlich die Conserven und Condituren zusammen in dem verschäumten Honig, giesset hernach den Senff darzu, und rühret es wohl um; endlich schüttet das Gewürtz auch hinein, und bringet alles in Form eines dicken Honigs. Den Senff auf Deutsche Art zuzurichten, daß er sich lange gut erhält; Nehmet gedörrten und klar gestossenen Senff, so viel man mit einem Nössel machen kan, und rühret ihn in Most oder rothen Wein, daß ein Mus oder Brey daraus werde, doch nicht zu dicke, noch zu dünne; thut hernach einen Löffel Zucker, etwas Pfeffer, ein Stücke zwey oder dreymal entzwey geschnittenen Ingber darzu, schüttet dieses in ein steinern Gefäß, und leget unten auf den Boden eine Zwiebel, verwahret es wohl an einem kühlen Orte, und lasset es vier Wochen stehen, so ist es gut.

Senffte oder Sänffte, ist eine Art eines sehr bequemen Trage-Sessels, welcher von allen Seiten her vermachet, und oben mit einer Decke versehen, so daß man damit vor übler Witterung verwahret, von einem Ort zum andern kan gebracht werden. Sie ist äusserlich also eingerichtet, daß sie theils von Männern, wie in den Städten, theils aber von Thieren, wie insonderheit in denen unwegsamen Gebirgen getragen werden kan.

Senn, heisset ein Schweitzerischer Kuh-Melcker, oder ein solcher Mann, der einer Heerde Vieh vorgesetzet ist, mit welchen er des Sommers fleißig zu Alp fähret, fleißig auf sie Achtung giebet, und von ihnen Butter, Käse und Zieger sammlet, dafür auch dem Besitzer des Viehes entweder einen gewissen verdingten Zins giebet, oder aber Rechnung davon thut. Das Vieh melcket er alle Tage Morgens und Abends, dabey er auf einen einbenichten Melck-Stuhl oder Melck-Schemmel zu sitzen pfleget, den er mit einem Strick oder Riemen um den Leib gebunden. Er ist auch mit einem Salb-Horn versehen, darinnen er etwas Butter hat zu Bestreichung der Küh-Euter. Seine Wohnung ist die Senn-Hütte, davon unten.

Senne, ist die Schnur an einer Armbrust oder einem Bogen mit Pfeilen zu schiessen.

Senne, in die Senne schicken, wird gebraucht von Bienen, wenn man die Bienen, welche nicht so viel gesammlet, daß sie den Winter über davon leben können, ausstößt, um Bartholomäi herum.

Sennes-Blätter, das Kraut, wovon diese Blätter, oder vielmehr Schoten und Taschen wachsen, hat einen hohen Stengel, klein zerschnittene und bleichgrüne Blätter, gelbe Blüten und letztgedachte kleine Schoten, darinnen ein brauner oder graulicher Saame verschlossen. Die meisten kommen aus Italien und Franckreich. Allein sie wachsen auch bey uns ohne Mühe an denen Zäunen, ob sie gleich nicht so gut als die, so man vor Egyptische ausgiebet. Blätter und Schoten haben eine gelinde Krafft zu purgiren, wenn man sie mit kochendem Wasser übergiesset, und solches wie Thee trincket. Sie führen alle scharffe, saure, saltzige, zähe Feuchtigkeiten ab. Es ist eines der bequemsten Land-Haus-Mittel, starck oder lange und gelinde zu laxiren, wenn man sie mit gewelckten Pflaumen kochet, die Brühe aber abgiesset, und nach und nach davon so lange trincket, als man laxiren will.

Senn-Hütte oder die Sennte, ist ein schlechtes Häuslein, von über einander gelegten Hölzern oder Balcken erbauet, mit Tannen-Rinden gemauert oder verkleidet, mit Schindeln bedecket, und mit grossen Steinen beschweret; dessen Estrich die blosse oder mit Tannen-Rinden bedeckte Erde; die Thüren, Schlosser, Riegel, Küchen-Geschirre, alle von Holtz; Ober- und Unter-Bette, Küssen und anderes Geräthe aber aus Heu oder einem Haufen über einander gelegter Käse bestehet. Dieses Gebäude wird in zwey Haupt-Gemächer abgetheilet, deren das vordere die Käse-Hütte, das hintere aber die Milch-Gaden oder Milch-Keller genennet wird. In jenem wird der Kase verfertiget, und finden sich daselbst alle darzu gehörige Werckzeuge, nebst des Sennen Bette, und die von Steinen erbauete Hell, Herd oder Werckstatt. In das andere wird die Milch gestellet und aufbehalten, deswegen es gemeiniglich gegen Norden lieget, als woher die kalten Lüffte wehen.

Senntnen, heisset bey den Schweitzern so viel als befehlen, daß das Vieh auf die Alpen zur Weide geführet werde, und man seinen Nutzen davon ziehe.

Sense, ist ein eisernes Werckzeug, das Grac und Grummet von denen Wiesen und das Getraide von denen Feldern abzumähen und abzuhauen. Sie wird solchem Gebrauch nach entweder eine Grase-Sense oder eine Getraide-Sense genennet, beyde führen einerley Eisen, und sind nur den Stielen oder sogenannten Sensen-Bäumen nach von einander unterschieden. Die Sense an sich selbsten ist ein sehr dünnes etwas krum-

krumm gebogenes und wohl gestähltes scharfschneidendes Eisen, hinten am Ringe, wo sie an den Sensen-Baum gestossen wird, guter vier Quer-Finger, und in der Mitte ohngefehr drey Quer-Finger breit, vornen aber wie ein Habichts-Schnabel krumm und spitzig zulauffend. Die Grase-Sense hat einen krummlauffenden, unten aus- und oben eingebogenen Baum, welcher von einem Selbst-Wuchse also zubereitet wird, an dem einen Ende, so man in der lincken Hand hält, mit einer Krücke, und etwan beym dritten Theil von oben hinunter einen hölzernen Knebel wie einen Haacken, den man im Hauen mit der rechten Hand hält. Unten am Ende des Baums ist die Sense mit einem eisernen Ring an dem Baum befestiget. Die Getraide-Sense hat einen geraden Baum ohngefehr zwey und drey Viertel-Ellen lang, ohne Krücke, aber ohngefehr, iedoch nicht gar in der Mitte, mit einem Knebel versehen. Oben wo die Sense angestossen wird, ist das Sensen-Gerüste, bestehet aus einer von weichem Holtz gemachten Seule, nicht gar einer Ellen lang, und mit vier in gleicher Weite von einander stehenden von hartem Holtz, als Hertern, Maß-Ellern u. d. g. gemachten Spissen versehen, einem Bügel von Weiß-Dorn, so durch den Baum und die Seule gehet, und solche zusammen hält, und einem Stege von weichem Holtz, so durch den Baum und Bügel gehet, und daran die Dräte, so die Spisse halten, befestiget sind.

September oder Herbst-Monat, ist der neunte Monat des Jahrs, in welchem der Herbst seinen Anfang nimmt, wenn um den 23sten Tag desselben die Sonne in die Waage tritt, und damit zugleich die andere Tag- und Nacht-Gleiche, Æquinoctium autumnale, macht, da die Nächte zu- die Tage hingegen abnehmen, bis an den winterlichen Sonnenstand oder das Solstitium brumale. Dieser Monat, welcher dreyßig Tage hat, wurde von den alten Römern September genannt, weil er der siebende, vom Martio an gerechnet, ist. In der Deutschen Sprache hat ihn Kayser Carl der Grosse den Wild-Monat geheissen, weil auf Ejdon, als am ersten September der Hirsch gemeiniglich in die Brunst tritt; ietzt heisset er der Herbst-Monat, dieweil sich der Herbst an gezeigter massen darinnen anfänget. Was in diesem Monat bey der Haus- und Feld-Arbeit, Garten- und Wein-Bau, auch andern Theilen der Haushaltung von einem fleißigen Hauswirt zu beobachten, davon ist in dem zu Ende dieses Lexici angehangten Land- und Hauswirtschaffts-Calender ausführliche Nachricht zu finden.

Serpentin-Stein, ist eine Art von grünschwärtzlichten mit allerhand Flecken eingesprengten Marmor, welcher in Meissen bey Zehlis, eine kleine Meile von Marienberg, in grossen Stücken aus der Erde gegraben, und weil er weich, zu allerley Gefässen, Krügen, Bechern, Thee-Zeug, Flaschen, Schalen, Mörsern, Schreibe-Zeugen ꝛc. verarbeitet, und weit und breit durch die Welt geführet wird. Er distinguiret sich durch die vielfältige Mischung der Farben, und wird derjenige vor den schönsten und kostbarsten gehalten, welcher mit hochrothen Flecken spielet: Dieser kömmt aber heut zu Tage selten mehr zu Kaufe, weil er mehrentheils nach Hofe geliefert werden muß. Nächst diesem wird derjenige, der einen dunkel-grünen Grund mit schwartz und braunen Flecken oder Adern hat, vor den besten gehalten; dahingegen der, so auf eine Aschen-Farbe ausfällt, der geringste seyn soll. Die daraus gemachte Platten, auch gebogene und runde Wärm-Steine halten lange Hitze, und dienen so wohl die Betten, als den Leib, absonderlich in der Colic, damit zu wärmen. Der Serpentin-Stein zu Pulver gestossen, und mit weissen Wein eingenommen, soll den Blasen-Stein zermalmen und abführen. Im Bau-Wesen lässet sich dieser Stein zu zierlichen Auslegen und Verkleidungen sehr wohl anwenden, und giebt zumal in einem weissen Gesims oder Einfassung ein sehr schönes Ansehen.

Service, dieses Wort braucht man auch vor dasjenige Geschirr, welches sowohl zum Essen, als Trincken bey einer Tafel höchst nöthig. Man findet dieses nach dem Stand desjenigen, der es sich bedienet, von Gold, Silber, Porcelan und feinem Engelländischen Zinn. Zu einem vollständigen Service, was nemlich zu einem gantzen Tafel und Credentz-Tisch gehöret, werden folgende Stücke gezehlet, als Teller und Assiettes, allerley Schüsseln, grosse und kleine, die man auch Gang-Schüsseln heisset, Gieß-Kannen, Wasch- und Gieß-Becken, Kühl-Wannen und Wasser- oder Schrenck-Kessel, Löffel, Messer und Gabel, sowohl vor die Gäste, als auch zum Vorlegen und Trenchiren, allerhand Becale und Becher, Salz-Fässer, Schüssel-Ringe, Zucker-Büchsen, Senf-Kätzgen, Licht-Scheeren und Scheer-Trogle, Präsentir-Teller, silberne Kannen, silbern Thee- Coffee- und Chocolade Zeug, Leuchter, Feuer-Sorgen und Kohl-Pfannen, Marck-Zieher, Suppen-Schalen mit Deckeln, Braten-Töpfgen, Bouteillen, Butter-Stecher, Pasteten-Pfannen ꝛc. Aufsätze auf die Tafel, und allerhand Silberwerck auf die Credentze zur Parade.

Service, heisset auch dasjenige, was bey Einquartirungen denen Soldaten ausser dem Quartier an Salz, Essig, Feuer, Licht und Gerähte zum Gebrauch gegeben wird.

Servietten, Teller-Tücher, sind weisse von Damast oder Zwillich ins gevierte geschnittene und gesäumte Tücher, so man beym Tisch Decken auf die Teller herum leget, und woran man sich bey dem Essen Mund und Hände zu wischen pfleget. Bey Hochzeiten oder vornehmen Gastereyen werden sie noch hier und dar in allerhand Figuren gebrochen oder frairet, heut zu Tage aber meistentheils über die Teller in aller-

hand

hand nur aufgerollte und in einander geschlagene Figuren und Formen geleget oder aufgesetzet. Der in Holland vieler Orten rühmliche Gebrauch, daß sie bey denen Servietten auch zugleich kleine Teller-Tüchlein auflegen, an welche man die fetten Finger und Messer abwischet, daß nicht gleich damit die Servietten beschmutzet, und den Mund abzuwischen rein gehalten werden, ist nicht zu verwerffen. Sonst aber sind diese von Leinewand, Zwillich, Damast, und bald schön bald schlecht gewebten leinen Zeuge gemachten Tücher, so bald eine Elle, bald darüber lang und breit ins gevierte halten, bey der Mahlzeit aber von denen Speisenden gebraucht werden, um sie theils vor sich zu breiten, damit die Kleider nicht befleckt werden, theils den Mund, die Hände, Messer und Löffel daran zu wischen, theils aber eine heisse Schüssel damit anzufassen, theils endlich auch bisweilen Essen damit zu bedecken oder einzupacken, ein nöthiges Geräthe in einer reinlichen Wirtschafft. Sie werden bey feyerlichen Gastereyen auf verschiedene Weise artig frisiret und gebrochen, oder gar in allerhand Figuren geleget, und also auf die Teller gesetzet. Dieses ist eine besondere Kunst eines guten Tafel-Deckers. In Holland, wo man ohnedem viel auf Reinlichkeit hält, werden die Servietten sehr sauber, und zwar in absonderlichen nach jedem Stück abgetheilten Mustern verfertiget. Im ersten Theil des Erfurtischen curieusen immerwährenden Frauenzimmer-Calenders wird in der 4ten Abtheilung p. 209 Anleitung zum Servittenbrechen gegeben. Weil nun solchergestalt viele solche Tücher immer gebraucht und unrein gemacht, oder doch verknittet werden, und solches entweder ein beständiges Waschen, dadurch sie bald consumiret werden würden, oder doch eine Unreinigkeit und einen Ubelstand verursachen würde, so ist man bedacht, solche nach dem Gebrauch gleich fein ordentlich wieder zusammen zu legen, nicht aber unordentlich hinzuschmeissen. Und zu dem Ende hat man auch eine

Servietten-Presse, so nichts anders ist, als eine mittelmäßige von Holtze schlechtweg, oder zierlich ausgearbeitete, glatt gebeitzte, oder mit allerhand eingelegten Holtze sauber fournirte Presse, worein man nach gehaltener Mahlzeit die Tafel-Tisch-Tücher und Servietten zu legen, darinnen einzupressen, und ordentlich aufzuheben pfleget.

Servitut, heisset eine Gerechtigkeit, so dem einen an des andern Gütern zustehet. Der vornehmste Unterschied derselben ist, daß sie in Städtische und Bäuerische eingetheilet werden. Jene haften an Häusern und Gebäuden, diese an Gründen. Z. E. Wenn ein Nachbar seine Traufe in des andern Hof mag fallen lassen; einen Balcken auf seine Wand legen, u. s. w. Oder: Wenn einer befugt ist, über des andern Grund und Boden zu gehen, zu treiben, daselbst Sand oder Leimen zu graben, zu holtzen, zu jagen und dergleichen.

Sesam, heisset man ein Kraut, welches einen ziemlich hohen Stengel treibt, der rothe Blätter, grüne Blumen und einen Knopf der Mohn-Häuptern gleich hat, darinnen der Saame verschlossen. Dieser ist weißlicht, klein, langlicht-rund, hat einen schleimigen und nach Knoblauch schmeckenden Geschmack, und wird daher zu nichts andern als Oel gebraucht, welches vor diesem über Venedig aus Indien und Egypten, allwo es wilde wächset, zu uns gebracht worden. Heut zu Tage aber wird dergleichen aus unserm Lein- und Flachs-Dotter-Saamen gepresset.

Sesel, ist ein Kraut, welches in Candien, Sicilien und Italien wild wächset, bey uns aber in den Gärten durch den Saamen unterhalten wird. Es hat Blätter, welche dem Fenchel-Kraut ähnlich, weiße Blümlein, und einen langen eckigten Saamen von gutem Geruch und scharffen Geschmack. Der Sesel von Marsilien, so in den Französischen Landschafften Languedoc und Provence wächset, ist zweyerley. Die erste Art hat einen gleichen und harten Stengel wie Ferul-Kraut, einer Ellen hoch, und Blätter, wie der Cretische Vogel-Nest-Saamen. Die Blümlein sind weiß, denen ein länglicht-breitlicher und scharffer Saamen folget. Die Wurtzel ist lang und wohlriechend. Die andere Gattung ist nur an den Blättern von der ersten unterschieden, welche den Fenchel-Blättern ähnlich sind. Der Saame ist scharf, wärmet, öffnet und zertheilet, dienet der Brust und Lunge, treibt den Harn und Grieß, heilet die Wassersucht, stillet die Blahungen und Bauch-Wehe, stärckt das Gesicht, widerstehet der fallenden Sucht, und wird auch in dem Mithridat genommen. Die übrigen Arten des Sesels sind der Ethiopische, der aus Norca, und der aus Candia, so an Blättern unterschieden, an Krafft und Wirckung aber einander gleich sind.

Sessel, wird die Art kleiner, niedriger, ausgestopfter und beschlagener Stühle ohne Lehne genennet, welche man in die Schlaf-Gemächer, in die Ecken der Erker oder sonsten an dergleichen Orten hinzusetzen pfleget, wo selbst ein Stuhl mit einer Lehne sich nicht wohl hinschicket.

Setzen, sagt man von Hehen und Hasen, wenn sie Junge zur Welt bringen.

Setzling, suche Satz.

Setz-Schäfer, siehe Schäfer.

Setz-Teich, suche Karpfen-Teich.

Sevenbaum, siehe Sadebaum.

Sichel, ist ein schneidendes Werckzeug, womit man das Gras und Getraide auf dem Felde abschneidet. Es ist fast in Gestalt eines halben Circkels gemacht, und mit einem kleinen Hefft oder Hand-Griff von Holtze versehen. Man unterscheidet sie nach ihrem Gebrauch in Grase- und Getraide-Sicheln. Die Grase-Sicheln sind kleiner als diese, weil man sie zum Grasen oder Abschneidung des Grases nicht grösser braucht. Die Getraide-Sicheln aber sind um ein merckliches grösser, und haben, nach der Gewohnheit mancher Länder, an ihrer Schnei-

Schneide kleine scharffe Zähne, welche weit subtiler als die zärtesten Sägen-Zähne sind; an manchen Orten aber führet man sie nur mit glatten Schneiden, wie die Grase-Sicheln. Wenn eine solche Sichel stumpf wird, pflegt man sie nicht zu schleiffen, sondern nur mit dem Dengel-Hammer auf dem Dengel-Stocke zu dengeln. Siehe Dengeln.

Sicher-Pfahl, siehe Mahl-Pfahl.

Sicilianischer Grundheil, suche Grundheil.

Sicke oder Sie, wird das Weiblein von denen Vögeln genannt.

Sieb, ist ein gar nützlicher Haurath und nöthiges Werckzeug, trockene Sachen zu scheiden, und das Feine von dem Groben abzusondern. Es bestehet aus einem Circkel-runden hölzernen Rand oder Einfassung, und einem geflochtenen löcherichten Boden. Dieser ist entweder Creutz-weise von Linden-Bast, oder von Eisen- oder Meßing-Drat, oder von Pferde-Haaren geflochten, und hiernach werden auch die Siebe, entweder hölzerne Siebe, oder Drat-Siebe, oder Haar-Siebe, genennet. Nach ihrem Gebrauch werden sie von denen Siebmachern enge oder weit gemacht. In denen Scheunen braucht man Rollen oder ganze Aehren-Siebe, halbe Aehren-Siebe, Erbsen-Siebe, ganze Raden-Siebe, halbe Raden-Siebe und Staub-Siebe. Man hat auch in Haushaltungen gedoppelte Siebe, die oben und unten mit einem tieffen Deckel versehen sind, und hauptsächlich darzu dienen, daß das Durchzusiebende nicht so starck verfliege oder verrieche, mithin dem mit solchem Durchsieben Beschäfftigten nicht so leicht in die Nasen stäube, und Niesen und allerley andere Verdrießlichkeiten verursache.

Siebenfinger-Kraut, siehe Tormentill.

Sieben-Gezeit, Siebenzeit, siehe Stein-Klee.

Siede, Gesott, heisset das Futter, so von Spreu, Uiberkehr, zu Heckerling geschnittenem Futter-Stroh und Grummet, gestampften Rüben, Möhren- Kraut-Stengeln, Kraut-Blättern, Rüben-Kräutig, Rüben-Schalen ꝛc. gemenget, und mit heissem Wasser Winters, auch, wo das Holtz im Uiberfluß, des Sommers eingebrühet, und dem Rind-Vieh in denen Ställen gegeben wird. Denen trächtigen und kalbenden Kühen ist die Siede etwas besser anzumengen, als den andern. Von solchem mit heissem Wasser eingebrannten Futter oder Siede giebt das Rind-Vieh bessere Milch, und folglich geschmacktere Butter, als in denen Landen, wo das Vieh lauter kaltes und kein warmes Futter und Getränck bekommt. Wiewohl hierbey viel auf die Gewohnheit des Viehes ankommt.

Siede-Faß, Gesott-Bottich, ist ein ziemlich grosses Gefässe von Böttticher-Arbeit, worinnen dem Rind-Vieh die Siede eingemacht wird. Es ist oben etwas weiter, als am Boden, und hat seinen Platz am besten im Kuh-Stalle, unter einem ordentlichen Brodem-Fang und Brodem-Röhre. Siehe Kuh-Stall.

Siedel, heisset man ein langes und verdecktes Behältniß, in Form einer Banck mit einer schmalen Lehne, worein man allerley sogleich aus den Händen legen und verwahren kan, findet daher nur in den gemeinen Stuben seinen Platz.

Siegel, heisset eigentlich derjenige Abdruck, welcher mit dem Petschafft oder Petschier in eine weichgemachte Materie eingedrucket wird, wiewohl einige das Instrument selbst, damit nemlich der Eindruck gemacht wird, darunter verstehen wollen. Die Materie, worein man zu drucken, oder womit man zu siegeln pfleget, ist theils Siegel-Lack, wovon dieser Artickel nachzusehen, Siegel-Wachs und Oblaten, theils aber pflegt man auch auf folgende Art zu siegeln, daß man das Petschier über eine Lampe oder Licht halte, vom Rauch anlauffen lasse, und alsdenn auf ein Papier abdrucke; von welcher letzten Art zu behalten, daß das Papier an dem Orte, wo es gesiegelt werden soll, gefeuchtet seyn müsse, und nur bey offenen Briefschafften oder solchen Fällen gebraucht werden könne, wo mit dem Siegel etwas zu bekräfftigen oder zu bemercken.

Siegel-Erde, heisset man diejenige gemeine Erde, die eine gewisse medicinische Wirkung bey sich haben soll, indem eine Art adstringiret, und dahero kühlet, eine andere ist scharf, und erwärmet demnach, noch andere ist fett, und dienet folglich zum lindern, ja überhaupt wird aller Siegel-Erde eine anhaltende und den Gifft treibende Krafft zugeschrieben. Die erste soll man auf der Insel Malta gegraben, hernach gewaschen in Kugeln formirt, und mit dem Siegel der Landes-Herrschafft besiegelt haben, deshalben sie auch diesen Nahmen Siegel-Erde bekommen. Die meisten dieser Erden kommen heut zu Tage aus Orient, Ungarn, Böhmen und Schlesien, welche durch die aufgedruckte Zeichen sich von einander unterscheiden. Die Orientalische haben meist Arabische Buchstaben, die aus den Türckischen Provinzen haben auch wohl einen halben Mond; ein Schiff oder ein Heiliger bedeutet Malta; Berge mit Creutz-weis gesetzten Schlüsseln führet die Erde von Gran aus Ungarn; ein ausgespannter Adler zeiget sich auf der Schlesischen, unter welchen beyden letzten Signaturen auch die Bohmische zu finden. Die richtige Probe aller dieser Erden soll seyn, wenn sie auf der Zunge starck anziehen, und nachdem sie benetzt worden, in Stücke zerfallen.

Siegel-Lack, ist diejenige etwas harte Materie, womit man etwas und sonderlich die Briefe, so man versendet, zu verwahren pfleget, daß kein Fremder dahinein sehen und selbe eroffnen konne, ohne man werde es denn gewahr. Insgemein wird dieses auf folgende Art präpariret: Nehmet 4 Loth helles klares Hartz, 2 Loth Gummi Laccæ, 1 Loth Wachs, 1 Loth Zinnober, und 4 Loth Kreide, mischet alles wohl unter einander, lasset es schmelzen, rühret es wohl um, und formiret endlich auf einer glatten warm gemachten küpfernen Platte die Stangen;

gen; oder man zerlasset in einer irdenen Schüssel eine Lintze Harz oder reines Pech, daß es verschäume, thut darein so viel Zinober, nachdem man es schön roth haben will, und wenn es kalt, zwey Unken geschmeltzenen Gummi Lacca, und rollet es hernach auf einer warmen geschliffenen Kupfer-Tafel; so nimmt man auch kleingestossenes feines Siegel-Lack, rectificirten Spiritum vini, so viel darzu nöthig, rühret es wohl unter einander, daß es nicht coagulire, lässets eine drey Tage stehen, alsdenn setzt man es in die Sonne oder auf ein gelindes Feuer, damit der Spiritus vini davon rauchen kan, so lassen sich auch aus diesem Stangen formiren, die, wenn sie in den Händen erwärmen, sich wie Wachs biegen und ziehen lassen.

Siegel-Wachs, ist nichts anders, als ein ordentlich gefärbtes Wachs, so einen geringen Zusatz von Terpentin und Honig bekommen, und allermeist in denen Cantzleyen Rechts-Collegiis u. s. f. zu Untersiegelung und Besiegelung derer Landes-Herrschaftlichen Befehle, gesprochenen Urtheile und Sententzen, wie auch von denen Notariis zu Versiegelung derer Thüren gebraucht wird: Gemeiniglich ist solches roth oder grün, oder schwarz. Alles wird also bereitet: Man nimmt unter ein Pfund Wachs ein halb Loth, Terpentin, und eine Nuß-Schale voll Honig, lässets in einer Schüssel schmeltzen, und rühret endlich entweder drey Loth wohlgeriebenen Zinober darein, oder statt des Zinobers Grünspan, wenn alles wohl unter einander gerühret, giesset man das erste in reines lauteres Wasser, das andere aber in scharfen Essig: zu dem schwarzen Wachs wird Kien-Rus und ein wenig Lein-Oel mit dem geschmoltzenen Wachs vermischt genommen.

Siegmars-Wurtz, oder auch Fellriß, siehe den Art. Löwen-Zahn.

Signenor, ist eine Art von Americanischen Meer-Krebsen ohne Scheeren.

Sieg-Wurtz, suche Allermañs-Harnisch.

Sigillum Salomonis, siehe Weiß-Wurtz.

Silber, ist nechst dem Gold das edelste Metall, weiß von Farbe, lasset sich ziehen, schlagen und giessen, daher es füglich zu Münz und allerhand Gefässen, wie auch zu Fäden und Blätlein gearbeitet wird, und auch ausser diesen seinen Nutzen in der Artzney-Kunst schaffet. Ist entweder gediegenes und sogenanntes Haar-Silber, oder geschmoltzenes und aus den Silber-Ertzten abgetriebenes. Die Silber-haltige Ertze hat man mit Unterschied; das beste ist das Glas-Ertz, diesem folgt das weiß-güldige, nach demselben das Horn-Ertz, das roth-güldige und schwartze Ertz, anderer sehr verschiedener geringerer Arten zu geschweigen. Das meiste Silber wird in America gebrochen. Die Arbeit und Waaren, welche daraus verfertiget werden, theilet man ein in glatte, darunter meistens aller Tafel-Servis an Schüsseln, Tellern, Löffeln, Kannen ꝛc. begriffen, oder in getriebene, darunter theils kurtz vorhergehende Stücke, theils auch noch viele andere angetroffen werden, die nicht nur auf gemeine Art also geschlagen und aufgetrieben, sondern auch also gearbeitet worden, daß sich darauf die allerzierlichsten und annehmlichsten Figuren auf das netteste vorstellen. Es kan aber, wenigstens nach der gemeinen Meinung, obgleich D. Becher anderer Meinung ist, das Silber nicht füglich ohne Zusatz von Kupfer verarbeitet werden, als welches man legieren nennet. Allein dieses hat sonderlich in der Silber-Arbeit, wie auch im Münzwesen zu vielen Betrug und Ungemach Anlaß gegeben. Denen Gold- und Silber-Arbeitern hat man zu dem Ende ein gewisses an Lothen, wie viel ein Stück von legirten Silber, so 16 Loth wieget, an reinem Silber halten solte, denen Münzen aber einen gewissen Fuß nach Unterschied der Münz-Sorten gesetzet. Von der Münze kan man hier nichts mehr sagen, sondern es ist der Art. Geld nachzusehen. Wenn sich aber der erstern Arbeit gesetzmäßig befindet, so soll alsdenn das Silber vor Proben-mäßig gehalten und von denen Verordneten das Zeichen darauf gesetzet werden. Es ist aber diese Bestimmung an vielen Orten unterschieden. Nach denen ehemahligen Reichs-Satzungen soll ein solch Stück 14 Loth rein Silber halten. Man trifft es aber selten so an. In Augspurg selbst ist es gemeiniglich nur 13 löthig, anderswo 12, 11 ja wohl gar nur 10 löthig. Denn noch geringerer lässet sich das Silber nicht füglich und gut verarbeiten. Es kommt auch hierbey viel auf den Preis des Silbers an. Denn man kaufft solches entweder von Bergwerken in oder ausser Deutschland in Silberbarren, als in welcher Gestalt es uns auch über Spanien aus America zugeführet, und die Marck fein, i. e. 16 Loth vor 9 bis 10 Rthlr. banco verkaufet wird. Oder es wird altes Silber, Bruch- oder Brand-Silber gekaufet. Nachdem man nun angefangen, das Silber auch zu vielen andern Dingen ausser zur Müntze und zu silbernen Service zu brauchen, dieser letzte Verkauff auch nebst der übrigen Verschmeltzen sehr zugenommen, und viel Silber sonst durch gar verschiedene Wege aus Deutschland hinaus käufft, so ist der Preis des Silbers sehr gestiegen, und muß noch mehr steigen. Ja da auch Kohlen und andere Dinge an manchen Orten wegen vieler Ursachen theurer werden, so können freylich hernach die Silber-Arbeiter und die Münz-Herren nicht auf die Kosten und einen billigen Profit kommen, wenn sie 14 löthig Silber oder nach dem in andern Umständen gesetzten Fuß dasselbe neu vermünzen oder verarbeiten sollen. Dieses ist also die Quelle nicht nur von schlechter Silber-Arbeit, welches doch noch hingehen möchte, sondern auch von schlechter grober und kleiner Scheide-Münze in Deutschland. Man siehet also gar leicht, daß es mit Probe-Setzen, Münz-Füssen, und Ordnungen nicht ausgerichtet sey, wenn man nicht die Quellen des hohen Silber-Verkauffs und Preises anderer Dinge dahin verstopffet oder zu verstopffen in seiner Gewalt hat. Weil aber dieses eines

theils an vielen Orten wegen natürlicher Umstände nicht möglich, überdem aber mit so vielen andern Dingen zusammen hänget, die eine allgemeine Veränderung nöthig haben, und diese doch auch theils nicht beständig bleiben, theils in Deutschland, wo so viele Principes herrschen, nicht allgemein und einstimmig seyn kan, so wird wohl hierinne nicht leicht eine Verbesserung zu hoffen seyn.

Silber-Blätlein, wird nicht nur das von den Gold- und Silber-Schlägern in sehr dünne Blätlein geschlagene, und zum Versilbern in allerhand Manufacturen und in der Mahlerey gebräuchliche Silber, sondern auch ein Kraut genennet, siehe Griechisches Monden-Kraut.

Silber-Diener, heisset bey Hofe derjenige, welcher neben seinen Geordneten auch das Silber-Geschirr in seiner Verwahrniß hat, die Nothdurfft davon auf alle Orter, dahin sichs gebühret, reichet, und solches wieder einfordert, säubern und waschen lässet, auch über alles richtige Inventaria haben soll. Ihm liegt zugleich gemeiniglich mit ob, die Wachs- und Unschlitt-Lichter, ingleichen die Fackeln verfertigen zu lassen, an einen jeden Ort, so viel die Hof-Ordnung erfordert, täglich zu gewisser Zeit zu liefern, und über allen aus der Hof-Küche und Aemtern empfahenen Vorrath an Unschlitt und Wachs, und über die daraus gezogene und zugerichtete Lichter und Fackeln richtige Einnahme und Ausgabe zu führen; wie er denn in der Hoff-Ordnung angewiesen, wie viel und in was Gattung, ingleichen zu welcher Zeit Sommers und Winters die Austheilung der Lichter geschehen solle.

Silber-Glette, ist ein schöner blaß-rother Schaum, der von dem Silber bey dessen Schmelzung, oder vielmehr von dem darunter befindlichen Bley, herkommt, und aus den Sächsischen Schmelß-Hütten Centner-weis ganß wohlfeil verkauft wird. Ohne daß man diese zu dem Glasuren der Töpffer-Geschirr mit brauchet, so hat sie auch ihren Nutzen in der Medicin, und machet man unter andern folgende Salbe daraus, welche verhindern soll, daß die Ruder von den Pocken oder Blattern keine Gruben bekommen sollen; die Zurichtung geschiehet also: Man nehme 4 Loth Silber-Glett in einem Stück, lege es in ein Kohlfeuer, daß es ganß glühend werde, hierauf wird es zu Pulver gemacht, ein halb Nössel Rosen-Eßig darauf gegossen, und bis auf zwey Drittheil eingesotten, alsdenn zwey Löffel Rosen-Oel genommen, und zwey Löffel voll von diesem Eßig in einem steinernen Mörser wohl unter einander gerieben zu einem gar glatten Sälblein. Von diesem Eßig machet man alle drey oder vier Tage eine frische Salbe an, und schmieret damit des Tages dreymahl die Blattern, wenn sie eben anfangen zu dorren. Was im übrigen die Wein-Verfälscher und betrüglichen Wein-Brauer zum Schaden der menschlichen Gesundheit vor einen gottlosen Gebrauch von der Silber-Glette machen, und wie die Policey deßfalls sowohl, als auch wegen anderer höchstschädlichen Dinge, der Gesundheit Verfehlung zu thun verbunden ist, ja an einigen Orten selbst schon Anstalt gemachet hat, davon kan man des Fürstl. Würtembergischen Leib-Med. D. *Gockeln* Curieuse Beschreibung des An. 1694, 95 und 96 durch das Silber-Glett verfaßten sauren Weins und derer daraus entstandenen neuen Wein-Krancheiten, so zu Ulm 1697 bey Kühnen edirt, imgleichen D. Behrens Tract. *de constitutione rei Medicæ*, nachschlagen. Von diesen u. sehr vielen andern Policey-Gebrechen kan man auch den Christlichen Kauffmann, welcher die Ursachen der grossen Armuth und des Geld-Mangels in Deutschland vorstellet, in 3. sonderlich aber, was diesen Punct betrifft, das IX Capitel nachsehen. Es hält diese Schrifft zwar viel unnützes, ungegründetes oder nur generale Straff-Predigten, jedoch aber auch in einzeln viel gute und besondere Erinnerungen und Anmerckungen in Policey-Sachen in sich.

Silber-Kraut, siehe Gänserich.

Silber-Scheuern, ist eine Verrichtung, so in der Wirtschafft sehr offt vorkommt, und insgemein von denen Cammer-Jungfern, Jungfer-Mägden oder besorgten Wirthinnen selbst verrichtet wird. Anfänglich wäschet man das Stück Silber mit warmen Wasser und Seife, vermittelst eines reinen und wollenen Lappens ab, hernach aber schabet man Kreide in etwas Baum-Oel, und nimmt einen reinen wollenen Lappen, tupffet solchen hinein und reibet also damit das Silber sanffte, so gehet aller Schmutz hinweg. Es muß aber die Kreide nicht nur sehr trocken, sondern auch recht zart geschabet oder gerieben seyn. Damit das Silber nicht anlaufen, kan man auch trockene Kreide ohne Baum-Oel nehmen, und ein Sammet-Bürstgen dazu brauchen, selbes hinein tupffen und gelinde auf dem Silber hin und wieder fahren. Je feiner das Silber, je zärter muß das Reiben geschehen. Anstatt der Kreide macht man auch ein Pulver von 1 Loth Schwefel und 2 Loth Trippel, und macht beydes zusammen so zart, daß es durch ein Haar-Sieb gehet. Dieses braucht man eben so ohne Baum-Oel, wie die Kreide. Da man kan auch das Gold damit scheuern. Perles bekommt einen vortreflichen Glantz darauf. Vor einem schönen Mineral, so bey Sela gefunden wird, und sich zum Poliren vortreflich schicket, conf. das 16 St. der Leipz. Sammlungen.

Sille, heisset ein ins Dreyeck zusammen geschlungen starckes Bändlein oder subtiler Riemen von einer Nessel, daran ein kleiner Ring von eisernen oder meßingenen Drat mit eingeschlungen. Wie die an einem Boot, wozu sie eben gebraucht wird, fest zu machen, ist unter dem Wort Anstillen zu finden.

Sinesischer Fenchel, siehe Badian.

Sinnau, Alchimille, suche Löwen-fuß.

Singrün, Jungrun, ist ein wildes Heil-Kraut, welches in Gehägen, Wäldern und ungebauten Orten in fettem Grunde wächst, auch wohl in Gärten gezogen wird. Es hat lauter dünne Stengel, um denen es an der Erde herumkreucht, glatte, spitzige Blätlein, wie die Lor-

bee-

beer-Blätter, aber viel kleiner und an kur-
zen Stielen hangend, in der Dicke, wie
Erbsen, eines zusammen ziehenden und etwas
bitteren Geschmacks, es kommt Sommer
und Winter eins. Im Frühling bringt
es blaue Blumen bey fünff Blatten; die
darauf folgende Frucht bestehet aus dreyer-
ley Körnern, worinnen ein länglicht-run-
der Samen steckt. Die Wurtzel ist zaser-
richt. Es giebt noch eine Art Stangrun,
welche aber von der vorigen in keinem Stü-
cke, als in der Grösse, darinnen sie dieselbe
übertrifft, unterschieden ist. Der Wein, in
den dieses Kraut gesotten worden, gelinder-
ket, stillet die Bauch-Flüsse und die rothe
Ruhr. Das grüne Kraut zerstossen und auf
den Kopff gelegt, oder um den Hals gebun-
den, stillet das Nasen-Bluten. Mit Was-
ser gesotten, giebt es ein vortreffliches Gur-
gel-Wasser wider alle Beschwerungen des
Halses. Wenn es in trüben Wein gebeucht
wird, soll es denselben wieder zu rechte brin-
gen und lauter machen. Das davon abge-
zogene Wasser wehret der Mund-Fäule,
wenn der Mund öffters damit ausgespület
wird.

Sinn-Kraut, siehe Fibl-Kraut.

Sirene, suche Meer-Mensch.

Socke, pflegt man demjenigen Uberzug zu
nennen, den man in gewissen Fällen unten an
die Füsse ziehet, und der nicht weiter als wie
höchstens der Schuh gehet. Es giebt derer
zweyerley Arten, gestrickte oder von Lein-
wand zusammen genehete, welche letzten die-
jenigen, so einen schweissigen Fuß haben, auf
die Beine unter ordentliche Strümpffe zu zie-
hen pflegen, und solche heissen auch Strümpff-
Socken; andere hergegen sind von Haaren
und grob-wollenen Garne so geraume gewir-
ket, daß man zusamt dem Schuh mit den
Füssen hinein treten kan, und diese heissen
Filtz-Socken. Sie dienen des Winters
nicht nur die Füsse warm zu halten, sondern
haben auch eben den Nutzen, wie die Engli-
schen Vattins, daß man nemlich dadurch die
Stuben sein reinlich halten kan, so man
mit den unsäubern Schuhen gleich hinein
tritt, und also erst damit in die Stuben
gehet.

Sod, Sot, wird derjenige brennende
Schmertz genennet, welcher in dem Magen-
Munde entstehet, und sich bis oben in den
Schlund heran ziehet. Er kommt von Auf-
wallung eines unreinen Schleimes in den
Magen her, welcher durch die Vermischung
einer verderbten Säure und eines schwefich-
ten Salzes erwecket wird. Diesemnach sind
vor andern Gall-reiche und jähzornige, nicht
wenig melancholische Naturen dazu geneigt,
zumahlen, wenn sie viel Süsses essen. Die
Mittel, dieser aufstossenden Beschwernüß Ein-
halt zu thun, sind Krebs-Augen, gebrannt
Hirsch-Horn, präparirte Auster-Scha-
len und Biber-Klee. Ingleichen Johannis-
Brot, so auch Soden-Brot deswegen genen-
net wird.

Sommern Leym Feld-Bau, heisset so
viel, als denjenigen Acker, der den Feld-
Früchten nach, brache liegen solte, mit Som-
mer-Früchten bauen. In vielen Orten, be-
sonders aber, wo Schäfereyen und Schaaf-
Triften sind, dürffen die Bauern nicht so
viel sommern, als sie wollen, sondern sind
nach Dorffs Gewohnheit, oder durch Re-
cesse, hier und andere Wege gehalten, nur
ein gewisses vorgeschriebenes Quantum von
ihren Feldern zu sommern, den Rest aber
unbesäet und brache liegen lassen. Sonst
aber ist es, wo der Acker sehr geil ist, öff-
ters nöthig, daß die Brache gesommert
werde; wenn man im Winter Getraide nicht
Einbusse an Kernern leiden, und reich an
Stroh werden will. Siehe Acker-Bau,
Arten.

Sommern, wird von denen grossen weit-
ästigen und ihre Wurtzeln weit-ausbreiten-
den Bäumen gesagt, welche, so weit, als ihre
Wurtzeln und Aeste gehen, kein Getraide,
Gras, Kraut oder ander Gewächse unter sich
auf- und in die Höhe kommen lassen: Denn
der Wipffel von denen Bäumen benim-
men die Sonne, die starcken Tropffen, so bey
Regen-Zeiten davon fallen, verderben das
Gras und Getraide, vornehmlich aber die lan-
ge Unter-Holtz und die grossen starcken Wur-
zeln ziehen alle Feuchtigkeit und Nahrung zu
sich, und von diesen ab: Denn so weit, als
ein Ober-Baum seine Reise wirfft, so weit
breitet er auch insgemein unter seine Wurtzeln
aus, jedoch haben dieienigen Bäume, so mit
Herz-Wurtzeln versehen sind, hierbey etwas
besonderes, weil sie ihre Wurtzeln nicht so
weit umher auslauffen lassen, sondern vermit-
telst der Herz-Wurtzel, welche gerade unter
sich in die Erde gehet, die Nahrung aus der
Tiefe an sich ziehen, und also den Wieder-
wuchs, Unter-Holtz und Gräsereyen gerne un-
sich leiden und aufkommen lassen. Wo Fel-
der nahe an grossen Holtzern sind, da reflec-
tiret die Sonne so stark von den Bäumen ab,
und dämmet dergestalt in gedachte Felder hin-
ein, daß alles Getraide davon verbleichet und
verschwindet, so frisset auch das Baum-Laub
Gras und Getraide hinweg, und verdämmet,
daß nichts davon aufwachsen kan. Die Bäu-
me, so am allerstärcksten sommern, sind die
Buche, der Eschen-Baum, die Linde und der
Nuß-Baum.

Sömmern, die Betten, heisset die Feder-
Betten bey schönen Sommer-Tagen an die
Sonne legen und ausbraten, und selbige
nächst öfftern Umwenden mit langen schwan-
ken Stäblein ausklopffen, damit die verstreckten
und in einen Klump verfallenen Federn wie-
derum auslauffen, und von dem Schweiß nicht
faul werden. Man heisset es auch an einigen
Orten Sonnen.

Sog-Ferckel, siehe Ferckel.

Sog-Kalb, suche Kalb.

Sohle, heisset an einem Pferde-Fuß das
dünne Horn, so unten zwischen dem starcken
Horn, darauf das Huf-Eisen aufgeschlagen

wird, und dem Strahl liegt. Sie wird daran leichtlich erkennet, daß das Eisen darauf nicht aufliegt, und dieselbe, wenn es recht aufgenagelt ist, im geringsten nicht berühret. Wann einem Roß die Sohlen abgezogen sind, so nimm Brosamen von einem frisch gebackenen Roggen-Brot, mische es wohl mit Saltz, lege es über Nacht über die Sohlen, des Morgens nimm ungebrannten Leimen und Grünspan, mische es unter einander, und binde es dem Roß auf die Füsse, thue es alle Tage zweymahl, bis es gut ist. Wann ein Roß verbellet, daß ihme die Sohlen unten schwären und abnehmen, so muß erstlich die Wand rings herum weggestossen, und die Sohle gar abgelöset werden, hierauf greiffet man unten an die Strahlen, und siehet, daß man sie gantz heraus nehmen könne: nach diesem nimmt man Drachen-Blut und Grünspan, jedes zwey Loth, ein Viertel-Pfund Honig, ein halb Loth rothen Bolus, vor einen Groschen Brantewein, nebst drey Eyern, mischt es wohl unter einander, und legt es dem Pferde auf die Sohlen. Siehet man aber, daß das Leben heraus dringet, so brauchet man folgendes: Ein Loth Grünspan, drey Loth gebrannt Kupffer; und das Weisse von sechs Eyern, zu einer Salbe gemacht und aufgelegt, treibet das Leben wieder zurücke; dabey aber muß der Huf mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden.

Sohle, heisset auch das eiserne Beschläge unten am Pflug-Haupt.

Solan-Aepffel, sind unterschiedlicher Gattung, als die bunt-gestreiffte, auch Liebes-Aepffel genannt, weil sie lieblich anzusehen: Mit rothen Kirschen Traubel-weise ꝛc. Bunt-gestreiffte Harte: Glatt-runde, und länglicht-runde. Die Blume ist Purpur-farben oder weiß, die Frucht blaß, oder Purpur, oder gelb. Alle diese Gattungen werden aus dem Saamen, der auf ein Mist-Beet im ersten Viertel gestreuet, erzeugt, hernach in die Parterren einzeln versetzt, weil sie sich sehr ausbreiten. Man kan ihnen die unfruchtbaren Neben-Zweige benehmen, die befruchtete aber an Pfähle binden.

Soldanelle, siehe Meer-Glöcklein.

Sommer, ist diejenige von den vier Jahrs-Zeiten, welche sich von dem Sommer-Stillstand der Sonnen (Solstitio æstivo), da die Sonne in das Zeichen des Krebses eintritt, und den längsten Tag macht, anfänget, und bis zum Gleich-Tag des Herbsts (Æquinoctium autumnale), da die Sonne in die Waage tritt, folglich also zusammen drey Monate währet. Eine gute Sommer-Witterung thut viel zu Reiffung der Feld-Früchte, und die glückliche Einsammlung des göttlichen Segens machet in dieser Jahrs-Zeit einen Land-Mann aller Mühe und Arbeit vergessen, die er in denen vorhergehenden Monaten auf gute Bestellung seiner Felder gewendet hat. Ein allzu nasser Sommer verursachet, daß die Garten-Gewächse und Früchte faulen, und viel Unkraut wächset: es pflegen auch der Mäuse, Ratten, Krötten, Raupen und Würme viel zu werden, die die ausgewachsene Saat verzehren, und die Wurzeln zum Theil abfressen. Das Geflügel pfleget weder zu Hause, noch im Felde und Walde in solcher Nässe zu gedeihen. Die Früchte werden davon ungesund. Das Getraide, das in solcher Nässe wächset, lässet sich schwerlich aufbehalten: Es fallet auch wenig Honigs. Wann die Ost- und Nord-Winde zwischen denen vielfältigen Sommer-Regen nicht blasen, werden viele Kranckheiten besorget; ingleichen, wenn der Sommer wolckig und bißig ohne alle Winde hinstreichet. Ein allzu dürrer und heisser Sommer verursachet, daß die Aehren in denen Schoß-Bälglein ersticken, und die Körnlein taub und mager werden. Sonsten, da die Nord-Winde in dieser Zeit viel und hefftig brausen, wird es auch als ein Zeichen eines unfruchtbaren Jahres geachtet. Wenn der Froschlaich im Anfang des Frühlings im tieffen Wasser liegt, soll es einen trockenen warmen Sommer bedeuten; ein nasser Sommer soll folgen, wenn er am Ufer in wenigem Wasser liegt.

Sommer, Sommer-Faden, Gras-Weben, Marien-Garn, pflegt man diejenigen zarten weissen Fäden zu nennen, welche des Jahres zweymahl, nehmlich im Frühling und Herbst, herum zu fliegen, und sich hin und wieder anzuhangen in Gewohnheit haben. In den ältern Zeiten, da noch alles mit Aberglauben angefüllet war, legte man diesem Meteoro oder Lufft-Zeichen den Nahmen Marien-Garn bey, indem man davon fabulirte, es wären diese Faden Reliquien vom Tuche der Jungfrau Mariä, welches sie aus ihrem Grabe bey ihrer Himmelfahrt in die Höhe mitgenommen, in der Lufft aber wie Elias seinen Mantel fahren lassen, da es denn wegen der grossen Höhe die Winde ergriffen, und in unzählige kleine Fäden zerrissen hätten, welche bey sogestalten Sachen zu immerwährendem Andencken jährlich in der Welt herum flögen. Andere haben dieses als Spinnen-Weben angesehen, welches die jungen ausgebeckten Spinnen zur Herbst-Zeit überall hängen liessen, so hernach vom Wind aufgehoben, in einander getrieben, und bey hellem Wetter in der Lufft herum geführet würden. Mit den neuern Natur-Kündigern halt man diesen Sommer-Faden vor ein wahrhaftes Meteoron, so von unsern Globo terraqueo herstammet, und eine Frucht der Herbst- und Frühlings-Nebel oder dicken Lufft, und der daben befindlichen Sonnen-Wärme sey, da sich nemlich die gröbere, zähe, fette unreine Erd-theilige Dünste, so die Sonnen-Hitze zwar elevirt, aber nicht mehr genugsam zu distrahiren vermag, an einander begeben, von der Wärme austrocknet, und entweder in ihrer Zärtlichkeit zeitlich wieder niedergelassen, oder in ihrer Elevation und erfolgten Zusammenhängung bey hellem Wetter weit und breit herum treiben müssen.

Sommer-

Sommer-Baum, suche Sommer-Getraide.

Sommer-Bier, siehe Lager-Bier.

Sommer-Drossel, suche Drossel.

Sommer-Endivien, siehe Endivien.

Sommer-Feld, ist unter denen drey Feld-Arten die andere, und wird deswegen also genennet, weil es im Frühling erst mit allerley Sommer-Getraide besäet wird, welches sofort. Zeit währenden Sommers, innerhalb sechzehen oder achtzehen Wochen zu seiner Reiffe gelanget.

Sommer-Flecke, siehe Sommer-Sprossen.

Sommer-Gerste, suche Gerste.

Sommer-Getraide, Sommer-Bau, begreiffet alle die Körner und Feld-Früchte, so im Frühlinge gesäet, und den Sommer über reiff werden, als da sind Gersten, Haber, Erbsen, Linsen, Wicken, Bohnen, Heyde-Korn, Hirsen, Flachs, Hanff ꝛc. An vielen Orten hat man auch Sommer-Weitzen, Sommer-Roggen oder Sommer-Kern und Sommer-Rübsen. Von welchen allen an behörigen Orten ein mehrers.

Sommer-Kopf-Kohl, suche Cappes-Kraut.

Sommer-Korn, siehe Roggen.

Sommer-Latte, heisset beym Laub-Holtz der junge Wuchs, so nach Abholtzung eines Gehaues von Stöcken und Wurtzeln ausgeschlagen, und einen Sommer lang in die Höhe geschossen. In ein junges Gehaue soll kein Vieh, es habe Nahmen wie es wolle, getrieben werden, denn es verbeisset, vertritt und zerbricht die jungen Sommer-Latten, wodurch nicht allein auf etliche Jahre Schaden an Wiederwuchs geschichet, sondern es verdirbet auch meistentheils dadurch der Stock, und schläget nicht wieder aus. Von einer Sommer-Latte eines zuvor abgetriebenen Stammes lässet sich kein gutes Ober-Holtz oder Bau-Stamm ziehen, denn ein solches Stücke Holtz wird wegen des alten Stocks mit der Zeit, und wenn der Baum starck wird, von innewendig meistens wandelbar, daherowman sich bey Erziehung des Bau-Holtzes darnach zu richten, und des Säens zu bedienen hat.

Sommer-Majoran, siehe Majoran.

Sommer-Rübsen, suche Riebsen.

Sommer-Roggen, siehe Roggen.

Sommer-Saat, suche Saat.

Sommer-Seite, und Winter-Seite, der Land-Mann und der Jäger theilen die Gegenden einer Flur, oder eines Gutes, Holtzes ꝛc. in zwo Seiten, und nennen diejenige, so gegen Mittag zu lieget, oder am meisten von der Sonne beschienen wird, die Sommer-Seite, die dieser gegen über stehende, und also gegen Norden liegende aber, die Winter-Seite. Bisweilen werden sie auch Sommer-Leite und Winter-Leite genennet. An der Sommer-Seite werden sie in gebirgigten Orten die Feld- und Garten-Früchte um etliche Wochen eher reif, als auf der andern oder Winter-Seite, denn man kan auf jeder Seite, da der Schnee ehe wegnachet, und das Land ausgetrocknet wird, auch ehe ins Feld kommen. Hingegen wächset alles Holtz eher und mastiger an der Winter-Seite, als an der Sommer-Seite; Doch ist hernachmals eine an der Sommer-Seite gewachsene Eiche, wie auch anderes Gehöltze viel fester und zum Geschirr dauerhaftiger, als jene, weilen diese kleinere Jahre hat, die als ein Horn auf einander gewachsen sind.

Sommer-Sprossen, Sommer-Flecke, sind kleine gelblichte Tüpflein, die den Menschen im Gesichte, Händen, ja zuweilen auch auf der Brust zwischen der Haut auffahren, und von einer gallhafften dicken Feuchtigkeit entstehen sollen, die hernach des Sommers durch die Sonnen-Hitze je mehr und mehr gefärbet und sichtbarer gemachet werden, daßero sie an denen Personen am allerersten wahrzunehmen, welche von Natur eine weisse Haut haben. Man will vielerley Mittel angeben, solche Flecken zu vertreiben, allein die wenigsten thun ihre erwünschte Hülffe. Unter diesen rühmet man insonderheit die Salbe, welche aus Gummi und Salpeter, jedes gleich viel, mit etwas Honig zubereitet wird; ingleichen folgendes Wasser: Es wird Ziegen-Milch destilliret, und dieses nochmahlen über hart gesottenes und klar pulverisirtes Bleyweiß und mit starcken ausgepreßtem Eyer-Saffte vermischt abgezogen, welches Wasser alle dergleichen Flecke, wenn man sich des Abends damit wäschet, vertreiben soll.

Sommer-Thiergen, Schnee-Glöckgen, ist ein Gewächse, das aus seiner Wurtzel, drey, vier oder fünff Blätter treibet, welche den Lauch-Blättern nicht gar unähnlich sehen, und sehr grün, glatt und gläntzend sind. Die weissen Glocken-förmigen Blümlein schlagen, so bald der Schnee vergehet, aus, und sind die ersten Blümlein. Seine Wurtzel ist eine Zwiebel, welche aus vielen weissen Häuten zusammen gesetzet, und von aussen mit weissen Zasern behänget ist: Hat einen schleimigen Geschmack fast ohne alle Schärffe. Dieses Gewächse wird an feuchten schattigten Orten in Gehölzen gefunden, aber auch in die Gärten verpflantzet. Wann die Zwiebeln im Herbste umgesetzet werden, kommen sie nicht allezeit den nächst folgenden Frühling zur Blüthe, daher es besser, wenn sie etliche Jahre stehen bleiben. Das aus den Blumen destillirte Wasser dienet vortrefflich in allen Augen-Beschwerungen, und vertreibt die Sommer-Syressen.

Sommer-Vögel, Butter-Fliege, Molken-Dieb, Pfeiffholter, Schmetterling, Zweyfalter, ist ein fliegendes Ungeziefer welches von Raupen oder andern Würmern herkommt, und einen Saamen zeuget, aus welchem wieder Raupen oder Würme kriechen. Sie sind von unzehlbarer veränderlicher Grösse

Gestalt und Farben. Die meisten sind bunt und so lebhafft, daß sie nicht schöner können gemahlet werden. Einige sind nur einer Farbe. Einige lassen sich bald im Frühjahr, andere im Sommer, und andere erst im Herbst sehen. Einige fliegen bey Tag, andere bey Nacht. Jene heissen Schmetterlinge, diese aber Eulen. Darinnen aber kommen sie alle überein, daß sie vor dem Kopffe zwey zarte Faden, wie Hörner, sechs Füsse und vier Flügel haben, welche letztere überaus zart, und mit einem feinen Staube bedecket sind, der, wenn man sie angreifft, an den Fingern kleben bleibt. So vielerley Raupen es giebt so vielerley Sommer-Vögel giebt es auch. Siehe den Artickel Raupen.

Sommer-Weitzen, suche **Weitzen**.

Sommer-Wurtzel, ist ein Kraut, dessen es zwey Gattungen giebet. Die eine treibet einen Stengel, etwan auf anderthalb Schuh hoch, der ist gerade, bleich- oder gelblich-roth, rauh, hohl wie ein Röhrlein, gar brüchig, und träget keine rechten Blätter, sondern giebt nur, als wie den Anfang davon, die haben die Gestalt, als wie ein schmales, schwammiges Zünglein, und vergehen in kurtzer Zeit. Die Blumen wachsen nach der Länge zu oberst an dem Stengel etwas weit von einander; sind rauh, bleich, Purpurfarbig oder gelb, oder grünlich, und riechen wohl. Das obere Labium an dieser Blume sieht wie ein Helm, und das untere ist insgemein in drey Theile zertheilet. Wenn diese Blume vergangen ist, so erscheinet eine länglichte Frucht, die sich in zwey, mit gar sehr zarten und weißlichten Saamen angefüllte Hülsen von einander theilt. Die Wurtzeln sind knolligt und Daumens dicke, fast gäntzlich rund oder Kegel-förmig, schuppicht und aussen schwartz, inwendig weißlich oder gelblich, voll bittern schleimigen Saffts, und werden so harte wie Horn, wenn sie dürr worden sind. Dieses Kraut wächset gemeiniglich nahe bey einem andern im Felde absonderlich aber unter denen Hülsen-Früchten, unter dem Lein und Hanff, unter den Bocks-horn-Kraute und Getraide. Es hält aber schlechte Nachbarschafft mit demselben, indem es alles, was bey ihm stehet, vertilget. Wenn die Kühe davon fressen, sollen sie bald darauf rindern oder stieren. Man kan es, wenn es noch jung und zart ist, wie den Spargel mit Baum-Oel, Saltz und Essig zurichten, und geniessen. Die zweyte Gattung treibt einen oder mehr ästige Stengel, etwan des halben Fusses hoch, welche röthlich, rauh, und viel dünner und härter sind, als wie die an der gemeinen, geben auch gleichergestalt nur einige Anzeigen von Blättern. Die Blüthen stehen wie die Aehren oben auf den Spitzen ihrer Zweige, sind wie die an den vorigen formiret, iedoch ein gut Theil kleiner und Purpur-farbig. Nach ihnen folgen die Früchte mit ungemein zartem Saamen angefüllet. Die Wurtzel ist wie eine knollige Zwiebel, so groß wie eine Hasel-Nuß, und mit vielen Zäselein besetzt. Das gantze Gewächse ist ein wenig bitter. Gemeiniglich wächst es unter dem Horn, und unter dem Getraide. Eine Art wie die andere führet viel Oel und flüchtiges Saltz bey sich.

Sonne, ist das grosse Himmels-Licht, welches GOtt erschaffen, den Tag zu regieren, den Wechsel der Jahrs-Zeiten zu bringen, und die Zeit und Währung der Dinge abzumessen. Sie ist eine Quelle alles Lichts und Wärme, welche unsere Erde hat, und wodurch alle Früchte zu ihrer vollkommenen Reiffe und Zeitigung gelangen. Nach der alten Astronomie und Natur-Lehre gehörte die Sonne unter die Planeten, und hat die vierte Stelle. Man hielt ihn vor gütig, wenn er gute Aspecten, und hergegen auch vor bös, wenn er böse Aspecten hatte und dergleichen. Ja eben daher solte das Jahr, darinnen dieser Planete regieret, durch und durch trucken, wenig feuchte und mittelmäßig warm, der Frühling temperirt, anfänglich ziemlich feucht, vornehmlich der April, der May aber schön und trocken, zu Ende mit starcken Reiff und Frost, der weit in den Junium hinein dauret; darneben in diesem Monat grosse Dürre; der August anfangs ungestüm, darnach aber wieder helle und stille seyn. Und obwohl der Sommer meistentheils schön, die Tage hitzig, und die Nächte kühle wären, so endete er sich doch zuletzt mit ungestümen Wetter. Der Herbst und Winter wären annehmlich und trocken, es reiffe und gefriere allda zeitlich, doch mit mäßiger Kälte, er fienge an mit rauhen und unlieblichem Wetter, werde aber bald wieder besser. Der Februarius bringt nach dieser Lehre anfangs lieb ich Wetter, beschliesset aber mit grosser Kälte so bis in den Merz währet. Allein alle diese Dinge gründen sich auf irrige Grund-Sätze, die in diesem Lexico an verschiedenen Orten widerleget sind. Man conf. die Artickel Planeten, Fix Sterne, Mond, Erde. An diesen Orten ist gezeiget, daß die Sonne kein Planete oder Irr-sondern ein Fix-Stern, um welche vielmehr unsere Erde sich herum wältzet, und von derselben alle Jahr nach Unterscheid ihres Standes oder des Standes der Gegenden gegen die Sonne, ihr Licht und Wärme bekomme, solalich die Sonne beständig ihre Einflüsse in unsere Erde wie in andere Planeten habe, ja dieselbe immer regiere, alle Jahre Sonnen-Jahre seyn und dergleichen. Von ihr hängen insonderheit nach den Abwechselungen des Standes der Erde gegen die Sonne der Veränderungen unsers Lufft-Kreises ab, wenn wir dazu nehmen, was dazu hinwiederum die aus der Erde gehende und sich dahin wieder ziehenden Dünste und Theile beytragen. Daher hat allerdings ein Haus-Wirt auf den Stand und die Würckungen der Sonne, wie solche in seiner Gegend sich von Jahren und Monaten zu Jahren und Monaten äussern, sehr genau Acht zu geben, und anzumercken,

wie

wie sich sein Leib, sein Vieh, sein Gewächse, seine Aecker und Boden ꝛc. dazu verhalten. Dazu ist nun hin und wieder hier Anleitung gegeben. Es sind auch unzählige Anmerckungen und Erfahrungen anderer vorhanden. Die muß er geschickt brauchen, und sonderlich die von der Gestalt und andern Umständen der Sonnen nach und nach entdeckten Zeichen, derer noch bevorstehenden Würckungen derselben, die einen guten oder bösen Einfluß in unsere wirthschafftlichen Objecta, Zwecke und Geschäffte, ja in unsern Leib haben wohl beobachten, untersuchen und anwenden und sich theils vor Schaden versichern, theils denselben mindern, theils aber auch Nutzen davon ziehen. Also hat man von der Gestalt oder dem Ansehen der Sonne, folgende Wetter-Vermuthungen: Wenn die Sonne des Abends mit einer schönen lieblichen Abend-Röthe unter- und denn des andern Morgens wieder in heiter und helle aufgehet, so folget ein schöner Tag, allermeist wenn der Himmel ebenfalls heil und rein, ohne nassen Dunst und Wolcken anzusehen ist. Eben also, wenn die Sonne einen schönen vollkommenen und gantzen Kreis, oder, wie man es sonsten nennt, eine Krone um sich hat, die nicht zerbricht, da sie wieder abnimmt, sondern um und um auf allen Seiten zugleich verschwindet, hat man gleichergestalt schon Wetter zu hoffen; wo und an welchem Ort aber der Circkel sich am ersten aufthut oder zerbricht, von dannen hat man Wind zu gewarten. Wo diese Krone oder der Schein schwärtzlich ist, so bedeutet er nach Beschaffenheit der Jahres-Zeit, entweder kalt Winter-Wetter, oder Regen und Sturm. So ein blau-färbiger finsterer, oder auch röthlicher Ring um und bey der Sonnen ist, und die Sonne noch dazu eine oder mehr falsche Sonnen neben sich hat, da sie erst aufgegangen, oder bald untergehen will, so ist etliche Tage lang Regen oder Wind zu vermuthen. Wenn vor der Sonnen Aufgang eine kleine dünne Wolcke erscheinet, so verheisset sie schon Wetter, so aber eine dicke Nebel-Wolcke voran gehet, bedeutet es Regen. Allerhand gefärbte Schein, Strahlen und Glantz in denen aufsteigenden Dünsten, und röthlichen, dunckel-braunen, oder dem Ansehen nach grünlichen Wolcken, bedeuten Regen. Wenn der Sonnen-Strahlen des Abends aus schwartzen dicken Wolcken hervor brechen, so ist Regen oder Wind zu erwarten. Wenn die Sonne im Auf- oder Niedergang gantz bleich, dunckel oder schwartz scheinet, so bedeutet es Regen oder Wind. Wenn die Sonne bey dem Aufgang sich mit etlichen finstern und braunen Wolcken sehen lässet, und der Wind dabey von Süden oder Mittag herkommt, so pflegt Regen und Sturm zu folgen, und je mehr der Sonnen Klarheit abnehmen wird, so viel gröſſer wird das Unwetter werden. Da eine kleine Wolcke des Morgens vor der Sonnen aufgehet und denn derselben mit mancherley Farben nachfolget, so ist ein klöslicher Regen zu vermuthen. So die Sonne den gantzen Tag oder den meisten Theil desselben durch einen nassen Nebel, wie eine Kugel oder Ballen aussiehet, so stehet Regen zu besorgen. Wenn die Sonne in einer feurigen Morgen-Röthe aufgehet, so bringet sie Regen oder Wind. Da die Sonne in ihrem Auf- und Niedergang gemeiniglich grösser, als sonst gewöhnlich, zu seyn scheinet, und der Wind zugleich von Mittag her wehet, so bedeutet es Regen: wenn die Sonne des Morgens und Abends ausser der Winter-Zeit, durch eine dicke Wolcke bey ungewöhnlicher Wärme gesehen wird, so drohet sie mit Donner. Also bedeuten die ungewöhnlich stechende Sonnen-Strahlen, und heiß-schwüles Wetter ebenfalls Regen und Donner. So die Wolcken um die Sonne bey deren Aufgang sich häufen, bedeutet es selbigen Tag unbeständiges Wetter. Wenn die Sonne im Auf- und Niedergang gleichsam dunckle, verkürtzte und abgestumpfte Strahlen zeiget, bedeutet es Regen. Wenn sie beym Auf- und Niedergang lange Strahlen, sonderlich zuvor durch das Gewölcke in die Ferne schiesset, so nun das Wasser-Ziehen, auch wohl Sonnen-Hunde heisset, so bedeutet es gleichergestalt Regen. Wenn sie sich im Niedergang, in weißlichte Wolcken, gleichsam wie in Wolle einschliesset, und dieselben sich darauf sehr ausbreiten, so wird es bald regnen. Wenn die Sonne lange Zeit vor ihrem Untergang gleich als Purpur-farbig gewesen und im Niedergang grosser als sonst gewöhnlich scheinet, und endlich sich in röthliche Wolcken verbirgt, soll sie Wind bedeuten ꝛc. Was im übrigen in der Natur-Lehre vor Anmerckungen und Entdeckungen von der Sonnen Gestalt, da sie wie ein grosses feuriges mit etwas dunckeln Flammen-Höhlen versehenes Meer aussiehet, von ihrer Bewegung um ihre Axe, nicht aber von ihrer Stelle, und wie sie dadurch alle Planeten ihres Himmels bewege, daß ihre Gröſſe vermuthlich 166 mahl die Gröſſe der Erde übertreffe, wie weit sie von der Erde stehe, und so fort, sind eigentlich keine Sachen, die in ein Wirtschaffts-Lexicon gehören, sondern müssen in der Natur-Lehre und Astronomie gesuchet und gelernet werden. Von ihr führet übrigens der erste Tag in der Woche, und bey uns Christen des Herrn Tag, daran er aufgestanden, ja der zu unserm Ruhe- und Sabbath-Tag ausgesonderte Tag eben darum den Nahmen des Sonntags, weil man nach Eingangs erwehnten Grund-Sätzen diesen Tag ihrer besonderer Regierung unterwarf, ja bey denen Heyden, welche die Sonne göttlich verehreten, derselben widmete. Wenn uns durch den Mond ihr Licht gantz, oder zum Theil entzogen wird, so entstehen die Sonnen-Finsternisse, darinne man ehemals auch etwas übernatürliches vor die Wirtschafft suchete. Wie eben von dem Sonntag gewisse Buchstaben, Sonntags-Buchstaben im Calender heissen, und wozu man selbige in der Calender-Wissenschafft und Rechnung, brau-

che und dergleichen, davon kan ein einfältiger Landwirt die nöthigsten Nachrichten in dem zu Erffurt in 3 Theile von Mich. Funken edirten curiösen immerwährenden Frauenzimmer-Calender finden. Die Gelehrten aber lernen solches gründlich in der Astronomie.

Sonnen-Blume, Sonnen-Krone, ist eines von denen gröstem und ansehnlichsten Blumen-Gewächsen, indem ihr Stengel auf sechs bis acht Fuß hoch wird. Oben an der Spitze desselben setzt eine grosse Blume an, welche auswendig am Rande gleichsam einen Krantz von schönen Gold-gelben Blättlein, inwendig einen von ziemlich grossen länglichten Körnern zusammengesezten Boden hat. Die Blätter sind groß, breit, spitzig, rauh, am Rande herum zerkerbt, und sitzen an langen Stielen. Sie hat den Nahmen davon, daß sie sich nach der Sonnen wenden soll, welches aber viel andere, ja durchgehends alle Blumen thun, daß sie sich nach dem Mittage, als woher die stärckste Wärme kommt, kehren. Diese grosse Pflantze will viel Sonne, und ein gutes fettes Erdreich haben, und weil sie vom Saamen, welcher bey etlichen schwartz, bey etlichen grau, und bey etlichen weißlicht ist, gezeuget wird, so versetzt man sie, nachdem sie ein wenig aufgewachsen, und etwas starck worden, an einen solchen Ort, wo die Sonne die Oberhand hat, und begießt sie daselbst fleißig. Wann ihr langer Stengel etwan vom Winde zerbrochen wird, darf man ihn nur gleich zusammen binden, so wächset er bald wieder. Einige richten daraus ein Essen zu, folgender Gestalt: Sie nehmen den Stengel, weil er noch jung und mürbe ist, brechen die Blätter ab, und schälen die Haut davon, schneiden und spalten ihn in Stücke eines Fingers lang, inmleichen die Blumen-Knospen, ehe sie aufgeblühet, schälen sie ebenfalls, und sieden alles mit einander im Wasser, bis es mürbe genug gesotten, alsdenn giessen sie das Wasser ab, thun Wein daran, mit Butter, Salz und Muscaten-Blumen, und lassen es mit solcher Brühe übersieden, oder machen eine Brühe darüber, wie über die Artischocken. Die kleinere Art Sonnen-Blumen wächst nicht so hoch, trägt aber viel Blumen, iede an einem besondern Stengel oder Zweig, so, daß sie sich besser in die Parterren schicket. Eine dritte Art Sonnen-Blumen, die Indianische genannt, hat bräunliche Stengel, schmale und steife Blätter und an dem Gipffel viel gelbe Blümlein, wie kleine Sonnen-Blumen.

Sonnen-Gold-Blume, ist ein Kraut, welches in Italien und Franckreich in Feldern und Gehölzen wild wächset, bey uns aber, wegen der Beständigkeit seiner Blumen, welche auch im Winter ihre Farbe behalten, in den Gärten gezogen wird. Der Stengel wächst einer Ellen hoch, die Blätter aber sind wie an der Stab-Wurtz, oben auf dem Stengel kommen Gold-gelbe Blumen, Bürsten-weise, wie die Schaafgarben, die auch gedörrt, ihre Farbe und Anmuth behalten. Diese knörfigte Blumen vergleichen sich etlicher Maassen den Rhein-Farren, bedorffen keinen absonderlich guten, doch feuchten mit Sand vermengten Grund. Die Vermehrung geschiehet durch Zerreissung der Wurtzeln. Dieses Kraut zu den Kleidern gelegt, vertreibet die Motten.

Sonnen-Kraut, suche Cichorien.

Sonnen-Schuß, siehe Koller.

Sonnen-Stein, ist ein Edelgestein von dem Geschlecht der Opalen, in welchem, wenn man ihn an der Sonnen oder auch einem brennenden Licht umwendet, es scheinet, als ob die Sonne in ihm herum oder fort gienge.

Sonnen-Thau, ist ein niedriges Kräutlein, dessen man verschiedene Gattungen hat. Die gemeinste ist der rund-blätterige Sonnen-Thau, dieser treibt aus einer dünnen zaserichten Wurtzel an langen Stielen runde wolligte Blättlein hervor, die am Rande gleichsam mit zarten röthlichen Fädenlein gezieret, auch in der Mitte wie Ohr-Löffel, etwas hohl sind, und allezeit, auch am heissen Mittag voll Wasser-Tropflein stehen, welche Tröpflein aber sich nicht von aussen darauf setzen, sondern von innen heraus schwitzen. Mitten zwischen denen Blättlein steigen zwey oder drey dünne röthliche Stengelein, fast Spannen hoch empor, welche oben mit weissen aus länglichten Kelchlein gehenden Blümlein besetzet sind, denen ablange Saamen-Gefäßlein, in Gestalt der Weitzen-Körnlein nachfolgen. Dieses Kraut wächset an sumpfigen Orten, und im Schatten, und blühet im Julio, wird aber zur Artzney zu Ende des Mayen, oder Anfang des Junii im Vollmonde gesammlet. Der Safft aus dem frischen Kraut gedruckt, mit Zucker vermischt, und bisweilen davon einen Löffel voll eingenommen, hat treffliche Wirckung in der Engbrüstigkeit und Husten, soll auch die noch nicht zu starck eingerissene Schwind- und Lungen-Sucht aus dem Grund curiren, nicht weniger in der Wasser-Sucht, hitzigen Fiebern, und allen Kranckheiten, die von einem dicken schleimigen Geblüte herrühren, sehr heilsame Dienste thun. Aeusserlich heilet es Wunden und Stiche von giftigen Thieren, vertreibt auch das Fieber, wenn es auf den Puls gebunden wird. Es giebt auch eine schöne Tinctur, den Ros-Solis-Aquavit zu färben. Wenn es mit Wein abgezogen wird, soll es eine allgemeine Hertz-Haupt- und Magen-Stärckung abgeben. Die übrigen Geschlechte sind: Der lang-blätterichte Sonnen-Thau; der rund-blätterige Sonnen-Thau, mit stets grünenden Wurtzeln; der lang-blätterige Sonnen-Thau, mit stets grünender Wurtzel, und der lang-blätterige grosse Sonnen-Thau welche alle an Krafft und Tugenden mit einander übereinkommen.

Sonnen-Wendel, suche Cichorien.

Sonnenwend-Gürtel, siehe Verfuß.

Sonnenwend-Vogel, ist ein West-Indi-

diamscher schoner und zum Essen guter, sonst wie eine Taube so grosser Vogel auf der Insel Rocca, den man nie weit von dem Sonnenwende-Circkel, oder den Ort, wo solchen die Astronomi und Geographi hin zeichnen, entfernet fliegen siehet. Daher er auch den Nahmen hat.

Sophien-Kraut, ist ein wildes Heilkraut, welches an feuchten Orten auf Wiesen und an Wasser-Gräben wächst. Es hat rothliche hohle Stengel, mit viel glatten und gleichsam eckigten Aesten besetzet, bleich-grüne Blätter, schier wie am Coriander, doch etwas feister und länger, und rings herum zerkerbt, kleine ährichte Blumen, aus mosigen Dräten bestehend, weißlichter Farbe, auf welche kleine dreyeckigte Hülsen folgen, die den kleinen Saamen in sich halten. Die Wurtzel ist rund, gelb, auf die eine Seite gekrümmt, und mit vielen Zasern behängt. Das Kraut dienet zu den Wunden, faulen und fressenden Schäden, Krebs, Bein- und andern Brüchen. Der Safft davon vertreibt die Würme in denen Wunden und Geschwären; und der Saame ist für den Durchlauff, rothe Ruhr und Bauch-Würme gut.

Sorbet oder Tscherbet, ist ein Türckisches Getränckе, welches aus einem abgesüßeten Wasser bestehet, so der gemeine Mann über gestossene Damascener Rosinen giesset, wer es aber besser haben will, nimmt dazu Citronen-Safft, Zucker und Ambra. Daraus machet man einen Syrop, oder formiret Küchlein, welche sich gut auf die Reise mit nehmen lassen, denn man darff nur in eine Kanne Wasser ein solches Küchlein werffen, und darinnen zertreiben, so bekommt es einen gar annehmlichen Geschmack.

Sorg-Saame, ist ein fremdes, und in Italien sehr gemeines Gewächse, welches für eine Gattung Hirsen passiren kan. Er hat vier oder fünff breite Blätter, und einen dicken Stengel, wie ein Rohr, welcher inwendig voller Marck ist, und bisweilen Mannshoch wächst. Er blühet gelblich an einem grossen oben aussteigenden Kolben; wenn die Blüthen abgefallen, folgen röthliche oder braune Saam-Körner, so in doppelten Häutlein verschlossen, und zweymal so groß, als Hirsen-Körner sind. In der Artzney wird der Saamen für den Durchlauff und Flüsse gebraucht. Die Italiäner lassen ihn mahlen, und backen Brot daraus, oder geben ihn dem Geflügel zu fressen. Aus dem Stroh, wenn die Körner heraus, lesen sie die stärcksten Reißlein, und machen Kehrbesen davon, die Kleider damit auszukehren.

Spade, siehe Grab-Scheit.

Späne, heisset man das in die kleinesten Theile gebrachte Holtz, und bemercket man davon dreyerley Arten: Die bey Zerschlagung oder Behauung eines Holtzes abspringende Splitter, nennet man Holtz-Spane, oder schlechtweg Späne; dasjenige, was von einem Holtz durch den Hobel abgestossen wird, heissen Hobel-Späne, und endlich die kleinsten Theilgen, welche bey dem Sägen wie feuchter Staub davon fallen, werden die Sage-Späne genennet, und brauchet man solche in die gescheuerten Stuben zu streuen, damit sie die Nässe an sich ziehen, darauf man sie wieder auskehren, trocken werden läst, und nur verbrennen kan. Auch hängen sich die Flöhe und Würmer daran, die man dadurch aus denen Zimmern krieget. Sie dienen auch zum Räuchern des Fleisches.

Spän-Holtz, siehe Schleissen-Stamm.

Spalier, Geländer, ist ein an der Garten-Mauer oder Plancke, oder auch im freyen Land, von Stangen, Pfälen und Latten-Werck aufgerichtetes Gerüste, an welchen eine dabey gepflantzte Reihe Obst-Bäume zierlich angebunden ist. Man braucht die Spaliere, entweder die Mauren und Plancken, womit der Garten eingefangen, um bessern Ansehens willen, zu bekleiden, oder im Garten einen Unterschied und Absonderung zu machen. Gegen-Spalier oder Geaen-Geländer heist ein im freyen Lande stehendes, und einem ordentlichen Mauer-Geländer gegenüber gepflantztes Spalier. Die Latten sollen an denen Spalieren zwey Zoll breit, und wenigstens einen Schuh weit von einander genagelt seyn. Damit aber die Latten desto länger dauren, kan man sie mit einer selbst beliebigen Oel-Farbe anstreichen, als welches auch dem Garten eine grössere Zierrath giebet. Besagte Latten müssen an die Wand nicht zu dichte anschliessen, sondern etwas Raum gelassen werden, die Aeste und Zweige der Bäumlein zu binden. Unter diesem Gerüste machet man eine Rabatte, oder langen und schmalen Absatz, etwan drey Schuh breit, welcher unten an dem gantzen Gerüst herum läuffet. Solche Rabatte versiehet man mit bequemer Erde, und pflanzet hinein allerhand junges Kern- und Stein-Obst, als Aepffel, Birn, Apricosen, Pfersiche, Mandel, Kirschen, Pflaumen, Mispeln, Qvitten, Lamperts-Nüsse und dergleichen; sonderlich aber sind unter ihnen diejenigen zu erwählen, derer Laub dichte wächset, und also mit seiner Grüne das Gerüste desto besser bedecken kan. Die Rabatte bordirt man mit Buchsbaum und dergleichen, und besäet sie entweder mit allerhand Blumwerck, oder mit Radiesen, Salat, Kresse, Portulac und dergleichen Salat-Kräutern, dadurch wird das Erdreich fein lucker und mürbe gemacht, und ist solches denen Bäumen sehr nützlich. Bey Einpflantzung der Bäume ist in Acht zu nehmen, daß sie unten an der Wurtzel etwan einen Schuh weit von der Mauer etwas schräg gesetzet werden, damit sie mehr Nahrung finden, und die Feuchtigkeit vom Regen desto besser haben mögen. Oben aber müssen die Bäume und Zweige nahe an das Geländer kommen. Es müssen auch die Bäume weder zu weit von einander, noch zu dichte gesetzet werden, sonsten können sie nicht genug

nuasam decken, oder sie entziehen einander die Nahrung. Damit man aber die rechte Weite eigentlich wissen, und gehörig einrichten möge, so muß man zweyerley Gattungen von Bäumen beobachten; eine, welche ihrer Eigenschaft nach einen grossen Raum am Spalier einnehmen, und die andere, welche nur wenig Platz gebrauchen. In die erste Classe gehören die Feigen, Pfirsiche, Pflaumen und Aricosen, und in die zweyte Classe kommen die Aepfel, Birne, frühzeitige Kirschen, Quitten &c. An denjenigen Spalier-Mauren, welche sieben bis acht Fuß hoch sind, auch wohl etwas mehr, und in einer guten neuen Erde stehen, pflanzet man die Bäume von der ersten Classe zwölff Fuß, und die von der andern Classe neun Fuß von einander. Ist aber das Erdreich von keiner sonderlichen Güte, so bekommen jene acht bis neun, und diese sieben bis acht Fuß. Sind ferner die Spaliere neun Fuß hoch, auch wohl etwas mehr, und in einem guten Boden, so müssen die Bäume von der ersten Classe neun bis zehen Fuß, und die von der andern Classe sieben bis acht Fuß von einander stehen: wo aber das Erdreich nicht gar zu gut ist, so haben die ersten an acht, und die letzten an sieben Fuß schon genug. Gehet die Höhe des Spaliers bis zwölff Fuß und drüber, so setzt man in einer guten Erde die Bäume auf sechs Fuß, und in mittelmäßiger Erde auf vier oder fünf Fuß von einander, dergestalt, daß man zwischen zweyen kleinen, welche das unterste Theil der Mauer bekleiden, allezeit einen grossen pflanze, der in die Höhe schießt und den obersten Theil der Spalier-Mauer bedecke. Zu diesen kan man einen Baum nehmen, der wirklich hochstämmig ist, die kleinen Bäume aber, die unten stehen, breiten sich in etlichen Jahren bis auf sechs Fuß auf jeder Seite aus, und lassen nicht soviel Platz am Spalier, im Fall sie aber noch sieben oder acht Jahre in ihrem Wachsthum nachlassen, und etwas mehr werden sollten, so muß man allezeit zwischen zween Bäumen etwas neue Erde einbringen, und der Stelle, welche durch so viele Wurzeln entkräftet ist, wiederum aufhelffen. Man soll allemahl Winter- und Sommer-Obst-Bäume einer um den andern setzen, damit, wenn das Obst von dem einen hinweg, das andere wieder an die Stelle kommet, und also das Spalier immer seine Früchte habe. So soll man auch wohl zusehen, daß man nicht zwey Obst-Bäume gleicher Art neben einander pflanze, sondern allemahl eine Art um die andere. Zwischen zweyen Birn-Bäumen kan man einen Pfirsich-Baum setzen, weil solche sich viel eher ausbreiten, und in die Höhe steigen, als die Birn-Bäume, damit kan also das Spalier über den Birn-Baum auch bekleidet werden. Was die Aepffel-Bäume anlanget, pflantzet man solche am füglichsten an die Gegen-Spaliere und Weg-Geländer, weil sie nicht so viel Sonne, als die Birnen vonnöthen haben. Man pfleget auch wohl gute Arten Wein-Stöcke an die Spaliere unter die Birn-Bäume zu setzen, damit sie solches desto eher bekleiden; es ist aber nicht wohl gethan, denn der Wein-Stock breitet sich gar sehr aus, und wird den Bäumen hinderlich, ist also besser, man pflanze die Wein-Stocke alleine, und mache eigene Spaliere daron. Die besten Spaliere sind die, so gegen Mittag stehen, denn also kommen die Früchte von der Sonnen-Wärme desto besser gekocht, und zeitig gemachet werden. Die Aricosen-Bäume lieben die Morgen-Sonne mehr, als die Mittags-Sonne, und wenn sie solche völlig haben können, so werden ihre Früchte viel besser und schmackhafter. Von den Apricosen sind die besten, so auf Mandeln oculiret, oder abgesäuget sind, weil sie nicht so viel ins Holtz und Laub treiben, und viel Früchte bringen, auch der Stamm nicht so viel Nahrung hat, wegen der geringen Wurtzel, daher er stark treiben solte. Die Pfirsiche wollen die Morgen- und Mittags-Sonne haben, so werden sie schön und vollkommen. Die Pfirsich-Bäume, so man zwischen die Birn-Bäume an die Spaliere setzt, sollen auf Mandel- oder Pfirsich-Stämme oculiret oder abgesäuget seyn, denn diese haben keine grosse Wurtzeln, und nehmen den Birnen weniger Nahrung, als die, so auf Pflaumen-Stämme gepfropfft sind. Ehe man die Bäume an die Spaliere anheftet, muß man sie in dem ersten Jahre frey und ungehindert schossen lassen, und ihnen keine Aeste nehmen, noch sie stümmeln, sondern bis in den Februarium und Martium des andern Jahres warten, und sie alsdenn anfangen zu heften, anzubinden und zu schneiden. Denn ihre ersten Schößlinge sind so zart, daß man sie nicht ohne Zwang oder Verletzung anbinden kan. Man muß den Stamm gerad und unverbogen über sich anheften, und nach dem der Baum stark oder schwach, kurtz oder lang ist, oben abstümmlen und beschneiden. Hiernach soll man die übrigen Aeste von beyden Seiten ordentlich ausbreiten, und sie bis einen halben Schuhe nahe bey dem Boden, wenn es seyn kan, herab lassen, damit das untere Theil der Mauer auch bedeckt werde. Wenn man den Baum also in die Höhe ziehet, soll man alle Aeste, wie die Finger einer offenen ausgebreiteten Hand, anheften, doch dabey zusehen, daß man sie nicht zwinge, oder einen Raben-Buckel auch krumm biege, sonst gewinnen sie eine Krümme, gleich einem Ellenbogen, allwo der Safft sich aufhält, und einen wilden Zweig treibt, der den andern ihre Krafft benimmt, und solcher an ihrem Wachsthum hinderlich ist. Das äusserste am Ast soll nicht niedriger angebunden, als der Ort am Stamm, sondern ein wenig über sich geleitet seyn, man soll auch die Aeste nicht Creutzweise über einander an das Spalier oder Mauer-Geländere heften, weil einer dem andern Schaden thut. Der Vortheil derer Spaliere bestehet in vier Stücken, 1) daß sie dem Garten eine mehrere Schönheit und

Anmuthigkeit zuwege bringen; 2) daß die besten und edelsten Arten von Obst und Wein dadurch zu erhalten werden; 3) daß eben dieses Früchte an dem Spalier, sonderlich wann es an einer Wand, so gegen Mittag stehet, schöner, besser wachsen und reifen, saftiger und grösser werden, als an andern Orten des Gartens; und endlich 4, daß sie auch in grosser Menge fortkommen. Im Gegentheil erfordern auch die Spaliere mehr Kosten, Arbeit und Wartung, als die in freyen Lande stehende Bäume.

Spalier-Bäume, siehe Zwerg-Bäume.

Spalt-Impffen oder Spalt-Pfropffen, siehe Pfropffen.

Spalt-Topff, ist ein kleines irdenes Gefässe aus zweyen Stücken bestehend, welches wenn sie behörig zusammen gehoben sind, die Gestalt eines kleinen Blumen-Scherbels haben. Unten am Boden ist in der Mitten ein Loch, wordurch ein Zweig von einem schönen Nelcken-Stock, oder von einem Pomeranzen- oder Citronen-Baum guter Art gezogen, in Spalt-Topff mit guter Erde gefüllet, und also gewartet wird, daß der Zweig darinnen eigene Wurtzeln schlagen, und das folgende Jahr abgeschnitten werden könne.

Span-Bette, ist ein höltzernes Bett-Gestelle ohne Himmel und Decke, welches entweder auf eine oder zwey Personen eingerichtet ist.

Spanferckel, ist ein junges Sug Schwein, welches noch nicht von der Mutter abgesetzet ist. Man pflegt solches vor ein niedliches Essen zu halten, und entweder lediglich, oder aber mit gebäveten in Eyern geweichten und gezuckerten Semmel-Stücken und Citronen, oder mit einem gewissen Teig gefüllt zu braten; oder auch zu sieden, und entweder trocken, wie einen Schwein-Kopff, oder in einer Gallerte zuzurichten. Wenn Braten ist, wie auch überhaupt die Eingeweide nicht zu verachten, die darinnen lieget: Wenn das Schwein abgestochen wird es gebrühet, und ihm das Haar abgerupffet, wenn es fein sauber und rein, schneidet man ihm bey dem Nabel ein Zwerch-Schnitt im Bauch, und nimmt durch dieses Loch die Därme und das Eingeweide heraus, steckt eine Zwiebel, Salz, Pfeffer und Salben an dessen Statt hinein, und vermachet das Loch mit einem Spieler. Hierauf wird vor ein sonderbares Kunst- und Meister-Stück gehalten, wenn die Haut eine gayne Braten-Farbe bekommen, und zu einer harten Rinde geworden, und solche Härte lang behalten kan. Zu dem Ende muß das Ferckel, wenn es mit dem Spieß an das Feuer geleget worden, und zu schwitzen anfängt, stetig abgewischt, hernach aber mit frischen Speck, oder welches noch besser mit Butter über und über fleissig und offt gestrichen, und wenn es von dem Spieß gezogen, die inwendige Hitze durch Blasen etwas abgekühlet u. ausgetrieben worden. Der Hals wird von diesen vor das beste Bißlein gehalten. Endlich wird auch eine grosse Wurst von einem ganzen Span-Ferckel zubereitet, so eine Spanische Wurst, genennet wird. Man siedet das gantze Ferckel in einem guten ganzen Fleisch herunter, und sondert dann alles Fleisch herunter, und alles Gebeine heraus, hackt das Fleisch klein, und thut es in ein Gefässe. Ferner nimmt man ein Pfund Speck ganz würflicht, thut solchen auch darzu, würtzet dieses mit Ingber, Muscaten-Blüten, ein wenig gröblich gestossenen Pfeffer, Cardamomen, Citronen-Schalen und ein wenig Salz, und rühret es wohl durch einander. Hierauf nimmt man die Haut von dem Span-Ferckel, breitet solche auf einen reinen Tisch, und streichet das Geschmittene darauf, schneidet auch aus abgekrachten gebratenen Hands-Zungen, in gleichen aus gelben und frischen Speck, viereckt längligte Stücken, legt dieselben fein ordentlich nach der Länge auf das ausgestrichene gehackte Fleisch, und streuet abgezogene Pistacien darzwischen. Dieses rollet man zusammen, und bindet es mit Bindfaden, so der Grösse an die Wurst, wie man solche haben will, entweder drey-vier- oder sechseckigt, und so muß man die Spuren darnach schneiden und legen, auch mit einem Bindfaden feste zusammen binden. Wenn dieses geschehen, so setzet man solche Wurst in ein länglicht kürtzeres Kännlein oder Casserol, gießet darauf ein Theil Essig, ein Theil Wein, und ein Theil Wasser, so viel solches zur Gnüge, schüttet darein Citronen-Schalen, Muscaten-Blüten, und sonsten allerhand gute Würtze, in gleichen Lorber-Blätter, Rosmarin, Salp, Thymian, Spicanard ꝛc. setzet es auf Feuer, und läst es kochen. Hat es nun gekocht, so setzt man die Wurst vom Feuer an einen kühlen Ort, daß sie erkalte, und wenn sie soll angerichtet werden, so nimmt man sie heraus, wischet sie sauber ab, schneidet sie zu Scheiben, und leget sie ordentlich auf eine Schüssel, garniret sie mit Citronen, und giebt guten Wein-Essig darzu, man kan sie auch ganz lassen, und bey einem Schweins-Kopff à la daube, oder sonsten etwas kaltes legen.

Spanischer Anstrich, ist eine Art eines feinen Schmink-Pulvers, womit sich das Frauenzimmer, vermittelst eines angefeuchteten Tuches, das Gesicht abzureiben pfleget. Es wird dergleichen aus rothen Mennige und Benoesoder Limonien zubereitet, indem man diese Stücke mit destillirten Wein-Essig über einer gelinden Wärme vermischet, solches hernach durch ein Papier filtriret, und dasjenige, was sich alsdenn zu Boden gesetzet hat, zu diesem Gebrauch aufbehält.

Spanischer Ampffer, siehe Sauer-Ampffer.

Spanische Biscotten, ist ein Gebackenes, so von dem feinsten Mehl mit Eyern und Zucker, in blechern oder papierne Formen, oder auf Papier in Plätzlein gegossen, oder nebst abgeriebenen Mandeln zu einem Teig, mit dem feinsten Zucker oder Mehl abgewirckt, und in länglichte Stängelein gewalgert wird, woraus man hernach auch Cronen, Bretzen und dergleichen

gleichen formiret, und bey gelinder Hitze hart backet, welche letzte man ebenfalls Spanische Mandel-Bretzen zu nennen pfleget. In der Fasten macht man sie ohne Eyer mit Mandel-Teig. Man kan sie mit Anis, Citronen-Schalen, Rosen-Wasser und dergleichen verbessern.

Spanische Carde, suche Carde.
Spanischer Fenchel, siehe Fenchel.
Spanischer Flieder, suche Hollunder.

Spanische Fliege, oder Mücken, ist eine Art Käfer von unterschiedlicher Gestalt und Grösse, grün oder röthlich an Farbe, mit einem Glantz, so dem Golde gleichet. Sie werden aus einer Art Würmlein, die fast den Raupen gleichet, hervorgebracht; diese aber wachsen aus der Feuchtigkeit, die auf den Blättern des Pappel-Baums, Eschen-Baums und dem Weißen lieget. Sie werden in denen warmen Ländern am häufigsten angetroffen, wir bekommen viele aus Ungarn, und auch aus Thüringen. Diejenigen werden vor die besten gehalten, die man auf dem Getraide und in den Wiesen findet. Man tödtet sie mit dem Dampf eines siedenden Eßigs, und nachdem trocknet man sie, und hält sie einige Jahre auf. Sie sind an sich selbst giftig, werden aber doch in der Artzney zum Blasen-Ziehen und andern gebraucht. Wie man denn auch einen starcken und scharffen Spiritum daraus verfertiget. Wenn man sie von gewissen Bäumen gerne los seyn will, so darf man nur Salben und Raute zusammen kochen lassen, und mit diesem Wasser, wenn es kalt worden, die Blätter und Aeste der Bäume begiessen und befeuchten, so werden sie bald weg bleiben.

Spanische Geniste, siehe Ginst.
Spanisches Gras, suche Gras.
Spanische Haberwurtz, siehe Scorzonere.
Spanischer Hollunder, suche Hollunder.
Spanischer Hopffe, siehe Wohlgemuth.
Spanischer Kerbel, suche Kerbel.
Spanische Kirschen, siehe Kirschen.
Spanischer Klee, suche Klee.
Spanischer Kohl, siehe Spinat.
Spanische Kresse, suche Kresse.
Spanische Lactucke, siehe Lactucke.
Spanischer Lauch, suche Lauch.
Spanischer Majoran, siehe Nessel.
Spanische Mandel-Bretzen, suche Spanische Biscotten.

Spanisches Rohr, ist ein Schirm-Gewächse von zweyerley Gattung. Das gemeine hat Saat-grüne Blätter, und einen langen und starcken, aber hohlen, mit sehr viel und nahe bey einander stehenden Gleichen oder Absätzen versehenen Stengel. Dieses Gewächse schicket sich am besten in einen Winckel des Pomeranzen-Hauses, da es beständig bleibe, so wird es stärcker. Es wird durch Zertheilung der Wurzel fortgepflantzet. Das gestreiffte hat Blätter wie das Spanische Gras, welches zarter, und für der Kälte sorgfältig will verwahret seyn: beyde aber mögen übriges Begiessen nicht vertragen. Sonst aber wird auch dasjenige Spanisches Rohr genennet, was man zu Stöcken, daran zu gehen, brauchet. Es wird solches zwar auch in Welschland in nassen Wäldern gepflantzet. Allein eigentlich kommt es aus Ost-Indien, und die Spanier führten es zuerst in Europa ein, daher es den Nahmen bekommen hat. Jetzo schaffet es die Ost-Indische Compagnie in Holland häufig nach Europa. Die dünnen langen und einwüchsigen sind die besten. Sie müssen einen feinen Glantz haben, schmeidig zum biegen, rund, nicht eckigt, und nicht lackiret seyn, sich auch von oben bis an die Spitze, just und genau schliessen. Sie werden, sonderlich ihrer Dauerhaftigkeit wegen, daran zu gehen, zu Stöcken und Stäben gebrauchet.

Spanischer Sauer-Ampffer, suche Sauer-Ampffer.

Spanische Vogel, ist ein gewisses Gebacken, welches die Schüsseln zu garniren gebraucht, und folgender Gestalt zubereitet wird: Man nimmt Kalbs-Milch oder Brüßen, auch Kalbs-Fleisch, streuet geriebene Semmeln darein, giest Eyer-Dotter, so viel man deren nöthig erachtet, nebst ein wenig Sahne oder Rahm darzu, wirfft gehackte Peterselie, klein gestossene Cardamomen, Muscaten-Blüten und Jngber dran, legt ein wenig Rinder-Marck darzu, hacket dieses alles klein zusammen, daß daraus ein Teig wird: alsdenn formiret man selbigen in Gestalt eines kleinen Vogels, und hüllet selbigen in ein Stücke Kalbs-Netz ein, wenn dieses geschehen, lässet man es ein wenig aufkochen, nimmt es sodenn aus der Cassarole heraus, lässet den Vogel trocken werden, und bäcket selbigen fein rösch aus geschmeltzter Butter, so ist er fertig.

Spanische Weichsel, siehe Kirsche.
Spanische Wurst, suche Span-Ferckel.
Spanische Zucker-Plätzgen, siehe Spanische Biscotten.

Spanne, ist ein ohngefähres Flächen-Maaß, welches man von eines Cörpers Peripherie, Breite oder Höhe, vermittelst der Ausspannung des Daumens und des mittelsten langen Fingers, um seine Grösse einiger massen zu wissen, nimmt. Nach dem also die Hand groß oder kleine, nach dem sind auch die Spannen unterschieden. Daher ist es nur ein ohngefehr genommenes Maaß, und trifft nicht ein, daß es allezeit eine Viertel-Elle haben sollte.

Spannen oder Fesseln heißt, wenn man denen auf die Weide getriebenen Pferden die beyden Vorder-Füße mit Stricken zusammen schleifft, daß sie nicht fortschreiten, oder von der ihnen bestimmten Weide weg, und zu schaden laufen mögen.

Spann-Pflock, siehe Haupt-Pflock.
Spann-Ribbe, heisset an einem geschlach-

ten Rand dasjenige Karten-Stück, so gleich bey dem Rand an den Vorder-Theilen zu hangen ist.

Spann-Zettel, bey grossen Haushaltungen, wo man viele Bedienten hat, werden dem Gesinde Zettel gegeben, worauf ihr volliger Nahmen, die Zeit, wenn sie angezogen oder eingestanden, was ihnen vor Jahr Lohn accordiret worden, und was sie nach und nach darauf empfangen, geschrieben wird, und diese werden Spann-Zettel oder auch Mieth- it. Lohn-Zettel genannt.

Spargel, ist zweyerley, nemlich der Garten-Spargel und der wilde Spargel. Der Garten-Spargel ist ein angenehmes Küchen-Gewächse, welches zwar unverdrossene Mühe und viele Arbeit erfordert, aber auch im Frühling seine grosse Liebhaber findet, so die darauf gewandte Mühe theyer genug bezahlen. Es treibt zu Anfang des Frühlings viele lange, runde, grüne und etwan Fingers dicke, auch noch dünnere Stengel, welche safftig und fett, und ohne Blätter, fast eben wie die Hopffen-Sprossen, nur daß sie dicker und grosser sind. Diese wachsen hernach zu hohen mit vielen zarten Neben-Zweigen besetzten Stengeln, die mit einer grossen Menge kleiner spitziger Blätter, zärter als das Fenchel-Kraut, bekleidet sind. An denen Zweigen kommen viele kleine gelbe sechs-blätterige Blümlein hervor, denen runde hoch-rothe Beerlein, wie Corallen aussehend folgen, in welchen zwey oder drey schwarze Saam-Körner stecken, die so hart als Bein sind. Die Wurzeln sind lang, rund, und leicht zu biegen, auswendig grauer Farbe, und inwendig weiß, kleberig, und eines süssen Geschmacks. Die Zeugung des Spargels geschiehet auf zweyerley Art: Aus dem Saamen, oder durch die Wurtzel. Wenn solches vom Saamen geschehen soll, so macht man zuvor ein oder mehr Beete, vier oder fünf Schuh breit, nach eines ieden Belieben, düngt sie wohl, und nachdem der Saamen zuvor einen Tag in Hüner- oder Tauben-Mist-Wasser geweichet, kan man in solche Beete im Frühling bey Zunehmen des Monds nach der Schnure Grüblein, etwa zween Zoll tieff machen, den Saamen darein legen, hernach mit dem Hacken oder Rechen wieder zuziehen, fleißig begiessen, und vom Unkraut reinigen; denn der Saame liegt offt acht, zehen und mehr Wochen, ehe er aufgehet. Der Holländische ist der beste, so man denselbigen allemal haben kan. Sonst aber wächst der stärckste und dickste auch um Genua herum. Wenn die Pflantzen ein, oder wie andere wollen, zwey Jahr gestanden, muß man sie folgendergestalt versetzen: Man gräbet etliche Beete, so viel man haben und mit Spargel verpflantzen will, etwan drey Schuh tieff und fünf Schuh breit aus; die Länge weiset sich selber nach Gelegenheit des Platzes. In solchen Grund leget man erstlich eine Schicht klein gehacktes Holtz-Reiß, darauf eine Lage gute schwammige Erde, so aus einem Teich gebracht, und ein Jahr gelegen ist, ferner auf solche ein Lager guten kurtzen Küh-Mist; nach diesem wieder eine Lage von der Teich-Erde, hierauf Horn-Späne, (was nemlich die Kammmacher abschneiden), und was die Gerber abkratzen, auch ein gut Theil alten verfaulten Menschen-Koth durch einander gemenget, und eine Lage davon gemacht, bis die Grube gleich angefüllet ist; hernach nehme man von der allerbesten Mist-Erde, so in einem Mist-Beete verfaulet, und überschütte die Beete einen guten halben Schuh höher, als andere Beete, weil sich die Erde noch setzet, und theile es ordentlich in fünf Schuh breite Beete, vergleiche es fein eben, und theile iedes Stücke auf vier Reihen, allemal einen guten Schuh weit von einander. Nachdem man nun den Spargel, der verpflantzet werden soll, ausgenommen, soll man die Wurtzel unten ein wenig beschneiden, drey oder vier Pflantzen, nachdem sie groß sind, zusammen nehmen, runde Grüblein einen Schuh weit von einander machen, und im Mittel desselben ein Hügelein lassen, und also die Wurtzel, gleichwie man die Finger von der Hand von einander breitet, ausbreiten, und rund umher legen, daß die Mitte der Wurtzel, dem Hertzen gleich, unten auf dem Hügelein aufliget. Wenn dieses alles geschehen, soll mans mit vorgedachter Mist-Erde etwa einen halben Schuh hoch fein decken, gleich machen, und wenn sich Unkraut hervor thut, fleißig jäten, so werden sie fein wachsen. Gegen den Winter muß man sie von denen Stengeln und andrem Unflat reinigen, und mit einem dreyzächtaten Häckelein das Erdreich aufhacken, Hüner- und Tauben-Mist einen guten halben Fuß hoch darüber streuen, und den Winter über liegen lassen, damit die Fettigkeit vom Schnee und Regen fein einziehe; im Frühling kan man das längste abhacken, und das kürtzeste liegen lassen, so wird der Spargel bald groß, und zum Küchen-Gebrauch tüchtig werden. Vor drey Jahren, nachdem die jungen Spargel gepflantzet sind, soll man das Kraut im Sommer nicht abschneiden, denn dadurch werden die Stöcke geschwächet, weil sie immer das Kraut und die Stengel von neuem wieder ausstossen; im Herbste aber, wenn der Safft schon zurücke in die Wurtzel getreten, und es also solcher nicht schaden kan, mag man sie sicher abschneiden, und sie entweder auf dem Beete zu Asche verbrennen, oder also darauf liegen lassen, weil solches der Wurtzel Stärckung giebet. Auf die Asche kan man guten Mist legen, weil hierdurch nicht nur das Wachsthum der Stöcke befördert wird, sondern dieselben auch vor der Kalte beschützet werden. Wenn der Spargel also zwey Jahr gestanden, so kan man ihn nach Hollandischer Manier gegen den Winter, mit guten alten Küh- Tauben- Hüner- oder Schaaf-Mist, welchen man hat, überschütten, und zwischen den Stöcken solchen untergraben, hernach wieder kurtzen Schaaf- Tauben- oder Hüner-Mist darüber her streuen, und den Winter liegen lassen, so wird man ohnfehlbar in drey Jahren den schönsten Spargel haben. Die Verpflantzung kan im Herbst so wohl als im Frühling vorgenommen werden. Man pfleget auch den Spargel gleich, wo er soll stehen bleiben,

von

von seinem Saamen zu zeugen, aber derselbe wird nicht so bald vollkommen, als der verpflantzte, er hat auch einen widrigen bittern Geschmack, ist dürre, und wird nicht so saftig als der andere. Durch die Wurtzel wird der Spargel also fortgepflantzet: Man macht ein Loch etwa einen Fuß tief in den Grund, legt in dieses den allerbesten kurtzen Mist vier Zoll hoch; hierauf vier Zoll der besten Erden; alsdenn bricket man die Wurtzel an dem Spargel fein aus, und setzet sie auf diesen Grund, bedeckt sie nachdem mit drey Zoll hoher Erde, und lasset das übrige vom Loche offen, damit die Feuchtigkeit vom Regen dem Spargel desto besser beykommen kan. Gegen den Herbst füllet man das Loch vollends mit kurtzem Mist aus, und machts dem übrigen Lande gleich, so wird der Spargel in wenig Jahren so dicke werden, als man ihn begehret. Wenn man gegen Winters die Spargel-Stöcke beschneidet, so soll es in der Erde nahe am Stocke geschehen, und kan man solches am füglichsten mit einem darzu gemachten krummen Messer verrichten: denn wenn man sie nicht nahe am Grunde, sondern etwas oberhalb der Erden, wie etliche im Gebrauch haben, abnimmt, so siehet es nicht allein unlustig aus, sondern es hindert auch solches am Ausschiessen des jungen Spargels, welchen man lange im Sommer zu gebrauchen gedenket, alsdenn kan man die Erde mit einem zackigten Häcklein etwan ein paar Finger breit unten an dem Stock ringsherum aufheben, die Wurtzel eröffnen, und guten kurtzen Mist darbey legen. Wenn der Spargel an der Wurtzel sehr alt ist, und abnimmt, welches ein Anzeichen, daß die Wurtzel zu dichte in einander gewachsen, so machet man dieselbe im Frühling rings herum ganz bloß, schneidet alles untüchtige, verfaulte, dürre, und was sonst zu dichte in einander sitzet, am Stocke weg, und lässet nur die frischen und guten Wurtzeln ohngefehr einer Spannen lang daran sitzen, so wird sie ihre Nahrung viel besser überkommen können. Wenn man sie wieder einsetzet, so kan man die allerbeste verfaulte Mist-Erde, mit etwas Sand untermenget, darüber legen; so wird der Stock ganz wieder verjüngert, und bringet noch viele Jahre seinen reichlichen Nutzen, da er sonst bald seine Endschaft haben würde. Man pflegt auch wohl an die Nord-Gebäude oder Garten-Mauern, welche die meiste Mittags Sonne haben, vier Fuß breite Rabatten zu machen, und nachdem das Erdreich wohl mit gutem alten kurtzen Mist zugerichtet, seine junge Spargel-Stöcke von Holländischer Art, wenn man solche haben kan, darein zu pflantzen. Wenn sie vollkommen erwachsen sind, kan man gleich nach Weihnachten ziemlich breite Töpfe oder runde holtzerne Kübel über die Spargel-Stöcke, und zwar über jeden Stock einen sonderlich, und in kaltem Wetter mit heissem Pferde-Mist bedecken, damit der Stock nicht erfrieret. Bey warmen Sonnen-Tagen kan man den Mist-Decken oder Einlegen, wenn man ihn hat sehr siedend heiß Wasser übergießt, und die Gefässe davon thut, und Glas-Glocken darüber stürzen, damit die Sonne den Spargel desto besser durch das Glas heraus ziehen kan, bedecket, oder wenn man ihn aus Salz-Was-

Solchergestalt bekommt man frühen Spargel, welcher alsdenn wohl etwas rares ist, aber doch keinen so natürlichen Geschmack hat, als der ungezwungen und zur rechten und ordentlichen Jahrs-Zeit herfür gekommen. Wenn die Wurtzeln dieses Gewächses, wie es offt zu geschehen pfleget, sich entblossen, muß man sie also bald mit guter frischer Erde wieder beschütten. Die spätesten Stengel müssen zum Ausschiessen gelassen werden, weil die Wurtzel dadurch gestärket wird. Der Saame muß stehen bleiben, bis er recht Corallen-roth ist; alsdenn wird er mit dem Stengel abgeschnitten, und in der Saam-Kammer aufgehencket. Der Gebrauch des Spargels in der Küche ist mancherley: Er wird in der Vorbereitung zuvorderst von der Erde und aller Unreinigkeit, so etwa unten am dicken Ende hafften möchte, gereiniget, und in kaltes Wasser eine Zeit geleget, und in Wasser, darein etwas wenig Salz geworffen, gesotten, wenn er weich genug, so daß man ihn unten mit den Fingern drücken kan, läßt man das Wasser wohl davon abtreffen, bestreichet eine Schüssel, darauf man den Spargel anrichten will, eines Fingers dick mit ausgewaschener Butter, streuet Muscaten-Blüten, klein geschnittene Citronen-Schalen und ein wenig geriebene Semmel drein, leget den Spargel ordentlich drauf, mit den Spitzen einwärts, bedeckt sie mit dünnen Butter-Blätlein, setzt die Schüssel auf Kohl-Feuer, decket sie mit einer andern Schüssel zu, und lässet es also stehen, bis sich die Butter ein wenig in den Spargel gezogen hat, und bestreuet ihn hernach mit Muscaten-Blüten und geriebener Semmel. Man kan ihn auch mit einer Fricassée Soße oder Butter-Brühe zurichten; oder man lässet den abgesottenen Spargel kalt werden, und richtet ihn mit Baum-Oel und Eßig an, wie den Salat. An andere Speisen, sonderlich an Hüner, Lamm- und Kalb-Fleisch wird er auf mancherley Weise gebraucht, ganz und zerschnitten, vornehmlich wenn die grünen Schoten noch nicht zu haben; schneidet man den zarten Spargel in der Grösse wie Erbsen, und wenn man sie alsdenn fricassiren will, nimmt man grüne Erbs-Blätter, hackt solche klein, und thut sie daran, wovon er einen Erbsen-Geschmack bekommt. Spargel zu backen, muß man selbigen erstlich, wenn er abgekocht, trocken lesen; hernach nimmt man zwey Eyer, eine Hand voll Mehl und ein wenig Milch, quirlt dieses zu einem Teig, daß es wird als ein dünner Brey, und salzet es ein wenig. Nach diesem setzet man in einer Pfanne Schmaltz aufs Feuer, und lässet es heiß werden, ehe und bevor aber solches recht heiß ist, thut man einen Löffel voll unter die Klare, tunckt alsdenn den Spargel bis in die Helffte oben vom Kopffe an in die Klare, leget solchen in das heisse Schmaltz, und bäckt ihn fein schön gelb aus

Salz-

halb gahr kocht, solchen in ein Fäßlein leget, Pfeffer darüber streuet, und Essig darauf giesset, das Fäßlein aber, wenn es voll ist, zuschläget. Wenn dieser Spargel auf den Tisch kommen soll, muß er zuvor vollends gahr, doch nicht zu weich gekocht werden. Der Spargel ist dem Magen angenehm, bringet, vor der Mahlzeit genossen, den verlohrnen Appetit zum Essen wieder, eröffnet die Verstopfungen der Leber, Milz und Nieren, befördert den Urin, und giebt mehr Nahrung als andere Mus-Kräuter. Der wilde Spargel wächst auf fetten Wiesen, hat aber rauhe Stengel, und giebt dünnere Reinen, und wird daher wenig geachtet.

Sparre, heisset eigentlich dasjenige schräg aufliegende lange und starcke Holz, welches ieder mal das Dach eines Hauses formiren hilft. Derer giebt es von unterschiedlicher Benennung. Grad-Sparren sind diejenigen, welche zwey und zwey von den Balcken oder den Enden der Ober-Sparren, bis oben in den Forst mit ihren Spitzen zusammen laufen. An Walm-Dächern, Zelt-Dächern oder Pavillons heissen die ordentlichen Kehl-Sparren, oder die, so von den Ecken des Hauses oben in der Spitze zusammen lauffen, auch Lehr-Sparren. Kehl-Sparre hingegen ist eigentlich dasjenige, der in einem Wiederkehr, das ist, wo zwey Dächer in einem Winckel zusammen stossen, bis oben in Forst gehet, und die Ein-Kehle formiret. Schifft-Sparren sind die, so die Ein Kehle, ingleichen die Ecke an einem Wiederkehr oder Pavillon machen helffen, und solglich an den zunächst benachbarten Kehl- oder Lehr-Sparren anlauffen. Wind-Sparren heissen zwey innerhalb des Daches auf beyden Seiten über das Creutz hindurchgehende Bänder, und wurden vor diesen bey den hohen Dächern gebrauchet, die man leichte und ohne Dach-stuhl, oder sonst ohne vieles Zimmerwerck erbauet, sie dienen vor das Schieben des Daches.

Spat oder Spaat, ist eben so viel, als langsam und fast am Ende eines gewissen Zeit-Raums, z. E. eines Tages, eines Jahres geschehen, wachsen, gebohren, reif werden, und so fort. Also hat man Spat-Früchte, Spat-Vieh. Ja es wird offters auch gebrauchet, den unvollkommenen Zustand einer Sache, die langsam herfür kommt, anzuzeigen. In welchem Verstande man solche junge Gewächse von Thieren und Pflantzen Spatlinge nennet.

Spat, oder wie es einige schreiben, Spatt, Spartig, ist eine Pferde-Krancheit, so an den hintern Beinen um das Gelencke kommt. Inwendig bey dem Geäder wird eine harte Beule, davon ein Roß von dem Stall aus gar sehr hinckt, bis es sich erwärmet. Wenn ein Pferd den Spat hat, so ziehe es in einen Nothstall, und verwahre es dergestalt, daß es sich nicht regen oder ihm selbst Schaden thun kan, brenne ihm mit einem heissen Eisen die Haare auf dem Spat oder Knorren hinweg; lege ihm das Eisen noch einmal darauf, daß sich die Haut schrumpfe; nimm sodenn Wegerich, Gauchheil und Tannen-Hartz, iedes gleich viel, stosse es klein, und binde es auf den Brand, so ziehet es den Spat aus. Oder, scheere die Haare auf dem Spat hinweg, brenne drey Creutze darauf, nimm hernach weiß Lilien-Oel, Baum-Oel und Populeum, iedes vier Loth, mache dieses zu einer Salbe, und schmiere den Brand damit; nimm folgends acht Loth Dachs-Schmalk, Baren Schmalk, Hamm-Fett und Petroleum, oder Stein-Oel, iedes vier Loth, Wachholder-Oel drey Loth, und Althee anderthalb Loth, das mache alles über einem Kohl-Feuer zu einer Salbe, und schmiere den Spat damit, bis es besser wird. Oder streue in den Spat, wenn er gebrennt ist, Grünspan, sodenn binde heisses Brot darüber, und wasche es mit Wasser, darinn Essig abgekocht. Oder, nimm Venedische Seife und ungelöschten Kalch gleich viel, schlage es mit dem Eyweiß von einem Ey durch einander zu einer Salbe, streich davon auf ein reines Leder, und schlage es um den schadhafften Ort, dieser Umschlag aber muß täglich erneuret werden. Ein anderes bewährtes Mittel ist, wenn man das Haar von dem Spaat hinweg schneidet, von Quecksilber und Baum-Oel eine dicke Salbe macht, und solche mit dem Finger wohl einreibet, auch damit zwey Morgen continuiret; ist aber der Spat zu groß, so thue man es bey abnehmendem Monden drey Morgen nach einander, schmiere hernach den Spat allezeit mit Schweinen-Schmalk sehr fett, bis er ausfallt, will er aber nicht ausfallen, so stosse gekochter Quecksilber zu Pulver, und werffe es hinein, so fallt der Spat heraus.

Spate, suche Grab-Scheit.

Spatz, siehe Sperling.

Spatzier-Gang, suche Allee.

Specht, ist ein wilder Wald-Vogel, davon es mancherley Gattungen giebt. Der Schwartz-Specht, sonsten auch die Hohl- oder Holtz-Krahe genannt, ist unter denenselben der grösseste, in der Grosse einer Krahe, hat Rabenschwartze Federn, und eine schöne rothe Platte auf dem Kopffe. Der Schnabel ist auch schwarz und lang, hinten her dick, vornen aber spitzig zulauffend, in Gestalt eines zugeschnittenen Reiß-Eisens, von sonderbarer Stärcke, daß er in das Holtz arbeiten, und mit seiner, wie eine Pfriemе gestalteten Fingers langen Zunge die Würme heraus holen kan. Dieser Specht hat, wie die andern Specht-Arten alle, vor andern Vögeln darinnen etwas besonders, daß sie nicht wie dieselben an den Füssen vorne drey Krallen oder Klauen, und hinten nur eine haben, sondern sie sind von der Natur vornen nur mit zwey, hinten aber hingegen auch mit zwey Klauen versehen, und zwar so sind die äussersten beyden merklich langer und starcker, als die innern, damit sie sich an denen Bäumen auf- und ablauffend desto fester anklammern und einhäcken können. Hiernächst sind sie auch darinnen, gleichend denen Elstern und Fasanen, von andern Vögeln unterschieden, daß im Schwantz die mittelsten Federn die längsten sind; dahingegen bey andern Vögeln die äus-

ferſten Schwantz-Federn länger, als die mittlern ſeyn. Dieſe ihre Schwantz-Federn ſind ſo hart und ſteiff wie Fiſchbein, mit welchen ſie ſich an dem Baum ſträuben und fortſchieben können. Der Schwartz-Specht hecket in hohlen Bäumen, dahinein er ein Circkel-rundes Loch arbeitet, und hat gemeiniglich drey bis vier Junge. Er ziehet nicht weg wie andere Vögel, ſondern bleibet den Winter über da, und ernährt ſich meiſtens mit Ameiſen und Bienen. Er kan nicht leicht gefangen werden, wo man ihn nicht bey Nacht in ſeinem Neſte ertarpet. Doch wird er auch, wiewohl ſehr ſelten, bey denen Leim-Geſtellen betrogen, indem er an ſolchen als dürren Wipffeln ſeine Nahrung ſuchen will, und alſo behangen bleibet. Der Grün-Specht giebt dem Schwartz-Specht an Gröſſe wenig nach, und iſt, zumahl der Hahn, recht ſittig-grün, und, wie der Schwartz-Specht, roth auf dem Kopffe, die Sicke oder das Weibgen aber iſt nicht ſo ſchön grün, ſondern etwas blaſſer, hat auch nicht ſo viel rothes auf dem Kopfe. Sonſt iſt dieſer Vogel in allem an Geſtalt wie der Schwartz-Specht, ſuchet ſeine Nahrung auf ſolche Art, bringet auch alſo ſeine Junge aus, und ziehet wie jener zur Winters-Zeit nicht hinweg. Der Bunt- oder rothen Spechte finden ſich dreyerley Arten, ſo alle am Kopfe, der mit einer ſchönen rothen Platte gezieret, auch am Rücken und Flügeln ſchwartz, doch ſo, daß die ſchwartzen Flieg-Federn mit vielen weiſſen Flecken beſprenget ſind, der Bauch aber iſt weiß, und unten, wo der Schwantz anfänget, am Ende des Bauchs ſiehet man eben ſo ſchöne rothe Federn, als auf dem Kopffe zu ſehen ſind. Die erſte Art von dieſem Bunt- oder Roth-Spechte gleicht an der Gröſſe ohngefehr einem kleinen Neuntodter; die andere iſt nicht gröſſer, als ein Kernbeiſſer, und die dritte iſt kaum ſo groß, als ein Feld-Sperling. Der Blau-Specht, welcher in Oeſterreich Kleiber genannt wird, iſt kleiner als die vorigen, und etwa wie ein Eiß-Vogel, an Farbe ſo wohl oben am Kopff als am Rücken, und gar im Schwantz hinaus grau-blaulicht; der gantze untere Leib aber von der Kehle an iſt Ziegel-röthlich, oder wie ein rothes Band, das die Sonne ausgezogen und ſo abfärbig worden, daß man kaum mehr mercket, ob es roth geweſen oder nicht. Er hecket wie jene in hohle Bäume, und ſuchet ſeine Nahrung auf denen Bäumen in Gewürme, ziehet auch Winters-Zeit nicht weg, ſondern ſuchet alsdenn zu ſeiner Nahrung die todten Fliegen, weswegen er auch öffters in die Gebäude und Gemächer einkriechet, und iſt auch auf dergleichen Art habhafft zu werden. Der Blau-Specht gehet auf die Hanf-Körner in die Meiſenſchläge. Der kleineſte unter allen iſt das Baum-Laufferlein oder der Baum-Reiter, an Groſſe wie ein Weiden-Zeiſig oder Zaun-König: dieſes Vögelein iſt von der Kehlen an am gantzen Leibe hinunter weiß, am Kopff und über den andern Rücken hin aber braun-ſprencklich, nicht anders, als die Wald-Schnepffen am Rücken zu ſeyn pflegen. Er iſt den gantzen Tag nicht müßig noch ſtille, ſeine Nahrung zu ſuchen, welche ebenfalls in Gewürme beſtehet, hat ein dünnes und vorn krummes Schnäbelein, und brütet ſeine Junge, deren gemeiniglich vier ſind, auch in hohlen Bäumen aus. Er kommet im ſpäten Herbſt aus dem Walde zwar in die Gärten, iſt aber doch ſchwer zu fangen, wo man ihn nicht, wie die Bunt-Spechte, nur zufälliger Weiſe mit Leimſpindeln bekommt, die man an den Stamm dicker Bäume halb Manns hoch ſtecket, und alſo drehet, daß ſie faſt am Stamme anliegen. Man möchte ſie auch zur Zeit, wenn ſie Junge haben, bey dem Loch, worinnen ſie niſten, mit Leimſpindeln bekommen können. Die nächſt vorher beſchriebenen beyden Arten, nemlich der Blau-Specht und der Baum-Reiter, oder das Baum-Läufferlein ſind von denen erſtern Gattungen der Spechte darinnen unterſchieden, daß ſie nicht zwo Klauen hinten, und zwo vorn haben, ſondern vornen mit drey Klauen, hinten aber, wie andere Vögel, nur mit einer verſehen ſind. Der Mauer-Specht iſt etwas ſeltſam. Er hält ſich in Städten und alten Mauern auf, allwo er ſich von den darum heckenden Würmern nähret. Er iſt wenig gröſſer als ein Sperling, hat einen langen Schnabel und kurtze Füſſe, beede ſchwartz; auf dem Rücken graue, am Hals und Bauche weißlichte Federn, und einen kurtzen Schwantz. Das Fleiſch der Spechte iſt nicht gar zu zart, ſondern etwas zähe, iedoch dabey noch von ziemlichem Geſchmack, ſonderlich im Winter, da ſie am fetteſten ſind.

Speck, iſt das Fett von gemäſteten Schweinen, allermeiſt aber das, ſo an den Ribben zwiſchen dem Vorderbug und dem Schincken ſitzt, eingeſaltzen und geräuchert wird. Er iſt ein nothig Stück in der Küche, und wird an viele Eſſen gebraucht, am meiſten aber Wildpret, Fleiſch und Geflügel damit geſpicket, Siehe Speck-Seite.

Speck-Ente, ſuche Ente.

Speck-Hals, wird ein Pferd genennet, das einen kurtzen ſehr fetten und dicken Hals hat. Wenn ein Pferd Speck-hälſig iſt, ſo nimm ein Scheer-Meſſer, und ſchneide, ſo viel der Hals herüber hängt, herab; es ſchadet nichts, ob es ſchon mitten im Hals und in der Mähne anfienge, denn es gewinnt wohl wieder Mähne und Haare, den Samit überfahr und brenne mit einem heiſſen Eiſen, und ſchlage Küh-Koth mit Eßig angemacht, fünf, oder wo es nothig, acht Tage nach einander darüber, ſchmiere es alsdenn mit Henia, und laſſe es noch acht Tage lang ſtehen, ſo wird ihm Haut und Haare der vorigen alten Farbe wieder wachſen. Oder, wenn ein Pferd nach gemeinem Brauch gebrennet worden iſt, ſo nimm die Lake oder das Waſſer von ſaurem Kraut, item den Saft von Haus-Wurtz und Küh-Koth-Waſſer, menge es alles wohl unter einander, nehe ein leinen Tuch vierfach darein, und ſchlage es über den Brand, des Tages dreymal, ſäubere den Schaden mit lindem Eßwaſſer aus, ſtecke Chriſt-Wurtz in die gebrannten Löcher, und brauche gute Salbe für den Brand. Item, wenn ein

Roß

Roß Speck halsicht ist, so laß es mit einem Eisen an den ganzen mangelhafften Ort hin ab brennen, jedenn nimm ein Stück Speck, halte es an den Hals, und brenn durch den Speck und Hals durch und durch, oder brenne auch an der andern Seite entgegen, daß ein Loch wird, solcher Löcher brenne drey oder viere durch, darnach der Hals lang ist, und mache ein iedliches Loch eine Over-Hand von der andern, oder ein wenig näher zusammen, so rinnet das Feiste heraus, und die Löcher wachsen schön wieder zu, sonderlich wenn man alten Schmeer, gestossenen Schwefel und Lein-Oel unter einander kocht, und die gebrannte Orte warm damit schmieret: Diese Cur muß aber im Frühling oder im Herbst vorgenommen werden. Oder, nimm zu einem Pferd zwey Loth Queckſilber, für einen Dreyer weisses Nieß-Pulver, auch für so viel Grünspan, Campher und Sadebaum, oder Sevenbaum, glänzenden Rus von einem Camin, so viel, daß es wohl braun davon werde, ungewaschene Butter ein halb Pfund, und wohlgeläutertes altes Schmeer ein Pfund, der Sadebaum muß auf das kleineste zerhackt, das Queckſilber aber mit Speichel oder Eßig getödtet, und alles zusammen recht gemenget, und nur mit den Händen wohl durch einander geknetet werden, ohne daß man die Species stosse, oder diese Salbe über ein Feuer gebracht werde. Alsdenn nimm ein altes schartiges rauhes Messer, und schabe damit den Speck-Hals auf beyden Seiten so starck, daß er ganß fratt und schier blutig werde, wasche den alsobehandelten Ort mit einer scharfen Kalch-Lauge gar wohl, und schmiere, wenn es trocken, denselben mit obgedachter Salbe fein dichte bey einer Glut oder glüenden Schien Eisen, und über acht Tage thue ihm wieder also, schabe es aber alsdenn nicht mehr, so rinnet dem Pferde der Speck-Hals aus.

Speck-Lilien oder Geiß-Blatt, insgemein auch, wiewohl mit Unrecht, Rosen von Jericho genannt, sind eigentlich viererley Arten: Als eine, deren Blätter bleich-grün gegen einander über stehen, und welche insgemein die Deutsche genennet wird. Die Blumen, so ganß besonderer Art, wachsen oben Büschel-weise hervor, und bestehen aus ablangen, inwendig hohlen, etwas licht-gelb und weißlicht, bisweilen auch röthlich spielenden Rohrlein, welche oben etwas zerkerbt und überschlagen sind, aus deren Mitten etliche zarte Zäserlein hervor wachsen. Die andere, so die **Welsche** heisset, ist dieser zwar an Blumen ganß gleich, aber darinnen meist unterschieden, daß die grünen runden Blätter den Stiel rings herum einschliessen, und anders nicht anzusehen, als ob der Stiel durch die Mitte der Blätter durchgewachsen wäre, dahero man ihr auch einen besondern Nahmen beygeleget, und sie **Durchwachs** nennet. Beyde diese Arten geben bey der Nacht einen gar annehmlichen Geruch von sich. Man findet aber auch die dritte, so die **Virginianische** heisset, zweiffelsfrey, weil sie aus Virginien das erstemal zu uns gebracht werden, welche mit der zweyten Art dieses gemein hat, daß die Blätter den Stiel rings umgeben, die Blume aber ohne Geruch ist. Die vierte Art dieser Speck-Lilien hat schöne rothe Blumen, und siehet überaus schön, zumal wenn sie mit jener untermenget blühet. Dieses Gewächs kan die strengeste Kälte gar wohl vertragen, daher es auch, wie solches meist zu Bekleidung der Lust- und Sommer-Häuser, Portale und Zierbogen, verdeckter Gänge gebraucht wird, daselbst im freyen Feld den Winter über stehen bleibet. Die mit der rothen Blüthe aber ist etwas zärter, und daher in Scherben oder Kästen im Winter in die Scherben-Stuben oder das Gewächs-Haus zu schaffen, um sie daselbst für der Verderbniß desto bequemer zu bewahren. Ihre Vermehrung geschiehet zwar durch ihren Saamen, besser und leichter aber durch die Zerkerb- und Einlegung der Reben in das Erdreich, als auf welche Art sie gar leicht anschlagen und wachsen.

Speck-Schwein, Speck-Sau, heisset ein Schwein, welches völlig zu Specke gemästet worden. Siehe **Schwein**.

Speck-Seite, wird das Fette von einem zu Speck gemästeten Schweine genennet, das zwischen denen vordern Bügen und den Schincken zu beyden Seiten an den Rippen ist. Wenn die Seiten eines geschlachteten Schweines von dem Kopffe und Ruck-Knochen abgelöset, werden sie mit oder ohne die Schincken, in einem Trog nach einander mit warmen Saltze von einer starcken Hand wohl eingerieben, und also auf einander acht Tage liegend gelassen; alsdenn wieder heraus genommen, abermal mit Saltz wohl abgerieben, und in einen frischen Trog, also, daß die, so vorhin die oberste gewesen, nun zu unterst komme, umgeleget. Dieses wird so offt wiederholet, bis der Speck beginnet durchsichtig zu werden, welches ein Zeichen, daß er Salz genug angenommen. Alsdenn werden die Speck-Seiten mit einem starcken Prügel wohl abklopffet, damit das übrige Salz davon abfalle, in den Schorstein gehangen, und mit Eichen-, Nuß- oder Wachholder-Laub geräuchert. Die, welche von Schweinen kommen, so mit Schrot gemästet, sind die besten; nach diesen solgen die, so mit Eicheln fett gemacht, und denn die, so in der Buch-Mast gewesen. Die letzte Art, wie auch die, so mit Brantewein-Spülich aufgeschwellet worden, verschwinden im Rauch, und werden von diesem gleichsam abgeleckt, jene aber bleiben hart und beständig. Die schwersten Speck-Seiten, die noch frisch und rein, nicht gelb noch ranzig sind, hält man vor die besten. Die Vorder- und Hinter-Keulen eines Schweins, welche mit Fleisch und Speck bewachsen, heissen Schincken, welcher Art nachzusehen. Hier ist noch von der Westphälischen Art Schincken zu räuchern etwas anzumercken: Denn sie werden 1) etliche Tage an der Lufft gelassen, daß sie erstürben. 2) hierauf erst eingesalben, und 3) acht Tage in Pöckel gelassen, alsdenn 4) auf einen Tisch geleget, 5) mit Bretern bedecket und 6) beschweret, damit aller Pöckel daraus lauffe.

Darauf werden sie 7) nochmahls doch nur auf der Fleisch-Seite eingesalzen, und 8) nach 8 Tagen in Rauch gehänget; 9) aber mit Wachholder- oder anderm wohlriechenden Laube langsam und allmählich geräuchert.

Speeren-Strich, siehe Modelgeer.

Speichel, ist der Safft, der bey Menschen und Vieh im Munde aus den Drüslein quillet, zur Verdauung aber sowohl als zur Absonderung mancherley überflüßiger Feuchtigkeiten dienet. Der Speichel des Menschen ist übrigens ihm selbst ein sehr gutes Haus-Mittel die Augen zu präserviren und bey allerley scharffen Gebrauch derselben bis ins späte Alter das Gesicht zu conserviren, wenn man ihn alle Morgen nüchtern auf die Augen schmieret und trocken werden lässet. Dieses bestätiget die Erfahrung bey denen sonderlich, welche bey Zeiten und in der Jugend dieses Mittel zu brauchen anfangen und damit beständig fortfahren.

Speichel-Kraut, siehe Läuse-Kraut.

Speichel-Wurtz, suche Seiffen-Wurtz.

Speierling-Baum, siehe Speyerling-Baum.

Speiler oder Spreil, ist ein spitzig geschnittener schlancker Pflock, wormit die Niere in dem Braten, oder bey den Hasen die Hintertheile, ingleichen eine und die andern Speisen fest angespeilert und zusammen gestecket werden, damit selbige in dem Herumdrehen am Spiesse nicht herabfallen.

Speise, wird im weitläufftigen Verstand alles dasjenige genennet, was der Magen zu Erhaltung des Lebens überkommt, darunter also auch das Getränck begriffen; im engern Verstande aber wird das letzte ausgeschlossen, und unter der Speise dasjenige verstanden, so nicht eben flüßig ist. Nun ist bekannt, daß nicht einem ieden alles, was man zu speisen pflegt, ohne Unterscheid gesund sey; daher derjenige, welcher sich vor Kranckheiten verwahren will, eine Untersuchung anzustellen hat, wie nemlich sein Magen beschaffen, wie die Speise zugerichtet? und auch hiernächst Acht zu haben auf die Menge der Speisen, auf die Art, Weise und Ordnung, solche zu sich zu nehmen, und endlich auf die Ubung seines Leibes selbst. Aus diesen Umständen geschichet es eben täglich, daß wohl hundert und mehr Personen einerley Speise mit ungleicher Wirckung geniessen, ja, offt zehen bis zwölf und mehr Personen empfinden nach einerley, und zu gleicher Zeit eingenommener Mahlzeit ein ieder vor sich eine besondere Disposition des Leibes. Die Speisen, nach denen Arten, davon sie genommen sind, lassen sich in folgende vier Classen abtheilen, denn sie sind entweder Erden-Gewächse, oder von vierfüßigen Thieren, oder von Vögeln, oder sie bestehen in Fischen, das Getränck ist Wein und Bier. Einige davon sind gut, safftig und wohlnährend, indem sie nemlich ein gut Geblüt machen, dergleichen thun Brot, Eyer, Hüner, Kalbfleisch und Wein ꝛc. andere sind bössafftig, und wenig Nahrung gebend, indem sie lauter schädliche Feuchtigkeiten in das Geblüt bringen, als Enten, Gänse, Schweine, Stockfisch ꝛc. noch andere sind verdaulich, und werden leicht durch den gantzen Leib vertheilet, dergleichen ist alles Hüner- und Kalb-Fleisch, unverdaulich hergegen ist das grobe Ochsen- und Hammel-Fleisch, alle geräucherte und gedörrete Speisen ꝛc. Endlich giebt es auch noch solches Essen, das zwar weich und vollsafftig, aber dabey roh wie das Sommer-Obst, welches im Magen leichte faulet und ihn verderbt. Aber auch die ungesundesten Speisen können einem nicht schädlich seyn, wenn nur ein überflüßiger und alltäglicher Gebrauch behutsam vermieden wird. Eben so haben auch die Speisen nach ihrem Unterscheid ihrer eigenen Natur eine ungleiche Wirckung in die Natur des Menschen; also machen hitzige Speisen die dicken Feuchtigkeiten dünne, zertheilen die zähen, vertreiben die Blähungen, vermehren aber auch in den cholerischen Naturen die Galle; die kalten mäßigen zwar eines Theils die Hitze des Magens und Geblütes, verursachen aber dargegen Blähungen: durch die feucht-artigen werden die trockenen Theile befeuchtet, und der Leib lariret; trockene Speisen geben allezeit die beste Nahrung, doch sind sie schwer zu verdauen, und lassen gerne melancholische Feuchtigkeiten nach sich. In Betrachtung des Geschmacks verstopffen die süssen Speisen leicht Leber und Miltz, ob sie schon darbey nähren, die saltzigen widerstehen der Fäulniß, iedoch zu viel genossen, verbrennen sie das Geblüt, und erwecken ein Jucken in der Haut. Die bittern spülen ab, und zertheilen die scharffen Säffte, eröffnen, was verstopfft ist, sie mehren aber im Gegentheil auch die Galle, und erwecken scharfe Dünste; die sauren führen die groben Feuchtigkeiten von untenwärts ab, wenn sie aber zugleich auf süß sich ziehen, lindern sie den Bauch, und wenn sie sich zur Herbe neigen, halten sie an; die herben selbst, wenn sie vor andern Speisen genossen werden, stopffen anfangs, zuletzt aber lariren sie durch ihr Drücken. Die unterschiedene Zurichtung derer Speisen, wie sie nemlich gesotten, gebraten, gestovet u. s. f. bereitet werden sollen, ingleichen was sonst annoch darbey zu bemercken, ist unter der Beschreibung eines ieden Stückes ausführlich angeführet worden.

Speise-Cammer und Speise-Gewölb, sind zweyerley, wiewohl die Unbequemlichkeit der Häuser offtmals eine kluge Haus-Mutter nöthiget, aus beyden eines zu machen. In der Speise-Cammer, welche nebst der Küche, und den gewöhnlichen Wohnzimmern, auf einer Ebene, und wo möglich gleich an die Küche, angebauet seyn solle, wird der kleinere, in dem Speise-Gewölbe aber der grössere Vorrath aufbehalten. Zu solchem Ende siehet man in denen Speise-Cammern eine gewisse Anzahl Schiebekasten, oder, wie man sie einiger Orten nennt, Schubladen mit allerley Zugemüs von Linsen, Erbsen, gestampften oder abgebälgten Hirs zum Kochen, gantzen Hirs und Wicken zu Mastung der Tauben, Weitzen vor die Hüner, Heyde-Grütze, Haber-Grütze, grobe und klare

Gersten-

Gersten-Grauben, Nürnberger-Gräupgen, oder Ulmer Gerste, Gries, Reiß, Schwaden, schonen und Mittel-Mehl, allerley dürren und getreuzten Obst, als Aepffeln, Birn, Castanien, Pflaumen oder Zwetschgen, Quitten ꝛc. wie auch mit Salz angefüllet; ingleichen noch andere Schiebe-Kasten zu denen Unschlitt-Lichtern. Es gehören darein etliche zinnerne und hölzerne Büchsen zu dem gestossenen Zucker und gemahlnen Gewürtze, als Ingber, Pfeffer, Nelcken, Cardamomen, Saffran, Muscaten-Blüth, NB. dieser letztern soll nicht viel, Muscaten-Nüsse und Zimmet aber gar nicht in Vorrath getrieben und gestossen werden, wiewohl man sie dennoch ganz in dergleichen Büchsen zur Hand zu stellen gewohnet ist. Nächst diesen hat man auch in den Speise-Cammern zinnerne, oder in Ermanglung derselben erdene Butter-Tiegel, sowohl zur frischen Koch- als auch eingesalzenen Butter, wiewohl diese letztere in erdenen Geschirren weit besser aufbehalten wird: So soll man auch von frischem Schmalz oder Schmelz-Butter, und guten Baum-Oel allezeit etwas in der Speise-Cammer bey Händen haben, damit man nicht deshalben iedesmal in das Speise-Gewölb oder in den Keller zu lauffen genöthiget sey. Und weil die Speise-Cammern gemeiniglich um und um mit Regalen versehen, als pfleget man sie mit allerley Gattungen, groß und kleinen, tieffen und flachen Porcellan-Schalen zu mancherley Gebrauch zu besetzen, und die noch übrige leere Wand mit allerley Sorten von Körben zu behängen. Auf den Gesimsen stehet die Seiffe in viereckigte Stücken geschnitten aufgestellet, damit sie desto besser trockne; wie auch etliche Schachteln von gedorrter Maurachen oder Spitz- und Steck-Morgeln, Leedlingen oder Champignons, aufgetrockneten Spargel und Artischocken-Kernen, getreugten Hiefen oder Hahnebutten, Kirschen oder Weichseln, Brunellen, oder auf dergleichen Art zugerichteten geschälten Pflaumen und Zwetschgen, Heidelbeeren, Wachholder-Beeren und Lorbeer-Blättern, Kümmel, Fenchel, Beyfuß, Majoran, Salbey, Roßmarin, Schalotten ꝛc. dann und wann zu allerley Brühen und Essen zu gebrauchen: Die übrigen noch leeren Simse werden mit Zucker-Hüten besetzet. Ueber dieses alles gehöret noch in eine Speise-Cammer ein gutes Schnitt-Messer, das Gewürtz und andere harte Materialien damit zu schneiden, eine Gewürtz-Mühle, grosse und kleine Walcher- oder Treibe-Holtzer, Pasteten- und Raviolen-Rädlein, hölzerne Sprützen mit ihren dazu gehörigen Sternen, wie auch allerley Model und Formen zu unterschiedlichem Backwerck; vor allen aber eine gute Waage und richtiges wohl abgerichtetes Gewichte. Das

Speise-Gewölb muß von allen diesen ietztbeschriebenen mit einem weit grössern Vorrath, und noch mit vielen andern Sachen darzu, versehen seyn; und solchemnach eine fleissige Haus-Mutter ausrechnen, was sie das Jahr über benöthigt von diesem und jenem zu verbrauchen nöthig habe, und sodenn zu rechter Zeit, wenn es gut und wohlfeil, nicht aber annoch rar und theuer ist, im Vorrath einkauffen lassen. Was das Zugemüs betrifft, gehöret solches samt dem Mehl nicht in das Speise-Gewelbe, weil man gar selten so trockene Gewölber findet, darinnen sie sich nicht zusammen pasen oder klümperigt werden, anlauffen, und sodenn einen widrigen Geschmack anziehen solten; sondern an einen trockenen Ort in eine Cammer, oder aber in einen besondern Verschlag oben auf dem Boden, wohin man auch das Salz, nebst dem in grossen mit Schlossern verwahrten Stübichen oder Schlag-Fässern, oder aber in versperreten Kästen befindlichen getreugten Obst setzen, und als einen guten und nutzlichen Vorrath aufbehalten kan. Die Unschlitt-Lichter soll man Centner-weis, sonderlich, wo ein aus vielen Leuten bestehendes Haushalten ist, bey Handen haben, und sowohl dicke und mittelmässige, als dünne sein sortiret, in dem Speise-Gewölbe in einem alten Schranck, und vor denen Mäusen wohl verwahrten Kasten aufbehalten. Das Gewürtz gehöret in Schachteln oder Säcke, und muß man sonderlich den Saffran in einer trockenen Rinds-Blase oder ledernen fest verbundenen Säckelein, dieses aber in einer bleyernen Büchse oder wohlschliessenden Schachtel zugleich verwahren. Der Zucker gehöret nicht weniger in versperrete Kasten oder Fässer, weil die Mäuse selbigem sehr nachstellen, und die Zucker-Hüte so künstlich auszuhöhlen wissen, daß das blaue Papier mit seinem Faden umbunden, unverrucket stehen bleibet, nicht anderst, als ob der Zucker annoch unversehret darinnen befindlich wäre. Das Baum-Oel wird in zinnernen weiten, und mit darzu gehörigen Deckeln versehenen Ständern; das frisch ausgelassene Schmalz am besten in besondern aus Eichen-Holtz gemachten, und mit Reiffen wohl-gebundenen Kübel und Fäßlein aufbehalten. Der Butter-Vorrath hingegen, sowohl der frischen als gesalzenen, gehöret besser in den Keller; wiewohl auch diesen kein Fehler beyzumessen, so sie mit in dem Speise-Gewölbe aufzubehalten gewohnet sind. Eben dieses verstehet sich auch von denen sowohl in Salz-Wasser als Eßig eingemachten Gurken, Capern, Oliven, Kühnschroten oder Genister-Sprößlein, Spargel, Artischocken, Wegwarten, Stachel-Beeren, rothen Rüben ꝛc. Hieher gehören auch allerley in Zucker eingemachte Sachen und Säfte, welche in starcken und weiten Zucker-Gläsern, oder aber in steinernen Tiegeln und Büchsen aufbehalten, und entweder nebst denen vorbenannten in Eßig eingemachten Früchten, in einen darzu besonders zugerichteten Schranck, oder aber in gewisse Regale ordentlich mit angeklebten Zetteln, was in ieder Büchse oder

Gefässe enthalten sey, aufgestellet werden, damit man nicht lange nach einem und dem andern zu suchen habe. Insonderheit werden in dem Speise-Gewölbe aufgehoben allerley Fisch-Waaren, als marinirte und eingemachte Fische, oder, nachdem es an der Zeit ist, Bricken oder Neunaugen, Heringe, so frischer, als gesalzen und geräucherter Lachs, Wicklinge, Plateissen oder Sayollen und Halbfische, Stockfische, Laberdan ꝛc. Oben an der Höhe des Speise-Gewölbes findet man gemeiniglich grosse eingemauerte eiserne Haaken und Ringe, zu dem Ende, daß man an selbige holzerne mit grober Leinwand überzogene Gehäuse, um Käse, Butter, frisches Fleisch, und andere dergleichen Sachen vor den Mäusen, Ratten und anderem Ungeziefer zu verwahren, aufhängen könne, oder auch runde weite um und um mit Haacken versehene Fleisch-Hänge, das gedörrte und aufgetreugte Fleisch, Zungen, Schincken, Würste ꝛc. daran zu hängen. Endlich gehöret auch ins Speise-Gewölbe eine besondere Brot-Hänge, worauf man die vor die Haushaltung gebackene Brote zu legen pfleget.

Speise Köthe oder Speise-Schranck, ist ein von Holtz verfertigtes, mit vielen Fachen unterschiedenes, und mit einer oder zwey Thüren verwahrtes Behältniß, worinnen allerley, insonderheit aber die überbliebenen Eß-Waaren aufbehalten werden. Die Thüren daran werden insgemein mit runden durchlöcherten Blechen versehen, damit die Lufft durchziehen kan.

Speise-Kümmel, siehe Kümmel.

Speise-Schranck, suche Speise-Köthe.

Spelt oder Spelz, siehe Dinckel.

Sperber, ist ein Raub-Vogel, welcher zwar kleiner als der Habicht, aber demselben mit Horsten, Abstreichen und Wegziehen in allem gleich kommt. Den Nahmen Sperber führet eigentlich das Weiblein, denn das Männlein, so etwas kleiner, heisset man Sprintz. Die besten sind, so sich in den hohen Gebirgen aufhalten. Sie sind braun auf dem Rücken, und haben auf der Brust schwärtzliche Flecke, wie die Krammets-Vögel; einen kleinen runden Kopff, einen kurzen, dicken, dunckeln und ziemlich krummen Schnabel, mit einem weiß-grünlichten Kreis umgebene Aug-Aepffel, einen länglichten und starcken Hals, lange und spitzige Flügel, gelbe Fänge mit scharffen und spitzigen Klauen. Die Schultern der Flügel sind groß und breit, und die Schwing-Federn sowohl als der Schweif starck und schwartz. Sie sind sehr muthig, nisten gerne auf Tannen, und legen drey Eyer. So lange das Weiblein brütet, bringet ihr das Männlein den Raub zu. Ein guter Sperber soll seyn im Fluge schnell, im Fangen geschicklich, im Wiederkehren willig, der sich gerne häubeln, aufsetzen, abnehmen und äsen lasse. Sie werden abgetragen, aber nur auf Feld-Hüner, Wachteln, und kleinere Vogel gebrauchet. Sie sind von gutem Gedächtniß, und so ihnen Verdruß geschiehet, setzen sie allen Gehorsam auf die Seite, und wollen vielmehr mit Liebe, als Furcht, gehalten seyn. Ihrer besondern Tugenden halben sollen sie das Privilegium haben, daß, wo unter vielen Falcken ein Sperber mit zu Marckte getragen wird, die andern alle mit ihm Zollfrey durchgehen. Sperber-Koth gepülvert eingenommen, soll die Geburt und Nachgeburt treiben.

Sperber-Sperbeer- oder Sper-Birnbaum, siehe Speyerlings-Baum.

Sper-Birn, Sper-Beere, suche Speyerling.

Spergel, ist ein Gewächse, welches dünne runde knotigte Stengel hat, etwa einer Spannen hoch, bey iedem Knoten wachsen sehr dünne schmale Blärlein rund herum. Auf den Spitzen der Stengel bringet es kleine weißlichte Blüthen, darauf kleine Bläslein, voll kleines schwartzen Saamens folgen.

Sperling, Spatz, ist ein kleiner Vogel, dessen es viererley Arten giebet, nemlich Haus-Sperlinge, Feld-Sperlinge, wilde Sperlinge und Rohr-Sperlinge. Der Haus-Sperling ist ein verachteter und verhaßter, aber auch in Wahrheit sehr schädlicher Vogel, welcher sich um die Häuser und Scheuren aufzuhalten pfleget, und mit seinem verdrüßlichen Diebs-Geschrey manchem Bauren beschwerlich fället. Obwohl dieser Vogel iedermann vor den Augen herum flieget, und also dem Ansehen nach bekannt genug ist, so wird es doch verhoffentlich nicht unangenehm seyn, denselben allhier seiner Gestalt und Farbe nach, wie bey andern Vögeln auch geschehen, etwas genauer zu beschreiben. Der Kopff oben auf und der gantze Rücken, wie auch der Schwantz, sind braun, am Rücken finden sich etwas schwartzliche Federn mit untermenget, dergleichen am Kopff und Schwantz nicht zu spüren sind. Der Hahn oder das Männlein bekommt nach der Maus Castanien-braune Federn, sonderlich an denen Achseln und zu beyden Seiten des Kopffs, quer über die Flügel her hat der Hahn kleine Schnee-weisse Federlein, mit erst erwehnter Castanien-brauner Farbe vermischet. An denen Schläfen oben auf wird der Kopff im Frühling Aschengrau oder etwas blaulicht, und die Backen unter den Augen sind das gantze Jahr hindurch weiß; der Schnabel wird Kohl-schwartz; die Kehle und ein guter Theil von der Brust ist mit schwartzen weiß eingefaßeten Federn eingenommen, nach welchen bis hinunter am Schwantz eine weißlichte Farbe folget, welche iedoch nicht schon weiß, sondern gantz bemuntzet aussiehet. In dem Herbst leget er den schwartzen Schnabel und andere Zierde wieder ab, behält aber doch die schwartze Kehle, und etwas schwartzes an der Brust, nur daß sich solches Schwartze nicht so weit ausbreitet, als im Sommer. Die Eicke oder das Weiblein ist in allem dunckler, und an der Kehle wie am gantzen Unter-Leibe weiß, aber

gantz

gans abfärbig, gleich als ob es sich beschmutzt hätte. Der weiß-bräunlichte Schnabel, welchen Männlein und Weiblein im Winter gemein haben, wird zwar im Frühling bey dem Weiblein ebenfalls bräunlicht und einfärbig, doch ist er nicht schwarz, sondern dunckelbraun. Die übrige Gestalt betreffend, ist die Grösse iedermann bekannt, und daß es ein Vogel, der nicht übel gestaltet ist, ob man gleich wegen des Schadens, den er am Getraide thut, ihn aus Haß zu verachten pfleget. Der Kopff ist ziemlich groß, doch zu seinem Leibe nicht unproportionirt; die Füsse an Farbe allezeit braunlich, sind weder lang noch kurtz, und der Schnabel ist hinten zwar dick, gehet aber vornen etwas länglicht zusammen, wie eines Finckens Schnabel. Er ist ein geiler und fruchtbarer Vogel, indem, da andere Vögel zwey- höchstens dreymal hecken, er hingegen viermal brütet, und seine erste Zucht mitten im Monat May mit fünf bis sechs, die andere im Junio mit vier oder fünf, die dritte im Julio mit drey oder vier, und die vierte im Bartholomäi mit zwey oder dreyen weiset, wiewohl die meisten Paar im Julio beschliessen. Es wird dieser Vogel von vielen dieser Sache unverständigen mit Unwahrheit beschuldiget, als ob er angebohrner Weise die böse Kranckheit oder fallende Sucht habe, und dahero auch nicht länger als ein Jahr lebe; zum Beweis wird angegeben, die alten Sperlinge hätten Kohl-schwartze Schnäbel, wenn aber der Herbst komme, so sehe man keinen solchen mehr, welches ein Zeichen sey, daß sie nicht länger als von einem Sommer bis zu Ende des zweyten Sommers ihr Leben erstrecken können: Gleich als ob die Fincken ihre schönen blauen Schnäbel, die Hänflinge ihre rothen Köpffe, und die Emmerlinge ihre gelben Köpffe nicht auch mit der Winter-Farbe bekleideten, und dennoch leben bleiben? Daß sie aber in keinem Bauer oder Käfig, noch auch in der Stube, wenn man sie gleich herum lauffen lässet, nicht wohl ein Jahr dauren, das ist wahr: Und weil die Junge, so entweder vom Nest genommen, oder ehe sie vermauset, gefangen worden, die Gefangenschafft am allerwenigsten ausdauren können; so entstehet daher, weil man es füglich nicht probiren kan, die falsche Meynung, daß sie nichts lernen. Hingegen befindet man das Gegentheil, wenn man ein junges Sperlings-Männlein mit gedrucktem Hanf, und in Milch geweichter Semmel speiset, und ihn zu einem andern singenden Vogel hänget, oder in einer Stube dabey fliegen lässet, denn da wird er fast iedes Vogels Geschrey, oder gar Gesang, mit Verwunderung deren, die ihn für ganz untüchtig achten, bald nachmachen. Er nistet in allen Winckeln und Löchern, unter den Dächern oder in hohlen Bäumen, stürmt auch wohl ein Schwalben-Nest, und leget sich darein. Er versammlet sich in Hauffen, locket sehr begierig, und folget der Lock gerne, äzet aus dem Schnabel, badet im Wasser und Sand, und streichet im Herbst und Frühling, wie andere Vögel, und ist dahero lächerlich, wenn man durch häuffiges Hinwegfangen im Winter die Sperlinge aus einem Dorffe auszuretten vermeynet, da man den Vortheil, bey Reissung des Getraides, weniger Weitzen- und Gersten-Diebe zu haben, durch nichts leichter erlangen kan, als wenn man sie zur Brut-Zeit, wenn die ersten Junge bald abfliegen wollen, fleissig wegschiesset, welches zu selbiger Zeit gar leicht ist, aber auch länger nicht hilfft, als denselbigen Sommer durch, bis in October. Es ist sonst ein lustiger Vogel, der nicht wohl zu betrügen, dahero hat man auch verschiedene Inventiones erdacht, desselben sowohl auf dem Felde, als in Höfen und vor den Scheunen habhafft zu werden. Der lustigste Fang auf dem Felde kan nach Michaelis angestellet werden, da die jungen Sperlinge im Strich gehen, und offt zu etlichen tausenden in nahe bey Städten gelegenen Feldern meistens an denen Fuhr-Strassen einfallen. Wenn sie daselbst aufgejaget werden, setzen sie sich auf die nächst gelegene Stauden, welche man denn nur mit zwey- bis dreyhundert guten Lerm-Spindeln belegen darf, und die Sperlinge auf dem Felde gegen solche Stauden zu, auftreiben, so kan man deren etliche hundert nicht ohne Belustigung auf einmal erhaschen, denn wenn sie an die Staude fallen, und so viel auf einmal hängen bleiben, machen sie ein grosses Geschrey, und beissen sich an einander klebend erbärmlich herum. Ein anderer lustiger Fang ist dieser: Man machet einen durchsichtigen Korb von feinem Reisig oder Binsen, oben mit einer nicht gar weiten Oeffnung, setzet darauf einen kleinen Korb, in Gestalt eines Trichters oder Reussen. In den untern Korb leget man ein Nest voll junger Sperlinge, und stellet ihn also auf den Hof, da kommen die Alten Hauffen-weise zugeflogen, kriechen oben zu der Oeffnung hinein, können aber nicht wieder heraus. Oder man machet Tab. XV fig. 2 eine rund-erhabene Hurde, in Gestalt eines Coffer-Deckels, fünf Ellen lang und drey Ellen breit, deren lange und Quer-Bäume sechs Zoll breit, und vier Zoll starck sind, in diese werden zehen starcke Bügel von fichtenen Aesten, oder, wo diese nicht zu haben, von Saalweiden- oder häselnt Holtz eingebohret und verkeilet. Die Bügel müssen alle einer Höhe seyn, bis auf die beyden äussersten, welche etwas niedriger seyn dürffen. Diese Bügel werden mit langen und geschwancken Krebs-weidenen oder häselnen Ruthen ausgezäunet, welches auch an denen beyden Seiten aufs genaueste geschiehet, bey A aber wird an der einen Seite ein Loch gelassen, zu welchem man die gefangenen Vogel heraus jaget. Die also zubereitete Hurde stellet man nicht weit von denen Scheunen im Garten, wo sie unzehndert stehen kan, am besten auf. Hinten schläget man ein paar starcke Pfähle, wie kurtze Zaunstecken, an die Hurde, damit sie im Aufheben nicht wanke und weiche. Das mit A bezeichnete Loch verstopffet man

fest mit einem Stroh-Wische; hebt sodenn die Hurde empor, stemmet einen ziemlich dicken und fünff Viertel-Ellen langen Stecken bey B unter dem Vörder-Baum, und setzet den untersten Theil dieses Stell-Holtzes auf ein Brettlein bey C, denn wo das Stell-Holtz auf der blossen Erde stünde, würde es die grosse Last der Hurden tieff in die Erde drücken. Am untersten Ende des Stell-Holtzes ist eine schwancke Stange D mit einem Strickeln angebunden, an dieselbige bindet man noch eine, auch wohl zwo Stangen, nachdem nemlich die Hurde nahe oder weit vom Gebäude stehet. Hält diesen Stangen rück er man an statt der Leinen; und sind die dünnen geschwancken, bevoraus büchene Stängelein viel besser hierzu als ein Seil, denn die Vögel fürchten sich nicht dafür, so verfaulen auch die Stangen nicht, und werden nicht so leicht gestohlen wie die Leinen. Unter der Hurde räumet man den Schnee weg, streuet Heckerling darunter, und leget hinein etwan den vierten Theil von einer Haber-Garbe hinein, lässet denn die Vögel etliche Tage ungehindert wohl darunter gewohnen, daß sie nicht mehr Scheu tragen, darunter zu gehen. Mercket man nun, daß eine gute Compagnie beysammen, so rücket man geschwinde, daß die Hurde über den Nasch-Vogeln zufället, nimmt darauf ein Stücke engestricktes Vogel-Netze, passet solches vor das Loch der Hurde, da der Stroh-Wisch vorsteckt, ziehet denselben entweder unter dem Netze heraus, oder stosset ihn, wo dieses nicht angehet, in die Hurde hinein, und lässet iemand an der andern Seite an der Hurde klopffen, so fliegen die Vögel aus der Hurden durch das Loch in das Netze, und können alsdenn nach Gefallen gewürget werden. Im Frühling, wenn die Vogel wieder streichen, und grosser Schnee darauf entfället, fänget man Lerchen, Fincken ꝛc. sowohl als Sperlinge und Emmerlinge damit. Etliche todte Sperlinge an eine lange Stange gehänget, und dieselbe an einen Kirsch-Baum an Gipffel gebunden, halten die lebendigen Sperlinge von denen Kirschen ab. Das Sperlings Fleisch ist nicht unangenehm, daher sie bey den Alten, und noch heut zu Tage nicht nur gegessen, sondern auch von einigen vor ein Lecker-Bißlein gehalten werden: Wiewohl sie andere als ungesund verachten, weil sie unverdaulich und zur Geilheit reitzen sollen, dergleichen auch dem Hirn und den Eyern zugeschrieben wird. Das Wasser, worinn Sperlings-Mist geweicht, soll die Finnen von dem Gesichte wegnehmen, und weisse Hände machen. Der Feld-Sperling ist am Kopffe Caffee-braun, und hat um den Hals ein schwartzes Ringlein, unter den Augen an denen Backen ist er weiß, hat aber doch in dem Weissen schwartze Pünctlein; den Rücken hinunter hat er Federn, wie der Haus-Sperling, nur etwas lichter, und also ist auch der Schwantz etwas heller und licht-brauner; an der Kehle ist er Kohl-schwartz, diese Schwärtze aber reichet nicht an die Brust hinunter, wie bey dem Haus-Sperling, sondern es fangen unter der Kehle so bald dunckel-weisse Federn an, denen weiter unten hell-weisse folgen; der Schnabel ist das gantze Jahr hindurch schwartz, doch im Sommer noch mehr als im Winter, und hat zu beyden Seiten hinten, wo er am dicksten ist, etwas gelbes. Die Grösse eines Feld-Sperlings gleichet einem Hänfling, nur daß der Sperling an der Brust etwas dicker aussiehet; der Schnabel ist fast gebildet wie der Schnabel eines Canarien-Vogels, doch mag er ein klein wenig länglichter seyn. Zwischen Männlein und Weiblein ist fast kein Unterschied zu sehen, es sey denn, daß man sie neben einander halte, so findet sich, daß das Weiblein an dem Kopff um ein merckliches dunckel-farbiger aussiehet. Seine Nahrung bestehet in Kornern, seine Brut aber verrichtet er in hohlen Weiden und andern Bäumen, wo er mehrentheils fünff Junge ausbringet. Der Haus-Sperling ist fast alle Monate hindurch, obschon auch offters auf andere Weise, sehr leicht mit Leim-Spindeln zu fangen, wenn man ihm absiehet, wo er entweder in einer Stadt auf einem Baum oder Garten hecke, oder in Dörfern auf dergleichen Stauden mit Hauffen anfället; bey dem Feld-Sperling aber gehet dieses nicht so leicht an, denn die meiste Jahres-Zeit nehmen sie gar weite Reiseren ein, und sind nicht alle Tage an einem Orte anzutreffen; doch kommen sie meistens zu Abends an ihren gewohnten Aufsitz, entweder in eine sehr niedrige Staude, oder in einen alten Weiden-Baum, woselbst sie, ehe es gar Nacht wird, mit Leim-Ruthen, oder zu Nachts mit der blossen Hand, am besten aber mit einem Garn oder grossen Fisch-Hamen zu fangen sind. Im April sind sie in denen hohlen Bäumen, worinnen sie brüten, leicht zu fangen, wenn man das Loch, da sie hin und wieder kriechen, zur Zeit, wenn sie darinnen sind, zustopfft, bis man sie in ein Vogel-Haus, oder in ein Gärnlein, so man verhält kan heraus lauffen lassen. Im May bekommt man ihre Junge, welche man anfänglich mit Semmel in Wasser geweicht, und wieder ausgedruckt, und hernach mit allerley Körnern, als Hanff, Hirsen, Haber ꝛc. aufbringen kan: Denn der Feld-Sperling ist weit dauerhaffter als der Haus-Sperling, und bringet sein Leben auf mehrere Jahre hinaus, als dieser. Im Augusto sammlen sich die Jungen schon bey Schaaren, und hat man nur an denen Orten, wo sie in die Felder niederfallen, an die nächst-gelegene Stauden Leim-Spindeln zu stecken, oder aber, wenn man zeitlich eine Lock bekommt, an Orten, wo es viel giebt, einen Herd zu schlagen, so kan man vielmahls auf einen Zug viel hundert fangen. Wenn es einen rechten Schnee wirfft, sind sie in Scheunen und sonsten, zugleich mit denen Emmerlingen, jedoch viel leichter als diese zu betrügen. Der Rohr-Sperling, oder wie er sonsten auch Moos-Emmerling genennet

net wird, ist oben bereits unter dieser letzten Benennung beschrieben. Im übrigen ist der Sperling dem Land-Wirt auf denen Feldern, in denen Gärten, in denen Scheunen und auf denen Boden, ja so gar auf den Tauben-Schlägen ein sehr schädlicher Vogel, sonderlich bey seiner grossen Menge und bey seiner Fruchtbarkeit. Man kan erweisen, daß jeder Sperling des Jahrs nach heurigem Preis der Früchte wenigstens 4 Rthlr. kostet. Peter Kretschmar in seinen ökonomischen Vorschlägen, die 1744 zu Leipzig in der Großischen Handlung mit einer Vorrede des Hofrath D. Jinckens von Projecten und Projectenmachern ediret sind, hat solches ausgerechnet, und gezeiget, daß in einem Lande von 100 Städten und 4000 Dörffern jährlich die Sperlinge 4 Millionen und 400000 Reichs-Thaler kosten, wenn man auf iede Stadt nur 1000 Sperlinge, und iedes Dorff 500 Sperlinge jährlich rechnet. Daher man von Seiten der Policey, sonderlich in denen Gegenden, wo der Feld- und Garten-Bau das Haupt-Werck ausmachet, genöthiget ist, allerhand Anstalten zur Ausrottung dieses schädlichen und wenig oder nichts nützenden Vogels zu machen. An vielen Orten muß daher der Wirt auf die Köpffe seines Hauses jährlich eine gewisse Anzahl Sperlings-Köpfe ins Amt oder Gerichte liefern, was ihm aber fehlet, mit einem gewissen Gelde bezahlen. Obgedachter Kretschmar aber hält dafür, daß diese Anstalt besser eingerichtet werden könne, wenn eine gewisse Zeit, sonderlich in einem Winter-Monate als ein allgemeiner Schlacht-Tag angestellet, ieder lebendiger Mensch aber gehalten würde, einen Sperling bey dem Dorff-Richter zu liefern, oder in Entstehung dessen das Geld dafür, so sonst der Obrigkeit entrichtet würde, in eine gemeine Casse zu bezahlen, worein auch nachhero, wenn nach diesem Schlacht-Tage in eines Hause ein Sperlings-Nest gefunden würde, für iedes Nest vier Groschen Strafe, davon der Angeber 1 Groschen bekommen müsse, fliessen solte, die übrige Zeit des Jahres aber vielmehr frey bliebe, und alsdenn aus dieser Casse ieder Sperling, den ein Einwohner liefert, mit 6 Pfennigen bezahlet würde. Er hat auch auf die Einwürffe daselbst geantwortet.

Sperr-Kette, siehe **Hemm-Kette**.

Sperr-Leiste, ist eine Zugehör des Rüst-Wagens, wodurch die beyden Wagen-Leitern in gleicher Weite von einander gehalten werden. Die eisernen Rucken, so an beyden Seiten derselben sind, heisset man Scheeren. Siehe **Wagen**.

Speyerling, Speierling, Sperbeer, Sperbirn, Spor-Apffel, Escherize, ist die Frucht des Sperbeer- oder Speyerling-Baums, welche fast den Nespeln gleichet, und die Gestalt einer kleinen Birne hat. Sie ist hart, herb, und zusammenziehend, weil sie noch grün und unzeitig, aber weich, süß und gut zu essen, wenn sie reiff ist. Man darf sie auf dem Baume nicht zur Zeitigung gelangen lassen, eben wie die Nespeln, indem sie sich nicht lange halten, sondern, wenn sie einmal anfangen weich zu werden, schleunig faulen und verderben, wo sie nicht gleich nach einander weggegessen werden. Man nimmt sie also bey Zeiten ab, und leget sie aufs Stroh, so werden sie mit der Zeit reiff und eßbar. Sie stillen das Blut und allerley Bauch- und Blut-Flüsse, auch das Brechen, und benehmen die Unlust zum Essen. Man muß sie mäßig geniessen, denn so man ihrer zu viel zu sich nimmt, beschweren sie den Magen, und machen Schleim; man soll sie auch nach, und nicht vor dem Essen geniessen, wie die Birn, Nespeln ꝛc. wer aber den Durchbruch damit curiren will, muß sie vor dem Essen gebrauchen.

Speyerlings-Baum, Sperbeer-Sperbirn-, auch Spor-Apffel-Baum, imgleichen **Escherizen-Baum** genannt, ist ein Baum, welcher in der Schweiß und denen angrenzenden Landen wild wächset, bey uns aber in Gärten gezielet wird. Er wächst hoch, und breitet sich in viele Aeste aus. Die Rinde ist rauh und bleich, das Holtz aber röthlicht und sehr hart und feste. Seine Blätter gleichen dem Eschen-Baum-Laub, daher er auch den Nahmen Escherizen-Baum erhalten; sie sind länglich, schmal, am Rande zerkerbt, rauh, oben grün und unten weißlicht. Seine Blüthen sind klein, weiß, aus fünff Rosen-förmig zusammen gesetzten Blättlein bestehend, deren viele an einem Zweig beysammen sitzen; auf dieselbe folget die nächst vorher beschriebene Frucht. Dieser Baum liebt feuchte und kühle Orte, wenn er aber einen Stand und Wartung bekömmt, wie man den Aepffel-Bäumen giebt, trägt er so viel besser. Er wird am besten durch Einlegung der Kerne im Hornung und Merz fortgepflantzet. Seine Blätter dienen wider die Mund-Fäule; das Holtz, wenn dessen Stücke hin und wieder in die Korn-Haussen auf dem Boden gesteckt werden, soll das Korn vor den Würmern bewahren. Eine Gattung von dem Speyerlings- oder Escherizen-Baum ist auch der Arisbeer Baum, ingleichen der Eberesch- oder Vogelbeer-Baum, wovon an behörigen Orten.

Spicanard oder **Spick**, suche **Lavendel**.

Spick-Bret, ist ein rundes und dünnes Bret, worauf allerhand Fleisch, Wildpret und Geflügel in den Küchen gespicket werden.

Spicke-Nadel, ist eine stählerne lange zugespitzte Nadel, oben her hohl und offen, auch etlichemal aufgespalten, worein der klein und länglich geschnittene Speck gesteckt, und durch das Wildpret oder ander Fleisch einzeln und Stück-weise gezogen wird. Diese nur gedachte Arbeit selbst wird das Spicken genennet.

Spiegel, ist eine aus Glas, Metall, Stein, Holtz und dergleichen Materie dergestalt hellpolirete und zugerichtete Fläche, darinnen sich alles dasjenige, was davor gestellet wird, ganz deutlich abbildet, oder welche zum Auffangen der Sonnen-Strahlen und Entzündung der Cörper gebrauchet wird. Sie werden nach unterschiedenen Gesetzen der Sehe-Kunst zubereitet, so, daß sie nach ihrer mannigfaltigen Art

auch ihren vielfältigen Nutzen haben. Man theilet sie ein in Platt-Erhabene und Hohl-Spiegel, it. Sehe- oder Brenn-Spiegel, darunter eine iede Gattung ihre besondere Eigenschafft hat, wie hiervon das Mathematische Lexicon Nachricht geben kan. Diejenigen, derer wir hier in etwas gedencken, sind die platten ordinären Spiegel, welche meist aus Glas oder Crystall, oder auch aus helle geschliffenen Stahl bestehen, und zum Bespiegeln in der Wirtschafft, ja auch wohl zur Auszierung der Zimmer gebrauchet werden. Der gläsernen, als der gebräuchlichsten, ihre Zubereitung bestehet darinnen: Wenn die Spiegel-Platten nach grosser, mittlerer und kleiner Forme auf den Glas-Hütten dergestalt zubereitet, indem gleich anfänglich Kugeln von verschiedener Grösse, die nemlich den Spiegel ausmachen soll, geblasen, die aber auch hinwiederum mit einer Scheere zerschnitten, und daraus ein viereckigt Blatt bereitet worden, legt man dieses auf eine eiserne Schauffel, setzt es wieder in den Ofen, lässet sie auch so lange darinnen, bis sie auf der gemeldeten Schauffel anfangen zu fliessen, thut sie alsdenn heraus, und setzt sie in den Kühl-Ofen, bedeckt sie darinnen mit Asche, legt ferner die Tafeln oder Blätter über einander, iedoch iederzeit Aschen darzwischen, bis es genug, inzwischen erhält man sie bey schlechtem Feuer in mittelmäßiger Wärme, bis sie allgemach erkalten, nimmt sie alsdenn heraus, da sie denn die Spiegelmacher erst viereckigt schneiden, selbige mit einer Seite auf einen hierzu dienlichen Stein kleben, auf der andern Seite aber reiben sie solche auf gantz ebenen glatten eisernen Tafeln, mit sonderlich klarem Sand, so lang und viel, bis sie gantz reine und hell werden, hierauf poliren sie selbige mit Zinn-Asche auf einem Filtz. Endlich legen sie auf einen flachen und glatten Stein einen Bogen Papier, und über denselben ein dünnes zinnernes Blat nach der Grösse des Spiegels, über dieses tragen sie so lang und viel Queckſilber darauf, bis es überall bedeckt ist, endlich legen sie auf das Zinn-Blatt, mit dem Queckſilber überstrichen, die Glas-Tafel, wenn sie denn also eine Zeit darüber gelegen, drücken sie die Tafel etwas sehr weniges auf den Stein, und ziehen das untergelegte Papier allmählig hervor, so bleibet vermittelst des Queckſilbers das Zinn an der Glas-Tafel sitzen, und das Spiegel-Glas ist bis zur Einfassung fertig. Ohne dergleichen grosse ansehnliche Spiegel, derer man immer zwey in einem Putz-Zimmer aufstellet, werden verschiedene kleinere gemacht, auch die man auf den Tisch oder auf einem besondern Gestelle vor sich stellen kan, und Aufsetze-Spiegel nennet; oder sie sind so klein und mit einem Futteral versehen, daß man selbige gar bey sich in dem Schubsack führen kan, welche daher auch Taschen-Spiegel heissen. Die von der größten Art werden anieko so wohl in unsern Sächsischen, als auch in den benachbarten Koniglichen Brandenburgischen Glas- und Spiegel-Hütten eben so fein gemacht, als man selbige vorhero mit ungemeinen Kosten aus Venedig bekommen müssen. Die übrigen Sorten werden haussig in Nürnberg zugerichtet, und dem Dutzend nach wieder zu uns gebracht. Sonderlich verfertiget man auch eine andere Art Spiegel von gemeinem Glas, die eben nicht mit Queckſilber, sondern einer andern Materie belegt, und bey grosser Quantität im geringsten Preis zu kaufe ist. Wer gute Spiegel einzukauffen gedencket, muß zuvörderst auf die Reinigkeit des Glases sehen, ob es ohne Körner, Blasen, Ritze, ingleichen, ob es schone weiß oder gelblicht, oder grünlicht, vornemlich aber hat man Acht zu geben, ob die Fläche gehörig poliret, und dahero die Gestalt in natürlicher Grosse, wie sie an sich selbst ist, vorstellet.

Spiegel-Garn oder Spiegel-Netze, ist eine Art von Jagd-Netzen, so eigentlich nicht zum Fangen, sondern nur zum Abhalten gebraucht wird. Die Maschen oder Schmassen sind so groß, als an den Sau-Netzen; die Leinen sind in der Stärcke, als die hohen Tücher-Leinen. Bey ieder Furckel muß eine Wind-Leine seyn. Ein solches Netz stellet so lang und so hoch als ein Tuch, und hat man derselben bey theils Herrschafften sechs oder acht Stücke, welche bey fünf bis sechs Schuh weit von denen Tüchern, so weit der Lauf der Schweins-Hatz gehet, gestellet, und die Furckeln dieser Netze mit denen Furckeln der Tücher, vermittelst der Wind-Leinen, so nicht länger als vier Ellen lang seyn dürffen, sie zusammen gebunden, solchergestalt, daß, wenn ein gantzer Rudel wilder Schweine im Hetzen angelauffen kommen, und durchbrechen wollen, die dahinter postirte Bauren mit Prügeln und Gabeln dieselben zurück treiben können. Es müssen aber diese Spiegel-Garn sehr steiff angezogen werden, damit man sich im Fall der Noth an denenselben in die Höhe schwingen kan, um dem erhitzten Anlauff der hauenden Schweine zu entgehen.

Spiegel-Karpffen, siehe Karpffen.

Spiegel-Kuchen, werden von einigen die in Butter geschlagene Eyer genennet, da man nemlich in einer Schüssel Butter schmelzen lässet, die aufgeschlagenen Eyer dabein fallen lässet, auf ieden Dotter etliche Körner Salz streuet, und Muscaten drüber reibet, auch einige Tropffen Weinbeer-Safft daran giesset. Andere schlagen die Eyer auch auf siedend Wasser, nehmen sie alsdenn mit dem Schaum-Löffel heraus, setzen sie in eine Schüssel, machen, wie nur erwehnet, eine Butter-Brüh daran, entweder mit gepräselten Zwiebeln, oder mit Senf, der mit Wein-Eßig abgerieben worden. Die Aleckmeister halten diese Art zuzurichten vor die beste, und noch am gesündesten, wenn gar keine Brüh darzu kommt.

Spiegel-Schimmel, heisset ein Pferd weisser Haare, mit schwartz also untermenget, daß sie gleich wie Spiegel anzusehen. Sie werden vor eine gute Art und loblicher Natur gehalten, dienen zum reiten und vor Carossen:

Nur

Nur weil sie, so erst sie haaren, die Farbe verändern, und theils lichter, theils dunckler werden, bleiben sie nicht gleich, so, wie sie zusammen gebracht worden, und verunzieren den Zug. Wenn ein Spiegel-Schimmel weiß zu werden beginnet, soll man ihm zu der Zeit, da die Pferde sich zu haaren pflegen, die zarten erst ausschlagenden Blätter von Eichen-Laub, unter dem Haber vermengt, zu fressen geben, so werden die Spiegel schwärtzlich.

Spiel-Faß, siehe Spül-Faß.

Spieligt, s. Spüligt.

Spieligt-Gelte, s. Spüligt.

Spiel-Napf, s. Spül-Napf.

Spiel-Ochse, s. Brummer.

Spiel-Teller, s. Teller.

Spiel-Tisch, s. Tisch.

Spiering, s. Spiring.

Spieß-Hahn, heisset ein Hahn, welcher weder krähet, noch zum Kappen und zur Zucht dienet. Sie werden am besten auf die Mast gestellet und abgeschlachtet.

Spieß-Hirsch oder Spiesser, wird ein junger Hirsch genennet, der sein erstes Gehörne noch träget, oder nur zween Spiesse aufgesetzet hat, ohne andere Enden. Siehe Hirsch.

Spieß-Kuchen, ist eine Art eines trefflichen mürben Butter-Gebackens, welches man auf nachgesetzte Art zuzubereiten pfleget: Man nimmt ein Maaß guten Rahm, und lässet darein etwas frische Butter zergehen, und nachdem man bis 12 Eyer ins besondere in einen Topf geschlagen, und wohl unter einander gequirlt, giesset man dieses beydes zusammen, und rühret es unter einander. Mit diesem machet man schönes weisses Mehl an, so, daß es ein wenig dicke werde. Hierauf lässet man Schmaltz in einer Pfanne heiß werden, setzt eine Brat-Pfanne unter, und betropffet den Spieß fein wohl damit; endlich nimmt man vier Löffel voll Teigs, giesset es über den Spieß, was herab fället in die Brat-Pfanne, giesset man immer wiederum auf, und stellet den Spieß fein von ferne zum Feuer, bis der Teig dreymal herum gegossen; nach dem andern Guß streuet man ein wenig geschnittene Muscaten-Blüthen darüber, bey dem letzten Guß hergegen lässet man es fein licht-braun werden, und wenn es gar abgebacken ist, löset man es mit einem Messer unten und oben fein ab, und ziehet es vom Spieß, so ists gut.

Spill, siehe Spindel.

Spill-Baum, suche Schißbeer-Holz.

Spilling, ist eine Art gelber Pflaumen, so für die schlechteste unter allen Pflaumen gehalten wird. Man zehlet derer vornemlich dreyerley Arten: Nemlich die gemeinen **Wachs-gelben Spillinge**, davon die frühzeitigen etwas grosser als die späten: die halb-gelb- und **rothen Spillinge**, und die kleine **weisse Spillinge**, wie Tauben-Eyer. Die Spillinge werden überhaupt für ungesund gehalten, und dahero an wohlbestellten Orten zum öffentlichen Verkauff zu bringen verbeten; ihre Kern aber werden in der Artzeney für die Ruhr und andere Zufälle gebraucht. Von denen wohl-reiffen Spillingen wird ein Safft zubereitet: Man schälet nemlich die Spillinge, machet die Kerne heraus, thut zu einem Pfund Spillingen ein halb Pfund gestossenen Zucker, setzet es auf Kohlen, und rühret es beständig herum, daß es nicht anbrenne: Wenn es so starck, als ein recht ziemlich dicker Mus, so nimmt man es vom Feuer, und thut es in die Büchsen.

Spinat, Spinet, Binetsch, Spanischer Kohl, Grün-Kraut, ist ein Küchen-Kraut, dessen Blätter lang und wie ein Pfeil zugespitzt, auch unten am breiten Orte beyderseits mit Spitzen besetzt, zart, weich, safftig und dunckel-grüner Farbe sind, und an langen Stielen sitzen. Die Stengel werden eines Fusses und drüber hoch, sind rund, und als wie Röhrlein hohl, ästig, von der Mitten an bis oben aus mit Blüthen, aus eitel grünlichen oder purpur-färbigen Fäslein bestehend, besetzet, welche in einem vier-blätterigen Kelche stehen. Diese Blüthen lassen weder Frucht noch Saamen hinter sich; sondern die kleinen Früchte wachsen an besondern Orten, und werden oval-runde, spitzige und stachlichte Hülsen, deren iede ein Saamen-Korn beschliesset, welches fast gantz rund und etwas spitzig ist. Die Wurtzel ist gantz schlecht, dünne, weiß, und mit einigen Zasern besetzt. Dieser wird von einigen **Sommer-Spinat**, und eine andere Art, welche runden und glatten Saamen bringet, **Winter-Spinat** genennet. Andere theilen ihn ein in den **gemeinen und edlen**. Der gemeine ist, was die Blätter anlangt, obbeschriebener massen, spitziger, und der Saame stachlicht; der edle ist von weichern, aber etwas runden Blättern, fast wie Mangold, dessen Saame diesem fast ähnlich ist. Er erfordert ein gutes wohlgedüngtes Erdreich, und will nicht zu dichte gesäet seyn, oder er muß hernach verzogen werden. Der Saame wird zuvor einen halben Tag in Schaaf-Mist-Wasser eingeweichet, welches seinen Wachsthum und Vergrösserung trefflich befördert. Man säet ihn im Mertz und August, um Bartholomäi, oder, wenn alsdenn die Hitze noch zu groß, im September bey zunehmenden Monden; und dieser letztere muß gegen den Winter mit fettem Erdreich angestreuet werden. Von dem ersten lässet man, so viel nöthig, zum Saamen stehen und wohl reiff werden. Der Saame kan sich wohl drey Jahr halten, wenn er zu seiner vollkommenen Zeitigung gelanget. Es ist dieses das zarteste unter allen Mus-Kräutern, und das meiste Theil des Jahres zu nutzen. Er kühlt und feuchtet, befördert den Stuhl-Gang, und mit Sauerampffer vermengt, giebt es den Febricitanten eine angenehme Erquickung. Es wird an Hüner, Lamm- und Kalb-Fleisch gethan, oder

oder als ein Mus mit oder ohne Sauerampfer und Corinthen, zugerichtet, und, weil es sodenn etwas viel Butter erfordert, zu derer Ersparung die erste Brühe von weissen Erbsen daran gethan. Die Vorbereitung desselben aber bestehet in folgenden: Wenn der Spinat jung, darff selbiger nur reine abgeschnitten werden; so ferne er aber alt und schon in Schoß gehet, werden nur die Blätter abgenommen, und hernach ausgewaschen. Nach diesem thut man den gelesenen Spinat in siedend Wasser, welches ein wenig gesalzen, und kochet solchen dergestalt erst ab. Wenn dieses geschehen, wird er aus dem Wasser in einen Durchschlag gethan, daß er abseiget, und hernach kleine zerschnitten. Endlich setzet man in einem Tiegel diesen mit Butter zum Feuer, und lässet ihn darinnen ein wenig rösten, wenn es beliebig, giesset man ein Nössel guten Rahm hinzu, wirfft eine Hand voll Corinthen daran, rühret es wohl durch einander, und lässets zusammen eine gute Weile dämpffen. Man trägt ihn also bloß auf, oder belegt ihn mit geröstetem Fleisch, mit zarten Würstlein, mit einem dünnen Eyer-Kuchen, mit Ochsen-Augen ꝛc. Man kan ihn auch in einen Teig schlagen, und eine Torte davon machen. Es giebt noch eine besondere Gattung dieses Krauts, Erdbeer-Spinat genannt, welcher niedriger und zarter als der gemeine Spinat ist; er tragt rothe süßlichte Beerlein, den Erdbeeren nicht gar ungleich, die, wenn sie gegessen werden, den Leib erweichen und sanfft laxiren; an diesen rothen Beerlein hängt ein schwarzer Saame, welcher in ein gutes fettes Erd reich gesäet wird. Die Saamen-Stengel, die man von dem zuerst gesäeten auf dem Beete stehen lässet, kan man, so bald der Saame hart, samt den Wurtzeln ausziehen; an einem lufftigen Orte aufhängen und vollends reiffen lassen.

Spindel, Spille, ist ein langes, auf der Drechsel-Banck an beyden Enden spitzig zugedrehtes, am dritten Theile seiner Länge aber etwas starck gelassenes Stäblein, durch dessen Umdrehen die Spinnerin den von dem Rocken abgezogenen Faden spinnet, und folgends darauf wickelt, oder aber, wenn es eine Woll- oder Flachs Rad-Spindel ist, vom Rade darauf winden lässet. Sie sind bald groß und starck, bald klein und zart, nach dem die Materie ist, und das Gespinste werden soll. Sonderlich braucht man sehr kleine und leichte Spindelgen zum Baumwollenen, Seidenen ꝛc. oder sehr klaren Spitzen-Zwirn-Spinnen, die nicht an allen Orten zu haben. Endlich hat man auch eiserne oder stählerne Spindeln, sonderlich an den Spinn-Rädern. Siehe Spinnen.

Spindel-Baum, Hahnebütleins-Busch, Pfaffen-Holtz, ist ein Busch-Holtz, welches gerne in Hecken und Brahnen wächset, lange, gantz subtil zerkerbte und spitzige Blätter, grüne und im Anfang viereckigte Zweige (wovon nur die Schale eckigt, das Holtz aber rund ist) weisse vierblätterige Blümlein, deren allemal vier bis fünf beysammen stehen, und aus denselben rothe oder Pfersich-blütfarbne viereckigte Beeren krinat, die fast wie Jesuiter-Mützen aussehen, und vier Fächer haben, in deren iedem ein weisses mit einer Gold-gelben Haut überzogenes Kernlein zu finden ist. Das Holtz ist bleich-gelb, fest und hart, und taugt gut zu Spindeln, davon es auch den Deutschen und Frantzösischen Nahmen erhalten; es wird auch von den Schuhmachern zu Zwecken in die Absätze gebraucht, und daher auch Zweck-Holtz genannt. Der Stamm wird Arms dick, und hat eine graue zähe Rinde; von demselben werden die besten Reiß-Kohlen gebrannt. Das Gewächs riecht übel. Die Früchte oder Beeren purgiren über sich und unter sich. Die Blätter samt der Frucht sind den Ziegen und Schaafen tödtlich.

Spinne, ist ein kriechendes Ungeziefer mit einem sehr kleinen Kopff, Zähnen oder Stacheln in dem Maul, womit es verwundet, einem runden dicken Leib, und sechs, oder wie andere zählen, (weil die erstern zwey derselben vor Hörner angeben,) acht Füssen, von ungleicher Grösse, wie ihre Arbeit solches erfordert. Sie leben von Fliegen und anderem kleinen Ungeziefer, denen sie das Marck aussaugen, ingleichen von denen Dünsten in der Lufft. Sie haben eine angebohrne Feindschafft mit den Schlangen, Eidechsen, und sonderlich mit den Kroten, welchen Thieren sie zur Speise dienen. Man hält dafür, daß sie aus der Fäulniß und Schimmel wachsen; sie zeugen sich aber fort wie andere Thiere, und das Weiblein trägt ihre Eyerlein unter dem Leib in ein Gespunst, welches das feineste, weil das andere nur zu ihrem Fliegenfang dienet, eingewickelt, bis sie auskriechen; doch findet man sie auch anderswo angehangen. Und zwar legen sie ihre Eyer im August und September, brüten sie 15 Tage darnach aus, worauf die Weiblein sterben. Sie sind von mancherley Art. Etliche sind unschädlich, und halten sich entweder in den Häusern oder freyen Lufft auf, die unschädlichen sind meistens kleine, und haben kurtze Füsse, sind grau oder schwartz. Andre aber sind schädliche. Etliche spinnen schöne Netze, andere ein verworrenes rauhes Gewebe, andere gar nicht. Unter denen, so in den Häusern leben, ist die Creutz-Spinne die ansehnlichste, und nach derselben die langfüßige. Die Garten-Spinnen nehmen die Farbe des Leibes an von denen Gewächsen, darauf sie sich aufhalten, und derer Saftes sie vielleicht geniessen, daher man grüne, gelbe, weisse, ja mannigfarbige findet. Unter den schädlichen sind die schwartzen Kancker-Spinnen, welche gerne stechen. Sie sind aber dem ohngeachtet nur

nicht giftig, ob gleich ihr Stich einige Entzündung machet. Die Spinnen, welche man zu brennen, viele alte abergläubische Weiber für ein Bedencken machen, sollen in wohlbestellten Haushaltungen nirgends gelitten, sondern fleißig ausgerottet, und ihr Gewebe abgekehret werden. Aus den grossen Creutz-Spinnen wird ein Pflaster gemacht, welches auf die Pülse gelegt, das Fieber vertreibt. Eine dergleichen Spinne in einer Haselnuß-Schale am Halse getragen, soll für der Pest bewahren. Nicht weniger soll von diesen grossen Spinnen, wenn sie recht vollkommen, und zu rechter Zeit aufgefangen, in ein Büchslein gethan, und darinnen Jahr und Tag verschlossen gehalten worden, bis sie sich in sich selbst verzehrt, ein gekrenckelter Stein erwachsen, der dem Gifft widerstehet, und von dem man vorgiebt, daß, so er in einen Ring eingefasset, am Finger getragen würde, er sogleich die Farbe verändert, und mit einer Wolcken sich überziehet, wenn er nahe zum Gifft kommt; dergleichen Stein von nur bemeldeter Eigenschafft wird der Spinnen-Stein genennet. Es ist aber dieses Vorgeben so ungegründet, als die allgemeine und alte Einbildung, daß alle Spinnen an und für sich selbst giftig, oder ihr Biß ein eigentlicher giftiger Biß sey. Einige, nemlich die kleinen kurtzbeinigten, grauen oder schwartzen, sind auch nicht einmal zum Beissen geneigt. Indessen hat doch dieses Vorurtheil verursachet, daß die Menschen sich von Jugend auf vor allen Spinnen grauen lassen, und sich um denjenigen Nutzen, den man von diesen künstlichen, gemeinen, und bey uns in grosser Menge vorhandenen, leicht zu bekommenden, fortzupflantzenden, und zu erhaltenden fleißigen Thiergen haben konte, nicht bekümmert, sondern solches verachtet. Ja weil man bey einigem Ungemach keinen sonderlichen Nutzen an ihm gespüret hat, so verfolget man solches ohne Nutzen, und ihr Werck in denen Häusern und Gemächern verstöret man. So hält man es auch bey uns sonderlich noch, da doch unsere meisten Haus-Spinnen von unschädlicher und dabey sehr nützlicher Art sind. Es hat aber endlich der Cammer-Präsident zu Montpellier, Monf. *Bon* am Ende des letzten Seculi die Sonne-Vogel- oder Spinnen-Seide und ihre so schöne als leichte vortheilhaffte Zubereitung erfunden, Massen dieselbe aus dem obengemeldeten Gespinste, womit sie ihre Eyerigen umwickeln, und die er Spinnen-Häusgen nennet, die schönste Seide verfertiget, solche spinnen, schön färben, Strümpfe und Handschuh daraus weben lassen, selbige dem vorigen König in Franckreich präsentiret, und also diese neue Spinnen-Seide entdecket hat. Wie denn der grosse Physicus und Mathem. e. Prof. Hausen, der Anno 1743 den 7 Mai hier in Leipzig zeitig verstarb, ein paar schöne Handschuh von dieser Seide vor den vorigen König in Pohlen und Churfürst von Sachsen, Augustum II. von seinen Reisen mitgebracht. Die Probe zu machen, so werden die jetztgedachten Spinnen-Häuschen, so grauer Couleur, wenn sie noch neu, jetzt aber schwärtzlich sind, in denen Ecken, Winckeln, Löchern der Zimmer, Cammern und Häuser zusammen gesuchet, bis etwan z. E. zwölf Viertel-Unzen vorhanden, hierauf mit der Hand und einem kleinen Stecken geschlagen, um den Staub heraus zu bringen, darnach mit laulichtem Wasser so vielmahl gewaschen, bis es lauter bleibet. Herr *Bon* hat solche nach diesem in einen Topf mit Wasser, darein Seiffe, Salpeter und Gummi Arabicum ein paar Finger voll gethan, über das Feuer gesetzt, und zwey bis drey Stunden kochen, und darauf wieder mit laulichem Wasser, um die Seiffe heraus zu bringen, waschen, endlich aber einige Tage wohl trocknen, zuletzt mit denen Fingern weich reiben, selbige über subtile Kämme kämmen und spinnen lassen. Sie ist mit allerhand Couleuren auf das feinste, wie andere Seide zu färben, und nimmt alle Farben an. Sie giebt einen so festen, zarten und glänzenden Faden, wie diese, und läßet sich verweben, verstricken, zwirnen, vernähen ꝛc. Man kan die Spinnen-Häusgen mit denen Eyern nehmen und sammlen, solchergestalt erst die Spinnen auskriechen lassen, und selbige in einem irdenen Gefäß zusammen bewahren, welches man nur mit Papier, darein Locher gestochen, zubinden, und sie darinnen spinnen, Eyer legen, solche umspinnen, und wieder ausbringen lassen. Alles geschiehet ohne Mühe, Wartung und Gefahr, ja mit viel wenigern Kosten, als bey denen Seiden-Würmern. Sie vertragen allerhand Lufft. Sie fressen nichts als Fliegen, die hier häufig zu fangen. Sie leben zehn bis zwölf Monat, und richten ihr Werck, nemlich mit Eyer-Legen und Spinnen-Häusgen-machen aus. Es ist in denen Leipziger Sammlungen im XIV und XV Stück eine weitläufftige Nachricht von diesen allen anzutreffen. Diese Manufactur könten manche Arme versuchen. Und es ist kein Zweiffel, daß Uibung und Erfahrung mehr Vortheile an die Hand geben würde, wenn sie anders vor der nun schon etablirten Würmer-Seide, womit so vieler Leute Interesse verknüpfet, und dabey den Deutschen schon das meiste leicht und bekannt ist, aufkommen könte und solte.

Spinnen, heisset Flachs, Werg, Hanff, Wolle oder Baum-Wolle, und Floret-Seide, die an einen Rocken geschlagen, davon abziehen, und zu einem langen gleichen Faden, vermittelst der **Spindel** oder eines **Spinn-Rades** drehen. Das Spinnen an denen Rädern gehet zwar leichter und geschwinder von statten, als an der Spindel, welches viel mühsamer, jedoch ist das an der Spindel gesponnene Garn weit fester, schöner und gleicher, und wird das davon gewirckte leinene Tuch oder die Leinwand in dem Wircken oder Verweben, auch viel leichter und stärcker als das Garn, so an dem Rade gesponnen werden. Es ist dieses sonst eines der nützlichsten

und

und nöthigsten Haus-Arbeiten in der Land- und auch gewisser massen in der Stadtwirtschafft. Dort geschiehet sie sonderlich vor das Haus selbst durchgängig, wo aber die andern Landwirthlichen Geschäffte nicht so viel Zeit erfordern, noch auf den Garn- oder Zeug- und Leinewand-Verkauff, wiewohl das Zeugverkauffen nicht zuzulassen, das Flächsene, Baum- und Schaaf-wollene Garn-Spinnen aber zum Verkauf vor die Manufacturen nicht ohne Ordnung und Aufsicht auf dem Lande zu erlauben, sonst aber allerdings auf alle Weise, sonderlich zu solchen Zeiten, da vieler Personen Geschäffte auf dem Felde cessiren, oder bey solchen Personen, die keine starcke Feld- und Haus-Arbeit verrichten können, als Kinder und Alte männliches und weibliches Geschlechts, zu befördern, und zum Behuf der Landes-Manufacturen zu veranstalten ist. Ja eben in dieser Absicht geschiehet es hauptsächlich in denen Städten, und zwar, weil man da bessere Aufsicht und Ordnung halten, vielen müßigen Weibesleuten und Kindern aber, oder die doch solches zugleich dabey verrichten können, z. E. denen Höcken, Obst- Soldaten- Trödel- und andern Buden-Weibern, etwas nützliches zu thun geben, die Spinnereyen aber immer schöner machen kan, so gehet es am besten in denen Städten von statten. Sonst aber pflegt auf dem Lande das Flachs- Werg- und Schaaf-Wolle-Spinnen meistentheils die Arbeit der Mägde und Weibs-Personen des Abends im Winter zu seyn. Man bauet, was das Flachs-Spinnen betrifft, dazu entweder den Flachs selbst, wenn ein gutes Flachs-Land vorhanden, und von dem Wirt alle Arbeit selbst dabey verrichtet werden kan. Denn sonst ist dabey nicht viel Profit, sondern man thut besser, wenn man den Flachs kaufft und spinnet, oder, wie öffters das Recht grosser Land-Güter, z. E. in der Lausitz mit sich bringet, halb oder gantz zur Fröhne spinnen, und seine Leinewand, it. sein Zeug vors Haus selbst machen lässet. An vielen Orten ist auch das Baumwollen-Spinnen vors Haus gebräuchlich, und viele Mägdgen wircken auch selbst das Zeug daraus, wie im Plauischen. Um das Flachs-Spinnen im Winter des Abends zu befördern, und die Spinner munter zu halten, hat man an vielen Orten auf dem Lande im Gebrauch, daß die Spinner zusammen gehen, und einander Gesellschafft leisten, welches denn zu einem zum Spinnen gehen heißt. Allein es sind dieses Spinne-gehen, und die daraus entstehenden Spinn-Stuben, Spinn-Gelacke, und Zusammenkünffte vieler jungen Weibs-Personen, wozu sich auch junge und andere Manns-Personen eingefunden, wegen vieler Misbräuche, actriebener Uppigkeit, Frechheit, verborgener Sünden, und endlich ausbrechender Unzucht, wie auch anderer Ursachen wegen, einer beforaten guten Policey an einigen Orten so verhaßt worden, daß dergleichen Zusammenkunffte und Spinne-Stuben zum Theil entweder gar verboten, oder doch nur in gewisser Einschränckung und Ordnung unter Leuten von ein paar Häusern, einerley Geschlechts, und in Beysein oder unter der Aufsicht der Alten und Verständigen, sonderlich der Wirte und Eltern, zugelassen werden.

Spinnen-Distel, siehe Cardobenedicten.

Spinn-Rad, ist ein von Holtz gedrechseltes und zusammen gesetztes Gestelle, mit einer Spule, Flügel, Wocken, Rad und Fusstritt versehen, auf welchem der Flachs, Hanf, Werg oder Wolle gesponnen und in haltbare Faden gebracht wird. Man hat derer verschiedene Gattungen, und finden sich darunter auch einige, welche man auf einen Tisch vor sich stellen kan, so aber von so gar guter Bequemlichkeit und Nutzbarkeit nicht sind, als man vermeynet.

Spinn-Rocken, ist ein lang gedreheter hölzerner Stock von oben mit einem Wocken-Holtz, von unten aber mit einem Fuß-Tritt versehen, woran das Spindel-Werck, als Flachs, Hanf, Werg oder Wolle geleget, und davon abgesponnen wird.

Spinneweben-Garn, ist eine Art von einem hohen Netze, womit man denen Rebhünern und andern Vögeln nachzustellen pfleget. Es giebt derselben entweder einfache und doppelte, oder dreyfache. Die einfachen haben Rincken, welche in einer [illegible] lauffen, und sind etwa achtzig oder hundert Schuh lang, und sechzehen oder achtzehen bis zwantzig Schuh hoch. Die doppelten und dreyfachen sind wie die Steck-Garne; dieselbige werden mit Stangen hoch aufgerichtet und gestellet, nach Gelegenheit, so viel derselbigen vorhanden, ohngefehr kurtz vor der Dämmerung, wenn sich Tag und Nacht [illegible]. Alsdenn werden die Hüner gesucht und aufgetrieben. Diese Garne kan man zu allerley Sorten Vögel, grosse und kleine gebrauchen, und werden auf einerley Art gestellet, nur daß sie zu denen wilden Enten, Schnepfen und Rebhünern etwas stärcker als zu kleinen Vögeln seyn müssen. Sonderlich kan denen Wachteln, sie seyn verschlagen oder nicht, fast auf keinerley Weise besser Abbruch geschehen, als wenn nur noch einzelne Frucht stehet, da stellet man dieser Gärnlein, so viel derer vorhanden, macht eine Schnure mit Lapp-Federn und untermengten Schellen; diese Schnure ziehen ihrer zween allmählich nach dem aufgerichteten Garn, wenn nun die Wachteln dem Schellen-Geräusche entfliehen wollen, so fallen sie in die Garne. Und so wird es auch auf Wiesen in langem Grase gemacht.

Spint oder Splint, ist das weiche oder weisse Theil, so zwischen der Rinde und dem harten Holtze eines Baumes ist. An den Eichen ist der Splint manchmahl anderthalb Zoll um den gantzen Baum stark. Der Splint muß bey Verarbeitung des Holtzes gantz und gar weg-

weggehauen werden, weil er der Fäulnüß allzugeschwind unterworffen ist.

Spiring, ist ein nicht sonderlich langes Fischlein, wie eine Sardelle, Silberweiß, dessen Schuppen gleich ausfallen, wenn er aus dem Wasser kommt, und welcher hiernächst, wenn er eine Zeitlang in einem Fasse gestanden, wegen seiner Fettigkeit ein Oel von sich giebt, so die Fischer zum Brennen brauchen.

Spitzen, heisset man den aus Gold, Silber, Nessel-Garn, wie auch aus schwartzen oder weissen Zwirn bereiteten Zierath, welcher zu mancherley Auspuß an Wäsche und Kleidern gebrauchet wird. Man theilet sie ein in genehete und gekleppelte; die kostbarsten sind die genehete, Frantzösische, Venetianische, Enalische ꝛc. Die auserlesensten unter denen gekleppelten, die Brabantische, Annabergische, Narenberrische und Schneebergische. Sie werden alle insgesamt entweder Stück-weise oder der Ellen nach verkaufft.

Spitzen-Bändgen, wird eben dasjenige besonders zu genäheten Spitzen gewirckte schmale weisse Bändgen genannt, so auf beyden Seiten durchlöchert, und zu Einfassung und Unlegung der Blumen und Gange in den genäheten Spitzen nothwendig gebrauchet wird.

Spitzen-Grund, hat zweyerley Bedeutung, einmal verstehet man darunter kleine zarte von weissem Zwirn über ein rund-spitziges Hölßlein zusammen geschlungene und ausgezackte Ringlein, welche theils an statt der Zäcken oben an die genähete Spitzen weitläufftig angestochen, theils auch sonst bey anderer sauberer Nähterey gebraucht werden. Nechst diesen heisset man ebenfalls diejenigen weitlochrigen Stiche in den genäheten Spitzen, womit die leeren Plätze, so ausser den Blumen und Gängen befindlich, ausgefüllet werden, Spitzen-Grund, und ist dieser entweder einfach oder doppelt.

Spitzen-Rand, ist ein von weissen zarten Zwirn schmaler gekleppelter Streiff, der unten an die genäheten Spitzen statt einer Befestigung angestochen wird, massen sie ausser diesen leicht abgerissen und schadhafft werden könten.

Spitzen-Stich, heisset der künstliche Stich, womit die Blumen in den Spitzen oder in der andern feinsten Nähterey ausgefüllet werden. Es giebt dessen vielerley Arten, als da ist der **Marcipan-Stich**, einfach und gedoppelt, der **Mandelkern Stich**, **Rösgen-Stich**, **Flammen-Stich**, **Schief-Stich**, **Erbis-Stich**, **Ketten-Stich**, dichter Stich, schlechter Grund, einfach und doppelt ꝛc.

Spitz-Gläser, sind die nach ihrer Form genannte gläserne Trinck-Geschirre, wie solche zum Wein gebraucht, und bey den Gastereyen am gewöhnlichsten anzutreffen. Sie sind klein, oben etwas weit, unten herzu gegen etwas spitzig zulauffend, wie die abgeschnittene Spitze eines wohl proportionirten Kegels, welche Spitze hernach auf einen geschickten formirten unten etwas breiten Fuß erhöhet. Einige sind glatt oder geschnitten, oder geschliffen.

Spitz-Hacke, Spitz-Haue, ist ein eisernes wohlverstahltes spitziges Werckzeug mit einem hölzernen Stiel, das starcke kiesigte Erdreich damit zu gewinnen und aufzuhauen.

Spitz-Maus, ist eine Art Mäuse, deren Biß für vergifftet gehalten wird. Ihre Schnauße ist lang und spitzig; die Zähne sind dünne, und stehen in gedoppelter Reihe; die Augen gegen den Leib zu rechnen, sind sehr klein, daß sie gar blind zu seyn scheinet. Ihr Schwantz ist kurtz und dünn, das Haar braun-röthlicht, ohne an dem Bauche, woselbst es weiß ist. Des Winters machtes sich in die Ställe, im Sommer aber in die Gärten und an die Orte, wo viel Rinds-Mist liegt. Sie ernähret sich von Würtzeln, insonderheit der Artischocken und Hülsen-Früchte, daher sie den Gärten grossen Schaden thut. Siehe Art. **Maus**.

Spitz-Morgeln, siehe **Morgeln**.

Spitz-Müntze, suche **Müntze**.

Splint, siehe **Spint**.

Spohren, sind kleine bewegliche eiserne nachlichte Sternlein, die aussen zwischen der Mitte eines kleinen Stücklein Eisens befestiget, welches zwey stumme Theile hat, um solche an die Fersen des Reuters fest zu machen.

Spohren, nennet man auch die an den Füssen eines Haus Hahnen zur Seite unten hervorragende starcke Horner, welche, wenn sie recht ansehnlich, ihm als ein Merckmahl seiner guten Eigenschafft vor andern, die dergleichen nicht haben, den Vorzug zuwege bringen.

Spolier, nennet man ein halb-seidenes und halb-leinenes Gewebe, womit man die Zimmer an statt der Tapeten vielmahls auszuschlagen gewohnt ist.

Spolier-Hacken, heissen einige auf ein Eisen-Blech oder sauber geschliffenen Stahl geschweisste Hacklein, die man zusamt dem gedachten Blech an die Tapeten und dergleichen bezogene Wände sonder Einschraubung und Verletzung derselben dahin einhengen und gleichsam anwerffen kan.

Spor-Apffel, siehe **Speyerling**.

Spor-Ey, suche **Ever**.

Spratzling, siehe **Aesche**.

Sprehe, suche **Staar**.

Spreil, siehe **Speiler**.

Sprenckel, ist eine kleine Maschine, allerley so grosse als kleine Vogel damit zu fangen. Es bestehet dieselbe aus einem gespannten Bogen, der von einer geschwancken Ruthe eines Weiden- oder Erlen-Baums gemacht, und folgendergestalt zubereitet wird: Man bindet an das eine Ende der Ruthen einen gedoppelten Faden, oder wie es andere besser zu machen gedencken, statt des Fadens, eine zweyfache von Roß-Haaren gemachte Schnur. Diese Schnur oder den Faden ziehet man durch ein Loch, welches in das andere und zwar dicke Theil der Ruthen muß gebohret werden, und damit die Schnur oder der Faden nicht wieder zurücke schnelle, so wird zu dem Ende ein kleines Holtzlein oder Knebelein daran gebunden, welches

an das Loch des dicken Theils der Ruthe zwar anschnelle, aber nicht durchfahre. Soll nun dieser Sprenckel gerichtet werden, so nimmt man ein kleines Schnell-Holtz, richtet solches zwischen der in einem Circkel ausgebreiteten Schnur oder dem Faden aufs beste, hänget an besagtes Holtz Vogel- oder Ebereschen- oder auch Hollunder-Beere, so bald nun der Vogel zu diesem Gesäse eilet, und das Schnell-Holtz nur ein weniges mit dem Fusse berühret, so bald schläget der gespannte Bogen los, erhaschet des Vogels Fuß, und hält ihn also gefangen. Man hat bey diesem Vogel-Fang angemercket, daß der Vogel, weil er dabey lange zappelu, und ehe er stirbt, sich sehr abmatten muß, so wohlgeschmack im Essen nicht sey, als der, welcher in den Dohnen schnell erhenckt, und eiligst seines Lebens beraubet wird. Der Sprenckel-Fang ist zu Ausgang des Augusti, und im Anfang des Septembers am besten: Denn über solche Zeit bleiben wenig Sprenkel-Vögel, (ausgenommen Rothkälgen und Meisen,) hintersielliq.

Spreng-Kanne, Spreng-Krug, Sprütz-Krug, Gieß-Kanne, ist eines derer nothigsten Garten-Instrumenten, so in einem Gefässe bestehet, dessen man sich zu Begiessung der Garten-Gewächse und Pflantzen bedienet. Es ist entweder von Kupffer oder weissem Blech gemacht, hinten mit einem Henckel, und vorne mit einer von der Sprenq-Kanne schräg abstehenden Röhre versehen, worauf ein Trichter-förmiger und gleich einem Durchschlag klein durchlöcherter Aufsatz gesteckt wird, damit das Wasser dadurch gleich einem Regen auslauffe, und die Erde um die Pflantzen gemächlich befeuchte. Man hat auch grosse mit zweyen Henckeln, welche man mit beyden Händen fasset, und sie zu den Kübel- und andern grossen Gewächsen, die viel Begiessens vonnöthen haben, gebrauchet. Hieher gehöret auch der Spreng Trichter, Tab. XV Fig. 3 mit gantz subtilen Löchlein durchschlagen zum frisch-aufgehenden Saamen und zarten Gewächsen, aus welchem man das Wasser nach Belieben kan rinnen lassen: Denn wenn man den Daumen oben auf das Loch A hält, so lässet die äussere Lufft das verschlossene Wasser nicht rinnen; wo man ihm aber mit Hinwegrückung des Daumens oben wiederum die Lufft giebt, so fällt das Wasser durch die Oeffnung B gar zart, als ein dünner Regen herab.

Spreng-Mast, suche Mast.

Spreng-Trichter, siehe Spreng-Kanne.

Sprengwerck, nennet man die Art von äussern Gatter-Werck, welche aus starcken viereckigten oder flachen eisernen Stäben zusammen gesetzet, die auf mancherley angenehme Weise und nach eines ieden Belieben, bald nach geraden, bald nach krummen Linien, bald nach beyden zugleich zusammen verbunden, so daß doch iedesmal die Absicht des Bau-Herrns dabey in Acht genommen worden. Einige Exempel davon finden sich in Tab. III. siehe Gatter.

Spreu, Spreuer, sind die ausgedroschene Hülsen vom Getraide und andern Feld-Früchten, welche durch das Wurffen von denen guten Körnern auf der Scheune abgesondert, und zu Fütterung des Viehes gebraucht werden. Die Weitzen-Spreu wird den Stuten, Ochsen, Kühen, Gälte-Vieh unter die Siede mit gemenget und gegeben. Die Roggen-Spreu werden ausgesiebt, und was durchfället, vor die Schweine behalten, die groben werden unter die Weitzen- und Haber-Spreu geschüttet, und nachmals den Stuten die Siede damit gemenget. Die Gersten-Spreu mischet man den Schweinen unter ihr Brüh-Futter; man braucht sie auch unter den Leimen zu den Estrichen und Ofen. Die Haber-Spreu werden unter die Weitzen- und Roggen-Spreu gemenget, und den Stuten bey Winter über, so lange man nicht zu Acker fähret, gegeben. Die Spreuer oder Schaalen von denen Erbsen menget man den Kühen unter die Siede; die Hirsen-Spreuer aber, so mit durchs Sieb fallen, werden den Schweinen unter die Roggen-Spreu gemenget, und die gröbste denen Ochsen unter die Siede gethan. Die Spreu vom Heide-Korn sowohl, als vom Lein sind den Schweinen am zuträglichsten, als welche man ihnen unter die Roggen-Spreu zu mengen pfleget. Es ist auch die Lein-Spreu ein gutes Futter, die jungen Gänse zu erziehen. Hingegen sind die Spreuer vom Hanffe keinem Vieh gut, sondern werden am besten in Mist gebraucht.

Spreu-Boden, Spreu-Kammer, ist ein Behältniß bey einem Land-Gute, wo die Spreu in Vorrath aufgeschüttet werden. Es muß an einem trockenen Orte angebracht seyn, damit die Spreu nicht dumpffigt werde.

Spreu-Korb, ist ein hoher und weiter Korb, darinnen die Mägde die Spreuer aus der Scheune auf den Spreu-Boden, und von dar wieder nach und nach in das Siede-Faß tragen.

Spring-Brunn oder Fontaine, sind diejenigen Behältnisse, darinnen das Wasser von einer nahe oder weit davon gelegenen Höhe durch Rohren geführt, u. daselbst zum Sprung gebracht wird. Die nothwendigsten Stücke, so dergleichen erfordern, sind diesemnach ein ziemlich erhabener Ort, wo man in einem Kessel, der inwendig verzinnt seyn muß, oder in einem höltzernen Troge das Wasser gesammlet wird, so gemeiniglich der Wasser-Schatz heisset; die Rohren, wodurch das Wasser aus diesem in den Spring-Brunnen geleitet wird, nebst dem Aufsatz, daraus es springet, und sodenn der Rand oder die Einfassung des Brunnens selbst. Dieser Rand muß in einer formlichen und geschickten geometrischen Figur bestehen, und sich nach denen übrigen um und darneben befindlichen Zierrathen, oder überhaupt nach der Anlage des Orts richten. Der Raum nun, der dadurch eingeschlossen wird, und offt unter den Horizont eingesenckt ist, heisset ein Basin. Wie dieses Basin auf so gar verschiedene Art kon-

variret werden, erweisen nicht nur die in Kupffer gebrachte Muster von Versailles, und derer in andern ansehnlichen Städten Deutschlandes, sondern er kan auch hiervon L. C. Sturm in seiner Anweisung zu grosser Herren Palläste p. 72 nachgeschlagen werden. Die Röhren betreffend, so werden zu denen, darinnen es bis in das Basin geleitet wird, entweder holzerne, oder thönerne, oder bleyerne genommen, von welchen letztern, sonderlich wie sie zu machen, Leibnitz nachzulesen; diejenigen aber, wodurch das Wasser heraus springet, sind gewöhnlich von Metall oder Bronze, oder von Kupffer. Wenn bey dergleichen Fontainen das Wasser durch eine einzige Röhre oder auch wohl durch mehrere in angenehmer Disposition in einem Strahl, der etliche Zoll starck im diametro heraus springet, heissen diese Jets d'Eau, oder Wasser-Strahlen; da hergegen Bilder-Fontainen genennet werden, wo diese Rohren in allerley Wasser von sich gehende Bilder und Figuren versiecket und damit bekleidet werden. Auch ist nicht ungewöhnlich, daß auf die Röhren bey einer Fontaine mancherley Aufsätze annoch geschraubet werden können, vermittelst derer das herausspringende Wasser eine besondere Figur oder andere angenehme Veränderungen bey dem Sprunge machen muß. Nicht weniger werden durch die Kunst entweder vermittelst der Zusammenpressung der Lufft, oder natürlichen Schwere des Flueh kleine Spring-Brunnen verfertiget, so auf den Tafeln grosser Herren zu ihrer Belustigung gebrauchet werden, indem man sie mit Wein oder wohlriechendem Wasser anfüllet, dergleichen ist der Herons-Brunn, Kirchers-Brunn u. s. f.

Springer, heisset ein Pferd, das nach Erfordern ordentliche Sprünge macht, welche in Balotaden, Croupaden und Caprielen unterschieden werden. Bey der ersten Gattung, wenn das Pferd alle vier Füsse in der Lufft hat, weiset es nur die Eisen von den Hinter-Füssen; bey der zweyten ziehet es die Hinter-Füsse unter sich, und bey der dritten schlägt es mit Gewalt hinten aus. Andere Erhebungen des Pferdes werden nicht unter die Sprünge gerechnet.

Spring-Gurcken, Esels-Gurcken, Spritz-Gurcken, ist ein wildes Kraut, des Gewächs den gemeinen Gurcken nicht ungleich, nur daß es rauher und stachlichter. Die Zweige oder Rancken breiten sich auf der Erde aus, und sind überaus rauh, daß sie auch einen beym Anrühren stechen. Zwischen denen Rancken kommen die Blüthen allenthalben vor, sind als wie an den zahmen Gurcken gelb, und wie Sterne formiret, und haben guten Theils hinten ein Knöpflein, welches hernachmals zunimmt, und die Frucht giebet. Diese ist lang-rund, in der Grösse einer welschen Nuß, und voller Stacheln. Sie wird erst im August-Monat reif, bekömmt alsdenn eine weißliche Farbe, und springt mit einem Platzen von ihrem Stengel von selbst, oder auf das geringste Anrühren, lässet einen Safft von sich, und spritzt den Saamen umher. Das gantze Gewächs ist eines bittern Geschmacks; die Wurtzel ist scharf, eines Armes dick und voller Safft. Sie wird in Scheiblein geschnitten, an der Sonnen getrocknet, und wider die Wassersucht nützlich gebraucht. Aus der Frucht wird ein Safft gezogen, welcher die scharffen und faulen Feuchtigkeiten starck abführet, daher er den Leib- und Wassersüchtigen heilsam ist, kan aber leicht übernommen werden und Schaden thun, es sey denn, daß er mit Qvitten-Safft versetzet werde. Bey uns wird das Kraut in Gärten gezogen, und wenn es einmal gesäet, vermehrt es sich selbst.

Spring-Hahn, siehe Heuschrecke.

Spring-Körner oder **Treib-Körner**, ist ein Kraut, so in denen Gärten aus dem Saamen gezogen wird. Es hat einen weissen Safft, der sehr scharff ist, Blasen ziehet, das Haar wegfrißt, auch Warzen und Flechten wegnimmt. Der Saame aber führet gewaltig ab, über und unter sich, und ist gut wider die Wassersucht, muß aber sehr behutsam gebraucht werden.

Spring-Kraut, oder *Nolimetangere*, ist ein Gewächse, welches gerne an feuchten Orten und in den Gräben seinen Stand hat. Es treibet safftige runde Stengel, licht-grüne glatte und länglichte Blätter, licht-gelbe an subtilen Stielen hängende Blümlein, so dem Ritterspern gleich gebogen, und hat einen braunen länglichten Saamen in durchsichtigen Schötlein, welche, wenn sie kaum angerühret werden, zerspringen, und den Saamen verstreuen. Es wird für ein schädliches und giftiges Gewächs gehalten, aber doch zur Curiosität in den Gärten gezogen, und daselbst im Anfang des Frühlings gesäet. Wo es einmal hinkommt, besaamet es sich hernach selbst.

Spring-Ochse, siehe Brummer.

Sprintz, suche Sperber.

Spritze, ist ein Werckzeug, bestehend aus einer Röhre, in welche ein Stössel oder Kolben geheb eingesetzet, vermittelst dessen das Wasser durch die an dem einen Ende befindliche etwas engere Röhre in die Ferne getrieben, und gleichsam geschossen wird. Man hat sie von Holtz, Blech, Zinn oder Meßing, von verschiedener Grösse, nachdem sie nemlich zu diesem oder jenem sollen gebrauchet werden. In der Küche hat man Spritzen zu Spritz-Kuchen, Wurst-Spritzen zu Füllung der Därmer u. d. g. Von den Feuer-Spritzen siehe an seinem Orte ein mehrers.

Spritz-Gurcken, siehe Spring-Gurcken.

Spritz-Kuchen, ist ein Gebackens, worin der Teig durch eine besonders verfertigte Spritze in das heisse Schmaltz getrieben wird. Man nimmt ein Maaß süsser Milch, setzet es in einer Casserole aufs Kohl-Feuer, thut ein Stückgen Butter eines Hüner-Eyes groß darzu, rühret so viel feines Mehl hinein, als die Milch annehmen will, bis der Teig gantz trocken werde. Nach diesem nimmt man ihn vom Feuer, schüttet ihn in eine erdene Schüssel, sprenget Saltz,

Muscaten-Blüthe und Saffran, nach Belieben darüber, schläget ein paar Eyer daran, welche vorhero in laulichtem Wasser müssen gelegen haben, durchknetet den Teig und thut immer mehr und mehr Eyer darzu, bis er dünne genug, und ganz glatt gearbeitet sey. Alsdenn lässet man Schmaltz in einem Tiegel über dem Feuer zergehen, bringet den Teig in die darzu verfertigte Spritze, die vorne einen Stern haben muß, und treibet ihn mit dem Stössel oder Stempel in das heisse Schmaltz, so lang oder kurtz man will, und lässet ihn backen, bis er genug hat. In währendem Backen muß man denselben mit Schmaltz begiessen, damit die Kuchen recht auflauffen und gut werden.

Sprossen oder Staffeln, werden die kurzen meist abgerundeten Querholzer genennet, welche man zwischen zwey Leiter-Bäumen in gleich-weit von einander abgetheilte und gerad durchgebohrte Löcher eintreibet, auch damit sie die gedachten Bäume desto beständiger zusammen halten mögen, die an den Enden und manches mahl auch, wenn es die Länge der Bäume erfordert, einige in der Mitte besonders mit höltzernen Nägeln an die Bäume feste machet. Ihre Grosse sowohl, als ihre Zwischen-Weite richtet sich nach der Absicht, worzu sie gebrauchet werden sollen; denn langer und auch enger werden sie zusammen gesetzet in den Raufen, woraus das Vieh ihr Heu und rauh Futter zu fressen pfleget; kürtzer, aber auch weiter stehen sie hergegen von einander bey denen Leitern und Stiegen, worauf man in die Höhe zu steigen pfleget; da man sie auch eher Staffeln als Sprossen nennet ꝛc.

Sprosser, ist der Nahme einer besondern Art Nachtigallen, welche keinen so rothen Schwantz haben, und um ein merckliches grösser sind, als die ordentlichen Nachtigallen. Hingegen ist ihr Gesang nicht so schön, und werden sie nur darum geachtet, weil sie fast alle die gantze Nacht hindurch schlagen.

Sprott, ist eine Art Sardellen oder Anschovis, so geraucherT, und aus Engelland zu uns gebracht werden. Sie sind fett, und wenn sie frisch, wohl zu essen, es sey roh, oder, welches besser, auf dem Rost gebraten. Wenn sie alt worden, riechen und schmecken sie widerlich.

Sprünge, heissen die Hasen-Füsse.

Sprung-Riemen, ist ein breiter Riemen, welchen man an den Bauch-Gurt eines Pferdes befestiget, zwischen den Vorder-Schenckeln durchziehet, und an den Zaum feste macht, damit das Pferd den Kopf nicht in die Höhe werfen und damit schnellen könne.

Spuhle, ist an Spinn-Rade, oder auch beym Garn- oder Seidenwinden, das Stück, so das gesponnene Garn aufnimmt. Jene Art bestehet aus einer dünnen Röhre mit hohen Borten an beyden Enden, und mit zwey Flügeln an den Seiten, so mit kleinen bräthernen Häcklein versehen, an einem eisernen Stifft umlaufend, welche den von dem Wocken herunter gezogenen und zusammen gedrehten Faden durch das daran befindliche kleine eiserne Röhrlein, aufnimmt, und im Herumdrehen selbigen aufwindet. Die andern aber sind ein wenig anders gemacht.

Spuhlen, siehe Feder-Kielen.

Spül-Faß, ist ein höltzernes, rundes, flaches Faß, darinnen bey Reinigung des Küchen-Geschirrs die geschcuerten Schüsseln und Teller auf das reneste abgespület werden.

Spüligt, ist zweyerley: Küchen-Spüligt und Brantewein-Spüligt. Das Küchen-Spüligt ist das Wasser, darinnen die gebrauchten Schüsseln, Teller, Töpffe, Tiegel ꝛc. von denen daran zurück und hangen gebliebenen Speisen ab- und ausgewaschen worden, und welches man in das in der Küche stehende Spüligt-Faß oder Spüligt-Gelte, welche letzte mit zweyen Hencteln oder Handhaben versehen, zusammen zu giessen pflegt. Man wirfft auch den Schaum von denen Speisen, und was sonsten den Menschen nicht zu assen taugt, darzu hinein. Bey grossen Landwirtschafften pfleget man dieses Wasser nicht wie in den Städten wegzugiessen, sondern es wird solches in einem besondern Fasse, so eben das Spüligt-Faß heisset, nebst anderen Abgang der vorbereiteten Speisen gesammlet, und vor die Schweine aufbehalten, welche sich darbey wohl befinden. Das Brantwein-Spüligt bestehet in demjenigen, so in der Brantwein-Blase, nachdem der Brantewein völlig herüber gelauffen, übrig geblieben, und ausselbiger heraus in das Brantewein-Spüligt-Faß geschöpffet wird. Beyde Arten von Spüligt geben den Schweinen ein angenehmes Getränckе, zumal, wenn man solches mit kleyen, schwartzen Mehl, Schrot, Träbern, Heydekorn-Spreu, ausgedroschenen Lein-Knoten und dergleichen untermenget, und dadurch etwas dicke macht; wiewohl nur denen Ferckeln und Mast-Sauen dergleichen Güte geschichet, massen denen Läuffern das Spüligt, damit es desto weiter reiche, dünner gemacht, und mit Wasser gemenget wird. Das Spüligt muß denen Schweinen etwas warm, doch nicht zu heiß, gegeben werden, daß ihnen die Därmer nicht zusammen lauffen. Wenn man eine Schild-Kröte in das Küchen-Spüligt-Faß legt, und die Schweine davon trincken lässet, sollen sie wohl gedeyen.

Spül-Kessel, siehe Schwenck-Kessel.

Spül-Napff, ist ein zum vollständigen Thee- oder Caffee-Zeug nöthiges Stücke, so in einem zierlich gemahlten wohl-proportionirten runden Napffe aus Porcelain oder auch anderer Materie bestehet, darein laulichtes Wasser gegossen wird, die Schalen während dem Trincken darinnen auszuspülen zu können.

Spunde-Bret, siehe Bret.

Spur-Hund, ist ein Jagd-Hund, der das Wild auf der Spur verfolgt. Dergleichen sind die schon beschriebene Leit-Hunde, nur mit dem Unterscheid, daß jene an dem Hänge-Seil geführet werden, diese aber los gehen, und die eigent-

eigentlichen oder insbesondere sogenannten Jagd-Hunde, oder Chiens courans &c. wovon an seinem Orte ein mehrers. Alle diese Hunde überhaupt haben einen solchen guten Geruch, daß sie auch demjenigen Wild allein nachfolgen, dem sie zuerst nachgesuchet, und demselben, es mag auch wechseln und sich drehen, wie es will, so lange nachsetzen, bis es dem Jäger in die Hände fällt.

Spund, ist der höltzerne Pfropff, womit das Loch oben in der Mitte des Fasses, welches man das Spund-Loch nennet, und dadurch das Faß füllet, zugestopfet wird. Wenn man die Spünde zu denen Eßig-Fässern von Weiden-Holtze macht, soll der Eßig desto länger gut bleiben.

Spund-Baum, siehe Fach-Baum.

Spund-Hefen, heissen diejenigen Hefen, so aus denen Bier-Fässern oben zum Spund-Loche heraus stossen, werden auch sonsten Ober-Hefen genennet, und von denen Semmel- und Kuchen-Beckern am meisten gebraucht. Dahingegen diejenigen Hefen, die sich auf dem Grunde der Fässer setzen, und viel schwerer sind, zur Unter-Gahre bey dem Biere und auch zum Backen bisweilen verwendet werden.

Spund-Pfahl, siehe Pfahl.

Spur, heisset bey der Jägerey die Fährde und andere Zeichen, woran der Gang des Wildes abzunehmen. Dergleichen Spur suchen heisset einen Spur-Gang thun.

Staar oder Stahr, Sprehe, ist ein Vogel, in der Grösse einer Amsel oder Drossel, hochbeinigt, hat eine ziemlich breite Brust, und einen nicht allzu langen gelblichten Schnabel. Am Kopff, Rücken, Flügeln, Schwantz, Brust und Bauch ist er scheckigt, nemlich schwartz und weiß-düplicht, doch mit dem Unterschied, daß die Männlein an dem Kopff gar wenig weisses haben, und also fast gantz schwartz aussehen; ingleichen haben die Männlein um den Hals und ziemlich weit hinunter an dem Rücken schöne glantzende Federn, wie an den dunckel-farbigen Tauben zu finden; am gantzen Leibe sind auch die weissen Pünctlein bey denen Männlein viel kleiner, als bey denen Weiblein, welches sonderlich an der Brust gar merklich ist, also, daß die Weiblein daselbst viel weisser, als die Männlein scheinen. Die Junge aber haben nicht gleich eine schwartze, sondern eine licht-graue Farbe, u. erlangen nicht eher der Alten Farbe, bis sie das erste Jahr zurücke geleget. Sie brüten in hohlen Bäumen, sonderlich aber in Aspen; und weil dieser Vogel gerne seines gleichen um sich hat, so geschiehet es offt, daß etliche Paar auf einem Baum zu gleicher Zeit brüten, gleichwie etliche Paar Sperlinge an einem Hause nisten. Ja, sie sind so begierig auf einen Baum ein Loch zur Brut zu finden, daß sie auch gar willig in die Kästlein brüten, die man ihnen zu solchem Ende an die Bäume hinauf nagelt. Sothane Brut verrichten sie in einem Jahr zwey- auch wohl zum dritten mahl, und haben selten unter sieben bis achte bey einer Brut; dahero sich nicht zu verwundern, wenn sie ihren Strich so zahlreich halten: Denn sie ziehen im Herbst in grosser Menge beysammen. Sie nehmen ihre Nacht-Ruhe nicht in denen Wäldern, ob sie gleich ihre Brut darinnen verrichten, sondern im Rohr in denen Teichen, suchen auch ihre Nahrung nicht in dem Wald, sondern allein in Feldern und Wiesen. Solche bestehet in allerley Gewürm und verfaulten Gras-Würtzelein; sie gehen auch denen Hollunder-Beeren, absonderlich aber denen Weinbeeren ernstlich nach, nicht ohne Schaden derer Weinberge. In Häusern muß man denen Staaren, wenn man sie frisch und gesund erhalten will, nicht lauter gekochtes Fleisch, zumal keines, das sehr gesaltzen, vorgeben, sondern sie offters mit Würmern und Heuschrecken, wie auch mit allerhand Beeren, als Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Kirschen, Drosselbeeren, Ebereschen u. Hollunder-Beeren versehen und füttern, nechst welchen sie doch sowohl gekochtes, als rohes Fleisch, Brot und anders bekommen dörffen. Der Staar ist einer der artigsten Vogel, die man hier zu Lande hat, massen er leichtlich kirre zu machen ist, und alsdenn mit allerhand lustigen und lächerlichen Stellungen spielet, auch allerley Stimmen der Menschen und Thiere nachmachen, und alle Lieder, so ihm vorgepfiffen werden, auf das accurateste nachpfeiffen lernt. Ob er nun wohl solcher Gestalt unter allen Vögeln etwas zu lernen der geschicklichste ist, so passiret er hingegen auch vor den unbeständigsten: Denn gleichwie er in wenig Stunden, offtmals ein anderes Vogel-Gesähren oder Gesang trefflich wohl nachmachen lernt; also ist ihm auch nichts ungemeines, daß er, was er etliche Jahr getrieben, wenn er etwas neues hört, auf einmal verlässet, und dem neuen anhängt; dahero ein Staar, der ein schönes Lied pfeiffet, vor allen Vögeln, oder allen andern Dingen, die er nachmachen konnte, wohl muß verwahret werden. Etwas besonders ist an diesem Vogel, daß auch die Weiblein, ob sie schon nicht so fleissig pfeiffen, doch solches zu lernen tüchtig sind. Ihr Fang geschiehet sowohl bey der Nacht als bey Tage. Wenn man sie bey der Nachtzeit fangen will, muß man erstlich ein grosses Netz von achtzig bis hundert Schuh lang, und sechzig oder siebenzig Schuh breit, nebst zweyen hohen Seiten-Wänden verfertigen, deren eine jedwede auf die Seite, wo das Netze am längsten ist, gerichtet wird. Uber diese kommt das grosse breite Netz, statt des Himmels; und damit selbiges füglich zuhache, so wird es sowohl als der Strick, daran es befestiget, mit Ringen versehen; die Ringe aber sollen über anderthalb Schuhe von einander nicht stehen. Darnach nimmt man zwey grosse Stricke, beschmieret sie aufs beste mit Seiffen, damit sie schlüpfferig, auch zum Zuzug glatt und bequem seyn. Alsdenn nimmt man vier starke Stangen, befestiget dieselbe im Wasser auf das beste, machet die vier Enden des Netzes daran fest, so ist das Netze im Stand, gestellet und gezogen zu werden. Kommt nun der Abend herbey, daß die Staaren einzufallen Lust haben, muß man sie ein wenig wegjagen, bis die Dämmerung einbricht, und

sie bey sothaner Finsterniß den auf sie gerichteten Zug und Netze nicht wahrnehmen können. Nachdem nun einige zu diesem Wendwerck gehörige Personen die besondern Hauffen der Staaren hin und her, auf und in das grosse Lager, wo das Netze gerichtet, eingetrieben haben, so gehen ihrer vier an die vier besagte Stangen, derer zwey, ein ieglicher eine vordere Stange zum Zuzug haben muß. Wollen sie nun das Netz zuziehen, so geben sie mit der hierzu gelegten Losungs-Schnur durch Ziehen die Losung; darauf ziehen sie so starck und gerade, als sie zu ziehen vermögen, die angeknüpfte und mit Seiffen bestrichene Stricke, binden sie auf. das eiligste mit dem grossen Netze los, daß es übers Wasser und über den Schilff fallen kan, lauffen anbey schnell denen Seiten-Wänden zu, drücken so wohl diese als den Himmel allerwegen nieder, und sehen insgesamt um und um fleißig zu, wo die Staaren durchbrechen wollen, daß daselbst gewehret wird. Etliche pflegen die gefangenen Vögel auf der Brust zu würgen, dieweilen aber solchen Vögeln der Schweiß auf der Brust zusammen rinnt, davon sie sich nicht halten und gut bleiben können, so ists am besten, wenn man ihnen vorne am Untermaul oder an der Kehle die Aederlein entzwey drückt und zerknirschet, und also können sie auch den Schweiß oder das Blut durch den Mund von sich geben. Den folgenden Morgen werden die erwürgten Staaren auf einen Rasen gelegt, getrocknet, ausgeweydet und zusammen gehängt, darauf die nassen Garne ausgebreitet, vom Koth und Schilf-Stoppeln gereiniget, getrocknet, und, wo Löcher hinein gekommen, ausgeflicket. Etliche stellen auch wohl das Netze in einem Winckel des Teichs vor der Staaren Lager auf sechs oder acht Stangen, und verwahren dasselbige um und um an dem Himmel und Seiten-Wänden; wenn nun die Staaren des Nachts in ihr Lager gefallen, und die Vögel im ersten Schlaf sind, ziehen sie hinter ihnen eine Schnur mit Schellen her, und treiben also die Staaren mit Gewalt unter die Garne, werffen sodenn die Vorder-Stangen geschwind nieder, und hernach auch die andern, daß das Garn auf sie fället, und sie bedecket. An einigen Orten sollen sie auch bey Nacht-Zeit mit einem Hamen nebst einem Lichte gefangen werden. Der Hamen wird nemlich in- oder hart an das Wasser gelegt, und auf beyden Seiten Flügel gesteckt, gleichwie an dem Rebhüner-Zeuge. Hinter dem Hamen wird auf einem in die Erde gestossenen Pfahl oder Stock eine Leuchte oder Laterne mit einem Lichte gesetzet, und hernach, wenn es recht dunckel worden, die Staaren oberzehlter massen mit der Schnur und Schellen getrieben, so gehen sie nach dem Licht, und kommen in den Hamen. Staaren bey Tages-Zeit zu fangen, bedienet man sich zweyer Wände, welche wohl verdecket und grün gefärbet seyn müssen, denn es ist ein Vogel, der, wenn er das geringste merket, nicht so leicht mag betrogen werden. Hiernächst braucht man darzu zwey lebendige Ruhr-Staaren, und ausgestopfte Bälge von todten Staaren, welche man neben das Netze hinstellet. So bald ein Flug vermercket wird, ziehet man die beyden Ruhr-Staaren an; die fliegenden erblicken hierauf nicht nur diese zwey, sondern auch die aufgesteckten todten, welche sie vor lebendig halten, und fallen bald ein. Der Staaren-Fang gehet bald nach St. Johannis an.

Staar, heißt auch eine Augen-Kranckheit, die entweder das Gesichte schwächet oder gar nimmt, wenn es der schwartze, vor unheilbar, und wenn es der weisse, vor heilbar, sonderlich durch das Staar-Stechen gehalten wird. Die Pferde sind dieser Kranckheit auch unterworffen. Siehe Art. Augen-Gebrechen.

Stabel-Erbsen, siehe Erbsen.

Staber-Zeug, ist ein Mühlen-Wort, und bedeutet, wenn man sagt: Eine Mühle sey auf Staber-Zeug gebauet, so viel, daß ein iedes Wasser-Rad, an welchem die Schauffeln nach dem Diameter des Rades innerhalb der Felgen eingesetzt, nur einen Mühl-Gang treibe, und wird dem Panster-Zeug entgegen gesetzet; als welches wohl den Schauffeln nach diesem gleich gebauet, aber fast noch einmal so groß und auf zwey Mühlen-Gänge eingerichtet ist. Im Staber-Zeuge ist das Rad insgemein zwölf Fuß hoch; dessen Weite aber zwölf bis dreyzehen Zoll; die Schauffel-Höhe ist etwas geringer als die Tiefe des Wassers, und die Breite ist auch etwas weniger als das Gerinne; der Wasser-Stand vor das Staber-Zeug ist mehrentheils zwey Quadrat-Fuß.

Stab-Holtz, siehe Staff-Holtz.

Stabwurtz, Aberraute, Abraute, Affruisch, Eberraute, Ebenreiß, Ebrisch, Gartbagen, Garthan, Gartenwurtz, Gerrel-Kraut, Gernwurtz, Hof-Raute, Kinnel-Kraut, ist ein Kraut männlichen und weiblichen Geschlechts. Das Stabwurtz-Männlein wächset in Franckreich von sich selbst, bey uns aber wird es in Gärten gezogen. Es treibet lange dünne Ruthen oder Gerten mit feinen grünen, dünnen und tief-zerschnittenen Blättlein gezieret, den Camillen- oder Fenchel-Blättlein gleich, doch etwas breiter. An den gemeldten Gerten oder Zweiglein wachsen von unten an bis oben aus, gegen den August-Monat, viel Gold-gelbe Blümlein, wie runde Knöpflein, an kleinen besondern Stielen, den Wermut-Blümlein gleich, aber doch kleiner: Diese sind, wie auch die Blätter, eines sehr starcken guten Geruchs, und bittern Geschmacks. Dieses Gewächs erstarcket mit der Zeit, und werden die Stengel nebst der Wurtzel gar holtzig, also, daß es drey Ellen und drüber hoch wird, und mehr einer Stauden, denn einem Kraut gleich siehet. Die alten Stengel schlagen jährlich im Frühling wieder aus, und bringen neue Zweiglein. Es wird durch abgebrochene junge zarte Reißlein fortgepflantzet, welche man im Frühling oder im Herbst wie die jungen Rosmarin- oder Lavendel-Stöcklein setzet. Man muß sie aber anfänglich, bis sie erstarcket, sowohl vor unmäßiger Kälte als grosser Sonnen-Hitze verwahren, so gerathen sie wohl, und werden

schöne

schöne Stöcke daraus, welche nachmahls auch den Winter dulten mögen, so sie recht gehalten werden. Dieses Kraut dienet wider die Mutter- und Nieren-Kranckheiten, Würmer und Ausfallen der Haare. Ausser dieser iestgemeldeten Stabwurtz ist noch ein anderes Geschlecht, welches ebenfalls bey uns in Gärten gezogen wird, und etwas kleiner als die vorige, sonsten aber derselben mit den holtzigen Stengeln, Zweigen und Blättern durchaus gleich ist, nur daß diese letztern grauer und Aschen-farbner sind. Diese sowohl als die vorher beschriebene Stabwurtzel werden zum Artzney-Gebrauch, samt ihren Blümlein und Knopffen, im August-Monat gesammlet und aufgetrocknet. Das Stabwurtz-Weiblein, insgemein Cypressen-Kraut oder Garten-Cypreß genannt, ist mehr einem holtzigten Stäudlein, als einem Kraut ähnlich, hat graue, krause, zerschnittene und klein zerkerbte Blätlein, und etliche aus einer holtzigten Wurtzel hervor wachsende, mit vielen Zweigen versehene Stengel, welche selten über anderthalb Ellen lang wachsen. Am Gipffel derselben kommen schöne bleich-gelbe runde Blumen, in der Grösse und Gestalt der Rheinfahren-Blumen, eines lieblichen Geruchs und bittern Geschmacks. Dieses Gewächse kan den Winter-Frost in unsern Landen nicht vertragen, dahero es im Herbst zeitig beygesetzet, und im Sommer an einen Ort, wo es die grosse Sonnen-Hitze nicht treffen kan, acstellet werden muß, weil es sonsten verwelcket und verdirbet. Es wird durch Zerreissung der Stöcke, auch wohl durch gebrochene Zweiglein fortgebracht.

Stachel-Beere, Kloster-Beere, Rauch-Beere, sind runde oder länglichte Beere, welche haarig, und im Anfange grün und hart sind, wenn sie aber zeitigen, so farben sie sich und werden weich. Man hat ihrer in denen Gärten viererley Gattungen, nemlich die grossen blancken, die grossen gelben, die grünen und die rothen oder Violbraunen. Sie werden grün an die Speisen, und zwar gemeiniglich an junge Hüner, Fleisch und Fische gebraucht, auch in Torten geschlagen, indem sie denenselben eine angenehme Säure geben; reiff sind sie süß, und können auch roh gegessen werden. Wegen ihrer Säure, davon sie etwas, auch wenn sie völlig reiff worden, behalten, haben sie eine anhaltene Krafft. Es kan auch davon eine Composte bereitet, oder die Frucht feucht und trocken in Zucker eingemacht werden. Dieses letzte geschichet folgendergestalt: Man schneidet den Stachel-Beeren das Zäpflein und den Stiel ab, läßet sie aufsieden, und wenn sie wieder getrocknet seyn, wieget man sie ab, und condiret sie in einem Sode, auch ist zu einem Pfund solcher Früchte ein Pfund Zucker genug, ihnen einen annehmlichen Geschmack zu geben. Der Strauch, darauf sie wachsen, wird

Stachelbeer-Staude oder Stachelbeer-Strauch genannt: Derselbe ist sehr nachelich, welche an denen vielen weißlichten Ertzissen und Zweigen, die er treibet, dichte herum stehen, hat hell- oder dunckel-grüne ausgeschnittene und zerkerbte Blätter, fast wie der Erpich oder Weißdorn. Er schläget im Frühling zeitig aus, blühet weiß, im Martio oder April, und wird in Gärten an Geländer und Häge gesetzet, auch oben und auf beyden Seiten mit der Garten-Scheere so glatt nach der Schnure beschnitten, daß er einer flachen viereckigten Mauer nicht unähnlich wird. Er erfordert ein gutes mit Sand vermengtes Erdreich. Seine Fortpflantzung geschichet im Herbst, wie des Johannis-Beer-Strauchs, durch die junge Zweige ohne Wurtzel. Wenn man sie eines Schuhes lang abschneidet, und die Helffte nach der Reihe in ein gut Erdreich leget, so bekommen sie künfftigen Sommer Wurtzeln, die man hernach in dem nächsten Herbst pflantzen kan. Wenn ohngefehr ihre Wurtzeln zu weit ausschweiffen, und in die Beete eingreiffen solten, muß man solche im Frühling suchen und abhauen. Diese Staude, welche sehr dauerhafft ist, und Hitze und Frost wohl vertragen kan, wird offt von grünen Würmen ihrer Blätter beraubet, wenn man nun solche merket, soll man Virginischen, oder, in dessen Ermangelung, nur gemeinen Toback nehmen, solchen eine Viertel-Stunde in Regen-Wasser sieden, und, wenn es kalt worden, diese Sträucher damit besprengen, auch die noch feuchten Tobacks-Blätter darauf streuen, so wird dieses Ungeziefer bald herab fallen, und, wenn man es in vierzehen Tagen zwey oder dreymal wiederholet, nicht mehr wiederkommen.

Stachel-Kraut, siehe Heubechel.

Stachel-Nuß, suche Wasser-Nuß.

Stachys, suche Roß-Poley.

Stacken, heisset man die Arbeit, wenn die Kleiber oder Leim-Arbeiter, so man auch Stacker nennet, die Balcken oder das Riegelwerck ausreiffen, rohe Scheit-Holtz nach Erforderung des Zwischen-Raums in gehörige Länge schneiden, spalten und zuspitzen, auch endlich in diesen Zwischen-Raum hinein treiben, auf daß sie solche hernach mit zugerichteten Leim und Stroh gehörig umwinden können. Das Holtz, welches auf nur beschriebene Art zugerichtet worden, nennet man Stack-Holtz, so da meist nur ein welches, aber wohl ausgetrocknetes Holtz seyn muß.

Stacket, wird ein von Latten zusammen gesetztes Gatter genennet, welches man einen Hof oder andern abgesonderten Raum damit zu schliessen daselbst anleget. Siehe Gatter.

Stadel, suche Scheune.

Stadel-Tenne, siehe Scheun-Tenne.

Stadt, ist eine grosse und vortreffliche Policey-Anstalt in einem florisanten Staate, welche endlich auch in Deutschland, nachdem man sich mehr auf die Wirtschafft und

Sicherheit des Landes geleget, theils aus einer Nachfolge derer Römer, theils anderer Völcker, eingerichtet worden. Denn es ist eine zu desto besserer Sicherheit und Bequemlichkeit eines Landes überhaupt, und insonderheit derer Stadt-Nahrungs-Geschäffte verwahrter und ungehanter Ort, worinnen eine aus allerhand damit beschäfftigten Familien, Innungen, Zünfften, Gesellschafften und Collegiis bestehende Commun unter besonders dazu nöthiger Regierung, Aufsicht und Direction eines regierenden Magistrats oder Collegii, oder einer andern Obrigkeit, zum Besten des Landes, und sonderlich der Land-Wirtschafft, die Unterweisung, die Zucht und eine besonders ausnehmende Ausübung derer gelehrten und gemeinen Wissenschafften, Künste, Handwercker, Manufacturen, Fabriquen, Kauffmannschafften, und des vielfachen Verkehrs in Krämereyen, mit zusammengesetzten Kräfften treibet, und zu welchem Ende sie vor sich und ihre Glieder sonderlich verschiedener besonderer dazu nöthiger Stadt- und Bürger-Rechte, dessen der Landmann und die Dörffer nicht benöthiget sind, im Staate zu erfreuen haben. Weil sie ehemahls sonderlich durch die Mauern von Dorffern unterschieden waren, so setzte man darinne ihr eigentliches Wesen. Daher sagte man: Bürger und Bauern scheiden die Mauern. Es gehöret aber mehr dazu, wie aus dieser Beschreibung zu sehen. Ja sie wurden Burge genennet. Und eben daher hat der Bürger seinen Nahmen. Mit denen Städten nun ist ein Mittel-Stand zwischen dem Adel- und Bauer-Stand, nemlich der Bürger-Stand in Deutschland entstanden, welcher ein mehrers und verschiedenes Ehr-Ansehen als der Bauer-Stand geniesset. Sonderlich da zugleich die ehemaliae Knecht- und Leibeigenschafft mit der Stifftung des Bürger-Standes sein Ende zu nehmen angefangen. Städte sind sonderlich in rechter Menge, nicht zu viel und nicht zu wenig, an rechten Oertern, vornemlich in Gegenden, wo viele und gute Land-Wirtschafften angebauet, oder wo keine, dagegen aber gute Gelegenheit zur Handlung ist, sonderlich an der See, an schiffbaren Flüssen, an gangbaren vielen Strassen, oder an die Grentzen, oder zur Residentz- und Hof-Stadt anzulegen. Die Land-Wirtschafft solte eigentlich nur ein Neben-Werck in Städten, dahingegen die Stadt-Nahrungs-Arten, als Handwercker, Kauffmannschafft, grosse Schul-Anstalten, und dergleichen nur ein Neben-Werck auf dem Lande seyn, weil, wenn diese Nahrungen nicht recht abgesondert, und auch hinwiederum klüglich verknüpffet werden, die Wirtschafft eines gantzen Landes darunter leidet. Die Natur dieser Geschäffte erfordert auch eine viel strengere Aufsicht der Policey, als auf dem Lande, und daher sind in Städten verschiedene Zucht-Anstalten und Ordnungen nöthig, die auf dem Lande eben nicht erfordert und angebracht werden können. Man kan hiervon nicht umständlicher handeln, sondern muß nur etwas wegen des Zusammenhanges mit der Land-Wirtschafft gedencken. Denn das Land versilbert in Städten seine Waaren, und holt daraus Geld und andere zur Bequemlichkeit dienende verbesserte Waaren, vermittelst der Märckte und Messen. Ja durch die Städte werden inländische Waaren verbessert und aus dem Lande geschafft, fremde Waaren aber ein- und durchgeführet. Sonderlich sind sie die Schwämme, wodurch Geld ins Land gezogen wird. Daraus siehet man, wie viel der Land-Nahrung an guten Städten gelegen sey. Man kan das III Buch des ersten Theils in D. Zinckens Grund-Riß dabey aufschlagen, wie auch die Vorrede des ersten Bandes der offt angeführten Leipziger Sammlungen, und künfftig das Manufactur-Lexicon.

Stadt-Wirtschafft, siehe den Artickel Haushaltungs-Kunst, item das Schema der gantzen Wirtschafft unter dem Artickel Wirtschafft.

Stäbeln, suche **Pfähle stecken**.

Stähr, siehe **Widder**.

Stähren oder Stieren, wird von den Schaafen gesagt, wenn sie sich nach den Widdern oder Stähren sehnen. Wenn dieses geschichet, soll man die

Stähr-Lämmer, so künfftig die Dienste als Schaaf-Böcke, Stähre oder Widder bey der Heerde verrichten sollen, von denen Schaafen absondern, und zu denen ausgehobenen Schopsen alleine thun, weil sie sonst, wenn sie mit denen Schaafen vor der Zeit zukommen, verderben, oder doch gantz verbutten.

Ständer, siehe **Wagenschmier**.

Ständer, suche **Iris**.

Ständer Mard, siehe **Mard**.

Ständer, hat gar verschiedene Bedeutungen, ein anders ist die aufrecht stehende Runne an einem Teiche, wodurch derselbe vermittelst der Vorsetze-Bretgen angespannet und abgelassen werden kan: ein anders ist der Baum-Oel-Ständer, ein anders der Wasser-Ständer; eben also werden auch die in denen Bienen-Häusern stehende Bienen-Stöcke Ständer genennet, davon bey eines jeden Beschreibung weiter nachzulesen.

Stärcke, ist eine aus Weitzen oder Dinckel besonders zugerichtete Masse, welche, wenn sie klein zerstossen wird, Stärck- oder Krafft-Mehl heisset, davon dieses letztere Wort nachzuschlagen, und zu sehen ist, wie die Stärcke gemachet werde. Sie soll eigentlich die klare Wäsche stärcken und zusammen ziehen. Dazu haben die Frauenzimmer eine besonders zubereitete Stärcke bey schöner Wäsche, welche etwas strugirendes im Geschmack an sich hat.

Stärck-Wäsche, heisset das kleine und klare leinene oder baumwollene Wasch-Geräthe, so bey dem Waschen durch die mit blauer Farbe vermischte und gekochte

Stärcke

tärcke gezogen und starr gemacht werden muß.

Stäte-Geld, wird diejenige wenige Abgabe an Geld genennet, welches eine iede Person zu entrichten hat, die etwas zum Verkauff darbringet.

Staffel, suche Sprosse.

Staff-Holtz, Stab-Holtz, Stav-Holtz, heisset zugerichtetes Eichen-Holtz, woraus die Fässchen zu allerley Fässern gemachet werden. Es ist dreyerley, nach dem Unterschied der Gefässe, dazu es dienen soll: Als **Pipen-Orhöft- und Tonnen-Stäv** oder Stabe. Die ersten werden allein zu den Spanischen Weinen gebraucht, und sind die längsten drittehalb Ellen lang; die andere Gattung braucht man zu den Orthöften in Franckreich, und sind fünf Viertel-Ellen lang; die dritte zu allerhand Tonnen, und haben drey und ein halb Viertel-Ellen in der Länge. Diese Stäbe werden von denen

Staffschlägern, (denn also heissen die Leute, so solche machen) aus feinen glatt-spaltigen Eichen Schrot-weise abgesäget, nach der rechten Länge, Breite und Dicke gespalten, und, wie die Böttcher die Dauben machen, geschlagen, nachmahls zu Lande bis ans Wasser geführet, und von dar ferner nach Hamburg, wo der gröste Handel mit dergleichen Staff-Holtz getrieben wird, gelöset. Denen Holtz-Händlern soll man die Eichen nicht anders als Stamm-weise verkauffen, und sich keinesweges, nach denen Ringen zu handeln, bereden lassen: Denn sie schneiden solchenfalls die schönsten Schrote heraus, und lassen das übrige Holtz zu grossem Schaden des Eigenthümers liegen. Ein Ring hält vier Schock oder zwey hundert und vierzig Stück. Es werden aber solche Stücke in denen Pipen-Stäven allezeit doppelt, in denen Orhöft-Stäven dreyfach, und in denen Tonnen-Stäven vierfach gezehlet, also daß, wenn man viermal dreyßig Würffe allezeit zwey Stück Pipen-Stäve gezehlet, so ist solches ein Ring Pipen-Stäve. In den Orhöft-Stäven zehlet man auch viermal dreyßig Würffe, nimmt aber allezeit drey Stäve, und denn ists ein Ring Orhöft-Stäve; in den Tonnen-Stäven aber nimmt man vier Stück auf einen Wurff; deren viermal dreyßig ebenfalls einen Ring Tonnen-Stäve machen. Auf iede dreyßig Würffe giebt man auch noch einen Wurff drein, und zehlet also ein und dreyßig-Würffe, und solche ein und dreyßig Würffe viermal gezehlet, machen in allen drey Gattungen einen Ring, fünf Ringe aber in Hamburg ein groß Tausend oder zwölf hundert Stück.

Stahl, ist ein Metall, so dem Eisen am nächsten kommt, und von demselben allein an Härte unterschieden. Er wird entweder wie das Eisen aus der Erde gegraben, oder das Eisen wird durch Kunst gehärtet. Am Fichtelberg, im Voigtlande, wird ein sehr guter Stahl gegraben. Der gute Stahl muß die Eigenschafft haben, daß er ohne Schiefern, ohne Schlauch und nicht Eisenschüssig ist, welches sich zu erkennen giebt, wenn er zerbrochen wird, und der Bruch einerley Korn hat. Je länger er im Feuer ist, ie mehr er überhitzet und verbrennet, darum muß er so geschwind, als möglich, abgeschmiedet werden. Die Bereitung des Eisens zu Stahl beruhet darinnen, daß man entweder das Eisen mit harten Kohlen schmelzet, und dessen Feuchtigkeit bindet, und weil es alsdenn leicht spröd und in Stahl verwandelt wird, machet man dieses, mit Zusetzung und Leairung zahen Eisens, oder durch fette Sachen, als Oel, Seiffe, Wachs, darein der spröde Stahl gelegt, oder gestossen, und überzogen, und hernach mit Leinen umschlagen, und wieder ausgeglühet wird, solchergestalt aber wieder ganz geschmeidig und zum feinsten Stahl: oder man präpariret das Eisen zum Stahl durch oft wiederholte Ausglühung und Ablöschung dessen in Säfften gewisser volatilischer Kräuter, womit die Deutschen am besten umzugehen wissen, so, daß der Deutsche, und sonderlich der Steyermärckische Stahl, auch in andern Ländern der angenehmste ist. In dieser Wissenschafft machte sich vor etlichen Jahren ein Nürnberger Kauffmann, Nahmens Kellner, sonderlich bekannt, so, daß er an einen gewissen entfernten Hof verschrieben, allwo auch mit gutem Recompens seine Kunst approbiret und belohnet worden. Heut zu Tage ist es eben kein Geheimniß mehr. Denn 1) wird das Eisen in kalt Brunnen-Wasser getunket und gehärtet, als welches die gemeinste Art. 2) Noch stärcker aber wird die Härte in Senff mit starckem Wein-Essig gerieben, item in Knaben-Harn, oder in Essig und Rinds-Galle. Der Safft von geriebenen und ausgepreßten Rettigen, Salz und Salpeter in Wasser aufgelöset, und Urin dazu gegossen, dienet auch dazu. Man muß aber 3) Achtung haben, was der Stahl im Glühen vor Farbe bekommt, und bey welcher er zu härten, so alsdenn nach Unterschied seines Gebrauchs geschehen muß. Also muß aller Stahl, der schneiden soll, wenn er braun-roth wird, gehärtet werden. Ja darnach muß man sich im Ab- und Anlassen der Härte richten. Erstlich wird er gemeiniglich weiß-gelb, hernach Haber- und Weitzen-gelb, ferner gelb-roth, endlich schön Aurora-gelb und Viol-gelb, welches offt wieder in Aschen-Farbe abfällt. Man kan einen kurtzen aber probaten Unterricht dazu in der zu Erfurt bey Juncken gedruckten kurtzen Anleitung von Form- und Stahl-Schneiden finden. Der Stahl hat nicht nur seinen trefflichen Nutzen in der Medicin, daselbst die Stahl-Tinctur mehr als zu bekannt, sondern es werden auch aus demselben so vielfältige nützliche als nöthige Instrumente und Werckzeuge verfertiget, die in dem gemeinen Leben gantz unentbehrlich. Hierunter befindet sich auch der also genannte Stahl als eine nothwendige Zugehörung des Feuerzeugs, so, wenn er an einen Feuer-Stein starck geschlagen wird, Juncken

von sich giebet, die in den Zunder fallend, solchen anbrennen, und vermittelst des daran gehaltenen Schwefel-Fadens Feuer erwecken. Man braucht auch den Stahl zu Scharffmachung schneidender Sachen, als Messer, Beile und dergleichen, wenn solche stumpff worden, und daran gestrichen werden.

Stahr, siehe Staar.

Stall, ist ein Gebäude, worein Vieh gestellet wird, sowohl darinnen das ordentliche Futter, als die benöthigte Ruhe zu gemessen. Die nothwendigsten Ställe bey einer Land-Wirtschafft sind: Der Pferd-Stall, Stuten-Stall, Fohlen-Stall, Ochsen-Stall, Kuh-Stall, Gälte-Vieh-Stall, Schaaf-Stall, Schwein-Stall, Ziegen-Stall, Gänse-Stall, Hunde-Stall. Suche eines ieden besondere Benennung.

Stall-Besem, siehe Besem.

Stallen, heisset bey den Pferden so viel, als den Urin von sich lassen. Es ist eine gefährliche Krankheit an einem Pferde, wenn es nicht stallen kan, und wird gemeiniglich verursacht, wenn man ein Pferd im Reiten übereilet, und nicht Achtung giebt, ob ein Pferd stallen wolle oder nicht, also, daß es nicht zum Stallen kommen kan, wenn es gleich gerne wolte. Es kommet auch wohl daher, wenn ein Pferd nach grosser Hitze zu bald erkaltet, oder an einen kalten Ort gestellet wird. Wenn ein Pferd auf der Reise in etlichen Stunden nicht gestallet, soll man demselben, wenn man ins Quartier kommt, weder zu fressen noch zu saussen geben, bis es gestallet hat, und so es denn noch nicht stallen wolte, so fühle man es in einen Schaaf-Stall, und stelle es über warmen Schaaf-Mist, daß ihme der Dunst davon an das Gemächte gehe, so wird es bald stallen; oder man kochet auch nur Haber in Wein, lässet den dritten Theil einsieden, und schüttet es dem Pferd warm ein. Ein paar Muscaten-Nüsse gepülvert, und dem Pferd mit süssen Weine eingegossen, thut gleiche Wirkung. Oder man nimmt wohlgeriebenen Safran mit ein wenig Eisen-Rost, rührt es zusammen in Essig, und giesset es dem Pferd in den Hals. Geriebener Merrettig, oder die Milch von zwey oder drey Hähnen in Wasser zerrieben, und dem Pferd eingegossen, machet gleichergestalt bald stallen. Dieses thut auch das Pulver von Schaft-Heu, wenn dessen vier oder fünf Lot, in ein Nossel Wein gethan, und dem Pferd durch einen Trichter warm eingegossen wird. Von dem Blut-Stallen, ingleichen auch von dem Lauter-Stallen ist bereits an behörigem Orte Meldung geschehen.

Stall-Knecht, suche Knecht.

Stamm, heisset eigentlich das Stücke an einem Baume, so zwischen der Wurtzel und denen Aesten befindlich; insonderheit aber verstehet man darunter die junge in der Baum-Schule aus Kernen erzeugte Bäumlein, welche gepfropfet zu werden tüchtig sind. Wilde Stamme oder Wildlinge aber heisset man diejenigen, so in Holtzern oder Wäldern von sich selbst gewachsen. Diejenigen Stamme, so aus den Kernen gezogen werden, sind die besten, und denen Wildlingen oder wilden Stammen weit vorzuziehen: Denn sie geben dauerhaffte, gesunde und frische Bäume: Da hingegen es offt mit denen Wald-Stämmen gefährlich ist, massen nicht alle in einerley Erdreich wachsen wollen: Denn etliche stehen in einem leimichten, etliche in einem sandigen, und etliche in feuchten Boden, und wenn dieselben alsdenn nicht eben ein solches Erdreich oder ein besseres wieder antreffen, so bekommen sie den Brand und andere schädliche Zufälle, also, daß offt wenige recht gesund bleiben. Die Stämme, so man pfropffen will, sollen fein gerade, glatt und vom Mose ꝛc. auch weder zu dicke noch zu dünne, sondern wohl bewurtzelt seyn, und in gutem Triebe stehen. Untüchtige, ungesunde und mangelhaffte Stämme soll man gar nicht pfropffen, weil es doch in die Länge keinen Bestand hat. Er wird alle Jahre, wo er anders guten Zugang von Säfften aus der Erden bekommt, dicker und stärcker, und dieses ist in der Natur so wohl gegründet, als es die Nothwendigkeit erfordert; denn weil sich die Aeste, welche er zu tragen hat, jährlich vermehren, und er folglich, nebst diesen, auch mehrere Früchte zu tragen bekommt, so muß der Stamm auch stärcker werden, daß er diese Last zu tragen vermögend sey. Um wie viel ein Stamm des Jahres stärcker geworden, lässet sich an manchen gar deutlich wahrnehmen, wenn derselbe gerade durchsäget wird, inmassen er in gewisse Circkel gleichsam abgetheilet, welche iedoch etwas ungleich über einander stehen, und eben auch daher die Jahre genennet werden.

Stamm-Holtz, siehe Ober-Holtz.

Stamm-Hölzer an Pantoffeln, suche Absatz.

Stampffe, also heissen in denen Lohe-Walck- Papier- und Oel-Mühlen diejenigen Stocke, welche durch ihr Erheben und Wiederniederfallen den Zeug oder Saamen in den Rumpffen oder Gruben-Stocks-Löchern stampffen. Bey denen ordentlichen Mahl-Mühlen pfleget man auch Hirsen- und Graupen-Stampffen anzubringen, die Bälge von denen Hirs-Körnern abzustossen, und allerley Graupen zu machen. Ein anderes Werckzeug ist die Kraut-Stampffe, wovon an seinem Orte ein mehrers.

Stampff-Mühle, siehe Mühle.

Stampff-Trog, ist ein stärcker von Eichen Holtz verfertigter Trog, worinnen Kraut, Rüben, Möhren, vors Viehe, mit der Kraut-Stampffe klein gestossen und gestampffet werden.

Stanck, werden diejenigen Heringe genennet, welche gar nichts nütze sind.

Stand, nennen die Jäger denjenigen Ort, wo sich das Wild aufhält.

Stand der Pferde in Ställen, siehe Pferde-Stall.

Stand-Baum, heisset eine starcke Stange, welche in einem Pferde-Stall, der mit seinen ordentlichen unterschiedenen Ständen versehen ist, zwischen die Pferde nach der Länge gelegt, und mit dem einen Ende durch die Krippel

der

der Kauffe gesteckt wird, damit die Pferde nicht zusammen kommen, und einander schmeissen mögen.

Stange, heissen die Jäger ein einzelnes Horn vom Gewehhe eines Hirschen.

Stangen, sind zwey auf besondere Art gekrümmte Stück Eisen, welche mit dem einen Ende am Haupt-Gestelle, mit dem andern aber am Zügel befestiget sind, und das Mund-Stück, das Kettgen und die Kinn-Kette zwischen sich führen. Man theilet die Stangen auf drey Stücke, als 1) auf das Theil, wo das Mund-Stück eingemacht ist; 2) auf das Theil, welches oberhalb des Mund-Stückes hinauf gehet, worein das Haupt-Gestell eingegürtet wird; und 3) auf das Theil, so unterhalb des Mund-Stückes ist, wo die Zügel angemacht sind. Die oberen Augen oder Löcher, darein man das Haupt-Gestelle gürtet, sollen ziemlich weit und rund ausgefeilet seyn, daß die Riemen darinnen Raum haben, auch die Haaken an den Kinn-Reiffen recht liegen können, und an ihren gebührenden Ort kommen mögen. Zudem sollen die Stangen oben, wenn sie hoch sind, von des Pferdes Kopf ein wenig auswärts gebogen seyn, damit sie das Pferd oberhalb dem Maul an dem Backen nicht wund machen, und dienet solches Auswärtsbiegen auch darzu, daß sich die Stangen unten nicht so leichtlich über einander schrencken. Die geschraubten Stangen sind zwar wohl gut, daß man, wenn ein Mund-Stück untauglich, bald ein anders und bessers einschrauben kan; dafern aber die Schrauben nicht absonderlich wohl gemacht und verwahret sind, giebt es im Reuten Unordnung und Verhinderung; da hingegen die ungeschraubten Stangen viel sicherer sind. Die Länge der Stangen müssen nach des Pferdes Hals und Kopf proportioniret seyn. Wenn man nemlich das Pferd mit dem Kopf recht in Positur stellet, und von dem Ort an, wo das Mund-Stück lieget, bis dahin, wo sich Hals und Brust scheidet, mit einem Zoll-Stab misset, so wird man gemeiniglich die rechte Länge haben; so man sich aber einer Uiberzäumung zu befürchten, machet man das Untertheil einer Over-Hand kürtzer, als das Maaß ist.

Stangen-Leinwand, ist eine besondere Art einer gemodelten Leinwand, mit überschlagenen Faden, die jedoch nicht so dichte als der Zwillig, woraus gemeiniglich Tisch-Tücher, Servietten, Quehlen, Vorhänge und dergleichen weiß Geräthe zubereitet wird.

Stangen-Pferde, siehe Deichsel-Pferd.

Stangen-Zaum, suche Zaum und Stangen.

Starrfisch, ist ein Fisch, welcher starr und steiff wird, wenn man ihn mit der blossen Hand anrühret, heisset auch Steiffisch.

Staub, heisset das Allerkleinste, so beym Ausdrüsch des Getraides auf der Scheun-Tenne liegen bleibet, oder bey desselben Reinemachung durch die Korn-Fege fället. Der Staub von dem Winter-Weitzen und Roggen wird denen Schweinen mit untergemenget. Vom Sommer-Getraide giebt es mehr Erden-Staub als Spreu-Staub, dahero solches hierzu nicht dienlich.

Staube oder Staupe, heist eine durchgängige ansteckende Land-Seuche. Auch heist der Ort, wo in denen Städten der Staup-Besen gegeben wird, die Staupe.

Staub-Federn, siehe Federn.

Staub-Mehl, Flug-Mehl, wird das flüchtige Mehl genennet, so von dem Mahlen verstäubet, und sich in der Mühle an denen Wänden, auf dem Staub-Boden und anderer Orten ansetzet. Dieses wird in denen Mühlen fleißig zusammen gekehret, und zu Mästung der Müller-Sauen angewendet.

Staub-Sieb, ist ein enges Sieb, welches gebraucht wird, das unreine Getraide zu sieben, und die guten Korner von dem Staube zu soudern.

Stauch oder im Stauch, gehet ein Mühlen-Rad, wenn das Wasser so groß angewachsen und im Gerinne so tief worden, daß das Rad wegen Widerstand des Wassers nicht wohl herum gehen kan. Diesem nachtheiligen Hinderniß abzuhelffen, dienen vornemlich die Zich-Panster-Zeuge.

Stauchen, heist den aus der Röste gekommenen Flachs in die Sonne zur Dürrung Busen-weis, unten breit aus einander auf- und ausetzen.

Straude, Strauch, ist ein holtziges Gewächse, welches aber nicht zur Höhe eines Baumes gelanget, auch nicht einstämmig wächset, sondern mit vielen Neben-Sprossen aufschiesset, nie an den Hasel- Stachel- und Johannesbeer-Dorn- und andern Sträuchern zu sehen.

Stauden-Korn oder Stauden-Roggen, ist eine besondere Gattung von Roggen, der in Norwegen sehr gemein, von dar nach Pommern gebracht, in Schlesien, und folglich auch bey uns bekannt worden. Er hat seinen Nahmen daher, weil aus einem Korne viel Halme wachsen. Seine Aehren sind sechs bis acht Zoll lang, und stecken voller Körner. Er erfordert einen starcken tragbaren Acker, und eine sehr dünne Aus-Saat; wenn er reiffet, muß er geschwind eingebracht werden, sonst fället er in dreyen Tagen gantz aus. Man sact ihn ebenmäßig vor Winters, wie den gemeinen Roggen. Wenn man ihn sonst im Frühling zugleich mit Gerste auf ein Stücke sact, so wird die Gerste im Sommer reiff, und kan eingeerndtet werden, der Stauden-Roggen aber bleibet noch den Winter durch, doch folgenden Sommer reiffet er auch gar, und kan man also den Acker zweyfach nutzen; wiewohl ihn unsere Ackers-Leute wenig bauen.

Stauden-Hopffen, wird der wilde Hopffen genannt, siehe Hopffen.

Stauden-Schnapper, ist ein kleiner Vogel, in der Grösse einer Hanf-Meise. Das Männlein ist am Kopf schwarz, unter denen Augen schon weiß, am Rücken hinab, bis auf die Mitte, ist es auch schwärtzlich, hernach wird es bräunlich, bis, wo der Schwantz anfängt, da es wieder weißlichte Federn hat; der Schwantz ist zur Helffte roth, zur Helffte dunckel-schwartz: an der Kehle ist es ebenfalls kohl-schwartz, wie am Kopffe; an der Brust aber ist es hoch Zinnober-roth, weiter hinunter ist es wiederum weiß, bis zu dem Schwantz; der Schnabel ist sehr subtil, und nebst den Füssen gantz schwartz. Das Weiblein hingegen hat nichts von allen diesen Farben, und ist nur über und über dunckelbraun, wie die Weiblein der Rothschwäntzlein. Der Gestalt nach kommt dieser Vogel einem Rothkehligen gleich, denn er hat eine breite Brust, und macht, wenn er stehet, eben solche Geberden, wie dasselbige. Er ist der erste unter allen Wurm-fressenden Vöglen, der im Frühling zu uns kommt, oder er ist der erste mit, der sich schon im Merz auf denen Gipffeln der Stauden sehen und hören lässet. Er brütet in dicken Stauden, besonders im Wachholder-Gebüsche, nur auf der Erden, oder doch kaum Spannen hoch, machet aber sein Nest sehr dichte und dauerhafft mit Moos, Wollen, und was er in der Nähe findet. Er hat meistens vier bis fünff Junge, nähret sich mit allerley Beeren, Fliegen, Schnecken und Gewürme, und ziehet frühzeitig im Herbst mit andern Vögeln hinweg.

Stech-Dorn, suche Creutzbeer-Strauch.

Stech-Heber, ist eine Art eines Hebers, oder Röhre, Tab. XV Fig. 4, die oben und unten offen, in der Mitten aber bey B etwas weiter ist, damit man Bier oder Wein aus einem Fasse heben kan, indem man ihn erstlich in das Faß hinein stoßt, und hernach die obere Eröffnung A beym Herausziehen mit dem Finger verstopffet, daß der hinein getretene Wein nicht wieder daraus lauffen kan. Zu diesem Ende muß die untere Oeffnung C um ein merckliches kleiner seyn als die obere, welche mit dem Daumen zugehalten wird.

Stech-Palme, Wald-Distel, ist ein Strauch, welcher in Wäldern an kalten und schattigten Orten wächset. Hat eine holtzige Wurtzel, einen starcken Stamm, zähe Aeste, eine glatte grüne Rinde, Blätter den Lorbeer-Blättern nicht ungleich, nur daß sie eckig, und an den Ecken mit scharffen Stachuln versehen sind, weisse wohlriechende Blümlein, und rothe Beere einer Erbse groß, eines süßlichen aber eckelhafften Geschmacks, in welchen vier weisse Kerne. Man braucht dieses Gewächse in Gärten zu Hecken, und wird es durch Ableger oder aus dem Saamen fortgepflantzet. Dieser wird in nassem Sand gewaget, im April Furchen-weise gesäet, und lieget ein Jahr lang, ehe denn er aufgehet. Das Erdreich soll gut, nicht zu feucht, auch nicht zu trocken seyn. Wenn dieses Gewächse einmal eingewurtzelt, so blühet es alle Sommer, und bringet seinen Saamen in den Beeren, wird auch des Frosts bald gewohnet. Man findet davon drey Gattungen mit glatten, mit rauhen, und mit scheckigten oder vergüldeten Blättern. Weisse Rosen auf einen jungen Stamm von Stech-Palmen oculiret, bekommen eine grünliche Farbe, ohne Geruch. Die abgeschälete Rinde von Stech-Palmen vergräbet man samt den Blättern in die Erde an einen feuchten Ort, und lässet sie zwölf bis vierzehen Tage darinnen liegen, damit sie faulen, stösset sie nachmals, und wäschet sie in reinem Wasser; was zähe und schleimigt bleibt, giebt einen guten Vogel-Leim. Ein Zweig von diesem Gewächse über die Thüre gehängt, soll das Haus für dem Donner-Wetter bewahren. Die Blätter in Wasser gesotten, und davon getruncken, vertreiben den Husten, Seiten-Stechen und Bauch-Grimmen; gepülvert, treiben sie den Harn und Stein, und dienen wider die Gelbsucht. Die frischen Blätter aufgebunden, thun geschwollenen Füssen gut. Die Rinde von der Wurtzel zerstossen, gekocht und aufgelegt, zertheilet Beulen und Knollen, und erweicht die verrenckten und erhärteten Glieder.

Stech-Rübe, siehe Rübe.

Stech-Wurm, Kneip-Wurm, ist ein kleiner, aber vor die jungen Bäumlein höchstschädlicher Wurm, welcher denenselben oben die Sprößlein abfrißt, davon sie, gleich als ob sie vergifftet wären, gar nicht mehr wachsen wollen. Sie sind unterschiedener Art, etliche schwartz, etliche grau, etliche grün, doch sind die kleinen schwartzen die schadlichsten. Auf diese Würmlein muß man ein wachsames Auge haben, und sie bey Zeiten ablesen; beym Ablesen aber sich in Acht nehmen, daß man nicht an den Baum oder das Reiß stosse, denn sonst fallen sie gleich herab in das Gras, als ob sie todt wären, fliegen aber nachhero bald wieder in die Höhe, und fressen aufs neue an denen jungen Sprößlein.

Steck-Fluß, ist eine Kranckheit, die entweder vom überflüßigen oder dicken Geblüt, oder von übermäßig fetten Gängen und Gefässen, oder von einem Schleim, der aus dem Haupt herab auf die Lunge, Lufft-Röhre, ja gar das Hertz fället, oder vom sauern und zähen Geblüt in der Lunge herkommt, den Othem hindert, und ein Ersticken verursachet. Wenig essen, leichtes und warmes Getränckе, das Geblüt verdünnende Mittel, eine mäßige Bewegung ꝛc. sind die Haus-Mittel nebst dem Aderlassen.

Steck-Garn, siehe Flach-Garn.

Steck-Leuchter, ist eine Art eines Wand-Leuchters, der aus einem kurtzen höltzernen Griff bestehet, so hinten eine starcke eiserne Spitze hat, über derselben aber und zu Ende des Holtzes befindet sich eine blechene Dule

mit

mit einem Rande, darinnen ein Licht stecken kan. Dergleichen Leuchter sind nützlich zu gebrauchen, weil sie an offenen freyen Orten, wo sich kein anderer Leuchter wohl anbringen lässet, an eine iede hölzerne Wand und dergleichen alsbald eingesecket werden können.

Steck-Nadel, siehe Nadel.

Steck-Rübe, suche Rübe.

Steg, nennet man dasjenige Stück breite Holtz, so über einen Graben oder nicht allzubreiten Fluß von einem Ufer zum andern gelegt worden, um darüber gehen zu können, um die so wohl diß- als jenseits liegende Oerter mit einander zu verknüpffen oder an einander zu hangen. Damit man aber, wenn solcher Steg etwas breit gemacht, nicht hinüber und ihn zu Schaden reiten könne, pflegt man insgemein einen sogenannten Steig-Itz oder einen Schlagbaum dabey aufzurichten.

Steiff-Leinewand, siehe Leinewand.

Steiffmatz, heisset eigentlich der alte Quarck, so nicht zu Käsen gemacht, sondern in ein Gefaß geschlagen, und, statt der Butter, auf Brot gestrichen verspeiset wird. Man macht aber auch Steiffmatz aus alten abgeschabten und faulen Käsen, welche in ein Gefäß gethan, in denselben mit Bier, Branntewein oder anderer Feuchtigkeit vollends erweichet und gerieben, wie eine Butter sich streichen lassen, daher diese auch Streich-Käse heissen, aber von Geruch und Geschmack sehr starck werden. Dergleichen Steiffmatz pflegt man zuweilen mit frischem Quarcke zu vermischen, und ihm also die gar zu grosse Herbe oder Schärffe zu benehmen. Siehe Quarck.

Steig-Bügel, Steg-Reiff, ist ein eiserner Tritt für den Fuß des Reuters, so wohl desto leichter auf das Pferd zu kommen, als desto fester sich im Sattel zu halten. Zu einem ieden Sattel aber werden nothwendig ein paar Steig-Bügel erfordert, welche starck verzinnt, nicht zu eng, noch zu weit, sondern mittelmäßig seyn sollen, damit man in gefährlichem Fallen den Fuß daraus geschwinde ledig machen könne. Die Unter-Stänglein sollen gantz gleich, und fast viereckigt neben einander seyn, worauf man mit den Fuß-Sohlen fester treten, und nicht so leicht, als aus den runden Bügeln hin und her rutschen kan. Die Ringe oder Wirbel oben an den Bügeln sollen nicht gewerbig, sondern feste gemacht seyn, und quer stehen, damit der Reuter den verlohrnen Bügel desto eher mit der Fuß-Spitzen wieder fangen möge; sie sollen auch darneben so lang geschnallet werden, daß sich der Reuter in den Bügeln stehend aufrichten, und die Hand zwischen seinem Schloß-Bein und Sattel-Sitz einschieben könne. Die langen Riemen, woran die Steig-Bügel hangen, werden Steig-Riemen oder Steg-Reiff-Riemen genannt. Diese sind entweder gleich mit an dem Sattel zu beyden Seiten fest gemacht, oder sie sind frey, und werden nur an den Sattel-Knopff gehangen, dergleichen man auf Reut-Schulen zu führen, und Schweif-Bügel oder Hang-Bügel zu nennen pflegt.

Steigen, wird von dem Falcken gesagt, wenn er sich in die Höhe schwinget.

Steiglitz, heisset ein Gerüste von zweyen Seulen und einem Quer-Balcken, welches über einen Fuß-Steig zu dem Ende aufgerichtet ist, damit man auf solchen weder reuten noch fahren, sondern nur zu Fusse gehen solle.

Steig-Riemen, siehe Steig-Bügel.

Stein, ist eigentlich ein Mineral und dergestalt dichter Corper, daß er sich weder giessen, noch sonst durch das Feuer bearbeiten, und in verlangte Forme bringen, gleichwohl aber bald zu Glas oder Schlacken schmelzen, bald zu Kalck brennen lässet. Woraus und auf was Art er erwachse, davon ist mit mehrern das Natur-Lexicon nachzulesen. Hier behalten wir nur so viel, daß sie in natürliche und künstliche einzutheilen. Die natürliche findet man so wohl bey den Menschen in Blasen, Nieren ꝛc. und bey den Thieren, z. E. Krebsen, Kroten ꝛc. als auch auf und in der Erden. Diese letzten nun sind entweder Edel, als Diamant, Agat, Jaspis ꝛc. oder grob und rauh. Die letzten werden theils in der Erden oder auf derselben einzeln gefunden, als die Feld- Feuer- und Ziegel-Steine, Bimsteine ꝛc. theils aus grossen gemachten Gruben gebrochen, wie der Felsen-Stein, Kiesel- Marmor- Alabaster- Serpentin- Magnet-Sand-Topf-Kopf-Bruch-Schiefer-Stein u. a. m. welche alle an Härte, Festigkeit und Stärcke von einander merklich unterschieden. Diese braucht man zu vielen Dingen in der Wirtschafft, z. E. zu Mühlen- Schleiffsteinen ꝛc. Künstliche sind die gestrichene, gebackene und gebrannte, so theils zum Mauren, theils zum Decken gebraucht, und die meisten überhaupt Ziegel genennet werden, welches Wort nachzuschlagen. Die zum Mauren gehörige sind Mauer- oder Ziegel-Steine: Die zum Decken gebräuchliche heissen Mauer-Platten, die Fuß-Böden damit zu belegen, Dach-Ziegel oder Platten und First-Ziegel, die Dächer damit zu decken, oder so genannte Flußgen, ebenfalls die Böden oder Wände damit zu bekleiden. Auch werden von der Ziegel-Erde grosse Stücke Simser von gewisser Länge verfertiget. So bekommen auch die Steine nach ihrem Gebrauch und der Zurichtung besondere Benennungen, als da sind Mühl-Schleiff- Weg- Grentz- Kalck- Grund- Quader- Krag- Schluß- Eck- Pflaster-Steine u. s. f. von denen allen in gegenwärtigem Buche an seinem Orte mehrere Nachricht zu finden. In denen Bergwercken und bey denen Metallen findet man noch mehr Arten von Stein, als Quertz- Horn- Eisen- Kupffer-Stein ꝛc.

Stein, heisset ein Mahl-Stein, so zu einem gewissen Zeichen oder Maale im Felde gesetzet, und nach dessen verschiedener Bedeutung zubenahmet wird. Suche Mahl-Stein.

Stein, ist auch ein Gewicht, wornach schwere Waaren, Wolle, Flachs, Unschlitt und dergleichen ausgewogen werden. Ein Stein schwer Gewicht ist in Leipzig zwantzig Pfund; ein Stein in Wolle ein und zwantzig Pfund, und ein Stein Kramer-Gewicht zwey und zwantzig Pfund. In Hamburg und Lübeck ist ein Stein Flachs zwantzig, ein Stein Wolle oder Federn aber zehen Pfund. Ein Stein groß Gewicht hat in Dantzig vier und dreyßig, und ein Stein klein Gewicht vier und zwantzig Pfund.

Stein-Adler, ist der edelste und grösseste unter allen Adlern, dessen Fittige sich über eine Klaffter weit erstrecken. Siehe Adler.

Stein, ist auch eine Kranckheit, da in denen Nieren und in der Harn-Blase, oder Harn-Gängen bey Menschen und Thieren Steine gefunden werden, welche den Abgang des Harns hindern, unsägliche drückende, stechende und schneidende Schmertzen verursachen, ja öffters die Gänge und Gefässe verletzen, das Blutharnen, ingleichen Entzündungen und Ereiterungen verursachen. Der Blasen-Stein kan durch Schneiden curiret werden. Bey denen andern aber sind viele, aber selten probate Mittel, wenn nicht die Ursache, daher er entstehet, als dickes und saures Geblüt, saltzigte und tartarische Theile gehoben, oder der Stein zermalmet wird. Sonderlich muß man sich vor Erhitzung und hitzigen Getränckeu dabey hüten, das beste ist ein recht verständiger, und in dieser Kranckheit sonderlich erfahrner Artzt. Denn es sind gewisse Kranckheiten so wichtig und besonders, daß nicht ieder Medicus in selbigen eben die Wissenschafft und Erfahrung haben kan, die einer oder der andere besonders besitzet. Einen solchen muß man alsdenn insonderheit suchen. Das gehöret mit zur hauswirtlichen Klugheit. Polagra, Wassersucht, das böse Wesen ꝛc. sind dergleichen.

Stein-Amsel, suche Amsel.

Steinbeer, siehe Heidelbeer.

Stein-Beißker oder Beisser, ist ein kleines Fischlein, der Schmerle nicht ungleich, aber etwas dünner, mit einer glatten Haut, dunckel-gelb mit schwartzen Flecken, ohne Gräte und Flossen, daher er auch der Neunauge, nur die Grösse ausgenommen, in allem gleich. Er hat ein spitziges Maul, und daran zwey Häklein, führet den Nahmen von seiner anbeissenden Art, denn wo er nur einen Stein antrifft, so hängt er sich an, und ziehet mit seinem Maul wie ein Blut-Igel an sich. Er hält sich meistentheils in den Quellen und Bächen unter den Steinen auf, und wird wie die Schmerlen, zu denen er sich meistentheils ausser der Laich-Zeit hält, gefangen. Allein im Früh-Jahr, wenn er streicht, gehet er in grosser Menge mit seines gleichen. Es ist ein annehmlicher und schmackhaffter Fisch, der, wenn man ihm mit einer guten Brühe vollends zu statten kommt, vor was delicates geachtet wird, aber einen guten Magen und ein gut Glas Wein erfordert. Er wird wie die Neunauge zugerichtet.

Stein-Beisser, ist ein kleiner Vogel in der Grosse einer Heyde-Lerche, mit einer solchen breiten Brust und einem Schnabel, wie dieselbe, langen Flügeln und sehr kurtzem Schwantz. Er siehet von Farben aus wie ein Neuntödter von der grossen Art, ausser daß er nicht schwartz oder schwärtzlicht ist, sondern an statt dessen eine Aschen- oder blaulichte Farbe hat: Er ist nemlich am Kopf graulicht, oder von einer Farbe, die das Mittel zwischen blau und grau ist; und diese Farbe gehet weit über den Rücken hinunter; die Flieg-Federn hingegen sind schwartz; an denen Flügel-Beinlein oder Schultern hat er etwas weisses, und eben so recht hell-weiß ist er über den Schwantz, welches, wenn er an der Erden hinfliegt, sehr in die Augen fällt; der Schwantz ist halb graulicht, und halb dunckel-weiß, der Schnabel ist schwartz, die Kehle aber und der gantze untere Leib sind weiß, die Füsse hingegen sind kohlschwartz. Das Weiblein hat, das Weisse über dem Schwantz ausgenommen, nichts von allen diesen Farben, sondern ist bräunlicht, wie eine Lerche, doch so, daß man unter denen braunlichten Farben keine schwärtzliche Streiffen findet, wie die Lerchen haben. Er brütet an der Erde, und hält sich gerne bey Stein-Brüchen, oder, wo er die nicht hat, nur an steinigten Wegen auf.

Steinbock, ist eine wilde Ziegen-Art, die sich auf den höchsten Alp-Gebirgen aufhält. Er ist den Gemsen ziemlich gleich, aber seine Hörner sind breit, lang, hinterwärts gestreckt, und so groß, daß sie dem Thier bis auf das Creutz reichen, und eines bis drey Maaß Wasser halten kan. Mit diesen Hörnern schwenckt er sich von einem Felsen zum andern, und wenn er sich von einer Höhe herab stürtzt, weiß er die Hörner so artig verzukehren, daß er am Leibe von dem Fall nicht beschädiget wird. Es ist ihm kein Thier an Fertigkeit zu laufen, zu springen, und die jähesten Felsen zu besteigen gleich. Wenn man einen jungen Steinbock fänget, und im Hause auffüttert, wird er zahm, daß er mit dem Vieh in die Weide gehet, und wieder kommt. Sein Haar ist dunckel-falb, und sein Fell dienet vortrefflich gegen die Winter-Kälte. Er hat einen langen schwartzen Bart, und sein Leib ist grosser als der Ziegen-Böcke. Das Weiblein ist kleiner, lichter an Farbe, ohne Bart, und hat kleinere Hörner. Wenn der Steinbock von dem Jäger verfolget wird, und siehet vor sich einen bequemen Raum zum Anlauf, so rennet er auf den Jäger, und stürtzt ihn vom Felsen hinab. Seines Schweisses oder Blutes ein Theil mit sechs Theil Most gekocht, davon Morgens, Mittags und Abends im Bade drey Tage nach einander getrunken, zermalmet den Blasen-Stein, und führt ihn in einem Sand aus.

Stein-

Steinbrech, ist ein stengelichtes Kraut mit Blumen, der weisse und grosse hat weisse Blumen, und der Saamen siehet wie Coriander aus, hänget aber an der Wurtzel. Der kleine Steinbrech hat wieder andere Blumen. Der gülne Steinbrech hat Gold-gelbe Blumen, und an dem Stengel rothlichen Saamen. Wurtzel und Saamen dienen wider das Bauchweh und andere Kranckheiten, der Safft aber vertreibet die Sommer-Sprossen.

Steinbruch, heisset der Ort, wo die Steine von denen Steinbrechern entweder mit ihrem Werckzeug aus der Erde gehauen oder gebrochen, oder mit Pulver gesprenget werden. Sie sind zweyerley, 1) Steinbrüche, wo grosse Werck-Stücken, Mühl-Steine und dergleichen heraus gebrochen werden; und 2) Steinbrüche, daraus man nur unformige Bruch-Steine gewinnet. Die Steinbrüche sind ordentlicher Weise unter die Regalien nicht zu rechnen, sintemal gemeine Steine für keine Berg-Art zu halten, sondern dieselben zu graben, und seines Gefallens damit zu handeln, einem jeden Herrn des Ackers, oder der Gemeine jedes Ortes verstattet wird, wofern nicht die Rarität und die gemeine Wohlfahrt ein anders erfodert. Nürnberg rechnet die Steinbrüche unter die Regalien.

Stein-Buche, siehe Buchbaum.

Stein-Eiche, suche Eiche.

Steine lesen, ist eine Arbeit, die sowohl in den Weinbergen als auf den Feldern von einem sorgfältigen Haus-Vater vorgenommen werden muß. In den Weinbergen soll man den Winter durch, ehe der Schnitt in hohen oder ungedeckten angehet, die Steine zusammenlesen, und aus dem Weinberge schaffen, weil die Mäuse, Iltisse oder Elbthiere, Hamster, Wiesel und anderes Ungeziefer und Gewürme sich darunter aufzuhalten pflegen, welche den Weinbergen grossen Schaden zufügen. Zu gleicher Zeit kan man auch die Steine aus den Feldern klauben und aufräumen, an deren statt aber Sand, Erde, Strassen-Koth und Dünger wieder darein führen; denn sonsten fehlet es, und wird durch das blosse Stein-Ausführen der Grund geschwächet und seichter gemacht.

Stein-Eule, siehe Eule.

Stein-Flechte, Stein-Leberkraut, Brunnen-Kraut, ist ein Kraut, welches gerne an feuchten, kalten und schattichten Orten bey und in den Brunnen und Stein-Felsen wächset, sich am Boden ausbreitet, und breite gespaltene fette Blatter hat, so Schuppenweise über einander liegen. Der Stengel desselben rund, wenn es alt ist, gar subtil, und trauet ein Grasgrünes Stern-Blümlein. Es hat einen gewürzten bitterlichen Geschmack, ist ein herrlich Lungen-Leber- und Mul-Kraut, eröffnet die Verstopfungen, wehret der Hitze, loset den Schleim von der Brust, und dienet sonderlich wider die Schwind-Fieber- und Gelbesucht. Wenn davon ein Wasser abgezogen, oder das Kraut in Wein geweicht, und davon getruncken wird. Aeusserlich stillet es die blutenden Wunden, heilet die Flechten, ziehet die Hitze aus entzündeten Schaden, und benimmt, wenn man es zerstosset und sich damit bestreichet, die gelbe Farbe in der Gelbsucht.

Stein-Galle, ist eine Pferde-Kranckheit, welche in einem blut- oder braun-rothen Flecken besteht, so in dem Fuß und an den Fersen der Pferde sich zeiget, bis aufs Leben hinein gehet, und mehrentheils von übermäßigen Reuten, oder auch von gar zu langem Stillstehen, wenn das Horn sich brennet, entspringet. An den Reut-Pferden mercket mans zum meisten. Wie diesem Ubel abzuhelffen, und was vor Mittel davor zu gebrauchen, siehe oben Galle. Der Bauer nennet auch (Gleichnüß-weise solche Plätze, wo sich gantze Stein- oder Sand-Flecken zwischen dem guten Lande in einem Acker befinden, und sich hinein in den Grund und Boden des Ackers ziehen oder erstrecken, Stein-Gallen oder Sand-Gallen. Und einem solchen Acker ist nicht, ausser mit grossen Kosten, zu helffen. Wenn solcher Gallen viel darinne, so taugt er gar nichts zum Frucht Bau, er müste denn sehr hoch mit guter Erde überschüttet werden. Ausser dem ist es am besten, Holtz darauf anzupflantzen, welches in steinigten felsigten Boden wächst, dergleichen wir vieles haben. Sand-Gallen sind noch eher zu ertragen.

Stein-Hänfling, suche Hänfling.

Stein-Kautz, siehe Kautz, ingleichen Eule.

Stein-Klatsche, ist ein kleiner Vogel, welcher der Grasemücke nicht allem von Gestalt merklich benkommt, nur daß er ein klein wenig wichtiger und am Bauche weisser als jener ist, sondern auch mit seinem Flug, seinem Laut und übrigen Thun wie die Grasemücke geartet ist; doch ist diese Stein-Klatsche lieber auf Brach-Aeckern, dürren Leeden und Stein-Riken, als auf Wiesen, wie jene, brütet auch ihre Junge an solchen Orten bey der Erden in Löchern aus, woselbsten, wenn man dieser ihrer Brut unwissend zu nahe kommt, sie dieselbigen mit ihren vielfaltigen Hin- und Herfliegen, auch Auf- und Niederschlagen mit dem Schwantze, und vielen Locken sogleich verräth, wiewohl sie dieselben in den Steinen dergestalt verblendet zu setzen weiß, daß man Mühe hat, sie zu finden. Es hat dieser Vogel gemeiniglich vier weisse unvermerckt gesprenckelte Eyer. Nähret sich und seine Junge mit nichts als Gewürme, und ziehet Herbst-Zeit, wie andere Vogel, mit weg, und zwar so sind sie nicht die letzten; im Frühjahre aber finden sie sich zu rechter Zeit wiederum ein.

Stein-Klee, ist ein Heil-Kraut, davon man zweyerley Arten hat. Der Welsche Stein-Klee wächset aus einer holtzigen Wurtzel über Ellen hoch, hat Blatlein wie der Klee, die aber um Linkreis ein wenig gezierbt sind, und gelbe kleine an den Spitzen zusammen gedrungene Blumen eines lieblichen Geruchs, darauf folgen etliche beyderseits am Gipfel abhangende krumme

krumme Schötlein, darinnen ein kleiner röthlicher wohlriechender Saamen ist. Dieses Kraut wächst in Italien häuffig auf denen Feldern, bey uns aber wird es nur in den Gärten erzielet. Es hat einen starcken doch lieblichen Geruch, und einen bittern zusammenziehenden Geschmack. Es erweichet und zertheilet, und wird meist äusserlich in Pflastern, Clystieren und Bädern gebraucht. Das Wasser davon stärcket das Haupt und Gedächtniß, reiniget die Nieren, treibt den Harn und Steine: Aeusserlich lindert es das Hauptweh und Hitze der Augen. Das bekannte Melotten-Pflaster, so davon gemachet wird, erweichet und zertheilet alle harte Geschwulst; dienet wider die Verhärtung der Leber, des Miltzes und Magens, sonderlich wider bösen Hals. Der gemeine Stein-Klee wächset mit seinen ästigen Stengeln über Ellen hoch. Die Blätter sind den Welschen nicht ungleich. Oben an den Stengeln bringt er gelbe, auch bisweilen weisse Blumen. Hat gleiche Krafft mit dem vorhergehenden, und wird auch statt desselben gebraucht. Wächst auf denen Feldern. Der Garten-Stein-Klee treibt hohle Stengel, länglichte, Aschen-farbne und zerkerbte Blätter, deren allezeit drey beysammen an einem länglichten Stiele sitzen. Oben auf den Gipffeln wachsen Purpur-blaue riechende Blümlein, aus welchen stachlichte Kölblein werden, wie an der Benedicten-Wurtzel; in denselben steckt ein gelber Saamen, den Hirs-Körnlein nicht ungleich. Dieses Gewächs soll des Tages sieben mal seinen Geruch bekommen, und allezeit wieder verlieren; dahero es auch Sieben-Gezeit genennet wird. Es wird bey uns in den Gärten unter den zaserigen Sommer-Gewächsen gehalten, und im Julio die Blumen, im Augusto aber der Saamen gesammlet. Das Kraut samt den Blumen treiben den Harn, lindern die Schmertzen, widerstehen dem Gifft, und sind gut wider ansetzende Wasser-Sucht, langwierige Fieber und Seiten-Stechen. Zwischen die Kleider gelegt, vertreibet es die Schaben daraus. Von denen Schweitzern, welche diesen Klee Schabzieger-Kraut heissen, wird damit ein sonderbarer Käse zubereitet.

Stein-Kohle, ist eine Art schwartzer harkiger Erde oder Ertzt, welcher wegen seiner bey sich habenden schwefeligen Fettigkeit Feuer zu fangen, und eine starcke Glut zu geben, bequem ist. Dergleichen Stein-Kohlen hat Engelland sehr viel, man findet aber auch derselben in Deutschland, sonderlich in Ober- u. Nieder-Sachsen, und zwar giebt es deren im Ertzt-Gebirge zweyerley Arten. Die beste Sorte ist, welche die Schmiede verbrauchen können, und sind die rechten Stein-Kohlen, so auch schwere oder harte Kohlen heissen. Die andere Sorte ist ein Schiefer, den man zum Einheitzen der Stuben-Oefen braucht, und leichte Kohlen nennet. Wie sie denn auch in reiffe und unreiffe, gantze oder kleine Kohlen eingetheilet werden. Die Schiefer-Kohlen brennen wie Holtz, thun aber von dem Gebläse nichts; da hingegen die rechten Stein-Kohlen das Gebläse haben wollen. Die Zeichen guter Stein-Kohlen sind folgende: 1) Müssen sie tieff aus der Erde gegraben werden: Denn die Tag-Kohlen, die nemlich zu Tag ausgehen, oder nicht tief gegraben werden, sind vielmehr erd- und kohlig, als steinigt, und brennen wegen des vielen Unraths, so sie bey sich führen, nicht wohl, doch sind sie nebst und unter den guten, wenn sie wohl genässet, auch zu gebrauchen; 2) Die eine helle Flamme geben, gleich denen Holtz-Kohlen. 3) Die nicht eher anbrennen, bis sie zuvor mit einem Blasebalge, oder sonst einem starken Wind angemachet werden. 4) Die keinen starken harzigen, schwefelichen und übeln Geruch von sich geben. 5) Die fein hart, gleich den Steinen sind. 6) Die einen schwartzen Rauch, wie ein Pech, von sich aufsteigen lassen. 7) Die fein lichte, schwartz, breit und groß. 8) Daraus man an und vor sich selbst ohne Zuthun des Feuers kein Oel, hingegen aber eine andere wässerige Feuchtigkeit ausressen kan. Die Anzeigungen, wo Stein-Kohlen vermuthet werden, sind folgende: Sie werden gemeiniglich an denen Oertern angetroffen, welche zum Stein-wachsen geneigt sind; wenn an den Orten gar selten früh Morgens Thau anzutreffen; der Schnee eher zergehet, wegfliesset und sich verlieret; in welchen Gezenden die Bäume klein bleiben, und nicht viel tragen, ingleichen deren Blätter bald gelbe und weiß werden, verdorren und geschwind abfallen; die ausgezogenen Wurtzeln der Gewächse einen harzigen Safft bey sich führen, daß, wenn sie angebrannt, selbige eben so einen schwefelichten und pechigten Geruch von sich geben, als die Stein-Kohlen; wenn in den heissen Sommer-Tagen die Lufft an diesen Orten gantz schwefelicht ist. Stein-Kohlen geben ein durchdringendes Feuer, daher sie auch von denen Schmieden sehr gesucht werden. Ihr schwefelichter Dampf und Rauch aber ist der Brust und Lungen sehr gefährlich, und dahero den Lungensüchtigen höchst schädlich. Den bösen Geruch der Stein-Kohlen, welche man in Oefen oder Cammen brennen will, zu temperiren, und auch mit Kohlen selbst sparsamer umzugehen, nehmen die Lütticher und Brabanter eine Partie Stein-Kohlen, stossen solche zu groblichem Pulver, vermischen dasselbe hernach mit Leimen oder Thon, und bearbeiten es eben, wie den Mortel oder Kalch, den die Mäurer brauchen, machen hernach aus der Masse Kuchen, wie ein mittel-mäßiger Laib Brot, lassen dieselben im Sommer an der Sonne wohl austrocknen, und legen des Winters einen solchen Kuchen in den Ofen oder Camin, da er denn eine treffliche und langwährende Hitze von sich giebet, bey welcher die Braten sich wohl braten lassen, wie denn alle die Stein-Kohlen besser, als die Holtz-Kohlen hitzen. Ehemahls hielte man dieselben durchgängig vor ungesund, da doch die Erfahrung sonderlich in Halle das Gegentheil erwiesen hat, indem sie ausser denen, welche Lungen-Kranckheiten haben, nichts schaden, ja auch zum mehr die Lufft reiniget als verderbet. Man hielt

hier auch sonst dauet, daß sie zu Schmelz- und Eisenwercken nicht gebrauchet werden konten. Ob sie nun gleich bey allen Schmelzen nicht gut thun wollen, so können sie doch zu dem meisten Schmelzen u. Eisen-Wercken recht nützlich gebrauchet werden. Da man ehemals Holz genug hatte, und man sich des gemeinen Wesens wegen nicht sehr um diese unterirdische Brenn-Materialien bekümmerte, die Stein-Kohlen aber nur zu denen unedlen Mineralien gerechnet wurden, so achtete man solche nicht sonderlich, mithin eignete man ihnen weder Berg-Recht noch auch dieses zu, daß sie zu denen Regalien der Fürsten gehörten; sondern überliß sie denen Particulairs, und zwar einem jeden in seinem Grund und Boden, folgte auch darinne meist denen Römischen Rechten. Allein in denen neuern Zeiten rechnet man sie billig dazu, als Sachen die eigentlich nicht ist der obern Fläche eines Grundes und Bodens in das Privat-Eigenthum gekommen, und also noch Res Nullius im Staat seyn, zum Vermögen des ganzen Staats gehören, worüber der Landes-Herr, wenn es nicht ins Privat-Eigenthum verfallen, ohnstreitig das hohe Verwaltungs-Recht um so viel mehr hat, je mehr das gemeine Beste erfordert, daß bey unserm Holtz-Mangel die Stein-Kohlen besonders aufgesuchet und gebrauchet werden. Denn es ist sehr nöthig, daß man zu diesen Zeiten diese Feuer-Materialien auf alle Weise aufsuchen lasse, welches niemand besser als der Landes-Herr zu veranstalten vermögend ist. Man betrachtet also in Chur-Sachsen, ingleichen in dem Brandenburgischen anietzo unstreitig die Stein-Kohlen nach dem Berg-Reg. etc. Dieses letzte hat auch sonst fast keine Bergwercke, als Stein-Kohlen-Bergwercke, die um so viel austräglicher, je weniger sie, wenn sie einmahl zu Tage gebracht, weitere Kosten erfordern, und je eher sie so gar in Geld zu setzen sind. Die Wettinischen, Lebenitzischen, Lettinischen Stein-Kohlen-Gruben sind sonderlich izo im Hertzogthum Magdeburg sehr bekannt und häufig. Allein in Sachsen fehlet es auch nicht an theils entdeckten und gangbaren Kohlen-Schachten, wie z. E. um Dresden, Zwickau und an andern Orten, theils aber auch unentdeckten, die man nur besser aufsuchen, und befördern solte. Sie werden, wie bekannt, in Pech- und Schiefer-Kohlen eingetheilet. Jene heissen auch Schmiede-Kohlen, die letzten sind schlechter, und taugen sich zum Stubenheitzen. Sie sind der ersten ihr Dach, daher sie auch Dach-Kohlen heissen, man hat auch brennbare Erd-Kohlen oder ausgewitterte Stein-Kohlen, so gram ansehen. Endlich hat man auch versteinerte Holtz-Kohlen. Im XVI Stück der Leipziger Sammlungen findet man mehr davon. Uibrigens wird auch aus den Stein-Kohlen ein Oel destillirt, so in alten Schaden, Kropffen und Podagrischen Schmertzen gar dienlich seyn soll.

Stein-Krebs, siehe Krebs.

Steinleber-Kraut, siehe Stein-Flechte.

Stein-Linde siehe Steinlinde.

Stein-Marder, siehe Marder.

Stein-Mehl, heisset in Mühlen dasjenige Mehl, so zwischen den Mühl-Steinen, und in den Läuffern zurück bleibet, welches nebst dem Staub-Mehl ein guter Zugang der Müller zur Samen-Mast ist.

Stein-Obst, siehe Obst.

Stein-Oel, bekommt man nicht nur in Italien, Sicilien, sondern auch in Bayern, Elsaß etc. aus denen Felsen, daraus es offters auf die Quellen und Bäche fliesset, und wie Fett darauf schwimmet. Es ist entweder das schwartze oder rothe oder weisse, welches letzte das feinste ist. Ist in Nerven- und Glieder-Krankheiten sonderlich heilsam.

Stein-Pülze, siehe Pülze.

Stein Rabe siehe Rabe.

Stein-Röthel oder Stein-Röthling, ist ein schöner und lieblich-singender Vogel, welcher in Nieder-Oesterreich und Tyrol gefunden wird, und in Stein-Felsen und alten hohen Gemäuern nistet. Er ist in der Grösse einer Wein- oder Krp Drossel, hat einen subtilen langlichten Schnabel, ist am Hals und Brust schön Himmel-blau, etwas dunckeler, als der Eis-Vogel, auf dem Rücken und an den Flügeln aber schwärtzlich. Er wird gefangen, wenn man einen seines gleichen, oder in dessen Ermangelung ein Rothkehlgen in einem Käfig aussetzt, und darherum Leim-Spindeln steckt, so bleibt er daran hangen. Den frischgefangenen muß man erstlich die Flügel binden, solche in ein mit Papier vermachtes Häuslein einsetzen, und ihnen klein gehacktes von Haut und Geäder gereinigtes Schaaf-Herz, oder von unten beschriebenem Geäse ein wenig vorgeben, bis er es selbst zu fressen anfängt. Sie brüten des Jahres 1 mal, nemlich im April, zu Ende des Mayen und im Junio oder zu Anfang des Julii, und haben iedesmal zwey, drey, auch bisweilen vier junge. Dieselben müssen allein durch die Jäger und Gemsen-Steiger ausgenommen werden. Das rechte Geäse vor die Stein-Röthel zu machen: Nimmt man vom weissen Kuchern-Mehl zwey Pfund, und der schönsten ausgelesenen süssen und geschälten Mandeln, ein Pfund, zerstosset solche in einem Morser, thut drey Unken frische Butter in ein kupffernes wohl-verzinntes Becken, mischet das Mehl und die gestossenen Mandeln dazu, setzt es auf ein Kohl-Feuer, rührt es mit einem höltzernen Löffel wohl um, thut zwey Eyer-Dottern, ein wenig Saffran, und wenn die Butter zu schmelzen anfängt, etwas ausgelassenes Honig darzu, und rühret es stets um, daß sich alles recht unter einander vermenge und kornicht werde; darnach nimmt man ein Sieb, nachdem die Körner werden sollen, und reutert es durch, was nicht durchgehen will, wird aufs neue wieder gestossen, und abermal durch das Sieb getrieben; dieses Geäse zu erhalten, wird Honig darauf gegossen, so hat man

ver

vor einem Vogel auf ein halb Jahr lang genugsam Futter.

Stein-Salz, siehe Salz.

Stein-Scheffel, suche Scheffel.

Stein-Schule, siehe Baum-Schule.

Stein-Wein, suche Wein.

Stein-Wurtzel, siehe Engelsüß.

Stein-Jünglein, suche Natter-Jünglein.

Stell-Bottich, siehe Bottich.

Stell-Flügel, suche Flügel.

Stell-Gräblein, ist ein in den Erdboden gegrabener Raum, worein die Stell-Stäbe bey einem Vogel-Herd geleget werden.

Stellion, ist eine Art von Eydexen, welche mit glänzenden und schwarzen Puckeln, wie Sternchen, versehen, nehren sich von Spinnen, ihre abgelegte Haut wird vor ein Specificum gegen die schwere Noth gehalten.

Stell-Hölтzer, siehe Gestelle.

Stell-Pflock, ein Schuh-langer Stock, der oberhalb dem Stell-Stab stehet, und selbigen befestiget.

Stell-Stab, ist ein Stock, der ein aerichtetes Garn leitet oder führet, wenn die Vögel mit der Wand sollen gefangen werden.

Stell-Stangen, suche Forckeln.

Stell-Weg, ist eben so viel als ein Flügel. Siehe Flügel.

Steltze, heisset man diejenige lange hölzerne Stange, welche von der Natur oder durch die Hand-Arbeit also zubereitet worden, daß von unten gerechnet zwey und mehr Schuh hoch, ein hervor ragender Ansatz oder Zwissel, oben aber in ohngefehrer Manns-Höhe von diesen unteren wiederum dergleichen befindlich, um mit den Händen oder Armen, wenn man auf den untersten Tritt gestiegen, sich daselbst anzuhalten, und die Stange regieren zu können. Man gebraucht solcher Stangen zwey von gleicher Grosse und Abtheilung, und bedienet sich derer selben allermeist durch einen nicht gar zu tieffen Fluß ganz trocken zu gehen, oder auch bey kothigem Wege durch dick und dünne mit reinlichen Schuhen hindurch zu kommen, wie denn selbiger bis diesen Tag die Leute in Crain in solchem Falle sich wohl zu Nutz zu machen wissen.

Stendel-Wurtz, suche Knaben-Kraut.

Stengel-Erbsen, siehe Erbsen.

Steppen, nennet man in der Nähterey die Arbeit, da nach Abzehlung zweyer oder dreyer Fäden durch an einander hangende Stiche, so eben Stepp-Stiche heissen, gerade Linien, oder Blumen und Figuren genehet werden. Bey denen Decken über Faul-Betten, Röcken und dergleichen werden oft die Blumen und Figuren ausgeschnitten, und hernach mit allerhand bunten Taffent wieder ausgefüllet, also gesteppet. Auch waren vor diesem die sogenannten Stepp-Röcke sehr gebräuchlich, welche man vorhero dick mit Haaren oder Wolle unterlegte, und sodenn mancherley Blumen und Figuren vermittelst der Stepp-Stiche darein brachte.

Stephans-Körner, suche Läuse-Kraut.

Sterbe-Gras, ist eine gewisse Art Grases, so dem Calmus nicht gar ungleich, mit etwas klebrigen, glänzenden, und dergestalt scharffen Blättern, daß man sich gar leicht damit verwunden kan. Das Vieh, welches von diesem Grase rupfet, fället bisweilen um. Es pfleget solches ordentlicher Weise zu geschehen, wenn nach geendigtem Regen, oder auch früh im Thau, das Vieh dieses Kraut frißt, weil unten in dem Halm oder Stenzel dieses Grases ein giftiger Wurm steckt, der dem Rindvieh, wenn er mit gefressen wird, den Tod zuwege bringet. Bey trockenem Wetter schader dieses Kraut dem Vieh nicht, weil der Wurm sich alsdenn in die Wurtzel begiebet. Ein Hülffs-Mittel soll hierwider seyn, wenn man auf eine erkranckte Kuhe ein Gebündel Schwefel-Lichter nimmt, sie anzündet, und brennend in die Nasen-Löcher hält, daß der Schwefel-Dampf ihr davon starck in den Leib gehet, alsdenn fänget das Vieh darauf an zu husten, nachgehends so schlaget oder peitscht mans, so schwitzt es über den ganzen Leib, und wird gesund. Eben dergleichen Wirckung soll auch thun, wenn man ihm ein paar Löffel voll Saltz starck in die Nase reibt. Kömmt man ihm aber mit diesen Mitteln nicht bald zu Hülfe, so crepiret es in ein paar Stunden.

Sterben unterm Vieh, siehe Vieh-Sterben.

Sterblinge, heissen bey einer Schäferey die umgefallenen und gestorbenen Stücken, deren Abgang der Schäfer bey der Schaaf-Rechnung mit den Fellen zu berechnen hat.

Stercke, suche Stärcke.

Stern, heisset am Obst, und sonderlich an Aepffeln und Birnen die dürre Blüte, welche bey denselben allezeit sichtbar bleibet, und in der Vorbereitung von den Köchen, ehe sie ans Feuer gesetzet und zugerichtet werden, ausgeschnitten wird.

Stern, ist ein entweder durch sein eigenes Licht, oder vermittelst der Reflexion der Sonnen Strahlen, und also einem fremden Lichte leuchtender Corper, derer unzehlige am Himmel zu finden. Man theilet sie in Irr-Sterne und Fix-Sterne. Von beyden, und sonderlich den ersten, ist bereits unter dem Worte Planete ausführlich gehandelt worden. Die letzten hält man vor lauter Sonnen, weil sie ihr eigenes Licht haben, und sind von den Sternkündigern in gewisse Bilder und Figuren gebracht, damit man die eigentliche Zahl so wohl, als auch den Ort derselben desto leichter bemercken, und die sichtbaren um so viel eher finden könne. Es sind aber nicht alle Sterne an allen Orten und zu allen Zeiten

Zeiten sichtbar; denn diejenigen, so von unserer Erde allzuweit entfernet stehen, sehen wir entweder gar nicht, oder doch mit gar schwachen Lichte, und auch nicht zu allen Zeiten. Einige Stern-Bilder stehen wegen der Schräge des Diametri der Erde, und der Polus-Höhe bey uns niemals unter, nemlich die dem Nord-Pol nahe stehen; die meisten gehen uns auf und unter; andere aber gehen uns niemals auf, welches die sind, so nahe um den Süder-Pol sich befinden. Aus derer Sterne Schein hat man nachgesetzte Muthmassungen der darauf folgenden Witterung wahrgenommen: Nachdem die Gluckhenne oder das Sieben-Gestirn hell oder dunckel aufgehet, so folget im ersten Fall gutes Wetter, andern Falls aber entstehet Wind oder Regen: wenn die Sterne bey ihrem hellen Glantz jahling dunckel und finster werden; so kommt bald ein grosser Wind und Ungewitter; dergleichen auch, wenn sie scheinen, sich geschwinde fortzuwälzen, so bringen sie Wind, und wenn sie sehr funckelnd leuchten, bedeutets, nachdem die Jahrs-Zeit, Wind, klare Lufft und scharffe Kälte. So die Sterne sich vielfältig an einem Orte schencken, das ist, in weissen lichten Strahlen herab zu schiessen scheinen, folgt aus dieser Gegend gemeiniglich Wind, geschiehet es aber nur wenig hin und wieder, bemercket es feuchte Lufft und Regen; schwarze Höfe um die Sterne zielen auf Regen, rothliche und weisse Zirckel hergegen verkündigen schön Wetter.

Stern-Anis, siehe Badian.

Stern-Blumen, Glas-Blümlein, sind zweyerley, etliche blühen gantz Schnee-weiß, mit Stern-förmigen herumgesetzten Blumen, die sich nahe bey der Erden an langen Stengeln hin und wieder ausbreiten, etliche aber bekommen einen ährichten und wässerigen nicht gar hohen Stengel, mit Glas- oder Wasserfarbenen Stern-Blümlein, welche aussen einen grünen Strich haben, und zwar schön aussehen, aber nicht lange währen. Diese Blumen-Gewächse bedürffen keiner sonderbaren Wartung.

Stern-Distel, Wegwalle, Wall-Distel, ist eine Art Distel, deren Blätter sehr weich, gemeiniglich eines Fusses lang, und tief ausgeschnitten sind. An den Spitzen seiner Stengel und Zweige kommen Köpffe, welche mit scharffen Stacheln rund herum wie ein Stern bekleidet sind, und Purpur-farb blühen. Sie wächset an ungebauten Orten so wohl, als in Saat-Feldern, wird aber auch zuweilen in den Gärten von dem Saamen gezogen, oder durch Zerreissung der Wurtzel vermehret. Der Saame in Wein gekocht und getruncken, ist ein gutes Mittel wider den Stein.

Stern-Hausen, suche Hausen.

Stern-Kraut oder Scharten-Kraut, ist ein Kraut, welches gerne in ungebauten und sandigten Feldern wächst, hat längliche haarige Blätter, eines rauhen und bittern Geschmacks, und Stern-förmige Blumen, welche inwendig gelb, und am Rande herum Purpur-blau sind. Es kan auch in Gärten fortgepflanzet, muß aber

in Gärten gehalten, und Winters-Zeit beygeleget werden. Dieses muß man jährlich, wenn 's verblühet hat, bis auf den Boden wegschneiden, weil es aber endlich zu einer grossen Staude zu werden pfleat, muß man es etwan an einen Ort setzen, da es nicht irret. Der Purpur-farbne Theil der Blumen im Wasser getruncken, soll ein gutes Mittel wider böse Galle seyn. In den Garten hat man das gemeine, und das grosse blaue Stern-Kraut, unter den Winter-Gewächsen, und das gelbe unter den Sommer-Gewächsen.

Stern-Kraut, wird auch das Wolffsbeer- oder Paris-Kraut genennet, wovon am letzten Ort ein mehrers.

Stern-Leber-Kraut, Hertzens-Freude, Waldreister, ist ein Kraut, das auf Bergen und in Wäldern an schattigten Orten wächst, hat eine zarte, knotigte und faserige Wurtzel, viereckige glatte Stengel, an deren Gleichen grüne gestirnte haarige Blätter herum stehen, an der Spitzen aber auf zarten Stielen weisse wohlriechende Blumen im May und Junio kommen, worauf ein kleiner und runder Saamen folget. Es ist ein der Leber und dem Hertzen wohl bekommendes Kräutlein, welches in Verstopffungen der Leber, Gelbsucht, Krätze und Beschwerungen der Blase, auch in Wund-Träncken gebraucht wird. Aeusserlich dienet es für hitzige Geschwulst, auf Beulen und Schwären geleat, zeitiget es dieselben, und stillet, um die Stirn gebunden, das Hauptweh. Im Frühjahr kan es unter die Blut-reinigende Weine oder Tränck frisch mit genommen werden. Das davon destillirte Wasser kühlet die innerliche Hitze, reiniget die Nieren, und führet den Gries ab.

Stern-Rad, siehe Stirn-Rad.

Stern-Scabiose, suche Scabiose.

Stern-Stein, suche Sonnen-Stein.

Sterz-Seuche, ist eine Kranckheit des Rind-Viehes, da es nicht fressen noch zunehmen will, und der Schwantz den Ochsen und Kühen weich oder weich wird, daß man ihn mit der Hand umdrehen kan. Diesem Ubel abzuhelffen, schneide in den Schwantz quer über etwan einen halben Zoll tief, (denn das Vieh fühlet es nicht, und ist ihnen der Schwantz, als ob er todt wäre), lege in die Wunde neun Gersten-Körner, binde es mit einem rothen Gewand-Lappen oder rother Seide zu, und schneide es nach neun Tagen wieder los. Wenn die Ochsen oder Kühe diese Kranckheit lange haben, ohne daß ihnen geholffen wird, so schlägt es ihnen in die Beine, werden schlägebäuchig, und der Leib fällt ihnen in den Seiten gar sehr ein. Man conf. D. Textors Tr. in 4, von denen Vieh-Seuchen zu Durlach gedruckt.

Steuer. Die Fürsten und Landes-Herren hatten ehemahls zu denen, wegen ihres Fürstl. Standes, und wegen der Wohlfahrt und Sicherheit des Landes nöthigen Ausgaben nach der alten Staats-Verfassung angewiesene Cammer-Güter und Revenüen des Fisci. Allein

lem mit der Zeit änderte sich die Staats-Verfassung. Es wurden mehr Ausgaben zur Reichs- und Landes-Sicherheit und Wohlfahrt erfordert. Daher waren die Unterthanen nach denen Rechten einer bürgerlichen Gesellschafft verbunden, von denen Einkünfften ihrer Nahrungs-Geschäffte darzu beyzusteuren, oder ein mehrers zu contribuiren. Und das hieß Steuer, Beysteuer. Ja weil mans anfänglich nur Bitt-weise von denen Reichs- und Land-Ständen suchte, hieß man es auch Beten, oder die Steuer hieß Beete. Welche öffters in Ohr oder Uhr, das ist, erste und alte und neue Beeten unterschieden werden. Dieses ist aber nach und nach in bessere Ordnung gekommen, und endlich theils was ordentliches verwilliget worden, theils wird nach der Nothdurfft des Landes etwas ausserordentliches verwilliget, oder vom Landes-Herrn, wenn er das Recht erhalten hat, ohne Verwilligung nach einem gewissen Fuß, damit die Gleichheit und Proportion unter denen Contribuirenden mit ihrem mehrern oder geringern Gewinn beobachtet werde, angeleget und ausgeschrieben. Solchergestalt sind die Steuern 1) ordinaire oder extraordinaire Steuern. Sie werden 2) entweder von unbeweglichen Gütern und Rechten, oder von Köpfen gegeben. Zu der ersten Sorte gehören die gemeinen Reichs- Kreis- und Land-Steuern, von Aeckern, Häusern, Gütern, oder von Capitalien, Besoldungen, Handlung, Gewerb, Handwercks-Gewinn ꝛc. davon sie vielerley Nahmen bekommen haben. Die andere aber heißt das Kopf-Geld. Daher hat man Kopf- Vermögen- Rauch- Haus- Acker- Garten- Mühlen- Wiese- Handwercks- Handlungs- Gewerbe- Frucht- Fleisch- Tranck- Bier- Wein- Vieh- Hausgenossen- Gesinde-Steuer. Ja von ihrer Anwendung bekommen sie ebenfalls Nahmen, als Land- Soldaten- Cammer- Krieges- Türcken- Brand- Magazin- Schantzen- Fourage- Legations- Cron- Fräuleins- oder Vermählungs- Reise- Steuern, Herrschafftliche Neben-Steuern. Der Bürger-Schoß oder Zuschuß ist auch eine Neben- oder besondere Steuer. Ist der Nachbar-Schoß, die Nachbar-Steuer oder das Nachbar-Geld, Wacht-Geld ꝛc. Sie sind also auch in Haupt- u. allgemeine, oder Neben- und besondere Steuern zu unterscheiden. Bisweilen bekommen sie auch von der Art und Weise sie zu erhalten, oder von dem Fuß, nachdem sie angeleget werden, ihren Nahmen. Zu denen ersten gehören die Freywilligen, Charitativ- Subsidien- Don gratuits- Præsent- Gelder ꝛc. Zu denen andern aber gehören a) die Steuern, nach denen Sächsischen Schocken und Schock-Groschen, nach welchen man den Ertrag der Güter rechnete, und so viel einer 20 alte Schock-Groschen Revenüen von einem Stücke Gut hatte, so viel muste er vom Schocke 1 ℔ 18 pf. oder mehr geben, oder es wurde die Auflage überhaupt nach den alten gemeinen 10 bis 100 Pfennig von dem Vermögen gemacht; daher die Pfennig-Steuer bey uns kommt. Das Steuer-Quantum wurde aber auch auf die Quartale ausgetheilet, daher die Quatember-Steuer ihren Nahmen hat. Siehe Art. Quartal. Theils wird die Anlage nach denen Hufen, oder einen Theil des Zinses gemacht. Endlich ist b) noch eine andere Art von Steuer, welche Accise, Licent, Impost ꝛc. heißt, zu denen neuern Zeiten aufgekommen. Siehe Art. Accise. Eine weitläufftigere Nachricht vom Steuer-Wesen kan man hier nicht geben. In D. Wabsts Justitz- und Landes-Verfassung von Sachsen findet man etwas davon. In D. Zinckens II Theil des Grundrisses derer Cameral-Wissenschafften im XI Cap. findet man auch einige Anleitung. Hier ist nur uns deswegen davon zu gedencken gewesen, weil die meisten Land-Güter steuerbar, der Bauer und Landmann aber auf diese Herrschafftliche Landes-Abgaben, die man auch Ungeld, it. Gaben nennet, vor allen Dingen zu sehen, und bey Einrichtung seiner Ausgabe sorgfaltig zu rechnen hat, damit dieselbe zu rechter Zeit richtig abgetragen werde, und nicht aufsumme, oder damit er nicht mit Executionibus heimgesuchet werde, als welche öffters noch mehr als die Steuer wegnehmen, ja endlich wohl gar den Anschlag und Verlust des Gutes nach sich ziehen. Denn die Steuer hat ein dingliches Vorrecht vor allen andern Schulden. Und es ist ein sicherer Grund, wann ein Wirt seine Steuern nicht richtig abträget, daß sie entweder allzu groß und schwer, oder daß er durch Unglücks-Fälle, oder endlich durch schlimme Wirtschafft zurücke komme. Meistentheils aber ist es ein Zeichen liederlicher oder thorichter Wirtschafft. Denn dieses ist eine Ausgabe, die er als die erste und nothwendigste nächst derjenigen ansehen, welche zur unentbehrlichen Erhaltung des Gutes selbst erfordert wird. Ehe diese benden gerechnet sind, kan er über die übrigen Ausgaben nicht disponiren. Ja er hat auch am ersten sich zu erkundigen, was und wie viel, ja wie vielerley Arten von Steuer, wenn und wohin er solche zu erlegen? Was sie vor Grund haben? Er muß vor allen Dingen das Steuer-Wesen seiner Gegend aus denen Steuer-Ordnungen und Mandaten untersuchen, und genaue Erkundigung einziehen. Er muß endlich bey allen Anschlägen des Ertrags diese Abgaben abziehen. Und eben der Steuer wegen wird nicht gerne erlaubet, daß zusammen geschlagene und in dem Steuer-Anschlage einander zu Hülfe gerechnete steuerbare Stücke von einander veräussert werden, als welches auch der Zinsen und Dienste wegen öffters nicht geschehen darf.

Stich, heisset im Teich- und Garten-Bau die Tieffe von einer halben Elle; also daß sechs Stiche drey Ellen Tieffe ausmachen.

Stich, die Fincken zu fangen, siehe eben Fincke.

Stich-Balcken, siehe Balcken.

Stichel-Beer, siehe Stachel-Beere.

Stichel-Eisen, siehe Pfahl-Eisen.

Sticken, heisset man diejenige Art zu nehen, darinnen man mit Gold, Silber, Seiden und dergleichen, Laub-Werck, Blumen, Figuren, u. a. m. auf das netteste erhoben vorzustellen pfleget; zu welchem Ende dasjenige, was man zu sticken verlanget, meist zuvorderst nach einer guten Zeichnung in Pergament oder stark Papier geschnitten, und also untergeleget wird.

Stick-Wurtz, siehe Zaun-Reben.

Stiefel, siehe Forckeln.

Stieff-Mutterlein, suche Dreyfaltigkeits-Blume.

Stiege, suche Garbe.

Stieglitz, Distel-Finck, ist einer von denen schönsten Vogeln, die wir in Deutschland, oder vielleicht in Europa haben. Der vordere Theil des Kopfs ist recht hoch pourceau-roth, und diese Röthe gehet um den Schnabel herum. Wo das Rothe auf dem Kopff aufhöret, gehet ein breiter schwarzer Strich, bis auf den hintern Theil des Kopfs. Dieser breite schwarze Strich ist mit Weiß eingefasset, welches sich hinab unter die Augen, und gar bis an die Brust erstrecket, jedoch von der rothen Kehle angenehm unterbrochen wird. Das hintere Theil des Kopfs ist ebenfalls Kohl schwarz, und wo dieses aufhört, folget ein kleines dunckel-weisses Fleckleim, und darauf fänget eine angenehme ziemlich hell-braune Farbe an, und nimmt den ganzen Rücken ein, bis nahe an den Schwanz, da dasjenige weisse Flecklein kommt, welches so viel Vögel mit einander gemein haben. Der Schwanz ist Kohl-schwarz, und hat an einer jeden Feder vornen an der Spitze ein blaß-weisses Pünctlein; die äussern Federn am Schwanz aber, bey einigen auf jeder Seiten zwo, bey andern auf jeder Seiten drey, sind mit Schnee-weissen Spiegeln gezieret. Die Flügel-Federn sind ebenfalls Kohl-schwarz, und kreis derselben an der Spitze mit weissen Flecklein versehen, mitten aber haben sie so breite Streiffen, daß sie nicht schöner gemahlt werden können. An der Kehle, so bald das um den Schnabel gehende Rothe unter derselben aufhöret, sind sie weiß, und fangen sich so bald unter der Kehle schöne roth-bräunlichte Federn an, welche zwar sich um die ganze Brust, und noch etwas weiter erstrecken, aber darzwischen über ist das Weisse hervor scheinen lassen, bis unten am Bauch, schon ziemlich nahe an der Brust, solche schöne Schnee-weisse Farbe den Platz allein behält, und bis zum Schwanz währet. Das Weiblein hat eben auch alle diese Farben, aber im geringern Maaß; denn bey dem Weiblein ist der rothe Fleck am Kopf weder so schön roth, noch so breit; so ist auch das Weisse auf denen Seiten nicht so schön hell, sondern siehet etwas schmutzig aus; sonderlich ist es daran zu erkennen, daß die Flieg-Beinlein oder Achseln des Männleins von Leibe an bis hinaus an das Ende des Flügels, mit Kohlschwarzen Federn bedeckt sind, dahingegen das Weiblein von dem Leibe an, bis über die Helffte der Flügel-Beinlein nur braune Federn hat. Ferner ist zwar in dem Winter der Schneeweisse Schnabel, so wohl bey dem Männlein als bey dem Weiblein oben auf der Spitze mit einem schwarzen Streiffien bezeichnet, dieses vergehet aber bey dem Männlein durch das Gesang, bey dem Weiblein hingegen bleibt es das ganze Jahr, es müsste denn schon etliche Jahr alt seyn. Seiner Leibes-Gestalt und Grösse nach ist dieser Vogel einem Hänfling gleich, wiewohl es zweyerley Stieglitze giebet, davon die kleinere Art einem Hänfflinge nicht ganz gleich kommet; auch nicht so schön, als die grössere Art von Farben ist. Sein Schnabel ist länger als ein Hänflings-Schnabel, auch vornen so spitzig, jedoch etwas gebogen, daß man sonst bey keinem sich mit Körnern nährenden Vogel dergleichen finden wird. Im übrigen ist dieser Vogel sehr kurtzbeinigt, und mit einem ziemlich kurtzen Schwantz versehen. Sein Aufenthalt ist in Wäldern und Gärten, in welchen letztern er am liebsten ist, und ausser der Brut-Zeit die Gewohnheit hat, manchen Tag einen ziemlich weiten Weg den Flug über Felder und rauhes Gebirge, auf Distel-Köpffen nachzusuchen, und denn wiederum seinen Weg zurück und herwärts zu nehmen. Ein rechter Strich geschiehet zwischen Martio und Michaelis, und der wieder Strich im Frühling im Martio, verhält sich aber nicht anders, als der Haus-Sperlings-Strich; massen ungeachtet solches Hinwegstreichens im Winter doch so grosse Schaaren gesehen werden, als man im Herbst gehabt hat. Er bauet sein Nest meistens mitten auf die hohe Bäume, oder auf die Gipffel der niedrigen Bäume, auch wohl auf blossen Hopffen-Stangen, und zwey bis drey Manns hoch, jung gepfropfften Bäumen, und pfleget solches auf das äusserste der Aeste hinaus, aber so fest zu setzen, daß es vor allem Sturm und Ungewitter sicher ist. Auswendig bauet er meistens mit grauen Baum-Moos, wie der Finck, inwendig aber siehet es gantz anders aus, und ist viel zärter, wie denn der Stieglitz so gar gewisse unter denen Wiesen stehende Blumen, die wie Federn aussehen, am statt der Wolle nimmt, weil sie nicht weniger lind sind als dieselbe. Das Weiblein brütet zwey-bis dreymal den Sommer über, und bringet vier oder fünff Junge aus, die anfänglich nicht so schön von Farben, wie die Alten, sondern grau, als eine Sperlings-Sicke aussehen, ausser daß sie gleich die gelben Federn in denen Flügen bekommen. Nach der Brut versammlen sich die Stieglitze in grossen Hauffen; ergetzen sich auch, wie alle solche Vögel sehr begierig zur Lock, und singen das gantze Jahr, ausser wenn sie sich mausen. Sie baden sich im Wasser, und tragen ihren Jungen das Gesätz im Kropffe zu, so daß sich zu verwundern, wie man die Stieglitze unter die Fincken zehlen, und Distel-Fincken nennen mag, da doch solche Eigenschafft, anderer zu geschweigen, genugsam anzeiget, wie weit dieser Vogel von dem Fincken-Geschlecht unterschieden sey. Ihre Speise ist in der Freyheit der Saame von Disteln, sonderlich von den rothen, imgleichen von Kletten, Mohn, Hanff, Salat, Hirsen und andern solchen Gewächsen, deren Saamen auf Stengeln stehet,

wie auch die kleinen grünen Läuse oder Würmlein, so man im Sommer an Pflaumen und andern Bäumen auf den Blättern findet, mit welchen sie sonderlich die Junge äßen. In dem Vogel-Haus nehmen sie mit puren Hanff vorlieb; jedoch ist besser, weil man es leicht thun kan, daß man ihnen alles dasjenige auch gebe, was sie in ihrer Freyheit genossen. Wenn man sie, da sie neun oder zehen Tage alt sind, aus dem Neste nimmt, und mit eingeweichten Riebsen oder Rübsaat-Saamen, aus dem man Oel zu schlagen pflegt, noch besser aber, mit in Milch geweichter Semmel, oder auch mit frischen Ameis-Eyern ansäget, thun sie es an Zahmkeit fast allen Vogeln zuvor. Weil es aber am besten, daß man nur einen nehme, als welcher viel zahmer wird, wenn er keine Cameraden hat, als ist zu wissen, daß auch im Nest die Männlein dadurch von denen Weiblein unterschieden werden, daß diese am Kopff und Rücken viel schwärtzlicher, die Männlein hingegen viel licht-brauner anzusehen sind. Die Alten lieben ihre Junge dergestalt, daß, wenn man einen Nestling bekommen, denselben in einen Vogelbauer thut, und täglich fortrückt, die Alten ihm bis an das Haus folgen, und ihn so lange äsen, bis er selbst fressen gelernet. Sie werden mit Kloben, Leim-Ruthen, und Schlag-Bänden, auch mit Sprenckeln gefangen. Wenn ein Stieglitz-Männlein zu einem Canarien-Weiblein gelassen wird, begatten sie sich, und zeugen eine Bastart- oder Zwitter-Art, Canari-Stieglitz genannt, die nun den Kopff einem Stieglitz, am Leibe aber mehr einem Canarien-Vogel gleichet, und ein vermengtes, doch liebliches Gesang hat.

Stier, heisset ein unbeschnittener Ochs. Siehe **Brummer**.

Stillen, wird von den Müttern gesagt, wenn sie die kleinen Kinder an die Brust legen, und selbige so lange mit ihrer Milch sättigen, bis sie endlich derbere Speisen zu vertragen gewohnet werden, als wodurch sie ihren Hunger und ihr Weinen, so der Kinder Sprache ist, stillen.

Stiller Koller, suche Koller.

Stinckende Melke, oder **Scham-Kraut**, wächst an Zäunen in den Gärten. Sein Geruch dienet wider den Grind und faule Schäden.

Stint oder **Stintz**, ist ein kleiner Fisch, etwan vier Zoll lang, und einen halben Zoll breit, welcher einen spitzigen Kopff, einen dunckelbraun ins blaue spielenden Rücken, und weissen Bauch hat. Floß-Federn führet er zwey an den Kiefen, zwey mitten am Bauch, eine unten am Bauche, eine auf dem Rücken, der Schwantz aber ist gespalten. Er hält sich nur in Seen und Teichen auf, und liegt das gantze Jahr auf dem Grund im Schlamme, wenn er aber im Mertzen laichet, so tritt er in die Höhe, und schwammet in solcher Menge mit einander, daß man ihn Hamen-weise fangen und heraus langen kan. Solches geschichet auch im Herbst gegen Martini zu. Sein Fleisch ist weich, mager und ungeschmackt, hat einen widerlichen Geruch, und giebt wenig Nahrung, und kan dahero nicht mit unter die gesunden Fische gezehlet werden.

Stirn, wird der vörderste hohe Theil des Kopffes genennet, der der nächste über den Augen ist, und zu beyden Seiten die Schläffe hat. Das Stirn-Bein, welches ein Stück der Hirn-Schale, ist in der Mitte nicht gar dick, und gegen die Schläfe zu immer dünner.

Stirn-Binde, wird der schmale, entweder schlechte oder gemehrte, und auf beyden Seiten euch wohl mit Cauten oder Zäckgen besetzte Streiffen genennet, welchen das gemeine Frauen-Volck zu denen weissen Schieppen um die Stirne zu binden pfleget. Zuweilen ist die untere Seite in der Mitte mit einer Schneppe versehen; auch bedienen sie sich auf der Reise einer andern Art, so meist von schwarzen Taffet oder Sammet, mit Baum-Wolle unterleget, damit der Kopff dadurch warm erhalten werde.

Stirn-Rad, **Stern-Rad**, ist ein Rad in den Mühl Wercken, bey welchem die Zähne auf dem Rande des äussersten Umfanges herum, und mit den Diametris des Rads in gerader Linie stehen, und stellen dieselben gleichsam die über den Rand hervorragende Enden von denen Diametris vor.

Strize oder **Steiffe**, wird dasjenige starcke Stücke Bau-Holtz genennet, welches man an einem Ort unterzustellen pfleget, wo man in Gefahr stehen muß, daß die daselbst befindliche Last herab stürtzen, und grossen Schaden verursachen mochte. Seine Stärcke wird nach der Länge oder Höhe, wie auch nach der Schwere der Last, so es tragen soll, proportioniret. Wenn die Bäume allzu viele Früchte bringen, und man dahero zu besorgen hat, daß die Aeste dadurch abgedrücket werden möchten, muß man solche ebenfalls, und zwar zu rechter Zeit, ehe die Früchte schwer werden, mit einigen Stangen stützen, und selbige alse, nachdem vorhero dergleichen die aber untergelegt, verwahren, daß sie durch Bewegung der Winde an der Schaale nicht schadhafft werden mögen.

Stock, **Bienen-Stock**, heisset der Blech oder Korb, darinnen ein Bienen-Schwarm bauet.

Stock, wird im Garten-Bau ein einzelner Strauch genennet, als da ist ein Rosen-Stock, Johannis- oder Stachelbeer-Stock, Wein-Stock, u. s. w.

Stock, heisset auch ein Stümmel, so von abgehauenem Holtz in der Erden überbleibet. Wenn solche ausgereutet werden, das Land urbar oder zu Baufelde zu machen, heisset es, ein Feld ausstocken; und die Kien-Stöcke werden mit Fleiß ausgegraben, weil sie guten Kien geben, und das Ausrotten derselben den Anflug befördert, indem kein Stock im Tantzel-Holtze wieder ausschlägt.

Stock-Adler, siehe **Adler**.

Stock-Bärsch, suche **Barsch**.

Stock-Enten, werden von einigen die gemeinen grossen wilden Enten genennet.

Stock-Feder, Stock-Kiel, ist der äusserste Feder-Kiel an dem Flügel einer Gans, welcher etwas platt und härter ist als die andern.

Stock-Fisch, ist ein bekannter Fisch, welcher häuffig unter Norwegen gefangen, und eigentlich Cabeliau genennet wird, wenn er aber eingesalzen und aufgedörret zu uns gebracht wird, führet er einen andern Nahmen, nachdem er nemlich getrocknet worden. Denn ist dieses nur in offener freyer Lufft geschehen, heisset man ihn **Laberdan**; oder wenn es auf den Klippen vorgenommen worden, **Klipp-Fisch**, und wenn er endlich so gar hart getrocknet worden, daß man ihn erst mürbe klopffen muß, bekommt er gegenwärtigen Nahmen, und heisset **Stock-Fisch**. Das Fleisch des stockfischen Fisches ist rein und zart, und jederzeit vor eine gesunde Speise gehalten worden. Der Stock-Fisch behält solche Zärtlichkeit auch noch, wenn er nur wohl zugerichtet wird. Die Kunst beruhet darauf, daß man eine gute Sorte bekomme, und wird der so genannte Rundfisch andern vorgezogen; daß er mit einem hölzernen Hammer oder Keule wohl geklopffet; in fliessend Wasser geweichet, und solches etliche mahl abgewechselt; in einem Topff gemächlich und nicht scharff gekochet, auch darbey nicht gesalzet; das Wasser davon wohl abgegossen; die Stücke sauber in eine warme Schüssel geleget, und mit einer braunen, noch besser aber mit einer, durch vieles Umrühren, dick gesottenen frischen Butter übergossen werde. Man kan auch eine Brühe von Kümmel, Senff, Zwiebeln, Rahm oder Milch daran machen. Siehe **Cabeliau**.

Stock Garbe, siehe **Forst-Garbe**.

Stock-Morgeln, suche **Morgeln**.

Stock-Pärsch, siehe **Pärsch**.

Stock-Raum, heisset im Forst ein abgeholtzter Platz, wo die Stöcke noch stehen.

Stock-Rose, suche **Pappel**.

Stock-Scheite, heissen diejenigen Scheite, welche von denen in der Erde stehen gebliebenen Stöcken geschlagen werden. Diese Stöcke werden mit grosser Mühe ausgegraben, von denen kleinen Wurtzeln gereiniget, und hernach gespalten. Stock-Scheite zu machen ist eine saure Arbeit, und muß man dahero vor eine solche Clafftер zwey- bis dreymal mehr, als vor eine Clafftер Kern-Scheite zu machen geben.

Stock-Schwämme, sind eine Art kleiner Schwämme, so insgemein auf büchenen Stöcken wachsen, und entweder à part mit Butter und grüner Peterßilie zugerichtet, oder in Back-Oien gebacken, oder an gewisse Essen frisch oder abgedörret verbrauchet werden.

Stöber, heisset ein Hund, welcher beym kleinen Weydwerck gebraucht wird, Hasen, Rebhüner, Schnepffen und andere Vogel in dem Feldern zu suchen und aufzutreiben. Darzu nimmt man meistentheils die von einem Hünerhund und Dachsbracher gefallene Zwitter, welche das Suchen und Revieren von Natur an sich haben; sie sind gemeiniglich bunt-scheckigt an Farbe, und müssen nicht weitläuftig in den Feldern herum streichen, sondern nur kurtz vor dem Weydemann auf zehen bis zwantzig Schritte revieren, aufsuchen und fort stöbern, damit die Wind-Hunde, den Hasen einzuhohlen, nicht zu weit laufen müssen, der Falckenier auch seinen Vogel recht anbringen könne, und nicht fehl stossen lasse, oder der Weydemann mit seiner Flinte einen weiten Hasen nicht fehlen möge; denn die weitläufftigen Stöber überschnellen nicht allein leichtlich die Fährde, sondern lassen auch manches Huhn, Schnepffe oder andere Vogel unberühret neben, die sie aus Unachtsamkeit nicht suchen, weniger aufstreiben. Man nimmt meistens zwey bis drey oder vier Stöber-Hunde mit sich, das Feld allenthalben reinlich auszusuchen, man muß sie aber vorhero hin und wieder von einander zu suchen angewohnet haben, damit, wenn gleich einer etwas findet, die andern dennoch ihr Suchen fortsetzen, wiewohl es anfänglich schwer hält, daß sie nicht gleich einstimmig zusammen fort jagen sollen; es muß ihnen aber dieses nicht mit Schlägen, sondern mit guter Art abgewohnet werden, sonst würden sie nicht von einander, sondern beysammen, oder einer hinter dem andern suchen lernen, und also nur einer Dienste thun, auch manches solchergestalt sitzen bleiben.

Stöchas, ist ein Kraut, so dem Lavendel gleichet, und vielen Nutzen in der Artzney-Kunst hat. Wird auch Welscher Lavendel genennet.

Stöhr oder Stör, ist einer von denjenigen Fischen, die zwar ordentlich im Meer wohnen, oder aus demselben in die süssen Flüsse und Ströme, und zwar nicht ohne Unterschied in alle, sondern nur in die grossen, als in die Donau, Elbe, Oder, Weichsel und der gleichen austreten. Er hat einen langen, starcken, spitzigen Schnabel oder Rüssel, auf jeder Seite vier mit einem harten Deckel verwahrte Nüstern, und fast unter den Augen am Untertheil des Rüssels, ein so kleines Maul, ohne Zähne, daß er alleine saugen muß, wenn er seine Nahrung suchen will. Vor demselben hangen gleichsam zur Beschützung vier Zasern, als ein doppelter Bart. Der Bauch ist flach und weiß, der Rücken aber eckig und dunckel-grün, welche Farbe an den Seiten lichter wird. Die Flos-Federn sind weißlich, zwey sitzen neben den Nüstern, zwey am Bauche, eine innerhalb des Bauchs an dem Schwantz, und eine auf dem Rücken, nicht weit vom Schwantze. Längst dem Rücken und auf beyden Seiten ist er mit starcken knorrichten Schilden, in fünff Reihen derselben verwahret, daß man ihn daselbst mit dem Messern zu suchen und aufzutreiben. Darzu nimmt man meistentheils die von einem Hünerhund und Dachsbracher gefallene Zwitter, welche das Suchen und Revieren von Natur an sich haben; sie sind gemeiniglich bunt-scheckigt an Farbe, und müssen nicht weitläuftig in den Feldern herum streichen, sondern nur kurtz vor dem Weydemann auf zehen bis zwantzig Schritte revieren, aufsuchen und fort stöbern, damit die Wind-Hunde, den Hasen einzuhohlen, nicht zu weit laufen müssen, der Falckenier auch seinen Vogel recht anbringen könne, und nicht fehl stossen lasse, oder der Weydemann mit seiner Flinte einen weiten Hasen nicht fehlen möge; denn die weitläufftigen Stöber überschnellen nicht allein leichtlich die Fährde, sondern lassen auch manches Huhn, Schnepffe oder andere Vogel unberühret neben, die sie aus Unachtsamkeit nicht suchen, weniger aufstreiben. Man nimmt meistens zwey bis drey oder vier Stöber-Hunde mit sich, das Feld allenthalben reinlich auszusuchen, man muß sie aber vorhero hin und wieder von einander zu suchen angewohnet haben, damit, wenn gleich einer etwas findet, die andern dennoch ihr Suchen fortsetzen, wiewohl es anfänglich schwer hält, daß sie nicht gleich einstimmig zusammen fort jagen sollen; es muß ihnen aber dieses nicht mit Schlägen, sondern mit guter Art abgewohnet werden, sonst würden sie nicht von einander, sondern beysammen, oder einer hinter dem andern suchen lernen, und also nur einer Dienste thun, auch manches solchergestalt sitzen bleiben.

Stöchas, ist ein Kraut, so dem Lavendel gleichet, und vielen Nutzen in der Artzney-Kunst hat. Wird auch Welscher Lavendel genennet.

Stöhr oder Stör, ist einer von denjenigen Fischen, die zwar ordentlich im Meer wohnen, oder aus demselben in die süssen Flüsse und Ströme, und zwar nicht ohne Unterschied in alle, sondern nur in die grossen, als in die Donau, Elbe, Oder, Weichsel und der gleichen austreten. Er hat einen langen, starcken, spitzigen Schnabel oder Rüssel, auf jeder Seite vier mit einem harten Deckel verwahrte Nüstern, und fast unter den Augen am Untertheil des Rüssels, ein so kleines Maul, ohne Zähne, daß er alleine saugen muß, wenn er seine Nahrung suchen will. Vor demselben hangen gleichsam zur Beschützung vier Zasern, als ein doppelter Bart. Der Bauch ist flach und weiß, der Rücken aber eckig und dunckel-grün, welche Farbe an den Seiten lichter wird. Die Flos-Federn sind weißlich, zwey sitzen neben den Nüstern, zwey am Bauche, eine innerhalb des Bauchs an dem Schwantz, und eine auf dem Rücken, nicht weit vom Schwantze. Längst dem Rücken und auf beyden Seiten ist er mit starcken knorrichten Schilden, in fünff Reihen derselben verwahret, daß man ihn daselbst mit dem Messern nicht leichtlich verwunden kan. Vom Kopff lauffet durch den Rücken des gantzen Fisches, eine Fingers dicke Senne, welche

welche insgemein Stärcke genennt, und vom den Köchen bey seiner Schlachtung ausgerissen wird. Sein Fleisch ist weiß, gelinde und nahrhafft, dem Munde lieblich, und dem Magen angenehm, aber darneben ihm fast schädlich, weil sein Fett etwas beschwerlich. Er wird entweder Stück-weise gebraten, oder mit einer Senff- oder Butter-Brühe zugerichtet, oder in Pasteten eingeschlagen; man siedet ihn auch ab, und leget ihn trocken auf eine Serviette. Unter den gesottenen Stör ist auch eine Sosse von halb Butter und Wein, nebst etwas Wein-Eßig, einem zerschlagenen Eyerdotter, etwas gerieben Brot und Corinthen wohl durchkocht, nicht unangenehm, sondern recht piquant. Die in dem Meer wohnen, sollen viel kleiner seyn, als die in die süssen Wasser kommen, daselbst sie mercklich zunehmen sollen, wie sie denn zu zwölff, auch sechzehen bis achtzehen Fuß lang gefangen werden. Wegen ihrer besondern Stärcke, so sie im Rüssel und Schwantze haben, müssen die Fischer starcke Netze, als man zur Hirsch- oder wilden Schweins-Jagd gebraucht, anschaffen, wenn sie auf seinen Fang ausziehen. In Italien wird aus dem Rogen der Störe, welcher aus Moscau in grosser Menge dahin gebracht wird, eine besondere Delicatesse gemacht, und heißt Stör-Rogen. Die Russen, welche bey Astracan in der Wolga sehr viel Störe fangen, schlagen den Rogen von der daran klebenden Haut ab, salzen ihn ein, und wenn er acht Tage also gestanden, vermischen sie ihn mit Pfeffer, und klein geschnittenen Zwiebeln, und schlagen ihn in Tonnen, oder, er wird auch nur an der Sonnen getrocknet, und also in fremde Länder verschickt. Die Italiäner, welche diesen Rogen Caviar nennen, pflegen ihn mit Eßig und Baum-Oel oder auch mit Citronen-Safft zuzurichten.

Stöhr-Stange, siehe Fisch-Trampe.

Stöffel oder Vorstecker, heisset der Nagel, so an dem Grengel oder Pflug-Balcken, vor die Grengel-Kette oder Grengel-Wiede gestecket wird. Siehe Pflug.

Stolle, ist eine Art eines Butter-Gebackenes welches um die Weyhnachts-Zeit in grosser Menge, theils von denen Beckern, theils in der Haushaltung selbst pflegt gebacken zu werden. Er heißt auch ein Wecke. Seiner Güte und Grösse nach ist es sehr unterschieden, wie es nemlich ein jeder nach seinen Umständen nöthig hat; die Forme aber anlangend, kommen selbige alle darinnen überein, daß sie nemlich länglicht, an denen Ecken zugespitzet, und in der Mitte erhaben gemacht werden.

Stollen, werden die an einem Huf-Eisen hinten unter sich geschmiedete Enden genennet, welche gleichsam die Absätze an dergleichen eisernen Schuhen. Es muß keiner von denselben grösser oder höher als der andere seyn, und beyde sollen hinten an den Strahlen zwar etwas vorgehen, aber doch nicht zu lang seyn, damit das Pferd nicht mit den hintern Füssen eingreiffen, und das Eisen abreissen könne.

Stolzer Heinrich, suche Heinrich.

Stopffen, Stoppen, heisset, Gänse, Truthüner oder Raphäne, eine Zeit vorher, ehe sie abgeschlachtet werden, mit absonderlich darzu verfertigten Nudeln, so man ihnen mit Gewalt in den Hals stopffet, fett machen. Siehe den Artickel Gans.

Stopffs-Loch, siehe Durchwachs.

Stopff-Wachs, ist eine Gattung röthlicht- oder gelber Kütte, welche von den Bienen bereitet wird, damit sie die Ritzen und Löcher, wider die Kälte und eindringende Lufft zu verstopffen pflegen. Die Materie läßt sich gar leicht zerreiben, und hat schier eine solche Farbe, wie die Pappel-Knospen.

Stoppel, heist das Uiberbleibsel vom Halme, so nach abgehauenem oder mit der Sichel abgeschnittenen Getraide in der Erde stehen bleibet. Wo Mangel am Holtze ist, pfleget man die Halmen nicht allzu tieff abzuschneiden, damit die Stoppeln desto länger bleiben, welche man hernach entweder mit einer Sichel abbringet, oder aber mit der Sense abhauet, oder nur abharket, und solche im Winter zur Feurung gebrauchet. Die Stoppeln im Acker anzuzünden und verbrennet, machen vermittelst des Regens, eine gute, und sonderlich in zähen, leimichten, fetten Gründen sehr wohl ersprieſſende Düngung. Ingleichen ist auch eine gute Düngung, wenn man vor Winters die Stoppeln, und zwar anfangs nur obenhin umreisset, hernachmahls aber im Frühling desto stärcker und tieffer unterpflüget; denn also faulen sie den Winter über und können sodenn im Frühling desto besser düngen.

Stoppeln, ist die erste Acker-Arbeit, welche bey der Sommer-Saat vorgenommen, und sonsten auch Stürtzen genennet wird. Siehe Stürtzen.

Stoppel-Rübe, suche Rübe.

Stoppel-Vogt, ist bey grossen Gütern, wo ein starcker Feld-Bau ist, ein Aufseher über die Fröhner, so das Getraide auf dem Felde abbringen; er muß die Schnitter und Mähder bestellen, und Achtung geben, daß ein jegliches seine Arbeit recht verrichte. Davor hat er etwas gewisses an Geld oder Getraide zu genieſſen. An manchen Orten ist der Stoppel-Vogt auch Vormähder zugleich.

Stoppen, siehe Stopffen. Sonst aber heißt auch in Strümpffen und Wäsche die Löcher mit Garn oder Zwirn vermittelst der Nehe-Nadel ausfüllen, stoppen.

Storax, ist ein wohlriechendes Gummi, welches in Blasen zu uns gebracht, und auch Juden-Weyrauch genennet wird, sonst aus einem Baume, der davon seinen Nahmen hat, wenn er an der Rinde gerißet wird, fließet.

Der

Der Baum sieht unsern Quitten-Bäumen ähnlich.

Storch, ist ein grosser Vogel, der einen langen rothen Schnabel, eine kurze Zunge, und lange rothe Beine hat. Es giebt derselben zweyerley Arten, weisse und ganz schwarze. Die weissen mit schwarzen Flügeln sind gemein, halten sich gerne nahe an, ja auf den Häusern, in Städten und Dörfern auf, nisten gerne auf den Dächern und Schornsteinen, oder aestümmelten hohen Bäumen. Die ganz schwarzen aber sind lieber in den Wäldern. Sie nähren sich von allerley Ungeziefer, Fröschen, Schlangen, Eydexen und dergleichen, so sie auf nassen Wiesen, in Morästen und Sümpfen zusammen suchen, fressen auch die Brut von Lerchen, Wachteln und Feld-Hünern, wo sie dergleichen finden, besonders sind sie denen Bienen sehr schädlich, welche sie in denen Wiesen von den Bäumen dermassen häufig abgelesen, daß man ihrer offtmahls ganze Hände voll bey denselben gefunden hat. Ihre Brut währet drey Wochen, und bringen sie meistentheils drey bis vier Junge aus, denen sie erstlich lauter halb zergvetschte Speise an Kröten, Fröschen, und andern dergleichen vorlegen, bis sie so stark werden, selbsten etwas zu zerreissen, da ihnen denn von den Alten die ganzen Stücken in dem Schnabel zugetragen werden. Wenn man einen jungen Storch aufziehet: so kan man ihn gewöhnen, daß er des Tages auf die Wiesen nach seinem Futter ausgehet, und des Abends wieder zurück kommt: es wäre denn ein Ungewitter, Platz-Regen oder Sturm-Wind zu erwarten, da sie frühzeitiger nach Hause kehren. Zu Hause giebt man ihnen abgestandene Fische, Frösche und das aufgenommene aus jungen Hünern, Tauben und anderem Geflügel zu fressen. Gegen den Herbst ziehen sie weg, und kommen im Frühling zeitig wieder zum Vorschein. Man hält vor ein gutes Zeichen, wo sie gerne horsten, dahingegen soll dem Hause ein nahes Unglück bevorstehen, wo sie ihr Nest, ausser der gewöhnlichen Zeit ihres Abzuges, verlassen, oder gar wegtragen. Ihr Fleisch ist schwarz, und taugt nicht zum essen. In der Artzney dienet die Asche von dem Storch, oder das flüchtige Salz in eine Essenz gebracht, wider den Gifft und Pest, wie nicht weniger die aus seinem Blut bereitete Lattwerge. Der Koth mit Wasser eingenommen, dient wider die schwere Noth. Der Magen oder nur die innere Haut gedörrt und gepülvert, ist ein kräfftiges Mittel wider den Gifft. Das Fett vertreibt das Zittern in Gliedern, und stillet das Podagra, welches auch die aus der Haut bereitete Socken thun. Ein besonderes Oel von Störchen wird also verfertiget: Man nimmt einen oder zwey Störche, die noch Nestlinge sind, schneidet ihnen die Kehlen ab, und lasset das Blut in eine zinnerne Kanne, rupffet die Störche suber, zerschneidet sie klein, und thut sie samt den Mägen und Lebern, welche nicht ins Wasser kommen dürffen, zu dem Blute, geußt darauf ein, oder wenn die Störche schon etwas groß sind, zwey Pfund Oel, setzet die Kanne in einen Kessel mit Wasser, lässet es mit einander wohl sieden, schläget es durch ein Tuch, und setzet es an die Sonne in einem Becken, so setzt sich das Oel oben, und mag alsdenn abgenommen werden. Es ist vortreflich für alle Geschwulst, auch für die Schmertzen des Podagra. Anfänglich hat dieses Oel einen sehr widerwärtigen Geruch, welcher aber mit der Zeit vergehet, und leidentlicher wird.

Storch-Schnabel, Gicht-Kraut, Gottes-Gnade, ist ein gutes Wund-Kraut, welches gerne an Zäunen, alten Mauren, und auf feuchten Stein-Hauffen wächset. Es hat eine lange, zasige und rothe Wurtzel, röthliche haarige und knotige Stengel, rothliche zerkerbte Blätter, und Purpur-farbene Blumen, woraus ein Schötlein in Gestalt eines Storch- oder Kranich-Schnabels kommt, an welchem der Saame hänget. Das Kraut ist herb und zusammenziehend, zertheilet das geronnene Geblüt, reiniget die Wunden und faule Geschwüre, heilet Schlangen- und anderer giftiger Thiere Bisse. Der Safft davon heilet Fistuln und fressende Geschwüre. Mit Eßig und wenigem Salz zerstossen auf die Fuß-Sohlen gebunden, lindert die Hitze in Fiebern; Gepülvert in die Nase gezogen, stillet das Nasen-Bluten, daher es auch Blut-Kraut genennet wird. Das Kraut gedörrt, zu Pulver aestossen, und dem Rind-Vieh mit Saltz zu lecken gegeben, treibt solchen den verstandenen Harn fort. Man findet des Storch-Schnabels noch mehr Arten, davon einige auch in Gärten unterhalten werden.

Stränge, heissen die Stricke, womit die Pferde an den Wagen oder Pflug gespannet werden.

Strang-Leder, siehe Reit-Scheiden.

Strahl, ist in des Pferdes Huf derjenige Theil, welcher weicher und höher, als das inwendige des Fusses ist, und zwischen den Huf-Eisen sich zeiget, auch bey der Ferse sich endet. Wenn einem Pferd die Strahlen schwären, so lasset ihm gar dünn ausschneiden, nehmet hernach ein halb Pfund Terpentin, und so viel Bocks-Unschlitt, lasset es zusammen übers Feuer in einem Tiegel oder Pfanne schmelzen, streicht es auf Hanffen-Werg oder Leder, legt es auf die Strahlen, und vermacht es mit Creutz-weise in die Huf-Eisen eingeschlagenen Spänen, so werden sie wieder gut, und hören auf zu schwären. Oder, beschneidet und beräumet den Strahl wohl, bähet den Fuß mit warmen Wein, nehmet alsdenn Wachs, Harz, Unschlitt, Weyrauch und gepülverten Grünspan, zerlasset solchen unter einander, und thut es alle Tage warm auf den Strahl. Oder, nehmet ein gut Theil Alaun und Vitriol, zerlasset es in einem Quartier Wein oder Wein-Eßig, waschet die Strahlen damit, und leget ein wenig Werg darauf. Da aber einem Pferde die Strahlen faulen, so lasset

sie ihm ausschneiden, waschet mit gesaltzenem Wasser die Feuchtigkeit fein reine heraus, giesset folglich warmes Hirsch-Unschlitt, und wenn dieses kalt worden, gelbes Wachs darauf. Oder, nehmet Hirsch-Unschlitt, Terpentin und Honig, eines so viel als des andern, giesset es warm in den Strahl, und verbindet es etliche Tage lang wohl mit Werg. Oder, waschet die Strahlen mit heissem Essig, und streuet alle Tage einmahl heisse Asche hinein. Oder, nehmet das Weisse von einem Ey, und gebrannter Alaun darunter, netzet Werg damit, und bindet es über die Strahlen.

Strangurie, Schneidend Wasser, ist eine Harn-Kranckheit des Menschen, da der Harn zwar stets zum Abgang dringet, gleichwohl aber nur Tropffen-weise, und doch mit Schmertzen erfolget. Sie entstehet entweder von Erkältung oder saurem und gährenden Getränckе. Die Säure muß also niedergeschlagen, und der Leib von aussen sowohl als inwendig mit viel warmen Thee erwärmet werden. Zum ersten Zweck dienen Eyer-Schalen, Kreide, Krebs-Augen ꝛc. Ein Haus-Mittel ist auch bisweilen, wenn man Küchen-Saltz auf der Zunge schmeltzen lässet. Ja der Spiritus salis ist auch, nur in drey bis vier Tropffen genommen, gut.

Strassen-Koth, siehe Gassen-Koth.

Straube-Zeug, heisset an einer Mühle, wenn die Wasser-Rads-Schauffeln oben an der Stirne desselben eingesetzet zu befinden, und am Stirn-Ende mit Stecken oder Stäben wider die Gewalt des Wassers verwahret werden. Diese Räder werden gebrauchet, wo man nicht Wasser genug zu einem Staber-Rade, und auch nicht gehörig Gefälle zu einem überschlächtigen Rade hat; wie denn das Gefälle öffters etwa nur drey Fuß, und der Wasser-Stand anderthalb Fuß. Sie haben auch kein gewisses Maaß wegen ihrer Höhe und Weite, und werden überhaupt nach Befinden des Wasser-Gefälles, und dem Gutdüncken des Meisters gemacht.

Strauch, siehe Staude.

Strauch-Herd oder Busch-Herd, ist eine Art von Vogel-Herden, welche auf das freye Feld, jedoch nicht allzu weit von einem Wald angeleget, und allerley Arten kleiner Vögel, als Fincken, Zeisige, Quecker oder Gögler, Hänfflinge, Stieglitze und dergleichen, mit dreyßig bis vierzig Schuh langen Wänden gefangen werden. Man stecket nemlich bey vier Schritt lang und anderthalb Schritt breit grüne Wald-Sträuche und Büsche, (wovon der Herd den Nahmen führet,) in die Erde, und zwar fein feste zusammen, damit der Wind nicht vermögend sey, solche zu verwehen. Uber gedachte Büsche richtet man eine Wand von einer ziemlichen Breite, daß sie nicht allein füglich über den gantzen Busch und Strauch, sondern auch noch etwas auf die Erden fallen und schlagen kan. Erhebt nun ein Flug Vögel ankommt, fället er, weil sonst keine andere Bäume in der Nähe, auf die Sträuche, und wird mit der über die Sträuche fallenden Wand eiligst berücket. Weil aber der Vogel, wenn keine andere Wand nicht wäre, gar leicht durchwischen könte, so wird noch eine Beywand zu Hülffe genommen, die aber nur bloß auf die Erde geleget, und nicht verdecket, oder eingeschlagen wird: dahingegen die andere breite Wand unverdeckt nicht liegen kan, und dahero, wie die Garn bey denen Wald-Herden, nothwendig eine Garn-Grube haben muß. Unter diese Beywand kommen die Vorläuffer, um die beyden Wände aber die Lock-Vögel, deren Käfige mit grünen Zweigen bedecket werden. Einige von der Locke stecket man auch auf Stänglein, und zwar etliche Schritte vom Strauch entfernet, damit sie, wenn die fremden Vögel den Gesang der einheimischen nicht so weit vernehmen solten, ihr Geschrey besser in die Ferne erschallen lassen. Es haben zwar einige den Gebrauch bey Strauch-Herden, ihre Locken auch zuweilen unter die Büsche im Herd zu setzen: allein dieses ist nicht wohl rathsam noch verträglich; denn die Lock-Vögel werden durch vieles Zuziehen erschrecket und scheu, verhindern sich selbst im Locken und Singen, schaffen also bey dem Strauch-Fang dem Vogelsteller wenig Nutzen. Die Hütte wird nur über eine ausgegrabene Grube mit etlichen Büschen verfertiget; weil aber der Vogel sich öfft auf die Hütte eher, als auf die Sträuche zu setzen pfleget, so haben einige Vogelsteller in Gewohnheit, dürre Aeste auf selbige zu legen, den heran fliegenden Vogel dadurch von der Hütte abzuhalten, und hingegen denselben auf die grünen im Herde stehenden Sträuche zu treiben. Es haben die Vogelsteller statt der Sträuche ehedem vielmahls nur Disteln, Kletten und andere Gesäm-Kräuter aufgesteckt; da sie aber befunden, daß der Vogel nicht sowohl zu dem Gesäme und Fressen, als bey dem Grünen zu dem Gesange sich nahe, haben sich solche in Sträuche verwandelt, zumahlen da durch Kletten und Disteln nur Unkraut in die Felder gebracht wird, welche Arbeit die Eigenthums-Herren der Felder gerne unterlassen sehen, weil das Unkraut auch ohne Pflantzung mehr, als zu sehr wächset. Dieser Strauch- oder Busch-Fang hebet sich um Bartholomäi an: man stellet von frühe Morgens bis ohngefehr um neun oder zehen Uhr, oder bis auf den Mittag. Nach Michaelis, und wenn es bald reifft, und der Vogel auf dem Busch nicht gerne mehr fallen will, lassen manche Vogelsteller ein oder auch etliche Fuder langen Mist, auf einen hierzu bequemen Acker führen; derselbigen ziehen sie fein nach der Länge der Wände, wie sonst der Busch zu ſeyn pfleget, stecken auch wohl einzelne Reisser darauf; da fället denn der kleine Vogel auch wieder ein, und werden also damit noch viele Vögel gefangen.

Strauß,

Strauß, ist ein Africanischer und der grosse Vogel, weil einige so hoch als ein Mann zu Pferde sind. Können nicht fliegen, laufen aber wie ein Pferd im Galop, und ordinair traben sie so. Aus denen Eyern macht man Geschirre, die Federn aber braucht man zur Zierrath und zum Pracht in Orient.

Streck-Teich, ist eine Art Karpffen-Teiche, daher sie unter diesem Worte erkläret zu finden.

Strehn Garn, heisset das gesponnene, abgespulte und über die Weiffe geschlagene Garn, aus vierzig Gebinden bestehend; ein Gebinde aber hält zwanzig Fäden in sich; also gehen in allen 800 Fäden auf eine Strehn. Sechs Strehnen machen ein Stücke Garn, oder 4800 Fäden, den Faden zu vier Ellen gerechnet, thut 19200 Ellen. Siehe Garn.

Streich-Blume, siehe Rhein-Blume.

Streich-Bret, heisset das breite Bret an der rechten Seite des Pflugs, daran sich die Erd-Schollen und Klösser legen, und mit umgeworffen werden.

Streich-Holtz, heist das lange Holtz, womit bey Messung des Getraides das Gemässe abgestrichen wird. Gleichwie ein Hauswirt einerley Maaß bey der Einnahme und Ausgabe des Getraides haben soll, also ist auch nöthig, daß seine Streich-Höltzer einerley, und wie ein Lineal schnurgrad abgehoffen sind, denn so sie zur Einnahme etwas mehr einwärts, und zur Ausgabe auswärts gebogen sind, so finden sich so wohl diejenigen, so Getraide zum Verkauff bringen, als diejenigen, welche dergleichen von dem Haus-Vater oder Verwalter kaufen wollen, böslicher Weise betrogen, welcher Betrug um so viel grösser wird, ie grösser die Summe des eingekauffen oder verhandelten Getraides ist.

Streichen, wird von den Fischen gesagt, wenn die Milcher und Rogner zu gewissen Jahrs-Zeiten an seichten Orten in Flüssen, Seen und Teichen ihren jungen Saamen und Brut von sich lassen, welcher hernach durch die Sonnen-Wärme lebendig wird.

Streichen, heist bey denen Vögeln so viel, als davon ziehen. Solch Streichen geschiehet mehrentheils im Herbst, von einigen früher, von einigen auch später, viele streichen auch gar nicht hinweg, oder bleiben doch einzeln bey uns. Es werden dahero die Vögel in dreyerley Classen eingetheilet: Nemlich 1) in Vögel die gar nicht hinweg streichen. Solche sind der Emmerling, deren im Winter vielmehr gesehen werden, als in unserer Gegend gebrütet worden; der Gimpel, welcher nur von einem Wald in den andern streichet, und an der Zahl nicht sonderlich abnimmt, als endlich dadurch, daß ihm der Fraß zuletzt fehlet, und er aus grossen Haufen sich in kleine zerschlägt, um hin und wieder in Stauden ihm anständige Beere zu suchen. Die Krähe, welche im Winter nur darum in geringerer Anzahl gesehen wird, weil sie, des Frasses halber, dort und da auf Strassen und Mistätten sich zerstreuen, und ihres gleichen verlassen muß, um sich des Hungers zu erwehren. Der Krammets-Vogel, welcher vielmehr im Winter bey uns Quartier suchet, als von uns gehet. Der Krummschnabel, Creutz-Vogel oder Grünitz, welcher nicht hinweg, sondern nur von einem Wald zum andern streichet, und sich aufhält, wo er Holtz-Saamen auf den Fichten findet, auch wider aller anderer Vögel Gewohnheit im December Junge ziehet, welche denn im Frühling von uns hinweg streichen, zu der Zeit, da andere Vögel wieder zu uns kommen; und darauf im Herbst, wenn Holtz-Saamen vorhanden, zu der Zeit sich wieder einstellen, da andere Vögel von uns gehen. Der Rabe, welcher ebenfalls nicht der Jahrs-Zeit halber ein Land verlässet oder suchet, sondern allein des Frasses wegen. Das Rebhuhn, welches im Herbst ungefehr drey Wochen vor Martini, und denn wiederum im Frühling zu Anfang des Mertzen zwar streichet, aber also, daß die Alten aus bergigten Orten mit ihren Jungen sich nur in ebene Felder, iedoch öffters viel Meilen Wegs weit hinweg begeben, und im Frühling mit Verlassung ihrer Jungen, wiederum nach Hause kommen; da denn die Jungen sich ebenfalls Orte zur Brut erwählen, und am liebsten mit Gebüschen bewachsene Berge auslesen; wodurch erfolget, daß man an waldigten Orten im Winter der Rebhüner zwar beraubet wird, auf ebenen Feldern aber zu solcher Zeit deren desto mehr hat, und denn im Frühling an einem Ort so wenig als an dem andern einen Abgang spüret. Der Sperling, mit welchem es so wohl mit dem Haus-Sperling, als mit dem Feld-Sperling eben die Beschaffenheit hat, wie mit dem Emmerling. Das Zaun-Königlein, welches man an allen denjenigen Orten wo man es im Sommer singen höret, auch im Winter findet. 2) In Vögel, die grösten Theils hinweg streichen, als da sind: Die Amsel, welche in sehr geringer Anzahl nur da und dort eine, wo Beere stehen, sich sehen läst. Und ist dieses so wohl bey denen Amseln, als bey andern dergleichen Vögeln merkwürdig, daß fast gar keine Weiblein, sondern lauter Männlein im Winter gesehen werden. Wer sich die Mühe nimmt, an Orten, wo allerhand Beere wachsen, mit Schlingen, oder mit einem grossen auf Amseln gerichteten Meisen-Schlage zu stellen, der wird den Winter über leichtlich sechs oder sieben Amseln fangen, er darff es aber vor was besonders achten, wenn er darunter ein Weiblein bekommt. Und eben dieses trägt sich auch mit Finken, mit Rothkehlgen und andern mehr zu. Die gelbe Bachstelze, welche in sehr geringer Anzahl, dort und da eine, auch im Winter gesehen wird. Das Braunellein, mit welchem es eben die Bewandniß hat, als mit dem

Roth-schlagen. Die Dohle, welche sich im Herbst in so grosser Anzahl, als die Krahen sehen lassen; im Winter aber dermassen abnehmen, daß man leicht etliche hundert Krähen im Reisen auf Fahr-Strassen antrifft, ehe man nur eine oder zwey Dohlen darunter sieht. Die Elster, welche im Winter nur einzeln gesehen wird. Der Finck, welcher, wenn es Schnee hat, einzeln auf die Misten einfället, wenn aber kein Schnee liget, in denen Vorholtzern des Frühlings erwartet. Der Grünling, welchen man ebenfalls, wenn Schnee ist, nur einzeln zu sehen bekommt. Der Hänfling, dieser lässet sich zwar nicht einzeln sehen, es müste denn einen den ersten Tag, da es geschneyet, geschehen, sondern er ist entweder, wenn der Schnee vom Felde gehet, in grossen Hauffen bey uns oder er verschwindet, wenn dieser Schnee fällt, auf einmal. Doch sind die Hauffen, die man im Winter siehet, so groß nicht, als diejenigen, welche im Herbst nach der Streich-Zeit fast gantze Felder bedecken. Der Haber, welcher gantz einzeln herum flieget, und die Eicheln suchet, die er zuvor im Herbst unter die Wurtzeln vergraben. Die Meise, welche so Mannlein als Weiblein in etwas grosserer Anzahl als andere hinwegstreichende Vögel sich sehen lassen, so daß deren offtmal sechs bis sieben beysammen sind. Der Mistler, welcher an etlichen Orten, wo Mistel-Beere auf Tannen, Linden- und Aepffel-Bäumen wachsen, daselbst seine Wohnung aufschlägt, und wo einer einen Baum einnimmt, keinen seines gleichens neben sich leidet; wo aber keine solche Misteln wachsen, lassen sie sich einzeln unter denen Krammets-Vögeln finden, und rufen bey schönen Tagen, so bald im Februario ihrer Cameraden baldige Ankunfft mit singen, aus. Das Rothkehlgen, welches sich ebenfalls einzeln in denen Stauden und Gärten, wo die Sonne starck hinscheinet, sehen lässet, und nahe an die Häuser hinan flieget, auch dadurch diejenige, so es kennen und wissen, wie man es fangen soll, gleichsam einlader, ihm ein Quartier in der Stube zu geben. Der Specht, welcher zum Theil, sonderlich der Grün-Specht, nahe zu denen Häusern flieget, zum Theil aber, sonderlich die Hohl-Krähe oder Schwartz Specht, im Winter so wohl als im Sommer in tiefen Wäldern bleibet. Der Stieglitz, mit welchem es fast gäntzlich eine Beschaffenheit hat, wie mit dem Hänfling. Der Zeisig, oder das Zeiolein, so zwar in grossen Schaaren im Winter auf Erlen-Bäumen lieget, es sind aber solche Schaaren, (wie bey Hänflingen und Stieglitzen), doch nur das übergebliebene von denen, so vorher im Herbst ob schon in kleineren Schaaren, hinweg gestrichen. 3) Im Vögel, die gantz und gar hinweg streichen. Unter diesen machet im Herbste den Anfang die Rhein-Schwalbe, welche meistens zwischen Petri-Pauli und [illegible] sich verlieret, wenigstens setzen nach der Mitte des Julii noch gesehen wird. Dieser folget der Kirsch-Vogel bald nach, sonderlich in denen Jahren, in welchen die Kirschen zeitig reiff werden, und bald vergehen. Die Gereuth-Lerche verweilet sich denn auch nicht mehr lang. Deren Strich sich so bald um Jacobi anfangt, ob sie schon kurtz zuvor erst die Brut beschliessen; es währet aber solcher Strich fort bis Bartholomäi; und zu gleicher Zeit machen sich auf den Weg der Buchfuck, nachdem er wohl vier Wochen zuvor zu schreyen aufgehoret, und unterschiedliche andere kleine Stauden-Vogel, als da sind: Der gemeine Dornreich mit mehrern ihm an Farb und andern Eigenschafften nicht ungleichen Vögeln, worbey zu gedencken, daß man unter verschiedenen Vögeln, die bald nach einander streichen, nicht gewiß und eigentlich sagen konne, welcher dem andern vorgehe; denn viele lassen sich zwar an ihrem gewohnlichen Orte nicht mehr sehen, sind aber doch noch im Lande, und bleiben länger, als andere, welche erst nach ihnen von ihrem Stand, den sie in der Brut gehalten, sich hinweg begeben. Also siehet man die Nachtigall offt nach Bartholomäi noch, nachdem sie schon um Johannis ihren Ort verlassen; hingegen ist der Storch zu solcher Zeit vollkommen hinweg, ob man ihn gleich zu Ende des Julii, ja wohl noch den achten und neunten Augusti auf dem Neste sitzend gesehen. Diesen folgen die Steinbeisser, Rothschwantzlein, Wendehälse, oder Natterwindel und dergleichen Vögel, die sich von Gewürme nähren. Im September kommet alsdenn gleichsam der gantze Schwarm der streichenden Vögel, so wohl derjenigen, welche nur zum Theil verstreichen, von denen oben bereits Meldung geschehen, als derjenigen, so gantz und gar hinweg gehen. Unter diesen machen den Anfang die so genannten kleinen Neuntödter, welche im October meistens schon fort sind. Hiernegen der klein schwartz-köpffigte Dornreich, oder so genannte Mönch, hält sich etwas länger auf, und geniesset der zeitigen Holunder-Beere, womit er nider die Natur seiner andern Cameraden, die auch deswegen so lange nicht bleiben konnen, genau nachahmet. Diesen folgen die Bachstelzen, und die Weiß-Drosseln; denn verlieren sich alsdenn nach die Wachteln mit den Heck-Schnarren; diese begleiten die Schwalben und Heyde-Lerchen, folgends die Turtel-Tauben, wilde Tauben, Wiedhopffe, und die kleinen Wipperlein, oder Wenden-Zeisige. So denn verlieren sich die Rothschwäntzlein, Gibitze, Moos- und Wald-Schnepffen, Korn-Lerchen und Staaren. Diesen folgen diejenigen Vögel, von denen man sagen kan, daß sie vielmehr zu und von uns wegstreichen, weil sie in Sommer wenig, und an etlichen Orten gantz und gar nicht, bis erst in dem Winter gesehen werden, als da sind: Der Quacker oder Gänse-Vogel, der Gimpel, oder Blut-Fincke, das Graßlein, oder wie es auch sonst genennet wird,

und, das Meer-Zeißlein oder Zirscher-lein, welcher Vogel sich zwar bey uns offt in neun Jahren gar nicht, alsdenn aber in unsäglicher Menge mit Schaaren sehen lässet; der Krammets-Vogel, die Roth-Drossel, die See- oder Meer-Amsel, und der Seiden-Schwantz. Im Wieder-Strich machen den Anfang gleich um Lichtmeß die Korn-Lerchen, welche, wie alle andere Vögel, viel schneller zu uns eilen, als sie von uns gehen; denn ob es gleich im Herbst eilfertig aussiehet, wenn eine Schaar der andern in Lüfften nachfolget, so währet es doch viel langer, und gehen etliche Wochen darüber hin, ehe sich eine Art Vogel ganz und gar verlieret: im Frühling hingegen sind sie auf einmal da, und ist, wenn um Lichtmeß schönes Wetter einfällt, in wenig Tagen das Feld mit Lerchen bedecket, welche mit ihrem Gesang in der Lufft sich hören lassen. Es singt aber die Korn-Lerche, welche neu einfallender Kälte halben offt wieder schweigen muß, nicht lang allein; so lasset sich ohngefehr vierzehen Tage, auch wohl um drey Wochen später, ihre Verwandte, die Heyde-Lerche, mit noch viel grosserer Lieblichkeit hören; fast zu gleicher Zeit kommt der Staar. Denen folget auf Petri Stulfeyer, wenn das Wetter nicht noch gar zu winterisch der Storch, und gleich darauf die wilde Taube. Indessen macht sich die Bachstelze mit vielen andern Vögeln auch herbey, als da sind die kleinen Stauden-Schnapper, die Roth-schwänzlein, Weiß-Drosseln und Stein-beisser; hingegen streichen die Winter-Gäste, als Krammets-Vögel und dergleichen wieder hinweg. Gegen dem Ende des Merzen kommen die Rothkehligen, die zwar eigentlich unter diese Classe nicht gehören, weil etliche, ob schon sehr wenig, über Winter bleiben. Es lassen sich auch um diese Zeit meistens etliche wenige Haus- und Mauer-Schwalben wieder sehen. Hierauf kommet der Weyden-Zeisig, oder das in Oesterreich so genannte Wisperlein, und bey recht eintretendem April neben allerhand Schwalben-Arten, der Wiedhopff, die Gereuth-Lerche, und der Guckguck. Gegen die Mitten dieses Monats kommt der Wendehals, oder Natterwindel, und alsdenn die Nachtigal, welcher viel solche, von Fliegen, Mücken, und Gewürm sich nährende Vögel in wenig Tagen so bald nachfolgen, als da sind: Der kleine Dornreich, der im Schilff sich aufhält, der Wittwald, und dergleichen mehr. Zu Ende des Aprils, oder wenn es lang kalt, und das Getraid kurtz bleibet, noch später, kommt alsdenn die Wachtel wieder, und nach solcher der Schnerr- oder Heck-Schnarre, die Turtel Taube, der Mönch, oder schwartzköpfige Dornreich, und der grosse Dornreich; endlich der Kirsch-Vogel, und denn ganz zuletzt die Rhein-Schwalbe; und sind der Kirsch-Vogel und die Rhein-Schwalbe die einzigen, die am ersten hinweg, und im Frühling am spätesten wieder her streichen.

Streichen der Pferde, siehe Einreichen.

Streichen, siehe Lerchen-Streichen, und Ziegel-Streichen.

Streich-Karpff, siehe Karpff.

Streich-Käse, siehe Steinmatz.

Streich-Netz, heisset beym Vogel-Fang ein Netz, welches sechzig oder siebenzig Schuhe lang, und bis 24 Schuh breit, mit einem Sack in der Mitten versehen, und an beyden Enden mit langen Stangen ausgesperret ist. An dem untern Rand mögen Federn oder Späne angehänget werden, um die Vögel aufzuschrecken. Wenn man es gebrauchen will, ergreiffen ihrer zwey die Stangen, und strecken das Netz nach der Länge aus, der dritte trägt den Sack; also schleiffen sie das Netz schräg, und mit dem untern Ende dicht an der Erden, und gehen den Acker lang hinauf und wieder herunter, und wenn etwas auffattert, legen sie das Netz nieder, würgen den darunter gefangenen Vogel, heben ihn nebst dem Netz auf, und gehen weiter. Dieses muß bey Nacht und im finstern geschehen; denn bey Mond-Schein wird nichts ausgerichtet. Diese Art Netze wird eigentlich nur auf die Lerchen gebraucht, weil aber leicht Wachteln, ganze Volck Rebhüner, auch junge Hasen damit beschlagen werden, ist ausser dem Herrn des Wild-Bahns, oder wem es derselbe erlaubt, niemand befugt, mit denselben zu gehen.

Streich-Teich, siehe Karpffen-Teich.

Streiffen, sagt man, wenn denen Raub-Thieren, als Wölffen, Luchsen, Dachsen und dergleichen der Balg abgezogen wird.

Streiff-Jagen, heisset, wenn man entweder auf grosses Wildpret einige Netze stellet, und darauf zutreiben lässet, oder wenn man bloß mit Hunden ins freye Feld zeucht, und was man entrifft, auf eine oder die andere Weise fället. Dieses wird mehrentheils im Herbst und Winter vorgenommen.

Strengel, siehe Kehlsucht.

Streu, heisset das Stroh, welches den Pferden oder anderm Vieh in den Ställen untergestreuet wird, daß sie darauf liegen, wenn sie ruhen oder schlafen wollen. Wo Stroh-Mangel ist, wird in den Laub-Hölzern das eichene und andere Baum-Laub, in schwarzen Holtzern aber die Nadeln oder Tangeln von Tannen, Fichten und Kiefern, ingleichen auch das Moos zusammen gerechet, und zur Streu gebrauchet. Die alte Streu soll fleißig aus denen Vieh-Ställen auf die Mist-Stätten geschaffet, und dem Vieh zum öftern frische Streue gemachet werden, so man eben Streuen heisset. Wenn man das Stroh menagiren will, so

muß

muß man alle Morgen fein die Streu unter denen Pferden wegnehmen, und an einen trockenen Ort legen, so kan man eine Streu vielmahl brauchen, ehe sie zu Mist wird, siehe auch Leipziger Samml. XVI n. 1.

Streu-Gabel, ist eine hölzerne selbst gewachsene Gabel, womit den Pferden die Streu aufgeschüttelt wird.

Streu-Stroh, wird das krumme und Wirr-Stroh genennet, so zum Streuen vors Vieh gebrauchet wird.

Strich, heisset bey denen Vögeln die Zeit, wenn sie in grossen Schaaren oder einzeln und zerstreuet von uns wegziehen, und Wieder-Strich, wenn sie wieder auf solche Art zu uns kommen. Wenn der Strich und Wieder-Strich einer jeden Art Vögel, die nicht Jahr aus Jahr ein bey uns bleiben, geschehe, davon ist oben unter dem Wort Streichen bereits Meldung gethan worden.

Strich, wird der junge Saame der Fische, insonderheit der Karpfen, genennet, welcher, wenn er zween Sommer und einen Winter gestanden, auf den Herbst des andern Jahres heraus gefischet, und alsdenn zweyjähriger Saamen genennet wird. Den Strich soll man seiner Schwäche halben, und weil er noch gar zu zart und weich ist, den ersten Sommer oder Herbst nicht fortführen oder fortsetzen; denn er pfleget solchenfalls gemeiniglich einen Unfall zu bekommen, und zu sterben. Dahero am rathsamsten, man lasse ihn auf seiner ersten Stelle zween Sommer wachsen, so erstrecket er sich, und kan nachmals viel besser versühret, und in die gehörigen Orte zum Erstrecken gesetzet werden. Wenn aber die Teiche bald hinter einander seyn, und man den Strich gerne in die nächsten Teiche haben will, darff man ihn nur zugleich mit dem Wasser hinein laufen und gemächlich gehen lassen, weil er obgedachter massen kein hartes Tractament erleiden kan.

Strich-, ingleichen Strick-Naht, wird die Kunst genennet, da man mit weissem Zwirn in ein Gestrick nehet, entweder nach alter Art, nach dem so genannten Dupff mit lauter Vollen und Wiesel, oder nach der neuern Mode nach dem Riß, der gemeiniglich aus gestreueten Blumen, schönen Schwung und Laubwerck bestehet, welche auf Papier entworfene und mit Farben schattirte Risse unter das in Rahm gespannete Gestricke geleget, der Zeichnung nach mit Fäden zu umlegen, zu vollen, zu zwiefeln, mit allerley Mödlein auszufüllen, und der Schatten mit allerhand vortheilhafften Stichen anzuzeigen. Mit solcher Strich-Naht werden meistentheils die Uiberzüge der Betten, so insgemein mit bunten Taffent, oder Caten unterlezet, verbrämet, wiewohl sich solche Naht auch bey Tisch-Tüchern und Qveln anbringen lässet.

Strich-Zaun, ist eine Art eines Einbaues in einem Fluß, Tab. XVI fig. 1, womit ein schadhafft gewordener Ufer wiederum ergänzet, und vor weiterer Auswaschung des Wassers verwahret wird. Wo nemlich bey krummen Flüssen das Ufer an einigen Orten von dem gewaltsamen Stoß des Wassers Schaden leidet, pflezet man nach Befinden der Umstände ein gutes Stück noch vor dem schädlichen Einriß zu oberst am Ufer anzufangen, und bis ganz in das Wasser heraus nach einer schrägen Linie a, b Pfähle einzuschlagen, und diese bis auf den Grund, wie sonst einen Zaun mit Nether-Gerten zu verzäunen, dergestalt, daß von dem lezten Pfahle im Wasser die Gerten etwas weit in das Wasser c reichen, überdiß auch einen oder zwey kleine Quer-Zäune d bey den lezten Pfählen zu machen, daß bey sogestalten Sachen das Wasser sich nicht darhinter fangen, und den Grund unten vielmehr ausspülen könne. Weil aber das Wasser, so bald dieser neue Strich-Zaun etwas dürre worden, die Nether-Gerten von dem Pfahl leicht abheben kan, so ist dienlich, daß man zu oberst allezeit den andern oder dritten Pfahl mit hölzernen Nägeln e verwahre, daß sich das Geflochtene nicht herab streiffen lasse. Der ledige Raum f hergegen wird bey tiefen Wassern mit Dornen und solchen Gestrüppe, bey flachem Ufer aber mit Steck-Weiden ausgesteckt, welche alsdenn grünen, wachsen, und einen dauerhafften Boden zuwege bringen. Wo das Ufer sehr hoch, und die Wasser auch hoch steigen, müssen derer Zäune etliche hinter einander angeleget werden, weil ein einiger nicht genugsam der Gewalt des Wassers widerstehen kan, und werden alsdenn diese übrige etwas gerader gegen den Strom angeleget, weil sie in denselben nicht so weit als der erste hinein zu stehen kommen, siehe Tab. XVI fig. 2. Uibrigens ist wegen der Anlage eines Strich-Zauns annoch zu behalten, daß er ja nicht weder mit dem Ufer, noch mit dem Flusse parallel gehe, sondern mit beyden einen spitzigen Winckel mache: auch sollen, wo man deren etliche hinter einander zu machen nothig hat, dieselben nicht weit von einander zu liegen kommen. Diese Arbeit wird insgemein nach der Anzahl derer eingeschlagenen Pfahle bezahlet, da man vor einen 8 Pfennige bis 1 Groschen Lohn rechnet.

Strick, siehe Seil.

Stricken, nennet man das Geschäfft, einen Faden, er sey von Wolle, Zwirn, Seide und dergleichen vermittelst langer von verschiedener Stärcke zubereiteter Nadeln, aus Meßing, Eisen oder Stahl, so man Strick-Nadeln heisset, dergestalt künstlich in einander zu schlingen, daß sich dadurch nach der besten Form Strümpfe, Handschuh, Mützen, Camesoler, ja ganze Nacht-Habite und Kleidungen heraus bringen lassen, in welche Sachen vielerley veränderte Model und Figuren zugleich mit eingebracht wer-

werden können, davon siehe Muster-Buch Da nun dieses eine ganz reinliche Arbeit, und bey der Ausübung überall mit sich genommen werden kan, wie denn zu diesem Ende das Frauenzimmer in einen kleinen von Seide gestrickten Beutlein, so sich oben mit einer Schnur zusammen ziehen lässet, die ganze hierzu benöthigte Geräthschaft ganz bequem mit sich führen kan; also bedienen sie sich darbey eines kleinen entweder viereckigt länglichen saubern Kästleins mit einem Auszug, oder der in Form eines Reise-Coffers verfertiget, darinnen sie gedachtes Strickwerck am füglichsten verwahret zu sich stecken können: ein solches Behältniß heisset ein **Strick-Kästlein.** Man hat aber auch im Stricken verschiedene Handwercker, sonderlich in Strümpffen, daher die

Stricker oder Strumpf-Stricker, an einigen Orten zwar, sonderlich auf dem Lande seyn, die ohne Ordnung und Erlernung des Handwercks sich vom Strumpf-Stricken nähren, wie viele Bauer-Weiber, oder aber Netze stricken, zum Fisch- und Vogel-Fang. Allein eigentlich ist es ein ordentliches Innungsmäßig zu erlernen und zu treiben geschenktes Handwerck, sonderlich in Böhmen, Oesterreich, Schlesien, der Lausitz und an vielen Orten auch in Sachsen, so eigentlich in Städten getrieben wird, und viel älter in Deutschland, als das Strumpfwircker-Handwerck. Davon ist also eigentlich im Manufactur- und Handwercks-Lexico nachzusehen.

Striegel, ist eine Art eines eisernen Kammes mit etlichen Reihen Zähnen, wie Sägen, und einen hölzernen Stiel oder Griff, womit man die Pferde in den Ställen überfähret, und den Staub aus den Haaren kratzet und heraus brutzet; und dieses heisset **Striegeln.** Der Striegel soll man in einem Stall, wo viele Pferde gehalten werden, verschiedene Gattungen haben: Denn zarte und kurtze Haare erfordern einen Striegel mit kurtzen und stumpfen; grobe und lange Haare aber einen Striegel mit langen und scharffern Zähnen. Die Türckischen Striegel sind aus Binsen geflacht, wie ein Teller, oben und in der Mitte mit einem hölzernen Knebel versehen, bey welchem man sie zwischen den Fingern hält.

Streh, sind die Stengel und Halme, so von ausgedroschenen Feld-Früchten überbleiben. Das Streh wird unterschieden in langes oder Schütten-Streh, und in krummes oder Wirr-Streh, welches man an etlichen Orten auch Ritt-Streh nennet. Das lange oder Schütten-Streh kommt vom Weitzen und Roggen, und wird Häckerling daraus geschnitten, insonderheit aber das Roggen-Streh zu Deckung der Land-Gebäude, Häuser, Ställe und Scheunen; zu Unterlagen in die Betten; zu Seilen oder Bändern, das abgebrachte Getraide in der Erndte darein zu binden: zu Decken in denen Gärten auf die Mist-Beete, und an die Spaliere, zu Streh-Körben, z. E. der Bienen, it. zu allerhand Flecht-Wercken aus Streh, als Streh-Hüten, und zu ausgelegter ir. gemahlter Streh-Arbeit, ja zu vielen andern Nutzen in der Wirtschafft, z. E. zum Einpacken und dergleichen gebrauchet. Das krumme Streh begreifft alle die übrigen Gattungen, und dienet dem Rind- und Schaaf-Vieh zum Futter, den andern zum Unterstreuen, und dahero kommt der Unterscheid des Futter- und Streu-Strohes. An Orten, wo wenig Brenn-Holtz vorhanden, wird das Streh zur Feuerung, Einheitzen der Ofen, Backen und Kochen auf dem Herd gebrauchet, wobey doch sonderbare Behutsamkeit nöthig ist, damit die überbliebene Asche nicht auf den Hof geschüttet werde, ehe und bevor die Glut vollkommen erloschen. Der Haupt-Nutzen aber des Strohes ist der daraus gemachte vegetabilische und also denen Pflantzen convenabelste Mist zur Düngung. Wenn das Getraide ausgedroschen, soll man das ledige Streh fein in eine Banse oder sonst an einen trockenen Ort, eine iede Art besonders zusammen legen, und wohl Achtung geben, daß es von dem Gesinde nicht muthwilliger Weise verthan oder vertragen, sondern rathsam damit umgegangen, oder auch sonst nicht zu dem Nutzen, dazu ers gebrauchen will, verderbe, z. E. müchend, stinckend, faul, zerknicket werde. Wo man zum Streh, absonderlich aber zum Futter-Streh, keinen Raum in Gebäuden hat, wird es, wie man sonsten mit dem Getraide und Heu zu thun pfleget, unter freyem Himmel in grossen Triften oder Feimen gesetzt, und solche mit einem guten Schobdach versehen, daß ihnen durch den Regen kein Schaden geschehe: viele sind der Meynung, daß das also in Feimen gesetzte oder aufgeschöberte, und unter freyem Himmel erhaltene Streh milder, und dem Vieh zur Fütterung nützlicher und annehmlicher sey, als dasjenige, so in Scheunen und auf Böden erhalten wird, indem es die Lufft mürber und schmackhaffter mache, auch nicht so dumpfig, noch von den Mäusen so leicht angegriffen werde, vielweniger einen bösen Geschmack bekomme, als dasjenige, so in Scheunen und auf Böden liegt, und dazu keine Lufft kommen kan. Von ausserher werden die Stoppeln zwar vom Regen, Wind und Wetter etwas schwärtzlicht, inwendig aber ist das Streh so schön und geschlacht, als ob es in bestens dazu aptirten Gebäuden gelegen. Dahero soll ein guter Haushalter kein Streh aus seiner Hauswirtschafft verkauffen, angesehen er es auf nur ermeldte Art auch ausser der Scheune aufbehalten kan; weil das Streh sowohl als das Getraide nicht alle Jahr geräth, und derselbe übel daran ist, wenn er bey einfallender Streh-Theurung Mangel daran hat, und es erst von andern im theuersten Preis erkaufen soll.

Ein Streh nennet man auch eine gewisse Anzahl gevorschlagter Garben, deren gemeiniglich fünf oder sechs genommen, und auf die Scheun-Tenne zum völligen Ausdrusch angeleget werden. Man siehet also auch aus diesem allen, wie aus dem Streh, nächst dem Gebrauch theils zur Fütterung, theils zur Streu, theils zur Heizung, theils zur Deckung der Dächer in einer

Hane-

Haushaltung, allerhand Manufacturen entstehen, und überdem wird es bey vielen als ein Ingrediens gebrauchet, z. E. bey den Bauen.

Stroh-Bändgen, ist ein zartes und schmales von offener Seide verfertigtes und stark mit Gummi angeschmiertes Band, so dem Frauenzimmer zu Ducheſſen und anderem Putz und Zierath dienet.

Stroh-Balcken, heissen diejenige schwache Bau-Stämme, die man insgemein zum Stroh- und Schindel-Dächern zu gebrauchen pfleget.

Stroh-Band, Stroh-Seil, ist ein von langen Roggen-Stroh verfertigtes und in der Mitte zusammen geknüpftes Seil oder Band, worein zur Zeit der Erndte die Getraide-Garben gebunden werden. An vielen Orten werden bey Auffammlung des Roggens keine Stroh-Bänder oder Stroh-Seile gebraucht, sondern die hierzu benöthigten Bänder sogleich auf dem Felde durch die Schnitter von dem abgebrachten Korne verfertiget; alleine zu geschweigen, daß viele Zeit dadurch auf dem Felde ohnnöthig verſplittert wird, so ist bekannt, daß daſſelbe Korn, so ſie zu Seilen oder Bändern auf dem Acker binden, mehrentheils im Knüpffen ausfällt, und im Acker bleibet; über dieſes können auch die Garben nicht in die gehörige Gleichheit gebracht werden: Denn auf denenjenigen Stücken, wo langes Stroh, da machet man auch lange Bänder, wo aber kurtzes und niedriges Getraide iſt, da werden auch kurtze und ſchlechte Bänder gemacht. Dahero am rathſamſten, daß die Bänder ſowohl zu Einſammlung Gerſten und Habers, als auch zu Korn und Weitzen zu bequemer Zeit von den Dreſchern und dem Geſinde in Vorrath gemachet, Schockweiſe zuſammen gebunden, in der Scheune über die Balcken aufgeſtellet, und bis zum Gebrauch und zur Erndte-Zeit allda verwahret, kurtz vor dem Gebrauch aber, wenn ſie allenfalls zu dürre, ein wenig angefeuchtet werden.

Stroh-Blume, von einigen auch Perpetuel genannt, weil ſie zur Zeit ihrer Zeitigung abgebrochen, nicht verwelcken, ſondern ſteif und ohne einige Zuthat dauerhafftig bleibet. Iſt ein zaſeriges Sommer-Gewächſe, ſo in den Gärten zur Zierath gehalten wird. Es hat lange Blätter, den Cichorien nicht ungleich, rauhe Stengel, und auf denſelben eine Blume, die aus einem dunckel-grünen Kelche hervor bricht. Die verſchiedene Gattungen derſelben ſind: Die weiſſe, die Purpur-farbene mit Oel-Blättern, die gefüllte, welche ſehr ſchön Purpur-farb oder weiß, die gelbe und mit eingekerbten Blättern. Sie blühen den ganzen Sommer durch bis in den ſpäten Herbſt, und bedürffen keines ſonderbaren Fleiſſes noch Wartung, ſondern wo ſie einmal hingebracht werden, da verwehet der Wind den Saamen hin und her, und gehen alſo nicht leicht aus.

Stroh-Dach, ſiehe Dach.

Stroh-Decke, womit die Gärtner ihre Miſt-Beete zu bedecken, und ſolche dadurch vor dem Froſt zu verwahren pflegen, müſſen von reinem langen Roggen-Stroh, davon die Aehren abgehacket ſind, gemacht werden. Die Länge und Breite derſelben muß ſich nach dem Maaß der Miſt-Beete richten. Das Stroh wird einer guten Hand breit dicke, auf zwey Zoll breite Latten geleget, und damit es nicht aus einander falle, mit andern darauf gepaſſeten Latten dicht zuſammen genagelt, damit ſolcher Geſtalt dieſe Decken der Kälte recht widerſtehen können.

Stroh-Hut, heiſſet diejenige von Stroh geflochtene groſſe Kappe, welcher ſich das Frauen-Volck bey heiſſem Sonnenſchein zu Bedeckung des Haupts und Angeſichts in den Gärten und freyem Felde zu bedienen pfleget.

Strohm-Korb, iſt eines von denen Mitteln, die man brauchet, ein hohes und perpendicular in die Tieffe gehendes Ufer wider den gewaltigen Einriß des Ufers zu verwahren, und beſtehet in einer Art gewiſſer Körbe, die in ihrer Rundung drey bis vier Ellen weit, oben aber wie ein Zucker-Hut ſpitzig zugemacht. Wer einen ſolchen Korb ſelbſt bereiten laſſen will, ſtecket eine Rundung von nur gedachten Diameter aus langen ſchwachen Stänglein in die Erde, daß ſie einen oder drey Viertel-Schuh von einander zu ſtehen kommen, und läſſet deren ihren Zwiſchen-Raum mit Nether-Gerten ausflechten, wie Tab. XVI fig. 3 anweiſet; und wird hieſiger Lande vor die Arbeit eines ſolchen Korbes, und ſelbigen zugleich zu legen, gewöhnlich ein Thaler bezahlet. Bey dem Legen und Gebrauch iſt ſehr wohl in Acht zu nehmen, daß er, nachdem man ihn mit Dornen angefüllet, recht auf den Grund, und zwar mit dem ſpitzigen Theil in das Ufer geleget, und daſelbſt wohl eingegraben werden müſſe, dergeſtalt, daß er entweder mit ſeiner Oeffnung längſt nach dem Fluſſe hinliege, und alsdenn dienet er ſtatt eines Strich-Zaunes, oder daß er die Breite ſeiner Oeffnung gerade gegen den Strohm kehre; in einer oder der andern gedachten Lage nun wird er mit zwey bis drey guten Pfählen befeſtiget, dieſe aber ſollen obenher mit höltzernen Nägeln alsdenn verwahret werden, daß ſich der Korb nicht heben könne.

Stroh-Sack, iſt ein Sack, darein man geſchnitten Stroh ſtecket, und ſolchen in die Bett-Stollen unten hinein legt, oder auch wohl ſonſt nur bloß darauf zu liegen brauchet. Siehe Stroh-Tuch.

Stroh-Seil, ſiehe Stroh-Band.

Stroh-Teller, iſt ein von bunten Stroh ſauber geflochtener und zuſammen gehefteter Teller, von groſſer, mittlerer und kleiner Gattung, deſſen Gebrauch darzu dienlich, daß bey der Mahlzeit die Schüſſeln, als auch bey dem Caffee- und Chocolaten-Trincken die Schälgen darauf geſetzet werden können, damit das aufgebreitete reine Tuch, oder der ſauber lackirte Tiſch dadurch nicht ſogleich befleckt werden möge.

Stroh-Tuch, wird das grobe leinene Tuch genen-

genennet, so man über das unten in das Bette gelegte Stroh zu decken pfleget, und daß dasselbe bey Zubereitung des Bettes nicht also mit heraus gerissen werden möge. Einige bedienen sich auch statt dessen eines von eben dergleichen Tuch verfertigten, und mit geschnittenen Stroh oder Häckerling angefüllten Sackes, den man einen Stroh-Sack heisset.

Strom, siehe Fluß.

Strudel, ist ein Essen, welches folgendergestalt verfertiget wird: Man machet aus Mehl, zwey Eyern, und ohngefehr zween Löffeln Wasser einen Teig, der aber ziemlich hart und wohl durchwirket seyn muß, mischet ein wenig Salz darunter, treibet alsdenn denselben ganz dünn auf, leget ihn auf ein weiß Tuch, wenn er zuvor mit Mehl wohl überstreuet ist, ziehet selbigen, so dünn man kan, aus, daß er so dünn als eine Oblate wird, und läßet ihn ein wenig härtlich werden; indessen nimmt man sieben oder acht Zwiebeln, schneidet dieselben ganz klein, setzet in einem Tiegel oder Casserole ohngefehr ein halb Pfund Butter über Kohlen, wirft die Zwiebeln hinein, und läßet selbige fein gelblich darinne krötschen, giesset ein halb Nossel ganz dicken sauren Rahm mit hinein, rühret es wohl unter einander, und überstreichet den Teig ganz damit, alsdenn nimmt man geriebene Semmel, und überstreuet es, wickelt es über einander, daß es die Form einer Wurst bekommt, leget es auf einen grossen Teller, wie eine Schnecke zusammen, und wirft es sodenn in einen Kessel mit siedendem Wasser, lässet es eine Viertel-Stunde gemählig darinnen passiren, giesset hernach das Wasser ab, bis auf ein klein wenig, thut den Strudel in eine Schüssel, nimmt Semmel und kroschet selbige in Butter, giesset selbige darüber her, und giebt ihm oben und unten Feuer, daß er bräunlich werde, und wohl durchkoche. Man pfleget auch von Krebsen und andern Essen dergleichen Strudel zu machen.

Strümpffe, nennet man diejenigen Überzüge der Füsse an den Füssen, welche sowohl ihrer Feine als der Materie nach gar verschiedener Arten sind. Es bestehen selbige in Manns- Frauen- und Kinder-Strümpffen, in gewalckten und ungewalckten, gefärbten und ungefärbten, in Winter- und Sommer-Strümpffen, von einfachen und melirten Couleuren, von zwey und mehr Drat, oder duplirter Wolle, Zwirn, Seide, ganz oder halb, in gestrickten, gewebten, und von Tuch, Leder und Leinen zugeschnittenen Strümpfen. Die Mode ist darinnen, wie der übrigen Kleider Tracht, gar veränderlich. Winters-Zeit sind überhaupt die ganz- und halb-gewalckten, darunter die feinsten Castor-Strümpfe zu rechnen, am üblichsten; des Sommers hergegen bedienet man sich der von drey- oder vier-drätiger Wolle verfertigten Strümpfe. Zu beyderley Gattungen sowohl der gestrickten als gewebten, will die Wolle wohl versponnen, oder der Faden wohl gedrehet seyn; nicht weniger hat man sich in Acht zu nehmen, daß die gewirckten Strümpfe recht gefärbet, und nicht etwan darinnen verbrennet, oder sonst verlegen seyn, daher man sie nur über die Spitze des Fingers ziehen darf, da sich denn die Löcher bald zeigen, und die Maschen samt der Wolle von einander gehen werden.

Strumeln, ist eine Köhler-Redens Art, so sie gebrauchen, wenn nemlich die Feuer in einem Meuler so weit niederkommen, daß sich ein brennend Loh-Feuer unter den Fuß-Scheiten herausbrennend sehen lässet, und die auswendige Scheite von selbigen an unterstem Orten oder Enden abbrennen, welches sie eben Strumeln nennen. Siehe Kohle.

Strunck, wird bey dem Kohl-Kraut und dergleichen grüner Waare der Stengel genannt, der aus der Wurtzel hervor getrieben, die Blätter entweder geschlossen oder einzeln ausgebreitet zeuget, und demnach bey diesen Pflantzen eben dasjenige abgiebt, was bey einem Baume der Stamm bedeutet, weil in dessen Kerne eben so, wie in diesem, der Nahrungs-Saft in die Höhe steiget, und der Blätter Wachsthum befördert. Ausser diesem aber haben sie zuletzt auch noch diesen Nutzen, daß, wenn die Häupter davon abgeschnitten, und sie gäntzlich abgeblattet, selbige entweder zur Düngung des Ackers angewendet, oder bey Zeiten ausgerauft, und grün dem Viehe zum Futter gestampffet, oder da sie zu hart wären, an der Sonne getrocknet, und Winters-Zeit statt des Holtzes im Ofen verbrennet werden können. Diejenigen Strücken Strünckе, welche bey Einlegung des Sauerkrauts, oder sonst bey dessen Zubereitung in der Küche aus denen Häuptern geschnitten werden, geben denen Schweinen, Gänsen und dergleichen Vieh eine gute Nahrung, wiewohl nicht zu leugnen, daß Gänse, die mit dergleichen klein gestampften Futter gemästet worden, leichte darnach schmecken, und daher nicht einem jeden anständig seyn.

Strupffen, sind lange Ruffen an den hintern und vordern Füssen der Pferde, welche, so sie eralten, sehr hart zu vertreiben sind, zumal so man viel Artzneyen daran versucht hat. Wenn sie aber noch neu, kan man sie folgendergestalt curiren: Nehmet Schwefel, pülvert ihn aufs kleinste als ihr könnet, mischet ihn mit gesiebten Homig, und salbet das Roß damit an den Strupffen, thut hernach nichts weiter daran, bis ihm die Strupffen glatt abfallen; wollen diese Ruffen nachgehends wieder wachsen, so salbet sie wiederum, wie vor, und hütet das Roß vor Koth und Wasser. Oder nehmet einen guten Theil Weisen-Mehl, kochet es mit Wasser zu einem dicken Brey, zerlässet hernach halb so viel Pech-Hartz, mischet es mit dem Brey wohl durch einander, daß es ein Pflaster werde, streichet es auf ein wüllen Tuch, und leget es alsowarm auf die Strupffen, lasset es drey Tage darauf liegen, und ziehet hernach das Tuch geschwind hinweg, so bleiben die Ruffen an dem Tuche hangen, waschet alsdenn den Schaden mit warmer Lauge, und salbet, wenn er trocken worden, den Ort mit durch einander gemeng-

ten

ten Nuß-Oel und Eyerklar. Oder nehmet ein Maaß Honig, und so viel Gänse-Koth, siedet es durch einander in einem neuen Topf, schmieret das Pferd damit, bindet es ihm ein in einen Lappen, thut das dreymal hinter einander, so wird es gesund. Oder nehmet alt Schmeer, Spangrün, Schwefel, Baum-Oel und Rus, zerstosset alles zusammen, thut es in einen neuen Topf, und salbet die Strupffen damit. Vor die Strupffen, Rappen und Raucken insgemein nehmet sechs Loth Schwefel, drey Loth Vitriol, lösset iedes besonders zu Pulver, nehmet alsdenn ein Pfund Rheinberger Schmeer, zerlassets und giessets auf kalt Wasser, thut darzu drey Loth Lohr-Oel, sechs Loth gestossenen Canari-Zucker, und vier oder fünf Löffel voll Honig, Wachs so viel als ein Hüner-Ey, rührets unter einander, und schmieret es damit.

Stuhl-Gang, ist der Abgang des Menschen-Kothes, dessen Ordnung, und wenn er weder verstopffet, noch zu unrechter Zeit zu überflüssig abgehet, ein Zeichen guter Gesundheit ist. Deswegen hat man sehr dahin zu trachten, solchen ordentlich zu halten.

Stuhl-Zäpflein, ist ein äusserliches Mittel, die Oeffnung des Stuhlganges zu befördern, und wird gemeiniglich von Seiffen eines kleinen Fingers lang und dicke gemacht, in dem Mastdarm, oder durch den Hintersten applicieret. Man braucht auch dergleichen Zapffen bey Pferden, wenn sie das Uiberfressen oder die Blähe haben.

Stuhl-Zwang, ist ein schmerzliches Eindringen zum Stuhlgang, dabey doch offters nichts als Schleim oder wohl gar Blut folget. Kommt von scharffen Feuchtigkeiten oder auch gar zu hartem Koth her. Das erste ist sonderlich mit der rothen Ruhr verbunden.

Stück-Garn, ist so viel, als sechs völlig gesponnene und abgeweiffte Strehnen Garn.

Stühle, sind erhabene von Holtz gedrehete oder geschnitte Gestelle mit Hinter-Lehnen versehen, woran diese und die Sitze über und über ausgestopffet, und mit Sammet, Plüsch, Trip, Tuch, gewirckter oder Stuhl- und Teppicht-Naht-Arbeit, ingleichen mit bunten oder schwartzen, gold- oder silbernen Leder überzogen und bekleidet. Man hat auch eine gewisse Art von Stühlen, so gar nur nichts überzogen, sondern statt des Leders oder Polsters von einer Art Holtz, oder vielmehr Rohr, durchflochten und sauber umschlungen sind. Uiber die feinsten und kostbarsten beschlagene Stühle pfleget man Stuhl-Kappen, das ist, nach der Form und Grösse der Stühle verfertigte Uiberzüge von Leder oder andern schlechteren Zeuge zu streifeln. Bisweilen sind die Gestelle nur mit Leinwand beschlagen und ausgestopffet, hergegen werden die nach den Gestellen eingerichtete Stuhl-Kappen sauber genehet, und die schlechten leinwandenen Stühle damit bekleidet, und bey dem Besuch iedesmal erst überzogen.

Stümpler, siehe Pfuscher.

Stürmen, heisset man, wenn auf denen Kirch-Thürmen, mit einzelen hinter einander gethanen Schlägen an die Glocke ein Zeichen gegeben wird, daß Noth und Gefahr an einem Ort vorhanden. In manchen Orten, wie etwa hiesigen Orts, pfleget man in Feuers-Gefahr auch durch die Anzahl der Schläge ohngefehr anzudeuten, wo das Feuer befindlich, daher, wenn es in der Stadt, drey, wenn es aber in der Vorstadt, zwey Schläge auf einander folgen.

Stürtzen oder Stoppeln, ist die erste Acker-Arbeit zur Sommer-Saat, da nemlich nach vollendeter Erndte, und darauf erfolgter Winter-Saat, im October oder November diejenigen Aecker, so nechst-vergangenen Sommer Rübsen, Weitzen, Roggen oder Winter-Gerste getragen, auch gedünget gewesen, und darein man auf künftigen Frühling Gerste oder Haber säen will, umreisset, iedoch nur seichte, daß die Stoppeln in die Erde kommen, und über Winters faulen mögen, heisset auch Halm-Brache. Etliche stürtzen etwas weitläufftig, daß sie aus zwey Acker-Furchen nur eine machen, und den umgeworffenen Rasen gleich auf den andern stehenden auflegen, welcher denn also den Winter über auf einander liegen bleibet, wodurch der Acker vom Froste fein mürbe gemacht wird. Das Stürtzen oder Stoppeln geschiehet aus folgenden Ursachen: Vors erste, daß die Qvecken zerrissen werden; vors andere, daß der Rasen auf einander faule, damit er auf den Frühling nicht so sehr zu Kräfften kommen möge; und denn auch vors dritte, daß der Acker durch das Gefröse ausgezogen und mürbe gemacht werde; wie er sich denn solchen Falls viel besser arbeiten und zurichten lässet, als wenn er allererst von neuem müste umgerissen werden. Dieses Stürtzen oder Stoppeln und das Brachen sind nur dem Nahmen und der Zeit nach von einander unterschieden, daß dieses nemlich das Brachen im Sommer, bald nach Pfingsten, jenes, das Stürtzen, aber kurtz vor Winters geschiehet; sonsten aber ist es einerley Acker-Arbeit. Von einigen wird es auch Felgen genannt; daß die Felge sich wohl erliegen, und die Stoppeln faulen mögen, wird zur Sommer-Gerste offters zeitlich vor dem Winter gefelget.

Stürtzen, werden die runden irdenen oder von Eisen-Blech etwas erhabene und oben mit einem Knöpflein versehene Deckel genennet, welche man über die Töpffe bey dem Kochen zu stürtzen pfleget. Diejenigen, so man gebraucht, über die Schüsseln oder Teller zu decken, welcher mit darauf angerichteten Speisen verschicket werden sollen, sind von verzinnten oder auch messingenen Blech und durchlochert, etwas förmlicher zubereitet, laussen oben nicht spitzig zu, sondern es sind einige flach, damit auf selbige eine andere Schüssel gestellet werden könne, so man derer etliche auf einmal durch eine Person fortbringen lassen will.

Stutze, siehe Stitze.

Stunde, ist eigentlich der vier und zwantzigste Theil eines natürlichen Tages, das ist der Zeit, darinnen die Sonne einmal um die Erde herum kommet. Eine solche Stunde wird eingethei-

getheilet in sechzig Minuten, und eine Minute in 60 Secunden. Weil aber der Tag nicht von allen Völckern, und auch überhaupt nicht zu einer Zeit angefangen wird, so bekommen dahero auch die Stunden ihre unterschiedene Benennungen, und sind vornemlich gleiche und ungleiche Stunden. Die Jüden fangen den Tag mit dem Untergang der Sonne an, und theilten vor diesen einen ieden Tag, er mochte lang oder kurtz seyn, und also auch die Nacht, in 12 Stunden, dahero waren in langen Tagen die Stunden auch lang, und in kurtzen Tagen dargegen kurtz; die Stunden der Nacht folglich im ersten Falle kürtzer, als im angern, und dieses heissen ungleiche Stunden oder auch Jüdische. Die allermeisten Europäischen Völcker hingegen fangen den Tag von Mitternacht an zu zehlen bis zu Mittage, von Mittag aber zehlen sie bis Mitternacht wiederum 12 Stunden, und diese nennet man gleiche, insbesondere aber Europäische Stunden; da im Gegentheil die Astronomi und Stern-Kündiger den Tag von Mittag anfangen, und in einer Reihe fort, bis wieder dahin, vier und zwanzig Stunden zehlen, welche Art der Stunden Astronomische Stunden heissen. Die Italiäner und mit diesen die Sineser, wie auch die Babylonier zehlen ebenfalls wie die Astronomi ihre Stunden des Tages vier und zwantzig in einer Reihe fort, allein mit diesem Unterscheid: die Babylonier fangen mit der Sonnen Aufgang die Stunden zu zehlen an, und solche nennet man auch Babylonische Stunden; die Italiäner aber und einige andere Orte setzen den Anfang des Tages, wenn die Sonne untergehet, welches hernach Italiänische Stunden heissen. Wenn demnach iezo, da ich dieses schreibe, die Sonne nach Mittag um 4 Uhr bey uns untergehet, so ist es nach der Italiänischen Uhr genennet, wenn wir 7 zehlen, um 3 Uhr; daher kommt es, daß in Nürnberg, woselbst nach gedachten Italiänischen Stunden ein Stadt-Seiger zu schlagen pflegt, wenn z. E. die Sonne um 8 Uhr des Abends untergehet, und es nach unserer Art Nachmittag um 5 Uhr ist, die Glocke sodenn 21 schläget, und man auf die Frage, wie viel Uhr es seyn möge? zur Antwort bekommt: Es sey 3 Uhr gen Tag, das ist, es wären noch drey Stunden übrig, so gienge die Sonne unter, welche Stunden, wenn sie von achten, als der Zeit des Untergangs, abgezogen worden, die Europäische Stunde 5 anzeigen.

Sturtz-Acker, heisset ein Stücke Feld, darauf die Stoppeln umgerissen, oder welches gestürtzet worden.

Sturm-Wind, heisset die so starcke und hefftige Bewegung der Lufft, daß dadurch die Dächer von den Häusern weggerissen, ganze Häuser umgestürtzet, und die grösten Bäume mit ihren Wurtzeln aus der Erde gezogen und über den Hauffen geworffen werden. Die neuern Naturkündiger, und unter diesen Herr **Wolff** in seinen Gedancken von den Wirckungen der Natur § 215 schliesset also auf den Ursprung der gleichen Winde: der Wind sey eine Bewegung der Lufft; wenn er nun eine grosse Krafft erhalten solle, so müsse er sich geschwinde bewegen; die Lufft aber bewege sich aus einem Ort in den andern mit desto grösserer Geschwindigkeit, je grösser der Unterscheid ihrer ausdehnenden Krafft oder Schwere sey, derowegen entstünden Sturm-Winde, wenn dieser Unterscheid in benachbarten Ländern sehr groß sey.

Stute, Mutter-Pferd, ist ein Pferd weiblichen Geschlechts, so entweder zur Zucht oder zur Arbeit, oder, wie bey denen Bauren geschiehet, zu beyden zugleich gebraucht wird. Wer sich Stuten zur Zucht anschaffen will, thut am besten, er kaufe sich erstlich nur zwey- oder dreyjährige ein, die noch nie getragen haben, weil man weniger damit kan betrogen werden, als da man ältere einhandelt. Es ist auch, wenn sie zum erstenmal Füllen getragen, darauf zu sehen, ob sie Milch genug haben, und die Junge reichlich nähren mögen, denn in Ermangelung dessen, es mögen auch die Stuten so schön und so edel seyn, als sie immer wollen, werden ihre Füllen nie wohl gerathen, wo ihnen die allerersteNahrung abgehet. Es ist es auch eine absonderliche Tugend an einer Stute, wenn ihre Füllen dem Beschehler gleich sehen, weil diese sonsten gemeiniglich mehr nach der Mutter, als nach dem Vater zu gerathen pflegen. Die also zur Zucht erwählte Stuten müssen wohl gewartet, auch dergestalt gefüttert und unterhalten werden, daß sie fein gesund bleiben, und weder zu fett noch zu mager werden. Das beste Alter, in welchem eine Stute zu belegen, ist, wenn sie vollkommlich drey Jahr erreicht, daß sie nach Verlauf des vierten Jahres ihr erstes Füllen haben, weil sie fruchtbarer und Milch-reicher werden, und besser zunehmen, als diejenigen, mit denen man bis ins fünfte Jahr zu warten pfleget. Zur Beschehlungs-Zeit ist der Frühling am bequemsten, weil eine Stute gemeiniglich eilf bis zwölf Monat trächtig gehet, solchergestalt fällt die Zeit zu Fohlen in den nächstfolgenden Frühling, da die Füllen von ihren Müttern, vermittelst der guten frischen Weide, desto besser ernährt werden, und den ersten Antritt ihres Wachsthums mit desto mehrerm Vorschub fortsetzen und ausführen mögen. Denn die Herbst-Füllen werden von den wenigsten für so gut gehalten, weil sie, wegen der bald darauf folgenden Winter-Kälte mehrentheils schwach, und also mit ihrem Wachsthum sehr zurücke bleiben. Wie lange man eine Stute zur Zucht brauchen solle, darf man nicht sowohl die Jahre, als das Vermögen ansehen, sonderlich aber die Gesundheit, wenn sie wohl bey Leibe ist, wohl frisset, guten Milch-Zeug hat, auch, wie oben gedacht, schöne und wohlgestalte, dem Beschehler gleiche Füllen träget: Denn man hat Exempel, daß von bereits zwantzig Jahr alten Stuten noch schöne starcke Füllen gefallen. Die Stuten, welche man zum Zug gebrauchet, müssen bey annahender Fullen-Zeit mit schwerer Arbeit ein wenig geschonet, auch besser als sonst gefüttert werden; wenn sie gefohlet haben, giebt man ihnen einen laulichten Trank, und rühret ihnen nachhero etliche Tage nach einander Gersten- oder

Haber-Mehl oder Schrot ins Sauffen, als wovon sie mehr und bessere Milch bekommen. Man stallet sie auch geraumer, damit den Füllen kein Schade wiederfahre. So lange die Füllen saugen, müssen die Stuten besser gefüttert und indessen auch mit schwerer Arbeit verschonet werden, als wodurch dergleichen Pferde leicht verderbet werden können.

Stuten-Fohlen, siehe Fohlen.

Stuten-Gaul, suche Beschehler.

Stuten-Meister, Wilden-Meister, ist der Aufseher und Befehlshaber bey einer oder etlichen Stutereyen. Seine Verrichtungen bestehen kürtzlich in folgenden: Er muß die Protocolla und Register über die Pferde fleißig und correct halten, ohne seiner Herrschafft Vorbewust und Genehmhaltung nichts wichtiges unternehmen, auf den Stutereyen nach allen und ieden fleißige Nachfrage halten, in den Ställen von dem geringsten bis zum grösten visitiren, und nachsehen, wie das Heu und Stroh, das glatte Futter und der Heckerling beschaffen, ob es wohl gesäubert, und nicht faul, stinkend oder schimmlich sey? Die Stuten auf der Weide und die Fohlen wohl besichtigen; wenn die Beschehl-Zeit vorhanden, die Belege-Register aufsetzen, die Beschehler und Stuten nach deren Farbe, Taille und Race ordentlich zusammen sortiren, und seiner Herrschafft vorzeigen, damit, wenn etwas daran zu ändern, solches bey Zeiten geschehen möge; zur Beschehl-Zeit allemal gegenwärtig seyn, und nicht zugeben, daß einige fremde Pferde, ohne Vergünstigung der Herrschafft, in Hof und auf die Weide kommen, vielweniger seine eigene Pferde oder Fohlen, ohne ausdrücklichen Special-Consens darinnen halten; das rauhe und glatte Futter, welches von andern Orten in die Stutereyen zu schaffen, von keinem verdächtigen Orte herbey bringen lassen; das Wappen, Zeichen und die Zahl den Pferden selbst anmachen, und keinem andern solches zu thun befehlen, auch nicht leiden, daß die Knechte Gänse, Enten, Hüner, Schweine, Schaafe, Rind-Vieh und dergleichen halten; einen guten Schmid in der Stutereyen halten, welcher nebst dem Beschlagen auch die Roß-Arzney wohl verstehe; auf die Füllen fleißig Achtung geben; nicht mehr Stall-Knechte oder Jungen annehmen, denn zu Besorgung der Stutereyen in iedem Stalle nöthig sind, auch solche erwehlen, von deren Fleiß, Treue u. Redlichkeit er gewiß versichert ist; die Untüchtigen, die ihrer Gebühr nicht nachkommen wollen, wieder hinweg schaffen, und an deren Stelle geschicktere erwehlen; besorgt seyn, daß die Stall-Knechte und Jungen die Pferde zu rechter Zeit füttern und tränken, die Streu aufschütteln, das Futter schwingen, den Stall ausräumen, den Mist an gehörige Oerter bringen, und nicht lange vor den Thüren liegen lassen, den Pferden die Augen und Ohren fleißig ausputzen, die Mähne und Schweiffe auswaschen und kämen, sie, so oft sie ihnen Futter geben, allemal mit einem Stroh-Wisch überfahren, abwischen, und die Stände reinmachen, alles Zeug fein sauber halten, und nach dem Gebrauch wieder an die gehörigen Oerter thun, die Pferde liebkosen, und ihnen nichts zu leide thun, im Winter Sorge tragen, daß das Eis, welches sich um die Brunnen gesammlet, des Morgens fleißig aufgehacket und klein zerschlagen werde, die Thüren und Fenster-Läden fleißig zuhalten, und den trächtigen Stuten und kleinesten Fohlen in das Getränke warm Wasser schütten. Er muß endlich Acht haben, daß die gälten Stuten, die beschehlet werden sollen, nicht zu feist werden, und, wenn es vonnöthen, ihnen am gewöhnlichen Futter abbrechen, im Früh-Jahr die Maulwurfs-Hauffen auf der Weide aushauen, die Weide ausputzen, und wenn das Gras ein wenig hervor kommt, die Fohlen hinaus lauffen lassen, und übrigens in allen und ieden Stücken den Nutzen seiner Herrschafft befördern, Schaden hingegen, so viel als möglich, abhelfen und wehren.

Stuten-Stall, siehe nachfolgenden Artikel.

Stutereey, heisset ein Ort, wo viele Pferde zur Zucht gehalten werden, und auch die Pferde selbsten insgesamt, so an einem solchen Ort, unter Direction des Stuten-Meisters und anderer Stall-Bedienten stehen, und daselbst ihre benöthigte Wart- und Verpflegung geniessen. Wer eine Stutereey anlegen will, muß vor allen Dingen überlegen, ob er auch Gelegenheit darzu habe, ob reine und gesunde Lufft, gut Wasser, tüchtige und genugsame Weide, sowohl zu nassen als dürren Zeiten, da herum anzutreffen, item ob er so viel Heu aufbringen könne, daß das Jahr damit auszukommen, und er nicht alles ums baare Geld kauffen müsse; ob das glatte Futter in der Nähe gebauet werden könne, oder von weiten Orten mit grossen Unkosten zuzuführen sey. Sind alle diese Requisita vorhanden, soll man erstlich einen etwas bergigten Ort zum Platz, wo man die Stutereyen anlegen will, ausersehen, denn es ist viel reiner und gesünder, als auf der Ebene; es wachsen auch bessere und gesündere Kräuter da. Die an solchen Orten befindlichen Wasser sind viel härter, frischer und gesünder; und die Pferde, die an bergigten Orten und auf festen Boden erzogen werden, sind viel dauerhaffter, stärcker und arbeitsamer. Nichts desto weniger muß man nicht durchaus schliessen, als wenn die ebenen Stutereyen gar zu verwerffen wären: Denn es sind beyde, die bergigten und die platten gut. Jene, die bergigten, sind gut für die Füllen, weil sie durch das Hin- und Wiedersteigen und Lauffen nicht nur auf denen Füssen in gefährlichen Wegen gewisser, sondern auch auf denen Schenckeln stärcker; die ebenen aber stehen denen trächtigen Stuten wohl an, weil allda weniger Gefahr ist, daß sie etwas zerreissen, sie verwerfen nicht so leichtlich, und sind sonsten für vielen andern Beschwerlichkeiten sicher. Es ist dahero gut, wenn der Platz dergestalt beschaffen, daß man beyderley beysammen haben, und Absonderung auf solche Weise fürnehmen kan. Die Grösse oder Weite des Stuten-

Hofes

Hofes kan so eigentlich nicht beschrieben werden, sondern steht in eines jeden Gefallen, ihn nach Befindung der Umstände, groß oder klein, weit oder enge zu bauen, denn nicht allenthalben der Grund u. Boden darnach beschaffen ist. Am schönsten und bequemsten ist es, wenn man den Stuten-Hof dergestalt anbringen kan, daß er mitten innen, die Weide und Felder aber rings um ihn herum liegen, wiewohl es die Gelegenheit nicht überall zuläßet. Der trächtigen Stuten Ställe, wie auch die übrigen müssen alle in gleicher Höhe, nicht zu hoch und nicht zu niedrig seyn: Denn wenn sie zu niedrig, so sind sie gar zu dumpfig, welches den Pferden gar ungesund und schädlich ist, wenn sie aber zu hoch, sind sie im Winter zu kalt, man verwahre und verstopffe sie auch, wie man wolle. Die Ställe sollen mit ihren Giebeln nach Morgen und Abend, mit denen langen Seiten aber nach Mitternacht und Mittag sehen. Die Thüren sollen an der Mittags-Seite stehen, und ziemlich weit gemachet seyn, weil die Stuten, die sich ohnedem gerne drängen, räumlich dadurch müssen gehen können. Die Bahren oder Krippen werden von Auf- bis zu Niedergang gesetzet, u. in der Mitte zwischen denenselben ein Gang ledig gelassen, damit der Stuten-Meister und seine Knechte auf beyden Seiten denen zu fütternden Stuten deste füglicher nahe treten, und ihnen das Futter reichen können, weil die Stuten mit denen Köpffen gegen einander stehen, und man also zwischen denenselben weggehen kan. Die Krippen, welche oben anderthalb, unten am Boden aber nur einen Schuh weit, und einen Schuh tief seyn sollen, müssen fünffehalb Schuh von der Erde stehen. Das Lager mag vornen bey der Krippe anzurechnen, um eine Viertel-Elle, oder sechs Zoll höher, als hinten seyn, damit die Unreinigkeit füglich abfliessen, und der Stand deste reiner bleiben möge. Die Pflaster-Steine, womit man diesen Stall aussetzen lässet, sollen nicht spitzig, sondern fein flach und breit seyn. Die Länge der Stände, von der Krippe an soll neun Schuh, und sechs Schuh breit seyn. So lang ein Stand ist, so weit weg soll hinter denen Ständen, längst den Stall durch eine Schwind-Grube, eines Schuhes weit, und drey tieff, zum Ablauff des Urins fein abhängig gegraben und ausgemauret, oben aber mit eichenen Bretern bedecket werden. Der Ausfluß mag gegen Morgen oder Abend gerichtet seyn, so ist es eins, wenn nur der Unrath monatlich geräumet, ausgeflösset, und die Rinne mit frischem Wasser ausgespület wird. Der Hof muß von aller Unsauberkeit rein seyn, und im geringsten keine Mist-Stade darinnen gelitten werden: Denn durch die Sauberkeit werden die Roß-Käfer, Mücken, Würmer, Mäuse und anderes Ungeziefer, so den Pferden sehr zuwider, ziemlich abgehalten. Man muß auch durchaus keine Schweine, Schaafe, Gänse, Hüner und dergleichen bey Stutereyen leiden, weilen der Gestanck denen Pferden nicht zuträglich ist. Das Heu und Stroh muß man auf den Boden der Ställe verwahren, und es zuvorhero, wenn man solches im Stall brauchen will, wohl ausschütteln, von allem Staub saubern, und es alsdenn von dem Boden in den Stall werffen. Das glatte Futter, oder der Haber ist auf den Stall-Boden an saubern und nicht staubigten Orten aufzubehalten, auch sind die Fenster entweder mit eisernen Drat-Gittern, oder gestrickten Netzen wohl zu verwahren, daß die Sperlinge und andere Vögel nicht hinein fliegen, und es wegfressen. Das Futter muß nicht im Stalle, sondern im Hofe geschwungen werden, damit der Staub nicht zu denen Stuten und Fohlen dringe, und Unheil bey ihnen verursache. Wie die Ställe derer Fohlen, nach ihrem Alter beschaffen seyn sollen, davon ist bereits unter dem Wort Fohlen-Stall Erwehnung geschehen. Die Weiden müssen mit Stangen oder Schrancken in gewisse Felder eingetheilet und abgesondert werden, sonsten kan man nicht verwehren, daß nicht die Rosse durch die völlige Weide sich hin- und her tummeln, und daher, was sie nicht abweiden, mit den Füssen zertreten, und unbrauchbar machen. In Ansehung dessen kan man bey wenigem Gestüte, dergleichen ein mittelmäßiger Landmann, seinem Stand und Vermögen nach, halten kan, mit der Weide alle drey Wochen wechseln, dergestalt, daß man nach der dritten Woche den andern Theil der Weide eröffne; dadurch wird die erste Einfassung wieder in Ruhe und in das Vermögen gesetzet, immer wieder frisches Gras nachzutreiben, welches denen Pferden, wenn sie die dritte Einfassung abgeweidet, treflich wohl zu statten kömt. Die Hengst-Fohlen, ehe sie noch über das dritte Jahr sind, müssen ebenfalls ihre besonders eingefaßte Weide haben. Ist die Weide von denen Ställen weit abgelegen, so muß man besondere Schupffen auf die Weide bauen, darunter die Pferde einen Schirm wider das Ungewitter haben können. Von des Stuten Meisters Verrichtungen ist oben bereits Meldung geschehen: ausser diesem ist auch bey wohlangelegten Stutereyen allezeit ein guter Schmid und Roß-Arzt nöthig. Dieser muß den jungen und alten Pferden, die täglich zum Reiten gebraucht werden, alle Monate alle Eisen abbrechen, und nach den Hufen sehen, ob sich einiger Mangel daran erzeigen will, damit man denselben bey Zeiten abhelffen könne, die Mäuler besichtigen, ob sie dürre Warzen, Wolffs Zähne, Frösche und dergleichen haben, um ihnen Rath zu schaffen; denen von Natur voll hüfigen Pferden nicht viel einschlagen, die aber, denen die Hufe nicht recht wachsen wollen, mit guter Horn-Salbe fleißig warten, die Pferde nach Gestalt der Hufe ziemlich wohl auswirken, sonderlich an den Ballen oder Huffen, daß sie wohl geöffnet und nicht zwang-hufig werden, doch ihnen auch nicht zu tieff kommen, die anstößigen Pferde mit Salben, Einschlägen, Pflastern und aller nöthigen Wartung nach seinem besten Wissen und Gewissen wohl besorgen, die Drüsen-Pulver, Horn-Salben, und andere nützliche Medicamente, stets im Vorrath haben, und dieselben nie abkommen lassen; die Kräuter und Wurzeln im Frühling zu rechter

Zeit ausgraben, abbrechen, einsammlen, und an reinen trockenen Orten aufbehalten, auch sonst alles, was ihm zukommt, wohl in Obacht nehmen.

Stutz, ist ein mittelmäßiges höltzernes Faß, so man in einer Wirtschafft nothig, und zu mancherley, z. E. zur Siede vor das Vieh ꝛc. gebrauchen kan.

Sud, Suden, suche Mittag.

Sud-Wind, siehe Wind.

Sude, suche Siede.

Sulze, oder Schweine-Sülze, wird aus eingesalzener Schwarte von Schweins-Köpfen und etwas Fett und Fleisch unter einander gehacket, gemachet, in Schwarten geschlagen und gepresset. An einigen Orten sind eigene Leute, die damit handeln, und Salsitzer heissen.

Sümmer, ist ein Getraiden-Maaß, welches in Nürnberg und andern Orten des Francken-Landes gebräuchlich ist. Es giebt aber dessen dreyerley Sorten: Denn ein Sümmer rauh Getraide, als Gerste, Dinckel und Haber hält vier Malter, oder zwey und dreyßig Metzen; ein Sümmer hart Getraide, als Korn und Weitzen, hält nur zwey Malter oder sechzehen Metzen; ein Sümmer Hirsen aber sechs und zwanzig Metzen.

Sümmern, siehe Sömmern.

Süßholtz, Lackritzen- oder Leckritzen-Holtz, ist ein Wurtzel-Gewächse, welches man bey uns in den Gärten, an einigen Orten aber, sonderlich in Francken, und vornemich um Bamberg herum, wo Handel damit getrieben wird, auf den Aeckern erbauet. In Spanien und Italien wächset es wild. Die Wurtzel ist auswendig braun, inwendig gelb, treibt sehr weit, und wuchert offt mehr, als nöthig ist. Sie bringt einen Honig-süssen Zweig bis drey Ellen hohen Stengel, und lange, spitzige, dicke, dunckel-grüne und klebrichte Blätter, deren je zwey und zwey gegen einander stehen. Im Julio kommen braun-rothe oder Purpur-farbne Blümlein, welche Trauben-weise beysammen hängen, und aus denselben kurtze, gelblichte, rauhe Schötlein herfür, in welchen zwey oder drey Körnlein, denen Linsen nicht ungleich, liegen. Die Stengel verderben im Winter, hingegen sprossen im Frühling an deren statt wieder frische hervor. Alle drey oder vier Jahr wird nach dem süssen Holtz, als wie nach einem verborgenen Schatz gegraben, und zwar im Anfang des Novembers; wie denn zu dem Ende Gruben, zween Schuh weit, und drey oder vier tieff den gantzen Acker hindurch gemacht, die starcken und langen Wurtzeln ausgenommen, die kleinen aber im Grunde, damit sie hernach wieder ausschlagen, gelassen werden. Das süsse Holtz erfordert keinen harten leimigen, sondern einen leichten, wohlgemengten und tieff geackerten Grund. Es wird aber dasselbige von Schößlingen und Beysetzern fortgepflantzet, und ist leicht aufzubringen, daß, wenn es einmahl eines Feldes gewohnt, es so leicht daraus nicht vertrieben werden kan: Wie es denn, wenn es gleich tieff in der Erden abgeschnitten worden, mit der darinn gebliebenen Wurtzel die Lufft suchet, und wieder von neuem wächset, so, daß man hernach mit demselben geringe Mühe, und doch grossen Nutzen hat. Das Feld, wo das süsse Holtz wächset, muß man vor dem Vieh, sonderlich aber vor den Schweinen, welche mit ihrem Wühlen grossen Schaden zu verursachen pflegen, gar wohl verwahren. Das süsse Holtz will wohl in acht genommen werden, daß es nicht verderbe, welches leicht geschiehet, wenn es durch Hagel oder Regen geführet, oder im Keller aufbehalten wird; solches aber dennoch lange frisch zu erhalten, vergrabe man es nur in einem trockenen Keller in Sand, welcher vorhero an der Sonne wohl getrocknet und dürre gemacht worden: Denn in feuchten Kellern und Sand wird das Holtz mit Schimmel überzogen, bitter, und zum Gebrauch nicht nur unannehmlich, sondern auch undienlich gemacht. Von diesem Gewächse wird alleine die Wurtzel gebraucht, welche eine gelinde, an nuthige Süsse, und die Krafft, zu eröffnen, zu erweichen, zu reinigen und zu lindern hat. Sie dienet wider alle scharffe, saltzige Flüsse, sonderlich der Brust und Lunge, wider die Engbrüstigkeit, Husten, Blutspeyen und den Sod. Die Wurtzel gepülvert, und mit Hollunder-Blüthe, um die Reise geschlagen, ziehet die Hitze aus: Auf Podagrische Glieder gelegt, lindert die Schmertzen. Es wird ein bekannter Safft daraus gesotten, ingleichen ein Syrup, eine Essentz, und ein Extract davon bereitet, welche alle, sonderlich aber der Syrup, der Brust und Lunge dienen.

Sulze oder Saltz-Lecke ist ein mit Leimen und untermengten Saltz, auch andern Materien zubereiteter Platz, wobey sich die Hirsche und das Wildpret gerne aufzuhalten pflegen. Dergleichen Sulzen sind sehr nützlich und verträglich in Thier-Gärten und Gehägen, sonderlich aber sehr gebräuchlich an denen Grentzen in Wäldern, da das Wildpret wechselt, wiewohl sie nicht aller Orten geduldet, wenigstens doch nicht öffentlich zu halten, erlaubet werden, weilen gemeiniglich die Jäger durch solche Saltz-Lecken das Wild aus denen fremden Gehägen dahin zu locken und wegzuschiessen pflegen. Der Hirsch und das Wildpret lieben solche des Jahres zweymahl, als des Früh-Jahres, wenn das Laub ausschläget, und der Hirsch sein Gehorn geworffen, und wieder aufsetzet; das Wildpret aber zur Kalbe-Zeit, und des Herbsts nach der Brunfft, wenn der Hirsch wieder an Kräfften zunehmen will. Es werden aber die Saltz-Lecken am nützlichsten geschlagen, wo sich entweder das Wild aufzuhalten, oder doch wenigstens zu wechseln pfleget, und vor allen Dingen, wo Wasser und Gras, wie auch Dickigte und Behältnisse vor dieselben vorhanden: Sie werden auf unterschiedliche Art zugerichtet. Wo sie heimlich und verschwiegen seyn müssen, werden sie an einen Hügel gemachet, und erstlich ein guter Grund, in Gestalt einer Schüssel, von fettem Thon und Eichen-Laub zusammlet, hernach die Materie einer halben Elle tieff in die Erde eingeschlagen, und mit Streulung oder Laub dünne überstreuet, damit

mit dennoch der Wind den Geruch der Materie dem Wilde zuführen kan. Wo es aber offentlich erlaubet iſt, Sulzen zu machen, wird ein Kasten von Schaal-Holz, zwey Ellen, oder drüber, ins Gevierte, und einer Ellen hoch über der Erden gemacht, solcher mit der Materie ganz und gar voll, und oben darauf noch ein spitzig zulaufender Hauffen geschlagen, in dessen Mitte ein etwas fein ausgeschneidelter Bruch, oder junges Tannen- oder Fichten-Bäumlein, nach Weydemanns Gebrauch eingestecket wird. Zu solcher Materie nimmt man Leimen von alten Back-Oefen, Salz oder Hörnungs-Lacke, Campher-Oel, Eber-Wurtz, Liebstöckel, das Wasser von der Blase eines Thier-Theils, schmieret diese Materie an alle Stämme, wo das Wild wechselt, in eingehackte Locher, jedoch nicht an der Wetter-Seite, damit der Geruch länger allda bleiben möge. Item, wenn in einem gefällten Stücke Wild ein Hirsch-Kalb gefunden wird, so graben sie dasselbe einer Ellen tieff in die Sulze. Dieses aber thut man allein in den Wäldern, das Wildpret dahin zu lecken, denn in den Thier-Gärten bedarff es dergleichen nicht. Die Sulzen muß man nicht nur alle Jahr von neuem schlagen, oder wenigstens verneuen, sondern auch wöchentlich zweymahl mit Urin, darinnen man ein Loth Campher, sechs Loth Salpeter, acht Loth Alaun, und ein halb Pfund Salz zergehen lassen, fleißig besprengen, auf viermahl ist dieses genug, und muß dieses Spreng-Wasser alle vierzehen Tage wieder frisch gemacht, und also gebraucht werden. Die Hirschen, so dieser Salz-Lecken fleißig geniessen, sollen ihr Gehörne weit höher verecken, und viel reinere Häute bekommen, als wo dergleichen nicht zu finden; doch wo an einem Orte salpetrige Erde anzutreffen, achten sie die Salz-Lecken nichts, sondern pflegen an statt derselben solcher Erde zu gebrauchen.

Sulze, siehe Gallerte.

Sumach, Schmack, suche Gerber-Baum.

Sumpff, Sumpff-Loch, heisset bey denen Ziegel-Streichern ein weites und tieffes viereckigtes Loch, in oder hart bey einer Ziegel-Scheune, dessen Boden und Wände mit Pfoten gut beleget und ausgesetzet sind, daß es Wasser halte, weil die zu den Ziegeln geworffene Erde da hinein gefahren, eingesümpffet, das ist, mit Wasser begossen, und zu Leim gearbeitet, von daraus aber auf die gleich dabey befindliche Traten geschafft wird. Sonst aber heißt ein Sumpff ein Platz, worauf beständig stille stehendes Wasser stehet, und das Erdreich durchweichet, solchergestalt aber solches versauret und zum Tragen ungeschickt machet. Dergleichen Sümpffe und Moräste aber kan man durch allerhand Mittel austrocknen, wesferne nicht unterirdische Quellen daran Schuld sind, welche alsdenn gäntzlich aufgeräumet und abgeleitet werden müssen.

Sumpff-Klee, suche Biber-Klee.

Suppe, heisset die sehr bekannte, und sowohl Gesunden als Krancken dienliche Löffel-Speise, welche entweder schlechthin aus Brot und Wasser, Cofent, ja welches kräfftiger, aus Fleisch-Brühe, Wein, Milch und Bier zubereitet wird, oder vielmahls mit unterschiedenen andern nahrsamen und gesunden Ingredientien versetzet und verändert werden kan, davon wir hier nur einige wenige anführen wollen, weil ohnedem schon hin und wieder die Zurichtung derer üblichsten beschrieben worden. Die gesundesten und kräfftigsten Fleisch-Brüh-Suppen geben das Ochsen-Fleisch, welches vornen an der Brust sitzet, die Schaafs-Hälse und Kälber-Brüste, die Hüner, und sonderlich die alten fetten, wie auch die Capaunen. Wenn man nun in einem Tiegel geschnittene Semmel-Krume fein Goldgelb geröstet, giesset man hernach von oben gedachter guter Fleisch-Brühe etwas daran, und lässet es zusammen kochen, rühret es klar ab, thut noch ein paar Eyer-Dottern, Butter, und etwas Muscaten-Blühen hinzu, legt alsdenn ein Blech mit Kohlen oben darauf, unter dem Tiegel aber schüret man die Kohlen hervor, an die Seiten herum, und lässet es also oben und unten etwas bräunen, da es endlich wohl garniret aufgetragen werden kan; oder man nehme ein Viertel oder ein halb Pfund Biscuit, lege die Helffte davon in eine Schüssel, darein die Suppe kommen soll, ein Viertel davon thue man in Milch, und siede diese, quirle es in der Milch gantz klar, schlage in einen Torff drey oder mehr Eyer-Dottern, nachdem der Suppe viel werden soll, quirle diese mit ein paar Löffeln voll kalter Milch und etwas Zucker klar ab; hierauf schütte man die siedende Milch an die aufgeschlagenen Eyer-Dottern, rühre es wohl, daß es nicht zusammenrinne, richte es endlich über das auf die Schüssel gelegte Biscuit an, und garnire es mit den übrigen ein Viertel Biscuit und darüber gestreueten Zucker, so ists gut. Oder man ziehe ein Viertel-Pfund süsse Mandeln, wie auch an deren Statt frische Welsche Nüsse ab, thue selbige in kaltes Wasser, und stosse sie in einem Mörser mit etlichen Tropffen kalter Milch gantz klein. Wenn man nun inzwischen eine Kanne gute Milch abgesotten, so werden erst in einer Schüssel die Mandeln mit ein wenig von dieser Milch eingerühret, daß sie schön klar werden, und nicht knollig bleiben, alsdenn thut man die Milch vollend daran, schüttet etwas Zucker und ein wenig Rosen-Wasser darein, bähet Semmel-Schnitten auf einem Rost, schlägt etliche Eyer-Dottern in ein besonder Töpffgen, und rühret diese auch klar ab, und legt endlich die Semmel in die Schüssel, darein die Suppe soll angerichtet werden, ziehet jedenn die Milch, womit die Mandeln angerühret worden, an die angeschlagene Eyer-Dottern, treibet es wohl durch einander, daß es

nicht zusammen rinne, und giesset solches nach diesem an die Semmel-Schnittgen, bestreuet solche mit Zucker, und trägt diese Suppe zur Tafel.

Susses, ist eine Art eines halb-seidenen und halb-baumwollenen Gewebes, welches meistens gestreifft zubereitet wird, so man zu Hals-Tüchern, Schürtzen, Schnupff-Tüchern, Hauben und dergleichen vielfältig zu gebrauchen pfleget.

Syringe, wird der Spanische Hollunder genennet. Siehe Hollunder.

Syrischer Pappel-Baum, suche Alcea.

Syrup, ist ein mit Zucker zur Dicke des Honigs eingesottener Safft, den man in denen gemeinen Küchen an etlichen Speisen, als: Gebratenen Heidelbeeren, Pflaumen, Kirschen und deraleichen, an statt des Zuckers zu giessen pfleget. In den Apothecken findet man eine grosse Menge von allerhand aus Blumen, Kräutern, Früchten und Wurzeln bereiteten, und zur Gesundheit dienenden Syrupen.

Taback, Toback, ist ein Kraut, welches aus America erstlich Anno funffzehen hundert und etliche zwantzig von Francisco Hermandez de Toledo nach Portugall, alsdenn nach Spanien, und endlich von dar in andere Europäische Länder gebracht und bekannt gemacht worden, dergestalt, daß dasselbe nunmehro an vielen Orten Deutschlandes mit gutem Nutzen gebauet wird. Was den Nahmen Taback anlangt, so weiß man nicht, ob die Insul, da man das Kraut erstens gefunden, schon Tabago geheissen, und also das Kraut den Nahmen von der Insel; Oder, ob die Insel, welche bey der Erfindung des Tabacks entdeckt worden, von dem Kraut Toback den Nahmen erlanget habe. Herba Nicotiana ist es von Johann Nicot. Königs Francisci II in Franckreich Staats-Rath und Abgesandten am Portugiesischen Hofe, der es von dar am ersten nach Franckreich geschickt, und eben auch zu dessen Angedenken das Kraut der Gesandten genennet worden. Weil es auch die damahlige Königin in Franckreich, Catharina de Medices, in dem Königlichen Lust-Garten pflantzen und fortzielen ließ, wurde solches das Kraut der alten Königin, ingleichen das Catharinen-Kraut genennet. Die Italiäner gaben ihm anfänglich den Nahmen Tornabona, weilen es ein Bischoff, Nicolao Tornabono, aus Franckreich in Italien geschickt. Und weil es der Cardinal de St. Croce, welcher sich zu Lissabon als Päbstlicher Nuntius aufgehalten, mit sich nach Rom gebracht, wo die Kräuter ohnedem mehr Wunder als an andern Orten thun, so hat man es Heilig-Creutz-Kraut betitelt. Nach Engelland brachte es Richard Grenwil 1568 unmittelbar aus Virginien, von dar aus sich sowohl der Gebrauch des Rauchens, der von den Mexicanern in America zuerst erlernet, und hernach den Europäern von selbst bekannt worden, als auch die Pflantzung des Gewächses nach Holland, und endlich nach Deutschland weit und breit fort gezogen, und sich ausgebreitet; dahero auch der Taback nach den verschiedenen Ländern, da er gebauet und fabriciret worden, gar verschiedene Benahmen bekommt. Die feinsten Sorten davon sind: Der Canaster, Morian, Turkische, Virginische, u. a. m. Der Stengel dieses Krautes erwächset in der Höhe eines Mannes, wenn ihm nicht der Gipfel abgebrochen wird, welches man thun muß, damit die Staude sich nicht überwachse. Die Wurtzel ist zaserig, die Blätter lang, breit, vorne spitzig, mit starcken Ribben durchzogen, dick, und als wären sie mit Oel beschmieret. An den Spitzen der Zweige kommen weisse, in Purpur oder Blau fallende Blumen, wie ein Kelch oder Glocklein hervor, die in einem Knopff, der einem Mohn-Haupt in etwas gleichet, einen schwarz-braunen kleinen Saamen bringen, welcher fast dem Majoran-Saamen gleichet, nur daß er etwas grösser, und daß er erst nach Michael zur Reiffe gelanget. Dieser wird im Monat Martio, so bald man ins Erdreich kommen kan, in ordentliche Pflantz-Beete, oder auch in ein Miß-Beet gesäet, so gegen Mittag freye Sonne, und gegen Norden eine Mauer hat, auch unten drey Fuß hoch mit Pferde-Miß, oben drüber aber mit einem Fuß gesiebter Erde versehen ist. Der Saame muß mit Kreiden-Pulver vermischt seyn, damit man desto besser sehen möge, ob er zu dicke oder zu dünne gesäet werde. Man darff ihn nicht tiefer, als zween quer Finger in die Erde bringen, und müssen die Beete mit Stroh und Bretern, die Miß-Beete aber bey Tage mit Glas-Fenstern wohl bedecket werden, daß keine Kälte hinein dringen möge, sondern inwendig sich alles wohl erwärme, solchergestalt wird der Saame in neun oder zehen Tagen ohnfehlbar aufgehen. Sobald sich die Pflänzlein zeigen, muß man sie fleißig jäten, und von dem Unkraut befreyen, damit sie nicht darunter ersticken. Wenn sie das fünfte Blat getrieben, versetzet man sie in ein wohlgebautes und gedüngtes Land, nachdem man zuvor um jede Pflantze des Erdreich samt der Wurtzel und Kraut ausgegraben, in ein Gefäß voll Wassers geworffen, und die Erde von der Wurtzel abgesondert, so kan man jeden Stengel mit seiner Wurtzel von dem andern nehmen, weil sonst die fasichten Wurtzeln sich zu sehr verwirren, und in einander wachsen. Man pflantzet sie anderthalb oder zween Schuh von einander, damit die Blätter genugsamen Platz zum Wachsthum haben. Die Verpflantzung geschiehet gerne bey Regen-Wetter, damit die Pflantzen desto eher bekleiben, und nicht so offt begossen werden müssen, denn sonst verdorren sie, indem sie so jung gar keine Hitze vertragen können, so gar, daß man sie an einigen Orten bey sehr dürrem Wetter anfänglich mit

mit grosser Mühe mit Moos zudecket. Je zeitlicher man den Taback verpflantzet, je besser ist es, weil er desto eher reiff werden kan; fallt aber zur Pflantz-Zeit dürres Wetter ein, so lässet man die Pflantzen lieber noch länger auf deren Pflantz- oder Mist-Beeten stehen, daß sie etwas mehr erstarcken. Wenn die versetzten Pflantzen ins Wachsen kommen bricht man etwan vier Wochen nach der Verpflantzung die untersten zwey Blätter, weil sie zu nichts dienen, damit ihrer nur sechs bis achte stehen bleiben, hinweg, und häuffelt die Stengel mit Erde an, wie man bey dem weissen Kopff-Kohl oder Capuss-Kraut zu thun pfleget. Im festen schwartzen Boden, der sehr hart wird, daß man ihn, wenn es in vierzehen Tagen nicht regnet, nicht zerschlagen kan, muß man den Taback öffters solchergestalt häuffeln und behacken, welches hingegen in luckern Boden nicht nöthig ist. Man bricht hernach die Neben-Schoßlein ab, und säubert ihn wöchentlich zweymahl vom Horn-Wurm. Nach diesem fangen die Blätter an, ihre Grüne in Bräune zu verändern. Im May oder Junio nimmt man die erste Abblattung im abnehmenden Monden vor, und bricht sodann von unten die stärcksten drey Blätter kurtz an dem Haupt-Stengel ab, welches man Erd-Gut nennet, und wegen der angezogenen Erd-Dämpffe nicht so wohlschmeckend ist. Die übrigen grossen Blätter lässet man fortwachsen, bricht aber, wenn das Kraut oben schosset und blühen will, den Gipffel ab, samt allen Neben-Schossen und kleinen Blättern, welche man den Gipffel zu nennen pfleget, damit denen grossen Blättern allein die gantze Nahrung zuwachsen möge. Hernach blattet man im Julio und Augusto immer nach und nach die gröstern Blätter ab, daß mit Ausgang des August-Monats die gantze Abblattung verrichtet sey. Die Stengel, als untüchtige, bleiben stehen und erfrieren den Winter über; oder sie werden umgerissen, und der Acker zu fernerer Nutzung zubereitet. Zum Saamen sondert man die stärcksten Pflantzen aus, blattet sie auch wie die andern, und bricht die Neben-Schosse weg. Den mittelsten oder Haupt-Schoß aber muß man ihnen lassen, welcher alsdenn blühet, schosset, und den besten und kräfftigsten Saamen bringet. Den abgebrochenen Blättern schneidet man die grosse Rippe bis auf die Helffte aus, lehnet sie darnach aufgerichtet an eine Wand, viele Reihen auf einander, und lässet sie also stehen, so erhitzen sie sich, und fangen an zu schwitzen. Innerhalb sechs oder acht Tagen, nachdem das Wetter warm oder frisch ist, haben sie genug geschwitzet, und man muß öffters zufühlen und Achtung geben, damit sie nicht zu viel schwitzen, gar zu schwartz werden und verderben. Wenn sie genug ausgeschwitzet, auch fein gelbe und zähe worden, so werden sie an einen starcken Faden, der nicht leichtlich reisset, mit denen darzu gehörigen Taback-Nadeln angereihet, und so lange auf einen luftigen Boden, wo weder die Sonne noch der rechte Wind dazu kan, gehänget, bis er recht dürre worden; darauf nimmt man ihn wieder ab, und schläget ihn auf grosse Hauffen, welcher denn also roh Centner-weise verkaufft, oder zu Rollen gesponnen wird. Nachdem übrigens das Land ist, nachdem wächst auch ein guter oder schlechter Taback. *Thevenot* hat eine sehr umständliche Nachricht vom Taback herausgegeben, wo man seinen Unterschied und viele andere Umstände ausgeführet finden kan. Ueberhaupt erfordert er zwar ein Land, welches fett, feucht, wohl gedünget und wohl durcharbeitet ist. Ja wie dasselbe dadurch sehr ausgesogen wird, also dienet es selten, oder doch nach langer Ruhe, erst wieder zu Weitzen- und Korn-Bau. Und wenn mans auch zum Taback beständig fortbrauchen will, so muß man es dennoch ein Jahr ums andere, nachdem man die Taback-Stengel untergepflüget hat, ruhen lassen. Sonst aber giebt ein süsses Erdreich, das nicht so viel saueres Erden-Salz hat, und das man salpetericht nennet, den besten Taback, daher der Japanische, und nächst diesem der Virginische der beste Taback. So weit, wie oben stehet, gehet endlich das Geschäffte der Land-Wirtschafft mit diesem Kraut. Allein hieraus entstehen nun zur verschiedenen Zubereitung verschiedene Taback-Fabriquen und verschiedene Arten des Tabacks. Anfänglich ist er entweder Rauch- oder Schnupff-Taback, welcher letzte Artickel nachzusehen. Der Rauch-Taback ist entweder Blätter-Roll- oder geschnittener, und dieser entweder Brief- oder Paquets-Taback, welcher denn nach seinem Vaterlande, oder auch wohl nach dem Nahmen eines berühmten Fabriquanten, z. E. Zapfenberger, oder von der Art der Einpackung, z. E. Knaster genennet zu werden pfleget. Er ist ferner entweder gelber, brauner, oder schwartzer Taback. Zu dem letzten werden die besten nicht ausgetrockneten Blätter genommen, und mit Pflaumen-Brühe oder Syrup, und andern solchen Dingen eingeschmieret, versetzet, eingepresset und gesponnen. Der Brasilianische schwartze ist der beste, und dieser Taback ist sonderlich gesund. Den Taback prüfet man 1) an der Farbe, denn er muß nicht zu dürre, nicht zu strünckigt, nicht zu gelb, lieber braun, fein egal, nicht zu schwartz, und nicht verfault, angelauffen, schimmlicht und dergleichen seyn. 2) An Geruch, denn er muß nicht allein an sich, sondern auch, wenn er geraucht wird, nicht stincken. 3) An Geschmack, denn er muß nicht so sehr beissend auf die Zunge fallen, keine grosse strenge Bitterkeit nachlassen, den Gaumen nicht zusammen ziehen. 4) An der Asche und dem Brennen, denn er muß eine reine weisse Loder-Asche lassen, und darein leicht reselviret werden, gut brennen, und nicht sehr knastern, indem er geraucht wird. In denen Fabriquen wird er nun auf mancherley Weise eingeweichet, und mit allerhand Säfften benetzet, gebacken

cken, sortiret, auf ordentlichen Maschinen fauber gesponnen, gepresset, ingleichen gepäumten, wieder angemachet u. s. f. Zum Spinnen sonderlich werden ordentlicher Weise fünff Personen erfordert. Die erste ist der Spinner, die andere die Blättermacherin, so die Blätter ausbreitet, die dritte drehet das kleine Wesen zusammen, die vierte ist der Auflieger, so die gebreiteten Blätter dem Spinner auflegaet, und die fünffte ist der Dreher. Man braucht eine lange Tafel dazu. Der schwarze wird überdies von einer Rolle auf Kopffe geschlagen, und wie gedacht, mit schwartzen guten Brühen gebeitzet. Die besondern Vortheile bey allen diesen lassen sich hier nicht vorstellen. Man hat aber auch noch andere Rauch-Kräuter, welche man schneidet, und wie Taback rauchet, den die Medici vorschreiben, und nur analogice Taback oder Kräuter-Taback nennen. Doch dieses alles gehöret nicht hieher. Im Kauffmanns-Lexico findet man mehr von dieser Waare angemercket. Unter denen aus America in Rollen zu uns kommenden Gattungen von Taback sind der Canaster- und Brasilien-Taback, die berühmtesten; wiewohl mit beyden Arten grosser Betrug gespielet wird. Viele stehen auch in der vielleicht nicht irrigen Meynung, daß der Deutsche, um Nürnberg, Hanau, Franckfurt und andern Orten gewachsene Taback, zu Hamburg, Bremen, und in denen Holländischen Handels-Städten, dahin er in grosser Menge verführet wird, auf allerhand besondere Arten zubereitet, und nachgehends, als ein in fremden Landen gewachsenes Gut, um hohen Preis wieder zu uns gebracht werde. Heut zu Tage wird er in Deutschland auch sehr häufig gepflantzet, und hernach fabriciret. Um Bremen, Hanau, im Brandenburgischen, und an vielen Orten mehr. Der Gebrauch des Tabacks ist bekannt, daß er nehmlich klein geschnitten, in eine von Thon verfertigte und gebrannte, oder sogenannte Meerschaumene oder hölzerne mit Blech gefütterte Pfeiffe gesteckt, angezündet, der Rauch in den Mund gezogen, und wieder ausgeblasen wird. Die Perser pflegen ihren Taback also zu rauchen: Sie nehmen eine gläserne Flasche oder Krug und dergleichen Geschirr, füllen selbiges über die Helffte mit Wasser, welches offte auch ein wohlriechendes seyn kan, lassen von oben herab bis fast auf den Boden eine Röhre gehen, die zu oberst eine Crone oder Behältniß hat, darein der Taback gefüllet wird. Uiber dem Wasser aber ist noch eine andere Röhre angemacht, durch welche, indem man die Luft an sich ziehet, alsdenn der Taback-Rauch, weil das Geschirr ausser der obern in das Wasser herab gehenden Röhre keine Luft hat, durch das Wasser in den Mund gezogen wird; da er denn einen lieblichen Geschmack giebt, weil er in dem Wasser die fette und schwartze Materie, welche oft der Zungen empfindlich, gäntzlich zurücke lässet. Und eben dieß hat Anlaß gegeben, daß man auch unsers Orts solche kleine gläserne Taback-Maschinen zu gebrauchen pflegt, welche so bequem verfertiget, daß man sie bey sich führen, auch nach dem Gebrauch sogleich wiederum reinigen kan; ausserdem sie sonst einen sehr üblen Geruch von sich geben. Der Taback hat eine trocknende, wärmende, zertheilende, reinigende, darneben auch einebetäubende, einschläfernde und starck purgirende Krafft. Er dienet die Brust zu öffnen, den zähen Schleim abzuführen, die unmäßige Fertigkeit zu benehmen, die Würme im Leibe zu tödten, und die Stein-Schmertzen zu lindern. Die Blätter in Bier geweicht und davon getruncken, machen ein Erbrechen, davon die Magen- und Gallen-Fieber curiret werden. Der Taback heilet auch frische und alte Wunden, Fisteln, Geschwüre und Krebs-Schäden, wenn der Safft aus den Blättern gepresset, in den Schaden gestrichen, und mit Tüchlein aufgeleget wird. Der Balsam aus dem Safft gemacht, tödtet den Krebs. Die Blätter in Wasser gesotten, und den Kindern das Haupt damit gewaschen, heilet allerley Grind, und vertreibt die Läuse, welches auch die Tabacks-Asche thut, wenn sie nach dem Kopf-Waschen auf das Haupt gestreuet, und wohl eingerieben wird. Die Blätter in starcken Wein gelegt, und gichtbrüchige Glieder damit gerieben, bringt sie wieder zurecht. Die Tabacks-Asche reiniget die Zähne, und heilet das Zahn-Fleisch. Das Oel vom Taback, welches aus den alten Pfeiffen leicht zu bekommen, einen Fisch oder Frosch auf den Kopf gestrichen, ist ihm tödtlich: einer Katzen auf die Zunge geträufft, macht sie unsinnig, verursacht endlich Zuckungen, und zuletzt den Tod. Der Taback mäßig gebraucht, versüsset das Geblüt, unterhält den Umlauf desselben, lindert allerley Schmertzen, verdünnet den Nerven-Safft, bringt einen sanfften Schlaff, und bewahret für der Pest. Der Tabacks-Rauch, als ein Clystier beygebracht, worzu man besondere Werckzeuge erfunden, ist ein unfehlbares Hülffs-Mittel in den stärcksten Verstopfungen; wenn aber der Taback übermäßig und bey starcken Getränckeu genommen wird, da ziehet er die nöthige Feuchtigkeiten ab, zerstreuet die natürliche Wärme, schwächet das Haupt und die Sinnen, verursachet Schlaf-Sucht und Trägheit, und ziehet endlich den Schlag zu. Wer ihn zur Gesundheit brauchen will, thut am besten, daß er ihn lieber aus langen, als aus kurtzen Pfeiffen rauche, weil in jenen das schädliche und widerwärtige Narcotische Oel eher zurücke bleibet; daß er ihn des Morgens nüchtern, oder auch bey einer Tasse Thee, und sonst nicht alsobald nach der Mahlzeit, weil der Magen mit der Dauung noch beschäfftiget ist, nehme; daß er hierzu den besten und ihm am zuträglichsten, weder zu alten noch zu dürren Taback erwehle; und daß er des Tages nicht über drey oder höchsten vier Pfeiffen mache; wiewohl ihn andere solchergestalt nur alle acht oder vierzehen Tage einmahl zu rauchen erlauben wollen, damit sich die Natur nicht zu sehr daran gewöhne. In guten Policey-Ordnungen wird das Taback-Rauchen an gefährlichen Orten, in Ställen, Scheunen, Heu-Böden, auch in Wäldern und anderswo, dadurch Feuer-Schaden entstehen kan, auf Post-Wagen, Land-Kutschen, und dergleichen rechtmäßig und heilsamlich verboten.

In

In Apothecken wird aus dem Taback ein Wasser, Spiritus, Tinctur, Syrup, Pflaster, Salbe, Oel und Saltz bereitet. Das Wasser thut gut in Engbrüstigkeit, Wassersucht und kalten Fiebern; äusserlich umgeschlagen, stillet es die Schmertzen des Hauptes, zertheilet die Rosen und allerley Geschwulst. Der Spiritus dienet vortreflich wider den Schlag. Die Essentz oder Tinctur thut gut in Brust-Kranckheiten. Der Syrup reiniget und heilet die Lunge, und vertreibet den Husten und Schwindsucht. Das Pflaster erweichet und öffnet die Milt. Die Salbe und das Oel heilen Krätze, Schwären, Krebs, Zittermahl, giftige Wunden und Brand-Schäden. Das Saltz öffnet den Leib, vertreibet kalte Fieber, führet den Stein und Gries ab die Wärme und alle böse Feuchtigkeiten des Unterleibes. Die Stengel, welche man gemeiniglich in dem Acker stehen lässet, sollen gedorret und verbrannt eine treffliche Seiffensieder-Asche geben. Aus dem Saamen soll, eben wie aus dem Lein- oder Rübsen-Saamen, ein gutes Brenn-Oel geschlagen werden können, welches keinen Dampff von sich geben soll.

Tachs, siehe Dachs.

Tacht, heisset man die vier, fünff und mehrfach zusammen genommene Fäden, welche hernach mit Unschlitt oder Wachs überzogen werden, und den vornehmsten Theil des Lichtes abgeben. Diese Tachte werden von Garn verfertiget, das entweder aus Baumwolle gesponnen, oder aus groben werckenen Fäden zusammen gedrehet worden, welches letzte aber vorhero etwas gebleichet und weich geklopffet werden muß, daher es von einigen Klopff-Garn, insgemein aber Tocht- oder Licht-Garn genennet wird. Man hat aber auch eben solche Tachte in die Oel-Lampen. Jedoch der Land-Wirt braucht auch nur von ungesponnener Baum-Wolle ausgezogene und ein wenig gedrehete Tachte zu denen Lampen, ingleichen das leiffe und weisse Marck derer Binsen, welches Binsen-Tachte heissen.

Täbstein, ist ein feiner Stein, der in Oesterreich ob der Ens gefunden wird, lichtgrau, glatt und dicht wie Marmor, sehr schwer, läst sich wie Kreide schaben, und auf allerley Schäden heilsam streuen.

Täschel-Kraut, sonsten auch Hirten-Tasche, Hirten-Seckel oder Seckel-Kraut, ist ein gutes Heil- und Wund-Kraut, dessen man zweyerley Gattungen hat. Das eine hat dünne, weisse und zaserichte Wurtzeln, eines süßlichen Geschmacks. Die untersten Blätter sind starck zerschnitten, wie die Wegwart- oder Pfaffen-röhrleins-Blätter, sonsten lang und etwas rauh. Der Stengel, so anderthalb Spannen lang, theilet sich in viele Neben-Zweiglein aus; oben kommen viele kleine weisse Blümlein hervor, und nach solchen kleine Hülsen oder Täschlein, wie Herzen gestaltet, so an langen dünnen Stielen hängen, und den schwartz-braunen kleinen Saamen beschliessen. Das andere Täschel-Kraut hat dunckel-grüne, runde, rings herum etwas zerkerbte und rauhe Blätter, und etwas längere Täschlein. Beyde Arten dieses Krautes haben einerley Tugend, indem sie unter die Fußsolen, oder unter die Achseln und auf den Nacken gebunden, oder nur in der Hand gehalten, das Bluten der Nasen stillen, und zugleich wider Blutspeyen, Blutharnen, Durchlauf und rothe Ruhr dienen; dahero es auch von einigen Blut-Kraut genennet wird; wiewohl man diesen Nahmen auch dem Wegtritt beyzulegen pfleget. Dem Rindvieh, welches den Bauch-Fluß hat, soll man Täschel-Kraut zu essen geben, den Pferden aber das Kraut klein zerschneiden, mit dem Futter vermischen, und also vorschütten.

Täubrich, suche Tauber.

Tafel, wird eines Theils vielmalen vor den Tisch genommen, darauf man die Speisen zu setzen, und selbige daran zu verzehren pfleget. Dieser Tisch bestehet ausser denen, die manches mal von Stein oder gar von Silber gefunden werden, allermeist aus Holtz, und ist der Forme nach gantz veränderlich; bald ist er ein rechtes Viereck, bald hat er zwey lange und zwey kurtze Seiten, bald ist er rund, bald oval, bald vieleckigt, und gebrochen; ja, bey sonderbaren Festins pfleget man auch besondere Formen zu den Tafeln zu erwehlen, immassen dergleichen nach der Absicht der Herrschafft und nach der Ursache des angestellten Festins eingerichtet, die meisten stellen ein Hufeisen, halben Mond und dergleichen gebogene Tafel für, weil man an die krummen Linien mehr Personen placiren kan, als nach einer geraden Linie. Ja, es werden auch solche Tafeln durchlöchert, um Fontainen oder andere zur Ergötzung dienliche Machinen dadurch anzubringen, deshalben auch solche Tafeln nicht auf gewöhnlichen Gestellen liegen, sondern nur bloß auf darzu gerichteten Böcken ruhen. Andern theils verstehet man auch offt die Speisen selbst und deren Genuß darunter, z. E. wenn man saat: Er geniesset die Tafel bey Hof; er bekomme Tafel-Gelder; er hält eine gute Tafel ꝛc. worzu noch zu zehlen das offene Tafel halten, da ein grosser Printz gemeiniglich an Galla-Tägen und solennen Festivitäten en Ceremoniel speiset, dabey von den Hof-Marschällen, Ober-Schencken, und wem es sonst zukömmt, mit dem Stab aufgewartet wird: Nicht weniger pflegen ebenfalls grosse Ministri in Ansehen ihres hohen Principalen zu gewissen Zeiten, oder auch wohl wöchentlich, ja täglich offene Tafel zu halten, indem sie vor sechs, acht oder zehen Personen zurichten lassen, welche sie hernach aus denen, so etwa des Morgens bey ihnen Visite und Cour gemacht, erwehlen, und sie zur Mahlzeit bey sich behalten. Endlich ist allhier ebenfalls zu gedencken der bekannten Gewohnheiten an grosser Herren Höfen, da die Trompeter und Pauckers mit Einstimmung der Kessel-Paucken zur Tafel blasen, das ist, das Signal und Zeichen p.

hen, wenn auf die Königl. oder Fürstliche Tafel die Speisen aufgetragen werden.

Tafel, diß Wort hat im übrigen noch mancherley Bedeutungen in dem gemeinen Leben, und verstehet man insgemein darunter eine gevierte Fläche, dergleichen sind die grossen viereckigten Gläser zu Spiegeln, wie auch die, welche zum Fenstern statt der Scheiben dienen; die von Eisen, Messing und anderm Metall gegossene viereckigte oder also getriebene flache Stücken; nicht weniger werden auch die guten das Haupt stärckende Confecten, die Chocolate und dergleichen mehr in Tafeln verkaufft; in der Zimmer-Arbeit sind ebener massen die Tafeln wohl bekannt, welche aus zwey oder höchstens drey an einander geleimten Bretern bestehen, die auf der einen Seite fein glatt gehobelt, dergleichen gebraucht werden, die Fuß-Böden damit zu belegen, oder die Wände damit zu verdecken, welches bey den alten Zeiten, ehe man die Gips-Decken und Tapeten aufgebracht, als eine der besten Auszierung gebraucht, und Tafelwerck genennet worden.

Tafel-Krantz, ist ein erhöheter Reiff oder Ring etwas darauf zu stellen, man nennet ihn daher auch einen Schüssel-Ring, davon dieses Wort nachzuschlagen.

Tafel-Riß, wird derjenige Entwurff genennet, welcher anzeiget, wie die Tafel nach einer gewissen Figur mit Speisen und Aufsätzen zu besetzen; wobey denn vornemlich darauf gesehen wird, daß die Tafel in der angenehmsten Ordonanz der Confituren und Rangirung der Schüsseln überall wohl besetzet, und für die Gäste über dieses noch ein bequemer Raum gelassen sey, daß sie sich dessen bey dem Genuß der vorgelegten Speisen und des darbey befindlichen Getränckes nach Gefallen bedienen können; nicht weniger muß man fast von allen Seiten, ohne grosse Beschwerlichkeit der an der Tafel sitzenden Personen, zu denen aufgesetzten Schüsseln langen können. Wie nun die Anzahl derer Speisen unterschiedlich, und diese zudem bisweilen Gängen- oder Trachten-weis, bisweilen aber auch auf einmal aufgesetzet werden, über dieses annoch die Forme der Tafel auch unterzu nach den Absichten der Herrschafft, oder dessen der tractiret, sehr veränderlich; also lassen sich auch die Tafel-Risse nach solchen Umständen fast unzehlich verändern. Hier sind Tab. XVII dreyerley Exempel vorgestellet, daraus ein ieder abnehmen kan, wie etwa nach seinem Gefallen und denen anderen vorkommenden Umständen eines und das andere geändert werden könne. Fig. 1 ist der Tafel-Riß zu dem Küchen-Zettel No. 13 von 26 Essen auf zwey Gänge; Fig. 2 ist dergleichen zu No. 10 von 26 Essen auf einmal aufzusetzen; und Fig. 3 gehöret zu No. 8 von 16 Essen auf einmal, wozu demnach das Wort Küchen-Zettel nachzuschlagen, und die daher genommene Numern dargegen zu halten.

Tafel-Service, heisset insgemein dasjenige Geräthe, so man zu Bestellung einer gedeckten Tafel nöthig hat. Bey hohen Standes-Personen ist es insgemein von Silber, bey Privat-Personen aber von Zinn verfertiget. Hierzu gehören Schüsseln, von grosser, mittel- und kleiner Gattung, Complimentlein, Assietten, Teller, Löffel, Vorlege-Löffel, Messer, Saltz-Mesten, Leuchter, Schüssel-Ringe, Pocale und dergleichen mehr.

Tafel-Zeug, wird in dem Wäsch-Inventario alle dasjenige Geräthe genennet, womit man bey grossen Ausrichtungen und Gastereyen die Tafeln zu bedecken, oder es sonst darbey zu gebrauchen pfleget. Es bestehet solches gemeiniglich in einem grossen und langen eigentlichen Tafel-Tuche von weissen Damast, Zwilch oder Stangen- und anderer Leinwand, darunter die Holländischen und die Schlesischen die saubersten und allerfeinsten, welche mit schönen Mustern und Figuren, die hauptsächlich nach der Länge und Grösse der Tafel abgetheilet, und also gewircket; hierzu noch zu rechnen die Teller-Tücher und Servietten, welche gemeiniglich und von Rechtswegen mit dem Muster und der Güte des Tafel-Tuches accord seyn sollen.

Taffet, ist ein leicht gewebter Zeug von feinen und ungedreheten Fäden, und im übrigen von unterschiedener Gattung und Güte, schlecht oder piecirt, auch offt mit piecirter Rangage, einfach oder doppelt, schlicht oder einfärbigt, ungewässert oder gewässert, welcher letzte wieder in Lobin, Cabinet und schlecht gewässert eingetheilet wird. Den ganz gemeinen Taffet heisset man Bast, der allerschlechteste und ganz dünne heisset Frantzscherter-Taffet, oder auch Zindel-Taffet.

Tag, dieses Wort wird gar verschieden gebraucht, jedoch kan folgender Unterscheid davon gehalten werden: Es ist nemlich der Tag ein natürlicher, und verstehet man darunter die Zeit, welche vorbey gehet, ehe die Sonne einmal um die Erde herum kommet, welches 24 Stunden austräget, die hernach wiederum in die Astronomische und bürgerliche Stunden eingetheilet werden, davon das Mathematische Lexicon nachzuschlagen. Es heisset aber auch schlechter Dings Tag die Zeit, welche die Sonne über unsern Horizont zubringet, und die sogleich der Nacht entgegen gesetzet ist; dahero sind in diesem Falle bekannt die Tag- und Nacht-Gleiche, da die eine des Frühlings, und zwar den 21 Merz einfället, wenn die Sonne im Widder kommt, und die andere des Herbsts den 23 September, wenn die Sonne in die Waage tritt; der kürtzeste Tag, welcher den 21 November eintrifft, da nämlich der Winter sich anfähet, und die Sonne in den Steinbock tritt; der längste Tag, der den 21 Junii einfällt, an welchem Tage des Sommers Anfang, da die Sonne in den Krebs eintritt; zu dem natürlichen Tag ist zu zehlen der Schalt-Tag, welcher alle vier Jahre am 24 Febru-

Februarii eingeschoben wird, und dieser Monat alsdenn 29 Tage bekommt. Mit diesem Tag hat es folgende Bewandniß: Die Sonne bringet 365 Tage 5 Stunden 49 Minuten zu, bis sie die zwölf himmlische Zeichen durchläufft, welche Zeit wir eben ein Jahr nennen. Weil nun dieses grosse Unordnung im gemeinen Leben machen sollte, wenn sich nicht das Jahr immerzu mit einem Tage anfangen, sondern alle Jahre wenigstens um fünff und eine Viertel Stunde weiter fortgerücket würde, so lässet man im gemeinen bürgerlichen Leben diesen Uberschuß an 5 Stunden und 49 Minuten fahren, und rechnet vor ein gemeines Jahr 365 Tage, bis endlich die übrige 5 Stunden und 49 Minuten ebenfalls einen ganzen Tag ausmachen, welches aller vier Jahr geschiehet, da denn der erwachsene Tag aus dem gedachten vier mal genommenen Uberschuß der 5 Stunden und 49 Minuten eingeschaltet werden muß, deshalben auch ein Schalt-Jahr 366 Tage hat. In der Hauswirtschafft muß ein Hauswirt die ordinairen Geschäffte eines Tages schon den Abend vorher, so wohl vor sich als seine Leute überdencken und anordnen, die ausserordentlichen aber hernach fein ohne beschadet der ersten einzuschalten suchen, wenn sie vorfallen. Denn in der Ordnung derer Geschäffte, welche höchst nöthig ist, liegt viel an der Eintheilung der Zeit. Ja bey weitläufftigen Geschäfften müssen auf die Tage fein die expedienda angemercket werden, damit man nichts vergesse, und hiernechst zeichnet man auch dabey, ob und wenn es expediret worden. Hiernächst wird in der wirschafftlichen Arbeit der Tag in folgende Theile, und die damit verknüpfften Ruhe- Eß- und Andachts-Stunden bey einer ordentlichen Wirtschafft eingetheilet. So bald man aufgestanden, und sich angezogen, wird ein Theil zum Gebet und zur Fassung des Gemüths gewidmet. Hernach gehet die Arbeit bis zur Morgen-Brots-Zeit an. Zu dieser widmet man eine halbe, ja wohl auch bisweilen eine ganze Stunde. Hierauf continuiret die Arbeit bis zum Mittag- machen, dazu denn vor Menschen und Vieh zum Essen, und zu einer kleinen Erholung zwey Stunden gewidmet werden. Nach diesem wird die Arbeit bis um halbe Abends-Brot-Zeit, so eine halbe und auch wohl ganze Stunde in sich hält, fortgesetzet, und endlich folgt die Abend-Brots-Zeit. Dazu wieder eine Stunde genommen wird. Darauf wird die übrige Zeit bis zum Abend- Gebet und Schlafengehen, zu allerhand Abend-Arbeit angewendet. Diese Eintheilung des Tages ist sonderlich wegen der Tagelöhner und des Gesindes zu beobachten. Siehe den Art. Nacht.

Tagelöhner, wird derjenige genennet, der um ein tägliches Lohn, zu einer unangemessenen Arbeit gedungen wird. Ein Haus-Vater oder dessen Haushalter, soll zwar denen von ihm angenommenen Tagelohnern, bey ihrer Ruhe stets auf dem Dache seyn, damit der Tag nicht unnützlich verschleudert, sondern etwas verrichtet, und das Tagelohn nicht umsonst bezahlet werde; hingegen ist er auch schuldig, denenselben des Winters eine, und im Sommer zwey Ruhe-Stunden nachzulassen, und ihren verdienten Lohn ohne erhebliche und rechtmäßige Ursache nicht über die Zeit aufzuhalten, als welche Unbilligkeit so wohl in dem alten Testament unter die Sünden, über die Gott ein schnelles Gericht kommen lassen wolle, gezehlet, als auch im Neuen Testament als eine Himmel-schreyende Sünde, die vor die Ohren des Herrn Zebaoth kommt, angegeben wird. Uberdem würde sehr gut seyn, wenn nach dem Unterschied der Gegenden alle Jahre von der Policey eine ordentliche Taxe des Tagelöhner-Lohns gemacht würde, damit so wohl an Seiten dieser als an Seiten derer Hauswirte alle Ungerechtigkeit verhütet werden mögte. Denn eine beständige Taxe gehet nicht an, und hat diesen Nutzen nicht, welche man hin und wieder in denen Landes-Policey-Ordnungen findet.

Tage-Netze, suche Lerchen-Netze.

Tage-Register, siehe *Diarium*.

Tages-Schläfe, ist ein Vogel, der diesen Nahmen mit gutem Rechte führet, indem er sich, wie die Eule, des Tages gar nicht, als wenn er geschreckt wird, sehen lasset, und sich gerne in hohle Bäume, auch unter die Gebüsche und Stauden im Holtze, woselbst er sich jederzeit aufzuhalten pfleget, verbirget. Seine Gestalt ist von Grosse, als der Kibitz, hat auch eine sprenklichte Farbe, ausser daß er bräunlich mit dunckel-grau vermenget, fast wie eine Wald-Schnepffe aussiehet, dahero man ihn auch, wenn er auf der Erden sitzet, so wenig als diese, ins Gesichte bekommen kan; dabey hat er auch einen kurtzen Schnabel, welcher nach dem Kopfe zu breit wird, wie die Thurm- oder Mauer-Schwalben zu haben pflegen, womit er die Mücken, Fliegen, Käfer und dergleichen fliegendes Gewürme (welches er bey Tages- und Nachtes-Wechsel, als um welche Zeiten Abends- und Morgens er sich allezeit sehen lässet, sonderlich emsig suchet) desto bequemer wegfangen kan. Seine Brut bestehet in 4 sprenklichten Eyern, in Gestalt und Ferme der Elster-Eyer, welche er ungemein auf Schlägen und andern lichten Plätzen, in wenges Geniste zu legen und wohl zu verbergen weiß. Er gehet Herbst-Zeit, wie andere Vögel, auf dem Zuge, doch ohnvermercket, mit weg.

Tage-Zeit, werden diejenigen Termine oder gewisse Fristen in dem Jahre genennet, zu welcher gesetzten Zeit vor das auf diese Condition erhandelte Gut das rückständige Kauff-Geld abgetragen, und in einzelnen Posten bezahlet wird.

Tag und Nacht, siehe Glas-Kraut.

Tag-und Nacht-Blume, siehe Viole.

Tag-und Nacht-Gleiche, heist die Zeit, wenn die Sonne in den Widder oder in die Wage tritt, und da folgends auf dem ganzen Erdboden Tag und Nacht einander gleich, das ist, von zwölff Stunden ist. Es wird eingetheilet in das Frühlings- und Herbst-Æquinoctium. Jenes fällt auf den ein und zwantzigsten Merz, dieses auf den drey und zwantzigsten September.

Tagwerck, ist ein Feld-Maaß, so zu Ausmessung der Wiesen und Teiche oder Weiher, it. derer Acker an etlichen Orten Deutschlandes gebrauchet wird, und bedeutet so viel, als ein Acker oder Morgen.

Tag-Wurtzeln, siehe Thau-Wurtzeln.

Talch, siehe Unschlitt.

Talck-Baum, ist ein Chinesischer Baum, dessen Frucht, wenn sie gekochet wird, viel Fett von sich giebt, welches wie Unschlitt gerinnet und zu Kertzen gebrauchet wird, sehr weiß wie Wachs ist, und wenn es ausgelöschet wird, nicht stinckt. Aus dem Saamen aber presset man Oel, so in denen Lampen gebrauchet wird. Es ist also ein nutzbarer Baum, den man wohl versuchen möchte, ob er hier nicht anzupflantzen.

Talemüse, nennet man eine Art von Butter-Gebackenen, welches also zubereitet wird: Man treibet ein Stück Blätter-Teig vermittelst des Roll-Holtzes rund, in dessen Mitte thut man eine Käse-Fülle, schliesset alsdenn den Teig oben zu, doch also, daß in der Mitte eine kleine Oeffnung bleibe, und von dem herein geschlagenen Rande gleichsam drey Hörner formiret werden, daß dieses Gebackens fast einer Jesuiter-Mütze ähnlich sehe, und lässet es im Ofen fein gelbe backen. Wegen der Forme pfleget man solches auch Jesuiter-Mützen zu nennen.

Tamarinden-Baum, dieser wächset sonst durch gantz Ost-Indien, und ist mit dem folgenden Tamarisken-Baum nicht zu verwechseln. Er hat Früchte wie die Bohnen, mit Kernen, fast dem Johannis-Brot gleich. Die Blätter, so an den Stengeln zu beyden Seiten sitzen, sind spitzig wie die Senes-Blätter. Gedachte Schoten oder Bohnen, wenn sie über einander geleget worden sind, werden teig wie unsere Mispeln, welche hernach in Feigen-Blätter gewickelt, von den Indianern in grosser Menge zu Marckte gebracht werden. Sie schmecken Weinsäuerlich, und lassen sich zu vielen Essen mit etwas Zucker vermischet gebrauchen. Diese Tamarinden-Bohnen in Zucker eingeleget, nimmt man als eine gute Schiffs-Provision mit sich, inmassen sie, davon gegessen oder getruncken, eine sonderliche Erfrischung vor den Scharbock seyn. Ja, es werden offt gedachte Früchte auch nur in Saltz eingeleget, und also nach Deutschland gebracht, welche man hernach zu Julepen und andern Artzneyen gebrauchet. Wenn man etwas frisches Wasser auf die mit Zucker eingelegten Tamarinden giesset, sie wohl unter einander knätet, auch hernach wohl ausdruckt, und den Safft durch ein reines Tuch seihet, so kan man ihn entweder also trincken, oder Zwieback darein weichen, und es ein wenig mit geriebener Muscaten und Zimmet bestreuen, so ist dieses so gut als eine der besten kalten Schalen von Wein gemacht. Unseres Orts werden sie nur zum Laxiren gebraucht, wiewohl auch manchesmal zu allerley Essen und Tuncken.

Tamarisken-Baum, ist ein Baum, welcher in der Grösse eines Qvitten-Baumes, in den mittägigen Provintzen Franckreichs, auch in Deutschland am Ober-Rhein und der Donau wild wächset, bey uns aber nur in Stauden, unter den Schirm-Gewächsen gehalten wird. Er hat eine starcke Wurtzel, eine dunckel-braune Rinde, viele Aeste und Zweige, grüne feurige Blätter, wie etwan der Cypressen- oder Sade-Baum, und bekommt im Junio Purpur-farbene Blüthen, auf welche dreyeckigte Knopflein folgen, die, wenn sie bersten, einen weissen Saamen, wie eine zarte Wolle fliegen lassen. Seine Vermehrung geschiehet am besten durch die Bersprossen oder Zerreissung der Staude. Er will fleissig begossen und auf den Winter beygesetzet seyn. Die Rinde, welche von der Wurtzel und dem Stamm abgeschälet wird, und wenn sie von der äusserlichen dunckel-braunen rauhen Rinde gesäubert ist, an Farbe gelb, am Geruch lieblich, und am Geschmack bitter und zusammen ziehend seyn soll, ist ein bewährtes Milt-eröffnendes Mittel; in Wasser gesotten und davon getruncken, verzehret sie die melancholischen Feuchtigkeiten, vertreibet das viertägige Fieber, die schwartze- und gelbe-auch die Wassersucht, ingleichen die Krätze und das Jucken der Haut. Zu dem Ende werden auch Kannen, Becher und andere Trinck-Geschirre aus dem Holtze verfertiget, darinnen die Krancken ihr Getränck halten, und daraus trincken mögen.

Tamm, suche Damm.

Tangel-Holtz, heisset dasjenige Holtz, welches, an statt der Blätter Nadeln hat, die Sommer und Winter grün, und an den Zweigen des Baumes sitzen bleiben, dahero es auch dem Laub-Holtz entgegen gesetzet wird, welches seine Blätter gegen den Winter fallen lässet. Es wird eingetheilet in weiches und hartes. Jenes begreiffet die Tanne, die Fichte, und die Föhre oder Kienföhre, (Kiefer); unter diese aber zehlet man den Lerchen-Baum, den Tarus, den Eiben-Baum, und den Wachholder-Baum. Von deren jeden behörigen Orts insonderheit gehandelt wird. Die Vermehrung des Tangel-Holtzes geschichet durch den Saamen, welcher in

dem

dem Zapffen enthalten ist; wenn dieser von sich selbst ausfallet, geht er auf; weil es aber gar zu lange währet, so ist es besser, wenn er durch Menschen-Hände in die Erde kömmt. Er wird in den Zapffen in einem Jahre zeitlicher reiff, als in dem andern, nach dem nehmlich die Witterung ist. Will man vor der Saat den Boden auf eine Viertel-Elle tieff mit Pflügen, Hacken oder Graben umreissen, so ist es gut; wo nicht, muß man Grüblein von ein bis zwey quer Finger tieff in Reihen aufmachen, den Saamen einstreuen, und wieder einebnen; so gehet er gemeiniglich nach sechs Wochen auf. Das Tangel-Holtz wird sonsten auch Schwartz-Holtz, ingleichen Hartz-Holtz genannt.

Tanne, Tannen-Baum, ist ein Wald-Baum, welcher unter das gesogenannte schwartze oder Tangel-Holtz gehöret, und aus dem Saamen gerad in die Höhe wächset. Er hat für andern Bäumen eine ziemliche Hertz-Würtzel, welche den Saamen fest hält, und von Sturm-Winden nicht leicht umstürtzen lässet. Seine Rinde ist weißlicht oder Silber-grau, und dicke, aber dabey sehr morsch und brüchig; die Aeste wachsen rund um den Stamm, verlieren sich aber von unten auf, nachdem der Baum anwächset und lassen einen glatten Stamm bis über die Helfte. Die Tangeln sind auswendig schwärtzlich-grün, inwendig aber etwas weisser; das Holtz hingegen ist weiß, weich und leichte. Man findet zweyerley Arten der Tannen, rothe und weisse. Der Unterscheid bestehet in denen Nadeln oder Tangeln, welche an den rothen breiter, grüner und weicher, aber auf dem Rücken nicht so weich sind, als die Tangeln der weissen Tannen. Der Saamen dieser Bäume wächst in Zapffen, die aber nicht, wie bey den Fichten unterwerts hängen, sondern aufwerts stehen; er bestehet in einer hartzigen Materie, am Geruch wie Terpentin, fleugt im Herbst aus, und wird von dem Winde weggeführet. Auf der Tanne wächset vor allen andern Bäumen die Mistel häufig. In nassen und morastigen oder sumpfigen Orten hat dieser Baum keinen besondern Wachsthum, sondern liebet vielmehr die Gebirge und einen trockenen Boden. Die Abköpffung des Gipffels oder seiner Spitzen, ingleichen die Abschälung seiner Rinde, verursachen dessen Tod und Verderben: dahero unter andern Verbachtungen in denen Wald- und Forst-Mandaten auch dieses eine von denen fürnehmsten ist: daß man die Mispiel von denen Tannen, nicht zu Wein- oder Bier-Zeichen, sondern vielmehr von dergleichen Reisig geflochtene Kräntze gebrauchen solle; ingleichen daß die Forstbedienten, auf das muthwillige Schälen der stehenden und guten Tannen fleissig Achtung geben, und solches weder Gerbern, Färbern, noch andern Leuten, leichtlich erlauben sollen, weil sonsten mit diesem Abstutzen, Schälen und Behauen, das meiste junge und alte Tannen-Holtz verderbet wird. Die Tanne hat einen vielfaltigen Nutzen, massen ihr Holtz nicht nur zum Einheitzen, Kochen und Brennen, sondern auch beym Bauwesen sehr wohl zu gebrauchen, und vor andern zu Balcken vortrefflich gut ist: Nicht weniger dienet es zu Rinnen, Rohren und Bretern, ingleichen zu Bottichen, Fässern und andern Böttcher-Geschirre wegen seiner Dauerhafftigkeit; zu Schindeln, weil es leichte und sich wohl spalten lässet; dem Geigen- und Instrument-Macher zu allerhand Resonantz-Böden, und endlich auch im Schiff-Bau vornehmlich zu Masten. Die Bauren und Land-Leute wissen auch an manchen Orten die Rinden wohl anzuwenden, indem sie Körbe davon machen, ihre Dächer damit decken, und die Bienen-Stöcke wieder den Regen damit verwahren. Unter der Rinde wachsen zuweilen kleine Hübel oder Beulen.

Tannen-Blattern genannt, die, wenn man sie ritzt, ein vortreffliches Hartz, so durchsichtig, und am Geschmack fast wie Citronen-Schalen ist, fliessen. Dieses

Tannen-Hartz wird insgemein Weiß-Hartz genennet, und hat einen Geruch fast wie Weyhrauch. Es dienet zur Artzney vor Menschen und Vieh. Dessen ein Loth in Wein eingenommen, reiniget die Nieren und treibet den Stein. Es wird auch zu Heilung der Wunden und Schäden gebraucht. Die Bier-Schenken pflegen es in das Bier zu thun, daß es sich besser halte.

Tannen-Heher, oder Tannen-Häher, siehe Haher.

Tannen-Hirsch, suche Dam-Hirsch.

Taperen, Tapezereyen, heissen diejenigen Bekleidungen der Wände, welche man heute zu Tage an statt des Tafel-Wercks in denen Putz-Stuben und Prunck-Zimmern, zu gebrauchen pfleget. Es bestehen diese entweder aus bunten seiden, oder halb seiden und wollen, oder ganz wollen, ingleichen manchmal mit einem leinenen Garn untermengten und mit allerley Figuren gewirckten Terpichten, oder aus leinenen Drell auf dergleichen Art gemahlten Tüchern, oder auch aus einer feinen Wachs-Leinewand, darauf theils gemahlte, theils gedruckte Figuren und Einfassungen zu finden, dergleichen heut zu Tage gar viele um noch gar guten Preis zu haben, und vielfaltig gebrauchet werden, nachdem diese Manufactur bey uns besser in die Höhe gekommen ist. Die oben erwehnte Arten sind wohl am üblichsten, und theils Stück-theils-Garnitur-weise zu bekommen: die Türckische und Persianische aber, als welche sehr reich von Seide, schwer und dick, auch sonst sehr künstlich gewirckt, als worinnen diese Nationen etwas besonders haben, werden vor den andern im hohen Werth gehalten. Es dienen sonst die Taperen nicht nur zur Zierde und Reinigkeit, sondern auch zur Wärme der Zimmer.

Tarantel, ist die bekannte Italiänische Spinne, wovon das Natur-Lexicon, it. die in denen Leipziger-Sammlungen XIV Stück befindliche Nachricht von der Spinn-Seide nachzusehen.

Tarletent, ist eine Art Nessel-Tuches, welches sehr zart, klar, und daher auch leichte ist.

Tartar, siehe Wein-Stein.

Tarte, Torte, ist ein aus einem guten Butter-Teig, in einer darzu gehörigen Pfanne formirtes Gebackens, worein eine sonderliche Fülle von allerhand rohen oder eingemachten Früchten ꝛc. geschlagen, und selbige hernach im Back-Ofen gebacken wird. Sie sind am delicatesten, wenn sie warm gegessen werden. Weil es nun dieser Art Gebackens eine grosse Menge giebt, davon ganze Koch-Bücher häufig angefüllet, als wollen wir an diesem Ort uns nicht weitläuffig dabey aufhalten, sondern nur an einem und andern Exempel weisen, worauf die ganze Sache bey der Ausübung ankommt; ein nur in etwas nachdencklicher Koch wird hernach von selbst die Veränderung wegen der Fülle anzustellen wissen. Es wird nehmlich zuvörderst entweder ein murber Butter-Teig, oder wie zu dem Blatter-Gebackens ein Teig bereitet, und aus selbigem zwey Theile gerieben, davon legt man das eine in die ausgebutterte Tarten-Pfanne, nachdem sie zuvor inwendig rund herum mit Butter wohl beschmieret, belegt den Teig mit Eyern, und formirt einen feinen Rand daran, schüttet die abgetriebene oder sonst gehörig zugerichtete Fülle darüber her, schneidet aus dem andern übrigen Blatt mit dem Back-Rädgen schmale Streiffen, etwa eines Fingers breit, legt die wie ein Gitter über die Tarten her, bestreichet es abermahlen mit Eyern, schneidet den übrigen Teig um die Tarten-Pfanne rund herum ab, setzet sie also im Ofen, und lässet sie gemählich backen. Die Fullen darzu sind entweder eingemachte Johannis-Beere, eingemachte Stachel-Beere, eingemachte Kirschen, Citronat, Citronen-Schalen, Himbeere, Hagebutten, ingleichen Kirsch-Mus und Pflaumen-Mus, welches alles mit etwas Wein vorhero angemacht und mit Nelken, Zucker und Citronen-Schalen unter einander gerühret, darauf gestrichen wird; oder man nimmt ein Pfund Rinder-Marck, schneidet es ganz klein, thut Muscaten, Citronen, geriebene Citronen-Schalen und in Milch geweichte, aber auch wieder ganz rein ausgedruckte Semmel hinzu, und reibet es in einem Reib-Asch fein klar unter einander mit ohngefehr funffzehn darzu geschlagenen Eyern wohl ab, streuet Rosinen und geschnittene Mandeln mit darunter, und streichet es endlich auf den Teig; oder man braucht auch zur Fülle frisches Obst, welches aber vorhero gehörig vorbereitet, und hernach mit Zucker wohl versetzet werden muß. Ja, weil auch sonst unter den Tarten die sogenannten auflauffene Köche mit begriffen werden, so kan man hierzu dasjenige nachlesen, was davon an seinem Orte bereits gemeldet worden.

Tarten-Bleche, sind von Kupffer oder auch von Blech, auf allerhand Art und Figur getriebene Umfänge oder Gefässe, so bey dem Torten Backen gebrauchet werden.

Tarten-Pfanne, ist ein flaches von Kupffer getriebenes Pfännlein, worinnen die Tarten zubereitet und gebacken werden. Man findet auch in denen grossen Küchen Torten-Pfannen, die hoch, und mit einem Blech und Deckel versehen sind, in welchen man, wie in einem Ofen backen kan.

Tartelletten, sind kleine Tarten, welche in kleinen Pasteten-Pfännlein, von Teig und einer Fülle bereitet, gebacken werden.

Tartuffeln, ist eine fremde Art von Erd-Aepffeln, so aus der Americanischen Landschaft Peru anfänglich zu uns gebracht worden, nunmehro aber auch in unsern Gärten häufig angetroffen werden. Das Kraut hat gelbe Wurtzeln und weisse Blumen, oder rothe Wurtzeln und Purpur-farbne Blumen, welche letztere Art gemeiner, als jene ist. Die Früchte gleichen kleinen Aepfeln, welche erstlich ganz grün, hernachmals aber, wenn sie reiff werden, weißlicht und voll Saamens sind. Sie können zwar durch den Saamen fortgepflantzet werden, aber besser und geschwinder durch die Knollen, welche im October ausgehoben, die grössten zur Speise behalten, die kleinen aber in Keller und Sand gelegt und im Frühling bey hellen Mond-Schein in ein wohl zugerichtetes, etwas sandiges Erdreich, drey Zoll tieff, und einer Spannen weit von einander eingeleget werden. Man darf aber diese Tartuffeln nicht etwan mit den Erd-Morcheln, oder Trüffeln (welcher Artickel nachzusehen), verwechseln, als welches blosse Erd-Schwamme sind, so von den Italiänern unter eben diesem Nahmen zu uns gebracht werden. Man pflegt sie in Wasser abzukochen, alsdenn die Haut davon abzuziehen, und in Wein oder in einer guten Fleisch- oder Hüner-Brühe mit Butter, Saltz, Muscaten-Blumen und dergleichen, nochmals zu übersieden, oder an Rind- und Hammel-Fleisch zu thun, oder Scheiben-weise geschnitten, in Oele zu backen, oder eine Zwiebel- oder Citronen-Brühe darüber zu machen, oder kalt mit Baum-Oel, Wein-Eßig und weissen Pfeffer zuzurichten. Vielweniger muß man sie mit denen bekannten Erd-Aepffeln oder Erd-Birnen, wie insgemein geschiehet, verwirren, von welchen nicht nur der Artickel Erd-Birn und Erd-Aepffel, sondern auch *Batates* nachzusuchen, wenn man alles wissen will, was davon in der Wirtschafft zu wissen nützlich ist.

Tasche, heisset ein Oval-runder von Sammet, Tiloff, Brocard, Damast und andern dergleichen Zeug verfertigter, genehter oder gestickter Beutel, der oben an einen stählernen, ja zuweilen silbernen Bügel mit einem daran befindlichen Schloß geheftet, und in der Mitte mit einem Unterscheid versehen, und wegen des zuoberst daran befindlichen Ringes und Haakens an den Rock unter die Schärpe gebunden werden kan, um das einzelne und Ausgeber-Geld darinnen verwahren, und bequem bey sich tragen zu können.

Taschen-Dach, wird von einigen auch das zweyhängige Dach genennet. Siehe Dach.

Taschen-Kraut, suche Klaffter.

Taschen-

Taschen-Krebs, Krabbe, ist eine Gattung Fische in Schalen, davon mancherley Geschlechter, die an Gestalt und Grösse von einander unterschieden, vorhanden. Die gemeinesten werden in der Nord- und Spanischen See gefangen, haben einen beynahe runden Taschen-förmigen Leib, acht Füsse und zwey Scheeren, eine harte Schale, und einen kurtzen Schwantz, den sie so fest einklemmen, daß man ihn kaum finden kan. Ihr Fleisch ist sehr weich, und mehr einem dicken Schleim gleich, aber von gutem Geschmack, sonderlich die Weiblein, wenn sie Eyer haben.

Tatzen, heisset man des Bären seine Füsse.

Taube, ist ein bekannter gemeiner Vogel, dessen man vornemlich zwey Haupt-Gattungen hat, nemlich die zahmen Tauben und die wilden Tauben. Die erstere Gattung wird wieder in die gemeinen Feld- oder Flug-Tauben und in die Haus- oder Stuben-Tauben eingetheilet. Jene, die Feld- oder Flug-Tauben, haben ihren Nahmen daher, weil sie aus denen Tauben-Häusern oder Tauben-Schlägen, wo sie zum Nutzen bey der Wirtschafft gehalten werden, ausfliegen, und die meiste Zeit des Jahres ihre Nahrung auf dem Felde suchen. Diese, die Haus- oder Stuben-Tauben, werden mehr zur Lust bey den Häusern in bequemen Gemächern gehalten; und ohne daß man sie ausfliegen lässet, nur aus der Hand gefüttert, folglich mit mehrern Unkosten, als die gemeinen Feld-Tauben erhalten. Dergleichen sind die Pfauen-Tauben, also genannt, weil sie den Schwantz gleich den Pfauen ausbreiten; die rauchfüßigten Tauben, die gehaubten Tauben, die grossen Türckischen oder Kropf-Tauben, die Trummel-Tauben, und endlich die kleinen Türckischen oder Lach-Tauben, welche einen semmelfarbenen Rücken, einen weissen Bauch, einen schwarzen Strich an der Kehle, gelbe Augen und rothe Füsse haben. Eine gute Flug- oder Feld-Taube, welche am nutzbarsten, wenn der Acker-Bau sonst an einem Orte reichlich anzutreffen ist, soll glatte rothe Füsse, einen glänzenden Hals, einen rothen Ring um die Augen, und lange Fittige haben, auch an Farben lieber dunckel als weiß seyn, damit sie von den Raub-Vogeln nicht so leicht gesehen werde. Die den wilden Tauben am ähnlichsten sehen, werden vor die schnellsten und dauerhafftesten gehalten. Sie finden ihre Nahrung auf dem Hof und im Felde, und darf ihnen wenig vorgestreuet werden, ausser, wenn draussen auf dem Acker nichts zu finden, da sie denn mit allerley ausgesiebten Körnern, ingleichen mit Wein-Körnern, die man zu dem Ende aus den Trestern sondern kan, oder mit gedörrten und gestossenen Eicheln zufrieden sind. Will man aber, daß sie zeitig brüten, und besser ausbringen, ist es gut, daß man im Frühling ihnen etwas besser mit Hirsen, Heyde-Korn, Gersten oder Wicken streue. Sie bringen das Jahr fünf- sechs- und mehrmal aus, wenn sie sich bequemet, wird das Ey in fünf Tagen zeitig, sie brüten zwantzig Tage, der Taubet und die Taube [illegible] weiß, und erziehen in andern zwantzig Tagen die jungen. Wenn diese fünf Monat alt werden, paaren sie sich, so, daß die, welche im Merz ausgebrütet worden, noch in demselben Jahre gleicher Weise ausbringen können. Die Junge, so vor Pfingsten ankommen, sind gut zur Zucht, die andern in die Küche. Es sollen auch die alten nicht über vier Jahr gelassen, und damit sie leicht zu erkennen, ihnen jährlich im Winter eine Klaue gestutzet werden. Den Tauben wird von allerhand schädlichen Thieren, als Mardern, Katzen, Ratzen, Mäusen, Schlangen und Wieseln, ingleichen von Eulen und allerhand Raub-Vogeln, wenn sie in das Tauben-Haus kommen können, nachgestellet, da denn ein sorgfältiger Haus-Vater zu trachten hat, wie er sie nur allerhand Fallen, Schlingen, Schlag-Netzen, und auf alle mögliche Weise wegfange und vertilge. Die Schlangen werden, wie vorgegeben wird, durch gewisses Räuchern, oder durch angenageltes Eschen-Holz; die Wiesel durch Raute, und insgemein alle schädliche Thiere durch einen im Tauben-Hause aufgehangenen Wolffs-Kopf daraus gehalten. Daß die Tauben sich gerne zu dem Tauben-Hause halten, mache man einen Teich von Töpffer-Thon, Fleisch-Brühe von einem zerkochten Ziegenbocks-Kopffe, etwas Saltz, Kümmel, Wicken- und Hanf-Körnern, formire daraus grosse Kugeln, lasse sie an der Sonne hart werden, und werffe sie in den Tauben-Boden. Oder man nehme Leimen aus einem Back-Ofen, zerstosse ihn, und knete Anis, Fenchel, Coriander, Hanf- Gersten- und Weitzen-Korner, Eisen-Kraut und Saltz mit Wasser darunter. Oder man nehme weissen Kümmel mit Honig und Weitzen-Mehl, und mache Kügelein daraus. Oder, hänge Eisen-Kraut in den Taubenschlag, oder verspünde den Kopf einer Fleder-Maus darein. Oder streue ihnen zum öftern Korn in den Taubenschlag, nachdem solches vorhero drey Tage lang in Wasser, worinn Anis gesotten worden, gelegen. Die Flug- oder Feld-Tauben werden von einigen in einer Haushaltung vor mehr schädlich als nützlich gehalten, weil sie im Felde grossen Schaden thun, zu Hause die Dächer zerreissen, viel auszuwintern kosten, und am Ende hinweg gefangen, oder dem Raub-Vogel zu Theil werden; allein, wer hingegen betrachtet, daß sie durch fleißiges Brüten sich wohl bezahlen, daß sie allzeit eine bereitete Speise sind, und die Küche mit einem Uberfluß guten Fleisches versehen, wie solches die Erfahrung an Orten, wo austrägliche Korn-Felder vorhanden, und man sich mit Fleiß auf die Tauben-Zucht leget, gnugsam bestärcket, der wird sich keinesweges hindern lassen, bey seinem Land-Gute in diesen Umständen eine proportionirte Anzahl Flug-Tauben zu halten. In Rechten ist an einigen Orten der Tauben-Flug eine besondere Gerechtigkeit, die allein denen zustehet, die Aecker im Felde haben, und nach dessen Vielheit gemäßiget, auch deswegen von der Obrigkeit die Besichtigung der Tau-

benschläge angestellet wird. Fremde Tauben auffangen, wird als ein Diebstahl geachtet, und willkührlich bestraffet. Ja das Tauben-schiessen im Felde ist an vielen Orten scharf verpönet. Die Haus- oder Stuben-Tauben erfordern, weil sie nicht ausfliegen, daß ihnen das ganze Jahr durch vorgestreuet werde; sie wollen reine Körner von Erbsen, Wicken, Gersten, Hirsen und dergleichen haben, in einem reinen, lufftigen, im Winter aber etwas warmen Gemach wohnen, und mit frischem Wasser täglich versorget werden. Dagegen ist ihr Fleisch nicht nur zärter und besser, sondern man kan es auch im Winter haben, wenn die andern nicht brüten. Sie kosten aber solchergestalt mehr als sie nutzen. Daher, wo keine Gelegenheit zum Handel damit ist, diese Art in der Wirtschafft nicht viel nutzet. Das Tauben-Fleisch ist gesund, sonderlich denen, so mit der Gicht und Zittern der Glieder behafftet. Es soll auch für der Pest bewahren; doch ist alles nur von den jungen Nestlingen zu verstehen, weil die alten Tauben ein unverdaulich Fleisch haben. Wenn man sie schlachtet, soll ihnen, wie einige wollen, der Kopf abgerissen, nach anderer Meinung aber nur das Genicke gebrochen, oder die Haut aufgeschnitten, und die Gurgel ausgerissen, den alten aber eine ihrer eigenen stärcksten Federn in den Kopf gestossen werden. Sie dienen, ob sie gleich nur in der zweyten Ordnung des edlen Geflügels stehen, zum Kochen, Braten und in Pasteten. Eine frisch abgetödtete Taube auf einen Schlangen-Biß gelegt, ziehet den Gifft aus, und lebendig auf dem Rücken gespalten, geöffnet, und auf das Haupt gelegt, stillet die Raserey in hitzigen Fiebern. Der Tauben-Mist mit Honig zu einem Pflaster gemacht, und auf dem Hals gelegt, vertreibet die Bräune, auf den Bauch gelegt, stillet den Durchbruch; mit Gersten-Mehl und Essig, erweicht er die Kröpffe und alle harte Geschwulst. Sonsten ist auch der Tauben-Mist ein guter Dünger vor kalte nasse, und zugleich eben-liegende Wiesen, weil er hitzig. Wenn aber seine Hitze vergangen, so ist er sehr gut bey denen Bäumen, sonderlich den Aepffel- und Birn-Bäumen, zu gebrauchen, indem er die halb-erstorbene wieder lebendig machet, wie man auch die Erfahrung an denen Citronen- und Pomerantzen-Bäumen hat. Alle krafftlose Bäume kan man mit alten Tauben-Mist und darunter gemischter Erde von einem Schind-Anger, (wo das umgefallene Vieh pfleget hingeführet zu werden,) die man im Herbst um des Baumes Wurtzel schüttet, wieder curiren, und ihnen zurechte helfen. Der

Wilden Tauben giebt es vornehmlich drey Gattungen: Die Ringel-Tauben, die Holtz- oder Hohl-Tauben und Turtel-Tauben. Die Ringel-Taube, ist um ein merckliches grösser, als die gemeinen Haus- und Feld-Tauben; sie hat einen blau spiegeligen Hals und einen weissen Ring um denselben, davon sie auch den Nahmen führet, schöne graue Federn am Ober-Theil des Rückens, welche weiter hinunter nach dem Schwantz zu, mit demselben Aschenfarb werden, einen weissen, und zum Theil auch Aschen-farbnen Bauch, rothe Füsse und dergleichen Augen, einen gelblichten Schnabel, und in den Flügeln etwas weisse Federn. Sie macht ihr Nest von wenigem Gemüse auf einen starcken Ast einer Eiche oder Tanne, bringet aber niemahls mehr als zwey junge, und gemeiniglich einen Tauber und Täubin, aus. Es ist ein sehr scheuer Vogel, der weder im Felde noch in dem Holtze anders nicht, als im Anstellen, wenn sie von denen Feldern auf dürre Bäume gerne sussen, oder beym Nest, oder bey der Tränckе sind, wohl zu schiessen ist. Die Holtz-Taube ist an Grösse unsern gemeinen Feld-Tauben, sonsten aber der vorigen gleich, nur daß sie keinen Ring um den Hals hat, und etwas blaulicher an Federn siehet, nicht weniger im Heulen unterschieden ist, indem diese geschwinder als jene heulet. Ihre Brut ist jener gleich, ausser daß diese allezeit in die hohlen Bäume wie ein Specht nistet und brütet, auch davon Hohl-Taube und Loch-Taube, diejenige aber, die in alten Mauren sich aufhält, Stein-Taube genennet wird. Die

Turtel-Taube, ist unter denen wilden Arten die kleineste, in der Grösse wie eine Lach-Taube, jedoch auf dem Rücken etwas brauner, und am Bauche weisser; im Schwantze ist jede Feder unten am Ende mit einem weissen Striche bemercket, welches, wenn sie im Fliegen den Schwantz aus einander breitet, einen weissen Circkel giebt, worbey sie balde zu erkennen ist. Sonsten brütet sie, und trägt ihr Gemüse auf einen Baum, bringet auch gleich so viel junge aus, als die Ringel-Taube: Sie wird offt so fett, sonderlich wenn sie gemästet wird, daß sie in ihrem Fette erstickt. Alle diese drey Arten bleiben gar eine kurtze Zeit bey uns, und verändern ihren Aufenthalt nicht, sondern wohnen so wohl den ersten Monat ihrer Ankunfft, als den letzten im Wald, aus welchem sie hinaus auf die Felder fliegen, wie unsere gemeine Flug-Tauben aus denen Städten und Dorffern hinaus auf die herum liegende Felder ihrer Nahrung halber einfallen. Die Loch- oder Hohl-Taube kommt zwar im Martio, die Ringel-Taube kommt meistens einen ganzen Monat später; und die Turtel-Taube stellet sich gar erst um Walpurgis ein. Diese drey Arten von Tauben sind im Sommer am besten bey ihren Nestern zu fangen, wenn man sie lebendig haben will, oder bey denen Tränck-Tennen, oder aber bey Saltz-Lecken, welche man vor das rothe Wildpret machet, und daben eine Vogel-Wand auf solche Weise hinschläget, daß sie über die Saltz-Lecke hinüber reiche. Man fänget auch die Turtel-Tauben mit verdeckten Wänden und kleinen Sang-Vögeln, wenn man gleich keine Lock-Tauben hat. Selten aber trifft man solche in grosser Menge an, jedoch, wo die Wolffs-Milch-Kräuter häufig wachsen, deren Knöpflein sie gerne fressen, da sind sie offt zu hundert-

ten

ten beysammen zu finden, und alsdenn gut mit Schleiffen zu fangen. Man fängt sie auch bisweilen mit Leim-Ruthen unter einem Baume, darauf ein Lock-Vogel gesetzt wird. Das Fleisch aller dieser wilden Tauben, wenn sie alt worden, oder sehr fett sind, ist undaulich und daher ungesund: die jungen aber werden vor niedlich und gesund gehalten.

Taube Blüthen, heissen bey denen Baum- und Garten-Gewächsen diejenigen, die keine Frucht ansetzen. Siehe den Art. Pflantze, it. Blüthen.

Taube Nesseln, siehe Nessel.

Tauben oder **Taublen**, wie es die Böttiger anderswo aussprechen, sind einzelne Stücke aus Bottiger-Holtz und Scheiten gehauener Breter, woraus allerhand Gefässe, als Fässer, Gelten ꝛc. zusammen gesetzet werden. Sie sind von vielerley Holtz, Höhe, ungleich oder gleich-breit, it. gebogen oder gleich. Siehe Dauben.

Tauben-Haus, ist bey einer Wirtschafft dasjenige Gebäude, darinnen die Feld- und Flug-Tauben gehalten werden. Solches muß nicht an andere Gebäude anstossen, sondern für sich um und um frey, auch von Wildungen und hohen Bäumen entfernet stehen. Es muß auch nahe bey einem Wasser-Teich oder Brunnen gelegen seyn, damit die Tauben theils selbsten ihren Durst löschen, theils auch ihren Jungen das Trincken im Kropffe zutragen mögen. Man pfleget es entweder auf Säulen zu setzen, und darzu eine, zwey, drey oder vier Säulen zu gebrauchen, welche denn in der Mitte um und um mit glattem Blech beschlagen werden müssen, damit kein schädliches Thier hinan kommen könne, oder aber solches wie einen Thurn, rund oder eckigt zu bauen, und solches für allen Raub-Thieren und Ungeziefer, als Mardern, Raken, Ratzen, Mäusen, Wieseln, Schlangen und dergleichen wohl zu verwahren. Es schaden ihnen auch die Sperlinge. Bey etlichen sind unten allerhand Ställe vor die Gänse und ander Feder-Vieh, ingleichen oben das Käse-Haus zugleich mit angebracht. Einige lassen die Nester und Behältnisse der Tauben von Stroh, andere hingegen von Holtz machen. Die meisten halten mehr auf die von Holtz, denn auf die strohernen, weil die Mäuse in diesen viel eher einnisten, denn in jenen. Die Tauben lieben die Reinlichkeit, und muß man ihnen dahero fleißig den Mist und die Unsauberkeit ausräumen, auch können sie es wohl leiden, und ist ihnen gar zuträglich, wenn mit allerhand guten Kräutern und wohlriechenden Sachen in dem Tauben-Haus und auf denen Taubenschlägen geräuchert wird.

Tauben-Kropff, siehe Erdrauch.

Tauben-Mist, suche Taube.

Taubenschlag, ist ein Behältniß in dem obern Theil eines Hauses oder andern Gebäudes, darinnen Flug-Tauben gehalten werden: in demselben ist eine Oeffnung entweder durch den Giebel oder durch ein Dach-Fenster, mit einem von Drat gemachten Schlag oder Fall-Gatter versehen, welchen man des Morgens früh, oder wenn die Tauben ausfliegen sollen, in die Höhe ziehen, und sie damit auch wieder einfangen, und denselben des Abends niederfallen lassen kan. Dieses Fall-Gatter wird so hoch aufgezogen, daß die Oeffnung denen Tauben zum Aus- und Einkriechen hoch genug, dem Raub-Vogel aber zu niedrig sey. Inwendig müssen nach Proportion der Anzahl der Tauben genugsame Nester und Sitz-Stangen angemacht, und das gantze Behältniß dergestalt wohl verwahret seyn, daß kein schädliches Thier dazu kommen könne.

Tauber oder **Täuberich**, wird der Mann der Täubin genennet.

Taub-Korn, heisset im Feld-Bau dasjenige, das lediae Aehren ohne Korner hat. Sonst wird dieser Nahme auch dem Lulch beygeleget. Wovon an seinem Orte ein mehrers.

Taucher, **Tauch-Ente**, **Wasser-Huhn**, ist ein Wasser-Vogel, welchen einige vor eine Bastart-Art von Enten halten, obgleich ein grosser Unterschied zwischen ihnen ist, indem sie einen spitzigen Schnabel, wie etwan die Amseln und Krammets-Vögel, andere Füsse, und auch keinen solchen Steiß wie die andern Enten haben. Es giebt ihrer vielerley Gattungen, die aber wenig von einander unterschieden sind. Insgemein haben sie einen schwartzen oder braunsprencklichen Rücken, einen weissen oder Silber-farbnen auf grau ausgehenden Bauch, und kurtze hinterwärts stehende Füsse, daher sie auch beschwerlich gehen, und sich meistentheils auf dem Wasser in Seen und Flüssen aufhalten. Der Schnabel ist oben schwartz, auf beyden Seiten roth, und der Unterrheil fast gantz Blutroth. Ihre Brut bestehet meistens in sechs Jungen, welche die Alten gleich mit auf das Wasser führen, und sie mit Wasser-Gewürme und kleinen Wurtzeln ätzen. Den Nahmen haben sie daher bekommen, weil sie ihre Nahrung zu suchen, unter das Wasser tauchen, und lange darunter bleiben können, dahero sie auch sehr hart zu schiessen, massen sie, so bald sie nur das Feuer vom Zünd-Kraute sehen, sich so schnell unter das Wasser begeben, daß der Schuß ohnfehlbar verlohren ist. Wenn auch gleich zuweilen ein Taucher von einem guten Schützen getroffen wird, und er bleibt nicht gleich auf der Stelle todt, so fähret er doch unter das Wasser, ergreifft den Schilf mit dem Schnabel, und stirbt also im Wasser. Sie nähren sich mit allerhand Wasser-Gewürme, und ziehen, wie andere Vögel, zur Herbst-Zeit weg, doch findet man derer selben öffters noch Winters-Zeit auf denen offenen Flüssen. Ihr Fleisch ist schwartz und hart, und tauget wegen seines pfuhligen Geschmacks nicht wohl zum Essen. Wenn man diese Vögel rupffen will, halten die Federn ungemein hart, so man sie aber etlichemal, indem sie noch warm sind, in kalt Wasser tauchet, lassen sie sich eher ausrauffen. Wenn sie aber in heisses Wasser gesteckt werden, sollen sie noch härter halten. In der Artzney stil das

Herz gedörret und gepülvert, in Wasser eingenommen, das viertägige Fieber vertreiben; die Leber aber in Oel gebacken, mit wenigem Salz gegessen, ein kräfftiges Mittel seyn, die von einem tollen oder wütenden Hund Gebissene wieder zurecht zu bringen. Wenn diese Vögel des Morgens früh schreyen, so soll es ein Ungewitter bedeuten, und wenn sie stets die Flügel winden, und sich tauchen, Wind und Regnigtes Wetter anzeigen.

Tauchpeern-Garn oder Taupel, ist ein Fisch-Garn, Karpffen und andere so grosse als kleine Fische damit zu fangen. Es ist viereckigt gestricket, und also sechs Schuh oder drey Ellen lang, und auch so breit, ist oben offen, unten aber mit einem gestrickten Boden versehen, und hat grosse zwey Zoll weite Maschen oder Schmasen. Dieses Garn Tab. XVIII Fig. 1 A wird mit seinen Wänden a b c d an zwey Creutzweise über einander fest gemachte hölzerne Bügel B C gebunden, und, wenn man es brauchen will, eine gute Hand voll grosser Regen-Würmer (welche in der Mitte dergestalt zusammen gebunden, daß sie sich mit dem Kopf und Schwantz regen können) oben an das Bügel-Creutz D dergestalt anzehängt, daß ermeldte Regen-Würmer in den Tauchpeern oder Taupel einen halben bis ganzen Schuh hoch hinein hängen; darauf nimmt man eine lange und leichte Stange D E, welche sich jedoch nicht gerne biegen lässet, bindet einen Schuh weit von ihrer äussersten Spitze den Tauchpeern mit einem Strick also daran, daß zwischen der Stangen und denen Creutz-weise über einander gehenden Bügeln, nicht mehr als zwey oder drey quer Finger breit Raum bleibe, damit man den Tauchpeern nach Belieben umdrehen, und denselben also desto besser einsetzen könne. Wenn er besagter massen fertig, lässet man ihn mit einem kleinen Geräusche in das Wasser untersincken, da denn die Fische, die gerne wissen möchten, was dieses sey, gegen dem Garn, und zwar die kleinen Fische zuerst, hinzu schwimmen, und wenn sie die in der Mitte desselben hangende und sich regende Erd- oder Regen-Würmer ersehen, um selbige sich herum versammlen und sie anfressen; die Alten hingegen, die schon listiger, streichen etwas weiter davon herum, bis sie sehen, daß die Jungen ohne einige Hinderniß ein Geäs gefunden, da sie denn herzu schwimmen, die kleinen verjagen, und, wenn sie anbeissen, durch schleunige in die Höhe-Rückung des Garns gefangen werden. Wenn etwas in der Taupel oder dem Tauchpeern, kan man solches daraus abnehmen, wenn die Stange, daran er hänget, sich beweget, alsdenn muß man ohne Zeit-Verlust, weil der Karpffe sich nicht lange darinnen verweilen wird, dieses Garn mit der Stange, so man in Händen hat, eiligst in die Höhe heben, und an das Land bringen. Etliche binden ein wenig gebratene und mit Speck bestrichene Leber, nebst einem Stein mitten in den Boden der Taupel, daß sie einen Sack mache, so sollen die Fische desto lieber drauf gehen.

Taue, werden die grossen starcken Stricke oder Seile genennet, welche man auf den Schiffen zu gebrauchen pfleget, oder, wie sie an manchen Orten zu denen Fähren von einem Ufer des Flusses quer über denselben, bis an das andere Ufer gespannet werden.

Tauf-Zeug, begreift in den Wäsch-Inventariis alles dasjenige weisse saubere Zeug, so aus Nessel-Tuch, Cammer-Tuch, Caton oder einer saubern und zarten Leinwand zubereitet, womit das neugebohrne Kind, wenn es zur Taufe geschicket wird, bekleidet ist, und bestehet in einem so genannten Eulgen und Wester-Hembdgen, davon seines Orts gehandelt worden; in einem Tauf-Mützgen, welches ein kleines Brocardues, Atlas oder Damastenes Kinder-Mützgen, so mit goldenen oder silbernen Lisen oder Zackgen beseret, und über dieses auch mit feinen zarten Spitzen vornen frisiret. Es wird aber dieses nach dem Unterschied des Geschlechtes auf zweyerley Art verfertiget; vor die Mägdlein ist es dreytheilig, und die Spitzen sind vorwärts frisirt gelegt, vor die Knäblein hergegen ist es vier- oder sechs-theilig, und mit hinterwärts gelegten Spitzen frisiret; hierzu gehöret endlich noch ein Tauf-Tuch, so man an einigen Orten über das getaufte Kind decket, und selbiges darunter wieder nach Hause trägt, dahero solches ziemlich groß und lang; endlich rechnet man darzu eine saubere Tauf- oder Staats-Windel.

Tausch, ist der allerälteste Contract, da man nemlich Waare gegen Waare giebt, als auf welche Art der Handel zu der Zeit getrieben wurde, ehe man das Geld erfunden. Denn so lange die Menschen sich nur mit den Dingen begnügen lassen, welche sie zum Unterhalt ihres Lebens benothiget gewesen, so lange haben sie sich auch mit Vertauschung der Sachen und der Arbeit beholffen. Wie aber und warum Geld erfunden und eingeführet, davon ist der Art. Geld nachzusehen. Nun pfleget man zwar auch noch heutiges Tages offtmalen durch Tausch zu handeln; allein es werden die Sachen, damit ein Tausch getroffen werden soll, vorhero nach einem gewissen Werth des Geldes angeschlagen, und gegen einander verglichen. In der Kaufmannschafft heißt es troquiren, it. in Baratto handeln.

Tauschlächtig, siehe Thauschlächtig.

Tausend-Blat, siehe Schaaf-Garbe.

Tausendblätteriger Jaßmin, siehe Jaßmin.

Tausendgülden-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, davon man zweyerley Geschlechter hat, das grosse und das kleine. Das grosse Tausendgülden-Kraut, welches auch Aurin und Biber-Kraut genennet wird, wächset gerne an feuchten und sumpfigten Orten, und in wässerigten Wiesen, hat Blätter, fast wie der Isop, nur etwas breiter, eine weiße oder Fleisch-farbne Blüthe, und einen scharfen bittern Geschmack. Dieses Kraut führet die wässeriate, zähe und gallichte Feuchtigkeiten aus, daher es den viertägigen Fiebern, Scharbock, Gelb- und Wassersucht, ingleichen wider die

Würme-

Würmer mit Nutzen gebraucht wird. Das Kraut gepülvert, und in die Wunden gestreuet, heilet sie in kurtzer Zeit; der Safft aber dick gekocht, oder mit Rosen-Oel und frischem Wachs zu einer Salbe formiret, wird zu Geschwären und alten Schäden gebraucht. Die Pferde, die von diesem Kraut auf der Weide fressen, bekommen den Durchbruch, und werden matt davon. Das kleine Tausend-gülden-Kraut wächset an dürren sandigten Orten, und bekommt einen glatten Stengel, schmale Blätter, und braun-rothe, bisweilen auch Leib-farbene Blümlein. Wegen seiner grossen Bitterkeit wird es Erd-Galle, und wegen seiner Kraft Fieber-Kraut genennet. Daneben ist es ein vortreffliches Wund-Kraut in- und äusserlich zu gebrauchen; Mit Erbs-Brüh abgekocht, und das Haupt damit gewaschen, hilfft es kräfftig wider den Grind. Die Blümlein mit Johannis-Blümlein vermengt, und Baum- und Terpentin-Oel darüber gegossen, geben einen guten Wund-Balsam. Mit diesem Tausendgülden-Kraut und Wermuth wird im Herbst von etlichen ein sehr gesunder Wein gemacht, der zu vielen innerlichen Gebrechen dienet, und sonderlich den Magen stärcket.

Tausend-Schön, suche Amaranthen und Margarethen-Blümlein.

Tau-Wurtzeln, siehe Thau-Wurtzeln.

Tax, bedeutet den von der Obrigkeit bestimmten Werth einer Sache, oder es ist die Vorschrifft des Preises, um welchen dieselbe verkauffet werden muß. Bey einer wohl eingerichteten Policey finden sich solche Tax-Ordnungen nicht nur vor alle Professionen und Handwercker; sondern auch wohl vor diejenigen, welche mancherley Victualien von dem Lande in die Städte zu bringen pflegen. Ja es ist ungemein nützlich, wenn man allgemeine Land-Taxen von allen unbeweglichen und beweglichen Gütern hat. Von beweglichen setzt man bey solchen Taxen, theils die Marckt-Taxen, theils Cammer-Taxen zum Grunde, von jener siehe Art. Marckt. Was die Cammer-Taxe betrifft, so ist dieselbe ein bey wohleingerichteten Cammer- und Finantz-Collegiis aus den Marckt- und wircklichen Verkauffs-Preisen ausgezogener Mittel-Preis, welcher zu dem Ende auf viertel Jahre, 1, 3, 6, 9, 12 Jahre, woferne keine merckliche Veränderung des Werthes der Dinge vorfällt, als eine Richtschnur gemacht, angenommen und vorgeschrieben wird, nach welcher die Naturalien, ja bisweilen auch die Dienste bey dem Verpachten, Verkauffen, Kauffen, Ausgeben und Einnehmen, wie auch in denen Rechnungen in Anschlag (dieser Art. ist zu conser.) gebracht und angesetzet werden sollen, damit man allezeit einigermassen wisse, was man von solchen Sachen, nach Gelde gerechnet, entweder viel hat, oder nicht hat, oder haben soll. Man kan davon mehr in des Hofr. D. Zinckens Grund-Riß der Einleitung zu den Cameral-Wissenschafften II Theil §. 1538-1546 finden. Sonst aber liegen bey der Taxation selbst die allgemeinen Grundsätze des unterlichen und äusserlichen natürlichen und zufälligen Werthes oder Preises derer Dinge zum Grunde, die also jemand wohl verstehen muß, und welche Lehre in der Politique, wie auch in dem allgemeinen privat-Civil-Recht einem Theil des Rechts der Natur vorgetragen wird. Hier aber ist einige Anleitung unter dem Art. Werth zu finden. Wer auch die Ursachen des steigenden und fallenden Preises und Werthes der Dinge wohl einsehen kan, der ist vermögend, auf eine ganz verborgene Weise, da die Mensur oder das Maaß des Werthes durch Geld oder Müntze bestimmet wird, als ein Staats-Finantz- und Policey-Verständiger den gröβten Theil der Nahrung eines Landes, seines Gewinnes und Verlusts zu dirigiren, einzurichten, und nach denen Absichten eines Staats gantz unvermerckt zu lencken, weil zwischen dieser Sache und denen Nahrungs-Geschäfften ein ungemein genauer und sehr weit um sich greiffender moralischer Zusammenhang ist. Hierinne liegen ungemein viel so genannte Arcana Politica, die derjenige, welcher nur so die letzten Effecte, derer darauf offt sehr in der Ferne gerichteten Anstalten, und die man nicht siehet, erblicket und hören solte, daß solches durch Menschen-Rath willkührlich zuwege gebracht sey, wohl gar vor politische Hexereyen halten würde. Indessen sind und werden diese Künste in Franckreich, Holland und Engelland immer zum grossen Vortheil des Reichthums dieser Länder ausgeübet. Allein man muß auch dieses mercken, daß, wer nicht vermögend ist, den Zusammenhang dieser Sache recht wohl und zwar in einer Seite offt von 20, 30, 40, 50 subordinirter und coordinirter Ursachen ein- und zu übersehen, auch durch eine einzige ungeschickte Anstalt, einen gantz entsetzlichen Schaden einem Lande, oder einem wichtigen Negotio verursachen könne. Sonderlich gehet es an, wenn man das meiste Vermögen eines Landes in eine Sache zusammen gezogen hat, und alsdenn nicht klug oder aufrichtig genug verfähret. Ein erleuterndes Exempel kan der in Frankreich unter dem Duc Regenten veranstaltete Actien-Handel abgeben. In diesem Handel war beynahe gantz Europa mit seinem meisten Vermögen interessiret, und auf eine listige Art hinein gezogen. Da dieses geschehen, so kunte der Staat nach seinen Absichten in dem Verkehr mit denen daraus entstehenden Actien oder Theilen und der geheimen Direction eines steigenden und fallenden Preises, durch die geschickte Employ derer wirckenden Ursachen des Werthes oder Preises, alles machen, was er wolte.

Tax-Baum, ist ein niedriger Baum, der in keinen sonderlichen Stamm wächset, sondern sich oben im Wipffel gleich einem Busch, und wie der Wachholder-Baum ausbreitet, daher man ihn auch in die Gärten zu pflantzen, und vermittelst der Scheere allerhand Figuren, als Pyramiden, Kronen und dergleichen daraus zu ziehen pflegt. Er hat breite Tangeln, wie

eine Tanne, die aber nicht so hart und steiff sind, und bleibt Winters und Sommers grün. Im May bekommt er grünliche Blümlein, und im Herbst länglich-runde rothe Beerlein, welche mit einem weissen süssen Safft angefüllet, und den uns ohne Gefahr zu genießen sind.

Tazzetten, sind eine Art von Narcissen, deren es von vielerley Gattungen und Farben giebt, als weisse, gelbe, bleiche, einfache, gefüllte, grosse, gemeine, früh- und spat-blühende. Die Kelche sind klein und fast einer Schale gleich; die Kiele haben auswendig eine Runkle, inwendig eine weisse Haut. Der grossen Tazzetten giebt es zweyerley, ein Theil hat vereinigte, das andere von einander gesonderte, oder zertheilte Blätter. Die vereinigte Tazzetten haben sechs weisse breite Blätter, deren eines das andere auf sich liegen hat und träget; der Kelch ist in der Mitten, und hat gleiche Farbe. Die zertheilte oder von einander gesonderte haben gleichfalls sechs weisse Blätter, mit einem Becher von eben dieser Farbe; sie sind aber weit schmaler und mehr von einander getheilet, erstrecken sich auch in der Weite, oder in dem Umkreis nicht so weit, als die erste. Die kleinen sind von denen grossen anders nicht unterschieden, als daß ihre Blumen kleiner sind. Die bleiche hat breite Blätter, und einen Becher von Citronen-Farbe. Die gefüllte wird am höchsten geschätzt, sowohl wegen ihrer vielen Blätter, als auch, weil sie viel lieblicher, als die andere anzuschauen ist. Die Tazzetten lieben die Sonne, und ein Erdreich wie die Narcissen. Man muß sie vier bis fünff Zoll tieff, und neun bis zehen Zoll weit von einander setzen. Nach dreyen Jahren werden sie ausgehoben, und die junge Brut davon genommen. Diese und die Narcissen wollen zuerst ausgehoben, aber auch zuerst wieder versetzet seyn. Wenn sie im Frühjahr aufblühen, daß noch Reiffe zu besorgen, müssen sie des Nachts zugedecket werden. Im Fall die Scheide, vermöge der Schoß-Zeit, darinnen sie stecken, so enge ist, daß zu befürchten, die Blume möchte darinnen ersticken, kan man selbige mit einem Riß eröffnen, und also der Blume heraushelffen. Die ausgenommene Kiele müssen in einem trockenen Zimmer, bis zur Einlegung, verwahret werden.

Teer, suche Theer.

Teich Weiher, ist ein geraumer Umfang eines stehenden Wassers, von verschiedener Breite, Grosse und mannigfaltigem vor die Fische dienlichen Boden, darinnen man gewisse Fische halten, und das Wasser nach Gefallen, und wenn es die Nothdurft erfordert, ablassen kan. Deswegen denn auch ein Teich ordentlicher Weise mit einem Damm umgeben, hiernächst aber mit Ablauff, Kessel, Fluth-Bett, Ablassen, Fall, Zapffen oder Stander, Schützen, Wasser-Bäncken, Rechen, Rinnen und andern zum Teich-Bau gehörigen Stücken versehen und vor die Fluthen verwahret ist. Er ist darinnen von einer See unterschieden, die man nicht ablassen kan; an der Grösse aber von denen Einsätzen und Fisch-Behältern, die nur enge und kleine sind. Die Eintheilung der Teiche ist mancherley. Erstlich gibt es Teiche, welche sich selbst besamen, aber nicht gantz können abgelassen werden, sondern von den zufliessenden Bächen oder Flüssen, wie auch bisweilen von unterirdischen Quellen sich immer wieder anfüllen, und frische Fische einführen, welche darinnen ihre Nahrung und Wachsthum finden. Die andere Art bestehet in Teichen, welche man mit Sätzlingen ordentlich besetzen muß. Diese haben zwar auch ihren Zulauff, müssen aber ordentlich entweder mit Karpfen, Karauschen, Heyden, Forellen oder andern Fischen besetzt werden. Bey der ersten Art, die sich selber besetzen, und doch nicht abgelassen werden können, ist der beste Rath, wenn an dem Orte, wo sich der meiste Fall befindet, durch vorhergehende Abgrabung, so es die Tieffe nicht hindert, eine Stelle gemacht wird, damit, nach Ablassung des Wassers, alsdenn die Besetzung auch richtig angestellet werden könne. Wo aber dieses sich nicht will thun lassen, hat man darauf zu sehen, was vor Art Fische der Teich am nützlichsten trage, entweder Karpffen, Hechte, Forellen &c. mit welchen man ihn zu besetzen, jedoch mit der Obsicht, daß man unter dem Eise dem Hecht und Barsch, auch andern Raub-Fischen, so viel möglich wehre, und solche zu tilgen suche. Zu Verhütung Schadens bey grossen Gewittern, daß die Fluthen nicht in die Teiche fallen, muß ein Schutz gemacht werden, welchen man im Fall der Noth in die Höhe ziehen, und dergestalt stellen kan, damit nicht mehr, als nöthig, einfliesse, welches dann, wann der Teich in der Nähe, leicht zu thun. Wo man aber bey dergleichen Fluthen wegen der Weite nicht bald zum Teiche kommen kan, muß man vorhero das Schutz- oder Verfang-Brett in solcher Höhe aufziehen, damit nicht mehr, als nöthig, hinein fliesse, das übrige aber herwerts falle. An solchen Teichen, da nicht alles Wasser durch den Stander gehen kan, muß ein Flader oder Fluth-Bett von Holze, oder welches besser, von Quaderstücken gemacht werden. Damit auch das Wasser unter dem Fluth-Bette nicht den Damm auswasche, muß solches hinterwärts im Teich wohl verwahret, und wo es grossen Fall hat, mit Wasser-Bäncken versehen werden. Wenn auch bey einem Teich grosse Fluthen zu befürchten, muß man eben auf das Flader einen Rechen setzen, damit die durch den Einfluß hinein gekommenen Fische nicht wieder hinaus steigen können. Der andern Art Teiche, nemlich, die mit einer gewissen Art Fische besetzt werden müssen, sind vornehmlich dreyerley, als Karpffen-Teiche, Hecht-Teiche und Forellen-Teiche; von denen allen an seinem Orte ins besondere gehandelt worden. Kleine Teiche werden Einsätze und Behalter, Halter oder Fischhalter genennet. Jene dienen die Fische, die man nach Gelegenheit der Teiche nicht alsobald verthun kan, wieder hinaus steigen können. Der andern

werden; diese sind näher am Hause, gantz klein, und werden gebraucht, die Fische, so zur täglichen Nothdurfft dienen sollen, bey der Hand zu haben. Siehe Fischhälter. Einen neuen Teich soll man nicht auf einmahl anlauffen lassen, sondern nach und nach, damit der Damm sich allgemach setze und befestige; es ist auch gut, wenn das angelassene Wasser ein- oder mehrmahl wieder abgelassen wird, damit der rohe und wilde Geschmack aus dem Boden gezogen werde. An Befestigung des Dammes ist viel gelegen, dieweil, wenn er ausreisset, viel Arbeit und Kosten verlohren gehen. Insgemein wird er im Grunde dreymahl so breit als oben, und oben so breit als seine Höhe ist, angeleget. Wenn ein Fahrweg drüber gehet, muß er so breit seyn, daß zween Wagen einander ausweichen können. Die Erde, davon er aufgeführet wird, soll lettig seyn, damit sie wohl zusammen halte; sie muß wohl auf einander gestampffet, und ja kein Holtz oder Steine darunter gelassen, auch der Fuß, so hoch das Wasser reichet, wohl vernethert, das ist, mit starcken eichenen Pfählen verwahret, und diese mit Weiden eingeflochten werden. Oder man kan dem Fuß des Dammes eine grosse Böschung von zehen bis zwölff Ellen, und drey Ellen Höhe geben, so braucht man keinen Nether, es wächset auch das Gras auf solchen Böschungen gerne, wovon die Fische gute Nahrung haben. Weiden auf den Damm setzen ist unschädlich, hohe Bäume aber sollen davon bleiben. Der Ablaß wird, wo der Teich am tiefsten, und ein paar Zoll tiefer, als der Boden des Teiches eingelegt. Die Rinne wird am besten von Eichen-Holtz ausgehauen, und muß etwas vor dem Damm hinaus in den Teich reichen, damit der Zapffen oder Ständer ins Wasser zu stehen komme, und nicht jedermann dahin langen könne. Wo ein allzustarcker Zufluß zu besorgen, wird ein Fluth-Bett mit einem Rechen in einer solchen Höhe, als das Wasser stehen bleiben soll, angelegt, damit das Uiberwasser dadurch ablaufen möge. Wenn ein Teich allezeit mit Wasser angefüllet bleibt, versauret der Boden, die kräfftige süsse Erde wird verzehret, und die Fische finden nicht genug guter Nahrung. Dieses zu verhüten, soll man, wenn der Teich im Herbst abgelassen, oder man selbigen abziehet, auf den Frühling umackern, mit Hirsen, Wicken, Gersten oder Haber, und wenn solches abgeschnitten, wenn man will, nochmahls mit Rüben besäen, davon aber nur etwas nehmen, das übrige mit Kraut und Wurtzeln stehen, und den Teich also wieder anlauffen lassen. Andere lassen ihre Teiche zwey Jahr ruhen, düngen und besäen sie mit Weitzen. Solche Bestellungen geben den Fischen frische Nahrung, und bringen die Kosten reichlich wieder. Ist aber der Grund morastig, und zum pflügen untüchtig, darff man nur denselben ein Jahr trocken liegen lassen, damit der Frost im Winter und der Sonnen-Schein im Sommer den Boden verjüngere und besser mache. Wer Teiche oder Weiher zu kauffen Lust und Gelegenheit hat, soll sich vor allen Dingen erkundigen, ob die Dämme, Rechen und Abläße im baulichen Stande? und ob sie nicht mit Rehr und Schilff bewachsen; ob sie in einer Nähe beysammen liegen, daß die Fische in einen zusammen gebracht, und nachmahls mit desto geringerer Mühe und Unkosten gefischt und abgeführet werden können? wie der Grund beschaffen, ob er lemig, kiesig, oder morastig ist? ob die Fische darinnen wohl wachsen? ob die Fische auch mosig oder nach dem Moraste schmecken? ob das Vieh täglich oder doch öffters zur Tränke dahin getrieben werde? als davon die Fische guten Wachsthum und Nahrung haben. Ob sie an der Sonnen und Sommer-Seite, oder im Schatten und Walde liegen? weilen die Fische dorten besser wachsen, hier aber wegen der Kälte, und von denen Fisch-Geyern und andern Raub-Vögeln abgefangen zu werden, in Gefahr sind; die Fische auch, wegen des darein gefallenen und nachhero verfaulten Laubes und Blättern von denen Bäumen, gerne abstehen. Ob Brunnen-Flüsse darein fliessen, und zu Forellen taugen, auch in dürren und heissen Sommer-Tagen stets Wasser genug halten, oder ob sie nur von Schnee- und Regen-Wassern angefüllet werden, und also bey lang anhaltender Dürre eintrocknen? ob des Wassers Art und Eigenschafft leide, daß die Fische an andere Orte verführet, und in andern Wassern erhalten werden mögen? ob gute Einsätze und Fisch-Behälter, die im Winter nicht zufrieren, vorhanden, die Brut, Sätlinge und Speise-Fische darinnen zu erhalten? ob die Fische in der Nachbarschafft ihren guten Vertrieb haben? ob die Teiche, wegen der darein fliessenden Gewässer, sich selbst besetzen, oder ob selbige besetzet werden müssen? denn es ist nicht ein geringer Vortheil, wenn ein Teich an einem Fisch-reichen Wasser also gelegen, daß man dasselbe seines Gefallens in den Teich lassen, oder auch abweisen kan; ob die wilden Güsse und Flüsse die Dämme durchreissen, oder sonst Fische durch Uiberschwemmung aus den Teichen heben, und andern Teichen und Wassern zuführen könne, und was dergleichen mehr. Was aber den Teich-Bau anbetrifft, so wird davon mehr im Artickel Teich-Gräber, wie auch unter dem Artickel Damm angeführet. Siehe auch von Rohrs Einleitung zur Haus-Wirtschafft und Leupolds Schrifften.

Teich-Buch, siehe Fisch-Buch.

Teich-Damm, suche Damm.

Teicheln, ist eine Art zu pfropffen mit dem Röhrlein. Siehe Pfropffen.

Teich-Gräber, ist ein solcher Mann, der die Wissenschafft hat, neue Teiche bequem und nutzbar anzulegen, und auszugraben; alte hingegen zu schlämmen, und wieder in guten und brauchbaren Stand zu setzen. Wer

Gelegenheit hat, bey seinem Land-Gute einen oder mehr neue Teiche anzubringen, hat sich vor allen Dingen um einen guten verständigen Teich-Gräber umzuthun, mit dem er den Platz, wo der Teich hinkommen solle, fleißig begehe, denselben abwägen und abstechen lasse, und dabey des Teich-Gräbers Gutachten anhöre und erforsche: Wo die Dämme anzubringen? wie starck und hoch solche zu machen? wie er sie sowohl im Grunde, als an der innern Seite gegen den Teich zu, wider das Anstossen der Winde, und Ausspülen des Wassers, entweder mit Rasen setzen, nethern, oder auf andere Weise verwahren; ingleichen das währenden Ausgraben hervor quellende oder herzu fliessende Regen- und Gewitter-Wasser auf die Seite schaffen, oder allenfalls mit Schnecken oder Maschinen ausmahlen wolle? Wo der Ständer und Ablaß-Graben, oder, wo es nöthig, ein Rechen und Fluth-Beete am bequemsten anzubringen? Ob er, nach der bestimmten Tieffe, so viel Erdreich, als zu den Dämmen nöthig, heraus bekommen, und, falls daran Mangel vorfallen solte, wo er es hernehmen, oder wenn Erdreich übrig, wo er es anderweit mit Nutzen anwenden und gebrauchen wolle? Wie viel er vor die Ruthe Damm und Ablaß-Graben, ingleichen vor die Quadrat-Ruthe, dem Stiche nach, auszugraben, und auszuführen, nicht weniger vor die Ruthe Nether zu machen, oder Rasen tüchtig zu setzen, fordere? Was er überhaupt vor Verfertigung aller dieser Arbeit haben? wie viel er Leute zu der vorhabenden Arbeit anlegen; und in was Zeit er damit völlig fertig und im Stande seyn wolle? Hat der Teich-Gräber über vorher stehende Puncte sich expliciret, muß der Haus-Vater alles und jedes wohl überlegen, und kan sodenn nach genauer Erwegung aller hierbey vorkommenden Umstände, mit dem Teich-Gräber in einen Handel darüber treten, und was sonst bey der Arbeit zu beobachten, einen schrifftlichen Contract abfassen, und den Teich-Gräber, zumahl, wenn er ein fremder, sowohl darmit, als mit Zurückhaltung etwas Lohns zu vinculiren, daß er seinen besten Fleiß anwende; von der Arbeit, ohne sonderbare Noth, keinen Tag hinweg gehe; wenn die Arbeit gleich verdinget, dennoch wöchentlich einen Zettel, worauf nebst ihm seine Arbeiter mit Vor- und Zunahmen, und wie viel Tage sie in der Wochen gearbeitet, samt ihrem Lohne specificiret, dem Teich- und Bau-Herrn, welcher die Unrichtig- oder Richtigkeit solcher Specification durch behutsame und stille Aufsicht leicht erfahren kan, einhändige, und das darauf erhaltene Geld denen Tage-Löhnern und Arbeitern getreulich auszahle, damit von diesen zu schlechter Ehre des Bau-Herrn keine Klage geführet werde; denn es lehret insonderheit die Erfahrung, daß manche Teich-Gräber, wenn sie entweder Lohn zum Voraus, oder während der Arbeit bekommen, und wohl in solcher Summe, aber nicht in ihrem verhabenden Wercke avanciret, das empfangene durchgebracht, solchergestalt, da sie gesehen, daß es kein gutes Ende nehmen würde, manchmahl noch den Herrn, und ihre armen Teich-Arbeiter um ein paar Wochen-Lohn betrogen, und sich damit schändlicher Weise aus dem Staube gemacht haben. So ist auch dem Teich-Gräber wohl einzubinden, daß, im Fall nicht genugsam einheimische, oder in benachbarten Dörffern wohnende bekannte Arbeiter vorhanden, er keinen fremden und unbekannten Leuten Arbeit gebe, er habe sie denn vorhero dem Bau-Herrn, oder denen Gerichten des Orts vorgestellet, und wegen ihres Thun und Lassens, auch woher sie gebürtig seyn, wo sie sich sonsten, und vornemlich letztens aufgehalten ꝛc. Erkundigung einziehen lassen; denn es ist zum öfftern liederliches verlaufenes Gesindel darunter, welches nur nach Gelegenheit zu mausen, oder sonst Unheil anzustiften trachtet, und sich nachmahls unsichtbar machet; dergleichen Verdruß aber durch obige Précaution von dem Teich-Gräber, so viel menschen- und möglich, verhütet werden, und dieser sich dadurch ausser aller Verantwortung setzen kan. Daferne nun der Haus-Vater mit dem Teich-Gräber völlig richtig, und dieser nur den Anfang seiner Arbeit zu machen hat, so wird demselben eine gewisse, nach der Grösse des Wercks proportionirte Anzahl guter und tüchtig beschlagener Rasen-Karren, oder so genannter Radebergen, überantwortet, so er, nach vollendeter Arbeit, wieder behörig zu übergeben, oder falls einige zu schanden gegangen, wie es denn so genau nicht abgehen wird, mit den Stücken zu berechnen hat. Wie nun diese Radebergen, (welche einem Teich-Gräber, der heute hier, und morgen an einem andern etliche Meilen davon entferntem Orte arbeitet, wo es nicht a parte mit eingedinget, selbsten anzuschaffen und zu halten, wohl nicht zuzumuthen;) ingleichen die benöthigten Bretter und Pfosten hergegeben werden: Also muß derselbe seine Arbeits-Leute dahin anhalten, daß ein jeder, nach seiner kenntl Teich-Graben auf sich habenden Arbeit, sich tüchtiges Werckzeug, als Spaten, Schürren, Radehauen und Spitz-Hacken anschaffe, und da etwas daran schadhafft wird, die Reparirung mit seinem Gelde bezahle. Hierauf stellet der Teich-Gräber seine Leute zur Arbeit an, und theilet solche in drey Parten, davon die eine mit Spaten das Erdreich ausgräbet, oder wo Kies vorhanden, mit Spitz-Hacken heraus hauet. Die andere Part ladet sodenn das ausgegrabene in die Radebergen, und die dritte führet dasselbe an den behörigen Ort. Ist das Erdreich weit zu verführen, so braucht man wenig Gräber und Läder zu vielen Fuhr-Leuten; dahingegen, wo es nicht weit zu schaffen, mehr Läder und Gräber erfordert werden, weil die Fuhr-Leute geschwinder zurücke kommen, um-

und deste besser gefordert werden müssen; denn wo ein einziger Mann müssig stehet, bringet es Schaden, und muß das ganze Werck, wie an einem Schnürgen, und wie ein Uhrwerck gehen. Die schwächsten unter denen Arbeitern stellet der Teich-Gräber ans Ausladen, die geschicktesten zum Graben, und, was ungeschickt und starck, zum Fahren; die langsamsten und faulsten Fuhrleute werden mit ihren Radebergen voran, und die einspännern oder hurtigen hinter denselben gestellet, daß jene durch diese fortgetrieben werden. In Summa, der Teich-Gräber muß seine Leute, nach Gestalt der Sachen, selbsten am besten anzuordnen wissen, will er anders nicht Schimpff und Schande, und zumahl, wenn er gedinget, Schaden dazu haben; angesehen dieß fals keine gewisse Regeln gegeben werden können, sondern es lediglich auf des Teich-Gräbers gesunde Vernunfft und wohl eingetheilte Veranstaltungen ankömmt. Den Teich-Gräber selbst anbelangend, wie er sich vor seine Person an keine gewisse Arbeit bindet, also muß derselbe der erste an der Arbeit, und der letzte wieder davon, auch währender solcher bald hier, bald dorten seyn, damit nirgend zu Schaden gearbeitet werde; er kan dabey das ausgeführte, und ordentlich hingeschüttete Erdreich gerade ziehen, rammeln, Böschungen machen und abputzen, und andere nothwendige und ihm nicht vorzuschreibende Verrichtungen unternehmen. Muß Wasser ausgemahlen und ausgeschöpffet werden, so sind die daran gestellten Leute alle zwo Stunden abzulösen, damit sie wieder ein paar Stunden ruhen, und sodenn desto besser solche Arbeit verrichten können, als welche an manchen Orten öffters Tag und Nacht fortgehen muß. Und obwohlen das Ständer-Setzen, auch Rinnen- und Röhren-Legen von den Teich-Gräbern alleine nicht verrichtet werden kan, sondern verständige Zimmer-Leute oder Röhren-Meister solches thun müssen, so sind sie doch schuldig, wegen der schweren Arbeit, Leute darzu herzu geben, als welches besonders bey dem Handel ausgedungen werden muß.

Teich-Meister, wird derjenige genennet, dem bey ansehnlichen Land-Gütern, wo grosse und viele Teiche vorhanden, die Obsicht über dieselben anvertrauet ist, damit sie von Dieben nicht beraubet, von schädlichen Vögeln oder Thieren nicht verödet, noch auf andere Weise, durch Vertret- oder Verwühlung des Dammes von Vieh und Schweinen beschädiget; hingegen das Wasser in einem so viel möglich gleichen Stand, daß dessen weder zu viel, noch zu wenig werde, erhalten, auch der Fische auf alle vorkommende Fälle behörig gewartet werde. Insonderheit soll er die Teiche fleißig begehen; wenn Sommers- oder Fasten-Zeit Fluthen kommen, Sorge tragen, daß die Teiche nicht überlauffen, sondern die wilden Wasser, wo möglich, abweisen, und die Flut-Betten in Acht nehmen, daß die Fische nicht durchgehen. Er soll sich angelegen seyn lassen auszuforschen, was etwa zum Nutzen der Herrschafft noch hier und dar vor neue Teiche angeleget werden können, die Beschaffenheit des Grundes und Bodens wohl examiniren, und die andere hierzu nöthigen Umstände in genaue Betrachtung ziehen, und darauf, wenn seine Herrschaft vor gut befindet, sich nach geschickten Teich-Gräbern umsehen, mit denselben in Ansehung ihres Lohnes, so entweder überhaupt, oder Ruthen-weise zu bezahlen ist, accordiren, und bey der Arbeit fleißige Aufsicht haben. Er muß sich befleißigen, gute Sorten von Streich-Karpfen auszukundschafften, und dieselben in die Teiche zu bringen. Er muß auch nach Gelegenheit des Bodens und der Grösse der Teiche beurtheilen, mit wie viel Schocken ein jeder zu besetzen: die Streich-Teiche gegen den Herbst, ehe es zufrieret, ablassen, nicht nur, daß er sehen möge, ob die Karpffen auch genug gestrichen, sondern auch die Hechte, als schädliche Gäste, die den Strich aufzufressen pflegen, heraus zu fangen, und auch die Karpffen heraus zu nehmen, damit nicht etliche darunter seyn mögen, welche den ersten Sommer nicht gestrichen, und erst den andern Sommer den Saamen gehen liessen; denn so würde der Strich und zweyjährige Saame unter einander gemengt, und man also zu keinem richtigen Satz gelangen. Er soll fleißig Acht haben, daß nicht etwan Reussen oder Garn-Säcke von diebischen Leuten in die Teiche, wo die Fische dem Wasser entgegen gehen, geleget, und also die Fische gestohlen werden, zu dem Ende nicht allein des Tages, sondern auch des Nachts, zumahl bey Monden-Schein die Teiche fleißig visitiren, das Wasser in denen Gräben in seinem richtigen Gang zu erhalten suchen, damit es sich nicht verstopffe oder versteige; das Schilff und Rohr an denjenigen Orten, wo es zu starck stehet, daß den Fischen dadurch Schade geschichet, und die Fischerey des Teiches nicht unternommen werden kan, durch Sensen oder auf andere Art aus dem Teiche schaffen; im Herbst, wenn die Zeit, die Teiche zu fischen, verhanden, dieselben gar mählich ablassen, damit die Fische dem Wasser nachfolgen, und nicht an niedrigen Plätzen in den Pfuhlen stehen bleiben, sondern dem Wasser nach fein in den Zug treten. Bey Ablassung der Teiche soll er die Ständer oder die Zapffen-Löcher fein wohl verwahren, daß mit der Flut kein Fisch durchkomme, vornehmlich, wenn unter dem abgelassenen Teiche kein Teich mehr vorhanden. Er soll Winter-Zeit die Teiche fleißig aufeisen lassen, und wenn in sehr grossen Gefrösten viel Schnee auf das Eis fällt, alsobald die Zapffen an den Teichen ziehen, und das Wasser mit Macht auslauffen lassen, auch allenthalben Wuhnen hauen, damit das Wasser von dem Eise herab komme. Er muß Sorge tragen, wie den alten öde gelegenen Teichen zu helffen sey, und dahero das Wasser

aus solchen ablassen, damit sie den Winter recht ausgefrieren können, ingleichen, wenn sich an Gebäuden ein Fehler oder Wasser-Mangel ereignet, den Daum und Einlaß ausbessern, und das Wasser wieder von neuem hinein leiten, nicht weniger der Teich-Fischerey beywohnen, und acht haben, daß die Fische fein alle heraus kommen, und nicht etwan etliche in den Tümpeln oder Löchern stehen bleiben, auch dahin sehen, daß nicht liederlich Gesindel von den Fischen etwas weg schleppe, und der Herrschafft Schaden zufüge.

Teig, heisset diejenige Masse, welche aus Mehl und Wasser oder Milch, Eyern und Butter zubereitet wird. Diejenigen, worzu man Roggen-Mehl und Wasser nimmt, gebraucht man nicht nur zum Hausbacken-Brot, sondern es wird auch zu den grossen Pasteten ein Teig daraus zugerichtet, den man einen gebrannten Teig nennet, dabey verhält man sich folgender Gestalt: Man nimmt so viel Mittel-Mehl als nöthig, breitet es auf einem Back-Tisch dergestalt aus einander, daß es in der Mitte hohl, aussen herum aber ein guter Rand verbleibe, und saltzet es; hierauf wird siedend Wasser darein gegossen, und das Mehl mit den Händen so lange darunter gemischet, bis der Teig nicht mehr so weich ist, alsdenn durcharbeitet man selbigen völlig glatt, und mercket, daß, je mehr er gearbeitet worden, je zäher er auch sey. Die übrigen Arten der Teige zum Gebackens sind ein mürber Butter-Teig, und ein Teig mit Butter und Blättern, von dem ersten siehe Butter-Teig, und von dem andern Blätter-Gebackens. Ein Teig, der so mürbe als der beste Butter- und Blätter-Teig, und das Mittel zwischen diesem und dem gebrannten ist solgender: Man nehme schön weisses Mehl, so viel als genug seyn dürffte, thue anderthalb Pfund schön weiß Schweinen-Schmaltz darunter, reibe es mit dem Mehl also ab, als wolte man einen geriebenen mürben Teig machen, schlage drey bis vier Eyer darein, feuchte den Teig mit guter Milch an, jedoch daß er zähe bleibe, saltze solchen, und arbeite ihn fein steiff, hieraus werden sodenn die grossen Pasteten zum Rind-Fleisch, Schincken und dergleichen auf gehörige Art aufgesetzet, und muß der Boden daran so wohl, als der Rand eines guten Daumens starck und dick gelassen seyn.

Teller, heisset in dem Küchen-Inventario dasjenige rund formirte Geschirre, darauf man bey der Mahlzeit die Speisen zu zerschneiden pfleget. Es wird dasselbe theils aus Holtz, theils auch aus Thon, Porcellain, Blech, Zinn und Silber bereitet, ist insgemein mit einem guten Rand und etwas tiefen Boden versehen, jedoch auch offtmahls ohne Rand und gantz platt gedrehet. Diejenigen, welche das Mittel zwischen denen kleinsten Schüsseln und den grösten Tellern halten, heisset man Aßietten; welche aber

auf einen Fuß erhöhet, und gantz flach sind, ohne einige Vertiefung, werden Präsentier-Teller genennet. Noch einer andern Art sind die so genannten Spiel-Teller, deren man sich meist bey dem Karten-Spiel bedienet, die klein, flach und viereckigt, aus allerley Materie gemacht sind.

Teller, bedeutet auch den rund geschnittenen Streiff aus Fohr, Carton, Nessel-Tuch, Schleyer, Spitzen und dergleichen, welcher an den Hauben und Aufsätzen hinten über das Nest gezogen und gestecket wird.

Teller-Tuch, siehe Servietten.

Tengeln, suche Dengeln.

Tengel-Zeug, siehe Dengel-Zeug.

Tenne, suche Scheun-Tenne.

Tennen-Batsche, siehe Britsche.

Tennen-Meister oder Scheun-Knecht, wird an einigen Orten derjenige unter denen Dreschern genannt, der denen andern zu befehlen hat, und absonderlich verpflichtet ist, dieselben zu guter und fleißiger Arbeit anzuhalten, und die Aufheben sowohl als die angelegten Schocke auf besondere Kerb-Hölzer richtig anzuschneiden, auch da etwas vernachläßiget, oder veruntreuet worden, Antwort und Rechenschenschaft davor zu geben hat.

Teppich, heisset insgemein diejenige Decke von Tuch oder anderm Zeug, die über einen Tisch, Banck, oder nach der Türcken und anderer Morgenländischer Völcker Gebrauch auf den Boden zur Zierde aufgebreitet wird, und sind in allen so beschaffen, als wie die kurtz vorher beschriebene Tapeten.

Termin, wird gemeiniglich diejenige Zeit genennet, zu welcher etwas zu leisten und zu vollziehen. Z. E. wird der Tag oder die Zeit, darinnen man vor Gerichte erscheinen solle, der Termin geheissen; ingleichen wenn man eine gewisse Zeit bestimmet, zu welcher einem andern man etwas zahlen soll, so heisset dieses der Zahlungs-Termin u. s. f.

Terpentin-Baum, ist ein Baum, welcher auf denen Inseln Cypern und Chio, nunmehr aber auch in Europa gezogen, und durch Spalt-Töpfe vermehret wird. Er ist nicht groß, hat lange Aschen-färbige Aeste und Blätter, wie der Eschen-Baum, gleicht an Holtz und Rinde dem Mastix-Baum, trägt kleine röthliche Blumen, Traubelweise beysammen, worauf die Blätter, und folgends die Früchte in röthlichen Beerlein etwas grösser, als die Wachholder-Beeren, erfolgen. Er bekommet neben solchen Beerlein auch etliche rothe Hörnlein, in welchen eine weisse Feuchtigkeit ist, nebst etlichen geflügelten Mücken, wie in den Rüstern. Dieser Baum will einen mit Sand und alter Roßdung vermischten Grund, und guten Sonnen-Schein haben; wenn man an seine Reben-Schoß, die er unten austreibt, gute Erde legt, gewinnen diese Wurtzeln. Im Winter wirfft er

das

das Laub ab, und muß eingestellet werden. In Holland wird er aus dem Saamen gezeuget, welcher blaulicht ist, und ein gantzes Jahr unter der Erden liegt, ehe er aufgehet, und herfür keimet. Aus dem Stamm dieses Baumes fliesset in denen Morgen-Ländern ein durchsichtiger hartzicher Safft, so Terpentin genennet wird; er ist hart, bleich-gelb, und fast wie blaulicht Glas anzusehen, scharff und etwas bitter am Geschmack, und eines guten Geruchs. Diesen wahren und echten Cyprischen Terpentin, welcher sehr klar, und nicht wohl zu haben ist, pflegt man aus dem Hartz des Lerchen-Baums nachzumachen, welches aber an dem starcken Geruch, und daß er, wenn darein gebissen wird, an den Zähnen kleben bleibet, zu erkennen. Weil dieser Cyprische Terpentin sonsten über Venedig aus denen Inseln kommen, ist er vormahls der Venedische genennet worden. Der heut zu Tage also genannte Venedische Terpentin aber ist ein helles Citron-gelbes weiches Hartz, wie ein dickes Oel, so auf dem Tyrolischen Gebirge, und anderswo von Lerchen- oder Fichten-Bäumen gesammlet, aber auch offt verfälschet wird. Diese Verfälschung ist nicht nur an der Farbe und an dem Geruch, sondern auch daran zu erkennen, wenn etwas davon auf den Nagel des Fingers gelegt, daß es zerfliesset, oder etwas auf ein Papier gestrichen, angezündet wird, und dieses eine schwartze Flamme mit Gestanck giebt, so ist er verfälscht. Die dritte und gemeine Gattung des Terpentins ist gantz dick und weißlich, wird im Schwartz-Wald, Thüringen, und wo sonst grosse Fichten- und Tannen-Wälder sind, aus derselben Hartz geschmolzen, und in Fässer gegossen. Er soll schön klar, und nicht mit Unrath vermengt seyn, wie der ist, so aus Tann-Zapffen gekocht wird. Alle diese Arten des Terpentins sind von gleicher Kraft und Wirckung, indem sie erwärmen, erweichen und reinigen, und daher innerlich wider die Schwind- und Lungensucht dienen, die Nieren und Blasen reinigen, dem Stein vorkommen, den Harn befördern, und andern Gebrechen mehr, sonderlich der Harn-Gefässe abhelffen. Aeusserlich wird der Terpentin zu denen zeitigenden und heilenden Salben und Pflastern vor Menschen und Vieh gebraucht.

Terrasse, ingleichen Terrassirter Boden, heisset ein erhabener Platz in einem Lust-Garten, so mit einer steinernen Mauer gefüttert, oder aber von einer fetten und nicht sandigen Erde aufgeführet, und nachdem er eine gute Böschung bekommen, mit ausgestochenen Rasen wohl überleget worden.

Terzinel, ist ein einfärbiges von gezwirnten seidenen Faden geschlagenes Zeug-Gewebe, so noch leichter als Ferentin, welches man vor diesem mehr als ietzo zu denen Kleidungen gebrauchete.

Terzerol, ist eine kleine halbe Pistole oder ein Sack-Pusser zum Schiessen, und wird in gefährlichen Zeiten auf Reisen geführet.

Teschel-Kraut, siehe Täschel-Kraut.

Teufels-Abbiß, siehe Abbiß.

Teufels-Dreck oder Koth, ist ein weißgelblichter Safft, erhärtet wie ein Gummi, der aus Asien zu uns kommt, und aus der Wurtzel theils einer Staude, die der Wasser-Feye gleich, theils aus einer den dicken Rettigen gleichen Wurtzel gepresset wird. Den Nahmen hat es von dem starcken und garstigen Gestanck, weil die gemeinen Leute gar vieles, was denen Sinnen unangenehm ist, nach ihren Bildern, die ihnen vom Teufel gemachet werden, von diesem dem menschlichen Geschlecht feindseligen Geiste zu benennen pflegen. Denn man hat ja so viel fabelhafftige Erzehlungen, daß sich der Teufel, wenn er sichtbar erschienen und wieder verschwunden, allererst durch einen hinterlassenen Gestanck, oder durch einen erblickten garstigen Ochsen-Pferde- oder Bock-Fuß erkennet worden. Was ist es wunder demnach, daß solche lärvische Bilder hernach zu vielen Wörtern, Benennungen, ja wohl Reden, Wünschen und Flüchen bey einfältigen Leuten Anlaß gegeben? Die Flüche, die Exclamationes, die den Abscheu bezeigenden Wörter wider Dinge, Thiere und Menschen, woben der Teufel von manchen unordentlichen Leuten auch in der Wirtschafft sehr offt genennet wird, haben meistentheils ihren ersten Ursprung aus solchen Bildern, obgleich auch hernach die Gewohnheit, und endlich die wahren Lehr-Sätze von diesem gefallenen Engel etwas dazu beygetragen haben. Doch denen Einfältigen wäre es noch zu pardoniren. Allein wenn Kluge, Grosse und Gelehrte auch so pöbel-hafftig reden, das ist ein rechter Greuel.

Teufels-Flucht, siehe Johannis-Kraut.

Teufels-Klau, suche Bärlappen.

Teufels-Milch, siehe Wolffs-Milch.

Teufels-Wurtzel, suche Eisenhütlein.

Teutscher Ingber, siehe Aron.

Teutsche Scorzonere, suche Scorzonere.

Thaler, Reichs-Thaler, ist eine Silber-Müntze in Teutschland, und nunmehro auch Müntz-Rechnung, nachdem die gangbare Müntze von dem Reichs-Thaler-Fuß abgegangen. Also gilt heutiges Tages ein gemeiner oder Reichs-Thaler vier und zwantzig gute Groschen, oder dreyßig Kayser-Groschen; oder sechs und dreyßig Marien-Groschen: achtzehen gute oder zwey und zwantzig und einen halben leichte Batzen, zwey und siebenzig gute, oder neunzig leichte Kreutzer; da hingegen der harte, oder gantze, oder auch insgemein so genannte Species-Thaler auf zween Reichs- oder Kayser-Gulden, oder zwey und dreyßig Meißnische oder gute Groschen, oder vierzig Kayser-Groschen, vier und zwantzig gute oder dreyßig leichte Batzen, sechs- und neuntzig gute, oder hundert

und zwantzig leichte Kreutzer erhöhet worden. Und diese gantze Thaler ist eine wircktiche Müntze, nicht aber Rechnungs-Müntze. Inbessen so ist er doch in Banco zu Hamburg und Holland, sonderlich in Rechnungen recipiret, und wird Banco-Thaler genennet, wozu aber alte schwere, z. E. Kreutz-Albertus-Thaler genommen werden, und deswegen thut ein Banco-Thaler gegen gemeines Currant-Geld vielmehr ja offt 30 bis 40 pro Cento, so mehr gegeben werden muß, wenn man 100 Banco-Thaler haben will. Dahingegen ist Banco-Geld auch in der Lagio als Sächsische, Lüneburgische und Brandenburgische Drittel oder Stücke, so 16 gute Meißnische Groschen gelten, öffters 30 und mehr pro Cento geringer. Siehe das Handels-Lexicon, it. das Natur- und Kunst-Lexicon.

Thal-Lilien, suche **Mayen-Blümlein**.

Thau, ist ein wässeriger Dunst und Feuchtigkeit, so von der Wärme bey heiterm Wetter aus der Erden oder Wasser aufgezogen, in der Luft wegen ihrer Kälte bald gerinnet, und unvermerckt sich auf und an andere Cörper setzet und anhänget, welches man Fallen nennet, da er denn durch mehreres Nachsetzen zu sichtbaren Tröpflein anwächst. Der Thau fällt sonderlich gegen den Morgen, weil die hoch aufgezogenen Dünste Zeit haben müssen, wieder herab zu fahren; er fängt aber bereits des Abends an zu fallen, so bald die Lufft nach der Sonnen Untergang erkaltet, und die aufsteigende Dünste niederschlägt. Im Frühling fällt der Thau am starcksten, weil viele Feuchtigkeiten vorhanden, und die Wärme nicht so starck, daß sie dieselbe hoch genug aufziehen könne, Wolcken daraus zu zeugen. Häufig fallender Thau ist ein Vorbote einer klaren Lufft und guten Wetters. Wenn es sich zum Regen neigt, oder windig ist, fällt kein Thau, weil der Dampff in der feuchten Lufft hängen bleibet, oder von dem Winde weggeführet wird. Der Thau, ob er wohl mit seiner Nässe die Pflantzen und Gewächse der Erden erquicket, schadet doch zuweilen so wohl denselben als dem Vieh, sonderlich wenn er zu starck fället, und grosse Sonnen-Hitze darauf erfolget, indem er jene, nehmlich die Pflantzen und Früchte zur Fäulnis bringt, diesem dem Vieh aber die Raude, und wenn es dergleichen Kräuter genüesset, den Durchlauff zuziehet, welches die scharffe darunter vermischte Dämpffe verursachen, so aus faulen, sältzigen oder schweflichen Orten aufsteigen; dahero es auch vor ungesund gehalten wird, in der Abend-Lufft, wenn der Thau fällt, zu gehen, weil man nicht vermeiden kan, dieselbe durch den Athem an sich zu ziehen, wie fleißig man sich sonst bedecket hätte. Etliche schreiben dem Thau grosse Tugenden zu, sonderlich dem Mayen-Thau; es läst sich auch einigermassen hören. Denn der Thau oder die aufsteigenden wässerigen Dünste werden um diese Zeit von denen Ausdünstungen der sich gleichsam verjüngenden Erde, und vieler nitrösen flüchtigen Saltz-Theile aus denen Pflantzen- und Thier-Cörpern, weil die Pori der Cörper um solche Zeit durch die zunehmende Wärme sich besser zu eröffnen beginnen, imprægniret, die Blätter, Blumen und Blüthen aber ziehen die Dünste an sich (siehe Art. Pflantzen) und haben ihre schönste Nahrung davon. Allein es kommt auch darauf an, daß nicht aus andern Gegenden viele widrige Dünste herbey gewehet werden. Uibrigens rathen einige, daß der May-Thau in Tüchern auf Wiesen oder Weitzen-Aeckern gesammlet, in Gefässe ausgedrückt, in Gläser gethan, folglich zur Saat-Zeit in grosse Zuber zusammen gegossen werden solle. Wenn nun der Saame drein geschüttet, und etliche Stunden eingequellet würde, so soll solches denselben dergestalt fruchtbar machen, daß eine ungemein reiche Erndte dagegen zu erwarten. Noch überflüßiger aber soll der Genuß seyn, wenn man von dem Stroh des Saamens, den man erbauen will, zum Exempel, Weitzen- oder Roggen-Stroh, eine ziemliche Menge zu Asche brennet, das Salz davon ausziehet, und mit dem Thau-Wasser, worein man denselben Saamen legen will, vermischet, damit solches Salz sich hierdurch in den Saamen einquelle. Oder man soll auch eine ziemliche Menge Weitzen oder Korn in dem Thau-Wasser verfaulen, hernach den Safft davon ausdrucken, und das Getraid darinnen, ehe man es säen will, einweichen lassen. Wiewohl alle diese Processe viel leichter bey kleinen Oeconomie-Haushaltungen, als bey grossen Land-Wirtschafften, wo ein starcker und weitläufftiger Feld-Bau vorhanden, sich practiciren lassen dürfften.

Thau-Erde, oder **Tag-Erde**, heisset beym Wein-Bau die obere Erde, so weit sie vom Regen und Sonnen-Schein durchdrungen und fruchtbar gemachet wird.

Thauschlächtig, nennen die Jäger, wenn ein wildes Thier im Thau gegangen, und die Tropffen am Korne oder Gras abgeschlagen.

Thau-Wurtzeln oder **Tage-Wurtzeln**, sind an einem Weinstock diejenigen Wurtzeln, so zur Seite derselben hinaus wachsen, und zwar so tieff, als ungefehr der Thau eindringen kan. Bey dem Räumen im Wein-Berge wird das Erdreich um den Wein-Stock mit der Hacke bis an die Thau-Wurtzeln aufgerühret, und zugleich die obersten Wasser-Wurtzeln abgerissen, damit die Pfeil-Wurtzel sich desto tiefer strecken, und besser stärcken möge.

Thee, sind zarte, dunckel-grüne, längliche am Rande herum eingekerbte, und vorne spitzige gedörrte Blätter, so aus Ost-Indien, vornehmlich aber aus China und Japan zu uns gebracht, worauf siedend heiß Wasser gegossen, und dasselbe, wenn es die Krafft der Blätter ausgezogen, noch also warm mit oder ohne Zucker, als ein Heil-Mittel, oder als eine Delicatesse getrunken

wird,

wird. Der Strauch, daran diese Blätter herfür kommen, soll einem Rosen-Stock gleich, und überall mit Blumen und Blättern bedeckt seyn. Diese letztere sind von unterschiedlicher Grösse, indem die an den untersten Zweigen sitzen, die grössesten sind, aber bis an den Gipffel hinaus immer kleiner fallen. Sie sind auch nicht von einerley Güte, massen die kleinesten die besten, so daß offt fünfferley Sorten von einem Stock gelesen werden. Aus den Zweigen kommen zuerst grüne Knospen hervor, aus diesen aber brechen weisse Blümlein, die von aussen sechs Blätter haben, inwendig aber mit noch mehrern besetzt sind. Diese setzen zuletzt einen Knopff, der einen schwartzen Saamen enthält, aus welchem junge Pflantzen erzielet werden, die nach dreyen Jahren zum versetzen taugen: denn dieser Strauch wächset nicht wild, sondern muß gepflantzet, und in hebem Land etwa drey Fuß weit von einander gesetzet werden. Gedachten Saamen, oder die frische Saat lassen die Ost-Indianer nicht aus ihrem Lande, sondern, wenn sie selbigen an einen Fremden verkauffen, werffen sie solchen erst in ein kochendes Wasser, um zu verhindern, daß andere Nationen dergleichen nicht säen können. Der Thee, so in unsere Länder eingeführet wird, ist gemeiniglich auf zweyerley Art getrocknet, sintemal die Japaner ihren Thee gantz anders, als die Chineser zubereiten. Denn diese pflücken alle Blätter, und zwar, um die Aeste dieses kleinen Baumes nicht zu beleidigen, iedes absonderlich ab, worauf sie solches sauber in ein Körblein legen, nach Hause tragen, und in eine warm gemachte Pfanne werffen, selbige umrühren, und also nählich trocknen lassen; hernach legen sie diese getrockneten Blätter auf feine Matten, und rollen sie in einander, alsdenn schütten sie selbige wieder in ihre Pfanne, trocknen sie abermal, werfen sie alsdenn wieder auf die Matte, rollen sie aufs neue zusammen, und bringen sie hierauf abermal wieder in die Pfanne, bis sie völlig getrocknet sind, und dieses wiederholen sie öffters; zuletzt legen sie diese getrockneten Blätter in zinnerne Gefässe oder blecherne Büchsen; weil sie auch aus der Erfahrung wissen, daß der Thee von der freyen Lufft verdorben werde, und daß eben derselbe nicht allein eine schwartze Tinctur an sich nehme, sondern auch der Zungen einen unangenehmen Geschmack verursache; so legen sie, solches zu verhindern, in die Mündung der Flasche ein besonderes Stücke Holtz, welches alle Säure an sich ziehet, und den Thee davon befreyet. Die andere Manier, welche die Japaner haben, bestehet darinne, daß sie die Blätter ebenfalls sauber und zärtlich abpflücken, dieselben aber zwischen Papier trocknen, welches denn die Ursach ist, warum der Japanische Thee nicht so sehr, als der Chineser ihrer in einander gerollet ist. Der Kayser-Thee kommt auch aus Japan, und hat nebst dem jungen Thee, oder der Thee-Blume, einen weit bessern und gantz andern Geschmack, als die andern Arten. Je grüner der Thee, oder dessen Wasser, ie besser ist er; derjenige aber, der etwas röthlich aussiehet, ist alt, und wird in Indien Thee-Bou genennet. Der Thee, welcher, wie gedacht, allezeit warm genossen werden muß, soll den Magen und das Haupt stärken, die Flüsse zertheilen, die Lebens-Geister ermuntern, die Nieren reinigen, vor den Stein präserviren, Schlag-Flüsse verhüten, dem Schwindel, der Engbrüstigkeit und dem Herz-Klopffen widerstehen, den rauhen Hals lindern, und das scharffe scorbutische Geblüte versüssen, nicht weniger die Trunckenheit vertreiben, und nieder nüchtern machen. Wie aber durch den Misbrauch die besten Sachen unnützlich und schädlich werden, also geschichet es auch beym Thee, indem derselbe allzu starck gebraucht, die natürliche Feuchtigkeit verzehret, und durch seine allzuflüchtigen Theile gar zu sehr austrocknet, dahero die Schwindsüchtigen, und die zu einem austrocknenden Wesen inclviren, sich davor zu hüten haben. Von dem so genannten Europäischen Thee, oder dem preißwürdigen Ehrenpreis, siehe an seinem Orte. Der Zeug oder die Geräthschafft, so man bey dessen Gebrauch benöthiget, sind folgende Stücke:

Thee-Büchse, oder Capsel, ist ein meist von verzinntem Blech, oder aus Bley viereckigtes Behältniß mit einem engen Hals und Deckel, darinnen der Thee von der Lufft bewahret, und zum Gebrauch gut erhalten wird.

Thee-Kanne, ist ein kleines von Meßing, Blech, Porcellan, Siegel-Erde, Serpentin-Stein, oder Zinn rund verfertigtes Geschirr, mit einer Handhabe und Schnaute, worinnen der Thee aufgegossen wird; ist insgemein nur auf eine oder zwey Personen eingerichtet, denn wenn es auf mehr Personen gerichtet und mit etlichen Hähnlein versehen ist, heisset es ein Thee-Pot.

Thee-Kessel, ist ein mäßiger küpfferner Kessel mit einem Deckel, einer Schnaute, und von oben her mit einem hohen Spriegel versehen, worinnen das Thee-Wasser gekocht zu werden pfleget.

Thee-Köpffgen oder Schälgen, sind diejenigen irdenen Geschirre, darein man den Thee zu giessen, und alsdenn aus selbigen zu trincken pfleget; es sind dieselben gemeiniglich etwas kleiner als die Caffee- und Chocoladen Köpffgen.

Thee-Pot, siehe Thee-Kanne.

Theer, ist ein klares hartziges Oel, welches aus alten Fichten und Kiefern, oder Kien-Stöcken und Wurtzeln durchs Feuer ausgezogen wird. Es geschiehet solches auf dreyerley Art: Einmal wird das Fichten- und Kiefern-Holtz in einen kleinen Meuler eingesetzet, und zu Kohlen gebrannt, da denn

den im ersten Bägen das Theer heraus-läuft, welches unten in einen von Leimen gemachten Kessel aufgefangen wird; oder, man verbrennet auf der Theer-Hütte das hierzu bestimmte Holz in einer Grube, oder in besonders dazu gebauten Theer-Oefen, da denn unweit davon in einem Loche das Theer sich sammlet. Weil aber an vielen Orten das Theer aus dem Stamm-Holtze zu machen, nicht mehr vergönnet ist, als werden nunmehro die Stöcke und Wurtzeln von denen Kiefern darzu gebraucht, und das Theer in denen Theer-Oefen daraus gezogen. Es wird zwar in Deutschland hin und wieder viel Theer gemacht, das meiste und beste aber kommt aus Schweden und Norwegen, und ist unter allen das Gothländische das beste. Die vier Sorten, darinnen es zu Kauff gebracht wird, sind folgende: 1) das dünne, so ganz klar und wie Oel so reine ist: 2) das Marcheer, welches körnigt; 3) das geschmeidig dicke, und denn 4) das ganz dicke. Man bedienet sich dessen vornehmlich bey dem Schiff-Bau. Die Zimmer-Leute brauchen es, die Köpfe, oder äussersten Ende der Balcken, so weit sie in die Mauer zu liegen kommen, so wohl, als anderes Holtz-Werck, das an der Lufft stehen bleibt, oder in das Wasser kommt, als Schirm-Dächer, Rinnen, u. d. g. damit zu theeren. Die Haus-Wirte und Fuhrleute aber brauchen es so wohl bey dem Vieh, als die Achsen ihres Fuhrwerckes damit einzuschmieren, damit es besser von statten, und nicht so sehr über Schiff und Geschirre gehe.

Theilbare Güter, waltzende Güter, sind eigene oder erbliche Güter, so unter die Erben ohne Unterschied gleich getheilet, und von den Lehn- oder Zins-Gütern, als die nur auf gewisse Erben verfallen, darinn unterschieden werden. Denn ob wohl die Zins-Erben-Zins-, und in deutscher Sprache uneigentlich so genannten Lehn-Güter, meistentheils Erb-Güter, und an und vor sich unter sämtliche Kinder und Erben getheilet werden konten, so würde doch solches nicht allein dem Zins-Herrn sehr schädlich und unbequem seyn, sondern auch einem wichtigen Objecto der Landwirtschafft, in so ferne solche in Ansehung ihres Flors im ganzen Lande betrachtet wird, nehmlich denen Land-Gütern der Verfall zu wege bringen, wenn man nicht darüber hielte, daß ein solches zu der Viehzucht und dem Ackerbau aus verschiedenen Pertinentien nach einem gehörigen Verhältniß zusammen geschlagenes und mit vieler Mühe nach langer Zeit offt erst zusammen gebrachtes, aus Feld, Garten, Wiesen, Holtz, Haus, und Hof bestehendes Gantze, nicht wieder zertheilet und vereinzelet werden dürffte. Und daher ist in vielen Landes-Ordnungen die Land-Policey-Ordnung, daß die Bauer-Güter nicht zerrissen oder zertheilet werden dürffen, daß, was einmahl eine gewisse Zeit damit incorporiret gewesen, davon nicht vereinzelt, und was auch denen abgerissen worden wiederum dazu gebracht, ja von denen Besitzern gegen Erlegung des Kauf-Preis hergegeben, und in die Besitzer derer Güter abgetreten werden müste. Man lässet daher kaum nach Gelegenheit der Umstände nur zu, daß solche Güter in Halb-Güter, oder wenn sie sehr wichtig, in Drittel getheilet werden dürffen. Ja weil auch in Ansehung derer auf solchen Gütern haffenden Dienste, Frohnen und Landes-Abgaben grosse Verwirrung und Ungemach entstehen muß, wenn die Güter so zertheilet werden dürffen; so ist es an manchen Orten, und in manchen an sich grossen und schönen Dörffern etwas recht schädliches, daß man daselbst aus eingebildeten Herkommen und Privilegien fast jedem Bauer vergönnet, sein Gut unter seine Jungen und Mägden offters nur Acker- oder drey Viertel-Acker-weis zu vertheilen. Aller müssen zwar eben deswegen eine grosse Menge Leute zu solchen Dörffern, wie z. E. zu Brembach im Thüringischen, bey Buttstädt, auf einander gleichsam hucken, und zusammen, gleichwohl aber, da ihre Menge zu der daselbst möglichen Grösse der Land-Wirtschafft viel zu groß ist, meistentheils arme Leute sind, die an Diensten, Steuren und Gaben nichts rechts leisten können, ohnerachtet sie solches wegen der schönen Gegend gar wohl thun könten, wenn man das allgemeine Beste dem Privat-Interesse, so sich diese Leute nur bey dieser Freyheit einbilden, und dem thörichten Herkommen gebührende vorziehen wolte. Allein, so richtig nun auch dieses alles ist, so gut ist es doch auch, wenn an einem Orte noch einige theilbare Güter, die man einzeln kaufen, verkaufen, erben kan, übrig behalten werden, damit Häusler, Tagelöhner und andere dürfftige Leute auch ein wenig Acker haben können.

Theilung, heisset die Zergliederung eines Gantzen in seine Theile. Hauptsächlich hat diese in Erbfällen statt, wo mehr als ein Erbe von dem Erblasser vorhanden, und von diesem keine Eintheilung selbst vor dem Tode gemacht worden. Es müssen derohalben zuvorderst alle Güter, auch die, worauf Schulden haften, mit Nutznießung oder anderer Beschwerniß beleget, aufs genaueste angeschrieben, durch unpartheyische Leute ordentlich tariret, alsdenn in gleiche Theile gesetzet, und einem jeden Erbe das seine durch das Loos angewiesen werden. An vielen Orten Deutschlandes ist hergebracht, daß der älteste Bruder theile, und der jüngste liese oder führe.

Theuerung, ist der Zustand der nothdürfftigen Erhaltung des zeitlichen Lebens da insonderheit die nothwendigen Lebens-Mittel im Preis höher steigen, als es der Nahrungs-Gewinn in einer Stadt oder einem Lande ertragen kan. Daher wo viel Verkehr und viel Gewinn ist, dem ungeachtet auch der hohe Preis der Victualien noch keine Theurung anmachet.

Und

Und also muß man allezeit, wenn man urtheilen will, ob Theurung vorhanden, die beyden Dinge in ihrer Verhältniß gegen einander betrachten, da man denn finden wird, daß, wenn gleich z. E. die Victualien dreymal höher im Preise sind, als anderswo, dennoch deswegen, wenn nur auch gute und diesem proportionirliche Nahrung und Gewinn vorhanden ist, solches noch keine Theurung sey. Und dieses ist die Ursache, warum man nicht schlechterdings von dem hohen Preis der Victualien gleich auf Theurung oder einen schlechten Nahrungs-Zustand schliessen, sondern vielmehr im Gegentheil offt daraus erkennen kan, es sey an einem Orte viel Nahrung, Gewinn und Geld vorhanden, z. E. in Holland sind die Victualien sehr theuer, wenn man andere Oerter dazu hält; allein es ist auch Nahrung, Gewinn und Geld vorhanden. Eben so kan man von Leipzig zu dieser Zeit urtheilen. Man siehet also daraus, daß ein Cameralist und Politicus sich nicht gleich an das gemeine Klagen einzelner Leute über Theurung kehren dürffe, sondern diese Sache gantz anders nach ihrem wahren Grunde beurtheilen und untersuchen müsse. Die Ursachen der Theurung sind theils in dem allgemeinen Nahrungs-Abfall zu suchen, welcher Articul nachzusehen, theils aber ist die Theurung in die allgemeine und besondere, so wohl in Ansehung der Güter als der Gegenden und Oerter zu unterscheiden, da sich denn mancherley Ursachen herfür thun. Der Mißwachs in Feld-Früchten, Vieh-Sterben, und die Rarität oder allzu geringe Menge der Victualien in Vergleichung der Menge derer, die sie brauchen, sind die gemeinsten Ursachen; sonderlich wird diese letzte nicht nur durch erstgedachte Dinge, sondern auch durch unbedachtsame Ausfuhre oder verschwenderische Consumtion, oder aber durch Faulheit, wenn man die Victualien weder roh noch verbessert im Lande zu gewinnen trachtet, durch den Mangel der Zufuhr, derselben Verspertung durch Krieg, Unruh, Pest, schwere Impositen, schlechten Verkehr und Handel mit andern Ländern, und dergleichen verursachet. Uber dieses alles aber verursachen die Theurung auch unbedachtsam verstattete Monopolia und Propolia, Auf- und Vorkäuffereyen. Sonderlich muß in einem Lande oder an einem Orte dahin gesehen werden, daß die Theurung in denenjenigen Dingen verhütet werde, die alle Arme und Reiche unentbehrlich zu ihrem nothdürfftigen Unterhalt brauchen. Und hat man die Ursachen derselben zu verstopffen, oder doch ihre Wirkung, die Theurung abzuwenden und zu verringern, wenn man fein von weitem und vorläuffige Sorgfalt anzuwenden ziemlicher massen von Seiten einer wohleingerichteten Policey in seiner Gewalt hat. Denn die Theurung in denen übrigen Dingen lässet sich nicht allemal verhüten. Ja es ist nicht einmal jederzeit rathsam, vor dem Verkehr, Handel und Wandel, und auch in Ansehung der Policey-Mittel und Absichten, als welche offters erfordern, daß man gewisse Waaren, womit z. E. Luxus getrieben, oder wofür das Geld aus dem Lande geschleppet wird, durch allerhand Mittel theuer mache, ob wir eben gleich nicht billigen wollen, was einsmahls denen Holländischen Kaufleuten Schuld gegeben wurde, daß sie nemlich eine ungemeine Menge Zimmet-Rinde verbrennet hätten, damit diese Waare theurer, und der Vorrath derselben desto höher ins Geld gebracht werden möchte. Es ist überdem auch in manchen Negotiis ungemein viel daran gelegen, daß die feste Hand darinne gehalten, z. E. die Waare in einem hohen und Gewinn bringenden Preis erhalten werde, nicht aber zu sehr herunter falle, als welches ein Landes-Herr am besten zu bewirken vermögend ist. Was aber die Mittel anlanget, die Theurung der allgemeinen nothwendigen Dinge zu verhüten, oder doch zu verringern, und solglich die bekannten Folgen derselben, darunter Hungers-Noth, ansteckende Seuchen, Entvölckerung der Länder und Städte, ja der Verfall aller Nahrung und Wirtschafft die empfindlichsten sind, abzuwenden: so kommen solche auf eine beständige und schon lange vorher anzuwendende Sorgfalt an, damit die Ursachen der Theurung nicht existiren, oder wenn sie existiren, solche bald gehoben werden können. Eine recht schöne Ausübung findet man an denen Anstalten, die Joseph in Egypten wegen der bevorstehenden Theurung machte. Und ob man gleich nicht so gewiß, wie dessen prophetischer Geist eine bevorstehende Theurung voraus sehen kan; so hat doch eben dieses Exempel die Verfahren schon längst bewogen, sonderlich die verläuffig und in guten Zeiten nach und nach aufzurichtenden, und mit hausmütterlicher Klugheit zu unterhaltenden allgemeine Proviant- und Korn-Häuser oder Proviant-Magazine als ein solches Mittel anzusehen. Allein über dieses so dienet auch die Anstalt dazu, wenn man einzelne Partie immer mehr und mehr dahin zu bringen trachtet, daß sie in ihren Wirtschafts-Geschäfften unter andern die Anwendung des Vermögens so einrichten, daß ein jeder einen jährlichen proportionirlichen Uberschuß und Vorrath erlange. Und eben von diesem vorhandenen Particulair-Vorrath muß die Policey sonderlich in Ansehung derer nöthigen Victualien beständige Nachricht haben und einziehen. Darauf gründet sich die Visitation der Korn-Boden ꝛc. in einem Lande. Allein es muß auch nachhero, wenn die Theurung wirklich eintreten will, dahin gesehen werden, daß dieser Vorrath recht gebrauchet, nicht aber durch Schinderey und Wucher die Theurung erst recht befördert werde. Eben diese Regel giebt auch die Anstalten an die Hand, ob und wie man Aufkäuffer in Victualien zulassen, und selbige in Ordnung halten müsse? Denn auch diese sind ein Mittel, wenn sie in gehöriger Ordnung gesetzet werden, die

Theurung zu verringern. Nicht weniger gehören auch hieher wohl eingerichtete und immer zu revidirende öffentliche Taxen. Siehe den Art. Taxe. Eine allzu unproportionirliche Menge des Volcks verursachet auch bisweilen Theurung. Deswegen es öffters vor eine göttliche Vorsorge zu halten, wenn er solche Dinge kommen lässet, dadurch sie etwas vermindert wird. Allein man hat auch von Seiten der höchsten Gewalt allerhand Mittel, diese Ursache zu heben. Ehemals war die Anrichtung neuer Pflantz-Städte, Colonien ꝛc. in andern Ländern, sonderlich bey denen fruchtbaren, und doch noch in Nahrungs-Geschäfften unerfahrnen Deutschen im Gebrauch. Daher kamen unter andern die Züge der Völker in Europa. Allein es ist gewiß, wenn man die Nahrungs-Geschäffte nur immer vergrössert, so wird selten über zu viel Volck, und das sich nicht ernähren konte, geklaget werden können. Da aber diese Vergrösserung Zeit erfordert, und also nicht gleich diese Wirckung thut, so ist man doch genöthiget, auf die Verringerung der Menge bisweilen zu dencken. Dazu gehöret nun 1) die bessere Vertheilung des Volckes im Lande selbst, da sie von solchen Orten, wo sie gleichsam zusammen hucken, in andere Gegenden versetzet, gezogen, und gelocket werden, wo es fehlet, wozu eine kluge Regierung 100 Mittel finden kan, daß alles mit gutem Willen der Leute geschehe. 2) Die Veranstaltung, daß alle Jahr eine ziemliche Menge in andere Länder, um was zu lernen, oder zu gewinnen, in gewisser Ordnung reise. 3) Der Miles perpetuus und die Verhandelung der Hülffs-Trouppen, wofür Subsidien-Gelder gezogen werden, gehöret auch hieher, und hat noch vielen andern Nutzen. 4) Viele Staaten sind deswegen auch genöthiget, in beständigen Kriegen ein Arcanum politicum zu suchen. Franckreich kan solches bestätigen. 5) Die Veranstaltung des auswärtigen See- und Land-Handels aber samt denen Schiffahrten ist noch ein billiger und besseres Mittel dieses Zwecks. Andere Mittel, z. E. die Verbietung und Hemmung der Ehe, und Hegung des ehelosen Standes, sind gefährlich und wider das göttliche Gesetz. Noch einige wirtschafftliche Sprich-Wörter sind von der Theurung zu mercken. Denn man sagt im gemeinen Sprichwort: Die Dürre macht selten, überflüßiger Regen aber allezeit Theurung; weil durch den letztern Saat und Erndte gehindert wird. Und hieher gehöret auch das Sprichwort: Geräth das Getraidig auf dem Sande, so wird Theurung im Lande. Denn in allzu nassen Jahren geräth das Getraide in denen Sand-Ländern besser, als in den besten und fruchtbarsten Feldern. Wenn auch eine gantze Gegend durch Schauer- und Hagel-Wetter Schaden leidet, so folget Theurung; ein schmaler Strich aber trifft nur, die es trifft, macht aber keine Theurung.

Theriac, ist fast eben ein solches Compositum, als der Mithridat, nur daß dieser jederzeit schwärtzer, hitziger und stärcker als der letzte. Siehe diesen Artickel. Der beste Theriac kommt aus Venedig, und ist eine gute Artzney, auch vor viele Vieh-Kranckheiten.

Theriac-Kraut, ist nichts anders, als der gemeine Baldrian, welcher Artickel nachzusehen.

Thermometer, ist eine Art von Wetter-Gläsern, die Beschaffenheit der Wärme und Kälte der Lufft das gantze Jahr hindurch, ja fast alle Tage und Stunden, dadurch so genau als möglich zu erforschen. Es wird auf mancherley Art zugerichtet. Die gemeinsten sind das Holländische und Florentinische. Beyde bestehen aus engen gläsernen, mit gefärbtem Spiritu vini angefüllten Röhren, mit dem Unterschied, daß bey der ersten Art der Spiritus in der Rohre steiget, wenn die Lufft kalt, und fällt, wenn sie warm wird; bey der andern aber durch das Steigen die Wärme und durch das Fallen die Kälte angezeiget werden. Zu dem erstern nehme man eine enge gläserne mit einem Knopf oder Blase versehene Röhre, halte den Knopf oder die hohle Kugel ein wenig über ein Kohl-Feuer, daß er erwarme, und die darinnen enthaltene Lufft verdünnet und einigermassen ausgetrieben werde. Denn giesse man vermittelst eines subtilen Trichterleins gefärbten Spiritum Vini, oder starcken Brantewein darein, und eben dergleichen auch in ein Gläslein mit einem engen Hals, dergleichen man in den Apothecken zu gebrauchen pflegt, und zwar in dieses letztere so viel, daß es bald voll werde; denn halte man die Oeffnung der Röhre mit dem Finger zu, wende selbige um, und stelle sie geschwind in das Gläslein mit dem engen Hals, also, daß das Loch der Röhre oder Phiole recht mitten auf das in der Mitten erhöhete Hügelein zu stehen komme; denn verstreiche und verschliesse man die Mündung solchen Glases mit Wachs, also daß die Phiole gerade und unbeweglich darinnen stehe, und der Brantewein nicht ausrauche, denn sonst würde es im Winter nicht dauren, sondern gefrieren und das Glas zerspringen. Das Wachs kan mit schönem Papier oder Taffet überkleidet werden. Dieses also zubereitete Thermometer wird auf ein mit weissem Papier überzogenes Bret oder Gestell befestiget, an einen gewissen Ort in die freye Lufft gesetzet, und an den Seiten herunter etliche Linien, als ob man einen Maaß-Stab darauf abtheilen wolte, gezogen, und die Abtheilung folgendergestalt gemacht: Im Winter setzet man ein wenig Wasser in einem Glase unweit davon, wenn nun solches gefrieret, so siehet man, wie hoch der gefärbte Brantewein oder Spiritus in der Rohre gestiegen, und bezeichnet den Ort auf die an der Seite gezogene Linien mit einem Strich. Im dem Sommer leget man oben ein wenig Butter auf die Phiole, und merket, wenn dieselbe zu schmeltzen anfängt, wie

weit

weit sodenn der gefärbte Brantewein achet, und zeichnet solches auf dem Papier, wie zuvor, mit einem Strich. Den leeren Raum zwischen diesen beeden Zeichen oder Strichen theilet man in zwey gleiche Theile, so wird die Mitte eine gemäßigte und temperirte Lufft bedeuten; den Zwischen-Raum aber von dem obern Strich bis zu diesem Mittel-Punct theilet man in zehen gleiche Stuffen, und denn auch die andere Helffte bis zu dem untern Strich ebenfalls in zehen gleiche Theile, so deuten die obern die kalte Lufft, die untern aber die warme Lufft an; iedoch, weil es offt geschichet, daß eine ausserordentliche Kälte, und im Gegentheil eine gantz ungemeine Hitze sich ereignet; so pfleget man so wohl über dem obersten, als unter dem untersten Strich noch vier andere zu verzeichnen, um die höchsten Grade der Hitze oder Kälte dadurch anzuzeigen und abzumercken. Zu der andern Art, welche heutiges Tages am üblichsten, nimmt man eine von schönem weissen Glas geblasene Phiole mit einem langen Hals, deren Kugel nach der Länge desselben nicht gar zu groß, sondern wohl proportionirt ist, diese macht man über einem Kohl-Feuer ein wenig warm, stecket sodenn die Mündung des Halses oder der Röhre in einen gefärbten Wein-Geist oder starcken Brantewein, so wird derselbe von sich selbst hinauf steigen, und so wohl die Röhre als auch die Kugel anfüllen; hierauf muß man sie umwenden und erkalten lassen, bis die Helffte der Röhre gemachsam ledig worden, alsdenn wird das Mund-Stück gedachter Röhre bey einer starcken Lampe warm gemacht, und vermittelst eines Blas-Röhrleins, wie etwa die Goldschmiede gebrauchen, zugeschmeltzet. Wenn die Röhre also zugeschmeltzet, oder hermetice-sigillirt ist, so wird sie, mit der Kugel unterwärts, an ein hierzu mit Fleiß verfertigtes Gestelle befestiget, und die Abtheilung wie bey der ersten Art gemacht, iedoch mit dem Unterschied, daß oben bey dem äussersten Strich die gröste Hitze, bey dem untersten aber die gröste Kälte angezeichnet werde, weil dieses Thermometer auf eine dem vorigen widerwärtige Weise durch das Steigen die Wärme, und durch das Fallen die Kälte anzeiget. Es ist dieses vor einen Landmann ein nützliches Instrument, wornach er sich mit vielen seiner Arbeiten richten kan.

Theurung, siehe Theuerung.

Thier, dieses Wort, so sonst von dem Griechischen Wort Θὴρ, welches eigentlich ein wildes Thier heisset, herkommt, bedeutet im weitläufftigen Verstande nicht nur eine lebendige, sondern auch empfindende sichtbare und sich von der Stelle bewegende Creatur. Und in diesem weitlaufftigen Sinn heißt auch der Mensch ein Thier. Allein im engern Verstande bedeutet es eigentlich eine solche unvernünfftige Creatur, welche Gott dem Menschen zu gut erschaffen, und ihm gewissermassen unterwürffig gemacht hat. In der alleren Bedeutung aber wird es von dem Vieh überhaupt verstanden, davon der folgende Artickel handelt. Hier betrachten wir eigentlich diejenige Sache, welche durch die engere Bedeutung angezeiget wird. Denn in diesem eigentlichen Sinn ist es eines der wichtigsten Objecte der Landwirtschafft in der Welt. Und unerachtet eben nicht alle Thiere an allen Orten des Nutzens oder aber ihres Schadens wegen bey der Landwirtschafft in Betrachtung zu ziehen, weil sie eben nicht alle an allen Orten anzutreffen sind, und also in dieser Absicht, die Asiatischen, Africanischen, oder auch in Europa einige Spanische, Italiänische ꝛc. Thiere ein unmittelbares Object der Landwirtschafft, z. E. in Sachsen sind, so sind sie doch 1) an diesen Orten insonderheit in Ansehung der wilden Vieh-Nahrung, der Jagd, und so wohl See- als Strohm- und Fluß-Fischerey. Man hat aber auch hier Anmerckungen von den wirtschafftlichen Geschäfften fremder Volcker zu suchen, weil unsere Geschäffte mit denenselben zusammenhängen, da der Zusammenhang der wirtschafftlichen Geschäffte in der gantzen Welt eine wichtige Betrachtung in der allgemeinen Wirtschaffts-Kunst ist. 2) Entstehen daher so viel rohe und verbesserte Waaren, damit so wohl die Land-Wirtschafft bey uns sonderlich wegen verschiedener Mittel gegen menschliche und Vieh-Krancheiten, oder der Materia Medica, so eine Waare ist, die der Land-Wirt gewinnet, und die Medicin fourniret, als auch insonderheit die Stadtwirtschafftlichen Geschaffte derer Handwercker, Manufacturen, Fabriquen und Commercien, viel zu thun haben, daß man wegen dieses Zusammenhanges in einem Wirtschaffts-Lexico ohnmöglich diese Quellen roher Güter, als darum sich eigentlich die Landwirtschafft bekümmert, unberühret lassen kan. 3) Kommen auch unter denen fremden Thieren viele vor, die man vielleicht noch zur Verbesserung unserer Landwirtschafft, auch hier endlich, wie es mit denen Seiden-Würmern schon geschehen ist, einführen kan. Man muß aber auch zu denen noch etwan zu erfindenden Verbesserungen in der Landwirtschaft von denen in der Natur vorkommenden Dingen die ersten Begriffe bekannt machen und aufheben. 4) Endlich so ist auch heut zu Tage wegen derer Menagerien und fremden Thier-Gärten bey Höfen nöthig, daß diejenigen, so mit solchen Thieren handeln oder damit bey Höfen in der Hof-Wirtschafft zu thun haben, einige Nachricht in wirtschafftlichen Schrifften davon finden. Und aus so vielerley Gründen hat man sich bemühet, in diesem Oeconomischen Lexico so viel möglich, sowohl ausländischer, und nicht eigentlich zu unsern wirtschafftlichen zahmen und wilden vierfüßigen, fliegenden, kriechenden und schwimmenden Thieren gehörige Thiere, wie der ausländischen Pflantzen zu gedencken, doch aber dabey sonderlichen Fleiß auf die Nachrichten von unsern nächsten zahmen und wil-

den

den Wirtschafts-Thieren und zwar in zweyerley Absicht zu wenden, nemlich theils um Nutzen von ihnen zu haben, theils ihren Schaden in der Wirtschafft zu verhüten, unter diesen aber noch mehr auf die zahmen Haus-Thiere, und zwar sowohl Haupt- als Neben-Thiere als die allernächsten und gemeinsten Landwirtschafftlichen Objecte bey uns zu sehen. Zumahl da in denen gemeinen Thier-Büchern diese letzten meistentheils am allerseichtesten, am allerwenigsten aber in ihrer Verhältniß zur Wirtschafft betrachtet werden. Wie nun dieses alles unter denen besondern Nahmen derer Arten der Thiere, so viel die Kürtze und der Zweck zulassen wollen, allhier vorgestellet wird: also wird auch bey der wirtschafftlichen Erkäntniß dieses grossen und wichtigen Gegenstandes der wirtschafftlichen Geschäffte eine Nachricht insgemein von einem Thiere oder denen Thieren, sonderlich aber vorausgesetzet, was sie eigentlich sind, worinne ihre gemeine Natur bestehe, wie sie überhaupt unterschieden, wie sie fortgepflanzet und erhalten werden, und was man vor Nutzen nach der Natur der Thiere davon ziehen könne ꝛc. Die Bücher der Natur-Lehre geben zwar diese Nachricht, wiewohl öffters nach ungegründeten Speculationibus, und mit noch schlechterm Nutzen vor die Wirtschafft, sonderlich da die Anatomia und Medicina Zoologica bey uns noch wenig excoliret, die Gelehrten aber auch meistentheils nur auf Speculationen und Curiositäten, nicht aber auf Oeconomica sehen, als davon viele wenig oder nichts verstehen, ja nicht einmahl verstehen wollen, und es wohl gar vor eine schöne Eigenschafft, daß sie nichts verstehen oder sich nicht darum bekümmern, halten. Und wenn auch einige gelehrte Schrifften von der Natur der Thiere insgemein vorhanden, so weiß doch der ungelehrte Wirt nichts davon, oder kan sie, weil sie zu gelehrt und scharfsinnig, oder systematisch, oder in einer fremden Sprache geschrieben sind, nicht brauchen; vor ungelehrte Wirte aber sind eigentlich Oeconomische Lexica recht brauchbare Bücher. Daher ist es nöthig, daß wir uns ein wenig bey diesem Artickel allhier aufhalten. Wenn man demnach einen rechten Begriff, der sonderlich auf viele in der Wirtschafft bey den Thieren vorkommende Dinge passet, von denen Thieren bekommen will, so muß man unter denen Naturkündigern weder gantz allein denen folgen, welche in der erschaffenen Natur allenthalben geistliche und idealisch wirckende Ursachen, nebst der corperlichen Materie annehmen, oder diese wohl gar in Zweiffel ziehen, noch auch diejenigen gantz alleine hören, die alles vor blosse Materie oder vor materielle und mechanische Kunst-Wercke, und also auch die Thiere vor blosse Machinen halten. Denn die ersten vergessen öffters die genaue Betrachtung ihres Leibes, welche uns die letzten mit grossem Fleiß und Nutzen in der Wirtschafft vorstellen, die andern aber wollen wider alle Erfahrung und Vernunfft von keiner Thier-Seele, die man doch auch in der Wirtschafft nicht beyseit setzen kan, wissen, und suchen alle Merckmale einer geistlichen Wirckung aus denen blossen Bewegungs-Kräfften und der Zusammensetzung der verschiedentlich formirten cörperlichen Theile herzuleiten. Ja eben dieses scheinet der erste Schritt bey denenjenigen gewesen zu seyn, die sich endlich gar die Wircklichkeit der menschlichen Seele nicht ohne Verleugnung der wichtigsten Grund-Wahrheiten der Religion zu bestreiten unternommen haben. Siehe Art. Seele. Es ist wahr, wir sehen vor uns einen aus vielerley cörperlichen Werckzeugen zusammengesetzten Bau ihres Cörpers, und kennen viele besondere Bewegungs-Arten gewahr werden, die ohne Bewegungs-Krafft in der Materie voraus zu setzen, und hiernächst ohne diese auf gewisse Zwecke ab- und eingerichtete Werckzeuge, sowohl als ohne ihre künstliche Construction nicht erfolgen können. Allein eben diese Einrichtung des Baues seiner cörperlichen Theile auf gewisse Zwecke setzt eine wirckende Ursache voraus, welche sich diese Zwecke vorstellen und die materiellen Theile der Werckzeuge in ihrer Bewegung bey der Ausbauung, Nahrung und Erhaltung ꝛc. einer solchen Machine dahin richten und dirigiren kan. Ja wir werden selbst in denen Bewegungen, die ein Thier von der Stelle mit seinem gantzen Corper oder einem Gliede desselben macht, gewahr, daß solches nach gewissen erweckten Begierden, folglich nach gewissen Absichten geschehe, mithin etwas in dem Thiere seyn muß, welches empfinden, sich gewisse Zwecke, obwohl dunckel, vorstellen und begehren könne. Wir sehen auch über dieses alle Tage bey denen Thieren ein denen menschlichen Bezeigungen ähnliches Bezeigen, daraus wir bey uns allerhand schwächere und stärckere Reitzungen, Neigungen, Begierden und Affecten schlüssen. Denn sie lassen uns aus keinem andern Grunde Lust, Freude, Frolichkeit, Traurigkeit, Furcht, Zorn, Grimm und Wut an sich sehen. Und wie viele Erfindungen und List lassen die Thiere nicht unter und gegen sich, wenn sie einander nachstellen, und sich überwältigen wollen, sowohl als gegen die Menschen mercken? Man gedencke nur ein wenig an die vielerley Arten der Hunde, und wie sie des Träumens, der Erinnerung und des Gedächtnisses so fähig, ja wie der kleinste Wurm, in seinem Gang dasjenige gewahr wird, so ihm im Wege, und solches zu vermeiden, ingleichen was seinem Leben Gefahr drohet, zu fliehen, demselben zu widerstreben, und sich deshalb zu winden und zu kehren pfleget. Man kan dieses an einer kleinen Käse-Made so gar gewahr werden. Es ist demnach offenbar, daß dieses alles Merckmahle, die wir mit denen Thieren gemein haben, und woraus wir einer Substantz, die mit Vorstellungs-Krafft versehen, ist uns versichert sind, seyn müssen. Warum wollen wir nun nicht auch denen Bestien, obgleich eine unedlere und unvollkommenere zu Vorstellungen und Ideen, folglich zu einer gewissen Art des Denckens vermögende

und

und nach ihrem Cörper auf ihre Thierischen Zwecke abgepassete, mit dem organischen Cörper aber deswegen vereinigte Substantz, oder eine Seele zueignen, die empfinden, nach denen Ideen dieser Empfindungen sich zum Wirken determiniren, sich etwas erinnern, sinnlich einbilden, die Bewegungs-Krafft dirigiren und begehren könte. Wir können dahero denen Worten eines scharffsinnigen berühmten Lehrers der vernünfftigen Weisheit zu Leipzig, unsern Beyfall nicht versagen, wenn er schreibt: das Leben der Bestien äussert sich ja täglich durch so viele Empfindungen ꝛc. daß man denjenigen vor äusserst hartnäckig halten muß, der alles dessen ungeachtet, dasselbe leugnen, oder, wenn ers zur Noth dem Worte nach zugiebt, die Idee desselben auf einen mechanischen Verstand verdrehen, und also das Leben der Thiere, ja wohl auch des Menschen mit den Selbstbewegungen eines Uhrwercks in einerley-Classe setzen wolte. Wenn das Vorurtheil, daß alles, was sich in der Natur reget und beweget, mehr nicht als eine blosse Machine sey, und daß GOtt durch Herstellung der cörperlichen Natur mehr nicht gethan, als daß er ein rechtes Meisterstück der grösten und vollkommensten Machine nach denen so genannten ewigen Bewegungs-Gesetzen der Machine abgeleget habe, ja daß eine solche blosse Machine sich entweder selbst so fortpflantze, oder aber alle Tage von GOtt auf gewisse Zwecke, wie in der Schöpfung unmittelbar ausgebauet werde, durch so augenscheinliche widersprechende Erfahrungen nicht beschämet wird; so glaube ich, daß alle Vernunfft-Schlüsse viel weniger auszurichten vermögend sind. Es werden zwar verschiedene Einwürffe gemacht, und man stellet sich so gar damit allerhand Gefahr der Lehren in der Religion, von der Unsterblichkeit der menschlichen Seele, ihrem Zustand nach dem Tode, der Auferstehung der Leiber vor, und suchet gefährliche Folgen zu zeigen. Es ist aber leicht darauf zu antworten, und schon geantwortet worden. Wie denn insonderheit in diesem Jahr der Herr Prof. Winckler in Leipzig, etliche Philosophische Untersuchungen, ob die Seelen der Thiere mit ihren Leibern sterben, in Deutscher Sprache drucken lassen, worinne diese Einwürfe abgelehnet. Und wer noch mehr davon lesen, oder doch Schrifften, Meinungen und Historica davon wissen will, kan das Lexicon Philosoph. sub tit. Bestie und Thier nachsehen. Uber dieses alles kan man gar wohl zulassen, daß nicht alle Thier-Seelen von gleicher vermögender Vorstellungs-Krafft, ja noch gar weit darinne von der vernünfftigen und zu ewigen Zwecken erschaffenen Menschen-Seele unterschieden seyn. Denn man findet zwar an allen Thieren eine schwächere und stärckere Empfindungs-Krafft und Merckmahle, daß von ihrer Seele die Wirkungen ihrer mit Bewegungs-Krafft versehener Glieder, nach gewissen Zwecken dirigiret werden. Selbst die Insecten zeigen dieses. Und ob auch gleich die Naturkündiger gewisse Pflanzen, die nicht von der Stelle kommen, wiewohl nicht ohne Widerspruch anderer, vor Thiere halten, z. E. die fest-sitzenden Meer Eicheln, die Meer-Hütlein, die Meer-Datteln, Spitzschrauben, die Meer-Schincken und Muscheln, die Schnappschulpen; so müssen sie ihnen doch nicht nur die Empfindung, sondern auch die Richtung der innerlichen Bewegung in ihrem Bau auf gewisse Zwecke zugestehen. Inzwischen ist doch dieses richtig, daß nicht alle Thiere ein Gedächtniß, eine Einbildungs-Krafft, und noch weniger ein Vermögen haben, so dem Ingenio, und der Dichtungs-Krafft, wie bey denen Affen und einigen Hunden, sehr ähnlich kömmt. Inzwischen findet man doch sonderlich unter denen edelen und vollkommenern vierfüßigen Thieren verschiedene Arten, die dieses alles haben, obwohl auch diese hinwiederum der Schwäche, Stärcke, Lebhafftigkeit und Mattigkeit dieser Kräffte nach gar sehr, theils von Natur, theils auch nachhero an ihrem Wircken selbst, der erlangten Fertigkeit nach unterschieden sind. Allermassen auch dieses von vielen Thieren bekannt ist, daß ihre Vorstellungs-Kräffte so wohl an sich, als in so ferne sie die Wirckungen der Bewegungs-Kräffte nach der Gleichförmigkeit ihres Cörpers dirigiren, durch die Ubung geschickter und fertiger gemachet werden können, wie abermahls bey uns die Pferde-Zucht in der Wirtschafft überhaupt, die Hunde-Zucht in der Jägerey, die abgerichteten Staare und Canarien-Vögel, it. Falcken und Habichte klärlich beweisen. Und eben dieses giebt auch zu erkennen, wie nöthig in einigen wirtschafftlichen Geschäfften mit denen Thieren, die Erforschung der eigentlichen Stärcke und Schwäche ihrer Seelen-Kräffte sey, wenn man eines theils in der Zucht schöner und wohl dreßirter Thiere klug verfahren, andern theils aber von dem Nutzen der Thiere, den wir von ihrer Seele, und zwar bey einigen vornehmlich in der Wirtschafft, wenn sie mehr Arbeits- als Nutzungs-Thiere sind, haben können und müssen, urtheilen wollen: Zu geschweigen, daß niemand die Sünden des Misbrauchs der Thiere recht einsehen kan, welcher denenselben keine geistische Empfindung, die sich bey ihrem Gebrauch wieder ihren Zweck mercken lässet, zueignet. Vergleichet man auch die Thierische Seelen mit dem Menschen, so möchten zwar etliche, wo nicht in allen, dennoch in einigen sinnlichen Empfindungs-Arten, ingleichen in dem Vermögen die Hefftigkeit der Anstrengung der Kräffte, die sie haben, oder daß selbige viel hefftiger gemacht werden können, den Menschen übertreffen. Denn das erste beweiset der scharffe Geruch, das leise Gehör, und das ungemein zarte Gefühl, sonderlich an dem Ungeziefer, ja auch zum Theil der Geschmack bey einigen Thieren, das andere aber die grosse Hefftigkeit mancher thierischen Affecten. Allein eben dieses letzte kommt grösstentheils bald auf verschiedene besondere Beschaffenheit ihrer Cörper, bald aber auch auf den Vorzug an, den die menschliche

Seele durch ihren Verstand und Vernunfft, durch ihr Vermögen nachzudencken und deutliche Vorstellungen zu haben, und die vielen übrigen Vorzüge, so sie durch diesen grossen Unterschied selbst in der Einbildungs-Krafft, im Gedächtniß und im Ingenio erlangen kan. Als wodurch sie nach denen Zwecken des Menschen nicht nur vermögend ist, nach dem Zustand des menschlichen Cörpers, sich die Welt viel vollständiger, klärer und deutlicher, als die Thiere nach dem Zustand ihres Cörpers, und nach ihren Zwecken, sondern auch übersinnliche und geistliche, göttliche Dinge, mit einem Bewust seyn vorzustellen, über dem aber eines gantz andern Unterrichts, als die Thiere fähig ist. Und aus diesen kurtzen Anmerckungen wird man also sehen, was man eigentlich von denen Seelen der Thiere vor Begriffe zuverläßig haben könne, und was eine unvernünfftige, obwohl viel vollkommenere Thier-Seele als eine Pflantzen-Seele sey. Ja man wird erkennen, daß sie eigentlich mittelbar oder unmittelbar, directe oder indirecte zum Nutzen des Menschen erschaffen, und bloß die Erhaltung ihres Lebens und Leibes zu dieser Absicht zum Zwecke haben, mithin deswegen ihr Futter an seinem Ort suchen und wehlen, folglich sich von ihrer Stelle bewegen müssen. Und solcher Gestalt werden wir nicht Unrecht thun, wenn wir die Thiere als Machinen ansehen, die mit einer verschiedenen unvernünfftigen Seele belebet seyn. Ja ein Wirt siehet auch, warum er sowohl die Seele als den Leib der Thiere, bey der zu seinen Geschäfften damit nöthigen Erkänntniß und Untersuchung, in Betrachtung zu ziehen habe. Wir können hier von ihrer Seele ausser dieser kurtzen Anleitung nichts mehr anführen. Von ihrem Leib aber wollen wir hernach noch etwas gedencken, hier aber nur noch etwas von dem Unterschied der Thiere von dem Menschen, der von der Seele und dem Leibe herkommt, berühren. Man muß sich überhaupt in acht nehmen, denen Thieren nicht zu viel und nicht zu wenig beyzulegen. Das erste thun diejenigen, die durch ein analogum rationis, so sich bey einigen Thieren erblicken lässet, verleiten lassen, ihnen wohl gar Vernunfft, eine eigentliche Freyheit des Willens, u. eine Fähigkeit des Gesetzes beyzulegen. Von der andern Art sind diejenigen, die wir schon angeführet, und welche blosse Machinen aus ihnen machen. Inzwischen ist doch gewiß, daß der Leib des Menschen auch viele Vorzüge habe. Z. E. daß er aufrecht gehet, und mit Händen zu eigentlichen Thaten und Kunstwercken, ausser sich in andern Dingen geschickt, ja mit mehrer Nothdurfft und Bequemlichkeit versehen, deshalb aber auch in einigen Dingen, was seinen innerlichen Bau betrifft, von denen Thier Cörpern unterschieden sey, wie aus der Zergliederungs-Kunst bekandt ist. Allein die Erhaltung und das Wachsthum geschiehet bey denen Thieren viel schneller und leichter. Es wird dessen Ordnung nicht so leicht, als bey denen Menschen gestöret. Die Gebur der Thiere ist viel leichter, und die meistent kommen viel stärcker zur Welt, als die Menschen. Das Vieh ist fruchtbarer, als die Menschen. Ja ein iedes ist in seiner Art von stärckerer und gesunderer Natur, als die Menschen. Jenes ist nicht so leicht und so vielen Kranckheiten unterworffen. Viele Thiere zwar sollen auch ein längeres Leben haben, die meisten aber leben kurtze Zeit. Sie sind in der Bewegung ihres Leibes auch, wenigstens was einige Arten derselben betrifft, viel schneller und die Stärcke desselben ist bey vielen viel grösser, und so fort. Was nun den Leib oder den Cörper der Thiere noch insonderheit anbetrifft, wenn man denselben an und vor sich selbst betrachtet, so ist er eine zu einer Thierischen Seele sich schickende, sich selbst bewegende, nährende und vermehrende Machine. Ja man kan ihn auch ein solches nervöses Gewächs nennen. Und in so ferne er ein Gewächs, in so ferne kommt er mit dem Pflantzen-Gewächs in vielen überein. Seine Einrichtung ist insonderheit abgepasset auf die Fortpflantzung, das Wachsthum und die Nahrung, dadurch aber zu verschiedenem Nutzen und Diensten vor den Menschen, das ist seine Natur. Sein Wachsthum ist aber theils ein gemeines, theils ein besonderes. Jenes kommt denen Pflantzen gleich. Bey diesem aber finden wir eine besondere Macht in denen Thier-Cörpern. Alles beziehet sich auf ihren Zweck. Er wird angefangen, ausgebauet, zur Welt gebracht, lebet, wächst, ist gesund und kranck, vermehrt sich nach seiner Art und stirbt endlich. Zum gemeinen Wachsthum ist er mit verschiedenen Gefässen versehen. Sonderlich ist 1) dazu das Geäder in ihm angeleget, welches gleichsam ein besonders durch den gantzen Leib ausgebreitetes Gewächs ist, so in dem Hertzen wurtzelt und seine Blätter und zartesten Zweiglein in denen innern und äussern festen und flüßigen Theilen ausbreitet. Es bestehet aus zu- und abführenden Röhren, die mit allerhand Säckgen, darein allerhand Säffte abgesondert werden, verbunden, und mit Blut oder dergleichen Safft angefüllet, und in Puls- und Blut-Adern zu unterscheiden sind. Sie sind aus Fibern gemacht, in denen Puls-Adern schnellbar, und in denen Blut-Adern mit Klappen angeleget. In beyden sind sie von denen Röhren der Pflantzen unterschieden. Ja wie die Pflantzen ihren Nahrungs-Safft von allen Seiten, wo sie auch stehen, bekommen; also erhält solchen der Thier-Cörper durch einen besondern Gang, nemlich das Maul, und einer eigenen mechanischen Bewegung, dazu viel Werckzeuge angeleget sind, und wodurch die Speise zur Nahrung zubereitet und ins Hertz geführet, von da aber weiter ausgebreitet und allen Theilen nach verschiedener Veränderung in verschiedenen Zeuge, als Säften, Fleisch, Fett, Speck, Talch, Haut, Knorpel, festen Fibern und Knochen mitgetheilet und zugeführet, ja recht eigentlich nach besondern Zwecken ausgetheilet wird. Jede Art der Thiere hat ihr eigenes Zeug zur Nahrung. Und dieses finden sie nicht an einem Ort, vielweniger läßt sich solches mit dem Nahrungs-Safft an einerle

einerley Weise vermischen. Daher sind sie mit Werckzeugen versehen, ihre Speise durch die Bewegung von der Stelle zu suchen, durch die Berührung derer Effluviorum derselben, vermittelst der Sinnen-Glieder, solche zu empfinden, durch ihre Seele aber zu erwehlen oder zu verwerfen, solche an zu sich ziehen, zu zermalmen, zu verdauen, und den Nahrungs-Safft abzusondern, was aber nicht taugt, wieder auszuwerffen. Doch sind in diesem allen die Thiere sehr weit unterschieden, und einige auch in diesem Betracht, nur einem viel vollständigern mechanischen Bau und Werckzeugen, als andere versehen. Bey denen vollkommenern Thieren kommt auch auf dem beständigen und ordentlichen Umlauff des Bluts, wie auch die Ausdünstung und Absonderung derer Säffte davon, ein Theil ihrer innerlichen Gesundheit an. Jedoch zu diesem Ader-Gewebe, in welchen sich verschiedene Wasser-Künste und andere Machinen entdecken lassen, kommt in denen Thieren 2) noch ein anderes viel wunderbarers Nerven- oder Spann-Ader-Gewächs und Gewebe, welches sich zugleich mit denen allerfeinsten Blut-Gefässen durch das gantze Thier ausbreitet, in seinen zärtesten Aestgen einen ungemein subtilen und mehr einer Lufft ähnlichen Nerven-Safft absondert, solchen immer in gröbere Spann-Adern, bis zum Rückmarck und Gehirn führet, von welchen es durch das Pulsschlagen des Gehirns zurück zum Wachsen und Spannen der Nerven getrieben wird. Das Gehirn also ist gleichsam die Wurtzel des Nerven-Gewächses, wie das Hertz des Geäders. Es wächst aber doch ursprünglich aus dem Gewächs der Blut-Gefässe. Es ziehet daher seine Nahrung, es richtet sich nach dem Umlauff darinne, es gehet fort, so lange das Geblüt in Adern fortgehet. Und eben diese Nerven sind die ersten Anlagen von allen festen Theilen der Thier-Cörper. Sie sind theils voll, aus lauter gedreheten Faden zusammen gewachsen, oder mit Marck angefüllet oder schwammig, zum Theil aber auch mit sehr subtilen Safft-Gängen versehen. Und alles dieses hat seinen Nutzen, den wir aber hier nicht erklären können: nur kommt auf die ordentliche Einrichtung und den ordentlichen Zustand dieses Nerven-Gewebes und dessen, was dazu gehöret, abermahl ein wichtiger Theil der innerlichen Gesundheit, ja des Lebens eines Thieres an. Uiberdem aber ist dieses das Werckzeug, wodurch die Seele empfindet, und zur Vorstellung erwecket wird, und wodurch sie besonders die Bewegung des Cörpers dirigiret. Und nach diesem Zweck kan man auch leicht begreiffen, warum solches in vollkommenern Thieren viel anders und vollständiger, als in unvollkommenen sey. Wie denn der menschliche Cörper das allervollständigste Nerven-Gewächs nebst seinem Zubehor hat. Das äussere Gewebe, welches sonst alle Nerven umkleidet, ist ein fortgesetztes Gewebe, so sonderlich das Gehirn und den langen Rücken-Marck umschliesset, aus zweyen Häutgen bestehet, so die Anatomici piam, und duram matrem nennen. Uibrigens äussert sich in denen Nerven, nach der Art und Weise ihres Baues, eine Geschicklichkeit zu Schnellen und zum Anziehen der festen Theile. Jenes richtet sich nach dem Druck, der entweder von innen oder aussen geschiehet. Der innere ist nichts anders als der Tonus, oder die Ausdehnung der Gefässe, das Zurückschlagen aber ist der Pulsus oder das Getrieb der Gefässe. Zur Zeit der Gesundheit eines Thieres ist dieser Tonus und Pulsus ordentlich und mässig, zur Zeit der Krandheit aber entweder zu starck oder zu schwach. Und daher lässet sich aus diesem Schlagen der richtige oder unrichtige Zustand der Natur eines Thier-Cörpers und seines Wachsthums, ja so gar die Wirckung der Seele auf den Leib erkennen. Der Druck von aussen heist das Berühren von andern Sachen in und ausser den Cörper. Daraus entstehet alles das was Leiden, Spannen, Anziehen, Fühlen und sinnliches Empfinden heist, so weit der Cörper dazu erfodert wird. Und wenn man bedencket, wie die Mäuslein, als das eigentliche Fleisch der Thier-Cörper aus lauter Röhrgen, Blut-Gefässen und Nerven bestehen: so ist leicht zu begreiffen, daß, wenn die Bewegung des Geblüts verändert wird, diese Mäuslein auch verändert, und folglich verschiedentlich beweget: dadurch aber auch dasjenige, was damit auf eine gewisse Weise zu einer gewissen Bewegung von andern äusserlichen und innern Gliedern und Theilen verknüpffet ist, in Bewegung gesetzet werden müsse. Daher die Mäuslein die nächste Ursache der Bewegung, sowohl derer in Gelencke zusammen gefügten äusserlichen Glieder, als auch anderer sind, die aber vom Geblüt und Geäder, ferner von Nerven-Safft und Nerven, dadurch aber theils von Dingen, so sie berühren, spannen, schlagen, drücken, theils von der Begierde der Seele abhängen. Es ist unser Werck nicht alhier nun 3) weiter zu gehen, und die Bewegungen, die bey dem Gehor, Gesicht, Geruch ꝛc. vermittelst der dazu geordneten Werckzeuge, die aber alle vom Ader- und Nerven-Gewächs entstehen, zu erklären, solcher Gestalt aber dasjenige, was an Seiten des Leibes bey einem Thiere, und von äusserlichen und innerlichen materiellen Dingen vorgehet, wann ein Thier dadurch vermittelst der Seele höret, siehet ꝛc. oder sinnliche Vorstellungen von einer gegenwärtigen Sache bekömmt, zu bestimmen. Denn das thun die heutigen mechanischen Naturkündiger deutlich und subtil genug. Allein der Druck auf die Nerven macht noch mehr Veränderungen, z. E. auf das feine Hirn-Häutgen, wenn es von übermässiger Feuchtigkeit geschiehet, den Schlaf, die Dumheit, Trägheit. Scharffe und schnelle Stösse auf die Nerven, heissen Stiche; der anhaltende Druck von harten Sachen, heist das Wehethun. Das Durchbrechen und Zerreissen des Nervengewebes aber, wenn es die Seele mit Unlust empfindet, (weil sie sich dergleichen Vorstellung eines Dinges, so ihren Cörper unvollkommner machet, als ein vor selbigen geschaffner, geneigter und

damit in ihren Zwecken verbundener Geist, zu verhüten hefftig bestrebet,) wird der Schmertz genennet. Die Oeffnung selbst aber eine innerliche oder äusserliche Verwundung. Ein sanffter Stoß auf die Nerven von aussen kützelt, von innen aber jucket er einen Thier-Cörper. Wenn etwas scharffes zwischen die Nerven eindringet, so nennet man solches fressen u. s. f. Wir können aber dieses alles nicht ausführen, sondern müssen uns 4) vielmehr zu denen nähern Anmerckungen, die in der Wirtschafft zum Grunde liegen, wenden, nemlich wie die Thiere sich in Ansehung ihres Cörpers vermehren, empfangen, gebohren, gepfleget, genähret und äusserlich beweget werden, wobey wir noch mehr Theile desselben zugleich erkennen können. Die Vermehrung aller Thiere geschiehet durch die Vermischung eines zwiefachen Geschlechts, welches das Begatten genennet wird. Man nennet das eine Geschlecht ein Männlein, oder, nach der Bauren-Art, einen Hch, das andere das Weiblein oder eine Sie. Heute zu Tage ist es ausgemacht, daß kein Thier gezeuget werde, ohne von seines gleichen mit Hülffe des Saamens, und daß auch kein Thier vor sich allein seines gleichen zeugen könne. Es sind zwar einige noch, darunter auch Scheuchzer zu rechnen, welche eine Zeugung von Zwittern, ingleichen von der Begattung zweyer Thiere eines Geschlechts bey einigen vorgeben. Ja die Liebhaber der alten Fabeln träumen auch von allerhand andern generationibus aequivocis, z. E. aus der Fäulnis eines andern Dinges, oder aber eines solchen Thieres. Diejenigen, welche die so genannten Zoophyta unter denen Pflantzen, wie wir oben schon angemercket, unter die Thiere rechnen, machen sich auch wider diesen Satz der neuern Naturkunde viel Einwürffe. Denn einige Schalfische, Meer-Eicheln sitzen am Felsen feste, die Meer-Datteln leben in den härtesten Felsen des Meers, die Meer Schincken bleiben an einem Ort im Sande, die Meer-Aepffel und Nesseln sind zur Vereinigung zu stachlicht. An denen Meer-Sternen findet man kein Eingeweide und keine Geburts noch zweyerley Geschlechts-Glieder. Und was will man sagen, Monf. Reaumur zu Paris hat von einigen See-Würmern angemercket, daß sie sich aus ihren Abschnitten vermehreten. Der Herr Bon, der die Spinnen-Seide in Montpellier entdecket, hält auch die Spinnen vor Zwitter. Anderer widriger alter Anmerckungen von der Fortpflantzung des Aals, der Krebse, der Kröten, der Flöhe und Läuse, derer Bienen, der Seiden-Würmer, davon allerhand alte und neue curieuse Kunst-Bücher voll sind, und die wir hin und wieder auch hier unter denen Nahmen dieser Thiere angemercket haben, zu geschweigen. Allein theils hat es mit denen Erfahrungen selbst seine Richtigkeit nicht; sie sind durch andere wiederleget: theils hat man daraus mehr geschlossen, als zu schliessen ist. Es kommt auch fast eben so heraus, als was man auf der andern ausschweiffenden Seite von zweyerley Geschlechtern unter denen Pflantzen und ihrer Begattung ehemahls gedichtet, denen doch sonst eigen ist, daß sie vor sich allein ihres gleichen herfür bringen, sonderlich da sie ihre Stelle nicht verändern können. Was oben gedachte Zoophyta an betrifft, so gehören diese unter die eigentlichen Thiere nicht. Andere aber kommen durch die zartesten Wege zusammen. Ihre Schalen erheben und eröffnen sich zu rechter Zeit. Viele haben, wie auch andere Glieder, die Geschlechts-Glieder so unkenntlich oder so zart, daß sie mit dem blossen Gesichte nicht zu erkennen oder zu unterscheiden sind. Die Art und Weise ist uns auch zwar bey einigen noch nicht bekannt. Da wir aber doch an denen übrigen allen die angegebene Art der Vermehrung insgemein, als ein Gesetz der Natur anzusehen haben, so kan man nicht so gleich von demselben, weil wir von einigen nicht die eigentliche Art ihrer Begattung wissen, abgehen. Selbst die Stacheln der Meer-Aepffel haben die Geschlechts Glieder in sich und verborgen. Vereinigen sich doch die Schnecken mit ihren Hörnern, und wenn einige Thiere auch aus ihren Stückgen und Abschnitten herfür kommen; so vermehren sich doch eben diese auch durch Begattung, und die erste Art der Vermehrung würde nur eine besondere seyn, die einigen Thieren noch über diese ordentliche verliehen. Genug aber, daß man wenigstens bey unsern Haushaltungs Thieren, ja allen denen, womit man entweder um ihres Nutzens oder um ihres Schadens willen in der Wirtschafft bey uns zu thun hat, selbst die Fische und vieles kleines Ungeziefer nicht ausgenommen, gewiß ist, daß sie durch zwey Thiere von zweyerley Geschlecht fortgepflantzet werden, obgleich die Art und Weise ihrer Begattung und die daraus entstehende Vermischung dessen, was das Männlein ableget und das Weiblein empfänget, gar sehr, z. E. bey denen Karpen unterschieden ist. Eben das iezt gedachte Männlein, welches ableget, heist der Vater, das Weiblein aber die Mutter, wenn wircklich eine Fortpflantzung ihres gleichen durch sie auf eine bald unvollkommenere, z. E. durch Eyer und Saamen, bald vollkommenere Weise, z. E. durch wirckliche Junge geschiehet. Die Mutter, die ihr Junges ohne Schale, als ein lebendiges Thier gebieret, heist ein gebährendes, dergleichen sind alle vierfüßige, wilde und zahme Land- und Haus-Thiere. Die aber ihre Frucht in einer Schale verschlossen zur Welt bringen, woraus sie hernach entweder durch die Wärme der Sonne, mittelst der Verwahrung in geschickten Oertern, oder durch künstliche oder durch die natürliche Wärme der Mutter, oder beyder herfür oder auskriechet, heissen legende Thiere. Dahin fast alle fliegende Vögel, alles Ungeziefer, ja alle Fische gehören. Diese verschiedene Arten der Fortpflantzung sind in der Wirtschafft ungemein sorgfältig anzumercken, und genau nach allen Kleinigkeiten zu untersuchen, ja immer mehr auszuforschen. Denn wenn man entweder ihre Vermehrung zum Nutzen befördern, oder

solche, weil sie schädlich, z. E. bey dem Ungeziefer, verhindern will, so kommt alles auf diese ersten Grund-Lehren, und die rechte Einsicht nach dem Unterschied, ob es gebährende oder legende Thiere, ingleichen wenn, wie, wo, wodurch, mit was Hülffe ihr Begatten, ihr Legen oder Gebähren ꝛc. geschiehet, bey der Wahl und Application der Mittel zu dem einen oder dem andern Zweck an. Die Zeit, da in einem Weiblein die Natur zur Vermehrung aufgebracht ist und treibet, und, da solcher Trieb ebenfalls in dem Männlein erwecket ist, wird überhaupt die Brunst-Zeit genennet. Man hat aber auch bey verschiedenen Thieren andere Nahmen, die diesen Zustand anzeigen, welche an ihrem Ort angemercket. Nur so viel muß man wissen, daß insgemein bey denen unvernünfftigen Thieren der Anfang in dem Weiblein geschiehet, dieses sich zum Männlein alsdenn mehr nahe, die Männlein aber dadurch erst gereitzet und zur Vermischung gebracht, ja durch die einmahl genossene Empfindung erst in den Stand gesetzet werden, ein andermahl bey Erblickung eines Weibleins, wenn dieses auch nicht brünstig ist, weil solches gewisse Zeiten bey denen meisten Thieren hält, brünstig zu werden. Man kan diese Anmerckung sonderlich in der Pferde- und Rind Vieh-Zucht geschickt und nützlich brauchen. Es ist auch nicht bey der Vermehrung der Thiere überhaupt zu vergessen, daß diejenigen Weiblein, die zur Erziehung ihrer Jungen keiner männlichen Hülffe nöthig haben, sich nur so lange, als die Brunst währet, und bis sie empfangen haben, zum Männlein halten, daß die, so nur ein Junges bringen, nur von einem Männlein, die viele Junge haben, von vielen Männlein empfangen, ja diejenigen fliegenden Thiere, die zum Nestermachen, Eyerbrüten und Füttern Hülfe brauchen, so lange mit dem Männlein begattet bleiben, bis sich die jungen selbst nehren, und dem Weiblein ein neuer Trieb zur Vermehrung ankommt. Einige aber, die kein Paar mit ihren Männlein halten, sondern da 2 und mehr Weiblein, ein Männlein zur Hülffe behalten, verändern das Männlein, wenn die jungen erzogen: andere aber behalten ihr eigen Männlein lange, ja wohl Zeit Lebens, denen die Erziehung der Jungen sauer wird, z. E. Störche, Tauben, Raben. Man siehet also klar daraus, daß der Haupt-Zweck dieses Grund-Triebes in der Thierischen Natur, die Vermehrung, die Begierde zur Lust um dieser willen sey, ja da zur Vermehrung nicht bey allen Thieren genug ist, daß sie nur zur Welt kommen, sondern, daß sie auch und zwar bald mit mehrerer bald weniger Mühe, der die Mutter allein oder nicht gewachsen ist, erzogen werden; so siehet man, wie sich nach diesem Zweck die Begierde, die Art und Weise und die Dauer der Begattung bey denen Thieren richtet, wie sonderlich bey denen, wo eine mühselige Erziehung der Jungen vorfällt, die Begattung lange dauere, ja durch die Lust und endlich die Gewohnheit, wie auch das Wohlgefallen, so eines an des andern genossenen Hülffe zum Zweck der Erziehung hat, so der Grund der Danckbarkeit ist, auf die gantze Lebens-Zeit fortgesetzet werde. Man stehe hierbey stille, und dencke an die Fortpflantzung des menschlichen Geschlechts, untersuche die Beschaffenheit dieses Zwecks, und erkenne daraus, warum, da die tollen Begierden der Menschen diese Ordnung der Natur stören, die menschliche Ehe-Gesetze diese natürliche Ordnung erhalten müssen, damit sie die Erzeugung und Erziehung nicht nur vernünfftiger Creaturen überhaupt, sondern auch solcher Menschen, die zu denen eingeführten vielen Gesellschafften, daran nunmehro in denen Statibus adventitiis das Wohl aller durch alle und eines ieden gebunden ist, befördern mögen. Und wer sich solchen Gesetzen nicht freywillig unterwirfft, wird in der That durch die Thiere beschämet werden, da doch keine eintzige Art darunter zu finden, die eine so wichtige Erziehung, wie die menschliche ist, bey ihrem Begatten zur Absicht hätte. Das Behältniß, in welchem ein Thierlein im Mutter-Leibe seinen Anfang nimmt, und mehr und mehr in oder ausser selbigem verfertiget wird, heißt ein Ey. Das ist derjenige Ort, worinnen endlich die erste Anlage und das Grund-Gewebe aller Thier-Cörper entstehet, ja in welchem endlich, wenn die Befruchtung oder Belegung von Seiten des Männleins dazu kommt, entweder der völlige Ausbau im Mutter-Leibe, oder doch eine solche Einrichtung erfolget, daß in dem Ey ausser dem Leibe durch den Zutritt der Wärme, Feuchtigkeit ꝛc. der Anbau des Cörpers geschehen kan. Hier wäre nun wieder vieles von der verschiedenen Gestalt, Farbe, Härte, Zu stand und innerm Inhalt, dem Eyer-Weissen oder Klaren, wie auch dem Dotter der Eyer in dem Leibe, und von denen Eyern ausser dem Leibe, bey denen legenden Thieren zu erinnern, sonderlich aber der Unterschied unter fruchtbaren oder zur Belegung dienlichen, und unfruchtbaren oder Wind-Eyern, ingleichen derer letzten ihr mannigfaltiger Nutzen, wenn sie gleich nicht zur Vermehrung dienen, anzumercken. Ja wir würden hier insonderheit zeigen müssen, wie die Eylein in der Mutter an dem Eyer-Stocke, als ihrem Behältniß, so an denen beyden Seiten der Gebähr-Mutter, und zu Ende der beyden Mutter-Trompeten liegen, sonderlich in grossen Thieren, wachsen, wie sie reiffen, und nach Unterschied der legenden Thiere von gar verschiedenen Ursachen von selbst, oder durch die Belegung vom Männigen, in denen gebährenden Thieren abgelöset werden, dadurch denn das Weiblein empfähet, das Männlein aber selbiges schwängert, und wie zum Abtragen, Belegen und Empfahen, theils gewisse zur Zusammenfügung eingerichtete und sich in einander schickende Geschlechts-Glieder, theils in dem Männlein ein flüßiges Zeug, so der männliche Saame heißt, erfordert werden; was dieser sey? Was daraus ins Eylein übergehe,

ob es ein Saamen-Würmlein, so man in neuern Zeiten entdecket hat? Oder ob diese nur zum Kützeln und zur Erregung derer zur Zeugung in denen Geburts-Gliedern nöthigen Nerven gewidmet, dahingegen nur eine sehr subtile und flüchtige und dem Nerven-Safft ähnliche Feuchtigkeit hineinkomme, darinne die Saamen-Thiergen schwimmen? Oder, ob nicht vielmehr diese das Vehiculum einer unvollkommenen seelischen Realität zur Fortpflantzung der Seelen aus dem Männlein sind, welche solchergestalt in das Eylein dringen, und solches beleben könte? (Man sehe davon die Abhandlung, so im philos. Bücher-Saal im VIII Th. n. 3 zu finden). Ja wir würden viel curiöses, subtiles und noch unausgemachtes von denen Veränderungen beybringen können, so die Befruchtung theils in denen Eyern der legenden, theils derer gebährenden Thiere, und hier zwar nach und nach in dem sehr künstlichen Bär-Mutter-Gewächs verursachet. Allein davon muß man die Physicos und Medicos nachschlagen. Die vernünfftigen Gedancken von der Natur, die zu Königsberg 1743 heraus gekommen, enthalten davon, wenn sie nur sonst nicht zu naturalistisch, und überdem ganz excessiv mechanisch wären, sehr viel artiges. Doch die Physici und Medici haben davon mehr Nutzen als ein Wirt. Folgendes aber ist ihm nützlicher: Nemlich das Eyer legen sowohl, als das Gebähren geschieht nicht in allen Thieren auf einerley Weise. Einige werffen nur ein Junges, selten zwey und noch seltner mehr Junge. Das erste ist dem Zug-Vieh und Roth-Wild gemein. Das andere, ausser bey Schaafen und Ziegen, ungewöhnlich. Das dritte geschieht sehr selten unter diesen. Allein bey Schweinen, Hunden ꝛc. ist es gewöhnlich. Alle diese Thiere werffen im Jahre nur einmahl, und zwar meistentheils im Frühjahre, da die Mütter ihre Nahrung im Felde finden. Man kan aber dieses auch nach besondern Absichten, da man die Ursachen der Befruchtung weiß und darnach einrichtet, ändern; folglich sowohl durch die darauf zur Nahrung des Jungen gewidmete Milch, als auch durch das Junge, wenn es zur ungewöhnlichen Zeit fällt, und zum essen zeitig verkauffet wird, nach Gelegenheit der Umstände, mehr Vortheil ziehen. Allein zur Zuzucht ist es allemahl besser, wenn man bey dem Lauff und der Zeit der Natur bleibet, das ist, jene Junge dienen nicht so gut zur Zuzucht Die übrigen Fleisch- und Fisch-fressende Thiere, wie auch einige Kraut fressende, werffen viel Junge auf einmahl, ja wohl gar vielmahl in einem Jahre, als die Mäuse, Ratten, Hasen, Caninchen ꝛc. Von denen legenden Thieren mercket man an, daß die Vögel, so aus dem Kropff füttern, nur zwey Eyer auf einmahl, aber desto öffter, im Jahr legen. Die aber aus dem Schnabel füttern, haben selten mehr als fünff bis sechs Eyer. Welche gleich nach der Ausbrütung ihre Junge zur Nahrung führen, legen funffzehen und mehr Eyer, nur einmahl im Jahre, und zwar nicht auf einmahl, sondern wie die Eyer anwachsen, z. E. Gänse, Enten. Wo aber die Jungen keine Pflegung der Alten bedürffen, da geschichet das Eyerlegen sehr geschwind, und auch wohl auf einmahl. Denn die Eyer kommen bloß von der Sonne aus. Absonderlich geschicht solches in grosser Menge von denen Fischen und vielen Ungeziefer, weil immer eins dem andern, oder auch andern Thieren, ja Menschen, nicht nur mit seinen Eyern, sondern auch mit seinem Fleische zum Futter und andern Dingen dienen soll. Vielen legenden Thieren gehen auch ihre Eyerlein, wenn sie reiff, ohne Schwängerung ab, zum Exempel, denen Hünern. Bey der Bildung der Frucht im Mutter-Leibe und in aclecten Eyern, ist zu merken, daß hier die Empfindung der Mutter, die sie gehabt, entweder bey der Empfängniß, oder zu der Zeit, da das Ey annoch im Eyerstock mit ihr verbunden und nicht geschlossen war, alles thue. Unter dem Legen und Brüten geschiehet keine Veränderung an der Gestalt des Thieres. Wenn man also z. E. von einer Henne, einer Taube, sonderlich gebildete Jungen bekommen will, so muß solches entweder durch das Männlein in der Belegung, oder aber noch vorhero durch künstlich erweckte Empfindung in der Mutter Sinnen und die Einbildungs-Krafft geschehen. Hierauf gründen sich alle Künste in denen Vogel Hecken ꝛc. Allein in Thieren, die lebendig zur Welt kommen, wird die Gestalt verändert, bald durch die Empfindung unter der Empfängniß: (Das Kunst-Stück Jacobs mit denen Schaafen, so seinem Schwieger-Vater schadete, gründet sich darauf): bald nachgehends, wenn die Frucht mit der Mutter zusammen wächst. Die erste Anlage im Ey hat in der That keine andere Aehnlichkeit, als mit der Mutter. Das Unähnliche aber kommt nachhero von dem Männlein, dessen Unterschied, dessen heftigen Trieb, der davon mehr oder weniger erweckten und auf das Männlein gerichteten Empfindungs- und Einbildungs-Krafft der Mutter: Oder es entstehet aus Verwürffen, so die Mutter in denen ersten Tagen der Schwängerung empfunden hat. Wir übergehen hier, in wie viel Stuffen ein Thier im Mutter-Leibe endlich fertig werde, die *Harvens* auf viere bringet. Eben so können wir was auch bey der Verfertigung des Thieres in einem gelegten Ey, so das Brüten und Ausbrüten, wie bey einem gebährenden Thiere eben dieses das Tragen heißt, nicht aufhalten. Nur siehet man, daß alle Thiere nach göttlicher Ordnung durch Eyern ordentlicher Weise fortgepflantzet werden, und wie die Saamen-Körner gar wohl auch Eyern sind und heissen können, daraus aber alle Pflantzen ursprünglich und ordentlicher Weise fortgepflantzet werden: also erkennet man, wie die gantze Fortpflantzung der Pflantzen und Thiere, vermittels der Eyer geschehe.

Alles

Alles zusammen aber hat seinen Ursprung aus der Ey-förmigen Erden-Kugel. Worüber sich also sehr gute Anmerckungen machen liessen. Denn alles entstehet in der erschaffenen Natur aus einem Ey, und gehet auch wieder hinein. Darauf gründet sich, wann die Alten ein Ey zum Sinnbild der Auferstehung erwehlten, und einen beständigen Circkel in denen Veränderungen der Natur annahmen. Wie endlich fertige Thiere 5) zur Welt kommen, gepfleget, genähret und von einem Ort zum andern beweget werden, sind zum Theil bekannte, zum Theil auch bey jeder Art der Thiere, allhier und sonst ausgeführte Sachen. Ein fertiges Thier gehet fast wie ein Ey von seiner Mutter ab. Die Last und Bewegungen der Lufft, die Bewegungen des Unter-Leibes der Mutter, das Drängen, so aus dem abnehmenden Raum entstehet, und dergleichen, verursachen Bewegungen zum Gebähren, und nach Unterscheid mehr und weniger Schmertzen und Entkräfftungen bey denen gebährenden Thieren, als worauf man deswegen in der Wirtschafft, sonderlich bey grossen Thieren, sehr zu sehen hat, wenn man nicht Frucht und Mutter, oder eines einbüssen will. Wenn ein junges Thier an die Welt kommt, und Blut-reicher Art ist, so fängt es sofort an Lufft zu schöpffen, und dazu wird die Lunge, ja eine gantz unvergleichliche Maschine zum Lufft saugen und Vertheilen im Leibe und Geblüte, und zum Ausstossen, die in der Brust gebauet ist, gebrauchet. Dadurch ändert sich der Lauff des Geblüts durchs Hertz. Der Lauff des Geblüts selbst gehet nun durch den Druck der Lufft viel besser, und zum Wachsen und zu der Erhaltung eingerichteter. Wird ihm aber die Lufft entzogen, so stocket der Umlauff, das Thier wird kranck und stirbet endlich. Ja weil das Nerven-Gewebe und sein Safft von dem Blut-Ader-Gewebe dependiret, so siehet man, wie auf die Lufft überhaupt und auf die Beschaffenheit derselben, zumahl sich die Lufft nebst ihren subtilesten Theilen dem Geblüte mittheilet, ein grosses in Ansehung der Erhaltung, der Nahrung, des Wachsens, der Gesundheit und der Kranckheit bey Blutreichen Thieren ankomme, und wie nöthig es sey, daß die, so viel Blut haben, eine nicht zu dünne und nicht zu dicke Lufft haben müssen; ja warum solchergestalt die vierfüßigen Thiere, so das meiste Blut vor denen Vögeln, und noch mehr vor denen Fischen, am allermeisten aber vor dem Ungeziefer haben, auf und unter der Erde am besten leben können. Doch ist von den meisten dieser letzten Art und der Fische zu mercken, daß sie keine Lunge haben, sondern die Lufft durch die Poros oder Ohren an sich ziehen, folglich auch dadurch zu ihrem Leben Lufft brauchen. Eben deswegen ist dem Ungeziefer die Bedeckung mit Fett und Oel ein allgemeiner und gewisser Tod. Unter diesem Kreis-Lauff wird hin und wieder aus dem Blute viel dienliches Zeug abgesondert, und das Undienliche aus dem Leibe geschaffet, dazu der Umlauff das Spannen, Schnellen und Bewegen des Blut- und Spann-Geäders, der Muskeln und der Glieder, ferner der Gebrauch verschiedener im Leibe befindlicher und zum Absondern, Filtriren, Verdünnen, Aufbehalten ꝛc. geschickter Glandeln, Säckgen, Drüsen, Nexgens ꝛc. das seinige beyträgt. Solchergestalt sammlet sich in allen Theilen das Fliess-Wasser in denen Wasser-Gefässen, der Nerven-Safft in denen Nerven, zwischen den Muskeln oder dem Fleische und Knochen, sonderlich im Schmeer-Bauch das Fett, im Munde der Speichel, im Magen der Magen-Safft, in denen Brüsten und Eutern oder Dutten die Milch, in der Leber sondert sich die Galle, in der Krös-Drüse ihr eigener Safft, im Gekröse der milchigte Nahrungs-Safft, in denen Saamen-Gefässen der Saame, die alle ihren Nutzen zur Erhaltung, zum Wachsthum und zur Fortpflantzung des Thieres haben. Als unbrauchbar gehen ohne oder nach einigem beyläuffig gebrachten Nutzen ab der Rotz, die Thränen, der Ohrenschmaltz, der unsichtbare Dampff, der Schweiß, der Urin, und bey einigen Thieren der monatliche Blut-Fluß. Ja wo der Abgang dieser Dinge allzuhäuffig geschieht, da ist es ein Zeichen, daß zu viel abgesondert, und hingegen wenig nutzbare Säffte übrig bleiben, mithin das Wachsen, die Nahrung und Gesundheit des Thieres abnehme, und gleiche Gefahr entstehet, wenn der Abgang dieser Dinge gäntzlich und lange verstopffet wird. Und eben dieses ist auch zu urtheilen, wenn der Abgang des groben unartigen Zeuges, so nicht zur Nahrung von der Speise nutzet, und also abgesondert wird, verstopffet wird, oder allzuhäuffig, oder durch einen gantz andern Weg abgehet, alsdenn ihm der Bau des Leibes und die Ordnung der absonderenden Werckzeuge durch den Mast-Darm angewiesen. Weil nun ein fertiges und gebohrnes Thier alsofort allen diesen Veränderungen durch die Lufft und Bewegung mehr oder weniger unterworffen, und ihm also immer mehr abgehet, so würde es am Geblüt, am Nerven-Safft, und an allen denen Theilen, wodurch alle seine flüßigen, weichen und festen Theile, ja alle Werckzeuge der Seele und der gantze Bau unterhalten werden müssen, endlich fehlen: Daher müssen 6) alle Thiere, sonderlich aber die Blut-reichen, als welche die Betrachtungs-würdigsten in der Wirtschafft sind, Nahrung und zwar solche Nahrung haben, daran sie schon im Mutter-Leibe, da sie ihre Nahrung aus dem Leibe der Mutter bekamen, oder doch nachhero bey ihrer Erziehung nach und nach, nicht aber plötzlich, gewöhnet sind, und die ihnen gemäß ist. Die Natur weiset uns solches selbst an; daher giebt sie der Mutter die Milch vor die jung gebohrnen Thiere, und bedecket ihnen eine Zeit lang die Zähne, damit sie der Mutter im Säugen nicht damit schaden. Und es ist etwas ausserordentliches, oder ein Zeichen, daß eine Art der zahmen Thiere, die anfänglich, wie fast alle, wild gewesen, diese Nah-

tung der Mutter nicht genossen, sondern alsobald gleichförmige Nahrung sonst gefunden. Nunmehro aber, da sie zahm und im Hause gezogen werden, noch einige Merckmahle davon, wie z. E. die jungen Schweine, übrig behalten; daher bricht man ihnen in solchem Fall diese Zähne ab. Viele Junge von einem Wurff sind auch blind, damit sie der Nahrung wegen bey der Mutter bleiben, und überdem an denen Augen, womit sie offt die grösten Dienste, z. E. die Hunde, denen Menschen thun, vom ungewohnten Lichte nicht Schaden leiden mögen. Endlich folgen sie der Mutter, sonderlich, wenn es Thiere sind, die ihr Futter auf der Weyde finden, und lernen nach und nach eben das Futter weich, warm und grün, endlich aber kalt, dürre und hart fressen, so die Mutter gewohnet ist. Darauf, was und wie es die Mutter aefressen, muß man also sonderlich sehen, und sich ja vor plötzlicher Veränderung in der Fütterung des Viehes hüten. Zum Fressen und zum Sauffen seiner Art vom Futter ist auch iede Art der Thiere auf eine convenable Weise mit dazu geschickten Mäulern und Gliedern versehen. Und auch daraus kan man ihr Futter desto besser erkennen. Die vierfüßigen, so auf die Weyde gehen, haben lange Köpffe und Hälse, damit sie Wasser und Futter von der Erde langen können. Vor unwegsamer Weyde hat das Horn- und Klauen-Vieh gespaltene und breite Klauen, weil es das beste Gekräuterig- und Wurtzeln in Wäldern, an Gebirgen ꝛc. finden soll. Dahingegen ein Pferd, so seine Schönheit und Dienste in denen Füssen hat, solche schonen muß, und gerne frisches Gras und Heu frißt, deswegen ungespaltene Klauen hat. Das Milch Vieh muß viel Futter zum Vorrath zur Milch und zum Nahrungs-Safft, ja zum Fleisch, Fett und Talg ansetzen, viel gute Nahrung aus wohl verdauter Speise haben, oder es dünstet sehr aus, setzt häufig Wolle und Haare, wie die Schaafe, zur Hülle des Menschen an, mithin hat es auch dazu die besten Nahrungs-Theilgen nöthig. Da es aber gleichwohl nur Wurtzeln, Strücke, grobe Kräuter, Stengel, Blätter, Schaalen der Bäume, und harte Korner, und zwar viel, ja fast immer, obwohl langsam, frißt; so ist es nicht allein, wie ein Pferd und Schwein, mit guten spitzigen, scharfen und zermalmenden langen Reihen der Zähne in einem starcken Gebiß, sondern überdem mit vier Magen versehen, darein die Speise, nachdem sie solche nach der ersten Käuung und Verschluckung in den ersten Magen wieder heraus in Mund gestossen, und als schon etwas erweichter, wieder gekäuet, dadurch aber nach und nach immer zu einem bessern und häufftigern Nahrungs-Safft zubereitet wird. Und eben darum haben diese Thiere, so wiederkäuen, das gesundeste Fleisch zur Nahrung des Menschen. Ein Schwein ist, nach dem Verhältniß seines Baues zu seinem Futter, mit einem besondern Rüssel zum Wühlen, die Fleisch-fressenden Raubthiere sind mit einer besondern Nase zum Riechen und sehr flüchtigen Füssen versehen, ihr Futter zu erhaschen, oder mit starcken Klauen, um es zu überwältigen, begabet u. d. m. Man kan von allen diesen besondern Betrachtungen, die zu Grund-Sätzen und Regeln in der Vieh-Zucht die ersten Sätze geben, viel feines und zugleich erbauliches, ja aus der H. Schrifft erläutertes, in des Herrn Schmids biblischen Physico p. 402-604 lesen. Und sonderlich kan dieses Buch ein ungelehrter Wirt, weil es leicht und mehr historisch als philosophisch geschrieben ist, sehr wohl brauchen. Was endlich 7) die Bewegung der Thiere von Ort zu Ort anbelanget, so haben wir schon gleich anfangs erinnert, daß solche zwar dem mechanischen und zu mancherley Bewegungen zusammen gesetzten Cörper, gleichwohl aber auch eine Seele, so die Bewegung richte und dirigire, erfordere. Es mag nun manchen stoltzen und überklugen Mechanicis solches als eine faule Seelen-Philosophie vorkommen oder nicht. Denn man kan nicht absehen, worinne ihre Betrachtungen fleißiger herauskommen solten, als derer andern; massen diese den Mechanismum, und zwar noch darzu den Organismum, sehr sorgfältig untersuchen, sich aber auch um die Seele bekümmern, die jene vielleicht noch eher aus Faulheit gar vergessen, und nicht einmahl davon wissen wollen. Und das ist noch das gütigste Urtheil von solchen Maschinen Grüblern. Denn andere sagen, es stecke ein besonderes Interesse ihrer Feindschafft gegen die Grundlehren der Religion vom Geiste darunter. Doch wir haben nicht nöthig, auf diese Frage zurück zu gehen, sondern nur noch anzumercken, daß nicht alle Thiere einerley äusserliche Gliedmassen zur Bewegung des Leibes haben, ja sich auch nicht in einerley Umständen sowohl dieses Unterschieds, als auch ihres innerlichen Baues wegen, und noch viel weniger auf einerley Art und Weise bewegen können. Und dieses gehet so weit, daß wenn sie in widrige Umstände versetzet werden, dieselben gar bald das Leben einbüssen. Ein Land- und Lufft-Thier kan unter dem Wasser, ein Fisch nicht in bloser Lufft und auf der Erde, und ein Thier, das zu Land und Wasser leben kan, vermag sich deswegen nicht in der Höhe der Lufft bewegen und leben, wie ein Vogel. Ja einigen fehlt es gar an solchen Theilen, die zum Gehen, Fliegen und Schwimmen nach Unterschied der Thier-Art bey andern anzutreffen, und sie müssen sich nur mit Krümmen, Winden, Schieben und Schnellen behelffen, dazu sie gar mannigfaltig gebauet, geberdet, und aus vielen Ringen zusammen gesetzet sind; darunter die ersten von denen hintersten erst fortgeschoben, von jenen aber die hintersten samt dem damit verbundenen übrigen Theil des Leibes nachgezogen werden. Ja es sind andere an diesen Ringen mit vielen Füssen versehen. Denn es giebt Raupen, die acht, zehen, sechzehen, achtzehen, zwantzig, sechs und zwantzig, ja zwey hundert solche Füsse haben. Die vollblütigen eigentlichen Land- und Erden-Thiere haben indessen vier ordentliche Füsse, die aber auf der Erde und auch in der Lufft leben, haben statt der Vorder-

Füsse

Füsse Flügel, und heissen Vögel. Die Fische haben keine Füsse, sondern einen Schwantz, und an statt der Ruder-Floß-Federn zum Schwimmen, wovon der Schwantz gleichsam das Steuer-Ruder ist. Nur muß man diejenigen ausnehmen, welche zugleich auf dem Lande und im Wasser leben, als welche zugleich 2 oder mehr Füsse haben. Es ist aber nicht genug, daß diese Theile vorhanden, sie müssen auch durch Gelencke an dem Cörper hangen, und durch die Muskeln und Spann-Adern, nach der Begierde des Thiers und nach seiner Absicht, in Bewegung gesetzet werden. Dadurch eben ist ein Thier nicht allein geschickt seinem Futter nachzugehen, solches zu erhaschen, und hernach mit Hülffe anderer Glieder zu überwältigen, ja seinen Feind zu fliehen, oder sich zu beschützen, sondern viele Thiere können auch durch diese Bewegung dem Menschen in seiner Arbeit, in Krieg und Frieden, zu Hause und ausser demselben in seinen Geschäfften Hülfe leisten. Andere aber belustigen ihn durch den Anblick ihrer Bewegung, durchs Gefühl oder durchs Gehör der Bewegungen, die sie bey ihrer Stimme auch in andern Cörpern verursachen. Und eben mit dieser zeigen sie ihre verschiedenen Empfindungen, Locken, Klagen, Wüten, Fodern ꝛc. Sonderlich wird ihr Gefühl dadurch ungemein zart entdecket, indem sie die geringste und nur erst eintretende Veränderung der äusserlichen Lufft, folglich des Wetters vorher mercken, und durch allerhand Bewegungen anzeigen, als wodurch sie unsere Wetter-Propheten werden. Es liegt also sehr viel daran, daß die Bewegung eines Thieres wohl von statten gehe, so wohl um seiner selbst Erhaltung, Nahrung und Wachsthum, als um der Menschen Nutzung und Dienste willen Nach dieser verschiedenen Art der Bewegung ihres Auffenthalts, ihrer Umstände, ihrer Nahrung u. s. f. ist auch der Thiere Fleisch, Haut und andere Dinge unterschieden. Und eben darum muß es auch an jedem Ort, wo Thiere sind, nicht an demjenigen fehlen, davon sie nach ihrer Art leben, ja öffters etwas einsammlen, und dem Menschen zu weiterm Nutzen darreichen. Es ist daher eine ungemeine Menge Thiere, und sonderlich der allerkleinesten, vor sie, unter des Menschen einander selbst und zu mancherley Nutzen und Dienst, ja so gar zu seiner Beschützung gegen andere Thiere in der Welt vorhanden. Ihre Arten sind 8) noch nicht alle bestimmet, geschweige die Anzahl ieder Art. Es ist aber doch glaublich, daß sie die Anzahl der Menschen weit übertreffen. Es kan auch nicht anders seyn, da der vornehmste Zweck nächst dem letzten aller Wercke des Schöpffers, nemlich seiner Verherrlichung, derselben Nutzen ist, und also ein Mensch den Nutzen und Dienst sehr vieler Thiere braucht. Denn die Thiere dienen den Menschen entweder mittelbar oder unmittelbar, directe oder indirecte zur Nahrung, Tranck und Speise, durch rohe und verbesserte Dinge zur Kleidung, Hülle und Lager, zur Arbeit in allerhand Zustand, darunter sonderlich das Haus-Arbeits-Vieh in der Wirtschafft gehöret, zu mancherley Lust und Bequemlichkeit, zur Beschützung gegen andere Thiere und Menschen. Selbst wenn Gott die Thiere zur Strafe einiger Menschen brauchet, so haben andere davon ihren Nutzen. Indessen so kan man dem unerachtet die Thiere, in Absicht auf das nächste, so der Mensch davon hat (1) zuvörderst überhaupt eintheilen in nützliche und schädliche, die ersten aber in Nutzungs- oder Arbeits-Vieh. Und dieser Unterschied gehet alle Classen an, die man sonst noch aus andern Gründen und Absichten von denen Thieren machet. Denn man theilet sie auch nechst denenjenigen Eintheilungen, die wir schon bey der Betrachtung ihrer Natur berühret haben, (2) ein in a) fliegende, b) schwimmende, c) kriechende, d) vierfüßige oder lauffende. Jede dieser Classen aber enthält bald edlere, bald geringere und unedlere Thiere, bald Ungeziefer in sich. Sonderlich aber sind die vierfüßigen Land- und die fliegenden edele Thiere zu mercken. Denn beyde werden wiederum (3) in zahme Haus- und wilde Thiere unterschieden, wiewohl es scheinet, daß alle zahm gemachte Thiere anfänglich wild, ob gleich nicht alle von einerley Natur und Schwierigkeit sie zu zähmen gewesen. Die ersten, nemlich die zahmen Haus-Thiere, nennet man in der Wirtschafft besonders das Vieh, und unterscheidet sie in Haupt- und Neben-Thiere. Die Haupt-Thiere sind theils (a) blosse Nutzungs-Thiere, als: Schaafe, Schweine, Hüner, Gänse ꝛc. theils (b) Nutzungs- und Arbeits-Thiere zugleich, als: Ochsen, Kühe, theils (c) blosse Arbeits-Thiere, als: Pferde, Esel, Cameele, und bey der Jagd die Hunde, die sonst im Hause nur Neben-Thiere sind. Denn die Neben-Thiere dienen entweder zur Beschützung oder zur Lust und Ergötzung. Zu denen ersten gehören Hunde, Katzen ꝛc. Zu denen andern allerhand Vögel ꝛc. Man kan aber auch in Absicht auf die Wirtschafft, zahmes, fliegendes und kriechendes Gewürme und auch Fische hieher rechnen, z. E. Bienen, Seiden-Würmer, die Fische in Streich-Streck- und Wachs-Teichen oder in der zahmen Fischerey. Ja zur Lust hat man in Häusern und Höfen zahme Hirsche, Füchse, Bäre, Wölfe, die denn ebenfalls in Ansehung des Zwecks, in der Wirtschafft alsdenn zu Neben-Thieren zu rechnen sind. Die wilden werden wieder in drey Classen abgetheilt. Zu der ersten rechnet man die grimmig reissende wilde Thiere oder Bestien, als den Löwen, das Panter- und Tieger-Thier, den Bären, den Auer-Ochs und dergleichen. In der andern kommen die edlen Thiere, als der Hirsch, das Schwein, die Gemse, das Rehe, der Dachs, der Hase, das Caninichen ꝛc. In der dritten sind die Raub-Thiere, als der Wolff, der Luchs, der Fuchs, das Marder, der Biber, der Fisch-Otter, die wilde Katze, das Iltis, Eichhörnlein, und

dergleichen. Hiernächst werden (4) die Thiere auch eingetheilt in solche, die a) Hufe haben, welche entweder nicht gespalten sind, als das Pferd, der Esel, das Maul-Thier ꝛc. oder mit gespaltenen Hufen und Füssen versehen sind; diese sind entweder wiederkäuende oder nicht wiederkäuende. Unter jenen ist der Ochs, das Schaaf, die Ziege, (und was etwan sonst für wilde Arten unter diese drey gehören), unter diesen das Schwein ꝛc. Man hat aber auch b) Thiere, welche Klauen, wie Finger haben; und diese sind wieder zweyerley, entweder die gleich von der Mutter lebendig gebohren werden, als da sind unter den wilden, der Löwe, das Panter- und Tieger-Thier, der Bär, der Wolff, der Fuchs, der Dachs, Biber, Fisch-Otter, wilde Katze, Hase, Caninichen ꝛc. unter den zahmen, Hunde und Katzen; oder die aus dem Ey gebohren werden, als Frösche, Schild-Kröten, und dergleichen. Endlich unterscheidet man auch (5) die Thiere theils nach dem Gebot des Levitischen göttlichen Gesetzes, da einige Thiere denen Israeliten zu essen verboten waren, theils nach dem von Jugend auf beygebrachten und angewöhnten Eckel und Abscheu, solche zu essen oder nicht zu essen, in reine und unreine Thiere unter allen Haupt-Classen. Jene sind bekannt aus der Heil. Schrifft; das Verbot verbindet uns aber nicht. Was aber nach der Gewohnheit vor unrein gehalten wird, das variiret nach denen Gegenden und Völckern. Bey uns hält man alle Mäuse-Arten, Pferde, Hunde, Katzen ꝛc. vor unrein, oder eckelhafft zu essen. Zuletzt werden auch die Thiere (6) in grosse, mittel- und kleine Thiere in allen Haupt-Classen, und ferner (7) in unvergiftete oder giftige Thiere unterschieden. Bey welchen allen doch die Begriffe und Meinungen so verschieden, und mit so vielen Irrthümern vermischet sind, daß man sich überhaupt nur dieses merken muß, in diesen allen nichts ohne Untersuchung anzunehmen. In der Wirtschafft muß man auch (8) die Eintheilung der Thiere in fremde und einheimische Thiere mercken, a) weil mit denen letzten zwar viel sicherer in der Zucht zu verfahren, diese aber b) auch durch die ersten, entweder vermittelst fremder Männlein oder Weiblein zu verbessern, oder c) gar mit Nutzen zur Verbesserung der Wirtschafft einzuführen sind, da man denn d) derselben Natur, das Futter der Mütter, die Wartung und die Umstände sehr wohl zu erforschen hat, wenn man sich klüglich entschliessen und glücklich damit fahren will. Endlich so wird auch e) mit fremden Thieren allerhand Handel getrieben. Man hat übrigens auch noch (9) einige Neben-Dinge von denen Thieren in der Wirtschafft anzumercken, die sie zu der Wirte ihren Wetter-Propheten machen. Denn man will die zukünfftige Witterung von denen vierfüssigen Thieren folgender Gestalt erfahren. Wenn das Vieh gegen Mittag nach der Lufft schnappet, und mit offenen Nasen-Löchern über sich oder in die Höhe riechet; wenn die Schweine Heu oder Streh hin und wieder schleppen und werfen, als ob sie toll wären; wenn die Hunde Gras fressen und wieder speyen, sich auf der Erden offt wältzen, oder gar nichts fressen, in die Erde kratzen, und des Morgens heulen, oder der Bauch ihnen murret und wie Wasser rauschet; wenn sich die Katzen lecken und putzen und mit den Pfoten um die Ohren streichen; wenn die Heerd-Schaafe sehr muthwillig und mit denen Köpffen zusammen stossen; wenn die Rinder die Füsse lecken und brüllend dem Stalle zueilen; wenn die jungen Kühe hin und her, auf und nieder, unter die Pferde, oder ander grosses Vieh lauffen, gleich als wären sie rasend und toll; wenn das Vieh mit denen Füssen oder Hörnern in die Erde gräbet; wenn die Esel und Maul-Esel die Köpffe und Ohren ungewöhnlich schütteln und spitzen; wenn die Ziegen übermäßig und begierig zu dem Futter eilen, daß sie sich weder mit Drohen noch Schlägen davon treiben lassen; also auch wenn die Schaafe im Heimgehen das Gras auf dem Weg abfressen, und sich davon nicht abtreiben lassen wollen; wenn die Hirsche unter einander kämpfen und sich stossen; wenn die Wölffe und Füchse heulen und bellen, und sich zu denen Dörffern und Häusern nahen; wenn sich die Hasen an Oerter verkriechen, da es nicht leichtlich auf sie regnen kan, oder da sie aus langem Grase und aufgewachsenem Getraide auf schlechte Plätze weichen; wenn der Igel die Löcher an seinem Neste zustopffet: so wird von diesen allen Regen vermuthet. Da aber das Rind-Vieh mit aufgereckten Schwäntzen auf der Weide springet und schwitzet, soll es ein Donner-Wetter anzeigen.

Thier, heisset bey den Jägern das Weiblein des Hirsches, oder die Hirsch-Kuh, so auch sonsten den Nahmen eines Stücks Wildes führet, inmaßen Hindin genennet wird. Diese ist ohne Gewehr, schwach und unstreitbar, hat ein scharff Gesicht und schnellen Lauf. Es hält sich dieses mit seinem Kalbe zusammen bis zur Brunsst, da es von dem Hirsch heimgesuchet wird. Auf die Fährde eines trächtigen Thieres muß man, wenn die Frucht um St. Georgen-Tag über die Helffte, wohl acht geben und die Kennzeichen genau betrachten: Denn weil das Kalb im Hintertheil des Leibes lieget, so bleibet der Hinterlauff eine Spanne mehr zurücke und setzet das Thier solchen zur Seiten neben aus, weil es seine Frucht scheuet, und mit der Keule nicht vorschieben will, indem die Frucht, wo sie lieget, solche Seite ausgefüllet und eingenommen hat. Wenn nun das Thier gehet und schreitet, tritt es viel tiefer mit demselben Hinterlauff ein, und schleifft bisweilen auf der Erden, nemlich, wenn es ein Hirsch-Kalb, mit dem rechten Hinterlauff, so es aber ein Wildkalb ist, mit dem lincken Hinterlauff, wie vorgemeldet, neben aus und bleibet zurücke. Das tragende Thier läst sich

von

von Flachs-Knoten und Faul-Baum höher, als sonst, machet den Schoß-Tritt ins Bahn-Bette mit dem rechten Laufft, schräncket mit dem rechten Hinterlaufft, und so es stehet, stemmet es sich auf denselben, wenn es ein Hirsch- Kalb träget; die Zeichen der lincken Seiten hingegen bedeutet ein Wild-Kalb. Was im übrigen so wohl von diesem, wie auch von dessen Losung zu mercken, ingleichen was etwa dasselbe mit dem Hirsche gemein hat, ist bereits oben bey dem Worte Hirsch angeführet, auch sonsten hin und wieder seines Orts mit mehrern erkläret worden

Thier-Garten, ist ein weitläufftiger mit Gras und Holtzung versehener Platz, darinnen allerhand lebendiges Wild an Rehen, Hirschen und Damhirschen eingeschlossen gehalten wird. Zu einem solchen Thier-Garten gehöret ein lustig gelegener Wald mit Eichen- Büchen- und andern wilden Obst-Bäumen, mit Behältnissen und Dickigten vor das Wild, auch grasreiche Weide, gute gesunde Quellen, fliessende Wasser, oder frische Teiche zur Träncke, und an bequemen Orten geraumte Scheunen, darinn das benöthigte Heu und nach Befinden, auch etwas Haber an- und vorgelegt, und im Winter dem Wilde fürgegeben wird; damit sonderlich die von der kurtz vorher gegangenen Brunfft annoch entkräffte te Hirsche sich wieder erholen, und nicht ins Gras beissen müssen. Die Grösse und Umfang des Thier Gartens richtet sich nach der Gelegenheit und dem Vorhaben. Zur Vermachung desselben werden an theils Orten Mauren, Schal Wände, oder Stangen-Zäune geführet, das Wild darinnen zu verwahren; weil aber das Maurwerck sehr kostbar, die Seulen der Plancken oder Schalwände und Stangen-Zäune aber von der Erde stecken und faulen, auch weil öffters durch den Wind umgeworffen werden: so ist am besten eine lebendige Umzäunung von jungen Buchen und andern zu einer Hecke wohl tauglichem Holtze herumzuführen. Man legt solche des Frühlings an: in der grossen Sommer-Hitze begeusst man sie stetig und, ehe sie heran wachsen, verwahrt man sie vor dem Vieh mit Stangen. Ein solcher Zaun, wenn er wohl unterhalten wird, kan in fünff oder sechs Jahren gar leichtlich in die Höhe wachsen, und sich sehr dichte in einander flechten. Er stehet auch sehr wohl, und die Nachtigalen kecken gerne darinnen. Durch den Lust-Wald kan man hin und wieder Alleen bauen, damit die Spatzier-Gänge angenehmer seyn und das Aussehen verbessert werde. Man kan auch allerhand Statuen, und, nach Gelegenheit der Situation Fontainen, Cascaden und Wasser-Künste mit angenehmen Figuren anlegen. Es wird auch ein Jagd-Haus mit unterschiedenen Gemächern, theils vor die Jagd-Bediente, die die Aufsicht über den Thier-Garten haben, theils auch vor die Herrschafft selbst zur Lust bey dem Thier-Garten angebracht, und die Zimmer mit allerhand raren Gewächsen und Gehörnen der Hirsche und anderer wilden Thiere, ingleichen mit allerhand Gemählden, die sich zur Jägerey schicken, ausgezieret. Bey solchen Jagd-Haus bringt man einen kleinen Garten an mit Taxus-Bäumlein, Wachholder-Sträuchern und andern wilden Gewächsen, die aber doch nach der Kunst in einer guten Ordnung gepflantzet sind. Uber die Portale und Thor-Wege des Thier-Gartens setzet man allerhand von Holtz oder Stein sauber geschnitzte oder gehauene und mit Oel-Farber starck bestrichene Bilder, die sich dahin schicken. Zu denen grösten Thoren müssen noch kleine Thüren seyn, dadurch man aus- und einreiten kan, ohne daß man nöthig hat, die rechten Haupt-Thore zu öffnen. In dem Thier-Garten ist auch das Gehölze mit Abholtzung zu verschonen, massen es sonsten mit der Zeit einen öden und lichten Platz geben würde, weil das Wildpret von jungen Triebe und Sommer-Latten nichts wiederum aufkommen läßet; und letztlich ist dahin zu sehen, daß ein solcher Thier-Garten nicht nahe an eines andern, welcher die hohe Jagd zu exerciren hat, Reser oder Grentze angeleget werde, weil alsdenn zu befürchten, daß durch nächtliche Ummerssung der Plancken, oder Eröffnung des Wildzauns das Wildpret heraus gespielet werden könte. Das Wild, so gemeiniglich in Thier-Gärten eingeschlossen wird, sind Hirsche, Dam-Hirsche, Rehe und Hasen; wiewohl einige aus der Erfahrung observiret haben wollen, daß, wo die Dam-Hirsche in einen Garten wären, und man auch roth Wildpret darinnen halten wolte, die letztern abnähmen und endlich gar umfielen. Wilde Schweine thun nicht gut, es sey denn in Thier-Gärten, die einen sehr weiten Umfang haben, und darinnen zu ihrer Nahrung genug Eicheln und wildes Obst vorhanden.

Thierleins-Baum, suche Cornel-Baum.

Thlaspi, siehe Bauren-Senff.

Thole, suche Dohle.

Thon, siehe Dohn.

Thonen, suche Dohnen.

Thor, ist eigentlich eine aus Bretern und Bohlen mit einem oder 2 Flügeln gemachte Verwahrung vor dem Thor-Weg, welcher Artickel nachzusehen. Ein fleißiger Hauswirt hat insonderheit alle Abend die Verschliessung des Thores wohl zu besorgen, und übrigens ist es gut, wenn Thore auf Land-Gütern so angeleget sind, daß sie im Wohnhause in das Gesicht fallen, daß sie nicht hinten und verborgen hinaus aufs Feld gehen u. d. gl.

Thor-Weg, nennet man diejenige Oeffnung in einem eingeschlossenen Raum, wo man mit einem Wagen, der wohl beladen, hindurch fahren kan. Insgemein werden sie mit Bögen oben geschlossen, wiewohl es auch einige giebt, die oben gantz offen. Die Bögen sind entweder halbe Circkel, oder halbe

Qual oder gedruckte, ingleichen gantz niedrige und flache Bögen, und richtet man sich in der Wahl derselben, nach der Stärcke des Gebäudes. Der halbe Circkel ist der stärckste Bogen, diesem folget der gedruckte, der flache aber ist der schwächste. Die Höhe richtet man nach der Weite desselben, und soll man, wo es möglich, einen Thor-Weg iedesmal noch so hoch als weit machen.

Thränen des Hirsches, siehe Hirsch-Thränen.

Thränen des Wein-Stocks, sonst auch Reben-Thranen genannt, sind nichts anders, als das Wasser, welches die Wein-Stöcke zur Frühlings-Zeit von sich fliessen lassen, und hierdurch von vielen Feuchtigkeiten, die ihnen sonst schädlich seyn würden, sich reinigen. Wenn ein Wein-Stock viel thränet und ausläufft, so ist es ein Zeichen eines guten Wein-Stocks, der viel Safft und Krafft hat; es lauffen auch alle gute Stöcke aus, ehe die Augen ausgehen, denn hernach fliessen sie nicht mehr. Es halten einige dafür, daß dieses aus dem Wein-Steck rinnende Wasser, wenn es wohl gegohren, und mit etwas Nelcken, Caneel und dergleichen zubereitet wäre, ein so liebliches Getränckе abgeben würde, daß es auch denjenigen anstünde, welchen das Wasser verhast ist, und die sonst sehr gerne von dem Gewächs des Wein-Stockes trincken, welches man an seinem Ort gestellet seyn läst, weil es vor denen Säfften, so aus andern Gewächsen fliessen, in Ansehung des Geschacks, eben keinen besondern Vorzug hat. Gewisser ist es, daß dieser Safft in der Artzney, bey unterschiedenen Leibes-Gebrechen seinen sehr guten Nutzen erweiset. Innerlich gebraucht, ist er ein vortreffliches Mittel wider den Nieren- und Blasen-Stein, er thut sehr gut in hitzigen und giftigen Fiebern, treibt den Harn, und erhält das Geblüt in einem guten Temperament. Der dick-gewordene Safft, den man in Gestalt eines Gummi um den Wein-Stock findet, wenn er in Wein zerlassen, und nüchtern getruncken wird, nimmt die kleinen Steine und den Grieß hinweg. Aeusserlich reinigen diese Thränen die Augen, stärken das Gehör, und machen es hell und klar, wenn man des Abends und Morgens etliche Tropffen davon in die Augen thut; sich damit gewaschen, heilen sie die Krätze, den Aussatz, und alle Unreinigkeit der Haut, nehmen auch die Flechten und Zitter-Male weg.

Thran, heisset man das ölige Fett, welches von denen See-Fischen, und sonderlich von dem Wall-Fisch gemacht ist, dahero es auch Fisch-Thran genennet wird. Man hat dessen unterschiedene Gattungen, unter denen aber behält das weisse Grönländische Kron-Thran den Vorzug, welchen auch die Weiß-gerber, Cordouaner und andere im Leder arbeitende Handwercker wohl auszukochen, und das Leder fein damit zuzubereiten wissen; der braune ist hergegen der schlechteste, und wird insgemein nur in denen Lampen verbrennet. Die Probe des besten Thrans bestehet darinne, daß ein Tropffen davon wie eine Perle auf dem Nagel steht, und nicht ablaufft. Auch hat man bey dem Einkauff zuzusehen, daß er durchgehends in den Tonnen hübsch lauter und keine Hefen auf den Boden habe; wo sich aber mit der Zeit einige setzen möchten, werden sie zum Seiffen-Sieden mit gebraucht.

Threnen, nennet man diejenigen Bienen, die zwar an der Gestalt mit den kleinen und gemeinen Bienen eine grosse Gleichheit haben, aber darinnen von ihnen unterschieden sind, daß sie viel gröser und dicker sind, auch keinen Stachel haben, und mit ihrem lauten Getöne vor andern sich leicht zu erkennen geben. Sie sind das männliche Geschlecht unter denen Bienen, die sie befruchten, und ihre Arbeit ist, der Bienen Brut in Stöcken und Körben zu versorgen, junge Bienen auszubrüten, und stets über denselben mit ihrem Getöne, dadurch sie der Brut benöthigte Wärme verursachen, zu verbleiben. Denn wie eine Brüt-Henne, wenn sie was zur Welt bringen will, immer drüber sitzet, und ihre Eyer mit benöthigter Wärme versiehet, auch von solchen nicht weg gehet, so thun solches bey der Bienen-Brut die Threnen, und das ist die Ursach, daß diese eben nicht eher aus den Stöcken herfür kommen, bis Mittags-Zeit, als in welcher sie durch die Hitze der Sonnen gleichsam abgelöset werden, und genugsame Versicherung haben, daß zwischen dieser Zeit keine Kälte ihrer Brut Schaden bringen kan. Ihren Nutzen spüret man ferner vom April bis auf den August. Welcher Stock in solcher Zeit keine Threnen hat, der läst nicht nur keinen Schwarm, sondern muß auch ohnfehlbar mit einem Haupt-Fehler beschlagen seyn. Uberdas arbeiten sie auch mit denen Bienen an den Wachs-Tafeln und Gewürchte, wie denn die starcken Kuchen mit denen grossen Zellen oder Flächen nicht von gemeinen Bienen, sondern von diesen grossen Threnen ihren Ursprung haben, als welche, da sie gröser, auch ein gröseres Quartier haben müssen, daher sie selbiges nach ihrer Leibes-Grösse formiren. Sobald diese grosse Threnen im Früh-Jahr sich sehen lassen, so bald hat man sich Hoffnung aufs Schwärmen zu machen. Ich sage mit Fleiß grosse Threnen, denn es giebt auch kleine Threnen, die man Affter-Threnen nennt, welche zur Zeit eines kalten Frühlings in denen Stöcken gefunden werden, und wegen des harten Frostes zu keinen vollkommenen Threnen werden können. Wenn diese sich sehen lassen, darff man sich nicht wohl einige Hoffnung aufs Schärmen machen, und zwar aus der Ursach, daß diese Affter-Threnen nicht, wie die vollkommenen Threnen, Weysel zu zeugen, vermögend sind. So nützlich aber im Frühling und Sommer die rechten Threnen, so schädlich sind sie im Herbst und

Winter; denn so ihrer viel in Stöcken und Körben bleiben, so verzehren sie das zum Unterhalt benöthigte Honig, angesehen eine Threne mehr zur Nahrung haben muß, als sonst zehen andere Bienen, und auch keinen Honig einträgt, und geschiehet öffters dadurch, daß wegen Mangel des Honigs nachmahls Bienen und Threnen zugleich sterben müssen. Zu dem Ende pfleget man nach Jacobi, da ohnedem der Uberfluß dieser verfressenen Thiere von denen andern Bienen ausgetrieben und verjagt wird, auch mit Hand anzulegen, und alsdenn solche unnütze Gäste ihnen tödten zu helffen. Die Threnen werden offt schon im Junio von denen Bienen ausgetrieben, welches man für ein ohnfehlbares Zeichen halten darf, daß entweder kalte Zeit oder langes Regen-Wetter einfallen wird. Sie liegen zu solcher Zeit öffters wie weisse Maden vor den Stöcken, weil nicht nur die alten von denen Bienen weggetrieben, sondern auch so gar die junge, die noch nicht zu ihrer Vollkommenheit gelanget sind, fortgeschaffet werden. Wo solche Maden vor den Stöcken liegen, darf man sich auf keinen Schwarm mehr Rechnung machen.

Thresor, ist ein höltzerner, sauber fournirter Schranck, so auf einem Postement aus gedreheten oder geschnitzten Seulgen ruht, von oben her aber mit einer durch weit kleinere Seulgen gantz Stuffen-weis gemachten Abtheilung versehen, worauf man allerley zierliche Gläser, Porcellanen Gefäß und andere Galanterien, stat einer Zierat, zu stellen pfleget.

Thresorgen, ist ebenfalls ein kleines mit gedreheten Seulgen abgetheiltes Simswerck oder Gestelle, das entweder bunt gemahlet, oder aufs schönste lackiret, oder nur gantz schwartz angestrichen, an einer Wand fest angemachet ist, worauf man in denen Wohn-Zimmern das Thee- und Caffee-Zeug, in denen Bet-Zimmern aber einige geistliche Hand-Bücher zu stellen in Gewohnheit hat.

Thüre, heisset die Oeffnung in eine Wand, dadurch man in einen beschlossenen Raum eingehet. Diese soll billig geraume seyn, viereckigt, und noch einmahl so hoch als breit gemachet werden, ihre Breite aber soll wenigstens vier, und höchstens zehen Schuh haben, wie etwa an den grossen Kirch-Thüren. Wenn das Viereck zur Thüre aus Holtz bestehet, so heisset dasselbe ein Thür-Gerüste; ist es aber von gantzen Steinen, so nennet man es ein Thür-Gewende. Zuweilen werden diese, sonderlich, wo Regen und Schnee dahin fallen kan, mit dreyeckigten und runden, oder auch nur mit geraden hervorragenden Dächlein bedecket, welches das Thür-Gesimse geheissen wird. Der Vorzug und Beschluß, den man hernach mit Bretern oder Pfosten vor diese Oeffnung also machet, daß er beweglich, und so wohl auf- als zugeschlossen werden kan, führet ebenfalls diesen Nahmen der Thüre, und ist entweder einfach oder gebrochen, oder mit doppelten Flügeln; an und vor sich selbst aber werden sie entweder schlecht, oder mit Füllungen bereitet.

Thum-Pfaffe, ist ein kleiner Vogel, welcher so wohl an der Farbe, als an der Art seine Nahrung in denen Hecken und Büschen zu suchen, dem Fliegen-Schnepper allerdings gleich ist, ausser, daß er auf dem Kopfe oben bis an die Augen, ein Kohl schwartze Platte, und von dieser auch vielleicht seinen Nahmen hier zu Lande bekommen hat. Er bringet meistens vier bis fünff junge auf dem Gebüsche aus, geniesset zu seiner Nahrung allerley Schnecken und Gewürme, zur Herbst-Zeit aber Hollunder-Beeren, und ziehet zu solcher Zeit, gleich andern Vögeln, mit hinweg. Sonsten wird auch der Nahme Thum-Pfaffe, dem Gimpel oder Blut-Fincken beygeleget. Siehe Blut-Fincke.

Thymian, Timian, sonsten auch Römischer Quendel genannt, ist ein niedriges Kräutlein, welches an Blumen und Geruch dem gemeinen Quendel, oder an einigen Orten sogenannten Feld-Kümmel fast gleich ist, ausser, daß es kleinere, festere und dunckel-grünere Blätlein hat. Die Blümlein sind Purpur-blau, und das gantze Gewächse hat einen angenehmen Geruch und scharffen Geschmack. In Italien und Languedoc wächset es wild, bey uns aber wird es in denen Gärten gezielet, und am besten durch Zerreissung der Stöcke vermehret. Dieses Kräutlein hat eine wärmende, öffnende und zertheilende Krafft, stärcket die inwendige Theile des Leibes, erquicket die Lebens-Geister, schärffet das Gesicht, trocknet die Flüsse, und machet Lust zum Essen. Aeusserlich zertheilet es die Klaue Mähler und die Geschwulst von kalten Flüssen. In der Küche brauchet man es zur Würtze an verschiedene Speisen, solchen einen angenehmen und kräfftigen Geschmack zu geben. Der Cretische Thymian, welcher in Candia und andern Morgenländern wild wächset, wird bey uns um seiner Blüte willen, im Gärten unter den Schirm-Gewächsen gehalten, und ebenfalls, wie der andere, durch Zerreissung der Stöcke vermehret.

Thym-Seide, bestehet aus dünnen, haarigen und braunen Fäserlein, so eines sehr guten würtzhaften Geruchs sind, und in denen Morgenländern auf dem Thymian wachsen. Man hat zweyerley Arten 1) die Cretische, 2) die Venedische.

Tigel, ist ein flach-rundes, irdenes oder auch aus eisernem Blech getriebenes Gefässe, mit einem Stiel oder Henckel und drey hohen Beinen versehen, worinnen gemeiniglich die gekoch-

kochten Speisen wiederum aufgewärmet werden. Man hat auch absonderliche von Thon gebrannte Tiegel, so viel runde kleine Formen in sich haben, worinnen man die Eyer zu stürzen pfleget.

Tiegel-Brey oder Tiegel-Mus, ist ein Essen, welches von schönen weitzenen Mehl, oder auch von Grieß, Heidegrütze, Hirse, Reiß, Schwaden, gebackenen Nudeln, Semmeln, Milch oder Rahm und Butter bereitet, und in einem Tiegel gekochet wird, welches also geschiehet: Will man z. E. einen Tiegel-Brey von Hirse oder gestossenen Reiß machen, so kocht man beydes zuvorderst in Milch, doch daß er nicht anbrenne; ist er nun ausgekocht, rühret man ein Stücke Butter und zwey Eyer darein, saltzet ihn auch ein wenig, beschmieret alsdenn einen Tiegel mit Butter, streuet ein wenig geriebene Semmel darein, schüttet den Brey aus dem Topff darzu, leget oben wieder ein wenig Butter darauf, unten um dem Tiegel aber und zwar nur an der Seiten herum, thut man ein wenig Kohlen, und eben dergleichen auch auf ein Blech, womit man den Tiegel zudecket, daß der Brey oben braun werde s. i. g.

Tieger, ist sonst ein reissendes Thier in Asia, Africa und America, welches fast wie ein Esel groß, doch kleiner, als ein Löwe ist, und eine Gestalt, wie eine Katze hat. Sein Haar ist fahl mit Flecken und Streiffen untermenget. Allein bey uns nennet man nicht nur einen Hund, welcher dergestalt bezeichnet ist, sondern auch ein weisses Pferd, einen Tieger, welches gleich einem Tieger-Thier mit schwarzen Flecken eingesprengt ist. Ja man hat auch

Tieger-Katzen, die von der Grösse, wie ein Englischer Hund sind, kurtze Beine haben, sonst aber unter die Raub-Thiere gehören. Sie sind in der Bucht Campeche anzutreffen, fressen junges Wildpret. Sind grimmig und furchtsam, thun aber denen Menschen selten Schaden.

Till, suche Dill.

Tille, siehe Dille.

Timian, suche Thymian.

Tingiren, heist eintauchen und färben. Es geschiehet, wenn man siedendes Wasser auf die Kräuter giesset, daß das Wasser die Kraft aus denselben ziehet, und davon gefärbet wird, wie bey dem Thee geschiehet. Alsdenn heisset es tingiret und wenn es sehr starck ausgezogen ist, eine Tinctur. Dergleichen geschiehet auch bey dem Bier-Brauen.

Tinte, siehe Dinte.

Tiptam, suche Diptam.

Tiraß, Tyraß, ist ein grosses zum kleinen Weidwerck gehöriges Netze, womit, und vermittelst eines wol abgerichteten vorstehenden Hundes, oder eines Falckens, sowohl Rebhüner, als Wachteln und Lerchen gefangen werden. Ein solcher Tiraß ist gemeiniglich sechzig Schuh lang und viertzig Schuh breit, und hat nur an der vordern langen Seite einen Saumen, an denen übrigen drey Seiten aber bedarff es dergleichen nicht. In Franckreich sollen die Tiraße so groß gemacht seyn, daß sie von zweyen zu Pferde gezogen werden müssen. Bey denen Rebhüner- und Wachteln bedienet man sich am besten eines vorstehenden Hundes, diesen lässet man suchen, und so bald er stehet, welches ein Zeichen, daß er etwas angetroffen, nehmen zwo Personen den ausgebreiteten Tiras in die Hände, ziehen solchen fein steiff an, und lauffen gegen den Wind damit, bis sie über den Vorsteh-Hund hin sind, denn lassen sie das Netz fallen, und drücken die Enden desselben, wo es in die Höhe stehet, geschwind nieder, damit die Hüner oder Wachteln unter dem Tiraß nicht hervor kriechen mögen. Wenn man hiebey einen Falken hat, den man in währendem Uiberzicken von der Hand wirfft, und revieren lässet, so halten sie weit lieber, und gehet es damit lustiger und geschwinder zu, als mit dem Treibe-Zeuge. Die Zeit hierzu achtet bald nach Jacobi an, auf den frisch abgeschnittenen Stoppeln. Zu dem Lerchen-Fang brauchet man nur einen kleinen Baum-Falcken, und wenn die Lerche angestossen, schwinget man das Fälcklein von der Hand, so fällt sie bald, und wird mit dem Tiraß bedecket. Die Zeit, die Lerchen zu tiraßiren, gehet ebenfalls nach dem Schnitt an.

Tisane, ist ein kühlendes und den Durst löschendes Getränckе, welches aus Wasser, Gerste, Kräutern und Gewürtze folgender Gestalt zubereitet wird: Man kochet einen Theil Gerste in zwantzig Theilen Wasser, bis die Gerste gvillt, und ohngefehr der dritte Theil des Wassers eingesotten ist, schüttet sodan etwas Rossinen oder Corinthen, Zimmet und Citronen-Schalen, oder auch Süßholtz, Sauerampffer oder andere Kräuter darein, filtrirt es durch ein Lösch-Papyier, giesset es auf Bouteillen und hält dieselben fein voll. Man kan auch eine geröstete Rinde Brot, oder eine Hand voll gebackene Kirschen hinein thun. Will man sie mehrers zum Medicinischen Gebrauch einrichten, so menget man etwas von Cichorien-Wurtzel, Sassafraß oder Sassaparillen hinein, und lässet es damit kochen. Die Tisane pflegen denen Krancken in Fiebern und sonst, wenn Wein und Bier, als hitzige und gährende Getränckе, nicht dienen, verordnet zu werden.

Tisch, ist der iedermann wohl bekannte Hausrath, welcher auch bey der geringsten Wirtschafft und Haushaltung unumgänglich nöthig ist, um darauf mancherley Sachen zu stellen, auszubreiten, oder sonst allerley Verrichtungen daran vorzunehmen. Zu diesem Ende beschiehet ein Tisch aus einem höchstens anderthalb Ellen von der Erde erhabenen Blatte, so auf einem

vier- oder einfüssigen Gestelle ruhet. Der Materie nach, ist er entweder von einem und anderem Metall, oder von Stein, und sonderlich von Marmor oder Schiefer-Stein, meistens aber von Holtz, und zwar von feinen Linden-Holtz, Ahorn, von Nuß-Baum und Föhren-Holtz mit herrlicher eingelegter Arbeit an allerhand Laubwerck und Figuren, von schönen polirten Eichen-Holtz; oder er bestehet aus geringern Holtz, ist aber bunt angestrichen, und zuweilen nach Indianischer Arbeit sehr künstlich lackiret. Die Form daran ist theils ein rechtes Viereck, da alle vier Seiten gleich groß, theils bestehet er aus zwey langen und zwey kurtzen Seiten, theils aus 3, 5, 6, 8 und mehr gleichen Seiten, welche zuweilen auch etwas eingebogen gemachet werden, wie an den L'ombre- und Cinquille,-Tischen; theils ist er gantz Circkel-rund, theils aber oval. Die viereckigten werden manchesmal mit Auszich-Bretern oder sich aufschlagenden Theilen versehen, daß sie im benöthigten Fall grösser gemachet werden können. Auch pfleget man zuweilen nur an eine Wand ein solches Blat zu befestigen, oder also einzurichten, daß es sich auf und nieder schlagen lasse; welches letzte ein Aufschlag-Tisch genennet wird. Alle Arten sind demnach entweder unbeweglich, dergleichen die Altar- und Opfer-Tische, wie auch einige Anricht Tische; oder beweglich und bekommen, ihren Gebrauch nach, gar verschiedene Benennungen, als da giebt es ordinaire Speise-Tische, Küchen- oder Anrichte-Tische, Credentz- und Neben-Tische, Schenck-Tische, Feld Tische, Spiel-Tische, Caffee- oder Thee-Tische, Nacht-Tische, allerley Rechen Tische, Waaren- und Wechsel-Tische, ingleichen Bett-Magazin- und Werck-Tische, welche letzten nach eines ieden Gebrauch, doch immerzu also eingerichtet, daß das Gestelle dergestalt beschaffen, daß man ein und das andere darein verschliessen, oder doch wenigstens darinnen verbergen kan. Es wird aber auch gleichfalls dieses Wort vielmahlen genommen vor die Speisen, so man daran zu verzehren pfleget, dahero sind die Redens-Arten bekannt: Einen Tisch halten, einen guten Tisch führen, einen freyen Tisch geniessen, und was dergleichen mehr.

Tisch-Geräthe, Tisch-Zeug, heisset man nicht nur vornehmlich alles weisse leinene Zeug an Tafel-Tisch- und Teller-Tüchern oder Servietten, sondern man verstehet auch offt das bey Deckung eines Tisches und Verzehrung der aufgetragenen Speisen nöthige Geräthe, als da sind Löffel, Messer, Gabeln, Saltz-Nesle, Tisch-Glöcklein, Stroh-Teller und dergleichen, welches zusammen in einem sauberen Korb oder besonderes Kästlein, so auch daher ein Tisch-Korb oder Kästlein heisset, iedesmal bey Abräumung des Tisches gethan, und ordentlich bis zu abermaligen Gebrauch darinnen aufbehalten wird. Die Verrichtung, dergleichen Sachen auf dem Tisch gehörig zu legen oder davon wieder weg zu räumen, wird den Tisch decken oder abräumen genennet.

Titgen, suche Brach-Vogel.

Toback, siehe Taback.

Töbel, suche Döbel.

Tobsucht oder Verrückung der Sinnen, ist eine Kranckheit, welche die Schaafe gemeiniglich in denen heissen Hunds Tagen bekommen. Die Merckzeichen sind: Daß sie ohne einige Ursache springen und sich herum drehen, auch immerzu straucheln und fallen. Das beste Mittel wider diese Kranckheit ist, denen damit behafteten Schaafen die Adern an den Schläfen zu öffnen, und das Blut mäßig heraus zu lassen.

Todt, siehe Tacht.

Todte Nessel, suche Nessel.

Todten-Kopff, siehe Korn-Mutter.

Tohle, suche Dohle.

Tohn, siehe Dohn.

Tohnen, suche Donen.

Toll-Aepffel, siehe Melanzanen.

Toller-Koller, suche Koller.

Toll-Kraut, siehe Bilsen-Kraut.

Tonne, ist ein Faß-Gebinde, grösser als ein Eymer, nach welchem vornehmlich flüßige, bisweilen aber auch trockene Sachen ausgemessen werden. In Sachsen ist eine Tonne die Helfte von einem Viertel, und hält neunzig Kannen, also daß zwey Tonnen Bier ein Viertel oder halbes Faß ausmachen. Eine halbe Tonne hält fünff und viertzig Kannen. Eine Tonne Oel aber just hundert Kannen, und weil die Maasse oder Kannen nicht allenthalben gleich, so ist auch das Gebinde unterschiedlich. Butter und Heringe werden nach Tonnen verkaufft, und an einigen Orten, sonderlich in Pohlen, allerley Getraide und Körner mit Tonnen ausgemessen. Eine Tonne Heringe ist etwa anderthalb oder fünff Viertel-Eymer Fränckisches Maaß, und hält ungefehr tausend bis zwölff hundert Stück in sich. Eine Tonne Schieß-Pulver hält gemeiniglich eines Centners schwer. Eine Tonne Goldes hingegen ist eine Müntz-Rechnung, und hält hundert tausend Gulden oder Thaler, nachdem in einem Lande nach Gulden oder Thalern gerechnet wird.

Topff, ist ein von Thon hohl und rund gedrehetes oder von Kupffer getriebenes Küchen-Geschirr, worinnen die Speisen gekocht werden. Ist von unterschiedener Grösse. Die kupffernen Töpffe werden heut zu Tage alle mit Schluß-Deckeln versehen, und haben den Nahmen Marmite.

Topff-Braten, wird das auf folgende Weise sehr schmackhafft zugerichtete Essen genennet: Man leget nemlich ein gutes und gantzes Stücke Fleisch mit etwas Speck und Butter in ein Cassérol oder irdenen Topff, welcher oben, nachdem

dem noch mancherley gut Gewürtz samt etlichen Löffeln Wein oder Wein-Eßig dazu gethan worden, mit einem Deckel wohl verwahret und verschlossen werden kan. Hierauf setzet man das Geschirr in Kohlen, und läst es also in seinem eigenen Dunst, und in der von sich gegebenen Sosse gahr und mürbe werden, oben auf dem Deckel aber schüttet man zuletzt auch Kohlen, damit es etwas bräunlicht anlauffe. Ein auf dergleichen Art mehr gedämpfftes, als gebratenes Fleisch, oder sogenannter Topff-Braten ist sehr gut und kräfftig zu essen, immassen es seine eigene Substantz bey sich behalten hat, und nicht, wie anderes gebratenes oder gekochtes Fleisch, währender Zurichtung evaporiren lassen.

Topff-Bret, ist ein von Bretern zusammengesetztes Küchen-Regal, worauf die Töpffe gestürtzet werden.

Topffen, siehe Käs, ingleichen Quarck.

Topff, oder vielmehr Toff-Stein, dieser ist wegen seiner schwammigten Art gantz leichte, und wird nicht nur, so bald als er aus dem Bruch kommt, mit der Sägen bequem geschnitten, und leicht in allerhand Forme gebracht, sondern er lässet sich auch noch, wenn er gleich erhärtet, gerne hauen, bereiten und tractiren, nimmt im übrigen den Mörtel gerne an, bindet feste zusammen auch an andere Stein-Sorten: giebt ein leichtes, treckenes und zur Gesundheit dienliches Mauerwerck, welches je länger es stehet, immerzu je härter wird; über dieses alles hat er noch diese gute Eigenschafft, daß er im Feuer aushält und nicht leichte springet. Es wird dieser in Holland zu einem Kalch gebrennet, der in Cisternen und feuchten Orten treflich gut thut. Roh kan dieser Stein auch zu Auszierung der Grotten und zu Wasser-Künsten gebrauchet werden. Im Pfaltz-Sultzbachischen, um das Dorff Eismannsberg findet man dieser Art Steine in ziemlicher Menge, woselbst sie immer nachwachsen, und einen rechten Stein-machenden Zufluß haben, weshalben man auch allerhand Gefässe von Metall, Holtz und dergleichen daselbst antrifft, die da hinein geleget und mit Stein wircklich überzogen worden.

Torf, Turf, ist eine Art fetter wurtzlicher Erde, so zu Rasen ausgestochen, an der Sonne getrocknet und zur Feuerung gebraucht wird. In denen Niederlanden und an andern Orten, wo Mangel an Holtz ist, kommet der Torf wohl zu statten. In Ober-Sachsen, und zwar in dem Chur-Sächsischen Ertzt-Gebirge, insonderheit aber, um Schneeberg, Scheibenberg, Johann-Georgen-Stadt, Dreyzehnhayn, Großhartmannsdorff und andern Orten wird in ziemlicher Menge Torf angetroffen und gestochen. Es ist solcher ein mit vielen Zäserlein, fasigen und filtzigen Wurtzeln durchwachsene, fettigte Erde, welche an sumpffigen Orten erwächset, und ihre Nahrung von Regen- und andern Wassern, ingleichen vom Gras, Moos und andern dazwischen befindlichen verfaulten Materien hat, und dahero an theils Orten filtzig und locker, an andern aber derb und dicht wird. Er lieget auf den höchsten Gebirgen, und machet einen schwammigen Boden, wo nicht durch gezogene Gräben das Wasser abgeleitet wird. Oben auf dem Rasen wächset zwar etwas, insonderheit aber kiefernes Holtz, es bleibet aber klein und struppig, indem es keinen Grund zum Wurtzeln erlangen, und man es offt sogleich nur mit der Hand heraus ziehen kan. Unter dem Rasen, da der Torf gestochen wird, sind zuweilen die obern zwey bis drey Sohlen oder Stiche locker, und werden, weil sie den Spaten nicht recht halten, auch nicht in gantze Stücke gebracht werden können, zurücke geworffen, ob es gleich eben so, wie der andere Torf, zum Brennen, und theils zum Verkohlen zu gebrauchen, worauf denn hernach der Torf bis auf den Grund oder Sohle immer derber und fetter wird, und da er von oben hinunter schwärtzlich aussiehet, endlich nach Beschaffenheit der mineralischen Wasser, die braune oder gantz schwartze Farbe annimmt, und dieses ist der allerbeste, als welcher schön feste, derb, und zugleich sehr fett ist. Wenn er bis auf die Sohle ausgestochen ist, findet sich ein weiß-sandiger und kiesiger Boden. Die Grösse, nach welcher der Sächsische Torf gestochen wird, ist wegen des unterschiedlichen Terrains, und darinnen vorfallenden Verhinderungen nicht einerley, insgemein wird ein Stück, weil es im Abtrocknen sehr schwindet, anderthalb Viertel bis eine halbe Elle lang, vier bis sechs Zoll dick und so breit, als es der Spaten austrägt, gestochen, und ob man gleich solche länger, breiter und dicker stechen könte, so ist es doch um deswillen nicht rathsam, weil solche Stücke, ihrer Schwere halber, im Fortschaffen und Abtrocknen zerfallen, auch viele Zeit zum Austrocknen haben müssen. Dieser Torf ist angedachten Orten um so viel nützlicher, weil er nicht nur roh zur Feuerung zu gebrauchen, sondern sich auch verkohlen lässet, und dahero bey den dortigen Schmeltz- und Hammerwercken dienet, welches etwas besonders, und anderswo von dem Torf noch nicht gehöret worden. Das Abtrocknen dieses Torfes geschiehet folgender Gestalt: Es werden erstlich acht oder zehen Stücke in Häuffgen gesetzet und aufgeschrencket, so bald dieser ein wenig übertrocknet, wird aus zwey dergleichen Häuflein nur eines gemacht, und sechzehen Stücke, je drey und drey aufgerichtet, obenher aber mit ein paar dazu geschickten grossen Stücken vorm Regen bedecket; endlich werden aus diesen, wenn sie vollkommen ausgetrocknet, grosse Hauffen zu eintausend, zwey bis dreytausend Stücken gesetzet, und die trockenesten in die Mitte genommen, damit es vor dem Regen sicher sey, das nasse aber an der Sonne und warmen Lufft mehr und mehr austrockne. Wenn er einmal recht trocken in grosse Hauffen gesetzet ist, erhält er sich viel Jahre also, ob er gleich unter freyem Himmel in Wind und Wetter stehet, und gehet ihm deswegen nicht das

geringste

gerinaste an seiner Güte ab. Sechs tausend Stücke ohngefehr werden einem Schragen Holz gleich geschätzet, weil man bey der Verkohlung gefunden, daß von so viel Stücken Torf eben die Anzahl Kübel Kohlen, als von einem Schragen Holtz erhalten worden. Es geschiehet aber die Verkohlung des Torfes also: Es wird nemlich derselbe gleich dem Holtze auf die scharffe Ecke in gewisse Meuler von etlichen tausend, ja bis zehen und zwolf tausend, auch mehr Stücken derb und dichte eingerichtet, iedoch daß die Lufft und das Feuer nur in etwas durch kan, worauf mit dessen Bedeckung und Anzündung, Brennen und Ausstossen, wie sonst bey dem Holtz-Verkohlen gewöhnlich, verfahren wird, iedoch muß der Torff, so verkohlet werden soll, wohl trocken seyn, sonst giebt es viel Brände; es ist auch in Acht zu nehmen, daß ein solcher Meuler gegen den Wind mit einem Schirm von Reisig, Schwarten oder Bretern verwahret werde, indem, wenn der Wind sehr darauf gehet, die Kohlen sehr schwach und leichte werden. Je truckener der Torff, desto besser werden auch die Kohlen, iedoch wird ein iedes Stück fast auf den dritten, zum wenigsten auf den vierten Theil schwinden, weil die kleinen Wurtzeln und Zäserlein von der Hitze zusammen laussen, und hierdurch das Stück, ob gleich um etwas kleiner, doch um so viel derber und dichter machen. Diese Torf-Kohlen liegen fest auf dem Feuer, halten gut nach, und verflattern nicht so bald in Funcken, wie die Kohlen, pflegen auch bey dem Vermessen wenig Abgang oder Lesche zu geben. So sind sie auch nicht nur bey der Schmiede-Arbeit sehr gut, und in allen denen büchenen Kohlen gleich befunden worden, sondern es haben auch dieselbe bey der Probe in frisch Feuer, bey dem Schmeltzen über dem hohen Ofen, und bey dem Probe-Schmelzen mit dem Kupffer-Ertzt ihre Güte erwiesen. Man kan davon des um das Sächsische Wald- und Holtz-Wesen sehr verdienten Cavaliers Herrn von Carlowitzens Sylviculturam L. XII. nachsehen, wo mehr davon zu finden ist.

Tormentill, Blut-Wurtz, Roth-Wurtz, rothe Heil-Wurtz, Siebenfinger-Kraut, ist ein wildes Heil Kraut, welches überall auf dürren Wiesen, Bergen, Hügeln und Feldern wächset. Die Wurtzel ist ungleich, knorricht, mit vielen Zasern besetzt, und von aussen dunkel-brauner Farbe; inwendig aber ist sie schön roth und Leibfarb, trocken und eines rauhen zusammenziehenden Geschmacks, wie die Eicheln. Diese Wurtzel treibet jährlich im April vier bis fünf, oder auch bisweilen mehr, dünne runde und zarte, nicht viel über Spannen lange Stengelein, wie die Bintzen-Hälmer hervor, welche von unten an bis oben aus etwan Gliedes lang von einander, mit tief zerspaltenen Blättern, die sich gleichsam wieder in sieben besondere Blättlein theilen, bekleidet und rings herum subtil zerkerbt sind. Im May erscheinen bleichgelbe Blumen, dem Fünffinger-Kraut ähnlich, ausgenommen, daß sie nur vier Blätlein haben. Nach den Blumen folgen Knöpflein, die wie ansetzende Erdbeer-Knopflein anzusehen sind. Das Kraut sowohl als die Wurtzel ist dem Gifft überaus entgegen, und ein heilsames Mittel wider die rothe Ruhr, Gicht, Hüfftwehe, und andere dergleichen Zufälle. In den Apothecken wird insonderheit die Wurtzel gebrauchet. Das Wasser, so von dem gantzen Kraut destilliret, und der Extract, so aus der Wurtzel allein bereitet wird, dienen gleichfalls wider obgedachte Gebrechen.

Tornesoll, suche Bezette.

Torte, siehe Tarte.

Tost, suche Dost.

Trab, Traben, ist ein starcker Gang des Pferdes, da es den rechten Vorder- und lincken Hinter-Fuß zugleich fortsetzet, und also Wechsel-weise den lincken Vorder- mit dem rechten Hinter-Fuß. Auf der Reut-Schul werden durch den Trab die jungen rohen Pferde ausgearbeitet, und die neu-angehende Reuter fest im Sattel zu sitzen, dabey auch sich mit den Knien und Bügen recht zu schliessen, Leib, Hände und Füsse recht zu führen, und die Straffen und Beyhülffen denen jungen Pferden in einem oder andern Mangel, wohl und zu rechter Zeit zu geben, angewöhnet. Durch den Trab werden die Eigenschafften des Pferdes erkennet, die Glieder aus einander gebracht, der Rücken gestärcket, die Haltung des Kopfs und Halses besser eingerichtet, die Füsse sicherer und leichter, und das gantze Pferd gesetzt und wohl geschickt. Ein jung Pferd soll man allezeit zuerst auf die rechte Hand die Volta dreymal, denn eben so vielmal auf die linke, und wieder so viel auf die rechte vorbringen, und iedesmal pariren lassen. Wenn ein Pferd sehr auf den Zaum dringet, muß mans etliche Tage in einer engen Volta herum traben lassen, und wohl mit dem Nas-Band regieren, so wird es hurtiger werden, und künfftig in einer weiten Volta desto leichter galoppiren. Die Pferde, so einen schweren Trab haben, werden Traber und Hochtraber genannt. Vor dem Wagen lässet man die Pferde gerne einen Trab gehen, zu reiten aber wird es dem Pferde zwar leichter, als der Galopp, aber dem Reuter desto schwerer.

Traben, wird von den Jägern der Gang des Wolffes genennet, weil er ohne Unterlaß in einem Trabe fortgehet.

Traben, suche Träber.

Trache, siehe Drache.

Trachen-Holtz, suche Elsebeer-Baum.

Trachten, heisset man die angerichteten und aufgetragenen Speisen, so bey solennen Gastereyen auf einmal eingeschoben, und auf die Tafel gesetzet werden. Eine Tracht, oder vielmehr Tragt, heißt auch öffters die Mode und Manier der Kleidung, wie auch eine Last, die man auf den Armen oder Rücken getragen bringet, z. E. eine Traat Holtz.

Träber, Traben, Serb, heissen die überbleibenden Hülsen von dem Getraide oder Maltze, daraus man Bier gebrauet hat. Die Träber sind ein gut Futter vor die Schweine, Kühe,

Ochsen, Enten, Gänse, Hüner und ander Vieh, wenn sie ihnen zumal mit anderm Gefräsſe untermenget werden. An etlichen Orten, wo man eine grosse Vieh-Zucht hat, und dabey das Brau-Wesen starck gehet, sind

Träber-Gruben, in denen Brau-Häusern angebracht, und solche inwendig mit Ziegel- oder andern Steinen ausgefüttert, darein schüttet man die Träber, und tritt sie mit den Füssen, oder stampft sie mit andern Instrumenten fein feste ein, daß sie recht dichte auf einander liegen. Wenn man hernach Wasser drüber heraiesſet, so bleiben sie gut, weil eine Hand voll davon da ist.

Trächtig, Tragen, sagt man sowohl von einem wilden, als zahmen Thier, weiblichen Geschlechtes, wenn es ein junges im Leibe hat. Alles trächtige Vieh, so man bey einer Haushaltung hat, muß nicht nur mit Speise und Tranck, sondern auch mit der übrigen Wart und Pflege besser, als das andere in acht genommen werden.

Träger, heisset das starcke Zimmer-Stücke, welches in tieffen Gemächern mitten qver durch entweder unter die Balcken gezogen, oder oben über dieselbe geleget wird, damit sich die Balken in der Mitte nicht herunter geben und biezen. Siehe Balcken.

Tränckе, die Tränckе, der Ort, wo das Haus-Vieh hingeführet wird, sein Wasser findet und getränckеt wird. Dabey denn allerhand Behutsamkeit zu gebrauchen, wovon unten der Art. Trämcken nachzusehen.

Tränck-Eimer, suche Eimer.

Tränckel-Beere, sind Beere, welche den grossen Heidel-Beeren gleichen, aber grösser und blaulicher sind, auch auf höhern Sträuchern wachsen, und nur an etlichen Orten in unsern Gebirgen gefunden werden.

Trämcken, wird gemeiniglich nur von denen Pferden gesagt, und heisset so viel, als dieselbe sauffen lassen, oder ihnen zu trincken vorgeben. Mit dem Trämcken muß ein Pferd wohl in Acht genommen werden, und zwar vornehmlich, daß man ihm kein gar zu kaltes Wasser trincken lasse, denn solches ist alten und jungen Pferden, insonderheit aber denen tragenden Stuten zum höchsten schädlich, also, daß eine Stute von einem einigen kalten Trunck verwerffen kan; daher soll man das Wasser, das die Pferde trincken sollen, im Stall in einem höltzernen saubern Gefässe oder Tränck-Eymer aufbehalten, und zwar, daß es zum wenigsten iederzeit eine Nacht im Stalle gestanden sey, ehe mans den Pferden vorhält, sonderlich, wenn man keine andere Gelegenheit hat, und das Wasser aus dem Zieh- oder Schöpf-Brunnen nehmen muß: Denn diese Wasser sind gemeiniglich kälter und härter, als die fliessenden und Rohr-Wasser, wovon die fliessenden denen Pferden am gesündesten sind. Man hat auch darauf zu sehen, daß das Trinken der Pferde rein, und kein Stroh, Koth, Federn oder dergleichen Unflat darinnen sey; wenn aber sonst ein Wasser von Natur trübe, schadet ihnen solches nichts. Weil auch auf der Reise die Pferde mit dem Trämcken gar bald verwahrloset seyn, soll man sie niemalen eher trincken lassen, bis sie erstlich wohl abgekühlet seyn, und ein gut theil mit frischem Wasser genetztes Heu vorhero gefressen haben. Lässet man sie, wie die Ungarn mit ihren Pferden zu thun pflegen, aus allen Wassern trincken, sonderlich wenn sie warm worden, so brechen sie durch, daferne sie es nicht von Jugend auf also gewohnt sind, und gehet das Futter meistentheils unverdaut von ihnen; sonderlich soll man sie aus denen Wassern, wo Flachs in der Röste liegt, weil es ihnen höchst schädlich, nicht trincken lassen.

Tränck-Faß, ist ein von Dauben und Reifen durch den Böttcher zusammen gebundenes geraumes Gefässe, woraus das Vieh in denen Ställen getränckеt wird.

Tränck-Herd, siehe Vogel-Herd.

Tragant, ist eine Art eines Gummi, welches auf einem Dorne wächst, und bisweilen schon weiß, bisweilen gelb-braun und schwartz ist. Man bringet denselben aus Spanien zu uns. Der beste Tragant muß schön weiß, klar, durchsichtig, glatt, zart, lauter und auf der Zunge süsse und hart seyn, und keinen Staub bey sich führen; die andern Sorten, und sonderlich der röthliche, ist schlecht und nicht viel tauglich. In der Haushaltung wird er gebraucht, die Nessel-Garne und andere Spitzen, wenn sie gewaschen worden, wiederum dadurch zu steiffen und starr zu machen.

Trage oder Trag-Bahre, siehe Bahre.

Trage-Bette, ist das kleine und weiche Küssen, darein die Wochen-Kinder gebunden, und mit selbigem herum getragen werden. Es sind nemlich an dem Uiberzug, der gemeiniglich von Damast, Zwillig oder Leinwand, so wohl oben als in der Mitte, und auch unten Bänder angenehet, um solches fest zusammen binden zu können. Derjenige, so man überziehet, wenn das Kind zur Tauffe getragen werden soll, und womit um die Gebühren arme gemeine Leute auch wohl von den Kinder-Müttern versehen werden, ist von Brocard, Damast, Stoff, Atlas und dergleichen.

Trage-Buche, wird die Roth-Buche genannt. Siehe Buche.

Trage-Korb, heisset ein geflochten Behältniß, darinnen sich etwas auf dem Rücken bequem tragen lässet. Es ist ein solcher Korb zu dem Ende an der Seite, womit er auf den Rücken zu liegen komt, gerade und beuget sich von dar auf beyden Seiten herum, dergestalt, daß der Boden unten etwas halb Keael-rund. In der Mitte der hinteren krummen Wand befindet sich der Länge nach gerade herunter ein nicht gar schwaches Holtz mit eingeflochten, und in der geraden Seite ein anderer runder Bügel, dessen seine beyde Enden zu unterst ein wenig hervor ragen, und nebst dem gedachten hintern starcken Holtz nicht nur die Füsse abgeben, daß dergleichen Korb, wenn man ihn von sich stellet,

let,

let, desto sicherer stehe und nicht umfalle, sondern sie dienen auch darzu daß das Trage Seil darum geschlungen werden könne, wenn man den Korb auf dem Rücken tragen will.

Trahn, siehe Thran

Trampe, suche Fisch Trampe.

Tranck, Getränckе, ist alle Feuchtigkeit, so dem Menschen und dem Vieh zum Trincken dienet. Die erste, älteste und allergemeinste ist das Wasser. Nächst diesem bedienten sich die Menschen der Milch, und, wo er zu haben, des Weins. Mit der Zeit hat man das Wasser auf mancherley Art zu tingiren und mit andern Dingen zu vermischen angefangen. Und dieses nicht nur vor Menschen, sondern auch vor das Vieh. Ja es ist nicht nur das Wasser aus der Erde sondern es sind auch allerhand süsse und saure flüchtige und brennende Säffte aus Kräutern und Früchten durch die Kunst bereitet worden, Biere, Suppe, Bier, Breyhahn, Sauer und Wein von Früchten, Brantewein, Spiritus, Aqvavit, Meet ꝛc. sind also allerseits als Getränckе bekannt, und unter ihren Nahmen alhier erkläret. Das Getränckе ist zur Verdauung der Speisen, und zur Ersetzung derer abgehenden flüßigen und flüchtigen Theilchen derer Menschen- und Thier-Cörper höchst nöthig und unentbehrlich, wenn derselbe nicht vertrocknen, verdursten, verschmachten, oder aber endlich, wenn er zu wenig Feuchtigkeit bekommt, durch die Verdickung derer Lebens- und Leibes-Säffte, den Umlauff derselben verhindern, wie auch derselben Verderben und Veränderung in faule, scharffe und schädliche Theile befördern, folglich kranck werden will. Wie denn die meisten Kranckheiten bey Thieren und Menschen per potum et motum verhütet, ja gar gehoben werden können. Indessen kommt es doch auch auf das rechte Maaß und die Beschaffenheit des Getränckes an. Zu viel ist auch und nicht allen alles zu allen Zeiten, in allen Umständen, bey allen Naturen, bey allen Speisen, bey allen Bewegungen gesund. Allein das läßt sich nicht überhaupt bestimmen. Die Gewohnheit der Naturen, die schon im Mutterleibe anfänget, thut viel hierbey, und ist wohl zu beobachten, nicht aber plötzlich zu verlassen oder zu ändern. Siehe auch Art. Getränckе.

Trappe, ist der grösseste Vogel unter allem Feld-Geflügel, mit einem ungestalten, länglichten und Aschen-grauen Kopff, sehr starckem Schnabel, einer vorne Bein-harten, und auf den Seiten wie eine Säge ausgezahnten Zunge, breiten Augen und weiten Ohren-Löchern, deren Oeffnung so weit, daß man gar leicht und ohne Mühe den kleinen Finger darein bringen kan. Sein Hals ist lang von Aschen-grauer Farbe, der Rücken ist gesprengt von dunckelfalb und schwartzen mit roth-untermengten Federn; der Bauch hingegen ist weiß, die Beine hoch und starck, und mit Schuppen bedecket; hat sonst Füsse wie die Hüner, ausser daß allein drey Zähen mit kurtzen Klauen vorwerts stehen, hinten hinaus aber keine, sondern nur eine knorrichte Tieffe in dem Fusse gleich einer Sohle ist. Der Schweiff oder Schwantz ist vier quere Hände lang von rothen schwartz-gesprengten und weiß-vermischten Federn. Der Hahn ist dem Hun an der Farbe allerdings gleich, aber um ein merckliches gröſſer, als dieses, so hat auch derselbe, zumahlen wenn er alt wird, einen Fingers langen Bart von zwey oder drey schmächtigen weissen Federlein, welche, wenn er sich erzürnet, zu beyden Seiten hinaus strotzen, und ihn um so viel ansehnlicher machen. Er pfaltzet in der Fasten-Zeit, und hat alsdenn nicht ein, sondern etliche Hüner, weil sich diese Art, gleich dem Auer-Wildpret, auch nicht paaret. Bey der Pfaltz breitet er sich mit seinen Federn und Schwantze gleich einem Trut- oder Auer-Hahn, giebt aber dabey keinen Laut von sich, wie der letztere sonsten ordentlicher Weise in seiner Pfaltz zu thun pfleget. Wenn zwey oder mehr Hähne zu solcher Zeit bey einer Henne zusammen kommen, so treten und schlagen sie grimmig auf einander los, bis einer den Sieg und die Braut davon trägt. Die Weiblein oder Hüner legen ihre Brut oder Eyer, welche weiß-gelber Farbe, sehr hart-schaligt, und in der Gröſſe zwischen Truthüner- und Gänse-Eyern sind, gemeiniglich in das Haber-Feld, und suchen davon gerne solche Hange, die von Wegen und Land-Strassen entfernet sind, scharren allda eine kleine Grube in die Erde, und legen also zwey Eyer ohne einiges Geniste da hinein auf den blossen Erdboden. Wenn ihre Jungen in vier-wöchentlicher Zeit ausgebrütet, führen sie solche, so bald sie fortkommen können, ins Getraide in Sicherheit. Sie sind sonsten sehr scheue, verzagte und furchtsame Vögel, die, so bald sie iemand von weitem sehen, oder Hunde bellen hören, bald aufstossen, wenn sie aber über ihrer Brut sind, so sitzen sie so fest, daß sie mit der gröſten Force kaum abgetrieben werden können, und wenn sie ja der Macht weichen und die Flucht ergreiffen müssen, so nehmen sie ihre Eyer mit, tragen selbige (vermuthlich unter denen Flügeln, oder mit dem krummen Halse) hundert auch mehr oder weniger Schritte fort, und scharren daselbst wieder ein Loch, darinnen sie ihre Brut vollends ausbringen, welche eher nicht von ihnen verlassen wird, bis sie selbsten fliegen können. Ihr Gesse ist zur Sommers-Zeit grüne Saat, und nach dieser allerley Körner, bis sie wegziehen, und im Früh-Jahre wieder kommen; doch bleiben derselben unterschiedliche in denen warmen Feldern, und erhalten sich Winters-Zeit mit Korn- und Rübe-Saat. Sie sollen die junge Brut von Lerchen und andern kleinen Vögeln, auch wohl von Wachtein und Rebhünern angreiffen und verschlucken: welches zwar nicht wohl an denen wilden zu mercken möglich, als daß man an zahmen wahrgenommen, daß, wenn selbige zu jungen Küchlein oder Enten kommen können, sie solcher Gestalt mit ihnen verfahren haben: Und wird dergleichen Raub daher desto wahrscheinlicher, weil des Trappen Magen nicht wie ein Haus- oder Truthahn-Magen gestaltet, sondern von Haut, wie die Mägen der Raub-Thiere, formirt

miret ist. Er gehöret zur hohen Jagd, und müssen dahero, wenn man weydmännisch von ihm sprechen will, eben die Redens-Arten, wie benm Auerhahn, von ihm gebrauchet werden. Er soll eine sonderliche Liebe zu denen Pferden tragen, und dahero mit dem Schieß-Pferd, oder mit einer Karren-Büchse am leichtesten erschlichen werden können. Sie versammlen sich gerne in ebenen Feldern, wo das Regen-Wasser zusammen läufft, Herbst-Zeit aber sind sie auch in denen Kraut- und Rüben-Feldern anzutreffen. Ihre Schwere erstrecket sich auf vierzehen, sechzehen, bis achtzehen Pfund, und ist dieses die Ursache, daß sie sich nicht so leicht, als andere Vögel in die Lufft schwingen, sondern von raschen Wind-Hunden ohnschwer gefangen werden können. Das Fleisch der alten Trappen ist schwartz und etwas hart, und tauget am besten in Pasteten, wenn es zuvor wie das Fleisch vom Auerhahn und andern dergleichen grossen Geflügel zubereitet worden. Die Jungen sind ein Herren-Essen, und werden gebraten, weilen ihr Fleisch nicht ungeschmack ist, und nicht nur eine gute Nahrung giebet, sondern auch wohl zu verdauen ist. Sein Fett hat eine zertheilende und Schmertz-lindernde Krafft, sein Koth aber soll vor die Raude gut seyn.

Traube, siehe Wein-Traube.

Traubel-Erbsen, suche Erbsen.

Trauben-Holder, siehe Hollunder.

Trauben-Kraut, ist ein Artzney-Kraut, welches in Italien und Franckreich wild wächst, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Man hat dessen dreyerley Sorten: Das gemeine hat Blätter, wie das Eichen-Laub, nur etwas länglichter; die Blumen sind bleich-gelbe, und stehen, gleichwie auch der Saame, traubelweise dick in einander und beysammen. Das gantze Gewächse ist allenthalben etwas hartzig, eines scharffen, doch nicht unangenehmen Geruchs, und ein bewährtes Mittel in kalten Brust-Kranckheiten und langwierigem Husten, Verstopffungen der Leber, Nieren und Mutter, dahero in den Apothecken, aus dem gantzen Kraut, wenn es blühet, ein Wasser destilliret, und aus den jungen Blättern eine Latwerge zubereitet wird. Das dürre Kraut in die Schräncke zwischen die Kleider gelegt, bewahret dieselben vor denen Motten, und macht ihnen einen guten Geruch. Das Mexicanische Trauben-Kraut und das Gamander-förmige Trauben-Kraut, werden zur Zierde in denen Gärten gehalten.

Traversiren, saget man von einem Pferde, welches seinen Huff-Schlag die quere macht, daß die Croupe auf die eine Seite, und der Kopf auf die andere kömmt. Uberhaupt aber heißt auch solches, einem in seinen Geschäfften etwas in die quere oder in den Weg legen, solche damit entweder völlig in ihrem Fortgang verhindern, oder doch dadurch verursachen, daß sie gantz einen andern und mit der ersten Absicht oder Ordnung übel übereinkommenden schweren Gang gehen, und einen andern oder doch schwerern Ausgang nehmen müssen.

Trauer-Zeug, nennet man alles, was man ausser dem ordentlichen Trauer-Kleid oder Schleyer annoch auf den Kopff oder um den Hals und sonst bey einer Trauer benöthiget ist. Es bestehet meist in einer Trauer-Schnepffe, welches ein von schwartzem Crep-Flohr umfochenes Stirn-Blat ist, so in der tiefsten Trauer rund über die gantze Stirne herum gehet, in der abnehmenden Trauer aber wird es nach und nach immer schiefer zugeschnitten, da es endlich bey der Austrauer bis zu einer gantz spitzigen Schnepffe gekommen; über diese wird denn eben dergleichen Flohr die Trauer-Haube gesetzet, darüber alsdenn die Trauer-Kappe gehangen wird, welches eben dergleichen Flohr, welcher in der Mitte derer zwey langen herabhangenden Enden hinten zusammen gefasset, vornen das gantze Gesichte bedecket. Wenn die Trauer am tieffsten, wird dergleichen von doppeltem Flohr, in der abnehmenden Trauer aber nur einfach gemacht. Die weissen aus Schleyer oder Schwebisch geschnittene schmale Streiffen, womit man bey der tiefen Trauer die Ermel vornen her, wie auch die Kleider um den Hals herum, und vornen herunter aufschlagen pfleget, führen in dem Wasch-Inventario den Nahmen der Trauer-Streiffen.

Trauffe, nennet man den Abfall des Wassers, wenn es bey dem Regen über das Dach auf den Erdboden rinnet. Und weil denn das Dach iedesmahl etwas weit über die vordere Wand hervor ragen muß, damit selbige um so viel mehr für dem Regen verwahret seo, folglich auch die Trauffe weiter davon herab fället, so heisset man ebenfalls auf dem Erdboden den Raum, von der Grund-Mauer des Hauses angerechnet, bis an den Ort, wo das Wasser von dem Dach auffället, die Trauffe, welche mit dem besondern Rechte beleget, daß, so ferne nicht ein speciales Gegen-Recht verhanden, kein Nachbar an des andern Trauffe so nahe bauen darff, daß dadurch der Abfluß des Wassers gehindert werde, oder ein anderer Nachtheil dem Besitzer des Trauff-Rechtes daraus erwachsen könne. Und eben dieses heißt das Trauff Recht.

Trauff-Stein, siehe Tropff-Stein.

Traurigkeit, ist zwar eine bloße Empfindung der Unlust über ein wahres, oder scheinbares, gegenwärtiges oder doch gewiß bevorstehendes, oder auch nur eingebildetes Ubel, am Leibe oder der Seele, im Zeitlichen innerlich und äusserlich, oder auch im ewigen Zustande. Wenn aber damit eine besondere Heftigkeit der Seelen-Empfindung und Begierden, und eine ausserordentliche langsame und stockende oder nach dem Herz das Geblüt zu bringende Bewegung der Säffte des Leibes verknüpffet ist, so ist es ein Affect, und eine mehr oder weniger heffrige Gemüths-Bewegung, die sonderlich im höchsten Grad Angst oder Gram und tieffe Betrübniß genennet wird. Man kan aus dieser Bestimmung leicht erkennen, daß zwar dieser Zustand in seiner Maasse und bey denen rechten Objectis, sonderlich wichtigen Ubeln, dahin insonderheit das Sünden-

Ubel

Uibel gehöret, von grossem Nutzen in des Menschen künfftigem Zustande sey, ja in solcher Ordnung den Menschen dadurch zum Nachdencken, zur Stille, Fassung des Gemüths, und aus dem Schlaf der Sicherheit in der Gefahr bringen könne. Und es ist gewiß, daß eine solche mäßige und weise Traurigkeit auch dem Leibe nicht viel schadet. Allein wenn sie unmäßig, allzu hefftig, lange anhaltend, oder unweise über Dinge geheget wird, die nicht zu ändern, oder wohl gar geringe Uibel, nur aber nach der verderbten Einbildung und denen unordentlichen Begierden des vereitelten Menschen groß und wichtig sind, ja das entgegen gesetzte und begehrte Gute offt desselben Götze ist; so kan man leicht erkennen, daß die Traurigkeit der Seele und dem Leibe schädlich sey, ja, wie die Schrifft saget, als eine Traurigkeit der Welt den Tod zeitlich und ewig bringen könne. Sonderlich macht diese Gemüths-Kranckheit in der Wirtschafft zu den Geschäfften ungeschickt, den Leib aber endlich kranck, matt und elend. Deswegen sich ein Wirt sehr sorgfältig vor unmäßiger und thörichter Traurigkeit zu hüten hat.

Treber, suche Traber.

Treiben, heissen die Jäger, wenn man bey einem Haupt-Jagen das Wildpret mit Mannschafft aus einem Ort in den andern treibt. Wenn (wie oben bey dem Wort Haupt-Jagen gemeldet) die vorhandenen Hirsche und anderes Wild genugsam erkundiget, vorgesuchet und bestätiget, der hohe, mittele und übrige sämtliche Jagd-Zeug auch gehöriges Ortes gesetzet und aufgestellet; alsdenn werden aus denen Aemtern die vorhero bereits dazu ausgebotenen Bauern, oder Landes-Unterthanen Dorff-weise verlesen, das Treibe-Volck in Ordnung gestellet, und von weitem her, durch die daran gelegenen Hölzer und Moräste, von der Seiten oder durch die Vorhölzer, oder andere Gebüsche, welche sonst weit abgelegen, ein verlohren Treiben gehalten, damit sich das allda aufhaltende Wildpret durch solches Treiben nach dem grossen Wald begebe; Daß aber solches nicht zur Seiten neben auslauffe, wird währenden Treiben mit Tücher-Lappen sofort beyher gestellet. Man muß auch, nach Gelegenheit der Wälder, das Treibe-Volck zur rechten oder lincken, wie es sich füget und am besten schicken will, sich schwencken lassen, bis man alle die weitläufftigen Winckel durchgetrieben hat, und das Wild nicht mehr so weitläufftig zu suchen, noch zu treiben ist; Worbey man aber nicht mit Jagd-Hunden unter das Wildpret stören soll, denn man solches nur verstreuen würde, sondern allmählig mit der Mannschafft treiben: Es wäre denn, daß man im Treiben auf ein Behältniß oder Lager eines Haupt-Schweines käme, und solches nicht heraus wolte, müsse man einen Sau-Finder hinein schicken, und solches aufsprengen. Vor vielem Platzen und Schiessen muß man sich auch hüten, als wodurch das Wild scheu gemachet wird. So ist auch das grausame Geschrey schädlich. Wenn nun der Jäger-Meister vermuthet, und von denen Forst-Bedienten benachrichtiget ist, daß das Wild von allen abgelegenen Höltzern meistens zusammen gelauffen seyn werde, und nunmehro wohl in dem grossen Wald seyn müsse, so muß er die unter seiner Botmäßigkeit oder Commando stehende Jägeren, und die Förstere derselben Reviere, nebst denen, aus denen Aemtern, zur Jagd bestellten Landes-Unterthanen, alsofort ohne den geringsten Zeit-Verlust das Treiben gantz machen und stellen, iedoch also eintheilen, daß ein ieder nach seiner Bedienung oder seinem Rang auf die Flügel, und zwar, so viel möglich, in gerader Linie gestellet werde, dergestalt, daß einer so weit, als der andere, parat stehe. Es sind die Förster mit einzutheilen darum höchst nöthig, weilen sie allda bekannt, und in ihren Revieren nicht allein Holtz-recht, wegen der Behältnisse des Wildprets, sondern auch, weil sie der Strassen und Wege halber bessere Nachricht geben können. Alle Jagd- und Forst-Bedienten aber werden darum vor das Treibe-Volck eingetheilet, daß sie die Landes-Unterthanen in guter Ordnung zum Treiben anlegen lassen, und durch die Land-Knechte die muthwillig hinterbleibende, zu Beobachtung ihrer Schuldigkeit mit Schärffe anhalten sollen, worbey aber, daferne es nicht höchst nöthig, oder einige Bosheit zu mercken, dieselben mit ungebührlichen Stossen oder Schlagen billig zu verschonen sind. Wenn nun das Treiben gestellet worden, und die Jägerey sich nach ihren Nummern rangiret hat, wird durch den ältesten Hof-Jäger, als Flügel-Meistern von dem rechten Flügel, durch ein gewöhnliches Flügel-Horn, welches er führen muß, der Ruff gegeben; alsdenn antwortet der andere Hof-Jäger, als Flügel-Meister des lincken Flügels, auf eben dergleichen Art, darauf der in der Mitten befindliche Ober-Jäger, Wild- oder Forst-Meister, so die Mitte führet. Die Jagd-Juncker, Jagd-Pagen und übrige Jägerey, stossen drey Hieff ins Horn, und das Treibe-Volck antwortet mit dem Wald-Geschrey: Ho! Ho! Gehet also das Treiben Schritt vor Schritt fort, durch dick und dünne; wie einer in solcher Ordnung angestellet worden ist, muß er dabey bleiben, und muß sodenn das Treiben ferner continuiret werden, bis man zu beyden Flügeln an die Tücher kommt. An dem Laufft aber, und wo der Zeug enge stehet, muß es, gantz stille zu seyn, scharff befohlen, und kein Feuer oder Lermen gemacht werden, worauf die Zeug-Knechte, die Stell-Leute und Fuß-Knechte gute Achtung geben müssen: Denn sonsten das dahin getriebene Wildpret, an stat dessen, daß es sich allda verbergen und aufhalten sollte, scheu werden, zurück prallen, und durch die Treiber mit Gewalt durchbrechen würde. Wenn nun das Treiben den Gezeug erlanget, alsdenn wird

eine Halte gemacht, und ein jeder, was er gesehen, befraget, die Lappen hinter den Treibern quer vor zugestellet, und wo sie nicht reichen, die Treiber enger zusammen gerücket, oder Feuer-Plätze angemachet, doch so, daß sie nicht Schaden verursachen. Hierauf fänget sich das Treiben niederum an, und gehet ferner in aller Stille fort, bis auf einen Quer-Flügel, wo man vorhero sonderlich abgeschnitten, und gewiß versichert ist, daß der hohe Zeug reichen würde; sodenn kan von beyden Flügeln so viel Zeug aufgehoben und das Jagen also damit zugestellet werden: So hat man das Wildpret verlangter massen alle beysammen, und das Jagen ins gantze gebracht. Es geschiehet aber zuweilen, und sonderlich zum öfftern mit den Sauen, daß sie durch die Treiber zurücke brechen, solchenfalls muß wieder von neuem angefangen, auf dem Quer-Flügel Halte gemacht, und wenn mit dem Flügel-Horn die Losung gegeben worden, daß etwas considerables von Wildpret zurücke gegangen, alles Treib-Volck und Jäger aus der Mitten von einander und zu beyden Flügeln zusammen gezogen, und in aller Stille so weit, bis man vermeinet, genugsam vorzukommen, zurück marschiret, sodenn aber alles nach voriger Ordnung gestellet, und wiederum nach dem Jagen getrieben werden, bis man hinter den Treibern wiederum zusammen gestellet hat, und das Wildpret alle beysammen vermuthet, also ist denn das Jagen fertig. In demselben muß man mit dem Wild den ersten Tag ja nichts vornehmen, und so wenig treiben, als noch enger mit dem Zeuge einstellen, vielweniger darinnen platzen, oder einen Hund mercken lassen. Wo Land-Strassen oder sonst gangbare Wege durch das Jagen gehen, muß so wohl bey denen Ein- als Ausgängen ausserhalb des Zeuges mit einem Zeug-Knecht und vier Jagd-Leuten gewachet, und die Reisende durchgelassen, dieselbe, wenn sie Hunde bey sich haben, solche an Stricken zu führen angewiesen, auch, wenn es verdächtige Leute, zu Abschraubung der Steine von ihren Gewehren angehalten, und ihnen allenfalls ein Jagd-Bedienter, der sie durch das Jagen führe, zugegeben werden. So nun das Wild im Zwang-Treiben noch enger, und also im Abjagungs-Flügel eingestellet werden soll, wird das Treibe-Volck abermals angeleget, die Rundung, welche hierzu bereits vorhero beraumet seyn muß, in aller Stille eingestellet, und feste gemachet, damit, so balde angefangen wird zu treiben, gleich hinter denen Treibern der Zeug gehoben werden könne. Wenn also der Abjagungs-Flügel gehöriger massen mit hohem Zeug eingestellet, und dieser fein glatt angezogen, auch die Unter-Leine, wegen des kleinen Wildes unten mit Haaken angepflöcket ist, so wird weiter keinen Menschen hinein zu gehen erlaubet, der vormahls gebrauchte Zeug aber wiederum aufgehoben, und auf den Zeug-Wagen an behörige Orte gebracht; die zwey Fuder zum Lauff aber, und zwar die neuesten und besten werden bis zu nöthigem Gebrauch in Bereitschafft gehalten. Das letzte Treiben geschiehet beym Abjagen und Ausschiessen. Siehe Abjagen.

Treiben, wird auch von denen Jägern ein Ort genennet, welcher in einem Gang ohne Verstellen kan ausgetrieben werden.

Treibe Pferd, siehe Schieß Pferd.

Treib-Holtz heisset in einem weitern Verstande alles Holtz, so auf einem Fluß herabgehet und geflösset wird, in einem engern aber nur dasjenige, welches an einzelnen Scheiten in das Wasser geworffen, von demselben also fortgeführet, und an bestimmtem Orte wieder aufgefangen und ausgezogen wird; dahingegen dasjenige, so in Flössen oder Strängen gebunden geführet wird, eigentlich Floß-Holtz heisset.

Treib-Holtz Walcher-Holtz, ist eine kleine um einen Stock herum lauffende höltzerne Walze oder Rolle, womit der Pasteten- und anderer zarter Teig ausgedehnet, und in dünne Blätter gebracht wird.

Treib-Zeug, ist ein weydmännisches Gerähte, dessen man sich heut zu Tage fast aller Orten zum Rebhüner-Fang bedienet. Es bestehet erstlich aus einem in die Runde gestrickten, vornen weiten und hinten spitzig zulauffenden Garn, welches einem Fisch- oder Garn-Sack, wie solche die Fischer gebrauchen, allerdings ähnlich, aber nur nicht so weit ist, und von einigen der Rebhüner-Beeren, von andern aber der Haamen genennet wird. Dieses Garn ist mit runden Bügeln oder Reiffen, welche einen Schuh oder etwas mehr von einander stehen, und gegen den Sack oder Zipffel zu, immer kleiner werden, aus einander gespannet. Vornen ist dieser Haamen auf beyden Seiten mit Flügeln versehen, welche fast auf die Art der Steck-Garne gestrickt sind. Hiernächst gehöret auch zum Treibe-Zeug die Kuh, oder das Schild, hinter welches sich der Rebhüner-Fänger verbirget, daß ihn die Hüner nicht vor der Zeit zu sehen kriegen, und davon fliegen mögen. Wenn nun der Weydemann ein Volck Hüner angetroffen, und solche entweder des Morgens früh verhöret, oder durch Verstehung des Hundes gefunden, und den Ort, wo sie anzutreffen, bemercket, so gehet derselbe einen ziemlichen Umschweiff nach dem Platze zu, wo ihm dünckt, daß die Hüner am liebsten hinlauffen möchten (und zwar lauffen sie gemeiniglich dahin am liebsten, wo sie ihre Schnäbel hinwenden), daselbst leget er den Haamen mit seinen Flügeln geschwinde zurechte, kehret sodenn durch gleichmäßigen Umschweiff, damit er von den Hünern nicht gesehen werde, wieder zurücke, ziehet die Kuh an, oder nimmt das genahlte Schild vor sich, und gehet allmählich an den Ort, da der Hund gestanden, stehet daselbst still, und siehet, ob die Hüner noch vorhanden. Ist dieses, so stehet man hinter ihnen in der Kuh, oder von dem Schilde bedeckt,

decket, still, manchmal eine Stunde oder zwo, weniger oder mehr, so gewohnen sie der Kuh, und wenn sie anfangen zu weiden, so gehet man immer näher auf sie zu, und machet sich dabey fein klein, denn ie kleiner man sich vor den Hünern machen kan, ie besser es ist. So sich die Hüner wieder ducken, scheuen und nicht fort wollen, so stehet der Hüner-Fänger still, oder gehet wohl wieder gar zurücke, und verhält sich still: Denn so die Hüner nicht alle bey einander liegen, so sind sie lose zu treiben und fortzubringen, sondern steigen gerne auf; fangen sie aber wieder an zu weiden, so gehet man von neuem gemächlich auf sie zu. So bald die Hüner zwischen den Flügeln nach dem Haamen zu wandern, so dringet man noch härter auf sie los, bis sie endlich alle mit einander in dem Haamen sind, alsdenn lauffet man schnell zu, hebet den Haamen auf, leget das Schild oder die ausgezogene Kuh auf die gefangenen Hüner, langet eines nach dem andern heraus, und beschneidet ihnen die Fittiche, lässet die alte Henne nebst noch einer jungen, und einem jungen Hahn alsobald wieder fliegen, die andern thut man in einen Sack, und trägt sie nach Aufhebung des Zeuges hinweg; will man sie aber gleich würgen, rauffet man ihnen eine Schwing-Feder aus dem Flügel, sticht ihnen damit hinter dem Genick in den Kopff, so sterben sie bald. Des Morgens lassen sie sich lieber aus dem Felde nach den Hecken, und des Abends lieber aus den Hecken nach dem Felde zutreiben. An statt der Kuh oder des Schildes, kan man auch ein lebendiges Pferd, wenn es darauf abgerichtet, gebrauchen: allein der Treiber darff nicht über das Pferd hinsehen, sondern muß fein an der Seite bleiben, damit die Hüner seiner nicht gewahr werden. Andere flechten nur von Laub und Sträuchern einen Schild, mit zwey Löchern, dadurch sie sehen können, und treiben also wie mit dem gemahlten. Wo die Hüner durch Schiessen und Beitzen gescheu worden, ist mit dem Treib-Zeug wenig auszurichten. Dieses Weyd-Werck, welches, weil so gar viel Gedult dazu gehöret, manchem verdrüßlich vorkommen will, ist am besten von Michaelis bis Weynachten zu gebrauchen, denn nach Lichtmeß hat dieser Fang ein Ende.

Treillagen, werden die Wände und Zierathen in Gärten genennet, die man entweder aus gehobelten und Creutz-weise über einander genagelten Latten zu machen, und, um besserer Dauer willen, mit Oel-Farbe anzustreichen pfleget. Die hierzu gehörigen Latten müssen entweder von Fichten- oder Tannen-Holtz auf der Säge-Mühle, sauber und Schnur-gleich geschnitten seyn, oder es giebt auch unter denen Gärtnern geschickte Leute, die ohne der Tischer Beyhülffe, dergleichen aus denen Hecken selbst auf das zierlichste, und so viel möglich der, Architectur gemäß, zusammen zu setzen und im Schnitt zu erhalten wissen.

Trenschiren, heisset die gar zugerichtete Speisen auf das geschickteste zergliedern, und in gehörige Stücke zerschneiden, welches in vorigen Zeiten auch bey den ansehnlichsten Versammlungen vor aller an der Tafel sitzenden Augen verrichtet werden muste, zu jetzigen Zeiten aber gemeiniglich an einem Neben-Tisch ins besondere vorgenommen, und denen raus vorgeleget und herum gegeben wird. Zu Ausübung dieser so nöthigen als nützlichen Arbeit wird eines theils erfordert eine geschickte und firme Hand, die Gelencke ordentlich und zierlich zu treffen, nach gewissen Regeln die Gabel zu entrechiren, und mit dem Messer die Ober- und Unter-ingleichen die Creutz- oder verkehrte Schnitte vortheilhafftig zu machen; andern Theils gehöret auch darzu eine annehmliche Vorsichtigkeit die Stücken im Vorschneiden nicht unbedachtsam in die Schüssel fallen zu lassen, und damit das Tisch-Tuch oder die Kleider der darneben sitzenden Personen, oder sich selbst zu besudeln, nicht weniger denen Speisen mit blossen Händen zu nahe zu kommen, oder diese allzu viel mit Fett einzuschmieren; das Geschnittene in der Schüssel wohl zu rangiren, und sodenn der Gebühr nach vorzulegen. Die Regeln des **Trenschirens** beruhen in der vortheilhafften und nöthigen Führung des Messers bey **Schnitten**, bey Umwendung des ganzen Stückes, und bey Ablegung der davon gelösten Theile. Vor allen Dingen aber soll man bey den **Schnitten** die Vortheile wissen, wo die Stärcke und Schwäche an einem Messer zu suchen, und davon mercken: Je näher man bey dem Hefft das Messer ansetzet, ie stärcker ist es; ingleichen, wer das Gelencke bey einem Geflügel treffen will, der muß das Messer an den vermuthlichen Ort, weil er den Zusammenwuchs von aussen nicht sehen kan, mit seiner Klingen Stärcke, und also nahe bey dem Hefft ansetzen, dasselbe hin und wieder bewegen, bis er das Messer zwischen das Gelencke hinein bringe. Zu diesem Schnitt, wie auch, wo man gerade vor sich hin etwas theilen will, fasset man das Messer mit dem Zeiger-Finger und Daumen dergestalt, daß der Hefft an dem Hand-Ballen aufliget, und der Rücken des Messers unter dem Zeiger-Finger in einer geraden Linie stehe: oder, man fasset das Messer mit voller Faust also an, daß das Ende des Hefftes an den kleinen Finger zu liegen kommt, und sich oben der Daumen um das Messer herum schliesset, welches in dem Falle geschiehet, wo man von oben den Schnitt gerade vor sich hinweg zu führen hat; so man aber von unten hinauf gegen sich schneiden will, wird zwar eben also das Messer, allein nur mit gewendeter Hand gehalten, so, daß die Schärffe des Messers gegen den Leib gekehret ist. Bey den besten und üblichsten Umwendungen eines gantzen Stücks, ingleichen eines Capauns, Berg-Hahns und dergleichen, schlägt man entweder

um den ganzen Hefft des Messers die vier Finger, daß der Daum unter das Messer gehalten werde, und die flache Hand unten gekehret, wendet auch wohl des Messers Spitze gerade zu nach seinem Leibe, oder man hält das Messer gantz niedrig und zwar inwendig an das Hun oder dergleichen, und wendet dieses also um; oder man leget auswendig das Messer an, daß die Spitze niedrig ist, und wendet das Stück also zu sich. Die Ablegung derer Theile hingegen geschiehet folgender Gestalt: Theils nimmt man das Messer gantz in die Hand, daß dessen Spitze nach dem Leibe zu ist, so kan man gar leichte ein Stück, welches bereits abgelöset, gemählich ablegen; Theils legt man den Zeige-Finger auf des Messers Klinge, daß die Schneide desselben von einem gekehret ist; Theils spiesset man das bereits gelöfete Stücke mit der Spitze des Messers an, drehet es ein wenig herum, bis es los gehet; Theils stösset man mit der Spitze des Messers auf das gelöfete Stücke, doch so, daß die Spitze niedrig gehalten wird, auf welche Art insgemein die Beine an Enten, Gänsen und dergleichen Geflügel abgelöset werden; Theils leget man das Messer in das abgelöfete Stück, und beuget es also zu sich. In welcher Ordnung im übrigen die Zergliederung, derer so mancherley gekochten oder gebratenen Speisen vorzunehmen, darzu dienen die absonderlich im Druck gegebene Trenschir-Bücher, nebst ihren beygefügten Abrissen, wie auch die hölzerne Modelle, oder die mit Drat zusammen-gehefftete Gerippe, als woran man so wohl dieses, als auch die Treffung der Gelencke sich am besten, nebst einer deutlichen Anweisung derer nöthigen Handgriffe bekannt machen kan. Die Trenschir-Meister, welche hierzu um ein geringes Geld Anweisung geben, pflegen auch gemeiniglich darneben mit zu zeigen, wie aus allerhand Früchten und Obst vielerley Figuren zu schneiden, ingleichen die Servietten zu brechen ꝛc. welches letzte sie an vielfältiger Zusammenlegung eines Papiers voraus machen.

Trenschir-Messer, sind grosse breite und scharffe Messer, welche in einem Gestecke beysammen gehalten, und insgemein auf einem absonderlichen Teller über die Tafel, nebst dem Potage- oder Vorleg-Löffel gegeben werden.

Trense, ist ein leichtes und subtiles Mund-Stück ohne Stangen, damit man sonderlich die Ungarische, Pohlnische und Türckische Pferde, zu zäumen pfleget. Die Trensen sollen eines Finges dick, und mit grossen Ringen auf beyden Seiten versehen seyn, nicht allein wegen der nöthigen Stärcke und Verschonung des Mauls, sondern auch, daß selbige sich nicht durch das Maul ziehen, und allerhand Unordnung verursachen. Sie sind in gewisser Maaß, bey theils Pferden, und zu gewisser Zeit, nöthig, nützlich und wohlanständig zu gebrauchen, und zwar 1) wenn man ein Pferd einen starcken Lauf verrichten lässet, und keines Aufhaltens nöthig hat: 2) welchem Pferd von Stangen das Maul verwundt: 3) vor junge Fohlen zum aufstellen und arbeiten; 4) vor Pferde die von Aufliegen des Mund-Stücks gewohnt sind, die Zunge heraus zu strecken; 5) welche im Maul kützlich; 6) die ein durchbrochenes und gantz vernichtetes Kinn haben, und vor grosser Unempfindlichkeit keine Kinn-Kette fühlen; 7) welche so sicherer Scheuckel seyn, daß sie gantz keiner Versicherung des Zaums bedörffen, und aller ihrer Schulen mächtig sind; 8) bey denen Paß-Gängern, je freyer deren Korff ist, je weniger ihr geschwindes Avanciren verhindert wird; 9) bey einem Reis Pferd, das geschwinde Fortkommen zu befördern, auch bey denen Hand-Pferden, zum Beyherführen und Wasser-Reuten; und endlich 10) bey den Post- und Soldaten-Pferden, hurtige und geschwinde Ritte zu thun.

Treppe, ist dasjenige Stücke in einem Gebäude, vermittelst dessen man in demselben von dem untersten bis zum allerobersten Boden gelangen kan. Und da nun eben an der Communication der über einander liegenden Zimmer viel gelegen, also machet auch die Treppe einen Haupt-Theil des Gebäudes aus, darauf ein Bau-verständiger allerdings zuerst seinen meisten Fleiß wenden soll, damit sie recht bequem angeleget sey. Hierzu nun wird nebst andern überhaupt erfordert, daß dieselben vollkommen Licht haben, daß ihre Stuffen von einerley und eben nicht allzu grosser Höhe seyn, genugsame Breite bekommen, und daß derer ja nicht viele auf einander folgen, sondern iedesmal zwischen einigen wenigen ein Ruhe-Platz sich befinde, so werden sie bequem genug und zum Steigen nicht beschwerlich fallen. Machet man über dieses ihre Abtheilungen geschickt nach der Symmetrie und Eurythmie, darneben ihre Verzierungen in prächtigen Aus- und Eintritten, in geraumen Ruhe-Plätzen, in schönen Decken und ansehnlichen Geländern bestehen können; so wird ihnen an den Regeln der Schönheit wenig mehr fehlen. Die Arten derer Treppen sind theils nach ihrem Gebrauch, theils aber nach ihrer Lage und andern Beschaffenheit unterschieden; dannenhero hat man Frey-Treppen, Haupt-Treppen und kleine Geheim-Treppen, Wendel-Treppen, gebrochene Treppen, denen noch beyzufügen die doppelt oder vielfach über einander gehende Treppen, so, daß sie dergestalt um einander herum gehen, daß, wenn ihrer zwey zu gleicher Zeit darauf antreten, sie doch nicht allemal zusammen kommen und einander sehen können. Dergleichen ist eine schöne in der Herzoglichen Residentz zu Weymar; eine herrliche in der Procuratia zu St. Marco in Venedig; und eine grosse zu Chambor, ehemaligen Residentz des Königs Stanislai, in dem Gouvernement Orleans gelegen. Wie solche anzugeben und auszurechnen, zeiget

Sturm

Sturm in seiner vollständigen Anweisung zu Stadt-Thoren, Brücken ꝛc. oder sogenannten Architect. Civili et Militari p. m. 40, ingleichen giebt es Romanische Treppen, welches diejenigen sind, so gar keine Stufen haben, und darüber man mit Wagen und Pferden kommen kan. Zu denen Haupt-Treppen sind vornemlich mit zu rechnen die ordinären Treppen in denen Wohn-Häusern; zu diesen muß nun der Eingang leichte zu finden seyn, und bey dem Austritt derselben ein räumlicher Platz sich finden, sie aber sollen im übrigen noch die Bequemlichkeit besitzen, daß man über selbige in die übrige Etagen gelangen könne, ohne durch eine von den vorhergehenden nothwendig hindurch oder drüber zu gehen. Ein mehrers davon ist in Sturms neu-edirten Goldmann und in seinem Deutsch übersetzten *Vignole* nachzulesen, wie denn in diesem letzten einige gar schöne Arten p. m. 207 und 208 angeführet und erkläret zu finden. Zu denen Treppen können auch mit gezählet werden die von dem ehemaligen Prof. Weigeln in Jena erfundene Fahr-Sessel, auf denen man sich selbst durch Gegen-Gewichte aus einem Geschoß in das andere aufheben und hernieder lassen kan. Dergleichen ist noch im Julio 1717 in dem Palais zu Alt-Dresden auf Königlichen Befehl von einem geschickten Mechanico angeleget worden, so da vor der gedachten Jenaischen Manier bey verschiedenen den Vorzug haben soll, und findet man dieselbe nebst der Figur in den Natur-Geschichten Tom. I p. m. 99.

Treschen, suche Dreschen.

Trespe, ist ein bekanntes Unkraut, welches gemeiniglich unter dem Weitzen und Roggen gefunden, und von einigen vor ein verschlimmertes Korn mit Recht gehalten wird, indem es auch wieder in gutes Korn verwandelt werden kan, davon die Leipziger Sammlungen IV Stück n. 1 zu sehen. Sie wächst nicht allein bey feuchter und nasser Jahrs-Witterung, und in niedrigen tiefen und sauren Feldern, sondern auch auf schlechtem und scharfen Boden, der etliche Jahre hinter einander besäet worden, item, wenn man aus Wäldern Korn-Aecker angeleget, am allermeisten aber auch in tiefen Furchen. Sie kommt fast einzig und allein unter der Winter-Saat, nicht aber unter der Sommer-Saat. Wenn im Herbst die Aecker naß eingesäet worden, so findet sich das folgende Jahr die Trespe in grossem Uiberfluß ein: Denn weil das gesäete Korn in Nässe und Kälte durch die Herbst-Zeit in der Erde liegen muß, ehe es aufgehen kan, so vermodert und verfaulet der fruchtbare Theil vom Korn, doch bleibet gleichwohl noch ein wenig Mehl oder Milch in dem Saamen, welcher durch die dazu kommende Frühlings-Wärme noch etwas Fruchtbarkeit zeigen will, und die Trespe hervor bringet. Es geben aber auch zuweilen unvorsichtige Land-Wirte zu einer rechten Tresper-Erndte selbst Gelegenheit, wenn sie nemlich entweder aus Unachtsamkeit oder aus Noth, unreinen und bös-artigen Trespigen Saamen ausstreuen. Der gute Tresper-Saame verwandelt sich bey guter warmer und trockener Witterung auf frischen trockenen und sonst guten Aeckern, wircklich wieder in gutes und reines Korn, dahingegen von dem schlechten und nicht recht schweren Tresper-Saamen auch nichts aufzuziehen pfleget. Das davon gebackene Brot ist etwas schwartz, und eben nicht unschmackhafftig, doch soll es sich im Backen etwas schwer heben, und daher einer stärckern Säuerung und Ferments benöthiget seyn. Siehe Lulch.

Tressen, nennet man die aus Gold, Silber und Seide gewebte Streiffen, die wie das Band von unterschiedener Breite, entweder glatt, oder durchbrochen, schlecht oder ausgezäckt, gemodelt oder Spiegel-Tressen, u. s. f. Man gebraucht dieselben, Röcke, Schleppen, Läke, Hüte und andere Kleidungen damit zu besetzen, und an stat eines Bandes damit zu umfassen oder zu chamariren. Es sind sehr vielerley und wichtige Manufacturen und Fabriquen iezo davon vorhanden. Siehe das Manufactur- und Handwercks-*Lexicon*.

Trester, Triester, Wein-Trester oder **Triester, Wein-Treber**, heissen die von dem Wein überbleibende ausgepreste Hülsen und Kämme. Sie dienen zuvörderst durch Aufgiessung frischen Wassers, Lauer, oder Trester-Wein, daraus zu machen. Die Noth oder die Gewinnsucht hat gelehrt, auch Brantewein davon abzuziehen. Die Winter pflegen sie gerne den Tauben und Hünern vorzuwerffen, weil sie die Körner davon fressen, wenn sie aber noch nicht recht ausgebrauset, und sich über einander erhitzet, so stirbt auch das Feder-Vieh gar leichte davon. Frische Trester gewärmet aufgelegt, lindern die Podagrischen Schmertzen, und bringen die vom Schlag gelähmte Glieder wieder zurechte. Nachdem man Lauer von den Trestern gemacht, so sind sie im übrigen nichts nütze, als daß sie verfaulen und zu Erde werden.

Trester-Wein, siehe Lauer.

Treten, ist eine Arbeit, die bey der Wein-Lese von starcken Personen, so die Trott-Knechte genennet werden, mit den Füssen verrichtet wird. Wenn von denen Butten-Trägern die gesammleten Trauben, in die etwas von der Erde erhoben stehende Wein-Butten, Bottiche, Zuber, Kuffen oder Tonnen, wie sie unterschiedlich genennet werden, geschüttet worden, müssen die Trott-Knechte solche mit den Füssen wohl zertreten, also, daß der Safft durch ein Loch in das untergesetzte Faß oder Standen abgezapffet werden kan. Bey dieser Arbeit muß man keinen Fleiß sparen, dieweil, ie besser der Wein getreten wird, ie leichter er sich auch nachmals

mals pressen lässet. An denen Orten, wo das Treten nicht gebräuchlich, zerstösset man die Trauben mit hölzernen Stampffen oder Stemveln. Die Trott-Knechte sollen nicht in die Butten oder Kuffen treten, sie haben denn ihre Füsse sauber gewaschen, und den ganzen Leib wohl gereiniget, die Kleider gehörig aufgeschürtzt oder aufgebunden und saubere weisse Hemden angezogen, damit sie den Most mit Schweiß und Wust nicht verunreinigen. Wenn die Trauben ihres meisten Saffts durch das Treten beraubet und das Abzapffen geschehen, so werden solche getretene Trauben auf die Presse geschlagen, und ein Satz gemacht, welcher durch die Spill- oder Baum-Presse also gedrucket wird, daß er vollends fliessen lässet, was vom Treten zurücke blieben.

Treugen, heist etwas, sonderlich nach dem Waschen die Wäsche in der Lufft und Sonne oder in warmgemachten Zimmern, oder unter dem Platteisen, it. durch das Schlagen in verschiedenen Stufen mit allerhand Vortheil und Absichten zum Rollen, zum Platten, zum Stärcken und anderer seiner Zubereitung der Wäsche, trocknen, oder Feuchtigkeit heraus bringen, dabey Haus-Mütter und Wäscherinnen verschiedne Vortheile in acht nehmen. Sonderlich weiß man, daß die Wäsche nicht so gut und weiß im Winter als im Sommer trocknet oder treuget, weswegen man im Winter nicht gerne viel wäschet.

Treuge stehen, saget man von denen Kühen, wenn sie bey Herannahung ihrer Kalbe-Zeit keine Milch mehr geben, und also nicht eher wieder gemolcken werden können, bis sie gekalbet haben.

Treusche, suche Aalraupe.

Treuschling, siehe Heydeling.

Trianon, heisset man ein gantz niedriges Gebäude, so an einem schattigen Ort in einen Busch gebauet, um desto frischere Lufft darinnen haben zu können, und ist insgemein bey ansehnlichen Residentzen oder Lust-Schlössern von dem Haupt-Garten in etwas entfernet und weit abgelegen, sonst aber auf das prächtigste aufgeführet. Bey den Italiänern werden dergleichen häufig angetroffen, die selbige Casini nennen.

Trichter, ein von Kupffer oder Blech verfertigter, oben weit und unten rund zugespitzter Einsatz, wordurch man alle fliessende Sachen, in Fässer, Flaschen, Bouteillen und anderes Geschirr, auch die Brühen in die Pasteten lassen kan. Man hat auch grosse hölzerne Trichter, so bey Führung der Bier- und Wein-Fässer gebraucht werden; ein solcher heisset auch ein Füll-Hals, und bestehet aus einem nicht allzu tiefen Fäßgen mit dreyen Füssen, daran der eine als eine Röhre durchbohret, oben in das Spund-Loch eines Fasses gestecket, und selbiges dadurch bequem gefüllet werden kan.

Trifft, siehe Vieh-Trifft.

Trifft-Schäfer, suche Schafer.

Trinck-Geld, wird dasjenige Geld genennet, welches man denen Dienst-Boten, Tage-Löhnern, Handwercks- und andern Arbeits-Leuten über ihr ordentliches Lohn vor ein und den andern geleisteten Dienst verehret, als welches Accidens solcher Leute ihre beste Losung.

Tripp, ist ein leinen oder auf Sammet-Art zubereitet Gewebe, welches vor diesem starck zu Kragen, Schauben, Mützen und dergleichen gebrauchet worden.

Trippel, wird ein weiß-grauer und auch gelber Stein oder vielmehr Thon genennet, der über Italien aus Africa, und zwar von Tripolis zu uns gebracht wird. Seine Güte wird daran erkennet, wenn er recht weich und zart, auch nicht sandigt ist; alsdenn brauchet man ihn zu Reinigung und Polirung mancherley metallener Geschirre.

Tripolium, oder Wasserstern-Kraut, welcher Artickel nachzusehen.

Trischel, siehe Dresch-Flegel.

Trisenet, bestehet aus gebähten, mit Wein begossenen, und mit Zucker und Gewürtz überstreuten Semmel-Schnitten, welche man bey gebratenen Truthünern, Capaunen und dergleichen mit aufzusetzen pfleget. Man nimmt zu anderthalb Pfund Zucker, welcher klein gestossen werden muß, ein Loth Ingwer, ein Loth Zimmet, und ein Quintlein Muscaten-Blüthen, auch wohl etwas Cardamomen, stösset diese zusammen, auch klein, und menget die Gewürtze und den Zucker unter einander. Hierauf schneidet man gute weisse Semmeln Scheiben-weise, bähet sie auf dem Rost fein Gold-gelb, leget sie in eine tiefe Schüssel oder Napff, streuet von dem auf erstbeschriebene Weise zubereiteten Trisenet oben darauf, giesset guten Wein drüber, daß die Semmeln fein aufquellen, und lässet sie eine gute Weile liegen. Nach diesem bestreuet man eine Schüssel mit dem Trisenet-Pulver, leget sodenn eine Lage von denen eingeweichten Semmeln, und streuet wieder das Pulver nebst geschnittenen Citronen-Schalen auf dieselben, und fähret damit fort, bis man fertig ist. Hernach giesset man den übergebliebenen Wein, worinnen die Semmel geweichet, darüber, und streuet wieder von dem Pulver darauf, und lässet es aufsetzen. Man kan auch auf eine Lage Semmeln allezeit Plätzgen-weis geschnittenes kaltes Gebratenes, es sey nun Kalbs-Braten, Truthüner-, Capaunen-, Reh-Braten, Rebhüner, oder, was man hat, legen, und es also zu Tische tragen.

Tristachel, ist ein eisernes Instrument aus drey mit Wiederhaaken versehenen Spitzen und einer langen Stange, daran es mit zweyen eisernen Federn befestiget, womit die Aale, Aalraupen, Forellen ꝛc. in denen Behältnissen gefangen und heraus gezogen werden. Siehe Aalgabel.

Tritt, heisset man eigentlich eine kleine Erhöhung über den ordentlichen Boden, darauf man

man mit den Füssen zu treten pfleget, um etwas aus der Höhe herunter zu langen, und bestehet dieser in zwey, drey oder mehr Stufen.

Tritt, wird aber auch unter denen sonst so vielen Kennzeichen, wodurch die Jäger einen Hirsch in seiner Fährde von einem Thier unterscheiden, eines mit von denen kentbarsten angegeben, und bestehet in folgenden Arten: In dem Blende-Tritt, Bey-Tritt, Creutz-Tritt, Schloß- oder Schluß-Tritt, wie solcher unter den gedachten Worten ausführlicher beschrieben zu finden.

Trödel, heisset man den Ort, allwo ein grosser Vorrath an alten Kleidern, abgenutzten leinenen Zeug und Hausrath, an zinnmeßing- kupffern- und eisernen Geschirr, Instrumenten, Schildereyen und dergleichen, wie auch Bücher zum öffentlichen Verkauf ausgesetzet werden, und findet man derer berühmtesten solcher Trodel-Märckte in Wien, Paris, Amsterdam, Nürnberg u. s. f. Wie nun solche Trödels diesen Nutzen haben, daß zuweilen ein Armes um ein weniges Geld noch ein gutes brauchbares Stücke kaufen kan, und man über dieses auch an manchen Orten solche Trödel-Leute, weil ihnen vielerhand Zeug unter die Hände kommt, zu gerichtlichen Taxirungen mancherley Noatien mit gebrauchet: also hat man in der Policey auch eine rechte Trodel-Ordnung vermöge welcher ein ieder, der da trödeln will, sich bey der Obrigkeit angeben, Burger seyn, sich dißfalls einschreiben lassen, und nachgehends ernstlich hüten muß daß er sonderlich im öffentlichen Ausruf die Bürger nicht muthwillig überbiete, oder sonst ihnen zum Nachtheil handle. Gleichen nicht mit gestohlenen Sachen Unterschleiff treibe, oder von Seuchen inficirte Sachen in die Städte bringe und verkaufe.

Trog, nennet man ein inwendig ausgehöhltes Gefässe, so bey einer Haushaltung sehr brauchbar und nöthig ist, im übrigen aber seinen Unterschied und Bey-Nahmen erhält von derjenigen Sache, worzu es gebraucht werden soll. In dem Back-Hause ist bekannt der Back- und Lösch-Trog; zu Wartung des Viehes gebraucht man die Freß- und Stoß-Tröge; die ersten sind entweder klein aus einem höltzernen eichenen Stock ausgehauen, und als eine Anricht-Schüssel vor die Schweine in deren Kove Erd- Nieth- und Nagel-fest gemacht, oder theils aus Stein, theils auch aus Holtz gehauen vor die Kühe, welche groß, bald einzeln, bald mit gelassenem Unterschied, daß ein paar Kühe fein mit einander daraus fressen können; ja, man hat an einigen Orten auch solche, die in einem Stücke fertgehen, und hält sie vor die besten, denn sie können nicht nur bequemer gereiniget werden, als die einzelnen aus Stein gehauene Tröge, welches dem Vieh gar zuträglich, und frieret auch im Winter das Futter nicht so darinnen ein, gleichwie es im Gegentheil im Sommer darinnen leichte versäuert; sondern es kan auch das Vieh das Futter daraus besser geniessen, und was die eine Kuh nicht frist, das kan doch die andere bekommen; die letzten sind ins gevierte ausgehauene und meist ledig stehende Tröge, die sich bald an diesen bald an jenen Ort fortschaffen lassen, und dienen das grobe Futter vor das Vieh darinnen zu stossen, und heisset ein solcher daher ein Stampff- oder Stoß-Trog. Denen annoch beyzufügen die einem ieden gar wohl bekannte Röhr- oder Wasser-Tröge, von denen allen an seinem Orte bereits gehandelt worden.

Tromboni, siehe Mertzen-Becher.

Trommelsucht oder Wind-Wassersucht, ist eine Kranckheit der Pferde, da ihnen der Unterbauch, wegen derer darinnen versammleten Winde dermassen dick, aufgeblähet, und hart wird, daß er, wenn man mit einer Hand darauf klopffet, einen Hall oder Ton als eine Trommel von sich giebet. Die damit behafteten Pferde haben eine ausgespannte Haut, starcke Hälse, welche sie dermassen ausgestreckt halten, als wenn sie keine Gelenke darinnen hätten, also, daß sie den Kopff nicht unter sich, und dem Futter entgegen bücken, noch auch im Gehen die hintere Schenckel zu den vordern bringen können. Sie mögen weder fressen noch sauffen, und schlafen wenig oder gar nichts, geben auch den Mist und Harn mit grosser Beschwernüß von sich. Diese Kranckheit entstehet von dem verstopfften Canal der Gallen, ingleichen von Verstopffung der Leber und Milz. Bey der Cur muß man für allen Dingen den Leib offen halten, und die Vertheilung der Winde durch ein Clystier befördern; darzu nimmt man Mauer-Rauten vier Hände voll, Nessel-Saamen, Kümmel und Lorbeer, iedes zwey Loth, Mangold drey Hände voll, kochet es in einer fetten Brühe, und nimmt dieser Brühe ein Maaß, Baum-Oel ein Viertel Pfund, und eine Hand voll Saltz, mischet es unter einander, und applicirt es laulicht. Uber den Bauch soll man warme Asche überlegen, welche mit Lohr-Oel und wilden Cucumer-Safft besprenget worden, und solches fein offte thun. Man kan auch vier Pfund Küh-Koth, ein halb Pfund Ziegen-Koth, ein Pfund Tauben-Mist, ein halb Maaß Bohnen-Mehl, drey Hände voll Berg-Münze, eine Hand voll Kümmel, ein halb Pfund Honig, und ein Viertel-Pfund Terpentin unter einander mischen und warm überschlagen, ingleichen den Bauch und die Lenden offt und viel mit warmen Wasser waschen, und also mit den Mitteln umwechseln. Inwendig aber soll man ihm folgendes gebrauchen: Attich-Wurtz, blau Schwertel-Wurtz, Meister-Wurtz, Färber-Röthe, iedes ein Loth, Odermennige, Salbey, Gamanderlein, Wermut, Soldanella, iedes eine Hand voll, Rinden von Tamarisken und Cappern-Rinden, iedes ein Loth, Eulae, Fenchel, Petersilien-Saamen, iedes ein halb Loth, Senes-Blätter zwey Loth,

Jalappa,

Jalappa, Lerchen-Schwamm, iedes ein Loth, Turbith zwey Qvintlein, Ingber ein halb Loth, Muscaten-Blumen ein Qvintlein, alles mit einander in sechs Maaß Fließ-Wasser gesotten, und von dieser Brühe dem Pferde täglich ein halb Maas auf ein mal laulicht eingegossen. Oder nimm blaue Schwertel-Wurtz und Petersilien-Wurtzel, iedes drey Loth, Esulae zwey Qvintlein, Odermennige und Qvendel, iedes eine halbe Hand voll, Senesblätter, Rhaponticum, iedes zwey Loth, Lerchen-Schwamm ein Loth, Turbith zwey Qvintlein, Saffran ein Qvintlein, Nägelein, Zimmet und Muscaten-Blumen, iedes ein halb Qvintlein, siede es in sechs Maaß Wein, und gieß dem Pferde täglich davon eine halbe Kanne laulicht ein. Der Stall, darinnen ein solches Pferd stehet, soll mittelmäßig warm, trocken, und von allen Winden befreyet, auch die Streue täglich wohl gemacht seyn. Das Futter soll in rothen Kichern, Gersten, Feig-Bohnen in Wasser geweicht, oder Weitzen-Kleyen und Haber-Schrot bestehen, worunter von nachfolgendem Pulver täglich drey Löffel voll gemischet werden sollen. Nimm die Blätter von wilden Cucumern, Rettich-Wurtzel, iedes zehen Loth, Coloqvinten zwey Loth, Lerchen-Schwamm und Weiden-Schwamm, iedes vier Loth, alles klein und zu Pulver gemacht, und obgedachter massen gebraucht. An stat des Heues soll man dem Pferde Weiden-Laub, Kohl-Blätter, Rettich, Rüstern- oder Ulmen-Baum-Blätter geben, oder das Heu mit Salpeter bestreuen, zum Tranck aber gesottenes und mit Salpeter und Weinstein vermischtes Gersten-Wasser, oder aber Wasser, worinnen Kümmel, Fenchel-Saamen, Foenum Graecum, Wachholder-Beere, Hollunder-Rinden, Soldanella, Meister-Wurtz, Tamarisken-Schalen gesotten, und darunter ein wenig Roggen-Mehl gerühret worden, geben, und zwar iederzeit laulich, auch so wenig, daß sich das Pferd nur dabey erhalten kan. Man mag ihm auch unter das Saufen Laugen von Reben-Aschen, Wachholder-Aschen oder Bohnen-Stroh-Asche giessen. Das Pferd soll man alle Tage an der Sonnen, oder an einem bergigten Ort, iedoch mit Decken wohl zugedeckt, bewegen lassen, und hernach den Schweiß mit warmen Tüchern fein gegen die Haare davon abreiben und abwischen.

Tropff-Kraut, suche Engelsüß.

Trouff-Stein, ingleichen Trauff-Stein, wird derjenige Stein genennet, welche an gewissen Orten, wie z. E. in der Baumanns-Höhle, aus dem Wasser entstehet und erwächset, welches solcher Orten in den Höhlen und Klüfften der Berge Tropfen-weis herab fället, ist seiner Materie nach weiß, und von innen glänzend, davon Kircheri Mundus Subterraneus, ingleichen Wormii Museum ferner nachzuschlagen.

Troschel, suche Drossel.

Trotteln, heissen kleine Qvasten von Knötgen, Schmeltz, allerhand Coralien und dergleichen, welche man an die Kleider, und sonderlich an die Westen und Röcke zu brehmen, an die Krausen zu knüpffen, in die Degen-Gefäß zu hängen, und sonst auf vielerley Art zu gebrauchen in Gewohnheit hat.

Trott-Knechte, siehe Treten.

Trübe Augen, suche Augen Gebrechen.

Trüffeln, sind eine Art Wurtzeln oder Schwämme in Grösse einer Nuß, auch gröser und kleiner, einer ungestalten, iedoch fast runden Figur, höckerig und ungleich, auswendig dunckel-braun oder Erdfarb, inwendig insgemein fleischig, und entweder, wie marmorirt, oder aderig und weißlich. Sie wachsen gerne in dürrem sandigen Erdreich ohne Zasern und Wurtzeln. Im Anfang sind sie nicht gröser als Erbsen, werden aber nach und nach dicker und gröser. Wenn sie bald zeitig werden wollen, finden sich auf ihrer Haut oder Schale gewisse kleine dunckle und erhabene Hügel, welche einige vor ihren Saamen halten. Die Schweine, welche gar begierig darauf sind, machen, daß man sie leichte finden kan; wiewohl man heut zu Tage ordentlich darauf abgerichtete Hunde hat, welche die Orte, wo die Truffes unter der Erde zu finden sind, ausspüren und anzeigen. Diejenigen, so dergleichen Hunde abrichten, und die Trüffeln suchen, werden von einigen Trüffel-Jager, von denen ächten und rechten Jägern aber, so ihnen dieses Praedicat nicht geben wollen, Trüffel-Sucher genennet. Die Trüffeln, die fein völlig und harte sind, auch einen starcken Geruch und einen lieblichen Geschmack haben, sind dem Magen gut, ersetzen die verlohrnen Kräffte, und geben gute Nahrung, und werden daher als eine sehr niedliche Speise auf die vornehmsten Tafeln gebracht, wenn sie vorhero in der Asche gebraten, oder mit Weine abgesotten worden.

Trusche, suche Aalraupe.

Truthüner, sonst auch Calecutische Hüner, Indianische, Türckische und Welsche Hüner genannt, sind eine Art fremde Hüner, welche vor mehr als 200 Jahren, nemlich vor An. 1530 in Deutschland nicht gesehen worden, nun aber aller Orten bekannt sind. Die Nahmen Calecutische und Indianische Hüner tragen sie deswegen, weil sie aus dem in Ost-Indien an der Malabarischen Küste liegenden Königreich Calecut durch die Portugiesen in dieser ihr Vaterland, und von dar ferner zu uns gebracht worden. Türckische und Welsche Hüner heissen sie vielleicht deswegen, weil unseren Vorfahren alles, was ihnen fremd und unbekannt, oder groß und köstlich gewesen, Türckisch oder Welsch heissen müssen. Sie sind gröser und hochbeinigter als die Gänse. Ihr Kopff und Obertheil des Halses ist glatt und Federlos mit einer runtzlichen roth und blau vermischten Haut, sonderlich der Hahn, überkleidet, welcher oben über den Schnabel einen rothen fleischernen Zapffen hat, den er, nachdem er gut oder erzürnt ist, einziehen oder erlängern kan.

kan. Weil er sich, gleich einem Pfauen mit seinen Federn, ausspreitzet, und seinen Schweif, wie ein Rad ausbreitet, so haben ihn einige nicht denen Hünern, sondern dem Pfauen-Geschlecht zuzählen wollen. Der Hahn ist ein böser, zorniger und streitbarer Vogel, der die rothe Farbe und das Pfeiffen mit dem Munde durchaus nicht leiden kan, sondern seinen Unwillen durch Ausstreubung seiner Federn und einen sonderbaren polternden Laut gar balde zu erkennen giebt. Die schwartzen und dunckel-farbigen sind nicht nur gemeiniglich von der grösten Art, sondern werden auch vor dauerhafftiger, als die weissen und licht-färbigen gehalten, wiewohl etliche diesen letztern ein zärter und subtiler Fleisch zuschreiben. Die grösten Hüner sind die besten zur Zucht, und pfleget man gemeiniglich zu vier oder fünff Hünern einen Hahn zu halten, der nicht unter ein Jahr, und nicht über vier Jahr alt seyn solle. Wenn die Truthennen viel Eyer legen sollen, muß man ihnen die erstgelegten nach und nach wegnehmen, und solche gemeinen Hünern unterlegen, so bleiben sie über ihrer ersten Arbeit; ausser diesem aber, und wenn man ihnen die Eyer nicht hinweg nimmt, fangen sie gleich selbsten an zu brüten; ja etliche sind so begierig darauf, daß sie nach Hinwegnehmung der Eyer das leere Nest besitzen, und man ihnen den Bauch mit kaltem Wasser benetzen, oder eine Feder durch die Nase ziehen muß, sie davon abzuhalten. Wenn aber ihre ordentliche Sitz-Zeit herbey kommt, und sie sich zum Sitzen anschicken, muß man ihnen an einem Ort, da sie mit Ruhe ausbrüten können, ein Nest zubereiten, und die Eyer unterlegen. Man giebt ihnen zehen, zwölff bis vierzehen ihrer Eyer, oder etliche und zwantzig Stück Enten-Eyer, oder ein dreyßig Stück gemeine Hüner-Eyer auszubrüten. Doch muß man ihnen niemahls zweyerley Eyer, als etwan Hüner- oder Enten-Eyer, unter ihre Eyer legen, denn wenn die Küchlein oder junge Entlein auskriechen, so gehet die Henne vom Neste, und lässet ihre Eyer verderben. Währender Sitz-Zeit muß man ihnen dreymal des Tages Futter, und täglich rein Sauffen geben, die Freß- und Trinck-Geschirre aber ihnen so nahe stellen, daß sie beydes sogleich vom Nest erreichen können: Denn ob sie schon sonsten sehr gefreßig sind, so pflegen doch manche, über ihrem fleißigen Brüten, wo nicht Fressen und Trincken gar zu vergessen, iedoch sehr abzunehmen, oder auch, wenn ihr Tractament weit vom Brüt-Neste entfernet, im Ein- oder Aussteigen, als schwere und unbehülfliche Thiere mit ihren breiten Füssen die Eyer zu zerstossen und zu zerbrechen. Hat das Hun ausgesessen, und die Junge beginnen auszukriechen, welches gemeiniglich zu Ende der vierten Woche bey Truthüner-Eyern geschiehet, soll man einen Topff mit Federn anfüllen, die unter der Alten abgetrockneten Hünlein darein thun, bis sie alle ausgekrochen, und zusammen wieder unter die Henne gethan werden können. Man muß auch etwas um das Nest stellen, daß die Hünlein nicht heraus fallen, und mit ihrem Geschrey die Alte vom Neste zu sich heraus nöthigen: Denn so dieses geschiehet, und die Hünlein werden auch nicht weggenommen, so pfleget die Alte gemeiniglich die übrigen Eyer zu verlassen, und denen bereits ausgetrockeneu Jungen nachzulauffen, darüber offtmals die meiste Frucht verderbet wird. Die jungen Hünlein füttert man entweder mit hart gesottenen und klein gehackten Eyern, wie alles junge Feder-Vieh, und denn zur Abwechslung mit eingeweichten Semmeln, ausgemachtem Hirse oder klarer Gerste, Grütze, oder auch gekrümeltem Brot. Ihr bestes Fressen aber ist Quarck, darein entweder kleine Zwiebel-Röhrlein oder Nesseln gerühret sind. Man giebet ihnen auch Heidegrütze, kochet ihn nicht zu klar, und vermischet ihn ebenfalls mit Zwiebeln und Nesseln. Sie wollen, absonderlich die ersten sechs Wochen, wegen ihrer weichen Natur wohl gewartet und gepfleget seyn, und wer sie da versäumet, wird schlechte Creaturen aus ihnen ziehen, wenn er sie gleich hernach noch so gut florren und mästen würde. Das Fressen giebt man ihnen anfänglich auf einem Tuch vor: Denn sie haben noch schwache und subtile Schnäbel, und wo man sie in die Erden und auf die harten Steine picken und hacken lässet, so werden sie bald kranck, oder tragen doch krumme und gebogene Schnäbel davon. Alle Nacht setzet man die Junge und die Mutter zusammen in einen mit Federn oder zartem Heu ausgefüllten Korb, oder was man sonst bequemliches dazu haben kan, so können sie unter den Flügeln der Alten desto wärmer sitzen. In rauhem windigen und kalten regnerischen Wetter muß man sie innen behalten, und an einen warmen Ort stellen, sonst fallen sie um wie die Fliegen, denn sie können gar keine Kälte vertragen. Bey schönem Wetter und Sonnenschein aber lässet man sie in dem Baum-Garten, oder einer nah gelegenen Wiese spatzieren gehen, und ihre Nahrung suchen, doch muß man Acht darauf haben, daß sie nicht in die Nesseln gerathen, als worinnen sie leicht Schaden nehmen und lahm werden. Weil sie noch klein sind, muß man ihnen die Beine mit Vorlauff oder gutem Brantewein waschen. Was die Wartung derer alten und erwachsenen anlanget, giebt man ihnen Träber, Kleyen, Haber, Gerste, Heidegrütze, auch wohl klein geschnittene oder gehackte Möhren und Rüben; die Körner, die man ihnen vorwirfft, müssen vorhero von allem Staub und Unrath gereiniget seyn, sonst bekommen sie bald den Pips oder Zipff; bisweilen wird ihnen eine grüne Kohl-Staude an einem Schnürlein so weit über der Erden aufgehangen, daß sie dieselbe wohl erreichen können, so hacken sie darein, und fressen davon, so lange etwas daran ist. Man soll ihnen auch Sand streuen, darinnen sie sich baden und das Ungeziefer absprengen mögen. Wo man sie zur Sommers Zeit, so lange die Gänse im Felde gehütet werden, auf die grasichten Aecker treibet, oder nach eingeführtem Grummet auf die Wiesen gehen lässet, bringen sie sich zwar mit Kräutern, Wurtzeln, allerley Saamen, Fliegen, Heuschrecken und anderm Gewürme, ziemlich fort, allein deswegen muß man

man sie zu Haus nicht ungefüttert stehen lassen: Denn sie sind, wie obgedacht, ziemlich gefräßig, ja fast unersättlich, wie denn geglaubet wird, daß ein Calecutisch so viel fresse, als das stärckste Karn-Pferd, und kan man sie nichts weniger als Hunger leiden lehren. In der Mastung tractiret man sie auf eben diese Weise, wie die Capaunen, stoppet sie mit Nudeln, so aus Gersten-Mehl gemacht, und etwas in Milch geweicht sind, und giebt gute Achtung auf die Verdauung der vorhero genossenen Mahlzeit, nach welcher, und nicht eher, man ihnen wieder aufs neue geben soll, so werden sie bald gut werden. Im Herbst sind sie bey-Zeiten abzuschaffen: Denn sonst möchte das Winter-Futter höher kommen, als das gantze Vieh kaum werth wäre. Die Truthähne und Truthüner haben ein schönes, weisses und wohlgeschmacktes Fleisch, und paßiren dahero auf einer vornehmen Tafel, oder bey grossen Ausrichtungen vor das beste und vornehmste Gerichte; es will aber wohl gesaltzen, gepfeffert und gespicket seyn. Sie werden entweder nur schlecht, oder gespickt gebraten, oder in Pasteten geschlagen, oder a la daube zugerichtet, oder auch absonderlich die halb-gewachsenen, wie die Capaunen tractiret. Die Vorbereitung hierzu bestehet in folgenden: Man nimmt dergleichen Indianisch Stücke, hauet ihm den Kopff ab, und rupffet es, sänget es überm Feuer, nimmt es auf die Art aus, wie bey anderm Feder-Vieh der Gebrauch, schneisset ihm das Brust-Bein ein, schläget ihm die Flügel creutzweis zusammen, leget es auf den Bauch, daß es erstarre; solte es aber gekocht werden, so wird dasselbe nicht gerupffet, sondern gebrühet. Manche pflegen ihn auch auf nachgesetzte Art zu erwürgen, und meinen, daß dadurch dererselben Fleisch einen Geschmack, wie das Auerhahn-Wildpret bekomme. Sie nehmen zuvörderst ein Sechstheil-Maaß Wein und Eßig, darein allerhand gestossene Würtze, als Nelken, Zimmet, Ingber, Pfeffer, Muscaten-Blüthen ꝛc. gerühret, schlagen das Thier mit einem Stock, iedoch meist auf den Bauch, ziemlich starck, daß es braun und blau werde, giessen hierauf den gedachten Tranck ihm nach und nach in den Hals, und wenn das alles geschehen, hänget man den noch lebenden Truthahn an einen um den Hals geschleifften Bindfaden auf, daß er sich ziemlich würge und erschere, so kan man ihn hernach braten oder in eine Pastete schlagen, und wie einen Auerhahn vollend zurichten. Ordentlich wird mit dem Braten also verfahren. Wenn der Türckische Hahn gehörig vorbereitet und gesaltzen, steckt man ihn an Spieß, leget ihn zum Feuer, und wenn er anfänget trocken zu werden, so bestreichet man ihn mit kalter Butter, lässet ihn gar gemählich braten, und wiederholet solches Bestreichen zum öfftern. Hat er nun Farbe genung, beschmieret man ein Blat Papier mit Butter, verbindet ihn damit, und lässet ihn also bey öfftern Bestreichen darunter vollends braten, so wird er schöne mürbe und gut werden; einige bestecken solchen, wenn er halb gahr gebraten, mit Zimmet, Nelcken und dergleichen Gewürtz, und braten ihn alsdenn vollends schön mürbe; noch andere pflegen ihn auch auf das netteste zu spicken, wobey nachgehends noch in Acht zu nehmen: Es wird derselbe nach der Vorbereitung an ein Holtz gesteckt, hierauf lässet man ihn über glüenden Kohlen ein wenig anlauffen, bestreichet solchen in währender Zeit mit Butter oder Speck, drehet ihn öfters herum, bis es recht ausgelauffen, darnach wischet man ihn mit einem reinen Tuch fein sauber ab, und wenn er kalt worden, so wird er endlich auf das zärteste gespicket, und vollends gahr gebraten, wie bereits erwehnet worden. Bey dem Anrichten giesset man von der Jus, die in die Braten-Pfanne gelauffen, darüber her, streuet klar geriebene Semmel darauf, und garniret ihn im übrigen nach eigenem Gefallen. Man kan auch einen solchen Hahn in Eßig einlegen, und ihn eine geraume Zeit gut behalten, es muß aber derselbe immerzu frischen Eßig bekommen, der iedesmal darüber weggehen soll. Hierzu wird derselbe auf eine und die andere Art vorbereitet, alsdenn hacket man ihm die Beine und Flügel herunter, schläget ihm die Beine entzwey, stecket eine Speiler durch ihn, saltzet ihn ein wenig, leget ihn auf den Rost über ein Kohlfeuer, und lässet ihn also in etwas anlauffen, wenn er erkaltet, leget man ihn gehörig in Eßig.

Truthüner-Stall, ist bey einer Maierey oder Land Gut ein besonderes Gemach, das denen Hüner-Köbeln gleich, oder zuweilen etwas niederer, als dieselben. Die Sitz-Stangen sind nur etwan gegen zween Schuh hoch von der Erden auf beyden Seiten an der Wand befestiget; dahin wird eine kleine Steige gerichtet, etwas breiter, als der gemeinen Hüner, daß sie gemächlich hinauf steigen mögen, weil sie wegen ihres schweren Leibes nicht wohl fliegen können. Die Sitz-Stangen müssen mehr als zweymal so dick seyn, als der gemeinen Hüner, weil sie grosse Füsse und Cörper haben. Der Boden muß nicht gepflastert seyn, sondern wird mit etwas zartem Sand überstreuet, und mit guter Streue überbettet: Weil sie die meisten Eyer unten am Boden legen. Dieser Stall oder Kammer will warm, trocken, lüfftig, hell, reinlich und recht wohl verwahret seyn, weil dieses grosses Geflügel nicht weniger Feinde und Nachsteller hat, als das übrige Federwerck, und seines kostbaren Fleisches halber eines guten Quartieres wohl werth ist; zumahlen es auch eine weiche zärtliche Natur hat, indem es Nässe und Kälte, stürmende Winde und andere Unmächlichkeiten fast weniger erdulten kan, als die gemeinen Hüner.

Tuberose, Herbst- oder Indianischer Hyacinth, ist ein Blumen-Gewächse, welches einen sehr hoch aufschossenden, und mit länglichten schmalen Schwertel-Blättern besetzten Stengel, oben an dessen Gipffel aber eine Quantität dicht beysammen wachsender und in fünff Theile zerspaltener gantz weisser Blumen hat, die sowohl als die Knöpffe oben, wo sie sich schliessen, etwas röthlich spielen, und eines durchdringenden lieblichen Geruches sind, dessen

sen Stärcke iedoch nicht iedes, sonderlich unter dem Frauenzimmer vertragen kan. Sie sind so gar lange in Deutschland noch nicht bekannt, nunmehro aber so gemein, daß man in den Garten gantze Felder damit besetzet siehet. Sie lieben freye Lufft und warme Sonne, blühen aber spät, und erst im Herbst. So bald die Blume vorbey ist, schneidet man den Stengel dicht an der Erden ab, leget das Geschirre gegen Mittag auf eine Seite, damit die Feuchtigkeit sich abziehe, und bringet es sodenn an einen warmen trockenen Ort in eine Stube oder Cabinet in einen Winckel, und läst die Wurtzel den gantzen Winter über trocken stehen. Im Frühling, etwan um den halben Mertz oder auch eher, hebt man sie aus dem Geschirre, was von junger Brut sich davon selber ablöset, nimmt man weg, die übrigen lässet man an der Haupt-Wurtzel sitzen, und beschneidet die Wurtzeln unten, so weit sie dürre, und so viel nothig ist, versetzet solche sodenn zwey Zoll tief in ein Geschirr mit frischer luckerer Erde, und begiesset sie, so bald sie gesetzet, mit laulichem Wasser, darunter ein wenig Wein gemischet. In den Wein-Ländern sind die Wein-Hefen gut darzu, dadurch erhalten sich die Wurtzeln mächtig, und treiben viel stärcker in die Stengel und Blumen. Nachgehends kan man sie etwa noch bis in den halben April oder zu Anfang des Mayen in einer warmen Stube halten, da sie denn mittlerweile auskeimen: und hierauf in die freye Lufft an einen Sonnen-reichen Ort stellen, wo sie iederzeit vor Nord- und Ost-Winden, so viel möglich, beschirmet ist. Andere heben im Herbst, wenn die Blume gantz verblühet, und der Stengel abgeschnitten, die Wurtzel aus, lassen sie an der Lufft wohl trocknen, und verwahren sie an einem etwas warmen, trockenen Orte in der Wohn-Stube, legen sie sodenn im Frühling wieder ein, und begiessen sie fleißig. Die junge kan man, wenn man derselben überflüssig hat, in ein mit guter Erde bereitetes Beete ordentlich pflantzen, so werden sie wohl wachsen und groß werden. Man kan sie auch, wenn man zeitige Blumen haben will, im Martio Reihen-weise einen Schuh breit von einander in ein Mist-Beete pflantzen, fleißig begiessen, und sowohl des Nachts vor denen Nacht-Frösten und Reiffen mit Decken wohl verwahren, als auch bey Tage die Glas-Decken darüber legen, damit die Sonne dadurch desto stärcker treiben, und die Hervorkunfft der Blumen befördern möge. Wenn sie nun blühen, kan man dieselbigen mit der Erde ausheben, in Töpffe verpflantzen, und wegen ihres herrlichen Geruchs in die Gemächer tragen. Man kan auch wohl, um frühe Blumen zu haben, etliche zusamt denen Töpfen, worinnen sie stehen, in heissen Pferde-Mist stellen, sie fleißig bedecken und begiessen, so werden sie viel eher, als die andern, ihre Blumen tragen.

Tuceta, nennte man vor diesem bey den Alten ein vermischtes Gerichte, welches aus Rind- und andern Fleisch bestand, welches in Stücken zerhacket, und mit allerhand grobem Gewürtz eingebeitzet worden, daß man es fast das gantze Jahr über gut haben konnte.

Tuch, heist überhaupt ein von Haaren oder Fäden, leinen, wollnen, seidnen gemachtes und dichte zusammen gefügtes zur Hülle der Menschen verfertigtes Gewebe. Allein insbesondere wird ein dickes, sonderl. von Krempel-Wolle gewebtes, gewalktes, geschornes und sonderlich zur Winter-Kleidung tüchtiges gewirktes Gewebe, Tuch genennet. Doch das muß man in einem Manufactur-Lexico suchen. Ein Wirt braucht indessen dasselbe, und also muß er seinen Unterschied und Güte wissen. Ja er liefert auch dazu rohe Materie, nemlich Wolle, aus der Wirtschafft, deswegen er auch wegen der Anwendung seiner gewonnenen rohen Waare von solchen Productis etwas wissen muß. Sonst aber bedeutet dieses Wort in der Wirtschafft eigentlich das

Tuch, Jagd-Tuch, so eine Wand von starker Leinwand ist, womit bey den Bestätigungs-Jagen ein Reser im Walde umsetzet wird. Die Breite oder Höhe ist gemeiniglich fünff Ellen, damit, wenn es in die Höhe gerichtet, kein Wild nicht drüber fallen kan; Die Länge aber richtet sich nach dem besondern Gebrauch derselben: Denn es giebet der Tücher, ausser denen Tücher Lappen, dreyerley Sorten, nemlichen hohe Tücher, Danische oder Mittel-Tücher und Lauff-Tücher. Die hohen Tücher sind gemeiniglich hundert und dreyßig, an einigen Orten auch hundert und sechzig einfache oder achtzig gedoppelte Wald-Schritte, das ist zwey hundert Ellen lang, welche Länge durch die Leinen wohl zu halten und zu zwingen ist. Die Haupt- oder Ober-Leine daran soll fünff Zoll dick, und an iedwedem Ende des Tuches gute vier Clafftern länger seyn, auch ohngefehr drey Stein schwer wiegen. Die Unter-Leine ist um ein ziemliches schwächer, und etwan zwey Zoll dick, gehet an iedem Ende des Tuchs zwey Clafftern vor, und wieget etwa zwey und einen halben Stein. Am Ende des Tuches kommen kleine holtzerne Knebel, von Drechsler-Arbeit, einer Hand oder acht Zoll lang und eines Daumens dicke, und werden derselben sechse an kleinen Leinchen angeschlungen, und feste am Ende des Tuches angenehet, dergleichen kommen auch an iedem Ende sechs Knebel-Löcher, zu welchen längliche eiserne Ringe mit Bind-Faden eingefasset werden. Wenn nun ein Tuch aus ist, und das andere angestellet werden soll, so knebelt man solches an den Wechseln zusamen, da es denn daselbst wohl eine gute halbe Elle über einander gehet. An der Ober-Leine so wohl, als auch an der Unter-Leine werden eiserne Ringe in der Grösse eines harten Thalers, ohngefehr eines Feder-Kiels dicke durchgezogen, und an dünne Leinchen, ieder drey Viertel-Ellen von dem andern, ans Tuch genehet, und dasselbe durch die Leinchen eingefasset oder eingesammet; wo aber die Ringe stehen, werden solche mit Nessel-Löchern umstossen, weil sie am Tuche feste halten müssen. In

solche

solche Ringe w rd an gehörigem Orte die Ober-Leine, unten aber die Unter-Leine durchgezogen, daß sich das Tuch ziehen kan, und kommen über vier hundert Ringe zu iedem Tuch. An der Ober-Leine werden auch zehen Wind-Leinen, iede vier Clafftern lang, und eines guten Fingers dicke angemachet, und nach der Länge des Tuches eingetheilet. An iedwedem Ende des Tuches wird mit feiner schwartzer Oel-Farbe des Herrn Wappen oder verzogener Nahme, nebst der Jahr-Zahl, wenn es gemachet worden, gezeichnet. Die Furckeln darzu, deren man eilffe haben muß, sollen von Tannen-Holze, fünff und eine halbe Elle lang, auch etwas länger gemacht, und oben mit einem Ring und eisernen Hacken feste beschlagen werden, weil das Tuch mit der Ober-Leine darauf liegen muß. Die grossen Hefftel zu denen Ober- und Unter-Leinen, wie auch die Schlägel darzu, müssen von festen weiß-büchenem Holtze gemacht, auch oben mit eisernen Rincken beschlagen seyn. Die Hefftel zu denen Wind-Leinen und Haacken, damit die Unter-Leine angepflöcket wird, müssen ebenfalls von büchenem Holtze zu trockener Zeit gehauen werden. Die Furckeln muß man nicht inwendig, sondern auswendig, zwischen der Unter-Leine und dem Tuche stecken, damit es der Wind nicht aufheben kan; solchemnach muß es inwendig im Jagen wie eine Mauer gantz glatt und weiß aussehen, und bey einfallendem regnerischem Wetter alle Leinen um etwas nachgelassen werden, weil sonsten die Hefftel aus der Erde zu reissen, oder die Leinen zu zerspringen pflegen. Die Dänischen oder Mittel-Tücher werden bey weitläuftigen Jagden meistentheils an die hohen Tücher mit angehefftet, damit die Stallung um so viel grösser werde. Ihre Länge ist ebenfalls achtzig gedoppelte, oder hundert und sechzig einfache Wald-Schritte, und die Ober- und Unter-Leine, auch Wind-Leinen, grosse und kleine Hefftel, Ringe und Knebel mit aller Zugehör in allen den vorigen gleich beschaffen, nur daß die Leinewand um ein gutes schmäler, und die Furckeln darzu kürtzer gemachet werden. Man hat aber zweyerley Gattung von Mittel-Tüchern, nemlich hohe Mittel-Tücher und schmale Mittel-Tücher. Die hohen Mittel-Tücher stellen vier Ellen, weilen doch das rothe Wildpret nicht so leichte darüber zu setzen vermag, zumahl, wenn man mit Vortheil an die kleinen Berge, Lehnen oder Hübel stellet, da der Hirsch keinen Ansprung haben kan, auch ihme das Tuch höher vorkömt, als es in der That ist. Die schmalen Mittel-Tücher sind von gleicher Länge, und mit denen übrigen Zubehörungen ebenmäßig versehen, nur, daß sie an der Leinewand drey Ellen hoch stellen, und dahero zur wilden Schweins-Jagd sehr bequem sind: Massen eben zu solcher Zeit das rothe Wildpret verschonet wird, weil der Hirsch mager, das Wild aber trächtig ist, also wohl leicht übersetzen können, die Sauen aber abgesondert und im Zeuge zurücke gehalten werden, weil selbige mit dem Uibersetzen nicht so flüchtig sind. Die Furckeln müssen hierzu drey und eine halbe Elle hoch seyn. Auf ein Fuder Zeug nun werden ordentlicher Weise drey hohe Tücher, und der breiten oder hohen Mittel-Tücher viere gerechnet. Das Lauff-Tuch wird also genennet, entweder wegen des von einander und wieder Zusammenlauffens, oder weil die eisernen Ringe an der Ober- und Unter-Leine, einem Vorhange gleich, hin und wieder lauffen, oder vielmehr, weil es an dem Lauff-Platze vor dem Abjagungs-Flügel die quere vorgestellet wird, und so es aufgezogen, das Wildpret daselbst durchlauffet, und der Herrschafft zum Ausschiessen vorgejaget wird. Diese Tücher werden in gewisse Eintheilungen verfasset, an welchen oben und unten Ringe, so an denen Ober- und Unter-Leinen fortgehen, fest angenehet sind, damit vermöge solcher Ringe, die Lauff Tücher, wie Vorhänge, nach Belieben können auf- oder zugezogen werden, wenn man das Wild zur Jagd einlassen oder abhalten will. Bey ieder Eintheilung müssen zwey Männer stehen, das Auf- und Zuziehen zu verrichten, und zwar in solcher Geschwindigkeit, daß, wenn sie dieselben aufgezogen haben, sie sich darein wickeln und stehen bleiben, in der Mitten aber ein Loch behalten, um des Jäger-Meisters Befehl im Auf- und Zuziehen zu beobachten. Diese Tücher sind ebenfalls fünf Ellen hoch, aber nur den dritten Theil so lang, als die hohen Tücher.

Tücher-Lappen, sind von grober, iedoch weiß-gebleichter Leinewand, drey Viertel-Ellen breit, und anderthalb Ellen lang gemachte und gesäumte Striemen, welche an Leinen mit darzwischen gelassenem Raum von drey Viertel-Ellen genehet, und im Nothfall an stat der Tücher gebraucht werden. Als, wenn man unverhofft an den Grentzen Wildpret spüret, das seine Wechsel drüber hat, oder auch sonsten einige Wölffe oder Sauen beym neuen Spur-Schnee in Dickigten und Behältnissen eingekreiset worden, sind die Tücher-Lappen in solcher geschwinden Eil eine herrliche Erfindung, mit denselben über Berg und Thal, Brücher und Moraste zu stellen. Es gehören aber zu einem Bund Tücher-Lappen anderthalb Schock Ellen Leinwand, und eine Länge von viertzig gedoppelten Wald-Schritten, oder hundert Ellen lang und eines kleinen Fingers dicke, daran die Lappen angenehet und zwischen zweyen allezeit so viel Raum gelassen wird, als die Breite eines Lappens austräget. An beyden Enden der Leine wird eine Länge von drey Clafftern ohne Lappen gelassen, und an dem einen Ende ein starcker Haacken, ein paar Ellen lang und von büchenem Holtz, an dem andern aber ein von solchem Holtze starck gemachter, und oben mit einem Ring beschlagener Hefftel angeschlungen. In der Mitte eines ieden Lappen ist des Herrn Wappen oder Nahme, nebst der Jahr-Zahl mit schwartzer Oel-Farbe aufgedrucket, welches so feste hält, weil etwas dran ist, und fein bunt-schecket aussiehet, das Wild abzuschrecken. Die Furckeln hierzu sind meistens drey Ellen lang, welche oben mit einem Ring und Kerbe versehen sind; diese braucht man

wenn

wenn man nur einfach mit den Tücher-Lappen stellen will. Wenn aber damit gedoppelt über einander an den Tüchern zu stellen ist, wegen des Roth-Wildprets oder anderer Ursachen halben, nachdem viel daran gelegen, (denn öffters nur erst anfänglich mit lauter Lappen umstellet wird) alsdenn müssen die Furckeln vier und eine halbe Elle lang seyn, um oben Lappen, und in der Mitten in einer Kerbe, auch Lappen aufzuhängen, und also dem Wilde ein Blend-werck zu machen. Siehe Verlappen.

Tümpel, ist in oder bey einem fliessenden Wasser oder Bach, eine so tieffe Grube, die so wohl erstgedachter ihrer Tieffe wegen, als anderer dabey sich findenden Ungemächlichkeiten halber nicht leichte gefischet werden kan: es wäre denn bey einfallenden heissen Sommern und dürrer und trockener Witterung, da das Wasser entweder gantz, oder doch grösteutheils vertrocknet, und nur der Tümpel angefüllet bleibet. Zu solcher Zeit, und wenn man etwas der Mühe werth in dem Tümpel vermerckt, macht man so wohl vor dem Zu- als Abfluß einen kleinen Damm, damit weder von oben herein in dem Tümpel etwas kommen, noch unten das ausgeschöpffte Wasser wieder zurücke in den Tümpel treten könne. Hierauf lässet man durch ein paar starcke Kerls mit breiten, hohlen, langen, höltzernen Schauffeln oder Schöpffen, das Wasser aus dem Tümpel ausgiessen, bis derselbe leer ist, und man die Fische mit einander heraus nehmen kan. Wiewohl dieses allein ein Lust-Fischen vor Herrschafften, und sonst insgemein denen Fischern verboten ist. Es sollen auch die Eyer-Krebse nebst denen kleinen noch zum Wachsen dienlichen Fischen wieder hinein in den Tümpel geschmissen, und allein die grössern heraus genommen werden, damit das Fisch-Wasser nicht gar zu sehr abgeödet werde.

Türckische Bohnen, siehe Faseolen.

Türckische Hüner, suche Truthüner.

Türckische Naht, wird von denen Nähterinnen diejenige genennet, welche auf einer Seiten wie auf der andern recht, und also auf beyden Seiten gleich anzusehen.

Türckischer Bund, Heidnische oder Feld-Lilie, lt. Martagon, ist ein Blumen-Gewächse, welches aus einer gelben Zwiebel-Wurtzel einen Stengel treibt, an welchem die Sterne umher sitzen. An der Spitze kommt eine weisse, rothe, Pomerantzen-farbne oder gesprengte Blume hervor, gleich einer Lilie, aber mit auswerts umgebogenen Blättern, die gleichsam einen Türckischen Bund formiren. Einige dieser Blumen haben ein schmales, andere ein breites Laub, etliche tragen gantz weisse Blumen, theils mit, theils ohne Puncten, oder Purpur-farbene mit rothen Pünctlein, oder hoch-rothe und Mennig-farbene, welche dunkelbraun punctirt, oder Blut-farbene, ebenfalls mit dunckeln Puncten, oder gelbe mit und ohne Puncten; theils tragen viel, theils wenig Blumen ꝛc. Die Vermehrung dieser Blumen ist mit den gemeinen weiß- und gelben Lilien einerley. Sie werden am gewissesten von der jungen Brut, so die alten Wurtzeln oder Zwiebeln absetzen, fortgepflantzet; solche eingesetzte Brut träget nach dreyen Jahren Blumen, dahingegen von dem Saamen unter sechs Jahren dergleichen nicht zu hoffen, zu geschweigen, daß die Blumen von dem Saamen sich gar sehr verändern und gantz andere Farben hervor bringen, als die Blumen gewesen, von denen sie gesammlet worden; dahingegen die Blumen aus den Brut-Zwiebeln fast durchgehends ihrer Haupt- und Mutter-Zwiebel Farbe und Art der Blumen nachahmen. Diese Blumen haben nicht viel Sonnen Hitze nöthig, und können dahero an einen schattigten Ort gesetzet werden weñ er nur so beschaffen, daß bey stetem Regen-Wetter das Wasser abschiessen oder abgeleitet werden kan, damit die Zwiebeln nicht verfaulen. Die Aushebung der Zwiebeln ist nicht alle Jahre nöthig, sondern darf kaum nach drey oder vier Jahren einmal geschehen; doch soll man sie alsdenn nicht lange aus der Erden lassen, sondern bald wieder einsetzen, oder doch inzwischen mit rothem feuchten Sand beschütten. Und weil die Ameisen diesen Zwiebeln sonderlich nachgehen, als muß man sich solcher Mittel bedienen, welche dieselben vertreiben, als da ist, ein frisch ausgehöhltes Marcks-Bein hinein geleget, in welches sie häuffig einnisten.

Türckischer Hollunder, siehe Hollunder.

Türckischer-Klee, suche Esparcette-Saamen.

Türckische oder Indianische Kresse, siehe Kresse.

Türckische Melisse, siehe Melisse.

Türckische Negelein, suche Tunis-Blume.

Türckische Tauben, siehe Tauben.

Türckischer Waitzen oder Mais, ist eine Frucht, welche zu einer starcken Staude, mit grossen Blättern, wie Schilff, unter welchen die Aehre hervor kommt, erwächset, und viel hundert Körner, in der Grösse einer Erbse, bringt, welche Reihen-weise in einem pelzigen Kolben sitzen. Sie sind in der Farbe sehr unterschieden, etliche gelblich, andre roth, Purpur-farb, blau, schwärtzlich oder bunt. Er erfordert ein fettes, feuchtes und mürbes Erdreich und starke Sonnen-Hitze. Weil er den Frost gar nicht erdulten kan, so wird er gemeiniglich um die Helffte des Aprils, wenn man die Gurcken und Bohnen pflantzet, nach der Schnur in gewisse Beete, einen halben Schuh breit von einander, zwey Zoll tieff in die Erde gepflantzet. In schattigten Orten, wo viel Bäume sind, wird er nicht recht gut thun, vielweniger Früchte bringen. Gegen dem Herbst wird er zeitig. Die Körner sollen eine starke und gesunde Nahrung geben. Die Aehre, wenn sie noch im Kolben u. grün ist, kan gekocht oder geröstet, als etwas Niedliches genossen worden. Das Stroh giebt ein gutes Futter vor die Pferde, und die daraus gebrannte Asche mit Terpentin vermenget, dienet wider das Haupt-Wehe. In Italien wird

dieses Weitzens viel gebauet, und zur Mast vor das Vieh oder zu Brey gebrauchet. Bey uns aber wird es nur zur Curiosität in die Gärten gesäet.

Türckische Wicken, suche Feig-Bohnen.

Türckische Korn, ist eine Frucht, so zuerst aus der Türckey zu uns gebracht worden, nun aber auch in unsern Gärten wohl bekannt ist, Es wächset auf einer Staude, daraus die Blätter lang, spitzig und voll Adern seyn, und treibet dicke, knotige Halmen. Zu oberst auf diesen kommen ganz runde Aehren, wie etwa die Büsche auf dem Schilff, doch findet sich darinnen nicht die Frucht, sondern dieselbe wächset weiter unten in langen Kolben und mit vielen Blättern umwickelt. Diese Körner sind ohngefehr so groß, als Erbsen, unten eckigt, ja fast spitzig, oben aber rund, und theils braun, theils gelb, theils roth, theils weiß ꝛc. Sie werden im Mertz oder April gesäet, und im Herbst reif, sind gar anmuthig zu geniessen, iedoch aber von wärmerer und trockener Eigenschafft, als unser gemeines Korn.

Türsche, siehe Tuncke.

Tulipane, Tulpe, ist ein Blumen-Gewächse, welches pur zur Zierde in denen Gärten gehalten wird. Seine Wurtzel ist eine Zwiebel, unten mit vielen Zasern versehen. Aus derselbigen kommen etliche lange, breite, starcke, spitzige Blätter, und in der Mitte steigt ein runder, schwammigter Stengel auf, an dessen Spitze eine, wie ein Kelch-Becher gestaltete Blume, von sechs Blättern ansetzet, die endlich eine dreyeckigte Hülse, in welcher der Saame verschlossen, hinterlässet. Die Blumen sind ohne allen Geruch. Dieses Gewächs ist über hundert und neuntzig Jahr in Deutschland nicht bekannt, und am ersten aus der Türckey zu uns gebracht worden. Die Blumen werden unterschieden, nach ihren Arten, in frühzeitige, in langsamere und späte: Nach ihrer Grösse, indem etliche auf einem gantz niedrigen Stengel bleiben, etliche kleine Blumen bringen: Nach ihren Farben, und zwar erstlich einfach, nach den Haupt Farben, gelb, roth, weiß, grün, blau, so wohl als nach den Neben-Farben, weiß-gelb, Citronen-gelb, Pomerantzen-gelb, Saffran-gelb, Ziegel roth, Zinober-roth, Purpur-roth, braunroth, Schnee-weiß, Silber weiß, Milch-weiß, Aschen-weiß u. s. w. oder gemengt, als gelb und roth, weiß und roth, weiß und grün, und dergl. nachdem die Natur hierunter unendlich und sehr artig spielet. Die Farben machen endlich den vierten Unterscheid, nach welchen sie in rare und gemeine eingetheilet werden. Unter den gemeinen verstehet man die gantz rothen, gantz gelben, gantz Purpur-farbenen, gantz Pomerantzen-farbenen, wie auch die zwey-färbigen, als weisse und rothe, Gold-gelb und rothe, lichtgelbe und weisse ꝛc. Unter denen raren und theuren Tulpen verdienet die Himmel-blaue die erste Stelle, die von wenigen gesehen worden, aber dennoch vorhanden ist. Dieser ist die nechste die schwartze, dafür einige sehr späte dunckel-rothe angesehen werden mögen. Auf diese folget die gantz grüne, denn die grün-gestreifften nichts besonders haben. Die nech Stelle nehmen die bunten, gesprengten u geflammten, die aber grossen Veränderung unterworffen sind, und bald ausarten. D gantz weissen mögen unter denen, die etwe werth sind, mitgehen, denen noch die gefüll und deren etliche auf einem Stiele wachse nebst denen monströsen, hergezählet werde Auf diese ihnen beygelegte Namen ist nicht gehen, weil sie an einem Orte so, an einem a dern wieder anders genennet werden. Ihr Vermehrung geschiehet auf zweyerley Weise durch den Saamen oder durch die Zwiebeln. Die erste Weise geschiehet also: Man sammle von den spät-blühenden schönen, sonderlich weissen Tulpen den Saamen, und zwar, wenn e so reif ist, daß die Saamen-Köpffe aufspringen. Diesen säet man im September nur eines Zolles tief in gutes Erdreich, und lässet ihn also drey Jahre stehen. Nach Verfliessung derselben sucht man die jungen Zwiebeln aus der Erden, und setzt sie einer Hand breit von einander, in frische, wohl zugerichtete Beete, so werden sie nach drey oder vier Jahren blühen, und viele darunter gantz wunderbare, schöne Blumen, von mancherley Farben herfür bringen. Doch muß man solche neue Blumen in keinen Saamen schiessen lassen, sondern in Zeiten abbrechen, damit die Zwiebeln desto mehr gestärcket werden. Man kann sie auch zuerst in Kasten säen, und hernach in Beeten versetzen. Auf die andere Weise, nemlich durch die Zwiebel, geschiehet ihre Vermehrung etwas geschwinder, und zwar auf zweyerley Art, durch die Setzlinge und durch Sincker. Setzlinge werden diejenigen Brut-Zwiebeln genannt, welche zur Seiten der Haupt-Zwiebel: Sincker aber, welche unter den Zasern gerade hinunter zwey oder drey Zoll tief in die Erde wachsen. Bey der Wartung ist in Acht zu nehmen, daß die raren und schönen Tulipanen jährlich, die geringern aber ums andere Jahr ausgehoben werden, weilen sie sonst merclich Schaden leiden, und gar offt die Haupt Zwiebeln verderben. Die Aushebung geschiehet, wenn der Stengel vertrocknet, etwa um Jacobi. Die Zwiebeln werden mit der daran hängenden Erde auf acht Tage in eine trockene und lufftige Cammer gelegt, alsdenn erst gereiniget, und also bis in den September gelassen, da bey wachsendem Mond erstlich die alte Zwiebeln in wohl zugerichtete Beete, und dann die Setzlinge besonders, nach der Reihe, aufrecht, zwey Zoll tief eingesetzet werden. Wenn im Früh-Jahr die Zwiebel ausschlägt, u. im Anfang nur ein Blat leget, folgt dasselbe Jahr keine Blume: Wenn aber sich ein Hertz-Blat daneben sehen lässet, ist es eine Anzeige, daß sie blühen werde. Wer Tulpen-Zwiebeln zu kauffen begehret, und damit nicht betrogen werden will, der lasse die Blumen, die ihm gefallen, mit der Wurtzel in seiner Gegenwart ausheben, quetsche den Stengel ohnhart unter der Blume, hänge die Pflantze bey der Zwiebel, mit unter sich gekehrter Blume in einem lufftigen Gemach auf, so wird sie bis zur Zeit der Versetzung gut bleiben.

Tuncke

Tuncke oder Salse, ist ein vermischtes Condiment, so an die Speisen gethan, oder neben denselben aufgesetzet wird, den Geschmack zu erhöhen, und den Appetit zu stärcken. Sie bestehen aus Wein, Eßig ꝛc. und werden bereitet durch blosse Vermischung, als Wein mit Zimmet und Zucker, oder mit Kirsch-Mus, Pflumen-Mus, Eßig mit Pfeffer und Baum-Oel; oder durch Zerreibung, als Brunnkreß, Löffel-Kraut, Meerrettig, Senff ꝛc. welche zerrieben mit Wein oder Eßig allein, oder mit einem Zusatz zu mehrerer Lieblichkeit angemachet werden.

Tuncke, heisset an etlichen Orten ein Behältniß, oder wird dasjenige Loch genennet, so man in die Erde gegraben, oder mit Holtz belegget, und mit Schutt-Erde beschüttet, dessen man sich an statt eines Kellers bedienet, ob es gleich nicht gewölbet, sondern nur mit Balken überleget ist. An andern Orten wird es ein Balcken Keller genennet. Man braucht dergleichen, wo man entweder wegen des Wassers nicht tieff genug graben kan, oder sich dessen nur zur Noth auf kurtze Zeit, z. E. im Felde bedienen will.

Tunis-Blume, sonsten auch insgemein Türckische Nagelein genannt, sind Gold- oder auch Citronen-gelbe Blumen, eines unangenehmen Geruchs, welcher, wie einige versichern, das Haupt-Weh verursachen soll. Etliche heisset man Sammet-Blumen, die sind auf der einen Seiten, als wären sie gelb-roth oder Purpur-farben geschmeltzt; etliche sind groß, dick, licht- und dunckel-gelb, und so angefüllt, daß sie gleichsam rund scheinen; etliche haben flache, etliche aber zusammen, wie kleine Röhrlein, gewachsene Blätter. Der Saamen ist lang und schwärtzlich, und wird jährlich im April gesäet; will einen guten Grund, einen Sonnen-reichen Ort, und fleißige Begiessung haben: Den Saamen zu erhalten, muß man die grösten Blumen verblühen lassen, und solchen hernach bey trockenem Wetter abnehmen, sonst verdirbt er gern. Diese Blume soll das erstemal in unsere Länder gekommen seyn, als Kayser Carl der Fünffte die Stadt Tunis in Africa erobert hat. Ein gewisser Blumen-Liebhaber will den widrigen Geruch dieser Blumen folgender Gestalt verbessert haben. Er saat: Er habe den Saamen in Rosen-Wasser, darinnen Biesam zerrieben, ein oder zwey Tage lang geweicht, solchen wieder im Schatten getrocknet, und also gesäet, hierauf habe er gefunden, daß der Gestanck der ersten Blumen ziemlich gemildert worden; nachdem er aber von selbigem Saamen abgenommen, und abermal eingeweicht, hätten die andern Blumen viel lieblicher gerochen; diesen Saamen habe er zum dritten mal auf gleiche Art tractirt, und befunden, daß die dritten Blumen ihren wilden Geruch gantz verlohren, und einen aus Biesam und Rosen zusammen vermischten Geruch bekommen.

Turbith, ist eine Fingers dicke, hartzige, auswendig dunckel-graue, inwendig weisse Wurtzel, welche aus Indien über Arabien und Europa zu uns gebracht, nach der Länge gespalten, und der Kern daraus genommen wird. Sie treibt lange Ranken, von vielen Ellen, die zum Theil an der Erde kriechen, andere sich um Bäume winden, daher das Gewächs auch Convolvulus Indicus genennet wird. Die Blätter sind weißlich, den Pappel-Blättern nicht ungleich; die Blume, wie an der Winde, weiß oder Fleisch-farb; der Saame in einer häutigen Hülse halb rund und schwärtzlich, wie ein Pfeffer-Korn. Die Turbith-Wurtzel ist eine heftige Purgantz, daher sie in verschiedenen Zufällen unter die Roß-Artzneyen genommen wird.

Turff, siehe Torff.

Turtel-Taube, siehe Taube.

Tusch, ist eine schwartze Farbe, der man sich bedienet, die Zeichnungen auf einem weissen Papier damit im Schatten und Licht zu setzen. Es liegt viel an ihrer guten Zubereitung, als womit die Chineser am besten umzugehen wissen, und hält man insgemein davor, daß diese aus einer schwartz-hartzigen Erde, oder aus dem Rus vom Baum-Oel Rauch verfertiget werde. Die Holländer machen sie heut zu Tage nach folgender Gestalt: Sie nehmen trockene, gantz schwartze Bohnen, machen stetzu Kohlen, und ein Pulver daraus, vermischen solches mit Wasser, in welchem Arabisches Gummi zerlassen worden, und machen davon eine Massam, und lassen sie trocknen; oder man nimmt eine Lutze Rus-Schwärtze, zwey Quentlein Indigo, ein halb Quintlein Fisch-Schwärtze, reibt dieses mit halb Wasser und Milch, darinnen ein wenig Gummi Arabicum zerlassen, wohl unter einander, und formiret eine Massam daraus, man muß aber nicht vergessen, die Rus-Schwärtze vorhero in einem neuen Topffe zu läutern, und ihr alle Fettigkeit zu benehmen. Es ist aber mit allen diesem dieselbe nicht so gut, als die wahrhaffte, und erkennet man den Unterscheid auch daran, daß die Holländische graulicht-schwartz aussiehet, und meist aus platten Stücken bestehet; die rechte Chinesische hergegen ist schön gläntzend, schwartz und in Fingers dicken Stücken.

Tyraß, suche Tiraß.

Vaccaria, ist ein Kraut, so auf denen Feldern wächst, und im Sommer blühet, hat runde, glatte und knotichte Stengel, eines Fusses hoch, an jedem Knoten zwey länglichte, bleich-grüne Blätter, und an dem Stengel kleine rothe Blumen, in deren Knospen schwartzer Saame wächst.

à la Vacquette, wird eine besondere Art guter Pasteten genennet, und eine rechte Bisque ist von Tauben, den Boden aber machet man von Blätter-Teig. Unten auf den Grund wird ein Gehäck gestrichen, und darüber leget man so denn junge Tauben, rohe Kälber-Milch, Hahnen-Kämme und Erd Schwämme, welche zuvor gewürtzet und gekocht seyn müssen. Nach diesen brettet man etliche Stücklein gutes Ochsen Marck darüber, und würtzet es gehörig, ehe diese Pastete zugedecket wird. Wer da will, kan

auch noch, wenn sie gar gebacken und bereits aufgetragen werden soll, etwas Schafs-Keulen-Safft mit wenigen Citronen-Safft, vermittelst eines Trichters darein füllen, welches dem Essen einen guten Geschmack geben wird.

Valdrian, siehe Baldrian.

Vanillen, sind lange, zusammen gepreßte Hülsen oder Schoten, schwartz-braun von innen und aussen, und gläntzend voll kleiner Körner, eines fetten und scharffen Geschmacks, wie auch eines Biesam-ähnlichen Geruchs, kommen von St. Dominico. Sie werden zur Chocolate und zum Rauch Toback genommen.

Vasen, nennet man die Auszierung, welche unter andern auch in denen Gärten gebrauchet wird. Es sind dieses grosse, künstlich-gebildete antique Gefässe, als Becken, Kübel, Krüge, nach der alten Gestalt der Opffer-Gefässe mit und ohne Deckel und Handgriffen aus Metall oder Bley gegossen, oder aus Marmor und Stein gehauen, inaleichen von Gips und Thon verfertiget, und meistentheils rings umher mit niedrig erhabenen Bildwerck gezieret; Man stellet sie gemeinialich auf Postemente, und gebraucht sie, die Vorzüge und Geländer damit auszuzieren.

Vater, wird nicht nur bey Menschen diejenige Person männlichen Geschlechts genennet, welche ein Kind gezeuget, und vor dessen Erziehung zu sorgen verbunden; sondern auch bey Thieren das zeugende Männlein, und hiernächst auch offt im verblümten Verstande derjenige also geheissen, der einem andern vorgesetzet und vor ihn zu sorgen beflissen ist, dergleichen brauchet man das Wort Haus-Vater, Wayssen-Vater, Zucht-Vater u. s. f. In Rechten wird derjenige ein Vater genennet, der aus rechtmäßiger Ehe ein Kind gezeuget, und geniesset die Rechte natürlicher Gewalt. Dahingegen einer, der aus unrechtmäßiger Ehe Kinder zeuget, nur ein natürlicher Vater heißt.

Uckeley, Ockeley, ist eine kleine Art Weiß-Fische, die selten über eines Fingers lang werden, und ein weisses, weiches und süßliches Fleisch haben. Sie sehen gantz weiß-glänzend, nur daß der Rücken etwas dunckel-blau spielet, halten sich in fliessenden Wassern auf, und sind eine Speise vor gemeine Leute.

Veil, Veilichen, Viole, ist ein kleines Bäumlein, so auf Wiesen und in Gärten von sich selbsten wächset, auch in Gärten gezielet, und unter die zaserige Winter Gewächse gerechnet wird. Derselben giebt es verschiedene Gattungen: Die **Mond-Viole**, mit runden und mit länglichen Schoten; die volle **Mertz-Viole**, die **Purpur-farbene** ist die gemeinste, man hat aber auch braune und weisse, und diese ist etwas selten; die aufrechte **Mertz-Viole**, hat Purpur-Blumen; die kriechende **Viole** mit drey Farben, diese ändert gern, und hat mehrentheils drey, zuweilen aber nur zwey Farben. Die gemeineste, und zugleich die gebräuchlichste ist die blaue oder braune, hat einen lieblichen Geruch, sonderlich wenn sie des Morgens, ehe sie von der Sonne ausgezogen, oder vom Regen gedämpffet worden, gesammlet wird, und eine stärckende, öffnende und erweichende Krafft. Die Blume ist ein hertz-stärkendes, und die Blätter ein kühlendes und erweichendes Mittel. Das davon gebrannte Wasser dämpffet die Hitze in Fiebern, löschet den Durst, treibet den Harn, befördert den Schlaff, und stärcket das Gesicht, wenn es in die Augen getäuffelt wird. Der Safft oder Syrup davon, stärcket das Hertz, kühlet die hitzige Leber und Lunge, und thut in der Feäune, Entzündungen des Halses und wider scharffe Flüsse sehr wohl. Die Violen-Conserve mildert die Schärffe des Geblüts, stärcket das Haupt und Gesicht, und benimmt die Heiserkeit. Der Veilchen-Eßig, daran gerochen, oder auf die Puls gebunden, giebt eine gute Stärckung. Das Oel, welches äusserlich gebraucht wird, kühlet die Entzündungen, befördert den Schlaff, und lindert den Husten. Eine andere Gattung der Garten-Violen sind die gelbe, einfache Violen, davon es auch rothe, Viol-blaue, Fleisch-farbene und weisse giebt. Sie werden alle aus dem Saamen erzeugt, erwachsen aber zu kleinen Stauden, und dauren über Winter. Die gefüllte Veilchen mit weissen, rothen, blauen, braunen, gesprenckelten, sonderlich aber mit gelben Blumen, sind unter die schönsten Gewächse zu rechnen. Sie werden aus dem Saamen der einfachen, sonderlich der weissen Veilchen, durch besondere Wartung und Verpflantzung erzogen, ausser dem aber durch abgebrochene Zweige und Schößlinge, auch durch Senckeln und Ablegen vermehret, und unter den Schirm Gewächsen gehalten. Die wilde Veilchen mit dreyerley Farben werden auch Dreyfaltigkeits-Blumen genannt, wovon an seinem Orte ein mehrers.

Venedisch Glas. Auf der kleinen Insel und bey der Stadt Murano nicht weit von Venedig, wird das ehemahls berühmte Venedische Glas gemacht. Es wird solches wie ander Glas bereitet, nur daß an stat des Sandes Berg-Crystall oder andere reine Steine und das beste Kali von Alexandria genommen wird. Davon bekommt es zwar eine vortreffliche Feine, wird aber auch, wenn er lange in der Lufft stehet, rißig, so man verhindert, wenn etwas Saltz oder Baum-Wolle darein gethan wird. Der gemeine Mann legte ihm sonst eine grosse Krafft bey, den Hertz- und Nabel-Wurm bey den Kindern zu tödten, wenn es klein gestossen, mit Honig vermischet, denen Kindern auf dem Nabel gebunden würde. Sonst machte man aus Venedischem Glase in Deutschland, sonderlich in Spiegeln viel Wercks. Seit dem uns aber Kunckel die Glasmacher-Kunst besser gelernet, so macht man in Deutschland an vielen Orten so schönes Glas und so feine Spiegel als in Venedig.

Venedisches oder Venetianisches Wasser, ist ein aus Citronen, Melonen, Citrullen oder Kürbissen, Eyern, zerhackten Hammel- oder Kalbs-Füssen, Zuckercandi und Borax, destilliertes und abgezogenes Wasser, womit man das Angesicht und die Hände zu waschen pflegt

men:

wenn man gerne eine reine und zarte Haut erhalten will.

Venetianische Spitzen, sind unter allen anderen Arten fast die kostbarsten, indem sie sehr künstlich genehet, und giebt es derer allerhand Sorten, als: Ponto tutto per filo, welches die feinste Sorte ist, weil sie durchgehens erhaben, und mit besondern Zierathen auf das feinste mit sehr subtilen Zäcklein ausgenehet; Ponto a filo grana con mezzo rilievo, dieses ist ein Mittel-Gut, und etwa von halber dergleichen Arbeit; Ponto mezzano reticello, diese Art ist unerhaben im Faden, fein genehet mit Grund-Zäckgen; Ponto reticello tondo, diese Art ist im frischen gearbeitet, etwas leichter und schlechter, auch nicht so fein und dichte, als die vorige; Mezzo Ponto, dieses sind die gemeinsten und schlechtesten von und in Bändgen genehet; in Holland nennet man sie Point de lint, oder auch Point des Canailles, sonst heissen sie auch Frantzlint.

Ventil, heisset bey den Brunnen und andern Wasser-Künsten dasjenige unentbehrliche Stück, dadurch das Wasser zwar in eine Röhre, Stieffel oder Kasten, vermittelst einer Oeffnung, entweder von selbst hinein treten, oder da hinein getrieben werden kan, aber eben wegen der im Ventil befindlichen Hinderniß nicht wieder zurück gelassen wird. Ob man nun schon mancherley Arten derer selben im Gebrauch hat, und sie bald vom Holtz und Leder, bald von Meßing und Leder, bald von Meßing allein, nach mancherley Construction verfertiget, so thun doch immer die Ventile mit denen ledernen Klappen die beständigsten Dienste. Wer von dieser Sache weitläufftigere Nachricht, wie auch die besten Arten, so wohl der **Kolben als Röhren-Ventile** auszumachen verlanget, wird solche beisammen in Jacob Leupolds Theatro Hydraulic. Tom. I § 172 & seqq. antreffen.

Venus, ist der Ordnung nach der fünffte Planete, und einer der allerschönsten Sterne am Himmel. Sie hat nach dem Mercurio den nächsten Stand an der Sonne, daher sie auch auf keine andere Art gesehen werden kan, als einmal, wenn sie der Sonne vorgehet, da sie der **Morgen-Stern** genennet, und das andere mal, wenn sie ihr nachgehet, da sie der **Abend-Stern** geheissen wird; denn da scheinet sie im ersten Fall des Morgens frühe, ehe die Sonne aufgehet, und im letzten Fall des Abends einige Zeit nach der Sonnen Untergang. Sie nimmt, weil sie wie alle andere Irr-Sterne ihr Licht von der Sonne hat, eben auch am Lichte ab- und zu, wie der Mond. Ihrer Natur nach soll sie nach der alten Astronomie feucht und warm, dahero auch das Jahr, worinnen sie regieret, ziemlich warm und geschwülig, aber auch dabey mehr feuchte als trocken seyn. Insonderheit soll der Frühling ziemlich spät kommen, und darbey mäßig seyn. Ist nun darinnen die Nässe etwas groß, so folgt ein dürrer und hitziger Sommer drauf, welcher das Getraide sehr dünne machet, oder doch in einem solchen Jahre zu besorgen stehet; so aber die Nässe im Frühling nicht so lange anhält, so folgt gemeiniglich ein warmer und geschwüliger Sommer. Der Herbst im Venerischen Jahre ist ordentlich zu Anfangs warm und schön, das Wetter aber hält nicht gerne lange an, weil es vielmal schon mitten im November einwintert; dargegen der Winter selbst gantz leidlich, erst zwar trocken, aber mit dem Februario wird er sehr feuchte, und finden sich alsdenn starcke Wasser-Güsse ein, die gar vielen Schaden thun können.

Venus-Haare, suche Mauer-Raute.

Venus-Nabel, siehe Nabel-Kraut.

Verbannet, heisset ein Feld oder Wiese, wenn dieselbe mit dem Vieh zu betreiben nicht gestattet wird: ein verbanneter Weg aber heisset, welchen insgemein zu befahren verboten ist. Ja verbannen und bannen heißt überhaupt entweder einen Ort und ein Geschäfft oder das Daseyn eines Dinges an demselben verbieten, oder aber einen zwingen, daß etwas an einem Ort geschehen muß, und nicht an einem andern. Daher die Bann- oder Zwang-Mühlen, Bann-Ofen oder Zwang-Ofen, das Bann- oder Zwang-Recht ꝛc. so benennet werden. Denn Bannen heißt auch überhaupt zwingen. Und daher kommt auch die Redens-Art: Im Bann thun, oder einen von denen Rechten einer Gesellschafft ausschliessen und dadurch zwingen, daß er sie verlassen muß.

Verbellen oder Erbellen, ist ein Fuß-Mangel an Pferden, die entweder einen gar zu harten oder allzu weichen Huf haben, und lange barfuß darauf geritten worden. Wo man diesem Ubel nicht bey Zeiten Rath schafft, muß man solchen Pferden endlich gar die Sohlen abziehen. Die Zeichen dieses Mangels sind, wenn die Pferde die Füsse von sich strecken, und so leis treten, als wenn sie auf Nadeln giengen. Diesen soll man die Hüfe mit Speck fleißig schmieren, und ihnen mit zerstossenen Speck Wachholder-Beeren und Knoblauch einschlagen. Oder man nehme Borstoß ein Pfund, Wachs ein halb Pfund, alt Schmeer ein Pfund, Saltz eine Hand voll, mische es unter einander, und schlage dem Pferd damit ein. Item, man mache dem Roß einen Schuh, nehme hernach Böcken-Unschlitt u. Honig, iedes ein Viertel-Pfund, alt Schmeer ein Pfund, Wachs oder Borstoß ein Viertel, Pfund, Roggen-Mehl zwey Hände voll, Eßig so viel genug ist, röste es mit einander in einer Pfannen, schlage dem Pferd damit warm ein, thue auch davon in den Schuh, und lasse es also drey Tage ruhen. Oder, man röste Hirse-Mus, so in Wasser gekocht, in Butter oder Schmaltz, und binde es dem Roß warm über. Man kan auch die Brosamen vom Roggen-Brot in guten Wein-Eßig weichen, und dem Roß etliche Tage damit einschlagen. Hat aber ein Pferd den Fuß dergestalt verbellet, daß ihm die Sohlen unten schwären, und abnehmen, so stosse man erstlich die Wand rings herum weg, und löse die Sohlen gar ab, fasse hernach unten die Strahlen an, und trachte solche gantz heraus zu nehmen, mi-

sche hierauf Drachen-Blut, Grünspan, iedes zwey Loth, ein Viertels-Pfund Honig, ein halb Loth rothen Bolus, vor einen Groschen Brantewein und drey Eyer, unter einander, und lege es dem Pferde drey Tage lang auf die Sohlen; dringet aber das Leben heraus, so brauche man diese Salbe: R. Grünspan ein Loth, gebrannt Kupfer drey Loth, und von sechs Eyern das Weisse, zu einer Salbe gemacht und aufgelegt, treibet das Leben wieder zurücke. Es muß aber der Huf mit Horn-Salbe wohl geschmieret werden.

Verbinden, geschichet an Wunden und Brüchen durch ordentlich aufgerollte, nicht zu fest und nicht zu locker angezogene, wie auch zu rechter Zeit wieder aufgelöste Binden. Die geringen Fleisch-Wunden kan man in der Wirtschafft nur mit gebrannten und in Baum-Oel abgelöschten warmen Zunder verbinden. Man hat auch noch vielerley anders Verbinden in der Wirtschafft. Die Bäume werden mit Stroh verbunden. Wenn sie Schaden nehmen, verbindet man sie. Man verbindet den Kopff im Kopff-Weh und dergleichen.

Verblaten, Verhauen, ist eine Weinberg-Arbeit, so nach der Beer-Hacke vorgenommen wird, und bestehet eigentlich darinnen, daß man das Laub und die Schosse an denen Reben, welche zu sehr überhangen, wegschneidet, damit die Trauben von der Sonnen-Wärme desto besser gekochet werden können. Das abgeschnittene soll man in Bündlein binden, und auf die Wein-Pfähle zu trocknen stecken, weil es im Winter den Lämmern, den Mangel andern Futters, zur Speise sehr dienlich ist. Es haben einige den schlimmen Gebrauch, daß sie beym Verblaten oder Verhauen nicht allein den Stock verschneiden, sondern auch wohl das künfftig ausgehende Auge, welches darüber stehet, mit ausbrechen oder hinweg reissen, daß also das Holtz seinen rechten Reif nicht behält, sondern raudig wird. Auf diesen Misbrauch muß der Haus-Vater Achtung geben, und solchen ernstlich abzustellen trachten.

Verbügen, ist nichts anders als eine Verrenckung des Buags, und geschichet, wenn ein Pferd wider die Krippe oder eine Wand gejagt wird; oder wenn zwey Rosse gegen und hart an einander lauffen; oder da ein Pferd im Stall jählings aufstehet, wo das Lager abgut, und absonderlich von Brettern gemacht ist, da es sich leichtlich am Buge Schaden thun kan. Es läufft öffters geronnen Blut mit unter, also, daß das Pferd gar leichtlich das Schwinden davon bekommen kan. Das Zeichen ist, daß es den kranken Fuß vorwerts stellet und nur auf einem Fusse gerade stehet, hernach es, weil es ihm im Bug sticht, mehr Ruhe empfindet, als wenn es auf beyden Füssen gerad stände. Diesen Zufall zu curiren, schmiere etliche mal den Bug wohl mit warmen Hunde-Fett, siede hernach vier Hände voll Attich und ein halb Nössel Wein-Hefen in Milch, und tribe das Pferd wohl damit. Oder schlage dem Pferd die zwey Bug Adern, und fange das Blut auf, hernach nimm Weitzen-Mehl, Eyer, so viel als Hände voll, eilf Eyer, Brantewein, Essig und Honig, iedes ein halb Nössel, mische solches zusammen unter das Blut, und streich es dem Roß an, laß es fünf Tage in diesem Anstrich stehen, wasche es nachmals ab, und salbe das Pferd mit nachfolgender Salbe: Nimm Bären-Schmaltz, Kamm-Fett und Dachsen-Schmaltz, iedes sechs Loth, Fuchs-Schmaltz, Camillen-Oel und Terpentin-Oel, iedes acht Loth, und Regen-Würmer-Oel vier Loth, unter einander zu einer Salbe gemenget. Oder nimm zur Salbe das grüne Frosch-Oel, Hunde-Fett, Dachsen-Schmaltz, Klauen-Fett, Hirsch-Inschlitt, iedes gleich viel. Oder cauterisire den Bug, und schmiere hernach eine gute Brand-Salbe darauf. Vom Schwinden des Buges siehe Bug Schwinden.

Verdauung, siehe Dauung.

Verderben, wird von denen Sachen gebraucht, welche an ihrer eigenen Qvalität geringe werden, und dahero entweder gantz oder zum Theil unbrauchbar geworden sind. Dieses Verderben entstehet meistentheils, wenn man in einer Haushaltung aus Nachlässigkeit, oder unverständiger Weise, nicht zu aller Zeit gute Acht auf eine Sache hat, und sie dahero, z. E. brandig, eingeschrumpfen, spröde, verdorret, zähe, holtzigt, schimmicht und unkräfftig werden lässet, weil dieselbe entweder zu warm oder zu trocken, oder zu kalt und feuchte, und dergleichen mehr gelegen; wiewohl nicht zu leugnen, daß auch manchesmal dieses Verderben nicht hat verhindert werden können, wenn etwan die übele Witterung darzu behülfflich. Da wir nun schon hin und wieder bey der Beschreibung einer Sache meistentheils mit angeführet, wie lange dieselbe ordentlich in ihrem guten Wesen bleibe, und auf was Weise man sie indessen zu verwahren; als halten wir nicht nöthig, an diesem Ort etwas weitläufftig davon zu gedencken, sondern wollen nur überhaupt noch so viel anführen, wie lange die in einer Haushaltung nöthige, und immerzu in Vorrath zu habende Sachen ihrer Natur und Eigenschafft nach, gut bleiben können, und wie sie unter dieser Zeit vor ihrem Verderben zu verwahren. Alle destillirte Wasser, insonderheit, wenn sie phlegmatisch sind, müssen alle Jahr verneuret werden, welches also geschichet, daß das Wasser an frische Gewächse gegossen, und von neuen destillieret werde; die Conserven halten sich ebenfalls nur etwa ein Jahr: die Latwergen hingegen, zumal wenn sie weichlich und angenehm, kaum so lange. Ingleichen alle Oele, die etwa an der Sonne macerirt werden, bleiben halb so lange: Säffte, die fliessend sind, werden jährlich, die aber schon etwas härter bereitet, etwa aller zwey, auch wohl drey Jahre ungesotten und verändert; die Spiritus dauren sehr lange, zumalen, wenn sie in Gläsern mit engen Mund-Löchern wohl verwahret werden, und nicht an warmen Orten stehen, daß sie leicht verrauchen. Die Salia verwahret man in Holtz und Gläsern an trockenen Orten; mässerige Sachen in Gläsern und Kräuen; die Oele in Gläsern und irrdenen Geschirren; die eingemachte Sachen wollen mehr kühle als gantze

ne Gefässe; die mit Zucker überzogene Confecte erhält man in hölzernen Büchsen, oder verwahrten Schachteln; die fliessende Säffte erhält man in Gläsern, und giesset oben ein wenig Mandel- oder Oliven-Oel darauf, daß sie nicht verderben. Kräuter und Gewächse trocknet man im Schatten, so es aber dicke und gar zu feuchte Blätter seyn, so daß sie gerne faulen, müssen diese bey der Sonne vollends getrocknet werden, alsdenn thut man sie in hölzerne Schachteln, oder, wenn es wohlriechende Gewächse sind, in Gläser, die ein enges Mund-Loch haben. Das Gesäme behält man an einem trockenen Ort, in hölzernen oder gläsernen Geschirren, wie auch in Papier, damit sie desto länger dauern und reine bleiben. Die Früchte, wenn sie frisch, legt man, daß die Stiele zu unterst zu liegen kommen, und die Butzen über sich sehen; das getrocknete oder gebackene Obst aber hält man in Schachteln, Körben und Fässern auf.

Verfangen, siehe Rabe.

Verfirsten, heisset die Spitze des Dachs bedecken, und wider den Regen und Schnee verwahren. Bey Stroh- oder Schob Dächern geschiehet solches mit besonders darzu verfertigten Schoben und Leimen, bey Ziegel-Dächern mit Kohl- oder Forst-Ziegeln, bey Schiefer Dächern aber mit Blen.

Vergebe oder Flechte, ist ein rother Fleck der dem Menschen in der Haut ausfahret, anfangs etwas beisset, auch wohl weit um sich greifft, und zuletzt, wenn er reiff ist, die Haut da elbst gantz schuppig machet. Weil dieser von einem verderbten und scharffen Geblüte herrühret, ist wohl das sicherste Mittel davor, daß der Leib gereiniget, und das Blut corrigiret werde. Wiewohl einige die Vergehen zu vertreiben nennen, wenn sie solche mit Schwefs von den Fenstern, oder so genannten Fenster-Schweisse öffters bestreichen.

Vergiß mein nicht, siehe Augen Trost.

Verhalten, sagt man von denen Lana-Vögeln, so zur Lock auf die Vogel-Herde bestimmet sind, und dahero den Sommer über in hohen Käfigen an stille und finstere Oerter gestellet werden damit sie zu singen aufhören, bis sie, wenn der Vogel-Strich bald angehen will, etwan um Jacobi, wieder an das Licht, und auf die Herde, ihre Dienste daselbst mit Locken zu verrichten, gebraucht werden. Das Verhalten der Vögel geschiehet also, und zwar erstlich, was die grosse und Halb Vögel anbetrifft, nimmt man zur Herbst-Zeit die Wild-Fänge, so viel man derselben künfftig benöthiget, stellet sie in die Käfige, die um und um, ausgenommen an dem Ort, wo das Fressen zu suchen, mit leinen Tuch verwacht seyn müssen, weil sie sonst, wegen ihrer wilden Art, sich ihre Köpffe gar bald zerstossen würden. Einige binden ihnen anfänglich beede Flügel mit Faden zusammen, damit sie sich nicht zu sehr verflattern. Hierauf schüttet man ihnen ihr Gefräss, welches in Milch und Hirs-Kleyen bestehet, in das darzu verhandene Tröglein; kan aber der Vogel solches Fressen nicht gleich gewohnen, so pfleget man es mit Wachholder- oder Hollunder-Beeren zu vermischen, und deren nach und nach immer weniger zu geben, bis sie der ersten Speisen völlig gewohnet. Sind sie so weit gebracht, daß sie den Leben bleiben, und mit dem ordentlichen Gefräss vorlieb nehmen, so stellet man sie an stille und finstere Oerter, da sie weder Tages-Licht sehen, noch Vogel-Geschrey vernehmen können, und behält sie also bis auf Jacobi verborgen. Und dieses muß auch von denen kleinen Lock-Vögeln, als Finken, Oväckern oder Göglern ꝛc. und andern verstanden werden, die ebenfalls im finstern aufzuhalten sind. Kommet hernach der Strich und die Zeit herbey, so bringet man solche Lock-Vögel zwey oder drey Wochen vorhero auf den Herd, desselben zu gewohnen. Vornehmlich ist bey m Verhalten nöthig, daß man die eingestellten Vögel nicht wagen lasse; denn ohngeachtet sie im finstern sitzen, so treibet sie doch die Begierde offt vor der Zeit zum Gesang, daß sie sich zu Haus verschreyen, und wenn die Zeit des Striches kommt, keinen Laut mehr von sich geben. Man muß also, wenn ein Vogel nur das geringste vom Gesang vernehmen lässet, an den Ort, wo die Lock verhalten wird, starck anklopfen, die Vogel erschrecken, und also in ihrem fernern Singen irre machen. Andere haben die Gewohnheit, daß sie eine grosse Schelle oder kleine Glocke über die Vögel aufhängen, und so auch, wenn sie nur das wenigste Dichten von ihren merken, sehr starck anziehen, wodurch sie gleichfalls gestöret werden, daß sie vom fernern Gesang ablassen.

Verhauen der Reben, siehe Verblatten.

Verhauen, nennen auch die Winzer, wenn sie beym Pressen der Trauben den Kuchen, oder das Bette, das ist, den Aufsatz der ausgepreßten Hülsen, viereckigt machen, wie die Kelter ist, und was von den Seiten abkommt, wieder in der Mitten darauf setzen.

Verjus, siehe Argrest.

Verkehrte Passere, siehe Brisette.

Verkielet, wird von Gänsen Truthünern ꝛc. gesagt, wenn sie alle ihre Kiele und Schwing-Federn in den Flügeln bekommen, und nunmehro völlig flücke sind.

Verknoten, nennen die Winzer oder Wein-Gärtner, wenn sie bey dem Schnitt die Triebe oder Enden des Wein-Stocks, bis auf drey oder fünff Augen über dem Stock oder der Erde abschneiden. Ist aber eine starcke, alte Rebe daran mit einem feinen gewachsenen Ende, so wird solche in einem Schenckel bis auf drey Augen geschnitten, hingegen aber an den andern Enden über drey Knoten gelassen.

Verkohlen, wird von dem Holtz gesaget, wenn man aus einem grossen zusammen gebrachten Vorrath von Scheit-Holtz, welches alsdenn mit besonderm Fleiß über einander und zusammen gebracht worden, die Kohlen zu brennen pfleget, davon unter dem Wort Kohle die ausführliche Beschreibung dieser Arbeit zu finden.

Verkornet, sagt man von den Roggen, Weitzen

Weitzen und andern Getraide, wenn es völlig ausgeblühet und Körner gewonnen hat.

Verlappen, heisset bey der Jägerey allerley grosses und kleines Wildpret, auf eine weit leichtere und geschwindere Art, als sonsten mit Tüchern oder Netzen zu geschehen pfleget, mit Lappen einstellen. Wenn in einem Revier seine Behältnisse, Gelegenheiten und Dickigte vor Wildpret zu finden, dennoch aber selten sich einiges Wild aufhalten oder Stand nehmen will, man auch in der Eil die Netze so geschwinde nicht stellen kan, oder ehe man anfangen wolte, das Wild vom Kloppen, Hefftel schlagen, Fahren und dergleichen scheu gemachet, und ehe ein paar Netze gestellet, zeitlich ausreisse würde, so verlappet man dasselbe entweder mit Tücher-Lappen oder Feder-Lappen in aller Eil, iedoch gantz stille und umher, dergestalt, daß die Lappen denen Thieren, so sie daran kommen, plötzlich vor die Augen scheinen, abschrecken und zurücke kehren. Die Tücher-Lappen werden Bundweise auf Haacken genommen, und damit das Stellen desto geschwinder fort gehe, ein Zeug-Knecht und vier Mann darzu beordert, als zwey zum Löcher machen, zwey zum Furckel-Stossen, und einer zum Nachstellen; sonderlich sollen an die Wechsel die Lappen wohl aufgehänget werden, daß sie dem Wilde vor dem Kopff scheinen können. Daferne das Stellen im Walde geschiehet, und man gerne stille aufstellen wolte, oder wenn in der Eile gestellet werden soll, und nicht allezeit Furckeln oder Lapp-Reiser vorhanden sind, oder bey dem Frost nicht in die Erde zu kommen ist, muß man die Leinen um die Sträucher oder Bäume schlagen und anziehen, und wo sie schlaff hangen blieben, an nöthigen Orten Lapp-Reiser unterstützen. Es werden auch so wohl die Tücher als Feder-Lappen bedörffenden Falls zum öfftern doppelt über einander gestellet, da denn die Furckeln oder Lapp-Reiser länger, als sonst gewöhnlich, und überdieß noch in der Mitte mit einer Kerbe, eine Reihe Lappen darein zu hängen, versehen seyn müssen. Man pfleget auch mit den Feder-Lappen bey Nacht-Zeit die Hältzer zu verlappen, damit die Hasen oder Füchse, so sich des Nachts auf die Felder gemacht, bey anbrechendem Tage nicht wieder zu Holtze gehen, sondern man den folgenden Morgen darauf etwas auf dem Felde zu hetzen antreffen möge. Manche, die gerne verlappen wollen, und doch keine Federn oder deren nicht zur Gnüge haben, brauchen an stat der Federn starckes Stroh, nach Länge der Federn abgehauen, wovor sich das Wild ebenfalls scheuet.

Verlöbniß, heisset derjenige freywillige Contract, welchen zwey Personen beyderley Geschlechtes mit einander machen, künftig beysammen als Ehe-Leute zu leben. Vielmal geschiehet dergleichen Versprechen in einer öffentlichen Abhandlung, da der Bräutigam von der Braut Eltern das Jawort, wegen künftiger Vollziehung der Heyrath, nach vorhergegangener Werbung durch sich selbst, oder einen hierzu Gevollmächtigten deutlich erhält, und im Beyseyn einiger hierzu erbetenen Zeugen den Mahl-Schatz oder Ring mit der Braut hierauf wechselt. Die öffentlichen Verlöbnisse sind allein zugelassen. Die heimlichen und Winckel-Verlöbnisse verboten, verpönt und ungültig, es müste denn die fleischliche Vermischung dazu kommen, weswegen aber in Chur-Sachsen ein Vater sein Kind enterben kan, wenn gleich die Ehe gültig bleibet.

Verlohren Hun, ist ein Gerichte, so aus geräuchertem Schweine-Fleisch, mit Möhren, grünen Erbsen und Bohnen, auch gedörreten Birnen bestehet. Das geräucherte Schweine-Fleisch zerstücket man sauber, wässert es über Nacht ein, setzet es alsdenn zum Feuer, und lässet es weich kochen. Hernach nimmt man grüne Erbsen, passiret sie ein wenig in Butter, und setzet sie beyseite, schabet ferner Möhren, oder gelbe Rüben, schneidet sie wie Nudeln, und blanchiret sie ein wenig in Wasser ab; hierzu nimmt man auch Bohnen von der grossen Art, siedet solche in Wasser, und schälet die Schale oder dicke Haut herunter. Endlich nimmt man die dürren Birnen, kochet solche erst ein wenig ab, thut nachgehends alles zusammen in eine Casserole oder Tiegel, streuet geriebene Semmel drein, würtzet es mit Ingber, Pfeffer und Muscaten-Blüten, giesset die fette Brühe, worinnen das geräucherte Fleisch gekochet hat, daran, setzet es auf Kohl-Feuer, und lässet es mit einander, eine Weile, gantz gemächlich kochen. Richtet sodenn das Fleisch auf eine Schüssel an, und die Möhren, Erbsen, Bohnen und Birnen ordentlich drüber, so ist das verlohrne Hun fertig.

Verlohren Treiben, heisset bey der Jägerey, wenn man eine Anzahl Treibe-Leute um ein Holtz herum stellet, und solches ordentlich durchtreiben lässet, um zu versuchen, ob man noch von dar etwas heraus und ins Jagen treiben könne.

Verlutiren, heist ein Gefässe, das man mit einer gewissen Materie ins Feuer setzen will, damit es darinne in sich selbst koche, und nicht ausdämpffe, oben mit einem wohlschliessenden Deckel verwahren, und denselben mit feinen, klaren Leimen, darinne einige Ingredientzen gemischet, so recht gut binden, und einem darüber straff angezogenen leinenen Tuch dergestalt verkleiben, daß auch nicht der allergeringste Dampff davon heraus gehen könne.

Vermehrung, z. E. des Getreides; solches geschiehet auf mancherley Weise, einmal durch Anbauung mehrern Landes; hernach durch Besserung des Ackers, ferner durch allerhand wirtschaftliche Vortheile in der Veränderung des Ackers und Saamens: Ingleichen durch tiefes Pflügen und Einbringen des Getraides in die Erde nach Hrn. Wolffens Vorschlägen, ja durch die Einweichung des Saamens in zubereitete, und mit Salpeter geschwängerte Sauche, von welchen allen hin und wieder in diesem Lexico gehandelt werden, conf. das IV Stück der Leipziger Sammlung n. 1.

Feuri-

Vermicelli, sind Italiänische Nudeln, welche aus einem von gutem Mehl, mit Wasser zugerichteten Teig, wie Fäden, und in Würmer Gestalt, durch Spritzen, die voll kleiner Löcher sind, formiret werden; diese trocknet man, und hebet sie zum Gebrauch auf. Sie sehen weiß, wenn aber Saffran, oder Eyer-Dottern drunter gemischet werden, gelb. Bisweilen wird auch Zucker drein gethan, damit sie angenehmer schmecken. Diesem Teige giebt man sonst noch andere Formen, denn man macht ihn platt, und ein paar Finger breit, wie Band; sie werden auch, als Feder-Kiele starck gemacht, ingleichen auch wie kleine Körner, so groß, wie die Senff-Körner, oder, als wie Paternoster-Kügeln. Man gebraucht sie in die Suppen, und hat sonderlich die zu nehmen, welche frisch und recht trocken sind, auch eine schöne Farbe haben; die weissen sind am gebräuchlichsten. Sie sind der Brust gut, lindern, stärcken und geben gute Krafft.

Vernageln der Pferde, geschiehet insgemein durch ungeschickte und unvorsichtige Schmiede, welche denenselben beym Beschlagen die Nagel in das Leben treiben; oder es geschiehet auch wohl, daß sich ein Pferd selbst einen Nagel in den Fuß tritt, worauf es hernach hincket, und denselben immerzu aufhebet. In dem letzten Fall ist nichts bessers, als man ziehe den Nagel alsobald heraus, und stecke ihn so gleich in ein Stücke altes Schmeer, verwahre beydes zusammen in einer Schachtel, an einem kühlen Ort, so heilet es von ihm selber aus, und das Pferd wird nicht hincken. Wenn man nicht so gleich alt Schmeer bey der Hand hat, so verbindet man den herausgezogenen Nagel nur geschwinde mit einem saubern Tüchlein, daß keine Lufft darzu komme, bis man Schmeer bekommt. Einige schlagen den eingetretenen Nagel, so bald er ausgezogen, in die Erden, nehmen alsdenn grünes Wachs, und träufen es heiß hinein, vermachens mit hänffen Werg, und halten den Hanff etwas über sich, bis das Wachs erstarret, welches gar bald geschiehet. So aber ein Pferd von dem Schmiede vernaget worden, und man klopfft an demselben Fusse auf den Nägeln herum, so zucket es bey Berührung desselben Nagels, wo es vernagelt ist; wenn man auch das Eisen abgebrochen hat, und man greifft mit einer Zangen hart an den Enden oder Wänden des Hufs herum, so zuckt es auch an dem Ort, wo es vernagelt worden. Hast du nun solches gefunden, so räume dazu, bis du das Eiter findest, gieß ihm sodann auf einem heissen Eisen Brantewein in das Loch, lege Saltz darauf, und gieß ein wenig Brantewein auf das Saltz, bedecke es so denn mit Hanff-Werg, und hefftе das Eisen oben drauf, doch, daß das Eisen an dem Ort, wo es vernagelt worden, nicht aufliege; oder wasche den ausgeräumten Schaden mit warmen Wein, und gieß den Englischen Wund-Balsam drein. Oder gieb dem Pferd, wenn der Nagel ausgezogen, klein geschnittenes Maus-Oehrlein-Kraut unter dem Futterr zu fressen, und lasse es drey oder vier Tage im Stall stehen. Wenn ein Pferd vernaelt ist, daß das Blut heraus gehet, dem klopffet heisses Oel oder heissen Terpentin in die Wunde. Item, gieß Wull-Kraut oder Königskertzen-Kraut und Nesseln, und treuffe den Safft darein, oder steck die Kräuter hinein, wenn die Wunde noch neu ist. Oder, wasche den Schaden täglich mit warmen Essig und Saltz aus, und streue drs Pulver von Rosen, Myrrhen, Gallen-Aepffeln und Kus, von iedem gleich viel, unter einander gemischt, hinein. Wenn ein Roß vernagelt ist, und man kan es nicht im Stalle stehen lassen, so laß ihm die Eisen abbrechen, und den Nagel ausziehen, so denn gieb ihm Nagel-Kraut, oder Maus-Oehrlein und Tormentill, mit ein wenig Saltz auf Brot gestreuet, drey Bissen zu fressen, laß ihm das Eisen wieder aufschlagen, und das Pferd seine Strasse gehen. Oder, laß ihm das Eisen abreissen, rösie Brunn-Kresse mit altem Schmeer, und binde es drüber, lasse es die Nacht durch darauf liegen, und das Pferd des Morgens wieder beschlagen und reiten. Ist ein Roß vernagelt, daß es schon Eiter gefaßt hat, und soll doch von Stund an geritten werden, so lasse das Eisen abbrechen, räume zu dem Schaden, und lege ein Stücklein von der untersten Rinde von häselnem Holtze ins Loch, und Unschlitt von einem Lichte darauf, als breit und lang das Loch ist, lege einen Filtz drauf, und lasse es beschlagen, so ist es von Stund an zu reiten.

Veronica, suche Ehrenpreis.

Verpachter, heisset derjenige, der einem andern, so der Pachter genennet wird, ein Stücke nutzbares Bau-Feld, oder ein gantzes Gut, mit aller Nutzung, gegen Erstattung eines gewissen Theils der Früchte, oder einer verglichenen Geld-Summe auf eine gewisse Zeit vermiethet, oder wie es eigentlich heisset, verpachtet oder in Pacht giebet. Was ein Verpachter in Acht zu nehmen hat, ist vornen unter denen Worten Pacht und Pachter bereits angemercket.

Verpfählen, heisset das Vieh, welches zum Schaden, oder an unbefugten Orten geweidet wird, fangen und einsperren.

Verpflantzen, siehe Versetzen.

Verecken, ist ein Jäger-Terminus, welcher von dem Hirsch gebrauchet wird, wenn er, nachdem derselbe gemeiniglich im Merz das Gehörne abgeworffen, zehen bis zwölff Wochen darauf das Gefäge von den Kolben abgeschlagen, und ihm das neue nunmehro wiederum recht erstärcket ist.

Verrecken, nennet man überhaupt das Sterben eines Viehes.

Verrenckung, ist die Verrückung eines Beines, das durch das Gelencke an ein ander Theil des Leibes gefüget ist, aus seinem Ort

ohne Bruch, welche durch äusserliche Gewalt gemeiniglich, ob wol auch offt durch unvorsichtige, selbst eigene Bewegung geschiehet. Wenn ein verrencktes Glied nur gleich und geschickt wieder eingerichtet wird, als wozu man auch in der Chirurgie Werckzeuge erfunden hat, so kan man die etwan folgende Geschwulst und die Schmertzen leicht durch zertheilende Sachen heben. Diese Operation wird an denen meisten Orten, wo auch die Scharfrichter sonst keine Menschen äusserlich curiren dürfen, dennoch denenselben noch verstattet, weil sie wegen der an den Inquisiten zu applicirenden Tortur hierinne einige Wissenschafft haben können und sollen. Sonst aber wird bey einem guten Hirten, Schmidt, und Vieh-Arzt erfodert, daß er aus der Anatomie der Thiere, sonderlich die Zusammenfügung der Gelencke derer Thiere verstehe, und solche wieder einrichten könne. Allein diese Vortheile verstehen die wenigsten. Und daher ist man offt bey solchen Fällen in der Wirtschafft sehr verlegen, weil wegen der Vieh-Artzney-Kunst so wenig Anstalt an Seiten der Policey zu geschickten Leuten gemachet, und vielmehr allen unwissenden Stoppern verstattet wird, sich in das Curiren der Menschen zu mischen, dazu doch Chirurgi und Medici allein befugt sind, und zubereitet werden.

Versammende Habe, heist nach alter deutscher Mund-Art an manchen Orten noch alle Haabe und Gut, so zwey Ehe-Leute, die Leib an Leib, und Gut an Gut geheyrathet haben, in der Zeit ihrer ehelichen Beywohnung zusammen bringen, und währender ehelicher Beywohnung überkommen. Die Rechte dieses Guts aber sind nach Unterschied der Oerter und Fälle unterschieden.

Versatzung, heisset bey dem Zimmerwerck die Art der Verbindung, wo nemlich in einem Hangwerck ein Ständer Tab. XVIII Fig. 2 A auf einem Balcken B, C gesetzet, und von eben diesem von unten auf gegen jenen liegende Bänder D, E zu beyden Seiten als Streben gesetzet werden, wie denn diese letzten auch Strebe-Bänder genennet werden. Dergleichen Versatzung dienet darzu, daß ein solcher Balcken, wenn er an dem Ständer mit Eisenwerck wohl angehefftet, ob er gleich noch so lang, dennoch ohne einige weitere Unterlage oder einen Träger sich nicht biegen kan.

Verscheinen, wird von dem Korn gesagt, welches in trockenen, dürren Jahren auf sandig- und steinigen Aeckern schwindet, und dünne Körner bekömmt, welche noch darzu ein sehr grau und fales Mehl geben.

Verschlagen, siehe Räbe.

Verschlossene Zeit, heist die Häge-Zeit der Wiesen, Felder und Gehaue, da sie mit dem Vieh nicht betrieben werden mögen, oder auch die Häge-Zeit des Wildes und der Fisch-Wasser, da das Jagen und Fischen verboten ꝛc.

Verschneiden, heisset bey dem Rind- Ziegen- und andern dergleichen Vieh so viel, als Castriren, Schnüren, Klopffen und dergleichen. Demnach bedeutet ein verschnittener Bock so viel, als ein Bock, der seiner Mannheit beraubet ist, und ist dieser das Gegentheil von einem Stäncker-Bock.

Verschwellter Dach-Stuhl, siehe Dach-Stuhl.

Verschwendung, ist das grosse und schädliche Laster in der Wirtschafft, da man entweder mehr ausgiebt, als man einnimmt, oder aber sein Vermögen nicht nur zur Vergnügung seiner unmäßigen und unordentlichen Begierden anwendet, sondern auch endlich dasselbe in acht zu nehmen, und durch Arbeit zu erhalten, aus Faulheit oder einem andern Laster vernachläßiget, solchergestalt aber nicht allein seine Einkünffte, sondern auch nach und und nach die Quelle und den Grund derselben, das gantze Vermögen verlieret, dürfftig und endlich arm, am Leibe aber offt noch dazu kranck und elend wird, als wozu die Verschwendungs-Wege, als Fressen, Sauffen, Spielen, Huren, Müßiggang ꝛc. einen insgemein bringen, in Ansehung des guten Nahmens aber, in Verachtung, und endlich in grosse Gefahr führen, viele andere Laster und Sünden, z. E. Betrügerey, Dieberey, Rauberey, Selbst-Mord ꝛc. zu begehen. Vor dieser erschrecklichen Brut der Höllen muß nun ein Wirt sich insgemein hüten, er mag ein Reicher, ein Mittel-Mann, oder ein Dürfftiger seyn, und also allezeit eine gewisse Ordnung und einen gewissen, gerechten Zweck, ja eine sehr genaue Unterscheidung unter denen nothwendigen und unentbehrlichen Ausgaben beobachten, in seinem Beruf fleißig und ordentlich, nicht aber ein Faullentzer seyn. Siehe den Art. Ausgabe, it. Sparsamkeit.

Versehen, braucht man von schwangern Weibern, die sich durch plötzliches oder starckes Anschauen einer Sache eine starcke Einbildung machen, welche in dem Triebe des Wachsthums zur Frucht und ihrer Bildung hintreibet, und sonderlich bey der Schwängerung oder doch im Anfang der Formirung und Bildung einer Frucht, derselben etwas unähnliches mit der Mutter, und hingegen etwas ähnliches mit dem imprimirten Dinge anhänget. Daher entstehen Hasen-Scharten, Feuer-Mähler und andere Dinge, wovon schon hin und wieder gehandelt worden, und die Mittel dagegen angezeiget sind. Siehe Art. Misgeburt, Mutter-Mahle.

Versetzen, Verpflantzen, heisset im Garten-Bau, Bäume, Stauden und Pflantzen aus einem Erdreich in das andere verpflantzen. Das Versetzen ist im Garten bey vielen Gewächsen, (denn vielen ist es auch zuwider) eine so nöthige als nützliche Arbeit, und von sonderbarer Wirckung, aber wegen der Mannigfaltigkeit der Gewächse, dabey es gebraucht wird, sehr unterschieden. Man hat

dabey

dabey insgemein dreyerley zu beobachten, nemlich den Ort, dahin die Versetzung geschehen soll, die Zeit, wenn solche Versetzung dieses oder jenes Gewächses vorgenommen werden soll, und endlich die Art und Weise des Versetzens. Zu diesen rechnen einige noch das vierte, nemlich die genaue Beobachtung des Monds, welchen die alten Gärtner gleichsam angebetet, und keine Arbeit in ihren Gärten vorgenommen, da sie nicht vorhero nach dessen Abwechselung in den Calender gegucket. Die neuern gescheidt und erfahrnen Gärtner aber wollen diesem Cörper, nemlich dem Mond, nicht den geringsten Einfluß in die Pflanzen und Gewächse zueignen, sondern behaupten mit gar richtig- und triftigen Gründen, daß das Gedeyhen der Bäume, Stauden und Gewächse so wohl, als der Nutzen des Versetzens und anderer Garten Arbeit pur auf guter Erde, bequemer Witterung und Geschicklichkeit des Gärtners beruhe. Ein Baum, es sey nun ein Waldling oder gepfropffter, ein junger oder alter, soll allezeit in Ansehung des Ortes, wo nicht in ein besseres, doch wenigstens gleiches Land versetzet werden, und muß man, wenn es von Natur die gute Beschaffenheit nicht hat durch Fleiß und Wissenschafft dasselbe sodenn erst zubereiten, wie oben unter dem Worte Baum Garten angewiesen worden. Die Zeit anlangend, darinne Bäume zu versetzen, so halt man zuvörderst dafür, daß solches im keinem Schalt-Jahre den Bäumen zuträglich, weil sie alsdann keine Art weder zu wachsen, noch zu tragen haben sollen; ausserdem aber kan solches entweder im Herbst geschehen, wenn das Laub von den Bäumen gefallen, welches eben das Zeichen, daß der Safft nicht mehr im Stamme, sondern in die Wurzel getreten, da denn der Baum die Feuchtigkeit bekommt, das Erdreich sich um die Wurzel wohl setzet, und solcher der Baum besser bekleibet und ausschlagt; oder man nimmt es in der Fasten vor, und sonderlich, wenn es die Zeit leiden will, bald nach Fabian Sebastian, so sollen die Würmer weder in das Holtz, noch in das Obst kommen; doch muß man sich darbey schon vorsehen, daß man durch Anstossen oder Schlagen den Baum an der Rinde nicht beschädige, welches sich zu der Zeit, da der Safft im Stamme leichter zutraget, als etwa zur Herbst-Zeit. Diejenigen, welche den Mond als einen Regierer der Erd-Gewächse ehren wollen die Zeit des Monden Scheines allerdings auch darbey in acht genommen haben, weil sie durch die Erfahrung bekräftiget wissen wollen, daß je eh-ters ein Baum im zunehmenden Monden fort gesetzet worden, desto geschlachter Obst habe er getragen, und je näher es dem vollen Mond geschehe, je völler haben solche Bäume geblühet; ja es wären wohl gar eben dafür die Blüten gefüllet, und derselben so viel geworden, daß dem Baume dadurch viele Kraft entgangen, und die Früchte darum nicht so gut geworden wären: sie führen zum Beweis dessen den Rosen-Strauch an, und halten derohalben vor die allerzuträglichste Zeit zu Versetzung der Bäume, wenn der Mond im Zunehmen, und etwa acht, neun oder zehen Tage alt ist. Die Art und Weise des Versetzens, und das, was etwa sonst darneben vorzukommen pflegt, anlangend, so hat man bald darauf zu sehen, daß der Baum bey dem Ausheben an der Wurtzel geschonet, und selbige ja nicht, sonderlich die Herz-Wurtzel abgebrochen oder beschädiget, auch, wo es möglich, nicht ganz von der Erde entblösset werde. Bey dem Einsetzen in eine andere Grube aber ist in acht zu nehmen, daß er, wenn man ihn zuvorderst an den Wurtzeln und Aesten gehörig verschnitten, wie denn einem dicken Baume wenig unbeschnittene Aeste zu lassen, oder wohl gar keine, ausser etwa nahe am Stamme, und die wenig Augen haben, nicht tieffer in den Boden, ingleichen auch eben mit der Seite, so vorhero gegen Mittag, oder doch am meisten gegen die Sonne gestanden, eben wieder dahin gekehret und eingesetzet werde: welche Seiten denn gleich an der Rinde wahrzunehmen, weil die Mittags-Seite iedesmal etwas dunckel-brauner und reiffer als die anderen. Sollte aber ein Stamm also gestanden haben, daß ihn nur zu einer gewissen Zeit des Tages die Sonne am allermeisten beschienen, so kehrt sich ebenfalls die gedachte braune Rinde dahin, solchem muß man auch im Versetzen darauf wieder Acht haben; denn wenn sie verwendet, und nicht eben wiederum nach der Sonne gekehret werden, so muß sich daran die Art des Holzes verandern, folgends bekleidet dergleichen Baum nicht so leichte, sondern verbuttet. Allen niedrig frey-stehenden Busch-Bäumen muß man, wenn sie versetzet werden, den Herz-Stamm abnehmen, damit sie sich desto besser in die Runde ziehen, weil solche Art Bäume gemeiniglich in der Mitte von Zweigen leer, und ihre Aeste und Früchte meistentheils auswendig stehen. Wenn die Bäume an dem Orte, wo sie hin versetzet werden, kunftig beständig stehen bleiben sollen, muß man auf die zukünfftige Grösse derselben mit sehen; und also die Aepfel-Bäume funfzehen bis zwantzig Ellen, die Birn-Bäume zwölff bis funffzehen Ellen, und das Stein Obst zehen Ellen von einander in magern Boden, auch wohl noch etwas genauer zusammen setzen, welches auch an denen Orten zu observiren, die denen hefftigen Sturm-Winden unterworffen sind, damit, wenn sie etwas dichter stehen, selbige einander mehr beschirmen, und also desto weniger Schaden leiden. Ein Birn-Baum will im übrigen wenigstens drey Schuh, ein Apffel-Baum zwey, und ein Pflaumen- oder Kirsch-Baum anderthalb Schuh tieff gutes Erdreich haben. Die Löcher muß ein ieder nach der Wurtzel machen, doch allezeit etwas grösser; die ausgehobenen Stämme sollen nicht lange ausser der Erde gelassen, sondern gleich wieder eingesetzet werden,

werden, daß ihnen der Safft zum Theil nicht vergehe. Alle, an trockenen Orten stehende, junge Bäume, die man verpflantzen will, sollen behende, zusamt der Erde, ausgenommen, und also wieder gehörig eingesetzet werden. Bäume, so groß und alt sind, auszuheben, und fortzusetzen, wie es denn zuweilen geschiehet, daß man grosse, starcke und alte Bäume, theils wegen des überflüßigen Schattens, theils weil sie so nahe beysammen stehen, oder anderer erheblicher Ursachen willen, gerne an einen andern Ort zu bringen verlanget; dieses weiset Friedrich Küffner in seiner Stückweis edirten Architectura Vivarboreo-Synemphytevtica P. I. Tit. I folgender Gestalt an: Man soll wenigstens so weit als des Baumes Trosse falle, oder auch noch weiter hinaus, einen Circkel um den Baum aufgraben, die Wurtzeln vorsichtig entdecken, denen entdeckten fleißig nachsuchen, die gefundenen mit Fleiß heraus ziehen, und so einiger ihr Ende gar nicht zu erlangen, sie nach einer ziemlichen Länge abschneiden, bis man endlich mit Heb Stangen unter dem Stamm und Wurtzeln kommen, und durch starcke Männer den Baum vollends ausheben könne. Die Haar-Wurtzeln wären ein wenig abzustumpffen, weil doch bey der Herausziehung viele abzureissen pflegen, da denn, wenn sie also gelassen werden, Haut und Holtz ungleich sey, und eine Fäulniß verursache, wenigstens könten sie nicht heilen, wären sie aber so sehr verwirret, solte man dieses gar hinweg schneiden, weil hierauf sonst der eingesperrete Safft Beulen, Entzündung und Brand verursachen würde; dergleichen auch geschehe, wenn man nach dem Einsetzen die Auffsprößlinge so gleich allzusehr abschneide. L. C. Sturm in seinen Reise-Anmerckungen gedencket p. m. 113. einer bequemen Garten-Maschine, die er zu Versailles angetroffen, vermoge welcher grosse starcke Bäume, auch mit vollem Laube, jedesmal versetzet werden könten. Die Maschine bestehet aus zwey Haupt-Theilen, der eine ist ein Karren A. Tab. XVIII Fig. 1. daran eine eiserne Achse befindlich, der andere Theil B bestehet aus lauter einzelnen Höltzern a, die einen grossen Kübel formiren können, welche bey fünff Fuß Länge haben, worzu noch runde Faß-Böden b von mancherley Grösse, als wenigstens von vier und höchstens von acht Fuß im Diametro gehören, nebst denen verschiedenen halb Circkel-förmigen Scheiben c, welche innen auch einen Circkel-förmigen Ausschnitt haben. Auf iede solche Scheibe sind zwey Haspen d geschlagen, dadurch sich ein Riegel e schieben lässet; endlich gehören dazu auch noch eiserne Ringe f, so aus Fuß-langen Bögen Stücken Eisen bestehen, welche in Charniers in einander können gesetzet werden, zwey Enden aber müssen also geformet seyn, daß sie über einander geschlagen, und mit einem Stifft zusammen gehalten werden können. Der Gebrauch bestehet darinne: Man machet einen Graben um den Baum herum, welchen man versetzen will, so weit von dem Stamme, daß dadurch die äussersten zarten Wurtzeln nur abgestochen werden; alsdenn schlichtet man die langen Höltzer gleich als Dauben um die Erde, so noch an den Wurtzeln des Baumes feste lieget, schläget darum zwey von den nur beschriebenen Ringen f, und befestiget darüber die zwey Halb-Circkel c, vermittelst derer Riegel e, wenn dieses geschehen, wirfft man das Seil des Karrens, das auf seiner Winde g befindlich, über einige starcke Aeste des Baumes, nachdem der Karren mit dem andern Ende nahe an den Baum geschoben und angestemmet worden, und indem einige den Baum mit Hülffe der Winde langsam nach sich ziehen, lösen andere ihn mit Aexten und Spaten unten aus der Erde los, andere aber schieben allmählig einen von den specificirten Böden unter, und nachdem er gantz dahinunter gebracht, winden sie Stricke über denselben, und den oben aufgelegten Deckel, dergestalt, daß sie beyde fest zusammen halten, und die Erde um die Wurtzeln gleich als in einem Kübel ordentlich beysammen bleiben kan. Hierauf helffen sie einander den Baum also völlig auf den Karren bringen, und führen ihn also, daß seine Aeste hinten hinaus stehen, an den Ort, darein er soll gesetzet werden. Was bey Versetzung derer übrigen und kleinen Garten-Gewächse insonderheit zu beobachten, wird hier und dar behörigen Orts angemerckt zu finden seyn. Zu einer allgemeinen Regel hievon möchte dienen, daß alle verpflantzte Gewächse in den ersten Tagen die heisse Sonne nicht wohl vertragen können, und dafür in etwas beschirmet werden wollen.

Versiegen oder **Versiechen**, wird meistens von denen Kühen gesaget, wenn ihnen, da sie sonst noch gemolcken, die Milch vergehet, so, daß sie trocken stehen gelassen, und zu dem Gälte-Vieh endlich gezählet werden müssen.

Verstoß, siehe Uiberdruß des Futters.

Verstopffung der **Pferde**, hat ihren Ursprung von einer hitzigen Leber, welche alle Leibes-Feuchtigkeiten an sich ziehet, dahero denn auch die Därme ihrer natürlichen Feuchtigkeiten beraubet werden, woraus nothwendig erfolget, daß die Excrementa auch trocken und verhärtet werden müssen; oder, sie rühret auch daher, wenn ein Pferd im Reuten übernöthiget worden, und seinen Mist bey sich behalten müssen; oder, wenn es viel Weitzen gefressen, oder auch von innerlicher Hitze. Diesem Uibel abzuhelffen, brauche man folgendes Clystier: Nimm Käse Pappeln, Eibisch-Kraut, Bärenklau, Camillen, Stein Klee, Schneer-Kraut, iedes anderthalb Hände voll, Weitzen-Kleyen zwey Hände voll, Lein-Saamen anderthalb Loth, schwartze Nießwurtz zwey Loth, Sennes-Blätter vier Loth. Diese Stücke durch einander gemischt, in einen Topff gethan, mit frischem Fließ-Wasser gesotten bis daß von dreyen Maassen eines bleibet, darinnen

nen zertreibet noch zwey Loth Diaphoenicon und eine Hand voll Saltz, vermischet alles wohl, und appliciret es warm: Oder, lasset einem Jungen die Hand und den Arm mit Oel salben, und dem Pferd in den Mast-Darm greiffen, damit er den harten Koth heraus ziehe, und die natürlichen Gänge wieder geöffnet werden. Man kan auch Venedische Seiffe ein Loth, Sadebaum anderthalb Loth, und schwartze Nießwurtz ein oder zwey Scrupel dem Pferd in einem Nössel Wein eingeben, und selbiges darauf eine halbe Stunde herum führen, alsdenn ein wenig Speck und Venedische Seiffe unter einander machen, und dem Roß in den Mast-Darm hinein stecken. Im Fall aber dieser Tranck nicht helffen wolte, so nimm Sennet-Blätter zwey Loth, Rosmarin und Camillen, iedes anderthalbe Hand voll, und vor einen Groschen Baum-Oel, lasse dieses in einer fetten Rind-Fleisch-Brühe wohl kochen, und dem Pferde durch die Clystier-Spritze warm beybringen. Ist der Leib geöffnet, so kan man ihm noch folgende Purgation geben: Rec. schwartze Nießwurtz und Lein-Saamen, iedes vier Scrupel, und des purgirenden Saffts Scammonii ein Loth, mit ein Quartier Wein, dem Pferd in den Hals gegossen. Hierbey muß man auch das Pferd warm halten, und erweichende Speisen, als gesottene Gerste, Mangolds-Blätter, Eibisch-Blätter ꝛc. zu fressen geben, ins Trincken aber ein wenig Geisten-Mehl und Lerchen-Schwamm rühren.

Verwalter, ist eine des Haushaltens und der Land-Wirtschafft verständige Person, so die Aufsicht über ein oder mehr Vorwercke und Land-Güter führet, und das gantze Haus-Wesen, sowohl in Führung einer ordentlichen Haushaltung auf denenselben, als in Beschickung der Aecker, Wiesen und Viehes ꝛc. zu besorgen und zu verwalten hat. Er muß vor allen Dingen GOtt stets vor Augen haben, sich Christlich und billig gegen iedermann erweisen, und sorgfältig, munter und wachsam seyn; alles, was in der Haushaltung zu thun vorkömmt, fleißig überlegen, und über alles und iedes, was täglich vorzunehmen, oder sonst passiret, ein richtiges Diarium halten; die Reviere oder Güter, samt denen darauf hafftenden Gerechtigkeiten sich wohl bekannt machen, und darüber mit allem Ernst halten; des Morgens und Abends das Gesinde zusammen fordern, und mit ihnen Bet-Stunden halten; auf die sämtlichen Wohn- und alle Vorwercks-Gebäude, ingleichen Ziegel-Oefen, Fischhälter, Wasser-Schleussen und dergleichen, fleißige Aufsicht haben, sie in baulichem Wesen erhalten, und allen Schaden dabey verhüten; die Feuer-Essen allenthalben zu rechter Zeit gebührend kehren lassen; über die Zinsen, Pacht-Gelder und andere Einkünffte richtige Register halten, jene zu rechter Zeit mahnen und eintreiben, und davon nichts zurücke stehen lassen, die Dienste ebenfalls in einem ordentlichen Verzeichniß haben, die Leute zu rechter Zeit dazu erfordern, sie gebührend an- und abtreten, und ihre Arbeit fleißig verrichten lassen; auch die Tage-Lohner und Handwercks-Leute richtig bezahlen. Er muß dem Acker-Bau gebührend obliegen, dem Hofmeister den Saamen allezeit richtig zumessen, und Aufsicht halten, daß derselbe richtig eingesäet, und davon nichts untergeschlagen werde; bey den Dreschern sich zum öfftern in den Scheunen finden lassen, und daselbst das Geströhde visitiren, ob das Getraide auch rein ausgedroschen werde, das aufgehobene nicht lange auf der Scheun-Tenne liegen lassen, sondern dasselbige alsobald abtragen, und auf einen verschlossenen Boden bringen lassen, den Schlüssel darzu aber allein behalten; bey dem Aufheben selbst richtig abstreichen und aufschreiben, auch fleißige Aufsicht halten, daß die Schlösser an denen Korn-Böden und Scheunen allezeit recht zugeschlossen, und nicht etwan heimliche Löcher, woraus das Getraide verpartieret werden kan, gemacht, oder die Haspen ausgezogen werden. Er muß auf das Malzen, Dörren und Brauen, auch Ausschrotung und Verzapffung des Bieres gebührende Aufsicht haben, und fleißig zusehen, daß damit allenthalben der Gebühr nach umgegangen, insonderheit dahin getrachtet werde, daß immer Malz im Vorrath sey, und nie kein Mangel an Bier vorfalle. Er muß ferner die Teiche zu rechter Zeit hauswirtlich besetzen, fischen, und wenn sie ledig, besäen; im Sommer, wenn jählinge Fluten entstehen, den Uberfluß des Wassers und Ausreissung der Dämme, so viel möglich, verhüten, ingleichen auf die wilde Fischerey wohl Achtung geben, damit derselben von den Unterthanen und Nachbarn, besonders in den Hege-Wassern, kein Schade zugefüget, und von allen und ieden den Landes-herrlichen Fisch-Ordnungen nachgelebet werde, den Verkauff der Fische gebührend veranstalten, und alles aufs beste zu Nutzen zu bringen suchen. Er muß sich auch den Wiesewachs gebührlich anbefohlen seyn lassen, die Wiesen hegen, damit sie nicht mit Betreibung des Viehes oder von den Leuten mit Grasen beschädiget werden, das Heu und Grummet zu bequemer Zeit machen und einbringen lassen, es wohl verwahren und hauswirtschafftlich damit umgehen; was nicht zu Heu gemacht wird, mit Vortheil verkauffen, oder Fleck weise vermiethen; im übrigen über die Wiesen sowohl, als über die Felder keine Fuß-Steige oder Fahrwege, da deren keine gewöhnlich, verstatten. Er muß die Wein-Berge gebührend und zu rechter Zeit mit gnugsamen Dünger und Wein-Pfählen versorgen, und wohl zusehen, daß die Winker, nach Inhalt der ihnen ertheilten Instructionen, das ihrige thun mögen; das Obst, Eicheln und Hopffen zu rechter Zeit brechen, schlagen und abnehmen lassen, und besser massen aufheben, die Lust-Baum- und Küchen-Gärten durch den Gärtner nach dessen Instruction warten und pflegen lassen, und, daß derselben allenthalben nach-

nachgelebet werde, gute Obsicht halten. Er soll auf das Vieh genaue Achtung geben, und dahin sehen, daß dasselbe von den Hofmeistern und Gesinde, sonderlich aber zu Winters-Zeit von dem Geströhde, Spreu und Uiberkehre mit fleißiger Wartung unterhalten, und die Kälber nicht vor der Zeit abgesetzet, sondern sowohl Sommers- als Winters-Zeit mit der Fütterung wohl in Acht genommen werden mögen. Da er vermercket, daß ein oder ander Stücke zur Zucht nicht mehr tauglich, es alsofort berichten und Erinnerung thun, daß es ausgemertzet, und entweder zur Küche geliefert, oder, wo es zum Schlachten nicht dienlich, verkaufft werde. Gleichergestalt soll er auf die Schäferey genaue Aufsicht haben, daß dieselbe nicht allein mit gewisser Anzahl Vieh besetzt, sondern auch von Jahren zu Jahren also erhalten, insonderheit aber von den Schäfern kein fremdes oder eigenes Vieh über die nachgelassene Zahl gehalten werde: die Schaf-Schur zu rechter Zeit anstellen, die Wolle alsobald abwägen, und selbige, damit nichts davon entwendet werde, verwahrlich halten; wie er denn nicht weniger darauf zu dencken hat, daß gedachte Wolle mit gutem Nutzen verkaufft, und an den Mann gebracht werden möge. Mit Fütterung des Schweine- und Feder-Viehes iederzeit räthlich umgehen, und sonderlich vom Getraide nichts übriges darauf wenden lassen, damit die Ausgabe diesfalls den Nutzen nicht übersteigen möge. Uiberhaupt muß er sich einer mit Freundlichkeit vermengten Schärffe und Ernsthafftigkeit gegen das Gesinde zu bedienen wissen, damit er solches in Furcht und Liebe erhalte, welche beyde Stücke bey der Fortsetzung einer ordentlichen Haushaltung sehr nöthig sind; nichts wichtiges ohne seiner Herrschafft Vorbewust und Genehmhaltung vornehmen, sondern iederzeit deswegen die nöthigen Befehle erstlich einholen, die Jahres-Rechnungen richtig halten, und selbige zu gehöriger Zeit richtig schliessen, bey Ausgang eines ieden Monats aber auch seine Monat-Zettel oder Monat-Rechnungen behörig überlieffern; das ihm ausgestellte Inventarium, sowohl über die Vorwercks Gebäude, als Getraide, Vieh und dergleichen jährlich durchgehen, was davon abgegangen oder zugewachsen, darbey anmerken, und es sodenn der Herrschafft übergeben; sich an dem Ort stets gegenwärtig halten, und ausser der Herrschafft Vorwissen, oder die höchst dringende Noth nicht wegreisen: Sorge tragen, daß unter währenden Speisen des Gesindes, und des Abends, wenn es finster wird, die Thore und Hof Raith zugeschlossen werden; dem Gesinde seinen verdienten Lohn zu rechter Zeit auszahlen, und sie damit nicht lange aufhalten, oder ihn etwa ohne Ursache verkürtzen ꝛc. und im übrigen sich in allen Stücken der ihme anvertraut- und anbefohlenen hauswirtlichen Geschäffte mit aller Sorgfalt annehmen. Wie nun der Verwalter unter denen Wirtschaffts-Bedienten der vornehmste ist, der den andern zu befehlen hat, also ist hingegen bey weitläufftigen Meyereyen und Land-Wirtschafften eine verständige

Verwalterin höchst nöthig, welche der Hofmeisterin, oder Käse-Mutter und denen Mägden vorgesetzet sey, dieselben zur gebührenden Arbeit anhalte, und auf ihr Thun und Lassen fleißig Achtung gebe. Sie soll zuförderst GOtt fürchten, und ihrem Mann in allen billigen Dingen gehorsam seyn, sich fromm, erbar, tugendsam, sorgfältig, emsig, sparsam, friedlich und verträglich erweisen; nicht viel ausschweiffen oder unnöthig herum lauffen, sondern entweder fleißig daheim und in dem ihrigen bleiben, oder doch allenthalben die Haus-Sorge mit sich tragen; gegen das Gesinde, nach Gestalt der Sachen, sich gütig und gelinde, und wo es vonnöthen, scharff und ernsthafftig zu erzeigen wissen. Sie soll, als eine gute Haushälterin und Liebhaberin der Reinlichkeit, im Hof, Keller, Küche, Stuben, Kammern, Böden und Ställen alles ordentlich, rein und nette halten; dergleichen allen Hausrath, und was man sonst vor Gezeug täglich brauchet und vonnöthen hat, an seinen gehörigen Ort und gewisse Stelle zu ordnen wissen, damit man ein iedes bedürffenden Falles finden, und an der Hand haben könne. Sie soll keine Liebhaberin vom Klatschen und Wäschereyen seyn, sich aller ärgerlichen Reden, Fluchens und Schwörens enthalten, und in allen dem Gesinde mit guten Exempeln vorgehen; sie soll stets auf die Mägde, ob sie die Haus- Feld- und Garten-Arbeit fleißig und recht verrichten, ein wachsames Auge haben, die Ställe visitiren, und zuschauen, ob dem Vieh sein Recht geschehe, und dasselbe fleißig gewartet werde; ob auch die Mägde in den Ställen, oder, wo sonsten Heu und Stroh sich befindet, mit dem Licht behutsam umgehen; die Haus-Thüren und andere verwahrliche Sachen, ehe sie schlaffen gehet, fleißig besichtigen, und bisweilen des Nachts die Mägde-Kammern visitiren, ob keine nicht ausgegangen, oder eine andere einen ungleichen Schlaff-Gesellen bekommen. Sie hat auf die Verpfleg- und Wartung des Rind-Viehes, Kälber, Schweine, Ziegen, Tauben, Gänse, Enten, Hüner, Pfauen, Truthüner ꝛc. und andern Feder-Viehes, auf das Brot-Backen, Hanff- und Flachs-Rösten, Brechen und Hecheln, auf das Schlachten des in die Haushaltung benöthigten Viehes, Einsaltz- und Räucherung des Fleisches, Ansetzung der Brut-Gänse, Hüner ꝛc. und Aufziehung des jungen Feder-Viehes genaue Achtung zu geben, das abgeschwärtzte Tisch-Zeug, Oehlen, Bett-Tücher und Uiberzüge über die Gesinde-Betten zu rechter Zeit waschen zu lassen, und in Summa, der Eigenthums-Frauen Statt und Stelle, sowohl in dem Vieh-Hof, als in Küchen und Keller, auch bey den Mägden vertreten, und deren Nutzen und Frommen in allen Dingen möglichst zu befördern,

Schaden

Schaden und Verlust aber mit allen Kräfften abzuwenden trachten. Jedoch von einer Verwalterin und von einem Verwalter ist alles viel weiter ausgeführet unter denen Artickeln Haushalter, Haushälterin, Haus-Wirt, Haus-Wirtschafft, Oeconomie und dergleichen. Hier sind nur noch einige Particularia hinzu gesetzet worden.

Verwerffen, suche Werffen.

Verzapffen, heisset so viel, als den Wein oder Bier und dergleichen alsbald vom Zapfen weg verkauffen, und Kannen-weise ausschencken, und wird also dem Handel im gantzen entgegen gesetzet.

Verzäunen, nennet man die Arbeit, da man einen sonst offenen Raum mit Pfählen und darein geflochtenen Holtz einschliesset, und vor dem Anlauf verwahret. Wie solches auf das beste und beständigste anzufangen, solches ist unter dem Wort Zaun nachzulesen.

Verzinnen, heißt eisernes und kupffernes Geschirre oder Zeug mit Zinn, sonderlich das erste inwendig überziehen. Eben dieses ist sonderlich bey kupfernen Koch-Gefässen der Gesundheit wegen, bey dem eisernen wegen der Reinigkeit, und bey andern Dingen wegen des Rosts und Anlauffens vom Wetter, in der Wirtschafft nöthig. Wie es geschieht, das wissen die darinne arbeitenden Handwerker. Nur muß das verzinnte Zeug fein hübsch rein gehalten, gescheuert und gewaschen werden.

Ufer, heisset der Rand der Erden, wovon ein Wasser beschlossen oder aufgehalten wird. Einem reden ist erlaubt und zugelassen, sein eigen Ufer wider das Einreissen des Stromes zu verwahren, obgleich dem gegenüber liegenden Ufer dadurch geschadet wird, wenn es aus Noth, und nicht anderm zum Verdruß geschiehet.

Uhr, ist dasjenige Instrument, wodurch die Abtheilung des Tages nach denen Stunden angemercket werden kan. Es wird dergleichen nach gar verschiedener Art verfertigt, denn da giebt es theils bewegliche, theils unbewegliche Schlag- und Zeige-Uhren, welche alsdenn wiederum abgetheilet werden können in Stadt- und Kirch-Uhren, in Haus- oder Wand-Uhren, in Cabinet- oder Aufstell Uhren, in Sack- und Repetir-Uhren, in Sonnen-Uhren, u. s. f. zu denen Zeig-Uhren sind auch zu rechnen die Sand-Uhren oder Seiger, davon bereits an seinem Orte gehandelt worden. Auch sind hierbey nicht zu vergessen die Pendul- und Perpendicul-Uhren, nicht weniger diejenigen, welche aller Stunden, halbe oder Viertel-Stunden, auf darnach eingerichteten und bestimmten Glocken, ein Lied spielen; worbey alles auf eine gute, wohl polirte, eiserne Welle ankommt, auf welcher, nach der Abtheilung des Tacts eines und des andern Liedes, gewisse Tangenten oder Zäpflein ausgetheilet sind. Diese Welle wird aller Stunden, halbe oder Viertel-Stunden von der Uhr umgedrehet, da denn die Tangenten die darunter angeordnete Claviere aufheben, diese aber wiederum durch den Drat die Hämmer rühren, daß sie auf die vor denenselben aufgehangene Glocken schlagen, und dadurch ein Lied heraus klingen. Derer so vieler und mancherley künstlich verfertigten Uhren zu geschweigen, die, nebst den Stunden und Minuten, nicht nur des Mondes Ab- und Zunehmen, den Tag des Mondens, und fast einen ordentlichen Calender mit den meisten vornehmsten Festen zeigen, sondern auch wohl mit Figuren versehen sind, die durch künstlich Uhrwerck eine besondere Bewegung machen; z. E. ein Tambour, der die Trommel schläget; ein Schaaf, das die Augen verdrehet, und an statt des Schlages blöcket, und was dergleichen mehr.

Uhrhahn, siehe Auerhahn.

Uhu, suche Eule.

Uiberbein, ist ein harter Knorpel, welcher bey denen Pferden gemeiniglich am untern Theil des Fusses, unter dem Knie, neben an den Füssen, inwendig und auswendig, auch vornen an den Schienbeinen, selten aber oberhalb den Knien sich ansetzet. Es kommet auch unter die Kinnbacken, und strecket sich bisweilen längst hinab gegen den Ort, wo die Kinnkette zu liegen pfleget. Die Uiberbeine entstehen aus den dicken und zähen Feuchtigkeiten, welche von den obern Orten des Leibes in die untern Theile sich hinab gezogen, liegen geblieben, und also verhärtet worden; sie kommen auch von Stossen und Schlagen, ja sie werden auch von Beschellen und Stuten ererbet. Sie liegen hart auf den Beinen auf, und lassen sich nicht separiren. Junge Pferde und Fohlen bekommen viel eher Uiberbeine als die alten Pferde. Zu Heilung dieses Schadens muß man erweichende und zertheilende Sachen gebrauchen, und erstlich das Haar wegscheeren, nachgehends Eibisch-Wurtzel, Mulkraut und weiße Lilien mit einander sieden und stossen, hernach mit Schweinen-Schmaltz zu einem Pflaster vermischen, und alle Tage zweymahl warm überlegen: So bald nun die Beulen des Uiberbeins weich werden, so muß man stärckere Sachen gebrauchen: Nimm Wermut, Epvich, Mauer-Kraut, Bären-Klauen, Mennel-Wurtz, jedes gleich viel, siede alles zusammen wohl in Wasser, hernach stoß die Blätter mit Schweinen-Schmaltz zu einem Pflaster, und lege solches warm über. Oder picke das Uiberbein, nachdem die Haare hinweg geschoren, mit einer Flieten, daß es blutet, drücke das Blut wohl heraus, und lege folgende Salbe über; Fuchs-Schmaltz, Dachs-Schmaltz und Bären-Schmaltz, jedes sechs Loth, Euphorbium-Oel zwey Loth, Wachholder-Holtz-Oel und Hasel-Holtz-Oel, jedes drey Loth, schwartz Schnecken-Oel zwey Loth, unter einander gemischet und für

Salbe

Salbe gemacht. Oder mache einen Teig von Senff Mehl und Ochsen-Gallen, und schlag es auf das Uiberbein, und laß es fünff Tag und Nacht darauf liegen, alsdenn binde wieder ein frisches darüber, und laß es noch zwey Tage darauf, wenn es weich ist, so cauterisir es creutzweis, und schmier es mit nachfolgender Salbe: Nimm Hirschen-Unschlitt, Bocken-Unschlitt ein Viertel-Pfund, Meisterwurtz zwey Loth, und Dachsen-Schmaltz ein Viertel-Pfund unter einander gemischet, und zu einer Salbe gemacht. Oder cauterisir das Uiberbein, und heile es mit dem Oleo Antimonii. So aber das Uiberbein in einem Gelencke wäre, so muß man solches vorsichtig heraus losen, und den Schaden mit andern Heil-Salben und Pflastern wieder heilen.

Uiberdruß des Futters, sonsten auch der Verstoß genannt, ist eine Pferde-Kranckheit, welche aus mancherley Ursachen entstehet: 1) So man in grosser Hitze oder Kälte starck reiset, und demselben geschwind Futter vorschüttet, es sey auch so wenig es wolle. 2) Wenn man ein Pferd bey kaltem und frostigen Wetter starck reutet und erhitzet, und den Schweiß nicht sauber abwischet, sondern es also stehen lässet, und in einen kalten Stall stellet. 3) Wenn die Leber-Adern verstopfft sind, nemlich, wenn die Adern das Geblüte aus der Leber nicht an sich ziehen, noch in den Leib austheilen können. 4) Ist auch die übermäßige Aderlaß eine Ursache, durch welche den Gliedern, absonderlich der Leber, die Krafft benommen wird, daß sie den Chylum nicht an sich bringen mag. 5) Kommt sie auch von erhitztem Magen, schimmlichten Heu, Dampf, Fäulung in dem Magen, oder von dem Durchlauf des Bauchs. Die Zeichen sind scheinbar, daß es nicht fressen will, und dahers ein trockenes Maul und hitzigen Athem hat. Für allen Dingen muß man einen solchen Pferd den Leib offen halten, ein Clystier geben, hernach demselben den Staffel stechen und wohl bluten lassen, darauf das Maul mit Wohlgemuth und Saltz wohl reiben, ein paar Stunden hernach aber folgenden Eingus geben: Nimm Eppich-Saamen ein Loth, Lein-Saamen vier Loth, Fenchel drey Loth, Erven oder Wicken, Liebstöckel und Meisterwurtz, iedes zwey Loth; Veilwurtz ein Loth, Seven- oder Sade-Baum zwey Loth, siede alles in zwey Maaß Wein oder Fließ-Wasser, hernach nimm der abgeseihten Brühe den halben Theil, thue darzu ein halb Pfund Schweinen-Schmaltz und ein Viertel-Pfund Honig, mische es unter einander und gieß es dem Roß auf einmahl ein, continuir damit drey Tage, und gieb dem Pferd unterdessen nicht zu fressen; reibe ihm auch die Zähne und Zunge mit Eisenkraut, und zwar sowohl mit dem Kraut als mit der Wurzel, ingleichen auch mit Weiden-Blättern. Oder nimm Knoblauch, Pfeffer und Saltz, reibe dem Pferd die Zahne damit, habe eine Schnitte Brot, streue Saltz und Honig darauf, und giebs dem Pferd zu fressen. Oder nimm Pfeffer und Ingber, iedes ein halb Loth, Saffran ein halb Quintlein, Wein ein halb Maaß, mische es unter einander, und gieß es dem Pferd auf einmahl ein. Der Stall, darinnen es stehet, soll mittelmäßig warm gehalten werden; dem Pferde soll man kein Futter geben, als nur zuweilen ein wenig Kleyen-Klümplein mit ein wenig Lerchen-Schwamm und Honig-Wasser gemenget. Der Tranck soll auch gar wenig, und mit Honig-Wasser vermischet seyn. Das Maul soll offt mit Saltz, Essig, Teuffels-Dreck und Knoblauch ausgewaschen, auch die Zunge und Zähne damit gerieben werden.

Uibereilen, geschiehet von jungen Hirschen, wenn sie den Hinter-Lauff über den Vordern setzen, weil im Gelencke, Flächsen und Sehnen alles noch jung, rasch und flüchtig ist. Sonst aber ist das Uibereilen der Bedachtsamkeit und Uiberlegung entgegen gesetzet, und ein grosser Fehler in der Wirtschafft, wo alles fein bedachtsam und überlegt, doch aber nicht zauderhafftig und faul vorgenommen werden soll.

Uiberfall-Wehr, suche Wehr.

Uiberfressen, heißt auch die Blahe, ist ein Zufall der Pferde, davon sie schwellen, die Senn- und Spann-Adern sich ausdehnen, sie selbst seuffzen, dremsen, hinfallen, offt weder gehen noch stehen können, die Ruthen heraus hangen lassen, sich von einer Seite zur andern wältzen, Winde und einen aufgebläheten Bauch bekommen. Er entstehet, wenn das Pferd starck und in der Hitze gegen die Gewohnheit geritten worden, und darauf dürre oder grüne Gerste, Kleyen, Korn, Wicken, grüne Erbsen, grünen Haber, feisten Klee zu fressen, bald aber darauf Sauffen bekommt. Bisweilen springt der Magen gar auf, und sie verrecken. Man kan diesem Ubel nicht anders begegnen, als erstlich durch ein beygebrachtes Clystier von Wasser, darinne Kleyen gekocht, ein Maaß Baum- oder Lein-Oel, oder Butter ein Pfund, Saltz ein Loth darein gemischt und warm eingeschüttet. Auch kan man ein Stück Seiffe schneiden, und in den Affter stecken. Zum andern giebt man ihm innerlich ein, a) Seiffe, Rein-Asche, iedes zwey Loth, mit einem halben Schurpen Essig vermischt. Man kan auch Bocks-horn-Saamen in Wasser, worinnen Seiffe und Asche zerlassen, kochen, und ihm eingiessen. b) Darauf gebt ihm öffters geriebenen, frischen oder gelinde gedörrten Meerrettig mit Knoblauch zu fressen.

Uiberhang, Uiberhangen, heißt, wenn die Aeste eines Baumes über des Nachbars Grund und Boden hangen. Es ist der Nachbar solches zu leiden nicht schuldig. Daher er, wenn er den andern, solche abzuhauen, erinnert hat, und solcher sie nicht wegschafft, befugt ist, sie selbst abzuhauen. Allein die Wurtzeln muß er in seinem Boden leiden. Dahet aber hat er auch die Früchte von den überhangenden Aesten zu geniessen.

Uiber-

Uiberhüten, heisset, wenn man auf dem Trefte, oder bey gar trockener Frühlings Zeit, die Schaafe auf diejenigen Felder, da die Saat zu fett und zu dicke stehet, mithin zu besorgen, das Getraide möchte lager werden, zu treiben erlaubet. Hierbey soll sich der Schäfer nicht lange aufhalten, sondern im Gange oder Treiben überhüten, und die Saat nicht zu tieff wegfressen lassen. Es soll auch dieses Uiberhüten nur Vormittags geschehen, wenn es aber auf zuthauen beginnet, sollen die Schaafe schon wieder von dem Felde seyn, denn sonst treten sie die Stöcklein zu Grunde, und verursachen der Saat sehr viel Schaden.

Uiberkehr oder Uiberkahr, wird dasjenige genennet, was auf der Scheun-Tenne von dem gedroschenen und abgerechten Getraide, an Aehren, Sturtzeln und andern, so mit dem Rechen nicht hinweg gebracht werden können, mit einem an eine Stange gebundenen Federwische abgekehret wird. Man giebt solche denen Pferden, und so lange man sie ihnen reicht, darff man ihnen kein ander Futter vorschütten.

Uiberrechen, ist eine Garten-Arbeit, da man den gegrabenen Garten-Acker zu bevorstehender Aussaat mit hölzernen und eisernen Harcken oder Rechen wohl überrechet, die grossen Klöser zerschläget, und die Erde fein klein und gleich machet, damit der Saame der Küchen-Gewächse, welcher insgemein sehr zart und klein ist, um so viel besser und gleicher eingesäet werden, und alsdenn auch bekleiben und wachsen könne.

Uiberritten, oder wenn ein Pferd allzusehr geritten ist, soll man zwey Maaß sauren Wein, nebst Feld-Kümmel und Roggen-Brot zusammen in einen Topff thun, und wenn es gekocht, dem Roß die Beine bis an den Bauch mit streichen, und es also drey Tage stehen lassen, sodenn dasselbe in ein Wasser führen und mit einer guten Seiffe abstreichen. Oder man kan einem solchen überrittenen Pferde die Schenckel vier Tage mit warmen Bier und Butter waschen, und die folgenden vier Tage bis über die Knie mit Hunde Fett schmieren, so werden ihm die Schenckel wieder zurechte und gelinde. Auf der Reise ist am besten, wenn man in die Herberge kömmt, man wasche das Pferd erstlich wohl, nehme hernach Brantewein und Baum-Oel, jedes vor einen Groschen, ein Nössel guten Wein-Eßig, von drey Eyern das Weisse, Enzian vier Loth, Knoblauch-Safft vier Loth, Saffran ein Loth, mache diese Materien alle mit einander zu einer Salbe, und reibe das Pferd damit, so thut ihm das starcke Reiten nichts, und es wird auch nicht steiff. Wer grosse Reisen thun muß, brauche dieses Mittel allezeit über den andern Tag, und führe das Roß ein wenig ausser dem Stall herum, lasse es aber nicht viel, oder gar nicht ins Wasser reiten, denn wenn sie starck gegangen, und sie werden sogleich ins kalte Wasser geritten, so bekommen sie leichtlich die Flos- und Stein-Gallen davon.

Uiberschlächtig, siehe Oberschlächtig.

Uiberzug, dadurch verstehen die Haus-Mütter weisses Geräthe, womit sie ein Bette weiß überziehen, und bestehet aus einem Bett-Tuche, zwey Haupt-Küssen- und Deck Bett-Ziechen. Daher sagt man: Die Mutter hat der Tochter so und so vielmahl zu überziehen mitgegeben. Man nennet auch die Decken, womit schön beschlagene Stühle überzogen werden, einen Uiberzug. Ja öfters wird bey dem Frauenzimmer ein langes Ober-Kleid, so die andern Kleider gantz bedecket, ein Uiberzug genennet.

Victualien, Lebens Mittel, bedeutet alles dasjenige, was an Speise und Getränckе zum Lebens Unterhalt dienet.

Vieh, darunter werden begriffen allerley zahme Thiere, so zum Nutzen einer Hauswirtschafft gehalten, und insbesondere so genennet werden, siehe Art. Thier. Das Vieh also in diesem engen Verstande wird folgender Gestalt unterschieden: Nemlich in Zug-Vieh, womit Ochsen und Pferde, Last-Vieh, womit Pferde, Esel und Maul-Thiere, Zucht-Vieh, womit das tragende und junge Vieh, Melck-Vieh, womit das, so Milch giebt, Güst- oder Galte-Vieh, womit das, so weder tragend noch melckend ist, Mast und Schlacht Vieh, womit das, so zur Mast und zum Schlachten ausgesetzet, gemeinet wird, und endlich allerley Feder-Vieh an Gänsen, Enten, Truth-Hünern, gemeinen Hünern, Tauben ꝛc. wovon besonderen Orts ein mehrers. Hierbey wollen wir nur das einzige überhaupt gedencken, daß ein sorgfältiger Haus-Vater nicht bey dem Verkauff eines und des andern Stückes ja wohl und behutsam in Acht nehme, inmassen einige Gewissen-lose Leute, wenn sie solches feilschen oder besichtigen, und ihnen etwa zu theuer geboten wird, behende und betrügliche Kunst-Griffe daran ausüben, daß hernach das Vieh den Kopff stets auf die Erde hält, und nicht fressen will; so, daß es das Ansehen giebt, ob sey es kranck; oder es hält den Kopff immer auf eine Seite, ob wolle es drehend werden, so, daß hernach unwissende, einfältige Leute es gerne um die Helffte und weit unter den Werth verkauffen. Allein, wenn man bey sogestalten Sachen dergleichen an dem Vieh vermercket, so wasche man nur im ersten Falle demselben das Maul recht reine ab; im andern Falle aber, so es den Kopff auf eine Seite drehet, suche man hinter den Ohren, ob nicht etwas in die Haut eingedrücket worden, welches man sodenn heraus ziehet, so wird bald der Betrug hierauf entdecket werden. Eisern Vieh heisset, was einem Pachter oder Nutz-Nieser dergestalt eingethan und übergeben worden, daß er es in derselben Anzahl und Güte wieder liefern, und den Abgang erstatten muß.

Vieh-Bezauberung, siehe Bezauberung des Viehes.

Vieh-Hof, heisset der geraumte Platz vor denen Vieh-Ställen, welcher auf grossen Vorwercken gemeiniglich mit einem Geländer eingefangen ist, damit das beym Ausmisten und sonsten aus den Ställen gelassene Vieh darinnen herum gehen, und nicht auslauffen könne. Der Vieh-Hof muß eine bequeme Mist-Stat halten, und nicht gar zu sehr im Schatten lie-

gen, damit das Vieh im Winter sein Futter, so ihm in besonders hierzu aufgestellten Rauffen vorgegeben wird, an der Sonnen geniessen könne, und im Hofe nicht zu sehr erfriere.

Vieh-Magd, siehe Magd.

Vieh-Marckt, ist eine Policey-Anstalt zum Behuf der zahmen Vieh-Zucht, vermöge welcher in gewissen, wohlgelegenen und mit vieler Landwirtschafft umgebenen, oder doch an einer Gegend anliegenden Städten, wo nicht viel Vieh überhaupt, oder von einer Art gezogen wird, zu einer gewissen Zeit, welches meistentheils die Herbst-Zeit ist, weil der Wirt theils die Auswinterung scheuet und losschlägt, theils aber auch zur Mast auf den Winter einkaufft, allerhand zahmes Nutzungs- und Arbeits-Vieh, sonderlich aber grosses, als Pferde, Ochsen, Kühe, Kälber, Schweine, und auch Schaafe, Ziegen, Böcke, unter gewisser Ordnung und Visitation, it. Attestat, daß es reines Vieh sey, zusammen gebracht, auf einen geraumen und bequemen Platz, in gewissen Abtheilungen nach Unterscheid des Viehes auch wohl in verschlagene Stallungen getrieben, und daselbst öffentlich feil geboten, beschauet, untersuchet, probiret und erhandelt werden kan. Solche Anstalt ist sehr dienlich zur Beförderung der Viehzucht und Vieh-Nahrung. Daher man um solche Märckte in Aufnehmen zu bringen, nicht nur allerhand dazu geschickte und anlockende Marcktrechte ertheilet, sondern auch insonderheit gewisse Ordnung, sonderlich in Ansehung derer Aufkäufer, Vieh-Händler- und anderer Wirte nach Gelegenheit der Umstände machet, sonderlich aber wegen der Gewehrs-Mängel am Vieh richtige und deutliche Maasse vorschreibet.

Vieh Pest oder Seuche, suche Pest.

Vieh-Stall, siehe Stall.

Vieh Sterben, s. Sterben unterm Vieh.

Vieh-Trifft, Vieh-Weide, Trifft, Weide, Weidgang, heisset eine bequeme Gegend, allerley Vieh dahin zu treiben, daß es seine Nahrung daselbst finde. Dieselbe sind nöthig, wo bey einem Land-Gute starcke Vieh-Zucht ist, als ohne welche die Wirtschafft nicht wohl oder mit Vortheil kan geführet werden. Es dienen dazu grasige, ungebaute Felder, Gebirge, Wälder und Auen, doch sind die in denen ebenen Orten liegende Vieh-Triften den anderen vorzuziehen. Sie sind entweder einem Gut allein zugehörig, oder mit andern gemein; die ersten sind die besten, weil die andern bisweilen zu vielem Widerwillen Anlaß geben. Es ist sehr wohl gethan, wenn solche Vieh-Weiden in zwey oder drey Felder abgetheilet, und eines nach dem andern, nicht aber das gantze Feld durchaus betrieben wird, damit das Vieh den langen Sommer hindurch, von Georgii bis Martini genugsame Weide finde, und unter der Zeit, da ein Feld von dem Vieh abgefretzet wird, das andere und dritte wieder bewachse. Ein fleißiger Hirt pfleget auch dieses in Acht zu nehmen, daß er die schädlichen Kräuter, so viel möglich, und ehe sie zum Saamen gedeyhen, ausreute. Sonsten bedeutet auch das Wort Vieh-Trifft, Hut und Trifft, Trieb und Trat ꝛc. das Recht, sein Vieh auf einem Boden zu weiden. Diese Gerechtigkeit ist eine Nutzung des Ackers, und wird auf eines andern Grund und Boden, wenn sie nicht rechtmäßig hergebracht, nicht gestattet, also von der Gerichtbarkeit unterschieden, und folget nicht, daß, wer die Gerichte an einem Orte hat, zugleich auch Hut und Trifft habe. Ordentlich ist niemand schuldig, einen andern auf seinem Boden weiden zu lassen, wo es aber durch Verträge, oder undencklicher Verjährung hergebracht, da wird solches eine Koppel- oder Ruppel Weide, auch Mittriebe genennet. Wo ein solcher gemeinschafftlicher Vieh-Trieb ist, da sollen beyde Theile desselben zugleich, gemeinsamlich, und kein Theil mehr denn der andere, auch nicht auf andere Weise sich gebrauchen; und mag daher auch der Grund-Herr zum Nachtheil der Vieh-Trifft, die Gestalt des Bodens nicht verändern, z. E. einen Anger zu Acker-Feld machen: Hingegen, wenn die Koppel-Weide nur auf eine gewisse Gattung Viehes, z. E. Schaafe, eingeschräncket ist, mag sie mit Rind- oder anderem Vieh nicht betrieben werden. Auf gemeine Weide darff niemand mehr Vieh treiben, als er auswintern kan, oder, wo eine gewisse Zahl vorgeschrieben, darff dieselbe nicht überschritten werden. Es soll auch niemand kranckes Vieh unter die gemeine Hut treiben. In Sachsen mag einer, der drey Hufen Landes hat, sein Vieh auf seinem Acker allein weiden, sonst sind dergleichen besondere Huten verboten. Auf gemeiner Weide etwas zu bauen oder zu verbauen, ist bey Strafe verboten.

Vieh-Weide, suche Vieh-Trifft.

Vieh-Wurtz, siehe Ehren-Preis.

Vieh-Zehend, suche Blut-Zehend.

Vieh-Zucht, ist eines der wichtigsten Haus-Geschäffte eines Landmannes, um mit allerhand bey einer Haus-Wirtschafft unumgänglich nöthigen gewöhnlichen Vieh geschickt umzugehen, und solches zu erlangen, zu kaufen, zu warten, zu ziehen, zu füttern, durch die Nachzucht des jungen zu vermehren, allerhand Nutzung an junger Zucht und andern Dingen, so das Vieh lebendig und todt giebet, zu ziehen, alles wohl zu bewahren, in Acht zu nehmen, ja so wohl das Vieh als seine Nutzungen zu seinem Erwerb oder Gebrauch in der Haushaltung ꝛc. anzuwenden. Die Vieh-Zucht ist eines der zulänglichsten Mittel, so einem guten Haus-Wirt bey seiner Wirtschafft nicht nur den Beutel spicken, sondern auch durch den mercklichsten Beytrag zum Haushalten reichen kan; sie ist auch, wo im Sommer gute Weiden, und vor den Winter genügliches Futter vorhanden, bey einer Wirtschafft eine vortrefliche Nutzung, sonderlich, wenn das Vieh durch treue, fleißige Leute wohl gewartet wird. Sie bietet dem Acker- und Garten-Bau so wohl, als vielen Manufacturen und Commercien eine unentbehrliche Hand. Ja man kan gar wohl den Acker so einrichten, daß viel Vieh gehalten werden könne, wenn auch gleich nicht viel natürliche Weide vorhanden wäre. Siehe Art. Milch, Kühe. Es gehöret aber zur Viehzucht: Zuvörderst gutes, gesundes und nutzbares

Vieh, und zwar, damit wir von dem edelsten zuerst anfangen, tüchtige, dauerhaffte Pferde, sowohl zum Feldbau, und mit einfallenden Reisen, als auch zur Fohlen-Zucht. Das Rind Vieh, wovon die Ochsen zum öfftern an statt der Pferde, oder nechst denenselben zum Zuge die Kühe aber, welche Milch, Butter, Qvarck, Käse, und zuletzt gleich den Ochsen, Fleisch und Leder geben, zur Mehrung gebraucht werden: Die Schaafe, welche Milch, Käse, Wolle, Fell und Fleisch, oder dafür ein ansehnliches Stücke Geld, in die Haushaltung geben: Die Ziegen, von denen man Milch und niedliche Käse, Fleisch, beliebte Häute zu allerhand Lederwerck, sonderlich von denen Böcken, und von diesen auch ein heilsames Unschlitt bekommt. Die Schweine und von denselben die Borsten und das Fleisch in die Haushaltung. Sie geben auch, wenn man gute Zuzucht, und dabey Futter und Mastung vor dieselbe hat, beym Verkauff einen hübschen Pfenning. Mancherley Feder-Vieh, welche zum Theil mit ihren Federn, Eyern und Fleische dienen. Insonderheit giebt ausser diesen nur erzehlten Nutzungen überhaupt das Vieh auch den Dünger, als ein nothwendiges Stück zum Ackerbau. Hiernechst gehöret zur Vieh-Zucht nothdürfftige Weide, worzu insgemein genommen werden, die darzu bestimmten Gemein-Anger; die Wiesen, zwischen der Zeit, da sie nicht geheget sind; desgleichen offene Holtzer, Heiden und Leeden (Laiten) die Brach-Aecker, und was sonsten nicht bestellet; it. die Stoppeln nach allerley abgebrachten Getraidig. Siehe Art. Futter. Auch wird erfordert allerley Futter, das Vieh, welches von der Weide sich nicht völlig gesättiget, damit vollends satt zu füttern; und das zuweilen gar keine Weide geniessen kan, zu erhalten. Zu solchem Vieh-Futter gebrauchet man theils allerley Getraide: grünes oder zu Heu und Grummet gemachtes Gras; mancherley Geströhde und Streu, Träber oder Seihe, Kleyen und dergleichen; item Rüben, Möhren, Kraut und wildes Obst, wobey man auch den Abgang vom guten zu Nutzen bringen kan. Den Gras- und andern Futter Mangel ersetzet man gemeiniglich mit Wick-Futter, da Erbsen, Wicken und Haber unter einander gesäet werden; man pfleget auch wohl Gerste darunter zu nehmen; es ist aber dieselbe dem melckenden Vieh nicht so gut, hingegen vor die Pferde desto besser. Desgleichen suchet man das Feld-Gras, und sonderlich die Brach-Disteln, streifft grün Laub, und bringet von Weiden, Eichen, Hasel- und Ulmen-Bäumen das Laub-Holtz zusammen, solches vor Schaafe und Ziegen Winters-Zeit zu gebrauchen; item das Wein-Laub, welches beym Verblaten oder Verhauen ausgeschnitten und dürre gemacht wird; etliches dürre Laub sammlet man auch, dem Rind Vieh und Ziegen des Winters einzubrühen. Man bauet Gras-Kräuter an, z. E. Esparcette. Braucht auch dazu anderes Kraut, als das Kraut von grossen Erd-Aepffeln. Siehe Art. Tartuffel. So sind nicht weniger gute Vieh-Wärter, das ist, getreue Knechte und Mägde und muntere und geduldige Vieh-Hirten vonnöthen. Hierbey hat ein jeder Haus-Wirt selber wohl mit zuzusehen, wie und ob zu rechter Zeit das Vieh gewartet, gefüttert und getränket, mit Heu, Streu und anderer Nothdurfft versehen, und einem jeden sein Theil, was ihm verordnet und gebühret, vom Gesinde gegeben werde: Denn manches ungetreue Gesinde pfleat dem Vieh das Futter abzustehlen, und zu verkauffen, oder zu verpartieren, oder pfleat auch aus Faulheit dem Vieh die Gebühr zu geben, zu unterlassen. Nicht weniger sind gute Stallungen und Gerathe zur Verwahrung nöthig: Denn damit das Vieh, von wegen des ihnen schädlichen Wetters keinen Anstoß leide, auch vor Dieben und andern unzuträglichen Begebenheiten frey und gesichert sey, wird zureichende, gesunde und wohl verwahrte Stallung erfordert; so ist auch bey etlichem Vieh, als Pferden, Ochsen, Kühen ꝛc. hochnöthig, daß es mit tüchtigen Stricken angeleget oder angebunden werde, damit es einander nicht selbst Schaden zufügen möge. Wo eine grosse Vieh-Zucht ist, nutzet auch ein geraumer Hof, dahin man etliche Raufften vor Füllen, Rind-Vieh und Schaafe aufmachet; daselbst sich auch die Schweine, Hüner, Gänse, Enten, Tauben ꝛc. mit ernähren, und das ausgedroschene oder noch im Stroh steckende Getraide auflesen und aussuchen können. Endlich und vornehmlich ist zu Anstellung, Fortführung und Erhaltung der Vieh-Zucht ein verständiger Haus-wirt, und eine fleißige Haus-Mutter vonnöthen; als welche beyde nicht nur wegen der Anschaffung, Versorgung, Pfleg- und Wartung, sondern auch der Nutzung halber zuvörderst gute Wissenschafft haben, und das beste mit GOttes Hülffe thun müssen: Denn alles Vieh kan desto reichlichern Nutzen geben, wenn man vor allen Dingen nach guter Art trachtet, und denn auch ihm zulänglich Futter, Weide und gute Wartung verschafft, auch sonsten nichts unterlässet, was die Noth erfordert. Nach alter Gewohnheit ist etliches Vieh, als Pferde, Schaafe und Tauben, allein unter des Mannes Sorgfalt und Aufsicht begriffen, weilen das Weibes-Volck damit nicht wohl umzugehen vermag: Das übrige Vieh aber, als Rind-Vieh, Ziegen, Schweine, Hüner, Gänse und Enten betreffend, ist zwar solches insgemein unter der Frauen Wartung und meisten Aufsicht; iedoch die Versorgung und Anschaffung der behörigen Nothdurfft, auch wie es wohl genutzet, und damit umgegangen werde, muß, so wohl als bey andern Dingen, zugleich in des Haus-Wirts Versorgung, Aufsicht und Gewehrhaltung verbleiben. Mit allzu vielem Vieh, deme sein Recht hernach nicht geschehen mag, soll sich ein Haus-Wirt nicht belegen: Denn man hat aus der Erfahrung, daß oftmals eine wenige Anzahl Vieh, welches wohl gehalten worden, fast noch einmahl so hoch, ja noch höher genutzet worden, als das viele, so da Mangel leiden, und guter Nahrung entbehren muß. Wenn die Vieh-Zucht einen rechtschaffenen Nutzen abwerffen soll, so muß das darauf stehende Capital oder Werth-Geld verzinset, das Fut-

ter bezahlet, das Gesinde-Lohn gut gethan; die Sorge und Mühe belohnet, und endlich aller übriger Aufwand an Hüter-Lohn, ingleichen auf die Ställe und Verwahrung ꝛc. gleichsam erstattet werden. Ob die Viehzucht oder der Acker-Bau einträglicher, darüber sind die Meinungen ungleich. Am besten gehet es wohl zu, wo beydes beysammen ist, weil eines dem andern wohl zu statten kommt, und keines ohne das andere vollkommen ist. Doch hat die Viehzucht dieses voraus, daß sie ohne Acker-Bau, dieser aber nicht ohne Viehzucht getrieben werden kan.

Vielfraß, ist ein Thier in denen Nordländern, so groß, wie ein Wasser-Hund. Es gleichet mit dem Kopffe einer Katze, mit dem Leib und Schwantz einem Fuchs, mit den Füssen einer Otter, nähret sich von Luder, frißt ungemein giertig, und so viel, daß es scheinet, als ob es nicht satt werde, indem es, wenn es dicke voll gepfroffet ist, sich zwischen zwey Bäume einzwänget, und sich davon erleichtert, aber auch gleich wieder zu fressen anfänget. Bey dieser Gelegenheit wird es gefangen. Denn sein Balg ist ein schönes, schwartzes und wie Damast spielendes Pelltwerck.

Vieper, siehe Schlange.

Vieper-Wurtz, siehe Schlangen-Wurtz.

Viering, wird in Nürnberg der vierte Theil eines Pfundes, oder acht Loth genennet.

Vierling, heisset in dem Würtembergischen ein Maaß der Feld-Früchte und anderer trockenen Sachen, und machen vier Vierling ein Simmer, acht Simmer aber einen Scheffel. Es werden auch die eimerige Fässer Vierling genennet.

Viertel, ist ein Sächsisches Getraide-Maaß, aus vier Metzen bestehend. Vier Viertel aber machen einen Scheffel.

Viertel, ist auch ein Bier-Maaß, welches zwey gantze oder vier halbe Tonnen, oder drey Dreylinge, oder hundert und achtzig Meß-Kannen hält. Zwey Viertel machen ein Faß und drey Viertel eine Kuffe, dergleichen Gebinde zu dem, ietziger Zeit am meisten beliebten, Merseburger Biere, so auswerts verführet wird, zu kommen pflegt. In Nürnberg ist ein Viertel so viel, als zwey Maaß-Kannen.

Vin Tinto, ist eine Art von Wein, welcher den Nahmen daher bekommen, weil sein Trauben-Safft sehr dunckel-roth, und so starck färbet, daß man damit als mit rother Dinte eine beständige Schrifft schreiben kan. In Franckreich tritt man diese Trauben mit unter die Weine, welche davon recht hoch-roth werden.

Viol, siehe Veil.

Violen-Badden, sind eine Confiture von blauen Veilgen und Zucker, welche folgender Gestalt verfertiget wird: Man schneidet von den Veilgen die Blätter mit der Schecre ab, daß nichts grünes daran bleibet, thut sie in einem steinernen Mörsel, wieget nach der Quantität der Blätter eben so viel Zucker, giesset kalt Wasser darauf, wie sichs zum Einmachen gehöret, stösset die Veilgen in dem Mörser, bis sie anfangen Safft zu geben, schüttet einen guten Löffel Quitten-Schleim darzu, und stösset es, bis alles recht klar wird. Inzwischen lässet man über Kohlen Zucker kochen, bis er brechen will, nimmt ihn vom Feuer weg, rührt die gestossenen Veilgen hinein, setzt ihn wieder ein wenig auf die Kohlen, bis es anfängt zu rauchen, nimmt es alsdenn wieder weg, flecket auf Blech solche runde Plätzgen, wie die Zwey-Groschen-Stücken, lässet sie über Nacht stehen, bis sie eben ein wenig Eis bekommen, alsdenn drücket man immer zwey und zwey zusammen, und verwahret sie in einer Schachtel.

Visiren, heisset den Inhalt gewisser Cörper, z. E. eines Fasses, Korn-Hauffens, Wasser-Trogs oder Wasser-Kastens ꝛc. vermittelst eines zugerichteten Stabes, so der Visir-Stab genennet wird, zu finden. Siehe das Mathem. *Lexic.*

Ulmen-Baum, Ilmen-Baum, ist eigentlich die Rüster, wovon bereits Erwehnung geschehen; es giebt aber noch zweyerley Gattung, wovon die eine die so genannte Bast-Ilme, die andere aber der Leim- oder Fliegen-Baum ist, deren ebenfalls bereits an gehörigen Orten gedacht worden.

Ulmer-Brot, ist eine Art eines Gebackens, welches auf folgende Art zubereitet wird: Man rührt ohngefehr 4 Hände voll des bestens Mehles, in ein Nössel guten Rahm, oder in Ermangelung dessen, in so viel gute Milch. Wenn es nun fein glatt abgerühret, setzt man es auf einen warmen Ofen, daß es ein wenig gehe, alsdenn thut man vollends darzu zwey Eyer, und von vieren noch die Dottern, ein halb Pfund klar geriebenen Zucker, ein halb Loth Cardamomen, ein halb Loth Muscaten und dergleichen Gewürtz, nebst so viel Mehl, daß es ein rechter Teig werde. Von solchem Teige formiret man runde Brote, setzet sie auf ein Blech, lässet sie bey einem Ofen etwas erhärten, und backet sie endlich gar. Wenn sie kalt, so schneidet man sie in Scheiben, eines Fingers dick, und dürret sie bey der Wärme völlig ab, da solche Brote, wenn sie auch schon alt, immer einen guten Bissen zum Truncke abgeben.

Ulmer-Gerste, pfleget man die feinste Art der Perlen-Grützgen zu nennen, weil dergleichen in Ulm sonderlich sauber bereitet werden.

Umbra oder **Umber**, ist eine Italiänische braune Farb-Erde, welche gebrannt und zur Mahlerey, sonderlich zum Fürniß gebraucht wird.

Umfall des Viehes, siehe Sterben unterm Vieh.

Umgraben, ist bey dem Garten-Bau eben dasjenige, was bey dem Feld-Bau das Pflügen ist, nur daß es mit verschiedenem Werckzeuge geschiehet, massen die Gärtner dazu Grabescheiter oder Spaten, und starcke Menschen-Knechen, gebrauchen. Dieses Umgraben muß in den Gärten geschehen, wenn der Erdboden weder zu dürre noch feuchte ist, denn geschiehet es bey dürrer, trockener Witterung, so dringet die Lufft und der Sonnen-Schein desto tieffer in die eröffnete Erde, und holet die wenige noch inwendig verhaltene Feuchtigkeit vollends gantz heraus, daß der Boden Safft und Krafft dadurch verlieret; geschiehet es aber bey weichem Wetter, so wird

sonder

sonderlich, wo starcker leimiger Grund ist, die Erde hart, und die Schollen so groß und starck, daß ein Gärtner hernach viel Mühe und Arbeit haben muß, wenn er solche wieder zerschlagen will. Man soll auch das Umgraben nicht vernehmen, wenn der Wind aus der Mitternacht wehet. Das ordinaire Umgraben im ganzen Garten muß im Herbst, d mit der Erdboden die Winter-Feuchte desto besser in sich ziehen kan, und im Frühling, wenn man wieder anbauen will, verrichtet werden. Eine allgemeine Regel ist, daß die Erde zu denen Gewächsen, die unter der Erde ihre Frucht geben, tieffer, und zu den übrigen seichter umgegraben werden müsse. Das Umgraben und Lüfften der Bäume um den Stamm und die Wurtzel geschiehet, nicht nur das Gras, welches sonst den Bäumen viel Krafft entziehet, dadurch auf die Seite zu schaffen, sondern auch die Erde zu eröffnen, daß die faulen Dünste von denen verborgenen Feuchtigkeiten sich heraus ziehen, und hingegen die Feuchtigkeit vom Regen- und Schnee-Wasser desto besser hinein auf die Wurtzeln kommen könne.

Umschlag, ist ein äusserliches, linderndes Mittel, wie ein Brey, so man bey Geschwulsten und sonst appliciret. Sonst aber wird auch dieses Wort von einem alten Rechte zu Kiel gebrauchet, so der Kieler-Umschlag heist, und im Jun. fest. Trin. exerciret wird. Siehe das Natur und Kunst-item Zeitungs-Lexicon.

Umwenden, heisset bey den Dreschern die Arbeit, wenn sie das durch die Aehren-Siebe gerduterte Getraide mit dem umgekehrten Rechen das unterste zu oberst stossen, damit das annoch darunter befindliche unreine Gesträude in die Höhe komme, und alsdenn abgefiedert werden könne.

Unbeweglich Gut, begreifft eine solche Sache, die einen Werth in sich hat, und sich nicht von einer Stelle zu der anderen entweder wircklich bewegen lässet, dergleichen Wiesen, Aecker, Gärten, Häuser und dergleichen, oder welches in denen Rechten aus vielen, und zwar meistens wirtschafftlichen Policey-Ursachen, als unbeweglich angesehen wird, und die Rechte eines solchen Gutes hat.

Uncke, siehe Kröte.

Undauung, ist eine Pferde-Kranckheit, da einem Pferd das eingefressene Futter, durch die gehörige Dauung, nicht zur Stärckung und Ernährung der leiblichen Kräffte gedeihet, sondern roh durchgehet, wie es eingefressen worden. Solche Pferde fressen viel, und leiden doch allewege dabey Hunger, sie wollen auch offt und viel trincken, kommen aber dabey vom Leibe, werden schmal und hängen die Körffe. Diesem Uibel abzuhelffen, nimm Tausendgülden-Kraut eine Hand voll, Wild-Cucumer-Wurtz ein Loth, Mangold, Pappeln, iedes eine Hand voll, siede es wohl in Wasser, worinnen Speck oder sonsten fettes Fleisch gesotten worden. Diese Brühe nimm ein halb Maaß, ein halb Pfund Baum-Oel, und eine Hand voll Saltz, mische es unter einander, und laß es warm, als ein Clystier, appliciren, hierauf gieb ihm wöchentlich dreymahl zwey Quintlein Hepar Antimonii in dem Furter zu fressen, und gieß ihm ein halb Maaß Seiffen-Wasser auf einmahl ein. Oder, nimm Hollunder-Wurtz oder Rinden zwey Loth, Meister-Wurtz, Hirsch-Wurtz, Alant-Wurtz, iedes ein Loth, Galgant ein halb Loth, Rhaponticum ein Loth, Wurtz-Nägelein ein Quintlein siede es in einem Maaß Wein, und gieße es dem Pferd auf einmahl ein. Oder, nimm eine Hand voll gepülverte Eichteln, Knoblauch drey Häupter, Wein ein halbes Maaß, unter einander gesotten, und dem Roß auf einmahl eingegossen. Item gieb ihm Enzian, Lorbeer und Zittwer mit Saltz zu fressen, das erwärmet ihm den Magen, und befördert die Dauung. Ein solches Pferd soll in einem warmen und trockenen Stall stehen, und eine gute Streu haben; unter das Futter, welches in gedörrter und geschrotener Gerste bestehen soll, muß Ingber, Pfeffer, Calmus, Senff-Saamen, Meister-Wurtz, Eber-Wurtz, und gedörrte Eicheln gemischet werden. Der Tranck soll Wasser seyn, darinnen Hirsch-Wurtz, Eber-Wurtz, Hollunder-Wurtz, Calmus, Rhaponticum, Hahnfuß-Wurtzel und Ingber gesotten worden.

Unfruchtbarkeit der Bäume, entstehet aus unterschiedlichen Ursachen: Aus einem gar zu trockenen und dürren, oder auch aus einem gar zu nassen und feuchten Boden. Von dem Gras und Kräutern, so mit tieffen Wurtzeln um den Stamm des Baumes wachsen, und ihm seine Nahrung entziehen, welchem Uibel durch Ausrottung solcher Kräuter zu helffen ist. Von denen frischen Sprößlingen und Räubern, die aus dem Baum hervor wachsen, und ihm alle Feuchtigkeit aussaugen: Diese müssen glatt am Stamme weggeschnitten werden. Von dem Alterthum der Bäume selbsten, als welches verhindert, daß wegen Härtigkeit der Rinde die Wurtzel nicht genugsame Nahrung an sich ziehet. Diesem Mangel abzuhelffen, soll man mit einem grossen Bohrer ein Loch in den Baum, recht unter dem Ort, da man ihn gepfroffet, bis in die Mitte des Kerns um Martini bohren, und solches sechs Wochen stehen lassen, ehe man es wieder vermacht, so wird der Baum davon wieder Lufft bekommen, und gleichsam aufs neue verjünget werden. Endlich entspringet die Unfruchtbarkeit auch daraus, wenn die Blätter und Blüthen vor der Zeit abfallen; welches man aber durch Umgrabung der Wurtzel, oder auch durch die Bohnen-Spreuer, so man mit Wasser beizen, und rings um den Baum schütten muß, verhüten kan.

Unfruchtbarkeit des Jahres, woher solche zu vermuthen, siehe Miswachs.

Unfruchtbarkeit der Menschen, davon handeln die Medici. Allein es sind dabey fast eben die Ursachen und Gegen-Mittel anzuwenden, als bey der.

Unfruchtbarkeit der Thiere, sonderlich des Zucht-Viehes. Man kan die Ursachen derselben aber gar leicht erkennen, wenn man den Artickel Thier hierbey conferiren will. Inzwischen so bemühet man sich doch eben nicht, bey dem Vieh die Unfruchtbarkeit zu heben, sondern nur die Fruchtbarkeit zu vermehren. Dahingegen brauchen wir die Thiere, wenn sie auch nicht fruchtbar, zu andern Zwecken und Nutzen, wozu sie, wenn sie unfruchtbar sind, sich noch besser, als wenn sie zur Zucht taugen, schicken. Ja um dieses besondern Nutzens willen befördern wir vielmehr ihre Unfruchtbarkeit durch Schneiden, Wallachen, Kloppen, Entziehung des Mannleins, ja durch Artzneyen, welche die Brunst niederschlagen u. s. f. Solcher gestalt kommt in der Wirtschafft gar selten der Fall vor, da wir die Unfruchtbarkeit wenigstens der gebährenden Thiere zu haben suchen. Wenn er aber ja vorfället, so schaffen wir lieber das Unfruchtbare ab, oder suchen es zu nutzen, wie es auch als ein Unfruchtbares zu nutzen ist. Bey denen Bienen, Hünern und Fischen ist man offt genöthiget, Mittel wider die Unfruchtbarkeit zu schaffen. Und die kommen meistentheils auf die Mittel und Umstände ihrer Wartung an, und daß wir sonderlich die Dinge vermeiden, die unfruchtbar machen. Z. E. wenn man einer Henne viel Brodt zu fressen giebt, so werden die Eyer, wen sie gleich der Hahn getreten hätte, nicht fruchtbar und zum Ausbrüten geschickt seyn. Kein Hüner-Ey ist fruchtbar, welches sich nur wegen der Reiffe und Schwere vom Eyer Stock abgelöset und abgehet, wenn der Hahn die Henne nicht getreten hat. Eine Henne, die also keinen Hahn hat, leget Eyer, aber unfruchtbare Eyer, die nur zum Essen, aber nicht zum Brüten dienen.

Ungarische Kranckheit, ist eine Art von bösen ansteckenden Fiebern, womit die Bräune, grosse Kopff-Schmertzen, Rasereyen und dergleichen verknüpffet sind. Die Teutschen ziehen sich solche meist in Ungarn durch unmäßiges Wein-Trincken und unbehutsames Liegen auf der blossen Erde zu. Siehe Hungarische Kranckeit.

Ungarisch Wasser, wird aus Roßmarin gebrannt. Es kam sonst aus Franckreich und Italien. Und weil ehemahls eine Königin in Ungarn ein schönes Recept zu einem gesunden gebrannten Wasser hatte, und solches machen ließ. Da es aber berühmt wurde, hat man dieses Wasser aus Italien um bessern Abgangs willen Ungarisch Wasser genennet. Jetzo wird es auch in Deutschland gemacht. Es gehöret mit unter die wirtschafftlichen Geschäffte, allerhand schöne distillirte Liqueurs zu machen, darinne man nicht allzu lange in Deutschland, sonderlich in Sachsen, etwas zu thun angefangen, jetzo aber darinne schon so weit als die Italiäner, Frantzosen und Engelländer, ja wohl gar zum Schaden der Gesundheit, gekommen ist

Ungemessen, ungesetzt ist ein Wort, welches insonderheit von Diensten und Frohnen gebraucht wird. Denn, wenn dieselben auf gewisse Tage und Zeiten des Jahres oder der Wochen, oder auf gewisse benannte Arbeit eingeschränckt ist, werden sie gemessen oder gesetzt genannt, und darff der Frohn-Herr ein mehrers nicht fordern; die aber von dergleichen Beschränckung nicht wissen, werden ungemessene oder ungesetzte Dienste genennet.

Ungewöhnliche Fälle, werden bey einem Pachte allezeit ausgenommen, wenn schon ein Pachter alle Unglücks-Fälle zu übernehmen sich verbunden. Es werden aber vor ungewöhnliche Fälle gehalten, die sich in hundert Jahren kaum einmahl begeben, oder die von menschlicher Klugheit nicht vorher gesehen oder betracht werden können; absonderlich wird hierunter eine hohere Gewalt gerechnet.

Ungeziefer, sind allerley Mücken, Fliegen, Käfer, Sommer-Vögel, Spinnen, Maden, Erd-Flöhe, Baum-Läuse, Baum-Wanzen, Ameisen, Raupen, Regen-Würmer, Schnecken und anderes fliegendes, kriechendes und nagendes Gewürme, so Menschen und Vieh, Gewächsen und anderen Dingen beschwerlich und schädlich ist. Bey Beschreibung einer jeglichen Art Ungeziefers sind auch die Mittel, wie solche zu vertreiben, angeführet. Das Baum-Oel ist ein allgemeines Gifft alles Ungeziefers, ohne Zweifel, weil es ihnen die Schweiß-Löcher verstopfft, durch welche, an stat der Lunge, sie die Lufft einziehen. Man hat angemercket, daß fast ein iedes Gewächs sein besonderes ungeziefer, an Würmen, Maden, Raupen, und daraus entstehenden Fliegen, oder vielmehr iede Art dieser Thiere ein eigenes Gewächs zu ihrer Nahrung, ja so gar einen Ort ihrer Geburt und ihres Wahstums habe. Von allerley Ungeziefer hat man folgende Witterungs-Vermuthungen: Wenn die Regen-Würmer häuffig aus der Erde kriechen; wenn die Bremen, Fliegen, Mücken und Flohe sehr beissen oder stechen; wenn die Frösche des Morgens, und die Laub-Frösche des Nachts ungewöhnlich quacken; wenn die Kröten häufig hervor kriechen; wenn die Ameisen gleichsam Streits-weise lauffen, ihre Eyer aus denen Hauffen und wiederum hinein tragen, und in ihrer ordentlichen Arbeit träg und faul sind, oder stille liegen: wenn die Spinnen aus denen Wänden oder anders woher kriechen, und herab fallen; wenn die Maulwürffe ihre Hauffen höher als sonsten aufwerffen; dieses alles bedeutet Regen und Ungewitter. Da aber die Fleder-Mäuse des Abends häufig herum streichen; wenn kleine Mücken oder Fliegen des Abends häufig beyeinander, wie in einem Klumpen, nahe an der Erden auf und nieder fliegen; inzleichen, wenn die

die Regen Würmer an der Erde kleine Häuffelein neben einander aufwerffen, so bedeutet es schön Wetter.

Unkraut, bestehet in allerley wilden Kräutern, so zwischen dem guten Saamen aufgehen, und dessen Wachsthum verhindern. In denen Feldern findet man vornemlich die Raden, Tresse, Vogel-Wicken, Lulch, Klapper-Rosen, Hederich, Klappern, Disteln ꝛc. In Gärten taube und Brenn-Nessel von allerley Sorten, Klebe-Kraut, und unzählige andere Kräuter mehr, deren Ausjät- und Ausrottung einem Gärtner nicht wenig Sorge und Mühe zu verursachen pflegt.

Unmurcken, werden an einigen Orten, sonderlich in Böhmen und Oesterreich, die Gurken genennet. Suche Gurcken.

Unschlitt, Inschlitt, Talch, heisset das ausgelassene Fette, so bey den Thieren um die Nieren und Gedärme gelegen. Das Unschlitt wird zum Seiffen-Sieden, Inselt-Kertzen- oder Lichter-Ziehen, und Leder oder andere Dinge, die man glatt und geschmeidig haben will, zu schmieren gebraucht. Rinds-Hirsch-Bocks- und Hammel-Unschlitt haben in der Roß-Artzney ihren treflichen Nutzen.

Unserer lieben Frauen Bett-Stroh, siehe Wall- oder Weg-Stroh.

Unsinnigkeit der Pferde, suche Koller.

Unter-Berte, siehe Bette.

Unteregen, heisset den auf den Acker ausgestreuten Saamen, vermittelst der Ege, unter die Erde bringen. Siehe Egen.

Untergang, oder auch Umgang, heisset eine Besichtigung der Marcken, Maal-Steine, Raine und Scheidungen in Feldern, Wiesen, Höltzern ꝛc. so von besonders darzu verpflichteten Leuten geschiehet, damit die Marck-Steine und andere Maale unverrückt gehalten werden.

Untergänger, Umgänger, sind erkiesete Richter und geschworne Schied-Männer, welche die Grentzen und Marck-Steine zu um- oder untergehen, Marck-Steine zu setzen, und die nachbarlichen Streitigkeiten in denen liegenden Gütern zu entscheiden, bestellet sind. Sie sollen jährlichen, oder, wie im Würtenbergischen gebräuchlich, allweg über das dritte Jahr, das ist, in dreyen Jahren einmahl, die Marckungen um- oder untergehen, und die Grentzen der Felder besichtigen. Hierzu werden gemeiniglich drey oder vier, oder auch mehr, nachdem ein Ort Volckreich ist, aus denen Gerichten, dem Rath und der Gemeine, (darunter allezeit, wo mans haben kan, des Feld-Messens erfahrne und Bauverständige Werck-Meister zu nehmen) verordnet, und in den Städten der Ober-Untergang, in den Dörffern aber der Unter-Untergang genennet. In vornehmen Städten setzt man auch so gar sonderbare Untergänger, zu Unterscheidung der Häuser, Güter und Dienstbarkeit innerhalb denen Mauren, und sonderbare zu den Feld-Marcken, welche doch alle mit einerley Eid verpflichtet werden. Diese Richter nun formiren keinen weitläufftigen Proceß, sondern sie verfahren allein auf den Augenschein, und entscheiden die Sache aufs schleunigste durch einen untergänglichen Ausspruch.

Unter-Holtz, auch Schlag- oder lebendiges Holtz genannt, heisset dasjenige, das unter dem Ober-Holtz jung abgehauen wird, daß es Stöcke bekommet, welche Sommer-Latten treiben, die von Zeit zu Zeit wieder abgestocket werden. Hierzu dienet allein das Laub-Holtz, denn das Tangel-Holtz, wenn es einmahl abgehauen, schläget nicht wieder aus. Siehe Schlag-Holtz, ingleichen Busch-Holtz.

Unter-Lage, siehe Boden-Bret.

Unter-Leine, wird von den Jägern die unterste Leine am Jagd-Tuche oder Wild-Garne genennet.

Unterschlächtig, heisset eine Mühle, da das Wasser nicht von oben auf die Räder fällt, sondern von unten daran schläget, und solche gleichsam rückwärts treibet.

Unterthan, heisset derjenige, der sich an einem Orte häuslich niedergelassen, folglich desselben Obrigkeit zu erkennen, und seinem Erb-Lehn- oder Gerichts-Herrn Dienste, Zinsen und andere Gülten, nach dem Herkommen zu leisten, und zu entrichten schuldig ist. Wer ein Land- und Ritter-Gut zu kauffen willens ist, hat derer dabey befindlichen Unterthanen halber über folgende Umstände Erkundigung einzuziehen: Wie viel der Unterthanen bey dem Gute seyn? Wie viel gantzer Höfe, Bauer- oder Pfertner-Güter, Hintersässer-Güter und Häuser sich dabey befinden? Was sie an gewissen Schoß, Gülten, Zehenden, Erb-Feder- und Haus-Zinsen, Eyern, Käsen, Lamms-Bäuchen, Gänsen ꝛc. Faßnacht Herbst Rauch- und andern Hünern, Frohn-Diensten und andern beständigen Gefällen jährlich abstatten müssen? Wie viel Anspann-Dienste zum Ackern, Egen, Mist und Getraide, auch Heu- und Grummet Einführen von den Unterthanen geleistet werden, auch ob sie bey dem Einführen selbst ander zum Auf- und Abladen dienen? Ob die Unterthanen mit Gras- und Getraide Mähen gewisse Tage thun, oder gewisse Felder und Wiesen schneiden und hauen, oder ob sie bey dergleichen Diensten gewissen Lohn bekommen? Ob die Unterthanen alle Hand-Dienste in der Heu- und Getraidig-Erndte verrichten? Ob sie alle nöthige Bau-Materialien laden und anführen? Ob sie Jagd-Dienste mit Führung des Zeuges und der Netze, auch selbst mit Jagen leisten, und das Zeug und Netze wieder zur Stelle auf des Ritter-Gutes Grund und Boden bringen? Ob der Zehend-Schnitt eingeführet? Ob Erb-Schnitter, Erb-Drescher vorhanden, die alles Getraide, oder nur ein gewisses ausdreschen? Was sie davor zu Lohn haben, oder, was die Lohn-Drescher wöchentlich bekommen, wie viel sie jährlich dreschen? Ob Haus-

Genossen-Dienste mit einkommen, und erfordert werden? Ob sowohl der Dienste, als Erb-Zinsen halber, ein richtiges und unstreitiges Erb-Register vorhanden? Um alles dessen, was die Unterthanen zu prästiren verbunden, versichert zu seyn. Ob die Unterthanen Inquisiten bewachen, und in peinlichen Fällen die Unkosten tragen? Ob Zwang-Gesinde auf dem Gute? Ob und wie weit die Unterthanen das Bothschafft-Lauffen verrichten müssen, und was sie zum Bothen-Lohn bekommen? Ob sie Flachs räuffen, rösten, auswaschen, stauchen, brechen, hecheln, spinnen, ingleichen auch den Hanff, ob sie Hopffen abnehmen und pflücken, auch Obst brechen müssen, und anderes mehr ꝛc.

Unziefer, siehe Ungeziefer.

Unze, ist ein Artzney- oder Apothecker-Gewicht, zwey Loth schwer; zwölff Unßen machen ein Pfund nach gedachtem Gewicht.

Vocken, sind grosse, weisse Vögel, deren Federn zu Büschen gebraucht, und auf den Hüten getragen werden, und gehören zur hohen Jagd.

Vogel, ist ein zwey-füßiges, mit Federn bedecktes, und mit zweyen Flügeln versehenes Thier, durch deren Hülffe die allermeisten sich in der Lufft erhalten, und durch dieselbe geschwind von einem Ort zum andern gelangen können. Man unterscheidet sie überhaupt in Erd- und Wasser-Geflügel. Beyde werden wieder in wilde, die auf Bergen, in Wäldern, auf den Feldern, oder in freyen Wassern leben, und in heimische oder zahme, die in und um die Häuser gehalten werden, eingetheilet. Die Erd-Vögel sind entweder Fleisch-freßig, und heissen Raub-Vögel: Dergleichen sind der Adler, Habicht, Falcke, Schuhu, Nacht- und andere Eulen, Rabe, Krähe, der Mittel- und Mause-Geyer, Elstern, Häher, Neuntodter ꝛc. oder sie nehren sich von Körnern und Gesämig, als die zahmen und wilden Hüner, Wachteln, Tauben, Sperlinge, Lerchen, Fincken, Emmerlinge oder Gold-Ammer ꝛc. Oder von Beeren, als die Krammets Vögel, Mistler oder Schnerren, Amseln, Drosseln, Seidenschwäntze ꝛc. oder von Würmern, Fliegen und allerley Ungeziefer, als die Elstern, Tages-Schlaffen, Spechte, Nachtigallen, Wiedehopffen, Grasmücken, Bachstelzen ꝛc darunter sind einige, die eine liebliche Stimme zu singen, entweder von Natur haben, oder durch menschlichen Fleiß dazu gewöhnet werden, und heissen Sang-Vögel. Die Wasser-Vögel sind entweder Fisch- oder Kraut-freßige: Zu jenen werden gezehlet der Reiger, Fisch-Geyer, Rohrdommeln, und die gemeinen grossen wilden Enten und See-Rachen. Zu diesen aber der Schwan, die wilden und zahmen Gänse, die kleinen wilden und auch die zahmen Enten, Wasser-Schnepffen ꝛc. Die Wasser-Vögel haben mehrentheils die Zähen mit einer Haut zusammen gefüget, und heissen platt-füßig, als die Schwanen, Gänse, Enten, Horbeln oder Bläßlein, und Taucher oder Wasser-Hüner; etliche aber haben dergleichen Haut nicht, und werden spalt-füßig genennet, als der Reiger, Storch, Kranich, Rohrdommel, Wasser-Schnepffen ꝛc. Ausser obbemeldten äussert sich noch der Unterschied der Vögel auf zehnerley Weise: Der erste Unterschied der Vögel ist: Daß einige ihre Speise mit dem Schnabel beissen, und gleichsam kauen; etliche aber verschlucken; und andere, so zu sagen, lecken. Der andere Unterschied ist: Daß einige in dem Wald, die andern auf dem Feld, etliche in Gärten, etliche in Wiesen, etliche in Städten und Häusern, und etliche bey Wassern sich aufhalten. Der dritte Unterschied ist: Daß etliche gar nicht, etliche meistentheils, etliche ganz und gar, auch etliche zeitlich und etliche spat mausstreichen. Der vierte Unterschied ist: Daß etliche auf der Erde, etliche im Gebüsch, etliche mittelmäßig hoch, etliche auf hohen Bäumen; etliche in Löchern, etliche in freyer Lufft auf hohen Bäumen oder Felsen; etliche offt, etliche selten, und etliche des Jahres nur einmahl brüten. Der fünffte Unterschied ist: Daß etliche Hauffen-weis, etliche in geringer Anzahl beysammen sind, etliche gar niemahls sich zusammen rotten. Der sechste Unterschied ist: Daß etliche einander locken, etliche nicht; etliche aber gar, wenn sie ausser der Brut-Zeit ihres gleichen hören, einander ausweichen und meiden. Der siebende Unterschied ist: Daß etliche im Herbst und Frühling ihre Schnäbel und Farbe am Kopffe gantz verändern, bey etlichen aber diese Veränderung so gering, daß man es kaum mercket, und bey etlichen gar nicht ist. Der achte Unterschied ist: Daß etliche, wenn sie an einem warmen Ort gehalten werden, oder auch in der Wildniß, wenn es keine harte Winter hat, deren Kälte sie abhält, ein gantzes Jahr hindurch (die einige Zeit, so sie mit ihrer Mausse zubringen, ausgenommen) ohne Aufhören singen; andere aber erst mit dem Tagwachs, oder gar erst mit dem Frühling anfangen. Der neunte Unterschied ist: Daß etliche sich nur im Wasser baden, als die Nachtigal, die Amsel ꝛc., andere sich nur im Sand baden, als die Wachtel, das Rebhun ꝛc. etliche aber sich bald im Wasser, bald im Sande zu baden pflegen, als der Sperling, der Hänfling ꝛc. Der zehende Unterschied ist: Daß etliche Vögel ihren Jungen die Speise im Schnabel, andere im Kropff zutragen. In der Haushaltung machen die Vögel, absonderlich das zahme Geflügel, ein ansehnliches Stück, und werden die Hüner wegen der Eyer und jungen Hüner, die Gänse wegen der Federn, und die Tauben wegen ihres vielen Brütens, für nutzbar geachtet. Die Indianischen oder Calecutischen oder Truthüner, wegen ihres zarten Fleisches, die Pfauen aber mehrentheils wegen ihrer Schönheit zur Zier gehalten. In der Küche nimmt das zahme und wilde Geflügel ebenfalls seinen Platz; es sind aber sechs Dinge, die in der Gütigkeit seines

Fleisches

Fleisch einen Unterschied machen. Das Alter; da die von mittelmäßigem Alter die besten und zartesten, die alten hart und zähe, die gar zu jungen aber schleimigt sind. Die Nahrung; da die, so von reinem Getraide und Saamen, Wachholder, und andern guten Beeren leben, denen, so allerley Gras, Kraut, Gewürm, Fische oder Unrath genießen, in Ansehung der Gesundheit, vorzuziehen; die Raub-Vögel aber gar nicht taugen. Das Kappen oder Capaunen, welches zu merklicher Verbesserung des Geschmacks dienet, und bey uns bekannter massen bey den Hahnen üblich und gut thut, anderswo auch an den Hennen, und Indianischen oder Truthünern mit nicht wenigerem Vortheil gebraucht wird. Die Jahrs-Zeit: Denn, wenn sie sich paaren, ja, so lange sie brüten und Junge hecken, fressen sie wenig, und werden daher mager; also auch, was unter ihnen vom Getraide sich nähret, ist im Sommer, was aber von Wachholdern, Weintrauben und dergleichen Beeren lebet, ist im Herbst am fettesten. Das Mausen oder die Aenderung der Federn, wenn sie nemlich die alten Federn fallen lassen, und neue darvor bekommen, welches ohne Veränderung des Temperaments, und folglich des Geschmacks nicht zugehen kan. Der Aufenthalt, die auf Bergen und in freyer Lufft in steter Bewegung leben, sind wohl die zartesten und gesundesten, denen die, so sich in den Feldern aufhalten, am nähesten kommen. Die im Wasser, und sonderlich in Sümpffen und Pfützen leben, haben viele böse Feuchtigkeiten bey sich, und also kan ihr Fleisch keine gute Nahrung geben: Die unterschiedlichen Theile an denen Vögeln, in so weit sie zu der Menschen Nahrung dienlich oder undienlich sind, betreffend, so werden die Hahnen-Kämme für eine mittelmäßige, und den Appetit reitzende Speise gehalten. Die Flügel der Vögel, welche sich bewegen, sind gesünder als der stillsitzenden. Das Gehirn der Vögel soll gesünder, als der vierfüßigen Thiere seyn. An dem Halse sitzet den Hünern und Gänsen das mürbeste Fleisch. Die Zungen sind bey den meisten Vögeln so klein, daß man darauf nicht sonderlich Acht zu geben hat. Der Steiß ist an gemästeten Hünern, Capaunen und dergleichen vielen ein gutes Lecker Bißlein. Nur darff derselbige, wenn gar zu viel Fett daran, nicht ohne Salz gegessen werden, weil es sonst einen Eckel verursachet. Das Herz der Vögel ist zaserig, hart und schwer zu verdauen, die Lunge hingegen, welche klein und schwammig, wird desto lichter verdauet, giebt aber keine gute Nahrung. Der Gänse-Magen ist unter allen Vögel-Mägen noch der verdaulichste. Die Leber der Vogel, ausser der Gänse und Hüner, hat eine herbe Substantz, und ist nicht leicht zu verdauen; das Gescheide oder die Gedärme von den meisten Vögeln werden, wenn man sie zurichtet, weggeworffen; ausser an Lerchen, Schnepffen und Krammetsvögeln, da sie zwar eine Bitterkeit bey sich haben, welche aber nicht schädlich, sondern vielmehr eine abspülende, gesunde Krafft mit sich führet. Die Hödlein an den Hahnen kommen den Schwindsüchtigen gut zu statten, und sind gut, saftig, starck-nährend und leicht verdaulich. Das Marck in den Knochen ist lieblich, machet aber einen Eckel, wenn es zu viel genossen wird. Das Blut von den Vögeln wird nicht genutzet, sondern man lässet es weglauffen, ausser bey denjenigen, die in den Donen gefangen werden, und denen der Kopff eingedrücket wird. Die Haut vom Geflügel ist angenehm vom Geschmack, giebt aber wenig Nahrung, und ist sonderlich die gebratene nicht leicht zu verdauen. Die Füsse, weil sie mehrentheils aus Sennen bestehen, können auch keine gute Nahrung von sich geben. So wohl von denen zahmen, als wilden Vögeln pflegt man folgende Witterungs-Vermuthungen zu haben: Als, wenn die Hahnen zu ungewöhnlicher Zeit krähen, so vermelden sie ander Wetter. Hüner, die mit ihren Schnäbeln und Klauen ihr Gefieder stets ausstreichen, und traurig und pipend herum gehen, verkündigen Veränderung der Lufft und Regen-Wetter. Wenn die Hennen mit ihren Küchlein aus dem Hüner-Haus des Morgens früh ungerne hervor kommen, so folget gerne Regen. Wo aber die Hüner im Anfange des Regens nicht balde unter das Dach lauffen, so regnets gerne lange. Wenn die Eule des Nachts bey Regen-Wetter viel schreyet, bedeutet es schön Wetter. Wenn die Kraniche in schöner Ordnung und mit stetem Flug fortziehen, verkündigen sie schön Wetter. Wenn die Kraniche bey schönem Wetter starck schreyen, oder in einem Ringe in der Höhe herum schweben, (welches letztere von denen Geyern und Raub-Vögeln ebenfalls gesagt wird) so zeiget es Ungewitter an. Enten und andere Wasser-Vögel, die sich mit grossem Geschrey baden und untertauchen, deuten damit ein vorstehendes Regen-Wetter an. Wenn sich die Raben an die Bäume hencken, und mit ihren Flügeln schlagen; wenn sich die Krähen baden, oder gegen der Abend-Zeit ein groß Geschrey machen; wenn die Dohlen, Elstern oder Häher des Morgens sehr schreyen; wenn die Nacht-Eulen bey gutem Wetter ihren Gesang sehr starck anstimmen; wenn die Schwalben über dem Wasser und der Erden mit einem Geschrey niedrig fliegen, daß sie mit ihren Flügeln die Erde und Wasser offt berühren; auch an die Wande im Flug offt anstossen; wenn die wilden Gänse und Kraniche ihre Flug-Ordnung verwirren und stillschweigend fortfliegen; wenn sich die Gänse mit Geschrey zum Futter machen, und sich darum zancken und beissen; wenn die Tauben wider ihren Gebrauch spate vom Felde heimkommen; wenn auch die Tauben eiligst und Hauffen-weise vom Felde, oder wo sie ihr Futter sonst suchen, nach denen Tauben-Schlägen oder

Nestern zu eilen, dergleichen auch an andern Vögeln, die ihre Nester auf Bäumen oder in Löchern haben, zu bemercken; wenn der Grün-Specht viel knarret und schreyet; wenn der Reiger seine Wasser und Teiche mit Schreyen verlässet, und sich traurig auf das Feld setzet, oder sehr hoch flieget; wenn die Krähen und Raben über die hohen Gebäude oder Felsen Haussen-weise in einem Kreise herum fliegen, und sich hernach am Ufer des Wassers versammlen, daselbst an dem Sande hin und her laufen, sehr schreyen, und sich ins Wasser tauchen; wenn die Dohlen einsam auf denen Häusern sitzen, und mit den Flügeln flattern, auch mit ihren Schnäbeln hin und her auf der Haut herum fahren; wenn das Zaun-Königlein, in seinem Flug und Gesang lustig ist: wenn sich die Kräben ins Wasser auf die Steine setzen, und sich offt tauchen und schreyen; wenn die Pfauen des Nachts offt und laut schreyen; wenn die Wasser-Vögel ihr gewöhnliches Wasser verlassen, und neben denselben auf dem Lande sitzen, und die Federn schütteln; und hinwiederum, wenn die Vögel, die ihren Aufenthalt gewöhnlich auf trockenem Lande haben, sich zum Wasser versammlen, und schreyend sich besprengen oder ins Wasser tauchen; wenn die Sperlinge und andere Vögel übermässig schreyen, faul und traurig sind; wenn sich das Rothbrüstlein in hohle Bäume, oder in die Häuser und Gemäuer versteckt: ingleichen, da die Fincken frühe vor der Sonnen singen, so deutet dieses alles auf Regen und Ungewitter. Hergegen, wenn die Raben offt schreyen, oder das Maul gegen die Sonne aufsperren, des Morgens auf den Bäumen sitzen, und ihre Flügel und Federn ausbreiten: Wenn die Holtz-Tauben ungewöhnlich rufen; wenn die Weyhen hoch in der Lufft fliegen, und mit einander spielen; wenn die Nachtigall ohne Nachlassen, zu jeder Zeit und Stunde wider ihre Gewohnheit singet, so geben diese zu erkennen, daß die Lufft schön und trocken werden wolle. Wenn aber die Wasser-Vögel, die sich gewöhnlich in Pfützen, Seen und kleinen Flüssen aufzuhalten pflegen, sich von dannen in grosse Wasser, die nicht leichte zufrieren, begeben, verkündigen sie eine grosse, hefftige und lange anhaltende Kälte.

Vogelbauer, Gebauer, Käfich, Vogel-Haus, ist ein kleines von Drat oder Holtz verfertigtes Behältniß, so denen so wohl auf den Herd benöthigten Lock-Vögeln und Vorläufern, als auch denen in den Zimmern zur Ergötzung zu halten gewöhnlichen Sang-Vögeln zur Wohnung dienet. Die Vogelbauer oder Vogel-Häuslein werden auf mancherley Weise gemacht. Etliche rund, wie eine Kugel von lauter Drat, welche oben einen eisernen Ring haben, wie zu den Papageyen, Grünitzen oder Krummschnäbeln, Zeißlein und Hirn-Grillen; etliche halb-rund, Bogen-weise, etliche länglich; von drey oder vier Sprüngen, als zu den Nachtigallen; etliche weit und hoch, und in der Mitte ein rund Holtzlein, oder kleines Tellerlein, in der Grösse eines Doppel-Thalers, mit doppelten Tuch überzogen, zu Lerchen, daß sich der Vogel darauf schwingen und setzen kan; etliche sind gar enge, wie die vor die Zeißlein und andere kleine Vögel; etliche etwas weiter, vor die Kernbeisser, Krummschnäbel ꝛc. Die Häuslein der grossen Herd-Vögel machet man insgemein von Holtz: Denn die Mistler, Drosseln und Amseln sind viel zu wild, und würden in denen von Drat gemachten Kefichen ihre Köpffe gar bald zerstossen, und ihr Leben, ehe sie noch das Gefängniß gewohnet, frühzeitig enden: deswegen pfleget man ihre Gesprüssel von Holtz zu machen, oben aber Decken und Leinwand drüber zu ziehen, damit sie vor Schaden gesichert seyn mögen. Und dieses ist auch bey Verfertigung der Wachtel- und Lerchen-Bauern zu beobachten, weil diese Vogel gar gerne mit ihren Köpffen oben anzustossen, und hin und wieder zu rucken gewohnt sind. Die Herd-Vögel, die man mit Milch und Hirse allein speiset, brauchen keines Trinckgeschirres; dahero ihre Kefiche nur mit den Freß-Tröglein versehen werden, die man gemeiniglich, damit sie die Häuslein nicht zu schwer machen, aus Linden Holtz bereitet. Ein jeder grosser Vogel, sogar auch der Vorläufer, muß seinen besondern Bauer haben, indem sich die grossen Vögel zusammen nicht wohl vertragen können; da hingegen die kleinere Vorläufer sich in einem einzigen, etwas weit gemachten Käfig einsperren, und also dem Herd zutragen lassen. Diejenigen, so fleissig auf dem Busch stellen, und nicht gerne viel Vogel-Häuslein mit sich schleppen wollen, lassen sich ein Vogel-Haus auf eine runde Scheibe machen, dergestalt: Sie theilen diese Scheibe in sechs, acht oder zwölff Theile, darnach sie dieselben groß haben, oder viel Lock-Vögel darein setzen wollen, doch sind die von sechs bis acht Fachen die besten. So manches Fach nun, so manche Säulen sind, und in der Mitten eine grosse Säule, um diese werden kleine Bretlein um und um geleimet oder genaelt, und dieses giebt in alle Fache die Eß-Tröglein. Oben hat die Säule ein Loch, und ist gekerbt, wie eine Stolle am Himmel-Bette, das Essen dadurch hinab zu schütten, aussen aber wird einem ieden sein Trinck-Geschirr angehenckt. Bey Einsetzung eines Vogels wird etwa ein oder zwey Sprößlein gegen, und wieder vorgemacht, falls sich die Thürlein nicht schicken wollen. Die Vogel-Steller haben sonsten die Vogel-Bauer und Käfiche, welche oben rund sind, lieber in denen Herden, als die viereckigten, weilen die Netze und Garne nicht so leicht darinnen hängen bleiben. Ausser denen Vogel-Bauern die bey den Herd-Vögeln zu gebrauchen, hat man auch einige zu denen Sang-Vögeln, theils zur Lust, theils zur Zierde, in denen Stuben, entweder oben an der Decke, oder an denen Fenstern hangen. Zu denen erstern gehören die Häuslein

de-

der Nachtigallen, und Meisen-Mönche, die beederseits in einer langen Form, gleich denen Lerchen- und Wachtel-Reschen zubereitet werden; wobey zu mercken, daß die Nachtigallen bey ihren Häuslein gerne einen finstern Beyresch lieben, welcher gemeiniglich ausserhalb des Fensters also fest gemacht wird, daß durch eine ausgebrochene Fenster-Scheibe der Vogel bald in-bald ausser der Stube seinen Gang haben, und seinen Gesang verrichten kan; allermassen die Nachtigall, zumalen bey nächtlicher Zeit, lieber in freyer Lufft, als im Hause zu singen Belieben träget. Die Vogel-Häuser, die zur Zierde in denen Stuben an denen Decken aufgehänget, und darinnen insonderheit die Canarien-Vögel, um ihres schönen Gesanges willen, gehalten werden, sind von schönem Drat, hoch und oben etwas rund gemacht, der Boden aber entweder von schönem Meßing oder blancken Zinn auf das netteste zubereitet. Ausser diesen giebt es noch viele, so alte als neue Arten von Vogel-Bauern mit zwey, drey oder mehr Fachen über oder neben einander, wie sich selbe ein Liebhaber anzuschaffen oder verfertigen zu lassen Belieben trägt.

Vogelbeer-Baum, siehe Eber-Eschen-Baum.

Vogel-Beer suche Eber-Eschen-Beere.

Vogel-Fang, geschiehet entweder mit Garren oder Rezen, und zwar auf unterschiedliche Arten, als auf grossen oder kleinen Vogel-Herden, Feld-Wald-Strauch- oder Busch-Fincken- und Lerchen-Herden ꝛc und solches geschiehet das gantze Jahr hindurch, ausser, wenn die Vögel nisten und brüten, zu welcher Zeit der Fang verboten ist. Oder, man fängt die Vögel mit härenen Schleiffen, Dohnen oder Thonen genannt; oder mit gekrümmten Bogen und Sprenckeln; ingleichen auch mit Hunden, als mit welchen die Wachteln, Rebhüner, wilde Gänse, Trappen ꝛc. gefangen werden. Nicht weniger mit Falcken, Kloben, Leim-Ruthen und Schiessen. Im Januario fängt man an so wohl mit Leim Stangen, als Wänden die Krammets-Vögel, die gar gerne einfallen, wenn der Schnee vom Herd sauber abgekehret ist; ingleichen die Krumm-Schnäbel, Grünitze oder Grienitze, Zeisige und Gold-Ammern, oder Emmerlinge, auf denen Garten- und Zann-Herden, und an Orten, wo Erlen-Holtz anzutreffen. Zu Haus können auch in diesem Monat durch die Spring-Wand vor denen Scheunen die Sperlinge, denen sich die Emmerlinge gar gerne zuzugesellen pflegen, erhascht werden. Wer sich die Mühe mit der Spring-Wand nicht machen will, kan das Schlingen-Bret dafür ausetzen. Im Februario hat der Wieder-Strich schon seinen Anfang, denn weil der Vogel vermercket, daß die Sonne wieder empor steiget, und die Wärme sich merklich vermehret, so kommt er wieder ins Land; fällt alsdenn unversehens in der Fasten ein Schnee, so fängt man die Fincken und Gäler bey hunderten; und bisweilen auch die Kern-Beisser in grosser Menge. In diesem Monat darff man von Gestässe, es sey Hanff oder Hirs so viel auf den Herd streuen, als man gedencket; denn je mehr sie zu der Zeit, zumal wenn es schneyet, Futter sehen, je lieber sie alsdenn einfallen. Im Hertzt aber findet sich just das Widerspiel, weil sich zu solcher Zeit die Vogel vor dem Vorgestreueten scheuen. Im Martio stellet man die Lerchen Herde: denn zur selbigen Zeit ereignet sich der Lerche ihr Wieder-Strich, der aber längstens über vier Wochen nicht zu währen pflegt. Hat die Lerche, wenn noch Schnee ist, an ein und andern Orten, sonderlich auf Wiesen, lichte und ledige Plätze gemacht, so richte man den Lerchen-Herd dahin. Man fänget die Schneeyffen auf den Wiesen mit Steck-Garnen; denn sie sind jetzt lieber in den Wiesen, die etwas sumpfig sind, und wo viel Kuh-Fladen liegen; man kan sie auch mit Hech-Nezen, oder in Kleb-Garnen, von subtilen doch starcken Zwirn, oder in Schneyffen-Pantheren fangen. Um diese Zeit sind die wilden Tauben bey den Haber-Aeckern wohl zu schiessen, ingleichen die Hasel-Hüner, welche sehr gerne auf das Falk-Pfeiffgen gehen, wenn man recht locken kan; nicht weniger auch die Birck-Hähne; man muß aber früher kommen, als der Hahn, sonst wird man ihn schwerlich erwischen. Die Enten-Pürsch ist in diesem Monat auch sehr lustig, jedoch schiesset man nur die Erpterliche hinweg, und lässet die Enten zufrieden. Im April kan man noch, bis auf die Helffte dieses Monats, den Schneyffen Fang, wie in dem Martio vornehmen; auch so lange die Hasel-Hüner mit der Pürsch und Steck-Garnen bekommen, und die Birck-Hahnen, so lang ihre Falz-Zeit währet, pürschen. Nun ist die Tauben Pürsch am besten, weil sie häufig auf die frisch gesäeten Felder streichen, da man sie frühe Morgens leichte mit einem Tauben-Ruf locken, und auf einem Baume pürschen kan. Auf dem Strauch-Herd fängt man allerhand kleine Vögel, weil der Wieder-Strich noch währet, man höret aber damit auf, wenn die Vögel anfangen sich zu paaren. So werden auch in diesem Monat die wohlsingende Fincken und Emmerlinge zur Lock auf den Herd eingethan und verhalten. Es ist auch ietzo Zeit, sich mit jungen Mistlern und Amseln zu versehen, wenn man selbige vom Nest auferziehen und zahm machen will. Im Majo ruhen die Herde-Garne, weil die Vögel nisten und brüten, die Wachtel-Männlein aber, welche die Wachtel-Brut mehr vernichten als befördern, können ohne Bedencken mit Hülf des Wachtel-Pfeiffleins und dem Steck-Gärnlein weggefangen werden. Junge Hänflinge, Gimpel, Fincken und Stieglitze kan man nun aus den Nestern nehmen und aufsätzen. Im Junio, und zwar gleich zu Anfang des Monats, giebt es junge Nachtigallen, welche man in denen Gebüschen,

wo

wo man die Alten singen höret, um so leichter finden kan, weil sie zu solcher Zeit, an stat des Singens, mit vielem Geschrey und Eifer, den sie vor die Jungen bezeigen, ihr Nest, oder ihre bereits abgelauffene Junge selbst verrathen. Jetzt kan man auch junge wilde Tauben, Mistler, Drosseln und Amseln aus den Nestern nehmen und aufätzen; denn weil ohnedem die ersten Wild-Fänge von denen grossen Vögeln im Herbst nicht gleich, wenigstens nicht ohne grosse Mühe lebend bleiben, so kan man zu dieser Zeit die Junge ernähren, und selbige, da sie ihre Schnäbel willig aufthun, mit Regen-Würmern und Semmel in Milch geweicht, speisen und also erhalten, da sie denn gegen die Zeit des Fangens im Stande seyn, als Lock-Vögel sich gebrauchen zu lassen, und keinen Zweifel wegen ihrer Jugend machen, indem man sie selbst vom Nest auferzogen. Diese junge Vögel sind dem Gesang nach, weil sie bey singenden auferzogen worden, die besten, und dem Bestand nach, die allerdauerhafftesten. In dem Monat Julio, und zwar zu Anfang desselben, bekommt man noch die meisten jungen Vögel, die man in denen vorhergehenden haben kan; gegen dem Ende des Monats aber hören ihrer viele auf zu brüten. Die jungen Fincken fallen vier Wochen vor ihrem Strich häufig in die Gärten ein, so daß man mit einer Schlag-Wand zwantzig bis dreyßig auf einmal ziehen kan, wenn man nur, ohne Gebrauch einiger Lock, den Rasen an dem Ort, wo man das Garn hinschlagen will, hinweg thut, und die junge Fincken etliche Tage mit Hanff anködnet. Auch kan man zu Ende dieses Monats junge Meisen mit Heuschrecken fangen, und weil sie den gedruckten Hanff und Nüsse noch nicht ertragen können, selbige mit Heuschrecken, oder in Milch geweichter Semmel speisen, so werden sie vortreflich zur Lock auf den Herbst, in der Meisen-Hütte bey dem Kloben zu gebrauchen, oder auch nur die Lust vor einem Fenster, bey einem, vermittelst eines Gewichts, sich immer selbst richtenden Meisenschlag, oder etlicher anderer Meisenschläge damit zu haben; denn man kan bey einer solchen jungen eingestellten und frisch erhaltenen Lock-Meise nur vor einem Fenster, ohne Kloben, währendem Strich gar leicht des Tages viertzig Meisen fangen. In diesem Monat fangen einige schon den Stahren-Fang an, andere bedienen sich der Leim-Spindel bey denen Kirsch-Bäumen, deren Früchte nun reiff sind, und fangen damit Häher, Mistler, Drosseln, Amseln, Kirsch-Vogel, Kern-Beisser ꝛc. die sie hernach im Herbst zur Lock, gebrauchen können; so kommen auch ietzund die jungen Wilden- und Turtel-Tauben auf die Feld-Bäume, weil die Früchte schon angefangen reiff zu werden; daher man sie schiessen kan. Endlich lege man in diesem Monat zurechte alles, was zum Feder-Weidwerck dienet; flicke die Netze, bessere die Stricke und Zug-Seile, schaffe die benöthigten Donen und Schlingen an, bereite die Schnell-Dräte, sehe zu, daß an Leim-Stangen und Ruthen, ingleichen an Nacht- und Streiff-Netz Stangen, und Lerchen-Netz-Stäben und Furckeln nichts ermangele, ergänze die Vogel-Häuser, sondere die singende von der schreyenden Lock ab, und halte, kurtz zu sagen alles in Bereitschafft, was zum bereitstehenden Vogel-Fang dienen kan. Es kan auch nicht schaden, wenn zu dieser Zeit die verhaltenen Lock-Vögel nach und nach an das Licht gebracht werden, daß sie des Tages gewohnen; wollen sie aber ihr vollkommenes Gesang anfangen, so bringe man sie wieder in das finstere. Im Augusto gehet der Wild- und Turtel-Tauben-Strich an, und können auf den Feldern mit Schlag-Wänden gefangen oder weggeschossen werden. Nach dem Schnitt gehet der Rebhüner-Fang an, als welche ietzund besser, denn nach Michaelis zu fangen sind, weil sie noch nicht so weit und strenge fliegen, und man dahero auch ihren Fall leichter wahrnehmen, und ihnen beykommen kan. Man traßiret nun die Wachteln und Rebhüner mit einem guten vorstehenden Hunde; und fängt vermittelst des Lerchen-Fälcklein oder Sperbers so wohl Wachteln als Lerchen, welche letztere aber zu dieser Zeit sehr maager sind. Man fängt die Gereuth-Lerchen, deren Strich drey Wochen ehe angehet, als der Fincken-Strich. Der Herd wird mitten auf das Feld gemacht, wo keine Bäume sind, und die Lock-Vögel werden den Sommer über, wie andere Sing-Vögel, verhalten. Man fänget auch Grünlinge, Stieglitze, Hänflinge, und dergleichen mit Leim-Ruthen auf den Feld-Tennen. Und weil gleich nach Jacobi der Wald-Herd gerichtet wird, so mache man zum Anfange dieses Monats denselben bis auf die Fincken-Hecke zurecht, damit sie nicht, wenn frühzeitig gerichtet wird, durch die Sonnen-Hitze abfallen, und sie, wenn der Fincken-Strich kommt, nicht schon verdorben sind. Jetzt ist es auch Zeit, die Schnur zu beziehen, und dieselbe in vollkommenen Stand zu setzen. Es kan auch der Strauch-Herd acht Tage über noch begangen werden, weil die Vögel, der Gesänge wegen, sich jetzo noch mehr im Feld, als im Wald aufhalten. Eines von denen nöthigsten Dingen in diesem Monat ist, in Wald-Herden, auf den Aetz-Plätzen die jungen in der Nachbarschafft gezogenen Fincken anzuätzen; und wenn sie des Platzes nach und nach gewohnt, sie auf einen Morgen zu berücken. Im September ist die rechte Vogel-Zeit, insonderheit acht oder vierzehen Tage vor Michaelis, zuweilen auch, nachdem die Jahre fallen, nach solcher Zeit, in welcher der Finck seinen besten Strich hat; dahero beym Anfang dieses Monats die Fincken-Hecke zu verfertigen. Der Wilde- und Turtel-Tauben-Rebhüner- und Wachtel-Fang währet noch diesen Monat durch, denn die Tauben und Wachteln hernachmals halb verstreichen; hingegen gehet der Amsel- und Drossel-Strich an, ingleichen um die Mitte dieses

dieses Monats der Lerchen-Strich, und pflegt man alsdenn denen Lerchen so wohl mit Klebe als Nacht-Netzen nachzustellen. In dieser so wohl, als denen folgenden Wochen soll man des Kloben Fangs warten, und der Schnatt, (Dohnen) Henck-Bögen und Schnell-Dräte, ingleichen des Feld-Baums auf die Häber, und der Leim-Stangen auf die kleineren Vögel nicht vergessen. Ohne die Weiß-Drossel und Mistler fänget man alsdenn auf denn Wald-Herden noch nichts; daher die neugefangene genommen, und zu Vorläuffern gebraucht werden müssen. Hingegen ist um diese Zeit der Meisen-Fang mit dem Kloben sehr lustig. Im October fängt man die Amseln, Gögler und Roth-Drosseln auf den Wald-Herden. Nach St. Galli-Tag haben die Krammets-Vögel, Mistler und Kernbeisser ihren Strich; die fänget man mit den Schlag-Wänden, welche sechs Clafftter lang seyn müssen; darzu man auch die behörige Ruhr- und Lock-Vögel hat. Mit dem Ende dieses Monats nimmt zugleich der Fincken- Grünling- Emmerling- und Hänfflings Strich ein Ende. Weil die Lerche jetzt von Tage zu Tage immer fetter und angenehmer zu essen wird, so fähret man auch mit ihrem Fang fleissig fort. Oft ereignen sich Jahre, daß der Strich im October stärcker und häufiger wird, als er im September gewesen; da man hingegen in andern Jahren das Gegentheil erfähret. Jetzo streichen die Sperlinge, und fallen derer etliche hundert bis tausend auf denen Feldern in eine Staude, welche man nur mit zwey bis drey hundert Leim-Spindeln belegen, und die Sperlinge auf dem Felde gegen solche Staude zu treiben darff, so kan man deren bey hunderten nicht ohne Belustigung auf einmal erhaschen, denn wenn sie an die Staude anfallen, und so viel auf einmal hängen bleiben, machen sie ein grosses Geschrey, und beissen sich einander klebend erbärmlich herum. Eben also fallen zu der Zeit, und schon im vorigen Monat, die Stieglitze häuffig an die Orte zusammen, wo Disteln stehen, und kan man deren mit Leim-Ruthen gleichfalls sehr viel fangen. Die Hänfflinge fangen um diese Zeit auch an, sehr häufig auf die Felder einzufallen, und continuiren damit den gantzen Winter durch, so oft das Feld vom Schnee befreyet ist, dahero man sie vermittelst einer Ankörnung, und einer oder zweyer guter Vogel-Bände, im freyen Feld sehr häufig fangen kan. Die Schnepffen können auch das gantze Jahr durch nicht besser erhaschet werden, als im October: denn jetzt fliegen sie aus den Feldern und Wäldern, um Abend-Zeit, auf die Sand-Aecker, wo sie ihre Nahrung suchen: wer nun ihren Strich, den sie halten, wohl mercket, und ein Nochneue daselbst aufrichtet, der kan leichte einen Flug nach dem andern wegfangen. Vor allen Dingen taugt hierzu die Schnepffen-Panthere, die man über Nacht aufgericht stehen lassen kan: doch muß die Nacht stille und finster seyn. Man kan die Schnepffen auch in Wäldern, wo Birken-Gesträuch und sumpfiger Boden ist, mit Steck-Netzen fangen; oder auch mit Roß-härenen Schleiffen und Schlingen. Im November werden die Rebhüner mit dem Treibe-Zeug auch zuweilen mit dem Steck-Garn gefangen, welches letztere aber selten geschiehet. Bis auf Martini fängt man noch Lerchen mit dem Nacht Garn; denn mit den Klebe-Netzen ists nicht mehr der Mühe werth. Nunmehr sind die Zippen oder Zipp-Drosseln und Amseln fast verstrichen; doch fängt man mit den Lauf-Bögen jetzt Krammets-Vögel, Mistler und Wein-Drosseln, die werden dahin gerichtet, wo es viel Wachholder-Beere giebt; denn in der Kälte fressen sie diese Beere lieber, als die so genannten Vogel- oder Erbereschen-Beere. Man macht auch viereckigte, dick in einander geflochtene Zäune von Wachholder-Stauden, läst einen Ort alleine offen, welchen man mit einem Bindfaden überziehet, und etliche Maschen oder Dohnen daran hänget, hinein in die Mitte aber viele Krammets- oder Wachholder-Beere wirfft; wenn dieses der Vogel ersiehet, und darauf los gehet, so fängt er sich selbst; denn jetzt ist der beste Strich auf die Krammets-Vögel. Jetz kan man noch Schnepffen am mosichten Orten bekommen; so bald es aber anfängt zu schneyen, verlieren sie sich, und streichen davon. Um diese Zeit stellen sich die Quäcker oder Gögler sehr häufig ein, und sind nicht im freyen Felde, sondern nahe bey Bäumen, an welche man ein paar Lock-Vögel zu hencken pfleget, viel leichter anzukörnen, als die Hänfflinge. Es häuffen sich auch in unsäglichen Schaaren, die der Farbe nach sehr angenehme Meer-Zeislein, Gräslein oder Zitscherlinge genannt, die offt viel Jahre ausbleiben, und etlicher Meinung nach, nur alle neun Jahre zu uns kommen. Diese fängt man, wie auch die schon im October streichenden gemeine Zeislein, auf einer langen Stange, an welcher oben eine Gabel gebunden, ein Lock-Vogel hinauf gehenckt, und Leim-Ruthen dahin gestecket werden. Die Stange gehet unten in einem Gewerb, daß man sie bequem auf- und niederlassen kan. Eben auf diese Art und in diesem Monat werden auch die Blut-Fincken oder Gimpel gefangen, welche wegen ihrer Gelernigkeit und Schönheit werth sind, daß man sie paarweise aufhebe, und in den Zimmern brüten lasse. Wiewohl, wenn man sie nicht vorher gewohnet, daß sie aus- und einfliegen, die junge aus Ermangelung des natürlichen Gesässes selten dauerhafft werden. Endlich gehet auch in diesem Monat erst der Mistler Strich an; denn da diese Vögel keine Würmer mehr finden können, so suchen sie auf den Bäumen die Mistel-Beere, wobey sie aus Neid keinen andern Mistler leiden wollen. Weil nun dieses von ihm bekannt, so nimmt man einen doppelten Käfig, davon der untere das Quartier vor den Lock-Mistler abgiebt, das obere aber welches man das Stich-Häuslein nennt, als ein Fall- oder Spring-Häuslein offen stehet. Da nun der in der Freyheit sich befindende Mistler, den in Käfig eingeschlossenen Lock-Mistler nicht um sich dulten will, so sticht er auf ihn los und fängt sich also in dem Stich- oder Fall-Häuslein selbsten. Im December

halten

halten sich die Krammets-Vögel, Drosseln und Kernbeisser nicht mehr so häuffig beysammen, und sind lieber in den niedrigen Wachholder-Büschen: daher fänat man in den Lauff-Vögen im Schnee mehr als auf dem Leim-Bühel. Hingegen im Januario und Februario sammlen sie sich besser, sind dahero auch besser auf dem Leim-Bühel zu fangen. Der Mistler-Fang mit denen Stich-Häuslein, bey denen eichenen und andern Mistel-Beeren continuirt noch. Jetzo kan man auch, wenn frischer Schnee fällt, die Rebhüner mit dem Schnee-Garn am besten fangen, und so fort an, so lang der Winter währt. Weil die Habichte bey den Häusern grossen Schaden thun, und die Tauben und Hüner sehr abfangen, muß man solche mit Rinnen und Habichts Fängen auf die Seite zu räumen suchen. Wer nahe bey grossen Schwartz-Wäldern wohnet, kan um diese Zeit mit Verwunderung derer, die es nicht wissen, bey der grösten Kälte und Schnee, junge Vögel aus den Nestern nehmen: denn jetzo und in dem folgenden Monat haben die Krummschnäbel oder Grünitze ihre Vermehrung, und lassen sich, wenn man sie jung bekommt, sehr zahm machen. Der Gimpel oder Blut-Finck gehet wohl jetzo nicht mehr im Strich, er breitet sich aber dennoch wegen des um diese Zeit auf denen Gebirgen und grossen Wäldern häufig fallenden Schnees, in alle nahe liegende Gegenden stark aus, und wird dahero um diese Zeit mit Leim- und Vogel-Wänden gar leicht gefangen. Endlich kan auch der Weidmann seine neue Netze stricken, die alten verbessern, die Käfige erneuern, und anderes nützliches zum Vogel-Fang anschaffen, als welche Arbeiten sich am besten zu dieser Zeit in einer warmen Stube vornehmen lassen.

Vogel-Fuß, ist ein Kraut, welches an feuchten, ungebauten Orten wächst, und kleine auf der Erden hinkriechende Stänglein hat, die mit vielen kleinen Blätlein, den Linsen-Blätlein nicht unaleich, besetzet sind. Die kleinen, gelben Blümlein zeigen sich Büschelweise bey einander, darauf folgen vier oder fünff kleine zusammen gefügte, krumme Schotlein, welche gar artig eine Vogel-Klaue vorstellen, und kleine, runde Saamen-Körnlein in sich beschlossen haben.

Vogel-Herd, ist ein Platz, auf welchem der Vogel-Steller seine Netze ausbreitet, und Lock-Vögel stellet, damit er, in der darneben erbauten Hütte sitzend, die Vogel, so auf solchen Platz fallen, mit dem Netze berücke und fange. Es giebt allerley Gattungen der Vogel-Herde: Wald-Herde, Feld-Herde, Strauch- oder Busch-Herde, Lerchen-Herde, Spring-Herde und Tranck-Herde. Zu einem Wald-Herd muß man einen solchen Ort erwahlen, da eine allzu grosse Blösse der Bäume den Platz des Herdes nicht zu helle, und die allzu dicke stehenden Büsche denselben nicht zu finster machen. Der Platz soll denen Fuhr-Strassen und Fuß-Steigen nicht gar zu nahe gelegen seyn, damit die Vogel nicht scheu, und Zeit währenden Fanges den Herd zu verlassen benüßiget werden. Der Platz, worauf die Herd-Wände zu stellen, soll breit und mit grünem Gras bewachsen seyn; wo aber keine grüne Gegend vorhanden, muß man vorhero einen Platz mit grünem, von Wiesen ausgestochenen Räsen vorhero machen und selbigen so weit die Garn und Wände schlagen und reichen können, so genau zusammen setzen lassen, daß es einer von Natur gewachsenen grünen Wiese nicht ungleich ist. Ist dieser grüne Ort etwas erhöhet, ist er zum Vogel-Herd desto besser und bequemer, weil solchergestalt mehrers Licht auf den Herd fällt, und also der Vogel auch eher zum Einfall in den Herd beweget wird. Es ist gut, so ohnfern davon ein Bach oder kleines Wasser anzutreffen, welches so wohl denen fremden Vögeln, als dem Vogel-Steller vor seine Lock Vögel zu statten kommt. Den also ausgesuchten oder zubereiteten grünen Platz muß man auf beyden Seiten mit bedeckten Garn-Gruben versehen, worein die nach der Länge ausgebreitete Garn und Wände müssen geleget, und damit selbige die Vögel nicht erblicken, mit grünen Zweiglein ein wenig bedecket werden. Auswendig herum besetzet man einen Haag von kleinen, mittelmäßigen und grossen Stäuchern, und gräbt dürre Stell-Bäume zum Aufsitzen feste ein. Inwendig besetzt man den Platz mit Wachholder-Sträuchern, Ebereschen- und andern Bäumen, und ordnet da die Lock-Vögel. Die zwey Wände müssen hinten und vorne mit starcken Leinen und eingeschlagenen Hefftein feste eingefranset seyn, daß man sie mit einer Hand geschwind zuziehen, und die Wände oben über den Strauch feste zusammen schlagen könne. Die Vorläuffer-Plätze haben bey denen Groß- und Halb-Vögeln eine andere, und bey denen kleinen Vorläuffern gleichfalls eine andere Beschaffenheit. Die Seite des Herds, worauf die grossen Vorläuffer anzutreffen, muß drey bis vier mit Erden erhobene und mit grünem Gras bewachsene Häuflein und Plätze haben, damit sie denen fremden nicht nur im Gesichte stehen, sondern auch einen Appetit und Begierde zum Abfall in den Herd erwecken. Sothane erhobene Plätze besteckt man insgemein mit Ebereschen- oder Wachholder-Sträuchern. Für die kleinen Vorläuffer bedarff man keine erhobene Plätze, sondern man machet sie auf der ebenen Erde fest, jedoch damit sie so wohl ihr Gesse als Trincken erblicken, haben die Vogel-Steller die Gewohnheit, ein kleines rundes Plätzlein mit Abstechung des Räsens auszustechen, und darauf die kleinen Vorlauffer zu setzen. Nächst an diesen kleinen Vorläuffern machet der Weidmann auch zuweilen eine schlancke Stange fest, worauf der ankommende wilde Vogel besonders gerne sitzet, den Gesang der Lock-Vogel mehrig zuhöret, und anben verursachet, daß der nachfolgenden fremden Vogel seinem Exempel nachfolgen sich gleichfalls in den Herd begeben, und mit ihnen dem Vogel-Steller zu theil werden. Bey besagter Stange und den klei-

nen

nen Vorläuffern muß man einen langen, etwan zwey Hand breiten Aetz-Platz machen, den grünen Rasen abstreiffen, und Hanff oder Hirsen darauf hinwerffen. Die Vogel-Hütten werden auf unterschiedene Art gemacht, entweder sie werden in der Erde, wo ein Hügel ist, fast wie ein Keller ausgegraben, oder mit grünem Rasen auf allen Seiten beleget, oder von Pfählen und Stangen zusammen gesetzet, und mit Tonnen, oder andern grünen Reißig um und um besteccket, oder wer die Unkosten nicht scheuet, von Zimmer Arbeit aufgerichtet, die Felder ausgemauert oder ausgestacket, ein Ofen hinein gesetzet, Glas-Fenster drein gemacht, und rechte Tische, Bäncke und Thüren hinein geschafft, das Dach aber allenthalben mit Schindeln gedecket, welche zur Vogel-Fangzeit mit Tannen-Fichten- und Kiefern-Reiß über und über gantz grüne bekleidet werden. Man kan auch Hütten aus Leinwand machen, und damit man sich solcher so wohl im Wald, als auf dem Feld, bey Strauch- oder Lerchen-Herden bedienen könne, dieselben auf der einen Seite mit Oel-Farbe grün, auf der andern aber Lohe- oder Erd Farbe anstreichen. Weil sie nicht schwer, und die Leinwand auf einem leichten, holtzernen Gestelle ausgespannt, kan sie der Vogel Steller hintragen, wohin er will. Eine iede Hütte, sie sey gemacht, wie sie wolle, muß ihre benöthigten Fensterlein und Seh-Löcher haben, damit der Vogel-Steller mit den andern, die dem Fang beywohnen, aller Orten sich umsehen, und theils die Vögel, die hinein gefallen, theils auch so noch zum Einfall eilen, beobachten könne. Eine von diesen Hütten-Löchern kan zum Kloben-Fang angewendet werden, wiewohl andere vom Kloben-Fang auf dem Herde nicht gar zu viel halten; angesehen die Meisen, wenn sie an Klauen gefangen werden, allzu laut schreyen und dadurch nicht allein die Lock-Vögel im Gesang irre, sondern auch die fremden ausreissen machen. Ein solcher mit Hütte, Garn- und Vorläuffer-Plätzen wohlversehener Ort oder Herd, pflegt obgedachter massen rings herum mit Bäumen eingeschräuckt, und bey der einen Seite des Herdes, wo die grossen Vorläuffer angemachet, dürre Wald-Bäume, welche kein Laub mehr haben, und bey den Weid Leuten insgemein Anfalle heissen, befestiget zu werden. Auf diese Bäume fallen die grossen und Halb-Vögel überaus gerne, und weil sie nicht weit von denen Vorläuffern im Herd stehen, so bringt sie ihr Anfall auf diese Bäume bald hierauf zum Abfall in den Herd, woselbst sie gefangen werden. Die andere Seite muß aber nicht so bloß mit dürren Bäumen, sondern mit dickern und annoch grünen Wald-Bäumlein besteckt seyn, indem die kleinen Vögel insonderheit die Fincken, als welche beym kleinen Vogel-Fang fast den meisten Nutzen bringen, besonders gerne sitzen. Weswegen diese Seite des Herdes von denen Vogel-Stellern iederzeit die Fincken-Herde genennet wird. Der Feld-Herden giebt es zweyerley, Strauch-Herde und Lerchen-Herde. Die Strauch-Herde, oder wie sie von andern betitelt werden Pfösch- oder Busch-Herde, machet man auf das freye Feld, doch so gar weit von einem Wald oder Holtze nicht abgelegen. Siehe den Artickel Strauch-Herd. Die andere Art von Feld-Herden ist der Lerchen-Herd; dessen Garn und beyde Wände leget man nur bloß hin auf freyen Acker in das ebene Feld, hat also der Garn-Gruben dabey nicht nöthig. Man setzet zwey oder drey Vorläuffer hinein, und so viel Lock-Lerchen nahe zu den Wänden, so ist dem Lerchen-Herde das meiste Recht geschehen. Keiner sonderlichen Hütte brauchet man dabey nicht, sondern machet ein Loch, besteckt selbiges ein wenig mit grünen Zweigen, lässet übrigens oben alles offen, damit man hin und her sehen, und den Anflug der Lerchen beobachten könne. Und wie solchergestalt die Korn-Lerchen auf dem Feld, also werden hingegen die Heide Lerchen im Wald und auf denen Heiden gefangen; dahero man offtmahls siehet, daß manche Vogel-Steller von der Hütte ihres Wald-Herdes an einen grünen Gang gebauet, und bey dem Ende dieses Gangs den Zug zum Heide-Lerchen-Herd fest gemacht, damit sie zu gleicher Zeit den Wald- und Lerchen-Herd richten können. Die Spring Wande leget man ebenfalls auf das freye Feld, auch zuweilen in grosse Gärten, oder auf Wiesen. Man nimmt dazu eine Wand von Garnen eines grossen Herdes, leget sie entweder nur bloß hin auf den Boden, oder gräbet einige Erde auf, damit selbige hinein geleget, und nicht wohl gesehen werde. Stat der Wand-Stäbe nimmt man Hölzer, so nur halb so groß, richtet die Wände auf das leichteste, damit sie, so bald sie nur berühret werden, zufallen und überspringen können; dahero selbige den Nahmen Spring Wände führen. Auf den Ort, worüber die Wand fället, pfleget man Kletten, Hanff-Sträuchlein, Disteln und anders dergleichen zu stecken, damit die Vögel desto lieber darauf fallen, und ihren Flug um so viel williger dahin thun mögen, und daher kömmt es, daß so wohl die Hänfflinge und Zeislein, als die Stieglitze damit erhaschet werden, weil sie für andern Vögeln ihre Lust im freyen Felde haben, und solch aufgesteckes Gefräße gar sehr lieben. Wegen dieses Fanges Geschwindigkeit kommt es, daß die Spring-Wände auch zu zeiten auf die Sperlinge in die Höfe gestellet werden. Wenn man zween Vorläuffer, und zween Lock-Vogel verstehe von der Art, die man damit zu fangen gedencket, bey der Spring Wand hat, so ist der gantze Spring-Herd bestellet. Keine Hütte bedarff man auch nicht, weil man das Zug-Seil hierbey sehr lang zu lassen gewohnt ist. Die Tranck-Herde oder Tranck-Tennen werden folgender Gestalt angeleget: Man suchet im Wald eine Gelegenheit aus, von einer Lache oder Grube, darinnen entweder Regen-Wasser iederzeit gefunden wird, so wegen ihrer Tieffe nicht eintrocknet, oder auch den Zugang von einer Quelle hat, daß man zu allen Stunden darinnen Wasser finden, und also der Vogel so wohl Winters- als Sommers-Zeit seinen

nen Durst daraus löschen kan. Hierüber nun wird eine Wand zurecht gemacht, daß sie, wenn man sie richten und rücken will, eilligst über die mit Wasser versehene Grube falle; hier beymüssen andere, in der Nachbarschafft entstehende und zulauffende, Wässerlein wohl mit Sträuchern zugedeckt und verleget werden, damit der Vogel keine andere Gelegenheit zum Trincken in dem Walde finden, sondern nothwendig daselbst seinen Tranck holen möge. Hat nun das Geflügel eine geraume Zeit über gewohnt, ihr Sauffen vom besagten Ort zu holen, so muß man einmal bey heissen Sommer-Tagen hinter einem Baum Achtung geben, und, so man siehet, daß viel Vögel sich heran nahen, des andern Tages, die schon vorher bereitete Tränck-Wand richten, und den Zug entweder in einen dicken dabey stehenden Busch geben lassen, oder in einer kleinen aus Sträuchern zuvor gemachten Hütten selbigen befestigen, und darinnen auf die zum Tranck eilende Vögel lauren. Es brauchet dieses Weidwerck wenig Mühe, keiner Locke, und ist zumal bey heisser Zeit sehr lustig. Es kommen so wohl grosse als kleine Vögel zu diesen Tränck-Wänden, ja wenn Eichhörnlein, Hasen oder Füchse dieses Wassers gewohnet, kan sie der Weidmann gleichfalls mit nehmen. Auf grosse Vögel gehet der Fang vierzehen Tage nach Michaelis an, und währet den Winter durch. Auf die kleine Vögel aber hebt er auf Bartholomäi an, und höret im October wieder auf. Es darff niemand einen Herd anlegen, ohne Vorbewust des, dem die Jagd- und Weid-Gerechtigkeit zustehet, auch nicht auf gemeinem Boden, ohne Wissen der Gemeine. Ein Herd soll dem andern nicht näher denn tausend Schritte angerichtet werden.

Vogel-Kirsche, ist eine Art keiner Kirschen, welche rother oder schwartzer Farbe und eines süssen Geschmacks sind.

Vogel-Kraut, ist ein Kraut, davon eine Art, nemlich die grösseste, im Garten, aus selbst eigener Besaamung, die andere wild wächst, und hat man es nicht zu verwechseln mit der **Vogel-Milch**, so eben diesen Nahmen führet, aber ein Zwiebel-Gewächse ist. Dieses Kraut hat zarte Stengel, die mehrentheils an der Erden kriechen, Knoten, und bey iedem derselben zwey Blätlein, und weisse Blümlein haben, aus welchen Hülsen kommen, die einen gelblichen Saamen bringen. Es ist ein sanftiges, kühlendes Kraut, den Lungen- und Schwindsüchtigen dienlich, frisch mit Fleisch-Brühe gekocht, oder das Wasser davon gebraucht, welches auch den Kindern, wenn sie Hitze haben, dienet, das Geblüte reiniget, und die Bauch-Würmer austreibt. Aeusserlich ist es gut vor die Hitze der Augen. Die grüne Stengel werden den Sang-Vögelein an das Gebauer gehängt. Siehe Hüner-Biß.

Vogel-Leim, ist ein besonderer klebricher Leim, so aus Mistel-Beeren, oder aus Rinden von Stech-Palmen, die im Frühjahre abgeschälet werden, gekocht, und vornemlich gebrauchet wird, kleine Vögel damit zu fangen. Guten Vogel-Leim zu machen: Nimm Mistel-Beere von Eichen, denn die Misteln von diesem Holtze sind am besten hierzu, streiffe die Stengel und Blätter davon herab, lege sie in einem Topff, und lasse es, nachdem du Wasser daran gegossen, zwey Stunden lang sieden. Ist es zur rechten Dicke gediehen, so giesse kaltes Wasser in einen tieffen Napff, und in dieses den Leim hinein, damit er gähe werde. Hierauf lege ihn auf etwas hartes, schlage mit einem Hammer oder runden Prügel so lange darauf, bis er alle Körnlein fahren lassen, und wasche ihn ferner mit frischem Wasser ab, lege ihn alsdenn in einen mit Lein-Oel oder Wasser versehenen Topff, hebe ihn auf, und damit er vom Staub keinen Schaden nehme, verbinde ihn aufs beste mit Pergament oder Papier. Wilt du ihn gebrauchen, so nimm iedesmal so viel davon, als viel Ruthen du damit zu begiessen gedenkest, thue es in ein Schüsselein, untermenge es mit Lein-Oel, setze es auf eine heisse Glut, lasse es zergehen, aber nicht sieden, so ist der Leim im Stand über die Ruthen gegossen zu werden. Wenn der Vogel-Leim im Sommer weich werden will, nimmt man von dem feinen Hartze, welches in denen Tannen-Blättern zu finden ist eines halben Hüner-Eyes groß auf ein Nössel Vogel-Leim, lässet es zusammen über einem gelinden Kohl-Feuer zergehen, rühret es wohl unter einander, und kühlet es wieder ab in frischem Wasser. Hingegen, wenn der Vogel-Leim bey kaltem und nassem Wetter zähe wird, rühret man unter ein Nössel desselben einen Löffel voll reines Lein-Oels, und im Winter bey hartem Frost, tuncket man die Hände in Branntewein, und durchknetet damit den Vogel-Leim, so frieret er nicht. Wenn der Leim von langem Gebrauch an den Spindeln oder Leim-Ruthen schwartz geworden, kan man ihn in warmen Wasser abziehen, die Unreinigkeit daraus waschen, aufs neue einbrennen, und weiter gebrauchen. Einen Wasser-Leim, das ist, einen solchen Vogel-Leim zu machen, der auch im Wasser halte, lege man gemeinen Vogel-Leim in warmes Wasser, darinnen man die Hand erleiden kan, wasche denselben so lange, bis er sauber genug sey, hernach zerlasse man Schmeer oder Schweinen-Fett, und knete es unter den Leim so lange, bis er anfängt an den Händen zu kleben, sodenn setze ihn in einen glasirten Hafen zum Feuer, und laß ihn zergehen. Bey kaltem Wetter kan man ein wenig zerlassenes Schmeer darein thun, bey gelindem aber bedarff es dieses Mittels nicht. Oder man nehme zu einem halben Pfund Leim das sechstehende Theil Terpentin-Oel, und halb so viel guten Brantewein, menge es unter einander, und reibe den Leim, ohne ihn zu wärmen, nur wohl mit den Händen ab.

Vogel-Milch, Vogel-Kraut, Hüner-Milch

Milch, gelbe Zwiebeln, Feld- oder Acker-Zwiebeln, ist ein Zwiebel-Gewächse, welches seiner Blume halber in den Garten gehalten wird. Es giebt dieses Kraut gar vielerley Arten, welche allesamt nach der Stellung ihrer Blumen, in zwey Haupt-Gattungen eingetheilet werden, und zwar in die mit Dolden, oder geschirmte und die geaehrte. Jene Gattung hat hinwieder sechs, diese zwölff verschiedene Arten. Die dritte Gattung macht die gelbe Vogel-Milch, davon man fünff Arten hat. Die bey uns gemeinesten sind die schmal blatterige Vogel Milch mit Dolden, die kleine weisse und die grosse geaehrte, welche alle drey im Mayen blühen, leichte fort kommen, und wie andere Bulben-Gewächse vermehret werden. Die aber um ihrer Fürtrefflichkeit willen am höchsten gehalten werden, sind die grosse Arabische Vogel Milch mit Dolden, sonst auch Lilium Alexandrinum genannt, und denn die ausländische oder Indianische Vogel-Milch. Die erste bringet an dem äussersten Theile ihres Stengels einen Busch Blumen, wie eine dichte Traube hervor, die, wenn eine ihre sechs Blätter öffnet, einen dunckel-grünen Knopff umgeben, welchen die Frantzosen les larmes de notre Dame, unser lieben Frauen Thränen zu nennen pflegen. Sie fangen von unten an aufwärts zu blühen, und nach dem Mark als ein Theil blühet, vergehen die andern wieder. Die andere, nemlich die ausländische oder Indianische Vogel Milch, treibet in der Spitze ihres Stengels, eine spitzige eines halben Schuhes lange Aehre, um welche nach und nach rings herum viele weisse Blumen wachsen, die bey ihrer Oeffnung in der Mitten einen grünen Knopff bedecken. Die grosse Arabische Vogel Milch will viel Sonnen Schein, und ein Erdreich, wie andere Zwiebel-Gewächse haben, auch vier Finger tieff, und eine Spanne weit von einander stehen. Man nimmt es alle Jahr aus, weil es sich sehr starck vermehret. Die ausländische oder Indianische Vogel-Milch will auch Sonne haben, man muß sie aber in Töpffe setzen, damit man sie im Winter verwahren könne, weil es den Frost sehr zu befürchten hat. Sie will in einer guten Erde, aber nur zween Finger tieff, und eine Spanne von einander stehen; noch besser aber ists, wenn sie alleine in einem Topffe stehet. Sie wird selten ausgenommen, wenn aber ihr Saame reiff ist, muß man ihn säen. Man versetzt sie balde wieder, weil sie alsdenn viel leichter Wurtzeln bekömmt.

Vogel-Nest, ist ein Gewächse, welches einen, zwey oder drey Stengel treibet, zu einem bis anderthalben Schuh hoch, die sind weiß mit hohlen Blättlein besetzet, welche glantzend und gestreifft sind, und einiger massen, als wie Herzen aussehen. Die Blüthen stehen Reihenweise, und nach der Länge hin oben der Stengel-Spitzen, als wie die an dem Knaben-Kraut, und bestehet eine iede aus sechs bleichen Blättern. Wenn dieselbigen abgefallen, so folget eine Frucht darauf, wie eine Laterne mit drey rundlichen Seiten, darinnen der Saamen wie die Erbs-Schoten stecket. Die Wurtzel bestehet aus dicken, gar brüchigen Zasern, welche voller Safft sind, und einiger massen die Gestalt eines Vogel-Nests ausmachen. Das gantze Gewächs schmeckt bitter und herbe, und wächst im Holtze an schattigen und bergigten Orten, unter dem Stamme der Tannen und Fichten. Es wird als ein reinigendes und zertheilendes Mittel äusserlich zu denen Wunden gebraucht.

Vogel-Nest, Nest, heisset der Ort, wo die Vögel ihre Eyer legen, und Junge ausbrüten. Sie bauen ihre Nester im Frühling, ein jeder nach seiner Art: einige an der Erden, etliche in die Hecken und Gebüsche, etliche mittelmäßig hoch, etliche auf sehr hohe Bäume; wieder andere aber in hohle Bäume, Mauer- und Felsen-Löcher, oder auch unter die Dächer der Gebäude, und in die Häuser; auswendig von Reisern, Stroh oder Koth, inwendig mit Federn oder Wolle weich gebettet. Auf der Erden machen ihre Nester alle Hüner-Arten; das Auer-Geflügel und die Birck Hüner nirgends als in Wäldern, wo auch das Hasel Hun seine Brut verrichtet; die Fasanen, Rebhüner und Wachteln aber eben so bald im Feld, als in einer Staude und Wiese, oder auch eben so wohl im Wald, wohin sich doch die Wachtel selten machet, sondern ihre Eyer lieber unter freyem Himmel liegen stehet; die Bachstelze zum öfftern, nemlich an Hügeln und in Löchern; der Emmerling, welcher zwar nirgends brütet, als wo es Gebüsche hat, es sey gleich Laub oder schwartzes Gebüsche, sein Nest aber gantz auf die Erde, und offt, wo langes Gras stehet, etliche Schritte von denen Stauden hinweg bauet, und zu seinem Nest, was er in der Nähe findet, offtmals Moos und dürre Gras-Stengel oder Schnelingen, offtmals auch Stroh, Laub und Wolle nimmt, und diese Materialien nur über einander her schlichtet: zuweilen aber auch Eilen hoch von der Erden, iedoch in so dichte Aeste hinein bauet, daß sein Gebäude eben so wenig als auf der Erden wancken kan; die Gereuth-Lerche, der Gibitz oder Kybitz, die Korn-Lerche, die Meven, mehrentheils auf nasse, sumpfige Oerter; die Nachtigall, von der man zwar nicht sagen kan, daß sie gantz auf der Erden brüte, denn sie machet ihr Nest mit Eichen-Laub in kleine, eichene oder andere Stöcklein, und eng beysammen stehendes Reiß-Holtz hinein, daß es meistens fast eine Spanne hoch von der Erden kommet, ob es gleich, weil es länglich, unten her die Erde, oder den in der Erde stehenden Stock erreichet; das Rothkehlgen, der Schnerff (Heck-Schnarr) oder Wachtel-König, alle Arten von Schnepffen ꝛc. der Steinbeisser und das Mitwaldlein. Ins Gebüsche machen ihre Nester, die Amsel, der Dornreich, die Drossel aber meistens über Mannshoch; der Emmerling, welcher, ob er gleich seine Eyer auf die Erde leget, wenigstens selbige mit einer Staude bedecket wissen will; der Gimpel, welcher sein Nest gemeiniglich von kleinen dürren, fichtenen Reißlein, und sehr zarten Moos bauet; die Gras Mücke; der Grünling, welcher aber zu Zeiten sein Nest höher als

Manns hoch machet; der Hänffling; die Heide-Lerche, welche doch auch zu Zeiten auf der Erde unter einem Wachholder-Stäudelein ihr Nest machet: der Mönch; die Nachtigall, welche zwar ins Gebüsche, doch meistens an die Erde ihr Nest macht; der Neuntödter oder grosse Dornreich; der Stauden-Schnepper zwar im Gebüsche, iedoch nur auf der Erde, oder doch kaum einer Spannen hoch davon; das Zaun-Königlein. **Mittelmäßig hoch machen ihre Nester:** Die Bachstelze, welche manchesmal unter hohen Dächern, zuweilen in Holtz-Stössen und niedrigen Mauer-Löchern, öffters aber auch bloß in Erd-Löchern zu brüten pflegt, und ihr Nest mit allerhand Zeug, Moos, Federn, Wolle und Heu Stengeln versiehet; die Drossel macht ihr Nest zwey Mann hoch, selten viel höher, und selten viel niedriger, und klebet solches so künstlich aus, daß es ein Maurer nicht besser machen konte; die Elster, welche sich niedrige Stauden, mittelmäßige Bäume und Gebüsche, und hohe Bäume zu ihrem Bau gefallen lässet; der Finck, welcher zuweilen ziemlich hoch, manchmahl aber auch auf die untersten Aeste eines Apffel- oder andern Baumes, und zwar iederzeit zwischen Zwilling-Aeste sein Nest, auswendig von lauter Baum-Moos, inwendig aber von allerley Haaren, Federn und Wolle, so fest hinein bauet, daß es kein Sturm-Wind im geringsten bewegen kan; der Gimpel, welcher auch zum öfftern gantz niedrig bauet; der Grünling, welcher sein Nest mit lauter Erden Moos, inwendig aber theils ebenfalls mit solchem Moos, theils mit Wollen und andern linden Zeug bereitet; der Kernbeisser; der schwartze und weisse grosse Neuntödter; der Stieglitz, welcher aber auch auf hohe Bäume sein Nest bauet und solches auswendig wie der Finck, inwendig aber viel zärter machet; die Ringel-Taube. **Auf hohen Bäumen machen ihre Nester:** Die Drossel, aber nur etwa zwey Mann hoch auf die unterste Aeste; die Elster, welche sich zwar auch niedrige Orte gefallen lässet; der Finck, welcher auch mittelmäßig hoch sein Nest setzet; der Grünling, welcher ebenfalls niedriger bauet; der Habicht; der Häher, so sein Nest zwar auf hohe Bäume, aber nicht über drey bis vier Manns hoch setzet; der Kirsch-Vogel, welcher sein Nest an einen in der Höhe befindlichen Ast, nicht anders hinan hänget, als wie die Mägde die Hand Körbe an der Hand tragen, darinnen sich das Weiblein, wenn es brütet, ohne Schaden zu nehmen, von dem Wind erschrecklich hin und wieder schleudern lässet, und diejenige, so es ansehen, in Verwunderung setzet, wie es möglich, daß es hangen bleibe; die Krähe; der Mistler; der Rab; das Rothschwäntzlein; die Spechte; der Sperling, und zwar der Feld-Sperling, welcher sein Nest in Löcher hoher und hohler Bäume, iedoch offt gantz niedrig machet, und so viel Stroh, Federn und andern Gezeug hinein träget, daß, wenn man es heraus nimmt, man fast einen gantzen Hut voll bekömmt; der Stahr; der Stieglitz, welcher so wohl auf hohen Bäumen, als auf gantz niedrigen Bäumlein und Stauden, ja auf blossen Hopff-Stangen bauet die wilden Tauben, und zwar die Holtz-Taube in Löchern; die Turtel- und Ringel-Taube aber frey auf den Aesten. **In hohle Bäume oder unter ein Dach, oder in Fels- und Mauer-Löchern nisten:** Die Bachstelze, welche aber eben nicht allezeit in Löchern, iedoch allezeit an einen bedeckten Ort bauet, wo ihr Nest nicht naß werden kan; die Dohle in allerley Löcher; alle Arten von Meisen, bis an die Schnee- oder Schwantz-Meise; das Natterwindel oder Wendehals in Baum-Löcher; das weißköpfte Rothschwäntzlein: einige Schwalben-Arten; alle Spechte; die Haus- und Feld-Sperlinge und der Stahr. Siehe Nest.

Vogel-Nester, Ost-Indische, sind eine zusammen geronnene Materie, von Farbe und Härte wie Tragant, mit kleinen Reisern hin und wieder untermischt, so unter obigen Nahmen durch die Holländer aus Ost Indien zu uns gebracht wird. Man findet sie sonderlich in den zweyen gewaltigen Königreichen, Cochin-China und Tunquin, wie auch an der See-Küste von Coromandel, häufig hangend oder angeheffter, da man selbige abreisset, und zu uns in Europam bringet. Es kommen aber diese Nester von einer Art schwartzer Vögel, in der Gestalt und Grösse unserer Schwalben, her. Diese nähren sich von dem Meer-Schaum, und temperiren denselben mit einer zähen Feuchtigkeit, die aus ihrem Schnabel fleußt dergestalt, daß eine rechte Tragant-förmige Materie daraus entstehet. Sothane Materie tragen diese Vögelein hernach an die Felsen, und mit Untermengung kleiner Reiser formiren sie daraus Nester, ihre Jungen darinnen auszubrüten, welche, wenn die Vögel zu ihrer Zeit wieder weg gezogen, mit Fleiß gesammlet, und in China und Japan vor eine Lecker-Speise geachtet, und entweder allein zugerichtet, oder an andere Kost, Fisch oder Fleisch gethan werden. Sie haben vor sich selbst und wie sie bey uns ankommen, keinen sonderlichen Geschmack noch Geruch, man schreibt ihnen aber die Krafft zu, daß sie die Gesundheit erhalten, und eine Lust zum Essen ꝛc. erwecken. In unsern deutschen Küchen werden sie folgender Gestalt zugerichtet: Man weichet sie über Nacht in warmes Wasser ein, so quellen sie auf, und werden schlaff, wie weiches Leder; hierauf nimmt man die kleinen Reiser und Federlein heraus, schneidet die Nester, wenn sie groß sind, etliche mahl entzwey, thut sie in einen Tiegel oder Casserol, streuet geriebene Semmel und Muscaten-Blüthen darzu, leget ein ziemlich Stück ausgewaschene Butter dran, giesset gute Hüner- oder Kalbs-Fleisch-Brühe drauf, und lässet es zugedeckt dämpffen. Beym Anrichten streuet man noch ein wenig Muscaten-Blüthen drüber. Oder, man schüttet, wenn die zerschnittenen Vogel-Nester, nebst einem Stücklein Butter in einen Tiegel gelegt worden, ausgebrochene Krebs-Schwäntze darzu, würtzt es mit Muscaten-Blüthen, weissen Ingber und Citronen-Schalen und passiret es ein wenig. Darnach giesset man eine gute Coulis darauf, thut Krebs-Butter:

ter hinein, und lässet es auf dem Feuer ganz gemählich kochen. Oder, die Vogel-Nester zu fricassiren, thut man ausgewaschene Butter, Muscaten-Blüthen und Citronen-Schalen, nebst einer ganzen Zwiebel in einen Tiegel, leget die abgeputzten Vögel-Nester drein, und passiret sie, hernach giesset man gute Bouillon hinein, wirfft ein wenig gehackte grüne Peterssilie darzu, und lässet es in etwas, aber nicht lange verkochen. Hierauf klopffet man drey bis vier Eyer-Dotter mit etlichen Tropffen Wein oder Essig ab; denn keine Säure ist an diesen Nestern etwas nütze, an welche Eyer-Dotter man alsdenn die Brühe von denen Vogel-Nestern ziehen, und selbige klar abquirlen muß; alsdenn giesset man sie wieder an die Nester, richtet sie an, und streuet ein wenig gehackte Peterssilie drüber.

Vogel-Steller, ist eine Person, so allerley Vögel auf allerhand Art und Weise, auf ordentlichen Vogel-Herden mit Leim-Spindeln, Schiessen, Dohnen und andern Instrumenten listig zu berücken weiß. Er soll billig die Natur und Eigenschafft derer Vögel aus dem Grund verstehen, und wissen, wo sich eine iede Art von Vögeln aufzuhalten pflege; wie sie ihre Speise zu nehmen oder zu geniessen gewohnt; ob sie solche mit dem Schnabel zerknirschen; oder ob sie dieselbe verschlucken; oder ob sie solche gleichsam hinein lecken, und welche Vögel zu einer oder andern Sorte gehören; wenn sie ihren Strich und Wieder-Strich halten; was eine iegliche Art vor einen Ort sich zur Brut erwähle, wenn und wie offt solche Brut in einem Jahre geschehe, und wie viel sie iedesmal Junge ausbringen; welche Vögel sich in Hauffen zusammen schlagen, und welche hingegen einander ausweichen und meiden; welche einander locken und nicht locken; welche ihre Schnäbel und Farbe im Frühling verändern; um welche Zeit sie ihren Gesang hören lassen; welche Vögel sich im Wasser, und welche im Sande sich zu reinigen und zu baden pflegen; welche ihren Jungen die Speisen im Kropff und welche im Schnabel zuführen ꝛc. Er soll auch alles, was zum Vogel-Fang gehöria, als Netze, Vogel Bauer, Vogel-Leim und anders selbsten stricken und verfertigen können, und, auf was vor eine Art diese oder jene Gattung Vögel zu berücken, aus dem Grunde verstehen. Wo ein vornehmer Land-Wirt bey seinem Gute einen Vogel-Steller, gegen ein gewisses Jahr-Lohn, annimmt, soll derselbe sich auf gute Lock Vögel befleißigen, dieselben jung auferziehen, kirre machen, und zu seiner Absicht gewöhnen, sie auch zu rechter Zeit aus- und einsetzen; im Winter, wenn er sonst nichts zu verrichten hat, allerhand Netze und ander Zeug, so er zu seinem Vogelstellen benöthiget ist, verfertigen, und das alte ausbessern. Vom Anfang des Aprils bis in den Julium die Vögel mit frieden lassen, und nicht allein keine junge Vögel noch Eyer selbsten ausnehmen, sondern auch zusehen, daß das junge Gehecke des Gefieders nicht verderbe, und zur Unzeit ausgehoben werde; den Wind und Wetter bey dem Vogelstellen wohl in Acht nehmen, und mit dem frühesten auf dem Vogel Herde sich finden lassen; den Dohnen-Fang besorgen, und Dohnen-Steige anrichten, solche so wohl als die Leim-Stangen fleißig belauffen, damit nicht etwa andere die Vögel daraus nehmen, die gefangenen Vögel der Herrschafft redlich und ohne Partheyen überliefern, und nichts davon zurücke behalten, alle das Gerähte, so ihm vermöge der Specification, als Wachtel Netzen, Lerchen Netzen, Schlag-Wänden, Bast- und Bügel-Dohnen u. s. w. übergeben worden, wohl verwahren, die Netzen fleißig belauffen, und wo er etwan gewahr wird, daß die Unterthanen oder Fremde die Vogel-Nester, zumal bey den Nachtigallen und andern nützlichen Vögeln stören, oder auch die Eyer oder die Jungen ausnehmen, solche der Herrschafft anzeigen, damit sie nach Gelegenheit der Umstände entweder gepfändet oder gestrafft, oder doch zum wenigsten ihr Unternehmen und Störung der Vögel ihnen verwehret werde.

Vogel-Wande, heißt man die Netze oder Garne, womit man die Vögel auf denen Herden zu fangen pfleget. Zu grossen Vögeln gehören grosse Wände von achtzig bis zu hundert, ja zu hundert und zwantzig Schuh lang so weite Maschen haben, und dahero desto leichter überzuziehen sind. Auf die Lerchen und andere kleine Vögel werden auch solche lange Netze gebraucht, so aber enger gestrickt seyn; und sind solche Wände allezeit acht Werck-Schuh oder vier Ellen breit. Diese werden Schlag-Wände genennet, dieweil sie unverdeckt liegen und zusammen schlagen. Hiermit werden allerley Arten Vögel im Felde und Höltzern gefangen: Nemlich wilde Gänse, Kraniche, Rybitze, wilde Tauben, und viele andere grosse und kleinere Vögel. Es müssen aber die Seimen oder Stricke, wie auch die Stäbe bey denen Schlag-Wänden wohl verdecket werden. Wände von viertzig, funffzig bis sechzig Schuh lang, werden halbe Netze genennet, und darmit Tauben, Rybitze, auch andere Arten mittelmäßiger und kleiner Vögel in- und ausserhalb des Striches gefangen; man braucht sie theils vor offenbare Schlag-Wände, andern theils aber vor verdeckte Netze. Mit leinen und kurtzen Wänden werden kleine Sang-Vögel und Sperlinge gefangen, und sind solche gemeiniglich nur zwantzig bis vier und zwantzig Schuh lang, und sieben oder acht Schuh breit.

Vogel-Wicken, sind eine Art wilder Wicken mit rauhen Schoten, welche unter dem Roggen und der Gerste als ein Unkraut wachsen, und wenn sie überhand nehmen, ganze Felder überziehen, daß man kaum das von ihnen niedergedruckte Getraide sehen kan

Vogel-Zunge, wird in Apothecken der also formirte Saame des Eschen-Baumes genennet.

Vogt oder Voigt, ist ein Bedienter bey einer Land-Wirthschafft, der die Dienste deren Unterthanen anzusagen, und so wohl auf ihre, als des Gesindes Arbeit zu sehen, bestellet ist, und selbst die Felder, Wiesen, Holtzungen, Scheuren

Scheuren und Ställe durchgehen soll, um allenthalben den Nutzen des Herrn zu befördern, und den Schaden abzuwenden. Zu diesem Ende wird von einem solchen Mann erfordert, daß er mit seinen untergebenen Dienst Leuten ernstlich umgehe, keine Gemeinschafft mit ihnen habe, noch weniger aber gar Parthieren mit ihnen vornehme, und unter einer Decke mit selbigen liege.

Volck, wird von den Rebhünern gesagt, und darunter der alte Hahn und Henne, und ihre Junge verstanden. Man findet zuweilen Volck Rebhüner, die aus sechzehen, achtzehen bis zwanzig und mehr Stücken bestehen.

Voll Mast, siehe Mast.

Voll-Hüfigkeit der Pferde heisset, wenn einem Pferde der Kern ie länger ie gröſſer in dem Huf wächst, daß auch gantz keine Höhle mehr zu sehen. Dieses Uibel bekommen die Pferde von nassen Ställen, morastigen Weiden, überflüßiger Feuchtigkeit der Schenckel, ubelm Beschlage, gar zu fleißiger Einschlagung mit Küh-Mist; oder wenn am Huf die Wände abgeschnitten, oder so schwach gemacht worden, daß sie selbst abbrechen; oder es wird auch von Beschellern und Stutten ererbt. Solches zu curiren, treibe das Leben mit heissem Pech zurücke, aber man muß die Crone dabey feucht halten, damit es oben nicht ausbricht, und laß ihm an stat des Küh-Mists mit Hufflattig einschlagen. Oder, laß das Pferd im abnehmenden Mond beschlagen, und wohl ausschneiden, und gieß alsdenn heisses Pech um das Horn herum; oder mache folgenden Einschlag: Ungelöschten Kalch zwey Hände voll, Vitriol drey Loth, Hirsch-Unschlitt ein Viertel-Pfund, alt Schmeer anderthalb Pfund, mische es unter einander, und schlage es mit Hanff-Werg über, schmier auch den Huff mit ungesaltzenen Speck. Oder, schmiere dem Pferde auswendig den Huff wohl mit einer Horn-Salbe, laß ihm den Huf fein dünne auswircken, geuß alsdenn guten starcken Bratewein in den Huf, lege ein wenig Heede oder Hanff Werg darauf, zünd es an, und laß es mit dem Brantewein verbrennen: Nimm hernach Grünspan, Vitriol und gebrannten Alaun, eines so viel als des andern, mische diese Stücke durch einander, und mache einen Einschlag mit Brantewein draus, laß ihm das Eisen wieder aufschlagen, und schlage ihm täglich mit solchem Einschlag ein, laß ihm in zwölff oder vierzehen Tagen wieder dünne auswircken, allerdings wie zuvor, das thue drey- oder viermahl, so gewinnet das Pferd hohle Füsse, und damit es ihm das Leben oben zum Saume nicht heraus treibe, so schmiere ihm solchen alle Tage einmahl mit Horn-Salbe. Oder, laß dem Roß wohl auswircken, nimm ungebrauchte Wagen-Schmier, halb so viel Horn, halb so viel Wachs, ein wenig mehr Schwefel, weniger Harts, Kupffer-Wasser, so viel als Hartz, Terpentin, Gallitzen-Stein so viel als Schwefel, laß es durch einander heiß zergehen, schlage dem Roß damit aufs wärmeste ein, und binde es wohl mit Hanff-Werg. Oder, nimm vor einen Groschen rothen Zucker, Drachen-Blut, Queckſilber eines ieden vier Loth, Grünspan zwey Loth, und das Weisse von drey Eyern, mache alles zu einer Salbe, laß dem Roß wenn der Mond im Abnehmen ist, rein auswircken, und ebenfalls im alten Mond die Strahl ausschlagen, und das verbrannte Blut heraus lauffen, bestreiche ihm so denn, mit erst gedachter Salbe, allzeit über den andern Tag den Huff, und continuire acht Tage damit, so bekommt das Roß wieder guten Huff.

Vomitiv, siehe Brechen.

Vorder-Achse, suche Achse.

Vor-Ende, wird bey dem Acker-Baue derjenige Stücke Gras-Fleck genennet, welches vor der einen Seite des Ackers gemeiniglich lieget, und wenn es nicht von gar zu geringem Innhalt ist, das Wiesen-Recht hat, daß es nemlich nur zu gewisser Zeit wie diese behütet werden darff.

Vor-Essen, heisset dasjenige Gerichte, so noch vor dem Fisch und Braten auf die Tafel geseßet wird, und insgemein aus Fleisch, Hünern und dergleichen bestehet.

Vorgang oder **Vorlauff**, siehe Brantewein-Brennerey.

Vorgreiffen, heißt bey denen Jägern mit einem Leit-Hunde, um oder in einem Holtze herum ziehen, zu vernehmen, ob das Wildpret, welches an einem Orte hinein gespüret worden, darinnen geblieben.

Vorhang, heisset der vom Nessel-Tuch, weissen oder bunten Coton, vom Schlesw. Schwebisch. Stangen- und anderer auch buntfärbigen Leinwand, bereitete Vorzug vor einer Oeffnung, der entweder schlecht, oder nach dieser und jener veränderten Art mit Falbeln besetzet, oder sonst, wie insonderheit die Cotonen und dergleichen, mit Schnüren und Förtlein ausgezieret ist, und durch die an Seiten und in der Mitte herabhangende Cordeln auf- und zugezogen werden kan.

Vor-Holtz, siehe Holtz.

Vor-Jagen, suche Jagen.

Vorkäuffer, siehe Höcke.

Vorkauff, ist eine Art eines Neben-Contractes, da nemlich unter den Contrahenten im ordentlichen Kauff-Contract ausgemacht ist, daß wenn der Käuffer künfftighin die gegenwärtig gekaufte Sache etwa wiederum an einen andern verkauffen wolte, der Verkäuffer alsdenn allen andern solte vorgezogen werden, wenn er nemlich eben so viel als ein fremder zahlen würde.

Vorläuffer, siehe Läuffer.

Vorlage, nennt man dasjenige Gefäß, welches bey dem Destilliren unten vor das Rohr gestellet wird, daß die abziehende Feuchtigkeit dahin tröpffe. Es wird gern zu dergleichen ein durchsichtiges Glas mit einem g-

gen Hals erwählet, damit man eines Theils sehen könne, wie das Feuer unter der Blase, oder dem Brenn Zeug zu dirigiren, und daß andern Theils, wenn das Abgezogene ein Spiritus, selbiges nicht so verfliege.

Vorlauff, heisset dasjenige, was aus dem Zuber von den Trauben, ehe sie noch gekampffet oder getreten werden, von selbsten ablaufft, und den besten Most giebt. Siehe Most.

Vorlauff, heisset auch der stärckste Brantewein, so im Anfang aus der Blase herüber gehet. Siehe Brandewein-Brennerey.

Vorlegen, heist an einer Tafel, wo tractiret wird, diejenige Verrichtung, da entweder ein besonderer darzu bestellter Vorschneider, oder der Haus-Vater, oder wer sich an dessen stat am besten dazu schicket, und es verstehet, die vorgeschnittene und zerlegete Speisen unter die am Tisch sitzende Personen gehörig austheilet. Dasjenige, was vornemlich dabey in Acht zu haben, ist folgendes: Daß nemlich derjenige, so da vorleget, nicht nur an und vor sich selbst gar reinlich an Händen, Kleidern und leinen Zeug, sondern, daß er auch iedesmahl auf reinen Tellern die Speisen präsentire, saubere Messer, Gabel und Löffel habe, um die Speisen damit auf die Teller zu legen, und mit behörigen Sosse oder Brühe zu übergiessen; zu welchem Ende gedachter Löffel von einer besondern Grösse, damit nebst der Brühe das ein und andere darüber angerichtete Allerley Portion-weise zufassen, welcher auch daher ein Vorlege- oder Potage-Löffel genennet wird; sondern er muß auch hiernächst mit aller Bescheidenheit und ungezwungenem Gesichte der vornehmsten Person an der Tafel zu allererst entweder das beste Stückgen aus der Schüssel, oder ein solches präsentiren, davon man gesichert, daß es von derselben am meisten beliebet werde. Darauf hernach die Ordnung der Personen nach deren Stand und Alter wohl in Acht zu nehmen, und wird, wenn ein Teller von dem ersten oder vorhergehenden nicht angenommen, sondern abgewiesen werden solte, dieser dem nächstfolgenden überreichet. Welches Stück nun an einer und der anderen Speise vor das beste und schmackhafftigste pfleget gehalten zu werden, dieses ist bey der Beschreibung einer ieden Sache insbesondere bereits mit angeführet worden; was aber wegen des Vorschneidens annoch zu gedencken, davon kan das Wort Trenschiren nachgelesen werden.

Vorlos, suche Feder-Spiel.

Vormähder, heisset derjenige unter denen Mähdern, der von denen übrigen bey Abmähung des Grases, und Abhauung des Getraides hergehet, und vorweg hauet. Er ist schuldig bey der Herrschafft oder deren Verwalter den Befehl einzuholen, wenn die Mähder hauen gehen sollen, und solche darnach zu bestellen, die aussenbleibenden, oder zu spät an die Arbeit kommenden, zu notiren, damit ihnen das sogenannte Säume-Geld an ihrem Mähderlohn abgezogen werden könne, und selbige zu einem reinen Hieb anhalten und anweisen: vor welche Mühe der Vormähder jährlichen von der Herrschafft eine gewisse Ergötzung zu geniessen hat.

Vorrath, wird in einer Haushaltung alles dasjenige genennet, was man sowol an Speise und Tranck, als auch ausser diesen immerzu darinnen benöthiget ist, und dahero zum künfftigen Gebrauch aufbehält. Nun ist es ein nicht geringer Vortheil, wenn ein ordentlicher Haushalter iedesmahl wenigstens so viel von denen Sachen vorräthig anschaffen kan, als er in seiner Haushaltung jährlich benöthiget; doch wird auch hierzu nicht nur eine gute Wissenschafft erfordert, wie lange nemlich eine iede Sache, so er im Vorrath anzuschaffen gedencket, gut und unverderblich bleiben könne, ingleichen wie und auf was Art ein iedes vor dem Verderben zu bewahren und aufzubehalten, sondern es gehöret auch hierzu, daß man bey der Zeit in Einkauff und Anschaffung solcher Dinge eine kluge Wahl zu treffen geschickt sey, ausserdem sonst der Vortheil verlohren, und die Sache zum Schaden angefangen wird; denn schaffet man die Sachen ohne Unterscheid und nicht zu rechter Zeit an, so müssen sie offt theurer und mit Verlust verspeiset werden, ja, wenn sie nicht in die Länge dauren, werden sie, wenn sie angelauffen, mit Eckel verspeiset, oder sie verfaulen und verderben; zu geschweigen des grossen Abgangs und Verlustes, welchen man ganz gewiß haben muß, wenn der auch zu rechter Zeit eingesammlete Vorrath nicht gehörigen Ortes, und nach erforderlichen Umständen wohl verwahrlich aufbehalten wird, wie von diesem allen bereits bey ieglicher Gelegenheit an seinem Orte die benöthigte Nachricht hierzu an die Hand gegeben worden. Sonst aber ist überhaupt die Regel der Wirtschafft: Man muß allezeit so wirtschafften, daß man einen jährlichen Vorrath an bereitestem Vermögen, an Geld und Naturalien nach Proportion seiner Einnahme übrig behalte.

Vorraths-Gewölbe siehe Speise-Gewölbe.

Vorreiber, ist ein nöthiges Stücke zu einem vollständigen Fenster-Beschläge, und bestehet in einem starcken in der Mitte gerade, an einem oder auch wohl beyden Enden krumm gebogenen schmalen Eisen, welches sich um einen durchgeschlagenen und etwas scharff angezogenen eisernen Nagel bewegen lässet, und darzu sehr dienlich ist, daß die grossen und kleinen Flügel der Fenster an den Rahmen fest angedrücket und geschlossen werden können, damit die Lufft nicht hindurch dringen, gedachte Flügel gar aufreissen und zerschlagen möge.

Vorreisser, wird diejenige Art von Pinseln genennet, welcher einen langen Stiel, aber

etwas kurtze, doch starcke und nach einer Fläche eingebundene Borsten hat, dessen sich vornemlich die Mäurer bedienen, um damit an den Ort, der da eingefasset und angestrichen werden soll, den ersten Umriß nach einem Linial zu machen.

Vorschlagen, oder, wie es die Bauren zu nennen pflegen, Vorscheln, heisset die gantzen Garben nur gleichsam obenhin, und ohne solche aufzubinden, abdreschen; die also vorgeschlagte Garben werden von denen Bauren die Vorscheln oder Kloppen genannt, und bis zum reinen und völligen Ausdreschen an die Seite gelegt. Siehe Drescher.

Vorschneiden, suche Trenschiren.

Vorschnitt, heisset an einigen Orten das Recht in der Erndte die Schnitter vor andern wegzunehmen und mit dem Schnitt den Anfang zu machen.

Vorschuß, heisset der Most, sowohl welcher von den Trauben, ehe sie noch gestampfet oder getreten werden, von selbsten abläuft, als auch der durch das Treten am ersten heraus gewunnen wird. Der Vorschuß ist allezeit das beste. (Siehe Most). Sonst aber bedeutet Vorschuß überhaupt alles dasjenige, was man einem zu einem wirtschafftlichen Nahrungs-Geschäffte an Geld oder Naturalien voraus giebt und leihet, oder was man, um einen Gewinn zu erlangen, anwendet.

Vorsprung, heisset man die Körner, welche bey Wurff- oder Worffelung des Getraides auf der Scheun-Tenne vorweg springen, und als das reinste und schönste zum Saamen abgenommen werden. An etlichen Orten prätendiren die Drescher ihr Lohn von dem Vorsprung, allein gleichwie es unbillig wäre, vom geringen Getraide das Drescher-Lohn zu geben, also ist auch einem Haus-Vater nicht zuzumuthen, sie von dem Vorsprung, als dem besten, abzulohnen: Denn wenn die Drescher das Getraide recht und fleissig wurfen, und nach dessen Beschaffenheit mit der Feye behörig reine machen, damit kein Unterschied, als nur im guten und geringen Getraide, so können sie wohl zufrieden seyn, wenn sie ihr Lohn durchgehends von dem guten bekommen.

Vorstander, heissen bey einem Forst die jungen Bäume im Laub-Holtze, so bey Abtreibung des Schlag-Holtzes von zwey Jahren gelassen worden, damit sie zu angehenden und Haupt-Bäumen erwachsen.

Vorstand, ist eine gewisse Versicherung, welche ein auf Rechnung sitzender Bedienter seiner Herschafft, oder ein Pachter seinem Verpachter entweder an baarem Gelde, oder durch Verpfändung liegender Gründe bestellen muß, damit die Herrschafft bey befindender Untreu ihres Bedienten, oder ein Verpachter, im Fall der Pachter mit dem Pacht Gelde nicht richtig inne halten, erweislichen Schaden an denen Gütern verursachen, oder das Inventarium nicht in dem Stand, wie er es empfangen, sondern verschlimmert überliefern solte, sich einiger massen daran wieder erholen könne. Es ist am besten, wenn es durch Bürgen oder Pfand-Verschreibung geschieht. Denn baarer Vorstand ist öffters eine Last wegen der Interesse und wegen des Wiederbezahlens.

Vorstecker, heisset nicht nur ein jeder starcker, eiserner Nagel, den man vor eine Sache zu stecken pfleget, wenn sie nicht von ihrem ordentlichen Orte soll können weggeschoben werden; sondern man versichert auch durch den runden, oder eckigten, eisernen Bolzen, welcher entweder stat der Decklehnen vor den Rädern steckt, wenn die Wagen-Leitern mit ihren Scheeren an die Achsen gestossen, oder welcher an dem obern Ende in einem ohngefehr rechten Winckel gebogen, und in die am Grengel, oder Pflug-Balken befindliche Löcher sich schicket, um damit die Grengel-Kette oder Wiede, so vorwärts, hinter sich oder vor sich, daselbst zu befestigen.

Vorstecke-Tuch, ist ein von klarem weissen Caton, Nessel-Tuch, Cammer-Tuch, und dergleichen anderm klaren Gewebe, entweder schlecht gelassenes, oder genehetes und mit Spitzen frisirtes Tuch, welches gemeiniglich die Weibes-Personen unten bey über das herab hangende, gewöhnliche Bett-Tuch zu stecken pfleget, wenn sie in Wochen liegen, damit dergleichen iedesmahl bey dem Wochen-Besuch das Ansehen habe, als wäre es nur vom neuen aufgebreitet.

Vorstehender Hund, Hüner-Hund, ingleichen Wachtel-Hund, ist ein Hund, welcher abgerichtet worden, den Rebhünern, Wachteln, auch wohl Hasen vorzustehen, bis sie tirassirt, oder, wenn sie aufgestossen, mit dem Vogel gebaitzt, oder auch geschossen worden. Es giebt derselben unterschiedliche Arten, davon eine grau und braun gesprengt mit etlichen braunen Flecken, vor die beste gehalten wird. Eine andere Art, die weiß, oder Eschen-farb, braun oder Semmel-farb gefleckt, suchet auch gut, ist aber besser zum Baissen, als zum Hetzen, weil sie kurtz vor dem Mann suchen, welches zum Baissen nöthig ist, damit, wenn der Hund etwas abgehöret, der Vogel in gehöriger Weite aufgelassen werde. Die andern, so zum Tirassiren abgerichtet, nehmen ein grosses Feld ein, und revieren schnell hin und wieder, bis sie einen Geruch von Hünern bekommen, welches der Weydemann alsobald vermercket. Sie sind insgemein von mittel mäßiger, niedriger Art, mit langen Ohren behangen, und mit gestutzten Schwäntzen. Ihre Abrichtung bestehet vornemlich darinnen, daß sie in der Jugend wohl bändig gemacht, und zu stetem Gehorsam gewöhnet werden. Ein Hund von guter Art wird erstlich, so bald er recht laufen kan angewöhnet, daß er, wie die Wasser-Hunde, was man ihm hinwirfft, holet und seinem Herrn zuträgt; wenn er etwas dito

und ohngefehr ein Viertel-Jahr alt wird, ernet man ihm, was man insgemein den Hunden zu lernen pfleget, nemlich, daß er eine halbe oder ganze Viertel-Stunde in der Stube vor seinem Fraß oder Suppe liege und couche mache, oder welches einigen Jägern besser gefällt, alleine davor stehe, ehe man es ihm angreiffen lässet, oder, daß er ein Stücklein Brot auf der Nase stille halte, und solches ehender nicht abwerffen und nagen dörffe, bis ein gewisses Wort ausgesprochen, oder das A B C bis auf das S ergesaget worden. Diese Kunst wird mit dem Hund alltäglich eine Viertel-Stunde getrieben, bis er ein halb Jahr alt wird, und hat man inzwischen vor nichts weiters Sorge zu tragen, als allein, daß der Hund sich nicht etwan gewöhne, in denen Höfen Hüner und Gänse zu fangen, als worüber er scharff zu bestraffen ist, wie auch, daß man ihn nicht etwan mit dem Gesinde, mit denen Gras-Mägden oder Acker-Knechten auf das Feld lauffen lasse, welches denen jungen Hunden, die abgerichtet werden sollen, sehr schädlich, aber dadurch leicht zu verhüten ist, wenn man sie nur anhänget oder einsperret. Ist das halbe Jahr herum, so führet man den Hund das erste mahl in das Feld, und lässet daselbst einen lebendigen Vogel mit abgeschnittenen Flügeln aus, ohne daß er es siehet, und heisset ihn suchen, als ob er ein hinweg geworffenes Holtz, oder einen Handschuh, so er zu holen pfleget, suchen solte; wenn er nun durch solches Suchen den Vogel findet, rüffet man ihn, und heisset ihn stille stehen, wie er zu Haus vor dem Bett stille stehet. Dieses wird er auch bald thun, oder doch, wenn er einmahl gestraffet wird, willig thun; hernach führet man ihn an dem Stricke wieder nach Hause, wie er ausgeführet worden. Diese Führung muß darum geschehen, damit die Hunde hinter ihren Herrn zu bleiben gewöhnet werden, worzu man sie, so offt sie zu weit hervor treten, durch einen Streich mit der Ruthe anweiset. Wenn dieses nur ohngefehr zehen mahl, des Tages eine Stunde, und nur zwey Tage in der Woche geschehen, so wird der Hund, wenn man ihn im Felde suchen lässet, dadurch schon begriffen haben, daß, so offt als man ihm pfeiffet, und mit der Ruthe drohend zurücke gehen heisset, er so balden sich hinter seinen Herrn begiebet; welches man, damit er es wohl fasse, auf ieden Gang etliche mahl thun lässet, nemlich ihn von der Schnur ledig machet, und suchen heisset, bald aber ihn wieder herbey ruffet und anbindet. Thut der Hund dieses, wie er es denn, wenn man ihn auf solche Weise lehret, gar gewiß thut, so ist er schon halb abgerichtet, und hat man nur fort zu fahren, ihn allwöchentlich ein paar mahl vor einem gestutzten Vogel im Feld vorstehen zu lassen. Die Jäger vermeynen insgemein, der Vorlaß müsse durch ein Rebhun geschehen, weil sich der Hund sonsten nur Vögel zu suchen gewöhne; aber diese Meynung ist falsch und irrig, denn man lasse nur dem Hund sein Alter erreichen, so wird er schon unterscheiden, was Hasen und Rebhüner, und was Vögel sind. Wenn der Hund drey Viertel-Jahr alt, und vorgemeldetes mit ihm geübet worden, so führet man ihn das erste mahl auf Rebhüner oder auf Wachteln, und lässet ihn die Vroke thun; er wird, wenn er ja das erste mahl fehlen solte, über zweymahl nicht dürffen geschlagen werden; wobey ferner in Acht zu nehmen, daß, wenn man ihn schläget, man ihn ja allezeit wieder an den Strick fasse, und davon nicht befreye, bis man ohngefehr etliche hundert Schritt weiter fortgegangen, und der Hund die Schläge wieder vergessen, sonsten, wenn man ihn nach empfangenen Schlägen gleich lauffen lässet, geschichet es öffters, daß der Hund nach Hause springet, und nicht mehr gern zu dem Herrn gehet, welches gar eine üble Gewohnheit, und offt nicht mehr zu ändern ist. Die Züchtigung soll aber nicht mit einem Stock, sondern mit einem Rüthlein oder Peitsche geschehen, u. nicht auf den Kopff, noch weniger auf die Nase treffen; doch mag man sie wohl bey den Ohren ziehen; und weil sie mehr aus Freudigkeit, als aus Bosheit fehlen, soll die Bestraffung ihre bescheidene Maasse haben, damit sie nicht faul und verdrossen werden: hingegen, wenn sie wohl gethan, soll man nicht vergessen, ihnen schön zu thun. Daß ein junger Hund, wenn er zu Haus angeleget wird, anfänglich nicht an einen Strick, sondern an eine Kette gebunden werden müsse, weil sie sonsten die Stricke zerbeissen lernen, das ist allen Jägern bekannt; aber daß man vor einem jungen vorstehenden Hund, den man zum Tiras brauchen will, nicht schiessen dürffe, das verstehet nicht ein ieder, und dadurch werden doch die meisten Hunde, die sonst wären gut worden, vernachlässiget. Daferne die Hunde nicht zierlich suchen, sondern stets mit der Nase auf der Erde liegen, werden sie an einen sogenannten Schnabel gewöhnet, das ist ein kleines höltzernes Gabelein, welches mit einem Riemen, wie eine Halffter am Pferd, gefasset, und dergleichen Hunden an das Maul und um den Kopff gemachet wird. Wenn ein Hund wohl abgerichtet worden, ist am besten, daß nur einer, oder aufs höchste zwey mit ihm umgehen, denn, wenn ihn Leute, die es nicht recht verstehen, oder seine Weise nicht wissen, ins Feld führen, wird er irre gemacht und leicht verderbet, daß man Mühe hat, ihn wieder zurecht zu bringen. Daher auch, wer einen abgerichteten Hund von einem fremden kaufft, wohl thut, wenn er mit seinem Meister zwey oder dreymahl ins Feld gehet, und wohl in Acht nimmt, wie derselbe mit ihm umgehe, damit er bey derselben Weise bleibe. Einen vorstehenden Hund gut zu erhalten, soll man demselben frischen Rebhüner-Koth offt in die Nase reiben, und allezeit das Eingeweide von Rebhünern und Wachteln zu fressen geben.

Vorstoß, heist die zähe, schwartz-braune Materie, womit die Bienen an den Seiten der Stöcke und Körbe herum ihren Bau befestigen, und sonderlich den Eingang oder das Flug-Loch verwahren, und auf den Winter zustopffen. Er ist das schwarze Werck, so bey Zerlassung des Wachses übrig bleibet, und gröber als das Wachs ist, hat einen scharffen Geruch, und seinen Gebrauch in der Artzney, indem er aufgelauffene Beulen und Geschwulsten zertheilet und erweichet, die Schmertzen der Glieder lindert, verrenckte Gelencke an Menschen und Vieh zurecht brenget, auch alte Schäden und faule Schwären heilet.

Vorsuchen, nennet man, wenn man mit einem Leit-Hund vor ein Holtz hinziehet, um zu sehen, was für Hirsche oder Wildpret im Feld gewesen.

Urbar, heisset theils ein gebauet Feld, oder Land, das seine Nutzung trägt, es sey Acker, Wiese, Weinberg, Garten, theils, das nur sonst urbar oder zum Anbau tüchtig gemachet ist; dahero

Urbars-Mann, der ein urbar Gut um eine gewisse Nutzung in Bestand und Bestallung hat, sonst ein Hübner genannt wird.

Urbe, oder Orbe, ist ein Fisch, denen Eschen nicht ungleich, die unter dem Wasser Feuerroth aussehen. Sie werden zur Herrath in denen Hältern gehalten. Er ist aelblich wie eine Lachs-Forre. Sein Fleisch ist im April und May gut zu essen.

Urhahn, siehe Auerhahn.

Urheb, wird an einigen Orten der Sauerteig genannt.

Urin, siehe Harn.

Waade, Wathe, ist ein grosses Fisch-Netze, welches bey Fischung grosser Teiche und Seen gebrauchet wird. Es bestehet aus zweyen von gutem Hanff gestrickten Wänder, welche von solcher Höhe seyn müssen, daß sie unten am Grunde aufstreichen, am obern Theil aber auf dem Wasser schwimmen. In der Mitte findet sich der Keutel, Zipffel oder Sack, darinnen sich die Fische fangen, und erstrecket sich etwan drey Klafftern lang hinauswärts. An der obersten Säume werden die Flossen, je eines Schuhes weit von einander, angeheffter, und solche entweder von dürren Weiden, Pappel-Weiden oder Birken gemacht, welche das Garn in der Höhe halten; gleichwie hingegen an die unterste Säume Eisen- oder Bley-Gewichte, so man das Gesencke heisset, und zwar in starcken fliessenden Wassern etwan vier oder fünff Finger, in Teichen aber zwölff, funffzehen bis achtzehen Zoll weit von einander gehänget werden, damit sie das nutere Theil der Waade auf den Grund halten mögen. Wenn diese Waaden oder Zieh-Garne groß, werden an statt der Flösse länglichte, tännene Breter, eine halbe Klaffter weit von einander gemacht, unten aber füglicher Eisen, als Bley, in gleicher Weite von einander gehänget. Auf beyden Seiten des Garns sind die Keulen oder Kolben, das ist, ziemlich starcke Kleppel mit Mauer-Steinen angebunden. Bey Einwerfung der Waaden muß man fleißig darauf Achtung geben, damit das Garn ordentlich ausgetheilet und ausgebreitet werde, und das Gesencke oder die Gewichte unten, oben aber die Flösse bleiben. Der Zug muß an beyden Seiten zugleich geschehen; die beyden untersten Säume müssen zusammen gefasset, das Garn auf den Ränden ausgezogen, und mit den Füssen darauf getreten werden, damit die Fische hinterwärts in dem Keutel oder Beutel sich sammlen; damit man aber sehen möge, wo sich derselbe befinde, wenn das Garn auf dem Grund streichet, so wird etwas von Streh oder Schilff zum Merckzeichen, oben bey dem Floß angebunden; und kan also der Zug desto leichter zugleich geschehen.

Waage, ist ein Instrument oder Werckzeug, die Schwere der Cörper dadurch zu erfinden. Man hat sie von unterschiedlicher Art und Gebrauch. Die gemeinsten bestehen aus einem Waage-Balcken und zweyen Schalen. Der Waage-Balcken, in dessen Mitte das Zünglein perpendicular oder senckrecht aufgesetzet ist schwebt in einem Kloben oder Waag-Gericht, so von einigen auch die Scheere genennet wird, auf seiner Achs, als dem Mittel Punct, also frey, daß er sich auf die eine und die andere Seite neigen kan. An beyden Enden des Waag-Balckens hängen die Schaalen, in deren eine der Cörper, den man wägen will, in die andere das Gewicht geleget wird. Wenn das Zünglein gerad inne stehet, und auf keine Seite ausschlägt, zeiget es an, daß die Schwere des Cörpers dem dagegen eingelegtem Gewicht gleich sey. Eine solche Waage zu probiren, darff man nur die abgewogene Sache mit dem Gewicht verwechseln, und sie aus einer Schale in die andere legen; ist es, daß sie alsdenn, so wie vorhin, gleich gegen einander stehen, so ist die Waage richtig, sonst aber nicht. So muß auch die Waage ledig iedesmahl in einen waag-rechten Stand sich stellen, und so nur das allergeringste Gewichte mehr in einer als in der andern Schaale zu liegen kommt, an diesem Orte sich sogleich sencken, aber doch dabey nicht etwa gar auf einmahl herunter schlagen, welches ein Fehler: denn eine vollkommene richtige Waage soll ausser den nurgedachten guten Eigenschafften auch diese besitzen, daß sie weder zu schnelle noch zu faul sey. Dieser Art Waagen sind von unterschiedener Grösse, nachdem schwerere oder leichtere Dinge darauf gewogen werden sollen. Bey grossen Land-Wirtschafften brauchet man starcke Waagen: Als zu Wägung der Wolle, Fische, Fleisches und Wildprets, kleinere Fisch-Waagen, davon die lange Schaale, worein man die Fische leget, am Boden durchlochert ist, damit kein Wasser darinnen stehen bleibe. Mittelmäßige Waagen, wie sie die Krämer führen, und kleine Apothecker- und Geld-

Waagen

Waagen. Bey allen muß der Balcken nach Proportion der Gröſſe und Last, die darauf gewogen werden soll, genugsame Stärcke haben, die Achsen- und Anhänge-Puncte daran recht scharff und nebst denen Pfannen recht hart und glatt seyn. Die der Forme nach etwas anders beschaffene, sogenannte Schnell-Waage, ingleichen die mit einer Feder an statt des Gewichts versehene Sack-Waage, findet man hier an seinem Orte beschrieben. Wer aber eine vollständige Nachricht von allen Arten derer Waagen verlanget, dergleichen z. E. die Probir-Gold-Perlen-Diamanten-Waagen, Wasser-Waagen u. s. f und einer ieden ihren Nutzen und Gebrauch, wie auch ihre Fehler und dererselben Verbesserung zu untersuchen begehret, der kan hiervon Leupolds *Theatrum Staticum* nachschlagen.

Waage, heisset beym Fuhrwerck ein zugerichtetes Stücke Holtz, so hinten an der Deichsel angeleget wird, und an dessen iedem Ende ein besonderes Ortscheit hänget, daran die Stränge geschlagen, und die Pferde oder Ochsen eingespannet werden. Die Waage, so man, wenn mit vier Pferden gefahren wird, vorne an die Deichsel leget, wird eine Riem-Waage genennet.

Waage-Balcke, heisset das lange Stücke an der Waage, so in dem Waag-Gericht schwebt, und an dessen beyden Enden die Schaalen, darinnen die Waaren und das Gewicht gegen einander geleget werden, hängen. An der rechten proportionirlichen Ab- und Austheilung dieses Balckens beruhet die Richtigkeit der Waage; ist aber dieses nicht, und hat er entweder an einem Orte zu viel und am andern zu wenig Eisen, so ist alsdenn alle Arbeit und Mühe an dergleichen Waage verlohren. Wie man sich nun bey Ab- und Austheilung eines ieglichen Waag-Balckens zu verhalten, lehret Leupolds *Theatr. Static. P. I. p. 32 & seqq.*

Waaren, heisset man zwar überhaupt alle diejenigen beweglichen Sachen, womit Handel und Wandel, Kauff und Verkauff getrieben wird, und welche kurtz vorhero, ehe noch der Kauff geschlossen, dem Verkäuffer eigenthümlich waren. Allein eigentlich heissen es solche bewegliche Sachen, die man an einem Orte und zu einer gewissen Zeit zu dem Ende in Vorrath anschaffet, damit man solche wieder verkaufen, und denen, so sie brauchen, zu ihrer Bequemlichkeit gegen einen billigen Gewinn vor seine Mühe, Gefahr, Vorschuß und die Bequemlichkeit, die der andere davon hat, daß er sie zusammen ohne Mühe findet, wieder überlassen könne. Das ist der eigentliche Begriff von dem Object, womit es die Kaufmanns-Geschäffte zu thun haben, um solche zu erlangen, zu bewahren, vortheilhafftig an den Mann zu bringen, und damit zu gewinnen. Man theilet sie ein in rohe und verarbeitete, in kostbare und geringe, in feine, dergleichen alles leinene, seidene, gold- und silberne Zeug, ingleichen die Grütz-Waaren ꝛc. und in grobe, die man bey ganzen Schiffs-Ladungen und Fracht-Wagens voll anzuführen pfleget, als Leder, Potasche, Talck, Thran, Speck, Eisen ꝛc. in verderbliche und unverderbliche, in zugelassene currente, die nemlich zu des Menschen Leibes Nahrung und Nothdurfft, auch zur vergönnten Lust und Ergötzlichkeit dienen, und zur Ehre des Schöpffers, zur Erhaltung der Gesundheit, zu Unterscheidung der mancherley Stände und Ordnungen, ingleichen zu Erhaltung der Ruhe und zu Beschützung der menschlichen Gesellschafft gantz unentbehrlich seyn, und denn endlich in contrebande, welche zu führen von der Obrigkeit aus erheblichen Ursachen untersaget und verboten worden; dahero dergleichen, wenn sie dem ohngeacht zum Vorschein kommen, nicht nur der Obrigkeit anheim fallen, sondern noch darzu auch wohl diejenigen, welche sie verkaufen wollen, mit Straffe und Busse beleget werden. Mehrere Eintheilungen siehe in Marpergers Fragen von der Kauffmannschafft.

Wachholder Baum, Radbig, Krammets- oder Krannewet- auch Reckholder-Baum genannt, ist eine Gattung des Tangel-Holzes, so mehrentheils niedrig und zu einem Strauche, an einigen Orten aber zu einem ziemlichen starcken Baum erwächset. Er hat kleine, schmale, spitzige Blätter, bleibt immer grün, und bringt im Mayen, an stat der Blüthe, kleine, leichte, gelbe Kätzlein, worauf, wenn diese verfliegen, die Beere folgen, in der Gröſſe wie Erbsen, die anfänglich grün, alsdenn braun, und endlich dunckel-blau, oder schwartz werden. Man findet auf diesem Baum oder Strauch zu gleicher Zeit Blüthen, unreiffe und reiffe Beere, und was heuer blühet, wird erst auf den Herbst des nächstfolgenden Jahres reiff; was alsdenn nicht von Menschen abgenommen, oder von Vögeln abgelesen wird, das bleibet bis in das dritte Jahr fest behängen. Seine Rinde ist wie des Wein-Stocks, sein Holtz fest, hart, kleinjährig und wohlriechend, sonderlich, wenn es im Mayen gehauen wird. Man braucht es zu allerhand zierlicher Drechsler- und einiger Tischer-Arbeit. Dieser Baum liebt einen bergigen und sandigen Boden, wie das andere Tangel-Holtz, und wird um seines Nutzens willen vielfältig in den Gärten, und zwar in dem schlechtesten Boden, darinnen er am liebsten wächset, erzogen. Der Saamen gehet in acht Wochen auf, und darff das Erdreich dazu weder gedünget noch gewässert werden. Wenn man die Wachholder-Staude zu einem Baume ziehen will, muß man sie von unten ausschneiden. Die Wachholder-Beere haben ihren vortrefflichen Nutzen in der Haushaltung, indem daraus entweder allein, oder mit einigem Zusatz von Wein-Beeren, Kirschen, Pflaumen, auch etwas Gewürtz, durch Abgiessen frischen Wassers, wenn solches damit vergohren, ein gesundes und angenehmes Getränckе verfertiget, auch aus den bloſſen Beeren mit Wasser auf ge-

wisse Weise ein starcker und zur Gesundheit vortreflich dienender Brantewein gezogen werden. Die Wachholder-Beeren dienen auch, das schwartze Wildpret lang gut zu behalten; man pflegt sie an manchen Orten unter das eingemachte oder Sauer-Kraut zu streuen, die Bier-Fässer damit auszubrühen, oder gar mit dem Biere zu kochen, und bey ungesunder und erstockter Lufft in denen Zimmern und Ställen damit zu räuchern. Das Holtz dienet vor allen andern am besten, einen Rauch zu Räucherung des Fleisches, insonderheit der Schincken zu machen. In der Artzney ist der Wachholder ein Gewächs von vortreflichen Tugenden: Denn die Beeren, welche ein hartziges und würtzhafftes Oel bey sich führen, erwärmen, zertheilen, verdünnen, treiben den Schweiß und Harn, verzehren alle böse Feuchtigkeiten, stärcken den Magen, und öffnen die Verstopffungen der ersten Wege der Abführung, führen den Stein aus, wehren dem Gifft, ansteckenden Kranckheiten, böser Lufft, und schädlicher Thiere Bissen, wenn sie entweder in Wein geweicht, oder wie der Thee übergossen, und davon getruncken, oder im Munde gekauet, oder gantz hinter geschluckt, oder damit geräuchert wird. Das Holtz dienet mit zu Schweiß- und Harn-treibenden Tränckten. Der Rauch vom Wachholder-Holtz, so im Mertzen gehauen worden, vertreibet die Flüsse. Man drechselt auch daraus runde Büchslein, in welchen zu Pest-Zeiten Baisam, oder Schwämmlein mit Pest-Essig angefeuchtet, getragen werden. Das aus dem Holtze schwitzende Gummi, welches man trocknen Firniß nennet, wärmet und trocknet, dienet in Glieder-Kranckheiten, Lähmungen, auch in Haupt-Kranckheiten, so von Kälte herrühren. Der Wachholder-Spiritus treibt den Stein, und ist auch vortreflich in Haupt- und Glieder-Beschwerungen, in- und äusserlich zu gebrauchen. Das Wachholder-Oel, und zwar das, so aus den Beeren kömmt, nutzet wider die Lähmung, den Schlag, die fallende Sucht und andere Gebrechen des Haupts, so von Kälte herkommen, stärcket den erkälteten Magen, reiniget die Nieren und Blase, treibt den Stein und Grieß, von drey zu sechs Tropffen in Wein oder einem andern anständigen Nasse des Morgens und Abends eingenommen, doch mit Bescheidenheit, daß man nicht zu viel nehme. Das aus dem Holtze gezogene Wachholder-Oel wird äusserlich für Reussen und Lähmung der Glieder gebraucht. Das Saltz aus der Asche der Beere, oder auch des Holzes, treibet den Harn, und thut in der Wassersucht und Miltz-Kranckheit gute Dienste. Das Mus oder der Safft wird wegen seiner vielfältigen Tugend der Deutsche Theriack genennet, und kan an statt desselben gebrauchet werden. (Siehe Wachholder-Safft). Der Extract aus dem Holtze so wohl, als der aus den Beeren treibt den Schweiß, und ist ein Bezoardicum wider die schwere Noth, Pest und ansteckende Seuchen. Das Elixir ist ein bewährtes Mittel wider den Stein.

Wachholder-Beere, Krammets- oder Krannewet-Beere, Reckholder-Beere, suche Wachholder-Baum.

Wachholder-Safft, wird folgender Gestalt gesotten: Man nimmt zwölff Pfund guter, zeitiger und im September gesammleter Wachholder-Beeren, säubert sie von allem Wust und Staube, stösset sie gröblich, giesset viermal so viel frisch Brunnen-Wasser im Kessel darüber, und lässet es bald einsieden; Alsdenn presset man sie aus, seiget sie also durch ein Tuch, daß die Steinlein und Saamen dahinten bleiben, thut es darnach wieder in Kessel, lässet es aufkochen, und rühret es stets um, bis es dicke und zu einem Safte wird, doch darff es nicht anbrennen. Wenn dieser Safft verkühlet, verwahret man ihn in einem gläsernen oder Waldenburgischen Gefässe, so dauret er zwölff Jahr, und ist ein herrliches Mittel zu vielen Dingen, daher er auch der Deutsche Theriack genennet, und vielfältig an statt des ordentlichen Theriacks gebrauchet wird. Er hilfft wider den Dampff, kurtzen Athem und Husten, wehret dem Schwindel, zertheilet die Blähungen, und widerstehet dem Gifft, der Pest und andern ansteckenden Kranckheiten.

Wachholder-Schwamm, ist ein Gewächse, welches, wie ein Moos im Mayen sich an die Wachholder-Bäume oder Sträucher setzt; er dienet, wenn er noch frisch, ein Wasser daraus zu bereiten, welches für allerley Gebrechen der Augen hilfft, und ein bewährtes Mittel für gelähmte und von der Gicht erhärtete Gelencke ist, wenn sie des Tages zwey mal damit geschmieret werden. Dieses Wasser wird folgender Gestalt zubereitet: Die abgenommenen Schwämme thut man in ein Glas, und setzet sie an die Sonne, so zergehen sie leichtlich, und werden zu Wasser. Dieses Wasser seihet man durch ein reines Tuch in ein ander Glas, und setzet solches in einen Ameis-Haufen, so wird das Wasser schön hell und lauter werden.

Wachs, heisset das beym Feuer zerlassene und geläuterte Roos, (Gewircke, Wüstig, Wasel oder Honig-Waben, nachdem vorhero das Honig davon geseimet worden), welches entweder so, wie es an sich selbsten ist, oder gelblicht, oder auch gefärbt, zu grossen und kleinen Lichtern oder Kertzen, zu Giessung allerley Früchte, zu Bossirung allerhand Bilder, zum Siegel in Cantzeleyen, und in der Artzeney zu denen meisten Pflastern gebrauchet wird. Die natürliche Farbe des Wachses ist gelb, wenn es von alten Bienen herkommt. Das weisse, welches auch Jungfern-Wachs genennet, und vor dem gelben in der Artzney gebraucht wird, kommt entweder von den jungen Bienen, die zum erstenmal Honig machen, oder es wird, wie unten angeführet wird, ordentlich gebleichet. Die Art und Weise, das Wachs aus dem Gewircke oder Roos zu machen, ist diese: Man leget die

die ledigen Wachs-Tafeln oder Gewircke ꝛc. in einen Topff, oder, so man deren gar viel hat, in einen Kessel, schüttet Wasser darauf, und lässet sie bey einem gelinden Feuer allmählig zergehen. Wenn es nun wohl zergangen und unter einander gerühret worden, schüttet man es in ein reines, doppelt genähetes Säcklein, leget solches in die Presse, unter welche vorhero ein Gefässe mit reinem Wasser gesetzet werden muß, und presset so denn das Wachs durch den Sack aus, welches in das untergestellte Geschirre läufft, und im Wasser balde hart wird. Im Mangel der Presse nimmt man eine schlechte Banck, richtet solche mit einem Ort in die Höhe, mit dem andern Ort aber abschüssig zu, gegen die Erde, doch nicht gar auf die Erde, darunter setzet man das Gefässe mit Wasser, gleich wie unter die Presse, leget das Säcklein, so vorhero mit sied-heissem Wasser wohl erwärmet seyn muß mit dem eingegossenen Wachs auf die Banck, nimmt hernach ein Mandel- oder Mangel-Holtz, und drucket damit das Wachs auf das beste aus gegen dem Gefässe zu; wenn auf erstmaliges Pressen nichts mehr heraus laufen will, so schüttet man es wieder in den Topff, und thut allewege mehr Reeb oder Gewircke darzu. Wenn es wiederum zergangen, so verfähret man abermal mit Drücken und Rudeln auf dem Säcklein, wie zuvor, und so offt es kalt worden, wärmet man es wieder auf, und macht es lauter, bis es gar ausgepresset, und die Hülsen vorhanden sind. Solche macht man in der Hand zu Ballen, und drucket sie fein feste zusammen, welche so denn unter dem Namen Vorstoß oder Wachs-Winden verkrufft, oder von dem Haus-Vater zur Artzney gebraucht werden. Das Wachs aber, so sich etwas anhängt, soll man fein abschaben, und in einem besondern Topff beym Feuer zergehen lassen: Darnach nehme man eine glatte Pfanne, schmiere sie inwendig wohl mit Fette, giesse das Wachs allmählig darein, und lasse es stehen, bis es hart wird, schütte es hernach aus der Pfannen so wird es sich allenthalben fein ablösen, und das heisset man: Das Wachs in Boden gegossen. Weil man aber das Wachs lautert und beym Feuer stehen hat, soll man ja nicht davon weggehen, bis es mit dem Läutern ein Ende hat: Denn es geschiehet gar leicht, daß sich das Wachs in dem Topff erhebet und überläufft, und, wenn alsdenn unachtsames und unverständiges Gesinde dabey stehet, welches Wasser darein giesset, ein grosses Unglück daraus entstehet. Am besten wird ihm gewehrt, wenn man den Topff geschwinde vom Feuer rückt, oder mit einem Löffel darinnen umrühret. Das gemeine Wachs, wenn es gut, soll schön Dotter-gelb, oder Feuer-roth, rein, nicht zu fett, auch nicht zu schwer seyn, und einen lieblichen, Honig-süssen Geruch haben. Wir bekommen das meiste Wachs aus Moscau und Polen, als woselbst viele Wildnisse, daselbst die Bienen in die hohlen Bäume ihr Honig tragen. Dieses so wohl, als alles inländische Wachs wird den Pfunden und Centner nach verkaufft: darbey aber hat man sich wegen des Betrugs wohl vorzusehen, daß in einem gegossenen Wachs-Boden inwendig nicht etwan Bley, oder alt Eisen, u. s. f. mit eingegossen sey, um solchen desto schwerer zu machen; zu diesem Ende ist am besten gethan, man schlage, um die innere Qualität des Bodens zu erkennen, selbigen in etliche Stücke, wenn man es zugewogen übernimmt. Es wird aber auch, sonderlich von denen Wachs- Kertzen-Machern, zum öftern verfälscht, und zwar mit Sachen, die weniger kosten und doch ihnen hernach gleich so theuer, als das beste Wachs bezahlet werden müssen. Sie werffen, z. E. pulverisirten, ungelöschten Kalch in siedendes Unschlitt, weil nun der Kalch seiner Schwere nach zu Boden sincket, das Unschlitt auch dadurch von seinem natürlichen üblen Geruch befreyet wird, so thun sie erst drey mal so viel Wachs darzu, als des Unschlitts ist, lassen es mit einander schmelzen, und machen hernach Wachs-Stöcke davon, wobey endlich doch dieser Vortheil ist, daß die solcher Gestalt bereitete Wachs-Stöcke zur Winters-Zeit deswegen wohl zu gebrauchen, weil sie in der Kälte zähig bleiben, und so gerne nicht, als die andern brechen und springen. Andere, wenn sie das Wachs betrüglich vermehren, nehmen klar gesiebtes Bohnen-Mehl, und mischen es unter das Wachs; dieses brennt in denen Kertzen ohne Unflat, und macht das Wachs, auf eine so subtile Art, schwerer und grösser, daß der Betrug nicht zu mercken ist. Zum Gebrauch des Garten-Baues wird durch Zusatz mit Hartz, Terpentin und Lein-Oel, ein Baum-Wachs daraus zugerichtet. In der Artzney dienet das Wachs, (ausser dem schon gedachten Gebrauch in den meisten Pflastern) die Flechten und Zitter-Mahle zu vertreiben, Dorn und Splitter auszuziehen, Schwären zu zeitigen, und Schmertzen zu stillen. Eine Salbe von Wachs und Lein-Oel, unter einander zerlassen, ist ein bewährtes Mittel für allerley Brand-Schäden. Das aus dem Wachs bereitete Oel ist sehr durchdringend, erweichet, zertheilet und lindert, äusserlich aufgestrichen, allerley Schmertzen, so vom Reissen, Gicht, Hüfft- und Lenden-Wehe herkommen: Mit wenigem Saffran in Wein eingenommen, dienet es für Milz- und Gelbsucht; mit Fleisch-Brühe für die rothe Ruhr und allerley Bauch-Flüsse, in welchen Zufällen auch das Magisterium und die Quint-Essentz vom Wachs treffliche Hülffe thut.

Wachs-Bleichen, heisset das gelbe Wachs durch Hülfe des Feuers und der Sonnen weiß machen. Man verfähret damit also: Das neue gelbe Wachs zerlässet man in einem mit frischen Wasser angefüllten und über dem Feuer stehenden Kessel, und schäumet es unter währenden Sieden fleissig ab, und seiget es nachgehends durch eine saubere und zarte Leinwand, damit aller

alle Wust und Unrath hinweg komme. Hierauf wird es zum andern mal auf einem gelinden Kohl-Feuer in einem weiten Gefässe zerschmelzet, und zu Papier-ähnlichen Blätlein formiret, damit die Sonnen-Wärme desto besser durchdringen, und die Farbe sich ändern möge. Diß zu wege zu bringen, nehmt man eine hölzerne, sauber-gedrechselte Kugel, oder einen Teller, in reinem Wasser, und fährt geschwinde damit in das zerschmoltzene Wachs, welches sich gantz subtil anleget, und Blätlein-Weise sich abnehmen lässet, wobey zu mercken, daß die Kugel, so offt man sie in das Wachs stossen will, vorhero allemal mit frischem Wasser genetzet werden müsse. Wenn nun alles Wachs zu solchen subtilen Blätlein gemacht worden, so setzt man diese wieder zum Feuer, schmeltzet sie zusammen, und macht aufs neue dergleichen dünne Blätter daraus. Und dieser Proceß wird so offt wiederholt, bis das Wachs die verlangte weisse Farbe an sich genommen; wiewohl sich auch viele nur an der zweymaligen Wiederholung vergnügen, so wohl die Arbeit zu ersparen, als auch das Wachs, dessen durch öfftere Arbeit nur weniger wird, zu menagiren. Endlich nimmt man diese Blätlein aus dem Wasser, worinnen sie von der letzten Schmeltzung her gelegen, breitet sie auf ein oder etliche mit Leinwand überzogene Hurten aus, und stellet sie an die Sonne, damit sie so wohl dieselbe, als den Morgen- und Abend-Thau geniessen mögen. Die beste Zeit zu diesem Wachs-Bleichen ist im Junio. Man hat rechte besondere dazu gebauete Häuser oder Wachs-Bleichen, unter denen in Deutschland vor andern ehemalen den Vorzug gehabt, welche in Augspurg sich befunden. Wie und auf was Art, ingleichen wohin dergleichen Wachs-Haus gehörig anzulegen, zeiget Sturm in seiner vollständigen Anweisung zu Stadt-Thoren, Brücken, Zeug Häusern ꝛc. p. m. 37. Die Bienen stellen diesem Wachs sehr nach, und die Sonnen-Strahlen, wenn man es nicht zum öfftern begiesset und bespritzet, zerschmeltzen es leichtlich, dahero man beydes sorgfältig zu verhüten hat. Andere, an stat, daß sie das Wachs zu Blätlein machen, vergnügen sich, daß sie es wie Schrot durch grosse durchlöcherte Löffel allgemach in kaltes Wasser giessen, und es auf vorige Weise bleichen. Das gelbe Wachs wird auch durch die Digestion mit Spiritu vini gar leicht dergestalt weiß gemacht, daß sich auch im Spiritu vini nichts gelbes mehr befindet. Dieses also durch Kunst weiß gemachte Wachs dienet anders nicht, als zu Lichtern und Kertzen, weil durch die Bleiche an der heisser Sonne, und das viele Schmeltzen, mit der Farbe ihm auch die Krafft ausgezogen worden.

Wachs-Blume, ist ein Blumen-Gewächse, so in Gärten unterhalten wird. Die Blätter sind länglicht, vorne breiter als hinten, und mit weissen Flecken eingesprenget. Die Blumen, welche gelb oder Purpur-braun, sehen, als ob sie aus Wachs poßiret wären. Der Saame ist glatt und schwartz, und siehet bald wie kleine Klauen.

Wachs-Lappen, wird derjenige reine und dichte Lappen von Leinwand genennet, der durch ein reines Wachs gezogen worden, und womit man die Schräncke, Stühle und dergleichen Geräthe glatt und helle zu reiben pfleget. Siehe oben Bohnen.

Wachs-Leinwand, ist die heutiges Tages gar wohl bekannte Art einer gewächsten Leinwand, die auf folgende Art zubereitet wird: Man spannet nemlich feine, ungebleichte Leinwand nach ihrer Länge in Rahme, leat diese Horizontal, und bestreichet sie mit einem besondern gekochtem Kleister oder Mehl Pappe, lässet selbiges trocken werden, und kochet indessen von sechs Pfund Lein-Oel und einem Pfund Silber-Glätte einen Firniß, in welchem man geriebenen Kien-Ruß, weiß Bleyweiß und welche Farbe man verlangt, mit hinein menget, und, wenn endlich alles trocken, wird zuletzt ihm der Glantz mit einem Mastix-Firniß gegeben. Eine solche zugerichtete Leinwand wird zum Uberziehen der Kutschen und Chaisen, zu Hut-Futtern, Mänteln, Tisch-Decken, Tapeten, Einbalirung der Waaren und Kisten, sehr viel und nützlich gebraucht. Diejenigen, so über die Tische, und stat der Tapeten, zu Bekleidung der Wände kommen, werden heut zu Tage gar schön mit allerley Farben und Figuren gemacht.

Wachs-Stock, ist eine besondere Art von langen Wachs-Lichtern, welche nicht mit Händen formiret, noch gegossen, sondern gezogen, und in gewisse Figuren gewunden werden. Hierzu braucht man ein gewisses Eisen, das mit verschiedenen Löchern versehen, deren immer eines grösser ist, als das andere, fast auf die Art, wie die Drat-Zieher gebrauchen, und nechst diesem zwey Räder oder Haspel, davon einer lincks, der andere rechts stehen, und beyde wohl befestiget seyn müssen. Zu diesen wird ein Gefässe, darunter man Kohlen anschüren, und das Wachs stets geschmoltzen halten kan, gestellet, und das auf Knäule abgewundene, gebleichte, flächsene Garn, vier-fünff-oder sechsfach, nachdem der Wachs-Stock dünn oder dick werden soll, in das Gefässe mit dem geschmoltzenen Wachs getuncket, durch das kleineste Loch des Eisens durchgestecket, und immerzu also auf das rechter Hand stehende Rad viele Ellen lang aufgehaspelt. Wenn solches geschehen, haspelt man den Docht wieder ab, auf das lincker Hand stehende Rad, und richtet es also ein, daß der nunmehr mit Wachs überzogene, und durch das kleineste Loch gegangene Docht, wieder durch das geschmeltzte Wachs, und von dar durch das zweyte etwas weitere Loch gezogen, und abermahl auf das rechter Hand stehende Rad gehaspelt werde, und dieses also fort durch das dritte, achte bis zwölffte Loch, nachdem man den Wachs-Stock dick oder dünn haben will, und bekommen sie davon ihre Nahmen, das man sie

Fünfer,

Fünffer, Achter, Zwölffer ꝛc. zu nennen pfleget, nachdem sie nemlich durch das fünffte, achte oder zwölffte Loch gezogen worden. Wenn nun ein ziemlicher Zug solcher Wachs-Stöcke, oder besser zu sagen, gezogene Wachs-Lichter, an einer Länge fertig, haspelt man davon runde Ringe ab, zu gantzen und halben Pfunden, damit man zum Verkauff, so viel derselben am Gewicht verlanget wird, alsobald bey Handen habe. Oder man wickelt sie auch auf andere Art sehr zierlich rund oder viereckigt auf, damit man solche bereits angezündet, desto bequemer in den Händen tragen möge. Oder man windet ein Stück solchen gezogenen Wachs-Stockes auf eine

Wachs-Stock-Scheere, welche von Eisen oder Meßing, zwey schneidende, dicht zusammen schliessende Ende hat, dazwischen der brennende Wachs-Stock eingeklemmet, und wenn er bis dahin verbrannt, durch die Scheere abgekneipet wird, daß er verlöschen muß. Weil aber solche Wachs Stock-Scheeren nicht alle gut gemacht, daß sie so genau, als nöthig zusammen treffen, die Feder auch öffters nachgiebet und schlapp wird, mithin nicht allzu gewiß darauf zu bauen, als dörffte sicherer seyn, wenn man eine Büchse von starckem Eisen- oder Meßing-Blech machen, solche mit harten Loth zusammen löthen, und oben in die Mitte des Deckels ein rundes Loch, so weit, daß ein Ende des Wachs-Stocks genau durchgezogen werden kan, durchschlagen, an solchem Loche aber ein zerkerbtes oder mit scharfen Zähnen versehenes Blech einmethen liesse: Denn weil man solches Blech hin und her schieben, und nach Belieben das Wachs-Licht also damit befestigen kan, daß es nicht wanken noch weichen mag, folglich, wenn es bis an das Loch und Blech gebrannt, erlöschen muß, und den in der Büchse steckenden übrigen Wachs-Stock nicht anzünden kan, so scheinet weniger Gefahr bey dieser, als bey der vorhergehenden Erfindung zu seyn. Am besten ist, man setze die Leuchter, insonderheit die Drat-Leuchter, oder niedrigen zinnernen Leuchter, Wachs-Stock-Scheren, oder Wachs-Stock-Büchsen, wenn man sie brennen lassen will, in eine irdene Schüssel, oder auf einen breiten Ziegel-Stein, damit, wenn gleich das Licht durch- oder umfallen, oder der gantze Wachs-Stock brennend werden solte, das Feuer doch nicht über die Schüssel oder Stein reichen, und Unglück anrichten möge.

Wachs-Winden, heissen die Ballen, welche von dem Vorstoß oder unreinem Zeuge, so bey Auspressung des Wachses in dem Sacke zurücke geblieben, gemacht werden. Siehe Vorstoß.

Wacht oder Wache, dadurch wird theils eine einzele Person, theils ihrer etliche zusammen begriffen, die an einem Orte entweder zur Sicherheit, oder zur Aufsicht bestellet ist, um, was da vorgehet, wohl in Obacht zu nehmen. Verrichtet dieses nur eine einzige Person, so heisset dieselbe eine Schild-Wacht, oder wenn es des Nachts oder am Tage von einer Person verwaltet wird, der eine gantze Gemeine in einer Stadt oder auf dem Lande anvertrauet ist, wird dieselbe eine Nacht- oder Tage-Wächter genennet; nicht weniger heisset man vielmalen verschiedene Kriegs-Knechte oder auch Gerichts-Bediente, welche einen in Verwahrung halten müssen, ebenfalls die Wacht, da sonst auch verschiedene Personen, die darzu bestellet sind, auf alles, was an einem Orte vorgehet, genau Acht zu haben, die Schaar-Wacht geheissen wird. Eben daher pflegt man auch denjenigen Hund, so zur Wachsamkeit gewehnet, an der Ketten, oder des Nacht los gelassen, auf dem Lande von einem Haus-Wirt gehalten wird, den Wacht-Hund zu nennen, davon das Wort Hund ferner nachzuschlagen. Die Wacht und Wache halten ist eine sehr nöthige, und in gewissen Umständen sorgfältig einzurichtende Anstalt, in jeder Wirtschafft und auch von der Policey in denen Dörffern, Städten, und auf denen Strassen, an denen Gräntzen und bey denen Pässen, nicht so wohl wegen der Kriegs-Gefahr, als wegen allerhand unnützen Gesindels, der Diebe, Bettler, Landstreicher, und der Feuers-Gefahr, ja wegen der allgemeinen Ruhe und Sicherheit.

Wachtel, ist ein Erd-Vogel, welcher seinen Auffenthalt in fetten Korn-Feldern, und mit langem Gras bewachsenen Wiesen hat, und fast wie ein Rebhun geartet ist. Am Kopff und Rücken hat sie fast gäntzlich die Farbe einer Lerche, ausser daß sie am Hals herum etwas heller aussiehet. Die Männlein sind an der Kehle theils braun, theils schwartz, und gehet derselben Strich halb um den Hals hinum. An der Brust sind die Männlein gantz Weitzen-farb, davon aber die Weiblein wenig oder gar nichts haben; weiter unten am Bauch sind sie weiß grau; der Schnabel ist bey etlichen Männlein im Sommer kohl-schwartz, bey etlichen aber ist er nur dunckel-braun, und die Füsse sind weißlicht. Das Weiblein ist am Kopff und Rücken fast wie das Männlein, nur in etwas dunckler, am Schnabel ist es weißlicht, an der Brust aber dunckel weiß oder schwartzdüpplicht. Die Gestalt der Wachtel, dem Gewächse nach, ist dusserlich anzusehen, wie alle Hüner-Arten, und an der Grösse einem Krammets Vogel zu vergleichen: Denn ob derselbige wegen seiner hohen Beine gleich viel höher aussiehet als die Wachtel, wenn sie neben einander stehen, so wird doch an der Dicke und Länge des Leibes, nach hinweggenommenen Federn, kein grosser Unterschied zu sehen seyn. Die Wachtel wird im Zimmer so zahm, daß sie, wenn man sie recht wartet, nemlich, wenn man ihr nicht nur Weitzen, sondern auch allerhand Saamen und Salat giebt, wie ein Haus-Hun herum läuffet, auch Eyer leget, und welches wenig andere Vögel thun, fremde Junge aufziehet. Ihr Schlagen oder Ruffen, das nur im Sommer bey dem Männlein anders, als bey dem Weiblein, im Winter aber überein lautet, kommet einigen verdrieß-

lich

lich und unangenehm vor, andere aber hören es gerne, und haben ein sonderbares Vergnügen daran. Die Wachtel, wenn sie noch so zahm, ja, wenn sie ihr Lebtag nicht in dem Feld gewesen ist, nimmt doch von Stund an, da sie ins Gras kömmt, ihre natürliche Wildigkeit an. Kein Vogel brütet später im Jahr als die Wachtel. Viele verrichten erst im September ihre dritte Brut. Sie legen zehen bis vierzehen Eyer, und ist dieses besonder an ihnen, daß Männlein und Weiblein nicht beysammen bleiben, sondern so bald das Weiblein Eyer legt, so bald sucht auch der Hahn ein ander Weiblein, und kommt nicht mehr zu dem vorigen. Sie sind überaus leicht aufzubehalten; iedoch, wenn sie recht frisch bleiben, und etliche Jahr nach einander schlagen sollen, brauchen sie gute Wartung. Die junge, wenn sie nur acht Tage alt sind, bedörffen lang nicht so viel Mühe als junge Rebhüner, die ohne Ameis-Eyer nicht aufzubringen sind, sondern sie nehmen mit gehackten Eyern und Hirsen vorlieb, wenn sie nur von ihrer Mutter, oder von einem andern Weiblein (denn fast ein iedes nimmt sich fremder Jungen an) geführet und bedecket werden: Aber den ersten Tag, da sie auskriechen, und bis etwan auf den vierzehenden oder funfzehenden Tag sollen sie billig frische Ameis-Eyer bekommen, wenn man die gantze Schaar aufbringen will. Es ist ein geiler Vogel, so gar, daß er aus blinder Begierde öffters eine vorkommende Kröte an stat des Huhns tritt, und wenn er sich in einem Spiegel erblickt, aus gleichem Triebe zuläufft, und in denen ihme gelegten Schlingen sich verstricket. Sie kommen erst im May zu uns, und sind von solcher Zeit an, bis in den August am besten mit dem Ruff und Steck-Gärnlein, oder noch mit mehr Lust, vermittelst vorstehender Hunde, in denen Wiesen mit dem Tiraß zu fangen. Der Wachtel-Fang mit dem Ruff wird auf vielerley Weise in Feldern und Wiesen vorgenommen; wenn er aber recht vollkommen seyn soll, muß er in einer Ebene folgender Gestalt angestellet werden: Der Jäger oder Wachtel-Fänger leget sich mit dem Wachtel Ruff in das hohe Gras, oder halb-gewachsene Getraide auf die Erde: Ohngefehr zehen Schritt von ihm auf beyden Seiten hänget man an Stöcke oder Pfähle, etwan anderthalb Ellen hoch von der Erde, zwey Lock-Weiblein in Vogel-Häusern, die wie Hand-Körblein gestaltet sind; zwey Schritte ausser denselben stehen auf vier Seiten Flug-Gärnlein an Stöcken oder Furckeln hangend, nur zwey Schritt von dem im Grase liegenden Jäger stecken rings um ihn her Wachtel-Steck-Gärnlein, und er selbst ist mit einem Tiraß überzogen. Auf diese Weise können gar leicht in einer Stallung, deren sich doch in einem Abend wohl zwo machen lassen, funffzehen bis zwantzig Wachteln gefangen werden, welches den Sommer über ein grosses austrägt. Sonsten wird der Wachtel Fang auch auf folgende Weise angestellet: Man setzet acht bis neun, auch wohl mehr Wachtel-Hähne oder Männlein schon im Martio in kleine Körblein, in die man sonsten die Weiblein thut, wenn man die Männlein im Sommer damit fangen will, und lässet also diese zur Lock eingestellte Männlein ihre Körblein den Merzen und April hindurch wohl gewohnen: hernach, wenn sie in dem May anfangen wollen zu schlagen, das Körblein aber so gewohnet sind, daß sie im Finstern ihr Freß- und Trunck Geschirrlein finden können, berupfft man sie am Flügeln, und sonsten hin und wieder, und setzt sie in einem kühlen Keller, darinnen man sie bis Bartholomäi stehen lässet. Inzwischen etwan vierzehen Tage vorher sücht man an einem zum Wachtel Strich bequemen Ort, ein paar in der Länge hin liegender Acker oder Tagwerck, mit Haber oder anderem Getraide; solchen Fleck umstellet man auf einer schmalen Seite, und zu beyden langen Seiten die Helffte, oder doch den dritten Theil, der Länge herunter, mit einem auf die Wachteln gerichteten Hoch-Garn, welches aber sonst wie ein Hoch-Garn, das man auf die Rebhüner brauchet, gestaltet seyn soll. Doch ist nicht nöthig, daß das Garn so hoch stehe, als die Hoch-Netze, welche auf Hüner und Schnepffen gerichtet werden, und braucht es vor die Wachtel kaum halb so viel Garn, als vor diese, ausser daß, weil die Maschen viel enger seyn müssen, bey dem Stricken dennoch viel Zwirn aufgehet. Die in dem finstern Keller stehende Wachteln nun setzt man um Bartholomäi wieder ans Licht, doch nicht an die Sonne, und hänget sie, wenn der Wachtel-Strich anfänget, vierzehen Tage nach Bartholomäi, oder daferne es bald reiffet, auch wohl ehe, an hohen Stangen zu beyden Seiten des angesäeten Feldes herum, da sie denn so balden anfangen, die gantze Nacht hindurch begierig zu schlagen, mit welchem ihrem Schlagen sie sonderlich des Morgens vor anbrechendem Tage verursachen, daß die Strich-Wachteln in das nunmehr heran wachsende Getraide häufig einfallen, und man fast alle Tage, wenn man nach der Sonnen Aufgang hinaus gehet, in mehr bemeldtem Acker über hundert Wachteln antrifft. Diese zu fangen, gehen ihrer etliche unten, wo kein Garn stehet, mit Soiß-Ruthen hinein, und treiben die Wachteln alle gegen dem obenstehenden Garn zu, so, daß der Fang kaum eine Viertel-Stunde währet, aber doch manchen Tag, so erträglich, als lustig ist. Es machen sich zwar einige Weyd-Leute Bedencken, die Wachtel-Hahnen im Frühling wegzufangen, in Meinung, sie thun dadurch Schaden an der Brut, aber sie haben dergleichen nicht zu besorgen: Denn die Hahnen, welche Hennen haben, lauffen nicht, die aber keine Hennen haben, bleiben nicht in der Revier, sondern verstreichen. Die Nahrung der Wachteln bestehet in Weitzen, Hirsen, Salat- und Kraut-Samen, womit sie sich so fett mästen, daß sie zur Zeit ihres Strichs oft vor Fettigkeit nicht zu fliegen vermögen sie streichen aber im Herbst in aller Stille fort, und zwar mehrentheils im September, also daß deren wenige den October erwarten. Wenn man sie in

einem

einem Käfig halten will, welches man mit den Hahnen, um ihres Schlagens willen, gerne thut, muß derselbe oben offen, und nur mit einem Tuch bedeckt seyn, dieweil sie sich sonst die Köpfe zerstossen. Das Fleisch der Wachteln ist zwar von den Alten vor ungesund und schädlich gehalten worden, denen aber von den Heutigen widersprochen wird, absonderlich geben die jungen eine sehr niedliche Speise. Ihre Zurichtung ist wie der Rebhüner. Sie werden nemlich trocken gepflücket, ausgeweidet, gespickt ꝛc. Man thut sie auch in Kraft-Suppen, so schicken sie sich auch wohl in die Pasteten, da man selbige, wie junge Tauben zurichtet. In der Artzney dienet allein das Fett, die Flecken der Augen wegzunehmen, und sie helle zu machen.

Wachtel Garn oder Steck-Garn, ist ein niedriges Garn, welches bey dem kleinen Vogelfang gebraucht, und denen Wachteln damit gestellet wird. Man befestiget es an kleine Furkeln, welche von einigen Spisse, von andern aber Spillen oder **Pfahl-Hölzlein** genennet werden, und steckt es damit in die Aecker und Felder. Die Wachtel-Garne hat man von verschiedener Farbe, als grün, bunt, Erd-farb oder gelblich. In der ersten Korn-Schosse, und in denen Wiesen sind die grünen gut, wenn aber das Geblümte darinnen wächset, die bunten, und so sich das Getraide färbet, alsdenn die Erd-farbenen und gelben. Wiewohl die grünen von einigen durchgehends vor die besten gehalten werden, indem sie nicht allein, wenn die Aecker noch grün zu gebrauchen, sondern auch alsdenn noch können genutzet werden, wenn das Getraide wircklich reiff, als welches, ob es schon denen Helmen nach gelb siehet, doch unten gegen dem Boden zu, von dem Unkraut gemeiniglich auch die grüne Farbe von sich blicken lässet. Wenn die Wachteln schlagen, so folget man ihrem Schlagen nach, bis einen bedüncket, daß man nahe bey ihnen sey, damit sie das Wachtel-Pfeiflein schlagen hören, alsdenn stellet man das Wachtel-Garn quer über die Furchen, gerade auf, bücket sich fein nieder in das Getraide, begiebt sich einen Schritt oder etliche zurück, und schläget zweymal als das Weiblein, aber ja nicht dreymal, wie die Männlein zu schlagen pflegen, so gehet das Männlein, in Meynung, es habe ein Weiblein schlagen hören, dem Ruff nach, und geräth darüber in das aufgestellte Wachtel-Garn, in welchen es sich selbsten fänget und verstricket. Wenn nur noch einzelne Frucht stehet, stellet man die Wachtel-Garne, so viel man will oder deren hat, machet eine Schnur mit Lapp-Federn, und bindet unter selbige Schellen. Diese Schnur lässet man von ihrer zweyen nach dem gerichteten Gärnlein zuschleppen, und weil die Wachteln dem Geräusche der Schellen zu entfliehen, dem Garn zulauffen, so fallen sie endlich gar darein und werden gefangen.

Wachtel-Hund, siehe Vorstehender Hund.

Wachtel-König, suche Schnerff.

Wachtel-Pfeiflein, ist eine besondere Art von Lock-Pfeiflein, aus Corduan oder anderm Leder, und einer beinernen Röhre zusammen gesetzt, womit der Wachtel-Ruff durch blosses Regieren mit den Händen nachgemachet wird. Man nimmt darzu Katzen-Hasen- oder Storchs-Beine, oder in Ermangelung derselben, die Beine von Gänse-Flügeln, macht in der Mitten des Beinleins ein Loch, verstopffet es mit Wachs, und versiehet dasselbe nahe beym Loch mit einem Quer-Hölzlein, damit man pfeiffen und den rechten Ton anstimmen möge. Das Pfeiffen-Säcklein wird aus Corduan oder geschunterten, angefeuchtetem Leder etwa zweyer quer Finger breit geschnitten und zusammen genähet, und über ein rundes, ohngefehr eines Fingers dickes Holtz gezogen. Dieses Holtz wird, so weit das Köpflein werden soll, bis auf ein weniges um und um abgelöset, und dann mit einem Faden fest angebunden; hierauf schnitzet man ein breites Hölzlein, um darmit zwischen dem Säcklein und runden Holtz, so dergestalt angebunden, daß es gegriffen werden kan, die Falten oder Wachtel zu stossen, damit wird nun die Wachtel gestossen, und mit einem Zwirns-Faden gebunden. Dieser Falten und Wachteln macht man so viel, als das genähte Säcklein ertragen kan, von sechs bis auf acht oder zwölff, bindet es fest, lässet es trocken werden, schabet und poliret es aus, wie die Messer-Schmiede die Messer-Scheiden: Denn bindet man das Gebinde auf, drehet das runde Holtz, darüber die Wachtel gebunden, also ab, daß das obere Theil oben am Knöpflein am Leder bleibet, streichet ein wenig Fett oder Baum-Oel mit einer Feder inwendig hinein, damit das Beutelein geschmeidig werde, und bindet das Pfeiflein mit einem Faden fein dichte dran, damit keine Lufft heraus gehet. Hinten an dem Kopff des Beutels wird ein doppelter Zwirns-Faden gedrehet, welcher, wenn man schlagen will, gezogen wird. Im Schlagen ist es gebräuchlich, das Pfeiflein in der lincken, und das Säcklein oder Beutlein in der rechten Hand zu halten.

Wacke, heisset sonderlich in dem Berg-Bau ein festes, rundes Gestein, mit einer festen Haut, wie mit einem Harnisch umgeben. Dahero werden auch die zuweilen im Felde liegende, und öffters manche Pflug-Schaar verderbende ausserordentlich grosse Steine, auch **Feld-Wacken** genennet. Diesen, wo man sie nicht etwa höchstnothig zu einem Grund-Bau brauchet, kan am besten beygekommen werden, wenn man sie mit Pulver in kleine Stücke zersprenget.

Wadicke oder auch **Milch-Wasser**, wird das erste Theil der Milch genennet, welches kühlender und feuchter Natur; weil es aber darneben etwas Scharffes, Saltziges und Nitrosisches bey sich führet, so spület sie auch ab, verdünnet und führet, sonderlich, wenn etwas Zucker darunter gemischet wird, ganz gelinde und ohne Beissen ab. Wie denn auch in den Milch-Curen bisweilen statt der vollen Milch,

die Wadicke, bey hitzigen Naturen, und in schweren Verstopffungen ergriffen wird, da man sie als eine Artzney gebrauchet. Und wie sie nun in den Kranckheiten, die aus der Galle und den verderbten Feuchtigkeiten ihren Ursprung haben, ein sehr dienlich Mittel, also ist sie im Gegentheil denen schädlich, welche einen kalten Magen haben.

Wärm-Flasche, siehe Bett-Flasche.

Wärm-Pfanne, ist ein von Kupffer oder Messing getriebenes, platt-rund gewölbtes Behältniß, mit einem durchlöcherten Deckel und langen hölzernen Stiele versehen, so mit glüenden Kohlen angefüllet, und wenn der Deckel feste zugeschlossen, in den Betten, solche zu erwärmen, damit herum gefahren wird.

Wärm-Stein, ist ein ablanger, viereckigt-etwas hohl gearbeiteter Serpentin-Stein, welcher am Feuer oder auf dem heissen Ofen gewärmet, und Winters-Zeit in die kalten Betten, zu deren Erwärmung, oder für gewisse Bauch-Wehen, also warm auf den Leib geleget wird. Man hat auch noch eine andere Gattung, so von eben dergleichen Stein bereitet, und als eine kleine, ohngefehr eine Viertel-Elle lange Waltze formiret, in welche erhabene, etwas breite Reifen gedrehet, damit man dergleichen desto bequemer in den Händen halten, und diese daran wärmen könne. Das Frauenzimmer bedienet sich deren gerne, wenn sie eine geraume Zeit in der Kälte sich aufzuhalten genöthiget sehen, da sie alsdenn ein zartes Schnupfftuch darum schlagen, solches nebst dem Stein, wenn er recht erhitzet, in den gewöhnlichen Muff stecken, und sich daran wärmen.

Wärm-Teller, ist ein doppelter und hohler, von Zinn gegossener und gedreheter, runder, oben am Rande mit einer kleinen Oeffnung versehener Teller, welcher durch eben diese Oeffnung, die mit einem Schieber verschlossen werden kan, mit heissem Wasser angefüllet wird, damit man bey dem Essen die ordentlichen Teller darauf setzen, und die Speisen warm geniessen kan.

Wäsche, heisset das leinene weisse Gewand oder Geräthe, welches zu Bekleidung der Menschen, Uberziehung der Betten, Deckung der Tafeln oder Tische, und sonsten zu andern Nothwendigkeiten, in einer Haushaltung gebrauchet wird. Sie wird unterschieden in weisse Wasche, so nur erst gewaschen, und vermittelst der Rolle, (Mandel) oder der Platte, (des Vögel-Eisens) glatt gemacht worden, und in schwarze Wasche, so gebrauchet, oder eingeschwärtzet, und dahero des Waschens wieder benöthiget ist. Man unterscheidet sie ferner, in Ansehung ihrer Güte, in Haus- oder Roll-Wäsche, so von gemeiner Leinewand verfertiget ist, und nach dem Waschen nur durch die Rolle oder Mandel glatt gemacht wird; und in die Stärck-Platt-oder Vögel-Wäsche, so in dem zarten, weissen, leinenen oder Baum-wollenen Zeuge bestehet. Eine sorgfältige Haus-Mutter soll sich angelegen seyn lassen, nach ihrem Vermögen einen ziemlichen Vorrath von weisser Wäsche anzuschaffen, damit sie desto seltener und etwan des Jahres drey- oder viermahl gewaschen werden dürffe, weil das offtmahlige Waschen nicht allein viel Verdruß, Unmuß und Hinderniß an andern Haus-Arbeiten giebt, sondern auch solch Gewand, je öffter es gewaschen, so vielmehr abgerissen und verderbet wird. Die unreine, abgeschmutzte und abgeschwärtzte Wäsche soll an einem trockenen Ort vor Fäulung und Mäusen verwahret, und der Abgang bey Zeiten durch Ausbesserung des alten, oder Anschaffung eines neuen ersetzet werden. Wäsche, in welche Waren-Schmiere, Oel-Schwärtze und Oel-Flecke gekommen, ist nicht lange also zu lassen, sondern ihr also zu helffen: Man nimmt ziemlich fette Licht-Schnuppe, schmieret solche dicke auf den Ort, daß der Fleck gantz damit bedecket werde; lässet es ein oder zwey Tage lang also stehen, so denn wäscht man den Fleck von der Licht-Schnuppe mit ziemlich heissem Wasser und wohl eingeschmierter Seiffen wieder aus, so wird der Fleck von der Waren-Schmier ꝛc. und Licht-Schnuppe zugleich mit heraus gehen, daß man nichts mehr davon siehet. Es ist auch wohl zu mercken, daß die Butter, wenn sie auf solche Flecke geschmieret wird, die zähe Materie erweichet, daß sie sich nachmals mit warmen Wasser und guter Seiffe auswaschen lässet; gleiche Wirckung hat auch das Baum-Oel, wie von der Butter gedacht worden. Dergleichen Flecke darff man nicht zu alt werden lassen, damit sie nicht so gar sehr einfressen können. Wäre aber die Wäsche durch langes Liegen, oder durch allzu heisses Waschen gelb worden, welches bey der Baum-wollenen Wäsch am ebesten geschiehet, so soll man in ein sauberes, irdenes oder küpffernes Gefässe Butter-Milch giessen, die schon etliche Tage gestanden, und fast sauer worden, die gelb angelauffene Wäsche darein weichen, und sie also acht Tage liegen lassen, hernach sie wohl durchreiben, und wieder mit Seiffe aus einem laulichten Wasser waschen, auch letztlich in kaltem Wasser recht ausspülen. Wo aber Eisen- oder Roß-Flecke in die weisse Wäsche gekommen, soll man siedend-heiß Wasser in ein zinnernes, etwas tiefes Gefässe thun, die Leinwand mit dem Flecken darüber halten, daß der Dampff aus dem Gefässe wohl daran gehe, hernach den Fleck mit Sauerampffer oder Citronen-Safft reiben, und in einem Wasser mit guter Seiffe wieder auswaschen. Sind endlich Dinten-Flecke in die Wäsche gekommen, und noch frisch, so kan man sie mit scharffem Eßig heraus bringen, wenn der Fleck etliche mal darein getunckt wird, und man es also stehen lässet; so bald aber der Fleck heraus, muß es also gleich mit heissem Wasser und Seiffe gewaschen werden, sonst giebt es ein Mahl. Wäre aber die Dinte schon lange in der Wäsche gewesen, so ist sie mit dem Citronen-Safft, so wie bey den Eisen-Flecken beschrieben worden heraus zu bringen. Dieses Wort Wasche wird auch gleich-

vielmalen vor die Arbeit genommen, da man beschäfftiget ist, diese durch das Waschen wiederum reine zu bringen, und zu fernern abermaligem Gebrauch zuzurichten. Diese Verrichtung, weil sie eines theils beschwerlich, und doch andern theils auch mit behutsamer Sorgfalt anzustellen ist, auch dadurch einer Haushaltung ein grosser Schade zuwachsen kan, wenn die Wäsche nicht wohl dabey in Acht genommen wird, wollen wir gantz kurtz in folgender Abtheilung durchgehen, da wir anführen, was eine sorgfältige Haus-Mutter vor der Wäsche, bey dem Waschen selbst, und endlich nach der Wäsche nothwendig zu besorgen hat? Vor der Wasche soll zuvörderst alles, das inzwischen bey dem Gebrauch etwa schadhafft gewordene Zeug wiederum geflicket und ausgebessert, auch das ein und andere Stücke, darein vielleicht ein Eisen-Dinten- oder anders Mahl gekommen, und nicht so gleich heraus gemachet worden, davon besonders gereiniget werden. Hierauf pfleat man dieselbe auszulesen und zu sortiren, und sodenn die Anzahl ieden einer Gattung zu zehlen, und in das Wäsch-Inventarium ordentlich einzuschreiben. Wie das Waschen selbst anzustellen, davon ist unter diesem Wort Erwehnung geschehen. Nach der Wäsche hat eine kluge Haushälterin vornehmlich darauf zu sehen, daß alles, sonderlich das starcke, leinene Bett- und Tisch-Zeug, nicht weniger die in Falten gereihete Stücken, z. E. die Hemden an den Binden sehr wohl getrocknet worden, und ja nicht etwa noch bey dem Rollen gar zu feuchte geblieben, da es denn hiernechst auf das ordentlichste zusammen geleget, gegen das aufgeschriebene Wäsch-Inventarium oder den Wäsch-Zettel gehalten und untersuchet wird, ob alle in die Wäsche gegebene Stücke wiederum verhanden, und endlich in die Wäsch- oder Geräthe-Köthe seiner Ordnung nach, doch solcher Gestalt geleget wird, daß die nunmehro gantz neu-gewaschene Stücke unter die etwa noch vorhandene und vorräthig gebliebene geleget werden, damit bey nechst folgendem Gebrauch zuvörderst die noch übrig gebliebenen oben weggenommen und eingeschwärtzet werden können, ehe die neu-gewaschenen Stücke an die Reihe kommen. Siehe mehr sub Art. Waschen.

Wässern, wird die nöthige Küchen-Arbeit genennet, da man die Braten und das in Koch-Stücke zerhackte Fleisch in der Fleisch-Gelte mit reinem Wasser begiesset, solches darauf eine geraume Zeit stehen lässet, und das Fleisch darinnen auswäschet, nach diesen aber nochmalen in einem reinen Wasser völlig abspület. Manche Speisen erfordern ein weit längeres Wässern, als das gedachte frische Fleisch, dergleichen der Stockfisch, die hart geräucherten Schincken und dergleichen, denn wie bey dem ersten Fleische das Wässern nur wegen der Reinlichkeit vorgenommen wird, so erfordert hingegen diese letzte Art mehr eine Erweichung, und brauchet man gemeiniglich darzu einen wohlschmeckenden Cofent, damit nur erwähnte Stücken, weil sie so lange wässern müssen, nicht allzu wässerich werden.

Wässerung der Wiesen, ist eine Fruchtbar-Machung derselben durch das Wasser, welches von einem sorgfältigen Hauswirt zu gewissen Zeiten, und nach dem Lager und Beschaffenheit der Wiesen auf verschiedene Art auf dieselbe geschlagen wird. Sie geschiehet entweder durch eine nahgelegene, ziemlich starcke Quelle, oder durch Andämmung eines Baches oder Flusses, oder aber, wo diese zu breit oder in zu hohen Ufern gehen, daß man sie nicht aufdämmen, noch Rinnen oder Röhren einlegen kan, durch Schöpff- oder Gieß-Räder, womit man die Wässerung ziemlich weit bringen, und mit trefflicher Wirckung zu verrichten vermag. Die Wiesen aber müssen selbst die Fläche und den Fall haben, damit das Wasser in der Mitte nicht sitzen bleibe, sondern seinen Fort- und Durchlauff unverwehret finde, darzu dienet bey dem Einlauff des Wassers eine Wasser-Furche in proportionirter Weite und nöthiger Tieffe, davon zu beyden Seiten durch die gantze Wiese kleinere Gräblein oder Fürchlein, zehen, zwölff bis funffzehen Ellen weit eines von dem andern gezogen seyn, damit sich die Wässerung in die gantze Wiesen, sonderlich, wo dürre und öde Oerter sind, austheilen, einsencken, und also die Gras-Würtzeln erqvicken möge. Wo aber die Wiesen gantz eben, da brauchet man keiner Wasser-Furchen, allermassen in denenselben sich das Wasser schon von ihm selbst hin und wieder austheilet, bis es die gantze Ebene durchgezogen hat. Zwar ist sonst das beste Mittel, wenn die Wiesen durch den Regen gewässert werden; allein, weil das trockene Wetter zum öfftern gar zu lange anhält, als muß man die Wässerung auf obige Art vornehmen. Die Zeit der Wässerung ist der Frühling, wenn das Gras zu wachsen beginnet, und denn, wenn das Gras davon abgemähet und zu Heu gemachet worden; etliche pflegen sie auch in dem Herbst, wenn das Laub von den Bäumen gefallen ist, ja wohl noch später hinaus, zu wässern. Es ist aber hierbey nicht nur die Beschaffenheit des Grund und Bodens, auch des Wassers selbsten, wohl zu beobachten, sondern man hat auch wohl zu mercken, daß man keine Wiesen unter Wasser setze, wenn grosse Kälte und Frost vorhanden, es wäre denn, daß man solches ziemliche Zeit darauf stehen lassen wolte: denn sonsten, so sich das Wasser zeitlich verliesse, würde ein solches Wiesen-Land eine überaus grosse Gefahr der Kälte wegen ausstehen müssen. Neue frisch-angelegte Wiesen soll man im ersten Jahr nicht wässern, damit die zarten und noch nicht starck genug eingewurtzelte Gras-Würtzeln nicht verschimmeln, oder, wenn auch dieses nicht zu besorgen, die Wiese anfänglich nicht verwöhnet werde. Die Klee-reichen Wiesen, welche gute Schaaf Weide abgeben, bedürffen wenig oder gar keines Wässerns, weil das Klee-Gras von überflüssiger Nässe leicht verdirbet. Was nun die Wasser, so auf die Wiesen geleitet werden, anbetrifft, so geben die aus einem sandigen Boden entsprungene mehr Kühlung als Nahrung, die aber, so aus einem morastigen und schlammigen Grunde herkommen, sind fetter, wärmer und nahrhafter,

daher

daher denn auch die ersten denen Wiesen nichts als die Feuchte, die letzten aber nebst der Feuchte zugleich auch die Fruchtbarkeit mittheilen, und deswegen denen ersten weit vorzuziehen sind. Die kalten Wasser, welche gemeiniglich aus hohen Gebirgen entspringen, und durch die Schnee Wasser vermehret werden, soll man von dem Monat May nicht gebrauchen, bis sie nemlich von den Sonnen Strahlen besser erwärmet werden; die warmen aber, die aus warmen Brunn-Quellen und Bächlein kommen, kan man auch im Sommer auf die mit grossen und langem Gras bewachsene Wiesen lauffen lassen, und zwar von acht zu acht, oder von zehen zu zehen Tagen, nachdem das trockene Wetter anhält oder nicht. Wenn die Wiesen sattsam gewässert, muß man den Zug ung des Wassers wiederum verstopffen, auch die darauf stehen bleibenden Pfützen durch sonderbar hierzu gemachte Gräben oder Furchen, so viel möglich, abführen, weil der Uberfluß des Wassers eben so bald und viel, auch wohl noch mehr Schaden verursachet, als wenn die Wiesen zuweilen des Wassers halben grossen Mangel leiden müssen. Man hat aber ausser denen Wiesen auch in denen Gärten die Wässerung zu einem und andern Gewächse höchst nöthig, welche denn auf verschiedene Art vorgenommen wird. Die Gewächse nun, welche beständig einer Wässerung benöthiget, werden auf folgende Art angefeuchtet: Man setzet neben dergleichen ein Geschirr mit Wasser angefüllet, hänget einen Theil von einem wollenen nassen Läplein in gedachtes Geschirr, den andern Theil aber von selbigen leget man nahe zu dem Gewächse; vermittelst dieses Läpgens wird das Wasser so lange sich aus dem Geschirr heraus ziehen, bis kein Tröpflein mehr darinnen. Zu Wässerung der Orange-Bäume, welche in freyem Boden stehen, brauchet man ein Cylindrisch thönern Gefässe eines Fusses hoch, und ohngefehr von vier Maaß Inhalts, welches von dem Boden an gerechnet, sechs nicht allzu grosse Löcher in gleicher Weite über einander stehen hat, solcher Gefässe werden ihrer etliche nach der Beschaffenheit des Baumes und des Landes zur Seite des Stammes etwa einen Fuß weit von selbigem in die Erde eingegraben, dergestalt, daß sich diese insgesamt mit ihren Löchern gegen den Stamm kehren, wenn man solche Gefässe sodenn mit Wasser anfüllet, wird sich dieses nach und nach durch die Löcher in die Erde ziehen, und dadurch die Wurtzel des Baumes ungemein frisch erhalten werden. Die ordentlichen Obst-Bäume begiesset man in dem bedürffenden Fall, wie alles grobe Land, vermittelst der so mancherley Sorten der Gieß-Kannen und Spreng-Trichter.

Waffel, ist ein zartes, in Holland erfundenes Backwerck, so von feinem Mehl mit Milch, Eyern und etwas Zucker eingerühret, in einem besondern zusammen schlagenden Waffel-Eisen gebacken wird, und eine viereckigte Form mit kleinen, viereckigten Tieffen gewinnet.

Waffen, heissen nach der Jäger-Sprache die vier ersten Zähne der wilden Schweine; so werden auch des Luchsen Klauen also genennet.

Waffen-Salbe, ist ein in einer Haushaltung höchst nöthig und ganz unentbehrliches Mittel, sich damit, wenn man mit einem Beil, Axt, Messer und dergleichen Gewehr verwundet worden, ohne Zuthuung anderer Hülfe aufs beste und kürtzeste wiederum zu heilen. Die Zubereitung dieser Salbe bestehet in folgenden: Man nehme ein Maaß Regen-Würmer, thue in einen ganz neuen Topff unten etwas Sand und Mist, und lege diese darauf, daß sie sich dadurch reinigen, verklebe hierauf den oben wohl zugedeckten Topff, setze ihn in einen Back-Ofen, darinnen erst Brot gebacken worden, und töre selbige, doch also, daß sie nicht gar verbrennen, sondern, daß man sie klein zu einem Pulver reiben könne. Endlich zerlässet man über einem gelinden Feuer Bären- und Eber-Schmaltz, eines jeden gleich viel, und reiniget's, wenn es zerschmoltzen, indem man es auf kaltes Wasser giesset, daß die Unreinigkeit davon zu Boden falle, und das Schmaltz oben bleibe, welches man hernach, wenn es erkaltet, hinweg nehmen kan. Nimmt man nun eine halbe Eyer-Schaale voll von gedachtem Regen-Wurm-Pulver, Blut Steins und sehr wohlgereinigten Sandels, ebenfalls wohl geriebenen Pulvers eines jeden ein Loth, und vermischet dieses alles zusammen mit dem beschriebenen Schmaltz daß es eine feine Salbe werde, so kan man diese hernach in einem sauberen, gläsernen Behältniß zum künfftigen Gebrauch wohl verwahren. Bey dem nicht genugsam zu rühmenden Gebrauch hat man sich also zu verhalten: Man erkundiget sich zuvörderst ob die Wunde gehauen oder gestochen, ingleichen, wie tieff das Gewehr in das Fleisch oder den Leib bey der Verletzung gegangen; hierauf läst man sich das den Schaden zugerichtete Gewehr einhändigen, und handelt damit, ohne den Patienten zu sehen oder anzurühren folgender Gestalt: Wenn die Wunde gestochen ist, so wird das Gewehr von der Spitze nach dem Gefässe oder Hefte zu mit mehr belobter Salbe bestrichen; ist es aber gehauen, so muß man diese von der Schneide nach dem Rücken zu daran schmieren, und so man nicht gewiß erfahren, wie weit das Gewehr in den Leib gegangen, so ist am sichersten, man salbe dieses gantz über und über, sonst aber ist es auch genug, daß man es nur so tieff schmiere, als es in das Fleisch hinein gedrungen, worbey aber annoch wohl in Acht zu nehmen, daß man an dem Tage, da diese Salbung vorgenommen werden muß, mit keiner Frauens-Person etwas zu thun gehabt, wie denn diese Salbung nicht eben alle Tage, sondern nur den andern, dritten oder vierten Tag darauf wieder geschehen kan; ingleichen muß dieses Schmieren allezeit in einer leidlichen Wärme, und an einem reinen Orte, wo kein Staub hinfällt, vorgenommen werden, denn so bald man das Gewehr in die Kälte bringet, so bekommt der Patient Schmertzen, leget man es zum Feuer, empfindet er am Schaden grosses Brennen und Hitze, bringet man es aber in leidliche Wärme, so höret beydes alsobald wieder auf. So lässet sich auch vermittelst dieser Salbe gantz behende das Blut stillen, so bald

man

man nemlich das Gewehr damit behörig beschmieret, ja, wenn sich der Patient nicht gebührlich und diät währenden offenen Schadens verhält, so kan man es gleich an dem Gewehr wahrnehmen, immassen darauf Flecke erscheinen, wo aber das nicht geschiehet, so bleibet es immer einerley. Wenn man das Gewehr bekommt, und man gleich anfangs wissen will, ob die Verwundung so groß, daß der Patient in Gefahr des Lebens, so lasse man nur das Gewehr, womit die Verletzung geschehen, an einem gelinden Feuer so warm werden, daß man es mit der Hand erleiden kan, schütte alsbald nur klar gepülverten Saudel- und Blut-Stein, von jedem gleich viel genommen, unter einander gemenget, auf die warm gemachte Klinge, wird nun alsdenn das Gewehr Blut schwitzen, so stirbet der Verwundete gewiß an der Verletzung, wo aber kein Blut zum Vorschein kommt, so bleibet er leben

Wage, ist ein Werckzeug, wodurch die Schwere der Cörper erforschet wird. Man hat derselben 1) grosse und öffentliche in öffentlichen Stadt Wag Häusern, dergleichen Haus auch die Wage genennet zu werden pfleget, ingleichen grosse Heu-Wagen; 2) Mittel-Wagen, so von denen Cramern geführet werden; 3) kleine Haus Wagen. Die Richtigkeit der Wagen, daß nemlich das Züngelein gerade inne stehe, ist eine Sache, worauf die Policey sorgfältige Acht zu haben, damit der Betrug im Handel und Wandel vermieden werde. Und ein jeder Privat-Wirt ist schuldig, richtige Wage zu führen, überdem aber, wenn er etwas nach der Wage einnimmt und auswäget, vorher erst nachzusehen, damit sie richtig sey; solche aber im widrigen Fall durch Gewichte erst zu vergleichen, wann die Wage auf einer Seite ausschlägt. Siehe Waage.

Wage nennen auch die Fuhrleute ein Holtz, so hinten an der Deichsel angeleget oder vorne angehänget wird, an dessen jedem Ende ein besonderes Ort-Scheid hanget, daran die Stränge geschlagen und das Pferd angespannet wird. Heißt auch sonst das Geschirr. Siehe Waage.

Wagen, ist ein mit vier Rädern versehenes Gerüste, so zu bequemer Fortbringung schwerer Lasten dienet. Ein gemeiner Rüst- oder Bauer-Wagen, wie man solche auf dem Lande nöthig hat, ist aus folgenden Stücken zusammen gesetzet: Nemlich aus der Vorder- und Hinter-Achse. Die Vorder-Achse, daran die zwey niedrigen oder Vorder-Räder umlauffen, hat zwey Arme, zwischen welchen das lange vor dem Wagen hinaus gehende Holtz, so die Deichsel heisset, mit vier eisernen Rincken, die Deichsel-Rincken genannt, gefasset und befestiget ist. An die Deichsel werden die Pferde oder ander Zug Vieh geleget, und zugleich der Wagen damit regieret und gelencket. Der eiserne Nagel, daran man die hintere Waage legt, heisset der Wagen-Nagel; der vordere Nagel aber, der mit einer eisernen Kette eingefasset ist, und daran man die vordere oder Riem-Waage leget, heisset der Vor-Nagel. Die Hinter-Achse, an welcher die zwey grossen Räder umlauffen, hat einen Schnabel von zwey spitzig zusammenlauffenden Hölzern, welche mit einem eisernen Rincken, der Schnabel-Rincken genannt, zusammen gebunden sind. Die Nägel mit den breiten, viereckigten Blechen, die man vornen in die Achsen stecket, werden Decklehnen oder Decklünnen oder Lünsen genannt; oder, wo man die Wagen-Leisten mit ihren Scheeren vor die Räder an die Achseln stösset, da brauchet man an stat der Decklehnen nur vier eiserne Vorstecker. Oben auf die Mitte der Achsen wird ein dicker, länglicher Klotz angenagelt, welchen man den Runge-Stock heisset. Die länglichte eiserne Rincken, damit der Runge-Stock auf die Achse gebunden ist, nennet man die Trage-Rincken. Das lange Holtz, welches durch das Vörder- und Hinter-Gestelle gehet, und womit der Hinter- und Vörder-Wagen zusammen gefasset oder gehänget wird, heisset der Lang-Wagen, und an etlichen Orten die Lang-Welle. Dieser gehet vorne durch die Vörder-Achse und Runge-Stock, dadurch stecket man einen Nagel, den heisset man den Schloß-Nagel. Es brauchen auch etliche ein Eisen, das ist in der Mitte empor gebogen, und hat zwey Löcher, an einem jeden Orte eins, durch das eine stösset man den Schloß-Nagel, durch das andere den Lang-Wagen, daß man desto leichter umkehren und lencken kan: Dasselbige Eisen, so sonderlich dazu gemachet ist, heisset man Scheler. Das dicke Bret, das man auf dem Wagen zwischen den Rungen einzulegen pfleget, nennet man eine Unterlage oder das Boden-Bret. An beyden Seiten innerhalb der Räder stehen die Leitern oder Wagen Leitern, welche aus Ober- und Unter-Bäumen (darzu das birckene Holtz am besten tauget) mit breiten, eichenen Sprossen, welche man Schwingen nennet, zusammen gesetzet sind, und hinten und vorne durch die Sperr-Leisten in gleicher Weite von einander gehalten werden, daß sie nicht zusammen schlagen können. An den Seiten werden diese Leitern durch die an den Achsen steckende Wagen-Leisten, vermittelst der an den Ober-Leiter-Bäumen befindlichen eisernen Haspen feste gehalten.. Die gemeinen Wagen-Leitern werden Rüst-Leitern genennet, und haben insgemein neun bis zehen Schwingen; die Erndte-Leitern aber, so beym Einführen des Getraides gebrauchet werden, sind um ein merckliches gröser, und wenn man diese auf den Wagen geleget, bekommt derselbe davon den Namen eines Erndte-Wagens. Ein Mist-Wagen heisset, der zum Mist-Fahren zugerichtet, und an stat der Leitern Mist-Breter hat. Die Hinter-Räder müssen allezeit höher als die Vörder-Räder seyn, weil dadurch das Fuhrwerck um ein grosses erleichtert wird. An die Erndte- und Holtz-Wagen machet man beyderseits zwischen Hinter- und Vörder-Rädern weite Bäuche von Stricken oder Ketten, darein man desto mehr aufladen kan. Wenn zween Wagen einander begegnen, soll der leere dem geladenen weichen, und der weniger beladen,

schwerern. Welcher Wagen zuerst auf die Brücken kömmt, der soll zum ersten überfahren, er sey leer oder geladen.

Wagen-Bürste, ist eine Art derer Bürsten, welche in allen denen Glas-Bürsten gleich kömmt, doch nur mit diesem einigen Unterscheid, daß sie ungleich grösser, und einen langern, höltzernen Stiel hat. Dergleichen Bürsten dienen die Räder und das Gestelle, ja den gantzen Wagen vom Koth zu reinigen, und vermittelst des Wassers davon gantz reine abzubürsten.

Wagen-Flechte oder **Wagen-Korb**, ist ein von Weiden-Zehen geflochtener, langer, oben weiter und unten engzusammenlauffender Korb, welcher an der einen schmalen Seite völlig offen ist, und auf den Rüst-Wagen zwischen die Leitern geworffen wird, damit nichts durch die Schwingen fallen, oder vom Spritzen der Räder unrein werden möge.

Wagen-Leiste, ist ein ohngefehr zwey und eine halbe Ellen langes, gemeiniglich aus einem Baum-Ast, oder anderer bequem gewachsenen Stange gearbeitetes, Stücke Holtz, welches oben spitzig mit einem kleinen Absatz, unten aber viereckigt mit einem eisernen Ring, welcher die Scheere genennet wird, und dergleichen Zwinge, über derselben aber mit einem Koth-Blech, so das Einspritzen des Kothes in die Wagen-Schmiere verhindert, versehen ist, und mit der Scheere an die Achse gestossen, oben aber mit einem eisernen Haspen an den Ober-Leiter-Baum befestiget wird. Ordentlicher Weise hat ein Wagen vier dergleichen Leisten, wiewohl es auch welche giebt, die solche nur an dem Hinter-Wagen führen, an stat der vördern aber nur die Decklehnen haben.

Wagen-Leitern, sind gleichsam die Wände des Rüst- oder Bauer-Wagens, welche verhindern, daß von der darzwischen geladenen Last im Fahren nichts davon herab falle. Sie haben ihren Nahmen daher, weil sie ihrer Bäume und dazwischen stehender Sprossen oder so genannten Schwingen halber, denen ordentlichen zum Steigen verfertigten Leitern ziemlich gleich sind. Die Unter-Bäume müssen schnurgerade seyn, und taugen hierzu die tännenen Stangen am besten. Die Ober-Leiter-Bäume sind in der Mitte, wie man es annehmen will, entweder unter oder über sich gebogen. Diese heißt man Rüst-Leitern, und gehören auf den Rüst-Wagen, mit welchen ausser der Erndte gefahren wird, jene aber werden Erndte-Leitern genennet, weil man sie zur Zeit der Heu und Getraide-Erndte auf den Wagen zu legen pfleget; wiewohl auch an manchen Orten die gemeinen kleinen Rüst-Leitern, so viel die Ober-Bäume betrifft, die Figur der Erndte-Leitern haben. Zu den Ober-Leiter-Bäumen ist das Bircken-Holtz das beste.

Wagen-Meister, heisset bey der Jägerey derjenige Bediente, dem die Jagd-Wagen und das andere Jagd-Gezeug anvertrauet ist. Seine Schuldigkeit bestehet darinnen, daß er eine getreue Aufsicht auf den ihm anvertrauten hohen und niederen Jagd-Zeug habe, und hierüber ein richtiges Verzeichniß oder Inventarium halte; auf die Jagd Handwercks-Leute als Jagd-Seiler, Jagd-Schneider, Jagd-Sattler, Jagd-Riemer, Jagd-Schmiede, Jagd-Wagner ꝛc. und deren Arbeit gute Achtung gebe, den schadhafften Jagd-Zeug fleissig ausbessern lasse, und was er dabey sowohl als zu neuem Zeuge, an Leinewand, Seiler-Werck, Eisen-Zeug, an Hacken und Ringeln, Bindfaden, Knebeln und dergleichen von dem vorhandenen Vorrath heraus giebet, fleißig aufzeichne, und darüber richtige Rechnung halte; so ein Jagen angestellet wird, den darzu gehörigen Zeug, was und wie viel vom Ober-Jäger Meister verlanget wird, richtig aufladen lasse und mercke; die benöthigte Vorspannung an Pferden und andern mit allem Fleiß besorge, und den Jagd-Zeug zu rechter Zeit an Ort und Stell-Flügel ordentlich vertheile, die benöthigten Stell-Leute oder so genannte Blaubüte gehörig anordne; den abgetriebenen Zeug, so nicht mehr nöthig ist, wiederum abwerffen, heben und ferner dahin, wo er verlanget wird, zum Fortstellen hinrücken lasse; bey grosser Sommer-Hitze und zu befürchtenden schweren Gewittern, wegen besorglicher Feuers Gefahr, die Zeug-Knechte, Wagen und Bereitschafft alles fertig habe, um bey ereignetem Unglück gleich zur Stelle zu seyn, und alle mögliche Rettung zu thun.

Wagen-Schmiere, Wagen-Pech, suche Theer.

Wagen-Schoppen, ist ein nothwendiges Gebäude bey einem Gute, darinnen die benöthigten Rüst-Wagen, auch Pflüge, Eggen, Mist-Breter, Wagen-Leitern und anders dergleichen Fahr- und Acker-Geräthe vor Schnee und Regen trocken stehen, liegen und hängen kan. Der Schopffen oder Schoppen soll einen trockenen Stand und Boden haben, und vornen offen und ohne Thor-Flügel, auch so geräumig seyn, daß ein jeder Wagen ohne Hinderniß und Verrückung des andern heraus und hinein geschoben werden könne. Uber dem Wagen-Schoppen kan man ein paar Getraide-Böden über einander anlegen, die neben dem Schopffen ihre Treppen bekommen können.

Waid, Weid, ist ein Kraut, welches sehr stark in Thüringen gezeuget, und zum Färben gebrauchet wird. Es hat lange, unten breite, oben zugespitzte Blätter, gelbe Blüthe, und plagte Schötlein, worinnen ein gelbes Saam-Körnlein lieget. Der Waid erfordert einen von Natur fetten, schwartzen oder recht mild gedüngten Boden, der tief und wohl durchackert worden, und über Winter liegen geblieben. Im Frühling wird solcher zur Saat geackert, und der Saame bey gelindem Wetter ausgesäet, jedoch mit der Vorsichtigkeit, daß

man ihnen nicht gar zu dichte streue Gehet ein Schnee vorher, der das Erdreich recht locker und mürbe machet, so ist es deste besser, alsdenn muß man einige Tage warten, und ihn darauf eineggen. Nach Ostern muß man das Unkraut fleißig ausjäten, damit der Waid besser wachsen könne. Dieser wird in einem Sommer dreymahl eingeerndtet; das erste mahl wird er vierzehen Tage oder drey Wochen vor Johannis reiff, wenn die äussersten Blätter anfangen gelbe zu werden, alsdenn wird er mit scharffen Eisen am ersten Blat bey der Wurtzel abgestossen, mit kretten Handkörben auf einem Haussen zusammen getragen, auf Wägen zum Wasser geführet, und reine gewaschen, hierauf bey denen Waid-Mühlen an einem trockenen Ort auf Rasen geschüttet, ausgebreitet, und mit einem Rechen zwey- bis dreymahl gewendet, damit die Blätter welck werden. Es muß aber beständig gut Wetter dabey seyn, denn bey unbeständigem Wetter, da es bald reanet, bald wieder trocken ist, wird er gar leicht schwark und verdirbet. Wenn nun die überflüssige Feuchtigkeit heraus aus dem Kraute, bringet man es auf die Waid-Mühlen deren man unterschiedene in Thüringen siehet, lässet es daselbst zerstossen und zergvetschen, schläget es nachgehends auf Haufen, und formiret es zu Ballen. Diese werden auf Hurden von Binsen an die Sonne gelegt, getrocknet, und auf einem Boden Ellen hoch auf einander geschüttet, davon sie sich erwärmen, verrauchen, starck einschrumpffen und Steinhart werden. Hierauf werden sie mit starken hölzernen Hämmern zerschlagen, wieder in einen Haussen geschüttet und mit Wasser besprenget, daß sie aufs neue über einander erhitzen, bis das Wasser verrauchet, und der Klumpe wieder hart worden. Solches wird zum dritten mahl wiederholet, bis eine tüchtige Farbe daraus bereitet worden, die sodenn in Fässer geschlagen wird. Diese färbet an und vor sich selbst blau, ist aber auch der Grund der schwarben, und aller andern dunckelen Farben und wird von den Schwartz- und Waid-Färbern zum Färben der Wolle gebrauchet. Wächset der Waid zum andern mahle wieder, so jätet man ihn nicht, wie das erste mahl von dem Unkraute, sondern man lässet die Schaafe auf den Acker, daß sie das Unkraut abfressen, und dieses schadet weder der Saat, (es müsten denn die Schaafe durch des Hirten Nachläßigkeit zu lange auf denen Feldern bleiben) noch denen Schaafen. Sechs Wochen nach der ersten Erndte wird er zum andern mahl, aber auf eben die Art, wie das erste mahl, abgestossen oder abgeschnitten, und nach eben so viel Wochen, dafernе die Herbst-Witterung favorisiret, und die Kälte nicht so geschwinde einfällt, zum dritten mahl, wiewohl diese letzte Erndte nicht so gut ist, sowohl aus Manael der Sonnen-Strahlen, als auch, weil die Zeit zum Waschen, wegen des kalten Wassers nicht so geschickt ist; der Waid färbet auch nicht so gut, weil dessen Kraffte und flüchtiges Saltz schon ziemlicher Massen weg sind. Diejenige, so später und lange nach Lichtmesse in der Fasten-Zeit die Felder zur Waid-Saat räumen, geniessen nur zwey Erndten. Das folgende Jahr wird in diejenigen Felder, darinnen der Waid gestanden, Gerste gesäet. Dafernе man Saamen verlanget, muß man ey der dritten Erndte ein Stücke dazu liegen lassen, so wird man solchen im folgenden Jahre abnehmen können. Durch den Waid wird das Feld ziemlich ausgesauget und mager gemachet. Wenn der Waid zum Färben angesetzet wird, findet sich darauf ein Schaum, welcher abgenommen, getrocknet, und unter dem Nahmen Waid-Blume gehalten wird. Sie ist schön blau, und wer sie nicht kennet, kan sie vor Indig ansehen.

Waid Asche, Weidt-Asche, bestehet aus calcinirten Wau-Pflantzen, und führet diesen Nahmen nur deswegen, weil sich die Waid-Färber derselben bedienen. Sie soll frisch und in grossen Stücken seyn, auch eine grünlich-weisse Farbe und salpeter-bittern Geschmack haben. Die meiste wird aus Franckreich in grossen Fässern und Einschlägen zu uns gebracht und sonderl, wie erwehnet, von denen Waid- und Indig Färbern, als auch zum Seifensieden gebraucht.

Walcher Holtz siehe Treibe-Holtz.

Walck-Haare, die man in dem Walck-Mühlen der Gerber und Tuchmacher bekommt, geben eine gute Felder Düngung und sind weit besser dazu, als die gebrauchte Gerberlohe.

Walck-Mühle, ist eine besondere Art von Mühlen darinnen Leder, Tuch und andere Zeuge gewalcket, das ist gestaumpffet, und zu der gehörigen Lindigkeit, und damit sich die Haare zusammen ziehen, gebracht werden, Siehe Mühle.

Wald ist eigentlich ein offener, weit-umfangener, mit Ober und Unter-Holtz bewachsener Boden, der Förste und Hölzer in sich hält, daraus die Nutzung an Weid, Holtz, Mästung und anderen mehr zu geniessen ist. In gemeinen Reden aber heißt eine jede sehr grosse Fläche Holtz ein Wald. Bey Erkauffung eines Land-Gutes, worzu Waldungen gehören, hat ein Käuffer nachzufragen, oder, welches am sichersten, selbst in Augenschein zu nehmen: Ob sie ausgeödet oder in gebührlichem Stande? Ob sie einen guten gewachsenen Boden habe? Was vor Holtz darinnen vorhanden, ob es Brenn-, Bau- oder Werck-Holtz sey, so den Drechslern, Tischern, Wagnern und deralcichen im Holtze arbeitenden Handwerckern tauglich? Ob Schindeln darinnen gemacht, auch Latten, Wein-Pfähle, Horffen-Stangen, Reiff- und Darrhorden-Stäbe gehauen werden können? Ob fruchtbare Eichen und Büchen zur Schweine-Mast vorhanden, und wie viel Schweine ohngefehr alljährlich darein geschlagen werden können, und was daraus zu lösen? Wie

ſtarck die Waldung an Morgen oder Aeckern, und in wie viel Gehaue ſolche abgetheilet ſey? Ob an Holtz über die Holtz-Nothdurfft jährlich zum Verkauff etwas übrig bleibe, und ob ſolches in der Nachbarſchafft wohl abgehe? Was die Klaffter Holtz von ieder Sorte, ingleichen ein Schock Reißholtz oder Abraum auf der Stelle gelte? Ob überflüßiges Holtz zum Aeſchern und Verkohlen vorhanden? Ob geſunde Weide von Gras und Kräutern in der Waldung zu finden? Ob auch fremdes Vieh die Hut darinnen zu ſuchen habe? Ob ſie von der Wohnung weit oder derſelben nahe gelegen, und wie der Weg dahin beſchaffen? Ob er eben und moraſtig, oder bergigt und ſteinigt ſey? u. ſ. f. Der Wälder zu ſchonen, iſt ein nützliches und nöthiges Stück der Haushaltung, ſo in alten und neuen Zeiten, bey wohl eingerichteten Oeconomien beobachtet, und zu dem Ende heilſame Wald- und Forſt-Ordnungen abgefaſſet worden. Hierzu gehöret fürtzlich, daß die Gehaue ordentlich gehalten; das Holtz, nach ſeiner eigenen oder nach des Bodens unterſchiedenen Art, nicht zu zeitig abgeräumet; auch nicht ſo lang, bis es überſtändig geworden, oder wieder zu verdorren anfange, auf dem Stamm gelaſſen; vornemlich aber dasjenige, ſo im Mittel-Wachs begriffen, weil es alsdenn am Stamm und Aeſten am beſten zunimmt, geſchonet; das Schlag- oder Unter-Holtz nicht eher, als wenn das Laub abfällt, oder ehe es wieder ausſchlägt, alſo vom October bis zum April-Monat gehauen; das geſchlagene Holtz zeitig aus den Wäldern geſchaffet; der Boden von Reißig, Spänen und dergleichen, ſo viel möglich, gereiniget: die Stock-Räume mit dem Vieh nicht eher, als bis der Wiederwachs eine gnugſame Höhe, daß es ihm nicht mehr ſchaden könne, erlanget, zu betreiben verſtattet, Schweine, Schafe und Ziegen aber gar nicht in die Wälder gelaſſen: der Anflug des Tangel-Holtzes fleiſſig geheget; das Hopff-Stangen-Latten-Wein-Zaun- und Baum-Pfähl-Reiff-Stäbe und dergleichen Holtz zu hauen, Hartz zu reiſſen, oder zu äſchern nicht ohne Unterſchied zugelaſſen; Laub ſtreiffen, Baſt ſchälen, Baum bohren, Spießruthen ſchneiden, Laub- und Wald-Miſt ſammlen, gewehret, oder doch das letztere mit gewiſſer Maaſſe vorzunehmen erlaubet; mit einem Wort: Daß mit denen Waldungen und dem darinnen befindlichen Holtz pfleglich umgegangen werde, womit die Alten verſtanden: Nicht nur mit dem ſchlagbaren Holtz nützlich und ſparſam umgehen, ſondern auch den Widerwachs gewöhnlich und gehörig befördern. Ein Wald mag ohne des Lehn-Herrn Bewilligung nicht ausgereutet oder ausgerottet werden, auch nicht, wenn andere die Holtzung oder Trifft-Gerechtigkeit darinnen haben. Was aber die Feld-Hölzer anbetrifft, ſo vorhin Acker geweſen, oder diejenigen, ſo gar zu nahe an die Getraid-Felder angrentzen, da kan man, ſonderlich, wo ohnedies kein Mangel am Holtze, die Ausrottung auf gewiſſe Maaſſe wohl verſtatten. Und muß man inſonderheit auf die böſen und liederlichen Haus-Wirte, welche auf ihrer Nachkommen Nutzen und Frommen wenig gedencken, ihre Wälder und Holtz-Stätten muthwilliger Weiſe abroden und ausreuten, damit ſie nur Geld aus dem Holtze löſen, und ſolches liederlich verthun mögen, ihre Kinder und Erben mögen künfftig Holtz nehmen, wo ſie wollen oder können, ein wachſames Auge und ſcharffes Aufſehen haben: Denn es iſt einem leicht, in acht oder vierzehen Tagen einen Wald zu verwüſten, den man in mehr als hundert Jahren nicht wieder aufbringen kan. Ein guter und ſorgfältiger Haushalter kan ſich das gantze Jahr durch alle Monate, ausgenommen der Beſtell- und Erndte-Zeiten, in ſeinen Wäldern was nützliches zu thun ſchaffen, und zwar kan derſelbe im Januario, und ſo lange gute Bahne iſt, (wenn es nemlich hart gefroren, und man des Weegs und Schnee halber fortkommen kan) Brenn-Holtz in die Küche, Brau- und Darr-Häuſer, Ziegel-Kalch- und Glas-Oefen in Vorrath anführen laſſen, und zwar ſo viel man deſſen das gantze Jahr benöthiget iſt. Er kan auch das Rind- fällige und Wipffel-dürre Holtz bey dienlichem Wetter abhauen, und bey guter Schlitten-Bahn beimbringen laſſen; und die Anordnung thun, daß das Bau-Holtz in dem letzten Viertel dieſes Monats, bey trockenem Wetter gefället, das Reiß- oder Au-Holtz zum Brennen aber im neuen und wachſenden Monden abgehauen werde, weil jenes nicht leicht wurmſtichig werden, dieſes aber bald wieder nachwachſen ſoll; daß die Stöcke und Bret-Klötzer auf die Holtz- oder Schneide-Mühle geführet; ingleichen das Dauben-Holtz zu den Fäſſern, auch Schlitten-Wagen- und anderes Schirr-Holtz, nicht weniger Latten-Zaun-Baum- und Wein-Pfähle, ſowohl auch von Eſchen, Eychen, Haſel Stauden, Bircken, Ulmen, Weiden, Faul-Bäumen, und dergleichen, ehe noch der neue Safft ins Holtz kommet, die benöthigten Reiff-Stangen oder Reiff-Stecken zu groſſen oder kleinen Gebäuden, aufs gantze Jahr in Vorrath abhauen, und denen Reiff-Stäben ſtets die Rinde abſchälen möge, weil die daraus verfertigte Reiffen ſolchergeſtalt an den Fäſſern viel beſſer und länger halten. Im Februario oder Hornung kan bey anhaltendem Froſte und gutem Wege noch immerzu Bau- Brenn- Geſchirr- und ander Holtz gefället, eingeführet, und die Wald-Arbeiten vom vorigen Monat fortgeſetzet, auch die Plätze wohl geräumet werden, damit das junge Holtz dadurch am Wachſen nicht gehindert werde. Im Martio kan man den Tannen-Fichten- und Kienſäme- oder Kiefern-Saamen einſammeln, und im Neu-Monden ausſäen, auch verbieten, daß die Ziegen nicht in die Wälder getrieben werden, wie auch die Schaafe und anderes Vieh, woferne es anders mit den letztern nicht ein alt-

Hertz-

Herkommen oder besondere Gerechtigkeit ist. Im April kan man noch Reiß-Bündel und Scheit Holtz zum Verbrennen hauen, Besem-Reis von Bircken sammlen, ehe sie ausschlagen, ingleichen das überflüßige Laub, Genöß und faule Holtz zusammen rechen, und in die Mist-Stat führen, das trockene und sauberste davon aber zum Unterstreuen gebrauchen. Im Majo kan man im Walde, wo das Tannen- und Fohren-Holtz zu dicke stehet, Latten-Hopffen- und andere Stangen schlagen lassen, und damit dem übrigen stehenden Lufft und Platz zum Wachsen machen: Denn wenn solches übriges Holtz nicht abgeschnitten wird, so stehet ohnedem viel davon ab und erstocket. Im Junio muß das Abschinden und Schälen der Baum-Rinden, welche man zu den Erdbeer-Körben und dergleichen liederlich verbrauchet, verboten, auch das Pech-Hauen um diese Zeit unterlassen, ingleichen die Plätze, wo das Wild gerne stehet, mit dem Vieh-Trieb verschonet, und bey trockenem Wetter, wenn es nicht vorhin schon geschehen, das Holtz aus denen Auen heimgeführet werden, welches auch im Julio zu beobachten. Im Augusto giebt es im Walde, weilen auf dem Felde ohnedem mehr als zu viel zu arbeiten vorfället, nichts zu thun: Nur ist anzumercken, daß nach Bartholomäi, oder mit dem Ende dieses Monats, das Holtz zu wachsen aufhöre, und der Safft wieder allmählig zurück zu treten anfange. Im September kan der Anfang mit Fällung des Brenn-Holtzes, was man zur Haus-Nothdurfft und sonsten bedarff, gemachet, und zugleich das Wind fälle und andere dürre, oder dem Wald hinderliche Holtz weggeräumet werden. Um Mariä Geburt, oder kurtz hernach pflegt man auch die Wälder zu besichtigen, wie die Eicheln, Buch-Eckern oder das wilde Obst darinnen gerathen, damit man sich mit der Schwein Mast darnach richten könne. Im October kan man mit Fällung des Ober Holzes und Abhackung des Schlag-Holtzes zum Brennen fortfahren, ingleichen, wo man sehr viel Bau-Holtz bedarff, das schlechtere jetzo abhauen, weilen die starcken Bäume, die zu Schwellen, Unterzügen und dergleichen dienen sollen, besser im December und Januario gefället werden. Man kan auch jetzt mit dem Kohlen Brennen den Anfang machen, und junge Bircken zeugen. Auf Galli sind die Eicheln und Buch-Eckern zeitig und reiff, zum Saamen gesammlet zu werden. Im November kan man, bey gutem trockenen Wetter das benöthigte Bau-Holtz zu fällen fortfahren, ingleichen das Mühl- und andere in der Hausshaltung benöthigte Schirr-Holtz und Böttcher-Holtz schlagen und einbringen lassen. Die Latten-Heu- und Leiter-Bäume, Hopffen-Stangen ꝛc. muß man in den Tangel-Wäldern allein an denen Orten, wo das junge Holtz dicke wächset, ausbauen, damit dem andern Lufft gemachet, und doch auch nichts ausgeödet werde. Wenn die Wege gut, und sonsten keine nöthige Fuhren zu thun, soll man das Brenn-Holtz im Vorrath anschaffen und einbringen, man muß aber dabey wohl Achtung geben, daß unter dem Brenn-Holtz kein tüchtiges Bau und Zimmer-Holtz, oder das zu allerhand Schirr- Wagner- Drechsler- oder anderer Kunst-Arbeit tauglich ist, gefället und zerhacket werde. So muß man auch sowohl das Bau- als das Brenn-Holtz, nicht ohngefehr bald dort, bald da, und wie man dazu kömmt, sondern einen Schlag oder Gehaug nach dem andern abgeben, und abtreiben, damit des jungen Holtzes Aufkommen befördert, und die Abösung des Waldes verhütet werde. Ingleichen soll man in denen mit Wild besetzten Wäldern, nächst den Wegen und Fuhr-Strassen, einen etliche Klaffter breiten Streiff mit dickem Holtze zum Schirm des Wildes stehen lassen, bis der abgetriebene Schlag wieder angeflogen und in die Höhe gekommen, da man denn das stehengebliebene auch weghauen kan. Im December soll ein guter und vorsichtiger Haus Wirt alle sein Brenn-Holtz, das er das gantze Jahr hindurch an Klaffter-Scheiten und Reiß-Holtz für sein Haus bedarff, zu recht hauen, und nach und nach an gelegenen Tagen, wenn der Erdboden fein hart gefroren, einführen, auch ein iedes, nachdem man es zum Einheitzen, Kochen, Braten, Fisch-Sieden, Backen und Brauen bedarff, spalten, und, nach erheischender Nothdurfft, klein hacken, und an seinen besondern Ort, wo man leicht darzu kommen kan, legen lassen. Er soll auch das unten an Bergen, oder in Auen gehauene Holtz damit es von plötzlich sich ereignenden Güssen nicht verschlemmet und weggeflösset werde, an etwas erhöhete Orte schaffen, auch im übrigen alles dasjenige im Walde verrichten lassen, was im nächst vorhergehenden Monate geschehen sollen, aber um unbequemer Witterung, oder anderer nöthiger Arbeit halber unterblieben.

Wald Bach, siehe Bach.

Wald-Beute, ist eine Wohnung der wilden oder Wald-Bienen, dergleichen man in Wäldern und Heiden in die Bäume macht, damit sich dieselbe darinnen aufhalten und arbeiten können. Siehe Bienen-Stock.

Wald Biene, suche Biene.

Wald-Blume, siehe Engel-Tranck.

Wald-Distel, suche Stech-Palme.

Wald-Eisen oder Wald-Hammer, ist ein grosser, eiserner, mit einem starcken, höltzernen Stiel versehener Hammer, dessen Bahne mit dem scharff ausgeschnittenen Nahmen oder Wappen der Herrschafft eines Waldes oder Forstes bezeichnet, und von derselben dem Ober-Forst-Bedienten anvertrauet ist, bey einer Holtz-Anweisung die zum Bau oder andern Nutzen bestimmten Bäume unten am Stamm-Ende, gleich über der Wurtzel, damit zu zeichnen, und dadurch allen Unterschleiff zu ver-

verhüten. Dieses Eisen oder Hammer muß, als der Schlüssel eines Waldes, aus dessen Hand nicht kommen, welchem er anvertrauet ist. Die damit bezeichneten Stöcke derjenigen Bau- oder andern Stämme, welche im langen Holtze ausgezogen, sollen nicht eher abgeschmatzt oder ausgerodet werden, bis der Platz völlig abgetrieben ist, und hat der Forst-Inspector vor allen Dingen dahin zu sehen, daß er die Stöcke, welche im langen und stehenden Holtze sind, wohl und richtig ausschlage: wenn aber ein Fleck-Holtz, verstehe in schwartzem Holtze, völlig abgetrieben wird, so ist nicht nöthig, daß er dieselben Stöcke genau ausschlage: Denn wo nichts mehr stehet, da kan auch nichts entwendet werden. Jedoch hat der Obere seinen Unter-Forst-Bedienten diejenigen Stöcke, welche aus specialem Befehle, zwischen den Wald-Miethen angewiesen worden, mit seinem Interims-Hammer, welcher mercklich kleiner, als der Herrschafftliche seyn muß, bezeichnen lassen, um die Zimmer-Leute damit im Zaum zu halten, damit sie nicht Parthireren treiben können. Wenn nun ein solcher Schlag abgenützet, so schlägt man an dem stehenden Holtze mit dem Wald-Eisen das Zeichen an die äusersten Bäume, und verschliesset gleichsam das stehende Holtz damit. An den Stöcken des schwartzen Holtzes pfleget man, zumahl im Frühjahr, rechte Tiefsen in offene Plätze zu hauen, und das Eisen fein kenntbar daran zu schlagen, weilen sonsten dasselbe gerne wieder mit Safft verläufft, und Verdacht erwecken kan. Von denen ungezeichnet in einem Walde gefundenen Stöcken hat der Forst-Bediente Rechenschafft zu geben.

Waldenburgisch Gefässe, wird dasjenige Töpffer-Geschirre genennet, welches von denen in der Alt-Stadt Waldenburg, an der Mulda gelegen, wohnenden Töpffern, in gresser Menge gar sauber und fein bereitet wird, und bereits in die 300 Jahr berühmt ist. Es bestehet dieses aus einem zarten und schön weissen Thon, der in einem Dorffe, Frohns-Dorff genennet, gegraben, und vermittelst des gemeinen Saltzes so harte gebrennet wird, daß man auch mit den zerbrochenen Stücken an einem Stahl Feuer schlagen kan. Ihre Farbe ist gemeiniglich theils gantz weiß, theils gantz braun und glatt, und werden wegen ihrer Reinlichkeit und Beständigkeit auch so gar in auswärtige Länder häuffig abgeholet.

Wald-Eppich, ist ein Gewächse mit dreyeckigten Blättern, und Kohl-schwartzen Beer-Träublein, welche auf Stielen, wie die Wein-Beere an Trauben, sitzen. Jede Beere hat in sich zwey Reihen Saamen-Steinlein, auf jeder Seite sechse, die in Gestalt eines halb abgeschnittenen Circkels auf- und gegen einander überliegen. Der innerliche weisse Kern der Steinlein schmeckt bitter, wie ein Pfirsich-Kern. Der Safft von den Beeren färbet, wie die Heidel-Beere.

Wald-Erven, wilde Erven, ist ein Kraut, das einen Hauffen kleine, eines Fusses lange Stengel treibet, die sich zur Erde neigen. Die Blätter sind länglicht, wie an dem Glas-Kraut oder Tag und Nacht, stehen paar und paar an einem Stiele, an dessen Ende sich ein Schwäntzlein befindet. Die Blüthen wachsen wie an einer Aehre, und sehen, wie die an den Hülsen-Früchten, sehr schön, Purpur-färbig oder blau, und sitzen auf Kelchen, die sehr viel Spitzen haben. Wenn dieselben vergangen sind, so kommen an ihrer Stelle dünne Schoten, die schier gäntzlich rund, schwartz und erhaben sind: Jedwede bestehet aus zwey Schalen, welche die schier gantz oval-runden Saamen-Körner beschliessen, die viel dünner sind, als wie die Wicken-Körner und etwas bitter. Dieses Kraut wächset in dem Holtze, im Felde, und an bergigten und ungebauten Orten. Der Saamen hat eine reinigende, eröffnende und zertheilende Krafft.

Wald-Esel, ist eine Gattung wilder Esel in denen Morgen- und mittägigen Ländern, so gröffer als ein zahmer Esel, schnell auf denen Füssen ist, Heerden weis gehet, von Kräutern lebt, und leicht zu allerhand Diensten zahm gemacht wird.

Wald-Geflügel, Wald-Vögel, darunter werden alle diejenigen Vögel verstanden, die nirgends anders, als in Wäldern wohnen, und darinnen sich nähren und brüten. Diese sind: Die Amsel, das Auer- und Birck-Geflügel, die Drosseln, der Gimpel, das Gold-Hähnlein, der Grünling, welcher zwar nur in Vorhölzern wohnet, der Habicht, der Häher, das Haselhuhn, der Kernbeisser, welcher sich auch ausser der Brut-Zeit in Vorhölzern und Gärten, wo es Kirschen giebt, antreffen lässet, der Kirsch-Vogel, der Krammets-Vogel, der Krummschnabel, von den Meisen-Arten; Die Holtz- und Schnarff-Meise, der Mistler, der Neuntödter, der Rabe, welcher aber seine Nahrung auf dem Felde, und wo er Aas findet, zu suchen pfleget, das Rothkehlgen, der Schnepff, der schwartze Specht oder sogenannte Hohl-Krähe, mit denen übrigen Specht-Arten. Alle Arten von wilden Tauben, und endlich der Zeisig oder das Zeißlein.

Wald-Geschrey, ist ein gewisser Ruff, den die Jägerey bey einem Abjagen und Ausschiessen, wenn sie zu- und vom Holtze ziehet, aus hellem Halse von sich hören lässet. Also wird bey der Hirschfeiste-Zeit mit dem Wald-Geschrey, Ja ha ha, Ja ha, bey der Schweins-Hatz aber ho, Ri ho, ho ha ho, zu Holtze gezogen. Wenn aber alles verjaget worden, und das Jagen leer, ziehet die Jägerey in voriger Ordnung mit dem Wald-Geschrey, Ja ho ho, vom Holtze gegen den Schirm, da denn das Wald-Geschrey aufhöret, und das Jagen mit Wald- und Hirsch-Hörnern abgeblasen wird. Was vor ein Wald-Geschrey bey Schlagung des Rende-Messers gemächlich, suche Weyde-Messer.

Wald-

Wald-Glöcklein, siehe Zapffen-Kraut.

Wald Herd, suche Vogel-Herd.

Wald-Horn, ist ein blasendes Instrument, vom Messing, welches ehemals gantz allein auf der Jagd gebrauchet worden, und grossen Herren zur Tafel-Musick gedienet, heut zu Tage aber auch von allen Bier-Fiedlern in denen Dorff-Schencken geführet wird. Es hat fast ein Mund-Stück wie die Trompete, klingt aber lieblicher, als dieselbe, und ist wegen seiner Länge in einem Kreis zusammen gebogen. Die gar grossen werden Parforce-Hörner genennet.

Wald-Holder, siehe Hollunder.

Wald-Knoblauch, so auch Rampen, Ramseren heisset, ingleichen Germsel, wächset in gantz feuchten, finstern Wäldern, hat nur eines oder zwey Blätter, wie die Maven-Blumen, trägt weisse, gestirnte Blumen, die Wurzel ist weiß und länglicht. Er ist etwas stärker, als der Garten-Knoblauch an seiner Wirckung, stincket gar übel, so, daß auch die Milch und Butter den Geschmack annimmt, wenn die Kühe davon gefressen.

Wald-Latte, siehe Latte.

Wald-Lilien, werden auch die Speck-Lilien genennet, welcher Artickel nachzusehen.

Wald-Mangold, suche Mangold.

Wald-Meister, siehe Sternleber-Kraut.

Wald-Mist, suche Holtz-Mist.

Wald-Ochs, oder wilder Ochse, ist eine Art von Rindern, die nicht zu Hause, sondern in Wäldern und Feldern erzogen werden. Er ist daher nicht mit denen Auer-Ochsen zu verwirren. In Marocco giebt es gantze Heerden. Sie sind kleiner als das zahme Rind-Vieh, aber viel schneller im Lauffen als ein Hirsch, haben spitzige Hörner, wohlschmeckendes Fleisch, und eine ungemeine starcke Haut.

Wald-Rabe, siehe Rabe.

Waldrauch, heisset man das Hartz, welches die grossen Ameisen, so sich in denen Tannen-Fichten- und Kiefer-Wäldern aufhalten, in ihre Hauffen tragen. Denselben zu gewinnen, fasse nach Martini, das Mittlere aus einem Hauffen in einen Sack, drehe ihn schnell herum, so werden die Ameisen dürmisch, daß man sie leicht todten kan. Hierauf liß das grobe Holtz heraus, thue das übrige in ein Sieb, schwemme es in einem Zuber voll Wassers, so schwimmt das Holtz und Unrath davon, der Waldrauch aber bleibt auf den Boden liegen, welcher hernach getrocknet, und an statt des Mastix gebrauchet werden kan.

Wald-Rebe, ist ein Blumen-Gewächse, so gleich der Winde oder Winde-Kraut, mit langen, dünnen, braun- oder röthlichten Ranken sich an den nahe stehenden Gewächsen und Stäben in die Höhe hilfft, und wo es hingelanget, sich anhänget. Die Blätter sind zugespitzt, und sitzen paar-weise gegen einander, die Blumen, welche im Junio und Augusto herfür kommen, haben vier Blätter, sind oben weiter als unten, und hängen an langen Stielen. Es giebt derselben unterschiedliche Arten, als die dünn-blatterige Wald-Rebe mit weissen Blumen, und andere mit blauen Blumen, und einem den Lorbeer-Blattern ähnlichen Laube; eine Art mit dunckel-Purpur- oder auch Fleischfarbenen Blumen, wie auch eine andere dunckel-violet, welche alle, theils einfach, theils gefüllet seyn, und diese einfache Arten bestehen meistentheils aus vier, Creutz-weis gegen einander überstehenden Blättern, die aber mit den kleinen Blumen und Lorbeer-ähnlichen Blättern, aus fünffen, und die gefüllten aus sehr viel kleinen in der Mitte hervor wachsenden. Diese wachsen in Spanien, und dem untern Italien wild, bey uns aber werden sie in den Gärten, gezielet. Eine andere Gattung ist die Indianische Wald-Rebe, so vor noch nicht hundert Jahren aus Canada zu uns gekommen, und eine sehr schöne, hochrothe Blume hat, auch ein in sich selbst fettes Erdreich, viel Sonne und fleißige Begiessung erfordert. Sie kommt am besten fort, wenn sie im Gewächs- oder Pomerantzen-Hause an einem Geländer von Latten angeleget wird, da sie sich frey ausbreiten mag. Die so genannte Ungarische Wald-Rebe hat eine gantz andere Gestalt, nemlich einen viereckigten Stengel, vier Creutz-weis gegen einander über stehende, dicke, und fast nach Art der Türckischen Bunde gewundene, dunckel-blaue, mit der so genannten Mahler-Smalte oder blauen Stärcke übereinkommende Blätter, aus deren Mitte ein Büschlein weisser Fasern hervor wächset, welches ihnen ein schönes Ansehen machet. Die Vermehrung geschiehet durch die Schößlinge aus der Wurzel, oder durch die Zertheilung derselben, oder auch durch die Einlegung der Reben, und zwar im Herbst, damit sie im Frühling desto früher wieder fortwachsen mögen. Man kan zwar auch die einfachen durch den Saamen fortpflantzen, allein auf jene Art schlagen sie besser und geschwinder an; zu dem tragen die gefüllten keinen Saamen; im übrigen machen sie wenig Mühe, wenn sie nur in gutem fetten Erdreich stehen, in dem sie gar leicht fortkommen, und sich durch ihre Wurtzeln von sich selbst mehren.

Wald-Recht, heisset die in denen Wald- und Forst-Ordnungen gemeiniglich enthaltene Verordnung, daß bey Abräumung des Holtzes auf iedem Morgen oder Acker Waldes eine gewisse Anzahl junger Stämme gelassen werden sollen, welche man Laß-Reiser, und in Ober-Deutschland Bann-Raitel nennet.

Wald-Rohr, sind harte Binsen-Hälmer, die in Wäldern gefunden werden, und zottige Aehren haben, wie das gemeine Rohr. Es wird im Augusto hart und gelb, und dienet alsdenn Reusen, Körbe, Sommer-Hüte und deraleichen daraus zu machen.

Wald-Ruthe, ist ein Längen-Maaß, so sonderlich bey Vermessung derer Wälder und

Förste, sonderlich aber bey dem Acker- und Busch-Holtz gebrauchet wird. Sie hält 16 Schuhe und ist es sonderlich nöthig, daß man die Aecker nach der Länge und Breite, Ruthenweis bey dem Verkauff und in Rechnungen ausrechnet. Döpler in seinem Rechnungs-Beamten hat im 2 Theil Cap. VI eine umständliche Ausrechnungs-Tabelle für die Forst-Bediente eingerücket.

Wald-Seven, ist ein Kraut, und hat den Nahmen daher, weil es dem Seven-Baum gleich gestalt und allezeit grün ist. Es wächset in hohen, sandigen Wäldern, stammet hoch, hat keinen Geruch, trägt oben gelbe Zarffen, wie das Gürtel-Kraut, die aber ohne Frucht abfallen, und ist bitter vom Geschmack.

Wald-Schlange, siehe Schlange.

Wald-Schnepffe, suche Schnepffe.

Wald-Schrey, siehe Wald-Geschrey.

Wald-Schritt, suche Schritt.

Wald Tenne, heisset an einigen Orten, ein im Walde angerichteter Vogel-Herd, oder ein Wald-Herd. Siehe Vogel Herd.

Wald-Vogel, siehe Wald Geflügel.

Wald-Winde, suche Speck-Lilie.

Wallach, heisset ein gelegtes oder verschnittenes Hengst-Pferd. Die Wallachen sind in Wagen, sonderlich auf Reisen und bey Armeen besser, als Hengste, zu gebrauchen, auch wenn mit einem schlechten Futter vorlieb, und können, weil sie bey andern Pferden nicht toben, sondern ruhig seyn, ihrer viel in einen Stall gebracht, auch mit Stuten, ohne Bedencken, in das Gras getrieben werden. Sie dienen einem Officier auf dem Marsch, und auf täglichen Reisen, auch auf Partheyen, indem sie stille sind, und durch unzeitiges Wiehern sich und ihren Reuter nicht verrathen. Einige wollen zwar behaupten, die Wallachen wären feig, scheu, mattherzig und faul, es ist aber dieses nicht universal, sondern es wird sich nach genauer Untersuchung bey vielen finden, daß sie entweder von einer matten und trägen Farbe, oder, daß sie bereits vor der Wallachung schon keinen Muth gehabt, und träge gewesen, oder, daß man ihnen beym Wallachen zu viel weggenommen, oder daß sie schon zu alt gewesen, weil sie geleget worden.

Wallachen, Legen, Reissen, heisset ein gantzes oder Hengst-Pferd verschneiden, oder demselben auf eine andere gewaltsame Weise die Mannschafft oder Zeugungs Krafft benehmen. Die End Ursache des Wallachens ist schon im vorhergehenden Artickel angeführet. Die Art oder Weise, die man im Wallachen beobachtet, ist zweyerley: Der Schnitt und das Klopffen oder Lähmen. Durch den Schnitt geschiehets, wenn man die Testiculos oder Geilen, mit gewissem Kunst-Schnitt aus dem Sacke nimmt; wobey mit Fleiß darauf zu sehen, daß mehr nicht, denn gedachte Geilen, und gar nichts von demjenigen Rogen, so sich um die Geilen befindet, weggeschnitten werde. Nach dem Schnitt muß man das Pferd vor den Fliegen und vor Wasser verwahren, und den Schaden, damit er nicht geschwelle, zum öfftern mit Molcken auswaschen. Die andere Art ist das Klopffen oder Lähmen, wenn man durch gewissen Werckzeug diejenige Saamen-Adern, welche von den Nieren nach denen Geilen gehen, entweder gantz abkneipet, oder mit einem höltzernen Hammer tödtet und zerquetschet. Die guten Kerls, mit welchen dergestalt verfahren worden, bekommen hernach den Nahmen der Klopff-Hengste. Man hält insgemein die erste Art vor geschwinder und sicherer, die andere aber vor schmertzlicher und gefährlicher. Einige wollen, man solle die Hengst-Fohlen, wenn sie noch an der Stute saugen, und drey Monat alt sind, wallachen, weilen ihnen solches um diese Zeit nicht allein nichts an ihren Kräfften benehmen, sondern sie auch bey der Mutter-Milch viel eher sich ausheilen sollen. Andere hingegen lassen das Legen oder Wallachen vornehmen, wenn das Füllen ein Jahr alt, und bey gelindem Wetter. Die beste Zeit hierzu ist der Frühling. Und es liegt sehr viel an geschickten Reissern oder Wallachern, welche alle Vortheile verstehen, und sich recht darauf geleget haben. Die gemeinen Schmiede und Pferde-Aertzte verstehen dieses Geschäffte nicht allezeit. Es könte diese Handthierung zugleich von denen andern Vieh-Schneidern, z. E. denen Schwein-Schneidern recht gelernet und getrieben werden, wenn sie sich darauf legten, oder von der Policey darauf zu lernen angehalten würden. Denn bey der Pferde-Zucht kommt viel auf dieses Geschäffte an. Allein auch diese verstehen selten mehr als die Schweine- und kleine Vieh-Schneiderey.

Wallacher, ist ein solcher, der die Hengste und ander Vieh verschneidet, daß es sich hernach mit andern nicht belauffen kan. Sie werden insgemein Sauschneider oder Schweinschneider genennet.

Wallbrecke, siehe Walge.

Wall-Distel suche Stern Distel.

Wallfisch, ist der groste und thranigteste Meer-Fisch, denn er wächst in die 80 Fuß lang. Der Rachen allein ist offt viel über 12 Ellen weit. Es ist hier nicht nöthig, mehr davon so wohl als von dem Wallfisch-Fang zu gedencken. Das Natur- und Kunst-Lexicon giebt davon Nachricht. Nur dieses ist noch zu mercken, daß wir von diesem Fisch den meisten Thran, und hiernächst das zu vielen Dingen nützliche Fisch-Bein bekommen, in der Medicin aber dessen männliches Glied und die Kiefern gebraucht werden.

Wall-Kraut, wird auch das Mayer-Kraut genennet, welcher Art. nachzusehen. Jedoch heist auch

Wall-Kraut das Meyer-Kraut, welcher Artickel nachzusehen.

Wall-Nuß, siehe Nuß.

Wallrath, wird dasjenige zarte, weisse, fette Wesen genennet, welches wie kleine Schuppen fast ohne Geruch und Geschmack, und im Frühling auf dem Meer schwimmend gefunden wird. Die Alten haben es vor den verschütteten Saamen der Wallfische gehalten, die Neuern aber wollen entdeckt haben, daß es das Gehirn der Männlein wäre, von einer gewissen Gattung kleiner Wallfische, welche von eben der besondern Art wären, daß sie zu gewisser Zeit das Gehirn durch einen geheimen Trieb der Natur ausschütteten. Dieser Wallrath, so er gerecht, muß frisch, naß und fett seyn, etwas süßlich schmecken, auch nicht thranicht riechen. Er hat eine zertheilende, Schmerz-stillende Krafft, wird nicht nur den Kindern in Brust- und Bauch-Beschwerung eingegeben, sondern auch von alten Leuten wider daß Bauch-Grimmen, Mutter-Beschwerung, geronnenes Geblüt im Leibe, so von Fallen oder Stossen herrühret, zu zertheilen, wider den Husten und Heiserkeit innerlich, wie auch im Clysliren äusserlich, nicht weniger in dem **Wallrath-Pflaster**, vor die harten Brüste der Säugenden gebraucht.

Wallrusen, sind Meer-Thiere, so im Nord-Meer gefangen werden, zwey lange, fast eine ganze Elle grosse, gekrümmte, vortrefliche Zähne haben, die ihnen aus dem Rüssel hervor gehen, und so gut als Helfenbein sind, sonst aber sind sie, wie ein Kalb, mit 4 Füssen wie Gänse-Pfoten, und einer rumblichen, starcken Haut versehen, und geben viel Thran.

Wall-Stroh, Weg-Stroh, Unser lieben Frauen Bett-Stroh, ist ein Heil-Kraut, welches so wohl auf Wiesen, als an dürren, sandigen Orten wächset, und vom Mayen an, den Sommer durch blühet. Es hat dünne, hohe Stengel, mit zarten, Stern-weissen umher stehenden Blättern, und an den Spitzen gelbe, wohlriechende Blümlein. Es wird meistens äusserlich, und selten allein, gebraucht; soll zerstossen übergelegt, den Brand vom Feuer heilen, sonderlich die Blumen, auch in Bädern wider die Raude und Müdigkeit in den Füssen gut seyn. Abergläubige Weiber legen es den Kindern in die Wiegen wider Zauberey. Dieses Kraut wird das Wallstroh mit gelben Blumen genennet, das kleine mit weissen Blumen aber hat keinen Nutzen.

Wall-Wurtz, siehe Schwartz-Wurtz.

Walm, wird an einem Dach genennet, wo an der schmalen Seite eines Hauses auch ein Dach formiret wird, welches an das Haupt-Dach anläufft. Die Sparren desselben werden demnach unten auf lauter Stich-Balcken gesetzet, und auf die beyden Haupt-Hölzer derer äussersten Wände aufgeleget, die Sparren aber laufen alle an den Schifft-Sparren an. Ein solches Dach nun, wo auf beyden kurtzen Seiten ein Walm angebracht worden, heisset eigentlich ein Walm-Dach, wie man denn auch diese Benennung denen Zelt-Dächern, oder so genannten Pavillons ebenfalls beyleget.

Walm-Ziegel, suche Ziegel.

Walze, ingleichen Wallbrecht, ist ein zum Acker-Bau gehöriges Werckzeug, bestehend in einem sechs bis acht Fuß langen, runden, eichenen Klotz, welcher an beyden Enden mit eisernen Zapffen versehen, die in dem Walzen-Gerüste stecken, und wenn dieses durch Pferde fort geschleppet wird, den Klotz oder die Walze umlauffend machen, wodurch die Klösser zerdrückt, und der Acker oder der Weg eben gemacht wird. Sie sind sonst zu unterscheiden 1) in Feld- oder Acker-**Walzen**, welche entweder glatte oder Stachel-Walzen sind. Diese letzte Art, welche Tab. XXII. Fig. 6 abgebildet ist, wird insonderheit in leimigten, lettichten und thonichten Erdreiche, welches im Pflügen sehr grosse Knollen und Schollen giebet, folglich also schwer klar gemacht werden kan, mit sehr gutem Nutzen gebrauchet. Denn es ist eine gemeine schwere Feld-Walze, die aber rund herum mit eisernen Zincken, die Pyramiden-weis und eckigt geschmiedet, sonst aber so lang und noch länger als die Ege-Zincken sind, versehen ist, wodurch man das gröbste Land klar machen kan. In O. Rühnholds oeconom. Exper. findet man den Gebrauch und Nutzen p. 160 beschrieben. 2) Die Wege- oder Strassen-**Walze**, welche so lang als ein Fuhrweg breit, übrigens aber viel dicker und schwerer ist, und die holprichten Strassen derb und eben zu machen dienet. Man hat hier um Leipzig herum dergleichen fast in allen Dörffern: Endlich sind auch 3) noch zu mercken die Garten-**Walzen**, welche entweder von sehr starcken, eichenen Klötzern oder aus Stein gehauen, um die Gänge damit dicht und eben zu halten.

Walzen, ist eine Acker-Arbeit, welche bey der Sommer-Saat, insonderheit aber bey dem Haber und der Sommer-Gerste vorgenommen wird; es heisset aber das ordentliche **Walzen**, den Acker mit einer ein- oder zwey-spännigen Walze überfahren, und die grossen Klösser oder Erdschollen damit zerdrücken. Man thut solches an denen Orten, wo die breiten Stücke geführet werden, wenn die Gerste und der Haber irgend halb Fingers oder Fingers lang aufgegangen, nach einem Regen, da das Erdreich wieder ein wenig abgetrocknet, denn wenn es noch naß oder klebrig im Felde ist, so hängt es sich zu sehr an, und lässet sich so denn nicht gut walzen. Es geschiehet aber dieses Walzen deswegen, damit die Erde fein klar gemacht, die oben hervor ragende oder heraus gehende Wurtzeln bedecket mithin die Früchte in ihrem Wachsthum befördert, die Feuchtigkeit in erfolgender Dürre besser beybehalten, und das Getraide in der Erndte desto genauer an der Erde weg mit der Sense gehauen, und reiner geharcket oder gerechet werden möge. Einige halten das Walzen am besten, wenn es flugs nach dem Egen geschiehet. Solte aber zu solcher Zeit eine Dürrung

rung einfallen, so kan man das Walken noch allezeit ohne grossen Schaden vornehmen, ehe das Getraide in die Schoß-Riele kommt, wenn nemlich, wie oben gedacht, ein kleiner Regen vorher gegangen, ausserdem aber muß es unterlassen werden. Ausserordentlich aber geschiehet das Walken auch bey dem Felde, ehe es bestellet wird, um die Erde klar zu machen wie davon die Umstände und die Werckzeuge bereits im vorigen Artickel angegeben worden.

Waltzende Güter, siehe theilbare Güter.

Waltzen-Gerüste, ist ein ablanges, viereckiates, höltzernes Gerüste, in welchem die Walze mit ihren Zapffen steckt, und woran das Zeug-Vieh, solche zu schleppen, gespannet wird. Die beyden kurtzen Höltzer, in deren Mitte die Zapffen stecken, werden Hörner, hingegen die beyden langen, welche sie von einander halten, die Stangen genennet.

Wamme, heisset bey denen Köchen so viel, als die Blume, oder, das in einem Vieh inwendig sich angelegte und an einander gewachsene Fett.

Wand, ist eine von Holtz, Erde, Pfal oder Stein aufgeführte Scheidung, wovon Häuser und Zimmer eingeschlossen werden. Scheide-Wand, heisset eine solche, die innerhalb des Hauses die Gemächer unterscheidet. Es dienet zur Festigkeit eines Hauses, wenn durch alle Baden oder Stockwercke Wand auf Wand, das ist die Scheide-Wände gleich auf und über einander stehen. An des einen Nachbars Wand etwas anzuhängen oder zu befestigen, ist dem andern Nachbar nicht erlaubt. Eine Wand soll nicht in des Nachbarn Hof überhängen. Eine wellerne Wand oder Weller-Wand heisset die von Lemen mit Stroh durchgearbeitet oder aus Pfal aufgeführt, um Aecker, Höfe und Gärten gezogen, zuweilen auch ein gantzes Haus davon erbauet wird. Von der Bleich- und Weller-Wand ist an seinem Ort gedacht worden. Nur ist hier die Policey-Sorgfalt anzumercken, die theils wegen der Holtzsparung, theils wegen des heut zu Tage nöthigen Salpeter-Siedens anzuwenden, nemlich, daß man so viel möglich höltzerne Wände und Blancken, nicht weniger dürre Zäune oder Stroh Wände auf dem Lande abzuschaffen trachte, dahingegen aber die Wirte anhalten müsse, entweder steinerne, oder aber leimerne Pfal und Wände oder lebendige Zäune anzulegen. Noch einer anderen Art sind die so genannte Spanische Wände, welche man in den Stuben vor einen Tisch, Bett, und überhaupt an einen solchen Ort aufzustellen pfleget, welcher von dem übrigen freyen Raum der Stube abgesondert seyn soll. Es bestehet aber dergleichen Wand aus Ellenbreiten, und ohngefehr dren Ellen hohen, in der Mitte einmahl verriegelten Rähmen von glatten Latten, die äusserlich mit Wachs-Leinwand, gedruckten oder gemahlten Leinwand, mit untermengter gestäubter Arbeit, und dergleichen beschlagen, unten auf kurtzen hervor ragenden Theilen derer Latten Schenckel, gleich als auf Füssen stehen, und immer einer an den andern dergestalt durch eiserne Bänder angehangen, daß sie sich insgesamt auf und über einander legen; dahero eine solche zusammen gelegte Wand nicht mehr als einen Raum, der drey Ellen lang und eine Elle breit zu seinem Behältniß einnimt, wenn sie aber von einander geschlagen aufgestellet wird, wohl der Länge nach sechs und mehr Ellen ausmachen.

Wand, siehe Vogel-Wand.

Wandel, heisset der Mangel eines Pferdes, davor der Verkäufer stehen muß. S. Hauptmangel. Wie wohl auch überhaupt alles lebloses Geräthe oder Gebäude wenn es durch die Länge der Zeit, den Gebrauch oder Zufälle, fehler- und mangelhafftig wird, wandelbar genennet wird. Eine Sache aber, die noch keinen solchen Fehler, ob wohl von ihrer Verfertigung her Mängel hat, heißt unwandelbar, oder ohne Wandel.

Wand-Haaken oder Schrauben, sind eiserne und zum Theil überzinnete Haaken, die man an die höltzerne Wände, vermittelst dener Nägel, anschlagen kan: oder sie werden von Meßing auf mancherley Art gegossen, woran an dem einen Ende eine gute Holtz-Schraube geschweisset, die hernach durch die Mitte eines meßingenen Schildes gestecket, in die Wand sich feste schrauben läßet, wo aber Tapeten verhanden, daselbst bedienet man sich statt dieser derer so genannten Spalier-Haaken.

Wand-Laus, Wantze, ist ein Ungeziefer, welches rund und platt, brauner Farbe, voll Blut und von scheußlichen, häßlichen und eckelhafften Gestanck ist, und sich mehrentheils in den Bettstellen, Wänden und Getäfel aufzuhalten pfleget. Vornemlich hecken die Wantzen gerne in fichtenem Holtz und in Betten, die nicht reine gehalten, und nicht offt weiß bezogen werden; insonderheit werden sie auch häufig in den Hüner-Häusern gefunden. Sie plagen die Menschen so wohl mit ihrem Gestanck, als mit ihrem Biß, welcher eine erhitzte Blase hinterläßet. Dieselben zu vertreiben, soll der Rauch von Rud-Mist, oder von Bdellio, Myrrhen und Schwefel gut seyn, oder man nehme Wermut, Raute, Baum-Oel und Wasser, siede es mit einander, bis das Wasser versotten, seihe das Oel ab, und vermische es mit so viel Schwefel, als nöthig ist, eine Salbe daraus zu machen, mit derselben bestreiche man die Ritzen und Fugen der Bettstellen. Der Safft vom Kelsen-Kraut, ingleichen das Feig oder Wolffs-Bohnen-Wasser sollen ein gleiches thun. Die

Garten-Wanzen, Baum Wanzen, so in denen Gärten die Bäume und Küchen-Kräuter bekriechen, sind meistentheils geflügelt, grüner, brauner oder grauer Farbe, und viel gröſſer, aber einerley Geruchs mit den vorigen.

Wand-Läus-oder Wanzen-Kraut, ist ein Kraut, das sehr viel Blätter treibet, die anderthalben auch zwey Schuh lang sind, ein gut Theil schmäler, denn die an dem gemeinen Schwertel, spitzig, schwärtzlich-grün und glänzend, stincken wie die Wanzen. Zwischen diesen Blätten erheben sich viele gerade, und eben nicht gar zu dicke Stengel, deren jeder auf seiner Spitze eine Blume träget, die der Iris ziemlich gleich, aber kleiner ist, und aus neun insgemein Purpur farbnen, auch bisweilen rothen Blättern bestehet. Auf die Blumen folgen länglichte Schoten, die thun sich auf, wenn sie reiff worden, und lassen runde Saamen-Körner in der Dicke, wie Erbsen sehen, die herber Farbe, und eines scharffen, brennenden Geschmacks sind. Wenn die Wurtzel noch jung ist, so bestehet sie aus lauter Fasern, sie wird aber nach und nach immer stärcker. Dieses Kraut wächset an feuchten Orten, in Wein- und andern Gärten. Die Wurtzel und der Saamen purgiren, und werden abgetrotten wider die Flüsse, Verstopffungen und Wassersucht gebrauchet.

Wand-Leuchter, siehe Leuchter.

Wanne, wird von einigen der Kybitz genennet.

Wanne, heisset auch ein von höltzernen Dauben mit Reiffen zusammen getriebenes, länglicht-rundes Gefässe, worinnen die Wäsche gebrühet und ausgewachsen wird; ist groß und klein. Die kleinern werden auch in der Haushaltung zum Einsaltzen des Fleisches, item den Stockfisch und andere Sachen darinnen zu wässern, gebrauchet. Anders aber befindet sich die Wanne zu à la dauben in der Koch-Kunst. Denn dieses ist eine hierzu absonderlich von Kupffer getriebene und verfertigte Wanne, mit einem darzu gehörigen, durchlöcherten Bleche.

Wantze, siehe Wand-Laus.

Wargel-Holtz, suche Treibe-Holtz.

Warze, ist eigentlich ein sehr nöthiges und zur Kinder-Zucht bey dem weiblichen Geschlechte sehr nützliches, rundes, röthliches, drüsiges Gewächse ihrer Brüste, daran die Kinder saugen, und ihre Nahrung vermittelst der Milch bekommen. Da nun diese Wartzen offt böse werden, und in solchen Fällen die Haus-Mittel, wenn sie bald gebrauchet werden, das beste thun, ja auf dem Lande sonderlich nöthig sind, so heilet man dieselben mit Eyer Oel, und bedecket sie mit einem Wachs-Hütgen oder einer halben ausgehöhlten Muscaten-Nuß, um sie vor der Anklebung zu verwahren. Woferne aber der Schade die Mütter an dem Säugen hindern solte, so können sie sich gewisser zu diesem Ende erfundener Maschinigen bedienen, so vom Silber oder Zinn gemachet, durchlochert, und mit der Hant von einem Kuh-Strich überzogen werden, die Gestalt aber eines Finger-Huts haben, und vermittelst derer selben ohne Schaden das Kind säugen. Hiernächst so bedeuten auch

Warzen, ein hartes, schwieliges zuweilen hornigtes Gewächse oder Knotzen über der Haut des Leibes, so im Gesichte an Händen oder sonst entstehet. Dafür wird als ein Haus-Mittel angerathen, einem lebendigen Aal den Kopff abzuschneiden, mit dem Strumpff die Warße zu bestreichen, und den Kopff unter die Dach-Traufe zu vergraben. Denn alsdenn soll nach einiger Zeit, wenn der Kopff verfaulet, die Warße abfallen. Oder man soll eine Speck-Schwarte nehmen, damit die Warße reiben, solches etliche Tage wiederholen, und sie jedesmahl in die Sonne werffen, so werde die Warße verdorren. Unter dem Artickel Ohren-Schmaltz ist auch ein Mittel angezeiget. Endlich sind sonderlich zu mercken, die

Warzen der Pferde, denn das ist ein hartes, schwieliges Gewächse, welches sich an denen Schenckeln der Pferde ereignet, und zuweilen so tieff einwurtzelt, daß mans auch nicht heraus schneiden kan. Solche Warzen zu vertreiben, umwinde sie wohl mit einem Roß-Haar, reisse sie über und über mit einer Fliete, daß sie wohl bluten, hernach reibe es wohl mit Gänserich, und grabe denselben, wenn es geschehen, unter einen Mist. Oder vermische Wolffs-Milch-Safft und Gänsericht-Safft mit Wein-Eßig und schmiere die Warßen etliche mal damit. Oder, wasche die Warßen offt mit dem Wasser, in welchem die Schmiede das glüende Eisen ablöschen, und continuire es eine Zeitlang. Alle diese Curen müssen im abnehmenden Monden geschehen, und das Roß angebunden werden, damit es den Schaden nicht lecken kan. Es bekommen auch die Pferde bißweilen hinten bey den Fersen offene, Warßenähnliche Geschwüre, aus welchen ein überflüßig-unnatürlich-böses Fleisch heraus hänget, so von denen in die Schenckel gefallenen Flüssen herkommet. Ein solches Pferd muß man im Fressen und Sauffen kärglich halten, und ihm eine Blut Ader springen lassen hierauf die Höhle des Fusses mit einem Instrument bis auf das Lebendige untersuchen, und das böse Fleisch alles heraus nehmen, daß man den Boden sehen kan: Wenn aber der Schaden gering und klein ist, so lässet man ihn des Tages dreymal mit einem scharffen Eßig, darinnen Granat Aepffel-Rinden, weisse Rosen und Gall-Aepffel, iedes eine Hand voll, gesotten worden, waschen, und nachfolgendes Pulver darauf streuen; Nimm Gall Aepffel, Granat-Aeffel-Rinden, Fichten-Holtz Rinden, Alaun, ungelöschten Kalch, iedes sechs Loth, stosse und mische es unter einander zu einem Pulver. Dieses reiniget, trocknet,

trocknet und verzehret das böse Fleisch. Wenn es aber noch zu leicht wäre, so brauche man nachfolgende Salbe, so stärckere Krafft hat: Nimm Grünspan, gebrannt Ertzt, Kupffer-Schaum, jedes vier Loth, Honig acht Loth, Eßig ein halb Seidlein oder Nösel, lasse es über einem Kohl-Feuer so lange mit einander sieden, bis es roth wird, und die Consistentz einer Salbe hat. Oder, treuffe heisses Oel hinein, wasche sie hernach mit scharfem Eßig wohl aus, streue gepülverten Vitriol daran und binde Werg darüber.

Wartzen-Kraut, ist ein Kraut, welches gar viel schwancke Stengel treibt, die anderthalben Fuß hoch, und inwendig schwammig sind. Die Blätter gleichen der wilden Hindläuffte, und liegen auf dem Boden herum. Die Blüten wachsen auf der Stengel Spitzen, in Gestalt ganzer Büschel gelber halber Blümlein, die in einem Kelche stecken, der aus einigen Blättern, wie Schuppen, bestehet. Dieser Kelch nimmt nach der Blüte die Gestalt eines Nosleins an sich, und siehet aus, als ob er aus eitel erhabenen Stücken und Ribben auf Melonen-Art bestünde. Jedwedes Stück ist eine Saamen-Capsel, welche einen Saamen mit einem schwärtzlichen Barte beschliesset; die Wurtzel ist lang und mit Zasern besetzt. Dieses Kraut wächset auf dem Felde, und soll gar dienlich seyn, die Wartzen zu vertreiben, daher es auch seinen Nahmen bekommen.

Wartzen-Kürbs, ist eine Art Citrullen, und von den andern darinnen unterschieden, daß ihre Frucht bey nahe gantz rund, und aussenher mit lauter kleinen Hügeln, die wie die Wartzen aussehen, besetzet ist. Die Frucht ist fleischig und gantz schwammig, inwendig in fünff Theile abgetheilet, in deren jedem sich zwey Reihen länglichter und breiter Kerne befinden. Dieses Gewächse wird in den Gärten gezogen, die Frucht aber in der Küche gebraucht. Sie befeuchtet und erfrischet treflich, und thut der Brust gut.

Waschbanck, ist ein Gebäude, wie ein Floß, mehrentheils mit einem leichten Dach bedeckt, so auf einen Strom oder ander bequemes Wasser angeleget wird, zum Gebrauch derer, so die Wäsche aus der Lauge und Seiffe mit frischem Wasser wieder abspülen wollen. Sie werden an vielen Orten mit Bewilligung der Obrigkeit angelegt, und vor den Gebrauch eine mäßige Erstattung gethan.

Wasch-Blau, ist ein starckes, vorne breit, und unten etwas muldig-geschnitztes, hinten aber mit einem Stiel, gleich einem Hammer versehenes Stücke Holtz, womit man an etlichen Orten die gebrühete und naß auf einander gelegte Wäsche zu schlagen und zu blauen pfleget, damit selbige hernach im Auswaschen nicht allzu sehr gerieben werden dörffe.

Waschen, heisset zwar insgemein etwas mit Wasser reine machen, ins besondere aber nennen es die Weiber also, das gebrauchte und eingeschwärtzte leinene und Baum-wollene Zeug und Geräthe in Lauge einweichen, brühen, mit Seifen einschmieren, ausreiben, in frischem Wasser ausspülen, aufhängen, trocknen, rollen oder platten, und zum anderweiten Gebrauch wieder zurichten. Die gemeine Art zu waschen ist, daß man das eingeschmutzte leinene Gezeug, und zwar das gröbeste und unreineste zu unterst, das klärere aber oben auf in eine grosse Wanne leget, laulichtes Wasser, welches einige mit etwas Lauge vermischen, darüber giesset, und es also etliche Stunden lang, oder auch wohl gar über Nacht darinnen weichen lässet; nach deren Verfliessung giesset man etliche Gelten voll solches Wassers, oder mit Wasser vermischter Lauge heraus, oder so die Wanne einen Zapffen hat, welches besser, lässet man solches davon, füllet wieder heisses Wasser zu, und mäßiget es also, daß man daraus waschen, und die Hände solches erleiden können; und so wird jedes Stück mit Zuthuung der Seiffe erstlich ausgewachsen, wenn solches geschehen, schmieret man Stück vor Stück sehr wohl mit Seifen, leget sie wieder in die Wanne, brühet solche mit heissem Wasser nochmal an, wäschet sie alsdenn noch einmal aus warmen Wasser, leget selbiges in ein kaltes, spület sie aus, und hänget sie bey gutem Wetter auf dem Treuge-Platz, oder bey widerwärtiger Witterung auf einem lufftigen Boden, über Stangen oder Wasch-Leinen auf, damit sie trocken werde, und auf der Mandel oder Mange gerollet werden könne. Die Laugen-Wasche wird also angestellet: Man nimmt zwey Wasch-Wannen, wovon die grössere mit einem höltzernen Zapffen versehen seyn soll, stellet diese etwas höher, als die andere, damit die aus der obern Wanne abzulassende Lauge in der untern aufgefangen werden könne. Hierauf wird ein grosses Tuch in die obere grosse Wanne gebreitet, das unreine leinene Gewand nach und nach darauf gelegt, sodenn ein ander Tuch oben über die Wanne gedecket, und des Abends zuvor, wenn man folgendes Tages mit der Lauge an die Wäsche kommen will, kalt Wasser darüber gegossen, und eingeweicht; des darauf früh anbrechenden Morgens lässet man das kalte Wasser durch die Röhre oder den Zapffen ab, giesset solches in den Kessel, und thut noch mehr dazu, bis er gantz voll ist, und lässet es darinnen sieden: denn decket man die Wanne mit vorbemeldtem Tuche wieder zu, beträget dieses dick mit Asche, daß die daran zu machende Lauge scharff genug werde, giesset siedend-heisses Wasser über die Asche, daß es durch das Tuch in die Wanne lauffe; wenn denn diese Lauge etwan eine Viertel-Stunde darauf über der Wäsche gestanden, lässet man sie ablauffen, und giesset sie alsbald von neuem wieder auf, und wiederholet dieses zum öfftern, bis man siehet, daß das leinene Gezeug in derselben wohl geweichet sey, und rein werden wolle; alsdenn nimmt man Stück vor Stück, wäschet es, mit Seiffe wohl eingeschmieret, ein- oder zweymahl in warmen Wasser, und spület es in

denn

denn im kalten Wasser aus, welches Lüttern heißt. Die also reine gemachte Wäsche wird so denn aufgehänget, daß sie trocken und gemandelt oder gerollet werden könne. Verstehende beede Arten zu waschen, werden von denen Haus-Müttern zum öfftern hier und dar verändert, messen immer eine mehrern Fleiß auf ihre Wäsche wendet, oder wenigstens ein grösseres Aufheben damit macht, als die andere. Denn es läufft hier bey dem Frauenzimmer offt viel affectirtes und geprahltes mit unter. Die Stärck-Platt- oder Vögel-Wäsche weichet man des Tages zuvor, ehe man sie waschen will, mit warmen Wasser wohl ein, schmieret selbige mit Seiffe, und lässet sie über Nacht in einem höltzernen Wasch-Fasse liegen, des andern Tages wird sie mit warmen Wasser ausgewaschen, welches einige mit ein wenig klarer Lauge vermischen, so denn zum zweyten mahl mit Seiffe geschmieret, und wieder gewaschen, nachgehends aus warmen Wasser noch einmahl gewaschen, damit die Seiffe recht heraus komme, und im kalten Wasser reinlich ausgespület, aufgehencket und getrocknet. Hierauf ziehet man dieses klare Zeug durch ein gelindes Stärck-Wasser, reibet es wohl ein, daß die Leinwand nicht blaufleckigt oder streiffigt werde, drücket die zärtere, windet aber die, so etwas dichte, ziemlich starck aus, und hänget sie auf, um in etwas zu trocknen, doch so, daß sie noch ein wenig feucht bleibe, denn wenn sie zu trocken, muß man selbige noch einmahl mit reinem Wasser einsprengen und anfeuchten, streichet sie denn aus, und überfähret mit der heissen Platte, oder dem Vögel-Eisen das annoch feuchte, zarte, leinene Geräthe so lange, bis es schön glatt und trocken ist; damit man aber selbiges nicht verbrenne, wenn etwan das Eisen zu heiß wäre, so überfähret man zuvor etwas von der groben und geringen Sorte damit, und so denn auch das zartere und feinere. Zum Waschen taugt nicht iedes Wasser, am allerwenigsten aber das Brunnen-Wasser, als welches meistentheils zu hart dazu ist. Diese Härte verursachet, daß man viele Seiffe versudeln muß, bis der Schmutz aus der Wäsche gebracht wird; weil des Wassers Härtigkeit auch die Seiffe härtet; daher auch diese den Schmutz nicht zu erweichen, noch von der Wäsche los zu machen vermögend ist. Da im Gegentheil das weiche Wasser, welches wir vom Regen bekommen, oder aus den Teichen schöpffen, nicht nur den Schmutz viel eher erweichet, sondern auch wegen seiner bey sich führenden, natürlichen Schärffe um so viel geschickter ist, denselben aus der Wäsche zu beissen und wegzubringen. Siehe den Artickel Wäsche, it. Wasch Weiber.

Wasch-Gelte, ist ein höltzernes Gefässe von Böttger-Arbeit, mit einem oder zweyen Henckeln oder Hand-Griffen, worinnen man bey dem Aufbrühen das kochende Wasser in die Wanne träget, und solches über die Wäsche giesset.

Wasch-Haus, ist entweder ein besonderes oder mit dem Back-Haus verbundenes Gebäude, wo die Wasch-Kessel eingemauert stehen, und alles übrige zu dem Waschen gehörige also angeordnet, daß mit der nur ersinnlichsten Bequemlichkeit, ja auch wohl mit besonderm Vortheil, das Wasser und Lauge gesotten, die schwartze Wäsche abgebrühet und gewaschen, ja die sämtliche Verrichtung bey dem Waschen von Anfang bis zum Ende nach Wunsch vorgenommen werden kan.

Wasch-Kessel, ist ein grosser, runder, kupfferner Kessel, eingemauert oder frey, worinnen das Wasser und die Lauge bey dem Waschen gekocht und gesotten wird.

Wasch-Korb ist ein grosser, länglich runder, zusammen geflochtener, und mit zwey Griffen versehener Korb, so bey dem Waschen zu allerley und kan gebrauchet werden.

Wasch-Leinen, sind reine, zusammen gedrehete, lange Stricklein, so man auf dem Treuge-Platz oder Boden aufzuziehen und die nasse Wäsche darüber zu hängen pfleget.

Wasch-Wanne, siehe Wanne.

Wasch-Weiber, Waschermnen. Wasch-Frau, sind diejenigen Weibs Personen, die entweder die Wäsche aus dem Hause empfangen, und vors Lohn Stück- oder Quartalweise, wie in Städten, sonderlich unverehligten Manns Personen, gewöhnlich waschen; oder es sind diejenigen Weibes-Personen, die eine Haus-Mutter bey angestellter grosser Haus Wäsche zu Gehülffen und Hand-Arbeiterinnen nebst ihrem weiblichen Gesinde annimmt, und solche entweder Tage-weise, oder vor die sämtliche Wäsche zusammen, oder nach denen Körben, Wannen ꝛc. bezahlet. Denn es setzen die Weibsleute ihr angefangenes Waschen gerne Tag und Nacht, aus vielleicht nur eingebildetem Vortheil fort, indem auch dieses mit und zwar öffters zu dem gefährlichen und unnöthigen Aufheben, und gar zu grossen Tändeleyen und Schwierigkeit, die sich manche Weiber mit ihrem Wasch-Feste machen, gehöret. Diese Weiber solten nun billig treue und in ihrer Arbeit redliche Leute, keine Müßiggänger, Faulentzerinnen und Klatschen seyn, sich sonderlich aber fein mit Lohn, Essen und Trincken begnügen lassen, nicht aber allerhand Neben-Schneiderey, Trinck-Geld, Brantewein und Caffee-Trinken verlangen, und fodern, oder sonst durch allerhand Griffe dieses wirtschafftliche Geschäffte schwerer machen, als es an sich ohne solche üble Gebräuche wäre, die Wirtinnen aber nicht dadurch öffters zu denen härtesten Bedingungen zwingen. Sie müssen eigentlich vor die überliefferte Wäsche stehen, und solten billig in grossen Städten, wo hierbey viele Beschwerde durch dieses Volck in der Wirtschafft verursachet wird, an eine gewisse Ordnung gebunden seyn. Man wird aber bey genauer Untersuchung finden, daß die allzu grosse Tändeley und zugleich eifersüchtige Eitelkeit, die das Frauenzimmer mit der

Wäsche an vielen Orten unter einander verknüpffet und vorhat, solchen Leuten zu solchen Misbräuchen, und zu allerhand fast nach einem strengen Rechte, durchs Herkommen eingeführten, schädlichen Dingen selbst Anlaß gegeben, und solches auch noch unterhalte, ja eine und andere verständige Frau, die alle diese Thorheiten gar wohl erkennet; nur so mit machen müsse, weil sie allein unter denen andern Thorinnen, keine Veränderung machen kan. Wie denn viele Weiber selbst zu dieser Zeit, und unter dem Praetext ihrer Wäsche allerhand Ungemach im Hause verursachen, oder sich sehr viel heraus nehmen, und daher eben die bekannten, aehäßigen Sprichwörter von ihrem Waschen und Wasch-Feste entstanden, womit man auch offt verständige und tugendhafftige Haus-Mütter unrecht zu vexiren pfleget.

Wasch-Zettel, ist ein richtiges Verzeichniß derjenigen Wäsch-Geräthe-Stücken, so man in die Wäsche mit zu waschen giebet, als woraus zu ersehen, ob man alles wieder aus der Wäsche richtig bekömmt. Welches sonderlich bey der Lohn Wäsche ausser dem Hause in acht genommen werden muß.

Wasen, siehe Rasen.

Wasser, ist überhaupt das alleredelste, und so wohl zur Nahrung der lebendigen, als zur Fruchtbarkeit der wachsthümlichen Geschöpfe höchstnöthige und unentbehrliche Naß, ja die allgemeine Feuchtigkeit, welche gleichsam das Blut des Erden-Cörpers ist, indem es auf mancherley Weise überall, gleichwie in Adern, geleitet, in stetigem Umlauff erhalten, und alle Flecke damit nothdürfftig versorget werden. Denn es ist kein anderes fliessendes, oder in Dünste aufgelöstes, feuchtes Wesen, es mag Nahmen haben wie es will, ohne diese Feuchtigkeit, sondern hat allemahl Wasser zum Grunde. Und in diesem Sinn verstehet man unter dem Wort Wasser, billig die Grund-Feuchtigkeit aller irdischer, flüßiger Corper, wenn man auch eben nicht mit einigen Natur-Kündigern, die allerkleinsten Welttäubigen oder die Welt-Materie vor fliessend ausgiebt, und alles cörperliche aus der flüßigen Materie ursprünglich herleitet. Jedoch ein Wirt hat nicht eben Ursache, so weit in seiner Speculation zu gehen; sondern er betrachtet nur das Wasser, so weit ihm solches in der Wirtschafft mit seinen Eigenschafften und Wirckungen tausendfachen Nutzen schaffet, und in die Sinne fället. Ja da noch nichts unstreitiges von dem innern Wesen der eigenthümlichen Materie des Wassers ausgemacht ist, in die streitigen Gedancken derer Gelehrten aber, ob die wässerige Materie gleich geschaffen oder aus andern entstehe, ob es 1, 2 und mehr mahl verdoppelte, und mit einem Theil ätherischer Materie vermischte Lufft sey, oder woraus es sonst eigenthümlich bestehe, viel zu entfernet von seinem Zweck ist, um solches zu untersuchen; so nimmt er einstweilen die bekannte, sinnliche Idee an, die ihm und allen Menschen das Gefühl und sonderlich das Gesicht von dem Wasser machen. Und in dieser Betrachtung ist es eine cörperliche, flüßige und schwere Materie, welche mit verschiedenen uneigenthümlichen und fremden Materien verschiedentlich, theils sehr genau verbunden, theils nur lose vermischet seyn kan, vermöge seiner Schwere abwärts und nach dem Mittel-Punct der Erde lauffe, sich aber auch durch die Hitze leicht in Dampf und in Dunst verwandeln, oder flüchtig machen lasse, sich an die Cörper anhänge, selbige anfeuchte und naß mache, in derselben Zwischen-Löchergen eindringe und einsickere, selbige endlich trenne, die subtilesten cörperlichen Theile gleichsam in sich verschlucke, oder sich doch mit ihnen vermische, durch die Lufft und ihre Bewegung aber auch wieder auftreiben lasse, sich zwar in Dünsten weit ausdehne, ja durchs Gefrieren einen grössern Raum einnehme, gleichwohl aber gar wenig oder nichts zusammen gedrücket werden könne, und endlich in seinem natürlichen Zustand, wo nicht eine widrige, fremde Materie ein anders verursachet, kühl und kalt empfunden werde, sich auch überdem mit Oel und Fettigkeit nicht leicht vermischen lasse, und über dieses alles das meiste Feuer auslösche. Mit dieser bloß von sinnlichen Empfindungen her genommenen Beschreibung vergnügt er sich einstweilen, wenn er das eigentliche sinnliche Wasser, wie es vor Augen lieget, und diese Materie, welche im gemeinen Leben Wasser heist, gedencken will. Denn einen rechten und unstreitigen Begriff können wir nicht von dieser so gemeinen Sache zum trifftigen Beweis der engen Schrancken unserer Erkänntniß in der Natur geben. Indessen kan man doch aus dieser Beschreibung die Ursachen seiner meisten Wirckungen in der Lufft, im Feuer, in Thier- und Pflantzen-Cörpern, in der Erde und in allen andern cörperlichen Dingen geben, und insonderheit aus der Natur seiner Bewegungs-Krafft zum Centro, it. seiner Kühle und Flüßigkeit fast alles dasjenige herleiten, was wir mit Hülffe der Hydraulic, der Chymie und der Koch-Kunst vor Nutzen davon haben, ja deutlich zeigen, warum dasselbe zu so vielen wirtschafftlichen Haus-Geschäfften z. E. zum Waschen, Backen, Brauen, Erweichen, Kühlen ꝛc. sonderlich aber in der Mechanic, wo die Bewegungs-Kräffte des Wassers mit andern Bewegungs-Kräfften verbunden, und erstaunende Wirckungen zum Nutzen der Wirtschafft, z. E. bey Mühlen-Wercken herfür gebracht werden, unentbehrlich und zur Nothdurfft und Bequemlichkeit, ja öffters ganz unentbehrlich zur Erhaltung und Wiederherstellung der Gesundheit eines Gewächses, und unsers Leibes nöthig sey. Nachdem nun dasselbe mit bloßen, schlechten, irdischen oder besondern mineralischen fremden Theilen mehr oder weniger dergestalt vermischet oder innigst verbunden ist, daß es ausser seinen gemeinen Wirckungen des Wassers allerhand andere böse oder gute, angenehs

genehme oder unangenehme Wirckungen haben kan, nach dem wird auch das Wasser in Ansehung seines innerlichen Gehalts unterschieden. Ja es bekommt so gar nach verschiedenen Veränderungen besondere Namen. Nebel, Schnee, Eis ꝛc. sind schon Beweis davon, indem sie nichts anders sind, als verändertes Wasser. Uiberhaupt wird es eingetheilet in gemeines und mit besondern Eigenschafften und Wirkungen versehenes Wasser. Beydes aber wird wiederum nach dem Ort, wo es sichtbarlich herkommt, und von denen in der Natur befindlichen grossen und kleinen Wasser-Sammlungen oder Behältnissen, i. E. Quellen, Brunnen, Bächen, Flüssen, Strömen, Teichen, Seen, und dem Meer, oder aber auch in der Lufft, wie das Regen-Wasser, in denen Wolken, oder in Gewächsen, wie die Säffte, unterschieden. Es wird auch durch andere zufällige Eigenschafften unterschieden, in trübes und helles oder klares, hartes und weiches, reines und unreines, frisches und faules, schweres und leichtes, fliessendes oder stille-stehendes oder Brunnen Wasser, saures, süsses, bitteres, und unschmacknafftes Wasser, welches letzte nebst der Klarheit, Reinigkeit und Weiche die Eigenschafften des besten und nutzbarsten, sonderlich aber zum besten Getränck der Menschen und Thiere dienlichen gemeinen Wassers sind. Die allernothdürfftigste Eintheilung aber des Wassers ist, daß alles Wasser entweder gemeines oder mineralisches Wasser, jenes aber entweder hartes oder weiches Wasser. Von dem letzten ist auch schon an seinem Ort gehandelt. Hier gedencken wir nur noch etwas vom gemeinen Wasser, als dem nöthigsten in der Wirtschafft. Wir haben davon auch schon an andern Orten gehandelt, da wir vom Getränke, Tranck ꝛc. redeten, sonst aber quillt es entweder, wie gedacht, in einem Brunn, es rinnet in einem Bach, es fleußt in einem Fluß oder Strom, es stehet in einem See, es wird gefangen in einem Teich, es träuffelt vom Himmel, oder schmilzet aus Schnee, und zuletzt versammlen sich alle Wasser in einem Meer, wie sie aus demselben kommen. Die zufälligen Eigenschafften des Wassers sind mancherley, daher auch eines vor dem andern zu diesem oder jenem Gebrauch tüchtiger ist. Die trüben oder dicken Wasser dienen zu der Schiff-Fahrt und Fischerey, zu Wässerung der Wiesen, und Tränckung der Pferde; die hellen und dünnen zum Genuß für Menschen und Vieh, und zu mancherley Gebrauch und Dienst des Menschen. Die Kennzeichen eines guten, gemeinen Wassers insgemein sind, wenn es recht hell und lauter, ohne alle Farbe, sodenn auch ohne allen Geruch und Geschmack befunden wird. Die besonderen Kennzeichen sind, wenn es geschwinde warm wird, und geschwinde wieder erkaltet; wenn die Speisen in demselben bald gar werden: wenn es leichter als andere Wässer ist, und nicht leichte fauliet; denn ie länger ein Wasser von der Fäulung befreyet, ie besser ist es, dahingegen die unreinen und morastigen Wässer, bevoraus in der Wärme, in wenig Stunden faul werden, und einen üblen Geruch von sich geben; wenn es bey einem gleichen Feuer geschwinde verstieget und einkochet: wenn es aus einem Brunnen geschöpfft, in einem Glase oder andern Gefässe häufige Perlen wirfft, die von dem Boden auf die oberste Fläche steigen, oder sich an den Seiten des Gefässes anlegen; wenn es die Seiffe leichte annimmt. Hingegen sind Anzeigen eines bösen, harten, rohen und schweren Wassers, wenn Fleisch, Fische, Früchte, Kohl, Erbsen und dergleichen Gemüse darinnen hart oder langsam gar werden oder anlauffen, wenn es die silbernen und küpfernen Gefässe angreifft, oder im Kochen die irdenen Gefässe mit einer Kruste überziehet, oder einen Kalch fallen läst, oder welches im Stehen einen Schlamm setzt. Nach dem besondern Unterschied der Wasser ist das Quell- und Brunnen-Wasser, wenn es obstehende gute Zeichen hat, allen andern vorzuziehen, wenn nur die Quelle und Ader rein und ohne allen fremden Nachschmack ist. Fliessendes Wasser ist dem Quell-Wasser am nächsten, weil es durch den weiten Lauff, durch das Aufnehmen vielen Regen-Wassers, und aus andern Ursachen viel von der ersten Rohigkeit verliert, milder und weicher wird: nur daß es insgemein trübe ist, welches aber durch Hinsetzung in einem irdenen Gefässe leicht gebessert und das Wasser, wenn sich der Schlamm gesetzet, schön klar, rein, gesund zu geniessen, und so gut wird, daß es lange Zeit ohne einige Verderbniß dauret. Das Regen-Wasser will zwar von einigen vor das gesündeste angegeben werden, jedoch mit dem Unterschied, daß das im Frühjahr und Sommer gesammlete gesünder, als das, so im Herbst und Winter fällt, das frisch aufgefangene besser, als das, so eine Zeitlang gestanden, das unmittelbar vom Himmel getröpffelte kräfftiger, als das, so von den Dächern und Rinnen herab fliest, das ohne Ungewitter herab regnet, zuträglicher, als das mit Donner und Blitzen herab fällt; und das filtrirte tüchtiger, als das pure sey. Es widerspricht aber diesem Vorgeben die Erfahrung, indem an Orten, wo es aus Noth aufgefangen, und in Cisternen zum Gebrauch gefasset wird, die Einwohner deshalb grosse Klage führen, und zum unwidersprechlichen Beweis seiner Unreinigkeit auch dieses dienet, daß es vor andern bald faul und stinckend wird. Das Schnee und Eis-Wasser wird wegen seiner Dicke und Schwere schlechterdings vor böse gehalten. Das See- und Sumpff-Wasser, weil es mehr aus Regen- und Schnee-Wasser, als frischen Quellen zusammen läufft, davon es roh, und, weil es keine Bewegung hat, auch schwer und dicke wird, kan zu vielen Kranckheiten, so von Verstopffungen und verderbten Geblüt herkommen, den Ansatz geben. Die bösen Wasser können verbessert werden, 1) durch Abkochen, wovon sie gebrochen werden, und was sie unreines mit sich führen, durch den Schaum auswerffen, oder auf den Boden fallen lassen; 2) durch Distilliren, welches, wo man die Mühe

daran wenden will, dem Kochen vorzuziehen; 3) durch Zusaz oder Gebrauch gewisser Kräuter, so der Schädlichkeit des Wassers wehren. Die Nuzbarkeit des Wassers ist bekannter, als daß davon viel zu sagen nöthig, indem es in aller menschlichen Arbeit, sonderlich aber in der Haushaltung seinen unentbehrlichen Gebrauch findet, zur Erzeugung aller ober- und unterirdischer Geschöpffe mit gehöret, die Fruchtbarkeit des Erdbodens befördert, und dahero so wohl zum Feld-Bau, als zur Nahrung für Menschen und Vieh nicht zu entrathen ist; zu geschweigen des unaussprechlichen Nutzens, den es in der Schiff-Fahrt auf Flüssen, Strömen, Seen und Meeren, ja um den gantzen Erd Boden, auch in allerhand Kunst- und Mühl-Werken, ja so gar zur Lust in Wasser-Wercken und künstlichen Spring-Brunnen leistet. In der Artzney, der verschiedenen Gesund Wasser ins besondere nicht zu gedencken, sollen ein oder zwey Mund voll frischen Wassers alle Morgen eingeschluckt, den Menschen erfrischen, und zu Erhaltung beständiger Gesundheit dienlich seyn; und frische Fleisch-Wunden durch blosses offt wiederholtes Auflegen reiner in frischem Wasser genezter Tüchlein geheilet werden. Hingegen ist auch das Wasser ein schädliches Ding, nicht nur, wenn es böse Eigenschafften bey sich hat, sondern auch, wo aus sumpfigen oder scharffen Wassern faule oder angreiffende Dünste aufsteigen, davon Menschen, Thiere und Gewächse beschädiget werden. Vornemlich kan das Wasser grosse Verwüstung anrichten, wo durch Aufschwellung, oder Durchreissung der Dämme und Teiche, es aus den Ufern tritt, und die Länder überschwemmet, da es in kurtzer Zeit Menschen, Vieh, Häuser, Bäume, und anders in grosser Anzahl dahin reißt, und alles, was es antrifft, zu Grunde richtet, daß seiner Gewalt niemand entrinnen kan; dahero das Sprichwort erwachsen ist: Das Wasser und Feuer zwar gute Knechte, aber böse Herren seyn. In der Artzney werden natürliche und künstliche Wasser gebraucht. Zu der erstern Gattung gehören, ausser dem gemeinen Quell- Röhr- oder Brunnen-Wasser, wovon oben bereits gedacht, das Mertzen-Eis-Wasser, das Regen- und Schnee-Wasser, das Donner-Regen-Wasser, und der Mayen Thau. Unter die letztere gehöret alles, so von Kräutern, Blumen und andern Specereyen, mit Wasser, Wein oder Brantewein in einer Destillir-Blasen abgezogen worden. Deraleichen Wasser sind unzählbar viel, nicht nur schlechte, die allein von einem Kraut oder Gewürtze abgezogen werden, sondern auch versezte, dazu viele Stücke genommen werden. Wie ein Haus-Vater oder Haus-Mutter bey einer oder anderer hauswirtlichen Verrichtung des Wassers sich nüzlich bedienen, und welches zum Brauen, Waschen ꝛc. unter andern das vortrüglichste sey, davon ist iedes Orts ins besondere Meldung geschehen.

Wasser-Aiche, siehe Aiche.
Wasser-Ampffer, suche Grind-Wurz.
Wasser-Amsel, siehe Amsel.

Wasser-Bathenig oder Bathengel, suche Lachen-Knoblauch.

Wasser-Bau, unter diesem Nahmen begreifft man alle solche Gebäude, so an oder in das Wasser angelegt werden, als da sind Dämme, die offt mit starcken Wasser Pfählen befestiget werden müssen; Bäncy an den Anfuhrten der Ströme, zur Bequemlichkeit des Ein- und Ausladens der Schiffe, Brücken, Schleussen Mühlen, Wehre und dergleichen. Hieher gehören auch die, sogenannten Wasser-Schlachten oder Eingebäude, die an einem Ufer mit Einsenckung grosser Körbe, Pfähle, Schlagen und Räthermachen ꝛc. geführet werden, dem Einreissen des Flusses zu wehren. Siehe Einbau. Dergleichen Bau zu führen ist ein ieder an seinem Ufer befugt, auch wenn das gegenseitige Ufer davon Schaden nehmen solte.

Wasser-Bienen, werden von einigen die Threnen genennet, so grösser als andere Bienen sind, und keinen Stachel haben. Siehe Threnen.

Wasser-Birn, ist eine Art mittelmäßig grosser Birnen, welche um ihres in sich habenden wässerigten Saffts willen also genennet werden.

Wasser-Bley, siehe Bleyweiß.
Wasser-Blume, suche See Blume.
Wasser-Bungen, siehe Bachbungen.

Wasser-Bürgel oder Wasser-Burzel-Kraut, siehe Burzel-Kraut, oder Portulac.

Wasser Dost, siehe Hirsch-Klee.
Wasser-Eidexe, suche Eidexe.
Wasser Eppich, siehe Eppich.

Wasser-Färber, werden diejenige Bier-Schencken, oder wer sonsten Bier verzapfft, genennet, welche ihres unchristlichen Gewinnstes halber allzuviel Wasser in das Bier zu giessen pflegen, damit sie nur ein Faß desto länger hinausziehen können.

Wasser-Farbe, ist bey der Mahlerey sonderlich auf Papier und in miniatur diejenige Farbe, die man mit Wasser, Leim oder Gummi zurichtet.

Wasser-Filipendel-Kraut, ist ein Kraut, welches an moraßigen und sumpfigen Orten wächset. Seine Blätter, welche anfänglich gar breit sind, auf dem Boden herum liegen, und wie die Peterßilie aussehen, bekommen hernachmahls die Gestalt, wie die an dem Saw-Fenchel oder Haar-Strang. Darzwischen erheben sich viel Stengel ohngefehr ein paar Schuh hoch, die eckig, äßig, streifig und blawlich sind. Die Blühen stehen auf Umbellen-Art zu oberst auf den Zweigen, sind klein und bestehen eine iede aus fünf Blätlein in Lilien-Form, sehen weiß und in etwas Purpur-farbig. Wenn dieselbigen vergangen sind, so folgen hierauf die Saamen-Körner, von denen zwey und zwey zusammen hängen, sind länglicht, auf dem Rücken oder obenher gestreifft, und haben auch am obern Ende

einen

einen Hauffen Spitzen oder Stacheln. Die Wurtzeln sind Rüben, welche auswendig schwartz, an langen Zasern hangen, und greifen weit mehr um sich in die Breite, als sie sich in die Erde senecken, haben einen süssen lieblichen Geschmack, fast wie die Pastinacken. Zur Artzney wird insonderheit die Wurtzel gebraucht, welche eröffnet und reiniget, auch die Winde und den Stein treibet.

Wasser-Holder, siehe Hollunder.

Wasser-Furche, heißt ein tiefer, insgemein quer durch den Acker, oder wo derselbe seinen Hang hin hat mit dem Pflug gezogener Graben oder Furche, wodurch das überflüssige Regen- und Schnee-Wasser von dem Acker abgeleitet wird damit es den Saamen nicht ersäuren noch ertränken möge. Eine Wasser-Furche zu machen führet man mit dem Pflug über den ganzen Acker, eine Furche ab oder hinunterwärts, und die andere Furche dem nechsten wiederum aufwärts, so tieff, als der Pflug hinein kan; die zu beyden Seiten aufgeworffene Erde wird mit einer Schauffel rein ausgeworffen daß man keine aufgepflügte Erde in der Wasser-Furche liegen lässet. Solchergestalt ist dieselbe zurechte gemachet: denn es falle auch ein Regen wie er will, so kan das Wasser davon aus denen andern Furchen in diese Wasser-Furche treten, und auch die Winter-Nässe iederzeit dadurch ablauffen. Bey dem Haber werden keine Wasser-Furchen gemacht, weil die Nässe demselben nicht so leichte, wie dem andern Getraide, so den Winter unter dem Schnee liegen muß, Schaden bringet.

Wasser-Gauchheil, siehe Bachbungen.

Wasser-Geflügel, Wasser-Vögel, darunter werden diejenige so zahme als wilde Vögel verstanden, die auf dem Wasser leben, an Wasser-reichen oder sumpfigen Orten brüten, und daselbsten ihre Nahrung suchen. Solche sind die Schwanen, Gänse, Enten, Reiger, Rohr-Dommeln, Horbeln oder Bläßlein, Wasser-Hüner oder Taucher, allerhand Arten von Wasser-Schnepffen, See-Schwalben, Wasser-Amseln, Eis-Vögel, Rohr-Sperlinge ꝛc.

Wasser-Hun, siehe Taucher.

Wasser-Hund, Barbet, heißt bey der Jägerey ein Hund, den man abgerichtet in das Wasser zu gehen, und allerley auf demselben geschossenes Geflügel heraus zu holen: daher man sie auch Schieß-Hunde zu nennen pflegt. Obwohl allerhand Hunde abgerichtet werden können in das Wasser zu gehen, und die Dienste, die von einem eigentlich so genannten Wasser-Hunde erfordert werden, zu thun, so hat man doch insonderheit zweyerley Arten, die von Natur ins Wasser gehen, nemlich die rauhen-zotte, lichen Pudel-Hunde, und die glatten Dänischen, so mehrentheils braun oder Otter-Farbe sind. Weil die erstern, wenn sie starck mit Wolle bewachsen, gar zeitlich müde werden, so pflegt man sie zu scheeren, und das grosse, dicke Haar abzunehmen, dabey aber einen rechten Bart und die Augenbraunen stehen zu lassen, und den Schwantz zu stutzen, damit sie desto leichter schwimmen können. Einen solchen Hund abzurichten, lernet man theils auf dem Land, theils aus dem Wasser, und zwar anfänglich lieber auf trockenem Land als aus einem fliessenden, ein Stücke Holtz mit einen Stein, denn sie daran ihre Lust kämpffen mögen und verderben, werfen. Wenn er dieses thut, nimmt man einen alten abgerichteten Hund dazu, läst eine zahme Ente schwimmen, und wenn sie geschossen, zum ersten mal den alten und jungen Hund, zum zweyten mal aber den jungen allein nach gehen; wenn er sie gebracht, thut ihm schön, giebt ihm etwas zu fressen, nimt die Ente wieder hinein, und wiederhohlet es zum andern und dritten mal. Ein solcher Hund muß gehorsam seyn, seines Herrn Geberden, und hinter demselben her, auch nicht eher hervor brechen, als bis ihm Schuß geschehen. Anfänglich werden die Hunde von etlichen angehänget, damit, wenn ein Fehl-Schuß vorgienge, sie nicht umlauffen, sonderlich die jungen erst in der Lehre begriffenen Hunde sich bemühen müssen; beyder aber ists, wenn sie der Stimme kommen gehorchen, und sich wieder abrufen lassen. Diese Hunde thun alle Stöber-Dienste im Gebüsche, Rohr und Wasser, alles Wasser Geflügel, so es angeschossen, herein zu holen, welches man sonst ohne Kahn schwerlich kriegen, sondern wohl lieben bleiben und verderben würde; zumal da mancher Vogel nur lahm geschossen ist, und flatternd fortzuschwimmen, sich unterzutauchen, und im Schilff zu verstecken pfleget, welchen der Hund durch den Wind wohl vernehmen, finden und heraus bringen kan.

Wasser-Jagd, ist ein Jagen, so in einer solchen Gegend angestellet ist, da das Wild durch ein Wasser getrieben werden muß. Dergleichen Jagd geschiehet im Treiben und Abjagen, wie ein Haupt-Jagen, nur daß der Lauffhier ein Teich oder mittelmäßiger Strom sey, wodurch das Wildpret gejaget werden muß. Auf der Mitte, wo es seyn soll, wird auf Schiffen ein Schirm vor die Herrschafft mit Sträuchern gesetzt, und ins Wasser geancket, die Tücher aber durch Kähne über den Strom gefahren, und wird auf grossen, starcken Stangen, worauf oben Haacken gemacht, die Ober-Leine dergestalt aufgehoben, daß das Tuch knapp über dem Wasser mit der Unter-Leine liegt; die Wind-Leinen werden auch an grosse Pfähle, so ins Wasser geschlagen, über dem Wasser inwendig oder auswendig, wie gebräuchlich, angebunden. Wenn nun im Jagen die Hunde das Wild heraus bringen, zwingen sie solches durchs Wasser zu schwimmen, welches gepürschet, und von der Herrschafft geschossen, hernach, so es todt, in Kähnen geholet, und ans Land gestrecket wird. Damit nun die Tücher über dem Wasser nicht naß werden, müssen hierzu gewisse Holtz-Flösse von Zimmer-Bäumen an einander verbunden werden, von fünff bis sechs Bäumen, welche ausserhalb der Tücher kommen müssen, damit

die Stell-Leute den Zeug auswendig stellen, heben und abwerffen konnen, das Wildpret aber inwendig nichts zum Auffussen finde. Vor allen Dingen müssen diese Flösse feste wider den Strom verenckert und wohl verwahret werden, sonst ist alles vergebens. Wenn eine solche Jagd auf einem grossen Strom geschehen soll, müssen an die Netze grosse Gewichte gemacht werden, die untersincken, und die Netze anhalten, oben aber werden diese an Fährten angemacht, damit also nichts von Wildpret unten durchkommen kan.

Wasser-Kanne, ist ein hohes, höltzernes, von Böttcher-Dauben zusammen gesetztes und mit Reiffen abgebundenes Gefässe mit einem Henkel oder Handhabe versehen, worinnen das Wasser in die Küchen, oder wohin man es sonsten nöthig hat, getragen wird.

Wasser-Klee, suche Kitt.

Wasser-Klee, suche Biber-Klee.

Wasser-Knoblauch, siehe Lachen-Knoblauch.

Wasser-Kolben, siehe Rohr-Kolben.

Wasser-Kresse oder Brunnen-Kresse, siehe Kresse.

Wasser-Kunst, ist eine Machine oder künstlicher Rüst-Zeug, wodurch das Wasser geleitet werden kan, wohin man es haben will. Diese Kunst sich des Wassers wie zur Nothdurfft, also auch zur Lust zu bedienen, lässet sich füglich eintheilen in die stehende und springende Wasser. Die ersten geben ab Caudle, Teiche und überhaut alle Behältnisse, darinne zu oben gedachten doppelten Gebrauch das Wasser aufbehalten wird; die letzten aber begreiffen in sich die Fontainen, jets d'Eaux und Cascaden, von denen an seinem Orte auch bereits gehandelt worden. Nicht weniger sind darzu zu zehlen die Künste, da das Wasser mancherley Dinge, als Orgeln, Statuen u. a. m. reget und beweget, ja sie gleichsam belebet machet, wie etwa der Bacchus in der Grotte zu Stutgard. Uberhaupt wird auf einem gemeiniglich hierzu erbauten hohen Thurm, oder sonst erhabenen Ort, ein grosses Gefäß, wie eine Wanne oder Bottig hierzu angerichtet, und mit Wasser, welches durch ein Schöpff-Stangen- oder Druckwerck hinauf gezogen wird, angefüllet. In dem Boden ist eine oder mehr Röhren, durch welche das Wasser wieder hinunter fället. Von dem Ende derselben werden andere kleinere Röhren unter der Erden gestrecket, und durch dieselben das Wasser geleitet, wohin man es haben will. Weil nun in solchen Röhren das Wasser beynahe so hoch wieder aufsteigt, als es herunter gefallen, kan man es in den künstlichen Spring-Brunnen auf mancherley Weise zur Lust anmuthig springen lassen, oder zum Gebrauch an alle Orte hin bringen, die von der Wasser-Kunst überhöhet werden. Die Bewegung, so zum Aufziehen des Wassers erfordert wird, geschiehet durch Menschen, oder durch Zug-Vieh, oder am bequemsten durch ein Wasser-Rad; wo aber Berge, und vermittelst derselben ein natürlicher Fall des Wassers vorhanden, ist man aller solcher Bemühung überhoben.

Wasser-Laus, ist ein im Wasser lebendes Ungeziefer, welches zackigte, aus unterschiedenen Gliedern bestehende, Hörnlein, und einen sehr langen Schwantz hat; wo der Leib hinten am schmälsten wird, theilet er sich in zwey Theile; aus der Mitten dieser Theilung kommen wieder zwey Schwäntze welche um die Mitte an der inwendigen Seite noch einmal getheilet werden. Dieser Schwantz bestehet aus vielen, mit vielen rauhen Haaren besetzten Gliedern und Ringen; der Unter-Leib aber aus einer grossen Menge Floß-Federn oder Füßlein, hat auch an dem Hinter-Leibe zwey grosse, rauhe Floß-Federn, mit welchen es vornemlich zu schwimmen pfleget. Etliche sind etwas rothlich, andere etwas weisser, doch beyde durchscheinend. Sie schwimmen rückweise sich fortstossend, und wenn sie vom Schwimmen nachlassen, sincken sie mit dem Kopffe vor sich nieder, wenn sie aber wieder anfangen, schwimmen sie wieder in die Höhe. Wenn das Wasser etwas beweget wird, halten sie innen, und sincken zu Grunde.

Wasser-Legen, es giebt Pferde, die, so bald sie in ein Wasser geritten werden, sich legen und darinnen wälzen; wie aber dieses eine gefährliche Untugend, als muß ihnen solche folgender Gestalt abgewöhnet werden: Man lässet zur Sommers Zeit einen Knecht nur in Unter-Kleidern darauf sitzen, und es also ins Wasser reiten, hinten nach aber ein paar andere Knechte mit Prügeln nachfolgen; wenn sich nun das Pferd zu legen beginnet muß der darauf sitzende die Stangen des Mund-Stücks ergreiffen, und das Pferd fast damit niederhalten, daß es sich nicht aufrichten könne, die andern beyden Kerls aber sollen zugleich dem Pferd den Kopf niederdrücken, und wohl unter das Wasser tauchen, damit ihm solches in die Nase, Maul und Ohren gehe, und hierauf mit einem starcken Geschrey auf dasselbe los schlagen. Wird dieser Proceß in eben demselbigen Wasser, den andern Tag darauf, und etwan auch den dritten Tag wieder vorgenommen, so wird das Pferd diese Untugend gemeiniglich lassen.

Wasser-Leim, siehe Vogel-Leim.

Wasser-Leitung, heisset ein solches angelegtes Werck, dadurch man das reineste und frische Quell-Wasser in eine Stadt oder sonst an einen verlangten Ort hinleiten kan. Es waren diese nicht nur bey denen Römern die höchst kostbarsten Gebäude, wegen ihrer ungemessenen Weitläufftigkeit, da sie sich offt auf viel Meilweges erstrecket, sondern man findet dergleichen so wohl alte als neue, auch noch in Italien, Franckreich, Spanien, vornemlich aber in China. In unserm Deutschland bedienen wir uns gemeiniglich derer so genannten Wasser-Künste, als welche das Wasser offt hundert und mehr Fuß in die Höhe in einen Wasser-Kasten treiben, von dannen es hernach durch Röhren

wiederum überall hin geleitet, und in Städten mannigfaltig gegen Wasser-Zins oder Schoß vertheilet werden kan, wie davon an seinem Orte bereits gehandelt worden.

Wasser-Lilie, suche See-Blume

Wasser-Linsen, siehe Meer-Linsen.

Wasser-Maus, suche Maus.

Wasser Melck, siehe Bachbunnen.

Wasser Merck, oder Wasser-Morellen, suche Eppich.

Wasser Messen. Dieses ist zwar ein Geschäffte, welches bey Mühlen und andern Wasser-Gebäuden, sonderlich vermittelst der Wasser Waage, welcher Artickel nachzusehen vorfällt, und in der Wirtschafft nöthig ist: Allein man nennet auch einen abergläubischen und sündlichen Gebrauch des verkehrten und gemeinen Land-Volckes so, da dasselbe im Hause in der Christ-Nacht zwischen 11 und 12 Uhren eine gewisse Quantität Wasser in ein Behältniß abmisset, und des Morgens nachsiehet, ob es weniger worden oder zugenommen, daraus aber vorher sagen will, ob es das Jahr über reich oder arm seyn werde, zu geschweigen des eben so sündlichen und leichtfertigen Wasser-Schöpffens, so sie ebenfalls in solchen Umständen entweder stillschwergende oder mit gewissen Worten verrichten, und allerhand Wahrsagereyen dadurch bewerckstelligen wollen. Es sind bey allem solchen Zeuge, theils eine recht grobe Unwissenheit und recht alberne Irrthümer, oder Meynungen aus der heydnischen Geister Natur- und Stern-Lehre, der Grund. Hiernächst aber ist der Misbrauch des göttlichen Nahmens und Wortes offenbar. Und über dieses alles liegt der Irrthum zum Grunde, als ob wircklich diejenige Zeit, da wir das Gedächtniß der Geburt unsers Heilandes feyern, die eigentliche Zeit der Geburt Christi wäre, unerachtet dieses Kirchen-Fest nur von der Kirche willkührlich auf eine bequeme Zeit gesetzet worden. Solchergestalt aber ist es so alber und thöricht, als gottlos und unchristlich, sich mit dergleichen Dingen zu vermengen, oder darauf etwas in der Wirtschafft zu halten.

Wasser Mühle, siehe Mühle.

Wasser-Münze, ist ein Kraut, welches an feuchten Orten, an den Brunnen und um die Teiche wächset. Hat einen Stengel wie die Krause-Münze, die Blätter aber sind etwas breiter, und umher zerkerbet. Die Blumen sind Purpur braun, der Geruch aber ist nicht so starck, wie an der Krausemünze, ob gleich das Kraut sonst fast gleiche Krafft mit dieser hat. Sie wird starck zu Vieh-Artzneyen gebraucht.

Wasser-Mus, siehe Bach-Hase.

Wasser-Nixe, sind nach der Meynung des unwissenden und abergläubigen Volckes gewisse Wasser-Geister oder Gespenster, so sich in Flüssen und Gewässern aufhalten, und sich, vermöge sehr vieler Mährigen, zu Zeiten in Weiber-Gestalt sehen lassen, sonderlich aber die Menschen ins Wasser zu ziehen, oder zu ertränken, bisweilen aber auch denselben Gutes zu thun, bemühen sollen. Man hat ganze Bücher von solchen Fabeln und Possen, z. E. des *Praetorii*, item die Unterredungen vom Reiche der Geister ꝛc. Und eben solche Bücher erhalten diese Vorstellungen unter gemeinen Leuten, die eigentlich ihren Ursprung aus einer finstern und unvernünfftigen, heydnischen Geister-Lehre, und aus denen Köpffen derjenigen haben, die allenthalben Geister suchen. Wir leugnen zwar nicht die Möglichkeit und Wircklichkeit, daß gute und böse Engel sich auf irgend eine Weise denen menschlichen Sinnen empfindlich machen können, und daß man also auch Gesichter von ihnen haben könne, solalich, wenn es der böse Geist ist, Gespenster sind. Allein wir leugnen mancherley erdichtete Arten, Wirckungen und Begebenheiten dan ist. Noch weniger aber sind verschiedene Grund-Lehren anzunehmen, dahin auch dieses gehöret, daß es gewisse Mittel-Geister gebe, welche öffters von denen Liebhabern dabey angenommen, und auch von einigen bey denen sogenannten Nixen angegeben werden, zu welcher Gattung und ihrem Bilde insbesondere vielleicht die Nachrichten derer Seefahrenden von einer gewissen Art Meer Thieren, welche etwas ähnliches mit der Menschen Gestalt haben, und Meer-Männer, Meer-Weiber, Sirenen ꝛc. genennet werden, Anlaß gegeben haben mag. Ja es ist solches vielleicht sonderlich dadurch fortgepflantzet worden, weil man vor alters die Kinder, wie durch den Knecht Ruprecht, auch durch den gefährlich beschriebenen Nix, oder durch etwas erschreckliches, von unbedachtsamen Laufen ans Wasser, davon sie schon an sich in Gefahr zu ertrincken kommen können, abzuschrecken gesuchet. Denn in dieser Absicht höret man noch an vielen Orten auf dem Lande und an Flüssen vom Nixe sprechen. So unschuldig aber die Absicht der einfältigen Leute bey diesen sonst alten und gewöhnlichen, zugleich aber auch unvernünfftigen Mitteln der Kinder-Zucht seyn mag, so sehr sind solches doch Quellen des Aberglaubens und allerhand thörichter Einbildungen von denen Geistern, wodurch die alten heydnischen Irrthümer in denen Gemüthern zu gar mannigfaltigem Nutzen des Reichs der Finsterniß, und zum Schaden des Reichs des Lichts und der wahren Religion Christi fortgepflantzet, und um so viel weniger leicht ausgerottet werden, je mehr man allerdings in der Christlichen Religion selbst gewisse, wahrhafftige Lehr-Sätze von denen Engeln hat, die gar leicht mit diesen Irrthümern verknüpffet, und zu ihrer Bestärckung durch falsche Schlüsse und einige Aehnlichkeiten gebrauchet werden können. Dieses hat man nur beyläufig erinnern wollen, weil man in der Wirtschafft auch auf die Ausrottung des Aberglaubens und seiner Grund-Sätze

[illegible] nicht fern muß, deshalb aber in dieser [illegible] bey vieler Gelegenheit nöthige [illegible] gen gemacht hat.

[illegible]-Nuß, Stachel-Nuß, ist eine besondere Art von Nüssen, die in Seen und andern stehenden Wassern an einem Kraut, welches lange Stengel, und breite am Rand eingekerbte Blätter hat, wachsen, und mit vier scharfen Stacheln versehen sind, davon allezeit einer gerade aufgerichtet stehet. Die Schale ist holzig und schwarz, der Kern weiß, und wenn die Nuß gekocht, mit Salz gut zu essen: er kan auch gedöret zu Mehl gerieben, und ein Mus daraus bereitet werden, weil er eine gute Nahrung giebt: will man sie in einen Teich oder Graben ziehen, so muß man etliche reiffe Nüsse hinein werffen, dieweil sie leicht wurzeln, und stark wachsen. Es ist aber das Kraut der Fischerey sehr hinderlich. Zu Ende des Augusts Monats werden sie reiff, bey vielem Gebrauch verursachen sie Blehungen und Winde; doch sollen sie mit Honig-Wasser gekocht, ein gut Gurgel-Wasser zu Mund- und Hals-Geschwüren, wie auch zum faulen Zahn-Fleisch abgeben.

Wasser-Perlen, heissen die grossen, runden aber dabey unächte Perlen, welche alltäglich nur zum Schein von einem und andern Frauenzimmer um den Hals gelunden werden.

Wasser-Petersilie, suche Eppich, denn auch so wird dieses Kraut genennet.

Wasser-Pfeffer, Pfersich-Kraut, ist ein wildes Heil-Kraut, so an Pfützen und stehenden Wassern wächst, und im Julio blühet. Es treibet viel runde, glatte, bräunliche Stengel, und lange, dunckel-grüne Blätter, den Pfersich-Blättern ähnlich, und trägt eine Purpur-farbene oder auch weisse Blüthe. Es ist ein wunderheilsames Wund-Kraut für Menschen und Vieh, wenn es durch ein fliessendes Wasser gezogen, auf die Wunde gelegt, und nachdem es darauf erwarmet, in Mist vergraben wird. Bey schweren Verwundungen, oder alten Schäden, muß solches zu mehrmahlen wiederholet werden. Die zerstossene Blätter den gedruckten Pferden übergebunden, heilen bald, und lassen keine Fliege auf den Schaden sitzen; gesotten und denen Pferden damit eingeschlagen, die an den Schenckeln geschwollen, oder sich verbellet, oder vertreten haben und hinken, bringet sie wieder zurechte. Die Blätter gedöret, gepülvert, und in alte Schäden gestreuet, hält sie rein, verzehrt das wilde Fleisch, und läßt keine Maden darinnen wachsen. Das aus dem Kraut und Blumen gezogene Wasser wird wider den Stein gerühmt, wie nicht weniger wider die Gelbsucht, Bauch Würme, Herz-Gespan, Colic, und Milzsucht. Aeusserlich dienet es, alte alte und faule Schäden zu waschen und reine zu halten. Die daraus bereitete Essenz ist ein herrliches Mittel zu Reinigung des Geblüts, in der Milz-Sucht, dem Scharbock und venerischen Krancheiten.

Wasser-Pürsche, siehe Pürschen.

Wasser-Quelle, suche Quelle.

Wasser Rad, ist dasjenige Rad an einer Mühle, daran das, durch das Mühlen-Gerinne geleitete Wasser schläget, und die Mühle umtreibet. Es stehet ausserhalb der Mühle an einer Welle, deren Hefft in die Mühle reichet, und daselbst das Kamm-Rad daran stehet. Die Breter, daran das Wasser schlägt, heissen Schauffeln. Wenn diese innerhalb der Felgen stehen, heisset es ein Stuber- oder wenn das Rad zwey Gänge treiben soll, ein Panster-Zeug: wenn aber die Schauffeln oben an die Stirne eingesetzet werden, ist es ein Straube-Zeug. Ein Wasser-Rad ist überschlächtig, wenn das Wasser oben darauf fällt, oder unterschlächtig, wenn das Wasser unten daran stößt. Jene werden angebracht, wo der Wasser-Stand klein und das Gefälle groß, diese hingegen, wo der Wasser-Stand groß, und das Gefälle klein ist.

Wasser-Räbe, suche Räbe.

Wasser-Rettig, ist eine wilde Art vom Rettig, so aber nicht gebraucht wird.

Wasser-Rohre, siehe Röhre.

Wasser-Rübe, suche Rübe.

Wasser-Schlange, siehe Schlange.

Wasser-Schnecke, suche Wasser-Schraube.

Wasser Schnepff, siehe Schnepff.

Wasser-Schosse, heissen diejenigen Reiser, so unten am Stamme oder an der Wurtzel eines Baumes ausschlagen. Diese mögen ohne Betrachtung der Zeit abgeschnitten, oder abgestossen werden, weil sie dem Baume das Wachsthum und die Nahrung stark benehmen. Siehe Schoß.

Wasser-Schraube, Wasser-Schnecke, ist ein Rüst-Zeug, so zum Ausmahlen oder Ausschöpffen das Wassers gebraucht wird. Man arbeitet um eine Spindel von vier oder sechs Zoll eine Schraube mit viereckigen Gängen, auf die Erhebung von funfzehen Grad: auf diese werden dünne gehobelte Späne befestiget, etwan acht Zoll lang, und alles mit dünnen Bretern auswendig belegt, wohl verpichet, und mit eisernen Reiffen verwahrt; das eine Ende wird in das Wasser, so man ausschöpffen will, gelegt, das andere in einer schrägen Erhebung, die aber nicht mehr als vier und funfzig Grad eines Wincels mit dem Horizont machen muß, fest gemacht, und die Spindel umgedrehet, so hebt sie das Wasser in die Höhe, und läßet es durch die oberste Oeffnung wegrauffen. Diese Maschine dienet, wo Keller oder Fundamente gegraben werden, darinnen Wasser aufstößt, oder wo nicht gar tieffe Graben getrocknet werden sollen ꝛc.

Wasser-Spinne, ist ein Ungeziefer, das auf dem Wasser lebt, und etwas von der Spinne und Heuschrecken-Art hat. Der Kopff siehet wie eine Heuschrecke, und die Augen stehen heraus. Der übrige Theil siehet wie eine Spinne, hat aber nicht mehr als sechs Füsse. Es schwimmet auf dem Wasser, oder kreucht auf der Erde herum. Seine Farbe ist Asch-grau; äusserlich aufgelegt, soll es zertheilen.

Wasser-Ständer, ist ein von Kupffer oder Holtz zusammen gesetztes, grosses Gefässe mit einem Deckel, worinnen das Wasser zum Kochen rein gehalten wird.

Wasser-Stern-Kraut oder *Tripolium*, wird an fliessenden Wassern gefunden, hat grün-dicke Blätter, bekommt nachhero einen ein paar Spannen hohen Stamm, auf dessen Gipffel gelbe Blumen, die mit Himmelblauen Blüthen umsetzet sind, wachsen. Die Wurtzel ist vor die Wasser-Sucht. Der Safft aber heilet allerhand Wunden.

Wasser-Stube, heisset bey Wasser-Leitungen ein weiter Kasten oder Einfang in der Erden, wo die Wasser-Röhren zusammen kommen, oder ausgetheilet werden, und die Oeffnungen zu befinden, wenn die Röhren zu räumen und zu reinigen nöthig sind.

Wasser-Sucht, ist theils eine menschliche, theils eine Pferde-Kranckheit, so in Aufschwellung des gantzen Leibes bestehet, und von der Sammlung vielen Wassers oder Windes herkömmt. Von der Wasser-Sucht bey Menschen ist allhier nur noch folgendes zu mercken. Die Aufschwellung äussert sich hier vornemlich am Unter-Bauche. Verderbtes und aus denen Wasser-Gefässen ausgelauffenes Fleisch- und Ader-Wasser verursachet solche sowohl, als das Zerreissen der Wasser-Gefässe. Das Verderben selbst entstehet aus einer Verdickung des Geblüts und Versammlung des Wassers, aus einer daher entstehenden Fäulung und Schärffe des Wassers. Der unmäßige Gebrauch allerhand hitziger, scharffer Getränckе, des Brantewеins, hitzigen Weins, des starcken, öligten Caffees, welcher ein wallendes Geblüte machet, das Vollsauffen, der Mangel der Bewegung und all zu weniges Trincken ꝛc. sind die entferneten Ursachen, keinesweges aber das Wasser-Trinken an sich, wie sich die meisten einfältigen Leute und Bier- oder Brantewein-Amseln öffters einbilden. Es ist diese Kranckheit hernach meist mit unleidlichem Durst und schwerem Athem verknüpffet, und wird zuletzt, da der Umlauff aller Säffte dadurch gehemmet wird, mit dem Tode geendiget. Unter denen Haus-Mitteln wird, nächst einer guten Diät, dadurch man sich leicht dafür verwahren kan, die untere Rinde von denen Bach-Weiden in rothen Wein gethan, und davon getruncken, gerühmet. Der Extract aus Zaun-Rüben-Wurtzeln, aus dem Marcke des Hollunder-Baums, item das Wasser aus Hollunder-Schwämmen, ferner die gedörreten Blüthen und Blätter des Hollunders gepülvert dienen, indem sie sanfft purgiren, und das Wasser abführen, ebenfalls dazu. Was aber die

Wasser-Sucht bey denen Pferden, und wovon wir mit mehrerm Fleiß zum Behuf der Wirtschafft hier handeln müssen, betrifft, so ist dieselbige zweyerley. Die erste Gattung, Anasarca genannt, breitet sich mit einer weichen und schlaffen Geschwulst über den gantzen Leib aus, darinnen der Eindruck der Finger lange nach bleibt und zu sehen ist die andere die man Ascites nennet, setzet sich mit einer sehr dicken Geschwulst in den Bauch, Schenckel und Füsse, daß solche davon aufschwellen. Die mit der ersten Gattung behafteten Pferde scheuren sich nicht auf dem Bauch, sondern strecken und legen sich auf eine Seite, und lassen, indem sie sich kratzen oder reiben, die Haare sehr ausfallen. Denenselben soll man für allen Dingen den Leib sowohl im Zirchen als Stallen offen halten, und daher folgendes Clystier setzen: Nimm Eppich, Peterßilien-Kraut, iedes drey Hände voll, wilden Stein-Klee eine Hand voll, Anis, Fenchel, iedes ein Loth, Lerchen-Schwamm ein halb Loth, koche dieses alles zusammen in einer Schopsen- oder Schweins-Brühe, nimm sodenn der abgeseegenen Brühe drey Nöffel, eine Hand voll Saltz, drey Eyer-Dotter und ein Quintlein Coloquinten-Marck, rühre es unter einander, und laß es dem Pferd laulicht applicіren; hernach nimm Siebengezeit eine Hand voll, Lerchen-Schwamm ein Loth, Hollunder-Wurtzel drey Loth, Jalappe ein Loth, und Wein zwey Maaß, siede es wohl, und gieß dem Pferde etliche Tage nach einander ein halb Maaß davon auf einmahl ein. Den Harn zu befördern: Nimm Eppich, Fenchel, Wegwart, Spargel-Wurtz, Klee-Wurtzel, iedes eine Hand voll, gedörret und zu Pulver gestossen, davon täglich drey Löffel voll mit einem halben Maaß Wein vermischt auf einmahl eingegossen. Man macht auch einen Umschlag von Ziegen-Koth und Menschen-Harn, oder von ausgestossenen Schnecken-Häusern, oder von Stein-Klee, und wäschet es mit warmer mit Saltz vermischter Lauge. Wenn aber alles nicht helffen will, so muß man den Schnitt vornehmen, und die Haut eröffnen, man leget nemlich das Pferd auf den Rücken, und verwahret es wohl mit Binden, fasset sodenn die Haut, zween quer Finger breit unter dem Nabel gegen dem Geschröte zu, mitten auf dem Bauch mit der lincken Hand, und öffnet solche bis auf die inwendige feste und starcke Haut des Unter-Bauchs, hernach öffnet man dieselbe auch bis auf das Gedärme hinein, aber so behutsam, als es seyn kan, schiebet ein Röhrlein von Kupffer oder Meßing in die Wunde, und hilfft dem Wasser fein allmählich heraus, doch täglich nicht mehr als ein Pfund, denn wenn man

viel Wasser auf einmahl heraus lassen wolte, würde das Roß ohnfehlbar des Todes seyn. So offt das Röhrlein wieder heraus gezogen wird, so dichet man eine Wiecke oder Meisel in die Wunde damit sie vor der Zeit nicht zuheile; wann aber alles Wasser heraus ist, so heilet man sie zu, wie andere Wunden. Nach beschehener Abzapffung des Wassers soll die Leber mit stopffenden Gewürtzen, als Calmus, gelben Sandel, Nägelein, Muscat-Nüssen und dergleichen wieder gestärcket werden. Die andere Gattung der Wasser-Sucht, Ascites genannt, entstehet von Härtigkeit der Leber und des Milzes, auch von Verstopffung der Gall-Rinnen, und der Blut-Adern des Gekröses, wodurch der Magen erkältet, und die Leber geschwächt wird. Der Unter-Bauch ist einem solchen Pferde in dem Anfang sehr dick und hart, ingleichen die Hinter-Schenkel, samt dem gantzen Geschröte sehr starck geschwollen, hingegen der Uberrest des Leibes trocken und dürre; ein solch Pferd kan nicht wohl athmen, noch vor sich gehen, sondern streckt, wenn es still stehet, die vordern Schenckel gewaltig vor sich weg, ingleichen auch die hintern Schenckel gegen den Schweiff hinaus, und mag weder fressen noch saussen, zirchet und stallet wenig und schwerlich, zittert mit den Füssen, und bekommt letztlich ein Fieber, welches das ohnfehlbare Zeichen des Todes ist. Bey der Cur dieser Wasser-Sucht ist erstlich obbesagtes Clystier zu brauchen, damit dem Roß der Leib offen gehalten werde, hernach soll man ihm öffters warme Säcklein mit Aschen über den Bauch und Geschwulst binden, und folgenden Einguß geben: Nimm Violen-Kraut, Erdrauch, Frauen-Haar, jedes zwey Hände voll, siede es wohl in Wasser, nimm der abgeseigenen Brühe ein Maaß, Hierae picrae zwey Loth, Lerchen-Schwamm ein Loth, mische es unter einander, und gieß es einmahl warm ein, oder mische Antimonium diaphoreticum ein Quint, Saffran ein halb Quint, warmen Wein ein Maaß unter einander, und gieß es dem Roß auf einmahl ein; oder, nimm den Safft von Viriolen-Kraut ein Viertel-Pfund, mische solchen unter ein Nossel Wein, und gieß es dem Pferd auf einmahl ein; oder, gieb ihm gemma wilde Cucumern zu fressen. Man kan auch im Fall der Noth das Wasser, wie bey der vorigen gedacht worden, abzapffen. Der Stall, darinnen Wassersüchtige Pferde stehen, sie mögen nun mit der ersten oder andern Gattung behafftet seyn, soll mittelmäßig warm, trocken und von allen Winden befreyet auch immerzu mit einer guten Streu versehen seyn. Das Futter soll bestehen in rothen Wicken, Gerste, Feig-Bohnen in Wasser eingeweicht, oder Weitzen-Kleyen, Haber-Schrot, worunter von nachfolgendem Pulver täglich drey Löffel voll sollen gemischt seyn. Nimm die Blätter von wilden Cucumern, Rettig Wurtzel, jedes zehen Loth, Colocynthen zwey Loth, Lerchen-Schwamm und Weiden-Schwamm, jedes vier Loth, unter einander gemischt, und zu einem Pulver gemacht. An statt des Heues soll man ihm Weiden-Laub, Kohl Blätter, Rettig, Laub von Ulmen-Bäumen vorlegen, oder das Heu mit Salpeter bestreuen. Der Tranck soll seyn gesottenes, mit Salpeter und Weinstein vermischtes, Gersten-Wasser. Item, Wasser, worinnen Kümmel, Fenchel-Saamen, Foenum græcum, Wachholder Beer, Hollunder-Rinden, Coldanella, Meisterwurtz, Tamarisken-Schalen gesotten, und ein wenig Roggen-Mehl darein gerühret worden. Von diesem soll man dem Roß laulicht, aber wenig zu saussen geben, nur damit es leben könne. Man kan ihm auch unter das Sauffen etwas Lauge von Reben-Aschen, Wachholder-Asche, oder Bohnen-Stroh-Asche giessen. Endlich soll man das Pferd alle Tage an der Sonnen oder einem beraigen Orte, jedoch mit Decken wohl zugedeckt, bewegen lassen, und hernach den Schweiß mit warmen Tüchern, fein gegen die Haare, wohl abreiben und abwischen. Schlüßlich bekommt auch das Ziegen Vieh gerne die Wasser-Sucht. Und wenn dieses geschieht, indem sie ihnen vor andern Thieren sonderlich anhänget, so schneide man ihnen unter der vordersten Schulter die Haut ein wenig, und gar gelinde, auf, lasse das Wasser weg lauffen, und überschmiere das Löchlein mit weissem Pech, so heilet es wieder zu.

Wasser-Trog, ist ein aus Stein gehauener, oder aus einem starcken eichenen Klotz gearbeiteter Trog, welcher im Vieh-Hofe beym Brunnen stehet, damit das aus den Ställen gelassene Vieh daraus *sauffen* möge. Man pfleget auch vielmahlen dergleichen hölzernen Trog dahin zu stellen, wo man das Rohr-Wasser gerne sammlen und vorräthig aufbehalten will, daher man einen solchen auch einen Rohr-Trog nennet. Dieser ist gemeiniglich mit einem Unterschied versehen, darinnen sich verschiedene durchbohrte Löcher befinden, und oben mit einem guten Deckel verwahret, um ein und andere Fische auf eine kurtze Zeit darinnen aufzubehalten.

Wasser-Vogel, siehe Wasser-Geflügel.

Wasser Waage, ist ein Instrument, wodurch man die unsichtbare Horizontal-Linie von einem Ort bis zum andern absehen, und eine andere sichtbare Parallel-Linie finden, dadurch aber erfahren kan, ob ein vorgedachter Ort gegen dem andern höher oder niedriger liege, und wie viel der Unterschied dieser zweyer Oerter austrage, solcher gestalt aber wisse, wie tieff oder hoch der Fall des Wassers von einem Ort zum andern sey, wie viel derjenige tieffer liegt, da mans hinleiten will, der andere aber höher, wo es herzuleiten ist. Man siehet leicht, da das Wasser, so nicht es gleich oder abschiessend stehet, sich nach dem Mittel-Punct wegen seiner Schwere beweget, die Bewegung aber bey Wasser-Leitungen und Künsten, dem Wasser-Bau derer Mühlen

Mühlen-Wercken, der Graben- und Canal-Arbeit, und bey Maschinen darnach gerichtet werden muß, wie nöthig und nützlich dieses Werckzeug und das Geschäffte des Wassermägens in der Wirtschafft sey. Es heißt sonst auch Nivelliren. Und wird davon in der Mathematic mehr gehandelt. Im Mathem. Lexico aber kan man einige Nachricht davon finden.

Wasser-Wegerich, suche Wegerich.

Wasser-Wölffe, ist ein Americanisches Wasser-Raub-Thier, so denen Wölffen sehr ähnlich siehet, und denen Schiffenden nachtrachtet.

Wasser-Wurtzeln, heissen an einem Wein-Stocke diejenigen Wurtzeln, welche zwar gleich den Thau- oder Tagewurtzeln auf den Seiten, aber gantz oben an der Fläche des Erdreichs auswachsen. Bey dem Räumen müssen die obersten Wasser-Wurtzeln abgerissen werden, damit die Pfeilwurtzel sich desto tiefer strecken, und besser stärcken möge.

Wasser-Zuber, siehe Wasser-Ständer.

Wathe, suche Waade.

Watte, heisset das erste Gespinst um die Seidenwürmer-Häuslein, oder die Flock-Seide, darein die Seiden-Eyer auswendig eingewickelt sind, wenn sie gekocht, aufgekratzt, und zu einem zarten Wesen gemacht ist, welches zum Unterlegen in die Schlaf-Röcke, Camisole, Brust-Lätze und dergleichen gebrauchet wird. Siehe Seide.

Watten, wird auch das seichte und nächste Wasser der Nord-See an denen Ufern zwischen dem festen Lande Emden, Gröningen und denen gegenüber liegenden Inseln genennet. Es ist nicht über 5 bis 6 Fuß tief, das Wasser aber trübe, und führet vielen Schlamm oder Schlick mit sich, welcher denn leicht wieder sincket und zum Anwurff des Landes gebraucht werden kan, wenn man Dämme hinein machet. Als welches in Ost-Frießland gar sehr bey der Land-Wirtschafft gebräuchlich und nützlich ist. Siehe davon die Leipziger Sammlungen das 15 Stück p. VI.

Weber Distel oder Weber-Karten, siehe Karten-Distel.

Wechseln, ist ein Jägerwort, so von allen wilden Thieren gesagt wird, wenn sie von einem Ort oder Holtz zum andern gehen.

Wegbreit, siehe Wegerich.

Weg-Distel, wird die gemeine an denen Wegen und Zäunen hervor-wachsende Distel genennet. Suche Distel.

Weg-Dorn, siehe Creutz-Dorn.

Wegerich, Wegbreit, ist ein Kraut, davon einige Arten wild wachsen, andere aber in den Gärten gezogen werden. Der wilden, welche an grasigten Orten um die Wege und Zäune wachsen, und im Mayen blühen, werden verschiedene Gattungen gefunden: Als der breitblätterige Busen oder grosse Wegerich, hat eine zaserigte Wurtzel, breite und glatte an der Erde liegende Blätter, darzwischen ein Stengel aufschiest mit einer Aehre, an welcher grüne oder dunckel-rothe Körnlein sitzen, so den Saamen hinterlassen. Dieser Saame in dem Junio, da er noch grünlich, aber noch nicht völlig reiff, giebt den Sang-Vögeln, als Canarien-Vögeln, Stieglitzen und andern, eine gesunde und angenehme Speise, indem sie ihn so gern, als den Hüner-Darm fressen. Der breitblätterige, graue Wegerich hat Blätter, wie Zungen gestaltet, und mit zarten, weiß-grauen Härlein bedeckt. Der Spitz-Wegerich hat lange, rauhe Blätter, die wie das Eisen eines Spiesses gestaltet sind. Der Wasser-Wegerich wächst gerne an Bächen und schattigen feuchten Orten, hat grosse, breite, subtile und äderiche Blätter, die alle, jedes auf seinem besondern glatten Stengel, wachsen. Aus dem Mittel derselben kommen im Junio und Julio einer oder mehr glatte Stengel, mit kleinen, weissen oder Leibfarb gemischten dreyblätterigen Blümlein, die über einen Tag nicht währen, und, wenn sie abgefallen, in ihren hinterlassenen Knöpflein ein kleines Saamen-Körnlein tragen. Die übrigen wilden Arten werden in der Artzney nicht gebraucht. Das Kraut dient innerlich für allerley Blut- und Bauch-Flüsse, der Saame von dem spitzigen Wegerich soll auch für den Stein, die Blätter aber gepülvert, eines Quintleins schwer etliche mal vor dem Antritt genommen, für das viertägige Fieber gut seyn. Aeusserlich heilen die Blätter allerley Wunden, Geschwür und Fisteln, sonderlich ist der spitzige Wegerich, zerstossen aufgelegt, ein bewährtes Mittel wider den Biß von einem wütenden Hunde. Der davon gekochte, dicke Safft dienet innerlich wider die Gelbsucht, das Keichen, den Sod, und die Bauchwürme, äusserlich aber wider die Bisse von Schlangen und wütenden Hunden. Das Wasser ausser den Tugenden, so dem gantzen Kraute zugeschrieben werden, reiniget auch den Mund und Hals, wehrt der Fäule, und befestiget die Zähne, äusserlich aber reiniget und heilet es faule Geschwüre, und der Syrup ist in Bauch-Flüssen eine heilsame Sache. In den Gärten wird gehalten der Rosen-Wegerich, dessen grüne Blätter so artig zusammen gesetzt sind, daß sie gleichsam eine grüne Rose vorstellen, und eine andere Art, die etwas höher steigt, und sich nach und nach verliert, also die unzählbaren Blätlein je länger je kleiner werden; neben diesen treibt sie ihren Stengel mit dem Saamen, wie der gemeine Wegerich. Beyde Arten haben gern einen guten feuchten Grund, und können so wohl durch den Saamen, als Zertheilung der Stöcke vermehret werden.

Weg-Gras, suche Wegtritt.

Weg-Kümmel, Kümmel.

Weg-Steine, heisset man diejenigen, welche die Weiten der Strassen und Wege verzielen, wie auch die Gärten, Aecker, Wiesen, Weinberge, Wälder und dergleichen, an einander

der liegende Güter bemercken, und von einander abzuändern.

Weg-Streh, siehe Wall Streh.

Weg Tritt Weg Gras, Knoter-Kraut, ist ein wildes Heilkraut von vier unterschiedenen Gattungen, darunter aber das breitblatterige allein gebräuchlich ist. Es wächst an dürren, unangebauten, sandigen Orten, hat eine holtzige Wurtzel, knotige an der Erden liegende Stengel, bey jedem Knoten kleine Blätlein, und weisse oder leibfarbene Blümlein, die den gantzen Sommer durch blühen, und endlich einen dreyeckigten Saamen setzen. Das Kraut kühlet, trocknet und ziehet zusammen, dienet zu Stillung allerley Bauch-Flüsse, des Nasen-Blutens und Blutspeyens. Kraut und Wurtzel gepülvert, treibt den Stein, und öffnet die Verhaltung des Wassers. Aeusserlich ist es gut auf Wunden, Geschwär, entzündete Augen, Geschwulst, und in dreytägigen Fiebern auf die Puls zu legen. Der kleine Wegtritt oder das kleine Weg Gras oder Knauel, ist ein niedriges Kräutlein mit einer zaserigen Wurtzel, dünnen Stengeln, spitzigen, Aschen-farbigen Blätlein und weissen Blümlein. Es wächst auf ungebauten, sandigen Feldern. Um die Zeit des längsten Tages finden sich an der Wurtzel rothe Beerlein oder Körnlein, welche das gemeine Volck St. Johannis Blut nennet, und gläubt, daß sie eben am St. Johannis-Tage, und zwar in der Mittags-Stunde gesucht werden müssen, weil sie sonst nicht zu finden wären, welches aber falsch ist, und durch die Erfahrung widerlegt wird. Abergläubische Leute geben sich viel Mühe darum, und glauben, daß, wer sie bey sich trägt, das Jahr durch von Kranckheiten und andern Unglücks-Fällen befreyet bleiben werde. Es sind aber diese Körnlein anders nichts, denn ein Saame oder eine Brut eines rothen Würmleins, welches endlich daraus, gleich als aus einem Ey, kriecht, und eine weisse, leere Hülse hinterläst. Wenn die Körnlein an einem trockenen Orte verwahret werden, schrumpffen sie ein, werden hart, und gleichen der rechten Cochenille. Das von diesem Kraut abgezogene Wasser ist ein herrliches Mittel wider die Harnwinde und den Stein.

Wegwalle, siehe Stern-Distel.

Wegwart, suche Cichorien.

Wehe-Mutter, siehe Kinder-Mutter.

Wehr, heist ein Damm, der qver durch einen Fluß geführet wird, denselben aufzuhalten, zu schwellen, und ein Gefälle zu gewinnen, daß Mühlen daran gelegt werden mögen. Ein Wehr zu bauen stösset man eine Reihe Wasser-Pfähle schräg durch den Fluß in der Höhe, wie das Gefälle seyn soll. Hinter diese Reihe werden mehr andere eingestossen, die immer niedriger werden, bis die letzte Reihe der Fläche des Wassers gleich bleibt. Der Raum zwischen den Pfählen wird mit Reisig, Steinen, Sand und Kieß ausgefüllet, und das Wehr oben mit Pfosten bedeckt, oder mit Steinen bemauret. Und weil durch solch Aufschwellen des Wassers, sonderlich an kleinen Flüssen und Bächen den Ober- und Unter-Nachbarn Schade und Ungelegenheit zuwachsen kan, wird nach geschehener Besichtigung durch geschworne Wasser- und Mühlenbau-verständige Leute ein Wal eingeschlagen, der Mahl- oder Sicher-Wal genannt, der daran zeiget, wie hoch das Wasser gehalten, und dem zu Folge der Wehr-Fach-Baum angeleget werden möge. In der Churfürstlich Sächsischen Fisch-Ordnung ist verboten auf den Bächen, unter dem Schein der Wässerung keine Wehre zu leiden, weil dadurch sonsten den Fischen der Gang gäntzlich verhindert würde. Man pflegt auch gantz steinerne Wehre aufzuführen, welche aber im Grunde wohl zu verwahren; wie dieses auszurichten, ingleichen, wie auf einen puren Felsen, oder in ein reissendes Wasser ein gantz höltzern Wehr zu legen, dieses beschreibet Leupold in seinem Theatro Hydrotechn. p. m. 160 & seqq. An einige Wehre macht man auch Abfälle mit Aufzügen, die man nach Befinden aufziehen und das Wasser frey ablaufen lassen kan, welches denn Aufziehe Wehre heissen.

Wehr-Vieh, nennen die Schäfer das gute Schaaf-Vieh, welches, nachdem die schlechten Schaafe, Hämmel und Lämmer, ausgemärzet worden, in das Winter-Futter geschlagen wird. Insgemein zählen sie zu hundert Stück von dergleichen Wehr-Vieh acht und dreyßig alte Schaafe, zwölff Zeit-Schaafe, achtzehen alte Hämmel, sieben Zeit-Hämmel, dreyzehen Kälber-Lämmer, zwölff Hämmel-Lämmer.

Wehrung, suche Hof-Wehrung.

Weiber-Krieg, siehe Heurechel.

Weiber Lehn, wird dasjenige Lehn genennet, welches auch dem weiblichen Geschlecht verliehen werden kan, daß sie in selbiges succediren mögen, bisweilen heist auch Weiber-Lehn, welches anfänglich von Weibern erlanget worden.

Weiber-Regiment. Weil das weibliche Geschlecht von Natur am Leibe und Gemüthe gemeiniglich schwächer als das männliche, und über dieses von Alters her in grosser Unwissenheit und Zärtlichkeit erzogen worden, ja zum Theil noch, sonderlich unter geringem Stande, sehr schlecht auf die Verbesserung ihrer Seelen-Kräffte leider nach der gemeinen Gewohnheit gesehen wird: so hat man durch die Erfahrung gelernet, daß in der Wirtschafft denenselben die völlige Regierung des Hauses nicht allezeit und füglich ohne Schaden anvertrauet und überlassen werden könne, sondern daß viele entweder in Excessu durch unvernünfftige Zorn- und Zanck-Sucht, oder durch allzugrosse Weichligkeit oder Schwachheit, in der Beobachtung ihres Ansehens und nöthigen Respects bey denen Kindern und dem Gesinde, oder auch bey denen Geschäfften fehlen. Und das ist die Ursache, warum die Männer so wohl in der Wirtschafft, als auch

wohl gar in der Regierung Land und Leute wider das sogenannte Weiber-Regiment lange geprediget, und sich ohne Unterschied mit der hochmüthigen Vasthi oder einer beschriebenen Xantippe lustig gemachet, ja alles Weiber-Regiment verworffen, geschmähet, und wohl gar die thörichte Meinung gehabt haben, die Weiber wären ihre Sclaven, und sie müsten oder könten keinen Theil an der Regierung des Hauses haben. Gleichwie aber dieses sehr ausschweiffende Gedancken sind, woran die unvernünfftige Herrsch-Sucht der Männer hinwiederum grossen Theil nimmt, ja daher auch wohl die offt gefliessentliche Bemühung, das schöne Geschlecht in Unwissenheit zu erhalten, entstehen mag, also ist auch der oben angeführte Grund nicht durchgängig richtig: wie es denn heut zu Tage grosse und vortrefliche Prinzeßinnen und Dames giebt, die allerdings gezeiget haben, wie glücklich und weislich sie regieren könnon. Und unter anderen geringern Personen dieses Geschlechts giebt es solche Weibes-Personen, so manche Männer in vielen übertreffen, berühmt in der Gelehrsamkeit sind, ja im Haus-Regiment das beste thun und die Schwachheiten ihrer Männer sehr wohl ersetzen können. Daher es öffters vor ein Glück zu achten' wenn mancher Hauswirt eine solche Frau seiner schwachen Leibes- und Gemüths-Beschaffenheit bekommt, die brav ist, und die das Regiment im Hause führen kan. Es würde auch an mehrern nicht mangeln, wenn wir das weibliche Geschlecht besser erzögen, und sorgfältigere Anstalten gemacht würden, ihren Verstand und Willen zu verbessern. Allein bey dem allen muß doch eine Haus-Mutter oder Wirtin, wenn auch gleich der Wirt alle erforderliche Eigenschafften zur Regierung des Weibes und seines Hauses hat, wo sie nicht gantz ungeschickt dazu, wie auch mancher Mann ist, einen gewissen Antheil an der Regierung des Hauses überhaupt durch ihren Rath und ihre Einwilligung, wenn es Sachen betrifft, die ihre gemeinsamen Zwecke angehen, und hernach an einigen Stücken insonderheit, nemlich bey der Kinder-Zucht, bey dem Gesinde weiblichen Geschlechts, und endlich in verschiedenen weiblichen Wirtschaffts-Geschäfften unter der Direction des Ehemannes haben, keines weges aber nur als eine Magd betrachtet und angesehen werden. Wir haben aber schon von diesem Antheil der Haus-Mutter am Haus-Regiment unter dem Art. Haus-Mutter gehandelt, dahin der geneigte Leser verwiesen wird. Inzwischen wird man doch hieraus ersehen, daß man alles Weiber-Regiment nicht schlechterdinges mit dem stoltzen Eifer einiger Männer verwerffen und verachten, auf der andern Seite aber sich auch hüten müsse, einer Frau nicht mehr einzuräumen, als ihr überhaupt oder insonderheit gebühret. Allein man wird auch sehen, daß in solchem Fall die Männer fein dahin zu trachten verbunden, um zur vernünfftigen Ober-Herrschafft im Hause geschickt zu seyn, ja daß in dieser Mittel-Strasse der unvernünfftigen Herrsch- und Zanck-Sucht mancher stoltzer Weiber keinesweges das Wort geredet, oder behauptet werde, daß die Männer sich ihres in der ehligen Gesellschafft ihnen zukommenden Rechts der Ober-Direction begeben, denen bösen Weibern aber, wie man zu reden pfleget, die Hosen überlassen sollen. Denn dieses scheinet wider die Ordnung Gottes zu streiten, selbst den Wohlstand des weiblichen Geschlechts, wie des männlichen zu verletzen, und eine solche Sache zu seyn, dafür sich vernünfftige und tugendhaffte Frauen selbst hüten, es müste denn die Schwachheit des Ehemannes, und die Beschaffenheit der Wirtschafft, ihre eigene mehrere Geschicklichkeit aber ein anders gantz ausserordentlich erfodern. Denn sonst wird es in einem der dem andern Fall sehr schlecht in einer Wirtschafft zugehen, und wenn beyderseits ungeschickt sind ein Haus-Wesen zu regieren, noch schlechter aussehen.

Weichbild, siehe Mahl-Stein.

Weich-Bottich, Weick-Boding, ist ein grosses, von starcken kiefernen Dauben zusammen gesetztes, und mit starcken eisernen oder höltzernen Reiffen gebundenes, rundes Gefässe, welches am Boden weiter, als oben ist, und zu Einweichung des Getraides, so zu Maltze gemacht werden soll, gebrauchet wird. Man hat auch viereckige, von besonders dazu gehauenen, und mit Falzen und Spunden versehenen, harten Steinen zusammen gesetzte und wohl verkittete Weich-Bottiche, welche weit dauerhaffter sind, als die höltzerne, und die darauf gewendete Kosten sehr wohl bezahlen. Der Weich-Bottich muß so groß seyn, daß man etliche zwantzig bis dreyßig Scheffel Getraides, so viel nemlich zu einem Gebräude erfordert wird, ja wenn es auch zwey wären, auf einmal einweichen lassen könne, welches beym Brauwesen eine nicht geringe Beförderung giebt. Er muß auch unten am Boden ein Zapffen-Loch haben, dadurch man das Wasser, nach genugsam eingeweichtem Getraide, wieder völlig ablassen kan, als weswegen auch der Boden des Bottichs gegen das Zapffen-Loch seinen Hang haben muß. Der Weich-Bottich hat seinen Platz auf der Maltz-Tenne, und in wohl angelegten Maltz-Häusern diese Bequemlichkeit dabey, daß nicht nur das einzuschüttende Getraide an Gerste, oder andern, von dem über der Maltz-Tenne befindlichen Gersten-Boden, durch einen über den Weich-Bottich herabgehenden höltzernen Schlauch in gedachten Weich-Bottich herab gelassen, sondern auch das benöthigte Wasser durch die gleich am Bottich stehende Plumpe, darauf geplumpet werden kan. Ist die Plumpe, oder aber ein Schöpff-Brunnen etwas weiter davon entfernet, so läst man es vermittelst höltzernen Rinnen in den Weich-Bottich und auf die Gerste ꝛc. lauffen, daß

daß man also des beschverlichen Getraide-Tragens und Wasser-Schleppens bey dergleichen Gelegenheit gantz und gar entübriget ist.

Weich-hüfig wird ein Pferd genennet, welches allzu zarte und weiche Hüfen hat. Dieses ist entweder ein angeerbter Mangel, oder kommet von allzu überflüßigen, kalten Feuchtigkeiten, oder wenn die Pferde lang an feuchten, sumpfichten und feuchten Orten gestanden. Zu diesem Gebrechen muß man trocknende und hart machende Artzneyen gebrauchen, als Summach, Granat-Aeffel-Rinden, Cypreß-Nüsse, Gall-Aepffel und Morten Blätter, jedes eine Hand voll, Euphorbium ein halb Loth, dieses soll man alles mit einander wohl in Eßig oder sauren Wein sieden, und die Hüfe offt damit waschen, sie auch mit nachfolgender Horn-Salbe schmieren: Nimm rothen Vitriol ein halb Pfund, Silber-Schaum ein Viertel-Pfund, Auripigment vier Loth, Zwiebel-Safft ein Maaß, Lor-Oel ein Pfund, Euphorbium-Oel ein Quint, Wachs so viel zu einer Salbe, vermischen; dieses alles muß über einem Kohl-Feuer zerlassen, und unter einander gemischt werden. Item, koche Rüben oder, in deren Ermangelung, Rinder-Mist, in ungesaltzener Butter, und schlag es dem Roß um die Hüfe; oder, siede Küh- und Pferde-Koth und Lein-Oel unter einander, und schlage dem Pferd alle Tage zwey mal kalt damit ein; oder, mische Wachs, Tannen-Hartz, Schmaltz und Honig unter einander, und schmiere die Hüfe damit.

Weichsel, suche Kirschen.

Weid, siehe Waid.

Weid-Aschse, suche Waid-Asche.

Weide, sie Vieh-Weide.

Weide, Weiden-Baum, Felber, ist ein, ob wohl wildes, doch bey der Landwirtschafft sehr nutzbares, ja fast unentbehrliches Holtz, welches theils zu einem Baum erwächset, theils aber nur wie ein Strauch bleibet. Es giebt deren sehr vielerley Gattungen, also daß einige derselben über zwantzig zehlen. Andere theilen sie überhaupt ein in Perticales, die zu einem vollkommenen Stamm gedeyen, und Stangen und Pfähle geben, und Viminales, die nur Gerten und Ruthen geben, und zum theil an der Erde kriechen. Ihr Unterschied ist mehrentheils an dem Laub zu erkennen, denn etliches gekerbt, anderes gleich, etliches lang, anderes breitlich, etliches weißlich, anderes grün ist. Daher sie auch unterschiedliche Nahmen bekommen, und **Band-** oder **Bind-Weiden**, **Busch-** oder **Saal-Weiden**, **Glas-Weiden**, **Rosen-Weiden**, derer Blätter in Büschlein wie Rosen stehen, **Bruch Weiden**, **Pappel-Rhein-Krebs-Bach-Sand-Gold-** und **Jach-Weiden** heissen. Die **Band-** oder **Bind-Weide** dienet zum Einbinden der Zäune, Gehäge, Geländer und Spaliere; hat eine braun-rothe Rinde. Sie kommen nicht so gut von abgeschnittenen und eingesteckten Zweigen fort, als wenn junger Anflug mit samt der Wurtzel ausgehoben, und an bequeme Oerter versetzt wird. Man soll sie im Frühling alle mal ein paar Schritte von einander pflantzen damit sie desto bessern Platz sich auszubreiten finden mögen, wenn sie in den ersten zwey Jahren, beede Frühlinge nacheinander, im zunehmenden Mond glatt bey der Erden abgeschnitten werden, so treiben sie hernach desto hefftiger. Man läst sie nachgehends, so wohl als die Gold-Weiden, nicht stärcker werden, als man sie braucht, sondern schneidet sie alsdenn zur Frühlings-Zeit im abnehmenden Monden ab; sie sollen hierauf, wie man insgemein davor hält, zärter wachsen, als wenn das Abschneiden im zunehmenden Lichte geschehen. Die **Busch-** oder **Saal Weide**, welche auch an einigen Orten **Werfft** genent wird, hat eine graue liche Rinde, und rauhe, breite Blätter, treibet nicht sehr hoch, und wächst meist zu Busch; ist am besten zu nutzen wenn man es, nachdem es 5 oder 6 Jahr gestanden, den Siebmachern, Böttigern und Korbmachern verkaufet, massen es, wenn man es länger stehen läst, bald wiederum ausdorret, und so denn durch die Späne- oder Holtz-Leser weggetragen wird. Die **Bruch-Weide**, treibt ihr Laub am ersten mit einem solchen Uberfluß vom Safft, daß er häufig aus dem Holtze fliesset, und dasselbe davon gantz brüchig wird; ist wegen ihrer Sprödigkeit anders nicht, als zur Feurung, oder ja zu Pfählen und Zaun-Stecken an Ufern zu gebrauchen, weil sie in den Zäunen gerne wieder ausprossen. Die **Bach-** und **Sand-Weide**, welche an den Wässern, Bächen und Flüssen, wegen ihrer starcken Bewurtzelung gerne gezeuget wird, hat ein grünes, glattes und etwas grösseres Blat, als die andern Weiden, und eine inwendig etwas gelbliche Schale. Sie ist wohl zu Reiff-Stäben zu nutzen, massen an denen Flüssen, auf denen Griesen, Horsten oder Inseln dieses Holtz so geschwinde in Stock kömmert, daß in drey Jahren Reiffe zu Gelten und Wasser-Kannen davon gebrauchet werden können. Nächst denen Böttigern dienet sie auch den Korbmachern. Die **Krebs Weide** braucht man, reissende Wasser damit zu verbauen, und dem Einbruch zu wehren. Die gelbe oder **Gold-Weide** hat eine Pomerantzen-Schale, und wächst gerne an Wassern und Sümpffen, wie die Sand-Weide. Sie wird, wegen ihrer ungemeinen Zähigkeit, von den Gärtnern sonderlich geachtet, indem sie sich gleich einem Stricke winden und binden lässet. Die Zähe Weide ist von gleicher Eigenschafft, ausser daß sie eine röthliche Schale hat, und das Laub viel später, als die andern, treibet. Die Weiden von der grössern Art, welche man Kolb- oder Kopp-Weiden nennet, müssen geköpfft und behauen zu werden. Das Koppen soll alle drey Jahr geschehen, damit die Aest

Aeste nicht zu starck werden, weil sie sonsten der Wind gar leichte abreisset, und den Stamm dadurch splittert, oder gar umwirfft. Die Aeste sollen nicht glatt an dem Stamm abgesetzet, sondern ein Stümmel etwan einer Hand hoch gelassen werden, damit der Stamm durch Kälte, Nässe und Hitze nicht so leichte Schaden nehme. Das Köpfen geschichet im Frühling und neuen Monden, so schläget der Stamm desto zeitlicher und besser wieder aus: wenn man aber das Holtz zu Zäunen brauchen will, ist es besser, daß es im Herbst, wenn das Laub abfallen will, geschehe. Die abgehauene Aeste der Weiden liefert man aus, und leget das, was zu Zaun-Gerten tauget, und denn auch das Brenn-Holtz, jedes in Bündel gebunden, besonders, die hernach selbsten in der Haushaltung verbrauchet, oder Schockweise verkauffet werden. Der Nutzen des Weiden-Holtzes ist vielfältig, indem es nicht nur zur Feurung, sondern auch zu allerley Stielen und Pfählen, zu Gerten in die Zäune, und in die Wasser-Gebäude, worzu es nebst der Erle das dienlichste Holtz ist, den Böttigern zu mancherley Reiffen und Bänden, den Korbmachern zu Wagen-Ertzen und andern Körben, denen Fischern zu ihren Reussen, und den Gärtnern und Winzern zum Anbinden dienet. Das im Herbst gesammlete Laub ist den Ziegen und Schaafen im Winter ein dienliches Futter. Die Blätter werden auch zuweilen an statt des Hopffens zum Biere genommen, taugen aber nicht, weil es davon ungesund wird. Die Kohlen von Weiden-Holtz werden zum Schieß-Pulver von denen Pulvermachern, ingleichen auch zum Zeichen von denen Mahlern gebrauchet. Um solcher Nutzbarkeit willen soll ein fleißiger Hauswirt darauf bedacht seyn, wie er das Weiden-Holtz allenthalben, wo es angebracht werden kan, fortpflantze, weil es aller Orten auf niedrigen, feuchten und wässerigen Plätzen, in Wiesen, um die Bäche, Seen und Gräben gerne wächset, und gut fortkömmt. Nach Inhalt verschiedener Landes- und Teich-Ordnungen, sollen um die gemeine Wiesen, Aenger, Aecker und Gärten Weiden gezogen, sonderlich um die Teiche Satz-Weiden, und unten vor dem Damm Saal-Weiden gesteckt werden. Die dergleichen Weiden muthwillig beschädigen oder ausreissen, werden nach Befinden mit Gefängniß, Landes-Verweisung, Abhauen der Hand oder sonst ernstlich bestraffet. Die Vermehrung der Weiden, und zwar erstlich der grossen Kolb- oder Kopp-Weiden geschiehet folgender Gestalt: Man haut frische Aeste einer Horff-Stangen dick, und fünff bis sechs Ellen lang im Frühjahr bey wachsendem Mond, legt sie mit dem untern End in einen Teich oder Schlamm, bis derselbe Mondschein wieder antritt, alsdenn werden sie in darzu gegrabene Gruben, oder mit einem Stickel oder Pfahl Eisen gestossene Löcher, einer Ellen tieff, oder mehr, wenn der Boden trocken ist, versetzt, mit guter Erde verschüttet, und dicht vertreten, wobey sonderlich zu beobachten, daß die Rinde, wo der Stock in die Erde kömmt, nicht verletzet werde. Diese nennet man Satz-Weiden. Wenn man sie an trockene Orte setzen will, soll man ihnen einen breiten Feld-Stein unterlegen, und darnach die Weiden auf die darüber gestreuete Erde setzen, denn weil dergleichen Steine in der Erde schwitzen und kan kühle sind, so bekommen auch die Weiden davon Safft und Krafft. Weil aber diese Satz-Weiden gerne auf allen Seiten auszuschlagen pflegen, als soll man iemanden dazu bestellen, welcher die übrigen Sprossen, so am Stamm hinunter auswachsen, und denn das Gewächse verhindern, abschneidet, und die obersten drey, vier oder fünff Reiser stehen lässet. Die kleinen Weiden werden besser durch Senken und Einlegen vermehret. Der grosse Weiden-Baum träget gemeiniglich zweyerley Zäpflein oder Männlein, davon eines nur blühet, das andere aber Saamen träget. Die Blüt-tragende Zäpflein sind unfruchtbar, und wenn sie verblühet, werden sie wollig, fallen ab, und verdorren; die andere haben allein Saamen ohne Blüte, welcher in seinen Hülsen mit zarter Wolle umwickelt lieget. Diese werden Weiblein, und die ersten so die Zäpflein ohne Saamen tragen, Männlein genennet; solche Blüt-Zäpflein sind entweder grünlich oder gelb, und geben denen Bienen eine angenehme und fast die erste Nahrung. Der Saame an theils der kleinen Weiden ist schwärtzlich, und gleichfalls mit einer weissen Wolle umgeben. Die Weiden-Blätter sind bitter, zusammen ziehend, kühlend und trocknend. Mit Wasser gesotten und getruncken, stillen sie das Erbrechen, Blut-Speyen und Blut Gang. Die frische Zweige in das Bier gehangen, sollen der Säure wehren. Zu Fuß-Bädern gebraucht, benehmen sie die Hitze in Fiebern, und befördern den Schlaf, dienen auch zu Bädern für Kinder, so die Mit-Esser haben. Frische Blätter in ein Gemach gestreuet, machen es kühl; im Bett lindern sie dem Krancken die Hitze. Die Zäpflein und die Rinde stillen durch Auflegen das Nasen-Bluten. Die innere Rinde der Bach-Weiden über Nacht in rothen Wein gelegt, und davon getruncken, heilet die Wassersucht. Die Asche von Weiden-Rinden mit Schaaf-Koth und Eßig zu einer Salbe gemacht, ziehet die Hüner-Augen und Wartzen aus. Der Mistel befördert die Geburt, er wird aber selten gefunden. Der Pappel-Weide, die unter den Weiden-Arten wohl die gröste und dauerhaffteste ist, ingleichen der Rhein-Weide, so nur zu einem Busch erwächset, ist bereits an gehörigem Orte gedacht.

Weiden-Dorn, Sand-Dorn, ist eine Staude, so in Ober-Deutschland, am Rhein und an der Donau häufig wächset, an andern Orten aber zur Lust in den Gärten gehalten wird. Er wächset bis Mannes hoch, kan auch wohl zu einem Baum gezogen werden; seine Aeste sind zähe, die Blätter lang und schmal, eben grün, unten weißlich, seine Frucht sind gelbe, runde Beerlein, welche traubel-weise beysammen sitzen, eines sauren und herben Geschmacks, und inwendig mit einem Körnlein ver-

versehen sind. Er liebet einen sandigen Grund, und wird durch seine Bey-Schosse leicht vermehret.

Weiden-Hopffen, ist eine wilde Art desselben. siehe Hopffen.

Weiden köpffen, oder köppen, suche Weide.

Weiden-Zeisig, Weiden-Zeislein, oder wie es in Oesterreich genennet wird, Wisperlein, ist ein kleiner Vogel, an Grösse, wie das Gold-Hähnlgen oder Witwaldlein; am Kopff und ganzen Rücken licht Aschen-blau, am untern Leib aber von der Kehle an, bis unten aus, gelblicht. Er suchet zu seiner Nahrung auf denen Weiden und andern Bäumen kleine Gewürme, in steter Bewegung, wie die Schwantz-Meisen: hat seine Brut im Busche und Gesträuch, und bringet vier bis fünff Junge aus. Er ziehet alle Herbst-Zeit, und zwar fast am frätesten mit hinweg, ruffet aber im folgenden April zeitlich, ehe die Bäume noch vollkommene Blätter haben, kurtz vor der Nachtigal, seine Ankunfft an allen Ecken der Gärten aus: weil er nun, wo er einen Wurm siehet, begierig darnach sticht, so kan er mit einem kleinen Mehl Wurm (denn einen grossen greifft er nicht gerne an) geschwinde betrogen werden.

Weiderich, ist ein Gewächse von mancherley Gattung, der grosse gelbe Weiderich, der Schoten-Weiderich, der Aehren-Weiderich mit Purpur- und mit blauen Blumen, der Helm-Weiderich mit blauen Blumen, welcher auch das Fieber-Kraut genannt wird, weil das damit abgekochte Wasser das drentägige Fieber vertreiben soll. Diese alle sind wilde Arten, wachsen in feuchten Boden an Teichen und Wasser-Gräben, haben Blätter wie Weiden-Blätter, nur nicht gekerbet, und einen Stengel bis zwey Ellen hoch und darüber. Der Weiderich mit Purpur-Blumen ist ein gut Wund-Kraut, welches innerlich und äusserlich gebrauchet, das Blut stillet, und in die Gurgel-Wasser mit genommen wird. Im Garten wird der kleine gelbe Weiderich und der mit Hörnern zur Zier gezogen.

Weid-Gang, siehe Vieh-Trifft.

Weidig, Weidicht, Geweidicht, wird ein mit vielen Weiden besetzter und bewachsener Platz genennet. An denenjenigen Orten, wo das Holtz rar ist, verintersiret sich ein solches Weidig eben so gut, als wenn Borstorffer-Aepfel-Bäume auf dem Flecke stünden. Ja der grosse Römische Oeconomus Cato hat es unter die drey nöthigsten Zugehörungen eines rechten Land-Guts gezehlet, und den Oel- und andern Gärten vorgezogen. Bey einem verpachteten Gute gehöret der Gebrauch der Weidige zur Nutzung des Holtzes, und nicht der Wiesen, obgleich die Weiden auf den Wiesen erwachsen.

Weidmann machen, nennete man sonst, wenn einem Schützen oder Weidmann ein Possen gethan wurde, daß er nichts treffen oder tödten konte. Viele solche Dinge sind als abergläubische Mittel anzusehen, daher man selbige auch unter die Zauberey ehemals rechnete, ob wohl viele aus Unwissenheit und einer bezauberten Phantasie unrecht dafür gehalten werden. Es ist doch aber gewiß, daß unter andern auch die Jäger vielen Aberglauben und sündliche, leichtfertige Künste haben, davon so gar gantze Bücher voll vorhanden sind. Und da viele dieser Leute vom Christenthum und Tugend nicht viel wissen oder ausüben, sondern in der Wildniß oft auch sehr wild aufwachsen und leben, so ist es eben kein Wunder, wenn der Satan ihren zauberischen Phantasien zu Hülffe kommt, um sie in seinen Stricken desto besser zu führen. Allein über dieses gehet es auch mit dem Weidemann-Machen öffters gantz natürlich zu. Wer den zureichenden Grund untersuchet, warum mit einem Rohre oder Lauffe, ingleichen mit diesem oder jenem Pulver und Bley besser und weiter ꝛc. als mit dem andern zu treffen, ja wer überleget, was bey dem Schiessen die innerliche Gemüths-Bewegung, und sonderlich die Einbildungs-Krafft und der daher entstehende Glaube oder das eingenommene Wesen der Seele von einer Meinung in den Bewegungen des Leibes, der Hände, Finger, der Füsse, ja der Augen thun können, derselbe wird erkennen, daß sich viele solche Dinge nur listig und künstlich, nicht aber eben teuflisch zutragen.

Weidmann, suche Weydmann.

Weidmannschafft, siehe Weydwerck.

Weid-Messer, suche Weyd-Messer.

Weidner, siehe Weydner.

Weid-Steine, werden diejenigen Mahl-Steine genennet, welche den Weh-Trieb und Weid-Gerechtigkeit anzeigen, heissen auch Tratt-Steine.

Weid-Werck, siehe Weydwerck.

Weiffe, Haspel, heisset ein Werckzeug, auf welches das gesponnene Garn oder Wolle von der Spindel oder Spule gewunden, und in Gebinde und Strehnen, vermittelst eines darzwischen geschlagenen Zwirn-Fadens, gebracht wird. Die so genannte Hand-Weiffe, als die gemeineste und schlechteste Gattung derselben, bestehet aus einem langen, höltzernen Stiel, an dessen beyden Enden kürtzere Quer-Hölter, so gegen einander Creutzweise stehen, befestiget, und hieran das Garn von der Spindel oder Spule durch Wendung der Weiffe, oder Umführung der Spule oder Spindel, unter einer gewissen Anzahl Fäden, so gemeiniglich auf zwantzig sich beläufft, und iedesmal abgebunden werden, geweiffet oder gewunden wird. Die Schnapp- oder Schle-Weiffe, ist eine bequemere und künstlichere Gattung, so aus einem weiten Rade, oder vielmehr aus etlichen Speichen bestehet, mit der Hand umgedrehet, und das Garn von der Spule oder Spindel darauf genommen wird; am Ende des Rades ist eine Schraube ohne Ende in ein Stern-Rad von viertzig Zähnen greiffet, welches, so oft es herum

herum kömmt, einen Klapp thut, zum Zeichen, daß die Zahl der Fäden eines Gebindes, nemlich viertzig erfüllet sey.

Weib, suche Gever.

Weiber, siehe Teich.

Weihnachts-Aepfel, suche Christ-Aepfel.

Weihrauch-Vogel, siehe Kirsch Vogel.

Wein, heisset der aus den Trauben aus den Früchten des Weinstocks, gepreßete Safft, nachdem er vergohren hat, denn vor der Gährung wird er Most genennet. Wenn er noch neu und nicht ausgelegen, heisset er ein grüner Wein, wenn er aber alt worden, ein Firn-Wein. Der Wein ist nach dem Wasser das älteste und natürlichste Getränke, und hat diesen Vortheil, daß, da das Wasser zwar feuchtet, und den Durst stillet, aber nicht nähret, und noch weniger stärcket; das Bier nähret, aber nicht stärcket, der Wein alles dieses zugleich verrichtet. Seine besondere Tugenden sind, daß er in seinem rechten Gebrauch die Dauung befördert, der Nahrung hilfft, die Lebens-Geister erquicket, Haupt, Hertz und Magen stärcket, die zähe Feuchtigkeiten verzehret, das reinet, leichtes und wohl umlauffendes Geblüte machet, der Trägheit wehret, und zur Frölichkeit ermuntert. In seinem Misbrauch aber, wenn er zu Kopffe steiget, verwirret er den Verstand: fällt er auf die Nerven, verursachet er Zittern und Zuckungen; auf die Gelencke, Gicht und Zipperlein; auf die Lunge, Schwindsucht; auf die Leber, Hitze und Entzündungen, vornehmlich rothe trieffende Augen. Einige Weine haben noch diese schädliche Eigenschafft an sich, daß sie leicht den Stein und die Gicht verursachen, nicht an sich selbst, sondern durch die kalchiae, tartarische Theile, so sie aus dem Erdboden an sich gezogen. Wenn diese mit dem Wesen des Weins nicht genau verbunden, scheiden sie sich in der ersten oder andern Dauung, und gehen durch den Stuhlgang oder Harn mit fort; so sie aber in die dritte Dauung, und folglich in die Säffte mit treten, bleibet der Unrath endlich sitzen, wo die Gänge am engsten, und bringet die vorbenannte Beschwerlichkeiten mit. Die Kennzeichen eines guten Weines haben die Alten in das Wort COS gefasset, daß er nemlich Colore, durch die Farbe, Odore, durch den Geruch, und Sapore durch den Geschmack seine Tugend beweisen müsse. Andere wollen ihn nach allen fünff Sinnen probiren, und sagen: Ein guter Wein müsse erkannt werden COSTA, nemlich Colore, Odore, Sapore, Tactu & Auditu; das ist: Ein guter Wein müsse von schöner Farbe, guten Geruch und annehmlichen Geschmack seyn, auch beym Einschencken frisch daher rauschen. Die bekannte Schola Salernitana erfordert noch mehr, wenn sie sagt: Vina probantur odore, colore, nitore, sapore. Si bona vina cupis, quinque hæc claudantur in illis: Fortia, Formosa, Fragrantia, frigida, Fresca. Die Meinung ist, ein guter Wein soll einen angenehmen Geruch, einen lieblichen Geschmack, eine schöne Farbe, durchscheinende Klarheit, Sattigkeit und Stärcke, Frischigkeit, und endlich Leichte, Kaschigkeit oder Geistigkeit haben, daß, wenn er eingeschencket wird, er kleine Perlen aufspringen lasse, welches die Frantzosen perller nennen. Es ist aber gewiß, daß alle Weine diese sieben Eigenschafften beysammen nicht besitzen, ob gleich in der Güte, nach ihrer Art, ihnen darum nichts abgehet, als die mannigfaltig von einander unterschieden sind: Entweder nach der Farbe, da einige weiß und hell, andere mehr oder weniger gelb, andere bleich oder hoch-roth, andere dunckel-roth und wie schwartz anzusehen; nach dem Geruch da einige derselben einen durchdringenden Geruch haben, wie der alte Rheiner Wein, so die Lebens-Geister stärcket und erquicket; andere ohne Geruch sind, welches ein Zeichen, daß sie wenig Geistigkeit haben, daher sie auch von dem Magen nicht so begierig angenommen werden; andere einen widerigen Geruch haben und daher vor schädlich gehalten werden. Nach dem Geschmack sind einige süß, dem Mund und Magen angenehm, (wenn sie nicht eckel sind, wie einige in der Lombardey, der Brust gut, dabey nahrhafft, aber etwas dick und hitzig; andere sind herb und sauer, haben wenig Wärme, stärcken den Magen und unteren Bauch, schaden aber der Brust und Lunge: Die, so das Mittel halten, und süß mit einer angenehmen Schärffe vermenget sind sind, wie dem Geschmack, also auch der Gesundheit die anständigsten. Nach dem Alter wollen nicht alle Weine gleich geschätzet werden, dieweil derer einige kein Alter vertragen, und offt nicht über ein Jahr dauren; andere aber dadurch erst gut werden. Uiberhaupt sind die heurigen Weine dem Geschmack angenehm, aber der Gesundheit nicht so dienlich: Die Firn-Weine sind starck, nehmen den Kopff ein, und machen Hitze; Die von einem Mittel-Alter sind die besten zu geniessen, dasselbe aber ist nach der Gattung der Weine sehr ungleich. Die süssen Weine verlieren durchgehends ihre Lieblichkeit, nachdem sie an Alter zunehmen, werden streng und feurig. Hingegen bekommt es den sauren Rhein-Mosel-Francken- und übrigen Deutschen Weinen sehr wohl, wenn sie etliche Jahre lang liegen, und gleichsam in dem Faß reiffen. Von denen Meißnischen, Märckischen und Schlesischen Weinen hat die Erfahrung gelehret, daß sie durch ein Alter von funffzehen, zwantzig, dreyßig bis funffzig Jahren sich dergestalt gebessert, daß sie von den gewöhnlichen Rhein-Weinen nicht zu unterscheiden, und wohl demselben vorzuziehen gewesen. Nach dem Wesen und der Krafft sind die schweren, hitzigen und fetten Weine nahrhafft, nehmen aber den Kopff ein, und machen Verstopffungen, die leichten und dünnen gedeihen besser, und sind bey allerley Zuständen bekömmlicher zu geniessen. Endlich macht auch das Gewächs einen mercklichen Unterschied. Allein von den Europäischen zu reden, so hat Portugal einen rothen Wein, welcher so hoch, daß er fast schwartz aussiehet, und daher Vino tinto;

tinto; das ist, gefärbter Wein heisset. Spanien hat durchgehends fette süsse und an Farben meistentheils hoch gelbe Weine. Es ist vor denen andern berühmt der Alicanten Wein, von seinem Vaterlande also genannt, welcher dunckel-roth an Farbe, und an Geschmack zweyerley; ein süsser, der sehr angenehm, aber hitzig, und ein herber, der dem Magen vortrefflich gut thut. Der Bastart oder Peter-Simons-Wein soll von einem Holländer seinen Nahmen bekommen haben, der Rheinische Reben nach Spanien gebracht, und bey der Stadt Guadalcazar pflantzen lassen, davon diese Art gekommen, daher er auch an Farbe nicht so hoch, auch nicht zu fett als die andern Spanischen Weine, und am Geschmack neben der Süsse etwas schärfflich ist: Der Sect, so aus den Canarischen Inseln dahin verpflantzet worden, und nach den Boden verschiedene Eigenschafft gewonnen, indem der von Millaga hoch an Farbe, und süß; der von Xeres, den uns Seri-Sect oder Sereser Sect genannt, bleicher und herber, darum er auch von einigen bitterer Sect genennet wird. Den Nahmen hat er nicht sowohl von denen Säcken oder Schläuchen, darinnen er gehalten wird, weil ihm solches mit anderen Weinen daselbst gemein, sondern vermuthlich von der Lauterkeit, weil er mit Wasser nicht vermischt, wie daselbst und in Italien an vielen Orten zu geschehen pfleget, daß man den Speise Wein bey der Kelter mit Wasser versetzet und mit einander vergähren lässet, den unvermischten Wein aber zum Unterschied Vino secco, oder trockenen Wein, weil kein Wasser dazu gekommen, nennet. Franckreich bringet insonderheit einen Uberfluß an Weinen herfür, damit es viele andere Länder versorgen kan. Die edelsten und berühmtesten darunter sind die Champagner, und sonderlich der Vin d'Hay und Burgunder; vornehmlich der in der Landschafft Beaune fällt, und wegen seiner Farbe Oeil de perdrix genennet wird, als deren Geist mit einer angenehmen Säure verbunden ist; der Claret-Wein oder Vin de Grave, welcher um Bourdeaux und weiter hinunter nach Gascognien wächset: Der Pontac, welcher in eben dieser Landschafft hervor kömmt, und häufig nach Engelland verführet wird: Der Muscat, der Frontignac welcher in der Provintz Languedoc um die Stadt Frontignan wächset, der auch, weil er über Lion heraus zu kommen pfleget, Muscat de Lion heisset, und wegen seiner Lieblichkeit am Geruch und Geschmack den delicatesten Weinen zugezehlet wird. Endlich ist auch der Vin d'Eremitage, oder Einsiedler Wein bekannt, welcher zwischen Valence und St Valiere gezeuget wird. Von denen Italiänischen Weinen sind die bekanntesten, die Lachryma Christi, oder Thränen-Wein so um Neapolis wächset, roth, fett, süß, und mit einer Schärffe begleitet ist. Er heisset also, weil er aus den besten Trauben ohne gewaltsames Pressen gedruckt wird, so, daß er gleichsam Thränenweise fliesset und gesammlet wird; der Vino Greco, welcher von einem Flecken am Fuß des Vesuvii den Nahmen hat, Gold-farb, fett und sehr lieblich süß ist; in dem Römischen Gebiet der Wein von St. Albano, welcher leicht und angenehm ist, und weder bitzet noch den Kopff einnimmt, und der von Orvieto, in dem Toscanischen ist der von Monte Pulciano, ein satter rother Wein, starck und hitzig; der von Lucca wohlschmeckend und gesund; die Muscatelli aber di Monte Fiascone und Monte Alcino übertreffen alle die übrigen an Lieblichkeit. Das Genuesische Gebiet rühmet sich seines Vernazers, so von dem Berge Vernaccia den Nahmen hat, er erwächset auf jähen Felsen, und aus einem schwachen Holtze, ist aber sehr edel, und wird häufig nach Franckreich und Engelland verführet. In der Lombardey sind ausser dem Modenesischen und Montferratischen schlechte Weine; die Gegend um Vicenza und Padua giebt den Marcemin. Istrien bringt den Reinfall oder Prosecker, von einem steinigen Gebirge, Prosek also benahmet, dem man eine grosse Tugend, die Gesundheit und ein langes Leben zu erhalten, beylegt. Friaul giebt den Rosaner, der bey der Stadt Rosaccio fällt. Das Veltliner-Thal giebt auch gute Weine, darunter sonderlich die sogenannten Stroh-Weine in nicht geringem Werth sind. Diese haben ihren Zunahmen von ihrer Bereitungs Art, weil man die Trauben unter dem Dache auf Stroh breitet, und nachdem sie bis Weihnachten gelegen, dieselben erst auspresset. Unter denen Hungarischen Weinen, welche gleich denen Spanischen und Italiänischen am Geschmack süß und lieblich, auch sehr geistreich sind, ist sonderlich berühmt der Tockayer, der St. Georgen Ausbruch, und die Muster-Weine, indem sie nicht allein die übrigen an Güte übertreffen, sondern auch leichtlich etliche Jahr gut erhalten werden können, ausser daß sie alle Jahr etwas wenniges von ihrer Lieblichkeit verlieren. Von diesen ist merckwürdig, daß sie mit gleicher Art Weine angefüllet seyn wollen, und sonderlich sauren Wein im geringsten nicht vertragen können als welcher sie gar geschwinde zu einer neuen Gährung bringet. In Griechen Land und einigen desselben Inseln fallen gute Weine, darunter sonderlich der Malvasier berühmt. Der, so zu uns gebracht wird, ist Gold-gelb, süß, und wird auf gewisse Weise abgekocht ehe er kan verführet werden. Wegen seiner Vortrefflichkeit gehet er den edelsten Weinen gleich, daher ihn auch die Italiäner ein Manna für den Mund, und einen Balsam für das Hirn zu nennen pflegen. Unter den Teutschen Weinen sind die Rheinischen Weine, nemlich diejenigen, welche an dem Rhein-Strom gebauet werden, unstreitig die alleredelsten, doch unter selbst so unterschieden, daß immer einer den andern an Güte übertrifft. Der allerbesten sind der Hochheimer, und nach diesem der Kosenberger. Die Rheingauer sind auch vortreffliche Weine, und wachsen längst dem Rheine hinunter von Maynz bis Bacharach. Man hält vor den besten unter ihnen den Rüdesheimer, welcher der Stadt Bingen gegen über gebauet wird. Nach diesem aber den Johannesberger, wie auch den

zwischen Erbach, Hattenheim und Marckbrunn; denen folget der Rauenthaler und Neuendorfer. Von den Rhingauer Weinen insgesamt ist merckwürdig, daß sie die zwey ersten Jahre sehr sauer sind, nachmals aber immer lieblicher werden. Die Bacharacher sind auch in hohem Werth. Die Neckar-Weine sind zwar schwach, iedoch am Geschmack desto angenehmer, und zum Schmausen am geschicktesten. Der beste unter ihnen ist der Heilbrunner und Eßlinger, weil sie sich aber nicht lange halten, werden sie nur denen nächsten Nachbaren mitgetheilet. Die Moseler-Weine sind um ein merckliches besser, kommen iedoch darinnen mit den Neckar-Weinen überein, daß sie nicht so in Kopf steigen, und bald durch den Harn gehen, auch den Leib offen halten, daher sie denen zu recommendiren, welche sich vor der Gicht zu präserviren haben. Die besten wachsen um Düstemünde, Wela und Zeltingen. Unter denen Francken Weinen ist der beste der Stein-Wein, welcher um Würtzburg auf einem angenehmen Gebirge, der Stein genannt, gebauet wird. Diesem folgen die Sommer-Häuser, Rands-Ackerer und Francken Häuser, insonderheit aber werden die Johofener und Rödelseer starck nach Sachsen und Böhmen verführet. Ferner sind am Mann Strome die Wertheimer und Klingenberger, sowohl wegen ihrer Lieblichkeit, als auch wegen der Gesundheit beliebt; von welchen der letztere dem Moseler-Weine am Geschmack nicht ungleich ist. Diesen hingegen kommen sehr nahe die Mühlbacher, Hirschheimer, Nierensteiner und Hochstäter um Hanau. Unter denen Oesterreichischen Weinen werden insgemein vor die besten gehalten, die bey Kloster-Neuburg und Brosenberg, unweit Wien, gebauet werden, welche iedoch einige Jahre zu liegen haben, wenn sie sollen recht gut werden. Die Tyroler oder Etsch Weine fallen roth und weiß; die ersten aber werden vor die besten, und sonderlich der Trauner, von dem Dorff Traun also genennt, vor delicat geachtet. Unter denen Meißnischen Weinen ist der beste, so zwischen Meissen und Dreßden erbauet wird; ie länger diese Weine liegen, ie besser werden sie. Der Naumburger Wein ist etwas leichter, als der Meißnische, und will zum Ausliegen fast längere Zeit haben, als die anderen Land-Weine; insgemein schmeckt er starck nach Muscateller, weil viel von solchem Gelege in dasigen Wein-Bergen anzutreffen. Um Etlau, bey Naumburg, wird ein rother Wein erbauet, welcher gar öffters von den Italiänern, nachdem sie ihn mit Spiritu vini und Rosinen ein wenig anders zurichten, und auf besondere Bouteillen füllen, an Leute, die keine gar zu grossen Weinkenner seyn, vor Burgunder-Wein verkaufft wird. Diese Meißnische, Naumburger, nebst denen Märckischen, Schlesier, und Elsaßer-Weinen kommen nicht weit, ausser, wenn von Gewinnsüchtigen Wein Händlern einige der letzt-genannten gesucht werden, andere fremde Weine damit zu verfälschen, oder, wie sie es nennen, zu schneiden. Endlich wird auch sehr, sonderlich wider das Podagra und die Stein-Schmerzen der Melnicker Wein in Böhmen gerühmet, welcher bey der Stadt Melnick gebauet wird. Ao. 1736 kam bey Rüdigern in Nürnberg und Prag ein besonderer Tractat von dem Melnicker-Wein heraus, worinne zugleich viel feines von der Natur des Weinstocks und deren Arten der Weine zu finden. Angemachte Weine werden auf mancherley Weise zugerichtet entweder, wenn sie verfälschet, und geringe Weine unter gute gemischet, oder durch allerley Zusatz zu der Gleichheit guter Weine erhöhet werden, welches ein zwar nutzbarer, aber nicht wohl erlaubter Handel ist: Oder, wenn ein Wein mit allerley Kräutern versetzet, als ein Artzney Mittel dienen soll, wie man dergleichen Alant Salbeyen-Wermut- und andere Weine hat, welche am besten gerathen, wenn man den Most damit verwahren lässet, oder, wenn sie über etwas, davon sie die Krafft an sich ziehen, gegossen werden, welcher Gestalt man Kirschen- Himbeer- Schlee- und dergleichen Weine, imgleichen den bekannten Hippocras bereitet. Der Wein, wenn er gut bleiben soll, erfordert eine fleissige Wartung, die vornemlich darauf ankommt, daß die Fässer von Schimmel und anderer Fäulnüß gesäubert, fleißig ausgefüllet und wohl gehalten werden. Ein Wein, der auf seinem Lager lieget, bleibt lieblicher, und dauret länger, hingegen der abgezogene wird stärcker, aber fällt leicht ab, wo er nicht mit einem tüchtigen Einschlag verwahret wird. Unter denenen Französischen und Spanischen Weinen sind viele, die in Flaschen gezogen, lange dauren, welches aber mit denen Rheinischen nicht angehet. Zu erkennen ob Wasser unter dem Wein sey, nimm Wachholder Beere, oder Holtz-Birnen, oder bittere Mandeln, oder ein Ey, laß sie auf den Wein, wenn sie schwimmen, so ist er rein und ungewässert. Oder beschreich einen Stroh-Halm mit Baum Oel, stoß ihn in den Wein, ist Wasser darinnen, so werden die Tropffen an dem Stroh-Halm hängen bleiben. Nach der Wein-Lese, wenn der Most verohren und der neue Wein in den Keller geschafft, muß man die Wein-Fässer in guter Ordnung zusammen legen, iedoch, daß sie einander nicht berühren, sondern ein iedes von dem andern durch einen guten Zwischen-Raum unterschieden sey, damit man desto eher, wenn es vonnöthen, hinter die Fässer kommen könne. Daß der Wein in Fässern nicht verrieche, und also verderbe, muß man oben den Grund zuschlagen, und wohl verstopffen, auch kein Faß nicht eher anstecken, als bis mans brauchet. Der Wein bleibet viel besser, wenn er zugespündet ist, und sind solche Spünde sonderlich gut, die inwendig hohl sind, denn so darf man die Weine kaum in vier Wochen füllen. Sonst wenn er nicht zugespündet, muß man ihn entweder mit reinen Glas Scheiben, oder Schiefer-Steinen zudecken, alsdenn aber die Woche zweymal füllen. Will man Wein auf Gefässe ziehen, in welchen schon zuvor Wein gewesen, muß man sie nur mit heissem Wasser ausscheuern, mit einem stumpffen Besen in denselben

selben tapffer herum fahren, sie wieder mit kalten Wasser anfüllen, und so lange stehen lassen, bis man den Wein darauf bringet. Durch das Abziehen des neuen Weins, wenn er von seinen Hefen abgesondert, bekommt derselbe im Winter eine bessere und mehr lautere Mutter, er wird auch auf den Frühling viel klärer, als wenn er auf seinen ersten Hefen liegen bleibet, welchenfalls er sonst seinen natürlichen Geschmack verlieret, und dicke und zähe wird. Einige meinen, es könne der Wein, wenn er fleißig abgezogen würde, weniger dauren, weil ihm seine Wurtzel oder Festigkeit benommen sey, denn, was bey dem Essig die Mutter, das wären die Hefen bey dem Weine: Die Krafft der Hefen erwiese sich insonderheit bey den rothen Weinen, in Ansehung ihrer Farbe, indem sie solche durch das Abziehen verlöhren. Dieses aber ist bey den blancken oder weissen Weinen nicht zu befahren. Wenn man hell und klar Wetter zum Wein-Abziehen hat, so wird der Wein auch klar, ist es aber trübe, wird der Wein ebenfalls trübe, und wenn die Fässer naß in den Keller kommen, und nicht trocknen, so beschlagen sie gantz und gar, und wachsen Piltze drauf. Wird der Wein das erste mal abgezogen, so seihet man ihn durch ein Tuch, und legt es über einen Trichter, damit die Hülsen und das unreine Zeug wegkommen; will man es das andere mal auch thun, so kan es nicht schaden. Zu den abzuziehenden Weinen muß man kein neu Gefässe nehmen, sonst verdirbt der Wein alle mit einander, sondern das neue Gefässe braucht man zum Most. Ist der Wein starck, so ziehet man ihn das erste Jahr dreymal ab, nemlich das erste mal im Mertz, im letzten Viertel, das andere mal in der Rosen-Blüthe, und das dritte mal im Herbst, sonsten ziehet man ihn nur zweymal, nemlich im Herbst und Frühling ab; das andere Jahr ziehet man ihn zwey mal, und das dritte Jahr einmal ab, hernach lässet man ihn etliche Jahre liegen, und ziehet ihn endlich wieder einmal ab, und alsdenn bleibt er so. Bey dem erstern und abermaligen Abziehen des ersten Jahres muß man sich in Acht nehmen, daß nichts trübes mit unter den klaren Wein kommie, weil er davon leicht trübe und zähe werden kan. Das klare kan aber wohl ohne Schaden unter das trübe kommen, welches man besonders auf ein Faß thut, in welchem es sich mit der Zeit schon abkläret. Man pfleget dem Weine gerne bey dem Abziehen etwas vom Einschlag zu geben, damit er etwas zu zehren habe, und vor der Verderbung verwahret werde. Den alten Weinen giebt man nicht gerne Einschlag, sondern lieber Muscaten-Nüsse. Siehe Einschlag. Der Wein will von Zeit zu Zeit fleißig gefüllet seyn: Denn werden die Gefässe nicht voll gehalten, so drucket die Lufft als ein schädlicher Fremdling in selbigen Raum, und verzehret das beste des Weines, also, daß das übrige an Kräfften geschwächet, herbe, sauer und kahnig wird. Das Füllen muß man alle Wochen ein paar mal vornehmen, den Spund überall fein reinlich abputzen, und ihn sauber halten, auch die Tücher, damit man die Fässer abwischt, fleißig säubern und abwasch lassen. Die Fässer muß man alle Wochen ü und über sauber abwischen, und die Reiffen a allem Seiten mit einem spitzigen Holtzlein a putzen, daß nichts unsauberes daran hänz bleibe. Man muß keinen alten Wein mit neue füllen, er muß wenigstens zwey Jahr alt sey aber neuen kan man wohl mit alten füllen. A Ermangelung des alten Weines, wenn man i nicht so gut haben kan, füllt man die Fässer m saubern Kiesel-Steinen; diese muß man zu in heissem Wasser brühen, mit einem sauber Besen abscheuren, alsdenn wieder in kalte Wasser waschen, und mit einem saubern Tu abtrocknen, so braucht es keines Füllens. der Wein-Blüthe und Herbst-Zeit kan man i mit Rheinischen oder Wein-Hefen Brantewe füllen. In ein Faß von sechs Eymern neu man etwan sechs Ess-Löffel voll von dergleich Brantewein. Ist der Wein zähe, schüttet ma wohl öffter und etwas mehrers hinein, das b den Wein vortrefflich schön und gut. So la ge der Wein zu Zapffen gehet, kan man ei Muscaten-Nuß anzünden, und sie in das Wei Faß hinein hängen. Wenn der Wein auf stößig, seiger, trübe und schwer wird, so daß er sich ordentlicher Weise ziehet, ist, um diesem Mangel abzuhelfen, nichts besser, als da man einen neuen, wohlgereinigten und abge brüheten Besem über einem Trichter legt, un den Wein durchlauffen lässet; andere brechen hart gebrannte, graue Scherbeln ab, legen sie ins Tuch über den Trichter, und giessen den Wein darauf, so zerreisset er an diesen Scherbeln seine zähe Art. Noch andere lassen ein mit Löchern versehenes, blechernes Rohr ma chen, das über eine halbe Elle lang, oben weiter als unten, und inwendig scharff wie ein Reib-Eisen, auch mit einem Stande versehen ist, daß sie nicht in das Faß fallen kan. Dieses Rohr stecken sie in den Spund, setzen den Trichter oben drauf, und giessen den Wein hinein, so legt derselbe an dieser scharffen Machine sein kleberiges Wesen ab. Einige legen auch noch zu allem Uberfluß oben in den Trichter einen abgestumpfften Besem. Den schweren, untreuen und stinckenden Wein zu bessern, nehme man Rosen und Rauten, eines so viel als das andere, und halb so viel Körner aus denen Tann-Zapffen, thue es in ein Säcklein, und hänge es eine Woche lang mitten in den Wein. Wer will, kan auch Weyhrauch, Beofuß und Weitzen darzu nehmen. Oder man lege ein breites Stücke von einer Schweins Keule über den Spund, so ziehet das Fleisch die Unreinigkeit von dem Weine weg. Wenn der Wein nach dem Faß riecht, so wird gestossener Wein-Stein darein geworffen. Oder man lässet ihn in ein ander Faß ab, das oben weit ist, decket ein Tuch über den Wein, thut ziemlich Feuer darein, lässet ihn über Nacht stehen, und thut ihn in ein anderes Faß ab, so vergeht ihm aller böse Geruch. Oder, hänget in einem Säcklein Benedicten Wurtzel und Zittwer, eines so viel als des andern, und halb so viel Salben; oder Hopffen in einem Säcklein in den Wein, das

macht ihn gewiß nach drey oder vier Tagen von dem üblen Geruch befreyet. Den schwachen und verdorbenen Weinen, wenn sie anfangen wollen, sauer zu werden, pfleget man, folgender Gestalt, auf eine Zeitlang eine Stärke zu machen, man hebt nemlich eine Parthie verhaltenen und unaebrauseten Mostes auf, und schüttet etwas davon in ein Faß schwächen Weines, so wird er anfangen zu gähren und zu brausen, wodurch er nicht nur annehmlicher, sondern auch stärcker wird. Wenn der Wein kahnicht worden, so hänge man nur einen Büschel Korn-Blumen in das Faß, so werden sie allen Kahn an sich ziehen. Oder, man lässet eine Hand voll Saltz oder mehr (nachdem das Gebinde des Fasses groß oder gering ist), glüend werden, wirfft es durch das Spund-Loch in den Wein, verspündet das Faß wohl, und wenn der Wein wohl durch einander gearbeitet, so lasset solchen auf ein ander reines Faß ab. Oder, hanget eine in vier Theile, iedoch nicht völlig von einander geschnittene, sondern am Stiel noch zusammen haltende Quitte in das Faß, doch daß sie den Wein nicht berühre, so wird solcher vom Kahne befreyet, die Quitte aber gantz schimmlich werden. Die übrigen Wein-Bereitungen und Künste, z. E. einen guten Alant-Brombeer-Kirsch- Roßmarin- Wachholder- Wermut-Wein und deraleichen zu machen, wollen wir an diesem Ort nicht weitläufftig anführen, weil eines theils schon hin und wieder in diesem Stücke Erwehnung davon geschehen, andern theils aber schon gantze Bücher damit angefüllet. Nicht weniger hat man vor unnöthig angesehen, eine besondere Anleitung zu geben, wie einem und dem andern Weine eine solche Farbe und fremder Geschmack zu machen, um dadurch einen schlechten und von Natur geringen Wein dem Gutdüncken nach in einen guten und etwas kostbaren zu verwandeln, dieweil ausser diesem schon bey gegenwärtigen, liebloſen Zeiten es viele solche Gewissen-lose Leute giebt, die mit des Nächsten Schaden durch dergleichen Gewinnsüchtiges Bemühen ihr Glück zu machen, bedacht seyn. Am besten ist es, ein Haus-Vater tractire seine Weine deraestalt, daß sie gut bleiben, und keiner Hülffe bedürffen, und solches wird am füglichsten aeschehen, wenn er wohl weiß und verstehet, was seiner Weine Nutzen oder Schaden sey, wenn er das Abziehen und Auffüllen zur rechten Zeit vornimmt; wenn er die Gefässe reine hält, wenn er den Wein vor den Ost- und Süd-Winden, auch vor übermäßiger Hitze und Kälte wohl verwahret; wenn er die Thüren und Keller-Fenster oder Löcher wohl vermachet, daß kein Donner oder Blitz hinein dringe, als welche verursachen, daß der Wein sich beweget, und leichtlich aufstösset; wenn er keine Sachen, die eines unangenehmen Geruchs sind, als Käse, Knoblauch, Oel, Sauerkraut, Leder, Rüben ꝛc. bey dem Wein in Keller liegen lässet, u. s. f. Der Wein hat seinen Gebrauch nicht nur zum täglichen Getränckе, sondern auch in der Küche an mancherley Speisen, und endlich auch in der Artzney. Den Wein mit Wasser zu mischen, ist eine uralte Gewohnheit. Gemeiniglich aeschiehet es, wenn er soll getruncken werden, entweder in dem Geschirr, woraus geschencket wird, vor das Gesinde und andere gemeine Spersona, oder in dem Glase, daraus man trincket. Die süssen Weine mögen das Wasser nicht wohl vertragen; die sauren und herben rothen Weine aber werden davon angenehmer, und stillen den Durst besser, als wenn sie lauter getruncken werden. Aus dem Wein wird mancherley bereitet, als da ist der Wein-Saft, ein Most, der auf die Helffte oder zwey Drittel eingekocht wird: Der Agrest aus unreiffen Trauben; vornemlich aber Eßig und Brantewein. Wovon an seinem Ort ein mehrers. Siehe übrigens von Wein-Arten den Art. Wein-Rebe.

Wein-Aeuglein, siehe Saurach, item Berbis-Beere.

Wein-Bau, heisset alle Arbeit und Wartung, so man an einem Weinberge oder Wein-Garten thun muß. Bey dem Wein-Bau bietet immer eine Arbeit der andern gleichsam die Hand, ja, es ist eine Arbeit offt kaum verrichtet, so will, wenn das Wetter günstig und gut, die andere schon gethan seyn. Alsobald nach Lichtmesse, wenn das Wetter offen, oder auch etwas später, und zu Anfang des folgenden Merzen fängt man an zu schneiden, wobey, was tüchtig Knotholtz ist, zu Schnittlingen ausgesondert, und zu Fechsern geleget wird. Hierauf werden die Reben oder Rähmen gelesen, und etwan im April, wenn es hübsch ausgewintert, und keine Kälte und Fröste mehr zu besorgen, auch ehe die Augen oder Palmen ausgehen, geräumet, und die Wasser-Wurtzeln an den Stocken abgeschnitten. Wenn man aber vor Winters gedeckt, oder so zeitig gelindes Wetter einfällt, da muß auf den erstern Fall, andern Falls aber kan das Schneiden und Räumen zugleich geschehen. Nach dieser Arbeit mit ausgehendem April, und noch vor dem ersten May, werden die Pfahle gesteckt, die Bögen mit kleinen Wiedgen angeheffstet, und, wenn der Rein beginnet Blätter zu fassen, die Sencke vorgenommen, auch ohngefehr um Alt-Walburgis oder Philippi Jacobi, wenn der Stock, sonderlich an der Erde wohl ausgelassen, die erste Hacke verrichtet. Zu Ende des Mayes, nachdem der Stock fein getrieben, geschichet die Brechе, welche Arbeit mit besonderer Vorsichtigkeit verrichtet seyn will, und nach dieser alsobald die erste Heffte. Etwan vierzehen Tage, oder aufs längste, acht Tage vor Alt Johannis Baptistä wird das Krauten vorgenommen, und nach solchem kurtz vor der Blüthe dem Berg die andere Hacke gegeben, auch die andere Heffte gethan. Um Laurentii oder aufs längste gegen Bartholomäi, wenn das Holtz aufhöret zu wachsen, und allmählig zu reiffen beginnet, nimmt man die Beer- oder Rein-Kraute vor, wobey die Laub-Rähmen mit abgelesen und eingebrochen, das junge kleine Gesprösse hinweg genommen, und zugleich die Stöcke von ihrem übrigen Holtze befreyet werden. Die dritte oder sogenannte Beer-Hacke wird um Bar-

tholomäi oder Egidii gethan, die Reben verhauen oder verblatet, und hiermit die Wein-Lese erwartet, bis dahin aber der Weinberg fleißig bewachet, damit ihm von Menschen oder Thieren kein Schaden zugefüget werde. So bald die Wein-Lese vorbey, werden die Pfähle ausgezogen, und in Hauffen ordentlich hingeleget, mit dem Sencken der alten Stöcke, und der Decke in denen niedrigen Gebirgen angefangen, auch der benöthigte Mist zum Düngen angeführet; die noch übrige Zeit des Winters wird zum Schärffen oder Spitzen der Pfähle, und zum Steine-Lesen und Austragen angewendet. Wer mehr vom Weinbau lesen will, derselbe schlage des Hrn. von Dehns Vini culturam Germaniæ oeconomicam auf, welche der Herr von Rohr sel. mit vielen Anmerkungen 1730 bey Brauns Erben, welche Handlung iezo die Jacobische heißt, heraus gegeben. In diesem Buche ist alles sehr gründlich ausgeführet.

Weinbeer, siehe Wein-Rebe und Wein-Trauben, ingleichen Agrest.

Wein-Berg, Wein-Garten, Winnert, heisset ein fruchtbares Stücke Land oder Berg, so mit Wein-Reben angebauet und bepflantzet ist. Der Grund und Boden zu einem Wein-Berg oder Wein-Garten soll nicht naß, nicht leimig, nicht steinig, auch nicht gar ohne alle Steine seyn; ist aber dergleichen Grund nicht zu vermeiden, so muß man auf seine Verbesserung bedacht seyn: Nemlich, die übrige Nässe führet man durch Gräben ab; den harten Leim-Grund vermischet man mit Sand; die grossen Steine lässet man sammlen und auf die Seite schaffen, den gäntzlichen Mangel der Steine aber ersetzet man mit Kieß. Ein gelindes, trockenes, mit groben Sand oder Kieß vermengtes Erdreich ist hierzu das tauglichste und anständigste, wiewohl solches nicht durchgehends gilt, und auf rauhen Schiefer-Bergen offt gute Weine wachsen. Der auf einer Ebene gepflantzte Weinwachs bekommt zwar wohl, auf Hügeln und Höhen aber gedeihet er viel besser, insonderheit, wenn dieselbigen den Hang gegen Mittag haben, und den gantzen Tag von der Sonne bestrahlet werden können, weil diese zu der Reife und Güte der Trauben das meiste beytragen muß. Man soll sich, so viel möglich, hüten, Wein-Berge nahe an einen Wald anzulegen, weil er denen Thieren und Vögeln, so dem Weine nachstellen, einen sichern Auffenthalt giebt; auch nicht nahe an einen Morast, oder andere sumpfigte, stinckende, still stehende Wasser, weil die daraus aufsteigende Nebel der Wein-Blüthe gefährlich sind; so vermeide man auch bey Anlegung neuer Weinberge die Oerter, wo hohe Wasser-Bäche seyn, denn, wenn dieselben anlauffen und sich ergiessen, werden die Wein-Stöcke von der Gewalt des Wassers überschwemmet und ausgerissen; jedoch, wo man selbige durch Furchen und Gräben wohl fasset und ableitet, können sie alsdenn wenig Schaden verursachen. Wo andere Haus-Wirte schon gepflantzet, und die Pflantzung wohl fortgekommen, da kan man sicher nachfolgen. Hat man einen Platz zum Wein-Berg ausersehen, muß man den hierzu erwehlten Grund und Boden von den alten Wurtzeln und Stöcken völlig befreyen, hernach das Erdreich auf anderthalb Schuh tieff einhauen, und das oberste zu unterst, das unterste zu oberst kehren, und darbey in Acht nehmen, daß man den Grund derogestalt bebaue, einmal von unten hinauf, nach derjenigen nach und nach steigenden Höhe, und das andere mal nach der Quere. Je öffter der Berg gegraben wird, je fruchtbarer wird er. Auf diese Weise wird der Grund von der Kraft der Sonne und der Witterung locker gemacht. Und zwar, so muß solches vor dem Winter geschehen, damit das Erdreich durch den Frost mürbe werde. In neuen Wein Bergen muß man die Wein-Stöcke nach ihrer Beschaffenheit in solche Erde setzen, die sich vor sie schickt: also gehören in ein dürres trocken Erdreich die Wein-Stöcke, deren Träublein vom Regen und Thau alsbald anfaulen; dagegen an die feuchten Oerter diejenigen, die von der dürren Lufft gerne verderben. In eine Gegend, die von grossen Ungewittern öffters betroffen wird, oder an der Wind- und Wetter-Seite liegt, gehören die Reb-Stöcke, die ein hartes und starckes Laub haben, als Muscateller, Gut-Edel, Schwartz-Welsch, Zibeben, Fränckisch, und so weiter; denn dieser Art Wein-Trauben können sich vor dem Ungewitter desto besser halten. Die zarten muß man an einen warmen Ort pflantzen: in einem fetten Grunde die vollkommenen und stärcksten, die viel Holtz gewinnen; in ein dürres und locker Erdreich aber die Reben, welche wenig Holtz geben. Die Stöcke werden nach Gelegenheit etwan sechs oder sieben Viertel-Ellen weit von einander gesetzet. Dem Wein Berge ein besseres Ansehen zu wege zu bringen, soll man die Wein-Stöcke Schnur-gerade nach Linien pflantzen, als welches auch in der Wein-Lese besser seyn würde, weil solcher Gestalt die Stöcke von den Lesern nicht so leichte verletzet werden können. Man könnte auch die Sorten der Wein-Stöcke von einerley Art in gewisse Quartiere pflantzen, z. E. den Blauen zusammen, den Gut-Edel zusammen, und so weiter, so könte man sie bey der Wein-Lese und im Pressen, nach Gefallen entweder mit einander vermengen, oder jede absonderlich tractiren. Man pflantzet insgemein auch gerne allerhand Obst-Bäume in die Wein-Berge, und setzt sie entweder auf die Grad-Raine, oder in die Mitten, oder an die Mauren und Geländer. An die Mauren stecket man Quitten, Mispeln und Lamperts-Nüsse, auf die Grad-Raine die Aepffel-Birn- und Pflaumen-Bäume, in die Mitten die Morellen-Kirschen- und Pfersich-Bäume. Man muß nicht allzu viel Bäume in die Weinberge setzen, oder die Wein-Stöcke pflantzen, indem nicht allein der Dünger, der den Wein-Stöcken zu gute käme, ihnen gar zu sehr entgehen, sondern auch der Schatten der Bäume, wenn sie sich zu weit ausbreiten, ihnen gar zu sehr schädlich ist. Insonderheit aber taugen die

Nuß-Bäume in denen Wein-Bergen gar nichts: Denn so weit die Traufe von denenselben gehet, so weit verderben die Wein-Stöcke. Endlich muß auch ein sorgfältiger Haus-Wirt auf die Vermachung seines Wein-Berges vor Menschen und Thieren bedacht seyn, sonderlich aber denselben vor den wilden Säuen wohl verwahren, welche einen ungemeinen Schaden darinnen zu verursachen pflegen. Hierbey muß er sich nach der Landes-Art richten, wie es sich den Materialien nach, die man in derselbigen Gegend hat, am besten schicken will. Bruch-Steine geben die beste und dauerhafftigste Vermachung, da weder Schwein noch Dachs, weder Fuchs noch Hase durchkriechen kan. Nach diesem folgen die Plancken oder Bret-Wände, und endlich die gemeinen Bauer-Zäune. Im Anfang und bevor er des Grundes und Bodens vollkommen versichert ist, und ehe er weiß, daß der Wein rechte Art hat, wir der verständige Haus-Wirt keine kostbare Vermachung, sondern nur eine leichte Umzäunung um seinen Berg vor die Hand nehmen, bis er wahrnimmt, daß der Wein-Berg mehrerer Unkosten werth sey. Endlich ist auch noch ein Gebäude bey einem Wein-Berge nöthig, in welchem die Presse stehet, und der Winzer seine Wohnung hat. Wer will, kan sich auch an dem höchsten Ort des Wein-Berges ein kleines Lust-Haus bauen, so unten nach unterschiedenen Ecken offen, oben aber mit einem reinlichen und bequemen Zimmer versehen, damit man sich an dem lustigen Prospect ergötzen konne, unten aber der Winzer bey regnerischem und stürmischen Wetter unter Obdach seyn, und des Nachts bisweilen zu der Zeit, da die Wein-Trauben reiff, die Diebe und auch allerhand den Wein-Beeren schädliche Thiere entdecken und verscheuchen möge. Im Rechten ist versehen, daß ein Lehn-Mann zum Nachtheil seiner Lehns-folger einen Wein-Berg eingehen zu lassen nicht befugt. Einer, der einen Wein-Berg mit neuem Holtz ausbessert, fordert mit Recht die Bezahlung nach der Zahl der Stöcke, die er eingelegt, nicht, wie sie bey der Liefferung sich befunden. Der einen unerfahrnen Winzer bestellet, von dem der Weinberg verwahrloset wird, ist den Schaden dem Eigenthümer zu vergelten schuldig. Wenn ein Wein-Berg durch grosse Hitze, oder starcken Frost verödet, und unfruchtbar worden ist der Pachter von der Abgabe des Pacht-Geldes so lange, bis er wieder in Stand gebracht, befreyet. Die ausgezogene Wein-Pfähle werden vor beweglich, hingegen die Wein-Presse vor unbeweglich Gut geachtet. Siehe auch den Artickel **Wein-Gebirgs-Ordnung.**

Wein-Brantewein, ist der Geist, oder das subtileste und kräfftigste von dem Weine, welches mit Hinterlassung des Wässerigen, so er an sich hat, daraus gezogen worden. Wenn er von aller Wässerigkeit wohl abgesondert, welches man rectificiren nennet, hat er eine solche balsamische Natur, daß er ohne alle Verderbniß oder Anstoß an Farbe, Geruch, Geschmack und Krafft unveränderlich bleibt, und andere Sachen zu erhalten dienet. In seinem rechten Gebrauch unterhält er die natürliche Wärme, verzehret die zähen kalten Flüsse, erwecket die Lebens-Geister, wehret aller Fäulniß, stärcket das Gehirn und Haupt, erfreuet das Hertz, schärfft die Sinnen, erquickt in Ohnmachten, hilfft der Dauung, erweckt den Appetit, stillet die Blöhung, löscht den Durst, widerstehet der giftigen Lufft, und thut wohl den Reisenden, sonderlich im Winter. In denen Apothecken dienet er die meisten Tincturen und Essentzen auszuziehen, auch in verschiedenen Medicamenten. Wie nützlich aber sein mäßiger Gebrauch, so schädlich ist der Misbrauch und Uberfluß, wovon ein entzündetes, scharffes Geblüte, folglich Schwächung der natürlichen und sinnlichen Kräffte, Schlafsucht, Schwindel, Zittern, Schwindsucht, und endlich der Tod erfolgt. Absonderlich schadet er, wenn er des Morgens nüchtern starck genommen wird.

Wein-Drossel, siehe Drossel.

Weinen, sagt man vom Wein-Stocke, wenn im Frühling das Wasser aus den abgeschnittenen oder sonst beschädigten Reben träufft. Wenn man zu dem Schneiden keine scharffen Messer hat, und dahero das Holtz gebrochen oder gesplittert wird, so pflegen die Stöcke zu sehr zu weinen, und alsdenn dasselbe Jahr zurück zu bleiben. Wenn die Reben im Aufziehen beschunden werden, oder sonsten durch Stossen, Schlagen ꝛc. Schaden leiden, so weinen sie, und bekommen Gründe, welche hernach in der Böge leichtlich entzwey gehen.

Weinender Fisch, ist ein Fisch in China, wie ein Crocodill gestaltet, und dessen Fett, wenn es angezündet worden, nicht zu löschen seyn, ja welcher wie ein Kind weinen soll, wenn er gefangen wird. Wiewohl man auch denen eigentlichen Crocodillen zuschreibet, daß sie weinen und schreyen sollen, wie die Kinder, um Menschen herbey zu locken, und solche erhaschen zu können. Allein man kan nicht von allen Erzehlungen solcher sehr entferneten natürlichen Begebenheiten die Gewähr leisten.

Wein-Eßig, ist ein verdorbener saurer, oder seiner Wärme und Geistigkeit beraubter Wein, welcher sowohl in der Haushaltung und in der Küche, als auch in der Artzney, seinen grossen Nutzen hat. Zum Wein-Eßig darff man keinen gantz verdorbenen Wein nehmen, sintemahl daraus kein Eßig wird, sondern es tauget derjenige Wein darzu, der einen Anstoß bekommen, doch nicht gantz abgestanden ist, oder alle Krafft verlohren hat. Man macht ihn auch aus Wein-Hefen, der beste aber will aus gutem unverdorbenen Wein angesetzet seyn. Wenn ein kalter und feuchter Sommer einfällt, so wächset ein natürlicher Eßig, oder Eßig-saurer Wein, dem